

エスコフィエの再解釈

五島 学 訳

アシ

HACHIS

料理において「アシ」を字句どおりに、つまり「ミンチ状に細かく刻んだ肉」という意味で理解してはいけない。「アシ」とはサルピコン [p.0] の一種だ。

アシはエマンセ [p.0] ¹⁾の扱いに準じる。その理由もエマンセと同じである。アシに用いる肉がローストしたものであるときは、決してソースの中で煮立てないこと。

アシは通常、熱いソース・ドゥミグラス [p.0] であえる。その割合は、アシにした肉 1 kg に対して 2 1/2 dL とすること。(p.459)

アシ・パルマンティエ²⁾ Hachis Parmentier

大ぶりのじゃがいも（オランダ種³⁾）はオーヴンで火を通す。上部を切りとって別に取り置く。中身をくり抜く。くり抜いたじゃがいもの中身をフォークでつぶし、これを、じゃがいも・マケール [p.2] と同様に、バターでソテーする。ソテーしたじゃがいものを以下と混ぜあわせる……じゃがいもと同量の、細かいさいの目に刻んだ牛肉。バターで炒めた玉ねぎのみじん切り大さじ 3 杯。パセリのみじん切り 1 つまみ。ヴィネガー少々。

くり抜いたじゃがいもの外側を器にして、上で混ぜたものを詰める。布で漉したリヨン風ソース [p.2] を何度も上からかけてやり、詰め物にたっぷり浸み込ませる。

取り置いてあったじゃがいもの上部で蓋をする。天板に並べ、オーブンで 10 分焼く。オーブンから取り出したらすぐに、じゃがいもをナフキンの上に盛って供する。

じゃがいも・マケール Pommes de terre Macaire

オランダ種のじゃがいもはオーヴンで火を通す。火が通ったらすぐに中身をくり抜いて平鍋に入れる。塩、こしょうで調味し、フォークで潰す。じゃがいもの中身 1kg あたりバター 200g を加えてしっかり混ぜる。

これをガレットのように平たい円形に伸ばして、澄ましバターを熱したフライパンで、両面をこんがり焼く。(p.764)

リヨン風ソース Sauce Lyonnaise

中位の大きさの玉ねぎ 3 個のみじん切りにし、バターでじっくり、ごく弱火でブロンド色になるまで炒める。白ワイン 2 dL とヴィネガー 2 dL を注ぐ。1/3 量まで煮詰め、ソース・ドゥミグラス [p.0] 3/4 L を加える。5~6 分かけて表面に浮いてくる不純物を丁寧に取り除き⁴⁾、布で漉す。

【原注】このソースを合わせる料理によっては、ソースを布で漉さずに玉ねぎを残してもいい。

バロティーヌとジャンボノー

BALLOTTINES ET JAMBONNEAUX

この種の調理には、胸肉を何か別の料理に用いた鶏などの家禽の腿肉が用いられる。

- 1) 牛のアロワイヨー（腰肉の塊）、サーロイン、フィレなどのローストあるいはプレゼで供した残りを薄くスライスして、別途、料理として仕立て直すもの。
- 2) アントワヌ・オギュスタン・パルマンティエ（1737~1813）、18 世紀まであまりフランスでは省みられることのなかったじゃがいもの普及に尽力し、大きな功績をあげたことで知られる農学者。このため、じゃがいもを使用した料理にパルマンティエの名が冠せられたものがいくつもある。ちなみに、じゃがいもが普及するにつれて、中世以来、でんぶん質野菜として好まれていたパースニップ（フランス語 panais パネ）の生産量が 19 世紀には著しく低下することになる。これは、パースニップの方が単位面積あたりの収量が低く、栽培期間も長期にわたるという事情も関係したのだろう。『料理の手引き』においては香味野菜としての位置付けが主となっている。
- 3) じゃがいもの品種名。オランダ起源と思われる。かつてはグラタン等に好んで用いられたが、古い品種のため現代では営利栽培されることは少ない。2007 年版『ラルース・ガストロノミック』では、じゃがいもの主要品種としてリストアップされていないが、フィリップ・ヴィルモラン『じゃがいもの品種一覧』第 3 版（1902 年）によると、現代日本のメークインと非常に近い品種として分類されている (p.22)。じゃがいもは基本的に種子ではなく種芋から栽培するため、長い年月を経て日本の気候風土になじみ調理特性や味に若干の変化はあるだろうが、日本で入手可能なじゃがいも品種のなかではオランダ種にもっとも近いと考えていいだろう。なお、日本では植物検疫により生のじゃがいもの輸入が禁じられているため、この品種に限らず、ヨーロッパ産のじゃがいもは冷凍および加熱製品しか国内では利用できない。
- 4) dépouiller デブイエ。現代ではエキユメと呼ぶ現場が多い。

腿は骨を取り除き¹⁾、バロティーヌ²⁾あるいはジャンボノー³⁾の形になるように詰め物をする。腿の皮はあらかじめこの用途に用いることを見越して長くとっておき、バロティーヌの形かジャンボノーの形になるように縫って閉じる。

バロティーヌもジャンボノーも成形した後にプレゼ [p.0] する。家禽に合うガルニチュールを適宜添えるとよい。

【原注】冷製として仕立てる場合には、表面にジュレを塗るか、ホワイト系 [p.0] かブラウン系のソース・ショフロワ [p.0] を覆いかけてやり、ガルニチュールは適宜添えること。

ファルス・グラタン C Frace Gratin C

(詰め物をしたクルトン、カナペ、小型ジビエ、仔鴨用)

- ファルス 1 kg 分の材料……生のフレッシュな豚背脂⁴⁾を器具を用いておろしたもの⁵⁾300 g、鶏レバー 600 g、エシャロット 4~5 個の薄切り⁶⁾、マッシュルームの切りくず⁷⁾25 g、ローリエの葉 1/2 枚、タイム 1 枝、塩 18 g、こしょう 3 g、ミックススパイス 3 g。
- 作業手順……ソテー鍋に豚背脂を熱して溶かす。レバーと香辛料、調味料を加え、強火で**色付かないように**炒める。いま、**色付かないように**⁸⁾と書いたように、焼き色を付けないようにすることがポイント。レバーはレアな焼き加減で血が滴るくらいにすると、バラ色のきれいなファルスに仕上がる⁹⁾。材料がだいたい冷めたら鉢に入れてすり潰す。裏漉しして、陶製の容器に移してヘラで練って

滑らかにする。バターを塗った紙で蓋をして冷蔵する。

仔牛レバーのパン¹⁰⁾ Pain de Foie de veau

仔牛のレバー 1 kg はさいの目に切り、生の¹¹⁾豚背脂 400 g、食パンの白身 300 g を生クリームに浸して余分な水分を絞ってから加えてよくすり潰す。玉ねぎ 1 個はみじん切りにしてバターで炒め、全卵 4 個、塩 25 g、こしょう 1 つまみ、ナツメグ少々を加える。

裏漉ししてソテー鍋に入れ、鍋を氷の上に置き、卵白 3 個分、生クリーム 3 dL を加えながらよく練る。これをシャルロット型¹²⁾に流し込む。これを湯煎にかけて火を通す¹³⁾。提供直前に型から出す。

別添で、何らかのブラウン系のソースを添える。

仔牛レバーの軽い仕上りのパン Pain de Foie de veau léger

パンの白身 125g を生クリームに浸して余計な

1) désosser (デゾセ)。

2) ballotine (バロティーヌ) 円筒形の包み、の意。つまり形状を意味した名称の仕立て。しばしばガランティーヌ [p.0] と混同されるが、ガランティーヌは形状について特に定義がなく、ゼラチン質で固めたもの、が原義。

3) jambonneau < jambon (ジョンボン) に縮小辞 eau が付いたもの。つまり小さいハム、の意。本来ハムとは骨付きあるいは骨を取り除いた豚腿肉で作られるが、ここでイメージされているジャンボノーの形とは、骨付きハムのそれ。

4) 塩漬けなどの加工をしていないということ。なお、lard (gras) (ラル グラ) は「豚背脂」を意味し、lard maigre (ラル メーグル) または lard de poitrine (ラルドポワトリーヌ) は塩漬け豚ばら肉およびそれを冷燻したものを意味する。後者はしばしば日本語で「ベーコン」と誤訳されるが、日本語でいう「ベーコン」は温燻、熱燻されたものであり、風味などが大きく異なるので注意。近年は「生ベーコン」という商品名のものもあるらしく、紛らわしいので注意が必要だろう。いずれにしても、豚背脂は薄いシート状または長い棒状、拍子木状にして、素材の油脂分と風味を補う目的で使われることが多く、豚ばら肉の塩漬けおよびその冷燻品は拍子木状に切って (lardon ラルドン) 各種料理に使われる。既に拍子木状にカットされたものがごく一般的に市販されており、それぞれ lardon (ラルドン)、lardon fumé (ラルドンフュメ) と呼ばれ非常にポピュラーな食材。

5) râper (ラペ) < râpe (ラープ) という器具を用いておろすこと。Mandeline (マンドリーヌ) と呼ばれる野菜スライサーにこの機能が付属しているものは非常に多い。

6) émincé < émincer (エマンセ) 薄切りにする、スライスする。

7) マッシュルームは通常、料理として提供する際には tourner (トゥルネ) と呼ばれる、螺旋状の切れ込みを入れて装飾したものが使われる。この際に少なくない量の切りくずが発生する (具体的には軸込みで 15~20 % の廃棄率だが、このファルス・グラタンにおいては、口あたりを損ねる可能性があるため軸、石突きは使わないと考えるべき) のでそれを利用する。なお tourner の原義は「回す」であり、包丁を持った側の手は動かさずに材料を回すようにして切れ目を入れたり皮を剥いたりすることを意味する料理用語。

8) 原文 raidir ou saisir (レディール ウ セジール)。前者は油脂を熱したフライパン等で、材料が色付かないように表面を焼き固めること。後者「セジール」は焼く、炒める、茹でるなど方法は問わないが、熱によって表面だけを固める (タンパク質の熱変性) ことを指し、焼き色を付けない場合に用いられる用語。

9) 現代の衛生学的知見からすると、十分に加熱調理していないレバーには食中毒や肝炎などのリスクがあるので注意。

10) この場合の pain (パン) とは「パンのような塊、固体」の意であり、さまざまな料理や製菓において用いられる語。

11) 原文 frais (フレ) は新鮮な、冷たい、などの意もあるが、ここでは塩蔵や燻製などに加工していない文字通りの「生」という意味。

12) 開口部がやや広くなっている円筒形で高さのあまりない型。周囲に波状の模様の付いたものや、中央に開口部となる筒の付いたものなど、いろいろなタイプがある。

13) 具体的に指示されていないが、湯をはった天板に型をのせて、低めのオーブンで湯煎焼きするのが現実的だろう。

水分を絞り、ブロンド色の仔牛レバー 500 g に加え、全体をすり潰して裏漉しする。

これを陶製の器に入れ、塩、こしょう、ナツメグおよび全卵 4 個と卵黄 4 個、沸かした牛乳 1/2 L を加える。牛乳はあらかじめ、ごく薄くスライスした玉ねぎ 2 個をバターで炒めてから加え、20 分間風味を煮出し¹⁾しておくこと。

このアパレイユを、バターを塗ったシャルロット型に流し入れ、湯煎にかけて火を通す。火が通ったら、数分休ませてから型から取り出す。バターをたっぷり加えたグラスドヴィアンド [p.0] を大さじ数杯分、表面に塗り、別添で同じグラスドヴィアンドをソース入れて供する。

カルボナード²⁾・フランドル風 Carbonade à la flamande

牛赤身肉（ランプや肩肉）1.2 kg を短かめの薄切りにする。塩こしょうしてから、澄ませたグレスドマルミット³⁾を熱して強火で色付くまで炒める。

同時に、玉ねぎ 5 個のスライスもバターで色よく炒めておく。

片手鍋に、肉の薄切りと玉ねぎを交互の層になるよう重ねていく。ブーケガルニを中央に配すること。

薄切り肉を炒めた鍋にビール 1 瓶（出来たらランビック⁴⁾の古酒がいい）を注いで鍋底に付着した肉汁を溶かしだし⁵⁾、同量の茶色いフォン [p.0] を加える。茶色いルー 100 g を加えてとろみを付ける。最後にカソナード⁶⁾または粉糖 50 g を加えて溶かし、肉と玉ねぎの入った鍋に注ぎ入れる。

蓋をして弱火のオーブンに入れ、2 時間半から 3 時間煮込む。

【原注】カルボナードは通常「そのまま」つまり玉ねぎも入った状態で供されるが、お客様の好みによっては、煮汁を布で漉して玉ねぎを取り除いてからご提供してもいいだろう。

豚肉のカルボナード Carbonades de porc

豚のカルボナードは頸肉からごく薄くスライスしてとる。これを骨付き背肉と同様にソテーして付け合わせを添えるのが一般的だ。

「フランドル風」（牛肉のカルボナード [p.0] 参照）に調理してもいい。この肉にいちばん合う調理法だ。

冷製料理として、またはガルニチュール等にする雄鶏のロニョン・ファルシ⁷⁾ Rognons de coq farcis pour Entrée froides, Garniture, etc.

大きめのいい雄鶏のロニョン⁸⁾を選び、やや低めの温度で茹でる。縦二つにカットして、底面になる部分が安定するように少し切り落とす。

これに、フォワグラまたはハム、鶏胸肉あるいはフォワグラのピューレを円錐状に盛り上げるように塗る。ピューレには同量のバターを混ぜ込んでおくこと。また、高く盛り上げるようにすること。

こうして用意したロニョンに白いソース・ショフロワ [p.0] またはローズ色のソース・ショフロワ⁹⁾を塗る。どんなソースを使うかは合わせる料理や献立などの状況によって決めること。これをあまり高さのない深皿に並べ、溶かしてやや固まり始めた状態のジュレ [p.0] を覆いかける。

この料理は、ひとつひとつを小菓子用の型に入れてジュレで完全に覆い固め、冷製鶏料理の周囲に添えてもいい。

1) 原文 infuser（アンフュゼ）煎じる、煮出す、の意。香草などの香りを抽出する際によく用いられる用語だが、玉ねぎは香味野菜なのでそれに準じた扱いになっていると解釈される。

2) carbonade は carbonnade とも綴る（後者の方が一般的）こんにちではこのフランドル風のカルボナードが圧倒的に有名だが、もとは「炭火焼き」の意味だった。豚肉のカルボナード [p.0] 参照。

3) 白いコンソメ・サンプルなどを作る際に取り除いた浮き脂を漉して静置し、不純物を取り除いて澄ませたもの。基本的に獣脂からなり、初版～第三版までは、ルーなどにも使う指示がなされていた。獣脂のため、19 世紀までは、四旬節などの「肉断ち」の料理に用いるべきではないとされていた。

4) Lambic ベルギービール的一种で、醸造用に培養した酵母は用いずに自然発酵させて作られる。醸造所に棲みついている多様な酵母により、ドライでわずかに酸味のある独特のフレーバーが実現されているという。

5) déglacer（デグラセ）。鍋の「焦げ」をこそげ取るのではなく、鍋に貼り付いた肉汁を溶かし出すのが目的なので注意。

6) 砂糖きびを原料とした粗糖。通常は茶褐色のものが多く「赤糖」とも呼ばれる。独特の風味があり、料理、製菓でよく用いられる。

7) farci（ファルスィ）< farcir（ファルスィール）は一般的には「詰め物をする」「詰め物をした」の意で用いられるが、このように平面上にファルスとなるアパレイユをこんもりと盛るように塗る仕立てのことも意味する。たとえばコトレット・マントノン [p.0] などが好例だろう。

8) rognon（ロニョン）は牛、仔牛などの場合は腎臓を意味するが、鶏の場合は精巣のこと。

9) ソース・ショフロワ・オーロール [p.0] のこと。