

## L' ASPERGE VERTE グリーンアスパラの料理

La cuisson inspirée des légumes « à la grecque » 調理法は「ア・ラ・グレック」（ギリシャ風の野菜）から着想

### アーティチョーク・ギリシア風（オードブル p.189）

ごく小さな、まだ内部に繊毛が出来ていないサイズのアーティチョークを選ぶ。外側の固い花萼をナイフでむき、上部を切り落とす。下茹でして冷水にさらす。これを沸かしたマリナードに投入していく。マリナードは……

アーティチョーク 15～20 個の場合、水 1 L、油 1 1/2 dL、塩 10 g、レモン果汁 3 個分。

さらに、フェネル、セロリ、コリアンダー、粒こしょう、タイム、ローリエの葉を、それぞれの香りの強さに応じて量を調整して加え、風味を付ける。

アーティチョークに柔らかく火が通ったら、取り出してバットなどに並べ、マリナードを注いでそのまま冷ます。氷の上に置いてよく冷やして、マリナードを添えて供する。

La sauce dérivée de la « sauce Tartare » ソースは「タルタルソース」から応用

### タルタルソース<sup>1)</sup>

#### Sauce Tartare

固茹で卵の黄身 8 個をすり潰して滑らかになるまでよく練る。塩、挽きたてのこしょう各 1 つまみ強で味付けする。油 1 L とヴィネガー大さじ 2 杯を加えながらソースを立てていく<sup>2)</sup>。若どりの玉ねぎ<sup>3)</sup>の葉またはシブレット 20 g をすり潰してマヨネーズ大さじ 2 杯でのばし、目の細かい網で裏漉ししたものを加えて仕上げる。

……このソースは、冷製の家禽や肉料理、魚料理、甲殻類いずれにも合う。また、「ディアブル（悪魔風）」仕立ての肉料理、鶏料理にも用いられる。

## ◆ LE POISSON ( kinme ou Sawara je sais pas encore ) 魚料理（金目鯛または鱈）

・ En mise en valeur de « la sauce tomate » 「トマトソース」に光を当てて

### トマトソース

#### Sauce tomate

（仕上がり 5 L 分）

- ・ 主素材……トマトピューレ 4 L、または生のトマト 6 kg。
- ・ ミルポワ……さいの目に切って下茹でしておいた塩漬け豚ばら肉 140 g、1～2 mm 角のさいの目に刻んだにんじん 200 g と玉ねぎ 150 g、ローリエの葉 1 枚、タイム 1 枝、バター 100 g。
- ・ 追加素材……小麦粉 150 g、白いフォン 2 L、にんにく 2 片。
- ・ 調味料……塩 20 g、砂糖 30 g、こしょう 1 つまみ。

1) タルタル（タタール）＝フランス人から見て東方の蛮族、というイメージで語られがちだが、カレーム『19 世紀フランス料理』にある Sauce Rémoulade à la Mogol (Mongole の誤植と思われる)「モンゴル風ソース・レムラード」および Sauce à la Tartare「タルタル風ソース」のレシピを見るかぎり、誤解という可能性も感じられる。前者は固茹で卵の卵黄に塩、こしょう、ナツメグ、カイエンヌ、砂糖、油、エストラゴンヴィネガーを合わせてピューレ状にして布で漉し、サフランを煎じた汁で美しい黄色に染め、刻んだシブレットを加えて仕上げるというもの。後者はソース・アルマンドとマスタード同量に生の卵黄 2 個を加え、塩、こしょう、ナツメグで調味してエクス産の油レードル 2 杯分とレードル 1/2 杯のエストラゴンヴィネガーを少しずつ加えながら混ぜていく。みじん切りにして下茹でしたエシャロット少々とにんにく少々、エストラゴンとセルフィユのみじん切りを大さじ 1 杯加える、というものの (pp.137-138)。少なくともこれらのレシピにおいて、タルタルすなわち野蛮、というニュアンスを見出すことは出来ないだろう。なお、Steak tartare タルタルステーキのレシピは本書には掲載されておらず、1938 年の『ラルース・ガストロノミック』初版が初出と思われる (p.1019)。

2) 明記されていないが、マヨネーズやソース・グリビッシュと同様に作業すること。

3) いわゆる「オニオンヌーヴォー」だが、日本でこの名称で流通しているものは黄色系の品種が多いのに対し、フランスでは白系品種 (oignon blanc オニオンブロン) が多く、風味が異なることに注意。

- ・作業手順……厚手の片手鍋で、塩漬け豚ばら肉を軽く色付くまで炒める。ミルポワの野菜を加え、野菜も色よく炒める。小麦粉を振りかける。ブロンド色になるまで炒めてから、トマトピューレまたは潰した生トマトと白いフォン、砕いたにんにく、塩、砂糖、こしょうを加える。

火にかけて混ぜながら沸騰させる。鍋に蓋をして弱火のオーブンに入れ1時間半～2時間加熱する。

目の細かい漉し器または布で漉す。再度、火にかけて数分間沸騰させる。保存用の器に移し、ソースが空気に触れて表面に膜が張らないよう、バターのかけらを載せてやる。

**【原注】** トマトピューレを使い、小麦粉は使わず、その他は上記のとおりに作ってもいい。漉し器か布で漉してから、十分な濃度になるまでしっかり煮詰めてやること。

## ◆ LE HOMARD オマール海老を使った料理

・ Inspiré de la préparation « à la Française » 「ア・ラ・フランセーズ」の調理法から着想

### オマール・アラフランセーズ Homard à la Française

オマール海老は筒切り<sup>1)</sup>にする。バター 50 g を熱したソテー鍋にこれを入れ、塩、こしょう、カイエンヌ<sup>2)</sup>ごく少量で味付けする。

身が色付かない程度に表面を焼いたら<sup>3)</sup>、白ワイン 2 dL とグラス 1 杯弱<sup>4)</sup>のコニャックを注ぎ。中位の大きさのオマールの場合には、玉ねぎとにんじんを 1～2 mm くらいの細さの千切りにしてバターを加えて弱火で蒸し煮したものを大さじ 2 杯<sup>5)</sup>程度加える。粗みじん切りにしたパセリ 1 つまみと魚のフォン大さじ 5～6 杯を加える。

鍋に蓋をして 15 分間程加熱する。

平皿またはやや深さのある皿に盛り付ける。煮汁に魚のヴルテ大さじ 2 杯を加えてとろみを付け、上等なバター 100 g を入れてソースを仕上げる。ソースはオマールにかけて供する<sup>6)</sup>。

## ◆ LE VEAU 仔牛の料理

・ Les sucs dérivés du « veau sauté à la paysanne » 「仔牛のア・ラ・ペイザンヌ」から応用したシュック  
仔牛の骨付き背肉のココット焼き・ペイザーヌ p.466

仔牛の骨付き背肉は、バターを熱したココット鍋で、あらかじめ拍子木に切って下茹でしておいた塩漬豚ばら肉とともにソテーする。その周囲に、バターでいい具合に焼き色を付けた小玉ねぎ 4 個、1 cm 四方の薄切りにした<sup>7)</sup>じゃがいも 100 g を入れる。蓋をして弱火で蒸し焼き状にして火を通し、ココット鍋のまま供する。

1) tronçon (トロンソン)

2) 赤唐辛子の一般名としても使われるが、本来、Piment de Cayenne という品種であり、辛さは日本で一般的なタカノツメと比べると辛さと示す度数であるスコビル値もタカノツメが 4 万～5 万であるのに対して、3 万から 5 万とやや低め。なにより風味が決定的に異なるが、辛いためにごく少量しか用いることが出来ず、品種としての風味のよさを評価される機会はとても少ない。近年では辛みのあまり感じられず風味のよい Piment d'Espelette (ピモンデスプレットまたはピモンデスプレット) や、多少辛みはあるがおなじく風味のよい Piment de Piquillo (ピモンドピキヨまたはピモンドピキリョ) などが好んで使われている。前者は乾燥粉末として、後者は生あるいはピクルス等に用いられることが多い。伝統的にフランス料理では唐辛子の系統の辛み(カプサイシン)が強いのを嫌う傾向にあり、あくまでも料理の風味を引き締める目的で使われると考えるといい。

3) raidir (レディール)。

4) 原文、un petit verre de (アンブティヴェールド) は本書において通常、10cl すなわし 100ml を指す。一般的なコニャック 1 杯は 6～9 cl すなわち 60～90 ml であるから、どちらの意味で理解しても差し支えないだろう。

5) 本書における「大さじ 1 杯」une cuillerée (ユヌキュイユレ) が 15 ml とはかぎらないことに注意。ニュアンスとしては「大きなスプーンで、場合によっては山盛り 1 杯」の意である。レードル 1 杯と読みかえてもいいと考えられるケースも多いので注意。

6) ソース入力で別添にしない、ということ。

7) en paysanne (オンペイザーヌ)。田舎風、農民風の意だが、料理においては野菜などの切り方として決まった用語として用いられる。

・ Une émulsion veau-foin inspirée de la « blanquette de veau » 「仔牛のブランケット」から着想して、薬を使った仔牛のエミュルジョン

### 仔牛のブランケット・クラシック Blanquette de veau à l'Ancienne

ブランケットには、仔牛のばら肉、肩肉、肩ロースなどの部位を用いる。

肉を適当な大きさに切り分ける。肉が完全にかぶる位、たっぷりの白いフォンを注いで火にかける。ほんの少しだけ塩を加える。こまめに混ぜながら弱火で沸騰させること。浮いてくる泡などは丁寧に取り除くこと<sup>1)</sup>。

にんじん小 1 本、クローブを刺した玉ねぎ 1 個、ブーケガルニ（ポワロー、パセリの枝、タイム、ローリエ）を加え、1 時間半弱火で煮る。

白いルー 100 g と仔牛の煮汁 1 3/4 L でヴルテを作る。新鮮なマッシュルームの切りくず 1 つかみを加え、15 分程煮ながら、浮いてくる不純物を丁寧に取り除く<sup>2)</sup>。

仔牛肉を取り出して水気をきり、必要ならきれいに形を整えてやる。別の鍋に移し、ブラン<sup>3)</sup>で茹でた小玉ねぎ 20 個とマッシュルーム 20 個<sup>4)</sup>を加える。

提供直前に、卵黄 5 個と生クリーム 1 dL を加えてとろみを付ける<sup>5)</sup>。レモン果汁少々、ナツメグ粉末少々を加え、ソースを仕上げる。ソースを布で漉す。これを鍋に入れた肉と野菜類にかけ、沸騰しない程度に温める。深皿に盛り、パセリのみじん切り少々を振りかける。

1) écumer (エキュメ)。

2) dépouiller (デプイェ) ≡ エキュメ。ソースなどの仕上げの際に時間をかけて丁寧に不純物を取り除くこと、および、さらに布で漉して陶製の容器などに入れてゆっくり混ぜながら冷まる (vanner ヴァネ) までの一連の作業もこの語で表現されることがしばしばだった。現代日本の調理場ではほとんど用いられない用語。

3) 肉や野菜を下茹でする際に、冷水に小麦粉と塩、ヴィネガーを加えて沸かし、クローブを刺した玉ねぎとブーケガルニを加えてものを使用することがあり、これをブランと呼ぶ (blanc 原義は白)。

4) このマッシュルームは通常、トゥルネと呼ばれる螺旋状の模様が入るように皮を剥いたもの。本文上部にあるマッシュルームの切りくずはこの際に出るものを利用している。

5) このとき、卵黄を生クリームでしっかり溶いておき、鍋全体をよく混ぜながらであれば、煮汁が沸騰した状態で加えても滑かなとろみが付けられる。20 世紀中葉を代表する料理人のひとり、レモン・オリヴェ (Raymond Oliver, 1909-1990) がテレビ放送の黎明期 1954 年～1967 年にかけて出演した「料理の魔法のテクニック」Arts et magie de la cuisine において、鶏のフリカセの回でこの方法を実際に画面に示した。このとき、煮汁は完全な沸騰状態だった。