

## フォワグラの温製料理

フォワグラを丸ごとで温製料理として提供する場合には、丁寧に掃除をして筋とりをし、拍子木に切ったトリュフを刺す。このトリュフはあらかじめ皮を剥いて櫛切りにし、塩こしょうしてからローリエの葉を加えてグラス 1 杯のコニャックで表面を焦がさないよう焼き固めておく。陶製の容器に入れてきっちり密閉させて冷ましておくこと。

こうして準備したトリュフをフォワグラに刺したら、ごく薄い豚背脂のシートまたは豚の網脂で包んで、陶製の容器に入れてしっかり蓋をして加熱するまで数時間置くこと。

フォワグラを丸ごと温製料理として供するのにいちばんいいのは、生地で包んで焼くことだ。そうすれば生地が余分な脂が溶け出してくるのを吸い取ってくれる。具体的には次のように調理する……

フォワグラよりひと回り大きなサイズの楕円型に伸ばしたパテ用生地を 2 枚用意する。

生地の 1 枚の上に、豚背脂のシートで包んだフォワグラをのせる。可能なら周囲に皮を剥いた中位のサイズのトリュフを配する。ローリエの葉 1/2 枚をフォワグラの上にのせる。生地の縁を水で湿らせる。もう 1 枚の生地をかぶせ、しっかりつなぎ合わせて 2 枚の生地のたるみを規則的に折っていく。

溶き卵を塗り、ナイフなどで筋模様を付ける。中央に、加熱中に発生する蒸気を抜くための穴を空ける。750～800 g のフォワグラの場合、適温のオーブンで 40～45 分間焼く。

そのまま供する。フォワグラにふさわしいガルニチュールを別添で供する。

**給仕** ホールでメートルドテルがフォワグラを覆っている焼けた生地の下縁をぐるりと切り離し、上を覆っている焼けた生地も取り去る。

スプーンを用いてフォワグラを切り分けて取り皿に盛り、メニューに記したガルニチュールを添えて供する。

**【原注】** フォワグラを温製で供する場合にテリヌ型で火を通すことには賛成しかねる。上記の方法こそ、どんな場合でも、どんなガルニチュールを添えるにしても、ずっと好ましいものだと考えている。

温製のフォワグラにガルニチュールとしてヌイユやラザーニャ、マカロニ、米をぜひとも添えるといい。これらのパスタは標準的なものの同様に白いものをクリームであえて仕上げる。フォワグラの味がいっそう引き立ち、しかも消化を助けてくれるものだ。

上記のパスタ類を別にすれば、温製のフォワグラにもっともいいガルニチュールはトリュフを丸ごとあるいはスライスして添えるか、**フィナンシエール**だ。茶色いソースとしては、**ソース・マデール**がよく合う。ただしマデイラ酒はごく上質で酒精強化し過ぎていないものを用いること。

軽く仕上げた**仔牛か鶏のグラス**にバターを加え、シェリーの古酒もしくはポルトの古酒を少々加えたソースもまたよく合う。**パプリカ風味のハンガリー風ソース**や、最上の仕上りの**ソース・シュプレーム**もガルニチュールとも合うのなら、フォワグラのソースとしていいだろう。

一般的に、温製料理としては鷺鳥のフォワグラが好まれ、鴨のフォワグラは保存用や冷製に用いられる。

### フォワグラのブリオシュ包み（ストラスブール風）

#### Foie gras cuit dans une brioche

フォワグラに拍子木に切ったトリュフを刺す<sup>1)</sup>。「**フォワグラの温製料理**」で述べたようにして、陶製の器に入れて蓋をして 1 時間程置いておく。次に、フォワグラを豚背脂のシートで包む<sup>2)</sup>。これを中温のオーブンに入れて 20 分間、完全に火が通らない程度に加熱する。そのまま冷ましておく。

1) 原文 clouter (クルテ) 楔状のものを刺す、が原義だが、フォワグラにトリュフを丸ごとあるいは櫛切りなどの形状にして射込むという方法もあるだろう。

2) 『ラルース・ガストロノミック』初版では「豚背脂の薄いシートか網脂」(p.477)。

フォワグラの大きさに合ったタンバル型<sup>1)</sup>にバターを塗り、砂糖を加えずに作った標準的なブリオシュ生地<sup>2)</sup>をかなり厚く伸ばして敷き詰める。

フォワグラを型に縦にして詰める。きっちり隙間がないか、ほとんどない位にすること。同じブリオシュ生地で蓋をし、中央に蒸気を抜くための穴を空ける。丈夫な紙を型の円周の長さの長方形に切ってにバターを塗り、型の上の方に貼り付ける。これはブリオシュ生地が溢れ出てしまわないようにするため。そのまま充分に暖かい場所に置いて生地を醗酵させる。中温のオーブンに入れて焼く。大きな針<sup>2)</sup>を中心まで刺して、きれいに何も付かずに抜けるようになったら焼成を終了する。

フォワグラの料理に一般的なガルニチュールを添えてそのまま供する。が、このように調理した場合は冷ましてから提供するのがほとんど。

**バリエーション** ……上記のように下拵えしたフォワグラをボール形に成形して、それを砂糖抜きブリオシュ生地で包み、フォワグラを成形した際の切り落としを周囲に配する。この生地を財布<sup>3)</sup>のような形にして閉じ、これを周囲に波模様の付いたブリオシュ型に入れる。上部に、真ん丸にしたブリオシュ生地をしっかりと埋め込む。いわゆる「こぶのあるブリオシュ」の形にするわけだ。15 分間醗酵させたら、溶き卵など<sup>4)</sup>を塗って高温のオーブンで焼く。(pp.644-645)

### 牛テールの澄んだポタージュ・フランス風 Potage Queue de boeur à la française (大鍋<sup>5)</sup>で作る)

関節のところでぶつ切りにした牛テール 1 kg、仔牛のすね肉 500 g、白いコンソメ 2 1/2 L。これらを火にかけてアクを取り<sup>6)</sup>、標準的な香味野菜<sup>7)</sup>を加える。弱火で 5 時間煮込む。

脂身を含まない牛肉、仔牛肉をミンチにしてバターで炒め、アロールート大さじ 1 1/2 杯をふりかけたものをコンソメに加えてクラリフィエする<sup>8)</sup>。

ガルニチュール……ぶつ切りにして掃除した牛の尾、にんにくの形状に成形し、コンソメで煮たにんじんと蕪。

【原注】 このポタージュは古典料理では「グランオシュポ<sup>9)</sup>」すなわち牛テールをコンソメで煮たポタージュと呼ばれ、ガルニチュールにはコンソメに用いたにんじんと蕪を薄切りにして肉のブイヨンで煮たものが添えられた。(p.128)

## モスコヴィット (旧名バヴァロワ)

モスコヴィットの作り方は 2 種、(1) モスコヴィット・アラクレーム、(2) 果物のモスコヴィット。

### モスコヴィット・アラクレーム Moscovite à la crème

**アラクレームのアパレイユ**……片手鍋に粉砂糖 500 g と卵黄 16 個を入れてしっかりとよく混ぜる。沸かした牛乳 1 L でのばす。牛乳はあらかじめヴァニラ 1 本で香りを煮出しておくこと。冷水に浸しておいた板ゼラチン 25 g を加える。弱火にかけて、スプーンがコーティングされる状態になるまで

1) 円筒形で比較的高さの低い型。

2) 金串や、鶏を成形する際に用いるブリデ針を使う。

3) 札入れや小銭入れではなく、金貨などを入れる大きな財布のイメージ。

4) dorer (ドレ) > dorure (ドリユール) を塗ること。溶き卵のみの場合もあれば、水や牛乳などを加える場合もある。

5) marmite (マルミット) 大きな寸胴鍋。

6) écumer (エキュメ) 本来は浮いてくる細かい泡を取り除く、の意。

7) にんじん、蕪、玉ねぎ、セロリ、サヴォイキャベツなど。

8) 原文ではクラリフィエに卵白の使用が言及されていないので、このレシピのまま作るのであれば、このクラリフィエは「澄ませる」というよりは、風味と色合いを強化させるのが主目的と考えられよう。

9) 原文 Grand Hochepot (グランオシュポ)。hochepot は有音の h<sub>2</sub> で始まるのでリエゾンしない。

加熱するが、沸騰させないこと。

釉のかかった陶製の容器に、シノワで漉し入れる。時々混ぜながら冷まし、粘り気が出てきたら泡立てた生クリーム 1 L と粉砂糖 100 g、ヴァニラシュガー 25 g を混ぜ込む。

### 果物のモスコヴィット

**果物のモスコヴィットのアパレイユ**……果物のピューレ 5 dL を 30°Bé のシロップでのばす。レモン果汁 3 個分を加える。30g の粉ゼラチンを溶かして布で漉し入れる。泡立てた生クリーム 1/2 L を加える。

果物のモスコヴィットのアパレイユにはピューレに用いたのと同じ果物を加えてもいい。苺、フランボワーズ、グロゼイユ<sup>1)</sup>などの場合は生のまま加える。洋梨、桃、アプリコットなど繊維質の果肉のものはシロップで沸騰させないように加熱してから加えること。

### モスコヴィットの型詰めと盛り付け

モスコヴィットは通常、中央に穴の空くタイプの型に、スイートアーモンド油を軽く塗ってからアパレイユを流し込む。円形に切った白紙でアパレイユに蓋をしてから、型を砕いた氷に埋め、冷し固める。

提供直前に、型をさっとぬるま湯に浸して、皿に逆さにして型から外す。皿は折り畳んだナフキンを敷いおくといいが、そうでなくてもいい。

型に油を塗るのではなく、砂糖をブロンド色のカラメル状にして塗ってもいい。そうするとデザートとしての見た目もよく、味わいも素晴らしいものになる。

もうひとつ、お勧めの方法がある。それは、野菜料理用などの銀製の深皿にアパレイユを流し入れて周囲を氷で覆うというものだ。この場合は型から外さないで、アパレイユはかなり柔らかく作ることが可能となり、繊細な口あたりに仕上げる事が出来る。

この最後の方法を採用する場合には、果物のコンポートか生の果物のマセドワーヌ<sup>2)</sup>を添えることがある。だが、こうした果物の添え物はむしろ冷製のプディングにふさわしい。とはいえ、冷製プディングとモスコヴィットはよく似たものとは言えるが。

最後に、型に詰める場合でもそうでない場合でも、提供直前に、絞り袋で、真っ白またはロゼ色のクレームシャンティイで装飾してやること。(p.839)

## とうもろこし

とうもろこしはフレッシュでジューシーなものを選ぶこと。皮を付けたまま蒸すか塩茹でする。

火が通ったら花びらを外すように皮を剥き、丸ごと供するならば皮を取り除く。その場合はとうもろこしをナフキンの上にのせて、オードブル皿にフレッシュなバターを添えて供する。グリルする場合は、網にのせてオーブンに入れ、粒が膨らんでこんがり焼けたら、粒を外してナフキンの上に盛る。

とうもろこしは穂を丸ごと供する場合もある。

とうもろこしを付け合わせとして供する場合には、粒を穂から外して、プチポワと同様に、バターか生クリームであえること。

生のとうもろこしが手に入らない場合は、良質の瓶詰め、缶詰が市販されている。

1) すぐり。

2) macédoine いろいろなものを混ぜた結果、が原義。通常はさいの目に切った何種類かの野菜をマヨネーズなどのソースであえたものや、フレッシュな果物数種をさいの目に切ってシロップをかけたものを指すことが多い。ただし、さいの目に切ることは「用語」の概念には含まれていないので、さいの目にするのはあくまでも慣習によるもので、切り方は自由と考えてもいい。

### とうもろこしのスフレ・アラクレーム Soufflé de maïs à la crème

とうもろこしは茹でるか蒸して火を通す。手早く裏漉しして出来たピューレを鍋に入れ、バター 1 か  
けらを加える。強火にかけて余計な水分をとばす。生クリームを加えて柔らかな生地状にする。この  
ピューレ 500 g あたり卵黄 3 個を加え、固く泡立てた卵白 4 個分を混ぜ込む。型に流し込み、標準的な  
スフレと同様に焼く。

### とうもろこしのスフレ・パプリカ風味 Soufflé de maïs au paprika

とうもろこしを裏漉しする前に、バターで色よく炒めた玉ねぎのみじん切り大さじ 2 杯と、とうも  
ろこし 500g あたりパプリカ 1 つまみ強を加える。

その後の手順は標準的なスフレと同様にする。

【原注】 この 2 種のスフレはガルニチュールとして供してもいいし、好みに合わせてタンバル型や小  
さなスフレ型で焼いて供してもいい。茹でた鶏の大皿仕立ての料理にいい付け合わせとなる。(p.755)

### サーモンのコトレット・ポジャルスキ<sup>1)</sup> Côtelettes de Saumon Pojarski

きれいに掃除したサーモンの尾の身 500 g を包丁で粗く刻む。冷たいバター 125 g と、牛乳に浸し  
て絞ったパンの身 125 g を加える。全体をさらに刻み、滑らかで均質なアパレイユにする。塩、こ  
しょう、ナツメグで味を調える。

これを 10 等分し、打ち粉をした台の上でコトレット<sup>2)</sup>の形状にする<sup>3)</sup>。これらを提供直前に、澄ま  
しバターで両面こんがり焼く。皿に環状に盛り付け<sup>4)</sup>、チャップ花を飾る。

ガルニチュール……小エビの尾の身、牡蠣、ムール貝、マッシュルーム、バターで蒸し煮したきゅ  
うり<sup>5)</sup>、フレッシュなプチポワなど。

ソース……魚用ソースならどれでも合うが、とりわけ白ワインソース、ニューバーグ、アメリカ  
ヌがいい。(p.301)

1) 19 世紀初頭にパリにあった宿屋兼食堂の名。ロシア皇帝 1 世がフランス訪問時におしのびで気まぐれにこの店に立ち寄り、仔  
牛肉をミンチにして再度コトレットの形状にした仔牛のコトレット・ポジャルスキを皇帝に出したところ大いに気に入られ、  
名物料理となったと言われている。

2) Côtelette (コトレット) 仔牛、羊の骨付き背肉を肋骨 1 本ごとにカットしたもの。骨を除去した形状でも同じ名称。日本語の  
「カツレツ」の語源となった。

3) コトレット型 moule à côtelette というものが市販されており、近年ではシリコンゴム製のものもあるが、薄い銅板やステンレ  
ス板から自作することも可能。この型の出来如何で、このレシピの最後に指示されている「チャップ花」を付けられるかどう  
か、そういう装飾が意味を持ち得るかどうかが決まるといってもいいだろう。

4) こういった盛り付け方法を採用するには、中央にガルニチュールを盛り込むことが多い。

5) concombre (コンコンブル) 日本では中国経由で導入された華南系 (もっとも一般的な地這系であまりイボが尖っていないタ  
イプ)、華北系 (イボの尖った四葉 (スーヨー) が代表的) の 2 系統が代表的だが、ヨーロッパではまた別の系統がいくつかあ  
り、通常は直径 4~5 cm 程度、品種によるが長さ 30~50cm 程度にまで大きくしてから収穫し、種子の部分を取り除いて加熱  
調理することが多い。もちろん輪切りにして生野菜として食べることも多い。



## ゴディヴォ<sup>1)</sup>/仔牛肉とケンネ脂のファルス

### FARCE DE VEAU À LA GRAISSE DE BOEUF, OU GODIVEAU

#### A. 氷を入れて作るゴディヴォ<sup>2)</sup> Godiveau mouillé à la glace

- 材料……筋をきれいに取り除いた仔牛腿肉 1 kg、水気を含んでいない牛ケンネ脂<sup>3)</sup> 1.5 kg、全卵 8 個、塩 25 g、白こしょう 5 g、ナツメグ 1 g、透明な氷 7～800 g または氷水 7～8 dL。
- 作業手順……はじめに、仔牛肉とケンネ脂を別々に、細かく刻む。仔牛肉はさいの目に切り、調味料と合わせておく。牛脂は細かくして、薄皮は筋はきれいに取り除いておく。

仔牛肉と牛脂を別々の鉢に入れて、それぞれすり潰す。次にこれらを合わせてから、完全に混ざり合って一体化するまでよくすり潰し、卵を一個ずつ、すり潰す作業を止めずに加えていく。

裏漉しして、平皿に<sup>4)</sup>広げ、氷の上に置いて翌日まで休ませる。

翌日になったら、再度ファルスをすり潰す。この時、小さく割った氷を少しずつ加えていき、よく

- ゴディヴォ godiveau はフランソワ・ラブレーの小説『ガルガンチュアとパンタグリユエル』の「第三の書」(1546 年)が初出。原書の綴りは guodiveaulx。これは「アンドウイエット (のようなもの)」と一般に解釈されている。ラブレーはこれに先立つ 1534 年「ガルガンチュア」(=第一の書)において gaudebillaux という表現を用いている。これについては「ゴドビヨとは、たっぷり肥育した牛のトリップ(胃と腸)のこと」と本文中で説明している。これらを敷衍すると、ゴディヴォはもともと牛などの胃や腸を刻んで詰めた腸詰すなわちアンドウイエットのことだった、と考えたくなっても不思議はない。しかし、たとえ 16 世紀のラブレーにおけるゴディヴォが当時アンドウイエットと呼ばれるものとほぼ同じだったとしても、アンドウイエット andouillette がアンドウイユ andouille に縮小辞を付したものであることから、中世のアンドウイユを確認する必要がある。14 世紀末に書かれた『ル・メナジエ・ド・パリ』においてアンドウイユは確かに「細かく刻んだ胃や腸を、腸詰にする」という説明がまず出てくるが、その他に、牛の第 1 胃だけを詰めるもの、豚のコトレットを切り出した端肉を材料にするもの、胸腺肉やレバーを掃除した残りの肉を材料にするもの、が挙げられている (t.2,p.127)。これに従うなら、中世におけるアンドウイユとは素材の定義があまりはっきりしていなかったもの、と言える。ところが 17 世紀、ピエール・ド・リュヌ『新料理の本』(1660 年)に「スペイン風アンドウイエット」というレシピがある。概要を記すと、仔牛肉を細かく刻む。豚背脂少々、香草、卵黄、塩、こしょう、ナツメグ、粉にしたシナモンを加える。豚背脂のシートで巻いてアンドウイエットの形状にする。串を刺してローストする。ローストする際に滴り落ちてくる肉汁は受け皿で受ける。火が通ったらその肉汁をかける。茹で卵の黄身 8～10 個分と細かくおろしたパン粉を順につけて、しっかりした衣を作る。提供時にレモン汁と羊のジュをかけ、揚げたパセリを添える、というものだ。1693 年刊マシアロ『宮廷および大ブルジョワ料理の本』では豚のアンドウイユ、仔牛のアンドウイユとともに、仔牛のアンドウイエットというレシピが掲載されている。最後のものには材料として「細かく刻んだ仔牛肉、豚背脂、香草、卵黄、塩、こしょう、ナツメグ、シナモンを加えて作る」とある (pp.108-109)。また、1750 年に出版された『食品、ワイン、リキュール事典』でも、アンドウイエットは「細かく刻んだ仔牛肉を楕円形に巻いたもの」と定義されている。実際、17、18 世紀の料理書に出てくるアンドウイエットは腸詰であるかどうかは別にしても、仔牛肉を主材料にしたものが多い。18 世紀ヴァンサン・ラ・シャペル『近代料理』第 1 巻のアンドウイエットも細かく刻んだ仔牛肉を豚の腸に詰めて作る。さて、ゴディヴォに戻ると、17 世紀、1653 年刊の『フランスのパティスリの本』(ラ・ヴァレーヌが著者だと言われている)には Faire un pasté de gaudiueau「ゴディヴォのパテの作り方」という節があり、仔牛腿肉あるいは他の肉と脂身を細かく刻んだもの、をパテ(≒パイ包み焼き)に入れる。つまりここでも「仔牛腿肉」の使用が前提となっている。したがって、これら勘案すれば、ラブレーのゴディヴォもまた仔牛肉を材料にしていたものだった可能性は十分に考えられるだろう。もちろんゴドビヨという別の巻で出てくる名詞との関連性は無視出来ないものだが、中世～ルネサンス期において、食にかかわる名詞、概念がしばしば曖昧だったことを考えると、多少のわかりにくさは許容せざるを得ない。したがって、本書において仔牛腿肉とケンネ脂を使うゴディヴォを「古典的」なファルスとして扱っているのはまことに正鵠を射ていると言えよう。
- 氷を入れて作る方法についてはカレームが 1815 年刊『パリ風パティスリの本』の「シブレット入りゴディヴォ」原注において詳しく論じている。「不思議なことだが、氷を入れることでゴディヴォが滑らかなテクスチャになり、素晴らしくふんわりとしてとてもいい柔らかさに仕上がる。ゴディヴォが変質してしまうと、部分的とはいえそのクオリティはまったく失われてしまう。これは夏によく起こる事で、あまりに暑いとその熱で牛脂が仔牛肉としっかりつながらなくなってしまうからだ。一方(仔牛肉)は水分を含んでいて、もう一方(牛脂)は脂質そのものだからだ。だから、夏の暑い時期には必ず氷を加えて作るべきであり、逆に冬場はそこまでする必要はない (p.142)」。ほぼ同時期のヴィアール『王国料理の本』1817 年版においてゴディヴォのレシピの末尾に、「夏に、水の代わりに少量でも氷を使えるならそのほうがずっといい仕上がりになる (p.145)」と書かれている。これは、製氷機、冷凍庫が実用化されるのが 19 世紀中頃なので、それよりやや早い時代ということになり、カレームの主たる活躍の舞台であった食卓外交というものが、いかに贅沢だったかを示しているとも言えよう。言うまでもなく、17～18 世紀の料理書、パティスリの本においてゴディヴォのレシピは多く見られるが、氷の使用について言及したものは今のところ見つからない。
- 腎臓の周囲を厚く覆っている脂肪。融解温度が低く、精製して牛脂(ヘット)の原料となる。
- 大きなバット。

混ぜ合わせる。

ゴディヴォに氷を加え終わったら、必ずテスト<sup>1)</sup>を行ない、必要に応じて修正する。固すぎるようなら水を少々加え、柔らかすぎるようなら卵白を少し加えること。

【原注】ゴディヴォで作ったクネルはもっぱら、**ヴォロヴァン**の詰め物<sup>2)</sup>にしたり、牛、羊の塊肉の料理に添える**ガルニチュール・フィナンシエール**に用いられる。

他のクネルがどれもそうであるように、沸騰しない程度の温度で茹でて<sup>3)</sup>火を通せばいいが、一般的には手で整形して塩を加えた沸騰しない程度の温度の湯で茹でる。

だが、「ポシャジャセック<sup>4)</sup>」と呼ばれる技法、すなわち弱火のオーブンで焼くのがいちばんいい。

以下に示す方法はとても短時間で出来るので特にお勧めだ。

ゴディヴォは十分に氷を加えて水気を含んだ状態にしておく。オーブンの天板に敷いたバターを塗った紙の上に、丸口金を付けた絞り袋から絞り出す。オーブンの天板にもバターを塗っておくこと。絞り出したクネルは触れ合うようにしていい。

これを低温のオーブンに入れて加熱する。

7～8分すると、クネルの表面に脂が水滴状に浸み出してくる。これが、ちょうどいい具合に火が通った合図だ。オーブンから出して、クネルを別の銀製の盆か大理石の板の上に裏返しに広げる。クネルが微温<sup>ぬる</sup>くなるまで冷めたら、敷いてあった紙を端のほうから引き剥して取り除く。

クネルは完全に冷めるまで放置し、その後に皿に移すか、可能なら柳編みのすのこに載せてやるのがいい。

## B. 生クリーム入りゴディヴォ Godiveau à la crème

- 材料……筋をきれいに取り除いた極上の白さの仔牛腿肉 1 kg、水気を含んでいない牛ケンネ脂 1 kg、全卵 4 個、卵黄 3 個、生クリーム 7 dL、塩 25 g、白こしょう 5 g、ナツメグ 1 g。
- 作業手順……仔牛肉とケンネ脂は別々に、細かく刻む。これらを鉢に入れて合わせ、調味料、全卵、卵黄をひとつずつ加えながら、力強く全体をすり潰し、完全に一体化させる。

裏漉しして、天板に広げる。氷の上にのせて翌日まで休ませる。

翌日になったら、あらかじめ中に氷を入れて冷やしておいた鉢で再度すり潰す。この際に生クリームを少量ずつ加えていく。

クネルを整形する前にテストをして、必要があれば固さなどを修正してやること。

1) 少量を、沸騰しない程度の温度で火を通し（ポシェ）て様子を見ること。

2) 原文 garniture ガルニチュールの意味が広いことに注意。

3) pocher（ポシェ）。

4) pochage à sec 直訳すると「乾燥した状態でポシェすること」。つまり水（湯）を用いずに、pocher と同様に低めの温度で加熱することを指している。