

エスコフィエ『料理の手引き』全注解

五島 学（責任編集・訳・注釈） 河井 健司（訳・注釈） 春野 裕征（訳）
山本 学（訳） 高橋 昇（校正）

後援者の皆様

この「エスコフィエ『料理の手引き』全注解」の翻訳および注釈は、下記の皆様からの善意ある資金提供により行なわれています（ご支援順、敬称略）。

Sin Masui、**河井健司 (Un de ces jours)**、Yuya HASHIMOTO、**善塔一幸 (La Maison Courtine)**、藤井智大 (フランス料理店 ミルエテ)、kojima mio、春野裕征、OTANI TAKESHI、RYUUTA SAWAI、山下拓也、UNNO GENKI、石幡乾、**山尾圭輔**、手島 純也、**山本聖司 (La Tourelle)**、樋口直哉、OYAMA YOSHITAKA、

※ Facebook のグループ「**エスコフィエ『料理の手引き』全注解**」を**完成させたい**も、よろしかったらご参加ください（太字部分がリンクになっています）。

※ 原稿のバージョン管理等は **Bitbucket のリポジトリ**で行なっています。作業協力者常時募集中です。Bitbucket のアカウントを取得後にご連絡ください。

※ご支援の方法については**レプウス ヴェール les pouces verts のサイト** <https://lespoucesverts.org> にてご案内しております。

ヘストン・ブルメンタールによる英訳第 5 版への序文

僕は独学でシェフになった。16 才の頃、フランスを旅してミシュランの星付きレストランを訪れ、そのときの体験にすっかり魅せられた……それは美味しい料理だけでなく、レストランの情景やいろんな音、匂い、それに料理をまるで芝居の情景のごとくプレゼンテーションする様子にもだ。僕は一瞬にして、自分がやりたいのはこういうことなんだと理解した。

そんなわけで、学校を辞めて、僕独自の奇妙ともいえる料理修業をはじめた。ミシュランのガイドブックやゴミヨの本を夢中になって読み、年に一度はフランスに行って、それらの本で賞賛されている店に行き食事をして、『フランスグルメツアー』や『ラルース・ガストロノミック』に出ているクラシカルなフランス料理を何度も何度もくりかえし作ってみた。

そしてもちろん、このエスコフィエ『料理の手引き』も。

オーギュスト・エスコフィエが 19 世紀末から 20 世紀初頭にかけて、もっとも偉大かつ急進派のシェフだったのは疑うべくもない。オマール・アメリカヌ [p.0]¹⁾ やピーチメルバ [p.0] のような新しい料理を無数に創作すると同時に、オートキュイジーヌの原則全体を見直して再解釈し、決まりごとのやかましいガルニチュールや重たいソース、やたらと仕事の手間のかかる派手な盛り付けなどは廃したり正していったわけだ。(エスコフィエの口癖のひとつに「シンプルに作れ」というのがあった。そう、まさにその通りの意味にすべきなんだ²⁾)。エスコフィエの関心が厨房の中にとどまらずすごい広がりを持っていたことに、僕はいつもインスパイアされていると言っていい。エスコフィエは食品科学、とりわけ食品保存について関心を持っていたんだ。トマト缶詰製造やマギーブイヨンの開発にも関わり、自らのブランドで瓶詰めのソースやピクルスも開発した。

エスコフィエという人物は長い影響を及ぼしている。エスコフィエが最初に確立したやりかたで、現代のレストランはいまも運営されている。ブリガードと呼ばれる明確な命令系統のシステムを仕上げたことで、調理場での料理の作り方はまるっきり変わった。料理長の指示は部門シェフに伝わり、彼らから各料理人に伝えられる。それぞれの料理人は自分の担当している作業に責任を持つ、というわけだ。エスコフィエはまた、料理を食卓にお出しする方法も変えた。全部の料理をずらりと一度に食卓に並べる「フランス式サービス」をやめて、ロシア式サービスつまりコース料理が順を追って提供される方式を支持した。このやりかたはこんにちまでずっと続けられているんだ。僕たちは、オーギュストのおかげで食事を楽しんでいるみたいなものなんだ。

エスコフィエの正確な指示と創意工夫は彼の『料理の手引き』のすべてのページに溢れている。エスコフィエは『料理の手引き』が「ただのレシピ集である以上に役に立つ本」となることを期待していると書いた。実際、まさしくその通りになっているわけだ。エスコフィエの細部にいたるまでの注意深さは伝説になっている。自分の顧客それぞれの食の好き嫌いを書き留め続けていたという。この『料理の手引き』の制作にあたって、エスコフィエ自身が助手に、わざわざこのために用意させた計量秤を送り付け、それぞれの材料の分量を実際に計らせたという。こんなにもレシピに対して綿密であることにこだわったとい

1) オマール・アメリカヌという料理そのものはエスコフィエの創作によるものではないという点では事実誤認と言える。ただし、これをソースとガルニチュールに分離して舌びらめ等の魚料理に添えるものと位置付けを変えたという点でエスコフィエは画期的ともいえる改良を加えている。ソース・アメリカヌ [p.26]、ガルニチュール・アメリカヌ [p.95] および各訳注参照。

2) 「第二版序文」とりわけ p.vii 参照。

うことは、それらのレシピが実際に作ってとても楽しいものになった（これこそがフランス料理の基礎教育の凄いところだ）のはもちろんだが、そのおかげで、世界の超一流シェフのひとりに創造力=想像力についての深い洞察力を与えてくれたのは事実だ。

シェフたちのなかには、クラシカルな伝統なんてすっとばして、エスコフィエみたいな保守的で時代遅れのくせに偉そうな人物なんて否定したいという思いに駆られる者もいる。それはとんでもない間違いだ。エスコフィエの科学、テクノロジー、マーケティング、厨房の改革への関心、それに料理のプレゼンテーションをシンプルにすること、どれも僕としては、非常に現代的な問題だと思う。知れば知るほど、素晴らしい料理というものは伝統をぶち壊すことによってではなく、伝統を新たな方向へ導くことによって生み出されるのだと分かったんだ。 ^{レボリユーション} 革 命よりもむしろ ^{エボリユーション} 進 化すべきなんだ。

そういう意味で、エスコフィエのこの『料理の手引き』は最高のスターティングポイントだと思う。

ヘストン・ブルメンタール 2011 年

序

もう 20 年も前のことだ。本書の着想を我が尊敬する師、今は亡きユルバン・デュボワ¹⁾先生に話したのは、先生は是非とも実現させなさいと強く勧めてくださった。けれども忙しさにかまけてしまい、漸く 1898 年になって、フィレアス・ジルベール²⁾君と話し合い協力をとりつけることが出来た。ところがまもなく、カールトンホテル開業のために私はロンドンに呼び戻され、その厨房の準備や運営に忙殺されることとなった³⁾。本書の計画を実現させるために落ち着いた時間を取り戻さねばならなくなってしまった。

1898 年から放置したままだった本書に再び着手出来たのは、多くの同僚たる料理人諸君の助力と、友人でもあるフィレアス・ジルベール君とエミール・フェチュ⁴⁾君の献身的な協力を得られたからに他ならない。この一大事業を完成させることが出来たのは、ひとえに皆の励ましと、とりわけ辛抱強く、粘り強く仕事を手伝ってくれた二人の共著者⁵⁾のおかげだ。

私が作りたいと思ったのは立派な書物というよりはむしろ実用的な本だ。だから、執筆協力者の皆には、作業手順を各自の考えにもとづいて自由にレシピを書いてもらい、私自身は、40 年にわたる現場経験に即して、少なくとも原理原則、料理における伝統的基礎を明確に説明するのに専念した⁶⁾。

本書は、かつて私が構想したとおりとは言い難い出来だが、いずれはそうなるべく努めねばなるまい。それでもなお、現状でも料理人諸君にとって大いに役立つものと信じている。だからこそ、本書を誰にでも、とりわけ若い料理人にも買える価格にした⁷⁾。そもそも若い料理人諸君にこそこの本を読んで貰いたい。今はまだ初心者であったとしても、20 年後には組織のトップに立つべき人材なのだから。

私はこの本を豪華な装丁の⁸⁾、書棚の飾りのごときにはして欲しくない。そうではなく、いつでも、どんな時でも手元に置いて、分からないことを常に明らかにしてくれる盟友として欲しい。

本書には五千を超える⁹⁾レシピが掲載されているが、それでも私は、この教本が完全だとは思っていない。たとえ今この瞬間に完璧であったとしても、明日にはそうではないかも知

1) いわゆる青果としてのパブリカ。

2) キャベツのブレゼ [p.0] を参考にすること。

3) 生食出来ないくらい固くて大きな専用品種であるキャベツを千切りにして香辛料などとともに塩蔵、醗酵させたもの。ドイツのザワークラウトが原型だが、歴史的にフランスとドイツで領土の取り合いとなったアルザス地方で独自に発展した。温めたシュークルートにソーセージなどの豚肉加工品を添えた *choucroutes garnies* (シュークルートガルニ) はアルザスの名物料理のひとつ。

4) *Allow-root* 南米産クズウコンを原料とした良質のでんぷん。現代の日本ではコーンスターチで代用することがほとんど。

5) フランスで伝統的なタイプのなすはヘタが緑色で、風味や調理特性はいわゆる米なすに近いが、形状は比較的細長い。直径 4~6 cm、長さ 25 cm くらいのものが多い。

6) このとおりであれば、具体的なレシピの執筆者は上記のように複数おり、エスコフィエ自身は各章、各節における「概説」に相当する部分と「原注」を担当したことになる。とはいえ、第二版以降については、口頭によるコメントの「聞き書き」的なものが含まれている可能性が。原書の文体における「ゆらぎ」から推測されよう。つまり、エスコフィエは本書の制作にあたって、やはり「総料理長」であった、と考えていい。そしてそのことはエスコフィエの偉業である本書の価値をいっかな減ずるものではない。

7) アンダルシア風、つまりスペイン風といいながら、ギリシャ風ライスを使うという点からも、料理名に付けられた地名がしばしば不確かで大雑把な理由さえないことが多いことが理解されよう。

8) ソース・アメリカヌ [p.26] も参照されたい。

9) なす、トマト、玉ねぎの分量は記されていないので適宜判断すること。

れぬ。料理は進化し、新しいレシピが日々創案されている。まことに困ったことだが、版を重ねる毎に新しい料理を採り入れ、古くなってしまったものは改善せねばなるまい。

ユルバン・デュボワ、エミール・ベルナール¹⁾両氏の著作²⁾に昔から慣れ親しみ、その巨大な影がなおも料理の地平を覆い尽している現在、私としては本書がその後継になって欲しいと思っている。カレーム以後、最高の料理の高みに達した二人に対し、ここであらためて心から敬意を表させていただきと思う。

調理現場を取り巻く諸事情により、私は、デュボワ、ベルナール両氏がもたらしたサービス（給仕）面での革新³⁾に対し、こんにちのようなとりわけスピードが重視される目まぐるしい生活リズムに合わせて、より大きな変更を加えざるを得なかった。そもそも物理的理由から、料理を載せる飾り台⁴⁾を廃止して、シンプルな盛り付けにする新たなメソッドと新たな道具を考案する必要があったのだ。デュボワ、ベルナール両氏が推奨した壮麗な盛り付けを私自身が行っていた頃はもちろん、今なお二方の思想にはまったく共感している。冗談でこんなことを言っているのではない。しかし、カレームを信奉する者たちは、装飾の才があるが故に、時代にもはや似わなくなってしまう作品に対して改良を加えようとはしなかった。時代に合わせて改良することこそまさに重要ななのに、だ。本書で奨励している盛り付けは、少なくともそれなりの期間、有用であり続けると思う。全ては変化する。姿を変える。それなのに、装飾芸術の役割が変化しないとなどと主張するとは蒙昧^{もうまい}ではないか。芸術は流行によって栄えるものだし、流行のように移ろいやすいものだ。

だが、カレームの時代にはこんにちと同じく既にあり、料理が続く限り、なくなならないだろうものがある。それがフォンドキュイジーヌ⁵⁾だ。そもそも、料理が見た目にシンプルに

- 1) この節は、初版で「冷製料理」の章の冒頭に概説としてまとめられていたものを、第二版の改訂時に、ほぼそのままの内容で現在の位置に移動させられている。もちろん順序および内容の加筆も行なわれており、異同は少なくない。
- 2) 南フランスの都市 Arles (アルル) の形容詞および名詞形。名詞の場合は「アルルの人」の意味になる。アルルはオランダ出身の印象派～ポスト印象派の画家フィンセント・ファン・ゴッホ Vincent van Gogh (フランス語では昔からヴァンソンヴァンゴークと呼ぶ習慣が付いてしまっており、現代フランス語の原語発音尊重の風潮にもかかわらず、そのように発音されることは多いようだ) が 1888 年から 1889 年までアトリエを構え、「ひまわり」など多くの傑作を描いた。有名な、自分の耳を切り落すという「事件」を起こしたのもアルルでのことだ。この時期の作品のひとつに、「アルルの女 (ジヌー夫人)」と呼ばれる一連のものがある。モデルはアルルのカフェの経営者だといわれている。もっとも、フランスにおいて画家としてのゴッホおよび彼の作品は生前はほとんど評価されることがなく、生前に売れた絵は 1 枚だけだったとさえいわれている。このレシピは初版つまり 1903 年から収められているため、ゴッホの絵との関連はほぼないと考えていいだろう。むしろ、小説家アルフォンス・ドーデ原作を戯曲化してジョルジュ・ビゼーが劇音楽を付けた『アルルの女』(1872 年初演、1878 年再演) との関連があると見るのがいいだろう。この作品は初演時点ではあまり好評ではなかったが、再演で大ヒットとなった。ソース・ボヘミアの娘 [p.50] のように、人気のある劇やオペラのタイトルを料理名につけて、その人気にあやかろうという風潮が 19 世紀後半には比較的多かった。そのため、トマトとなすという南フランスを思わせる食材を使っただけでもアルルという土地に何の関係もないと思われる、内容的にも凡庸なこのガルニチュールに、当時の人気作品の名をつけて、いかにも流行のものであるかのように供したのが定着した、と考えることも可能だろう。その場合は「**ガルニチュール・アルルの女**」と訳すべきかも知れない。なお、ビゼーが最初に作曲したのは 27 曲からなる舞台音楽であって、独立した音楽作品でもなければ、オペラでもなかったが、そのなかから数曲を選んで編曲し (あるいは作曲しなおし)、『アルルの女 組曲』としてこんにち広く知られている。第 1 組曲と第 2 組曲があり、前者はビゼー自身によるオーケストラ用編曲。後者はビゼーの死後 1879 年に友人エルネスト・ギローが完成させた。第 1 組曲の「メヌエット」や第 2 組曲の「ファランドール」など、曲名は知らずとも、メロディーを聴いたことのある読者も少なくないと思われる。
- 3) 原文 succulent (スュキュロン) は suc (スュック=肉汁) から派生した形容詞で、もともとは「汁気の多い」の意味だったが、そこから転じて「美味な、滋味に富んだ」の意味で一般的に用いられている。ここでは、両方のニュアンスで表現されていると解釈できる。
- 4) mauvette (モヴィエット)、ひばりの食材としての名称。生物としては alouette (アルエット) と呼ぶ。なお、オルレアネ地方の郷土料理に、pithiviers de mauvettes という、脳と鶏のファルス⁵⁾を詰めたひばりを折込みパイ生地⁶⁾で包んで焼いた料理があるが、pithiviers (ピティヴィエ) とだけ言う場合は、バターと砂糖、アーモンドパウダーなどを折込みパイ生地⁷⁾で包んで上部を渦巻模様に装飾したオルレアネ地方発祥の菓子⁸⁾を指すので注意。
- 5) bourgeois(e) (ブルジョワ/ブルジョワーズ)。ブルジョワ風の意。中世においては都市に住む貴族ではないある種の特権階級を意味し

なっても料理そのものの価値は失なわれないが、その逆はどうだろう？ 人々の味覚は絶え間なく洗練され続け、それを満足させるために料理そのものも洗練されることになる。こんにちの余剰活動が精神におよぼす悪影響に打ち克つためには、料理そのものがいっそう科学的な、正確なものとなるべきなのだ。

その意味で料理が進歩すればする程、我々料理人たちにとって、19 世紀、料理の行く末に大きく影響を与えた三人の料理人の存在は大きなものとなるだろう。カレームとデュボワ、ベルナールはともすれば技術的側面ばかり評価されるが、料理芸術の基礎において何よりも優れているのだ。

既に物故した名だけ挙げるが、確かにグフェ¹⁾、ファーヴル²⁾、エルーイ³⁾、ルキュレ⁴⁾はとても素晴らしい著作を残した。だが、『古典料理』という稀代の名著に比肩し得るものはひとつとしてない⁵⁾。

料理人諸君に、新たに本書を使っていただくにあたり、言うべきことがある。いろいろな料理書、雑誌を読み散らかすのもいいが、偉大な先達の不朽の名著はしっかり読み込むよう

たが、19 世紀以降は、肉体労働をせずに快適できわめて豊かな生活をおくれる社会階層、の意に変化した。社会が物質的に、経済的に豊かになるにともない petit bourgeois (プティブルジョワ) なる階層も出現したが、ブルジョワの本義はあくまでも「大金持ち」であり、現代日本語でいうところの「セレブ」に相当すると思ってい。

- 1) 原文の à la Banquière をここでは文字通り訳した。料理名において [à la + 形容詞の女性形] は通常、à la manière/façon ~の manière あるいは façon が省略されたものと考え。これら manière, façon いずれも女性名詞であるために、この後に付ける形容詞も女性形となる。ところが「〜風」「〜を記念して/〜を称揚して」の意味で [à la + (固有) 名詞] という用法もある。これは à la manière de + 名詞、の manière de が省略されたものと考え。Banquier (ボンキエ) は「銀行家」を意味する名詞であり、対応する女性名詞が banquière となり、女性銀行家あるいは銀行家夫人の意となる。そのため、従来は「銀行家風」と訳されていたが、あえて文法の原則に忠実に「銀行家夫人風」を訳した。さて、この料理名だが、日仏料理協会編『フランス 食の事典』(白水社、2000 年)には「産業革命に伴う産業の隆盛を支えた銀行は、現代にいたるまで資本主義社会の根幹をなすもので、その経営者は 19 世紀において金持ちの代名詞ともなった。当時、「銀行家風」は王風、王妃風にかわる新しい表現だった (pp.162-163)」と説明されている。ところが、料理書においてこの à la Banquière という表現は 1856 年のデュボワ、ベルナール共著『古典料理』以前には見つからない。しかも、「冷製料理用ガルニチュール・銀行家夫人風」Garniture à la banquière, pour froid (t.1, p.259) および「若鶏のガランティーヌ・銀行家夫人風」Galantine de poulet à la banquière (t.2, p.40) の 2 つでのみ料理名に使われているのみ。ガルニチュールの概要は、オマール 2 尾の身をやや斜めの円形 (エスカロップ) にスライスする。これをひとつずつ別々の陶製の器に入れ、小さなアーティチョークの基底部を茹でたもの、大きな黒または白トリュフのスライス、マッシュルームのスライス、コルニションのスライスを盛り込み、塩、こしょう、植物油、パセリとエストラゴンのみじん切りで味付けし、銘々に供する、というもの。本書のガルニチュールと温製、冷製の違いはあっても、同じ名称とは思えにくい異なった内容。その前後および以前については、毎年のように版を重ねながら増補されたために料理の流行、変遷を見るのに非常に便利なヴィアールにもオードにも収録されておらず、グフェ『料理の本』(1867 年)にも見あたらない。本書よりやや時代が下って、1838 年の『ラルース・ガストロノミック』初版の「ガルニチュール・銀行家夫人風」は「鶏、仔牛胸腺肉 (リドヴォー) の料理、ヴォロヴァン用。クネル [p.0]、マッシュルーム、トリュフのスライス、ソース・バンキエール (p.136)」と定義されている。ソース・バンキエール sauce banquière については「卵料理、鶏料理、牛や羊の副生物 (リドヴォーなど)、ヴォロヴァン用。ソース・シュプレーム 2 dL にマデイラ酒 1/2 dL を加え、布で漉す。トリュフのみじん切り大さじ 2 杯を加えて仕上げる (p.959)」とある。2007 年版の『ラルース・ガストロノミック』でもほぼ同様の内容だが、ソース・バンキエールのレシピはこの版では欠落している。また、20 世紀についても、1950 年に刊行されたレシピ集『フランス料理技法』(Flammarion) にソース・バンキエールのレシピは見られるが (p.147)、これはモンタニエの『料理大全』(1929 年)からの引用であり、ガルニチュール・バンキエールについては何も出ていない。1952 年のペラプラ『近代料理技術』にも、1953 年のキュルノンスキー編『フランスの料理とワイン』にもこれらへの言及はない。
- 2) en casserole (オンカスロール) カスロール仕立てと解釈も可能。ソース・スミターヌ [p.39] 訳注参照。
- 3) berrichon(ne) (ベリション/ベリショヌ) はフランス中央部にある地方名 Berry の形容詞。ここでは女性形 berrichonne となる。山羊乳のチーズで有名。なおフランス史関連の書物においてよく見かける、ベリー公 duc de Berry (デュックドベリー) という公爵位はフランスの王族 (つまりその時の王の近縁者) に与えられた爵位で、その後フランス王となった者も多い。このため、いわゆる「世襲」はされてこなかった。また、中世フランスでもっとも豪華で美しい写本とされる数部の『ベリー公のいとも豪華なる時祷書』(14 世紀) は当時のベリー公ジャン 1 世が作成させたもの。
- 4) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。
- 5) デュボワ、ベルナールの『古典料理』を称揚するあまりにこのような表現になっていると思われるが、そもそもファーヴルの著書は『事典』であって教本ではない。また、グフェ『料理の本』については、掲載レシピ数は少ないものの、記述の明快さと、技術の習熟度合いに合わせて家庭料理と高級料理 (haute cuisine オートキジヌ) の二部構成にするなどの配慮から、こんにちでも十分に料理の入門～中級教本として高く評価出来るものだろう。

に、と。^{ことわざ}諺にあるように「知り過ぎることなはい」。学べば学ぶ程、さらに学ぶべきことは増えていく。そうしていくうちに、思考が柔軟なものとなり、料理が上達するためにより効果的な方法を知ることも出来るだろう。

本書を上梓するにあたって^{じょうし}唯^{ただ}ひとつ望むこと、切に願う^{ゆいいつ}唯一のことは、上記の点において、本書の対象たる読者諸君が我が言^{げん}に耳を傾け、実践するさまを見ることに尽きる。

A. エスコフィエ

1902 年 11 月 1 日

第二版序文¹⁾

ここに第二版を上梓するに至ったわけだが、二人の共著者による熱意あふれる仕事のおかげで、私の強い期待をさらに越える本書の成功が約束されたも同然だろう。だからこそ、共著者両君および本書の読者諸君に心からの謝辞を申しあげる次第だ。また、ありがたいことに、称賛の言葉を寄せてくださった方々と、貴重な批判をくださった方々にも御礼申しあげる。批判については、それが正当なものと思われる場合については、本書に反映させるべく努めさせていただいた。

かくも多くの人々に本書を受け入れていただけたことへの謝意を表するには、本書における技術的な価値を高め、初版ではロジカルにレシピを分類しようとしたが故に生じた欠点を解消する他ないだろう。それは、調理理論とレシピを損なうことなしに、本書の計画段階において簡単に済まざるを得ないと思われたテーマについて^{あた}能う限り肉薄することでもある。私たちは本文の見直しをするとともに、多くのレシピを追加した。そのほとんどは調理法と盛り付けにおいて、こんにちの顧客のニーズを^{かんが}鑑みて着想したものであり、そのニーズが正当かつ実現可能な範囲において、顧客への給仕のペースが日増しに加速していく傾向をも考慮に入れたものだ。こういった傾向は数年来まさしく際立ってきているが^{ゆえ}故に、我々としても常に気を配っておかねばならぬ。

「料理芸術」というものは、その表現形態において、社会心理に左右されるものだ。社会から受ける衝撃に逆らわぬことも必要であり、^{あらが}抗えぬことでもある。快適で安楽な生活がいかなる心配事にも乱されることのないような社会であれば、未来が保証され、財をなす機会もいろいろあるような社会であれば、料理芸術はたゆまぬことなく驚異的な進歩を遂げるだろう。料理芸術とは、ひとが得られる悦びのうちでもっとも快適なもののひとつに寄与しているのだから。

反対に、安穩とした生活の出来ぬ、商工業からもたらされる^{あまた}数多の不安で頭がいっぱいになるような社会において、料理芸術は心配事でいっぱいの人々の心のごく限られた部分にしか美味しさを届けられない。ほとんどの場合、諸事という渦巻きに巻き込まれた人々にとって、食事をするという必要な行為はもはや悦びではなく、辛い義務でしかないのだ。

斯くのごとき生活習慣は嘆いていい、否、嘆くべきことなのだ。食べ手の健康という観点からも、食べたものを胃が受け付けないという結果になるとしたら、それは絶対に生活習慣が悪いのだ。そういう結果を抑える力は私に出来る範囲を越えている。そういう場合に調理科学が出来ることといえば、軽率な人々

1) portugais(e) (ポルトチュゲ/ポルトチュゲーズ) は形容詞の場合は「ポルトガルの」の意。名詞の場合はポルトガル人。ここでは大文字で書き出していることから名詞と考えられる (なお現代フランス語の正書法では文頭以外の語は固有名詞のみ大文字で始めることになっており、普通名詞を文中で大文字にすることはないが、料理名などの場合は比較的自由に大文字を使う傾向にある)。すなわち「ポルトガルの女」くらいの意味にとることが可能。ちなみに、このレシピとはまったく関係ないが、*Lettres Portugaises* (レットポルトチュゲーズ) 『ぼろとがる^{ぶみ}文』という題名の本が 17 世紀にフランスで出版され人々の感動を誘った。リルケや佐藤春夫が自国語に翻訳、翻案したものも有名。実在したポルトガルの修道女マリアナ・アルコフォアドがフランス軍人に宛てた恋文をまとめた、事実にもとづく書簡集と考えられていたが、20 世紀になってから、ガブリエル・ド・ギユラージュという男性文筆家によるまったくの創作であることが証明された。いわゆる「書簡体小説」である。とはいえ作品の文学的価値はまったく減じることのない名作。書簡体小説という形式は 18 世紀に流行し、ゲーテ『若きウェルテルの悩み』やラクロー『危険な関係』、ルソー『新エロイズ』などの名作がある。19 世紀前半にはその流行も落ち着き、バルザック『二人の若妻の手記』などはこの小説形式の流行の最後を飾る名作のひとつとして名高い。なお、トマトは 16 世紀に既にフランスにもたらされており、16 世紀末に出版されたオリヴィエ・ド・セール『農業経営論』では「美しいが食べても美味しくない」と記されている。食材として広く普及したのは 19 世紀以降であり、爆発的な流行現象とさえいえるほどだった。第二帝政期を代表する小説家のひとりフロベールの遺作『ブヴァールとペキュシェ』にも農業に挑戦した 2 人の主人公がトマトの芽掻きをする必要があることを知らなかったために失敗したエピソードが描かれている。「オマール・アメリカヌ」や「舌びらめ デュグレレ」などトマトが重要な役割を果たしている料理が多く創案され、フランス料理の歴史において 19 世紀という時代を象徴する食材のひとつともいえる。

に^{あた}能うかぎり最良の食べものを与えるという対症療法だけなのだ。

顧客は料理を早く出せと言う。それに対して私たち料理人としては、ご満足いただけるようにするか、失望させてしまうことのどちらかしか出来ない。料理を早く出せという顧客の要求を拒む方法があるとするなら、それ以上の方法で顧客にご満足いただけるようにすることしかない。だから、私たちは顧客の気まぐれの前に折れざるを得ないのだ。これまで私たちが慣れ親しんできた仕事のやり方では、これまでの給仕のスタイルでは、顧客の気まぐれに応えることが出来ぬ。意を決して仕事の方法を改革すべきなのだ。だがひとつだけ、変えてはならぬ、手をつけてはならぬ領域がある。料理ひとつひとつのクオリティだ。それは、料理人にとって仕事のベースとなるフォンや事前に仕込んでおいたストック類がもたらすゆたかな風味に他ならぬ。私たちは既に、盛り付けの領域においては改革に着手した。足手まといにしかならぬ多くのものは既に姿を消したか、いままさに消え去らんとしている。料理の飾り台¹⁾、料理の周囲の装飾²⁾、飾り串³⁾などのことだ。この方向性は推し進められると思う。これについては後述しよう。私たちはシンプルであるということを極限まで追究したい。それと同時に、料理の風味や栄養面での価値を増すことも目指している。料理はより軽い、弱った胃にも優しいものにしたいと考えている。私たちはこの点にのみ尽力したい。料理において役をなさない大部分はすっかり剥ぎ取ってしまいたいと考えているのだ。一言でまとめると、料理は芸術であり続けつつも、より科学的なものとなるだろうし、その作り方はいまだ経験則に基づいただけのものばかりであるが、ひとつのメソッド、偶然などに左右されない正確なものになっていくことだろう。

こんにちには料理の過渡期にある。古典料理メソッドの愛好者はいまなお多く、私たちもそれを理解し、その思想に心から共感するところもある。だが、食事というものがセレモニーであり、かつパーティであった時代を懐しんでどうするというのだ？ 古典料理がこんにちの美食家に至福の時を与えるために力を発揮出来る場がどこにあるというのだ？ いったいどうすれば、美食と宴の神コスモス⁴⁾に捧げ物を供えるという幸せな機会を毎回得られるのだろうか？ だから私たちは本書において、個人的な創作よりむしろ伝統的なフランス料理のレシピ集として、こんにちの料理のレパートリーから姿を消してしまったものも残すことに固執した。その名に値する料理人なら、機会さえ与えられたら王侯貴族も近代の大ブルジョワもひとしく満足させるためには、知っておくべきものなのだ。時間のことなんぞ気にもせぬ穏かな美食家の方々にも、時こそ全てと言わんばかりの金融家やビジネスマンたちにも満足していただくために。だから、本書が新しいメソッドに偏ったものだという非難にはあたらない。私はただ単に、料理芸術の進化の歩みをたどり、いまの時代に即しつつ、食べ手すなわち食事会の主催者と招待客の皆様の意向を絶対的なものとして、それに従いたいと願っているだけなのだ。食べ手の意向^{こうべ}に対して私たち料理人は頭を垂れて

- 1) pain froid 直訳すると「冷たいパン」だが、いわゆるパンとはまったく違う。語の概念としては「パンに似た塊」のこと。
- 2) 本書の温製オードブルの節に「クロケット・ベルニ」は掲載されていない。野菜料理の章にあるじゃがいも・ベルニ [p.0] をアパレイユとしてクロケットを作ることになる。
- 3) Besonçon (ブゾンソン) フランス東部、ブルゴーニュ＝フランシュ＝コンテ圏の都市。形容詞は通常 bisontin(e) (ビゾンタン/ビゾンティーヌ) だが、本書のように bizontin(e) と綴ることもある。なお、1980 年代に画期的といわれたフランス語教材 *C'est le printemps* の第 1 課においてはじめて出てくる地名がブザンソンだった。この教材は会話例のリアリティや題材として documents authentiques (ドキュモンオトンティック=現実にあるドキュメントすなわち言語を用いたさまざまな書類、看板、広告など) を積極的に採用したこととともに、アブレ 68 (フランスの学生運動および現代思想における転換期のひとつとなった 1968 年の「五月革命」以後に多方面において展開された時代特有の雰囲気) が強く表われているのが特徴だった。同時期のフランス語教材の傑作とされる (やや保守的な傾向の) 通称「カベル」*Le français en direct* と並び、フランス語教育・教授法において現在の EU およびフランスで定められ運用されている「外国語としての言語コミュニケーション能力」の概念形成の先駆けとなった。アブレ 68 的なものは食文化、料理の世界においても、ゴ&ミヨの批評と店の格付けにおける、既存のミシュランのガイドブックのオルタナティブとしての方向性、ヌーヴェルキュイジーヌ宣言などによく表われている。
- 4) ポム・デュシェス [p.0] をバターを塗ったダリオル型 (小さな円筒形の型) に詰めて成形してからイギリス式パン粉衣を付けて油で揚げ、中をくり抜いてケースにする。詳細は温製オードブルの節参照。

従うことしか出来ぬのだから。

私たちは、料理の美味しさを損なうことなくより早く料理を提供できるような方法を、料理人各人が自らの嗜好を犠牲にすることなしに探求すべく誘うことこそが、料理人諸君にとって有益と信じている。全体として、私たちのメソッドはまだまだ日々のルーチンワークに依存し過ぎているものだ。顧客の求めに応えるため、私たちは既に仕事のやり方をシンプルなものにせざるを得なかった。だが、残念ながらまだ途半ばに過ぎぬと感じている。私たちは自己の信念をしっかりと堅持しており、どうしようもない場合にのみ自説を曲げることもある。だから、装飾に満ちた飾り台を廃止した一方で、盛り付けに時間のかかる厄介で複雑なガルニチュールは残してある。こういったガルニチュールを濫用することはガストロノミーの観点から言って、常に間違っているのは事実だが、残しておくべきものと思われる。それを求める顧客あるいは食事会主催者に絶対に従う必要のある場合はとりわけそうだ。ごく稀とはいえ、料理の美味しさを損なうことなくそれらを実現可能なこともあるからだ。時間と金銭、広くてスタッフの充実した会場、という3つの本質的要素を最大限活用可能な場合のことだが。

通常の厨房業務においては、ガルニチュールをかなりシンプルな、せいぜい3〜4種の構成要素からなるものに減らさざるを得なくなっている。そのガルニチュールを添える料理がアントレであれルルヴェ¹⁾であれ、牛・羊肉料理であれ、家禽であれ魚料理であれ、そうせざるを得ない。そのようにして構成要素を減らしたガルニチュールは、素早い皿出しが要求される場合には必ず、ソースと同様に別添で供するのがいい。その場合、盛り付けは奇抜というくらいシンプルなものとなるが……メインの料理はより冷めないう状態で、より早く、よりきれいに供することが可能になる。給仕が料理を取り皿に分けてお客様に出すにせよ、お客様が大皿を自分たちで受け渡して取り分けるにせよ、サービス担当者は安心して仕事ができるし、そのほうが容易だ。メインの大皿が山盛りになることはないし、その上に盛り付けられたいろいろな素材のガルニチュールも簡単に取ることが出来るからだ。

こんにちの他のシステムだと、料理を載せるための台や装飾のための飾り串を作り、さらに料理の周囲にガルニチュールを配置するのに、看過出来ぬ程の時間を要していた。こういう盛り付けというのは、料理そのものがさして大きくないものであっても、食べ手の人数が少ない場合であっても、大面積の皿を用いる必要があった。だから、お客様が料理を自分たちで受け渡して取り分ける必要がある場合などは、お客様にとっても、サービス担当者にとってもまことに窮屈なものであった。これは、複雑な構成のガルニチュールの持つ大きな欠点のひとつとして無視できないことだ。他の欠点というのは、あらかじめ盛り付けを行なうことによって美味しさが減ってしまうこと、食べ手が少人数の場合には必然的に、料理を見せて周る間に冷めてしまうこと、などがある。こういう愉快とは言えぬことの結果は何とも情けないことになる。つまり、お客様に大皿に盛り付けた料理をお見せするのはほんの一瞬だけ、お客様は多少なりとも豪華で精密に盛り付けられた料理をちらりと見る暇があるかないか、ということだ。昔日のごとき豪華壮麗な料理を供することの可能な場所もこんにちでは少なくなってきたが、それ以外のところでもこういった悪習が頑固なまでに続けられているというのは、それが昔からの習慣だということでしか説明がつかぬ。

給仕のスピードを容易に上げるために、大きな塊肉の料理でない場合には毎回、下の図のごとき四角形の深皿を出来るだけ用いるよう是非ともお勧めしたい。温かい料理でも、冷製の料理でも、この皿は非常に優れたものであるから、その目的において厨房に備えておくべきものとして他の追従を許さないと

1) 色艶よく焼き上げるために卵黄を溶いたもの、あるいは卵黄に水を加えて溶いたものを *dorure* (ドリユール) と呼び、それを塗ることを *dorer* (ドレ) という動詞で表現する。

える¹⁾。

繰り返しになるが、本書が新しい方法を勧めているからといって、偏見で古典的なものを悪いと断じているのでは決していない。私たちは、料理人諸君に、顧客たちの生活習慣や味の好みを研究し、自らの仕事をそれらに適合させるよう誘いたいと思っているだけなのだ。我々料理人にとって高名な師とも呼ぶべきカレームは、ある日、同業たる料理人のひとりとおしゃべりをしていた際に、その料理人が仕えている主人の洗練さに欠けた食事の習慣や下卑た味覚を苦々しげに語るのを聞かされたという。その食事の習慣と味覚に憤慨して、自分が人生をかけて追究してきた知的な料理の原則を曲げてまで仕え続けるくらいなら、いっそ辞めてしまいたいと思っている、と。カレームはこう答えた。「そんなことをするのは君のほうが間違っているよ。料理において原則なんていくつも存在しないんだ。あるのはひとつだけ、仕えているお方に満足していただけるか、ということだけなんだよ」と。

今度は我々がその答を考える番だ。自分たちの習慣やこだわりを、料理を出す相手に押しつけるなどと言い張るとしたら、まったくもって馬鹿げたことだ。我々料理人は食べ手の味覚に合わせて料理することこそが第一でありもっとも本質的なことなのだと、私たちは確信している。

私たちがかくも安易に顧客の気まぐれにおもねったり、過度なまでに盛り付けをシンプルにするせいで、料理芸術の価値を下げ、単なる仕事のひとつにしてしまっている、と非難する向きもあるだろう。……だがそれは間違いだ。シンプルであることは美しさを排するものではない²⁾。

ここで、本書の初版において盛り付けについて述べた部分を繰り返すことをお許しいただきたい。

「どんなにささやかな作品にも自らの最高の印をつけられる才というのは、その作品をエレガントで歪みのないものに見せられるわけで、技術というものに不可欠だと私は信じている。

だが、職人が美しい盛り付けを行なうことで自らに課すべき目的とは、食材を他に類のない方法で節度をもって用いつつ大胆に配置することによってのみ、実現されるのだ。未来の盛り付けにおいて絶対を守るべきこととして、食べられないものを使わないこと、シンプルな趣味のよささこそが未来の盛り付けに特徴的な原則となるだろうことを、認めるべきなのだ。

そのような仕事を成し遂げるために、能力ある職人にはいくつもの手段がある。トリュフ、マッシュルーム、固茹で卵の白身、野菜、舌肉などの食べられるものだけを用いて、素晴らしい装飾を組み合わせ、無限に展開できるのだ。

王政復古期³⁾に料理人たちによって流行した複雑な盛り付けの時代は終わった。だが、特殊な例になるが、古い方法で盛り付けをしなければならない場合もあり、そういう時は何よりもまず、盛り付けにかかる時間と利用できる手段を見積らなくてはならない。土台の形状を犠牲にしなくても、装飾の繊細さを忘れなくても、風味ゆたかな素材を軽んじたり劣化させてしまえば、価値のないものにしかならないのだ」。

以上の見解はずっと変わっていない。料理は進歩する（社会がそうであるように）。だが常に芸術であり続けるのだ。

例えば、1850 年から人々の生活習慣、習俗が変化したことを皆が認めるにやぶさかでないように、料

1) 牛フィレ肉を厚さ約 2 cm に切ったもの。周囲に豚背脂のシートを巻いて調理することが多いが、アメリカもしくはイギリス経由で周囲にベーコンを巻く調理法が日本に伝わったために、混同されやすいので注意。フランス料理としては、豚背脂のシートを巻く。
2) 強調は訳者による。ただし、エスコフィエの時代における「シンプル」とポストモダン以降のこんにちの「シンプル」はもはや具体的な意味がまったく違うことに留意。とはいえ理念として普遍的な価値を持つ名句。
3) désosser (デゾセ)。日本の調理現場でも比較的良好によく使われる用語。この語に含まれる os は「骨」のこと、dé は「反対、除去」などを意味する接頭辞、er は動詞であることを示す語尾。したがって、文字どおり「骨を取り除く」の意になる。

理もまた変化するのだ。デュボワとベルナールの素晴らしい業績は当時のニーズに応えたものだ。だが、たとえ二人がその著書と同じく永遠の存在であったとしても、彼らが称揚した形態は、料理の知識として、我々の時代の要求に応えうるものではない。

私たちは二人の名著を尊重し、敬愛し、研究しなくてはならない。それはカレームとともに、料理人の仕事の礎^{いしづえ}たるものだ。だが、書いてあることを盲目的に真似るのではなく、私たち自身で新たな道を切り拓^{ひら}き、私たちもまたこの時代の習俗や慣習に合わせた教本を残すべきと考える次第だ。

1907 年 2 月 1 日

第三版序文

『料理の手引き』第三版を同業たる料理人諸賢に向けて上梓するにあたり、絶えず本書を好意的に支持して下さったことと、多くの方々から著者一同にお寄せくださった励ましのお言葉に対し、あらためて深く御礼申しあげる次第だ。

第二版序文の内容につけ加えるべきことは何もない。というのも、第二版序文で料理という仕事について申しあげたことは、1907年当時も今も変わっていない事実だからだし、今後も長くそうであり続けるだろう。とはいえ、この第三版は内容を精査し、かなりの部分を改訂してある。かつては予測でしかなかったことを実証し、この『料理の手引き』初版の序文においてエスコフィエ氏¹⁾が以下のように書かれた約束も果せたと思う。「本書には五千近くもの²⁾レシピが掲載されているが、それでも私は、この教本が完全だとは思っていない。たとえ今この瞬間に完璧であったとしても、明日にはそうではないかも知れぬ。料理は進化し、新しいレシピが日々創案されているのだ。まことにあって不都合なことだが、版を重ねる毎に新しい料理を採り入れ、古くなってしまったものは改良を加えねばなるまい。」

この言葉が、前回の第二版から300ページを増やしたことの説明となっているわけで、この新版でいくつかの変更を我々が必要と考えた理由でもある。

1. 判型の変更……あえて判型を大きくすることで、より扱いやすいものとしたこと³⁾
2. 巻末の目次の組みなおし……当初は料理の種類別であったが、本書全体の項目をアルファベット順にまとめたこと⁴⁾
3. 時代遅れになったと思われるレシピを相当数削除し、その代わりとしてこの数年の間に創案され好評を博したレシピを追加したこと

既に大著であって本書にこれらの変更を加えるために、我々は第二版の巻末に付されていた献立のページを削除せざるを得なかった。

献立についても内容を一新し、多くの献立例を追加して、『メニューの本』という独立した書籍として、この第三版と同時に刊行する予定となっている。この『メニューの本』において我々は献立とその説明文はもちろんのこと、大規模な厨房における日々の業務配分を示す表を入れておいた。

このように別冊とすることで、献立の作成という非常に重要な問題を適切に展開し、ゆとりを持って論じることが可能となったわけだ。

この新刊『メニューの本』は料理人諸賢だけではなくメートルドテル、食事施設の責任者に必携のものとなった。さらには必要なものを奇抜なまでに単純化してしまう家庭の主婦にとっても必携となろう。我々は上記の改良点が、これまで多くの好意的見解をお寄せくださった料理関わる皆様方に、好意的に受け容れていただけると信じている。また、料理芸術の栄光のもと未来に続くモニュメントを建てるべく努めた我々のささやかなる尽力が、料理芸術に利をもたらさんことを信じる次第だ。

1912年5月1日

1) boulanger/boulangère は「パン屋、パン職人」の意。

2) émincer (エマンセ)。

3) rissoler (リソレ)。

4) tourner (トゥルネ)

第四版序文

『料理の手引き』第三版刊行当時（1912年5月）から後、他の職業、産業と同様に料理界もまた大いなる危機に見舞われた¹⁾。こんにちもお料理は厳しい試練にさらされている。しかしながら、料理界はその試練に耐えてきたし、戦後のこの辛い時期に終止符を打ち、料理界がさらに前進し始めるのもさして遠いことではないと信じている。だが、目下のところ、あらゆる食材の異常なまでの高騰により、料理長諸賢が責務を果たすことがひどく難しくなっている。料理長がその責務を果たすということの困難さを経験上よく知っているからこそ、今回の版において我々は、多くのレシピ、とりわけガルニチュールについて、その本質的なところを曲げることなしに、よりシンプルなものにすることにこだわった。

さらに、もはやあまり興味を持たれないであろうレシピは全て削除して、その代わりに近年創案されたレシピを収録することとした。

したがって、料理人諸賢および料理に関心を持つ皆様方に向けてこの『料理の手引き』第四版を上梓するにあたり、旧版同様、皆様に温かく受け容れていただけると信じる次第である²⁾。

1921年1月

1) 花売り娘、の意。

2) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。

【参考】盛り付けをシンプルにすること（初版のみ）

本書では、かつては料理の盛り付けによく用いられた飾り串¹⁾、縁飾り²⁾、クルトン³⁾、チョップ花⁴⁾などを使う指示がほとんど出てこない。著者としては、盛り付け方法を近代化すると同時に、ほぼ完全に上記のものどもを削除しなくしてしまいたいとさえ考えたくらいだ。

我らが先達が考えていたような盛り付けには、長所がたったひとつしかない。皿を荘厳に、魅力的な姿にすることで、料理を味わう前に、食べ手の目を楽しませ、喜んでいただくということだ。

だが、そうした盛り付けの作業は複雑で難しいものであり、かなりの時間を必要とする。比較的少人数の宴席でないかぎりには、こうした盛り付けは事前に用意しておく必要がある。そのようにして作られた料理は、それを置いておく場所のことを考えに入れなくても、必ずといっていい程、冷めてしまっている。また、料理を載せる台や縁飾り、飾り串に費す時間も考えなくてはならないし、そういった装飾にかかる費用も考えなくてはならない。忘れてはならないことだが、そのように装飾した皿の見た目の調和がとれている時間というのは、その皿をお客様にお見せする間だけなのだ。メートルドテルのスプーンが料理に触れるやいなや、かくも無惨な姿となりお客様の目には不快なものになってしまう。こういう不都合はなんとしても改善しなければならなかったのだ。

ここで図に示すような四角形の皿を採用したことで、上記のような問題は解決したと考えている。この皿はパリのリッツホテルで初めて用いられ、ロンドンのカールトンホテルにおいて正式に採用されることとなったものだ。この皿を用いることの利点は絶大で、これを用いない盛り付けなどもはや考えられない程だ。この皿は場所をとらず、皿の内側に盛り付けられた料理は冷めることがない。蓋との距離が近いから保温されているわけだ。魚や肉の切り身は上に重ねて盛るのではなく、ガルニチュールとともに並べて盛り付けることが出来る。そうすることで、最初に給仕されるお客様から最後に給仕される方まで、料理は美味しそうな見た目を保つことが出来るのだ。その結果、クルトンやチョップ花、皿の上にしつらえる料理を載せる台や縁飾り、飾り串、昔の給仕で用いられた面倒なクロッシュ⁵⁾は不要なものとなる。

この皿は冷製料理にもまた便利に使うことが出来る。周囲に氷を積み重ねて囲うか、薄い氷のブロックの上に盛り付ければ、飾りには、ごく繊細なジュレだけでいい。そのような繊細なジュレを使うのは昔の方法では不可能だった。かくして、邪魔にさえ思える飾り台も、皿の底の飾りも、アトレも必要なくなった。ショフロワは1切れずつ並べて、周囲を琥珀色のとろけるようなジュレで満たしてやればいい。ムースはもはや「つなぎ」をまったく、あるいはほとんど必要としない。こういうことが、冷製料理の芸術的な見た目を、豪華さや美しさという点でいっかな失なうことなく可能となるのだ。

この新式の什器とそれによって実現可能となる料理に習熟することについて料理人諸君にお報せすることは我々の義務であると考え。利点がとても大きいので、あえて申しあげるが、これを使うことが、給仕を素早く、きれいに、経済的に、そして文句ないまでに実践的なものにする唯一の方法である。

【参考】初版はしがき

本書はある特定の階層の料理人を対象としているものではなく、全ての料理人が対象であるため、本書のレシピは、経済的観点や料理人が実際に利用可能な手段に応じて、改変できるものだとすることを述べておきたい。

本書に収められたレシピはすべて、グランドメゾンでの仕事における原則にもとづいて組み立てて調整してある。だから、より格下の店舗などでも、必然的に量を減らせば作れるだろうし、適価で提供出来るようにもなるだろう。

ひとつひとつの項目において、いろいろな飲食を提供する形態を網羅するようにレシピを書くことが不可能だったということは理解されよう。料理人自身が自主性をもって本書の内容を補えるし、そうすべきなのだ。ある者たちにとって非常に大切なことが、大多数の者にとってはそこそこの興味しか引かず、一般的に見たら無益で幼稚に思われることだってあるのだ。

だから、本書に収録したレシピは最大の分量でまとめられたものを考えるべきであり、必要に応じて、各人の判断および物理的に出来る範囲に合わせて、量を減らして作るという。

1) glacer (グラセ)。

2) 長さ 6 cm 程度の細長い樽の形状にすること。両端は切り落すので、ラグビーボール形ではない。

3) petits pois (プティポワ) いわゆるグリンピースのことだが、日本でよく知られているものよりも若どり小さく、風味も軽やかで甘みがある。

4) haricots verts さやいんげんのことだが、これも日本のものより若どりに適した品種が好まれる。

5) dégraisser (デグレセ)。

I. ソース

SAUCES

フォン、その他のストック

LES FONDS DE CUISINE

本書は実際に厨房で働く料理人を対象としたものだが、まず最初に料理のベースとして仕込んでストックしておくもの¹⁾について少々述べておきたい²⁾。我々料理人にとって重要なものだからだ。

ここで述べる料理のベースとして仕込んでストックしておくものは、実際、料理の土台そのものであり、それなしでは美味しい料理を作ることの出来ない、まず最初に必要なものだ。だからこそ、料理のベースとして仕込んでおくストックはとても重要であり、いい仕事をしたいと努めている料理人ほどこれらを重視している。

これらは、料理において常に立ち戻るべき出発点となるものだが、料理人がいい仕事をしたいと望んでも、才能があっても、それだけでいいものを作ることは出来ない。料理のベースを作るにも材料が必要なのだ。だから、必要な材料は良質のものを自由に使えるようにしなければならない。

筆者としては、むやみな贅沢には反対だが、それと同じくらい、食材コストを抑え過ぎるのも良くないと考えている。そんなことをしては、伸びる筈の才能の芽を摘んでしまうばかりか、意識の高い料理人ならモチベーションの維持すら出来ないだろう。

どんなに優秀な料理人だって、無から何かを作り出すことは不可能だ。期待される結果に対して、素材の質が劣っていたり量が足りないことがあれば、それでも料理人にいい仕事をしろと要求するなど言語道断である。

料理のベースとして仕込んでおくストックに関する重要ポイントは、必要な材料は質、量ともに充分に、惜しげもなく使えるようにすることだ。

ある調理現場で可能なことが、別の調理現場では不可能な場合があるのは言うまでもない。料理人の仕事内容は顧客層によっても変わる。到達すべき目標によって手段も変わるということだ。

そういう意味で、何事も相対的なものであるとはいえ、こと料理のベースとして仕込んでストックすべきものに関しては絶対に外してはならないポイントがあるわけだ。組織のトップがこの点で出費を惜しんだり、コスト面で過度に目くじらを立てるようでは、美味しい料理なんて出来るわけがないのだから、現実に厨房を仕切っている料理長を批判する資格もない。そんなのが根拠のない言い掛かりなのは明らかだ。素材の質が悪かったり、量が足りないのであれば、料理長が素晴らしい料理を出せないのは言うまでもあるまい。ぶどうの搾りかすに水を加えて醗酵させた安ワインを立派な瓶に詰めてしまえば高級ワインになるとする程に馬鹿げたことはないのだ。

料理人は、必要なものを何でも使っていえばいいなら、料理のベースとして仕込んでおくストックにとりわけ力を入れるべきであり、文句のつけようのない出来になるよう気を使うべきだ。そこに手間隙かけていけばそれだけ厨房全体の仕事がきちんと進むのだから、注文を受けた料理をきちんと作れるかどうかは、結局

1) 本書での fonds の語は fond (基礎、土台)、fonds (資産、資本)、そして料理用語として一般に用いられているフォン、のトリブルミーニングになっている。そのまま「フォン」と訳したいところだが、日本語の場合「出汁」としての意味合いが強いため、本文中では分かりやすさを重視してやや冗長に「料理のベースとして仕込んでストックしておくもの」のように訳している。

2) この部分は経営者に向けて書かれているようにも読めるが、エスコフィエの時代以降、料理人がオーナーシェフとして経営に携わるケースが増えたことを考えると、その先見の明に驚かざるを得ない。

のところ、料理のベースとなる仕込み類にどれだけ手間隙^{ひま}をかけるかということなのだ。

主要なフォンとストック PRINCIPAUX FONDS DE CUISINE

料理のベースとして仕込んでおくべきものは主として……

- ・ **コンソメ・サンプルとコンソメ・ドゥーブル**
- ・ **茶色いフォン、白いフォン、鶏のフォン、ジビエのフォン、魚のフォン**……これらはとろみを付けたジュ、基本ソースのベースになる
- ・ **フュメ、エッセンス**……派生ソースに用いる
- ・ **グラスドヴィアンド、鶏のグラス、ジビエのグラス**
- ・ **茶色いルー、ブロンドのルー、白いルー**
- ・ **基本ソース**……エスパニョル、ヴルテ、ベシャメル、トマト
- ・ **肉料理用ジュレ、魚料理用ジュレ**

以下も日常的に使う料理のベースとして仕込んでおくものとして扱う。

- ・ **ミルポワ、マティニョン**
- ・ **クールブイヨン、肉および野菜用のブラン**
- ・ **マリナード、ソミュール**
- ・ **肉料理用ファルス、魚料理用ファルス**
- ・ **ガルニチュールに用いるアパレイユ、など**……

本書は上記を順に説明していく構成にはなっていない。グリル、ロースト、グラタン等の調理技法についても順を追っていくわけではない。料理の種類ごとに一定の位置、つまりは関連の深い料理の章の冒頭において説明していくことになる。

そのようなわけで、本書においては以下のようなになる……

- ・ フォン、フュメ、エッセンス、グラス、マリナード、ジュレの説明…… **第 1 章 ソース**
- ・ コンソメおよびそのクラリフィエ、ポタージュの浮き実についての説明…… **第 3 章 ポタージュ**
- ・ ファルスとガルニチュール用アパレイユの作り方…… **第 2 章 ガルニチュール**
- ・ クールブイヨン、魚料理用ファルス等…… **第 6 章 魚料理**
- ・ グリル、ブレゼ、ポワレの調理理論…… **第 7 章 肉料理**

基本ソース GRANDES SAUCES DE BASE

- ・ およびそれらを組み合わせたり煮詰めるなどの方法で作る派生ソース
- ・ イギリス風ソース（温製および冷製）
- ・ いろいろな冷製ソース
- ・ ブール・コンポゼ（ミックスバター）
- ・ マリナード
- ・ ジュレ

概説

ソースは料理においてもっとも主要な位置にある。フランス料理が世界に冠たるものであるのもひとえにソースの存在によるのだ。だから、ソースは出来るかぎり手間をかけ、細心の注意を払って作るようにしなければならない。

ソースを作るうえでその基礎となるのが何らかの「ジュ」である¹⁾。すなわち、茶色いソースは「茶色いジュ」（エストウファード）から作る。ヴルテには「澄んだジュ（白いフォン²⁾）を使う。ソースを担当する料理人はまず第一に、完璧なジュを作るところから始めなければならない。キュシー侯爵³⁾が言うように、ソース担当の料理人は「頭脳明晰な化学者⁴⁾でありかつ天才的なクリエイターで、卓越した料理という建造物のいわば大黒柱たる存在」なのだ。

昔のフランス料理⁵⁾では、素材に串を刺してあぶり焼きするローストを別にすれば、どんな料理も「ブレゼ」か「エチュヴェ」のようなものばかりだった。だが、その時代には既に、フォンが料理という大建築の丸天井^{かなめ}の要だったし、材料コストが重視されるこんにちの我々と比べたら想像も出来ないくらい贅沢に材料を使ってフォンをとっていたのだ。実際、アンヌ・ドートリッシュ⁶⁾がスペインからルイ 13 世に嫁いだ際に随行してきたスペインの料理人たちによってフランス料理にルーを用いる方法が伝えられたが⁷⁾、当時はほとんど看過された。ジュそれ自体で充分だったからだ。ところが時代が下り、料理におけるコストの問題が重視されるようになった。ジュはその結果、貧相なものになってしまった。その美味しさを補うものとして、ルーを用いて作るソース・エスパニョルが欠くべからざる存在となった。

ソース・エスパニョルはその完成度の高さゆえに成功をおさめたわけだ。だが、すぐに当初の目的を越えた使い方をされるようになった。19 世紀末には本当にこのソースが必要な場合以外にも使われたわけだ。ソース・エスパニョルの濫用によって、どんな料理も固有の香りのない、全部の風味の混ざりあったのっぺりとした調子のもものばかりになってしまった。

ようやく近年になって、料理の風味がどれも同じようなものであることに批判が集まってきて、その結果として激しい揺り戻しが起きたのだった。グランドキュイジーヌでは、透き通ったような薄い色合いでしかも風味のしっかりした仔牛のフォンが見直されつつある。そのようなわけで、ソース・エスパニョルそ

1) ここではジュといわゆるフォンが同じ意味で使われている。

2) 日本の調理現場で「白いフォン」を意味する「フォン・ブラン」は主として鶏のフォンを指すことが多いが、本書で扱われている白いフォンのうち標準的なものは仔牛肉、家禽類をベースとしており、鶏のフォンは別途説明されている。

3) 1767-1841。19 世紀の著名な美食家。著書に『食卓の古典』（1843）がある。料理名にキュシーの名を冠したものも多い。

4) 原文 chimiste。現代は分子ガストロノミーが盛んだが、料理を作る過程で起きる現象や結果を「化学」で説明しようとする試みは少なくともカレーまで遡ることが出来る。茶色いフォン [p.5] のレシピにおいて言及されるオスマゾームという想像上の物質もその範疇に含まれるだろう。また、化学の前身たる「錬金術」的概念は中世以来いくつかの料理書において散見される。

5) 本書において「昔の料理」と表現される場合は概ね 17～18 世紀末と考えていい。

6) 17 世紀に絶対王政を確立したルイ 14 世の母。

7) ルーがスペインからもたらされたというのは逸話、伝承の域を出ない。

れ自体の重要性はだんだん減っていくだろうと思われる。

ソース・エスパニョルが基本ソースとして扱われるべき理由は何か？ ソース・エスパニョルそれ自体に固有の色合いや風味というものはなく、これらはどんなフォンを用いて作るかで決まる。まさにこの点にソース・エスパニョルの長所が存するのだ。補助材料としてルーを加えるが、ルーにはとろみを付けるという意味しかなく、風味にはまったく寄与しない。そもそも、ソースを完璧に仕上げるためには、とろみ以外のルーに含まれる成分はソースからほぼ完全に取り除いてしまっても差し支えはない。不純物を丁寧に取り除いたソースにはルーに含まれていたでんぷん質だけが残っているわけだ。だから、ソースの口あたりを滑らかなものにするために必要なのがでんぷん質だけなら、純粋なでんぷんだけを用いる方がずっと簡単で、作業時間も大幅に短縮されるし、その結果として、ソースを火にかけ過ぎてしまうようなミスも防げる。将来的には、小麦粉ではなく純粋なでんぷんでルーを作るようになるかも知れない。

料理界の現状を鑑みるに、ソース・エスパニョル [p.10] ととろみを付けたジュ [p.11] をそれぞれ使い分けざるを得ない。これにはさまざまな理由があるが、大きな仕立てのブレゼや、羊や仔羊以外を材料にしたラグーでは、肉汁が煮汁に染み出してきて美味しくなるわけだから、トマトを加えたソース・エスパニョルを用いるのがいい。なお、ソース・エスパニョルをさらに丁寧に仕上げるとソース・ドゥミグラスとなる。これはいろいろなソテーに不可欠なもので、今後も変わることはないだろう。

一方、牛や羊、家禽を使った繊細で軽い仕立ての料理にはとろみを付けたジュの方が好まれる。デグラセの際に少量だけ、料理の主素材と同じものからとったジュを用いる。

こんにちのフランス料理においては、肉とソースの調和がとれているべきという、まことに理に適った厳守すべき決まりがある。

だから、ジビエ料理にはジビエのフォンを用いるか、とりたてて際立った個性を持たないフォンを用いて作ったソースを添える。牛や羊のフォンは用いない。ジビエのフォンというのは、さほど濃厚なものを作することは出来ないが、素材の個性的な風味を表現するには最適だ。こういった事情は魚料理にも当て^{はま}る。ソースそれ自体が際だった風味を持たないものの場合には必ず魚のフュメを加えてやるのだ。このようにしてそれぞれの料理に個性的な風味を実現させることになる。

もちろん、ここまで述べた原則を実現しようにも、コストの問題がしばしば起こることは承知している。けれども、熱意のある、他者の評価を意識している料理人なら問題点を熟考して、完璧とは言わぬまでも満足いく結果を得ることが出来るだろう。

ソースのベース作り

Traitement des Éléments de Base dans le Travail des Sauces

茶色いフォン（エストウファード）

Fonds brun ou Estouffade

（仕上がり 10 L 分）

- 主素材……牛すね 6 kg、仔牛のすね 6kg または仔牛の端肉で脂身を含まないもの 6 kg、骨付きハムのすねの部分 1 本（前もって下茹でしておくこと）、塩漬けしていない豚皮を下茹でしたもの 650 g。
- 香味素材……にんじん 650 g、玉ねぎ 650 g、ブーケガルニ（パセリの枝 100 g、タイム 10 g、ローリエ 5 g、にんにく 1 片）。
- 作業手順……肉を骨から外す。
骨は細かく砕き、オーブンに入れて軽く焼き色を付ける。野菜は焼き色が付くまで炒める。これらを鍋に入れて 14 L の水を注ぎ、ゆっくりと、最低 12 時間煮込む。水位が下がらぬように、適宜沸騰した湯を足すこと。

大きめのさいの目に切った牛すね肉を別鍋で焼き色が付くまで炒める。先に煮込んでいたフォンを少量加えて煮詰める。この作業を 2～3 回行ない、フォンの残りを注ぐ。

鍋を沸騰させて、浮いてくる泡を取り除く。浮き脂も丁寧に取り除く。蓋をして弱火で完全に火が通るまで煮込んだら、布で漉してストックしておく。

【原注】フォンの材料に牛の骨などが含まれている場合には、事前にその骨だけで 12～15 時間かけてとろ火でフォンをとるといい。

フォンの材料を鍋に焦げ付くくらいまで強く焼き色を付ける¹⁾のはよろしくない。経験からいって、丁度いい色合いのフォンに仕上げるには、肉に含まれているオスマゾーム²⁾の働きだけで充分だ。

白いフォン

Fonds blanc ordinaire

（仕上がり 10 L 分）

- 主素材……仔牛のすね、および端肉 10 kg、鶏の手羽やとさか、足など、または鶏がら 4 羽分、
- 香味素材……にんじん 800 g、玉ねぎ 400 g、ポワロー 300 g、セロリ 100 g、ブーケガルニ（パセリの枝 100 g、タイム 1 枝、ローリエの葉 1 枚、クローブ 4 本）。
- 使用する液体と味付け……水 12 L、塩 60 g。

- 作業手順……肉は骨を外し、紐で縛る。骨は細かく砕く。鍋に肉と骨を入れ、水を注ぎ塩を加える。火にかけ、浮いてくるアクを取り除き香味素材を加える。
- 加熱時間……弱火で 3 時間。

【原注】このフォンは火加減を抑えて、出来るだけ澄んだ仕上がりになること。アクや浮き脂は丁寧に取り除くこと。

茶色いフォンの場合と同様に、始めに細かく砕いた骨だけを煮てから指定量の水を注ぎ、弱火で 5 時間煮る方法もある。

この骨を煮た汁で肉を煮るわけだ。その作業内容は上記茶色いフォンの場合と同様。この方法は、骨からゼラチン質を完全に抽出出来るという利点がある。当然のことだが、煮ている間に蒸発して失われてしまった分は湯を足してやり、全体量を 12 L にしてから肉を煮ること。

鶏のフォン（フォンドヴォライユ）

Fonds de volaille

白いフォンと同じ主素材、香味素材、水の量で、さらに鶏のとさかや手羽、ガラを適宜増量し、廃鶏 3 羽を加えて作る。

仔牛の茶色いフォン（仔牛の茶色いジュ）

Fonds, ou Jus de veau brun

（仕上がり 10 L 分）

- 主素材……骨を取り除いた仔牛のすね肉と肩肉（紐で縛っておく）6kg、細かく砕いた仔牛の骨 5 kg。
- 香味素材……にんじん 600 g、玉ねぎ 400 g、パセリの枝 100 g、ローリエの葉 2 枚、タイム 2 枝。
- 使用する液体……白いフォンまたは水 12 L。水を用いる場合は 1 L あたり 3 g の塩を加える。
- 作業手順……厚手の片手鍋または寸胴鍋の底に輪切りにしたにんじんと玉ねぎを敷きつめる。その他の香味素材と、あらかじめオーブンで焼き色を付けておいた骨と肉を鍋に加える。
蓋をして約 10 分間、蓋をして弱火にかけた野菜から水分が汗をかくように出るイメージで蒸し焼き状態にし、素材の味を引き出す³⁾。フォンまたは水少量を加え、煮詰める。この作業をさらに 1～2 回行なう。残りのフォンまたは水を注ぎ、蓋をし、沸騰させる。アクを丁寧に取る。微沸騰の

1) パンセ pincer と呼ばれる手法。原義は「抓む」。材料が鍋底に張り付いて、トングなどでしっかり「抓ま」ないと取れないくらい強く焼き付けることからそう呼ばれるようになった。古い料理書では推奨するものも多かった。

2) 19 世紀頃、赤身肉の美味しさの本質であると考えられていた想像上の物質。赤褐色をした窒素化合物の一種で水に溶ける性質があるとされた。なお、当時のヨーロッパではグルタミン酸はもとよりイノシン酸が「うま味」の要素であるという概念すらなく、「コクがある」corsé とか「肉汁たっぷり」onctueux（オンクチュー）や succulent（スユキロン）などの表現で肉料理やソースの美味しさが表現された。

3) suer（スユエ）シュエ。

状態で6時間煮る。

布で漉し、ストックしておく。使用目的や必要に応じて、さらに煮詰めてからストックしてもいい。

ジビエのフォン Fonds de gibier

(仕上がり 5 L 分)

- 主素材……ノロ鹿の頸、胸肉および端肉 3 kg (老いたノロ鹿がいいが、新鮮なものを使うこと)、野うさぎ¹⁾の端肉 1 kg、老うさぎ 2 羽、山うずら 2 羽、老きじ 1 羽。
- 香味素材……にんじん 250 g、玉ねぎ 250 g、セージ 1 枝、ジュニパーベリー²⁾ 15 粒、標準的なブーケガルニ。
- 使用する液体……水 6 L および白ワイン 1 瓶。
- 加熱時間……3 時間。
- 作業手順……ジビエは事前にオーブンで焼き色を付けておき、野菜と香草を敷き詰めた鍋に入れる。野菜類も事前に焼き色を付けておくこと。ジビエを焼くのに用いた天板を白ワインでデグラセし、これを鍋に注ぐ。同量の水も加え、ほぼ水分がなくなるまで煮詰める。
この作業の後で、残りの水全量を注ぎ、沸騰させる。丁寧にアクを引きながらごく弱火で煮る³⁾。

魚のフュメ (フュメドポワソン)⁴⁾ Fonds, ou Fumet de poisson

(仕上がり 10 L 分)

- 主素材……舌びらめ、メルラン⁵⁾やバルビュ⁶⁾のあら 10 kg。
- 香味素材……薄切りにした玉ねぎ 500 g、パセリの根⁷⁾と茎 100 g、マッシュルームの切りくず⁸⁾ 250 g、レモンの搾り汁 1 個分、粒こしょう 15 g (これはフュメを漉す 10 分前に投入する)。
- 使用する液体と調味料……水 10 L、白ワイン 1 瓶。液体 1 L あたり 3~4 g の塩。
- 加熱時間……30 分。
- 作業手順……鍋底に香味野菜を敷き詰め、魚のあらを入れる。水と白ワインを注ぎ、強火にかける。

丁寧にアクを引き、微沸騰の状態を保つようにする。30 分煮たら目の細かい網で漉す。

【原注】質の悪い白ワインを使うと灰色がかったフュメになってしまう。品質の疑わしいワインは使わないほうがいい。

このフュメはソースを作る際に加える液体として用いる。魚料理用ソース・エスパニョールを作るときを想定する場合には、魚のあらをバターでエチューベしてから水と白ワインを注いで煮るといい。

赤ワインを用いた魚のフォン Fonds de poisson au vin rouge

このフォンそれ自体を用意することは滅多にない。というのも、例えばマトロットのよう料理の魚の煮汁そのものだからだ。

とはいえ、こんにちでは魚のアラをすっかり取り除いた状態で料理を提供する必要がますます高まってきているので、ここでそのレシピを記しておくべきだろう。このフォンの必要性和有用さはどんどん高まっていくと思われる。

原則として、このフォンの仕込みには、料理として提供するのと同じ種類の魚のアラを用いて、その香りの特徴を生かす必要がある。だが、どんな種類の魚を使う場合でも作り方は同じだ。

(仕上がり 5 L 分)

- 主素材……料理に用いるのと同じ魚種の頭とアラ 2.5 kg。
- 香味素材……薄切りにして下茹でした玉ねぎ 300 g、パセリの枝 100 g、タイムの小枝 1 本、小さなローリエの葉 2 枚、にんにく 5 片、マッシュルームの切りくず 100 g。
- 使用する液体と調味料……水 3.5 L、良質の赤ワイン 2 L、塩 15 g。
- 加熱時間……30 分。
- 作業手順……「魚の白いフォン⁹⁾」と同様にする。

【原注】このフォンは魚の白いフォンよりも濃く煮詰めることが可能。とはいえ、保存のために煮詰めないでいいように、その都度、必要な量だけ

1) lièvre (リエーヴル)。

2) セイヨウネズの樹の実。

3) 最後に布で漉す必要があるが、当然のこととして明記されていないので注意。

4) 本質的には前出の「フォン」と同様のものだが、魚(およびジビエ)を素材としたフォンは香りがポイントとなるため、フュメ fumet (香気、良い香りの意)の名称のほうが一般的に使われている。

5) タラの近縁種。

6) ヒラメの近縁種。

7) パセリには根がにんじん形に肥大する品種もある (persil tubéreux 根パセリ。葉は平らでイタリアンパセリのように使う)。

8) champignons de Paris (シャンピニオン・ド・パリ) いわゆるマッシュルームは、ガルニチュールなど料理の一部として提供する際に、トゥルネ tourner (らせん) 状の切れ込みを入れて装飾したものを使う。その際に少なくない量、具体的にはマッシュルームの重量で 15~20 % 程度が「切りくず」として発生するのでこれを利用する。この場合だと、少なくとも 650~750 g 程度のマッシュルームの下処理(トゥルネ)をする必要があるが、大きな調理現場以外で毎日それほどのマッシュルームを消費するケースは少ないと思われるので、このレシピのとおり作るには、切りくずを数日かけて冷蔵庫などで貯めておくなどの工夫が必要だろう。本書のレシピ、とりわけフォンやフュメ、ソースにおいてマッシュルームの切りくずを用いる指示が少なくないので留意されたい。なお、tourner (トゥルネ) の原義は「回す」であり、包丁を持った側の手は動かさずに、材料のほうを回すようにして切れ目を入れたり、アーティチョークや果物などの皮を剥くことを意味する。

9) 前項のフュメドポワソンのこと。

仕込むことを勧める。

魚のエッセンス Essence de poisson

- 主素材……メルラン¹⁾および舌びらめの頭、アラ 2 kg。
- 香味素材……薄切りにした玉ねぎ 125 g、マッシュルームの切りくず 300 g、パセリの枝 50 g、レモンの搾り汁 1 個分。
- 使用する液体……煮詰めていないフュメドポワソン 1 1/2 L、良質の白ワイン 3 dL。
- 所要時間……45 分。
- 作業手順……鍋にバター 100 g と玉ねぎ、パセリの枝、マッシュルームの切りくずを入れ、強火で色づかないようさっと炒める。アラと端肉を加える。蓋をして約 15 分弱火で蒸し煮する²⁾。その間、小まめに混ぜてやること。白ワインを注ぎ、半量になるまで煮詰める。最後にフュメドポワソンを注ぎ、レモン汁と塩 2 g を加える。再び火にかけて、とろ火で 15 分程煮込んだら、布で漉す。

【原注】魚のエッセンスは、舌びらめやチュルボ、チュルボタン、バルビュ³⁾などのフィレ⁴⁾をポシェする際に用いる。

さらに、このエッセンスを煮詰めて、上記でポシェした魚のソースに加えて風味を強くするのに使う。

エッセンスについて Essences diverses

その名のとおり、エッセンスとはごく少量になるまで煮詰めて非常に強い風味を持たせたフォンのこと。

エッセンスは普通のフォンと本質的には同じものだが、素材の風味をしっかり出すために、使用する液体の量はずっと少ない。したがって、仕上げにエッセンスを加える指示がある料理の場合でも、そもそも十分に風味ゆたかなフォンを用いていれば、エッセンスは必要ないことが分かるだろう。

まず最初に、美味しく風味ゆたかなフォンを用いるほうが、あまり出来のよくないフォンで調理し、後からエッセンスで欠点を補うよりもずっと簡単なのだ。その方がいい結果が得られるし、時間と材料の節約にもなる。

セロリ、マッシュルーム、モリーユ⁵⁾、トリュフなど、とりわけ明確な風味の素材のエッセンスを、必要に応じて用いるにとどめるのがいい。

また、十中八九、フォンを仕込む際に素材そのものを加えた方が、エッセンスを仕込むよりもいい

結果が得られることは頭に入れておくこと。

そのようなわけで、エッセンスについてこれ以上長々と述べる必要もないと思われる。ベースとなるフォンがコクと風味がゆたかなものならであるなら、エッセンスはまったく無用の長物と言える。

グラスについて Glaces diverses

グラスドヴィアンド、鶏のグラス（グラスドヴォライユ）、ジビエのグラス、魚のグラスの用途は多岐にわたる。これらは、上記いずれかの素材でとったフォンをシロップ状になるまで煮詰めたもののことだ。

これらの使い途は、料理の仕上げに表面に塗ってしっとりとした艶を出させるのに用いる場合もあれば、ソースの味や色合いを濃くするために用いたり、あるいは、あまりに出来のよくないフォンで作った料理の場合にはコクを与えるために使うこともある。また、料理によっては適量のバターやクリームを加えてグラスそのものをソースとして用いることもある。

グラスとエッセンスの違いだが、エッセンスが料理の風味そのものを強くすることだけが目的であるのに対して、グラスは素材の持つコクと風味をごく少量にまで濃縮したものだ。

だからほとんどの場合、エッセンスよりもグラスを使うほうがいい。

とはいえ昔の料理長たちの中には、グラスの使用を絶対に認めない者もいた。その理由は、料理を作る度に毎回その料理のためのフォンをとるべきであり、それだけで料理として十分なものにすべき、ということだった。

確かに時間と費用の点で制限がなければその理屈は正しい。だが、こんにちでは、そのようなことの出来る調理現場はほとんどない。そもそもグラスは、正しく適量を用いるのであれば、そのグラスが丁寧に作られたものであるなら、素晴らしい結果が得られる。だから多くの場合、グラスはまことに有用なものと言える。

グラスドヴィアンド Glace de viande

茶色いフォン（エストウファード）を煮詰めて作る。

煮詰めて濃くなっていく途中、何度か布で漉して、より小さな鍋に移しかえていく。煮詰めている際に、丁寧にアクを引くことが、澄んだグラスを作るポイント。

煮詰めている際には、フォンの濃縮具合に応じ

1) タラの近縁種。

2) 素材を入れた鍋に蓋をして弱火にかけ、少量の水分で蒸し煮状態にすることを *étuver* エチュベという。このフランス語をそのまま用いている調理現場も少なくない。

3) いずれも鰈、ひらめの近縁種。チュルボタンはチュルボの小さいものを言う。

4) 3 枚おろし、または 5 枚おろしにして、頭とアラを取り除いた状態。

5) *morille* キノコ的一种。和名アミガサタケ。

て、火加減を弱めていくこと。最初は強火でいいが、作業の最後の方は弱火にしてゆっくり煮詰めてやること。

スプーンを入れてみて、引き上げた際に、艶のあるガラスの層でスプーンが覆われ、しっかり張り付いているくらいが丁度いい。要するに、スプーンがガラスでコーティングされた状態になればいいということだ。

【原注】色が薄くて軽い仕上がりのガラスが必要な場合には、茶色いフォンではなく、標準的な仔牛のフォンを用いる。

鶏のグラス（グラスドヴォライユ） Glace de volaille

鶏のフォン（フォンドヴォライユ）を用いて、グラスドヴィアンドと同様にして作る。

ジビエのグラス Glace de gibier

ジビエのフォンを煮詰めて作る。ある特定のジビエの風味を生かしたグラスを作るには、そのジビエだけでとったフォンを用いること。

魚のグラス Glace de poisson

このグラスを用いることはあまり多くない。日常的な業務においては「魚のエッセンス」を用いることが好まれる。そのほうが魚の風味も繊細になる。魚のエッセンスで魚をポシェした後に煮詰めてソースに加える。

ルー Roux

ルーはいろいろな派生ソースのベースとなる基本ソースにとろみを付ける役目を持つ。ルーの仕込みは、一見したところさほど重要に思われぬだろうが、実際には正反対だ。丁寧に注意深く作業すること。

茶色いルーは加熱に時間がかかるので、大規模な調理現場では前もって仕込んでおく。ブロンドのルーと白いルーはその都度用意すればいい。

茶色いルー Roux brun

（仕上がり 1 kg 分）

1. 澄ましバター……500 g
2. ふるった小麦粉……600 g

ルーの火入れについて

加熱時間は使用する熱源の強さで変わってくる。だから数字で何分とは言えない。ただし、火力が強過ぎるよりは弱いくらいの方がいい。というのも、温度が高すぎると小麦粉の細胞が硬化して中身を閉じ込めてしまい、そうなると後でフォンなどの液体を加えた際に上手く混ざらず、滑らかなとろみの付いたソースにならない。乾燥豆をいきなり熱湯で茹でるのと同じようなことが起きるわけだ。低い温度から始めてだんだんと熱くしていけば、小麦粉の細胞壁がゆるんで細胞中のでんぶ

んが膨張し、熱によって発酵状態の初期のようになる。このようにして、でんぶんをデキストリンに変化させる¹⁾。デキストリンは水溶性の物質で、これが「とろみ」の主な要素なのだ。茶色いルーは淡褐色の美しい色合いで滑らかな仕上がりにする。だまがあってはいけない。

ルーを作る際には必ず、澄ましバターを使うこと²⁾。生のバターには相当量のカゼインが含まれている。カゼインがあると火を均質に通すことが出来なくなってしまう。とはいえ、以下を覚えておくといい。ソースとして仕上げた段階で、ルーで使ったバターは風味という点ではほとんど意味が失なわれている。そもそもソースの仕上げに不純物を取り除く³⁾段階でバターも完全に取り除かれてしまうわけだ。だからルーに用いるバターは

1) 現代の科学的見地からすると必ずしも正確な記述ではないので注意。

2) 初版～第三版では「澄ましバターまたは十分に澄ましたグレスドマルミット」となっている。グレスドマルミットとは、コンソメなどを作る際に、浮いてくる油脂を取り除く必要があるが、それを捨てずにまとめてから漉して澄ませたもののこと。基本的に獣脂と考えていい。なお、同時代の料理書—例えばペラプラ『近代料理技術』（1935 年）—には、ルーを作るのにバターを使う必要はなく、グレスドマルミットで充分、としているものもある。

3) *dépouiller* デプイエ。ソースや煮込み料理を仕上げる際に、浮き上がってくる不純物を徹底的に取り除き、目の細かい布などで漉すこと。原義は動物などの皮を剥ぐ、剥くことの意で、野うさぎの皮を剥ぐ、うなぎの皮を剥く、という意味で現代の厨房でも用いられている。ソースの場合は表面に凝固した蛋白質や油脂の膜が出来、それを「剥ぐように」取り除くことから、あるいは表面に浮いてくる不純物を徹底的に取り除いてきれいなソースに仕上げることを、動物の皮を剥いてきれいな身だけにすることになぞらえて、この用語が用いられるようになったようだ。なお、本書において *écumer*（エキュメ）が単に浮いてくる泡やアクを取る、という作業であるのに対して、*dépouiller*（デプイエ）は「徹底的に不純物を取り除いて美しく仕上げる」という意味合いが込められている。現代では品種改良や農法の変化によって野菜のアクも少なくなり、小麦粉も精製度の高いものを利用出来るなど、食材および調味料の多くで純度の高いものを使用する場合はほとんどであり、このデプイエという作業は 20 世紀後半にはほとんど行なわれなくなり、*écumer*（エキュメ）という用語だけで済ませることがほとんど（cf. 辻静雄監訳『オリヴェソースの本』柴田書店、1970 年、27～28 頁）。

小麦粉に熱を通すためだけのものと考えていい。ルーはソース作りの出発点だ。だから次の点も記憶に留めること。小麦粉にでんぷん^{とど}が含まれているからこそソースに「とろみ」が付く。だから純粋なでんぷん（特性が小麦のでんぷんと同じでも異なったものでも）でルーを作っても、小麦粉の場合と同様の結果が得られるだろう。ただしその場合は小麦粉でルーを作る場合より注意して作業する必要がある。また、小麦粉と違って余計な物質が含まれていないために、全体の分量比率を考え直すことになる。

【原注】本文で述べたように、茶色いルーを作る際には澄ましバターを用いる。他の動物性油脂はよほど経済的事情が逼迫していない限り使わないこと。材料コストが問題になる場合でも、ソース

の仕上げに不純物を取り除く際に多少の注意を払えば、ルーに用いたバターを回収するのはさして難しいことではない¹⁾。それを後で他の用途で使えばいいだろう。

ブロンドのルー Roux blond

（仕上がり 1 kg 分）

材料の比率は茶色いルーと同じ。すなわちバター 500 g と、ふるった小麦粉 600 g。
火入れは、ルーがほんのりブロンド色になるまで、ごく弱火で行なう。

白いルー Roux blanc

500 g のバターと、ふるった小麦粉 600 g。

このルーの火入れは数分、つまり粉っぽさがなくなるまでの時間でいい。

1) 既に述べたように初版～第三版まではバターまたはグレスドマルミットという指示であったことに留意する必要があるだろう。実際のところ、良質のバターを用いてルーを作ったほうが、軽やかな仕上りのソースになる傾向があることは言うまでもない。

基本ソース GRANDES SAUCES DE BASE

ソース・エスパニョル¹⁾ Sauce espagnole

(仕上がり 5 L 分)

- とろみ付けのためのルー [p.8] ……625 g。
 - 茶色いフォン [p.5] (ソースを仕上げるのに必要な全量) ……12 L。
 - ミルポワ [p.86]²⁾ (香味素材) ……小さなさいの目に切った塩漬け豚ばら肉 150 g、2 mm 程度のさいの目³⁾に切ったにんじん 250 g と玉ねぎ 150 g、タイム 2 枝、ローリエの葉 2 枚。
 - 作業手順
1. フォン 8 L を鍋で沸かす。あらかじめ柔らかくしておいたルーを加え、木杓子か泡立て器で混ぜながら沸騰させる。
弱火にして⁴⁾微沸騰の状態を保つ。
 2. 以下のようにしてあらかじめ用意しておいたミルポワを投入する。ソテー鍋に塩漬け豚ばら肉を入れて火にかけて脂を溶かす。そこに、細かく刻んだにんじんと玉ねぎ、タイム、ローリエの葉を加える。野菜が軽く色づくまで強火で炒める。丁寧に、余分な脂を捨てる。これをソースに加える。

野菜を炒めたソテー鍋に白ワイン約 100 mL⁵⁾を加えてデグラセ⁶⁾し、それを半量まで煮詰める。これも同様にソースの鍋に加える。こまめに浮いてくる夾雑物を徹底的に取り除き⁷⁾ながら弱火で約 1 時間煮込む。

3. ソースをシノワ⁸⁾で、ミルポワ野菜を軽く押しながらかき混ぜ、別の片手鍋に移す。フォン 2 L を注ぎ足す。さらに 2 時間、微沸騰の状態を保ちながら煮込む。その後、陶製の鍋に移し、ゆっくり混ぜながら冷ます。
4. 翌日、再び厚手の片手鍋に移してから、フォン 2 L とトマトピューレ 1 L または同等の生のトマトつまり 2 kg を加える。トマトピューレを用いる場合は、あらかじめオープンでほとんど茶色になるまで焼いておくといい。そうするとトマトピューレの酸味を抜くことが出来る。そうすればソースを澄ませる作業が楽になるし、ソースの色合いも温かそうで美しいものになる。ソースをヘラか泡立て器で混ぜながら強火で沸騰させる。弱火にして 1 時間微沸騰の状態を保つ。最後に、表面に浮いている不純物を、細心の注意を払いながら徹底的に

- 1) 本節冒頭では、ルーがスペインの料理人によってもたらされ、その結果としてソース・エスパニョルが作られるようになったと読める記述があるが、これはむしろ誤りと考えるべき。エスパニョル *espagnol(e)* は「スペイン (風) の」意だが、スペイン料理起源というわけでもない。スペインを想起させるトマトを使うから、あるいは、ソースが茶褐色なのがムーア系スペイン人を想起させるから、など定説はない。カレーム『19 世紀フランス料理』第 3 巻に収められたソース・エスパニョルの作り方は、フォンをとるところから始まり 4 ページにわたって詳細なものとなっている (pp.8-11)。その中で、肉を入れた鍋に少量のブイヨンを注いで煮詰めることを繰り返す。ここまでは 18 世紀の料理書で一般的な手法であるが、その後に大量のブイヨンを注いだ後、いきなり強火にかけるとはならず、弱火で加熱していくやり方を「スペイン式の方法」と述べている。カレームにおいては、これがソースの名称の根拠のひとつになっていると考えていいだろう。もちろん、ソース・エスパニョルという名称のソースはカレーム以前からあり、1806 年刊のヴィアール『帝国料理の本』にもカレームのレシピより簡単だが、ほぼ同様のものが基本ソースとして収録されている。また、それ以前にもソース・エスパニョルに類する名称のソースはあったが、たとえば 1739 年刊ムノン『新料理研究』第 2 巻にある「スペイン風ソース」はかなり趣きが異なる (コリアンダーひと把みを加えるのが特徴的)。同じ料理名でも時代や料理書の著者によってまったく違う料理になっていることは、食文化史において珍しいことではない。また、とりわけ料理名に地名、国名が冠されているものの中には根拠や由来のはっきりしないものも多い。いずれにしても、本書のソース・エスパニョルの源流は 19 世紀初頭のヴィアールあたりからと考えられる。ソース・エスパニョルは 19 世紀を通して普及し、茶色いソースの代表的な存在となった。こんにちでもフォンドヴォーをベースとしたソースは、ルーでとろみ付けこそしないが、仔牛の骨などから出るコラーゲンによるとろみを利用したもので、仕上がりは色合いや、ごく標準的ともいえる風味付けの方法などが引継がれ続けている調理現場も少なくない。もっとも、上述のように本書では「茶色いルー」を使うところに「エスパニョル」であることの理由を見い出そうとしていると解釈される。
- 2) *mirepoix* (ミルポワ)。ソースやフォンにコクを与える目的で、細かいさいの目に切った香味野菜や塩漬け豚ばら肉を合わせたもの。18 世紀にミルポワ公爵の料理人が考案したといわれているが真偽は不明。同様のものに *matignon* (マティニョン) がある。ミルポワより大きめのさいの目に切るのが一般的とされるが、調理現場によってはあまり区別せずミルポワとのみ呼称するケースも多い。第 2 章ガルニチュール、ミルポワ [p.86] 訳注参照。
- 3) *brunoise* (ブリュノワーズ)。1~2 mm のさいの目に切ること。couper en mirepoix (クゥペオンミルポワ) ミルポワに切るとも言う。
- 4) 原文から直訳すると「鍋を火の脇に置く」だが、現代の調理環境では単純に「弱火にする」と解釈していい。
- 5) 原文 un verre de vin blanc (アンヴェールドヴァンブロン)。直訳すると「グラス 1 杯の白ワイン」だが、本書において un verre de ~ は「約 1 dL=100 mL」と覚えておくといいだろう。
- 6) *dégrasser* 鍋に粘液状になって付着している肉汁を酒類あるいは水で溶かし出してソースなどに利用すること。
- 7) *dépouiller* デブイエ。前節「ルーの火入れについて」訳注参照。
- 8) 小さな穴が多く空けられた円錐形で、取っ手の付いた漉し器の一種。金属製のものが主流。
- 1) 原文 viande noire de boucherie (ヴィヨンドノワールドブシュリ) 逐語訳すれば「肉屋の赤身肉」(noir(e) は黒の意だが肉の場合は赤身肉を指す) だが、一般的に viande de boucherie (ヴィヨンドドブシュリ) とだけ言えば、**伝統的に肉屋で扱われてきた、白身肉**

取り除く。布で漉し、完全に冷めるまで、ゆっくり混ぜ続けること¹⁾。

【原注】ソース・エスパニョールで仕上げに不純物を取り除くのにかかる時間はいちがいには言えない。これは、ソースに用いるフォンの質次第で変わるからだ。

ソースにするフォンが上質なものであればある程、仕上げに不純物を取り除く作業は早く済む。そういう場合には、ソース・エスパニョールを5時間で作ることも無理ではない。

魚料理用ソース・エスパニョール²⁾

Sauce espagnole maigre

(仕上がり 5 L 分)

- ・バターを用いて³⁾作ったルー [p.8] ……500 g。
- ・魚のフュメ (フュメドポワソン) [p.6] (ソースを仕上げるために必要な全量) ……10 L。
- ・ミルポワ……標準的なソース・エスパニョールと同じミルポワ [p.86] 野菜を同量と、塩漬け豚ばら肉の代わりにバターを用い、マッシュルームまたはマッシュルームの切りくず⁴⁾250 g を加える。
- ・作業手順……標準的なソース・エスパニョールとまったく同様に作る。
- ・加熱時間と不純物を取り除くのに必要な時間……5 時間。

仕上げて漉してから、標準的なソース・エスパニョールとまったく同様に、完全に冷めるまでゆっくり混ぜ続けること。

魚料理用ソース・エスパニョール補足

このソースを日常的な料理のベースとなる仕込みに含めるかどうかについては意見が分れるところだ。

普通のソース・エスパニョールは、つまるところ風味の点ではほとんどニュートラルなものだから、それに魚のフュメを加えれば、魚料理用ソース・エスパニョールとして充分に通用するだろう。どうしても上で挙げた魚料理用ソース・エスパニョールが必要になるのは、宗教的に厳格に小斎の決まりを守って料理を作る場合のみで、さすがにその場合は代用品などない。

ソース・ドゥミグラス⁵⁾

Sauce demi-glace

一般に「ドゥミグラス」と呼ばれているものは、いったん仕上がったソース・エスパニョール [p.10] をさらに、もうこれ以上は無理という位に徹底的に不純物を取り除いたもののことだ。

最後の仕上げにグラスドヴィアンド [p.7] など加える。風味付けに何らかの酒類⁶⁾を加えれば、当然ながらソースの性格も変わるので、最終的な使い途に応じて決めること。

【原注】

ソースの色合いを決めるワインを仕上げに加える際には、「火から外して」行なうこと。沸騰しているとワインの香りがとんでしまうからだ。

とろみを付けた仔牛のジュ

Jus de veau lié

(仕上がり 1 L 分)

を除く畜産精肉のことで、具体的には牛、羊、場合によっては馬も含まれる (馬肉は食材としてあまり一般的ではないが、専門店がある)。副生物 (内臓や足、耳、舌肉など) は含まれない。この場合の「白身肉」とは一般的に乳呑仔牛、乳呑仔羊のことであり、鶏 (およびその他の家禽) や豚は別扱いになる。ここでわざわざ viande noire 赤身肉と表現しているのは、19 世紀後半以降、上記のような区分がやや曖昧になったことによるものだろう。以下、本書の訳では viande de boucherie の訳語として「牛、羊肉」をあてることにする。

- 2) フランス語のソース名にある maigre (メーグル) はこの場合、一般的に「魚用、魚料理用」と訳すが、厳密には「小斎の際の料理用」となる。小斎とは、カトリックで古くから特定の期間、曜日に肉類を断つ食事をする宗教的食習慣。日本の「お精進」とニュアンスは近いが、小斎においては忌避されるのは鳥獣肉のみであり、魚介や乳製品はいいとされた。こじつけのように、水鳥は水のものだから魚介扱いであり、またイルカも魚類として扱われていた。小斎が行なわれるのは復活祭の前 46 日間 (四旬節、逆に言えばカーニバルの最終日マルディグラの翌日から 46 日) と、週に一度 (多くの場合は金曜) であった。合計すると小斎が行なわれるのは年間 100 日近くもあり、中世から 18 世紀の料理人たちは小斎の宴席に供する料理に工夫を凝らしていた。この習慣は 19 世紀になるとだんだん廃れていき、エスコフィエの時代には、料理人に対して小斎のための料理を要求することは少なくなっていった。
- 3) 初版～第三版にかけては、茶色いルーを作るのに「バターまたは、きれいなグレスドマルミット (コンソメなどを作る際に表面に浮いてくる脂をすくい取って、不純物を漉し取ったものであり、基本的に獣脂)」を用いる、とある。上述のように、カトリックにおける「小斎」の場合、獣脂は忌避されたがバターなどの乳製品は許容された。そのため特に「バターを用いて作ったルー」という指定がなされ、第四版では茶色いルーに澄ましバターのみを使う旨が強調されたが、ここでは初版以来の記述がそのまま残っているために、やや冗長に思われる表現となっている。
- 4) champignons de Paris (シャンピニョンドパリ) いわゆるマッシュルームは、ガルニチュールなど料理の一部として提供する際に、トゥルネ tourner といって螺旋 (らせん) 状の切れ込みを入れて装飾したものを使う。その際に少なくない量、具体的には重量で 15～20 % 程度が「切りくず」として発生するのでこれを利用する。なお、tourner (トゥルネ) の原義は「回す」であり、包丁を持った側の手は動かさずに、材料のほうを回すようにして切れ目を入れたり、アーティチョークや果物などの皮を剥くことを意味する。
- 5) 日本の洋食などで一般的な「デミグラス」あるいは「ドミグラス」とはかなり異なった仕上りのソースであることに注意。ソース・エスパニョールの仕上げにあたって、徹底的に不純物を取り除くことを何度も強調しているのは、透き通った茶色がかかった色合いの、なめらかなソースを目指すからであり、それをさらに徹底させるということは、透明度、なめらかさの面でさらに上を目指すということの意味するからだ。ちなみに、アメリカに本社のあるメーカーの「デミグラスソース」の缶詰はもっぱら日本で販売されている製品であり、ヨーロッパおよびアメリカでは同一ブランドに該当する商品は存在しないようだ。
- 6) 本書ではマデira酒 (マデiraワイン、ポルトガルの酒精強化ワイン、すなわちブドウ果汁が酵母により醗酵している途中で蒸留酒を加えて醗酵を止める製法のもので、甘口のものが多い) が用いられることが多い。
- 1) allow-root 南米産のクズウコンを原料とした良質のでんぷん。日本では入手が難しいこともあり、コーンスターチが用いられること

- ・仔牛のフォン……仔牛の茶色いフォン [p.5] 4 L。
- ・とろみ付け材料……アロールート¹⁾30 g。
- ・作業手順……よく澄んだ仔牛のフォン 4 L を強火にかけ、1/4 量つまり 1 L になるまで煮詰める。大さじ数杯分の冷たいフォンでアロールートを溶く。これを沸騰している鍋に加える。1 分程度だけ火にかけ続けたら、布で漉す。

【原注】この、とろみを付けた仔牛のジュは、本書では頻繁に使う指示をしているが、必ず、しっかりした味で透き通った、きれいな薄茶色に仕上げることを。

ヴルテ²⁾ (標準的な白いソース) Velouté, ou sauce blanche grasse

(仕上がり 5 L 分)

- ・とろみ付けの材料……バターを用いて作った³⁾ブロンドのルー [p.9] 625 g。
- ・よく澄んだ仔牛の白いフォン [p.5] ……5 L。
- ・作業手順……ルーをフォンに溶かし込む。フォンは冷たくても熱くてもいいが、フォンが熱い場合にはソースが充分なめらかになるよう注意して溶かすこと。混ぜながら沸騰させる。微沸騰の状態を保ちながら、浮いてくる不純物を完全に取除いていく⁴⁾。この作業はとりわけ細心の注意を払って行なうこと。
- ・加熱時間と不純物を取り除く作業に必要な時間……1 時間半。
その後、ヴルテを布で漉す⁵⁾。陶製の鍋に移してゆっくり混ぜながら完全に冷ます。

鶏のヴルテ Velouté de volaille

このヴルテの作り方だが、上述の標準的なヴルテ [p.12] と、材料比率と作業はまったく同じ。使用する液体として鶏の白いフォン (フォンドヴォライユ) [p.5] を使う。

魚料理用ヴルテ Velouté de poisson

ルーと液体の分量は標準的なヴルテとまったく同じだが、仔牛のフォンではなく魚のフュメ [p.6] を用いて作る。
ただし、魚を素材として用いるストックはどれも

そうだが、手早く作業すること。不純物を取り除く作業も 20 分程度にとどめること。その後、布で漉し、陶製の鍋に移してゆっくり混ぜながら完全に冷ます。

ソース・アルマンド (パリ風ソース⁶⁾) Sauce parisienne (ex-Allemande)

(仕上がり 1 L 分)

これは、標準的なヴルテ [p.12] に卵黄でとろみを付けたソース。

- ・標準的なヴルテ……1 L。
- ・追加素材……卵黄 5 個、白いフォン (冷たいもの) 1/2 L、粗く砕いたこしょう 1 ひとつまみ、すりおろしたナツメグ少々、マッシュルームの煮汁 2 dL、レモン汁少々。
- ・作業手順……厚手のソテー鍋にマッシュルームの茹で汁と白いフォン、卵黄、粗く砕いたこしょう、ナツメグ、レモン汁を入れる。泡立て器でよく混ぜ、そこにヴルテを加える。火にかけて沸騰させ、強火で 5 量になるまで、ヘラで混ぜながら煮詰める。
ヘラの表面がソースでコーティングされる状態になるまで煮詰めたら、布で漉す。
膜が張らないよう、表面にバターのかけらをいくつか載せてやり、湯煎にかけておく。
- ・仕上げ……提供直前に、バター 100 g を加えて仕上げる。

【原注】ソース・アルマンド (ドイツ風) とも呼ばれるが、本書では「パリ風」の名称を採用した。そもそも「アルマンド」というの名称に正当性がないからだ。習慣としてそう呼ばれてきただけであって、明らかに理屈に合わない名称だ⁷⁾。1883 年に雑誌「料理技術」に某タヴェルネ氏が寄せた記事には、当時ある優秀な料理人がアルマンドなどという理屈に合わない名称を使うのはやめたという話が出ている。

こんにち既に「パリ風ソース」の名称を採用している料理長もいる。そう呼んだほうが好ましいわけだが、残念なことにまだ一般的にはなっていない⁸⁾。

がほとんど。

- 2) velouté (ヴルテ) 原義は「ビロードのように柔らかな、なめらかな」。日本ではベシャメルソースと混同されやすいが、内容がまったく異なるソースなので注意。
- 3) 魚料理用ソース・エスパニョル [p.11]、訳注参照。
- 4) dépouiller (デプイェ)。ソース・エスパニョル [p.10]、訳注参照。
- 5) ある程度濃度のある液体やピュレを布で漉す場合、昔は「二人がかりで行なう必要があり、それぞれが巻いた布の端を左手に持ち、右手に持った木杓子を使って押し搾る」(『ラルース・ガストロノミク』初版、1938 年) という方法が一般的だった。
- 6) 原書では「パリ風ソース (元ソース・アルマンド)」となっているが、後述のように、こんにちでもソース・アルマンドの名称のほうが一般的であるため、ここでは Sauce Parisienne の「訳語」としてソース・アルマンドをあてることとした。
- 7) エスコフィエは普仏戦争に従軍した経歴があり、ドイツ嫌いとして知られていた。
- 8) エスコフィエの願いもむなしく、現代においてもソース・アルマンドの名称で定着している。この「全注解」においても以後は「ソース・アルマンド」と訳しているので注意されたい。なお、「ドイツ風」というソース名の由来について、ソースの淡い黄色がドイツ人に多い金髪を想起させるからだとかレームは述べている。
- 1) suprême 原義は「至高の」だが、料理においてはしばしば鶏や鴨の胸肉、白身魚のフィレなどを意味する。また、このソースのように、とくに意味もなくこの名を料理につけられているケースも多い。

ソース・シュブレード¹⁾**Sauce suprême**

鶏のヴルテ [p.12] に生クリーム²⁾を加えてなめらかに仕上げ³⁾たもの。ソース・シュブレードは、正しく作った場合「白さの際^{きわ}だったとても繊細な」仕上がりのものでなくてはならない。

(仕上がり 1 L 分)

- ・鶏のヴルテ……1 L。
- ・追加素材……鶏の白いフォン [p.5] 1 L、マッシュルームの茹で汁 1 dL、良質な生クリーム 2 1/2 dL。
- ・作業手順……鍋に鶏のフォンとマッシュルームの茹で汁、鶏のヴルテを入れて強火にかけ、ヘラで混ぜながら、生クリームを少しずつ加え、煮詰めていく。このヴルテと生クリームを煮詰めたものの分量は、上で示した仕上がり 1 L のソース・シュブレードを作るには、1/3 量まで煮詰まっていなくてはならない。

布で漉し、仕上げに 1 dL の生クリームとバター 80 g を加えてゆっくり混ぜながら冷ますと、丁度最初のヴルテと同量になる。

ベシャメルソース⁴⁾**Sauce Béchamel**

(仕上がり 5 L 分)

- ・白いルー [p.9] ……650 g。
- ・使用する液体……沸かした牛乳 5 L。
- ・追加素材……白身で脂肪のない仔牛肉 300 g をさいの目に切り、みじん切りにした玉ねぎ (小) 2 個分とタイム 1 枝、粗く砕いたこしょう 1 つまみ、塩 25 g とバターを鍋に入れて蓋をし、色付かないように弱火で蒸し煮したもの。
- ・作業手順……沸かした牛乳でルーを溶く。混ぜながら沸騰させる。ここに、先に蒸し煮しておいた野菜と調味料、仔牛肉を加える。弱火で 1 時間煮込む。布で漉し⁵⁾、表面にバターのかけらをいくつかけ載せて膜が張らないようにする。肉類を絶対に使わない⁶⁾で調理する必要がある場合は、仔牛肉を省き、香味野菜などは上記のとおりを作る

こと。

このソースは次のようなやり方をすると手早く作れることも出来る。沸かした牛乳に塩、薄切りにした玉ねぎ、タイム、粗く砕いたこしょう、ナツメグを加える。蓋をして弱火で 10 分煮る。これを漉してルーを入れた鍋の中に入れ、強火にかけて沸騰させる。その後 15～20 分だけ煮込めばいい。

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 [p.86] ……さいの目に切って下茹でしておいた塩漬豚ばら肉 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。
- ・作業手順……厚手の片手鍋で、塩漬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プンに入れ 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。

2) フランスの生クリームのうち、料理でよく使われるのは、日本の生クリームにやや近い「クレーム・フレッシュ・パストゥリゼ」(低温殺菌した生クリームで乳脂肪分 30～38 %) のほか、「クレーム・フレッシュ・エペス」(低温殺菌後に乳酸醗酵させたもので日本で一般的な生クリームより濃度がある)、「クレーム・ドゥーブル」(殺菌後に乳酸醗酵させたもので乳脂肪分 40 % 程度でかなり濃度がある) などがある。

3) monter モンテ。原義は「上げる、ホイップする」だが、ソースの仕上げの際などに、バターや生クリームを加えて、なめらかに仕上げることも「モンテ」の語を使用する場合が多い。

4) 17 世紀にルイ 14 世のメートルドテルを務めたこともあるルイ・ベシャメイユ Louis Béchameil (1630～1703) の名が冠されているこのソースは、彼自身の創案あるいは彼に仕えていた料理人によるものという説もあったが真偽は疑わしい。17 世紀頃の成立であることは確かだが、おそらくは古くからあったソースを改良したものに過ぎず、また、19 世紀前半のカレームのレシピはヴルテを煮詰め、卵黄と煮詰めた生クリームでとろみを付けるというものだった。同様に 1867 年刊グフェ『料理の本』のレシピも、炒めた仔牛肉と野菜に小麦粉を振りかけてからブイヨン注ぎ、これを煮詰め、漉してから生クリームを加えるというものだった。

5) ヴルテ [p.12] 訳注参照。

6) 小斎のこと。魚料理用ソース・エスパニョル [p.11] 訳注参照。

ブラウン系の派生ソース PETITES SAUCES BRUNES COMPOSÉES

ソース・ビガラード¹⁾

Sauce Bigarade

仔鴨のプレゼ用 ……仔鴨をプレゼ²⁾した際の煮汁を漉してから浮き脂を取り除き³⁾、煮詰める。煮詰まったらさらに目の細かい布で漉し、ソース 1 L あたりオレンジ 4 個とレモン 1 個の搾り汁でのばす。

仔鴨のポワレ用 ……仔鴨をポワレ⁴⁾のフォンから浮き脂を取り除き、でんぷんで軽くとろみ付けする。砂糖 20 g に大さじ 1/2 杯のヴィネガーを加えて火にかけカラメル状にしたものを加える。プレゼ用と同様に、オレンジとレモンの搾り汁でのばす。

仔鴨のプレゼ用、ポワレ用いずれの場合も、細かい千切りにしてよく下茹でしておいたオレンジの皮大さじ 2 とレモンの皮⁵⁾大さじ 1 を加えて仕上げる。

ボルドー風ソース

Sauce Bordelaise

赤ワイン 3 dL にエシャロットのみじん切り大さじ 2、粗く砕いたこしょう、タイム、ローリエの葉 1/2 枚を加えて火にかけ、1/4 量になるまで煮詰める。ソース・エスパニョール 1 dL を加えて火にかけ、浮いてくる夾雑物を丁寧に取り除きながら弱火で 15 分間煮る。目の細かい布で漉す。

溶かしたグラスドヴィアンド [p.7] 大さじ 1 杯とレモン汁 1/4 個分、細かいさいの目か輪切りにしてポシェしておいた牛骨髄を加えて仕上げる。

……牛、羊の赤身肉⁶⁾のグリル用

【原注】 こんにちではボルドー風ソースをこのように赤ワインを用いて作るが、本来的には誤りである。元来は白ワインが用いられていた。これはボルドー風ソース・ボヌフォワ [p.28] として後述。

ブルゴーニュ風ソース

Sauce Bourguignonne

上質の赤ワイン 1 1/2 L に、エシャロット 5 個の薄切りとパセリの枝、タイム、ローリエの葉 1/2 枚、マッシュルームの切りくず⁷⁾25 g を加えて、半量になるまで煮詰める。布で漉し、ブールマニエ 80 g (バター 45 g と小麦粉 35 g) を加えてとろみを付ける。提供直前にバター 150 g を溶かし込み、カイエンヌ⁸⁾ごく少量で加えて風味よく仕上げる。

……いろいろな卵料理や、家庭料理に好適なソース。

ブルターニュ風ソース

Sauce Bretonne

中位の玉ねぎ 2 個のみじん切りにして、バターでブロンド色になるまで炒める。白ワイン 2 1/2 dL を注ぎ、半量になるまで煮詰める。ここにソース・エスパニョール 3 1/2 dL およびトマトソース同量を加える。7~8 分間煮立ててから、刻んだパセリを加えて仕上げる。

1) いわゆる青果としてのパプリカ。

2) キャベツのプレゼ [p.0] を参考にすること。

3) berrichon(ne) (ベリション/ベリショーン) はフランス中央部にある地方名 Berry の形容詞。ここでは女性形 berrichonne となる。山羊乳のチーズで有名。なおフランス史関連の書物ににおいてよく見かける、ベリー公 duc de Berry (デュックドベリー) という公爵位はフランスの王族(つまりその時の王の近縁者)に与えられた爵位で、その後フランス王となった者も多い。このため、いわゆる「世襲」はされてこなかった。また、中世フランスでもっとも豪華で美しい写本とされる数部の『ベリー公のいとも豪華なる時祷書』(14 世紀)は当時のベリー公ジャン 1 世が作成させたもの。

4) 生食出来ないくらい固くて大きな専用品種であるキャベツを千切りにして香辛料などとともに塩蔵、醗酵させたもの。ドイツのザワークラウトが原型だが、歴史的にフランスとドイツで領土の取り合いとなったアルザス地方で独自に発展した。温めたシュークルーツにソーセージなどの豚肉加工品を添えた choucroutes garnies (シュークルーツガルニ) はアルザスの名物料理のひとつ。

5) 日本語にすれば「農場主風」。野菜を厚さ 1 mm くらい、長さ 1 cm 程度の四角形に切ることを détailler en paysanne (デタイエオンペイザーヌ) というが、その paysanne とは paysan (ペイゾン=農民) の女性形であり、このガルニチュールでは野菜をすべてそのように切るところにかけての名称。

6) 原文 viande noire de boucherie (ヴィヨンドノワールドブシュリ) 逐語訳すれば「肉屋の赤身肉」(noir(e) は黒の意だが肉の場合は赤身肉を指す) だが、一般的に viande de boucherie (ヴィヨンドドブシュリ) とだけ言えば、**伝統的に肉屋で扱われてきた、白身肉を除く畜産精肉のことで、具体的には牛、羊、場合によっては馬も含まれる**(馬肉は食材としてあまり一般的ではないが、専門店がある)。副生物(内臓や足、耳、舌肉など)は含まれない。この場合の「白身肉」とは一般的に乳呑仔牛、乳呑仔羊のことであり、鶏(およびその他の家禽)や豚は別扱いになる。ここでわざわざ viande noire 赤身肉と表現しているのは、19 世紀後半以降、上記のような区分がやや曖昧になったことによるものだろう。以下、本書の訳では viande de boucherie の訳語として「牛、羊肉」をあてることにする。

7) escalope (エスカロップ) 肉などを筋線維と直角に、厚さ 1~2 cm に丸くスライスしたもの。

8) フランスで伝統的なタイプのなすはヘタが緑色で、風味や調理特性はいわゆる米なすに近いが、形状は比較的細長い。直径 4~6 cm、長さ 25 cm くらいのものが多い。

1) アンダルシア風、つまりスペイン風といいながら、ギリシャ風ライスを使うという点からも、料理名に付けられた地名がしばしば不

【原注】このソースは白いんげん豆のブルターニュ風 [p.0] 以外にはほとんど使われない。

ソース・スリーズ¹⁾ Sauce aux Cerises

ポルト酒 2 dL にイギリス風ミックススパイス²⁾1 つまみと、すりおろしたオレンジの皮を大さじ 1/2 杯加えて 2/3 量になるまで煮詰める。グロゼイユのジュレ [p.0] 2 1/2 dL を加え、仕上げにオレンジ果汁を加える。

……大型ジビエの料理用だが、鴨のポワレやブレゼにも用いられる。

ソース・シャンピニオン³⁾ Sauce aux Champignons

マッシュルームの茹で汁 2 1/2 dL を半量になるまで煮詰める。ソース・ドゥミグラス [p.11] 8 dL を加えて数分間煮立てる。布で漉し、バター 50 g を投入して味を調べ、あらかじめ下茹でしておいた小さめのマッシュルームの笠 100 g を加えて仕上げる。

ソース・シャルキュティエール⁴⁾ Sauce Charcutière

提供直前に、ソース・ロベール [p.23] 1 L に細

確かで大雑把な理由さえないことが多いことが理解されよう。

- 2) 『愛の妙案』や『ランメルモールのルチア』で知られる作曲家ガエタノ・ドニゼッティ（1797～1848）のグランドオペラ *La Favorite*（1840 年初演）にあやかって付けられた名称。グランドオペラ（grand opéra グロントペラ、複数形 grands opéras グロンゾペラ）とは 19 世紀前半から中葉にかけて、パリのオペラ座において、豪華な舞台装置と派手な演出、大編成のオーケストラ、歴史的題材などをテーマとしたわかりやすい悲劇的筋書きなどを特徴としたオペラ作品の様式のこと。ジャコモ・マイアペーア『悪魔ロベール』（1831 年）や『ユグノー教徒』（1836 年）などが代表的。なお、ロッシーニはこの様式が流行る前のオペラ作曲家と位置付けられていることが多いが、『ウィリアム・テル』（1829 年。フランス語原題 *Guillaume Tell* ギョーム・テル）あるいはそれに先立つ 1827 年の『モーセとファラオン』をこのジャンルの嚆矢と見なす場合もある。その他の代表的なグランドオペラの作曲家にダニエル＝フランソワ・オーベール（1782～1871）やジャック＝フロマンタル・アレヴィ（1799～1862）がいる。ドニゼッティのこの作品もロッシーニやマイアペーアの諸作品同様、フランス語の台本、歌詞であり、原題もフランス語で *La Favorite*（ラファヴォリット）だが、どういわけか、こんにちの日本ではイタリア語風に直した『ラファヴォリータ』と呼ばれることが多いためにここではそれに合わせた。なおこのオペラのリブレット（台本、歌詞）はアルフォンス・ロワイエとギユスターヴ・ヴァエズによるものだが、18 世紀バクテール・ダルノー（1718～1805）の戯曲『不幸な恋人たち』を原作としている。さらにいえば、バクテール・ダルノーの戯曲もまた、クロディヌ・ゲラン・ド・トンサン（1682～1749）の小説『コマンジュー伯爵の手記』を翻案したもの。『ロメオとジュリエット』の物語のバリエーションのひとつともいえるこの小説は 18 世紀に大きな反響を呼び、多くの小説、戯曲に影響を与えた。ダルノーの戯曲はその代表作。
- 3) ソース・アメリカネ [p.26] も参照されたい。
- 4) 南フランスの都市 Arles（アルル）の形容詞および名詞形。名詞の場合は「アルルの人」の意味になる。アルルはオランダ出身の印象派～ポスト印象派の画家フィンセント・ファン・ゴッホ Vincent van Gogh（フランス語では昔からヴァンソンヴァンゴグと呼ぶ習慣が付いてしまっており、現代フランス語の原語発音尊重の風潮にもかかわらず、そのように発音されることは多いようだ）が 1888 年から 1889 年までアトリエを構え、「ひまわり」など多くの傑作を描いた。有名な、自分の耳を切り落すという「事件」を起こしたのもアルルでのことだ。この時期の作品のひとつに、「アルルの女（ジヌー夫人）」と呼ばれる一連のものがある。モデルはアルルのカフェの経営者だといわれている。もっとも、フランスにおいて画家としてのゴッホおよび彼の作品は生前はほとんど評価されることがなく、生前に売れた絵は 1 枚だけだったとさえいわれている。このレシピは初版つまり 1903 年から収められているため、ゴッホの絵との関連はほぼないと考えていいだろう。むしろ、小説家アルフォンス・ドーデ原作を戯曲化してジョルジュ・ビゼーが劇音楽を付けた『アルルの女』（1872 年初演、1878 年再演）との関連があると見るのがいいだろう。この作品は初演時点ではあまり好評ではなかったが、再演で大ヒットとなった。ソース・ボヘミアの娘 [p.50] のように、人気のある劇やオペラのタイトルを料理名につけて、その人気にあやからうという風潮が 19 世紀後半には比較的多かった。そのため、トマトとなすという南フランスを思わせる食材を使っているのはアルルという土地に何の関係もないと思われる、内容的にも凡庸なこのガルニチュールに、当時の人気作品の名をつけて、いかにも流行のものであるかのように供したのが定着した、と考えることも可能だろう。その場合は「**ガルニチュール・アルルの女**」と訳すべきかも知れない。なお、ビゼーが最初に作曲したのは 27 曲からなる舞台音楽であって、独立した音楽作品でもなければ、オペラでもなかったが、そのなかから数曲を選んで編曲し（あるいは作曲しなおし）、『アルルの女 組曲』としてこんにち広く知られている。第 1 組曲と第 2 組曲があり、前者はビゼー自身によるオーケストラ用編曲。後者はビゼーの死後 1879 年に友人エルネスト・ギローが完成させた。第 1 組曲の「メヌエット」や第 2 組曲の「ファランドール」など、曲名は知らずとも、メロディーを聴いたことのある読者も少なくないと思われる。
- 1) 原文 succulent（スュキュロン）は suc（スュック＝肉汁）から派生した形容詞で、もともとは「汁気の多い」の意味だったが、そこから転じて「美味な、滋味に富んだ」の意味で一般的に用いられている。ここでは、両方のニュアンスで表現されていると解釈できる。
- 2) 南フランスの都市 Arles（アルル）の形容詞および名詞形。名詞の場合は「アルルの人」の意味になる。アルルはオランダ出身の印象派～ポスト印象派の画家フィンセント・ファン・ゴッホ Vincent van Gogh（フランス語では昔からヴァンソンヴァンゴグと呼ぶ習慣が付いてしまっており、現代フランス語の原語発音尊重の風潮にもかかわらず、そのように発音されることは多いようだ）が 1888 年から 1889 年までアトリエを構え、「ひまわり」など多くの傑作を描いた。有名な、自分の耳を切り落すという「事件」を起こしたのもアルルでのことだ。この時期の作品のひとつに、「アルルの女（ジヌー夫人）」と呼ばれる一連のものがある。モデルはアルルのカフェの経営者だといわれている。もっとも、フランスにおいて画家としてのゴッホおよび彼の作品は生前はほとんど評価されることがなく、生前に売れた絵は 1 枚だけだったとさえいわれている。このレシピは初版つまり 1903 年から収められているため、ゴッホの絵との関連はほぼないと考えていいだろう。むしろ、小説家アルフォンス・ドーデ原作を戯曲化してジョルジュ・ビゼーが劇音楽を付けた『アルルの女』（1872 年初演、1878 年再演）との関連があると見るのがいいだろう。この作品は初演時点ではあまり好評ではなかったが、再演で大ヒットとなった。ソース・ボヘミアの娘 [p.50] のように、人気のある劇やオペラのタイトルを料理名につけて、その人気にあやからうという風潮が 19 世紀後半には比較的多かった。そのため、トマトとなすという南フランスを思わ

さ 2 mm 程度、短かめの千切り¹⁾にしたコルニション²⁾100 g を加える (ソース・ロベール [p.23] 参照)。

ソース・シャスール³⁾ Sauce Chasseur

生のマッシュルームを薄切りにしたもの 150 g をバターで炒める。エシャロット⁴⁾のみじん切り大さじ 2 1/2 杯を加えてさらに軽く炒め、白ワイン 3 dL を注ぎ、半量になるまで煮詰める。トマトソース [p.13] 3 dL とソース・ドゥミグラス [p.11] 2 dL を加える。数分間沸騰させたら、バター 150 g と、セルフイユ⁵⁾とエストラゴン⁶⁾のみじん切りにしたもの大さじ 1 1/2 杯を加えて仕上げる。

ソース・シャスール (エスコフィエ流) Sauce Chasseur (Procédé Escoffier)

生のマッシュルームを薄切りにしたもの 150 g を、バターと植物油で軽く色付くまで炒める。みじん切りにしたエシャロット大さじ 1 杯を加え、なるべくすぐに余分な油をきる。白ワイン 2 dL

とコニャック約 50 mL を注ぎ、半量になるまで煮詰める。ソース・ドゥミグラス [p.11] 4 dL とトマトソース [p.13] 2 dL、グラスドヴィアンド [p.7] 大さじ 1/2 杯を加える。

5 分間沸騰させたら、仕上げにパセリのみじん切り少々を加える。

茶色いソース・ショフロワ⁷⁾ Sauce Chaud-froid brune

(仕上がり 1 L 分)

ソース・ドゥミグラス [p.11] 3/4 L とトリュフエッセンス 1 dL、ジュレ 6~7 dL を用意する。

ソース・ドゥミグラスにトリュフエッセンスを加えて、強火で煮詰めるが、この時に鍋から離れないこと。煮詰めながらジュレを少量ずつ加えていく。最終的に 2/3 量程度まで煮詰める。

味見をして、ソースがショフロワに使うのに丁度いい濃さになっているか確認すること。

マデイラ酒またはポルト酒 1/2 dL を加える。布で

せる食材を使ってもアルルという土地に何の関係もないと思われる、内容的にも凡庸なこのガルニチュールに、当時の人気作品の名をつけて、いかにも流行のものであるかのように供したのが定着した、と考えることも可能だろう。その場合は「**ガルニチュール・アルルの女**」と訳すべきかも知れない。なお、ビゼーが最初に作曲したのは 27 曲からなる舞台音楽であって、独立した音楽作品でもなければ、オペラでもなかったが、そのなかから数曲を選んで編曲し (あるいは作曲しなおし)、『アルルの女 組曲』としてここにち広く知られている。第 1 組曲と第 2 組曲があり、前者はビゼー自身によるオーケストラ用編曲。後者はビゼーの死後 1879 年に友人エルネスト・ギローが完成させた。第 1 組曲の「メヌエット」や第 2 組曲の「ファランドール」など、曲名は知らずとも、メロディーを聴いたことのある読者も少なくないと思われる。

- 3) mauviette (モヴィエット)、ひばりの食材としての名称。生物としては alouette (アルエット) と呼ぶ。なお、オルレアネ地方の郷土料理に、pithiviers de mauviettes という、脳と鶏のファルスに詰めたひばりを折込みパイ生地で包んで焼いた料理があるが、pithiviers (ピティヴィエ) とだけ言う場合は、バターと砂糖、アーモンドパウダーなどを折込みパイ生地で包んで上部を渦巻模様に装飾したオルレアネ地方発祥の菓子を目指すので注意。

- 4) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。

- 5) 原文の à la Banquière をここでは文字通り訳した。料理名において [à la + 形容詞の女性形] は通常、à la manière/façon ~ の manière あるいは façon が省略されたものと考えられる。これら manière, façon いずれも女性名詞であるために、この後に付ける形容詞も女性形となる。ところが「~風」「~を記念して/~を称揚して」の意味で [à la + (固有) 名詞] という用法もある。これは à la manière de + 名詞、の manière de が省略されたものと考えられる。Banquier (ボンキエ) は「銀行家」を意味する名詞であり、対応する女性名詞が banquière となり、女性銀行家あるいは銀行家夫人の意となる。そのため、従来は「銀行家風」と訳されていたが、あえて文法原則に忠実に「銀行家夫人風」を訳した。さて、この料理名だが、日仏料理協会編『フランス 食の事典』(白水社、2000 年)には「産業革命に伴う産業の隆盛を支えた銀行は、現代にいたるまで資本主義社会の根幹をなすもので、その経営者は 19 世紀において金持ちの代名詞ともなった。当時、「銀行家風」は王風、王妃風にかわる新しい表現だった (pp.162-163)」と説明されている。ところが、料理書においてこの à la Banquière という表現は 1856 年のデュボワ、ベルナル共著『古典料理』以前には見つからない。しかも、「冷製料理用ガルニチュール・銀行家夫人風」Garniture à la banquière, pour froid (t.1, p.259) および「若鶏のガランティエヌ・銀行家夫人風」Galantine de poulet à la banquière (t.2, p.40) の 2 つでのみ料理名に使われているのみ。ガルニチュールの概要は、オマール 2 尾の身をやや斜めの円形 (エスカロップ) にスライスする。これをひとつずつ別々の陶製の器に入れ、小さなアーティチョークの基底部を茹でたもの、大きな黒または白トリュフのスライス、マッシュルームのスライス、コルニションのスライスを盛り込み、塩、こしょう、植物油、パセリとエストラゴンのみじん切りで味付けし、銘々に供する、というもの。本書のガルニチュールと温製、冷製の違いはあっても、同じ名称とは思えないくらい異なった内容。その前後および以前については、毎年のように版を重ねながら増補されたために料理の流行、変遷を見るのに非常に便利なヴィアールにもオドにも収録されておらず、グフェ『料理の本』(1867 年)にも見あたらない。本書よりやや時代が下って、1838 年の『ラールス・ガストロノミック』初版の「ガルニチュール・銀行家夫人風」は「鶏、仔牛胸腺肉 (リドヴォー) の料理、ヴォロヴァン用。クネル [p.0]、マッシュルーム、トリュフのスライス、ソース・バンキエール (p.136)」と定義されている。ソース・バンキエール sauce banquière については「卵料理、鶏料理、牛や羊の副生物 (リドヴォーなど)、ヴォロヴァン用。ソース・シュブレーム 2 dL にマデイラ酒 1/2 dL を加え、布で漉す。トリュフのみじん切り大さじ 2 杯を加えて仕上げる (p.959)」とある。2007 年版の『ラールス・ガストロノミック』でもほぼ同様の内容だが、ソース・バンキエールのレシピはこの版では欠落している。また、20 世紀についても、1950 年に刊行されたレシピ集『フランス料理技法』(Flammarion) にソース・バンキエールのレシピは見られるが (p.147)、これはモンタニエの『料理大全』(1929 年)からの引用であり、ガルニチュール・バンキエールについては何も出ていない。1952 年のベラブラ『近代料理技術』にも、1953 年のキュルノンスキー編『フランスの料理とワイン』にもこれらへの言及はない。

- 6) en casserole (オンカスロール) カスロール仕立てと解釈も可能。ソース・スミターヌ [p.39] 訳注参照。

- 7) この節は、初版で「冷製料理」の章の冒頭に概説としてまとめられていたものを、第二版の改訂時に、ほぼそのままの内容で現在の位置に移動させられている。もちろん順序および内容の加筆も行なわれており、異同は少なくない。

漉し、ショフロワの主素材の表面に塗り付けるのに丁度いい固さになるまで、丁寧にゆっくり混ぜながら冷ます。

茶色いソース・ショフロワ（鴨用） Sauce Chaud-froid brune pour Canards

作り方は上記、茶色いソース・ショフロワ [p.16] と同様だが、トリュフエッセンスではなく、鴨のガラでとったフュメ 1 1/2 dL を用いること。また、上記のレシピよりややしっかり煮詰めること。ソースを布で漉したら、オレンジ 3 個分の搾り汁、とオレンジの皮をごく薄く剥いて細かい千切りにしたもの¹⁾ 大さじ 2 杯を加える。オレンジの皮の千切りはしっかりと下茹でしてよく水気をきっておくこと。

茶色いソース・ショフロワ（ジビエ用） Sauce Chaud-froid brune pour Gibier

作り方は上記標準的なソース・ショフロワ [p.16] と同じだが、トリュフエッセンスではなく、ショフロワとして供するジビエのガラでとったフュメ²⁾ 2 dL を用いること。

トマト入りソース・ショフロワ Sauce Chaud-froid tomate

良質で、既によく煮詰めてあるトマトピューレ 1 L を、さらに煮詰めながら 7~8 dL のジュレを少しずつ加えていく。全体量が 1 L 以下になるまで煮詰めること。
布で漉し、使いやすい固さになるまで、ゆっくり混ぜながら冷ます。

ソース・シュヴルイユ Sauce Chevreuil

標準的なソース・ポワヴラード [p.22] と同様に作るが、

1. マリネした牛・羊肉の料理に添える場合³⁾は、ハム入りのミルポワ [p.86] を加える。
2. ジビエ料理に添える場合は、そのジビエの端肉を加える。

素材をヘラなどで強く押し付けるようにして漉す⁴⁾。良質の赤ワイン 1 1/2 dL をスプーン 1 杯ずつ加えながら煮て、浮き上がってくる不純物を丁

寧に取り除いていく⁵⁾。

最後に、カイエンヌごく少量と砂糖 1 つまみを加えて味を調べ、布で漉す。

ソース・コルベール⁶⁾ Sauce Colbert

メートルドテルバター [p.60] にグラスドヴィアント [p.7] を加えたもののことだが、正しくは「ブル・コルベール [p.59] 」と呼ぶべきものだ⁷⁾。また、ブル・コルベールとソース・シャトブリアン [p.30] との違いを明確にさせようとして、メートルドテルバターにエストラゴンを加える者もいる。だが、必ずそうすべきということではない。実際、ブル・コルベールとソース・シャトブリアンは明らかに違うものだからだ。ソース・シャトブリアンは軽く仕上げたグラスドヴィアントにバターとパセリのみじん切りを加えたものである。一方、ブル・コルベールあるいはソース・コルベールと呼ばれているものはあくまでもバターが主であって、グラスドヴィアントは補助的なものに過ぎない。

ソース・ディアブル⁸⁾ Sauce Diable

このソースはごく少量ずつ作るのが一般的だが、ここではそれを守らずに、仕上り 2 1/2 dL として説明する

白ワイン 3 dL にエシャロット 3 個分のみじん切りを加え、1/3 量以下になるまで煮詰める。

ソース・ドゥミグラス [p.11] 2 dL を加えて数分間煮立たせ、仕上げにカイエンヌの粉末をたっぷり効かせる⁹⁾。

……鶏と鳩のグリルに合わせる。

【原注】白ワインではなくヴィネガーを煮詰め、仕上げにハーブを加えて作る調理現場もあるが、著者としては本書で示しているの作り方がいいと思う。

ソース・ディアブル・エスコフィエ Sauce Diable Escoffier

このソースは完成品が市販¹⁰⁾されている。同量の

- 1) Allow-root 南米産クズウコンを原料とした良質のでんぷん。現代の日本ではコーンスターチで代用することがほとんど。
- 2) ピエール・ド・ベルニ Pierre de Bernis (1715~1794) のこと。なぜか料理名としては Berny の綴りが一般的だが、個人名なのでもちろん誤り。29 才でアカデミーフランセーズに入った俊才。ポンパドゥール夫人の庇護のもとルイ 15 世からも重用された。駐ヴェネツィア大使として食卓外交を展開したが、フランス革命後、ローマで客死した。
- 3) 本書の温製オードブルの節に「クロケット・ベルニ」は掲載されていない。野菜料理の章にあるじゃがいも・ベルニ [p.0] をアパレイユとしてクロケットを作ることになる。
- 4) 色艶よく焼き上げるために卵黄を溶いたもの、あるいは卵黄に水を加えて溶いたものを dorure (ドリュール) と呼び、それを塗ることを dorer (ドレ) という動詞で表現する。
- 5) pain froid 直訳すると「冷たいパン」だが、いわゆるパンとはまったく違う。語の概念としては「パンに似た塊」のこと。
- 6) 牛フィレ肉を厚さ約 2 cm に切ったもの。周囲に豚背脂のシートを巻いて調理することが多いが、アメリカもしくはイギリス経由で周囲にベーコンを巻く調理法が日本に伝わったために、混同されやすいので注意。フランス料理としては、豚背脂のシートを巻く。
- 7) désosser (デゾセ)。日本の調理現場でも比較的によく使われる用語。この語に含まれる os は「骨」のこと、dé は「反対、除去」などを意味する接頭辞、er は動詞であることを示す語尾。したがって、文字どおり「骨を取り除く」の意になる。
- 8) émincer (エマンセ)。
- 9) rissoler (リソレ)。
- 10) tourner (トゥルネ)
- 1) boulanger/boulangère は「パン屋、パン職人」の意。

柔くしたバターを混ぜ合わせるだけでいい。

ソース・ディアヌ¹⁾ Sauce Diane

不純物を充分に取り除き、コクと風味ゆたかなソース・ポワヴラード [p.22] 5 dL を用意する。提供直前に、泡立てた生クリーム 4 dL (生クリーム 2 dL を泡立てて倍量にする) と、小さな三日月の形にしたトリュフのスライスと固茹で卵の白身を加える。

……大型ジビエの骨付き背肉および、その中心部を円筒形に切り出したもの²⁾、フィレ料理用。

ソース・デュクセル³⁾ Sauce Duxelles

白ワイン 2 dL とマッシュルームの茹で汁 2 dL にエシャロットのみじん切り大さじ 2 杯を加えて、1/3 量まで煮詰める。ソース・ドゥミグラス [p.11] 1/2 L とトマトピューレ 1 1/2 dL、デュクセル・セッシュ [p.84] 大さじ 4 杯を加える。5 分間煮立たせ、パセリのみじん切り大さじ 1/2 を加える。

……グラタンの他、いろいろな料理に用いられる。

【原注】ソース・デュクセルはイタリア風ソースと混同されることが多いが、ソース・デュクセルにはハムも、赤く漬けた舌肉も入れないので、まったく別のものだ。

ソース・エストラゴン⁴⁾ Sauce Estragon

(仕上がり 2 1/2 dL 分)

白ワイン 2 dL を沸かし、エストラゴンの枝 20 g を投入する。蓋をして 10 分間、煎じる⁵⁾。2 1/2 dL のソース・ドゥミグラス [p.11] または、とろみを付けた仔牛のジュ [p.11] を加え、約 2/3 量になるまで煮詰める。布で漉し、みじん切りにしたエストラゴン小さじ 1 杯を加えて仕上げる。

……仔牛や仔羊の背肉の中心を円筒形に切り出した料理や家禽料理用。

ソース・フィナンシエール⁶⁾ Sauce Financière

ソース・マデール [p.21] 1 1/4 L を 3/4 量以下になるまで煮詰め、火から外してトリュフエッセンス 1 dL を加える。布で漉して仕上げる。

……ガルニチュール・フィナンシエール [p.103] 用だが、その他の肉料理にも用いられる。

香草ソース⁷⁾ Sauce aux Fines Herbes

白ワイン 3 dL を沸かし、パセリの葉、セルフイユ、エストラゴン、シブレットを各 1 つまみ強、投入する。約 20 分間煎じる。布で漉し、ソース・ドゥミグラス [p.11] またはとろみを付けた仔牛のジュ [p.11] 6 dL を加える。仕上げに、煎じるのに使ったのと同じ香草を細かく刻んだもの計、大さじ 2 1/2 杯とレモンの搾り汁少々を加える。

【原注】古典料理ではこの「香草ソース」とソース・デュクセル [p.18] が混同されることもあったが、こんにちではまったく違うものとして扱われている。

ジュネーヴ風ソース Sauce Genevoise

鍋にバターを熱し、細かく刻んだミルポワを色付かないよう強火でさっと炒める。ミルポワの材料は、にんじん 100 g、玉ねぎ 80 g、タイムとローリエ少々、パセリの枝 20 g。そこにサーモンの頭 1 kg と粗く砕いたこしょう 1 つまみを入れ、蓋をして弱火で 15 分程蒸し煮する。

鍋に残ったバターを捨て、赤ワイン 1 L を注ぐ。半量になるまで煮詰める。そこに魚料理用ソース・エスパニョール [p.11] 1/2 L を加える。弱火で 1 時間煮込む。漉し器を使い、材料を押しつけながら漉す。しばらく休ませてから、表面に浮いた油脂を取り除く⁸⁾

さらに赤ワイン 1/2 L と、魚のフュメ [p.6] 1/2 L

2) 長さ 6 cm 程度の細長い樽の形状にすること。両端は切り落すので、ラグビーボール形ではない。

3) 花売り娘、の意。

4) Madame du Barry (マダムデュバリー) デュバリー夫人 (1743~1793) のこと。ルイ 15 世の公妾であり、フランス革命により断頭台に送られ命を落したことで知られる。もとはシャンパーニュ地方の貧しい家庭の生まれ。パリに出てのち「お針子」などの仕事や娼婦をしていたが、デュ・バリー子爵に囲われ、いわゆる demi-mondaine (ドゥミモンデーヌ)、courtisane (クルティザーヌ) すなわち高等娼婦として知られるようになる。その後、ポンパドゥール夫人を亡くしたルイ 15 世が彼女を妾にすることにし、形式上、デュ・バリー子爵の弟と結婚したことにして、正式な社交界デビューを果たした。フランス史において「女性」であることを最大限利用して社会的にのしあがった典型例のひとつ。フランス革命のさなか、捕えられて断頭台へ連れていかれる際に、ほとんどの貴族の女性を取り乱さず凛として死に臨んだのに対し、デュバリー夫人ただひとりだけが狂乱し泣き叫んで命乞いした、という逸話が残っている。ただし、それはロベスピエールによる恐怖政治への警鐘になり得たという見解も少なくない。

5) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。

6) haricots verts さやいんげんのことだが、これも日本のものより若どりに適した品種が好まれる。

7) duc (デュック=公爵)、duchesse (デュシェス=公爵夫人)。ここではたんに、じゃがいものデュシェス [p.0] を用いるからこの名称になっているが、デュシェスそれ自体にも料理名としての由来や根拠はほとんどない。

8) dégraisser (デグレセ)。

1) portugais(e) (ポルトUGE/ポルトUGEーズ) は形容詞の場合は「ポルトガルの」の意。名詞の場合はポルトガル人。ここでは大文字で書き出していることから名詞と考えられる (なお現代フランス語の正書法では文頭以外の語は固有名詞のみ大文字で始めることになっており、普通名詞を文中で大文字にすることはないが、料理名などの場合は比較的自由に大文字を使う傾向にある)。すなわち「ポルトガルの女」くらいの意味にとることが可能。ちなみに、このレシピとはまったく関係ないが、Lettres Portugaises (レットルポルトUGEーズ)『ぼるとがる文』という題名の本が 17 世紀にフランスで出版され人々の感動を誘った。リルケや佐藤春夫が自国語に翻訳、翻案したものも有名。実在したポルトガルの修道女マリアナ・アルコフォラドがフランス軍人に宛てた恋文をまとめた、

を加える。ソースの表面に浮いてくる不純物を徹底的に取り除き¹⁾、丁度いい濃さになるまで煮詰める。

これを布で漉し、静かに混ぜながら、アンチョヴィのエッセンス大さじ 1 杯とバター 150 g を加えて仕上げる。

……サーモン、鱈料理用。

【原注】 このソースはもともとカレームが「ジェノヴァ風」²⁾と名付けたものだが、その後ルキュレ、グフェ³⁾が立て続けに「ジュネーヴ風」の名称を用いた。だが、ジュネーヴは赤ワインの産地ではないから理屈としてはおかしい⁴⁾。

間違っているとはいえ、ジュネーヴ風という名称で定着してしまっているので、本書でもそのままにしている。だが、ジュネーヴ風であれジェノヴァ風であれ、カレーム、ルキュレ、デュボワ、グフェはいずれもこのソースに赤ワインを用いるよう指示している。つまり赤ワインを用いることがこのソースのポイント。

ソース・ゴダール⁵⁾ Sauce Godard

シャンパーニュまたは辛口の白ワイン 4 dL にハム入りの細かく刻んだミルポワ [p.86]、ソース・ドゥミグラス [p.11] 1 L とマッシュルームのエッセンス 2 dL を加える。弱火に 10 分かけ、シノワ⁶⁾で漉す。

2/3 量になるまで煮詰め、布で漉す。

……ガルニチュール・ゴタール [p.105] 用。

事実にもとづく書簡集と考えられていたが、20 世紀になってから、ガブリエル・ド・ギュラグという男性文筆家によるまったくの創作であることが証明された。いわゆる「書簡体小説」である。とはいえ作品の文学的価値はまったく減じることはない名作。書簡体小説という形式は 18 世紀に流行し、ゲーテ『若きウェルテルの悩み』やラクロ『危険な関係』、ルソー『新エロイズ』などの名作がある。19 世紀前半にはその流行も落ち着き、バルザック『二人の若妻の手記』などはこの小説形式の流行の最後を飾る名作のひとつとして名高い。なお、トマトは 16 世紀に既にフランスにもたらされており、16 世紀末に出版されたオリヴィエ・ド・セール『農業経営論』では「美しいが食べても美味しくない」と記されている。食材として広く普及したのは 19 世紀以降であり、爆発的な流行現象とさえいえるほどだった。第二帝政期を代表する小説家のひとりフロベールの遺作『ブヴァールとベキュシェ』にも農業に挑戦した 2 人の主人公がトマトの芽掻きをする必要があることを知らなかったために失敗したエピソードが描かれている。「オマール・アメリカヌ」や「舌びらめ デュグレレ」などトマトが重要な役割を果たしている料理が多く創案され、フランス料理の歴史において 19 世紀という時代を象徴する食材のひとつともいえる。

- 2) râper (ラペ)
- 3) dorer (ドレ) < dorure (ドリュール) 焼いた際に艶を出すために塗る溶き卵。水や牛乳などを混ぜることもある。
- 4) gratiner (グラティネ)。また、原文 *moulés en boules* を文字通りに読むと「完全な球形」にするようにも解釈出来なくはないが、そのためには強力な「つなぎ」が必要になる。ソース・モルネー以外に「つなぎ」の役割を果たすものの指定がないため、これでは球形を維持する「つなぎ」として熱に弱過ぎるだろう。ここはカリフラワーのグラタン [p.0] にあるように *moulé dans un bol*「ボウルに詰める」と同様と解釈していいと思われる。。
- 5) bourgeois(e) (ブルジョワ/ブルジョワーズ)。ブルジョワ風の意。中世においては都市に住む貴族ではないある種の特権階級を意味したが、19 世紀以降は、肉体労働をせずに快適できわめて豊かな生活をおくれる社会階層、の意に変化した。社会が物質的に、経済的に豊かになるにともない *petit bourgeois* (プティブルジョワ) なる階層も出現したが、ブルジョワの本義はあくまでも「大金持ち」であり、現代日本語でいうところの「セレブ」に相当すると思ってい。
- 6) glacer (グラセ)。もともとは「鏡のようにする」ところから「艶を出す」の意となり、野菜の場合はもっぱら下茹でした後にバターで軽く炒めて艶を出すことをいうが、場合によっては茹でる段階で砂糖を煮含めたりもする。
- 7) 原文 *lard de poitrine* (ラルドポワトリーヌ) は豚バラ肉のことだが、通常は塩蔵、熟成させたもの、およびそれを冷燻にかけたものを指す。しばしば「ベーコン」と誤訳されているが、日本語のいわゆるベーコンとは違うので注意。
- 8) étuver (エチュヴェ)。
- 9) 原文 *un emporte-pièce rond de la grandeur d'une pièce de 2 francs*「2 フラン硬貨の大きさの円形の抜き型」。フランはヨーロッパ通貨統合前のフランスの通貨単位。2 フラン硬貨は概ね 26~27 mm。
- 10) tourner (トゥルネ)。
- 1) いずれも適切に加熱調理するが、この節では細かく説明されていないので、対応する野菜のページを参照すること。

ソース・グランヴヌール⁷⁾ Sauce Grand-Veneur

大型ジビエのフュメ [p.6] で澄んだ色合いに作ったソース・ポワヴラード [p.22] に、ソース 1 L あたり野うさぎの血 1 dL をマリネ液 1 dL で薄めたものを加える。

火をごく弱くして、血が沸騰しないよう気をつけながら数分間煮る。布で漉す。

ソース・グランヴヌール (エスコフィエ流) Sauce Grand-Veneur (Procédé Escoffier)

軽く仕上げたソース・ポワヴラード [p.22] 1 L あたりグロゼイユのジュレ [p.0] 大さじ 2 杯と生クリーム 2 1/2 dL を加える。

……上記 2 つのソースは鹿、猪などの大きな塊肉の料理に用いる。

ソース・グラタン⁸⁾ Sauce Gratin

白ワインと、このソースを合わせる魚のアラなどでとった魚のフュメ [p.6] 各 3 dL にエシャロットのみじん切り大さじ 1 1/2 杯を加え、半量以下になるまで煮詰める。

デュクセル・セッシュ [p.84] 大さじ 3 杯と、魚料理用ソース・エスパニョール [p.11] またはソース・ドゥミグラス [p.11] 5 dL を加える。5~6 分間煮立たせる。提供直前に、パセリのみじん切り大さじ 1/2 を加えて仕上げる。

……舌びらめ、メルラン⁹⁾、バルビュ¹⁰⁾のフィレなどのグラタン用。

ソース・アシェ¹⁾ Sauce Hachée

玉ねぎの細かいみじん切り 100 g と、エシャロットの細かいみじん切り大さじ 1 1/2 杯をバターで色付かないよう炒める。ヴィネガー 3 dL を注ぎ、半量まで煮詰める。ソース・エスパニョール [p.10] 4 dL とトマトソース [p.13] 1 1/2 dL を加える。5～6 分煮立たせる。

ハムの脂身のない部分を細かく刻んだもの大さじ 1 1/2 杯と小ぶりのケイパー大さじ 1 1/2 杯、[デュークセル・セッシュ] 大さじ 1 1/2 杯、パセリのみじん切り大さじ 1/2 杯を加えて仕上げる

……このソースはソース・ピカント [p.22] と等価のものと考えていい。用途も同じ。

魚料理用ソース・アシェ Sauce Hachée maigre

上記と同様に、玉ねぎとエシャロットを色付かないようバターで炒め、ヴィネガーを注いで煮詰める。

魚のクールブイヨン [p.0] 5 dL を注ぎ、茶色いルー [p.8] 45 g またはブルマニエ 50 g でとろみを付ける。弱火で 8～10 分間煮込む。

提供直前に、細かく刻んだハーブミックス大さじ 1 杯とデュークセル・セッシュ [p.84] 大さじ 1 1/2 杯、小粒のケイパー大さじ 1 1/2 杯、アンチョヴィソース大さじ 1/2 杯とバター 60 g、または 80～100 g のアンチョヴィバターを加えて仕上げる。

……エイのような、あまり高級ではない茹でた魚²⁾用。

ソース・ユサルド³⁾ Sauce Hussarde

玉ねぎ 2 個とエシャロット 2 個を細かくみじん切りにして、バターで色よく炒める。白ワイン 4 dL を注ぎ、半量になるまで煮詰める。ソース・ドゥミグラス [p.11] 4 dL とトマトピュレ大さじ 2 杯、白いフォン [p.0] 2 dL、生ハムの脂身のないところ 80 g、潰したにんにく 1 片、ブーケガルニを加える。弱火で 25～30 分煮込む。

ハムを取り出して、ソースをスプーンで押すようにして布で漉す。

火にかけて温め、小さなさいの目⁴⁾に刻んだハムと、おろしたレフォール⁵⁾少々、パセリのみじん切りをたっぷり 1 つまみ加えて仕上げる。

……牛、羊肉のグリルまたは串を刺してローストしてアントレ⁶⁾として供する際に用いる。

イタリア風ソース⁷⁾ Sauce Italienne

トマトの風味の効いたソース・ドゥミグラス [p.11] 3/4 L に、デュークセル・セッシュ [p.84] 大さじ 4 杯と、加熱ハムの脂身のないところを小さなさいの目に切ったもの 125 g を加える。5～6 分間煮る。提供直前に、パセリとセルフイユ、エスゴラゴンのみじん切り大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

……いろいろな肉料理に合わせる。

【原注】このソースを魚料理に合わせる場合、ハムは使わずに魚のフュメ [p.6] を煮詰めて加える。

- 2) サーモンなどをブリオシュ生地で包んで焼いた料理。これを作る際に、厚さ 1 cm くらいに切ったサーモンの身とこのカーシャまたは米を互いに層になるようにして、ブリオシュ生地で包んで焼く。
- 3) ジャン・アンテルム・ブリア＝サヴァラン (Jean Anthelme Brillat-Savarin) (1755～1826)。法律家であり、弁護士、一時はアメリカに亡命し、のちに裁判官として活躍したが、とりわけ、はじめ匿名で出版した『美味礼讃』*Physiologie du Goût* (1825 年、タイトルを直訳すれば「味覚の生理学」) で知られる。この著作は食をめぐる考察からなる随筆集だが、必ずしも生真面目な哲学的記述ばかりではない。むしろ「食をめぐる知的な面白読み物」ともいべき内容であり、のちに「生理学もの」というジャンルが流行する嚆矢となった。これにインスパイアされたバルザックが『結婚の生理学』(1829 年) を出版し文筆家バルザックとして最初のヒット作となった。その後に続けとばかりに「○○の生理学」と題した書物が 19 世紀中頃まで数多く出版された。その多くはほとんど文学的にも省みられることのないもので、「丸わかり○○」あるいは「○○のすべて」的なものばかりだった。このため、「生理学もの」のうちで文学史において一般的に価値を認められている作品は『美味礼讃』および『結婚の生理学』くらいしかない。
- 4) 芽キャベツは *choux de Bruxelles* (シュドブリュクセル、ブリュッセルのキャベツの意) と呼ぶ。
- 5) 現在はベルギー中部の州ブラバント Brabant の、の意。なお、この名称のガルニチュールは『ラルース・ガストロノミック』初版にも掲載されているが、内容がまったく異なる。アンディーヴとじゃがいものピュレ、ホップの若芽を茹でてバターか生クリームであえたもので構成するという (p.239)。なおブラバントは中世においてブラバント公国として独立した国家であった。ベルギー王国成立後は、儀礼称号としてベルギー王家の法定推定相続人にブラバント公の称号が授けられるようになった。なお、エスコフィエによるピーチメルバ [p.0] 創案のきっかけとなったといわれるワーグナーの楽劇『ローエングリン』においてネリー・メルバ Nellie Melba (1861～1931) が演じていたエルザ・フォン・ブラバントはブラバント公国の公女という設定。
- 6) このガルニチュールについては、初版から掲載されているにもかかわらず、Bréhan がブルターニュ地方の町の名であることしかわかっていない。ファーヴルにもデュボワ、ベルナル『古典料理』にも言及は見られない。いささか疑問なのは、Bréhan の住人は bréhannais という語で表わすことから、形容詞も同様であり、garniture à la bréhannaise (ガルニチュールアラブレアネーズ) の名称でもおかしくないのだが、第二版および第三版では Garniture à la Bréhan となっており、まるで人名のように扱われていることだろう。なお、ブルターニュ地方はアーティチョークの生産で有名だが旬は晩春から初夏にかけてであり、このガルニチュールの構成要素に初版はトリュフのスライスをそら豆のピュレを詰めたアーティチョークの上にのせる指示がある。カリフラワーも基本的には冬の野菜である。それに対してそら豆は乾物であれば 1 年中、フレッシュのものはやはり晩春から初夏が旬である。レシピには乾物を使うかフレッシュを使うかの指示がないが、「季節感」を演出するためには、フレッシュのそら豆を用いたいところだろう。
- 7) このガルニチュールは鶏のソテー・フェルミエール [p.0] に添えるという前提がある。表面に焼き色を付けた鶏を、あらかじめ軽く蒸し煮しておいたこのガルニチュール・フェルミエールとともに陶製の鍋に入れて、さいの目に切ったハムを加え、蓋をしてオーブンに入れて鶏と野菜の火入れを仕上げることになる。

とろみを付けたジュ・エストラゴン風味 Jus lié à l'Estragon

仔牛のフォン [p.5] または鶏のフォン [p.5] に、エストラゴン 50 g を加えて香りを煮出し¹⁾たもの。布で漉してから、アロールト²⁾または、でんぷん 30 g でとろみを付ける。
……白身肉のノワゼットや家禽のフィレなどに添える。

とろみを付けたジュ・トマト風味 Jus lié tomate

仔牛のフォン [p.5] 1 L あたりトマトエッセンス [p.84] 3 dL を加え、4/5 量まで煮詰める。
……牛、羊肉料理用。

リヨン風ソース Sauce Lyonnaise

中位の大きさの玉ねぎ 3 個をみじん切りにし、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.11] 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³⁾、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。

ソース・マデール Sauce Madère

ソース・ドゥミグラス [p.11] を煮詰め⁴⁾、火から外して、ソース 1 L あたりマデイラ酒 1 dL の割合で加え、普通の濃度にする。

ソース・マトロット⁵⁾ Sauce Matelote

魚をポシェするのに使った赤ワイン入りの魚用クールブイヨン [p.0] 3 dL にマッシュルームの切

りくず 25 g を加え、1/3 量になるまで煮詰める。煮詰めたら魚料理用ソース・エスパニョール [p.11] 8 dL を加えてひと煮立ちさせる。布で漉し、バター 150 g とごく少量のカイエンヌの粉末を加えて仕上げる。

ソース・モワル⁶⁾ Sauce Moelle

ソースの作り方はボルドー風ソース [p.14] とまったく同じだが、バターを加えるのは何らかの野菜料理に添える場合のみであり、その場合のバターの量は通常どおりとするこ。
どんな場合にせよ、仕上げに、小さなさいの目に切ってポシェしておいた骨髓をソース 1 L あたり 150~180 g および刻んで下茹でしたパセリの葉小さじ 1 杯を加える。

モスクワ風ソース⁷⁾ Sauce Moscovite

大型ジビエのフュメ [p.6] で作ったソース・ポワヴラード [p.22] を 3/4 L 用意する。提供直前にマラガ酒 1 dL とジェニパーベリーを煎じた汁 7 cL⁸⁾、焼いた松の実かスライスして焼いたアーモンド 40 g、大きさを揃えてぬるま湯でもどしておいたコリント産干しぶどう⁹⁾ 40 g を加えて仕上げる。
……大型ジビエ¹⁰⁾の塊肉の料理用。

ソース・ペリゲー¹¹⁾ Sauce Périgueux

やや濃いめに煮詰めたソース・ドゥミグラス [p.11] 3/4 L に、トリュフエッセンス 1 1/2 dL と細かく刻んだトリュフ 100 g を加える。
……いろいろな肉料理、タンバル [p.0]、温製パテ [p.0] に合わせる。

- 1) 茹でてよく水気をきっておくこと。
- 2) flageolet 白いんげん豆の一種で、通常のものより小粒。
- 3) 現行版の原書でベカスのスフレの項を見ると、ベカス・ファヴァール [p.0] と同じ、とある。なお、ファヴァール Favart というのは劇場の名称で、オペラコミック座が 19 世紀以来本拠地になっていたが、2 度の火災に遭い、その度に再建された。19 世紀にはイタリアオペラを主な演目とする「イタリア座」(テアトル・イタリアン) が間借りのようなかたちでファヴァール劇場を本拠地していた時期もある。現在のファヴァール劇場は 1898 年に再建され、2005 年以降国立となったオペラコミック座の本拠地となっている。
- 4) ガルニチュール・ブルターニュ風 [p.98] 訳注参照。
- 5) Bristol はイギリス西部の港湾都市。このガルニチュールの名称となった由来などは不明。
- 6) ガルニチュール・ブクティエール [p.97] 訳注参照。
- 7) étuver (エチュヴェ)。下茹での段階で 2/3~ 3/4 くらいまで火を通しておくこと。サヴォイキャベツもそうだが、下茹ではアクを除去する意味もあり、エチュヴェの段階で変色してしまうことがあるため、アクを充分に取り除いてから比較的短時間でエチュヴェするのが望ましい。
- 8) 1 cL (センチリットル) = 10 mL、つまりこの場合は 70 mL。
- 9) 芽キャベツ choux de Bruxelles とアンディーヴ endive はいずれもベルギーで品種改良、開発された野菜であり、これらを組み合わせてブリュッセル風とするのはいささか安易なようにも思われる。
- 10) ブルターニュ地方の地名 Cancale (カンカール) の形容詞 cancalais(e) (カンカレ/カンカレーズ)。牡蠣の産地として知られ、cancale という牡蠣の品種もある。17 世紀、ルイ 14 世は、ヴェルサイユ宮殿へカンカル産カキを取り寄せていたといわれている。なお、ブルターニュ地方とはいえノルマンディ地方に非常に近い位置にあるため、牡蠣を中心にしたこのガルニチュールにブルターニュの地名を冠し、ノルマンディ風ソースを合わせるの、一種の洒落とも考えられなくもないが、ブルターニュが言語文化的にフランスにおいてやや異質な歴史を持っていることを考慮すると、無神経な命名ともとられかねない。
- 11) カトリック教会における枢機卿のこと。枢機卿の衣が真紅であることからオマールを用いた料理に付けられた名称とも、オマールが「海の枢機卿」と呼ばれるから、ともいわれている。なお、à la + 男性名詞の形態は、固有名詞の場合および、対応する女性名詞がない場合にも成立する。これは à la manière de + 名詞 の manière de が省略されたものと解釈される。さらに、料理名において à la も省略される傾向にあるため、garniture Cardinal あるいは garniture cardinal という表現も料理名においては正しいとされている。
- 1) Castilla (カスティーリャ、カスティージャ) はスペイン中部の地域で、中世はカスティーリア王国だった。「カステラ」の語源ともいわれる。

ソース・ペリグルディヌ¹⁾ Sauce Périgourdine

ソース・ペリグーのバリエーション。トリュフを細かく刻むのではなく、オリーブ形か小さな真珠のような形状にナイフで成形²⁾したものを加える。トリュフを厚めにスライスして加える場合もある。

ソース・ピカント³⁾ Sauce Piquante

白ワイン 3 dL と良質のヴィネガー 3 dL にエシャロットのみじん切り大さじ 2 1/2 杯を合わせて半量に煮詰める。

ソース・エスパニョール [p.10] 6 dL を加え、浮いてくる不純物を取り除きながら 10 分間煮る。

火から外し、コルニション⁴⁾、パセリ、セルフイユ、エストラゴンを細かく刻んだもの大さじ 2 杯を加えて仕上げる。

……豚肉のグリル焼き、ブイイ⁵⁾、ローストによく合わせるソース。牛肉のブイイや牛や羊のエマンセ [p.0] にも合わせることが出来る。

ソース・ポワヴラード⁶⁾(標準) Sauce Poivrade ordinaire

細かいさいの目に切ったにんじん 100 g と玉ねぎ 80 g、刻んだパセリの茎、タイム少々、ローリエの葉少々からなるミルポワ [p.86] を油で色付くまで炒める。

ヴィネガー 1 dL とマリナード 2 dL を注ぎ、1/3 量になるまで煮詰める。ソース・エスパニョール [p.10] 1 L を注ぎ、約 45 分間煮込む。

ソースを漉す 10 分前に、大粒のこしょう 8 個を叩きつぶして加える。ソースにこしょうを入れてからの時間がこれ以上少しでも長いと、こしょうの風味が支配的になり過ぎることになるので注意。漉し器で香味素材を軽く押すようにして漉す。マリナード [p.63] ⁷⁾2 dL でソースをのぼす。火にかけて 35 分間、所定の量⁸⁾になるまで煮詰めながら、表面に浮いてくる不純物を徹底的に取り

除く。

さらに布で漉し、バター 50 g を加えて仕上げる⁹⁾。

ソース・ポワヴラード (ジビエ用) Sauce Poivrade pour Gibier

細かいさいの目に切ったにんじん 125 g と玉ねぎ 125 g、タイムの枝と鳥類ではないジビエ¹⁰⁾の端肉 1 kg からなるミルポワ [p.86] を油で色よく炒める。

ミルポワが色付いてきたら、鍋の油を捨てる。ヴィネガー 3 dL と白ワイン 2 dL を注ぎ、完全に煮詰める。

ソース・エスパニョール [p.10] 1 L とジビエの茶色いフォン [p.6] 2 L、マリナード [p.63] 1 L を加える。

鍋に蓋をして弱火にかける。可能ならオーブンがいい。3 時間半～4 時間加熱する。

ソースを漉す 8 分前に、大粒のこしょう 12 個を叩きつぶして加える。

漉し器で材料を押すようにして漉す。

これをジビエのフォン 1/4 L とマリナード 1/4 L でのぼし、再び火にかけて 40 分間、表面に浮いてくる不純物を丁寧に取除きながら、1 L になるまで煮詰める。

これを布で漉し、バター 75 g を加えて仕上げる。

【原注】一般的にはジビエ料理のソースにはバターを加えないことになっているが、本書では軽くバターを加えることを推奨する。そうすると、ソースの色の赤みは薄まるが、繊細で滑らかな口あたりに仕上がる。

ソース・ポルト Sauce au Porto

マデイラ酒ではなくポルト酒を用いて、ソース・マデル [p.21] と同様に作る。

ポルトガル風¹¹⁾ソース Sauce Portugaise

(仕上がり 1 L 分)

大きめの玉ねぎ 1 個を細かくみじん切りにする。

2) トゥルヌド、ノワゼットをフライパンでソテーし、デグラセしてトマトピューレまたは本文にあるトマトのフォンデュを加えてソースにするといい。

3) ルルヴェのこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。19 世紀前半くらいまではカトリックの習慣としての「小斎」が比較的厳格に守られており、料理人たちは四旬節やその他の小斎の日の献立としていかに豪華で美味な魚料理を提供するかに腐心していたのが、17～18 世紀の料理書を読むとよくわかる。カレームの著書にも魚の大掛かりな仕立てのレシピが数多く収められている。

4) *ecrevisse* ヨーロッパザリガニ。

5) *châtelain(e)* (シャトラン/シャトレヌ)。城館の主の意。城館に住む者を思わせる豪華な、の意で料理名として使われるようになったようだ。

6) *escalope* (エスカロップ)。

7) もとはイタリアで玉ねぎとソーセージを煮込んだ料理 (*cipollata* チポッラータ < *cipolla* チポッラ=玉ねぎ) を意味していたが、フランスに伝わった際に、語本来の意味に含まれていた玉ねぎが脱落して、羊腸に豚挽肉を詰めた小さなソーセージをこう呼ぶようになったといわれている。

8) パリのセーヌ川上流 (=東側) 約 12 km のところにある Choisy-le-Roi の地名に由来。17 世紀にショワジー城が建てられ、18 世紀にこれを相続したルイ 15 世が狩りの際に使う邸宅として利用し、現在の名称ショワジュールロワになった。その後、ボンパドゥール夫人がここに移り住み、豪華な夕食会がしばしば開かれたという。ショワジーの名称はレチュを用いた料理に付けられることが多い。

9) 原文 *canneler* (カヌレ)。この場合は *tourner* (トゥルネ) とほぼ同義だが、凹凸の刻み模様を付けた、の意。

10) 19 世紀にあったパリの有名レストラン、ヴォワザンの料理長の名。ソース・ショロン [p.27] も参照。

11) このガルニチュールを添える料理がポワレ (ソース・ピガラード [p.14] 訳注および肉料理 [p.0] 参照) の場合には、鍋に残った香味野菜 (マティニオン) にフォン少量を注いで風味を引き出し、それにコーンスターチでとろみを付けることになるだろう。

鍋に油を熱し、強火で玉ねぎを炒める。玉ねぎがブロンド色になったら、皮を剥いて種子を取り除き、粗みじん切りにしたトマト 750 g と、つぶしたにんにく 1 片、塩、こしょうを加える。トマトの酸味が強い場合は砂糖少々も加える。鍋に蓋をして、弱火で煮る。トマトエッセンス [p.84] 少々、薄めに作ったトマトソースを適量¹⁾、温めて溶かしたグラスドヴィアンド [p.7] 1 dL、新鮮なパセリの葉のみじん切り大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

プロヴァンス風ソース Sauce Provençale

大ぶりのトマト 12 個の皮を剥き、つぶして種子は取り除いて、粗く刻む²⁾。ソテー鍋に 2 1/2 dL の油を熱し、そこにトマトを入れる。塩、こしょう、粉砂糖 1 つまみで味を調える。しっかりつぶしたにんにく (小) 1 片と細かく刻んだパセリ小さじ 1 杯を加える。

蓋をして弱火で 30 分間程、煮溶かす。

【原注】このソースについてはさまざまな解釈があるが、本書ではブルジョワ料理における本物の「プロヴァンス風ソース」のレシピ、つまりはトマトの「フォンデュ」³⁾、を収録した。

ソース・レジャンス⁴⁾ Sauce Régence

ライン産ワイン 3 dL に、細かく刻んであらかじめ火を通しておいたミルポワ [p.86] 1 dL と生トリュフの切りくず 25 g を加え、半量になるまで煮詰める。トリュフのシーズンでない時季はトリュフ

エッセンスを使う。ソース・ドゥミグラス [p.11] 8 dL を加え、数分間弱火にかけて浮いてくる不純物を丁寧に取り除き⁵⁾、布で漉す。

……牛、羊の大きな塊肉の料理用。

ソース・ロベール⁶⁾ Sauce Robert

(仕上がり 5 dL 分)

大きめの玉ねぎを細かくみじん切りにし、バターで色付かないよう強火でさっと炒める。

白ワイン 2 dL を注ぎ、1/3 量になるまで煮詰める。ソース・ドゥミグラス [p.11] 3 dL を加え、弱火で 10 分間煮る。

シノワ⁷⁾で漉し (これは任意。漉さなくてもいい)、火から外して、粉砂糖 1 つまみとマスタード大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

ソース・ロベール・エスコフィエ Sauce Robert Escoffier

このソースは完成品が市販されている⁸⁾。

温かい料理にも冷たい料理にもよく合う。温かい料理に合わせる場合は、同量の仔牛の茶色いフォン [p.5] と混ぜること。

……豚、仔牛、鶏、魚のグリル焼きによく合う。

ローマ風⁹⁾ソース Sauce Romaine

砂糖 50 g を火にかけてブロンド色にカラメリゼ¹⁰⁾する。これをヴィネガー 1 1/2 dL でのばす。砂糖を完全に溶かし込めたら、ソース・エスパニョール [p.10] 6 dL とジビエのフォン [p.6] 3 dL を加える。これを 3/4 量弱まで煮詰める。布で漉し、

1) バリ郊外の町の名。プチボワを使った料理にこの名が冠されるものはいくつかある。

2) compote (コンポート)。果物のシロップ煮のイメージが強いが、肉や野菜をばらばらになるまで煮込んだ料理のことも指す。

3) étuver (エチュヴェ)。

4) lard de poitrine (ラルドポワトリーヌ)、lard maigre (ラルドメーグル) あるいは原文のように合わせて lard de poitrine maigre (ラルドポワトリーヌメーグル) と呼ぶが、塩漬にして熟成させた豚バラ肉のこと。通常、lard だけの場合は lard gras (ラルドグラ) すなわち豚背脂のことを意味するので注意。

5) poulet de grain 鶏の大きさや飼育方法による区別についてはソース・ショフロワ・ヴェールブレ [p.0] 参照。

6) lardon (ラルドン)。たんに lardon というだけで、この豚バラ肉の塩漬けを拍子木状に切ったものを意味することはごく一般的で、塩漬け後に冷燻にかけた lard de poitrine fumé を拍子木に切ったものは lardon fumé (ラルドンフュメ) と呼ばれる。

7) glacer (グラセ)。

8) 19 世紀中頃にパリのレストラン、デュランの料理長ジョゼフ・ヴォワロンが創案したと言われている。モルネーは人名だが、具体的に誰を指しているかについては諸説ある。

9) rissoler (リソレ) 油脂を熱して、素材の表面をこんがり焼くこと。語源は中世からある rissole (リソール) という円形または半円形、塩味または甘い焼き菓子 (揚げ菓子) — つまり時代や地域とともに非常にバリエーションに富むものだが、こんがりとした色合いに仕上げるのは共通している。

10) ブルボン王家のひとつ Condé (コンデ) 家の傍流 (いわゆる分家筋) で、代々のコンティ大公 le prince de Conti (ルブランストコンティ) がいる。もとはピカルディ地方アミアンの近くにある Conty というところを領地にしていたのが家名の起源。コンティの名は本書でも、レンズ豆のポターージュ、ピュレ・コンティ [p.0] が収められている。このガルニチュールは 18 世紀のコンティ大公ルイ・フランソワ・ド・ブルボン (1727~1776) の料理人が考案したと伝えられているが、たとえ事実であったとしても、あまりにシンプルなものなので、ガルニチュールとして供することを考えた、というのがせいぜいのところか。

1) lentille (ロンティーユ)。西アジア原産。レンズ豆はおそらく農耕がはじまるとごく初期からの作物で、エジプトや地中海沿岸で多く栽培されていた。温暖な気候に向いた作物であり、その意味ではフランス北部に縁があるコンティ大公の名はふさわしくないかも知れない。旧約聖書の「創世記」にも出てくる。アブラハムの息子イサクの双子のうちのひとりエサウはすぐれた狩人に、もうひとりのヤコブは「穏かな人で天幕の周りで働くのを常として」いた。(中略) ある日のこと、ヤコブが煮物をしていると、エサウが疲れきって野原から帰ってきた。エサウはヤコブに言った。『お願いだ、その赤いもの (アドム)、そこの赤いものを食べさせてほしい。わたしは疲れきっているんだ。』(中略) エサウは誓い、長子の権利をヤコブに譲ってしまった。ヤコブはエサウにパンとレンズ豆の煮物を与えた。(中略) こうしてエサウは長子の権利を軽んじた。(「創世記」25-27~34、新共同訳『聖書』))。これを踏まえると、Condé すなわちコンデ大公の名を冠した料理、とりわけポターージュピュレ・コンデ [p.0] が赤いんげん豆のポターージュであるこ

松の実 20 g をローストしたものと、大きさが揃るよう選別したスミヌル干しぶどう¹⁾20 g およびコリント干しぶどう²⁾20 g を温湯でもどしたものを加えて仕上げる。

【原注】上記のとおり作る場合、このソースは大型ジビエ料理用だが、ジビエのフォンではなく通常の茶色いフォン [p.5] を使えば、マリネした牛、羊肉の料理に合わせることも可能。

ルーアン風³⁾ソース Sauce Rouennaise

(仕上がり 5 dL 分)

ボルドー風ソース [p.14] 4 dL を用意する。ただし、良質な赤ワインを使って作る。(ボルドー風ソース [p.14] 参照)。

中位の大きさの鴨のレバー 3 個を裏漉しする。こうして出来たレバーのピュレをソースに加え、沸騰させない程度の温度で火を通す⁴⁾。絶対に沸騰させないこと。沸騰させてしまうと途端にレバーのピュレが粒状になってしまう。

布で漉し、塩こしょうを効かせる。

このソースの特質……エシャロットを加えた赤ワインを煮詰めたものに鴨の生レバーのピュレを加えたもの。

……ルーアン産鴨のローストには、いわば必須といってもいいソース。

ソース・サルミ⁵⁾ Sauce Salmis

ソースというよりはむしろクリ⁶⁾と呼んだほうがいいこのソースの作り方はどんな場合も一点を除いて変わることがない。それは、このソースを合わせるジビエ(鳥)の種類によって、つまり普通に肉料理として扱えるジビエか、肉断ち⁷⁾の際の食材として扱えるもの⁸⁾かで、どんな液体を用いるかということだけだ。

細かく刻んだミルポワ [p.86] 150 g をバターでじっくり色付くまで炒める。そこに、その料理で用いているジビエの手羽と腿の皮、ガラを細かく

刻んで加える。

白ワイン 3 dL を注ぎ、1/3 量まで煮詰める。ソース・ドゥミグラス [p.11] 8 dL を加えて、約 45 分間弱火で煮込む。漉し器で漉すが、その際に香味野菜とガラのエキス⁹⁾が得られるよう、強く押し絞ってやること。こうして出来たクリを、このソースを合わせる鳥と同種のものでとったフォン 4 dL で薄める。

ジビエが肉断ちの食材と見做されるもので、なおかつそれを厳格に守って作らなければならない場合は、このときフォンの代わりにマッシュルームの茹で汁を用いればいい。

約 45 分～1 時間、弱火にかけて浮いてくる不純物を丁寧に取り除いてやる¹⁰⁾。さらにソースを 2/3 以下の量になるまで煮詰める。これにマッシュルームの茹で汁とトリュフエッセンスを適量加えて丁度いい濃度になるよう調製する。

布で漉し、軽くバターを加えて仕上げる¹¹⁾。

【原注】仕上げの際に、ソース 1 L あたりバター約 50 g を加えるが、これは任意。

ソース・トルチュ¹²⁾ Sauce Tortue

2 1/2 L の仔牛のフォン [p.5] を鍋で沸かし、セージ 3 g、マジョラム 1 g、ローズマリー 1 g、バジル 2 g、タイム 1 g、ローリエの葉 1 g、パセリの葉 1 つまみ、マッシュルームの切りくず 25 g を投入する。蓋をして 25 分間煎じる。こうして煎じた液体を漉す 2 分前に大粒のこしょう 4 個を加える。

布で漉し、ソース・ドゥミグラス [p.11] 7 dL にトマトソース [p.13] 3 dL を合わせたものに、上記で煎じた液体を、風味が際立つ程度に適量加える。3/4 量まで煮詰め、布で漉す。仕上げにマデラ酒 1 dL とトリュフエッセンス少々を加え、さらにカイエンヌで風味を引き締める。

【原注】このソースはある程度まとまった量で作る必要がある。カイエンヌを使う指示があるから

とと、レンズ豆を主素材とした「ガルニチュール・コンティ」およびポターージュ「ピュレ・コンティ」の関係には考えさせられるところがある。

2) もとは英語 commodore であり、イギリスでは艦隊司令官、アメリカでは准将の意。

3) merlan (メルロン) タラ科の海水魚。

4) キュシー侯爵 (1767～1841)。基本ソース 概説 [p.3] 訳注参照。

5) dieppois(e) (ディエポワ/ディエポワーズ) < Dieppe (ディエープ) ノルマンディ地方の港町の名。

6) rognon 仔牛などでは腎臓のこと。鶏の場合は rognon blanc (ロニョンブロン) と呼び、精巣のこと。この場合は後者。もちろんきちんと加熱調理したものをガルニチュールの構成要素とする。

7) ドモン公爵家 duché d'Aumon (デュシエドモン) にちなんだ名称をいわれている。

8) étuver au beurre (エチュヴェオブル)

9) escalope (エスカロップ) 肉や魚を 1～2 cm の厚さで、筋線維と直角にスライスした円形または楕円形にスライスしたもの。

10) paner à l'anglaise (パネアロングレーズ)。素材に小麦粉をまぶしてから、卵液に浸し、細かいパン粉で衣を付けること。日本でフライなどをつくる際に一般的な方法とよく似ているが、日本では粗いパン粉が好まれるのに対して、フランスやイギリスでは細かいパン粉を使うのが一般的。

11) à la Dauphine (アラドフィース) 王太子妃風、の意。この料理名には由来や理由がないことがほとんど。あえていえば「豪華」であるという程度だが、存外、簡素な仕立ての料理にも付けられることがある。

12) 小海老。小さめの crevette grise (クルヴェットグリーズ) とやや大きめの crevette rose (クルヴェットローズ) が代表的。

1) pocher (ポシェ)

だ。それでも、カイエンヌはとても気をつけて量を加減する必要がある¹⁾。

ソース・ヴェネゾン²⁾ Sauce Venaïson

完全に仕上げたジビエ用ソース・ポワヴラード [p.22] 3/4 L に、グロゼイユのジュレ [p.0] 大さじ 3 杯強を生クリーム 1 dL で溶いてから加える。グロゼイユのジュレと生クリームを加えるのは、鍋を火から外して、提供直前にすること。……大型ジビエ料理用。

赤ワインソース Sauce au Vin rouge

「赤ワインソース」という場合、煮詰めてからブルマニエでとろみを付けるブルゴーニュ風の仕立てか、魚を煮るのに用いた赤ワインを使うことが特徴である「ソース・マトロット」のいずれかから派生したものなのとは言うまでもない。もっとも、後者の場合はワインの風味は失われてしまっていてソースの水気と味付けの意味しか持っていないと言える。両者どちらもまさしく「赤ワインソース」だが、ブルゴーニュ風ソース [p.14] とソース・マトロット [p.21] はそれぞれ作り方も用途も違うから別々の名称として、この「茶色い派生ソース」の節で説明した。筆者としては、本当の「赤ワインソース」は以下のように作るものと考えている。ごく細かく刻んだ標準的なミルポワ [p.86] 125 g をバターで炒める。良質の赤ワイン 1/2 L を注ぐ。半量になるまで煮詰める。つぶしたにんにく 1 片、ソース・エスパニョル [p.10] 7 1/2 dL を加え、12～15 分、火にかけて浮いてくる不純物を丁

寧に取り除く³⁾。

布で漉し、バター 100 g とアンチョビエッセンス 小さじ 1 杯、カイエンヌ 1 つまみを加えて仕上げる。

……魚料理用ソース。

ソース・ザンガラ⁴⁾A Sauce Zingara A

このソースは古典料理のガルニチュール・ザンガラ [p.121] とはまったく関係がない。むしろイギリス料理に由来し、本書でもイギリス風ソースの節において似たようなものをいくつか採り上げている。

ヴィネガー 2 1/2 dL にエシャロットのみじん切り 大さじ 1 杯を加えて半量になるまで煮詰める。茶色いジュ [p.11] 7 dL を注ぎ、バターで揚げたパンの身 160 g を加える。弱火で 5～6 分間煮る。パセリのみじん切り 大さじ 1 杯とレモン 1/2 個分の搾り汁を加えて仕上げる。

ソース・ザンガラ B Sauce Zingara B

白ワイン 3 dL とマッシュルームの茹で汁 3 dL を合わせて 1/3 量になるまで煮詰める。

ソース・ドゥミグラス [p.11] 4 dL とトマトソース [p.13] 2 1/2 dL、白いフォン [p.0] 1 dL を注ぐ。浮いてくる不純物を徹底的に取り除きながら 5～6 分火にかける。

仕上げに、カイエンヌ 1 つまみで風味を引き締め、太さ 1～2 mm の千切りにした⁵⁾ハム（脂身のないところ）と赤く漬けた舌肉 70 g およびマッシュルーム 50 g、トリュフ 30 g を加える。

……仔牛料理、鶏料理用。

2) ébarber (エバルベ) 貝類の身の周囲をきれいにすること。帆立貝の場合は「ひもを取る」ともいう。

3) 原書現行版では Dorla となっているが明らかな誤植。19 世紀バリのカフェ・アングレの顧客として知られていた名家ドリアの名を冠したといわれている。12 世紀ジェノヴァの de Auria (ラテン語の filiis Auriae すアウリアの子孫の意) から発する由緒ある家系として有名。なお、日本の洋食のドリアは 1930 年頃横浜ホテルニューグランド総料理長サリー・ワイルが発案したものといわれており、上記のドリア家とはまったく関係がない。また古代ギリシア時代の民族ドーリア人とも関係がない。ちなみに、バルザックの小説『幻滅』におなじ発音の名の Dauriat という登場人物がいる。

4) concombre (コンコンブル) 日本で一般的なきゅうりと品種系統も異なるものも多く、サイズも太さ 4～5 cm、長さ 30～45 cm で収穫する(品種によって異なる)。青臭さがなく、加熱調理することが多い。

5) détailler en escalopes (デタイエオネスカロプ) = escalopper (エスカロペ) エスカロップ(厚さ 1～2 cm 程度の薄切り)に切る。

ホワイト系の派生ソース

PETITES SAUCES BLANCHES, COMPOSÉES ET DE RÉDUCTIONS

ソース・アルビュフェラ¹⁾ Sauce Albuféra

ソース・シュブレーム [p.13] 1 L あたりに、溶かしたブロンド色のグラスドヴィアンド [p.7] 2 dL と、標準的な分量比率で作った赤ピーマンバター [p.0] 50 g を加える。
……鶏など家禽のポシェ²⁾またはブレゼ³⁾にソースとして添える。

ソース・アメリケーヌ⁴⁾ Sauce Américaine

このソースはオマール・アメリケーヌ [p.0] という料理そのものと言っていい（「魚料理」の章、甲殻類、オマール・アメリケーヌ [p.0] 参照）。このソースは通常、オマール⁵⁾の身をガルニチュールとした魚料理に添えられる。オマールの身をやや斜めになるよう厚さ 1 cm 程度の輪切りにし⁶⁾、魚料理のガルニチュールとして供するわけだ。

アンチョビソース Sauce Anchois

ノルマンディー風ソース 8 dL を、バターを加える前の段階まで作る。アンチョビバター 125 g を混ぜ込む。アンチョビのフィレ 50 g を洗い、よく水気を絞ってから小さなさいの目に切ったのを加えて仕上げる。
……魚料理用。

ソース・オーロール⁷⁾ Sauce Aurore

ヴルテ [p.12] に真っ赤なトマトピューレを加えたもの。分量は、ヴルテが 3/4 に対し、トマトピューレ 1/4 とする。仕上げるに、ソース 1 L あたり 100 g のバターを加える。
……卵料理、仔牛、仔羊肉の料理、鶏料理用。

魚料理用ソース・オーロール Sauce Aurore maigre

魚料理用ヴルテ [p.12] に、上記と同じ割合でトマトピューレを加える。ソース 1 L あたりバター 125 g を加えて仕上げる。
……魚料理用

バイエルン風ソース Sauce Bavaroise

ヴィネガー 5 dL にタイムとローリエの葉少々とパセリの枝 4 本、大粒のこしょう 7~8 個と、おろした⁸⁾レフォール⁹⁾大さじ 2 杯を加え、半量になるまで煮詰める。
この煮詰めた汁に卵黄 6 個を加え¹⁰⁾、オランダーズソース [p.33] を作る要領で、バター 400 g と大さじ 1 1/2 杯の水を少しずつ加えながら、ソースがしっかり乳化するまで混ぜていく。布で漉す。エクルヴィスバター [p.0] 100 g と泡立てた生クリーム大さじ 2 杯、さいの目に切ったエクルヴィス¹¹⁾の尾の身を加えて仕上げる。
……魚料理用のこのソースは、ムースのような仕

1) いわゆる青果としてのパプリカ。

2) 原文 Pour les pièce de boucherie より正確に訳すなら、「肉屋 (boucherie) が伝統的に扱ってきた、白身肉を除く畜産精肉」、具体的には牛、羊（馬も含まれる）の塊肉」であり、牛の場合は基本的にランプ、イチボに相当する部位、羊の場合は鞍下肉から腿上部にかけての部位を塊のまま調理したものを意味することがほとんど。

3) ポシェと同様に丸鶏をブレゼという「仕立て」に調理したものを想定しているので注意。肉料理の「仕立て」としてのブレゼについては肉料理「ブレゼ」の白身肉のブレゼ [p.0] 参照。

4) 生食出来ないくらい固くて大きな専用品種であるキャベツを千切りにして香辛料などとともに塩蔵、醗酵したもの。ドイツのザワークラウトが原型だが、歴史的にフランスとドイツで領土の取り合いとなったアルザス地方で独自に発展した。温めたシュークルーツにソーセージなどの豚肉加工品を添えた choucroutes garnies（シュークルーツガルニ）はアルザスの名物料理のひとつ。

5) concombre（コンコンブル）日本で一般的なきゅうりと品種系統も異なるものも多く、サイズも太さ 4~5 cm、長さ 30~45 cm で収穫する（品種によって異なる）。青臭さがなく、加熱調理することが多い。

6) キャベツのブレゼ [p.0] を参考にすること。

7) escalope（エスカロップ）肉などを筋線維と直角に、厚さ 1~2 cm に丸くスライスしたもの。

8) アンダルシア風、つまりスペイン風といいながら、ギリシャ風ライスを使うという点からも、料理名に付けられた地名がしばしば不確かで大雑把な理由さえないことが多いことが理解されよう。

9) フランスで伝統的なタイプのなすはヘタが緑色で、風味や調理特性はいわゆる米なすに近いが、形状は比較的細長い。直径 4~6 cm、長さ 25 cm くらいのものが多い。

10) ソース・アメリケーヌ [p.26] も参照されたい。

11) 小海老。小さめの crevette grise（クルヴェットグリーズ）とやや大きめの crevette rose（クルヴェットローズ）が代表的。

1) 南フランスの都市 Arles（アルル）の形容詞および名詞形。名詞の場合は「アルルの人」の意味になる。アルルはオランダ出身の印象派〜ポスト印象派の画家フィンセント・ファン・ゴッホ Vincent van Gogh（フランス語では昔からヴァンソンヴァンゴークと呼ぶ習慣が付いてしまっており、現代フランス語の原語発音尊重の風潮にもかかわらず、そのように発音されることは多いようだ）が 1888 年から 1889 年までアトリエを構え、「ひまわり」など多くの傑作を描いた。有名な、自分の耳を切り落すという「事件」を起こしたのもアルルでのことだ。この時期の作品のひとつに、「アルルの女（ジヌー夫人）」と呼ばれる一連のものがある。モデルはアルルのカフェの経営者だといわれている。もっとも、フランスにおいて画家としてのゴッホおよび彼の作品は生前はほとんど評価され

上がりにするこ。う。

ソース・ベアルネーズ¹⁾ Sauce Béarnaise

白ワイン 2 dL とエストラゴンヴィネガー 2 dL に、エシャロットのみじん切り大さじ 4 杯、枝のままの粗く刻んだエストラゴン 20 g、セルフイユ 10 g、粗挽きこしょう 5 g、塩 1 つまみを加えて、1/3 量になるまで煮詰める。

煮詰まったら、数分間放置して温度を下げる。ここに卵黄 6 個を加え、弱火にかけて、生のバター（あるいはあらかじめ溶かしておいてもいい）500 g を加えて軽くホイップしながらなめらかになるよう混ぜる。

卵黄に徐々に火が通っていくことでソースにとろみが付くので、絶対に弱火で作業をすること。

バターを混ぜ込んだら、布で漉して味を調える。カイエンヌごく少量を加えて風味を引き締める。仕上げに、刻んだエストラゴン大さじ杯とセルフイユ大さじ 1/2 杯を加える。

……牛、羊肉のグリル用。

【原注】 このソースを熱々で提供しようとは考えないこと。このソースは要するにバターで作ったマヨネーズなのだ。ほの温い程度で充分であり、もし熱くし過ぎてしまうと、ソースが分離してしまう。

そうってしまったら、冷水少々を加えて泡立て器でホイップして元のあるべき状態に戻してやること。

トマト入りソース・ベアルネーズ/ソース・ショロン²⁾ Sauce Béarnaise tomatee, dite Sauce Choron

ソース・ベアルネーズを上記のとおりで作るが、最後にセルフイユとエストラゴンのみじん切りは加えない。充分固めに作っておき、ソースの 1/4 量の、充分に煮詰めたトマトピューレを加える。ソースの濃度が丁度いい具合になるよう注意すること。

……トゥルヌド・ショロン [p.0]、および他のさまざまな料理に添える。

ることがなく、生前に売れた絵は 1 枚だけだったとさえいわれている。このレシピは初版つまり 1903 年から収められているため、ゴッホの絵との関連はほぼないと考えていいだろう。むしろ、小説家アルフォンス・ドーデ原作を戯曲化してジョルジュ・ビゼーが劇音楽を付けた『アルルの女』（1872 年初演、1878 年再演）との関連があると見るのがいいだろう。この作品は初演時点ではあまり好評ではなかったが、再演で大ヒットとなった。ソース・ボヘミアの娘 [p.50] のように、人気のある劇やオペラのタイトルを料理名につけて、その人気にあやかろうという風潮が 19 世紀後半には比較的多かった。そのため、トマトとなすという南フランスを思わせる食材を使っはいてもアルルという土地に何の関係もないと思われる、内容的にも凡庸なこのガルニチュールに、当時の人気作品の名をつけて、いかにも流行のものであるかのように供したのが定着した、と考えることも可能だろう。その場合は「**ガルニチュール・アルルの女**」と訳すべきかも知れない。なお、ビゼーが最初に作曲したのは 27 曲からなる舞台音楽であって、独立した音楽作品でもなければ、オペラでもなかったが、そのなかから数曲を選んで編曲し（あるいは作曲しなおし）、『アルルの女 組曲』としてこんにち広く知られている。第 1 組曲と第 2 組曲があり、前者はビゼー自身によるオーケストラ用編曲。後者はビゼーの死後 1879 年に友人エルネスト・ギローが完成させた。第 1 組曲の「メヌエット」や第 2 組曲の「ファランドール」など、曲名は知らずとも、メロディーを聴いたことのある読者も少なくないと思われる。

- 2) mauviette (モヴィエット)、ひばりの食材としての名称。生物としては alouette (アルエット) と呼ぶ。なお、オルレアネ地方の郷土料理に、pithiviers de mauviettes という、脳と鶏のファルス詰めたひばりを折込みパイ生地で包んで焼いた料理があるが、pithiviers (ピティヴィエ) とだけ言う場合は、バターと砂糖、アーモンドパウダーなどを折込みパイ生地で包んで上部を渦巻模様に装飾したオルレアネ地方発祥の菓子を目指すので注意。

**グラスドヴィアンド入りソース・ベアルネーズ/
ソース・フォイヨ/ソース・ヴァロワ¹⁾**
**Sauce Béarnaise à la glace de viande, dite Foyot,
ou Valois**

標準的なソース・ベアルネーズ [p.27] を上記の分量で、固めに作る。溶かしたグラスドヴィアンド [p.7] 1 dL を少しずつ加えて仕上げる。
……牛、羊肉のグリル用。

ソース・ベルシー²⁾
Sauce Bercy

細かくみじん切りにしたエシャロット大さじ 2 杯をバターでさっと色付かないよう炒める。白ワイン 2 1/2 dL と魚のフュメ [p.6] か、このソースを合わせる魚の茹で汁 2 1/2 dL を注ぐ。
2/3 量弱まで煮詰めたら、ヴルテ [p.12] 3/4 L を加える。ひと煮立ちさせてから、鍋を火から外し、バター 100 g とパセリのみじん切り大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

ソース・オ・ブール/ソース・バタルド³⁾
Sauce au Beurre, dite Sauce Bâtarde

小麦粉 45 g と溶かしバター 45 g をよく混ぜ合わせ粘土状にする。そこに、7 g の塩を加えた熱湯 7 1/2 dL を一気に注ぎ、泡立て器で勢いよく混ぜ合

わせる。とろみ付け用の卵黄 5 個を生クリーム大さじ 1 1/2 杯でゆるめたものと、レモン汁少々を加える。

布で漉し、鍋を火から外して、良質なバター 300 g を加えて仕上げる。

……アスパラガスや、さまざまな茹でた魚⁴⁾

【原注】このソースはとろみを付けた後、湯煎にかけておき、提供直前にバターを加えるようにするといひ。⁵⁾

**ソース・ボヌフォワ/白ワインで作るボルドー風
ソース⁶⁾**
Sauce Bonnefoy, ou Sauce Bordelaise au vin blanc

ブラウン系の派生ソースの節で採り上げた、赤ワインを用いて作るボルドー風ソース [p.14] とまったく同じ作り方だが、赤ワインではなく、グラヴカソテルヌの白ワインを用いる。またソース・エスパニョル [p.10] ではなく標準的なヴルテ [p.12] を使うこと。

このソースは仕上げに、みじん切りにしたエストラゴンを加える。

……魚のグリル、白身肉のグリル用。

- 1) 原文の à la Banquière をここでは文字通り訳した。料理名において [à la + 形容詞の女性形] は通常、à la manière/façon ~ の manière あるいは façon が省略されたものと考えられる。これら manière, façon いずれも女性名詞であるために、この後に付ける形容詞も女性形となる。ところが「~風」「~を記念して/~を称揚して」の意味で [à la + (固有) 名詞] という用法もある。これは à la manière de + 名詞、の manière de が省略されたものと考えられる。Banquier (ボンキエ) は「銀行家」を意味する名詞であり、対応する女性名詞が banquière となり、女性銀行家あるいは銀行家夫人の意となる。そのため、従来は「銀行家風」と訳されていたが、あえて文法の原則に忠実に「銀行家夫人風」を訳した。さて、この料理名だが、日仏料理協会編『フランス 食の事典』(白水社、2000 年) には「産業革命に伴う産業の隆盛を支えた銀行は、現代にいたるまで資本主義社会の根幹をなすもので、その経営者は 19 世紀において金持ちの代名詞ともなった。当時、「銀行家風」は王風、王妃風にかわる新しい表現だった (pp.162-163)」と説明されている。ところが、料理書においてこの à la Banquière という表現は 1856 年のデュボワ、ベルナル共著『古典料理』以前には見つかからない。しかも、「冷製料理用ガルニチュール・銀行家夫人風」Garniture à la banquière, pour froid (t.1, p.259) および「若鶏のガランティエヌ・銀行家夫人風」Galantine de poulet à la banquière (t.2, p.40) の 2 つでのみ料理名に使われているのみ。ガルニチュールの概要は、オマール 2 尾の身をやや斜めの円形 (エスカロップ) にスライスする。これをひとつずつ別々の陶製の器に入れ、小さなアーティチョークの基底部を茹でたもの、大きな黒または白トリュフのスライス、マッシュルームのスライス、コルニションのスライスを盛り込み、塩、こしょう、植物油、パセリとエストラゴンのみじん切りで味付けし、銘々に供する、というもの。本書のガルニチュールと温製、冷製の違いはあっても、同じ名称とは思え難いくらい異なった内容。その前後および以前については、毎年のように版を重ねながら増補されたために料理の流行、変遷を見るのに非常に便利なヴィアールにもオドにも収録されておらず、グフェ『料理の本』(1867 年) にも見あたらない。本書よりやや時代が下って、1838 年の『ラールス・ガストロノミック』初版の「ガルニチュール・銀行家夫人風」は「鶏、仔牛胸腺肉 (リドヴォー) の料理、ヴォロヴァン用。クネル [p.0]、マッシュルーム、トリュフのスライス、ソース・パンキエール (p.136)」と定義されている。ソース・パンキエール sauce banquière については「卵料理、鶏料理、牛や羊の副生物 (リドヴォーなど)、ヴォロヴァン用。ソース・シュブレーム 2 dL にマデイラ酒 1/2 dL を加え、布で漉す。トリュフのみじん切り大さじ 2 杯を加えて仕上げる (p.959)」とある。2007 年版の『ラールス・ガストロノミック』でもほぼ同様の内容だが、ソース・パンキエールのレシピはこの版では欠落している。また、20 世紀についても、1950 年に刊行されたレシピ集『フランス料理技法』(Flammarion) にソース・パンキエールのレシピは見られるが (p.147)、これはモンタニエの『料理大全』(1929 年) からの引用であり、ガルニチュール・パンキエールについては何も出ていない。1952 年のベラブラ『近代料理技術』にも、1953 年のキュルノンスキー編『フランスの料理とワイン』にもこれらへの言及はない。
- 2) berrichon(ne) (ベリション/ベリショヌ) はフランス中央部にある地方名 Berry の形容詞。ここでは女性形 berrichonne となる。山羊乳のチーズで有名。なおフランス史関連の書物ににおいてよく見かける、ベリー公 duc de Berry (デュックドベリー) という公爵位はフランスの王族 (つまりその時の王の近縁者) に与えられた爵位で、その後フランス王となった者も多い。このため、いわゆる「世襲」はされてこなかった。また、中世フランスでもっとも豪華で美しい写本とされる数部の『ベリー公のいとも豪華なる時祷書』(14 世紀) は当時のベリー公ジャン 1 世が作成させたもの。
- 3) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。
- 4) この節は、初版で「冷製料理」の章の冒頭に概説としてまとめられていたものを、第二版の改訂時に、ほぼそのままの内容で現在の位置に移動させられている。もちろん順序および内容の加筆も行なわれており、異同は少なくない。
- 5) Allow-root 南米産クズウコンを原料とした良質のどんぐん。現代の日本ではコーンスターチで代用することがほとんど。
- 6) ソース・ボヌフォワの名称は、19 世紀中頃にあったレストランの名による。このレストランで考案されたソースだという説もある。
- 1) ピエール・ド・ベルニ Pierre de Bernis (1715~1794) のこと。なぜか料理名としては Berny の綴りが一般的だが、個人名なのでち

ブルターニュ風ソース Sauce Bretonne

長さ 3~5 cm 位の、ごく細い千切り¹⁾にしたポワロの白い部分 30 g とセロリの白い部分 30 g、玉ねぎ 30 g、マッシュルーム 30 g をバターで完全に火が通るまで鍋に蓋をして弱火で蒸し煮する²⁾。魚のヴルテ [p.12] 3/4 L を加え、しばらく弱火にかけて浮いてくる不純物を丁寧に取り除く³⁾。生クリーム大さじ 3 杯とバター 50 g を加えて仕上げる。

ソース・カノティエール⁴⁾ Sauce Canotière

淡水魚を煮るのに用いた、白ワイン入りクールブイヨン [p.0] を 1/3 量に煮詰める。クールブイヨンにはしっかり香り付けしてあり塩はごく少量しか入っていないこと。

1 L あたり 80 g のブルマニエを加えてとろみを付ける。軽く煮立たせたら、鍋を火から外してバター 150 g とカイエンヌごく少量を加えて仕上げる。

……淡水魚のクールブイヨン煮用。

【原注】バターでグラセした小玉ねぎと小ぶりのマッシュルームを加えると、「白いソース・マトロット [p.35]」の代用となる。

ケイパー入りソース Sauce aux Câpres

上記のソース・オ・ブール [p.28] に、ソース 1 L あ

たり大さじ 4 杯のケイパーを提供直前に加える。
……いろいろな種類の魚を煮た料理に用いる。

ソース・カルディナル⁵⁾ Sauce Cardinal

ベシャメルソース [p.13] 3/4 L に、(1) 魚のフュメ [p.6] とトリュフエッセンスを同量ずつ合わせて 3/4 量まで煮詰めたものを 1 1/2 dL 加える。(2) 生クリーム 1 1/2 dL を加える。

鍋を火から外し、真っ赤に作ったオマールバター [p.0] を加え、カイエンヌごく少量で風味を引き締める。

……魚料理用。

マッシュルーム入りソース Sauce aux Champignons

マッシュルームの茹で汁 3 dL を 1/3 量まで煮詰める。ソース・アルマンド [p.12] 3/4 L を加え、数分間沸騰させる。あらかじめ螺旋状に刻みを入れて整形⁶⁾してから茹でておいた真っ白で小さなマッシュルーム 100 g を加えて仕上げる。

……鶏料理用。魚料理に添えることもある。魚料理に合わせる場合は、ソース・アルマンドではなく魚料理用ヴルテ [p.12] を用いること。

ソース・シャンティイ⁷⁾ Sauce Chantilly

まれにこれを「ソース・シャンティイ」と呼ばれることもあるが、これは後述の「ソース・ムスリー

ろん誤り。29 才でアカデミーフランセーズに入った俊才。ポンパドゥール夫人の庇護のもとルイ 15 世からも重用された。駐ヴェネツィア大使として食卓外交を展開したが、フランス革命後、ローマで客死した。

- 2) 本書の温製オードブルの節に「クロケット・ベルニ」は掲載されていない。野菜料理の章にあるじゃがいも・ベルニ [p.0] をアパレイユとしてクロケットを作ることになる。
- 3) Besonçon (ブゾンソン) フランス東部、ブルゴーニュ=フランシュ=コンテ圏の都市。形容詞は通常 bisontin(e) (ビゾンタン/ビゾンティヌ) だが、本書のように bizontin(e) と綴ることもある。なお、1980 年代に画期的といわれたフランス語教材 *C'est le printemps* の第 1 課においてはじめて出てくる地名がブザンソンだった。この教材は会話例のリアリティや題材として documents authentiques (ドキュモンオトンティック=現実にあるドキュメントすなわち言語を用いたさまざまな書類、看板、広告など) を積極的に採用したこととともに、アブレ 68 (フランスの学生運動および現代思想における転換期のひとつとなった 1968 年の「五月革命」以後に多方面において展開された時代特有の雰囲気) が強く表われているのが特徴だった。同時期のフランス語教材の傑作とされる(やや保守的な傾向の) 通称「カペル」*Le français en direct* と並び、フランス語教育・教授法において現在の EU およびフランスで定められ運用されている「外国語としての言語コミュニケーション能力」の概念形成の先駆けとなった。アブレ 68 的なものは食文化、料理の世界においても、ゴ&ミヨの批評と店の格付けにおける、既存のミシュランのガイドブックのオルタナティブとしての方向性、ヌーヴェルキュイジーヌ宣言などによく表われている。
- 4) pain froid 直訳すると「冷たいパン」だが、いわゆるパンとはまったく違う。語の概念としては「パンに似た塊」のこと。
- 5) ポム・デュシェス [p.0] をバターを塗ったダリオル型(小さな円筒形の型)に詰めて成形してからイギリス式パン粉衣を付けて油で揚げ、中をくり抜いてケースにする。詳細は温製オードブルの節参照。
- 6) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。
- 7) 色艶よく焼き上げるために卵黄を溶いたもの、あるいは卵黄に水を加えて溶いたものを dorure (ドリュール) と呼び、それを塗ることを dorer (ドレ) という動詞で表現する。
- 1) 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。
- 2) 牛フィレ肉を厚さ約 2 cm に切ったもの。周囲に豚背脂のシートを巻いて調理することが多いが、アメリカもしくはイギリス経由で

ヌ [p.35]」に他ならない¹⁾。

ソース・シャトーブリヤン²⁾ Sauce Chateaubriand

(仕上がり 5 dL 分)

白ワイン 4 dL に、みじん切りにしたエシャロット 4 個分とタイム少々、ローリエの葉少々、マッシュルームの切りくず 40 g を加え、1/3 量になるまで煮詰める。

仔牛のジュ [p.5] ³⁾4 dL を加え、半量になるまで煮詰める。布で漉し、鍋を火から外して、メートルデルバター 250 g と細かく刻んだエストラゴン小さじ 1/2 杯を加えて仕上げる。

……牛、羊の赤身肉のグリル用。

白いソース・ショフロワ (標準) Sauce Chaud-froid blanche ordinaire

(仕上がり 1 L 分)……標準的なヴルテ [p.12] 3/4 L、鶏でとった白いジュレ [p.70] 6~7 dL、生クリーム⁴⁾3 dL。

厚手のソテー鍋にヴルテを入れる。強火にかけ、ヘラで混ぜながらジュレと用意した生クリーム 1/3 量を少しずつ加えていく。

所定の分量にするには、2/3 量くらいまで煮詰めることになる。

味見をして、固さを確認する。これを布で漉す⁵⁾。生クリームの残りを少しずつ加え、ゆっくり混ぜながら、ショフロワに仕立てる食材を覆うのにいい固さになるまで冷ましてやる。

ブロンドのソース・ショフロワ Sauce Chaud-froid blonde

上記と同様に作るが、ヴルテではなくソース・アルマンド [p.12] を用いる。また、生クリームの量は半分に減らすこと。

ソース・ショフロワ・オーロール⁶⁾ Sauce Chaud-froid Aurore

標準的な白いソース・ショフロワ [p.30] を上記のとおり作る。そこに、真っ赤なトマトピューレを布で漉したもの 1 1/2 dL とパプリカ粉末 0.25 g を少量のコンソメで煎じた⁷⁾ものを加える。

……鶏のショフロワ用。

【原注】あまり鮮かな色にしたいくない場合は、パプリカを煎じた汁は数滴だけ加えるにとどめると

いい。

ソース・ショフロワ・ヴェールプレ⁸⁾ Sauce Chaud-froid au Vert-pré

鍋に白ワイン 2 dL を沸かし、セルフイユとエストラゴン、刻んだシブレット、刻んだパセリの葉を各 1 つまみずつ投入する。蓋をして火から外し、10 分間煎じてから布で漉す。

最初に示したとおりの分量で標準的なソース・ショフロワ [p.30] を作り、煮詰めながら、上記の香草を煎じた液体を少しずつ混ぜ込む。この段階で 1 L になるまで煮詰めておくこと。

ほうれんそうから採った緑の色素 [p.0] をソースに加え、**ほんのり薄い緑色**にする。

この色素を加える際にはよく注意して、上で示したとおりの色合いになるよう少しずつ投入すること。

このソースは各種の鶏⁹⁾のショフロワ、とりわけ「ショフロワ・プランタニエ [p.0]」に用いる。

魚料理用ソース・ショフロワ Sauce Chaud-froid maigre

作り方の手順と分量は標準的なソース・ショフロワ [p.30] とまったく同じだが、以下の点を変更する。(1) 通常のヴルテ [p.12] ではなく魚料理用ヴルテ [p.12] を用いる。(2) 鶏のジュレ [p.0] ではなく白い魚のジュレ [p.70] を用いること。

【原注】一般的に、このソースは魚のフィレやエスカロップ、甲殻類にコーティング用マヨネーズ [p.52] の代わりとして用いることをお勧めする。コーティング用マヨネーズにはいろいろ不都合な点があり、そのうちの最大のもは、ゼラチンが溶けるにつれて油が浸み出してきてしまうことだ。こういう不都合はこの魚料理用ソース・ショフロワを使う場合には出てこない。このソースは風味も明確ですっきりしているからコーティング用マヨネーズよりも好ましいだろう。

ソース・シヴリ¹⁰⁾ Sauce Chivry

白ワイン 1 1/2 dL に以下を各 1 つまみずつ投入する¹¹⁾……セルフイユ、パセリ、エストラゴン、シブレット、時季が合えばサラダバーネット¹²⁾の若

周囲にベーコンを巻く調理法が日本に伝わったために、混同されやすいので注意。フランス料理としては、豚背脂のシートを巻く。

3) désosser (デゾセ)。日本の調理現場でも比較的良好に使われる用語。この語に含まれる os は「骨」のこと、dé は「反対、除去」などを意味する接頭辞、er は動詞であることを示す語尾。したがって、文字どおり「骨を取り除く」の意になる。

4) rissoler (リソレ)。

5) émincer (エマンセ)。

6) boulanger/boulangère は「パン屋、パン職人」の意。

7) 花売り娘、の意。

8) glacer (グラセ)。

9) 長さ 6 cm 程度の細長い樽の形状にすること。両端は切り落すので、ラグビーボール形ではない。

10) petits pois (プティポワ) いわゆるグリンピースのことだが、日本でよく知られているものよりも若どり小さく、風味も軽やかで甘みがある。

11) dégraisser (デグレセ)。

12) haricots verts さやいんげんのことだが、これも日本のものより若どりに適した品種が好まれる。

1) portugais(e) (ポルトチュゲ/ポルトチュゲーズ) は形容詞の場合は「ポルトガルの」の意。名詞の場合はポルトガル人。ここでは大文字で書き出していることから名詞と考えられる (なお現代フランス語の正書法では文頭以外の語は固有名詞のみ大文字で始めること

い葉。蓋をして鍋を火から外し、10 分間煎じる¹⁾。
布で絞るようにして漉す。

こうしてハーブ類を煎じた液体を、あらかじめ沸かしておいたヴルテ [p.12] 3/4 L に加える。火から外し、ブール・シヴリ [p.59] 100 g を加えて仕上げる（合わせバター [p.57] 参照）。

……ポシェ²⁾あるいは茹でた鶏の料理用。

【原注】サラダバーネットは生育するにつれて苦味が強くなるの、必ず若いものを使うこと。

ソース・ショロン Sauce Choron

トマト入りソース・ベアルネーズ [p.27] 参照。

ソース・クレーム Sauce à la Crème

ベシャメルソース [p.13] 1 L に生クリーム 2 dL を加えて、ヘラで混ぜながら強火で、全体量の 3/4 になるまで煮詰める。

布で漉す³⁾。フレッシュなクレーム・ドゥーブル⁴⁾ 2 1/2 dL とレモン果汁半個分を少しずつ加えて仕上げる。

……茹でた魚、野菜料理、鶏、卵料理用。

ソース・クルヴェット⁵⁾ Sauce aux Crevettes

魚料理用ヴルテ [p.12] またはベシャメルソース [p.13] 1 L に、生クリーム 1 1/2 dL と魚のフュメ [p.6] 1 1/2 dL を加える。

火にかけて 9 dL になるまで煮詰める。鍋を火から外し、ブール・ルージュ [p.0] 25 g（ソース全体に

淡いピンクの色合いを付けるのが目的）を足したクルヴェットバター [p.0] 100 g を加える。殻を剥いたクルヴェットの尾の身大さじ 3 杯を加え、カイエンヌ 1 つまみで風味を引き締めて仕上げる。
……魚料理およびある種の卵料理用。

カレーソース Sauce Currie

以下の材料をバターで軽く色付くまで炒める……玉ねぎ 250 g、セロリ 100 g、パセリの根⁶⁾ 30 g、これらはすべてやや厚めにスライスする。タイム 1 枝とローリエの葉少々、メース少々を加える。小麦粉 50 g とカレー粉⁷⁾ 小さじ 1 杯弱を振り入れる。小麦粉が色付かない程度に炒めて火を通したら、白いコンソメ [p.0] 3/4 L を注ぐ。沸騰したら、弱火にして約 45 分煮る。軽く押し絞るように布で漉す。ソースを温めて、浮いてきた油脂は取り除き⁸⁾、湯煎にかけておく。

……魚料理、甲殻類、鶏、さまざまな卵料理に合わせる。

【原注】ココナツミルクをソースに加えることもある。その場合、白いコンソメの 1/4 量をココナツミルクに代えること。

インド風カレーソース Sauce Currie à l'Indienne

みじん切り⁹⁾にした玉ねぎ 1 個と、パセリ、タイム、ローリエ、メース、シナモン各少々のブーケガルニを、バターとともに弱火にかけて色付かないよう蒸し煮する。

になっており、普通名詞を文中で大文字にすることはないが、料理名などの場合は比較的自由に大文字を使う傾向にある）。すなわち「ポルトガルの女」くらいの意味にとることが可能。ちなみに、このレシピとはまったく関係ないが、*Lettres Portugaises*（レットポルチュゲーズ）『ぼるとがる文^{ぶみ}』という題名の本が 17 世紀にフランスで出版され人々の感動を誘った。リルケや佐藤春夫が自国語に翻訳、翻案したものも有名。実在したポルトガルの修道女マリアナ・アルコフォラドがフランス軍人に宛てた恋文をまとめた、事実にもとづく書簡集と考えられていたが、20 世紀になってから、ガブリエル・ド・ギユラグという男性文筆家によるまったくの創作であることが証明された。いわゆる「書簡体小説」である。とはいえ作品の文学的価値はまったく減じることのない名作。書簡体小説という形式は 18 世紀に流行し、ゲーテ『若きウェルテルの悩み』やラクロ『危険な関係』、ルソー『新エロイズ』などの名作がある。19 世紀前半にはその流行も落ち着き、バルザック『二人の若妻の手記』などはこの小説形式の流行の最後を飾る名作のひとつとして名高い。なお、トマトは 16 世紀に既にフランスにもたらされており、16 世紀末に出版されたオリヴィエ・ド・セール『農業経営論』では「美しいが食べても美味しくない」と記されている。食材として広く普及したのは 19 世紀以降であり、爆発的な流行現象とさえいえるほどだった。第二帝政期を代表する小説家のひとりフロベールの遺作『ブヴァールとペキュシェ』にも農業に挑戦した 2 人の主人公がトマトの芽掻きをする必要があることを知らなかったために失敗したエピソードが描かれている。「オマール・アメリカヌ」や「舌びらめ デュグレレ」などトマトが重要な役割を果たしている料理が多く創案され、フランス料理の歴史において 19 世紀という時代を象徴する食材のひとつともいえる。

- 2) bourgeois(e) (ブルジョワ/ブルジョワーズ)。ブルジョワ風の意。中世においては都市に住む貴族ではないある種の特権階級を意味したが、19 世紀以降は、肉体労働をせずに快適できわめて豊かな生活をおくれる社会階層、の意に変化した。社会が物質的に、経済的に豊かになるにともない petit bourgeois (プティブルジョワ) なる階層も出現したが、ブルジョワの本義はあくまでも「大金持ち」であり、現代日本語でいうところの「セレブ」に相当すると思ってい。
- 3) glacer (グラセ)。もともとは「鏡のようにする」ところから「艶を出す」の意となり、野菜の場合はもっぱら下茹でした後にバターで軽く炒めて艶を出すことをいうが、場合によっては茹でる段階で砂糖を煮含めたりもする。
- 4) 日本のいわゆる「ペコロス」は黄色系品種が多いが、フランスの小さな玉ねぎはもっぱら白系品種であり、甘さや風味がまったく異なるので注意。
- 5) 原文 lard de poitrine (ラルドポワトリーヌ) は豚バラ肉のことだが、通常は塩蔵、熟成させたもの、およびそれを冷燻にかけたものを指す。しばしば「ベーコン」と誤訳されているが、日本語のいわゆるベーコンとは違うので注意。
- 6) 原文 un emporte-pièce rond de la grandeur d'une pièce de 2 francs 「2 フラン硬貨の大きさの円形の抜き型」。フランはヨーロッパ通貨統合前のフランスの通貨単位。2 フラン硬貨は概ね 26~27 mm。
- 7) 芽キャベツは choux de Bruxelles (シュドブリュクセル、ブリュッセルのキャベツの意) と呼ぶ。
- 8) tourner (トゥルネ)。
- 9) いずれも適切に加熱調理するが、この節では細かく説明されていないので、対応する野菜のページを参照すること。

カレー粉 3 g を振り入れ、ココナツミルク 1/2 L を注ぐ。ヴルテ 1/2 L を加える（ソースを肉料理に合わせるか、魚料理に合わせるかで、ヴルテも標準的なものを使うか、魚料理用を使うか決めること）。弱火で 15 分程煮る。布で漉し、生クリーム 1 dL とレモン果汁少々を加えて仕上げる。

【原注】ここで示した量のココナツミルクは、生のココヤシの実 700 g をおろして、4 1/2 dL の温めた牛乳で溶いて作る。それを布で強く絞って漉してから使うこと。

ココナツミルクがない場合には、同量のアーモンドミルクを用いてもいい。

インドの料理人によるこのソースの作り方はさまざまで、基本だけが同じというものだ。

だが、本来のレシピがあったところで、使い物にはならないだろう。インドのカレーは我が国の大多数にとっては我慢ならぬものだろうから。ここで記した作り方は、ヨーロッパ人の味覚を勘案したものなので、本来のものよりいい筈だ。

ソース・ディプロマット¹⁾ Sauce Diplomate

あらかじめ仕上げでおいしたノルマンディ風ソース [p.37] 1 L に、オマールバター [p.0] 75 g を加える。さいの目に切ったオマールの尾の身大さじ 2 杯と同様にさいの目に切ったトリュフ大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

……大きな魚一尾まるごとの²⁾料理用。

スコットランド風ソース Sauce Ecossaise

上記の分量どおりに作ったソース・クレーム [p.31] 9 dL に以下を加えて作る。1~2 mm の細

さに千切りにしたにんじん、セロリ、さやいんげんをバターを加えて鍋に蓋をして弱火で蒸し煮し³⁾、白いコンソメ [p.0] に完全に浸したものを 1 dL。

……卵料理、鶏料理に添える。

ソース・エストラゴン⁴⁾ Sauce Estragon

エストラゴンの枝 30 g を粗く刻み⁵⁾、強火で下茹でする⁶⁾。水気をしっかりと取り、エストラゴンをスプーンですり潰し、あらかじめ用意しておいたヴルテ [p.12] を大さじ 4 杯加える。これを布で漉す。こうして作ったエストラゴンのピュレを鶏のヴルテ [p.12] または魚料理用ヴルテ [p.12] 1 L に混ぜ込む。どちらのヴルテを使うから、合わせる料理によって決めること。味を調べ、みじん切りにしたエストラゴン大さじ 1/2 杯を加えて仕上げる。

……卵料理、鶏肉料理、魚料理に合わせる。

香草ソース Sauce aux Fines Herbes

(仕上がり 5 dL 分)

あらかじめ 2 種のうちどちらかの方法（白ワインソース [p.42] 参照）で作っておいた白ワインソース [p.42] 1/2 L に、エシャロットバター [p.0] 40 g と、パセリ、セルフイユ、エストラゴンのみじん切りを大さじ 1 1/2 杯加える。

……魚料理用。

ソース・フォイヨ Sauce Foyot

⇒ グラスドヴィアンド入りソース・ベアルネーズ [p.28] 参照。

1) サーモンなどをブリオシュ生地で包んで焼いた料理。これを作る際に、厚さ 1 cm くらいに切ったサーモンの身とこのカーシャまたは米を互いに層になるようにして、ブリオシュ生地で包んで焼く。

2) étuver (エチュヴェ)。

3) 現在はベルギー中部の州ブラバント Brabant の、の意。なお、この名称のガルニチュールは『ラルース・ガストロノミック』初版にも掲載されているが、内容がまったく異なる。アンディーヴとじゃがいものピュレ、ホップの若芽を茹でてバターか生クリームであえたもので構成するという (p.239)。なおブラバントは中世においてブラバント公国として独立した国家であった。ベルギー王国成立後は、儀礼称号としてベルギー王家の法定推定相続人にブラバント公の称号が授けられるようになった。なお、エスコフィエによるピーチメルバ [p.0] 創案のきっかけとなったといわれるワーグナーの楽劇『ローエングリン』においてネリー・メルバ Nellie Melba (1861~1931) が演じていたエルザ・フォン・ブラバントはブラバント公国の公女という設定。

4) flageolet 白いんげん豆の一種で、通常のものより小粒。

5) このガルニチュールについては、初版から掲載されているにもかかわらず、Bréhan がブルターニュ地方の町の名であることしかわかっていない。ファーヴルにもデュボワ、ベルナール『古典料理』にも言及は見られない。いささか疑問なのは、Bréhan の住人は bréhannais という語で表わすことから、形容詞も同様であり、garniture à la bréhannaise (ガルニチュールアラブレアネーズ) の名称でもおかしくないのだが、第二版および第三版では Garniture à la Bréhan となっており、まるで人名のように扱われていることだろう。なお、ブルターニュ地方はアーティチョークの生産で有名だが旬は晩春から初夏にかけてであり、このガルニチュールの構成要素に初版はトリュフのスライスとそら豆のピュレを詰めたアーティチョークの上にのせる指示がある。カリフラワーも基本的には冬の野菜である。それに対してそら豆は乾物であれば 1 年中、フレッシュのものはやはり晩春から初夏が旬である。レシピには乾物を使うかフレッシュを使うかの指示がないが、「季節感」を演出するためには、フレッシュのそら豆を用いたいところだろう。

6) 茹でてよく水気をきっておくこと。

1) ジャン・アンテルム・ブリア＝サヴァラン (Jean Anthelme Brillat-Savarin) (1755~1826)。法律家であり、弁護士、一時はアメリカに亡命し、のちに裁判官として活躍したが、とりわけ、はじめ匿名で出版した『美味礼讃』*Physiologie du Goût* (1825 年、タイトルを直訳すれば「味覚の生理学」) で知られる。この著作は食をめぐる考察からなる随筆集だが、必ずしも生真面目な哲学的記述ばかりではない。むしろ「食をめぐる知的な面白読み物」ともいえるべき内容であり、のちに「生理学もの」というジャンルが流行する嚆矢となった。これにインスパイアされたバルザックが『結婚の生理学』(1829 年) を出版し文筆家バルザックとして最初のヒット作となった。その後に続けとばかりに「○○の生理学」と題した書物が 19 世紀中頃まで数多く出版された。その多くはほとんど文学的にも省みられることのないもので、「丸わかり○○」あるいは「○○のすべて」的なものばかりだった。このため、「生理学もの」

ソース・グロゼイユ¹⁾**Sauce Groseilles**

緑色の濃いグーズベリー 500 g を銅の片手鍋で下茹でする。

5 分間煮立てたら、水気をきって、粉砂糖大さじ 3 杯と白ワイン大さじ 2~3 杯を加えて、完全に火をとおす。布で漉す。

こうして出来たピュレに、ソース・オ・ブル [p.28] 5 dL を加え、よく混ぜる。

……このソースはグリルあるいはイギリス風²⁾に茹でた鯖によく合う。とはいえ、他の魚料理にも合わせてもいい。

【原注】このソースは緑色の房なりのグロゼイユ³⁾でも作ることが可能。

オランダーズソース⁴⁾**Sauce Hollandaise**

大さじ 4 杯の水とヴィネガー大さじ 2 杯に、粗挽きこしょう 1 つまみと肌理の細かい塩 1 つまみを加えて、1/3 量まで煮詰める。この鍋を熱源のそばか、湯煎にかける。

大さじ 5 杯の水と卵黄 5 個を加える。生のまま、あるいは溶かしたバター 500 g を加えながらしっかりホイップする。ホイップしている途中で、水を大さじ 3~4 杯、少量ずつ足してやる。水を足すのは、軽やかな仕上がりにするため。

レモンの搾り汁少々と必要なら塩を足して味を調え、布で漉す。

湯煎にかけておくが、ソースが分離しないように、温度は微温くしておく。

……魚料理、野菜料理用。

【原注】ヴィネガーを煮詰めて使うのは、いつも最高品質のものが使えるとはかぎらないからで、水は 1/3 量まで減らしたほうがいい。ただし、煮詰める作業を完全に省いてしまわないこと。

ソース・オマール**Sauce Homard**

魚料理用ヴルテ [p.12] 3/4 L に、生クリーム 1 1/2 dL とオマールバター [p.0] 80 g、赤いバター [p.59] 40 g を加えて仕上げる。

……魚料理用。

【原注】このソースを魚 1 尾まるごとの料理に添える場合には、さいの目に切ったオマールの尾の身を大さじ 3 杯加える。

ハンガリー風ソース⁵⁾**Sauce Hongroise**

大きめの玉ねぎ 1 個のみじん切りをバターで色付かないよう強火で炒める。塩 1 つまみとパプリカ粉末 1 g で味付けする。

このソースを添える料理に合わせて標準的なヴルテ [p.12] あるいは魚料理用ヴルテ [p.12] 1 L を加え、数分間軽く煮立てる。

布で漉し、バター 100 g を加えて仕上げる。

このソースは淡いピンク色に仕上げるべきであり、その色を出しているのがパプリカ粉末だけによるものだという事に注意。

……仔羊や仔牛のノワゼット⁶⁾にとりわけよく合う。卵料理、鶏料理、魚料理にも。

牡蠣入りソース**Sauce aux Huîtres**

後述のノルマンディ風ソース [p.37] に、ポシェ⁷⁾して周囲をきれいにした牡蠣の身を加えたもの。

インド風ソース**Sauce Indienne**

⇒ インド風カレーソース [p.31] 参照。

ソース・イヴォワール⁸⁾**Sauce Ivoire**

ソース・シュプレーム [p.13] 1 L に、ブロンド色のグラスドヴィアンド [p.7] 大さじ 3 杯を加え、象牙のようなくすんだ色合いにする。

……低めの温度でしっとり仕上がるよう茹でた⁹⁾

のうちに文学史において一般的に価値を認められている作品は『美味礼讃』および『結婚の生理学』くらいしかない。

- 2) 現行版の原書でベカスのスフレの項を見ると、ベカス・ファヴァール [p.0] と同じ、とある。なお、ファヴァール Favart というのは劇場の名称で、オペラコミック座が 19 世紀以来本拠地になっていたが、2 度の火災に遭い、その度に再建された。19 世紀にはイタリアオペラを主な演目とする「イタリア座」(テアトル・イタリアン) が間借りのようなかたちでファヴァール劇場を本拠地していた時期もある。現在のファヴァール劇場は 1898 年に再建され、2005 年以降国立となったオペラコミック座の本拠地となっている。

- 3) ガルニチュール・ブルターニュ風 [p.98] 訳注参照。

- 4) Bristol はイギリス西部の港湾都市。このガルニチュールの名称となった由来などは不明。

- 5) étuver (エチュヴェ)。下茹での段階で 2/3~ 3/4 くらいまで火を通しておくこと。サヴォイキャベツもそうだが、下茹でにはアクを除去する意味もあり、エチュヴェの段階で変色してしまうことがあるため、アクを充分に取り除いてから比較的短時間でエチュヴェするのが望ましい。

- 6) ガルニチュール・ブクティエール [p.97] 訳注参照。

- 7) 芽キャベツ chou de Bruxelles とアンディーヴ endive はいずれもベルギーで品種改良、開発された野菜であり、これらを組み合わせてブリュッセル風とするのはいささか安易なようにも思われる。

- 8) ブルターニュ地方の地名 Cancale (カンカール) の形容詞 cancalais(e) (カンカレ/カンカレーズ)。牡蠣の産地として知られ、cancale という牡蠣の品種もある。17 世紀、ルイ 14 世は、ヴェルサイユ宮殿へカンカール産カキを取り寄せていたといわれている。なお、ブルターニュ地方とはいえノルマンディ地方に非常に近い位置にあるため、牡蠣を中心にしたこのガルニチュールにブルターニュの地名を冠し、ノルマンディ風ソースを合わせるの、一種の洒落とも考えられなくもないが、ブルターニュが言語文化的にフランスにおいてやや異質な歴史を持っていることを考慮すると、無神経な命名ともとられかねない。

- 9) pocher (ポシェ)。

- 1) トゥルヌド、ノワゼットをフライパンでソテーし、デグラセしてトマトピュレまたは本文にあるトマトのフォンデュを加えてソースにするということ。

鶏に添える。

ソース・ジョワンヴィル¹⁾ Sauce Joinville

ノルマンディ風ソース [p.37] 1 L を、仕上げる直前の段階まで作る²⁾。エクルヴィスバター [p.0] 60 g とクルヴェットバター [p.0] 60 g を加えて仕上げる。

このソースを添える魚料理にガルニチュールが既にある場合は、これ以上は何も加えない。ガルニチュールを伴わない大きな茹でた魚³⁾に添える場合には、細さ 1~2 mm の千切りにした真黒なトリュフを大さじ 2 杯加えること。

【原注】同様のソースはいろいろあるが、最後の仕上げにエクルヴィスバターとクルヴェットバターを組み合わせて加える点がソース・ジョワンビルが他のものと違うポイント。

ソース・ラギピエール⁴⁾ Sauce Laguipière

上述のとおりで作ったソース・オ・ブール [p.28] 1 L に、レモン 1 個の搾り汁と魚のグラス [p.8] またはそれと同等に煮詰めた魚のフュメ [p.6] 大さじ 4 杯を加える。

このソースは茹でた魚に添える。

【原注】カレームが考案したこのソースのレシピに、本書で加えた変更点はただ 1 箇所のみ、鶏のグラス [p.8] ではなく魚のグラスに代えたことだけだ。さらに言うと、このソースはカレームに

よってソース・オ・ブール・ラギピエール風と名付けられたものだ⁵⁾。

リヴォニア風ソース⁶⁾ Sauce Livonienne

バターを加えて仕上げた⁷⁾魚のフュメで作ったヴルテ [p.12] 1 L に、1~2 mm の細さで長さ 3~4 cm の千切り⁸⁾にしたにんじん、セロリ、マッシュリウム、玉ねぎをあらかじめバターを加えて弱火で蒸し煮⁹⁾しておいたもの 100 g を加える。最後に、1~2 mm の細さのトリュフの千切りと粗く刻んだパセリを加える。……その後、味を調えること。

……このソースは、トラウト、サーモン、舌びらめ、チュルボタン¹⁰⁾、パルビュ¹¹⁾のような魚によく合う。

マルタ風ソース¹²⁾ Sauce Maltaise

前述のとおり、ソース・オランダーズ [p.33] を作り、提供直前に、ブラッドオレンジ 2 個の搾り汁を加える。ブラッドオレンジを用いないとこのソースは成立しないので注意。オレンジの皮の表面をおろしたもの¹³⁾ 1 つまみを加えて仕上げる。

……アスパラガスに添える。

ソース・マリニエール¹⁴⁾ Sauce Marinière

ソース・ベルシー [p.28] を本書で示したとおりの分量で用意する。これにムール貝の茹で汁を詰め

- 2) カトリック教会における枢機卿のこと。枢機卿の衣が真紅であることからオマールを用いた料理に付けられた名称とも、オマールが「海の枢機卿」と呼ばれるから、ともいわれている。なお、**à la + 男性名詞**の形態は、固有名詞の場合および、対応する女性名詞がない場合にも成立する。これは **à la manière de + 名詞** の *manière de* が省略されたものと解釈される。さらに、料理名において *à la* も省略される傾向にあるため、*garniture Cardinal* あるいは *garniture cardinal* という表現も料理名においては正しいとされている。
- 3) *CaStilla* (カスティーリヤ、カスティージャ) はスペイン中部の地域で、中世はカスティリア王国だった。「カステラ」の語源ともいわれる。
- 4) ルルヴェのこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。19 世紀前半くらいまではカトリックの習慣としての「小斎」が比較的厳格に守られており、料理人たちは四旬節やその他の小斎の日の献立としていかに豪華で美味な魚料理を提供するかに腐心していたのが、17~18 世紀の料理書を読むとよくわかる。カレームの著書にも魚の大掛かりな仕立てのレシピが数多く収められている。
- 5) シャンボールとは 16 世紀、ロワール河の近くに建てられた瀟洒な城の名。このガルニチュールを添えた場合、料理名にシャンボールが冠される。鯉、サーモンが代表的だが、とりわけ 19 世紀は鯉が好まれ、カレーム『19 世紀フランス料理』第 2 巻では鯉のシャンボールだけで近代風、ロヤイヤル、レジャンスの 3 種の仕立てについて詳述されている (pp.181-189)。なお、このガルニチュールの構成も時代や料理人によって多少の変化があり、『ラルース・ガストロノミック』初版では、魚でつくった大小のクネル [p.0]、マッシュリウム、舌びらめのフィレ、バターでソテーした白子、オリーブ形に成形したトリュフ、クールブイヨンで火を通したエクルヴィス、揚げたクルトン、となっている (p.516)。
- 6) *tourner* (トゥルネ)。原義は「回す」。野菜などを包丁ではなく材料を回すようにして皮を剥いたり成形するところから。
- 7) *ecrevisse* ヨーロッパザリガニ。
- 8) もとはイタリアで玉ねぎとソーセージを煮込んだ料理 (*cipollata* チポッラータ < *cipolla* チポッラ=玉ねぎ) を意味していたが、フランスに伝わった際に、語本来の意味に含まれていた玉ねぎが脱落して、羊腸に豚挽肉を詰めた小さなソーセージをこう呼ぶようになったといわれている。
- 9) *châtelain(e)* (シャトラン/シャトレース)。城館の主の意。城館に住む者を思わせる豪華な、の意で料理名として使われるようになったようだ。
- 10) *glacer* (グラセ)。本文下のにんじんも同様の指示。
- 11) パリのセーヌ川上流 (=東側) 約 12 km のところにある *Choisy-le-Roi* の地名に由来。17 世紀にショワジー城が建てられ、18 世紀にこれを相続したルイ 15 世が狩りの際に使う邸宅として利用し、現在の名称ショワジュールロワになった。その後、ボンパドゥール夫人がここに移り住み、豪華な夕食会がしばしば開かれたという。ショワジーの名称はレチュを用いた料理に付けられることが多い。
- 12) 原文 *canneler* (カヌレ)。この場合は *tourner* (トゥルネ) とほぼ同義だが、凹凸の刻み模様を付けた、の意。
- 13) 19 世紀にあったパリの有名レストラン、ヴォワザンの料理長の名。ソース・ショロン [p.27] も参照。
- 14) パリ郊外の町の名。プチボワを使った料理にこの名が冠されるものはいくつかある。
 - 1) このガルニチュールを添える料理がボワレ (ソース・ビガラード [p.14] 訳注および肉料理 [p.0] 参照) の場合には、鍋に残った香味

たもの大さじ 3~4 杯を加え、卵黄 6 個でとろみを付ける¹⁾。

……ムール貝の料理専用。

白いソース・マトロット²⁾

Sauce Matelote blanche

白ワインで作った魚のクールブイヨン 3 dL にフレッシュなマッシュルームの切りくず³⁾25 g を加えて 1/3 量まで煮詰める。

魚料理用ヴルテ [p.12] 8 dL を加える。数分間煮立たせる。布で漉し、バター 150 g を加える。

カイエンヌ⁴⁾ごく少量で風味を引き締める。

ガルニチュールとして、下茹でしてからバターで色艶よく炒めた⁵⁾小玉ねぎ 20 個と、あらかじめ茹でておいた小さな白いマッシュルーム⁶⁾20 個を加える。

ソース・モルネー⁷⁾

Sauce Mornay

ベシャメルソース [p.13] 1 L に、このソースを合わせる魚の茹で汁 2 dL を加え、2/3 量程に煮詰める⁸⁾。おろした⁹⁾グリュイエールチーズ 50 g とパルメザンチーズ 50 g を加える。少しの間、火にか

けたままにしてよく混ぜ、チーズを完全に溶かし込む。バター 100 g を加えて仕上げる¹⁰⁾。

【原注】魚以外の料理に合わせる場合¹¹⁾も作り方はまったく同じだが、魚の茹で汁は加えない。

ソース・ムスリーヌ/ソース・シャンティイ¹²⁾

Sauce Mousseline, dite Sauce Chantilly

前述のと通りの分量と作り方でオランダーズソース [p.33] を用意する（オランダーズソース [p.33] 参照）。

提供直前に、固く泡立てた生クリーム大さじ 4 杯¹³⁾をソースに混ぜ込む。

……このソースは、茹でた魚や、アスパラガス、カルドン¹⁴⁾、セロリ¹⁵⁾に添える。

ソース・ムスーズ¹⁶⁾

Sauce Mousseuse

沸騰した湯の中に、小さめのソテー鍋を入れて熱し、水気をよく拭き取る。このソテー鍋に、あらかじめ充分に柔らかくしておいたバター 500 g を入れる。塩 8 g を加え、泡立て器でしっかり混ぜながら、レモン 1/4 個分の搾り汁と冷水 4 dL を少しずつ加える。

野菜（マティニオン）にフォン少量を注いで風味を引き出し、それにコーンスターチでとろみを付けることになるだろう。

2) compote (コンポート)。果物のシロップ煮のイメージが強いが、肉や野菜をばらばらになるまで煮込んだ料理のことも指す。

3) lard de poitrine (ラルドポワトリーヌ)、lard maigre (ラルメーグル) あるいは原文のように合わせて lard de poitrine maigre (ラルドポワトリーヌメーグル) と呼ぶが、塩漬にして熟成させた豚バラ肉のこと。通常、lard だけの場合は lard gras (ラルグラ) すなわち豚背脂のことを意味するので注意。

4) poulet de grain 鶏の大きさと飼育方法による区別についてはソース・ショフロワ・ヴェールブレ [p.0] 参照。

5) glacer (グラセ)。

6) lardon (ラルドン)。たんに lardon というだけで、この豚バラ肉の塩漬けを拍子木状に切ったものを意味することはごく一般的で、塩漬け後に冷燻にかけた lard de poitrine fumé を拍子木に切ったものは lardon fumé (ラルドンフメ) と呼ばれる。

7) 19 世紀中頃にパリのレストラン、デュランの料理長ジョゼフ・ヴォワロンが創案したと言われている。モルネーは人名だが、具体的に誰を指しているかについては諸説ある。

8) rissoler (リソレ) 油脂を熱して、素材の表面をこんがり焼くこと。語源は中世からある rissole (リソール) という円形または半円形、塩味または甘い焼き菓子（揚げ菓子）—つまり時代や地域とともに非常にバリエーションに富むものだが、こんがりとした色合いに仕上げるのは共通している。

9) ブルボン王家のひとつ Condé (コンデ) 家の傍流（いわゆる分家筋）で、代々のコンティ大公 le prince de Conti (ルブランズドコンティ) がいる。もとはピカルディ地方アミアンの近くにある Conty というところを領地にしていたのが家名の起源。コンティの名は本書でも、レンズ豆のポターージュ、ピュレ・コンティ [p.0] が収められている。このガルニチュールは 18 世紀のコンティ大公ルイ・フランソワ・ド・ブルボン (1727~1776) の料理人が考案したと伝えられているが、たとえ事実であったとしても、あまりにシンプルなものなので、ガルニチュールとして供することを考えた、というのがせいぜいのところか。

10) lentille (ロンティーユ)。西アジア原産。レンズ豆はおそらく農耕がはじまるとごく初期からの作物で、エジプトや地中海沿岸で多く栽培されていた。温暖な気候に向いた作物であり、その意味ではフランス北部に縁があるコンティ大公の名はふさわしくないかも知れない。旧約聖書の「創世記」にも出てくる。アブラハムの息子イサクの双子のうちのひとりエサウはすぐれた狩人に、もうひとりのヤコブは「穏かな人で天幕の周りで働くのを常として」いた。（中略）ある日のこと、ヤコブが煮物をしていると、エサウが疲れきって野原から帰ってきた。エサウはヤコブに言った。『お願いだ、その赤いもの（アドム）、そこの赤いものを食べさせてほしい。わたしは疲れきっているんだ。』（中略）エサウは誓い、長子の権利をヤコブに譲ってしまった。ヤコブはエサウにパンとレンズ豆の煮物を与えた。（中略）こうしてエサウは長子の権利を軽んじた。（「創世記」25-27~34、新共同訳『聖書』）。これを踏まえると、Condé すなわちコンデ大公の名を冠した料理、とりわけポターージュピュレ・コンデ [p.0] が赤いんげん豆のポターージュであることと、レンズ豆を主素材とした「ガルニチュール・コンティ」およびポターージュ「ピュレ・コンティ」の関係には考えさせられるところがある。

11) もとは英語 commodore であり、イギリスでは艦隊司令官、アメリカでは准将の意。

12) merlan (メルロン) タラ科の海水魚。

13) escalope (エスカロップ) 肉や魚を 1~2 cm の厚さで、筋線維と直角にスライスした円形または楕円形にスライスしたもの。

14) ドモン公爵家 duché d'Aumon (デュシェドモン) にちなんだ名称をいわれている。

15) étuver au beurre (エチュヴェオブル)

16) paner à l'anglaise (パネアロングレーズ)。素材に小麦粉をまぶしてから、卵液に浸し、細かいパン粉で衣を付けること。日本でフライなどをつくる際に一般的な方法とよく似ているが、日本では粗いパン粉が好まれるのに対して、フランスやイギリスでは細かいパン粉を使うのが一般的。

最後に、固く泡立てた生クリーム大さじ 4 杯を混ぜ込む。

このレシピは、ソースに分類してはいるが、むしろ合わせバターというべきものだ。茹でた魚¹⁾に合わせる。

茹でた魚から伝わる熱だけでバターは充分に溶けるので、見た目も風味も溶かしバターをソースにするよりずっといいものだ。

ソース・ムタルド²⁾

Sauce Moutarde

普通、このソースは提供直前に作ること。

必要の分量のソース・オ・ブール [p.28] を用意する。鍋を火から外し、ソース 2 1/2 dL あたり大さじ 1 杯のマスタードを加える。

このソースを仕上げて、提供するまで時間を空けなくてはならない場合は、湯煎にかけておく。沸騰させないように注意すること。

ソース・ナンチュア³⁾

Sauce Nantua

ベシャメルソース [p.13] 1 L に生クリーム 2 dL を加え、2/3 量まで煮詰める。

布で漉し、生クリームをさらに 1 1/2 dL 加えて、通常の濃度に戻す。

良質なエクルヴィスバター [p.0] 125 g と、小さめのエクルヴィスの尾の身⁴⁾20 を加えて仕上げる。

活けオマールで作るソース・ニューバーグ⁵⁾

Sauce New-burg avec le homard cru

800~900 g のオマールを切り分ける。

胴の中のクリーム状の部分をスプーンで取り出し、これをよくすり潰して 30 g のバターを合わせ、別に取り置いておく。

バター 40 g と植物油大さじ 4 杯を鍋に入れて熱

し、切り分けたオマールの身を色付くまで焼く。塩とカイエンヌで調味する。殻が真っ赤になったら、鍋の油を完全に捨て、コニャック大さじ 2 杯と、マルサラ酒もしくはマデイラの古酒 2 dL を注いで火を付けてアルコール分を燃やす⁶⁾。注いだ酒が 1/3 量になるまで煮詰めたら、生クリーム 2 dL と魚のフュメ [p.6] 2 dL を注ぐ。弱火で 25 分間煮る。

オマールの身をざるにあげて水気をきる。殻から身を取り出して、さいの目に切る。

取り置いておいたオマールのクリーム状の部分をソースに混ぜ込み、完全に火が通るように軽く煮立たせてやる。さいの目に切ったオマールの身を加えて混ぜる。味見をして、必要なら塩を加えて修正する。

【原注】さいの目に切ったオマールの身をソースに混ぜ込むのは絶対必要というわけではない。薄くやや斜めにスライスして、このソースを合わせる魚料理に添えてもいい。

茹でたオマールで作るソース・ニューバーグ⁷⁾

Sauce New-burg avec le homard cuit

オマールを標準的なクールブイヨン [p.0] で茹でる。尾の身を殻から外し、やや斜めに厚さ 1 cm 程度にスライスする⁸⁾。ソテー鍋の内側にたっぷりバターを塗り、そこに切ったオマールを並べるように入れる。塩とカイエンヌでしっかりと味を付け、表皮が赤く発色するように両面を焼く。上等なマデイラ酒をひたひたの高さまで注ぎ、ほぼ完全になるまで煮詰める。

提供直前に、オマールのスライスの上に、生クリーム 2 dL と卵黄 3 個を溶いたものを注ぎ、火

1) timbale 直径に対してやや背の低い円筒形にする仕立て。大きなものはタンバル型 moule à timbale (ムーラタンバル) に料理を詰めるが、ここでは小さなものを 10 個つくるので、ダリオル型を用いている。なお、timbale は元来「小太鼓、スネアドラム」の意。ただし、料理においては上述のような仕立てとともに、野菜料理用のやや深い皿のこともタンバルと呼ぶ。

2) à la Dauphine (アラドフィース) 王太子妃風、の意。この料理名には由来や理由がないことがほとんど。あえていえば「豪華」であるという程度だが、存外、簡素な仕立ての料理にも付けられることがある。

3) dieppois(e) (ディエポワ/ディエポワーズ) < Dieppe (ディエープ) ノルマンディ地方の港町の名。

4) pocher (ポシェ)

5) ébarber (エバルベ) 貝類の身の周囲をきれいにすること。帆立貝の場合は「ひもを取る」ともいう。

6) 原書現行版では Dorla となっているが明らかな誤植。19 世紀パリのカフェ・アングレの顧客として知られていた名家ドリリアの名を冠したといわれている。12 世紀ジェノヴァの de Auria (ラテン語の filiis Auriae すアウリアの子孫の意) から発する由緒ある家系として有名。なお、日本の洋食のドリリアは 1930 年頃横浜ホテルニューグランド総料理長サリー・ワイルが発案したものといわれており、上記のドリリア家とはまったく関係がない。また古代ギリシア時代の民族ドーリア人とも関係がない。ちなみに、バルザックの小説『幻滅』におなじ発音の名の Dauriat という登場人物がいる。

7) gratiner (グラティネ)。また、原文 moulés en boules を文字通りに読むと「完全な球形」にするようにも解釈出来なくはないが、そのためには強力な「つなぎ」が必要になる。ソース・モルネー以外に「つなぎ」の役割を果たすものの指定がないため、これでは球形を維持する「つなぎ」として熱に弱過ぎるだろう。ここはカリフラワーのグラタン [p.0] にあるように moulé dans un bol「ボウルに詰める」と同様と解釈していいと思われる。

8) détailler en escalopes (デタイエオネスカロブ) = escalopper (エスカロペ) エスカロップ (厚さ 1~2 cm 程度の薄切り) に切る。

1) Madame du Barry (マダムデュバリー) デュバリー夫人 (1743~1793) のこと。ルイ 15 世の公妾であり、フランス革命により断頭台に送られ命を落したことで知られる。もとはシャンパーニュ地方の貧しい家庭の生まれ。パリに出てのち「お針子」などの仕事や娼婦をしていたが、デュ・バリー子爵に囲われ、いわゆる demi-mondaine (ドゥミモンデーヌ)、courtisane (クルティザーヌ) すなわち高等娼婦として知られるようになる。その後、ボンパドゥール夫人を亡くしたルイ 15 世が彼女を妾にすることにし、形式上、デュ・バリー子爵の弟と結婚したことにして、正式な社交界デビューを果たした。フランス史において「女性」であることを最大限利用して社会的のしあがった典型例のひとつ。フランス革命のさなか、捕えられて断頭台へ連れていかれる際に、ほとんどの貴族の女性が取り乱さず凛として死に臨んだのに対し、デュバリー夫人ただひとりだけが狂乱し泣き叫んで命乞いした、という逸話が

から外して、ゆっくり混ぜながら¹⁾しっかりととろみを付ける。

【原注】ソース・アメリケーヌ [p.26] と同様に、これら 2 種のソースも元来はオマールを供するための料理だった。ソースとオマールが、要するにひとつの料理を構成していたわけだ。

ところが、そのような料理は午餐（ランチ）でしか提供することが出来ない。多くの人々は胃が弱く、夕食では消化しきれないのだ²⁾。

そうした問題解決のために、我々はこれを、舌びらめのフィレやムスリーヌに添えるオマールのソースとして使うことにしたのだ。オマールの身はガルニチュールとして添えるにとどめることにした。結果は好評であった。

カレー粉やパプリカ粉末を調味料として用いれば、このソースのとてもいいバリエーションが作れる。とりわけ舌びらめや脂身の少ない白身魚によく合う。……その場合、魚に少量のインド風ライス [p.0] を添えるといい。

ソース・ノワゼット³⁾ Sauce Noisette

ソース・オランデーズ [p.33] を本書のレシピのとおりを作る。提供直前に仕上げとして、上等なバターで作ったブル・ド・ノワゼット [p.61] 75 g を加える。

……ポシェ⁴⁾したサーモン、トラウトにとってもよく合う。

ノルマンディ風ソース Sauce Normande

魚料理用ヴルテ [p.12] 3/4 L に⁵⁾、マッシュルームの茹で汁 1 dL とムール貝の茹で汁 1 dL、舌びらめのフュメ⁶⁾ 2 dL を加える。レモン果汁少々と、とろみ付け用に卵黄 5 個を生クリーム 2dL で溶いたものを加える。強火で 2/3 量つまり約 8 dL まで煮詰める。

布で漉し、クレーム・ドゥーブル⁷⁾ 1 dL とバター 125 g を加える。

……このソースは舌びらめのノルマンディ風 [p.0] 専用。とはいえ、使い方によっては無限の可能性がある。

【原注】基本的に本書では、どんなレシピにおいても、牡蠣の茹で汁は使わないことにしている。牡蠣の茹で汁は塩味がするだけで風味がない。だから、可能であればムール貝の茹で汁を大さじ何杯か加えるほうがずっといい⁸⁾。

オリエント風ソース⁹⁾ Sauce Orientale

ソース・アメリケーヌ [p.26] 1/2 L を用意し、カレー粉で風味付けをして 2/3 量まで煮詰める。鍋を火から外し、生クリーム 1 1/2 dL を混ぜ込む。

……このソースの用途はソース・アメリケーヌ [p.26] と同じ。

ポー風ソース¹⁰⁾ Sauce paloise

ソース・ベアルネーズ [p.27] を本書に書いてある

残っている。ただし、それはロベスピエールによる恐怖政治への警鐘になり得たという見解も少なくない。

- 2) râper (ラペ)
- 3) duc (デュック=公爵)、duchesse (デュシェス=公爵夫人)。ここではたんに、じゃがいものデュシェス [p.0] を用いるからこの名称になっているが、デュシェスそれ自体にも料理名としての由来や根拠はほとんどない。
- 4) dorer (ドレ) < dorure (ドリュール) 焼いた際に艶を出すために塗る溶き卵。水や牛乳などを混ぜることもある。
- 5) 『愛の妙薬』や『ランメルモールのルチア』で知られる作曲家ガエタノ・ドニゼッティ (1797~1848) のグランドオペラ *La Favorite* (1840 年初演) にあやかって付けられた名称。グランドオペラ (grand opéra グロントペラ、複数形 grands opéras グロンゾペラ) とは 19 世紀前半から中葉にかけて、パリのオペラ座において、豪華な舞台装置と派手な演出、大編成のオーケストラ、歴史的題材などをテーマとしたわかりやすい悲劇的筋書きなどを特徴としたオペラ作品の様式のこと。ジャコモ・マイアベーア『悪魔ロベール』(1831 年) や『ユグノー教徒』(1836 年) などが代表的。なお、ロシーニはこの様式が流行る前のオペラ作曲家と位置付けられていることが多いが、『ウィリアム・テル』(1829 年。フランス語原題 *Guillaume Tell* ギヨーム・テル) あるいはそれに先立つ 1827 年の『モセとファラオン』をこのジャンルの嚆矢と見なす場合もある。その他の代表的なグランドオペラの作曲家にダニエル=フランソワ・オーベル (1782~1871) やジャック=フロマンタル・アレヴィ (1799~1862) がいる。ドニゼッティのこの作品もロシーニやマイアベーアの諸作品同様、フランス語の台本、歌詞であり、原題もフランス語で *La Favorite* (ラファヴォリット) だが、どういわけか、こんにちの日本ではイタリア語風に直した『ラファヴォリータ』と呼ばれることが多いためにここではそれに合わせた。なおこのオペラのリブレット (台本、歌詞) はアルフォンス・ロワイエとギユスターヴ・ヴァエズによるものだが、18 世紀バクテール・ダルノー (1718~1805) の戯曲『不幸な恋人たち』を原作としている。さらにいえば、バクテール・ダルノーの戯曲もまた、クロディーヌ・ゲラン・ド・トンサン (1682~1749) の小説『コマンジュ伯爵の手記』を翻案したもの。『ロメオとジュリエット』の物語のバリエーションのひとつともいえるこの小説は 18 世紀に大きな反響を呼び、多くの小説、戯曲に影響を与えた。ダルノーの戯曲はその代表例。
- 6) 原文 *émincer en paysanne* (エマンセオンペイザーヌ)。ペイザーヌに切る場合、動詞には *émincer* 薄くスライスする、も使われる。
- 7) *escalope* (エスカロップ)。
- 8) 日本語にすれば「農場主風」。野菜を厚さ 1 mm くらい、長さ 1 cm 程度の四角形に切ることを *détailler en paysanne* (デタイエオンペイザーヌ) というが、その *paysanne* とは *paysan* (ペイゾン=農民) の女性形であり、このガルニチュールでは野菜をすべてそのように切るところにかけての名称。
- 9) *étuver* (エチュヴェ)。
- 10) *rognon* は通常「腎臓」を指すが、雄鶏の場合は *rognon blanc* (ロニョンブロン) = *testicule* (テストィキュル) すなわち精巣のこと。
- 1) 徴税官風の意。名称について詳しくはソース・フィナンシエール [p.18] 訳注参照のこと。なお、カレームは『19 世紀フランス料理』で、多少の違いはあるが、これらの具材とソースを合わせることで「ラグー・フィナンシエール」と呼んでいる (t.3, pp.146-148)。こ

とおりの方法と分量で用意する（ソース・ベアルネーズ [p.27] 参照）が、以下の点を変える。

1. 香りの中心となるエストラゴンを同量のミント¹⁾に変更し、白ワインとヴィネガーを煮詰める際に加える。
2. さらに、仕上げの際に、細かく刻んだエストラゴンも使わない。細かく刻んだミントを使う。
……このソースの用途はソース・ベアルネーズとまったく同じ。

ソース・プレット²⁾ Sauce Poulette

マッシュルームの茹で汁 2 dL を 1/3 量まで煮詰め

る。ここにソース・アルマンド [p.12] 1 L を加え、数分間沸騰させる。鍋を火から外し、レモン果汁少々とバター 60 g、パセリのみじん切り大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

……このソースは野菜料理に合わせるが、羊の足の料理にもよく合う。

ソース・ラヴィゴット³⁾ Sauce Ravigote

白ワイン 1 1/2 dL とヴィネガー 1 1/2 dL を半量になるまで煮詰める。標準的なヴルテ [p.12] 8 dL を加え、数分間煮立たせる。鍋を火から外し、エシャロットバター [p.0] 90~100 g と、セルフイ

れはつまり、ソース・フィナンシエールの訳注でも述べたように、もともとはガルニチュールとソースが別々のものではなく、一体化したものであることを示唆している。実際、このフィナンシエールという料理名の初出と思われる 1755 年ムノン『宮廷の晩餐』第 2 巻「肥鶏・フィナンシエール」および第 3 巻「鯉・フィナンシエール」は 19 世紀のものと内容、素材は違えどラグーとして扱われている。前者は肥鶏を掃除して中抜きした後、背から開いて骨を取り除き、大きなトリュフ 4 個とフォワグラとマッシュルーム、おろした豚背脂、卵黄、粒こしょう、バジルの粉末を混ぜて詰める。これを豚背脂のシートで包んで鍋に入れ、液体は注がずに熱い灰の上に鍋を置く。加熱していると肉汁などが出てくる。そこにビガラード（南フランスのビターオレンジ）の搾り汁と塩、こしょうで調味する (p.280)。後者は大きな鯉を掃除し、舌を残すようにしてエラは取り除く。片側の包丁を入れていない面の皮を剥がし、細かく刻んだ豚背脂を表面に刺す。鯉の中に詰めるラグーを作る。仔牛胸腺肉、トリュフ、フォワグラ、マッシュルームを鍋にバター 1 片とともに入れ、パセリ、シブール、にんにく、クローブ、バジルのブーケガルニを加える。鍋を火にかけて、小麦粉を振りかけ、シャンパーニュをグラス 2 杯注ぐ。塩こしょうで調味し、具材に火を通す。浮き脂を取り除き、冷めたら鯉の腹に詰め、ラグーが出てこないようしっかり鯉の腹を縫う。鯉の大きさにぴったりの魚用鍋に、ハムのスライスとたっぷりの仔牛腿肉のスライスを敷き、その上に鯉をのせる。豚背脂のシートで多い、玉ねぎのスライス、根菜の皮、パセリ、シブール、にんにく、クローブ、タイム、ローリエの葉、バルジのブーケガルニを入れる。中火にかけて汗をかかせるイメージで少し火を通し、それから上等のブイヨンとシャンパーニュを同量ずつ、鯉が液体に浸るまで注ぐ。塩こしょう。弱火にかける。火が通ったら鍋から鯉を取り出して水気をきる。縫った糸を取り除き、仔牛のグラスを塗って艶を出す。周囲にはお好みでエクルヴィスやまるごとのトリュフ、大きな鶏のとさか、鶏の胸肉、ペルドロー、こんがり焼いた鳩などをセンスよく配する。ソース・エスパニョールを添えて供する (pp.43-44)。その後、19 世紀になるとヴィアール『帝国料理の本』1806 年において「鳩・フィナンシエール」のレシピが掲載される。概要は、鳩 6 羽をバター、塩こしょう、レモン果汁を入れた鍋でさっと表面を色付けないように焼き固めたら、豚背脂で包んで鍋に入れ、ボウル（ここではソースの一種と考えていい）を注ぎ、柔らかく火を通す。提供直前に水気をきり、皿の周囲に鳩を配置する。その中央に雄鶏のとさかとロニオン、フォワグラ、トリュフのラグーを流し入れる (p.332)。残念ながらヴィアールの 1806、1807 年版は不完全なもののため、このラグーのレシピそのものは 1820 の第 10 版でようやく掲載に至る。概要は、マッシュルーム大 24 個、ボール形にしたトリュフ 24 個は辛口のマデイラ酒 1/2 瓶とともに鍋に入れ、唐辛子 2 本、トマト少々、仔牛のグラス 1 オンスを加えて火にかけてほとんどシロップ状になるまで煮詰める。それからソース・エスパニョールをレードル 4 杯、仔牛のブロンド（ソース）スプーン 2 杯を注いでよく混ぜる。沸騰させたら火の弱い場所に移して浮き脂を取り除き、煮詰めていく。このソースを布で漉し、きれいな鍋にマッシュルームとトリュフを移し入れて漉したソースを注ぐ。ここに雄鶏のとさかとロニオン 24 個ずつ、スプーンで成形したクネル [p.81] 24 個、仔羊または仔牛の胸腺肉のスライス 24 枚を入れる (p.67)。この時点つまり 1820 年頃には、カレームが記した「ラグー・フィナンシエール」とほぼ同じ内容になっていることが注目されよう。カレームの「ラグー・フィナンシエール」は、トリュフ 500 g を円く成形し、マデイラ酒を加えて 10 分間弱火で蒸し煮する。ここにソース・フィナンシエールを注ぐ。ひと煮立ちさせたら、マデイラ酒から出たアクを取り除き、マッシュルーム 12 個、鶏のとさか 12 個（マデイラ酒少々を煮立たせて火を通しておく）、雄鶏のロニオン 12 個を加える。ひと煮立ちさせたらバター少々、鶏のクネル、フォワグラの 1~2 cm のスライス、仔牛胸腺肉を加える。このラグーの半量はこれを添える料理上に盛り、周囲に白い立派な鶏のとさかとロニオンを配する。ソースが皿の上の料理をのせる台からはみ出ないようにしないと優美さが失われ、皿の縁飾りが乱れてしまうことに注意。ラグーの残りはソース入れて別添で供する (pp.146-147)。カレームはもうひとつ、「フォワグラのラグー・フィナンシエール」というレシピも残している (pp.147-148)。デュボワ、ベルナル共著『古典料理』（1868 年）では「ガルニチュール・フィナンシエール」の項目は見られず、「サルピコン・フィナンシエ」(p.65)……これは黒トリュフ、鶏胸肉、赤く漬けた舌肉、マッシュルームに火を通して小さなさいの目に切り、茶色いソース・フィナンシエールであえたもの、となっている。この他、「仔牛の耳・フィナンシエール (p.167)」「ほろほろ鳥のフィレ・フィナンシエール (p.179)」「ベカシーヌのグラタン・フィナンシエール (p.187)」「雉のクネル・フィナンシエール (p.190)」「温製パイ包み焼き・フィナンシエール (p.210)」「うずら・フィナンシエール (p.228)」「鳩・フィナンシエール (p.223)」といったレシピが収録されている。これらのレシピを見ると「ガルニチュール・フィナンシエール」を用いる指示になっているものがほとんどのため「ガルニチュール・フィナンシエール」の項が抜けているのは執筆あるいは何らかのミスによるものに過ぎないだろうと思われる。

- 2) このガルニチュールは鶏のソテー・フェルミエール [p.0] に添えるという前提がある。表面に焼き色を付けた鶏を、あらかじめ軽く蒸し煮しておいたこのガルニチュール・フェルミエールとともに陶製の鍋に入れて、さいの目に切ったハムを加え、蓋をしてオープンに入れて鶏と野菜の火入れを仕上げることになる。
- 3) flamand(e) (フラモン/フラモンド) < Flandre (フロンドル) フランドル地方 = 現在のベルギー西部からフランス北部にかけての北海に面する地域。フランダース。ただし『フランダースの犬』はイギリスの児童文学なので、フランスおよびベルギーではあまり知られていない。

ユ¹⁾とエストラゴン²⁾、シブレット³⁾を細かく刻んだものを同量ずつ合わせたもの計大さじ 1 1/2 杯を加えて仕上げる。
……茹でた鶏に合わせる。白い内臓⁴⁾料理にも合わせることもある。

魚料理用ソース・レジャンス⁵⁾

Sauce Régence pour Poissons, et garnitures de Poissons

ライン産ワイン 2 dL と魚のフォン [p.6] 2 dL に新鮮なマッシュルームの切りくず 20 g と生トリュフの切りくず 20g を加えて半量になるまで煮詰める。
煮詰まったら布で漉し、仕上げた状態のノルマンディ風ソース [p.37] 8 dL を加える。
トリュフエッセンス大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

鶏料理のガルニチュール用ソース・レジャンス⁶⁾

Sauce Régence pour garnitures de Volaille

ライン産白ワイン 2 dL とマッシュルームの茹で汁 2 dL にトリュフの切りくず 40 g を加え、半量になるまで煮詰める。
ソース・アルマンド [p.12] 8 dL を加え、布で漉す。トリュフエッセンス大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

ソース・リッシュ⁷⁾

Sauce Riche

ソース・ディプロマット [p.32] を本書で示したとおりの分量と作り方で用意する。
トリュフエッセンス 1 dL と、さいの目に切った真黒なトリュフ 80 g を加えて仕上げる。

ソース・ルーベンス⁸⁾

Sauce Rubens

1~2 mm 角の小さなさいの目⁹⁾に切った標準的なミルポワ [p.0] 100 g をバターで色付くまで炒める。白ワイン 2 dL と魚のフュメ [p.6] 3 dL を注ぎ、25 分間火にかけておく。

目の細かいシノワ¹⁰⁾で漉す。数分間静かに休ませてから、浮いてきた油脂を丁寧に取り除く¹¹⁾。1/2 dL になるまで煮詰め、マデイラ酒大さじ 1 杯を加える。

ここに卵黄 2 個を加えてとろみを付け、普通のバター 100 g と色付け用の赤いバター [p.59] 30 g、アンチョビエッセンス少々を加えて仕上げる。
……茹でた、すなわちポシェ¹²⁾した魚にこのソースはとてもよく合う。

サンマルコ風ソース¹³⁾

Sauce Saint-Malo

(仕上がり 5 dL 分)

本書で示したとおりに作った白ワインソース [p.42] 1/2 L に細かく刻んで白ワインで茹でたエシャロット大さじ 1 杯、もしくは、可能なら、エシャロットバター [p.0] 50 g と、マスタード大さじ 1/2 杯、アンチョビエッセンス少々を加える。
……海水魚のグリルに合わせる。

ソース・スミターヌ¹⁴⁾

Sauce Smitane

中位の大きさの玉ねぎ 2 個を細かくみじん切りにし、バターで色付くまで炒める。白ワイン 2 dL を注ぎ、完全に煮詰める。サワークリーム 1/2 L を加える。5 分間沸騰させたら、布で漉す。サワークリームの風味を生かすために、必要に応じてレモンの搾り汁少々を加える。

……ジビエのソテーやカスロール仕立て¹⁵⁾用。

ソース・ソルフェリノ

Sauce Solférino

よく熟したトマト 15 個をしっかりと搾って、その果汁を器に入れる。これを布で漉し、濃いシロップ状になるまで煮詰める¹⁶⁾。
溶かしたグラスドヴィアンド [p.7] 大さじ 3 杯とカイエンヌ 1 つまみ、レモン 1/2 個分の搾り汁を加える。
火から外して、エストラゴン風味のメートルドテ

1) étuver au beurre (エチュヴェオブル)

2) pocher (ポシェ)。

3) florentin(e) (フロロンタン/フロロンティエヌ) < Florence (フロロンス) フィレンツェのこと。

4) ヴェネツィア、サンマルコ広場にある 18 世紀からあるカフェ。

5) ソース・レジャンスという名称については「ブラウン系の派生ソース」のソース・レジャンス [p.23] 訳注参照。

6) 乳呑仔羊肩肉・フローリアン [p.0] に添えるのを前提としたガルニチュールであることに留意。

7) レチュのブレゼ [p.0] 参照。

8) glacer (グラセ)。これらの野菜の場合は下茹でして半ば火を通しておくことと、必要に応じて砂糖を加える場合があることに留意。

9) 原文では fonds となっているが、前提となっている仕立て「乳呑仔羊肩肉・フローリアン」の場合はバターをかけながらローストするので、いわゆる「ジュ」と考えていい。

10) このガルニチュールは牛塊肉・フランドル風 [p.0] に添えるのを前提に書かれているため、ブレゼと特定出来るが、本書におけるボワレ [p.0] の手法でももちろん可能だろう。

11) 本書で agneau という場合には、いわゆるブレサレ (agneau de pré-salé アニョドブレサレ) は mouton (ムトン=羊の成獣) に準ずる扱いであり、それ以外は基本的に agneau de lait (アニョドレ) 乳呑仔羊を指すことに留意。

12) 魚の場合はクールブイヨンを用いて、沸騰しない程度の温度で加熱調理すること。

13) forestier (フォレストイエ) 形容詞は森林の、の意。名詞の場合は森林管理人。一般には「森番風」などと訳されることが多いようだ。

14) 茸の一種。和名アミガサタケ。生食出来ないのに注意。

15) rissoler (リソレ)。油脂を鍋に熱し、高温で素材の表面に焼き色を付けること。

16) 第 2 章ガルニチュール、トマトエッセンス [p.84] も参照。

ルバター [p.60] 100 g とエシャロットバター [p.0] 100 g を加える。

……このソースはどんな肉のグリルにもよく合う。

【原注】 言い伝えによると、フランス軍がたびたび進軍して戦ったロンバルディア平野で、たくさんの料理が創作された。このソースもそのひとつであり、カプリアナ村においてフランスとサルデーニャの連合軍司令官の昼食に供されたという。その村の近くである苛烈きままるソルフェリノの戦い¹⁾が繰り広げられたのだ。

伝えられているレシピはおそらくは調理担当軍人によるものだろうが、十分に日常的に使えるものだった。このソースは、Sauce Saint-Cloud ソース・サンクルー²⁾と呼ばれることもあるが、それは誤りだ。作り方も材料もソース・サンクルーの名を付けるにはまったく値しない程の誤りだ。

ソース・スピーズ/玉ねぎのクリ・スピーズ³⁾ Sauce Soubise, ou Coulis d'oignons Soubise

このソースの作り方には以下の2つがある。

1. 玉ねぎ 500 g を薄切りにする⁴⁾。これをしっかりと下茹でしておく。

玉ねぎはしっかりと水気をきって、バターを加えて鍋に蓋をして弱火で色付かないよう注意して蒸し煮する⁵⁾。ここに濃厚に作ったベシャメルソース [p.13] 1/2 L を加える。塩 1 つまみと白こしょう少々、粉砂糖 1 つまみ強を加える。

オーブンに入れてじっくり火入れする。布で漉し、鍋に移したソースを熱する。バター 80 g と生クリーム 1 dL を加えて仕上げる。

2. 上記と同様に薄切りにした玉ねぎを下茹でし、水気をきる。豚背脂の薄いシート⁶⁾を敷き詰めた丁度いい大きさの深手の片鍋⁷⁾に、下茹でして水気をきった玉ねぎをすぐに入れ、カロライナ米⁸⁾ 120 g と白いコンソメ [p.0] 7 dL、塩、こしょう、砂糖は上記と同様に加え、さらにバター 25g も加える。

強火にかけて沸騰したら、オーブンに入れてゆっくり加熱する。

鉢に米と玉ねぎを移し入れてすり潰す。これを布で漉し、温める。上記と同様にバターを生クリームを加えて仕上げる。

1) escalope (エスカロップ)。

2) 「牛フィレ肉・フラスカーティ」の場合はボワレ [p.0] するので、適量のフォンを肉を加熱する際鍋の底に敷いたマティニオンに注ぎ、肉汁の風味をひき出してから布で漉し、でんぶんでとろみを付けることになる。

3) 18 世紀の徴税官 (つまりフィナンシエ) であり作家としても活動したクロード・ゴダール・ドクール Claude Godard d'Aucour (1716 ~ 1795) の名を冠したものと考えられる。ソース・ゴダール [p.19] も参照のこと。本書のレシピだけを見ているとガルニチュール・フィナンシエール [p.103] と非常によく似ているけれどもソースの違うパターン、くらいにしか見えないかも知れぬが、このガルニチュールのほうが圧倒的に大掛かりで豪華な仕立てにすることを前提としており、ガルニチュール・ゴダールあるいはゴダールという名称の仕立てはフィナンシエールの完成形というべきか、究極の到達点のひとつだったのではないかと？ 19 世紀前半をとおして版を重ね、そのたびに増補されたヴィアールの本を版ごとにみていくと、初版から 1817 年の第 9 版まではフィナンシエールのみ。1820 年の第 10 版以降から「牛アロワイヨ・ゴダール」というレシピが登場する。長いレシピなので要点だけ見ると、約 7~8 kg の牛アロワイヨ (日本語では「腰肉」すなわちフィレを含むサーロインからランプ、イチボにかけての部分) を四角形に切り整えて骨は取り除き、紐で縛ってからマデイラ酒を加えて 6 時間ブレゼする。肉を取り出したら煮汁を漉して、卵白でクラリフィエし、さら布で漉して煮詰める。その煮汁の半分にコンソメを足して、肉を鍋に戻し入れてさらに 2 時間弱火で煮込む。肉を皿に盛り付け、周囲に若鳩 4 羽、拍子木に切った豚背脂やトリュフ、赤く漬けた舌肉を表面に刺して装飾した仔羊胸腺肉 4 枚、スプーンで成形した大きなクネル [p.81] 8 個、大きなエクルヴィス 8 尾、鶏またはその他の揚げものを刺した飾り串 8 本をアロワイヨの上から刺す。ドゥミグラス半量と合わせたラグー・フィナンシエールをかける。強火のオーブンで照りを付け、熱々を供する (p.101)。これを見るかぎり、本質的にはフィナンシエールの変形もしくは豪華版と考えていいだろう。カレーム『19 世紀フランス料理』では「牛アロワイヨのブレゼ・ゴダール」に 2 種のレシピが記述されており、ひとつは上記と似たアロワイヨ全体をブレゼしたもの。もうひとつはアロワイヨの一部をブレゼし、残りはローストにした仕立てになっている。いずれにしても、非常に豪華な仕立てであり、ものすごいコストがかかるため、きわめて格式の高い荘厳な宴席でしか出来ないだろうが「食卓外交に携わる料理人はこうした料理の知識を大切に、これらの料理を供すべきだ」と述べている (t.3, p.327)。デュボワ、ベルナル共著『古典料理』に至るとむしろゴダールという仕立ては簡略される方向に向かい、本書と同様に「ルルヴェ用ガルニチュール・ゴダール」として記述される。「このガルニチュールはトリュフで装飾を施した大きなクネル、表面に装飾をしてソースをかけてオーブンで焼き色を付けた仔牛胸腺肉、トリュフ、マッシュルームで構成される。これらを各ままとりごとに料理の周囲に添える。クネルとマッシュルームには軽くソースをかけてやり、トリュフと仔牛胸腺肉には艶を出させてやる (グラセ) こと」(p.94) とある。こうしたことから、フィナンシエールおよびその発展形としての仕立てであるゴダールが 19 世紀後半にむかってだんだんと広まっていき、盛んに作られるようになったが、ゴダールについてはそのコストゆえに簡素化していく傾向にあった。いずれにしても両者ともにきわめて 19 世紀的なソースとガルニチュールの組み合わせ、あるいは料理の仕立てといえよう。

4) フラスカーティは古代ローマの避暑地として有名だったところ。18 世紀末にナポリ出身のアイスクリーム職人ガルキがパリのブルヴァール・モンマルトルにカフェ・フラスカティという店名のカジノ兼レストラン、パティスリを開き盛況だったという。とりわけアイスクリームが評判を呼んだらしい。その後経営者が何度か代わり、1857 年に建物は取り壊された。このガルニチュールおよび「牛フィレ肉・フラスカーティ」がどちらに由来しているかは不明。フランス語風に発音するなら「フラスカティ」となる。

5) 美食家、食通、の意。

6) rognons de coq (ロニョンドコック) ここでは鶏の睾丸のこと。

7) glacer (グラセ)。

8) morille 茸の一種。和名アミガサタケ。生食不可なのでよく加熱する必要がある。

【原注】 スピーズはソースというよりはむしろクリ¹⁾であって、真っ白な仕上がりにすべきだ。ベシメルを用いた作り方のほうが米を用いるよりもいいだろう。というのも、より滑らかな口あたりのクリになるからだ。その一方、米を使うとよりしっかりした仕上がりになる。どちらの方法で作るかは、このスピーズを合わせる料理の種類によって決めるべきだ。

トマト入りソース・スピーズ Sauce Soubise tomate

上記のいずれかの方法で作ったソース・スピーズに 1/3 量の、滑らかで真っ赤なトマトピューレを加える。

ソース・スーシェ²⁾ Sauce Souchet

オランダおよびフランドル地方のワートルゾイ [p.0] から派生したソース。

いくらか変化したかたちでイギリス料理に取り入れられ、近代料理の原則に合うようにさらに手を加えたもの。

細さ 1~2 mm 角、長さ 3~4 cm の千切り³⁾にした、にんじん、根パセリ、セロリ計 150 g を用意する。

これを鍋に入れてバターを加え、蓋をして蒸し煮する⁴⁾。魚のフォン [p.6] 3/4 L と白ワイン 2 dL を注ぐ。弱火で煮て、このクールブイヨン⁵⁾を漉す。千切りにした野菜は別に取り置いておく。

このクールブイヨンで、切り分けた魚を煮る。魚に火が通ったら、魚の身を取り出して、クールブイヨンはシノワ⁶⁾漉す。これを約 1/4 量すなわち 2 1/2 dL になるまで煮詰める。白ワインソース

[p.42] を加えて適当なとろみが付くようにする。あるいは単純にブルマニエでとろみを付け、軽くバターを加えてもいい。

ソースの中に取り置いていた千切りの野菜を戻し入れる。魚の切り身を覆うようにソースをかけて供する。

チロル風ソース⁷⁾ Sauce Tyrolienne

ソース・ベアルネーズ [p.27] を作る場合とまったく同じ要領で、白ワインとヴィネガー、香草類を煮詰める（ソース・ベアルネーズ [p.27]）参照。布で漉してきつく絞る。

これに、よく煮詰めた真っ赤なトマトピューレ大さじ 2 杯と卵黄 6 個を加える。鍋をごく弱火にかけながら、マヨネーズ [p.51] を作る要領で植物油 5 dL を加えてしっかりと乳化させる。最後に味を調べ、カイエンヌ⁸⁾ごく少量で風味を引き締める。……このソースは牛肉、羊肉のグリルや魚のグリル焼きに合う。

チロル風ソース・クラシック⁹⁾ Sauce Tyrolienne à l'ancienne

大きめの玉ねぎ 2 個をごく薄くスライス¹⁰⁾してバターで炒める。トマト 3 個を押し潰して皮を剥き、種を取り除いてから加える。ソース・ポワヴラード [p.22] 5 dL を加える。7~8 分間煮て仕上げる。

ソース・ヴァロワ Sauce Valois

グラスドヴィアンド入りソース・ベアルネーズ [p.28] のこと（ソース・ベアルネーズ [p.27] 参照）。

- 1) grand-duc (グロンデュック) 大公およびロシアの皇太子の意。Prince (プランス) 大公とほぼ同義だが使われる場面などで違いがある。料理においてはアスパラガスの穂先とトリュフを用いた料理に付されることが多い。
- 2) grec / grecque は「ギリシアの」の意。ここではあえて「ギリシア風」訳したが、ギリシアに起源あるいは縁のないと思われる調理が少なくないので注意。
- 3) ピラフの一種だが、実際のところまったくギリシア風ではないことに注意。
- 4) 比較的小ぶりであっても完熟のアーティチョーク（開花がやや近い状態のもの）は下茹で後に花萼をすべて取り除く。この状態を fond d'artichaut (フォンダルティショー) または cul d'artichaut (キュダルティショー) と呼ぶ。とりわけ大きなアーティチョークは花萼部が完全に固いことが多いために、上半分よりやや下で切り離して、繊維毛を取り除いてから下茹でする。花萼を全て剥いて皿のような形状の基底部のみを取り出す。丸い皿のような底面になるので、そこに詰め物をする人が多い。小さく比較的若どりのアーティチョークは花萼を全部は取り除かず、周囲の固いところを 2 周くらい剥いて使う。これを coeur d'artichaut (クールダルティショー) と呼ぶ。サイズによっては縦半分または四つ割りにして繊維毛を取り除いてから下茹でする。四つ割りの場合は quartiers d'artichaut (カルティエダルティショー) と呼ぶ。若どりのアーティチョークの内側の花萼は柔らかく火が通り、とても美味。また、生食できるくらい若どりのアーティチョークは poivrade (ポワヴラード) とも呼ばれる。ただし若どりであればそれだけ、アーティチョーク特有の風味は弱い。
- 5) この名称の根拠となっているのはパプリカを使用していることのみ。ハンガリー風ソース [p.33] 訳注も参照。
- 6) パトナはコメの品種名。いわゆる「長粒種」だがバスマティのような香り米ではない。
- 7) このガルニチュールが「日本風」であるのは、ちよろぎを用いているから。中国原産のシソ科の根菜で、現代日本では慶事などの際に用いられる程度だが、どういうわけか日本原産と誤解されたまま 19 世紀にフランスで栽培されるようになり、以来、日本風の名を付けた料理にはほとんど必ずといっていい程、ちよろぎが用いられる。
- 8) 初版~第三版は「じゃがいものクロケット [p.0] 10 個」となっている。「じゃがいものクロケット」は初版からレシピが掲載されているが、初版~第四版すなわち現行版において「米のクロケット」のレシピはアントルメすなわちデザートとして砂糖を加えて甘くつくるレシピしか掲載されておらず、そのとおりにすべきかは一考の余地がある。また、「インド風クロケット [p.0]」も米を使用している。
- 9) jardinier/jardinière (ジャルディニエ、ジャルディニエール) には名詞で「庭師」の意味もあるが、ここでは jardin potager (ジャルダンポタジェ) すなわち野菜畑、菜園、の意。
- 10) しっかり加熱調理してからバターであえること。

【原注】「ソース・ヴァロワ」はグフェが1863年頃に創案したらしい。少なくともその頃に作られるようになったものであろう。近年では「ソース・フォイヨ」の名称のほうが一般的だが、いかにもあり得そうな異論反論を受けないためにもここでその起源を記しておくのがいいと思われた。

ヴェネツィア風ソース¹⁾ Sauce Vénitienne

エストラゴンヴィネガー 4 dL に、エシャロットのみじん切り大さじ 2 杯とセルフイユ 25 g を加え、1/3 量まで煮詰める。煮詰めたら布で漉し、軽く絞ってやる。ここに白ワインソース [p.42] 3/4 L を加える。色付け用の緑のバター [p.59] 125 g と、セルフイユとエストラゴンのみじん切り大さじ 1 杯を加えて仕上げる。
……さまざまな魚料理に添える。

ソース・ヴェロン²⁾ Sauce Véron

仕上げた状態の標準的なノルマンディ風ソース [p.37] 3/4 L に、チロル風ソース [p.41] 1/4 L を加える。よく混ぜ合わせ、溶かしたブロンド色のグラスドヴィアンド [p.7] 大さじ 2 杯とアンチョビエッセンス大さじ 1 杯を加えて仕上げる。
……魚料理用。

村人風ソース³⁾ Sauce Villageoise

標準的なヴルテ [p.12] 3/4 L に、ブロンド色の仔牛のジュ [p.5] ⁴⁾ 1 dL とマッシュルームの茹で汁 1 dL を加える。2/3 量くらいまで煮詰め、布で漉す。ベシヤメルで作ったソース・スビーズ [p.40] ⁵⁾ 2 dL と、とろみ付けの卵黄 4 個を加える。沸騰させないよう気をつけて温め、火から外してバター 100 g を加えて仕上げる。

……仔牛、仔羊などの白身肉に合わせる。

ソース・ヴィルロワ⁶⁾ Sauce Villeroy

ソース・アルマンド [p.12] 1 L に、トリュフエッセンス大さじ 4 杯とハムのエッセンス [p.7] 大さじ 4 杯を加える。
ヘラで混ぜながら強火にかけ、主素材となるものをソースに漬けて取り出したとき際に、全体をソースが覆うようになるような濃さまで煮詰めていく。

【原注】このソースの唯一の使い途は、素材をこのソースで包み込んでから、イギリス式パン粉衣を付けて揚げるものだ。この方法で調理したものは常に「ヴィルロワ風」の名称となる。このソースは、古典料理において「隠れたソース」と呼ばれていたもののうちの典型例と言える。

スビーズ入りソース・ヴィルロワ Sauce Villeroy Soubisée

ソース・アルマンド [p.12] に 1/3 量のスビーズのピュレ [p.40] ⁷⁾ を加え、上記と同様に煮詰めて作る。
このソースを付ける素材や仕立てに合わせて、ソース 1 L あたり 80~100 g のトリュフのみじん切りを加えることもある。

トマト入りソース・ヴィルロワ Sauce Villeroy tomate

標準的なソース・ヴィルロワ [p.42] とまったく作り方は同じだが、ソース・アルマンド [p.12] の 1/3 量の上等で真っ赤なトマトピュレを加えて作る。

白ワインソース Sauce vin blanc

このソースには以下の 3 種類の作り方がある。

1. 魚料理用ヴルテ [p.12] 1 L に、ソースを合わせる魚でとったフユメ [p.6] 2 dL と、卵黄 4 個を加え

1) フランソワ・ドルレアン・ジョワンヴィル海軍大将 (1818~1900) のこと。ソース・ジョワンヴィル [p.34] も参照。

2) salpicon (サルピコン)。

3) languedocien(ne) (ラングドシヤン、ラングドシエヌ) < Languedoc ラングドック地方。フランス南西部の地方名。もとは「オック語」langue d'oc から。中世プロヴァンス語と考えていい。オック oc とは古語で、現代フランス語の oui に相当する肯定の語。ラテン語の格変化の消失が比較的遅かった。バスク地方を除く (バスク語は別言語として扱われる) ロワール河以南で話された諸語の総称。これに対し、オイル語 langue d'oïl (ラングドイル) があり、oil が肯定の語であるということが代表的な違い。主としてロワール河以北で話された諸語の総称。現代フランス語は後者の系統にあたるが、語彙の面などではラングドックの影響を大きく受けている。

4) julienne courte (ジュリエヌクルト)。

5) 女優アンナ・ジュディック (1849~1911) の名を冠したもの。

6) cèpe (セープ)、茸の一種、和名ヤマドリタケ。イタリアのボルチーニと同種だが、フランス産、イタリア産で風味や調理特性が異なる。また日本に多いのはヤマドリタケモドキという種で、食用できるが風味などはまったく及ばないという。類似のものにウツロイグチ、ドクヤマドリという毒茸があるので注意が必要。

7) 7月王政期 (1830~1848) ロレットと呼ばれる娼婦たちがいた。ノートルダム・ド・ロレット (現在のパリ9区にある教会) に因んでいるという。かつて「洗濯娘」を意味する娼婦 grisettes (グリゼット) と呼ばれた社会階層のやや下に位置する者が多かったため、高等娼婦を意味する courtisane (クルティザーヌ) と区別されることもある。グリゼットおよびロレットの例としては、バルザックの小説『幻滅』や『高等娼婦の燦めきと惨め (浮かれ女盛衰記)』にこの種の娼婦が主要人物として登場する。また、ロレットたちは、第二帝政期には cocotte (ココット) と呼ばれる高等娼婦にとって代わられた (たとえばゾラの『ナナ』やデュマ・フィス原作ヴェルディ作曲のオペラ『椿姫』の主人公などがこれに相当する)。また、高等娼婦の中には、18世紀末のデュバリー夫人 (ガルニチュール・デュバリー [p.102] 訳注参照) や、女優サラ・ベルナルのように社会的に成功した例も少なくはない。貴族やブルジョワがこうした高等娼婦との「社交の場」として 19 世紀にはレストランや高級カフェを利用することが多かった。これを demi-monde (ドゥミモンド、半社交界) と呼び、その華やかな主役たる高等娼婦たちは demi-mondaine (ドゥミモンデーヌ) と呼ばれた。このため、19 世紀~20 世紀初頭にかけて創案された料理のなかには高等娼婦の名を冠したものも少なくない。

- る。2/3 量まで煮詰め、バター 150 g を加える。この「白ワインソース」は、仕上げにオーブンに入れて照りをつける魚料理に合わせる。
2. 良質の魚のフユメ [p.6] 1 dL を半分にまで煮詰める。卵黄 5 個を加え、オランダーズソース [p.33] を作る際の要領で、バター 500 g を加えてよく乳
- 化させる。
3. 卵黄 5 個を片手鍋¹⁾に入れて溶きほぐし、軽く温めてやる。バター 500 g を加えて乳化させていく途中で、上等な魚のフユメ [p.6] 1 dL を少しずつ加えていく²⁾。

1) riz au gras 直訳すると脂気の多い米、だが、実際には下茹でした米を脂気がやや残ったままのブイヨンで煮込んだもの。

2) 小さな円筒形の型。

イギリス風ソース (温製)¹⁾ SAUCES ANGLAISES CHAUDES

クランベリーソース²⁾

Sauce aux Airelles (Cranberries-Sauce)

クランベリー 500 g を 1 L の湯で、鍋に蓋をして茹でる。果肉に火が通ったら、湯をきって、目の細かい網で裏漉しする。

こうして出来たピューレに茹で汁を適量加えてやや濃度のあるソースの状態にする。好みに応じて砂糖を加える。

このソースは市販品があり³⁾、水少々を加えて温めるだけで使える。

……七面鳥のロースト用。

アルバートソース⁴⁾

Sauce Albert (Albert-Sauce)

すりおろしたレフォール⁵⁾ 150 g に白いコンソメ [p.0] 2 dL を注ぎ、弱火で 20 分間煮る。

イギリス式バターソース [p.45] 3 dL と生クリー

ム 2 1/2 dL、パンの白い身の部分 40 g を加える。強火にかけて煮詰め、木ヘラで押し絞るようにしながら布で漉す⁶⁾。卵黄 2 個を加えてとろみを付け⁷⁾、塩 1 つまみとこしょう少々で味を調える。仕上げに、マスタード小さじ 1 杯をヴィネガー大さじ 1 杯で溶いてから加える。

……牛肉、主としてフィレ肉のブレゼに添える。

アロマティックソース

Sauce aux Aromates (Aromatic-Sauce)

コンソメ [p.0] 1/2 L に、タイム 1 枝、バジル 4 g、サリエット⁸⁾ 1 g、マジョラム 1 g、セージ 1 g、シブレット⁹⁾ 1 を刻んだもの 1 つまみ、エシャロット¹⁰⁾ 2 個のみじん切り、ナツメグ少々、大粒のこしょう 4 個を入れて、10 分間煎じる¹¹⁾。

1) désosser (デゾセ)。日本の調理現場でも比較的良好に使われる用語。この語に含まれる os は「骨」のこと、dé は「反対、除去」などを意味する接頭辞、er は動詞であることを示す語尾。したがって、文字どおり「骨を取り除く」の意になる。

2) いわゆる青果としてのパプリカ。

3) キャベツのブレゼ [p.0] を参考にすること。

4) 生食出来ないくらい固くて大きな専用品種であるキャベツを千切りにして香辛料などとともに塩蔵、醗酵させたもの。ドイツのザワークラウトが原型だが、歴史的にフランスとドイツで領土の取り合いとなったアルザス地方で独自に発展した。温めたシュークルーツにソーセージなどの豚肉加工品を添えた choucroutes garnies (シュークルーツガルニ) はアルザスの名物料理のひとつ。

5) escalope (エスカロップ) 肉などを筋線維と直角に、厚さ 1~2 cm に丸くスライスしたもの。

6) フランスで伝統的なタイプのなすはヘタが緑色で、風味や調理特性はいわゆる米なすに近いが、形状は比較的に細長い。直径 4~6 cm、長さ 25 cm くらいのものが多い。

7) アンダルシア風、つまりスペイン風といいながら、ギリシャ風ライスを使うという点からも、料理名に付けられた地名がしばしば不確かで大雑把な理由さえないことが多いことが理解されよう。

8) ソース・アメリカヌ [p.26] も参照されたい。

9) 南フランスの都市 Arles (アルル) の形容詞および名詞形。名詞の場合は「アルルの人」の意味になる。アルルはオランダ出身の印象派~ポスト印象派の画家フィンセント・ファン・ゴッホ Vincent van Gogh (フランス語では昔からヴァンソンヴァンゴークと呼ぶ習慣が付いてしまっており、現代フランス語の原語発音尊重の風潮にもかかわらず、そのように発音されることは多いようだ) が 1888 年から 1889 年までアトリエを構え、「ひまわり」など多くの傑作を描いた。有名な、自分の耳を切り落すという「事件」を起こしたのもアルルでのことだ。この時期の作品のひとつに、「アルルの女 (ジヌー夫人)」と呼ばれる一連のものがある。モデルはアルルのカフェの経営者だといわれている。もっとも、フランスにおいて画家としてのゴッホおよび彼の作品は生前はほとんど評価されることがなく、生前に売れた絵は 1 枚だけだったとさえいわれている。このレシピは初版つまり 1903 年から収められているため、ゴッホの絵との関連はほぼないと考えていいだろう。むしろ、小説家アルフォンス・ドーデ原作を戯曲化してジョルジュ・ビゼーが劇音楽を付けた『アルルの女』(1872 年初演、1878 年再演) との関連があると見るのがいいだろう。この作品は初演時点ではあまり好評ではなかったが、再演で大ヒットとなった。ソース・ボヘミアの娘 [p.50] のように、人気のある劇やオペラのタイトルを料理名につけて、その人気にあやかろうという風潮が 19 世紀後半には比較的多かった。そのため、トマトとなすという南フランスを思わせる食材を使っているのもアルルという土地に何の関係もないと思われる、内容的にも凡庸なこのガルニチュールに、当時の人気作品の名をつけて、いかにも流行のものであるかのように供したのが定着した、と考えることも可能だろう。その場合は「**ガルニチュール・アルルの女**」と訳すべきかも知れない。なお、ビゼーが最初に作曲したのは 27 曲からなる舞台音楽であって、独立した音楽作品でもなければ、オペラでもなかったが、そのなかから数曲を選んで編曲し (あるいは作曲しなおし)、『アルルの女 組曲』としてここに広く知られている。第 1 組曲と第 2 組曲があり、前者はビゼー自身によるオーケストラ用編曲。後者はビゼーの死後 1879 年に友人エルネスト・ギローが完成させた。第 1 組曲の「メヌエット」や第 2 組曲の「ファランドール」など、曲名は知らずとも、メロディーを聴いたことのある読者も少なくないと思われる。

10) mauviette (モヴィエット)、ひばりの食材としての名称。生物としては alouette (アルエット) と呼ぶ。なお、オルレアネ地方の郷土料理に、pithiviers de mauviettes という、脳と鶏のファルスに詰めたひばりを折込みパイ生地で包んで焼いた料理があるが、pithiviers (ピティヴィエ) とだけ言う場合は、バターと砂糖、アーモンドパウダーなどを折込みパイ生地で包んで上部を渦巻模様に装飾したオルレアネ地方発祥の菓子を指すので注意。

11) 原文 succulent (スュキュロン) は suc (スュック=肉汁) から派生した形容詞で、もともとは「汁気の多い」の意味だったが、そこから転じて「美味な、滋味に富んだ」の意味で一般的に用いられている。ここでは、両方のニュアンスで表現されていると解釈できる。

シノワ¹⁾で漉し、バターで作った²⁾ブロンドのルー 50 g を入れてとろみを付ける。数分間沸かしてから、レモン 1/2 個分の搾り汁と、みじん切りにして下茹でしておいたセルフィユ³⁾とエストラゴン⁴⁾計大さじ 1 杯を加えて仕上げる⁵⁾。

……大きな魚まるごと 1 尾のポシェあるいは牛、羊肉の大掛かりな仕立て（ルルヴェ⁶⁾）に添える。

バターソース

Sauce au Beurre à l'anglaise (Butter Sauce)

フランスのソース・オ・ブール [p.28] と同様に作るが、より濃度の高い仕上がりにする点が違う。分量は、バター 60 g、小麦粉 60 g、1 L あたり塩 7 g を加えて沸かした湯 3/4 L。レモンの搾り汁 5 ～6 滴、バター 200 g。とろみ付け用の卵黄は用いない。

ケイパーソース

Sauce aux Câpres (Capers-Sauce)

上記のバターソース [p.45] 1 L あたり大さじ 4 杯のケイパーを加えたもの。

……茹でた魚に添える。また、イギリス風⁷⁾に茹でた仔羊腿肉には欠かせない。

セロリソース

Sauce au Céleri (Celery-Sauce)

セロリ 6 株を掃除して、芯のところだけを使う⁸⁾。これをソテー鍋に並べ、白いコンソメ [p.0] をセロリがかぶるまで注ぐ。ブーケガルニとクローブを刺した玉ねぎ 1 個を入れ、弱火で加熱する。セロリの水気をきり、鉢に入れてすり潰す。これを布で漉す。こうして出来たセロリのピューレと同量のクリームソース [p.46] を加える。セロリの茹で汁を煮詰めたものを大さじ 2～3 杯加える。沸騰しない程度に温め、すぐに提供しない場合は湯煎にかけておく。

……茹でた鶏または鶏のブレゼに添える。

- 1) 原文の à la Banquière をここでは文字通り訳した。料理名において [à la + 形容詞の女性形] は通常、à la manière/façon ～の manière あるいは façon が省略されたものとする。これら manière, façon いずれも女性名詞であるために、この後に付ける形容詞も女性形となる。ところが「～風」「～を記念して/～を称揚して」の意味で [à la + (固有) 名詞] という用法もある。これは à la manière de + 名詞、の manière de が省略されたものとする。Banquier (ボンキエ) は「銀行家」を意味する名詞であり、対応する女性名詞が banquière となり、女性銀行家あるいは銀行家夫人の意となる。そのため、従来は「銀行家風」と訳されていたが、あえて文法原則に忠実に「銀行家夫人風」を訳した。さて、この料理名だが、日仏料理協会編『フランス 食の事典』(白水社、2000 年) には「産業革命に伴う産業の隆盛を支えた銀行は、現代にいたるまで資本主義社会の根幹をなすもので、その経営者は 19 世紀において金持ちの代名詞ともなった。当時、「銀行家風」は王風、王妃風にかわる新しい表現だった (pp.162-163)」と説明されている。ところが、料理書においてこの à la Banquière という表現は 1856 年のデュボワ、ベルナル共著『古典料理』以前には見つからない。しかも、「冷製料理用ガルニチュール・銀行家夫人風」Garniture à la banquière, pour froid (t.1, p.259) および「若鶏のガランティエ・銀行家夫人風」Galantine de poulet à la banquière (t.2, p.40) の 2 つでのみ料理名に使われているのみ。ガルニチュールの概要は、オマル 2 尾の身をやや斜めの円形 (エスカロップ) にスライスする。これをひとつずつ別々の陶製の器に入れ、小さなアーティチョークの基底部を茹でたもの、大きな黒または白トリュフのスライス、マッシュルームのスライス、コルニシヨンのスライスを盛り込み、塩、こしょう、植物油、パセリとエストラゴンのみじん切りで味付けし、銘々に供する、というもの。本書のガルニチュールと温製、冷製の違いはあっても、同じ名称とは思えにくい異なった内容。その前後および以前については、毎年のように版を重ねながら増補されたために料理の流行、変遷を見るのに非常に便利なヴィアールにもオードにも収録されておらず、グフェ『料理の本』(1867 年) にも見あたらない。本書よりやや時代が下って、1838 年の『ラルース・ガストロノミック』初版の「ガルニチュール・銀行家夫人風」は「鶏、仔牛胸腺肉 (リドヴォー) の料理、ヴォロヴァン用。クネル [p.0]、マッシュルーム、トリュフのスライス、ソース・パンキエール (p.136)」と定義されている。ソース・パンキエール sauce banquière については「卵料理、鶏料理、牛や羊の副生物 (リドヴォーなど)、ヴォロヴァン用。ソース・シュブレーン 2 dL にマデイラ酒 1/2 dL を加え、布で漉す。トリュフのみじん切り大さじ 2 杯を加えて仕上げる (p.959)」とある。2007 年版の『ラルース・ガストロノミック』でもほぼ同様の内容だが、ソース・パンキエールのレシピはこの版では欠落している。また、20 世紀についても、1950 年に刊行されたレシピ集『フランス料理技法』(Flammarion) にソース・パンキエールのレシピは見られるが (p.147)、これはモンタニエの『料理大全』(1929 年) からの引用であり、ガルニチュール・パンキエールについては何も出ていない。1952 年のペラプラ『近代料理技術』にも、1953 年のキュルノンスキー編『フランスの料理とワイン』にもこれらへの言及はない。
- 2) en casserole (オンカスロール) カスロール仕立てと解釈も可能。ソース・スミターヌ [p.39] 訳注参照。
- 3) berrichon(ne) (ベリション/ベリショヌ) はフランス中央部にある地方名 Berry の形容詞。ここでは女性形 berrichonne となる。山羊乳のチーズで有名。なおフランス史関連の書物ににおいてよく見かける、ベリー公 duc de Berry (デュックドベリー) という公爵位はフランスの王族 (つまりその時の王の近縁者) に与えられた爵位で、その後フランス王となった者も多い。このため、いわゆる「世襲」はされてこなかった。また、中世フランスでもっとも豪華で美しい写本とされる数部の『ベリー公のいとも豪華なる時祷書』(14 世紀) は当時のベリー公ジャン 1 世が作成させたもの。
- 4) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。
- 5) Allow-root 南米産クズウコンを原料とした良質のでんぷん。現代の日本ではコーンスターチで代用することがほとんど。
- 6) この節は、初版で「冷製料理」の章の冒頭に概説としてまとめられていたものを、第二版の改訂時に、ほぼそのままの内容で現在の位置に移動させられている。もちろん順序および内容の加筆も行なわれており、異同は少なくない。
- 7) ピエール・ド・ベルニ Pierre de Bernis (1715～1794) のこと。なぜか料理名としては Berny の綴りが一般的だが、個人名なのでもちろん誤り。29 才でアカデミーフランセーズに入った俊才。ボンパドゥール夫人の庇護のもとルイ 15 世からも重用された。駐ヴェネツィア大使として食卓外交を展開したが、フランス革命後、ローマで客死した。
- 8) 本書の温製オードブルの節に「クロケット・ベルニ」は掲載されていない。野菜料理の章にあるじゃがいも・ベルニ [p.0] をアパレイユとしてクロケットを作ることになる。
- 1) Besonçon (ブゾンソン) フランス東部、ブルゴーニュ=フランシュ=コンテ圏の都市。形容詞は通常 bisontin(e) (ビゾンタン/ビゾンティヌ) だが、本書のように bizontin(e) と綴ることもある。なお、1980 年代に画期的といわれたフランス語教材 C'est le printemps

ローバックソース¹⁾**Sauce Chevreuil (Roe-buck Sauce)**

中位の大きさの玉ねぎを 1 cm 角くらいの粗みじん切り²⁾にし、生ハム 80 g も同様に刻む。これをバターで軽く色付くまで炒める。ブーケガルニを入れ、ヴィネガー 1 1/2 dL を注ぎ、ほとんど完全に煮詰める。

ソース・エスパニョル [p.10] 3 dL を注ぎ、15 分程弱火にかけて、浮いてくる不純物を取り除く³⁾。15 分経ったら、ブーケガルニを取り出し、ポルト酒コップ 1 杯⁴⁾とグロゼイユのジュレ [p.0] 大さじ 1 杯強を加えて仕上げる。

……大型ジビエ肉⁵⁾の料理に添える。

クリームソース**Sauce Crème à l'anglaise (Cream-Sauce)**

バター 100 g と小麦粉 60 g で白いルー [p.9] を作る。

白いコンソメ [p.0] 7 dL でルーをのぼし、マッシュルームのエッセンス 1 dL と生クリーム 2 dL を加える。

火にかけて沸騰させる。小玉ねぎ 1 個とパセリ 1 束を加え、弱火で 15 分程煮込む。提供直前に小玉ねぎとパセリは取り出す。

……仔牛の骨付き背肉の塊⁶⁾のローストに合わせる。

シュリンプソース**Sauce Crevettes à l'anglaise (Shrimps-Sauce)**

カイエンヌ少量を加えて風味を引き締めたイギリス風バターソース [p.45] 1 L に、アンチョビエッセンス小さじ 1 杯と殻を剥いた小海老⁷⁾の尾の身 125 g を加える。

……魚料理用。

デビルソース**Sauce Diable (Devil Sauce)**

1 1/2 dL のヴィネガーにエシャロットのみじん切

り大さじ 1 杯強を加えて、半量になるまで煮詰める。ソース・エスパニョル [p.10] 2 1/2 dL とトマトピューレ大さじ 2 杯を加え、5 分間程煮る。

仕上げるに、ダービーソース⁸⁾大さじ 1 杯とカイエンヌ 1 つまみ強を加え、シノワ⁹⁾か布で漉す。

スコッチエッグソース**Sauce Ecosaise (Scotch eggs Sauce)**

バター 60 g と小麦粉 30 g、沸かした牛乳 4 dL でベシャメルソース [p.13] を用意する。味付けは通常どおりにすること。ソースが沸騰したらすぐに、固茹で卵の白身 4 個を薄切りにした¹⁰⁾ものを加える。

提供直前に、茹で卵の卵黄を目の粗い漉し器で漉したものを混ぜ込む。

……^{たら}鱈には欠かせないソース。

フェネルソース¹¹⁾**Sauce au Fenouil (Fennel Sauce)**

普通に作ったバターソース [p.45] 2 1/2 dL あたり、細かく刻んで下茹でしたフェネル大さじ 1 杯を加える。

……このソースは主として、グリルあるいは茹でた鱈に合わせる。

グーズベリーソース**Sauce aux Groseilles (Gooseberry Sauce)**

グーズベリー 1 L の皮を剥いて洗い、砂糖 125 g と水 1 dL を加えて火にかける。目の細かい漉し器で裏漉しする。

……このピューレはグリルした鱈に合わせる。

ロブスターソース**Sauce Homard à l'anglaise (Lobster Sauce)**

P

カイエンヌを加えて風味を引き締めたベシャメルソース [p.13] 1 L に、アンチョビエッセンス大さじ 1 杯と、さいの目に切ったオマールの尾の身

の第 1 課においてはじめて出てくる地名がブザンソンだった。この教材は会話例のリアリティや題材として documents authentiques (ドキュモンオトンティック=現実にあるドキュメントすなわち言語を用いたさまざまな書類、看板、広告など) を積極的に採用したこととともに、アプレ 68 (フランスの学生運動および現代思想における転換期のひとつとなった 1968 年の「五月革命」以後に多方面において展開された時代特有の雰囲気) が強く表われているのが特徴だった。同時期のフランス語教材の傑作とされる (やや保守的な傾向の) 通称「カペル」*Le français en direct* と並び、フランス語教育・教授法において現在の EU およびフランスで定められ運用されている「外国語としての言語コミュニケーション能力」の概念形成の先駆けとなった。アプレ 68 的なものは食文化、料理の世界においても、ゴ&ミヨの批評と店の格付けにおける、既存のミシュランのガイドブックのオルタナティブとしての方向性、ヌーヴェルキュイジーヌ宣言などによく表われている。

2) pain froid 直訳すると「冷たいパン」だが、いわゆるパンとはまったく違う。語の概念としては「パンに似た塊」のこと。

3) ポム・デュシェス [p.0] をバターを塗ったダリオル型 (小さな円筒形の型) に詰めて成形してからイギリス式パン粉衣を付けて油で揚げ、中をくり抜いてケースにする。詳細は温製オードブルの節参照。

4) 色艶よく焼き上げるために卵黄を溶いたもの、あるいは卵黄に水を加えて溶いたものを dorure (ドリュール) と呼び、それを塗ることを dorer (ドレ) という動詞で表現する。

5) 牛フィレ肉を厚さ約 2 cm に切ったもの。周囲に豚背脂のシートを巻いて調理することが多いが、アメリカもしくはイギリス経由で周囲にベーコンを巻く調理法が日本に伝わったために、混同されやすいので注意。フランス料理としては、豚背脂のシートを巻く。

6) émincer (エマンセ)。

7) rissoler (リソレ)。

8) tourner (トゥルネ)。

9) boulanger/boulangère は「パン屋、パン職人」の意。

10) 花売り娘、の意。

11) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。

1) glacer (グラセ)。

100 g を加える¹⁾。

……魚料理用。

牡蠣入りソース

Sauce aux Huîtres (Oyster Sauce)

バター 20 g と小麦粉 15 g でブロンドのルーを作る。

このルーを、牛乳 1 dL と生クリーム 1 dL で溶く。塩 1 つまみを加えて調味し、火にかけて沸騰させたら弱火にして 10 分間煮る。

布で漉し、カイエンヌを加えて風味を引き締める。沸騰しない程度の温度で火を通して周囲をきれいに掃除した牡蠣の身 12 個を 1 cm 程度の厚さに切って、ソースに加える。

……もっぱら茹でた魚²⁾に添える。

牡蠣入りブラウンソース

Sauce brune aux Huîtres (Brown Oyster Sauce)

上記の牡蠣入りソースと作り方はまったく同じだが、牛乳と生クリームではなく、茶色いフォン [p.5] 2 dL を使うこと。

……このソースは、グリル焼きした肉や、肉のブディング³⁾、生鰹のグリル焼きに合わせる。

ブラウングレイヴィー

Jus coloré (Brown Gravy)

イギリス風バターソース [p.45] 4 dL に、ローストの肉汁 2 dL とケチャップ⁴⁾大さじ 1/2 杯、ハーヴェイソース⁵⁾大さじ 1/2 杯を加える。

……もっぱら仔牛のローストに添える。

エッグソース

Sauce aux OEufs à l'anglaise (Eggs Sauce)

小麦粉 60 g とバター 30 g で白いルー [p.9] を作る。あらかじめ沸かしておいた牛乳 1/2 L で溶く。塩、白こしょう、ナツメグ少々で味を調える。火にかけて沸騰したら弱火にして 5~6 分間煮る。固茹で卵 2 個を白身、黄身ともに、さいの目に刻んでソースに加える。

……ハドック⁶⁾やモリユ⁷⁾の料理に合わせるのが一般的。

エッグアンドバターソース

Sauce aux OEufs au beurre à l'anglaise (Eggs and Butter Sauce)

バター 250 g を溶かし、塩適量、こしょう少々、レモン 1/2 個分の搾り汁、固茹で卵 3 個を熱いうちに大きめのさいの目に刻んだもの、みじん切りにして下茹でしたパセリ小さじ 1 杯を加える。

……茹でた魚の大きな仕立ての料理⁸⁾に添える。

オニオンソース

Sauce aux Oignons (Onions Sauce)

玉ねぎ 200 g を薄切りにする⁹⁾。牛乳 6 dL に塩、こしょう、ナツメグを加えて玉ねぎを茹でる。火が通ったらすぐに、玉ねぎの水気をしっかりきって、みじん切りにする。

バター 40 g と小麦粉 40 g で白いルー [p.9] を作る。これを玉ねぎを茹でた牛乳でのばす。火にかけて沸騰させ、みじん切りにした玉ねぎを加える。ソースはとても濃い状態になっていること。そのまま 7~8 分煮る。

2) 長さ 6 cm 程度の細長い樽の形状にすること。両端は切り落すので、ラグビーボール形ではない。

3) petits pois (プティポワ) いわゆるグリーンピースのことだが、日本でよく知られているものよりも若どり小さく、風味も軽やかで甘みがある。

4) haricots verts さやいんげんのことだが、これも日本のものよりも若どりに適した品種が好まれる。

5) dégraisser (デグレセ)。

6) portugais(e) (ポルトチュゲ/ポルトチュゲーズ) は形容詞の場合は「ポルトガルの」の意。名詞の場合はポルトガル人。ここでは大文字で書き出していることから名詞と考えられる (なお現代フランス語の正書法では文頭以外の語は固有名詞のみ大文字で始めることになっており、普通名詞を文中で大文字にすることはないが、料理名などの場合は比較的自由に大文字を使う傾向にある)。すなわち「ポルトガルの女」くらいの意味にとることが可能。ちなみに、このレシピとはまったく関係ないが、*Lettres Portugaises* (レットポルトチュゲーズ)『ぼるとがる文』という題名の本が 17 世紀にフランスで出版され人々の感動を誘った。リルケや佐藤春夫が自国語に翻訳、翻案したものも有名。実在したポルトガルの修道女マリアナ・アルコフォラドがフランス軍人に宛てた恋文をまとめた、事実にもとづく書簡集と考えられていたが、20 世紀になってから、ガブリエル・ド・ギユラグという男性文筆家によるまったくの創作であることが証明された。いわゆる「書簡体小説」である。とはいえ作品の文学的価値はまったく減じることのない名作。書簡体小説という形式は 18 世紀に流行し、ゲーテ『若きウェルテルの悩み』やラクロ『危険な関係』、ルソー『新エロイズ』などの名作がある。19 世紀前半にはその流行も落ち着き、バルザック『二人の若妻の手記』などはこの小説形式の流行の最後を飾る名作のひとつとして名高い。なお、トマトは 16 世紀に既にフランスにもたらされており、16 世紀末に出版されたオリヴィエ・ド・セール『農業経営論』では「美しいが食べても美味しくない」と記されている。食材として広く普及したのは 19 世紀以降であり、爆発的な流行現象とさえいえるほどだった。第二帝政期を代表する小説家のひとりフロベールの遺作『ブヴァールとベキュシェ』にも農業に挑戦した 2 人の主人公がトマトの芽掻きをする必要があることを知らなかったために失敗したエピソードが描かれている。「オマール・アメリカヌ」や「舌びらめ デグレレ」などトマトが重要な役割を果たしている料理が多く創案され、フランス料理の歴史において 19 世紀という時代を象徴する食材のひとつともいえる。

7) bourgeois(e) (ブルジョワ/ブルジョワーズ)。ブルジョワ風の意。中世においては都市に住む貴族ではないある種の特権階級を意味したが、19 世紀以降は、肉体労働をせずに快適できわめて豊かな生活をおくれる社会階層、の意に変化した。社会が物質的に、経済的に豊かになるにともない petit bourgeois (プティブルジョワ) なる階層も出現したが、ブルジョワの本義はあくまでも「大金持ち」であり、現代日本語でいうところの「セレブ」に相当すると思ってい。

8) glacer (グラセ)。もともとは「鏡のようにする」ところから「艶を出す」の意となり、野菜の場合はもっぱら下茹でした後にバターで軽く炒めて艶を出すことをいうが、場合によっては茹でる段階で砂糖を煮含めたりもする。

9) 日本のいわゆる「ペコロス」は黄色系品種が多いが、フランスの小さな玉ねぎはもっぱら白系品種であり、甘さや風味がまったく異なるので注意。

……このソースは何にでも合わせられる。うさぎ、鶏、牛などの胃や腸の料理¹⁾、茹でたマトン、ジビエのブレゼなど……このソースは必ず合わせる肉の上にかけてやること²⁾。

ブレッドソース

Sauce au Pain (Bread Sauce)

牛乳 1/2 L を沸かし、フレッシュなパンの白い身 80 g を投入する。塩 1 つまみ強、クローブ 1 本を刺した小玉ねぎ 1 個、バター 30 g を加える。弱火で 15 分程煮る。玉ねぎを取り出し、泡立て器でソースが滑かになるまでよく混ぜる。生クリーム約 1 dL を加えて仕上げる。……鶏やジビエ（鳥類）のローストに合わせる。

【原注】このブレッドソースを鶏のローストに添える場合は、ローストの肉汁もソース入力で添えること。ジビエの場合はさらに、よく乾かしたパンを揚げた「ブレッドクランプス」をソース入れに入れて添えること。また、フライドポテトの皿も添えること。

フライドブレッドソース

Sauce au Pain frit (Fried bread Sauce)

コンソメ [p.0] 2 dL に、小さなさいの目に切った脂身のないハム 80 g とエシャロット 2 個のみじん切りを加える。弱火で 10 分間煮る³⁾。その間に、バター 50 g を熱してパンの身 50 g を揚げておく。提供直前に、揚げたパンをコンソメに入れる。パセリのみじん切り 1 つまみとレモンの搾り汁少々で仕上げる。……このレシピは小鳥⁴⁾のロースト用。

パセリソース

Sauce Persil (Persley Sauce)

イギリス風バターソース [p.48] 1/2 L に、パセリの香りを煮出した湯⁵⁾ 1 dL を加える。みじん切りして下茹でした⁶⁾パセリの葉大さじ 1 杯強を加えて仕上げる。……仔牛の頭肉、仔牛の足、脳などに合わせる。

魚料理用パセリソース⁷⁾

Sauce Persil pour Poissons

白いルー [p.9] 60 g を、このソースを合わせる魚

に火を通すのに使ったクールブイヨン 1/2 L でのばす。クールブイヨンはパセリの香りをしっかり効かせたものであること。そうでない場合は、パセリの香りを煮出した湯を加えてこのソースの特徴をきちんと出してやること。

5～6 分間煮て、細かく刻んで下茹でしたパセリの葉大さじ 1 杯とレモン果汁少々で仕上げる。

アップルソース

Sauce aux pommes (Apple Sauce)

普通にリンゴのマーマレードを作る。砂糖ごく少なめにし、シナモンの粉末をほんの少量加えること。……これを提供直前に泡立て器で滑らかになるまでよく混ぜる。

……このマーマレードは微温い温度で供する。鴨、がちょう、豚のローストなど、何にでも合う。

【原注】ある種のローストにこのマーマレードを添えるというのは、とくにイギリスに限ったものではない。ドイツ、ベルギー、オランダでも同様に行なわれていることだ。

これらの国では、ジビエのローストにはリンゴかコケモモのマーマレード、あるいは果物のコンポート（冷製、温製どちらも）のいずれかを必ず添えるものだ⁸⁾。

ポर्टワインソース

Sauce au Porto (Porto Wine Sauce)

ポルト酒 1 1/2 dL にエシャロットのみじん切り大さじ 1 杯とタイム 1 枝を加えて半量になるまで煮詰める。オレンジ 2 個とレモン 1/2 個の搾り汁を加える。オレンジの外皮の硬い部分を器具でおろしたもの⁹⁾ 小さじ 1 杯と塩 1 つまみ、カイエンヌごく少量を加える。

これを布で漉し、美味しいとろみを付けた仔牛のジュ [p.11] 5 dL を加える。

……野生の鴨、その他のジビエ全般に合わせる。

【原注】このイギリス料理のソースは、フランスの多くの飲食店で使われている。

ホースラディッシュソース

Sauce Raifort chaude (Horse radish Sauce)

⇒ アルバートソース [p.44] の別名。

- 1) 原文 *lard de poitrine* (ラルドポワトリーヌ) は豚バラ肉のことだが、通常は塩蔵、熟成させたもの、およびそれを冷燻にかけたものを指す。しばしば「ベーコン」と誤訳されているが、日本語のいわゆるベーコンとは違うので注意。
- 2) 原文 *un emporte-pièce rond de la grandeur d'une pièce de 2 francs* 「2 フラン硬貨の大きさの円形の抜き型」。フランはヨーロッパ通貨統合前のフランスの通貨単位。2 フラン硬貨は概ね 26～27 mm。
- 3) *tourner* (トゥルネ)。
- 4) いずれも適切に加熱調理するが、この節では細かく説明されていないので、対応する野菜のページを参照すること。
- 5) サーモンなどをブリオシュ生地で包んで焼いた料理。これを作る際に、厚さ 1 cm くらいに切ったサーモンの身とこのカーシャまたは米を互いに層になるようにして、ブリオシュ生地で包んで焼く。
- 6) *étuver* (エチュヴェ)。
- 7) このソースは第二版から。英語名は付されていない。
- 8) 芽キャベツは *choux de Bruxelles* (シュドブリュクセル、ブリュッセルのキャベツの意) と呼ぶ。
- 9) 現在はベルギー中部の州ブラバント *Brabant* の、意。なお、この名称のガルニチュールは『ラルース・ガストロノミック』初版にも掲載されているが、内容がまったく異なる。アンディーヴとじゃがいものピュレ、ホップの若芽を茹でてバターか生クリームであえたもので構成するという (p.239)。なおブラバントは中世においてブラバント公国として独立した国家であった。ベルギー王国成立後は、儀礼称号としてベルギー王家の法定推定相続人にブラバント公の称号が授けられるようになった。なお、エスコフィエによるピーチメルバ [p.0] 創案のきっかけとなったといわれるワーグナーの楽劇『ローエングリン』においてネリー・メルバ *Nellie Melba* (1861～1931) が演じていたエルザ・フォン・ブラバントはブラバント公国の公女という設定。

リフォームソース¹⁾**Sauce Réforme** (Reform Sauce)

ソース・ポワヴラード [p.22] とソース・ドゥミグラス [p.11] を合わせ、ガルニチュールとして 1~2 mm の細さで短かめの千切り²⁾にした中位のサイズのコルニション 2 個、固茹で卵の白身、中位の大きさのマッシュルーム 2 個、トリュフ 20 g および赤く漬けた牛舌肉³⁾を加える。

……このソースは「リフォーム風」羊のコトレット⁴⁾用。

セージと玉ねぎのソース**Sauce Sauge et Oignons** (Sage and onions Sauce)

大きめの玉ねぎ 2 個をオーブンで焼く。冷めたら皮を剥き、みじん切りにする⁵⁾。パンの身 150 g を牛乳に浸してから押しつぶして水分を抜く。これを玉ねぎに混ぜ込む。

セージのみじん切り大さじ 2 杯と塩、こしょうで調味する。

……これは鴨の詰め物にする。

【原注】鴨をローストした際のジュを大さじ 5~6 杯この詰め物に加えてソース入れて供する。

パンの身と同量の牛の脂身を茹でてみじん切りにしたものを加えることも多い。

ヨークシャーソース⁶⁾**Sauce Yorkshire**

オレンジの外皮の硬い表面だけを薄く削って細かい千切りにしたもの大さじ 1 杯強を、ポルト酒 2 dL でしっかり茹でる。

オレンジの皮の千切りを取り出して水気をきる。ポルト酒の入った鍋に、ソース・エスパニョル [p.10] 大さじ 1 杯強と、グロゼイユのジュレ [p.0] も大さじ 1 杯強を加える。粉末のシナモン少々、カイエンヌ少々を加える。

わずかの時間、煮詰める。布で漉し、オレンジ 1 個の搾り汁と千切りにした皮を加えて仕上げる。

……仔鴨のローストやブレゼ、およびハムのブレゼに添える。

1) このガルニチュールについては、初版から掲載されているにもかかわらず、Bréhan がブルターニュ地方の町の名であることしかわかっていない。ファーヴルにもデュボワ、ベルナル『古典料理』にも言及は見られない。いささか疑問なのは、Bréhan の住人は bréhannais という語で表わすことから、形容詞も同様であり、garniture à la bréhannaise (ガルニチュールアラブレアネーズ) の名称でもおかしくないのだが、第二版および第三版では Garniture à la Bréhan となっており、まるで人名のように扱われていることだろう。なお、ブルターニュ地方はアーティチョークの生産で有名だが旬は晩春から初夏にかけてであり、このガルニチュールの構成要素に初版はトリュフのスライスとそら豆のピュレを詰めたアーティチョークの上にのせる指示がある。カリフラワーも基本的には冬の野菜である。それに対してそら豆は乾物であれば 1 年中、フレッシュのものはやはり晩春から初夏が旬である。レシピには乾物を使うかフレッシュを使うかの指示がないが、「季節感」を演出するためには、フレッシュのそら豆を用いたいところだろう。

2) 茹でてよく水気をきっておくこと。

3) flageolet 白いんげん豆の一種で、通常のものより小粒。

4) ジャン・アンテルム・ブリアー＝サヴァラン (Jean Anthelme Brillat-Savarin) (1755~1826)。法律家であり、弁護士、一時はアメリカに亡命し、のちに裁判官として活躍したが、とりわけ、はじめ匿名で出版した『美味礼讃』*Physiologie du Goût* (1825 年、タイトルを直訳すれば「味覚の生理学」) で知られる。この著作は食をめぐる考察からなる随筆集だが、必ずしも生真面目な哲学的記述ばかりではない。むしろ「食をめぐる知的な面白読み物」ともいえるべき内容であり、のちに「生理学もの」というジャンルが流行する嚆矢となった。これにインスパイアされたバルザックが『結婚の生理学』(1829 年) を出版し文筆家バルザックとして最初のヒット作となった。その後に続けとばかりに「○○の生理学」と題した書物が 19 世紀中頃まで数多く出版された。その多くはほとんど文学的にも省みられることのないもので、「丸わかり○○」あるいは「○○のすべて」的なものばかりだった。このため、「生理学もの」のうちで文学史において一般的に価値を認められている作品は『美味礼讃』および『結婚の生理学』くらいしかない。

5) 現行版の原書でベカスのスフレの項を見ると、ベカス・ファヴァール [p.0] と同じ、とある。なお、ファヴァール Favart というのは劇場の名称で、オペラコミック座が 19 世紀以来本拠地にしてきたが、2 度の火災に遭い、その度に再建された。19 世紀にはイタリアオペラを主な演目とする「イタリア座」(テアトル・イタリアン) が間借りのようなかたちでファヴァール劇場を本拠地していた時期もある。現在のファヴァール劇場は 1898 年に再建され、2005 年以降国立となったオペラコミック座の本拠地となっている。

6) ガルニチュール・ブルターニュ風 [p.98] 訳注参照。

冷製ソース SAUCES FROIDES

アイヨリ/プロヴァンスバター¹⁾ Sauce Aïoli, ou Beurre de Provence

にんにく 4 片 (30 g) を鉢²⁾に入れて細かくすり潰す。ここに生の卵黄 1 個、塩 1 つまみを加える。混ぜながら、2 1/2 dL の油³⁾を初めは 1 滴ずつ加えていき、ソースがまとまりはじめたら糸を垂らすようにして加える。この作業は鉢に入れたまま、棒をはげしく動かして行なう。攪拌する作業の途中、レモン 1 個分の搾り汁と冷水大さじ 1/2 杯を少しずつ加えて、ソースが固くなり過ぎないようにしてやること。

【原注】このアイヨリソースが分離してしまいそうな時は、卵黄をさらに 1 個足して、マヨネーズと場合と同様に修正すること。

アンダルシア風ソース⁴⁾ Sauce Andalouse

ごく固く仕上げたソース・マヨネーズ [p.51] 2/3 L に、上等な赤いトマトピューレ 2 1/2 dL を加える。小さなさいの目に切ったポワヴロン⁵⁾ 75 g を仕上げに加える。

ソース・ボヘミアの娘⁶⁾ Sauce Bohémienne

陶製の容器に、濃厚でよく冷やしたベシヤメル

ソース [p.13] 1 1/2 dL と卵黄 4 個、塩 10 g、こしょう少々、ヴィネガー数滴を入れる。

泡立て器で全体をよく混ぜ、標準的なマヨネーズを作るのとまったく同じ要領で、油 1 L とエストラゴンヴィネガー大さじ 2 杯程を加える。

……仕上げに、マスタード大さじ 1 杯を加える。

ソース・シャンティイ⁷⁾ Sauce Chantilly

酸味付けにレモンを用いて、固く仕上げたソース・マヨネーズ [p.51] 2/3 L を用意しておく。提供直前に、ごく固く泡立てた生クリーム大さじ 4 杯⁸⁾を加える。その後、味を調える。

……もっぱら、アスパラガスの冷製、温製に添える。

【原注】生クリームを加えるのは、このソースを使うまさにその時にすること。前もって加えておくと、ソースが分離してしまう恐れがあるので注意。

ジェノヴァ風ソース⁹⁾ Sauce Génoise

殻と皮を剥いたばかりのピスタチオ 40 g と、松の実 25 g、松の実がない場合はスイートアーモン

1) キャベツのブレゼ [p.0] を参考にすること。

2) 生食出来ないくらい固くて大きな専用品種であるキャベツを千切りにして香辛料などとともに塩蔵、醗酵させたもの。ドイツのザワークラウトが原型だが、歴史的にフランスとドイツで領土の取り合いとなったアルザス地方で独自に発展した。温めたシュークルーツにソーセージなどの豚肉加工品を添えた choucroutes garnies (シュークルーツガルニ) はアルザスの名物料理のひとつ。

3) いわゆる青果としてのパプリカ。

4) フランスで伝統的なタイプのなすはヘタが緑色で、風味や調理特性はいわゆる米なすに近いが、形状は比較的細長い。直径 4~6 cm、長さ 25 cm くらいが多い。

5) escalope (エスカロップ) 肉などを筋線維と直角に、厚さ 1~2 cm に丸くスライスしたもの。

6) アンダルシア風、つまりスペイン風といいながら、ギリシャ風ライスを使うという点からも、料理名に付けられた地名がしばしば不確かで大雑把な理由さえないことが多いことが理解されよう。

7) ソース・アメリケーヌ [p.26] も参照されたい。

8) 南フランスの都市 Arles (アルル) の形容詞および名詞形。名詞の場合は「アルルの人」の意味になる。アルルはオランダ出身の印象派~ポスト印象派の画家フィンセント・ファン・ゴッホ Vincent van Gogh (フランス語では昔からヴァンソンヴァンゴークと呼ぶ習慣が付いてしまっており、現代フランス語の原語発音尊重の風潮にもかかわらず、そのように発音されることは多いようだ) が 1888 年から 1889 年までアトリエを構え、「ひまわり」など多くの傑作を描いた。有名な、自分の耳を切り落すという「事件」を起こしたのもアルルでのことだ。この時期の作品のひとつに、「アルルの女 (ジヌー夫人)」と呼ばれる一連のものがある。モデルはアルルのカフェの経営者だといわれている。もっとも、フランスにおいて画家としてのゴッホおよび彼の作品は生前はほとんど評価されることがなく、生前に売れた絵は 1 枚だけだったとさえいわれている。このレシビは初版つまり 1903 年から収められているため、ゴッホの絵との関連はほぼないと考えていいだろう。むしろ、小説家アルフォンス・ドーデ原作を戯曲化してジョルジュ・ピゼーが劇音楽を付けた『アルルの女』(1872 年初演、1878 年再演) との関連があると見るのがいいだろう。この作品は初演時点ではあまり好評ではなかったが、再演で大ヒットとなった。ソース・ボヘミアの娘 [p.50] のように、人気のある劇やオペラのタイトルを料理名につけて、その人気にあやかろうという風潮が 19 世紀後半には比較的多かった。そのため、トマトとなすという南フランスを思わせる食材を使っただけでもアルルという土地に何の関係もないと思われる、内容的にも凡庸なこのガルニチュールに、当時の人気作品の名をつけて、いかにも流行のものであるかのように供したのが定着した、と考えることも可能だろう。その場合は「**ガルニチュール・アルルの女**」と訳すべきかも知れない。なお、ピゼーが最初に作曲したのは 27 曲からなる舞台音楽であって、独立した音楽作品でもなければ、オペラでもなかったが、そのなかから数曲を選んで編曲し (あるいは作曲しなおし)、『アルルの女 組曲』としてここに広く知られている。第 1 組曲と第 2 組曲があり、前者はピゼー自身によるオーケストラ用編曲。後者はピゼーの死後 1879 年に友人エルネスト・ギローが完成させた。第 1 組曲の「メヌエット」や第 2 組曲の「ファランドール」など、曲名は知らずとも、メロディーを聴いたことのある読者も少なくないと思われる。

9) en casserole (オンカスロール) カスロール仕立てと解釈も可能。ソース・スミターヌ [p.39] 訳注参照。

ド 20 g を鉢に入れてよくすり潰し、冷めたベシャメルソース [p.13] 小さじ 1 杯程度を加えて練ってペースト状にする。これを目の細かい網で裏漉しする。陶製の容器に卵黄 6 個、塩 1 つまみ、こしょう少々を入れる。泡立て器でよく混ぜる。油 1 L と中位の大きさのレモン 2 個の搾り汁を少しずつ加えてよく混ぜて乳化させていく¹⁾。仕上げるにハーブのピュレ大さじ 3 杯を加える。これは、パセリの葉とセルフイユ、エストラゴン、時季が合えばサラダバーネットを同量ずつ用意し、強火で 2 分間下茹でしてから湯をきり、冷水にさらしてから水気を強く絞り、裏漉しして作っておく。……冷製の魚料理全般に合わせられる。

ソース・グリビッシュ²⁾

Sauce Gribiche

茹であがったばかりの固茹で卵の黄身 6 個を陶製のボウルに入れ、マスタード小さじ 1 杯、塩 1 つまみ強、こしょう適量を加えてよく練り、滑らかなペースト状にする。植物油 1/2 L とヴィネガー大さじ 1 1/2 杯を加えながらよく混ぜて乳化させる。仕上げに、コルニションとケイパーのみじん切り計 100 g と、パセリとセルフイユ、エストラゴンのみじん切りのミックスを大さじ 1 杯、短かめの千切りにした固茹で卵の白身 3 個分を加える。

……冷製の魚料理に添えるのが一般的。

ソース・グロゼイユ・レフォール風味

Sauce Groseilles au Raifort

ポルト酒 1 dL にナツメグ、シナモン、塩、こしょう各 1 つまみを加え、を 2/3 量まで煮詰める。溶かしたグロゼイユのジュレ [p.0] 4 dL と細かくすりおろしたレフォール大さじ 2 杯を加える。

(さまざまな用途に使える)

イタリア風ソース³⁾

Sauce Italienne

仔牛の脳半分、香草を効かせたクールブイヨンで火を通し、目の細かい網で裏漉しする。同量の牛あるいは羊の脳でもいい。

裏漉ししたピュレを陶製の器に入れ、泡立て器で滑らかになるまで混ぜる。卵黄 5 個と塩 10 g、こしょう 1 つまみ強、油 1 L とレモン果汁 1 個分でマヨネーズを作り、そこの脳のピュレを加える。パセリのみじん切り大さじ 1 杯強を加えて仕上げる。

……どんな冷製の肉料理にも合う。

マヨネーズ⁴⁾

Sauce Mayonnaise

冷製ソースのほとんどはマヨネーズの派生ソースだから、ソース・エスパニョル [p.10] やヴルテ [p.12] と同様に基本ソースと見なされる。マヨネーズの作り方はきわめてシンプルだが、以下に述べるポイントはしっかり頭に入れておく必要がある。

材料と分量 ……卵黄 6 個、「からざ」は取り除いておくこと。油 1 L。塩 10 g、白こしょう 1 g、ヴィネガー大さじ 1 1/2 杯または、より白い仕上がりを目指す場合にはヴィネガーと同等量のレモン果汁。

1. 塩、こしょう、ヴィネガーまたはレモン果汁ほんの少々を加えて、泡立て器で卵黄を溶く。
2. 油を最初は 1 滴ずつ加えていき、滑らかにまとまり始めたら、糸を垂らすようにして油を加えていく。
3. 何回かに分けてヴィネガーもしくはレモン果汁を少量ずつ加え、コシを切ってやること⁵⁾。
4. 最後に熱い湯を大さじ 3 杯加える。これは乳化をしっかりとさせて、作り置きしておく必要がある場合でもソースが分離しないようにするため。

【原注】 1. 卵黄だけの段階で塩こしょうをするとソースが分離してしまうのではないかというのは

1) 原文 succulent (ススキュロン) は suc (スック=肉汁) から派生した形容詞で、もともとは「汁気の多い」の意味だったが、そこから転じて「美味な、滋味に富んだ」の意味で一般的に用いられている。ここでは、両方のニュアンスで表現されていると解釈できる。

2) berrichon(ne) (ベリション/ベリショヌ) はフランス中央部にある地方名 Berry の形容詞。ここでは女性形 berrichonne となる。山羊乳のチーズで有名。なおフランス史関連の書物ににおいてよく見かける、ペリー公 duc de Berry (デュックドベリー) という公爵位はフランスの王族(つまりその時の王の近縁者)に与えられた爵位で、その後フランス王となった者も多い。このため、いわゆる「世襲」はされてこなかった。また、中世フランスでもっとも豪華で美しい写本とされる数部の『ペリー公のいと豪華なる時祷書』(14 世紀)は当時のペリー公ジャン 1 世が作成させたもの。

3) glacer (グラセ)。本文下のにんじんも同様の指示。

4) 本書の温製オードブルの節に「クロケット・ベルニ」は掲載されていない。野菜料理の章にあるじゃがいも・ベルニ [p.0] をアパレイユとしてクロケットを作ることになる。

5) Besonçon (ブゾンソン) フランス東部、ブルゴーニュ=フランシュ=コンテ圏の都市。形容詞は通常 bisontin(e) (ビゾンタン/ビゾンティース) だが、本書のように bizontin(e) と綴ることもある。なお、1980 年代に画期的といわれたフランス語教材 *C'est le printemps* の第 1 課においてはじめて出てくる地名がブゾンソンだった。この教材は会話例のリアリティや題材として documents authentiques (ドキュモンオトンティック=現実にあるドキュメントすなわち言語を用いたさまざまな書類、看板、広告など) を積極的に採用したこととともに、アブレ 68 (フランスの学生運動および現代思想における転換期のひとつとなった 1968 年の「五月革命」以後に多方面において展開された時代特有の雰囲気) が強く表われているのが特徴だった。同時期のフランス語教材の傑作とされる(やや保守的な傾向の)通称「カペル」*Le français en direct* と並び、フランス語教育・教授法において現在の EU およびフランスで定められ運用されている「外国語としての言語コミュニケーション能力」の概念形成の先駆けとなった。アブレ 68 的なものは食文化、料理の世界においても、ゴ&ミヨの批評と店の格付けにおける、既存のミシュランのガイドブックのオルタナティブとしての方向性、ヌーヴェルキュイジーヌ宣言などによく表われている。

思い込みに過ぎず、実際に調理現場で作業している者はそう考えていない。むしろ、塩を卵黄の水分に溶かし込んでおいた方が、卵黄がまとまりやすくなることは科学的に証明されている¹⁾。

2. マヨネーズを作る際に、氷の上に容器を置いて作業するのも間違いだ。事実はまったく逆で、冷気が伝わるのがもっとも分離させてしまいやすい原因だ。寒い季節には、油はやや微温めか、せめて厨房の室温くらいにするべきだ²⁾。
3. マヨネーズが分離してしまう原因としては……
 1. 最初に油を入れ過ぎてしまうこと。
 2. 冷え過ぎた油を使うこと
 3. 卵黄の量に対して油の量が多過ぎること。卵黄 1 個につき油を乳化させることが出来るのは、作り置きするのには 1 3/4 dL、すぐに使う場合でも 2 dL が限度³⁾。

コーティング用マヨネーズ Sauce Mayonnaise collée

コーティング用マヨネーズは、マヨネーズ 7 dL に溶かしたジュレ 3 dL を混ぜ込んだもの。野菜サラダをあえるのに使う他、「ロシア風」ショフロワ [p.0] の素材を覆うのにも使う。

【原注】魚料理用ソース・ショフロワ [p.30] の項で述べたように、このコーティング用マヨネーズの代わりに魚料理用ソース・ショフロワを使う方がいい。その方がコーティング用マヨネーズを使う場合よりも風味も見た目もよくなる。というのも、コーティング用マヨネーズは、冷気によってゼラチンが固まるとともに収縮し、マヨネーズに圧力がかかるために、ソースで素材を覆った表面に油が浸み出してしまう⁴⁾。こういうふうに浸みが出ることを防ぐには、どんな場合でも、このコーティング用マヨネーズではなく魚料理用ソース・ショフロワを用いることをお勧めする⁵⁾。少なくとも、そうするのが一般的になりつつある。

ロシア風ホイップマヨネーズ Sauce Mayonnaise fouettée, à la Russe

陶製かホーローの容器に、溶かしたジュレ 4 dL とマヨネーズ 3 dL、エストラゴンヴィネガー大さじ 1 杯、おろしてさらに細かく刻んだレフォール⁶⁾ 大さじ 1 杯を入れる。

全体を混ぜ、容器を氷の上に置いて泡立て器でホイップする。ムース状になり、軽く固まり始めるまで、つまりこのソースを使うのに十分な流動性がある状態のところで作業をやめる⁷⁾。……主に、野菜のサラダを型に詰めて固めるのに用いる。

マヨネーズのバリエーション Sauce Mayonnaises diverses

オードブルや冷製料理に合わせるのに、大型甲殻類⁸⁾およびエクルヴィス⁹⁾の卵やクリーム状の部分を用いたり、クルヴェット¹⁰⁾、キャビア、アンチョビなどを加えることでマヨネーズにバリエーションを付けることが出来る。

上記の材料のいずれかをすり潰してから少量のマヨネーズを加えてピュレ状にして布で漉す。これを適量のマヨネーズに混ぜ合わせればよい。

ソース・ムスクテール¹¹⁾ {#sauce-mousquetaire Sauce Mousquetaire

マヨネーズ 1 L に以下を加える。ごく細かいみじん切りにしたエシャロット 80 g を白ワイン 1 1/2 dL に加えてほとんど煮詰めたもの。溶かしたグラスドヴィアンド [p.7] 大さじ 3 杯、シブレット¹²⁾ を細かく刻んだもの大さじ 1 杯強。カイエンヌごく少量かミルで挽いたこしょう少々で風味を引き締める。

……羊、牛肉の冷製料理に添える。

ソース・ムタルド・生クリーム入り Sauce moutarde à la crème

陶製の容器にマスタード大さじ 3 杯と塩 1 つまみ、こしょう少々とレモン果汁少々を入れて混ぜ合わせる。ここに少しずつ、マヨネーズを作る要

- 1) Allow-root 南米産クズウコンを原料とした良質のでんぷん。現代の日本ではコーンスターチで代用することがほとんど。
 - 2) ピエール・ド・ベルニ Pierre de Bernis (1715~1794) のこと。なぜか料理名としては Berny の綴りが一般的だが、個人名なのでもちろん誤り。29 才でアカデミーフランセーズに入った俊才。ポンパドゥール夫人の庇護のもとルイ 15 世からも重用された。駐ヴェネツィア大使として食卓外交を展開したが、フランス革命後、ローマで客死した。
 - 3) 長さ 6 cm 程度の細長い樽の形状にすること。両端は切り落すので、ラグビーボール形ではない。
 - 4) ポム・デュシェス [p.0] をバターを塗ったダリオル型（小さな円筒形の型）に詰めて成形してからイギリス式パン粉衣を付けて油で揚げ、中をくり抜いてケースにする。詳細は温製オードブルの節参照。
 - 5) pain froid 直訳すると「冷たいパン」だが、いわゆるパンとはまったく違う。語の概念としては「パンに似た塊」のこと。
 - 6) 色艶よく焼き上げるために卵黄を溶いたもの、あるいは卵黄に水を加えて溶いたものを dorure（ドリュール）と呼び、それを塗ることを dorer（ドレ）という動詞で表現する。
 - 7) petits pois（プティポワ）いわゆるグリンピースのことだが、日本でよく知られているものよりも若どり小さく、風味も軽やかで甘みがある。
 - 8) 牛フィレ肉を厚さ約 2 cm に切ったもの。周囲に豚背脂のシートを巻いて調理することが多いが、アメリカもしくはイギリス経由で周囲にベーコンを巻く調理法が日本に伝わったために、混同されやすいので注意。フランス料理としては、豚背脂のシートを巻く。
 - 9) désosser（デゾセ）。日本の調理現場でも比較的によく使われる用語。この語に含まれる os は「骨」のこと、dé は「反対、除去」などを意味する接頭辞、er は動詞であることを示す語尾。したがって、文字どおり「骨を取り除く」の意になる。
 - 10) émincer（エマンセ）。
 - 11) rissoler（リソレ）。
 - 12) tourner（トゥルネ）
- 1) boulanger/boulangère は「パン屋、パン職人」の意。

領で、ごく新鮮なクレーム・エペス¹⁾約 2 dL を加える。

……オードブル用。

くるみ入りソース・レフォール

Sauce Raifort aux noix

陶製の器に、おろしたレフォール 250 g と皮を剥いて刻んだくるみ 250 g、塩 5 g、砂糖 15 g、クレーム・エペス 3 dL を入れて混ぜ合わせる。

……オンブルシュヴァリエ²⁾の冷製用。

ソース・ラヴィゴット/ヴィネグレット³⁾

Sauce Ravigote, ou Vinaigrette

材料 ……油 5 dL、ヴィネガー 2 dL、小さめのケイパー 小さじ 2 杯、パセリ 50 g、セルフィユとエストラゴン、シブレットを刻んだもの 40 g、細かくみじん切りにした玉ねぎ 70 g、塩 4 g、こしょう 1 g。以上をよく混ぜ合わせる。

……仔牛の頭や足、羊の足などに合わせる。

ソース・レムラード⁴⁾

Sauce Rémoulade

マヨネーズ [p.51] 1 L に以下のものを加える。マスタード大さじ 1 1/2 杯。コルニション 100 とケイパー 50g を細かく刻んで、圧して余分な水気を絞ったもの。パセリ、セルフィユ、エストラゴンのみじん切り大さじ 1 杯。アンチョビエッセンス

大さじ 1/2 杯。

ロシア風ソース

Sauce Russe

鉢に、オマール⁵⁾かラングースト⁶⁾の胴のクリーム状の部分 100 g とキャビア 100 g⁷⁾、マヨネーズ大さじ 2~3 杯を加えてよくすり潰す。これを目の細かい漉し器で裏漉しする。こうして出来たピュレに、マヨネーズ 3/4 L を加える。大さじ 1 杯強のマスタードと、同量のダービーソース⁸⁾を加えて仕上げる。

……魚および甲殻類の冷製料理に添える。

タルタルソース⁹⁾

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¹⁰⁾。若どりの玉ねぎ¹¹⁾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、「ディアール (悪魔風)」仕立ての肉料理、鶏料理にも用いられる。

2) 花売り娘、の意。

3) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。

4) haricots verts さやいんげんのことだが、これも日本のものより若どりに適した品種が好まれる。

5) portugais(e) (ポルトチュゲ/ポルトチュゲーズ) は形容詞の場合は「ポルトガルの」の意。名詞の場合はポルトガル人。ここでは大文字で書き出していることから名詞と考えられる (なお現代フランス語の正書法では文頭以外の語は固有名詞のみ大文字で始めることになっており、普通名詞を文中で大文字にすることはないが、料理名などの場合は比較的自由に大文字を使う傾向にある)。すなわち「ポルトガルの女」くらいの意味にとることが可能。ちなみに、このレシピとはまったく関係ないが、*Lettres Portugaises* (レットポルトチュゲーズ) 『ぼるとがる文^{ぶみ}』という題名の本が 17 世紀にフランスで出版され人々の感動を誘った。リルケや佐藤春夫が自国語に翻訳、翻案したのも有名。実在したポルトガルの修道女マリアナ・アルコフォラドがフランス軍人に宛てた恋文をまとめた、事実にもとづく書簡集と考えられていたが、20 世紀になってから、ガブリエル・ド・ギュラージュという男性文筆家によるまったくの創作であることが証明された。いわゆる「書簡体小説」である。とはいえ作品の文学的価値はまったく減じることはない名作。書簡体小説という形式は 18 世紀に流行し、ゲーテ『若きウェルテルの悩み』やラクロー『危険な関係』、ルソー『新エロイズ』などの名作がある。19 世紀前半にはその流行も落ち着き、バルザック『二人の若妻の手記』などはこの小説形式の流行の最後を飾る名作のひとつとして名高い。なお、トマトは 16 世紀に既にフランスにもたらされており、16 世紀末に出版されたオリヴィエ・ド・セール『農業経営論』では「美しいが食べても美味しくない」と記されている。食材として広く普及したのは 19 世紀以降であり、爆発的な流行現象とさえいえるほどだった。第二帝政期を代表する小説家のひとりフロベールの遺作『ブヴァールとペキュシェ』にも農業に挑戦した 2 人の主人公がトマトの芽掻きをする必要があることを知らなかったために失敗したエピソードが描かれている。「オマール・アメリカヌ」や「舌びらめ デュグレレ」などトマトが重要な役割を果たしている料理が多く創案され、フランス料理の歴史において 19 世紀という時代を象徴する食材のひとつともいえる。

6) dégraisser (デグレセ)。

7) bourgeois(e) (ブルジョワ/ブルジョワーズ)。ブルジョワ風の意。中世においては都市に住む貴族ではないある種の特権階級を意味したが、19 世紀以降は、肉体労働をせずに快適できわめて豊かな生活をおくれる社会階層、の意に変化した。社会が物質的に、経済的に豊かになるにともない petit bourgeois (プティブルジョワ) なる階層も出現したが、ブルジョワの本義はあくまでも「大金持ち」であり、現代日本語でいうところの「セレブ」に相当すると思ってい。

8) glacer (グラセ)。もともとは「鏡のようにする」ところから「艶を出す」の意となり、野菜の場合はもっぱら下茹でした後にバターで軽く炒めて艶を出すことをいうが、場合によっては茹でる段階で砂糖を煮含めたりもする。

9) Bristol はイギリス西部の港湾都市。このガルニチュールの名称となった由来などは不明。

10) 日本のいわゆる「ペコロス」は黄色系品種が多いが、フランスの小さな玉ねぎはもっぱら白系品種であり、甘さや風味がまったく異なるので注意。

11) 原文 lard de poitrine (ラルドポワトリーヌ) は豚バラ肉のことだが、通常は塩蔵、熟成させたもの、およびそれを冷燻にかけたものを指す。しばしば「ベーコン」と誤訳されているが、日本語のいわゆるベーコンとは違うので注意。

1) 原文 un emporte-pièce rond de la grandeur d'une pièce de 2 francs 「2 フラン硬貨の大きさの円形の抜き型」。フランはヨーロッパ通貨統合前のフランスの通貨単位。2 フラン硬貨は概ね 26~27 mm。

2) いずれも適切に加熱調理するが、この節では細かく説明されていないので、対応する野菜のページを参照すること。

ソース・ヴェルト¹⁾ Sauce Verte

ほうれんそうの葉²⁾50 g とクレソンの葉 50 g、パセリの葉とセルフィユ、エストラゴンを同量ずつ計 50 g を、沸騰した湯に投入し、強火で 5 分間茹でる。水気をきり、手早く冷水にさらす。しっかりと押し絞って水気をきり、鉢に入れてすり潰す。これをトーション³⁾でくるんできつく絞り、葉の濃い汁を 1 dL 搾り出す。

固く立てて風味付けをしたマヨネーズ [p.51] 9 dL にこの緑の汁を加える。

……冷製の魚料理や甲殻類に合わせる。

ソース・ヴァンサン⁴⁾ Sauce Vincent

作り方 (1) ……オゼイユ⁵⁾の葉とパセリの葉、セルフィユ、エストラゴン、シブレット、サラダバーネット⁶⁾のごく若い葉をきっちり同量ずつ、計 100 g、クレソンの葉 60 g とほうれんそうの葉 60 g を沸騰した湯で強火で 2~3 分間茹でかく。

湯をきって、冷水にさらす。しっかりと水分を押し絞って、鉢⁷⁾に入れる。茹であがったばかりの固茹で卵の黄身 6 個を加えて滑かになるまですり潰す。

これを布で漉し⁸⁾、陶製の容器に移す。塩 1 つまみ強とこしょう適量、生の卵黄 5 個を加える。油 8 dL とヴィネガー適量を加えながら混ぜ、滑らかに

に乳化させる。

風味付けにダービーソース⁹⁾大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

作り方 (2) ……作り方 (1) の香草と葉菜のピューレを作るところまでは同じ。

これにマヨネーズ [p.51] を加えて、同様に仕上げる。

……冷製の魚料理、甲殻類にとりわけ合う。

【原注】このソースは 18 世紀の偉大な料理人のひとり、ヴァンサン・ラシャペルが考案したもの¹⁰⁾。

スウェーデン風ソース¹¹⁾ Sauce Suédoise

酸味のある固いリンゴを薄切りにして鍋にしっかりと蓋をして煮る。普通の果肉が甘いリンゴを使う場合にはレモン果汁数滴を加えること。リンゴを煮る際には、白ワインを大さじ数杯だけ加えればよい。リンゴを煮るというよりは蒸気の圧力で溶かすイメージ。

これを目の細かい網で裏漉しする。このリンゴのピューレを 2 1/2 dL になるまで煮詰める。十分に冷ましてから、マヨネーズ [p.51] 3/4 L を加える。風味付けにおろした（または細かく刻んだ）レフォル大さじ 1 1/2 杯を加えて仕上げる。

……このソースはとりわけ豚肉の冷製に合う。がちょうのローストの冷製にもよく合う。

3) tourner (トゥルネ)。

4) サーモンなどをブリオシュ生地で包んで焼いた料理。これを作る際に、厚さ 1 cm くらいに切ったサーモンの身とこのカーシャまたは米を互いに層になるようにして、ブリオシュ生地で包んで焼く。

5) étuver (エチュヴェ)。

6) 芽キャベツは *choux de Bruxelles* (シュドブリュクセル、ブリュッセルのキャベツの意) と呼ぶ。

7) 現在はベルギー中部の州ブラバント Brabant の、の意。なお、この名称のガルニチュールは『ラルース・ガストロノミック』初版にも掲載されているが、内容がまったく異なる。アンディーヴとじゃがいものピューレ、ホップの若芽を茹でてバターか生クリームであえたもので構成するという (p.239)。なおブラバントは中世においてブラバント公国として独立した国家であった。ベルギー王国成立後は、儀礼称号としてベルギー王家の法定推定相続人にブラバント公の称号が授けられるようになった。なお、エスコフィエによるピーチメルバ [p.0] 創案のきっかけとなったといわれるワーグナーの楽劇『ローエングリン』においてネリー・メルバ Nellie Melba (1861~1931) が演じていたエルザ・フォン・ブラバントはブラバント公国の公女という設定。

8) このガルニチュールについては、初版から掲載されているにもかかわらず、Bréhan がブルターニュ地方の町の名であることしかわかっていない。ファーヴルにもデュボワ、ベルナル 『古典料理』にも言及は見られない。いささか疑問なのは、Bréhan の住人は bréhannais という語で表わすことから、形容詞も同様であり、garniture à la bréhannaise (ガルニチュールアラブレアネーズ) の名称でもおかしくないのだが、第二版および第三版では Garniture à la Bréhan となっており、まるで人名のように扱われていることだろう。なお、ブルターニュ地方はアーティチョークの生産で有名だが旬は晩春から初夏にかけてであり、このガルニチュールの構成要素に初版はトリュフのスライスをそら豆のピューレを詰めたアーティチョークの上にのせる指示がある。カリフラワーも基本的には冬の野菜である。それに対してそら豆は乾物であれば 1 年中、フレッシュのものはやはり晩春から初夏が旬である。レシピには乾物を使うかフレッシュを使うかの指示がないが、「季節感」を演出するためには、フレッシュのそら豆を用いたいところだろう。

9) 茹でてよく水気をきっておくこと。

10) flageolet 白いんげん豆の一種で、通常のものより小粒。

11) ガルニチュール・ブルターニュ風 [p.98] 訳注参照。

1) ジャン・アンテルム・ブリア＝サヴァラン (Jean Anthelme Brillat-Savarin) (1755~1826)。法律家であり、弁護士、一時はアメリカに亡命し、のちに裁判官として活躍したが、とりわけ、はじめ匿名で出版した『美味礼讃』*Physiologie du Goût* (1825 年、タイトルを直訳すれば「味覚の生理学」) で知られる。この著作は食をめぐる考察からなる随筆集だが、必ずしも生真面目な哲学的記述ばかりではない。むしろ「食をめぐる知的な面白読み物」ともいべき内容であり、のちに「生理学もの」というジャンルが流行する嚆矢となった。これにインスパイアされたバルザックが『結婚の生理学』(1829 年) を出版し文筆家バルザックとして最初のヒット作となった。その後に続けとばかりに「○○の生理学」と題した書物が 19 世紀中頃まで数多く出版された。その多くはほとんど文学的にも省みられることのないもので、「丸わかり○○」あるいは「○○のすべて」的なものばかりだった。このため、「生理学もの」のうちで文学史において一般的に価値を認められている作品は『美味礼讃』および『結婚の生理学』くらいしかない。

2) 現行版の原書でベカスのスフレの項を見ると、ベカス・ファヴァール [p.0] と同じ、とある。なお、ファヴァール Favart というのは劇場の名称で、オペラコミック座が 19 世紀以来本拠地になっていたが、2 度の火災に遭い、その度に再建された。19 世紀にはイタリ

【原注】 リンゴの時季でない場合は、リンゴのピューレの代わりに房なりの緑のグロゼイユ¹⁾またはグーズベリー²⁾のピューレ 2 1/2 dL を固く立てたマ

ヨネーズ 1 L に加える。このソースはマスタードで風味付けしてもいい。

イギリス風ソース（冷製）³⁾ SAUCES FROIDES ANGLAISES

ケンブリッジソース⁴⁾ Sauce Cambridge (Cambridge-Sauce)

固茹で卵の黄身 6 個と、よく洗ったアンチョビのフィレ 4 枚、小さめのケイパー大さじ 1 杯、セルフィユとエストラゴンとシブレットのみじん切りを同量ずつ計大さじ 1 杯を鉢に入れてよくすり潰す。マヨネーズを作る際の要領で、マスタード小さじ 1 杯、油 1 1/2 dL⁵⁾とヴィネガー大さじ 1 杯を加える。カイエンヌごく少量で風味を引き締める。ヘラでソースを混ぜながら布で漉し⁶⁾、ボウルに入れる。泡立て器で軽く混ぜて滑らかにしてやり、パセリのみじん切り小さじ 1 杯を加えて仕上げる。

カンバーランドソース⁷⁾ Sauce Cumberland (Cumberland-Sauce)

鍋にグロゼイユのジュレ [p.0] 大さじ 4 杯を入れて溶かし、そこにポルト酒 1 dL と細かいみじん切りにして下茹でして水気を絞ったエシャロット大さじ 1/2 杯、オレンジの表皮と⁸⁾とレモンの表

皮を薄く剥いてごく細い千切りにしてしっかり下茹でしてよく水気をきって冷ましたもの各大さじ 1 杯、オレンジ 1 個の搾り汁、レモン 1/2 個分の搾り汁、マスタード小さじ 1 杯、カイエンヌごく少量、粉末の生姜少々を加える。
全体をよく混ぜる。
……大型ジビエの冷製に合わせる。

グロスターソース⁹⁾ Sauce Gloucester (Gloucester-Sauce)

ごく固く立てたマヨネーズ [p.51] 1 L に、レモン 1/2 個分の搾り汁を加えたサワークリーム 2 dL と、細かく刻んだフェネル 1 つまみ、ダービーソース¹⁰⁾大さじ 2 杯を加える。
……主として肉の冷製料理に合わせる。

ミントソース Sauce Menthe (Mint-Sauce)

ミントの葉 50 g をごく細い千切りか、みじん切りにする。これをボウルに入れて、白いカソナード¹¹⁾かパウダーシュガー 25 g とヴィネガー 1 1/2

アオペラを主な演目とする「イタリア座」(テアトル・イタリアン) が間借りのようなかたちでファヴァール劇場を本拠にしていた時期もある。現在のファヴァール劇場は 1898 年に再建され、2005 年以降国立となったオペラコミック座の本拠地となっている。

- 3) 芽キャベツ choux de Bruxelles とアンディーヴ endive はいずれもベルギーで品種改良、開発された野菜であり、これらを組み合わせさせてブリュッセル風とするのはいささか安易なようにも思われる。
- 4) ブルターニュ地方の地名 Cancale (カンカール) の形容詞 cancalais(e) (カンカレ/カンカレーズ)。牡蠣の産地として知られ、cancal という牡蠣の品種もある。17 世紀、ルイ 14 世は、ヴェルサイユ宮殿へカンカル産カキを取り寄せていたといわれている。なお、ブルターニュ地方とはいえノルマンディ地方に非常に近い位置にあるため、牡蠣を中心にしたこのガルニチュールにブルターニュの地名を冠し、ノルマンディ風ソースを合わせるの、一種の洒落とも考えられなくもないが、ブルターニュが言語文化的にフランスにおいてやや異質な歴史を持っていることを考慮すると、無神経な命名ともとられかねない。
- 5) ガルニチュール・ブクティエール [p.97] 訳注参照。
- 6) étuver (エチュヴェ)。下茹での段階で 2/3～3/4 くらいまで火を通しておくこと。サヴォイキャベツもそうだが、下茹でにはアクを除去する意味もあり、エチュヴェの段階で変色してしまうことがあるため、アクを充分に取り除いてから比較的短時間でエチュヴェするのが望ましい。
- 7) カトリック教会における枢機卿のこと。枢機卿の衣が真紅であることからオマールを用いた料理に付けられた名称とも、オマールが「海の枢機卿」と呼ばれるから、ともいわれている。なお、à la + 男性名詞の形態は、固有名詞の場合および、対応する女性名詞がない場合にも成立する。これは à la manière de + 名詞 の manière de が省略されたものと解釈される。さらに、料理名において à la も省略される傾向にあるため、garniture Cardinal あるいは garniture cardinal という表現も料理名においては正しいとされている。
- 8) Castilla (カスティーリャ、カスティージャ) はスペイン中部の地域で、中世はカスティーリア王国だった。「カステラ」の語源ともいわれる。
- 9) トウルヌド、ノワゼットをフライパンでソテーし、デグラセしてトマトピューレまたは本文にあるトマトのフォンデュを加えてソースにすること。
- 10) ルルヴェのこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。19 世紀前半くらいまではカトリックの習慣としての「小斎」が比較的厳格に守られており、料理人たちは四旬節やその他の小斎の日の献立としていかに豪華で美味な魚料理を提供するかに腐心していたのが、17～18 世紀の料理書を読むとよくわかる。カレームの著書にも魚の大掛かりな仕立てのレシピが数多く収められている。
- 11) シャンボールとは 16 世紀、ロワール河の近くに建てられた瀟灑な城の名。このガルニチュールを添えた場合、料理名にシャンボールが冠される。鯉、サーモンが代表的だが、とりわけ 19 世紀は鯉が好まれ、カレーム『19 世紀フランス料理』第 2 巻では鯉のシャンボールだけで近代風、ロヤイヤル、レジャンスの 3 種の仕立てについて詳述されている (pp.181-189)。なお、このガルニチュールの構成も時代や料理人によって多少の変化があり、『ラルース・ガストロノミック』初版では、魚でつくった大小のクネル [p.0]、マッシュルーム、舌びらめのフィレ、バターでソテーした白子、オリーブ形に成形したトリュフ、クールブイヨンで火を通したエクルヴィス、揚げたクルトン、となっている (p.516)。

dL、塩 1 つまみ、水大さじ 4 杯を加える。全体によく混ぜること。

……仔羊¹⁾の温製、冷製に添える。

オックスフォードソース²⁾

Sauce Oxford (*Oxford Sauce*)

上述のカンバーランドソース [p.55] と同様に作るが、以下の 2 点を変更する³⁾。

1. オレンジとレモンの外皮は千切りにするのではなく、器具を用いておろすこと。
2. その量は半分にする。つまり、おろした外皮はそれぞれ大さじ 1/2 杯にすること。
……用途はカンバーランドソースと同じ。

ホースラディッシュソース

Sauce Raifort (*Cold horseradish sauce*)

陶製の器に、マスタード大さじ 1 杯、細かくおろしたレフォール 50 g、パウダーシュガー 50 g、塩 1 つまみ、生クリーム 5 dL、牛乳に浸してからよく圧したパンの身 250 g、ヴィネガー大さじ 2 杯を入れて混ぜ合わせる。

……このソースは茹でた牛肉やローストに合わせる。よく冷やしてから供すること。

【原注】 ソースにヴィネガーを加えるのは作業の最後とすること。

1) tourner (トゥルネ)。原義は「回す」。野菜などを包丁ではなく材料を回すようにして皮を剥いたり成形するところから。

2) ecrevisse ヨーロッパザリガニ。

3) châtelain(e) (シャトラン/シャトレヌ)。城館の主の意。城館に住む者を思わせる豪華な、の意で料理名として使われるようになったようだ。

合わせバター

グリル、ソースの補助材料、オードブル用

BEURRES COMPOSÉS POUR ADJUVANTS DE SAUCES ET HORS-D'OEUVRE

概説

本書においてレシピを掲載している合わせバター¹⁾のうちのほとんどは、甲殻類の合わせバターを除いて、料理に直接用いられることがとても少ない。だが、合わせバターはさまざまなシチュエーションで役に立つ。ポタージュでは野菜の合わせバターが、その他の合わせバターはソース作りにおいて有用だ。ソースの風味と性格を明確に伝える決め手になるからだ。

だから、読者である料理人諸君には、ここに書いてあることを真剣に読みとっていただきたい。

甲殻類のバターについては、経験上、湯煎にかけながら煮出して²⁾から、氷水で冷やした陶製の容器に布で漉し入れるといい。そうすれば、冷たい状態で作るよりも赤みがきれいに出る。だが逆に、熱によって風味の繊細さが失なわれてしまい、雑味さえも出てしまう。

この問題点を解決するために、我々は二種類の違うバターを作るという方式を採用ことにした。ひとつは甲殻類の胴のクリーム状の部分と切りくずあるいは身そのものを生のバターとともに鉢ですり潰して、目の細かい網で裏漉しするか、布で漉すというもの。このバターはソースに完璧ともいべき風味を添えてくれる。とりわけベシャメルソースをベースとしたソースの場合はそうだ。

もうひとつは、甲殻類の殻だけを用いて、熱して作るものだ。これは「色付け」の役割しか持たない。この方式はまことに素晴らしい結果を得られるので、ぜひとも実行していただきたい。

場合によっては、我々はバターを同様の上等な生クリームに代えることがある。生クリームのほうがバターよりも、素材の持つ風味や香気をよく吸収する。こうすればソースやポタージュの仕上げに加えるのに文句ないクリ³⁾を作ることが出来るわけだ。

色付け用のバターを使うと、ソースがきれいに色付き、個性的なソースとなる。どんな場合でも、カルミン色素⁴⁾よりもずっといい。カルミン色素はソースやポタージュにくすんだ、なさけない色合いしか与えてはくれないのだ。

合わせバターは一般的に、使う際にその都度作る⁵⁾ものだが、作り置きしておかなければならない場合は、白い紙で円筒形に包んで冷蔵保管すること。

にんにくバター

Beurre d'Ail

皮を剥いたにんにく 200 g を強火でしっかり茹でる⁶⁾。よく湯をきってから、鉢に入れてすり潰し、バター 250 g と合わせ、布で漉す。

アンチョビバター

Beurre d'Anchois

アンチョビのフィレ 200 g をよく洗い、しっかり水気を絞る。これを鉢に入れて細かくすり潰す。バター 250 g を加えて布で漉す。

アーモンドバター

Beurre d'Amande

アーモンド⁷⁾150 g を湯むきしてよく洗い、すぐに

1) いわゆる青果としてのパブリカ。

2) キャベツのブレゼ [p.0] を参考にすること。

3) 生食出来ないくらい固くて大きな専用品種であるキャベツを千切りにして香辛料などとともに塩蔵、醗酵させたもの。ドイツのザワークラウトが原型だが、歴史的にフランスとドイツで領土の取り合いとなったアルザス地方で独自に発展した。温めたシュークルートにソーセージなどの豚肉加工品を添えた choucroutes garnies (シュークルートガルニ) はアルザスの名物料理のひとつ。

4) escalope (エスカロップ) 肉などを筋線維と直角に、厚さ 1~2 cm に丸くスライスしたもの。

5) フランスで伝統的なタイプのなすはヘタが緑色で、風味や調理特性はいわゆる米なすに近いが、形状は比較的細長い。直径 4~6 cm、長さ 25 cm くらいのものが多い。

6) アンダルシア風、つまりスペイン風といえながら、ギリシャ風ライスを使うという点からも、料理名に付けられた地名がしばしば不確かで大雑把な理由さえないことが多いことが理解されよう。

7) ソース・アメリカヌ [p.26] も参照されたい。

水数滴を加えてすり潰してペースト状にする。これをバター 250 g と混ぜ合わせ、布で漉す。

ブル・ダヴリーヌ¹⁾ Beurre d'Aveline

アヴリーヌ 150 g を焙煎して丁寧に皮を剥く。油が浮いてこないよう水を数滴加えてペースト状にすり潰す。これとバター 250 g を混ぜ合わせる。目の細かい網で裏漉しするか、布で漉す。

ブル・ベルシー²⁾ Beurre Bercy

白ワイン 2 dL に細かく刻んだエシャロット大さ

じ 1 杯を加えて半量になるまで煮詰める。生温い程度まで冷ましてから、ポマード状に柔らかくした³⁾バター 200 g を混ぜ込む。牛骨髄 500 g をさいの目に切って⁴⁾、沸騰しない程度の湯で火を通し、よく湯ざりをして加える。パセリのみじん切り大さじ 1 杯と塩 8 g、挽きたてのこしょう 1 つまみ強とレモン 1/2 個分の果汁を加えて仕上げる。

キャビアバター Beurre de Caviar

圧縮キャビア⁵⁾75 g を細かくすり潰す。バター 250 g を加えて、布で漉す。

- 1) 南フランスの都市 Arles (アルル) の形容詞および名詞形。名詞の場合は「アルルの人」の意味になる。アルルはオランダ出身の印象派〜ポスト印象派の画家フィンセント・ファン・ゴッホ Vincent van Gogh (フランス語では昔からヴァンソンヴァンゴークと呼ぶ習慣が付いてしまっており、現代フランス語の原語発音尊重の風潮にもかかわらず、そのように発音されることは多いようだ) が 1888 年から 1889 年までアトリエを構え、「ひまわり」など多くの傑作を描いた。有名な、自分の耳を切り落すという「事件」を起こしたのもアルルでのことだ。この時期の作品のひとつに、「アルルの女 (ジヌー夫人)」と呼ばれる一連のものがある。モデルはアルルのカフェの経営者だといわれている。もっとも、フランスにおいて画家としてのゴッホおよび彼の作品は生前はほとんど評価されることがなく、生前に売れた絵は 1 枚だけだったとさえいわれている。このレシピは初版つまり 1903 年から収められているため、ゴッホの絵との関連はほぼないと考えていいだろう。むしろ、小説家アルフォンス・ドーデ原作を戯曲化してジョルジュ・ビゼーが劇音楽を付けた『アルルの女』(1872 年初演、1878 年再演) との関連があると思われるのがいいだろう。この作品は初演時点ではあまり好評ではなかったが、再演で大ヒットとなった。ソース・ボヘミアの娘 [p.50] のように、人気のある劇やオペラのタイトルを料理名につけて、その人気にあやかろうという風潮が 19 世紀後半には比較的多かった。そのため、トマトとなすという南フランスを思わせる食材を使っただけでもアルルという土地に何の関係もないと思われる、内容的にも凡庸なこのガルニチュールに、当時の人気作品の名をつけて、いかにも流行のものであるかのように供したのが定着した、と考えることも可能だろう。その場合は「**ガルニチュール・アルルの女**」と訳すべきかも知れない。なお、ビゼーが最初に作曲したのは 27 曲からなる舞台音楽であって、独立した音楽作品でもなければ、オペラでもなかったが、そのなかから数曲を選んで編曲し (あるいは作曲しなおし)、『アルルの女 組曲』としてここに広く知られている。第 1 組曲と第 2 組曲があり、前者はビゼー自身によるオーケストラ用編曲。後者はビゼーの死後 1879 年に友人エルネスト・ギローが完成させた。第 1 組曲の「メヌエット」や第 2 組曲の「ファランドール」など、曲名は知らずとも、メロディーを聴いたことのある読者も少なくないと思われる。
- 2) 原文 succulent (スュキュロン) は suc (スュック=肉汁) から派生した形容詞で、もともとは「汁気の多い」の意味だったが、そこから転じて「美味な、滋味に富んだ」の意味で一般的に用いられている。ここでは、両方のニュアンスで表現されていると解釈できる。
- 3) 茹でてよく水気をきっておくこと。
- 4) mauvette (モヴィエット)、ひばりの食材としての名称。生物としては alouette (アルエット) と呼ぶ。なお、オルレアネ地方の郷土料理に、pithiviers de mauvettes という、脳と鶏のファルスを詰めたひばりを折込みパイ生地で包んで焼いた料理があるが、pithiviers (ピティヴィエ) とだけ言う場合は、バターと砂糖、アーモンドパウダーなどを折込みパイ生地で包んで上部を渦巻模様に装飾したオルレアネ地方発祥の菓子を指すので注意。
- 5) 原文の à la Banquière をここでは文字通り訳した。料理名において [à la + 形容詞の女性形] は通常、à la manière/façon ~ の manière あるいは façon が省略されたものと考えられる。これら manière, façon いずれも女性名詞であるために、この後に付ける形容詞も女性形となる。ところが「〜風」「〜を記念して/〜を称揚して」の意味で [à la + (固有) 名詞] という用法もある。これは à la manière de + 名詞、の manière de が省略されたものと考えられる。Banquier (ボンキエ) は「銀行家」を意味する名詞であり、対応する女性名詞が banquière となり、女性銀行家あるいは銀行家夫人の意となる。そのため、従来は「銀行家風」と訳されていたが、あえて文法原則に忠実に「銀行家夫人風」を訳した。さて、この料理名だが、日仏料理協会編『フランス 食の事典』(白水社、2000 年) には「産業革命に伴う産業の隆盛を支えた銀行は、現代にいたるまで資本主義社会の根幹をなすもので、その経営者は 19 世紀において金持ちの代名詞ともなった。当時、「銀行家風」は王風、王妃風にかわる新しい表現だった (pp.162-163)」と説明されている。ところが、料理書においてこの à la Banquière という表現は 1856 年のデュボワ、ベルナル共著『古典料理』以前には見つからない。しかも、「冷製料理用ガルニチュール・銀行家夫人風」Garniture à la banquière, pour froid (t.1, p.259) および「若鶏のガランティーヌ・銀行家夫人風」Galantine de poulet à la banquière (t.2, p.40) の 2 つでのみ料理名に使われているのみ。ガルニチュールの概要は、オマール 2 尾の身をやや斜めの円形 (エスカロップ) にスライスする。これをひとつずつ別々の陶製の器に入れ、小さなアーティチョークの基底部を茹でたもの、大きな黒または白トリュフのスライス、マッシュルームのスライス、コルニションのスライスを盛り込み、塩、こしょう、植物油、パセリとエストラゴンのみじん切りで味付けし、銘々に供する、というもの。本書のガルニチュールと温製、冷製の違いはあっても、同じ名称とは思えにくい異なった内容。その前後および以前については、毎年のように版を重ねながら増補されたために料理の流行、変遷を見るのに非常に便利なヴィアールにもオドにも収録されておらず、グフェ『料理の本』(1867 年) にも見あたらない。本書よりやや時代が下って、1838 年の『ラールス・ガストロノミック』初版の「ガルニチュール・銀行家夫人風」は「鶏、仔牛胸腺肉 (リドヴォー) の料理、ヴォロヴァン用。クネル [p.0]、マッシュルーム、トリュフのスライス、ソース・パンキエール (p.136)」と定義されている。ソース・パンキエール sauce banquière については「卵料理、鶏料理、牛や羊の副生物 (リドヴォーなど)、ヴォロヴァン用。ソース・シュブレーン 2 dL にマデイラ酒 1/2 dL を加え、布で漉す。トリュフのみじん切り大さじ 2 杯を加えて仕上げる (p.959)」とある。2007 年版の『ラールス・ガストロノミック』でもほぼ同様の内容だが、ソース・パンキエールのレシピはこの版では欠落している。また、20 世紀についても、1950 年に刊行されたレシピ集『フランス料理技法』(Flammarion) にソース・パンキエールのレシピは見られるが (p.147)、これはモンタニエの『料理大全』(1929 年) からの引

ブル・シヴリ/ブル・ラヴィゴット¹⁾ Beurre Chivry, ou Beurre Ravigote

パセリの葉とセルフィユ、エストラゴン、シヴレット、若摘みのサラダバーネット 100 g を数分間下茹でし、水にさらしてから圧して余分な水気を絞る。エシャロットのみじん切り 25 g も下茹でする。これらを鉢に入れてすり潰す。

バター 125 g を加え、布で漉す。

ブル・コルベール²⁾ Beurre Colbert

メートルドテルバター [p.60] 200 g に、溶かしたグラスドヴィアンド [p.7] 大さじ 2 杯と細かく刻んだエストラゴン小さじ 2 杯を加える。

色付け用の赤いバター Beurre Colorant rouge

出来るだけ沢山の甲殻類の殻などの残りをまとめて用意する。殻の内側、外側に張り付いている膜などをきれいに取り除く。よく乾燥させてから、鉢³⁾に入れて細かく粉碎して、同じ重さのバターを加える。これを湯煎にかけてよく混ぜながら溶かす。氷水を入れた陶製の器に、布で漉し入れる。固まったバターをトーション⁴⁾で包み、余計な水を絞り出す。

【原注】この色付け用のバターを作るのに用いる甲殻類の殻がどうしてもない場合は、パプリカバター [p.61] を用いてもいいだろう。だがいずれにせよ、どんなソースであっても、仕上がりの色合いを決めるには、出来るだけ、他の植物由来の赤色着色料の使用は避けることを勧める⁵⁾。

色付け用の緑のバター Beurre Colorant vert

ほうれんそうの葉 1 kg をよく洗い、しっかり振

て水気をきる。これを鉢に入れてすり潰す。トーション⁶⁾で包んで緑の汁を絞り出す。これをソテー鍋に入れて湯煎にかけ、水分を蒸発させてペースト状にする⁷⁾。

これを、ぴんと張ったナフキンの上に移し、さらに水気をきる。

パレットナイフを使って緑の色素を集め、鉢に入れてその倍の重さのバターを加えて練り込む。

……布で漉し、冷蔵保存する。

【原注】人工的な色素よりもこの緑の色素を用いたほうが利点が多い。

クルヴェットバター Beurre de crevettes

クルヴェット・グリーズ⁸⁾ 150 g を鉢に入れて細かくすり潰す。バター 150 g を加えて、布で漉す。

エシャロットバター Beurre d'Echalote

エシャロット 125 g を鉢に入れてすり潰し、さつと茹でて湯をきり、トーションに包んで圧すようにして水気を取り除く。バター 125g を加えて、布で漉す。

エクルヴィスバター Beurre d'Ecrevisse

ビスク [p.0] を作る要領で、ミルポワ [p.86] とともに茹でたエクルヴィス⁹⁾の胴や殻、尾などを鉢に入れて細かくすり潰す。これと同じ重さのバターを加え、布で漉す。

エスカルゴ用バター Beurre pour les Escargots

(エスカルゴ 50 個分)

バター 350 g に、細かいみじん切りにしたエシャロット 35 g と、にんにく 1 片をすり潰してペー

用であり、ガルニチュール・パンキエールについては何も出ていない。1952 年のペラプラ『近代料理技術』にも、1953 年のキュルノンスキー編『フランスの料理とワイン』にもこれらへの言及はない。

1) en casserole (オンカスロール) カスロール仕立てと解釈も可能。ソース・スミターヌ [p.39] 訳注参照。

2) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。

3) この節は、初版で「冷製料理」の章の冒頭に概説としてまとめられていたものを、第二版の改訂時に、ほぼそのままの内容で現在の位置に移動させられている。もちろん順序および内容の加筆も行なわれており、異同は少なくない。

4) Allow-root 南米産クズウコンを原料とした良質のでんぷん。現代の日本ではコーンスターチで代用することがほとんど。

5) ピエール・ド・ベルニ Pierre de Bernis (1715~1794) のこと。なぜか料理名としては Berny の綴りが一般的だが、個人名なのでもちろん誤り。29 才でアカデミーフランセーズに入った俊才。ポンパドゥール夫人の庇護のもとルイ 15 世からも重用された。駐ヴェネツィア大使として食卓外交を展開したが、フランス革命後、ローマで客死した。

6) 本書の温製オードブルの節に「クロケット・ベルニ」は掲載されていない。野菜料理の章にあるじゃがいも・ベルニ [p.0] をアパレイユとしてクロケットを作ることになる。

7) Besonçon (ブゾンソン) フランス東部、ブルゴーニュ=フランシュ=コンテ圏の都市。形容詞は通常 bisontin(e) (ビゾンタン/ビゾンティース) だが、本書のように bizontin(e) と綴ることもある。なお、1980 年代に画期的といわれたフランス語教材 *C'est le printemps* の第 1 課においてはじめて出てくる地名がブゾンソンだった。この教材は会話例のリアリティや題材として documents authentiques (ドキュモンオトンティック=現実にあるドキュメントすなわち言語を用いたさまざまな書類、看板、広告など) を積極的に採用したこととともに、アブレ 68 (フランスの学生運動および現代思想における転換期のひとつとなった 1968 年の「五月革命」以後に多方面において展開された時代特有の雰囲気) が強く表われているのが特徴だった。同時期のフランス語教材の傑作とされる(やや保守的な傾向の) 通称「カペル」*Le français en direct* と並び、フランス語教育・教授法において現在の EU およびフランスで定められ運用されている「外国語としての言語コミュニケーション能力」の概念形成の先駆けとなった。アブレ 68 的なものは食文化、料理の世界においても、ゴ&ミヨの批評と店の格付けにおける、既存のミシュランのガイドブックのオルタナティブとしての方向性、ヌーヴェルキュイジーヌ宣言などによく表われている。

8) pain froid 直訳すると「冷たいパン」だが、いわゆるパンとはまったく違う。語の概念としては「パンに似た塊」のこと。

9) ポム・デュシェス [p.0] をバターを塗ったダリオル型(小さな円筒形の型)に詰めて成形してからイギリス式パン粉衣を付けて油で揚げ、中をくり抜いてケースにする。詳細は温製オードブルの節参照。

スト状にしたもの、パセリのみじん切り 25 g (大さじ 1 杯)、塩 12 g、こしょう 2 g を加える。捏ねるようにしてよく混ぜ合わせ、冷蔵する。

エストラゴンバター Beurre d'Éstragon

新鮮なエストラゴンの葉 125 g を 2 分間茹がいてから湯きりして冷水にさらす。圧して余分な水気を絞る。これを鉢に入れてすり潰す。バター 125 g を加えて、布で漉す。

にしんバター Beurre de Hareng

にしんの燻製のフィレ¹⁾3 枚の皮を剥いて、さいの目に切り、鉢に入れて細かくすり潰す。バター 250 g を加え、布で漉す。

オマールバター Beurre de Homard

使える範囲の量のオマールの胴のクリーム状の部分と卵やコライユ²⁾を鉢に入れてすり潰す。それと同じ重さのバターを加え、布で漉す。

白子バター Beurre de Laitance

沸騰しない程度の温度で茹で、よく冷ました白子³⁾125 g を鉢に入れてすり潰す。バター 250 g とマスタード小さじ 1 杯を加えて、布で漉す。

メートルドテルバター⁴⁾ Beurre à la Maître-d'hôtel

バター 250 g をポマード状に柔らかくする。パセリのみじん切り大さじ 1 杯強と塩 8 g、こしょう 1 g、レモン 1/4 個分の果汁を加えてよく混ぜ合わせる。

【原注】このメートルドテルバターに大さじ 1 杯のマスタードを加えるのもバリエーションとしてお勧め。とりわけ牛、羊肉や魚のグリル焼きによく合う。

ブルマニエ Beurre Manié

これはマトロットの煮汁などに、手早くとろみ付けをするのに用いる。小麦粉 75 g にバター 100 g の割合が原則⁵⁾。
ブルマニエでとろみを付けたソースは、その後は出来るだけ沸騰させないこと。さもないと、

生の小麦粉の不快な味が強まる危険性があるからだ。

ブル・マルシャンドヴァン⁶⁾ Beurre Marchand de vin

赤ワイン 2 dL に細かいみじん切りにしたエシャロット 25 g を加えて半量になるまで煮詰める。塩 1 つまみ、挽きたて⁷⁾ (または粗く砕いた⁸⁾) こしょう 1 つまみ、溶かしたグラスドヴィアンド [p.7] 大さじ 1 杯、ポマード状に柔らかくしたバター 150 g、レモン 1/4 個分の果汁とパセリのみじん切り大さじ 1 杯を加える。全体をよく混ぜ合わせる。

……グリル焼きにした牛リブローズ⁹⁾用。

ムニエル用バター Beurre à la Meunière

焦がしバターに、提供直前にレモン果汁数滴を加えたもの。

……魚の「ムニエル¹⁰⁾」用。

モンペリエバター¹¹⁾ Beurre de Montpellier

銅の鍋に湯を沸かし、クレソンの葉とパセリの葉、セルフイユ、シブレット、エストラゴンを同量ずつ計 90~100 g と、ほうれんそうの葉 25 g を投入する。これとは別の鍋で同時に、エシャロットの細かいみじん切り 40 g を下茹でする。ハーブは湯をきって冷水にさらす。しっかり押し絞って余計な水気を取り除く。エシャロットも同様にする。これらを鉢に入れてすり潰す。

中くらいのサイズのコルニション 3 個と、水気を絞ったケイパー大さじ 1 杯、小さなんにく 1 片、アンチョビのフィレ 4 枚を加える。全体が滑らかなペースト状になったら、バター 750 g と固茹で卵の黄身 3 個、生の卵黄 2 個を加える。混ぜながら、最後に植物油 2 dL を少しずつ加える。目の細かい漉し器か布で漉し、泡立て器で混ぜて滑らかにする。塩味を調べ、カイエンヌごく少量で風味を引き締める。

……魚の冷製料理に添える。ビュッフェの場合には魚に覆いかけて供する。

- 1) 色艶よく焼き上げるために卵黄を溶いたもの、あるいは卵黄に水を加えて溶いたものを dorure (ドリュール) と呼び、それを塗ることを dorer (ドレ) という動詞で表現する。
- 2) 牛フィレ肉を厚さ約 2 cm に切ったもの。周囲に豚背脂のシートを巻いて調理することが多いが、アメリカもしくはイギリス経由で周囲にベーコンを巻く調理法が日本に伝わったために、混同されやすいので注意。フランス料理としては、豚背脂のシートを巻く。
- 3) désosser (デゾセ)。日本の調理現場でも比較的好く使われる用語。この語に含まれる os は「骨」のこと、dé は「反対、除去」などを意味する接頭辞、er は動詞であることを示す語尾。したがって、文字どおり「骨を取り除く」の意になる。
- 4) émincer (エマンセ)。
- 5) glacer (グラセ)。
- 6) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。
- 7) 花売り娘、の意。
- 8) boulanger/boulangère は「パン屋、パン職人」の意。
- 9) tourner (トゥルネ)。
- 10) 長さ 6 cm 程度の細長い樽の形状にすること。両端は切り落すので、ラグビーボール形ではない。
- 11) petits pois (プティポワ) いわゆるグリンピースのことだが、日本でよく知られているものよりも若どり小さく、風味も軽やかで甘みがある。

装飾用モンペリエバター

Beurre de Montpellier pour Croûtonnage de plats

モンペリエバターを装飾のためだけに作る場合には、植物油と茹で卵の黄身、生の卵黄は用いずに作る。平皿に流し入れて均等な厚みにしてやると細部の装飾作業が容易になる。

マスタードバター

Beurre de Moutarde

フランス産マスタード大さじ 1 1/2 杯をポマード状に柔らかくしたバター 250 g に混ぜ込み、冷蔵する。

格式ある宴席用焦がしバター¹⁾

Beurre noir pour les grands services

(仕上がり 10 人分²⁾)

バター 125 g をフライパンに入れて火にかけて溶かし、茶色くなるまで加熱する。布で漉して湯煎にかける。微温ぬるになったら、粗く砕いたこしょう³⁾を加えて煮詰めたヴィネガー小さじ 1 杯を加える。提供直前に、丁度いい温度になるまで温めなおす。揚げたパセリの葉とケイパー大さじ 1 杯を料理にのせてから、この焦がしバターをかけてやる。

ブル・ド・ノワゼット⁴⁾

Beurre de noisette

⇒ ブール・ダヴリーヌ [p.58] 参照。

パプリカバター

Beurre de Paprika

玉ねぎのみじん切り大さじ 1 杯とパプリカ 4 g をバターでいい色合いになるまで炒め、ポマード状に柔らかくしておいたバター 250 g に混ぜる。布で漉す。

赤ピーマンバター

Beurre de Piments

ブレゼ⁵⁾した赤いポワヴロン⁶⁾100 g をバター 250 g と合わせて細かくすり潰し、布で漉す。

ピスタチオバター

Beurre de Pistache

殻から剥いて湯剥きしたばかりのピスタチオ 150 g を、水数滴を加えながら細かくすり潰す。バター 250 g を加え、布で漉す。

ポーランド風バター

Beurre à la Polonaise

バター 250 g をヘーゼルナッツ色⁷⁾になるまで火を通す。丁度いい色合いになったら、上等なパンの身 60 g を投入する。

レフォールバター⁸⁾

Beurre de Raifort

器具を用いておろしたレフォール 50 g を鉢に入れてすり潰す。バター 250 g を加え、布で漉す。

ブル・ラヴィゴット/ブル・ヴェール

Beurre Ravigote ou Beurre vert

⇒ ブール・シヴリ [p.59] 参照。

1) 直訳すると、「大規模で格式の高い宴席において供する黒バター」。かつてのフランス式サービスによる宴席ではルルヴェと呼ばれる非常に壮麗な装飾を施した肉料理、魚料理がポタージュの後に供された。このバターはそういったケースを想定している。実際、カレームが焦がしバターについてこの「黒バター」beurre noir という表現を好んで用いていたことから、『料理の手引き』の時代においてはやや大時代的な、過去の華やかな宴席のためのもの、というイメージだったと考えられる。

2) haricots verts さやいんげんのことだが、これも日本のものより若どりに適した品種が好まれる。

3) dégraisser (デグレセ)。

4) 焦がしバターのことを一般に beurre noisette (ブルノワゼット) と呼ぶので、混同しないよう注意。

5) portugais(e) (ポルトチュゲ/ポルトチュゲーズ) は形容詞の場合は「ポルトガルの」の意。名詞の場合はポルトガル人。ここでは大文字で書き出していることから名詞と考えられる (なお現代フランス語の正書法では文頭以外の語は固有名詞のみ大文字で始めることになっており、普通名詞を文中で大文字にすることはないが、料理名などの場合は比較的自由に大文字を使う傾向にある)。すなわち「ポルトガルの女」くらいの意味にとることが可能。ちなみに、このレシピとはまったく関係ないが、『Lettres Portugaises (レットポルトチュゲーズ)』『ぼるとがる文』という題名の本が 17 世紀にフランスで出版され人々の感動を誘った。リルケや佐藤春夫が自国語に翻訳、翻案したものも有名。実在したポルトガルの修道女マリアナ・アルコフォラドがフランス軍人に宛てた恋文をまとめた、事実にもとづく書簡集と考えられていたが、20 世紀になってから、ガブリエル・ド・ギユラグという男性文筆家によるまったくの創作であることが証明された。いわゆる「書簡体小説」である。とはいえ作品の文学的価値はまったく減じることのない名作。書簡体小説という形式は 18 世紀に流行し、ゲーテ『若きウェルテルの悩み』やラクロ『危険な関係』、ルソー『新エロイズ』などの名作がある。19 世紀前半にはその流行も落ち着き、バルザック『二人の若妻の手記』などはこの小説形式の流行の最後を飾る名作のひとつとして名高い。なお、トマトは 16 世紀に既にフランスにもたらされており、16 世紀末に出版されたオリヴィエ・ド・セール『農業経営論』では「美しいが食べても美味しくない」と記されている。食材として広く普及したのは 19 世紀以降であり、爆発的な流行現象とさえいえるほどだった。第二帝政期を代表する小説家のひとりフロベールの遺作『ブヴァールとペキュシェ』にも農業に挑戦した 2 人の主人公がトマトの芽掻きをする必要があることを知らなかったために失敗したエピソードが描かれている。「オマール・アメリカヌ」や「舌びらめ デュグレレ」などトマトが重要な役割を果たしている料理が多く創案され、フランス料理の歴史において 19 世紀という時代を象徴する食材のひとつともいえる。

6) bourgeois(e) (ブルジョワ/ブルジョワーズ)。ブルジョワ風の意。中世においては都市に住む貴族ではないある種の特権階級を意味したが、19 世紀以降は、肉体労働をせずに快適できわめて豊かな生活をおくれる社会階層、の意に変化した。社会が物質的に、経済的に豊かになるにともない petit bourgeois (プティブルジョワ) なる階層も出現したが、ブルジョワの本義はあくまでも「大金持ち」であり、現代日本語でいうところの「セレブ」に相当すると思ってい。

7) 日本のいわゆる「ペコロス」は黄色系品種が多いが、フランスの小さな玉ねぎはもっぱら白系品種であり、甘さや風味がまったく異なるので注意。

8) glacer (グラセ)。もともとは「鏡のようにする」ところから「艶を出す」の意となり、野菜の場合はもっぱら下茹でした後にバターで軽く炒めて艶を出すことをいうが、場合によっては茹でる段階で砂糖を煮含めたりもする。

スモークサーモンバター Beurre de Saumon fumé

スモークサーモン 100 g とバター 250 g を鉢に入れてよくすり潰し、布で漉す。

トリュフバター Beurre de Truffe

真黒な黒トリュフ 100 g とベシャメルソース [p.13] 小さじ 1 杯を鉢に入れてすり潰す。良質なバター 200 g を加え、布で漉す。

ブル・プランタニエ¹⁾各種 Beurres Printaniers

野菜の合わせバターはポタージュやソースの仕上げによく用いられる。

野菜はまず、それぞれの種類に応じた方法で火を通すこと。例えば、にんじんやナヴェ²⁾の場合はバターを加えて弱火で蒸し煮してからコンソメで煮る。緑の野菜、例えばプチポワ³⁾、さやいんげん⁴⁾、アスパラガスの穂先などの場合は、しっかり下茹でして火を通す。

その後、野菜と同じ重さのバターとともに鉢に入れてすり潰し、布で漉す。

クリ⁵⁾各種 Coulis divers

- ・エクルヴィス⁶⁾の殻、または
- ・クルヴェット⁷⁾の胴や殻、または
- ・オマールやラングスト⁸⁾の胴にあるクリーム状の

部分や卵、コライユ⁹⁾

を鉢に入れてすり潰す。

すり潰した材料 100 g あたり大さじ 4 杯の新鮮な生クリームを加え、布で漉す。

これらのクリは提供直前に用いること。使い方はこの「合わせバター」の節冒頭に記しておいたので参照されたい。

甲殻類のオイル Huile de Crustacés

このレシピは、オマールやラングストに添えるマヨネーズの仕上げに加えるため考案されたもので、言ってみればマヨネーズの新しいバリエーションだ。

使えるだけの甲殻類の殻などをすり潰し、バターではなくオイルを同量、つまり甲殻類と同じ重さだけ加える。つまり、オイルの重さが 1 dL あたり 95 g くらい、あるいは、すり潰した甲殻類の殻が大さじ 6 杯に対してオイル 1 dL ということになる。

甲殻類の殻をすり潰してペースト状になってきたら、すりこ木でよく混ぜながら油を少量ずつ加えていく。

まず目の細かい漉し器で漉し、さらに布で漉し、冷やしておく。このオイルは絶対に熱を与えてはいけない。

1) いずれも適切に加熱調理するが、この節では細かく説明されていないので、対応する野菜のページを参照すること。

2) 原文 lard de poitrine (ラルドポワトリーヌ) は豚バラ肉のことだが、通常は塩蔵、熟成させたもの、およびそれを冷燻にかけたものを指す。しばしば「ベーコン」と誤訳されているが、日本語のいわゆるベーコンとは違うので注意。

3) tourner (トゥルネ)。

4) 原文 un emporte-pièce rond de la grandeur d'une pièce de 2 francs 「2 フラン硬貨の大きさの円形の抜き型」。フランはヨーロッパ通貨統合前のフランスの通貨単位。2 フラン硬貨は概ね 26~27 mm。

5) サーモンなどをブリオシュ生地で包んで焼いた料理。これを作る際に、厚さ 1 cm くらいに切ったサーモンの身とこのカーシャまたは米を互いに層になるようにして、ブリオシュ生地で包んで焼く。

6) 芽キャベツは choux de Bruxelles (シュドブリュクセル、ブリュッセルのキャベツの意) と呼ぶ。

7) étuver (エチュヴェ)。

8) 現在はベルギー中部の州ブラバント Brabant の、の意。なお、この名称のガルニチュールは『ラルース・ガストロノミック』初版にも掲載されているが、内容がまったく異なる。アンディーヴとじゃがいものピュレ、ホップの若芽を茹でてバターか生クリームであえたもので構成するという (p.239)。なおブラバントは中世においてブラバント公国として独立した国家であった。ベルギー王国成立後は、儀礼称号としてベルギー王家の法定推定相続人にブラバント公の称号が授けられるようになった。なお、エスコフィエによるピーチメルバ [p.0] 創案のきっかけとなったといわれるワーグナーの楽劇『ローエングリン』においてネリー・メルバ Nellie Melba (1861~1931) が演じていたエルザ・フォン・ブラバントはブラバント公国の公女という設定。

9) このガルニチュールについては、初版から掲載されているにもかかわらず、Bréhan がブルターニュ地方の町の名であることしかわかっていない。ファーヴルにもデュボワ、ベルナル 『古典料理』にも言及は見られない。いささか疑問なのは、Bréhan の住人は bréhannais という語で表わすことから、形容詞も同様であり、garniture à la bréhannaise (ガルニチュールアラブレアネーズ) の名称でもおかしくないのだが、第二版および第三版では Garniture à la Bréhan となっており、まるで人名のように扱われていることだろう。なお、ブルターニュ地方はアーティチョークの生産で有名だが旬は晩春から初夏にかけてであり、このガルニチュールの構成要素に初版はトリュフのスライスとそら豆のピュレを詰めたアーティチョークの上にのせる指示がある。カリフラワーも基本的には冬の野菜である。それに対してそら豆は乾物であれば 1 年中、フレッシュのものはやはり晩春から初夏が旬である。レシピには乾物を使うかフレッシュを使うかの指示がないが、「季節感」を演出するためには、フレッシュのそら豆を用いたいところだろう。

マリナードとソミュール¹⁾

MARINADES ET SAUMURES

マリナードとソミュールにはいろいろな種類があるが、最終的な目的は同じで、

1. 素材に料理で使う香辛料やハーブの香りを浸み込ませる
2. ある種の肉を柔らかくさせる
3. 場合によっては保存のために用いる。とりわけ温度と湿度で素材が駄目になってしまうような場合。さらに、目指す料理の仕上がりに合わせて素材の状態を調節する

即席マリナード Marinade instantanée

このマリナードはすぐに素材を使う場合、例えば赤身肉のグリル焼きや、ガランティーヌ、テリーヌ、パテのような冷製料理の補助材料²⁾にする肉に用いる。

1. グリル焼きにする肉の場合……ごく薄くスライスしたエシャロットとパセリの枝、タイムの枝、ローリエの葉を肉の上に散らす。量は適宜加減すること。レモン果汁 1/2 個分に対して油大さじ 1 杯の割合で、上からかけてやる。
2. 仔牛、ジビエのフィレ肉、ハム、豚背脂などを細かく切ったもの³⁾の場合……塩こしょうしてから、白ワイン 3、コニャック 3、油 1 の割合のマリナードを上からかけてやる。
ここで用いた風味付けの材料は、後でファルスにする際に加えることになる。
いずれの場合でも、マリナードに浸した肉を小まめに裏返してやり、マリナードがよく浸み込むようにしてやること。

牛、羊肉および大型ジビエ用の非加熱マリナード Marinade crue pour viandes de boucherie ou venaison

(仕上がり 2 L 分)

- 香味素材……にんじん 100 g、玉ねぎ 100 g、エシャロット 40 g、セロリ 30 g、にんにく 2 片、パセリの枝 3 本、タイム 1 枝、ローリエの葉 1/2 枚、大粒のこしょう 6 個、クローブ 2 本。
- 使用する液体……白ワイン 1 1/4 L、ヴィネガー 5 dL、油 2 1/2 dL。
- 作業手順……マリネする素材に塩とこしょうを振る。にんじん、玉ねぎ、エシャロットを薄切り⁴⁾にし、半量を容器の底に敷く。容器の大きさは素

材とマリナードがぴったり入る程度のものを用いること。素材を入れて、残りの香味野菜で蓋をするようにして、白ワインとヴィネガー、油を注ぎ入れる。
冷蔵し、マリネ液に漬かった素材を小まめに裏返してやること。

牛、羊肉および大型ジビエ用の加熱マリナード Marinade cuite pour viandes de boucherie ou venaison

(仕上がり 2 L 分)

- 香味素材……非加熱マリナードと同じ材料で同じ分量
- 使用する液体……白ワイン 1 1/2 L、ヴィネガー 3 dL、油 2 1/2 dL。
- 作業手順……鍋に油を熱し、ごく薄くスライスしたにんじん、玉ねぎ、エシャロットおよびその他の香味素材を軽く色付くまで炒める。
白ワインとヴィネガーを注ぎ、弱火で約 30 分間火を通す。
必ず、マリナードが完全に冷めてからマリネする素材にかけること。

とりわけ大型のジビエ⁵⁾用、非加熱および加熱マリナード

Marinade crue ou cuite pour grosse venaison

(仕上がり 2 L 分)

- 香味素材……牛、羊肉および大型ジビエ用のマリナードと同じだが、ローズマリー 12 g を追加する。
- 使用する液体……ヴィネガー 16 dL、油 4 dL。
- 作業手順……非加熱、加熱ともに作業手順は上記のレシピのとおり。

羊のシュヴルイユ仕立て用の加熱マリナード⁶⁾ Marinade cuite pour le mouton en chevreuil

1) いわゆる青果としてのパブリカ。
2) キャベツのブレゼ [p.0] を参考にすること。
3) 生食出来ないくらい固くて大きな専用品種であるキャベツを千切りにして香辛料などとともに塩蔵、醗酵させたもの。ドイツのザワークラウトが原型だが、歴史的にフランスとドイツで領土の取り合いとなったアルザス地方で独自に発展した。温めたシュークルーツにソーセージなどの豚肉加工品を添えた choucroutes garnies (シュークルーツガルニ) はアルザスの名物料理のひとつ。
4) escalope (エスカロップ) 肉などを筋線維と直角に、厚さ 1~2 cm に丸くスライスしたもの。
5) フランスで伝統的なタイプのなすはヘタが緑色で、風味や調理特性はいわゆる米なすに近いが、形状は比較的細長い。直径 4~6 cm、長さ 25 cm くらいのものが多い。
6) アンダルシア風、つまりスペイン風といえながら、ギリシャ風ライスを使うという点からも、料理名に付けられた地名がしばしば不確かで大雑把な理由さえないことが多いことが理解されよう。

(仕上がり 2 L 分)

- ・香味素材……上記のとりの分量の素材に、ジュニパーベリー¹⁾10 粒とバジル 1 つまみ、ローズマリー 1 つまみを足す。
- ・使用する液体……牛、羊および大型ジビエ用の加熱マリナードと同じ。
- ・作業手順……鍋に油を熱し、薄切りにしたにんじん、玉ねぎ、エシャロットおよびその他の香味素材を軽く色付くまで炒める。
白ワインとヴィネガーを注ぎ、弱火で約 30 分間火を通す。

羊のシャモワ仕立て²⁾用の加熱マリナード Marinade cuite pour le mouton en chamois

(仕上がり 2 L 分)

- ・香味素材……非加熱マリナードと同じ分量の素材に、ジュニパーベリー³⁾15 粒とバジル 15 g、ローズマリー 15 g を足す。
- ・使用する液体……良質な赤ワイン 1 1/2 L、ヴィネガー 3 dL、油 2 1/2 dL。
- ・作業手順……上記と同じ。
このマリナードに上等な赤ワインを使える場合には、素材の量を次のように調整すること。赤ワイン 12 dL、ワインヴィネガー 6 dL、油は上記の分量とする。

ワインの酸味の強さによっては、ヴィネガーの量をワインと同量にすることさえ可能。

マリナードについての注意事項 …… 1. 加熱マリナードを使用するのは、素材へのマリナードの浸透作用を促進するのが目的。素材をマリナードに漬け込む時間は、加熱、非加熱ともに、素材の種類と大きさ、気温、環境の変化を勘案して決めること。

2. 一般的な牛、羊肉と肉質の柔らかい大型ジビエに使うマリナードに純粋な酢酸を用いるのは絶対にやめておくこと。酢酸の腐食作用によって肉の風味が失なわれてしまうからだ⁴⁾。猪、赤鹿⁵⁾、トナカイなどの固い肉についても、純粋な酢酸だけを使うのは不可。

マリナードの保存方法 Conservation des marinades

マリナードを長期間保存しておく必要がある場合には、とりわけ夏場は、本書で示した分量に対して 2~3 g のホウ酸を加えるといい。

さらに、夏のあいだは 2 日に一度、冬季は 4~5 日に一度、マリナードを沸騰させ、冷めたら毎回そのマリナードに使っているのと同じワインを 2 dL とヴィネガー 1 dL を足してやること。

ソミュール⁶⁾

- 1) ソース・アメリカヌ [p.26] も参照されたい。
- 2) 南フランスの都市 Arles (アルル) の形容詞および名詞形。名詞の場合は「アルルの人」の意味になる。アルルはオランダ出身の印象派〜ポスト印象派の画家フィンセント・ファン・ゴッホ Vincent van Gogh (フランス語では昔からヴァンソンヴァンゴグと呼ぶ習慣が付いてしまっており、現代フランス語の原語発音尊重の風潮にもかかわらず、そのように発音されることは多いようだ) が 1888 年から 1889 年までアトリエを構え、「ひまわり」など多くの傑作を描いた。有名な、自分の耳を切り落すという「事件」を起こしたのもアルルでのことだ。この時期の作品のひとつに、「アルルの女 (ジヌー夫人)」と呼ばれる一連のものがある。モデルはアルルのカフェの経営者だといわれている。もっとも、フランスにおいて画家としてのゴッホおよび彼の作品は生前はほとんど評価されることがなく、生前に売れた絵は 1 枚だけだったとさえいわれている。このレシピは初版つまり 1903 年から収められているため、ゴッホの絵との関連はほぼないと考えていいだろう。むしろ、小説家アルフォンス・ドーデ原作を戯曲化してジョルジュ・ピゼーが劇音楽を付けた『アルルの女』(1872 年初演、1878 年再演) との関連があると見るのがいいだろう。この作品は初演時点ではあまり好評ではなかったが、再演で大ヒットとなった。ソース・ボヘミアの娘 [p.50] のように、人気のある劇やオペラのタイトルを料理名につけて、その人気にあやかりたいという風潮が 19 世紀後半には比較的多かった。そのため、トマトとなすという南フランスを思わせる食材を使っているのはアルルという土地に何の関係もないと思われる、内容的にも凡庸なこのガルニチュールに、当時の人気作品の名をつけて、いかにも流行のものであるかのように供したのが定着した、と考えることも可能だろう。その場合は「**ガルニチュール・アルルの女**」と訳すべきかも知れない。なお、ピゼーが最初に作曲したのは 27 曲からなる舞台音楽であって、独立した音楽作品でもなければ、オペラでもなかったが、そのなかから数曲を選んで編曲し (あるいは作曲しなおし)、『アルルの女 組曲』としてここに広く知られている。第 1 組曲と第 2 組曲があり、前者はピゼー自身によるオーケストラ用編曲。後者はピゼーの死後 1879 年に友人エルネスト・ギローが完成させた。第 1 組曲の「メヌエット」や第 2 組曲の「ファランドール」など、曲名は知らずとも、メロディーを聴いたことのある読者も少なくないと思われる。
- 3) ソース・アメリカヌ [p.26] も参照されたい。
- 4) en casserole (オンカスロール) カスロール仕立てと解釈も可能。ソース・スミターヌ [p.39] 訳注参照。
- 5) 原文 succulent (スュキュロン) は suc (スュック=肉汁) から派生した形容詞で、もともとは「汁気の多い」の意味だったが、そこから転じて「美味な、滋味に富んだ」の意味で一般的に用いられている。ここでは、両方のニュアンスで表現されていると解釈できる。
- 6) berrichon(ne) (ベリション/ベリショヌ) はフランス中央部にある地方名 Berry の形容詞。ここでは女性形 berrichonne となる。山羊乳のチーズで有名。なおフランス史関連の書物ににおいてよく見かける、ベリー公 duc de Berry (デュックドベリー) という公爵位はフランスの王族 (つまりその時の王の近縁者) に与えられた爵位で、その後フランス王となった者も多い。このため、いわゆる「世襲」はされてこなかった。また、中世フランスでもっとも豪華で美しい写本とされる数部の『ベリー公のいとも豪華なる時祷書』(14 世紀) は当時のベリー公ジャン 1 世が作成させたもの。

SAUMURES

塩漬け用ソミュール
Saumure au sel

このソミュールは、グレーソルト¹⁾1 kg に対して硝石²⁾40 g の割合で作る。この硝石入りの塩の総量は、塩漬けにする肉の数と大きさで決まる。素材が完全に覆えて、重しが出る分量とすること。

- 作業手順……肉を塩漬けにする前にまず、太い針を充分深く刺して穴を何箇所も空ける。次に硝石の粉末を肉の表面にすり付ける。塩 1 kg あたりタイム 1 枝、ローリエの葉 1/2 枚を加えて肉と塩を容器に詰める。

舌肉用の液体ソミュール³⁾
Saumure liquide pour langues

- 材料……水 5 L、グレーソルト 2.25 kg、硝石 150 g、茶色いカソナード⁴⁾ 300 g、こしょう 12 g、ジュニパーベリー 12 粒、タイム 1 枝、ローリエの葉 1 枚。
- 作業手順……充分な大きさの鍋に材料を全て入れ、強火で沸騰させる。その後、完全に冷めてから、針で穴を複数空けて硝石をしっかりとすり込

んだ舌肉を入れた容器に注ぎ込む。平均的な重さの舌肉を漬け込む期間は冬季で 8 日間、夏季は 6 日間。

グランドソミュール⁵⁾
Grande saumure

(仕上がり 50 L 分)

- 水……50 L
 - 塩……25 kg
 - 硝石……2.7 kg
 - カソナード……1.6 kg
 - 作業手順……メッキされた銅の鍋に材料を全て入れ、強火にかける。沸騰したら、皮を剥いたじゃがいも 1 個を投入する。じゃがいもが浮いてくるようであれば、じゃがいもが沈みはじめる寸前まで水を足す。逆に、じゃがいもが完全に底まで沈んでしまうようなら、じゃがいもが水面に見えてくるまで煮詰める必要がある。
- ソミュールがちょうどいい具合になったら、鍋を火から外して、このソミュールで漬け込み槽に注ぎ込む。漬け込み槽の素材は、スレート製、岩製、

- 1) mauviette (モヴィエット)、ひばりの食材としての名称。生物としては alouette (アルエット) と呼ぶ。なお、オルレアネ地方の郷土料理に、pithiviers de mauviettes という、脳と鶏のファルスに詰めたひばりを折込みパイ生地で包んで焼いた料理があるが、pithiviers (ピティヴィエ) とだけ言う場合は、バターと砂糖、アーモンドパウダーなどを折込みパイ生地で包んで上部を渦巻模様に装飾したオルレアネ地方発祥の菓子を指すので注意。
- 2) 原文の à la Banquière をここでは文字通り訳した。料理名において [à la + 形容詞の女性形] は通常、à la manière/façon ~ の manière あるいは façon が省略されたものとする。これら manière, façon いずれも女性名詞であるために、この後に付ける形容詞も女性形となる。ところが「～風」「～を記念して/～を称揚して」の意味で [à la + (固有) 名詞] という用法もある。これは à la manière de + 名詞、の manière de が省略されたものとする。Banquier (ボンキエ) は「銀行家」を意味する名詞であり、対応する女性名詞が banquière となり、女性銀行家あるいは銀行家夫人の意となる。そのため、従来は「銀行家風」と訳されていたが、あえて文法原則に忠実に「銀行家夫人風」を訳した。さて、この料理名だが、日仏料理協会編『フランス 食の事典』(白水社、2000 年) には「産業革命に伴う産業の隆盛を支えた銀行は、現代にいたるまで資本主義社会の根幹をなすもので、その経営者は 19 世紀において金持ちの代名詞ともなった。当時、「銀行家風」は王風、王妃風にかわる新しい表現だった (pp.162-163)」と説明されている。ところが、料理書においてこの à la Banquière という表現は 1856 年のデュボワ、ベルナル共著『古典料理』以前には見つからない。しかも、「冷製料理用ガルニチュール・銀行家夫人風」Garniture à la banquière, pour froid (t.1, p.259) および「若鶏のガランティーヌ・銀行家夫人風」Galantine de poulet à la banquière (t.2, p.40) の 2 つでのみ料理名に使われているのみ。ガルニチュールの概要は、オマール 2 尾の身をやや斜めの円形 (エスカロップ) にスライスする。これをひとつずつ別々の陶製の器に入れ、小さなアーティチョークの基底部に茹でたもの、大きな黒または白トリュフのスライス、マッシュルームのスライス、コルニションのスライスを盛り込み、塩、こしょう、植物油、パセリとエストラゴンのみじん切りで味付けし、銘々に供する、というもの。本書のガルニチュールと温製、冷製の違いはあっても、同じ名称とは思えにくい異なった内容。その前後および以前については、毎年のように版を重ねながら増補されたために料理の流行、変遷を見るのに非常に便利なヴィアールにもオードにも収録されておらず、グフェ『料理の本』(1867 年) にも見あたらない。本書よりやや時代が下って、1838 年の『ラルース・ガストロノミック』初版の「ガルニチュール・銀行家夫人風」は「鶏、仔牛胸腺肉 (リドヴォー) の料理、ヴォロヴァン用。クネル [p.0]、マッシュルーム、トリュフのスライス、ソース・バンキエール (p.136)」と定義されている。ソース・バンキエール sauce banquière については「卵料理、鶏料理、牛や羊の副生物 (リドヴォーなど)、ヴォロヴァン用。ソース・シュブレーム 2 dL にマデイラ酒 1/2 dL を加え、布で漉す。トリュフのみじん切り大さじ 2 杯を加えて仕上げる (p.959)」とある。2007 年版の『ラルース・ガストロノミック』でもほぼ同様の内容だが、ソース・バンキエールのレシピはこの版では欠落している。また、20 世紀についても、1950 年に刊行されたレシピ集『フランス料理技法』(Flammarion) にソース・バンキエールのレシピは見られるが (p.147)、これはモンタニエの『料理大全』(1929 年) からの引用であり、ガルニチュール・バンキエールについては何も出ていない。1952 年のペラブラ『近代料理技術』にも、1953 年のキュルノンスキー編『フランスの料理とワイン』にもこれらへの言及はない。
- 3) この節は、初版で「冷製料理」の章の冒頭に概説としてまとめられていたものを、第二版の改訂時に、ほぼそのままの内容で現在の位置に移動させられている。もちろん順序および内容の加筆も行なわれており、異同は少なくない。
- 4) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。
- 5) ピエール・ド・ベルニ Pierre de Bernis (1715~1794) のこと。なぜか料理名としては Berny の綴りが一般的だが、個人名なのでもちろん誤り。29 才でアカデミーフランセーズに入った俊才。ボンバドゥール夫人の庇護のもとルイ 15 世からも重用された。駐ヴェネツィア大使として食卓外交を展開したが、フランス革命後、ローマで客死した。

セメント製、あるいはレンガ製でしっかりエナメル引きしたものを用いること。

漬け込み槽の底に、木製の網を敷き、その上に漬け込む肉を置くといい。肉が槽の底面に直接当たっていると、肉の下側にソミュール液が浸透しない可能性がある。

漬け込む肉は、たとえ小さなものであっても、専用の携行可能な注入器具を使ってソミュールを内部に注入してから、漬け込み槽に入れてやること。この準備作業を怠ると、肉全体が均等に塩漬けにならない可能性がある。肉の中心部がちょうどいい塩加減になる頃には外側は塩が強すぎるということになってしまうのだ。牛のランプ、イチボなどの塊肉で、4～5 kg の大きさの場合は、ソミュール液を注入してやる方法を使えば8日間で

漬かる。

牛舌肉をこの方法で漬ける場合は、出来るだけ新鮮なものを用いる必要がある。軟骨部分をきれいに切り除いてやり、肉叩きか麺棒で丁寧に叩いてやる。ブリデ針¹⁾を使って、表面全体に刺し穴をつけてやる。それからソミュールに漬け込むが、何らかの重しをして浮き上がらないようにしてやること。

【原注】ソミュールはマリナードほどは腐敗しにくいとはいえ、天候が悪い時季などはとりわけ、よく様子を見て、時々は沸騰させてやるのがいい。沸騰させれば多少は濃縮されてしまうから、本文記載の方法でじゃがいもを用いて、毎回少量の水を加える必要がある。

1) Allow-root 南米産クズウコンを原料とした良質のでんぶん。現代の日本ではコーンスターチで代用することがほとんど。

ジュレ GELÉES DIVERSES

どんなジュレも、ベースとなっているのはほぼ全てフォンだ。だから、フォンのメインとなっている素材によってジュレの風味が決まるわけだ。その結果としてジュレの用途も自ずと決まってくる。

人工的な凝固剤を使わずにジュレを確実に固めるためには、フォンのメインとなる素材に、仔牛の足や豚皮のようなゼラチン質の量を計算して加えることになる。仔牛の足や豚の皮を使えば、ジュレを確実に凝固させられるし、しかも柔らかな口あたりに仕上げられる。

そうはいっても、とりわけ夏季には、クラリフィエ¹⁾の作業を行なう前に必ず、フォンを氷の上に垂らしてみて、固さと濃度を確認し、必要があれば板ゼラチンを何枚か加えてやること。

追加する板ゼラチンの量は、どんな場合でも、フォン 1 L あたり 9 g (6 枚) を越えないこと。板ゼラチンは、透き通っていてぱりぱりと割れやすく、^{にかわ}膠っぽい味のしないものを選ぶこと。必ず冷水でもどしてから使うか、せめてよく洗ってから用いること。

標準的なジュレを作る際に人工着色料を使うことはお勧め出来ない。標準的なジュレは充分に色よく仕上がるものだ。さらに、最後にマデイラ酒を加えてやれば充分に、標準的なジュレの特徴ともいえる淡い琥珀色に仕上がる。

標準的なジュレ用のフォン²⁾ Fonds pour gelée ordinaire

(仕上がり 5 L 分)

- 主素材……仔牛のすね肉とバモルソー³⁾ 2 kg、細かく砕いた仔牛の骨 1.5 kg、牛の脚肉 1.5 kg……これらの肉と骨はオーブンで軽く色付けておくこと。
- ゼラチン質……骨を取り除いて⁴⁾下茹でした⁵⁾仔牛の足 3 本、背脂を付けたままの生の豚皮⁶⁾ 250 g。
- 香味素材……にんじん 200 g、玉ねぎ 200 g、ポワロー⁷⁾ 50 g、セロリ 50 g、充分な香りと量のブーケガルニ。
- 使用する液体……水 8.5 L。
- 加熱時間……6 時間。
- 作業手順……ソース用の茶色いフォン [p.5] とまったく同じ。ただし、ジュレ用のフォンの色合いはソース用のフォンよりも薄くしておくこと。

白いジュレ用のフォン⁸⁾ Fonds pour gelée blanche

主素材、ゼラチン質、香味素材の種類と分量は前記の標準的なジュレ用のフォン [p.67] を参照。

使用する液体の量は標準的な白いフォン [p.0] とまったく同じにすること。

加熱時間も作業手順も同様。

鶏のジュレ用のフォン Fonds pour gelée de volaille

(仕上がり 5 L 分)

- 主素材……仔牛のすね肉 1.5 kg、牛の脚肉 1.5 kg、細かく砕いた仔牛の骨 1.5 kg、鶏ガラ、とさか、手羽先、足など（とりわけ湯通しした手羽と足）、1.5 kg。
- ゼラチン質……骨を取り除いて下茹でした仔牛の足（小）3 本。
- 香味素材……材料の種類は標準的なジュレ用のフォンと同じだが、量はやや少なめにすること。

1) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。

2) 原文 succulent (スュキュロン) は suc (スュック=肉汁) から派生した形容詞で、もともとは「汁気の多い」の意味だったが、そこから転じて「美味な、滋味に富んだ」の意味で一般的に用いられている。ここでは、両方のニュアンスで表現されていると解釈できる。

3) いわゆる青果としてのパブリカ。

4) キャベツのブレゼ [p.0] を参考にすること。

5) 生食出来ないくらい固くて大きな専用品種であるキャベツを千切りにして香辛料などとともに塩蔵、醗酵させたもの。ドイツのザークラウトが原型だが、歴史的にフランスとドイツで領土の取り合いとなったアルザス地方で独自に発展した。温めたシュークルートにソーセージなどの豚肉加工品を添えた choucroutes garnies (シュークルートガルニ) はアルザスの名物料理のひとつ。

6) escalope (エスカロップ) 肉などを筋線維と直角に、厚さ 1~2 cm に丸くスライスしたもの。

7) フランスで伝統的なタイプのなすはヘタが緑色で、風味や調理特性はいわゆる米なすに近いが、形状は比較的細長い。直径 4~6 cm、長さ 25 cm くらいのものが多い。

8) mauviette (モヴィエット)、ひばりの食材としての名称。生物としては alouette (アルエット) と呼ぶ。なお、オルレアネ地方の郷土料理に、pithiviers de mauviettes という、脳と鶏のファルス¹⁾を詰めたひばりを折込みパイ生地²⁾で包んで焼いた料理があるが、pithiviers (ピティヴィエ) とだけ言う場合は、バターと砂糖、アーモンドパウダーなどを折込みパイ生地³⁾で包んで上部を渦巻模様に装飾したオルレアネ地方発祥の菓子⁴⁾を指すので注意。

- ・使用する液体……軽く仕上げた白いフォン [p.0] 8 L。
- ・加熱時間……4 時間半。
- ・作業手順……ソース用の鶏のフォン [p.5] とまったく同じ。

ジビエのジュレ用のフォン Fonds pour gelée de gibier

(仕上がり 5 L 分)

- ・主素材……仔牛のすね肉 1 kg、牛の脚肉 2 kg、仔牛の骨 750 g、ジビエのガラやバモルソー¹⁾ 1.75 kg。これらはすべてオーブンで焼いて色付けておくこと。

- ・ゼラチン質……鶏のジュレ用のフォン [p.67] と同じ。
- ・香味素材……材料の種類は標準的なジュレ用のフォンと同じだが、セロリとタイムを 1/3 量多くすること。ジュニパーベリー²⁾ 7~8 粒を追加すること。
- ・使用する液体……水 8 L。
- ・加熱時間……4 時間。
- ・作業手順……ソース用のジビエのフォン [p.6] とまったく同じ。

標準的なジュレ用の魚のフォン Fonds de poisson pour gelée ordinaire

- 1) ソース・アメリケーヌ [p.26] も参照されたい。
- 2) 南フランスの都市 Arles (アルル) の形容詞および名詞形。名詞の場合は「アルルの人」の意味になる。アルルはオランダ出身の印象派~ポスト印象派の画家フィンセント・ファン・ゴッホ Vincent van Gogh (フランス語では昔からヴァンソンヴァンゴークと呼ぶ習慣が付いてしまっており、現代フランス語の原語発音尊重の風潮にもかかわらず、そのように発音されることは多いようだ) が 1888 年から 1889 年までアトリエを構え、「ひまわり」など多くの傑作を描いた。有名な、自分の耳を切り落すという「事件」を起こしたのもアルルでのことだ。この時期の作品のひとつに、「アルルの女 (ジヌー夫人)」と呼ばれる一連のものがある。モデルはアルルのカフェの経営者だといわれている。もっとも、フランスにおいて画家としてのゴッホおよび彼の作品は生前はほとんど評価されることがなく、生前に売れた絵は 1 枚だけだったとさえいわれている。このレシピは初版つまり 1903 年から収められているため、ゴッホの絵との関連はほぼないと考えていいだろう。むしろ、小説家アルフォンス・ドーデ原作を戯曲化してジョルジュ・ビゼーが劇音楽を付けた『アルルの女』(1872 年初演、1878 年再演) との関連があると見るのがいいだろう。この作品は初演時点ではあまり好評ではなかったが、再演で大ヒットとなった。ソース・ボヘミアの娘 [p.50] のように、人気のある劇やオペラのタイトルを料理名につけて、その人気にあやかろうという風潮が 19 世紀後半には比較的多かった。そのため、トマトとなすという南フランスを思わせる食材を使っただけでもアルルという土地に何の関係もないと思われる、内容的にも凡庸なこのガルニチュールに、当時の人気作品の名をつけて、いかにも流行のものであるかのように供したのが定着した、と考えることも可能だろう。その場合は「**ガルニチュール・アルルの女**」と訳すべきかも知れない。なお、ビゼーが最初に作曲したのは 27 曲からなる舞台音楽であって、独立した音楽作品でもなければ、オペラでもなかったが、そのなかから数曲を選んで編曲し (あるいは作曲しなおし)、『アルルの女 組曲』としてここに広く知られている。第 1 組曲と第 2 組曲があり、前者はビゼー自身によるオーケストラ用編曲。後者はビゼーの死後 1879 年に友人エルネスト・ギローが完成させた。第 1 組曲の「メヌエット」や第 2 組曲の「ファランドール」など、曲名は知らずとも、メロディーを聴いたことのある読者も少なくないと思われる。
- 1) 原文の à la Banquière をここでは文字通り訳した。料理名において [à la + 形容詞の女性形] は通常、à la manière/façon ~ の manière あるいは façon が省略されたものと考えられる。これら manière, façon いずれも女性名詞であるために、この後に付ける形容詞も女性形となる。ところが「~風」「~を記念して/~を称揚して」の意味で [à la + (固有) 名詞] という用法もある。これは à la manière de + 名詞、の manière de が省略されたものと考えられる。Banquier (ボンキエ) は「銀行家」を意味する名詞であり、対応する女性名詞が banquière となり、女性銀行家あるいは銀行家夫人の意となる。そのため、従来は「銀行家風」と訳されていたが、あえて文法原則に忠実に「銀行家夫人風」を訳した。さて、この料理名だが、日仏料理協会編『フランス 食の事典』(白水社、2000 年) には「産業革命に伴う産業の隆盛を支えた銀行は、現代にいたるまで資本主義社会の根幹をなすもので、その経営者は 19 世紀において金持ちの代名詞ともなった。当時、「銀行家風」は王風、王妃風にかわる新しい表現だった (pp.162-163)」と説明されている。ところが、料理書においてこの à la Banquière という表現は 1856 年のデュボワ、ベルナル共著『古典料理』以前には見つからない。しかも、「冷製料理用ガルニチュール・銀行家夫人風」Garniture à la banquière, pour froid (t.1, p.259) および「若鶏のガランティーヌ・銀行家夫人風」Galantine de poulet à la banquière (t.2, p.40) の 2 つでのみ料理名に使われているのみ。ガルニチュールの概要は、オマール 2 尾の身をやや斜めの円形 (エスカロップ) にスライスする。これをひとつずつ別々の陶製の器に入れ、小さなアーティチョークの基底部を茹でたもの、大きな黒または白トリュフのスライス、マッシュルームのスライス、コルニションのスライスを盛り込み、塩、こしょう、植物油、パセリとエストラゴンのみじん切りで味付けし、銘々に供する、というもの。本書のガルニチュールと温製、冷製の違いはあっても、同じ名称とは思えにくい異なった内容。その前後および以前については、毎年のように版を重ねながら増補されたために料理の流行、変遷を見るのに非常に便利なヴィアールにもオドにも収録されておらず、グフェ『料理の本』(1867 年) にも見あたらない。本書よりやや時代が下って、1838 年の『ラールス・ガストロノミック』初版の「ガルニチュール・銀行家夫人風」は「鶏、仔牛胸腺肉 (リドヴォー) の料理、ヴォロヴァン用。クネル [p.0]、マッシュルーム、トリュフのスライス、ソース・バンキエール (p.136)」と定義されている。ソース・バンキエール sauce banquière については「卵料理、鶏料理、牛や羊の副生物 (リドヴォーなど)、ヴォロヴァン用。ソース・シュブレーム 2 dL にマデイラ酒 1/2 dL を加え、布で漉す。トリュフのみじん切り大さじ 2 杯を加えて仕上げる (p.959)」とある。2007 年版の『ラールス・ガストロノミック』でもほぼ同様の内容だが、ソース・バンキエールのレシピはこの版では欠落している。また、20 世紀についても、1950 年に刊行されたレシピ集『フランス料理技法』(Flammarion) にソース・バンキエールのレシピは見られるが (p.147)、これはモンタニエの『料理大全』(1929 年) からの引用であり、ガルニチュール・バンキエールについては何も出ていない。1952 年のベラブラ『近代料理技術』にも、1953 年のキュルノンスキー編『フランスの料理とワイン』にもこれらへの言及はない。
- 2) en casserole (オンカスロール) カスロール仕立てと解釈も可能。ソース・スミターヌ [p.39] 訳注参照。
- 3) berrichon(ne) (ベリション/ベリショヌ) はフランス中央部にある地方名 Berry の形容詞。ここでは女性形 berrichonne となる。山羊乳のチーズで有名。なおフランス史関連の書物ににおいてよく見かける、ベリー公 duc de Berry (デュックドベリー) という公爵

(仕上がり 5 L 分)

- 主素材……グロندان¹⁾、ヴィーヴ²⁾、メルラン³⁾などの安い魚 750 g、舌びらめのアラと端肉 750 g。
- 香味素材……薄切りにした⁴⁾玉ねぎ 200 g、パセリの根 2 本、フレッシュなマッシュルームの切りくず 100 g。
- 使用する液体……やや薄めで透き通った仕上がり魚のフュメ 6 L。
- 加熱時間……45 分間。
- 作業手順……魚のフュメ [p.6] と同じ。

赤ワインを用いた魚のジュレ用のフォン

Fonds pour gelée de poisson au vin rouge

このフォンは通常、鯉やトラウトなどの魚料理に用いられる。

このフォンに使用する液体は、良質なブルゴー

ニュ産赤ワインと魚のフュメ [p.6] を同量ずつにする。魚のフュメは、ジュレが確実に固まるよう、ゼラチン質が多めのものを用いること。

風味付けは、魚に火を通すのに使った香味野菜によるもので充分だ。

ジュレ用のフォンについての注意

……ジュレ用のフォンは出来るだけ、使用する前日に仕込んでおくこと。いい具合に煮込んだら、浮き脂を取り除き⁵⁾、漉してから陶製の容器に入れて冷ます。

冷めるとフォンは凝固する。取り除ききれなかったごくわずかな脂が表面に浮いてくるが、板状に固まるので容易に取り除くことが出来る。布あるいは漉し器でフォンを漉した際にすり抜けてしまった堆積物も自重で容器の底に沈むので、フォンを完全に澄ませることが出来る。

ジュレのクラリフィエ⁶⁾

CLARIFICATION DES GELÉES

標準的なジュレ⁷⁾

Gelées grasses ordinaires

(仕上がり 5 L 分)

- まずフォンの濃度を確認する。必要に応じて追加すべきゼラチンの量を調整する。
- ジュレ用のフォンは十分に浮き脂を取り除き⁸⁾、沈殿物も取り除い⁹⁾たこと。
- 厚手で適切な大きさの片手鍋¹⁰⁾に、細挽き¹¹⁾にした脂身のない¹²⁾赤身の牛肉 500 g とセルフィユとエストラゴン計 10 g、卵白 3 個分を入れる。
- 冷たい、あるいは生温い状態のジュレ用のフォンを挽肉の上から入れ、泡立て器かヘラで混ぜる。ゆっくり混ぜながら、強過ぎない程度の火加減で沸騰させる。卵白に含まれるアルブミンの分子が

位はフランスの王族（つまりその時の王の近縁者）に与えられた爵位で、その後フランス王となった者も多い。このため、いわゆる「世襲」はされてこなかった。また、中世フランスでもっとも豪華で美しい写本とされる数部の『ベリー公のいとも豪華なる時祷書』（14 世紀）は当時のベリー公ジャン 1 世が作成させたもの。

- ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。
- この節は、初版で「冷製料理」の章の冒頭に概説としてまとめられていたものを、第二版の改訂時に、ほぼそのままの内容で現在の位置に移動させられている。もちろん順序および内容の加筆も行なわれており、異同は少なくない。
- Allow-root 南米産クズウコンを原料とした良質のでんぷん。現代の日本ではコーンスターチで代用することがほとんど。
- pain froid 直訳すると「冷たいパン」だが、いわゆるパンとはまったく違う。語の概念としては「パンに似た塊」のこと。
- ピエール・ド・ベルニ Pierre de Bernis (1715～1794) のこと。なぜか料理名としては Berny の綴りが一般的だが、個人名なのでもちろん誤り。29 才でアカデミーフランセーズに入った俊才。ポンパドゥール夫人の庇護のもとルイ 15 世からも重用された。駐ヴェネツィア大使として食卓外交を展開したが、フランス革命後、ローマで客死した。
- 本書の温製オードブルの節に「クロケット・ベルニ」は掲載されていない。野菜料理の章にあるじゃがいも・ベルニ [p.0] をアパレイユとしてクロケットを作ることになる。
- Besonçon (ブゾンソン) フランス東部、ブルゴーニュ=フランシュ=コンテ圏の都市。形容詞は通常 bisontin(e) (ビゾンタン/ビゾンティース) だが、本書のように bizontin(e) と綴ることもある。なお、1980 年代に画期的といわれたフランス語教材 *C'est le printemps* の第 1 課においてはじめて出てくる地名がブゾンソンだった。この教材は会話例のリアリティや題材として documents authentiques (ドキュモンオトンティック=現実にあるドキュメントすなわち言語を用いたさまざまな書類、看板、広告など) を積極的に採用したこととともに、アブレ 68 (フランスの学生運動および現代思想における転換期のひとつとなった 1968 年の「五月革命」以後に多方面において展開された時代特有の雰囲気) が強く表われているのが特徴だった。同時期のフランス語教材の傑作とされる(やや保守的な傾向の) 通称「カペル」*Le français en direct* と並び、フランス語教育・教授法において現在の EU およびフランスで定められ運用されている「外国語としての言語コミュニケーション能力」の概念形成の先駆けとなった。アブレ 68 的なものは食文化、料理の世界においても、ゴ&ミヨの批評と店の格付けにおける、既存のミシュランのガイドブックのオルタナティブとしての方向性、ヌーヴェルキュイジーヌ宣言などによく表われている。
- 色艶よく焼き上げるために卵黄を溶いたもの、あるいは卵黄に水を加えて溶いたものを dorure (ドリュール) と呼び、それを塗ることを dorer (ドレ) という動詞で表現する。
- ボム・デュシェス [p.0] をバターを塗ったダリオル型(小さな円筒形の型)に詰めて成形してからイギリス式パン粉衣を付けて油で揚げ、中をくり抜いてケースにする。詳細は温製オードブルの節参照。
- émincer (エマンセ)。

澄ませる作用を持っているので¹⁾、混ぜることで卵白がまんべんなく広がるようにするわけだ。

15 分程、微沸騰の状態を保ち、目の詰まった布で漉す。

【原注】ジュレに酒類を添加するのは、ほぼ冷めた状態になってからにするのがいい。クラリフィエの作業中に酒類を加えるのは、沸騰しているために味が悪くなってしまうので、致命的な誤りでさえある。

そうではなく、ほぼ冷めた状態のジュレに酒類を添加すれば、その香気はそのまま保たれることになる。

作業の最後に酒類をジュレに添加すればジュレを薄めてしまう結果になるわけだからそれを考慮して、添加する酒類の量によっては、あらかじめジュレを十分に固めに作っておくのがいい。そうすれば、ジュレが固まるのに十分なゼラチンの濃度を保てるわけだ。

マデイラ酒、マルサラ酒、シェリー酒を加える場合の分量はジュレ 1 L あたり 1 dL とすること。

ライン産のワインやシャンパーニュ、銘醸白ワインを加える場合は、ジュレ 1 L あたり 2 dL とすること。加える酒類がどんなものであっても、文句ない程に良質のものを用いるべきだ。質の悪い酒類を加えてジュレの仕上がりを台無しにしてしまうくらいなら、加えないほうがまだましと言える。

鶏のジュレ Gelée de volaille

鶏のジュレのクラリフィエは標準的なジュレの場合とまったく同じに行なう。香味素材（セルフイユとエストラゴン）、澄ませるための材料（卵白）も同様にする。

ただし、味の補強に用いる肉については変更すること。すなわち牛の赤身肉を半量にして、残り半量は鶏の首肉にする。つまり、牛肉 250 g と鶏の首肉 250 g の挽肉を用いる。

【原注】鶏のローストのガラを粗く砕いてエチューヴ²⁾でよく乾燥させて脂気を抜いたものを、このクラリフィエの際に加えると、素晴らしい結果が得られる。

ジビエのジュレ Gelée de gibier

クラリフィエの作業のやり方はまったく同様。ただし、このジュレを作る際には、いくつか留意すべきポイントがある。

標準的なジビエのジュレ、つまり特有の風味を

持たせないものの場合は、味の補強には牛の挽肉 250 g とジビエの赤身の挽肉 250 g を用いること。ジュレに独特の香りを持たせる必要がある場合には、必ず、肉それ自体に香気のあるジビエの肉、すなわち、ペルドロー、雉、ジェリノット³⁾などをクラリフィエの際に用いること。

どんなジビエのジュレでも仕上げるに、ジュレ 1 L あたり大さじ 2 杯の上等なコニャックを加える。ただし、コニャックは絶対に良質のものでなければいけない。平凡なコニャックしか使えないのなら、これは省いたほうがいい。

この香り付けをしなくても、ジュレは不完全なものとはいえ、一応使えるものになる。いっぽうで、ありきたりのコニャックで香り付けすると、美味しくは仕上がらない。

魚の白いジュレ Gelée de poisson blanche

魚のジュレのクラリフィエは以下のとおり⁴⁾。

1. 卵白を使う場合、ジュレ 5 L あたり卵白 3 個分に、クラリフィエによって薄まってしまうのを補うためにメルランの身を細かく刻んだもの 250 g を加える。
2. もし可能なら新鮮なキャビア、なければ圧縮キャビア⁵⁾をジュレ 1 L あたり 50 g 用いる。方法は魚のコンソメのクラリフィエで説明している⁶⁾（ポタージュの章を参照）。

魚のジュレの香り付けには、辛口のシャンパーニュもしくはブルゴーニュの銘醸白ワインを用いるといいが、標準的なジュレ [p.69] の注において説明した酒類を加える場合の注意事項を勘案すること。

【原注】場合によっては、ジュレ 1 L あたり 4 尾のエクルヴィスを用いることで、魚のジュレに独特の風味付けをすることも出来る。エクルヴィスをソテーしてビスクを作る要領で煮てから、鉢に入れて細かくすり潰し、最後に漉す作業の 10 分前に魚のフォンに加える。

赤ワインを用いた魚のジュレ Gelée de poisson au vin rouge

このジュレのクラリフィエには、ジュレ 5 L あたり卵白 4 個分を用いる。

赤ワインで魚を煮ている途中や、ジュレのクラリフィエ作業の際に、タンニン由来の色素にすぐ変化してしまうことがしばしば、というかほぼ必ず起こる。ワインが分解してしまうのは魚のフュメに含まれているゼラチン質と接触して反応するためようだ。こんにちに至るまで、これを避ける

2) 牛フィレ肉を厚さ約 2 cm に切ったもの。周囲に豚背脂のシートを巻いて調理することが多いが、アメリカもしくはイギリス経由で周囲にベーコンを巻く調理法が日本に伝わったために、混同されやすいので注意。フランス料理としては、豚背脂のシートを巻く。

3) désosser (デゾセ)。日本の調理現場でも比較的良好に使われる用語。この語に含まれる os は「骨」のこと、dé は「反対、除去」などを意味する接頭辞、er は動詞であることを示す語尾。したがって、文字どおり「骨を取り除く」の意になる。

4) boulanger/boulangère は「パン屋、パン職人」の意。

5) rissoler (リソレ)。

6) tourner (トゥルネ)

方法は見つかっていない。
そのため、色合いの不足を補うには人工色素（液体のカルミン¹⁾か別の植物由来の色素）を加える

必要がある。ただし、使用量にはごく細心の注意を払い、ジュレがやや深みをおびたバラ色を越えてしまわないようにすること。

1) 花売り娘、の意。

II. ガルニチュール

GARNITURES

料理においてガルニチュール¹⁾は重要なものだから、料理人は決してガルニチュールの役割を軽視してはいけない。ガルニチュールの構成をどうするかは、添える料理の主素材との関係性で決まる。気まぐれ的なものや不自然なものは絶対にいけない。

ガルニチュールの構成要素は、場合によりけりだが、もっぱらどんな種類の料理に添えるかで決まる。具体的には、野菜料理やパスタ、ファルスでさまざまな形状に作ったクネル²⁾、あるいは雄鶏のとさかとロニオン³⁾、さまざまな種類の茸、オリーブとトリュフ、イカや貝および甲殻類、場合によっては卵、小魚、牛や羊の副生物⁴⁾など。

その昔、ガルニチュールというのは、マトロットやコンポート、ブルゴーニュ風料理などのように風味付けのために用いた素材がそのまま添えられたものであった。

ガルニチュールにする野菜は、どういう仕立ての皿にするかで役割が決まり、それに合うように切って形状を整え、調理する。ただし、野菜の調理法は「野菜料理」として調理する場合と同じだ。

パスタやイカ、貝類、甲殻類についても同様のことが言える。

この章では、それぞれのガルニチュールを構成する素材とその分量を示すに留めるので、各素材の調理法についてはその素材に対応する章を参照すること。

ファルス⁵⁾

SÉRIE DES FARCES DIVERSES

ガルニチュールの多くは、その構成要素にファルスあるいはファルスで作った「クネル」が含まれている。ファルスはまた、多くの大きな仕立ての料理にも使われる。ここではまずファルスの材料および作り方を示し、使い途については後で述べることにする。

ファルスは大きく 5 種に分類される。

1. 仔牛肉と脂で作るもの。すなわち古典料理における**ゴディヴォ**。
2. 基本となる材料はさまざまだが、「つなぎ」に主としてパナードを使うもの。
3. 近代的な手法で、生クリームを用いてふんわり泡立てたファルス。ムース、ムスリーヌに用いる。
4. レバーをベースとした「ファルス・**グラタン**」。種類はいろいろだが作り方は常に同じ。
5. 主にガランティヌ [p.0]、パテアンクルート [p.0]、テリーヌ [p.0] などの冷製料理に用いるシンプルなファルス。

1) いわゆる青果としてのパブリカ。

2) escalope (エスカロップ) 肉などを筋線維と直角に、厚さ 1~2 cm に丸くスライスしたもの。

3) キャベツのプレゼ [p.0] を参考にすること。

4) 生食出来ないくらい固くて大きな専用品種であるキャベツを千切りにして香辛料などとともに塩蔵、醗酵したもの。ドイツのザワークラウトが原型だが、歴史的にフランスとドイツで領土の取り合いとなったアルザス地方で独自に発展した。温めたシュークルーツにソーセージなどの豚肉加工品を添えた choucroutes garnies (シュークルーツガルニ) はアルザスの名物料理のひとつ。

5) フランスで伝統的なタイプのなすはヘタが緑色で、風味や調理特性はいわゆる米なすに近いが、形状は比較的細長い。直径 4~6 cm、長さ 25 cm くらいのもが多い。

ファルス用のパナードについて¹⁾

LES PANADES POUR FARCES}

ファルスに用いるパナードにはいくつもの種類がある。ファルスの種類や、そのファルスを添える料理の性質によって使い分けることとなる。

原則として、パナードの分量は、ファルスのベースとする素材が何であれ、その半量を越えないようにすること。

卵とバターを用いるパナードの場合はレシピの分量どおりに作らなければならないから、それを合わせて作るファルスの全体量のほうを調節してやること。

パナード E 以外のパナードは使用する際には必ず完全に冷めた状態になっていること。パナードが出来上がったら、バターを塗った平皿か天板に流し広げ、早く冷めるようにする。このとき、バターを塗った紙で蓋をするか、表面にバターのかけらをいくつか置いてやり、パナードが直接空気に触れないようにしてやること。

以下のパナードのレシピは仕上がり重量が正味 500 g になるように調整してある。

したがって、必要な量のパナードを作るのに材料を増やしたり減らしたりするのも難しくはないだろう²⁾。

パナード

PANADES

A. パンのパナード

Panade au pain

(魚を素材にした固めのファルス用)

- 材料……沸かした牛乳 3 dL、固くなった白パン³⁾の身 250 g、塩 5 g。
- 作業手順……パンの身を牛乳に浸して完全にもどす。強火にかけて、ペースト状になったパンがヘラから簡単に取れるくらいまで水気をとばす。バターを塗った平皿か天板に広げ、冷ます。

B. 小麦粉のパナード

Panade à la farine

(肉、魚などあらゆるファルスに用いられる)

- 材料……水 3 dL、塩 2 g、バター 50 g、篩にかけた小麦粉 150 g。
- 作業手順……片手鍋に水、塩、バターを入れて火にかけ、沸騰させる。火から外して小麦粉を加えて混ぜる。再度火にかけて、シュー生地 [p.0] を作る要領で余計な水分をとばす。上記パナード A と同様に冷ます。

C. パナード・フランジパーヌ⁴⁾

Panade à la Frangipane

(鶏のファルス、魚のファルス用)

- 材料……小麦粉 125 g、卵黄 4 個、溶かしバター 90 g、塩 2 g、こしょう 1 g、おろしたナツメグの粉ごく少量、牛乳 2 1/2 dL。
- 作業手順……片手鍋に小麦粉と卵黄を入れてよく練る。溶かしバター、塩、こしょう、ナツメグを加える。沸かした牛乳で少しずつ溶きのばしていく。

標準的なフランジパーヌ [p.0] と同様に、火にかけて 5~6 分間、泡立て器で混ぜながら煮る。ちょうどいい濃さになったら、バットに移して⁵⁾冷ます。

D. 米のパナード

Panade au Riz

(いろいろなファルスに用いられる)

- 材料……米 200 g すなわち 2 dL あるいは大さじ 8 杯。白いコンソメ [p.0] 6 dL、バター 20 g。
- 作業手順……米を入れた鍋にコンソメを注ぎ、バターを加える。火にかけて沸騰させたら、オーブ

1) アンダルシア風、つまりスペイン風といいながら、ギリシャ風ライスを使うという点からも、料理名に付けられた地名がしばしば不確かで大雑把な理由さえないことが多いことが理解されよう。

2) ソース・アメリケーヌ [p.26] も参照されたい。

3) 原文 succulent (スユキュロン) は suc (スユック=肉汁) から派生した形容詞で、もともとは「汁気の多い」の意味だったが、そこから転じて「美味な、滋味に富んだ」の意味で一般的に用いられている。ここでは、両方のニュアンスで表現されていると解釈できる。

4) en casserole (オンカスロール) カスロール仕立てと解釈も可能。ソース・スミターヌ [p.39] 訳注参照。

5) mauviette (モヴィエット)、ひばりの食材としての名称。生物としては alouette (アルエット) と呼ぶ。なお、オルレアネ地方の郷土料理に、pithiviers de mauviettes という、脳と鶏のファルスを詰めたひばりを折込みパイ生地で包んで焼いた料理があるが、pithiviers (ピティヴィエ) とだけ言う場合は、バターと砂糖、アーモンドパウダーなどを折込みパイ生地で包んで上部を渦巻模様に装飾したオルレアネ地方発祥の菓子を指すので注意。

ンに入れて 40～45 分間加熱する。この間、米に触れないようにすること。

オープンから出したら、米粒がよく潰れるようにヘラでしっかりと混ぜる。その後、冷ます。

E. ジャがいものパナード

Panade à la pomme de terre

(仔牛および他の白身肉の、詰め物¹⁾をする大きなクネルに用いられる)

- 材料……茹でて皮を剥いたばかりの中位のサイズ

のじゃがいも 2 個、牛乳 3 dL、塩 2 g、白こしょう 1/2 g、ナツメグ少々、バター 20 g。

- 作業手順……牛乳を 2.5 dL になるまで煮詰める²⁾。バター、調味料、薄く輪切りにしたじゃがいもを加え、15 分間程加熱する。

このパナードはまだ少し温^{ぬる}いくらいで使用すること。完全に冷めてからではいけない。完全に冷めてから練ると粘りが出てしまうからだ。

ファルス

FARCES

ベースとなる素材が**仔牛、鶏、ジビエ**あるいは**甲殻類**であっても、分量と作業手順はどんなファルスでも同じだ。そのベースにする素材を代えればいいのだから、ここでは各種ファルスの典型的なレシピを示せば充分だろう。料理で用いられるファルスひとつひとつを説明するのに一章をあてる必要はないと思われる。

A. パナードとバターを用いるファルス

Farce à la Panade et au beurre

(標準的なクネル、肉料理³⁾の縁飾り etc.)

- 材料……ていねいに筋取りをした肉 1 kg、パナード B [p.74] 500 g、塩 12 g、こしょう 2 g、全卵 4 個、卵黄 8 個。
- 作業手順……肉をさいの目に切って鉢に入れ、調味料を加えてすり潰す。いったん肉を取り出して、パナードをよくすり潰しながらバターを加える。肉を戻し入れ、すりこ木⁴⁾で力強く練って全体をまとめる。

次に全卵と卵黄を加えて混ぜ合わせる。これは 2 回に分けても 1 回でやってもいい。裏漉しして陶製の容器に入れる。さらに泡立て器で滑かになるまで混ぜる。

【原注】どんな種類のファルスを作る場合でも、必ず少量を沸騰しない程度の温度で茹でて⁵⁾テストしてから、クネルの整形に取りかかること。

B. パナードと生クリームを用いるファルス

Farce à la Panade et à la Crème

(滑らかな仕上がりのクネル用)

- 材料……筋取りをした肉 1 kg、パナード C [p.74]

400 g、卵白 5 個分、塩 15 g、白こしょう 2 g、ナツメグ 1 g、クレーム・ドゥーブル⁶⁾ 1 1/2 L。

- 作業手順……どんな肉を使う場合でも、卵白を少しずつ加えながらしっかりとすり潰すこと。パナードを加え、すりこ木でしっかりと練り、二つの素材がよくよく混ざり合うようにする。

目の細かい網で裏漉しし、鍋にファルスを入れる。ヘラで滑らかになるよう混ぜ、鍋を氷の上に置いて一時間ほど休ませる。

生クリームの 1/3 量を少しずつ加えながら、のばしていく。最終的に残りの 2/3 の生クリームも加えるが、これは先に泡立て器で軽く立てておくこと。

生クリームを全部加えた時点で、ファルスは真っ白で滑らかでしかも、ふんわりとした仕上がりになくてはならない。

【原注】手に入った生クリームが必ずしも最上級のものでない場合には、パナード C を用いてバターを用いたファルス [p.75] を作った方がまだいい。

1) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。

2) berrichon(ne) (ベリション/ベリショニス) はフランス中央部にある地方名 Berry の形容詞。ここでは女性形 berrichonne となる。山羊乳のチーズで有名。なおフランス史関連の書物ににおいてよく見かける、ベリー公 duc de Berry (デュックドベリー) という公爵位はフランスの王族(つまりその時の王の近縁者)に与えられた爵位で、その後フランス王となった者も多い。このため、いわゆる「世襲」はされてこなかった。また、中世フランスでもっとも豪華で美しい写本とされる数部の『ベリー公のいとも豪華なる時祷書』(14 世紀)は当時のベリー公ジャン 1 世が作成させたもの。

3) この節は、初版で「冷製料理」の章の冒頭に概説としてまとめられていたものを、第二版の改訂時に、ほぼそのままの内容で現在の位置に移動させられている。もちろん順序および内容の加筆も行なわれており、異同は少なくない。

4) 本書の温製オードブルの節に「クロケット・ベルニ」は掲載されていない。野菜料理の章にあるじゃがいも・ベルニ [p.0] をアパレイユとしてクロケットを作ることになる。

5) Allow-root 南米産クズウコンを原料とした良質のでんぷん。現代の日本ではコーンスターチで代用することがほとんど。

6) ピエール・ド・ベルニ Pierre de Bernis (1715～1794) のこと。なぜか料理名としては Berny の綴りが一般的だが、個人名なのでもちろん誤り。29 才でアカデミーフランセーズに入った俊才。ボンバドゥール夫人の庇護のもとルイ 15 世からも重用された。駐ヴェネツィア大使として食卓外交を展開したが、フランス革命後、ローマで客死した。

C. 生クリームを用いる滑らかなファルス/ファルス・ムスリーヌ

Farce à la Crème, ou Mousseline

- (ムース、ムスリーヌ、ポターージュ用クネルなど)
- 材料……丁寧に掃除をして筋取りをした肉 1 kg、卵白 4 個分、クレーム・エペス¹⁾ 1 1/2 L、塩 18 g、白こしょう 3 g。
- 作業手順……肉と調味料を鉢に入れて細かくすり潰す。卵白を少量ずつ加えていく。目の細かい網で裏漉しする。
これをソテー鍋に入れ、ヘラで滑らかになるまで混ぜたら、たっぷりの氷で鍋を囲むようにして 2 時間冷やす。
次に、生クリームを少しずつ加えながらファルスをのばしていく。丁寧に練っていくこと。またこの作業は鍋底を常に氷にあてた状態で行なうこと。

【原注】…… 1. 上で示した生クリームの分量は平均的な数字だ。ファルスのベースとなっている素

材つまり肉、魚、甲殻類によってそれぞれタンパク質の特性が違うのだから、素材に吸収される生クリームの量には多少の違いがでてくるわけだ。

- ここで示したファルスの作り方は、滑らかな仕上がりのファルスの典型であって、これを越える繊細さを出せるものはないから、ファルスに出来る材料すべて、つまり各種の肉、ジビエ、鶏、魚、甲殻類などに適用していい。
- 卵白の量は、ファルスのベースと素材によって調整する必要がある。鶏や仔牛肉のようにアルブミンが多く含まれていて²⁾新鮮な肉であれば、成獣の固くなった肉を使う場合よりも量は少なく済む。つまり、捌いたばかりでまだ温かい若鳥の胸肉を使ってこのファルス・ムスズを作るのであれば、卵白は省略してもいい。
- 良質の生クリームが入手できる環境にあるなら、他のファルスを作るよりもこのファルスの方がいいだろう。とりわけ、甲殻類をベースとしたファルスについては重要なことだ。

ゴディヴォ³⁾/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⁴⁾

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⁵⁾ 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、完全に混ぜ合わせて一体化するまでよくすり潰し、卵を一個ず

1) Besonçon (ブゾンソン) フランス東部、ブルゴーニュ=フランシュ=コンテ圏の都市。形容詞は通常 *bisontin(e)* (ビゾンタン/ビゾンティース) だが、本書のように *bizontin(e)* と綴ることもある。なお、1980 年代に画期的といわれたフランス語教材 *C'est le printemps* の第 1 課においてはじめて出てくる地名がブザンソンだった。この教材は会話例のリアリティや題材として *documents authentiques* (ドキュモンオトンティック=現実にあるドキュメントすなわち言語を用いたさまざまな書類、看板、広告など) を積極的に採用したこととともに、アプレ 68 (フランスの学生運動および現代思想における転換期のひとつとなった 1968 年の「五月革命」以後に多方面において展開された時代特有の雰囲気) が強く表われているのが特徴だった。同時期のフランス語教材の傑作とされる(やや保守的な傾向の) 通称「カペル」*Le français en direct* と並び、フランス語教育・教授法において現在の EU およびフランスで定められ運用されている「外国語としての言語コミュニケーション能力」の概念形成の先駆けとなった。アプレ 68 的なものは食文化、料理の世界においても、ゴ&ミヨの批評と店の格付けにおける、既存のミシュランのガイドブックのオルタナティブとしての方向性、ヌーヴェルキュイジーヌ宣言などによく表われている。

2) *émincer* (エマンセ)。

3) *pain froid* 直訳すると「冷たいパン」だが、いわゆるパンとはまったく違う。語の概念としては「パンに似た塊」のこと。

4) 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ュアになり、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なくなってしまふからだ。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いまのところ見つからない。

5) 色艶よく焼き上げるために卵黄を溶いたもの、あるいは卵黄に水を加えて溶いたものを *dorure* (ドリュール) と呼び、それを塗ることを *dorer* (ドレ) という動詞で表現する。

1) 牛フィレ肉を厚さ約 2 cm に切ったもの。周囲に豚背脂のシートを巻いて調理することが多いが、アメリカもしくはイギリス経由で

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¹⁾広げ、氷の上に置いて翌日まで休ませる。

翌日になったら、再度ファルスを送り潰す。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²⁾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 [p.0] の詰め物³⁾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 [p.103] 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⁴⁾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⁵⁾」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⁶⁾になるまで冷めたら、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、力強く全体を送り潰し、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送り潰す。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。

C. リヨン風ゴディヴォ⁶⁾、ケンネ脂入りブロシェのファルス

Godiveau Lyonnais ou Farce de Brochet à la graisse

- 材料……皮とアラをきれいに取り除いたブロシェ⁷⁾の身（正味重量）500 g、筋を取り除き細かく刻んだ水気を含んでいない牛ケンネ脂 500 g（またはケンネ脂と白い牛骨髓半量ずつ）、パナード C [p.74] 500 g、卵白 4 個分、塩 15 g、こしょう 4 g、ナツメグ 1 g。
 - 作業手順……まず鉢でブロシェの身をすり潰す。これを取り出して、次にケンネ脂にパナード（よく冷やしたもの）を加えてすり潰し、卵白を少しずつ加えていく。ブロシェの身と調味料を入れ戻す。すりこ木で力強く練り、裏漉しする。陶製の器に移し、ヘラで滑らかになるまで練る。使うまで、氷の上に置いておく。
- 次のように作ってもいい。ブロシェの身を調味料とともにすり潰し、そこにパナードを加える。裏漉しして、鉢に戻す。すりこ木で力強く練ってまとまるようになったらケンネ脂を少しずつ加えるか、溶かしたケンネ脂と牛骨髓を加えて、よくまとめる。陶製の器に移し、氷の上に置いておく。

盛り付けの縁飾りおよび底に敷いたり、詰め物をしたクネルに用いる仔牛のファルス

Farce de veau pour Bordures de dressage, fonds, quenelles fourrées etc.

- 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、パナード E [p.75] 500 g、バター 300 g、全卵 5 個、卵黄 8 個、濃い冷えたベシャメルソース [p.13] 大さじ 2 杯、塩 20 g、白こしょう 3 g、ナツメグ 1 g。
 - 作業手順……鉢に仔牛肉と調味料を入れてて細かくすり潰す。これを鉢から取り出す。
- まだ温い状態のじゃがいものパナードを入れ、すりこ木でペースト状になるまで練り、だいたい冷めた頃に、先にすり潰した仔牛肉を戻し入れる。全体によく混ぜながら、バター、全卵、卵黄をひ

周囲にベーコンを巻く調理法が日本に伝わったために、混同されやすいので注意。フランス料理としては、豚背脂のシートを巻く。

2) désosser (デゾセ)。日本の調理現場でも比較的によく使われる用語。この語に含まれる os は「骨」のこと、dé は「反対、除去」などを意味する接頭辞、er は動詞であることを示す語尾。したがって、文字どおり「骨を取り除く」の意になる。

3) rissoler (リソレ)。

4) tourner (トゥルネ)。

5) boulanger/boulangère は「パン屋、パン職人」の意。

6) glacer (グラセ)。

7) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。

とつずつ加えていき、最後に冷たいベシャメルソースを加える。

裏漉しして、陶製の器に入れ、充分に滑らかになるまでヘラで練る¹⁾。

ファルス・グラタン²⁾A Frace Gratin A

(標準的な温製パテ³⁾、大皿料理⁴⁾の縁飾りなど)

- ファルス 1 kg 分の材料……豚背脂 250 g、筋をきれいに取り除いた極上の白さの仔牛腿肉 1 kg、出来るだけ白い仔牛のレバー 250 g、バター 150 g、マッシュルームの切りくず 40 g、トリュフの切りくず (可能なら生のもの) 25 g、卵黄 6 個、ローリエの葉 1/2 枚、タイム 1 枝、エシャロット 4 個、塩 20 g、こしょう 4 g、ミックススパイス⁵⁾ 2 g、マデイラ酒 1 1/2 dL、ソース・エスパニョル [p.10] 1 1/2 dL (よく煮詰めてあって、冷やしてあること)。
- 作業手順……豚背脂をさいの目に切る。ソテー鍋に 50g のバターを熱し、強火で色よく焼く。背脂が色付いたらすぐに取り出して余分な脂をきり、同じ鍋で、大きめのさいの目に切った仔牛肉を色よく焼く。同様してに余分な脂はきる。同じく強火で、仔牛肉と同様に切ったレバーを色よく焼く。仔牛肉と背脂を鍋に戻し入れ、マッシュルームの切りくず、トリュフの切りくず、タ

イム、ローリエの葉、みじん切りにしたエシャロットと調味料を加える。2 分程火にかけたままにし、バットにあける。ソテー鍋にマデイラ酒を注いでデグラセ⁶⁾する。

鉢に背脂、仔牛肉、レバーなどを入れて細かくすり潰しながら、バターの残り (100 g) と卵黄をひとつずつ加えていく。さらに煮詰めたソース・エスパニョルとデグラセしたマデイラ酒を加える。裏漉しして、陶製の容器に入れ、ヘラで滑らかになるまで練る。

【原注】このファルスのレシピでの仔牛のレバーは鶏や鴨、がちょう、七面鳥のレバーに代えてもいい。その場合は、胆汁および胆汁で汚れた部分を丁寧に除去する必要がある。

ファルス・グラタン B Frace Gratin B

(ジビエの温製パテ用)

- ファルス 1 kg 分の材料……塩漬け豚バラ肉 250 g、穴うさぎの⁷⁾肉 (正味重量) 250 g、鶏とジビエのレバー 250 g、マッシュルーム、トリュフ、タイム、ローリエ、エシャロット、塩こしょうはファルス・グラタン A [p.78] と同じ。バター 50 g、生あるいは加熱済みのフォワグラ 100 g、卵黄 6 個、マデイラ酒 1 1/2 dL、ジビエで作ったソース・エ

- 1) このガルニチュールについては、初版から掲載されているにもかかわらず、Bréhan がブルターニュ地方の町の名であることしかわかっていない。ファーヴルにもデュボワ、ベルナール『古典料理』にも言及は見られない。いささか疑問なのは、Bréhan の住人は bréhannais という語で表わすことから、形容詞も同様であり、garniture à la bréhannaise (ガルニチュールアラブレアネーズ) の名称でもおかしくないのだが、第二版および第三版では Garniture à la Bréhan となっており、まるで人名のように扱われていることだろう。なお、ブルターニュ地方はアーティチョークの生産で有名だが旬は晩春から初夏にかけてであり、このガルニチュールの構成要素に初版はトリュフのスライスをそら豆のピュレを詰めたアーティチョークの上にのせる指示がある。カリフラワーも基本的には冬の野菜である。それに対してそら豆は乾物であれば 1 年中、フレッシュのものはやはり晩春から初夏が旬である。レシピには乾物を使うかフレッシュを使うかの指示がないが、「季節感」を演出するためには、フレッシュのそら豆を用いたいところだろう。
- 2) haricots verts さやいんげんのことだが、これも日本のものより若どりに適した品種が好まれる。
- 3) dégraisser (デグレセ)。
- 4) portugais(e) (ポルトユゲ/ポルトユゲーズ) は形容詞の場合は「ポルトガルの」の意。名詞の場合はポルトガル人。ここでは大文字で書き出していることから名詞と考えられる (なお現代フランス語の正書法では文頭以外の語は固有名詞のみ大文字で始めることになっており、普通名詞を文中で大文字にすることはないが、料理名などの場合は比較的自由に大文字を使う傾向にある)。すなわち「ポルトガルの女」くらいの意味にとることが可能。ちなみに、このレシピとはまったく関係ないが、Lettres Portugaises (レットルポルトユゲーズ)『ぼるとがら^{ぶみ}』という題名の本が 17 世紀にフランスで出版され人々の感動を誘った。リルケや佐藤春夫が自国語に翻訳、翻案したものも有名。実在したポルトガルの修道女マリアナ・アルコフォラドがフランス軍人に宛てた恋文をまとめた、事実にもとづく書簡集と考えられていたが、20 世紀になってから、ガブリエル・ド・ギユラージュという男性文筆家によるまったくの創作であることが証明された。いわゆる「書簡体小説」である。とはいえ作品の文学的価値はまったく減じることはない名作。書簡体小説という形式は 18 世紀に流行し、ゲーテ『若きウェルテルの悩み』やラクロ『危険な関係』、ルソー『新エロイズ』などの名作がある。19 世紀前半にはその流行も落ち着き、バルザック『二人の若妻の手記』などはこの小説形式の流行の最後を飾る名作のひとつとして名高い。なお、トマトは 16 世紀に既にフランスにもたらされており、16 世紀末に出版されたオリヴィエ・ド・セール『農業経営論』では「美しいが食べても美味しくない」と記されている。食材として広く普及したのは 19 世紀以降であり、爆発的な流行現象とさえいえるほどだった。第二帝政期を代表する小説家のひとりフロベールの遺作『ブヴァールとペキュシェ』にも農業に挑戦した 2 人の主人公がトマトの芽掻きをする必要があることを知らなかったために失敗したエピソードが描かれている。「オマール・アメリケヌ」や「舌ひらめ デュグレレ」などトマトが重要な役割を果たしている料理が多く創案され、フランス料理の歴史において 19 世紀という時代を象徴する食材のひとつともいえる。
- 5) 長さ 6 cm 程度の細長い樽の形状にすること。両端は切り落すので、ラグビーボール形ではない。
- 6) petits pois (プティポワ) いわゆるグリンピースのことだが、日本でよく知られているものよりも若どりで小さく、風味も軽やかで甘みがある。
- 7) bourgeois(e) (ブルジョワ/ブルジョワーズ)。ブルジョワ風の意。中世においては都市に住む貴族ではないある種の特権階級を意味したが、19 世紀以降は、肉体労働をせずに快適できわめて豊かな生活をおくれる社会階層、の意に変化した。社会が物質的に、経済的に豊かになるにともない petit bourgeois (プティブルジョワ) なる階層も出現したが、ブルジョワの本義はあくまでも「大金持ち」であり、現代日本語でいうところの「セレブ」に相当すると思ってい

スパニョル [p.10] またはソース・サルミ [p.24] をよく煮詰めて冷ましたもの 1 1/2 dL。

- 作業手順……前項で説明したように、バターで3種の素材、つまり豚バラ、うさぎ肉、レバーを別々に色よく焼く。これらをソテー鍋に調味料、香辛料とともに入れ、軽く炒めたらマデイラ酒を注ぎ蓋をして弱火で5分程蒸し煮¹⁾する。よく水気をきってから鉢に入れてすり潰す。十分に滑らかになったら、フォワグラと卵黄、冷めたソースとマデイラ酒を加える。裏漉しして、ヘラで滑らかになるまで混ぜる。

ファルス・グラタン C Farce 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²⁾を器具を用いておろしたもの³⁾300 g、鶏レバー 600 g、エシャロット 4~5 個の薄切り⁴⁾、マッシュルームの切りくず⁵⁾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⁶⁾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⁷⁾。

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。

冷製料理用のファルス (ガランティーン、パテアンクルート、テリーヌ) FARCES POUR PIÈCES FROIDES (Galantines – Pâtés – Terrines)

味付けと「つなぎ」

Assaisonnement et Liaison

ガランティーンや、パテアンクルート、テリーヌに用いる標準的なファルスは、ファルス 1 kg あたり 25~30 g のスパイスソルトで調味する。最後に、肉 1 kg あたりコニャック 1 1/2 dL を振りかける。

冷製料理用のファルスは以下のように3つに分類される。これらは前述の滑らかな口あたりのファルスやファルス・グラタンとはまったく違うものである。

「つなぎ」が必要な場合には、ファルス 1 kg あたり全卵 2 個を加えて調整する。

スパイスソルト

Sel épicé

スパイスソルトはよく乾燥した細かい塩 100 g と、こしょう 20 g、ミックススパイス⁸⁾20 g を混ぜて作る。

すぐに使わない場合は、密閉できる缶に入れて乾

燥した場所で保存すること。

ファルス A (豚肉)

Farce A (Porc)}

これは豚肉の脂身のない部分と、フレッシュな背脂を同量ずつ用いる。別々に細かく刻むこと。それを鉢に入れて合わせてすり潰し、調味と風味付けを上記の分量比率で行なう。

ごく標準的なパテアンクルートやテリーヌに用いる。

これは「ソーセージ用の挽肉」⁹⁾としても使われる。

ファルス B (仔牛肉と豚肉)

Farce A (Porc)

- 材料……仔牛腿肉の輪切り 250 g、さいの目に切った豚肉の脂身を含まない部分 250 g、フレッシュな豚背脂 500 g、全卵 2 個、調味料とコニャックは上記のとおり。

- 作業手順……仔牛肉、豚肉、背脂を別々に細かく刻む。調味料とともに鉢に入れてよくすり潰

1) glacer (グラセ)。もともとは「鏡のようにする」ところから「艶を出す」の意となり、野菜の場合はもっぱら下茹でした後にバターで軽く炒めて艶を出すことをいうが、場合によっては茹でる段階で砂糖を煮含めたりもする。

2) 日本のいわゆる「ペコロス」は黄色系品種が多いが、フランスの小さな玉ねぎはもっぱら白系品種であり、甘さや風味がまったく異なるので注意。

3) 原文 lard de poitrine (ラルドポワトリーヌ) は豚バラ肉のことだが、通常は塩蔵、熟成させたもの、およびそれを冷燻にかけたものを指す。しばしば「ベーコン」と誤訳されているが、日本語のいわゆるベーコンとは違うので注意。

4) 原文 un emporte-pièce rond de la grandeur d'une pièce de 2 francs 「2 フラン硬貨の大きさの円形の抜き型」。フランはヨーロッパ通貨統合前のフランスの通貨単位。2 フラン硬貨は概ね 26~27 mm。

5) tourner (トゥルネ)。

6) いずれも適切に加熱調理するが、この節では細かく説明されていないので、対応する野菜のページを参照すること。

7) サーモンなどをブリオシュ生地で包んで焼いた料理。これを作る際に、厚さ 1 cm くらいに切ったサーモンの身とこのカーシャまたは米を互いに層になるようにして、ブリオシュ生地で包んで焼く。

8) étuver (エチュヴェ)。

9) 芽キャベツは choux de Bruxelles (シュドブリュクセル、ブリュッセルのキャベツの意) と呼ぶ。

し、最後に、火を点けてアルコールをとばした¹⁾ コニャックを加える。裏漉しする。

このファルスは主としてガランティーヌに使うが、パテアンクルートやテリーヌに用いてもいい。

ファルス C (鶏とジビエ) Farce C (Volaille et Gibier)

このファルスの素材はいろいろだから、分量比率は使用する鶏とジビエの肉の正味重量²⁾から調節することになる。

例えば、中抜きしただけの丸鶏の重量³⁾が 1.5 kg の場合、ガルニチュールに使うフィレの量は 500～600 g に減ってしまうことになる。そのため、ファルスの材料の分量比率は以下ようになる。

鶏肉 550 g、きれいに筋取りした仔牛肉 200 g、豚肉の脂身のないところ 200 g、生の豚背脂 900 g、全卵 4 個、スパイスソルト [p.79] 50～60 g、コニャック 3 dL。

作業手順……肉と背脂は別々にして、それぞれ細

かく刻む。これを鉢に入れて合わせ、調味料を加える。細かくすり潰しながら卵を一個ずつ加えていく。コニャックは最後に加えること。裏漉しする。

ジビエのファルスも同様の材料の比率で、同じように作る。

冷製料理用ファルスの補足

場合によっては、ファルス B (仔牛と豚) およびファルス C (鶏) に、ファルス 1 kg あたりフォワグラ 125 g を加えることがある。その場合フォワグラは出来るだけ新鮮なものをういて、裏漉しして加えること。あるいはトリュフのみじん切り 50 g を加えることもある。

ジビエのファルス C を極上の滑らかな仕上りにするには、1/4 量のファルス・グラタン B [p.78] と、ファルスのベースにしたジビエのフュメをよく煮詰めて少量加えるといい。

魚のブレゼ⁴⁾のガルニチュール用ファルス FARCES SPÉCIALES POUR GARNIR LES POISSONS BRAISÉS

ファルス A Farce A

- 材料……細かく刻んだ生の白子⁵⁾250 g、白いパンの身 180 g を牛乳に浸して絞ったもの、塩 5g、こしょう 1 g、ナツメグごく少量、シブレット 10g とパセリの葉 5 g、セルフィユ 20 g をみじん切りにしたもの。バター 50 g、全卵 1 個、卵黄 3 個。
- 作業手順……陶製の鉢に材料をすべて入れ、木のヘラで全体をよく練り、完全にまとまるようにする。

ファルス B Farce B

- 材料……白いパンの身 200 g を牛乳に浸して絞ったもの。玉ねぎ 50 g とエシャロット 25 g を細かいみじん切りにしてバターで炒めたもの。ごく新鮮なマッシュルームをみじん切りにし、圧して余分な水分を絞ったもの。パセリのみじん切り大さじ 1 杯、叩き潰したにんにく 1 片、全卵 1 個、卵黄 3 個、塩 8 g、こしょう 2 g、ナツメグごく少量。
- 作業手順……ファルス A と同じ。

1) 現在はベルギー中部の州ブラバント Brabant の、の意。なお、この名称のガルニチュールは『ラルース・ガストロノミック』初版にも掲載されているが、内容がまったく異なる。アンディーヴとじゃがいものピュレ、ホップの若芽を茹でてバターか生クリームであえたもので構成するという (p.239)。なおブラバントは中世においてブラバント公国として独立した国家であった。ベルギー王国成立後は、儀礼称号としてベルギー王家の法定推定相続人にブラバント公の称号が授けられるようになった。なお、エスコフィエによるピーチメルバ [p.0] 創案のきっかけとなったといわれるワグナーの楽劇『ローエングリン』においてネリー・メルバ Nellie Melba (1861～1931) が演じていたエルザ・フォン・ブラバントはブラバント公国の公女という設定。

2) 茹でてよく水気をきっておくこと。

3) flageolet 白いんげん豆の一種で、通常のものより小粒。

4) 現行版の原書でベカスのスフレの項を見ると、ベカス・ファヴァール [p.0] と同じ、とある。なお、ファヴァール Favart というのは劇場の名称で、オペラコミック座が 19 世紀以来本拠地になっていたが、2 度の火災に遭い、その度に再建された。19 世紀にはイタリアオペラを主な演目とする「イタリア座」(テアトル・イタリアン) が間借りのようなかたちでファヴァール劇場を本拠地になっていた時期もある。現在のファヴァール劇場は 1898 年に再建され、2005 年以降国立となったオペラコミック座の本拠地となっている。

5) ジャン・アンテルム・ブリア＝サヴァラン (Jean Anthelme Brillat-Savarin) (1755～1826)。法律家であり、弁護士、一時はアメリカに亡命し、のちに裁判官として活躍したが、とりわけ、はじめ匿名で出版した『美味礼讃』*Physiologie du Goût* (1825 年、タイトルを直訳すれば「味覚の生理学」) で知られる。この著作は食をめぐる考察からなる随筆集だが、必ずしも生真面目な哲学的記述ばかりではない。むしろ「食をめぐる知的な面白読み物」ともいえるべき内容であり、のちに「生理学もの」というジャンルが流行する嚆矢となった。これにインスパイアされたバルザックが『結婚の生理学』(1829 年) を出版し文筆家バルザックとして最初のヒット作となった。その後に続けとばかりに「○○の生理学」と題した書物が 19 世紀中頃まで数多く出版された。その多くはほとんど文学的にも省みられることのないもので、「丸わかり○○」あるいは「○○のすべて」的なものばかりだった。このため、「生理学もの」のうちに文学史において一般的に価値を認められている作品は『美味礼讃』および『結婚の生理学』くらいしかない。

クネル¹⁾

QUENELLES DIVERSES

クネルは大きさや形状がさまざま。

1. 粉を打った台の上で転がして小さな円筒形にする
2. 絞り袋に詰めてバターを塗った天板に絞り出す
3. スプーンを使って整形する
4. 指で丸めて、雄鶏のロニョン²⁾のような形状にする

クネルの作り方のその他の詳細はよく知られていることだから、本書ではこれ以上は述べないことにする。加熱方法についても同様としたい。

ただ、以下の点には留意していただきたい。フィナンシエール [p.103] やトゥールーズ [p.0] といった標準的なガルニチュールに加えるクネルはコーヒースプーンを使って整形するか、丸口あるいは刻み模様が入る口金を使って絞り出すこと。

こうやって作る場合のクネルは平均で、ひとつ 12～15 g 程度となる。

ガルニチュール・ゴダール [p.105] やレジャンス [p.116]、シャンボール [p.99] に使うような大きなクネルの場合は、必ずスプーンを用いて整形し、20～22 g の大きさにすること。

上記のような大がかりなガルニチュールでよく用いられる、装飾を施したクネルの場合、大きさは 40～50 g、球形か卵形、あるいはやや長い卵形にすること。

装飾に用いる素材は、ほとんど常にトリュフ、赤く漬けた舌肉 [p.65] のどちらか、あるいは両方を用いて、生の卵白でクネルに貼り付けて固定する。

ゴディヴォ [p.76] のクネルは茹でずに低めの温度のオーブンで加熱していいが、それ以外は 1 L あたり 10 g の塩を加えた湯で、沸騰しない程度の温度で茹でること。整形したクネルを並べたソテー鍋や天板に、沸騰した塩湯を注ぎ、沸騰寸前の温度を保つようにして火を通すこと。

1) Bristol はイギリス西部の港湾都市。このガルニチュールの名称となった由来などは不明。

2) ガルニチュール・ブルターニュ風 [p.98] 訳注参照。

温製ガルニチュール用アパレイユ¹⁾など

SÉRIE DES APPAREILS ET PRÉPARATIONS DIVERSES POUR GARNITURES CHAUDES

クロメスキとクロケット²⁾のアパレイユ Appareils à Cromesquis et à Croquettes

⇒ 温製オードブル [p.0] の章を参照。

じゃがいものドフィーヌ、デュシェス、マルキーズ³⁾のアパレイユ Appareils à pomme Dauphine, Duchesse et Marquise

⇒ 野菜料理 [p.0] の章、じゃがいも [p.0] の項を参照。

アパレイユ・マントノン⁴⁾ Appareils Maintenon

(羊のコトレット・マントノン [p.0] 用)
ベシャメルソース [p.13] 4 dL とスビーズ [p.40] 1 dL を半量になるまで煮詰める。
卵黄 3 個を加えてとろみを付ける。あらかじめマッシュルーム 100 g を薄切りにしてバターでごく弱火で鍋に蓋をして蒸し煮⁵⁾したものを加える。

アパレイユ・モングラ⁶⁾ Appareils à la Montglas

(羊のコトレット・モングラ [p.0] 用など)

赤く漬けた舌肉 [p.65] 150 g、フォワグラ 150 g、茹でたマッシュルーム 100 g、トリュフ 100 g を通常より太めで短い千切り⁷⁾にする。

これらを、マデイラ酒風味の充分に煮詰めたソース・ドゥミグラス [p.11] 2 1/2 dL であえ、バターを塗った平皿に広げて使うまでそのまま冷ます。

プロヴァンス風アパレイユ⁸⁾ Appareils à la Provençale

(羊のコトレット・プロヴァンス風 [p.0] 用)

ソース・スビーズ [p.40] 5 dL を充分に固くなるまで煮詰める。漬したにんにく 1 片を加え、卵黄 3 個を加えてとろみを付ける。

ファルスで作る縁飾り Bordures en farce

この縁飾りは、飾り付ける料理の素材とおなじ材料を中心にしたファルス⁹⁾を使う。縁飾り用の型¹⁰⁾はプレーンなものでも浮き彫り模様のあるものでもいいが、たっぷりとバターを塗ってから

1) キャベツのブレゼ [p.0] を参考にすること。

2) 生食出来ないくらい固くて大きな専用品種であるキャベツを千切りにして香辛料などとともに塩蔵、醗酵したもの。ドイツのザワークラウトが原型だが、歴史的にフランスとドイツで領土の取り合いとなったアルザス地方で独自に発展した。温めたシュークルーツにソーセージなどの豚肉加工品を添えた choucroutes garnies (シュークルーツガルニ) はアルザスの名物料理のひとつ。

3) escalope (エスカロップ) 肉などを筋線維と直角に、厚さ 1~2 cm に丸くスライスしたもの。

4) フランスで伝統的なタイプのなすはヘタが緑色で、風味や調理特性はいわゆる米なすに近いが、形状は比較的細長い。直径 4~6 cm、長さ 25 cm くらいのものが多い。

5) いわゆる青果としてのパブリカ。

6) アンダルシア風、つまりスペイン風といいながら、ギリシャ風ライスを使うという点からも、料理名に付けられた地名がしばしば不確かで大雑把な理由さえないことが多いことが理解されよう。

7) ソース・アメリカヌ [p.26] も参照されたい。

8) 南フランスの都市 Arles (アルル) の形容詞および名詞形。名詞の場合は「アルルの人」の意味になる。アルルはオランダ出身の印象派→ポスト印象派の画家フィンセント・ファン・ゴッホ Vincent van Gogh (フランス語では昔からヴァンソンヴァンゴークと呼ぶ習慣が付いてしまっており、現代フランス語の原語発音尊重の風潮にもかかわらず、そのように発音されることは多いようだ) が 1888 年から 1889 年までアトリエを構え、「ひまわり」など多くの傑作を描いた。有名な、自分の耳を切り落すという「事件」を起こしたのもアルルでのことだ。この時期の作品のひとつに、「アルルの女 (ジヌー夫人)」と呼ばれる一連のものがある。モデルはアルルのカフェの経営者だといわれている。もっとも、フランスにおいて画家としてのゴッホおよび彼の作品は生前はほとんど評価されることがなく、生前に売れた絵は 1 枚だけだったとさえいわれている。このレシビは初版つまり 1903 年から収められているため、ゴッホの絵との関連はほぼないと考えていいだろう。むしろ、小説家アルフォンス・ドーデ原作を戯曲化してジョルジュ・ビゼーが劇音楽を付けた『アルルの女』(1872 年初演、1878 年再演) との関連があると見るのがいいだろう。この作品は初演時点ではあまり好評ではなかったが、再演で大ヒットとなった。ソース・ボヘミアの娘 [p.50] のように、人気のある劇やオペラのタイトルを料理名につけて、その人気にあやかろうという風潮が 19 世紀後半には比較的多かった。そのため、トマトとなすという南フランスを思わせる食材を使っただけでもアルルという土地に何の関係もないと思われる、内容的にも凡庸なこのガルニチュールに、当時の人気作品の名をつけて、いかにも流行のものであるかのように供したのが定着した、と考えることも可能だろう。その場合は「**ガルニチュール・アルルの女**」と訳すべきかも知れない。なお、ビゼーが最初に作曲したのは 27 曲からなる舞台音楽であって、独立した音楽作品でもなければ、オペラでもなかったが、そのなかから数曲を選んで編曲し (あるいは作曲しなおし)、『アルルの女 組曲』としてここに広く知られている。第 1 組曲と第 2 組曲があり、前者はビゼー自身によるオーケストラ用編曲。後者はビゼーの死後 1879 年に友人エルネスト・ギローが完成させた。第 1 組曲の「メヌエット」や第 2 組曲の「ファランドール」など、曲名は知らずとも、メロディーを聴いたことのある読者も少なくないと思われる。

9) en casserole (オンカスロール) カスロール仕立てと解釈も可能。ソース・スミターヌ [p.39] 訳注参照。

10) 原文 succulent (スュキュロン) は suc (スュック=肉汁) から派生した形容詞で、もともとは「汁気の多い」の意味だったが、そこから転じて「美味な、滋味に富んだ」の意味で一般的に用いられている。ここでは、両方のニュアンスで表現されていると解釈できる。

1) mauviette (モヴィエット)、ひばりの食材としての名称。生物としては alouette (アルエット) と呼ぶ。なお、オルレアネ地方の

ファルスを詰めて低めの温度で火を通す¹⁾。
プレーンな型を使う場合、きれいに切ったトリュフのスライスやポシェした²⁾卵の白身、赤く漬けた舌肉 [p.65]、ピスタチオなどで表面を装飾する
といい。

浮き彫り模様の型を使うなら、上記のような装飾は省いていい。

このようなファルスで作った縁飾りを使うのはとりわけ、鶏肉料理、魚料理、牛や羊肉のソテーなど。

野菜で作る縁飾り Bordures en Légumes

プレーンなボルデュール型の内側にたっぷりとバターを塗り、下拵えしたさまざまな野菜を型の底面と側面にシャルトルーズ³⁾状に貼り付けるよ

うに敷き詰める。型の中にやや固めに作ったじゃがいもを「つなぎ」にした仔牛のファルス [p.77] をいっぱい詰める（「縁飾り用仔牛のファルス」 [p.77] 参照）。低めのオーブンで湯煎焼きして火を通す。

この縁飾りはもっぱら、牛、羊肉の料理で野菜のガルニチュールをとまなうものに使う。

白い生地で作る縁飾り⁴⁾ Bordures en pâte blanche

片手鍋に水 1 dL と塩 5 g、ラード⁵⁾30 g を入れ、火にかけて沸騰させる。ふるった小麦粉 100 g を加えて、余分な水分をとばし、大理石板の上に広げる。

捏ねながらでんぶん⁶⁾を練り込んでいく。10 回生地を折ってから、生地を休ませる。

郷土料理に、pithiviers de mauviettes という、脳と鶏のファルス詰めたひばりを折込みパイ生地で包んで焼いた料理があるが、pithiviers (ピティヴィエ) とだけ言う場合は、バターと砂糖、アーモンドパウダーなどを折込みパイ生地で包んで上部を渦巻模様に装飾したオルレアネ地方発祥の菓子を指すので注意。

- 2) 原文の à la Banquière をここでは文字通り訳した。料理名において [à la + 形容詞の女性形] は通常、à la manière/façon ~ の manière あるいは façon が省略されたものとする。これら manière, façon いずれも女性名詞であるために、この後に付ける形容詞も女性形となる。ところが「～風」「～を記念して/～を称揚して」の意味で [à la + (固有) 名詞] という用法もある。これは à la manière de + 名詞、の manière de が省略されたものとする。Banquier (ボンキエ) は「銀行家」を意味する名詞であり、対応する女性名詞が banquière となり、女性銀行家あるいは銀行家夫人の意となる。そのため、従来は「銀行家風」と訳されていたが、あえて文法原則に忠実に「銀行家夫人風」を訳した。さて、この料理名だが、日仏料理協会編『フランス 食の事典』(白水社、2000 年) には「産業革命に伴う産業の隆盛を支えた銀行は、現代にいたるまで資本主義社会の根幹をなすもので、その経営者は 19 世紀において金持ちの代名詞ともなった。当時、「銀行家風」は王風、王妃風にかわる新しい表現だった (pp.162-163)」と説明されている。ところが、料理書においてこの à la Banquière という表現は 1856 年のデュボワ、ベルナル共著『古典料理』以前には見つからない。しかも、「冷製料理用ガルニチュール・銀行家夫人風」Garniture à la banquière, pour froid (t.1, p.259) および「若鶏のガランティーヌ・銀行家夫人風」Galantine de poulet à la banquière (t.2, p.40) の 2 つでのみ料理名に使われているのみ。ガルニチュールの概要は、オマール 2 尾の身をやや斜めの円形 (エスカロップ) にスライスする。これをひとつずつ別々の陶製の器に入れ、小さなアーティチョークの基底部を茹でたもの、大きな黒または白トリュフのスライス、マッシュルームのスライス、コルニションのスライスを盛り込み、塩、こしょう、植物油、パセリとエストラゴンのみじん切りで味付けし、銘々に供する、というもの。本書のガルニチュールと温製、冷製の違いはあっても、同じ名称とは思え難いくらい異なった内容。その前後および以前については、毎年のように版を重ねながら増補されたために料理の流行、変遷を見るのに非常に便利なヴィアールにもオードにも収録されておらず、グフェ『料理の本』(1867 年) にも見あたらない。本書よりやや時代が下って、1838 年の『ラルース・ガストロノミック』初版の「ガルニチュール・銀行家夫人風」は「鶏、仔牛胸腺肉 (リドヴォー) の料理、ヴォロヴァン用。クネル [p.0]、マッシュルーム、トリュフのスライス、ソース・パンキエール (p.136)」と定義されている。ソース・パンキエール sauce banquière については「卵料理、鶏料理、牛や羊の副生物 (リドヴォーなど)、ヴォロヴァン用。ソース・シュブレーン 2 dL にマデイラ酒 1/2 dL を加え、布で漉す。トリュフのみじん切り大さじ 2 杯を加えて仕上げる (p.959)」とある。2007 年版の『ラルース・ガストロノミック』でもほぼ同様の内容だが、ソース・パンキエールのレシピはこの版では欠落している。また、20 世紀についても、1950 年に刊行されたレシピ集『フランス料理技法』(Flammarion) にソース・パンキエールのレシピは見られるが (p.147)、これはモンタニエの『料理大全』(1929 年) からの引用であり、ガルニチュール・パンキエールについては何も出ていない。1952 年のペラプラ『近代料理技術』にも、1953 年のキュルノンスキー編『フランスの料理とワイン』にもこれらへの言及はない。

- 3) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。

- 4) Besonçon (ブゾンソン) フランス東部、ブルゴーニュ=フランシュ=コンテ圏の都市。形容詞は通常 bisontin(e) (ビゾンタン/ビゾンティース) だが、本書のように bizontin(e) と綴ることもある。なお、1980 年代に画期的といわれたフランス語教材 *C'est le printemps* の第 1 課においてはじめて出てくる地名がブゾンソンだった。この教材は会話例のリアリティや題材として documents authentiques (ドキュモンオントンティック=現実にあるドキュメントすなわち言語を用いたさまざまな書類、看板、広告など) を積極的に採用したこととともに、アブレ 68 (フランスの学生運動および現代思想における転換期のひとつとなった 1968 年の「五月革命」以後に多方面において展開された時代特有の雰囲気) が強く表われているのが特徴だった。同時期のフランス語教材の傑作とされる (やや保守的な傾向の) 通称「カペル」*Le français en direct* と並び、フランス語教育・教授法において現在の EU およびフランスで定められ運用されている「外国語としての言語コミュニケーション能力」の概念形成の先駆けとなった。アブレ 68 的なものは食文化、料理の世界においても、ゴ&ミヨの批評と店の格付けにおける、既存のミシュランのガイドブックのオルタナティブとしての方向性、ヌーヴェルキュイジーヌ宣言などによく表われている。

- 5) この節は、初版で「冷製料理」の章の冒頭に概説としてまとめられていたものを、第二版の改訂時に、ほぼそのままの内容で現在の位置に移動させられている。もちろん順序および内容の加筆も行なわれており、異同は少なくない。

- 6) Allow-root 南米産クズウコンを原料とした良質のでんぶん。現代の日本ではコーンスターチで代用することがほとんど。

- 1) ビエール・ド・ベルニ Pierre de Bernis (1715~1794) のこと。なぜか料理名としては Berny の綴りが一般的だが、個人名なのでもちろん誤り。29 オでアカデミーフランセーズに入った俊才。ボンパドゥール夫人の庇護のもとルイ 15 世からも重用された。駐ヴェネ

生地を厚さ 7 mm 程度にのす。これを専用の抜き型で抜いて飾りのパーツをつくる。エチューヴ¹⁾に入れて乾燥させる。これを卵白に小麦粉を加えた糊²⁾で皿の縁に貼り付ける。

ヌイユ生地で作る縁飾り Bordures en pâte à nouille

ごく固めに捏ねたヌイユ生地 [p.0] を用いて作る縁飾り。上記のように抜き型で抜いてもいいし、あるいは厚さ 6~7 mm で高さ 4~5 cm の帯状に切ってもいい。後者は「エヴィドワール」と呼ばれる専用の小さな抜き型を用いて模様をつけた帯状の生地を皿の縁にしっかりと貼り付ける。

どちらの方法でも、ヌイユ生地を用いた縁飾りには溶いた卵黄を塗ってから、乾燥させる。

クルトン Croustons

クルトンはいわゆる食パン³⁾で作る。形状や大きさは、どんな料理に合わせるかで決まってくる。これを澄ましバター⁴⁾で揚げるが、揚げるのは必ず提供直前にすること。

デュクセル⁵⁾・セッシュ⁶⁾ Duxelles sèche

デュクセルはベースとして必ず、みじん切りにした茸を用いるが、食用のものならどんな茸でも構わない。

バター 30 g と植物油 30 g を鍋に熱し、玉ねぎのみじん切りとエシャロットのみじん切りを各大さじ 1 杯ずつ入れて、軽く炒める。マッシュルームの切りくずと軸を細かくみじん切りにしたもの 250 g を加え、よく圧して水気を出させる。水分が完全に蒸発するまで強火で炒め続ける。塩こしょうで調味し、パセリのみじん切り 1 つまみを加えて仕上げる。陶製の器に移し入れ、バターを塗った紙で蓋をする。

デュクセル・セッシュは多くの料理で使われる。

野菜のファルシ⁷⁾用デュクセル Duxelles pour légumes farcis

(トマト、茸などの詰め物用)

デュクセル・セッシュ [p.84] 100 g、すなわち大さじ⁸⁾4 杯を用意する。白ワイン 1/2 dL を加えてほぼ完全に煮詰める。次に、トマトをソース・ドゥミグラス [p.11] 1 dL と小さめのんにく 1 片をつぶしたもの、パンの身 25 g を加える。

ごく弱火にかけて煮込み、詰め物をするのにちょうどいい固さになるまで煮詰める。

ガルニチュール用デュクセル Duxelles pour garnitures diverses

(タルトレット、玉ねぎ⁹⁾、きゅうり¹⁰⁾、などの詰め物用)

デュクセル・セッシュ [p.84] 100 g に、ファルス・ムスリーヌ [p.76] またはパナードを用いたファルス [p.75] もしくはファルス・グラタン [p.78] 60 g のいずれかを料理に合わせて加える。

このデュクセルを野菜の詰め物として用いた場合は、表面を焦がさないように¹¹⁾、低温のオーブンに入れて加熱すること¹²⁾。

デュクセル・ボヌファム¹³⁾ Duxelles à la bonne femme

(家庭料理用)

生のデュクセルに、しっかり味付けをしたソーセージ用挽肉 [p.79] を同量加えるだけ。

トマトエッセンス Essence de tomate

よく熟したトマトのジュースを漉し器で漉す。これを片手鍋に入れて、弱火にかけてゆっくりと、シロップ状になるまで煮詰める。

布で漉るが、圧したり絞らないこと。保存しておく。

ツィア大使として食卓外交を展開したが、フランス革命後、ローマで客死した。

2) 本書の温製オードブルの節に「クロケット・ベルニ」は掲載されていない。野菜料理の章にあるじゃがいも・ベルニ [p.0] をアパレイユとしてクロケットを作ることになる。

3) pain froid 直訳すると「冷たいパン」だが、いわゆるパンとはまったく違う。語の概念としては「パンに似た塊」のこと。

4) ポム・デュシェス [p.0] をバターを塗ったダリオル型 (小さな円筒形の型) に詰めて成形してからイギリス式パン粉衣を付けて油で揚げ、中をくり抜いてケースにする。詳細は温製オードブルの節参照。

5) 色艶よく焼き上げるために卵黄を溶いたもの、あるいは卵黄に水を加えて溶いたものを dorure (ドリュール) と呼び、それを塗ることを dorer (ドレ) という動詞で表現する。

6) 牛フィレ肉を厚さ約 2 cm に切ったもの。周囲に豚背脂のシートを巻いて調理することが多いが、アメリカもしくはイギリス経由で周囲にベーコンを巻く調理法が日本に伝わったために、混同されやすいので注意。フランス料理としては、豚背脂のシートを巻く。

7) désosser (デゾセ)。日本の調理現場でも比較的好く使われる用語。この語に含まれる os は「骨」のこと、dé は「反対、除去」などを意味する接頭辞、er は動詞であることを示す語尾。したがって、文字どおり「骨を取り除く」の意になる。

8) émincer (エマンセ)。

9) tourner (トゥルネ)。

10) rissoler (リソレ)。

11) boulanger/boulangère は「パン屋、パン職人」の意。

12) 花売り娘、の意。

13) bourgeois(e) (ブルジョワ/ブルジョワーズ)。ブルジョワ風の意。中世においては都市に住む貴族ではないある種の特権階級を意味したが、19 世紀以降は、肉体労働をせずに快適できわめて豊かな生活をおくれる社会階層、の意に変化した。社会が物質的に、経済的に豊かになるにともない petit bourgeois (プティブルジョワ) なる階層も出現したが、ブルジョワの本義はあくまでも「大金持ち」であり、現代日本語でいうところの「セレブ」に相当すると思ってい。

1) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。

【原注】このトマトエッセンスはブラウン系の派生ソースの仕上げに色合いを調節するのにとても便利だ¹⁾。

料理をのせる台、トンボン、クルスタード Fonds de plats, Tampons et Croustades

皿に敷いて料理をのせる台、トンボン、クルスタードの重要性は日々ますます失なわれつつある。新しいサービスの方式ではこれらをほぼ完全に用いなくてはならない。これらの装飾的な台はパンや、一番多いケースは米を材料に作られる²⁾。パンを使った台は、固くなったパンの身を切って作る。これをバターで揚げ³⁾、小麦粉を卵白に加えて作った糊⁴⁾で皿の底に貼り付ける。

米で作るトンボンとクルスタード ……パटना米 2 kg を、水が完全に澄むまでよく洗う。

たっぷりの水に入れて火にかけ、5 分間茹でる。鍋の湯を捨て、別の湯に漬けて米を洗う。再度湯をきる。大きな片手鍋に丈夫で清潔な布または豚背脂のシートを敷き、入れてみようばん 10 g を加え、布または豚背脂のシートを折り畳んで米を包む。鍋に蓋をして、弱火のオーブンかエチューヴ⁵⁾に入れ、3 時間加熱する。

その後、米を力をこめてすり潰す。ラードを塗った布のナフキンで包んで揉み、ラードを塗った器に手早く詰めて、冷ます。

十分に冷めたら、米の塊を彫って装飾する。みよ

うばんを加えた水に漬けて、こまめに水を替えてやれば長期保存も可能だ。

ポルチュゲーズ⁶⁾/トマトのフォンデュ Fondue de tomate ou Portugaise

玉ねぎ大 1 個をみじん切りにしてバターまたは植物油で炒める。トマト 500 g は皮を剥いて潰し、粗みじん切りにして鍋に加える。潰したにんにく 1 片と塩、こしょうを加える。弱火にかけて水分がすっかりなくなるまで煮詰める⁷⁾。

時季、つまりトマトの熟し具合に応じて必要なら粉砂糖をほんの 1 つまみ加えるといい。

ポタージュ用そば粉のカーシャ⁸⁾ Kache de Sarrazin pour Potages

(仕上がり約 10 人分⁹⁾)

粗挽きのそば粉 1 kg に塩を加えたゆるま湯を 7~8 dL 加えてデトランプ¹⁰⁾を作ってまとめる。これを深手の片手鍋¹¹⁾に入れて押し潰す。高温のオーブンに入れて約 2 時間加熱する。

オーブンから出したら、表面の固くなった皮の部分は取り除く。鍋の中のパン状になったものを、鍋の周囲にこびりついた焦げの部分に触れないようにして取り出す。

これにバター 100 g を加えて捏ねる。厚さ 1 cm になるように重しをして冷ます。直径 26~27 mm 位の¹²⁾の丸い型抜きで抜く。これを澄ましバターで色よく焼く。オードブル皿か、ナフキンに盛り

2) haricots verts さやいんげんのことだが、これも日本のものより若どりに適した品種が好まれる。

3) glacer (グラセ)。

4) 長さ 6 cm 程度の細長い樽の形状にすること。両端は切り落すので、ラグビーボール形ではない。

5) petits pois (プティポワ) いわゆるグリーンピースのことだが、日本でよく知られているものよりも若どりで小さく、風味も軽やかで甘みがある。

6) portugais(e) (ポルチュゲ/ポルチュゲーズ) は形容詞の場合は「ポルトガルの」の意。名詞の場合はポルトガル人。ここでは大文字で書き出していることから名詞と考えられる (なお現代フランス語の正書法では文頭以外の語は固有名詞のみ大文字で始めることになっており、普通名詞を文中で大文字にすることはないが、料理名などの場合は比較的自由に大文字を使う傾向にある)。すなわち「ポルトガルの女」くらいの意味にとることが可能。ちなみに、このレシピとはまったく関係ないが、*Lettres Portugaises* (レットルポルチュゲーズ)『ぼるとがる文』という題名の本が 17 世紀にフランスで出版され人々の感動を誘った。リルケや佐藤春夫が自国語に翻訳、翻案したものも有名。実在したポルトガルの修道女マリアナ・アルコフォアドがフランス軍人に宛てた恋文をまとめた、事実にもとづく書簡集と考えられていたが、20 世紀になってから、ガブリエル・ド・ギユラグという男性文筆家によるまったくの創作であることが証明された。いわゆる「書簡体小説」である。とはいえ作品の文学的価値はまったく減じることはない名作。書簡体小説という形式は 18 世紀に流行し、ゲーテ『若きウェルテルの悩み』やラクロ『危険な関係』、ルソー『新エロイズ』などの名作がある。19 世紀前半にはその流行も落ち着き、バルザック『二人の若妻の手記』などはこの小説形式の流行の最後を飾る名作のひとつとして名高い。なお、トマトは 16 世紀に既にフランスにもたらされており、16 世紀末に出版されたオリヴィエ・ド・セール『農業経営論』では「美しいが食べても美味しくない」と記されている。食材として広く普及したのは 19 世紀以降であり、爆発的な流行現象とさえいえるほどだった。第二帝政期を代表する小説家のひとりフロベールの遺作『ブヴァールとペキュシェ』にも農業に挑戦した 2 人の主人公がトマトの芽掻きをする必要があることを知らなかったために失敗したエピソードが描かれている。「オマール・アメリカヌ」や「舌びらめ デュグレレ」などトマトが重要な役割を果たしている料理が多く創案され、フランス料理の歴史において 19 世紀という時代を象徴する食材のひとつともいえる。

7) dégraisser (デグレセ)。

8) tourner (トゥルネ)。

9) glacer (グラセ)。もともとは「鏡のようにする」ところから「艶を出す」の意となり、野菜の場合はもっぱら下茹でした後にバターで軽く炒めて艶を出すことをいうが、場合によっては茹でる段階で砂糖を煮含めたりもする。

10) 日本のいわゆる「ペコロス」は黄色系品種が多いが、フランスの小さな玉ねぎはもっぱら白系品種であり、甘さや風味がまったく異なるので注意。

11) 原文 lard de poitrine (ラルドポワトリーヌ) は豚バラ肉のことだが、通常は塩蔵、熟成させたもの、およびそれを冷燻にかけたものを指す。しばしば「ベーコン」と誤訳されているが、日本語のいわゆるベーコンとは違うので注意。

12) 原文 un emporte-pièce rond de la grandeur d'une pièce de 2 francs 「2 フラン硬貨の大きさの円形の抜き型」。フランはヨーロッパ通貨統合前のフランスの通貨単位。2 フラン硬貨は概ね 26~27 mm。

付けて供する。

【原注】このカーシャをオーブンから出してそのままの状態でも供してもいい。その場合は専用の容器に盛りつける。

クリビヤック¹⁾用セモリナ粉のカーシャ Kache de Semoule pour le Coulibiac

(仕上がり約 10 人分)

大粒のセモリナ粉 200 g に溶き卵 1 個をよく混ぜる。天板の上に広げて弱火で乾燥させる。これを目の粗い漉し器で裏漉しする。コンソメに入れて約 20 分間、沸騰しない程度の温度で加熱する²⁾。気をつけて水気をきる。

マティニオン³⁾ Matignon

にんじん 125 g、玉ねぎ 125 g、セロリ 50 g、生ハム 100 g を 1 cm 弱のさいの目に刻む。ローリエの葉 1 枚とタイム 1 枝とともに鍋に入れて、バターで弱火にかけ蓋をして蒸し煮し、少量の白ワインでデグラセする。

ミルポワ⁴⁾ Mirepoix

材料はマティニオン [p.86] とまったく同じだが、より小さなさいの目⁵⁾に刻むことと、ハムではなく塩漬け豚バラ肉の脂身の少ないところをさいの目に切って下茹でしたものを使う場合もある。バターで色よく炒める⁶⁾。

ボルドー風ミルポワ Mirepoix fine, dite à la Bordelaise

標準的な大きさに刻んだミルポワを料理に加えると、普通は即座にその料理にふさわしい香り付けが出来るが、ボルドー風ミルポワはとりわけエクルヴィス⁷⁾やオマール⁸⁾の料理の風味付けにいい。これはあらかじめ用意しておくべきもので、次のように作業する。

にんじん 125 g と玉ねぎ 125 g、パセリ 1 枝を出来るだけ細かいさいの目に刻む⁹⁾。これにタイム 1 つまみと粉末にしたローリエの葉 1 つまみを加える。

材料をバター 50 g とともに片手鍋に入れ、完全に火が通るまで蓋をして弱火で蒸し煮する¹⁰⁾。小さな陶製の器に広げ、フォークの背を使って器に押し込む。バターを塗った白い円形の紙で蓋をして、使用するまで保存する。

【原注】より細かいミルポワを作るには、材料をみじん切りにして、トーション¹¹⁾の端で材料を強く圧して野菜の水気を出してしまうだけでいい。こうすると蒸し煮している間にその水分は蒸発しきれないで残る。ただし、こうしてミルポワに残った水分は、長い時間保存する場合にはカビや腐敗の原因になるので注意すること。

丸鶏の詰め物その他に用いる精白大麦¹²⁾ Orge perlé pour volailles farcies et autres usages

玉ねぎのみじん切り 75 g をバターでブロンド色

- 1) サーモンなどをブリオシュ生地で包んで焼いた料理。これを作る際に、厚さ 1 cm くらいに切ったサーモンの身とこのカーシャまたは米を互いに層になるようにして、ブリオシュ生地で包んで焼く。
- 2) いずれも適切に加熱調理するが、この節では細かく説明されていないので、対応する野菜のページを参照すること。
- 3) étuver (エチュヴェ)。
- 4) このガルニチュールについては、初版から掲載されているにもかかわらず、Bréhan がブルターニュ地方の町の名であることしかわかっていない。ファーヴルにもデュボワ、ベルナル 『古典料理』にも言及は見られない。いささか疑問なのは、Bréhan の住人は bréhannais という語で表わすことから、形容詞も同様であり、garniture à la bréhannaise (ガルニチュールアラブレアネーズ) の名称でもおかしくないのだが、第二版および第三版では Garniture à la Bréhan となっており、まるで人名のように扱われていることだろう。なお、ブルターニュ地方はアーティチョークの生産で有名だが旬は晩春から初夏にかけてであり、このガルニチュールの構成要素に初版はトリュフのスライスをそら豆のピュレを詰めたアーティチョークの上にのせる指示がある。カリフラワーも基本的には冬の野菜である。それに対してそら豆は乾物であれば 1 年中、フレッシュのものはやはり晩春から初夏が旬である。レシピには乾物を使うかフレッシュを使うかの指示がないが、「季節感」を演出するためには、フレッシュのそら豆を用いたいところだろう。
- 5) 茹でてよく水気をきっておくこと。
- 6) flageolet 白いんげん豆の一種で、通常のものより小粒。
- 7) ジャン・アンテルム・ブリア＝サヴァラン (Jean Anthelme Brillat-Savarin) (1755～1826)。法律家であり、弁護士、一時はアメリカに亡命し、のちに裁判官として活躍したが、とりわけ、はじめ匿名で出版した『美味礼讃』*Physiologie du Goût* (1825 年、タイトルを直訳すれば「味覚の生理学」) で知られる。この著作は食をめぐる考察からなる随筆集だが、必ずしも生真面目な哲学的記述ばかりではない。むしろ「食をめぐる知的な面白読み物」ともいえるべき内容であり、のちに「生理学もの」というジャンルが流行する嚆矢となった。これにインスパイアされたバルザックが『結婚の生理学』(1829 年) を出版し文筆家バルザックとして最初のヒット作となった。その後に続けとばかりに「○○の生理学」と題した書物が 19 世紀中頃まで数多く出版された。その多くはほとんど文学的にも省みられることのないもので、「丸わかり○○」あるいは「○○のすべて」的なものばかりだった。このため、「生理学もの」のうちで文学史において一般的に価値を認められている作品は『美味礼讃』および『結婚の生理学』くらいしかない。
- 8) 現行版の原書でベカスのスフレの項を見ると、ベカス・ファヴァール [p.0] と同じ、とある。なお、ファヴァール Favart というのは劇場の名称で、オペラコミック座が 19 世紀以来本拠地になっていたが、2 度の火災に遭い、その度に再建された。19 世紀にはイタリアオペラを主な演目とする「イタリア座」(テアトル・イタリアン) が間借りのようなかたちでファヴァール劇場を本拠地していた時期もある。現在のファヴァール劇場は 1898 年に再建され、2005 年以降国立となったオペラコミック座の本拠地となっている。
- 9) ガルニチュール・ブルターニュ風 [p.98] 訳注参照。
- 10) Bristol はイギリス西部の港湾都市。このガルニチュールの名称となった由来などは不明。
- 11) ガルニチュール・ブクティエール [p.97] 訳注参照。
- 12) 芽キャベツ choux de Bruxelles とアンディーヴ endive はいずれもベルギーで品種改良、開発された野菜であり、これらを組み合わせるブリュッセル風とするのはいささか安易なようにも思われる。

になるまで炒める。皮を剥いて洗い、水気をきってさらに布で水気を取り除いた大麦 250 g を加える。木のヘラで混ぜながら炒める。沸かした白いブイヨン [p.0] ¹⁾3/4 L を注ぐ。こしょう 1 つまみを加えたら蓋をしてごく弱火のオーブンで約 2 時間加熱する。焦がしバター 50 g をかけて仕上げる。

調理用シュー生地 Pâte à chou d'office

水 1 L とバター 200 g、塩 10 g を片手鍋に入れて火にかけ、沸騰したら火から外す。ふるった小麦粉 625 g を加える。強火にかけて混ぜながら余計な水分をとばす。次に、卵の大きさによって 12～14 個の全卵を生地に加える。

このシュー生地はじゃがいものドフィーヌ [p.0] やニョッキなどのアパレイユとして使用されるのがほとんどなので、通常のシュー生地よりも固く作らなくてはいけない。

脳、白子のベニエやフリトー²⁾用の揚げ衣 Pâte à frire pour Beignets de cervelles et de laitances, fritots, etc.

陶製の器に、ふるった小麦粉 125 g、塩 1 つまみ、植物油か溶かしバター大さじ 2 杯、微温湯 2 dL を入れる。木のヘラで生地を持ち上げながら混ぜる。すぐに使う場合は決して生地を捏ねまわさないこと。弾力が出てしまい、揚げる具材を漬けたときに生地が上手く付かなくなってしまうからだ。事前に用意しておく場合には、捏ねまわしても大丈夫。生地を休ませている間に弾力性は失なわれる³⁾。

この生地は、使う直前に、ふんわりと泡立てた卵白 2 個分を加える。

野菜用の揚げ衣 Pâte à frire pour Légumes

(サルシフィ⁴⁾、セロリ、クロウズ⁵⁾など)

陶製の器に小麦粉 125 g と塩 1 つまみ、溶かしバター大さじ 2 杯、全卵 1 個、水適量を混ぜて薄めの衣をつくる。

出来るだけ、1 時間前に用意しておくこと。

大皿仕立ての丸鶏に詰める米

Riz pour farcir les volailles servies en Relevé ou en Entrée}

玉ねぎ 1/2 個のみじん切りをバター 50 g でさっと炒める。カロライナ米またはパトナム 250 g を加え、米が白くなるまで混ぜながら炒める。

白いコンソメ [p.0] 1/2 L を注ぎ、蓋をして 15 分間煮る。生クリーム 1 1/2 dL とフォワグラの脂⁶⁾またはバター 125 g、ソース・シュプレーム [p.13] 大さじ数杯と、この米を詰める鶏料理に添えることになっているガルニチュールの一部を加える。

【原注】米は鶏を焼いている間に完全に火が通るよう、詰め物をする段階では 3/4 程度に火が通っているようにする。鶏に詰めた米は膨らむので、きっちりとは鶏に詰め込まないこと。

サルピコン⁷⁾ Salpicons divers

サルピコンという用語は普通、ある調理の種類を指すものと理解されよう。

サルピコンにはサンプルとコンポゼ⁸⁾がある。

- 1) étuver (エチュヴェ)。下茹での段階で 2/3～3/4 くらいまで火を通しておくこと。サヴォイキャベツもそうだが、下茹でにはアクを除去する意味もあり、エチュヴェの段階で変色してしまうことがあるため、アクを充分に取り除いてから比較的短時間でエチュヴェするのが望ましい。
- 2) ブルターニュ地方の地名 Cancale (カンカール) の形容詞 cancalais(e) (カンカレ/カンカレーズ)。牡蠣の産地として知られ、cancale という牡蠣の品種もある。17 世紀、ルイ 14 世は、ヴェルサイユ宮殿へカンカル産カキを取り寄せていたといわれている。なお、ブルターニュ地方とはいえノルマンディ地方に非常に近い位置にあるため、牡蠣を中心にしたこのガルニチュールにブルターニュの地名を冠し、ノルマンディ風ソースを合わせるの、一種の洒落とも考えられなくもないが、ブルターニュが言語文化的にフランスにおいてやや異質な歴史を持っていることを考慮すると、無神経な命名ともとられかねない。
- 3) カトリック教会における枢機卿のこと。枢機卿の衣が真紅であることからオマールを用いた料理に付けられた名称とも、オマールが「海の枢機卿」と呼ばれるから、ともいわれている。なお、à la + 男性名詞の形態は、固有名詞の場合および、対応する女性名詞がない場合にも成立する。これは à la manière de + 名詞 の manière de が省略されたものと解釈される。さらに、料理名において à la も省略される傾向にあるため、garniture Cardinal あるいは garniture cardinal という表現も料理名においては正しいとされている。
- 4) Castilla (カスティーリャ、カスティージャ) はスペイン中部の地域で、中世はカスティーリア王国だった。「カステラ」の語源ともいわれる。
- 5) トゥルヌド、ノワゼットをフライパンでソテーし、デグラセしてトマトピュレまたは本文にあるトマトのフォンデュを加えてソースにするということ。
- 6) ルルヴェのこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。19 世紀前半くらいまではカトリックの習慣としての「小斎」が比較的厳格に守られており、料理人たちは四旬節やその他の小斎の日の献立としていかに豪華で美味な魚料理を提供するかに腐心していたのが、17～18 世紀の料理書を読むとよくわかる。カレームの著書にも魚の大掛かりな仕立てのレシピが数多く収められている。
- 7) シャンボールとは 16 世紀、ロワール河の近くに建てられた瀟洒な城の名。このガルニチュールを添えた場合、料理名にシャンボールが冠される。鯉、サーモンが代表的だが、とりわけ 19 世紀は鯉が好まれ、カレーム『19 世紀フランス料理』第 2 巻では鯉のシャンボールだけで近代風、ロヤイヤル、レジャンスの 3 種の仕立てについて詳述されている (pp.181-189)。なお、このガルニチュールの構成も時代や料理人によって多少の変化があり、『ラルース・ガストロノミック』初版では、魚でつくった大小のクネル [p.0]、マッシュルーム、舌びらめのフィレ、バターでソテーした白子、オリーブ形に成形したトリュフ、クールブイヨンで火を通したエクルヴィス、揚げたクルトン、となっている (p.516)。
- 8) ecrevisse ヨーロッパザリガニ。
- 1) châtelain(e) (シャトラン/シャトレヌ)。城館の主の意。城館に住む者を思わせる豪華な、の意で料理名として使われるようになったようだ。

素材が1種類だけの場合はサンプルと呼ぶ。例えば鶏やジビエの肉、羊や牛の肉、仔牛胸腺肉¹⁾、あるいはフォワグラ、魚、甲殻類、ハム、舌肉など。素材が複数からなる場合はコンポゼと呼ぶ。本書に掲載されている組み合わせのほか、相性のよさそうなものの組み合わせ、マッシュルームやトリュフで嵩を増したものの、などがそうだ。サルピコンの作り方は、各種の素材を、小さな規則正しいサイズ、すなわち一辺が0.5 cm程度のさいの目に刻む。各種サルピコンのレシピ集を作るとしたら²⁾、上

記のような素材の組み合わせから始まり、それによって使い途も名称も決まることになる。例えば³⁾ロワイヤル、フィナンシエール、パリ風、モングラ、シャスールなど。

ピロシキ用トヴァローグ⁴⁾ Twatogue pour Piroguis

よく水気をきったフロマージュ・ブラン⁵⁾250 gをナフキンでしっかり絞る。これを陶製の器に入れ、ヘラで滑らかになるまで練る。あらかじめ捏ねてポマード状に柔らかくしておいたバター250 gと全卵1個を加える。塩、こしょうで調味する。

冷製ガルニチュール用アパレイユなど⁶⁾

SÉRIE DES APPAREILS ET PRÉPARATIONS DIVERSES POUR GARNITURES FROIDES

冷製のムース、ムスリーヌ、スフレ

Mousse, Mousseline, et Soufflé froids

温製の場合でも冷製の場合でも、ムースとムスリーヌはどちらも同じ材料から作られる

ムースとムスリーヌの違いは、温製でも冷製でも、通常は10人分が入る大きな型に詰めて作るのがムースと呼ばれ、いっぽう、ムスリーヌはスプーンで整形したり絞り袋を使ったり、あるいは大きなクネルの形をした専用の型に入れたりして作るが、基本的に1つで1人分と決まっている。スフレは小さなスフレ型に詰める。

冷製のムースとムスリーヌのアパレイユ Composition de l'Appareil pour Mousses et Mousseline froides

- 材料……主素材のピュレ⁷⁾1 L すなわち鶏のピュレ、ジビエ、フォワグラや魚、甲殻類のピュレ。溶かしたジュレ [p.69] 2 1/2 dL、ヴルテ [p.12] 4 dL、生クリーム 4 dL はちょうどいい固さに立てて6 dL 相当にしておく。
- 素材の特性によって、これらの分量比率は多少変更してもいい。同様に、ある種のムースを作る際にはジュレまたはヴルテのどちらかしか用いなくてもいい。
- 作業手順……まずベースとなるピュレを入れたボウルを氷の上に置いて、軽く混ぜながら、ジュレとヴルテを加える（どちらかしか使わない場合は使うもののみ）。次に泡立てた生クリームを加

える。

味付けを確認する。これは冷製料理ではとても重要なことだ。いつも気をつけて確認し、修正を加えるようにすること。

【原注】生クリームは五分立てすること。完全に立ててしまうと、ムースに滑らかさが失われてパサついた仕上りになってしまう。

冷製ムースの型詰め Moulage des Mousses froides

いまでもそうしている料理人は少なくないようだが、かつては、プレーンな型あるいは浮き彫り模様の付いた型の中に透明なジュレを流して層をつくってやり⁸⁾、ムースの主素材と関連あるものを装飾要素として貼り付けていた。

こんにちでは次の方法がむしろ好ましい。銀製のタンバル型⁹⁾の底面だけに透明なジュレの薄い

2) compote (コンポート)。果物のシロップ煮のイメージが強いが、肉や野菜をばらばらになるまで煮込んだ料理のことも指す。

3) glacer (グラセ)。本文下のにんじんも同様の指示。

4) パリ郊外の町の名。プチボワを使った料理にこの名が冠されるものがある。

5) このガルニチュールを添える料理がボワレ (ソース・ピガラード [p.14] 訳注および肉料理 [p.0] 参照) の場合には、鍋に残った香味野菜 (マティニオン) にフォン少量を注いで風味を引き出し、それにコーンスターチでとろみを付けることになるだろう。

6) この節は、初版で「冷製料理」の章の冒頭に概説としてまとめられていたものを、第二版の改訂時に、ほぼそのままの内容で現在の位置に移動させられている。もちろん順序および内容の加筆も行なわれており、異同は少なくない。

7) アンダルシア風、つまりスペイン風といいながら、ギリシャ風ライスを使うという点からも、料理名に付けられた地名がしばしば不確かで大雑把な理由さえないことが多いことが理解されよう。

8) いわゆる青果としてのパブリカ。

9) キャベツのブレゼ [p.0] を参考にすること。

層をつくる。型の側面の外側に紙の帯を冷たいバターで貼り付ける。型の縁から 2~3 cm くらい高くなるようにすること。そうするとスフレのような見た目のムースになる。紙の帯は型の内側に貼り付けてもいい。この紙の帯は提供直前に、ぬるま湯で濡らしてナイフの刃を使ってムースからそっと引き剥してやる。

タンバル型の用意が整ったら、ムースを詰めて冷やす。アイスクリーム用の冷凍庫に入れるほうがいいだろう。この方法は、小さな銀製のスフレ型に詰めてやってもいいが、それは冷製のスフレにとっておいたほうがいいだろう。アパレイユの構成が同じであるにもかかわらず、冷製ムースと冷製スフレの違いをはっきりさせることが出来るからだ。

とりわけジビエのムースやフォワグラのムースについては、近代的な料理の提供方法に合わせて作られた銀製かガラス製の容器を用いてもいい。その場合は、型の底面だけジュレの層をつくってやり、アパレイユをそのまま流し込めばいい。表面はパレットナイフなどで丁寧に滑らかにならしてやってから、ムースを冷やす。その後、ムースに直接装飾を施し、ジュレをかけて艶を出させる。ジビエのムースの場合には、そのジビエの胸肉を冷やして、ムースの周囲に飾るようにする。

冷製ムスリーヌの型詰め

Moulage des Mousselines froides

冷製ムスリーヌの型詰めには 2 つの方法がある。たんに、型にジュレの層を作ってやるか、ソース・ショフロワの層を作ってやるかの違いでしかない。どちらの場合でも、卵形の型に詰めるか、大きなクネルの形状のものにするか、ということになる。

方法 1…… 型の内側に透明なジュレを流して薄い層を作ってやる¹⁾。その上にアパレイユを張るように塗り、アパレイユのベースとなっている素材とおなじもの—鶏、ジビエ、甲殻類の身など、とトリュフで構成されたサルピコン [p.87] を盛り込む。その上からアパレイユを塗って覆い、パ

レットナイフなどを使ってドーム形に滑らかにならす。冷蔵庫に入れて冷し固める。

方法 2…… 型の内側にアパレイユを詰め、さらにサルピコンをその内側に射込む。アパレイユで覆って、冷し固める。

型から外す。ムスリーヌのアパレイユの素材と関連性のあるソース・ショフロワ [p.0] を表面を覆うように塗る²⁾。トリュフおよびその他の素材（これもムスリーヌと関連性があること）を装飾用に細工したものを飾り付ける。装飾が剥れないように、上からジュレを塗って艶を出させる。

銀製またはガラス製の深皿の底に透明なジュレの層を作り、その上にムスリーヌを並べる。再度ジュレを上からかけてやり、冷蔵庫に入れて提供するまで保管しておく。

冷製スフレ

Soufflés froids

冷製スフレはムースそのものに他ならない。だから構成はまったく同じだ。ただ、先に見たようにスフレが 10 人分³⁾を確保できるだけの大きな型に詰めるのに対して、スフレはそもそも、小さなスフレ型に入れてひとり 1 つ宛で作るものだ。

アパレイユを型に詰める方法はムースの場合と同様、つまり、スフレ型の底にジュレの層を敷いてその上にアパレイユを盛り、型の縁より高くなるように周囲に巻いた紙の帯を利用して縁より高くアパレイユを盛る。そうすると、冷やし固めた後で紙の帯を取り除けば、まるで温製のスフレのように見えることになる。

【原注】 ここまで述べた 3 種の作り方の基礎はおなじだから、ポイントは次のようにまとめられる。

1. ムースは「スフレ」の名称で供してもいいものだが、混同されるのを避けるために「ムース」の名称で約 10 人分をひとつの型に入れて作る。
2. ムスリーヌはサルピコンを射込んだものであってもそうでなくても、大きなクネルであって、ひとりあたり 1 つにする。
3. スフレは小さなムースであって、スフレ型あるいは似たような型に詰めて、これもひとりあたり 1 つとする。

アスピック⁴⁾

ASPICS

アスピックを作る際に、肝に銘じておくべき第一のポイントは、どんなアスピックでも、ジュレがジューシー⁵⁾で美味しく、完全に透過通ったもので、ちょうどいい加減に固まっていなければならないことで

1) escalope (エスカロップ) 肉などを筋線維と直角に、厚さ 1~2 cm に丸くスライスしたもの。

2) フランスで伝統的なタイプのなすはヘタが緑色で、風味や調理特性はいわゆる米なすに近いが、形状は比較的細長い。直径 4~6 cm、長さ 25 cm くらいのもが多い。

3) ソース・アメリケーヌ [p.26] も参照されたい。

4) なす、トマト、玉ねぎの分量は記されていないので適宜判断すること。

5) 原文 succulent (スユキュロン) は suc (スユック=肉汁) から派生した形容詞で、もともとは「汁気の多い」の意味だったが、そこ

ある。

アスピックを作る際には、昔もそうだったが現代でも、中央に穴の空いたアスピック型¹⁾でプレーンなもの、波模様等の装飾のあるものが用いられている。

ボルデュール型²⁾も使われることがあるが、一般的に、アスピックの中心にガルニチュールを盛り込む場合のみである。

アスピックを型に入れる時には、まず、型の底と周囲に装飾をする。

そのために、型は砕いた氷の中に入れてよく冷やしておく。やや固まりかけたジュレ少量を流し入れ、型を氷の上で転がしながらジュレを周囲に貼り付かせる³⁾。次に、装飾するパーツを、固まらない程度に冷たいジュレに浸してからすぐに貼り付ける。装飾については料理人のセンスとアイデア次第なので、ここで明確に述べておくべきことはほとんどない。ひとつだけ言えるのは、常に正確な作業をし、型からアスピックを出したときに装飾がはっきりと見えるようにすべき、ということのみ。

装飾に用いる素材はアスピックの主素材と関連性のあるものでなくてはならない。一般的には、トリュフ、ポシェした卵白、コルニション⁴⁾、ケイパー、いろいろな香草の葉先、ラディッシュの薄い輪切り、オマールのコライユ⁵⁾、赤く漬けた舌肉 [p.65]、等。

アスピックの具材が種々のエスカロップ⁶⁾や長方形に切ったフォワグラ等で、型の大きさから何度も並べ

から転じて「美味な、滋味に富んだ」の意味で一般的に用いられている。ここでは、両方のニュアンスで表現されていると解釈できる。

1) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。

2) mauviette (モヴィエット)、ひばりの食材としての名称。生物としては alouette (アルエット) と呼ぶ。なお、オルレアネ地方の郷土料理に、pithiviers de mauviettes という、脳と鶏のファルスを集めたひばりを折込みパイ生地で包んで焼いた料理があるが、pithiviers (ピティヴィエ) とだけ言う場合は、バターと砂糖、アーモンドパウダーなどを折込みパイ生地で包んで上部を渦巻模様に装飾したオルレアネ地方発祥の菓子を指すので注意。

3) 花売り娘、の意。

4) 原文の à la Banquière をここでは文字通り訳した。料理名において [à la + 形容詞の女性形] は通常、à la manière/façon ~ の manière あるいは façon が省略されたものと考えられる。これら manière, façon いずれも女性名詞であるために、この後に付ける形容詞も女性形となる。ところが「～風」「～を記念して/～を称揚して」の意味で [à la + (固有) 名詞] という用法もある。これは à la manière de + 名詞、の manière de が省略されたものと考えられる。Banquier (ボンキエ) は「銀行家」を意味する名詞であり、対応する女性名詞が banquière となり、女性銀行家あるいは銀行家夫人の意となる。そのため、従来は「銀行家風」と訳されていたが、あえて文法原則に忠実に「銀行家夫人風」を訳した。さて、この料理名だが、日仏料理協会編『フランス 食の事典』(白水社、2000 年)には「産業革命に伴う産業の隆盛を支えた銀行は、現代にいたるまで資本主義社会の根幹をなすもので、その経営者は 19 世紀において金持ちの代名詞ともなった。当時、「銀行家風」は王風、王妃風にかわる新しい表現だった (pp.162-163)」と説明されている。ところが、料理書においてこの à la Banquière という表現は 1856 年のデュボワ、ベルナール共著『古典料理』以前には見つからない。しかも、「冷製料理用ガルニチュール・銀行家夫人風」Garniture à la banquière, pour froid (t.1, p.259) および「若鶏のガランティース・銀行家夫人風」Galantine de poulet à la banquière (t.2, p.40) の 2 つでのみ料理名に使われているのみ。ガルニチュールの概要は、オマール 2 尾の身をやや斜めの円形 (エスカロップ) にスライスする。これをひとつずつ別々の陶製の器に入れ、小さなアーティチョークの基底部を茹でたもの、大きな黒または白トリュフのスライス、マッシュルームのスライス、コルニションのスライスを盛り込み、塩、こしょう、植物油、パセリとエストラゴンのみじん切りで味付けし、銘々に供する、というもの。本書のガルニチュールと温製、冷製の違いはあっても、同じ名称とは思えないくらい異なった内容。その前後および以前については、毎年のように版を重ねながら増補されたために料理の流行、変遷を見るのに非常に便利なヴィアールにもオードにも収録されておらず、グフェ『料理の本』(1867 年)にも見あたらない。本書よりやや時代が下って、1838 年の『ラルース・ガストロノミック』初版の「ガルニチュール・銀行家夫人風」は「鶏、仔牛胸腺肉 (リドヴォー) の料理、ヴォロヴァン用。クネル [p.0]、マッシュルーム、トリュフのスライス、ソース・バンキエール (p.136)」と定義されている。ソース・バンキエール sauce banquière については「卵料理、鶏料理、牛や羊の副生物 (リドヴォーなど)、ヴォロヴァン用。ソース・シュブレーム 2 dL にマデイラ酒 1/2 dL を加え、布で漉す。トリュフのみじん切り大さじ 2 杯を加えて仕上げる (p.959)」とある。2007 年版の『ラルース・ガストロノミック』でもほぼ同様の内容だが、ソース・バンキエールのレシピはこの版では欠落している。また、20 世紀についても、1950 年に刊行されたレシピ集『フランス料理技法』(Flammarion) にソース・バンキエールのレシピは見られるが (p.147)、これはモンタニエの『料理大全』(1929 年)からの引用であり、ガルニチュール・バンキエールについては何も出ていない。1952 年のベラブラ『近代料理技術』にも、1953 年のキュルノンスキー編『フランスの料理とワイン』にもこれらへの言及はない。

5) en casserole (オンカスロール) カスロール仕立てと解釈も可能。ソース・スミターヌ [p.39] 訳注参照。

6) berrichon(ne) (ベリション/ベリショーン) はフランス中央部にある地方名 Berry の形容詞。ここでは女性形 berrichonne となる。山羊乳のチーズで有名。なおフランス史関連の書物ににおいてよく見かける、ベリー公 duc de Berry (デュックドベリー) という公爵位はフランスの王族 (つまりその時の王の近縁者) に与えられた爵位で、その後フランス王となった者も多い。このため、いわゆる「世襲」はされてこなかった。また、中世フランスでもっとも豪華で美しい写本とされる数部の『ベリー公のいと豪華なる時祷書』(14 世紀) は当時のベリー公ジャン 1 世が作成させたもの。

なければならない場合、ジュレの層と交互に重ねて型に入れていく。新しい層を並べる際には先に入れたジュレがある程度固まってからにする。

アスピックの型入れでは常に、最後のジュレの層を十分な厚みにする。できるだけ、型を氷に埋めるようにしながらジュレを流し込んでいくが、早く冷やすために氷に塩を加えてはいけな。塩を使うとジュレの透明さが損なわれるからである。

型から外す方法……型を湯につけてただちに水気を拭い、折ったナフキンや彫刻した氷のブロック等に、アスピックを裏返して型から出す。

菱形や正方形に切ったジュレのクルトン¹⁾、またはアシェしたジュレで周囲を飾る。

【原注】アスピックを型に入れて作るには、必然的に、ジュレが相当に固いものでなければならないが、これはまことによろしくない。そもそも固いジュレは口あたりがよくないのだ。だから現代の調理現場では、以下のような方法を採用している。タンバル型か、氷に嵌め込むようにした銀やガラスあるいは陶製の深皿の底に予めジュレの層を作って固めておき、その上にアスピックの素材を並べる。次に、固まりかけのジュレをたっぷり覆いかける。この方法では、装飾をする必要がある場合は、アスピックの調理をおこなう前に、主素材にじかに装飾することになる。

ショフロワ²⁾ CHAUDS-FROIDS

ソース・ショフロワ [p.0] には大抵の場合、切り分けた素材を浸す。が、時として大きな塊肉全体をソース・ショフロワで覆わなくてはならない場合もある。ただ、そういう仕立てにする場合には、別の料理名となっている。

ショフロワが複数のばらばらのパーツからなる場合には、それらをソース・ショフロワに漬けたら網の上に並べておく。ソースが冷えたら、それぞれのパーツに装飾をし、ジュレを覆いかけて艶を出してやる。さらに盛り付けの際にはみ出す余分なソースについてはきれいに取り除いておくこと。

大きな塊肉の場合は、よく冷えてはいるけれどまだ流動性のある状態のソース・ショフロワを一気に塗りつけて、その後に装飾をし、ジュレを塗って艶出しすること。

切り分けた素材からなるショフロワの盛り付けは、皿の上の台 [p.85] の上に盛り付けてもいいし、縁飾りの内側に、パンまたは米、セモリナ粉で作った台を置いてその上に盛り付けてもいい。あるいは、銀製か

- 1) 南フランスの都市 Arles (アルル) の形容詞および名詞形。名詞の場合は「アルルの人」の意味になる。アルルはオランダ出身の印象派～ポスト印象派の画家フィンセント・ファン・ゴッホ Vincent van Gogh (フランス語では昔からヴァンソンヴァンゴグと呼ぶ習慣が付いてしまっており、現代フランス語の原語発音尊重の風潮にもかかわらず、そのように発音されることは多いようだ) が 1888 年から 1889 年までアトリエを構え、「ひまわり」など多くの傑作を描いた。有名な、自分の耳を切り落すという「事件」を起こしたのもアルルでのことだ。この時期の作品のひとつに、「アルルの女 (ジヌー夫人)」と呼ばれる一連のものがある。モデルはアルルのカフェの経営者だといわれている。もっとも、フランスにおいて画家としてのゴッホおよび彼の作品は生前はほとんど評価されることがなく、生前に売れた絵は 1 枚だけだったとさえいわれている。このレシピは初版つまり 1903 年から収められているため、ゴッホの絵との関連はほぼないと考えていいだろう。むしろ、小説家アルフォンス・ドーデ原作を戯曲化してジョルジュ・ビゼーが劇音楽を付けた『アルルの女』(1872 年初演、1878 年再演) との関連があると見るのがいいだろう。この作品は初演時点ではあまり好評ではなかったが、再演で大ヒットとなった。ソース・ボヘミアの娘 [p.50] のように、人気のある劇やオペラのタイトルを料理名につけて、その人気にあやかろうという風潮が 19 世紀後半には比較的多かった。そのため、トマトとなすという南フランスを思わせる食材を使ってもアルルという土地に何の関係もないと思われる、内容的にも凡庸なこのガルニチュールに、当時の人気作品の名をつけて、いかにも流行のものであるかのように供したのが定着した、と考えることも可能だろう。その場合は「**ガルニチュール・アルルの女**」と訳すべきかも知れない。なお、ビゼーが最初に作曲したのは 27 曲からなる舞台音楽であって、独立した音楽作品でもなければ、オペラでもなかったが、そのなかから数曲を選んで編曲し (あるいは作曲しなおし)、『アルルの女 組曲』としてこんにち広く知られている。第 1 組曲と第 2 組曲があり、前者はビゼー自身によるオーケストラ用編曲。後者はビゼーの死後 1879 年に友人エルネスト・ギローが完成させた。第 1 組曲の「メヌエット」や第 2 組曲の「ファランドール」など、曲名は知らずとも、メロディーを聴いたことのある読者も少なくないと思われる。
- 2) ビエール・ド・ベルニ Pierre de Bernis (1715～1794) のこと。なぜか料理名としては Berny の綴りが一般的だが、個人名なのでもちろん誤り。29 才でアカデミーフランセーズに入った俊才。ボンバドゥール夫人の庇護のもとルイ 15 世からも重用された。駐ヴェネツィア大使として食卓外交を展開したが、フランス革命後、ローマで客死した。

陶製、ガラス製の深皿に盛り付けてもいい。

大きな塊肉のショフロワの場合、皿の上の台にのせてもいいし、あるいは、氷のブロックに料理が嵌まるようにブロックを削ってからそこに盛り付けるのもいい。

ショフロワ仕立ての鶏やジビエについては、正確に切り分けて¹⁾皮は剥いておくこと。手羽や下腿肉は使わないので、別の用途に取り置いておくといい。

細かく切った素材のショフロワ仕立ての場合、添えてやるマッシュルームや雄鶏のとさかとロニョン²⁾にもソース・ショフロワを塗ってやること。トリュフはただジュレをかけて艶を出すだけでいい。

パンフロワ³⁾

PAINS FROIDS

古典料理におけるパンフロワとは、ファルスで出来たアパレイユを型に詰めて比較的低温で加熱調理し、冷ましてから型から出して装飾を施し、ジュレをかけて艶を出させたものでしかない。

近代の料理においてこの方法は用いられなくなっており、一般的にいて、パンフロワの代わりとしてムースが作られるようになったわけだ⁴⁾。

冷製料理のガルニチュール

GARNITURES DE METS FROIDS

料理に合わせて、ガルニチュールは以下のようなもので構成すること。

- ・固茹で卵を半割りまたは四つ割りにして詰め物をし、装飾を施してジュレをかけて艶を出したもの
- ・小さなトマトファルシが、いろいろな食材を添えたもの、または大きなトマトに何らかの詰め物をして正確に楕切りにしたもの
- ・小さな野菜皿または舟形の皿に盛った野菜サラダ
- ・トマトピュレにジュレを混ぜて塗った小さなパンまたはタルトレット
- ・真っ白なレチュ⁵⁾の中心部分
- ・アンチョビのフィレ、オリーブなど……

1) 本書の温製オードブルの節に「クロケット・ベルニ」は掲載されていない。野菜料理の章にあるじゃがいも・ベルニ [p.0] をアパレイユとしてクロケットを作ることになる。

2) Besonçon (ブザンソン) フランス東部、ブルゴーニュ=フランシュ=コンテ圏の都市。形容詞は通常 bisontin(e) (ビゾンタン/ビゾンティース) だが、本書のように bizontin(e) と綴ることもある。なお、1980 年代に画期的といわれたフランス語教材 *C'est le printemps* の第 1 課においてはじめて出てくる地名がブザンソンだった。この教材は会話例のリアリティや題材として documents authentiques (ドキュモンオトンティック=現実にあるドキュメントすなわち言語を用いたさまざまな書類、看板、広告など) を積極的に採用したこととともに、アブレ 68 (フランスの学生運動および現代思想における転換期のひとつとなった 1968 年の「五月革命」以後に多方面において展開された時代特有の雰囲気) が強く表われているのが特徴だった。同時期のフランス語教材の傑作とされる (やや保守的な傾向の) 通称「カペル」*Le français en direct* と並び、フランス語教育・教授法において現在の EU およびフランスで定められ運用されている「外国語としての言語コミュニケーション能力」の概念形成の先駆けとなった。アブレ 68 的なものは食文化、料理の世界においても、ゴ&ミヨの批評と店の格付けにおける、既存のミシュランのガイドブックのオルタナティブとしての方向性、ヌーヴェルキュイジーヌ宣言などによく表われている。

3) pain froid 直訳すると「冷たいパン」だが、いわゆるパンとはまったく違う。語の概念としては「パンに似た塊」のこと。

4) 色艶よく焼き上げるために卵黄を溶いたもの、あるいは卵黄に水を加えて溶いたものを dorure (ドリュール) と呼び、それを塗ることを dorer (ドレ) という動詞で表現する。

5) ポム・デュシエス [p.0] をバターを塗ったダリオル型 (小さな円筒形の型) に詰めて成形してからイギリス式パン粉衣を付けて油で揚げ、中をくり抜いてケースにする。詳細は温製オードブルの節参照。

ガルニチュール SÉRIE DES GARNITURES

ガルニチュールの見た目を変えることについて

Considérations sur le modifications de forme que peuvent subir les Garnitures.

他のどんなレシピでもそうだが、それぞれのガルニチュールの構成上の約束事を勝手に変えてはいけない。もし、どうしても何らかの変更が必要なら、料理本体に合わせて、配置を変えとか、見た目の形状を変えるだけのこと。ガルニチュールを構成している素材を変えてはいけない。

そうすれば、「牛フィレ肉」のような大きな塊で供する料理か、「トゥルヌド¹⁾」のような調理かにかかわらず、同じガルニチュールを合わせることが出来るが、その場合は必然的に、ガルニチュールの形状や盛り付けにおける配置などは変更せざるを得ないわけだ。そうしないと、主素材とガルニチュールの関係性が保てなくなる。

これは、薄切りにしたフィレ肉とシャトーブリヤン²⁾の場合も同様だ。理屈からいって当然だろう。

だから、この節において示しているガルニチュールの分量は 10 人分を基本としているが、大きな塊肉の料理に添えるか、1 人分ずつに切って調理して供するかで、量を増やしたり減らしたりすることになる。

これはとても重要なことだ。というのも、本書はフランス料理の伝統的な作り方を集めた本なのだから、多種多様なガルニチュールを収録せざるを得なかったが、その中には近代的な料理にはもはやふさわしくないものだって含まれている。近代的な料理は何よりもまず複雑さを厭い、ガルニチュールをシンプルなものにする傾向にある。そうすれば皿出しが早くなるし、結果は完璧だ。料理というのは熱々の状態で供されてこそ、完璧な状態で味わっていただけるものだ。ガルニチュールがごくシンプルなものなら、素早い盛り付けにも対応出来る。

同様に、もし可能なら、ガルニチュールを料理の周囲に配置するよりは、別添で供したほうがいいだろう³⁾。そうすればどんな料理であっても、本体は事前に切り分けて、ソースにまみれていない状態で盛り付けられた姿を、お客様方にご覧いただくことが可能だ。それからすぐにガルニチュールとソースを回していけばいい。この方式以外に、盛り付けを素早くおこない、清潔で熱々の状態で料理をご提供する手段はなからう。

これはとりわけ、ルルヴェ⁴⁾と呼ばれる大掛かりな仕立ての料理の場合にあてはまることだ。ノワゼット⁵⁾やトゥルヌドのようなさして大規模ではない仕立てのアントレ⁶⁾と呼ばれる料理については、給仕の際に切り分けてガルニチュールを盛り付けてからお客様にお出しするよりは、おひとり様分ずつ盛り付けて供することにすれば、「アントレ」の存在理由はますます低いものとなる。

それでも、アントレについてはそうしたほうがいい。この問題に関しては、料理本体の盛り付けとガルニチュールを切り離したほうが、毎回確実により早く料理をご提供できるのだから、どんな盛り付けの料理だろうと、ぜひためらうことなくこの方式を採用していただきたい。

- 1) 牛フィレ肉を厚さ約 2 cm に切ったもの。周囲に豚背脂のシートを巻いて調理することが多いが、アメリカもしくはイギリス経由で周囲にベーコンを巻く調理法が日本に伝わったために、混同されやすいので注意。フランス料理としては、豚背脂のシートを巻く。
- 2) désosser (デゾセ)。日本の調理現場でも比較的によく使われる用語。この語に含まれる os は「骨」のこと、dé は「反対、除去」などを意味する接頭辞、er は動詞であることを示す語尾。したがって、文字どおり「骨を取り除く」の意になる。
- 3) émincer (エマンセ)。
- 4) boulanger/boulangère は「パン屋、パン職人」の意。
- 5) rissoler (リソレ)。
- 6) tourner (トゥルネ)

牛、羊肉料理に野菜を添える場合にふさわしいソースについて

Remarque importante sur les sauces applicables aux Entrées de Boucherie garnies de Légumes.

エスパニョル [p.10] 系の派生ソースは野菜を添えた牛、羊肉料理にはふさわしくない。とろみを付けたジュ [p.11] のほうが圧倒的にいい。

だが、いちばんいいのは、軽く仕上げたグラスドヴィアンド [p.7] 1 dL に 125 g のバターを加えて¹⁾、レモン果汁ほんの数滴で仕上げたものだ。とはいえ、このバターを加えたグラスドヴィアンドは野菜を包み込んでしまわない程度に充分に軽い仕上がりにすること²⁾。

アスパラガスの穂先とかプチポワ³⁾、アリコヴェール⁴⁾、マセドワヌ⁵⁾などの野菜は、ソースをある意味、分解してしまう。それは野菜そのものが持つ水分によってだったり、野菜をあえているアパレイユのせいだったりする。

その結果、大皿から取り皿に分けてお客様のところに運ばれた時には、ほとんど食欲を失なわせるような見た目になってしまう。こういう事態はソース・シャトーブリヤン [p.30] か、バターを加えたグラスドヴィアンドを料理に合わせれば解決する。これらのソースは分解しないどころか、野菜のガルニチュールとともによく合う。同時に、野菜のガルニチュールにもこれらのソースはとても素晴らしいふんわりとした食感を与えてくれるからだ。

そんなわけで、以下の点にぜひとも留意していただきたい。出来るだけ、エスパニョル系の派生ソースやトマトソースは、ガルニチュール・フィナンシエール [p.103] やゴダール [p.105] のような、トリュフ、雄鶏のとさかとロニョン、クネル、マッシュルームなどを添える料理にとっておくべきだ。野菜のガルニチュールには、とろみを付けたジュ、もしくはバターを加えたグラスドヴィアンドのほうがずっと好ましい。

ガルニチュールのレシピ

GARNITURES

(ここで示す分量はすべて仕上がり 10 人分)

ガルニチュール・アルジェリア風 Garniture à l'Algérienne

(牛、羊の塊肉⁶⁾の料理に添える)

- ワインの栓の形にしたさつまいものクロケット [p.0] 10 個。
- 小さなトマト 10 個は中をくり抜いて味付けをし、植物油少々で弱火で蒸し煮する。

- 【別添】薄く仕上げたトマトソース [p.13] に、グリルして皮を剥き、細かい千切りにしたポワヴロン⁷⁾を加える。

ガルニチュール・アルザス風 Garniture à l'Alsacienne

(牛、羊の塊肉、牛フィレ、トゥルヌドに添える)

- ブレゼ⁸⁾したシュークルート⁹⁾を詰めてハムの脂

1) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。

2) グラスドヴィアンドとはフォンを煮詰めたものに他ならないから、ここで述べられているのは、とろみを付けたジュ [p.11] から「とろみ」の要素であるでんぷんを省き、やや多めのバターを加えて滑かに仕上げたもの、と考えていい。

3) glacer (グラセ)。

4) 長さ 6 cm 程度の細長い樽の形状にすること。両端は切り落すので、ラグビーボール形ではない。

5) petits pois (プティポワ) いわゆるグリンピースのことだが、日本でよく知られているものよりも若どり小さく、風味も軽やかで甘みがある。

6) 原文 Pour les pièce de boucherie より正確に訳すなら、「肉屋 (boucherie) が伝統的に扱ってきた、白身肉を除く畜産精肉」、具体的には牛、羊 (馬も含まれる) の塊肉」であり、牛の場合は基本的にランプ、イチボに相当する部位、羊の場合は鞍下肉から腿上部にかけての部位を塊のまま調理したものを意味することがほとんど。

7) いわゆる青果としてのパブリカ。

8) キャベツのブレゼ [p.0] を参考にすること。

9) 生食出来ないくらい固くて大きな専用品種であるキャベツを千切りにして香辛料などとともに塩蔵、醗酵させたもの。ドイツのザワークラウトが原型だが、歴史的にフランスとドイツで領土の取り合いとなったアルザス地方で独自に発展した。温めたシュークルートにソーセージなどの豚肉加工品を添えた choucroutes garnies (シュークルートガルニ) はアルザスの名物料理のひとつ。

身のないところを円く切ってのせたタルトレット 10 個。

- ・【別添】とろみを付けた仔牛のジュ [p.11]。

ガルニチュール・アメリカヌ¹⁾

Garniture à l'Américaine

(魚料理に添える)

- ・このガルニチュールは必ず、オマール・アメリカヌ [p.0] の方法で調理した尾の身をやや斜めに 1 cm 程度の薄切り²⁾にして供する。
- ・【別添】オマール・アメリカヌのソース。

ガルニチュール・アンダルシア風³⁾

Garniture à l'Andalouse

(牛、羊の塊肉料理や鶏料理に添える)

- ・中位の大きさのポワヴロン 10 個をグリル焼きして中をくり抜き、ギリシャ風ライス [p.0] を詰

める。

- ・なす⁴⁾を 4 cm の厚さの輪切りにして面取りをし、中に窪みをつくって油で揚げ、提供直前に油で炒めたトマトをのせる。
- ・【別添】とろみを付けたジュ [p.11]。

ガルニチュール・アルル風⁵⁾

Garniture à l'Arlésienne

(トゥルヌド、ノワゼットに添える)

- ・なす⁶⁾は 1 cm 程の厚さにスライスして塩こしょうをし、小麦粉をまぶして油で揚げる。
- ・トマトは皮を剥いてスライスし、バターでソテーする。
- ・玉ねぎは輪切りにして指輪のようにばらばらにし、小麦粉をまぶして油で揚げ、こんもりと盛る。
- ・【別添】トマト風味のソース・ドゥミグラス [p.11]

1) ソース・アメリカヌ [p.26] も参照されたい。

2) escalope (エスカロップ) 肉などを筋繊維と直角に、厚さ 1~2 cm に丸くスライスしたもの。

3) アンダルシア風、つまりスペイン風といいながら、ギリシャ風ライスを使うという点からも、料理名に付けられた地名がしばしば不確かで大雑把な理由さえないことが多いことが理解されよう。

4) フランスで伝統的なタイプのなすはヘタが緑色で、風味や調理特性はいわゆる米なすに近いが、形状は比較的細長い。直径 4~6 cm、長さ 25 cm くらいのもが多い。

5) 南フランスの都市 Arles (アルル) の形容詞および名詞形。名詞の場合は「アルルの人」の意味になる。アルルはオランダ出身の印象派~ポスト印象派の画家フィンセント・ファン・ゴッホ Vincent van Gogh (フランス語では昔からヴァンソンヴァンゴグと呼ぶ習慣が付いてしまっており、現代フランス語の原語発音尊重の風潮にもかかわらず、そのように発音されることは多いようだ) が 1888 年から 1889 年までアトリエを構え、「ひまわり」など多くの傑作を描いた。有名な、自分の耳を切り落すという「事件」を起こしたのもアルルでのことだ。この時期の作品のひとつに、「アルルの女 (ジヌー夫人)」と呼ばれる一連のものがある。モデルはアルルのカフェの経営者だといわれている。もっとも、フランスにおいて画家としてのゴッホおよび彼の作品は生前はほとんど評価されることがなく、生前に売れた絵は 1 枚だけだったとさえいわれている。このレシビは初版つまり 1903 年から収められているため、ゴッホの絵との関連はほぼないと考えていいだろう。むしろ、小説家アルフォンス・ドーデ原作を戯曲化してジョルジュ・ビゼーが劇音楽を付けた『アルルの女』(1872 年初演、1878 年再演) との関連があるのと見るのがいいだろう。この作品は初演時点ではあまり好評ではなかったが、再演で大ヒットとなった。ソース・ボヘミアの娘 [p.50] のように、人気のある劇やオペラのタイトルを料理名につけて、その人気にあやかろうという風潮が 19 世紀後半には比較的多かった。そのため、トマトとなすという南フランスを思わせる食材を使っているのもアルルという土地に何の関係もないと思われる、内容的にも凡庸なこのガルニチュールに、当時の人気作品の名をつけて、いかにも流行のものであるかのように供したのが定着した、と考えることも可能だろう。その場合は「**ガルニチュール・アルルの女**」と訳すべきかも知れない。なお、ビゼーが最初に作曲したのは 27 曲からなる舞台音楽であって、独立した音楽作品でもなければ、オペラでもなかったが、そのなかから数曲を選んで編曲し (あるいは作曲しなおし)、『アルルの女 組曲』としてここに広く知られている。第 1 組曲と第 2 組曲があり、前者はビゼー自身によるオーケストラ用編曲。後者はビゼーの死後 1879 年に友人エルネスト・ギローが完成させた。第 1 組曲の「メヌエット」や第 2 組曲の「ファランドール」など、曲名は知らずとも、メロディーを聴いたことのある読者も少なくないと思われる。

6) なす、トマト、玉ねぎの分量は記されていないので適宜判断すること。

1) 原文の à la Banquière をここでは文字通り訳した。料理名において [à la + 形容詞の女性形] は通常、à la manière/façon ~ の manière あるいは façon が省略されたものとする。これら manière, façon いずれも女性名詞であるために、この後に付ける形容詞も女性形となる。ところが「~風」「~を記念して/~を称揚して」の意味で [à la + (固有) 名詞] という用法もある。これは à la manière de + 名詞、の manière de が省略されたものとする。Banquier (ボンキエ) は「銀行家」を意味する名詞であり、対応する女性名詞が banquière となり、女性銀行家あるいは銀行家夫人の意となる。そのため、従来は「銀行家風」と訳されていたが、あえて文法原則に忠実に「銀行家夫人風」を訳した。さて、この料理名だが、日仏料理協会編『フランス 食の事典』(白水社、2000 年) には「産業革命に伴う産業の隆盛を支えた銀行は、現代にいたるまで資本主義社会の根幹をなすもので、その経営者は 19 世紀において金持ちの代名詞ともなった。当時、「銀行家風」は王風、王妃風にかわる新しい表現だった (pp.162-163)」と説明されている。ところが、料理書においてこの à la Banquière という表現は 1856 年のデュボワ、ベルナル共著『古典料理』以前には見つからない。しかも、「冷製料理用ガルニチュール・銀行家夫人風」Garniture à la banquière, pour froid (t.1, p.259) および「若鶏のガランティーヌ・銀行家夫人風」Galantine de poulet à la banquière (t.2, p.40) の 2 つでのみ料理名に使われているのみ。ガルニチュールの概要は、オマール 2 尾の身をやや斜めの円形 (エスカロップ) にスライスする。これをひとつずつ別々の陶製の器に入れ、小さなアーティチョークの基底部を茹でたもの、大きな黒または白トリュフのスライス、マッシュルームのスライス、コルニションのスライスを盛り込み、塩、こしょう、植物油、パセリとエストラゴンのみじん切りで味付けし、銘々に供する、というもの。本書のガルニチュールと温製、冷製の違いはあっても、同じ名称とは思えにくい異なった内容。その前後および以前については、毎年のように版を重ねながら増補されたために料理の流行、変遷を見るのに非常に便利なヴィアールにもオードにも収録されておらず、グフェ『料理の本』(1867 年) にも見あたらない。本書よりやや時代が下って、1838 年の『ラールス・ガストロノミック』初版の「ガルニチュール・銀行家夫人風」は「鶏、仔牛胸腺肉 (リドヴォー) の料理、ヴォロヴァン用。クネル [p.0]、マッシュルーム、トリュフのスライス、ソース・バンキエール (p.136)」と定義されている。ソース・バンキエール sauce banquière については「卵料理、鶏料理、牛や

。
ガルニチュール・銀行家夫人風¹⁾
Garniture à la Banquière

(肥鶏の料理に添える)

- ・ ひばり²⁾10羽を背側から開いて骨をすべて取り除き³⁾、ファルス・グラタン [p.79] を詰めて、表面を色よく焼き、カスロールで火を通す⁴⁾。
- ・ 鶏のファルス [p.75] で作った小さなクネル [p.0] 10個。
- ・ トリュフのスライス 10枚。
- ・ 【別添】 トリュフエッセンス入りソース・ドゥミグラス [p.11]。

ガルニチュール・ベリー風⁵⁾
Garniture à la Berreichonne

(牛、羊肉の大きかりな料理⁶⁾に添える)

- ・ 卵の大きさにしたサヴォイキャベツのブレゼ [p.0] 20個。
- ・ キャベツとともに火を通した塩漬豚バラ肉の小さなスライス 10枚。
- ・ 小玉ねぎ 20個と大粒のマロン 20個はこのガルニチュールを添える肉の煮汁で火を通す。
- ・ 【別添】 アロールト⁷⁾でとろみを付けた、ブレゼ

の煮汁。

ガルニチュール・ベルニ⁸⁾
Garniture à la Berny

(ジビエおよびマリネした牛、羊肉料理⁹⁾用)

- ・ 小さな俵形にしたじゃがいものクロケット・ベルニ¹⁰⁾10個
- ・ 空焼きしたタルトレット 10個にバターを加えたマロンのピューレをドーム状に詰め、バターで軽くソテーして艶を出させたトリュフのスライスをタルトレットに1枚ずつのせる
- ・ 【別添】 軽く仕上げたソース・ポワヴラード [p.22]。

ガルニチュール・ブザンソン風¹¹⁾
Garniture à la Bizontine

(牛、羊の塊肉料理およびトゥルヌドに添える)

- ・ じゃがいも・デュシェス [p.0] を成形して卵液を塗りオーブンで焼いた小さなクルスタード 10個に、生クリーム入りのカリフラワーのピューレを絞り袋を使って詰める。
- ・ 半割りにして詰め物をしたレチュのブレゼ [p.0] 10個。
- ・ バターを加えて仕上げたとろみを付けたジュ

羊の副生物(リドヴォーなど)、ヴォロヴァン用。ソース・シュブレーム 2 dL にマデイラ酒 1/2 dL を加え、布で漉す。トリュフのみじん切り大さじ 2 杯を加えて仕上げる (p.959) とある。2007 年版の『ラルース・ガストロノミック』でもほぼ同様の内容だが、ソース・パンキエールのレシピはこの版では欠落している。また、20 世紀についても、1950 年に刊行されたレシピ集『フランス料理技法』(Flammarion) にソース・パンキエールのレシピは見られるが (p.147)、これはモンタニエの『料理大全』(1929 年) からの引用であり、ガルニチュール・パンキエールについては何も出ていない。1952 年のベラブラ『近代料理技術』にも、1953 年のキュルノンスキー編『フランスの料理とワイン』にもこれらへの言及はない。

- 2) mauviette (モヴィエット)、ひばりの食材としての名称。生物としては *alouette* (アルエット) と呼ぶ。なお、オルレアネ地方の郷土料理に、*pithiviers de mauviettes* という、脳と鶏のファルスを詰めたひばりを折込みパイ生地で包んで焼いた料理があるが、*pithiviers* (ピティヴィエ) とだけ言う場合は、バターと砂糖、アーモンドパウダーなどを折込みパイ生地で包んで上部を渦巻模様に装飾したオルレアネ地方発祥の菓子を指すので注意。
- 3) désosser (デゾセ)。日本の調理現場でも比較的良好に使われる用語。この語に含まれる *os* は「骨」のこと、*dé* は「反対、除去」などを意味する接頭辞、*er* は動詞であることを示す語尾。したがって、文字どおり「骨を取り除く」の意になる。
- 4) en casserole (オンカスロール) カスロール仕立てと解釈も可能。ソース・スミターヌ [p.39] 訳注参照。
- 5) berrichon(ne) (ベリション/ベリショーン) はフランス中央部にある地方名 Berry の形容詞。ここでは女性形 *berrichonne* となる。山羊乳のチーズで有名。なおフランス史関連の書物においてよく見かける、ベリー公 *duc de Berry* (デュックドベリー) という公爵位はフランスの王族(つまりその時の王の近縁者) に与えられた爵位で、その後フランス王となった者も多い。このため、いわゆる「世襲」はされてこなかった。また、中世フランスでもっとも豪華で美しい写本とされる数部の『ベリー公のいとも豪華なる時祷書』(14 世紀) は当時のベリー公ジャン 1 世が作成させたもの。
- 6) ルルヴェ *relevé* のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。
- 7) Allow-root 南米産クズウコンを原料とした良質のどんぐん。現代の日本ではコーンスターチで代用することがほとんど。
- 8) ピエール・ド・ベルニ *Pierre de Bernis* (1715~1794) のこと。なぜか料理名としては *Berny* の綴りが一般的だが、個人名なのでもちろん誤り。29 才でアカデミーフランセーズに入った俊才。ポンパドゥール夫人の庇護のもとルイ 15 世からも重用された。駐ヴェネツィア大使として食卓外交を展開したが、フランス革命後、ローマで客死した。
- 9) シュヴルイユ仕立てのこと。ソース・ポワヴラード [p.22] およびマリナード [p.63] 参照。
- 10) 本書の温製オードブルの節に「クロケット・ベルニ」は掲載されていない。野菜料理の章にあるじゃがいも・ベルニ [p.0] をアバレイユとしてクロケットを作ることになる。
- 11) Besonçon (ブゾンソン) フランス東部、ブルゴーニュ=フランシュ=コンテ圏の都市。形容詞は通常 *bisontin(e)* (ビゾンタン/ビゾンティーヌ) だが、本書のように *bizontin(e)* と綴ることもある。なお、1980 年代に画期的といわれたフランス語教材 *C'est le printemps* の第 1 課においてはじめて出てくる地名がブザンソンだった。この教材は会話例のリアリティや題材として *documents authentiques* (ドキュモンオトンティック=現実にあるドキュメントすなわち言語を用いたさまざまな書類、看板、広告など) を積極的に採用したこととともに、アブレ 68 (フランスの学生運動および現代思想における転換期のひとつとなった 1968 年の「五月革命」以後に多方面において展開された時代特有の雰囲気) が強く表われているのが特徴だった。同時期のフランス語教材の傑作とされる(やや保守的な傾向の) 通称「カペル」*Le français en direct* と並び、フランス語教育・教授法において現在の EU およびフランスで定められ運用されている「外国語としての言語コミュニケーション能力」の概念形成の先駆けとなった。アブレ 68 的なものは食文化、料理の世界においても、ゴ&ミヨの批評と店の格付けにおける、既存のミシュランのガイドブックのオルタナティブとしての方向性、ヌーヴェルキュイジージュ宣言などによく表われている。

[p.11]。

ガルニチュール・ブランジェール¹⁾ Garniture à la Boulangère

(羊、乳呑み仔羊、鶏料理に添える)

1. 玉ねぎ 250 g は薄切りにし²⁾て、バターで色よく炒める。
2. じゃがいも 750 g は櫛切りか薄切りにする。
3. 塩 15 g とこしょう 5 g。
 - 1〜3 を混ぜ合わせて、このガルニチュールを添える肉を油を熱したフライパンで表面を焼き固め³⁾とともにオーブンに入れて、一緒に火を通す。
 - 鶏の場合は、じゃがいもはオリーブ形に成形し⁴⁾、小玉ねぎをあらかじめバターでこんがり焼き色を付けておく。
 - 【別添】美味しい肉汁(ジュ)少々。

ガルニチュール・ブクティエール⁵⁾ Garniture à la Bouquetière

(牛、羊の大掛かりな仕立ての料理⁶⁾に添える)

- にんじん 250 g と蕪 250 g はスプーンで中をくり抜いて下茹でし、バターで色艶よく炒める⁷⁾。
- 小さなじゃがいも 250 g はシャトー⁸⁾に成形する⁹⁾。
- プチポワ¹⁰⁾250 g と、さいの目に切ったアリコヴェール¹¹⁾250 g。
- カリフラワー 250 g は花束の形状にバラしておく。以上の材料をそれぞれ加熱調理した後に、塊肉の周囲に、ブーケ状に、それぞれを離してニュアンスが明確になるように盛り付ける。カリフラワーのブーケにはオランダーズソース [p.33] を薄く塗

ること。

- 【別添】塊肉を調理した際の肉汁の浮き脂を取り除き¹²⁾、澄ませたもの。

ガルニチュール・ブルジョワーズ¹³⁾ Garniture à la Bourgeoise

(牛、羊の塊肉料理に添える)

- にんじん 500 g は、にんにくのような形に成形して¹⁴⁾下茹でし、バターで色艶よく炒める¹⁵⁾。
- 小玉ねぎ¹⁶⁾500 g は下茹でした後にバターで色艶よく炒める。
- 塩漬豚バラ肉¹⁷⁾125 g はさいの目に切ってバターでこんがり炒める。
- このガルニチュールは、塊肉にほぼ火が通った段階で、鍋の中の肉の周囲に入れてやり、ブレゼの煮汁で火入れを完全にすること。

ガルニチュール・ブルゴーニュ風¹⁸⁾ Garniture à la Bourgeoise

(牛の塊肉¹⁹⁾料理に添える)

- 小玉ねぎ 500 g はバターで色艶よく炒める。
- マッシュルーム 250 g は四つ割りにしてバターで炒める。
- 塩漬豚ばら肉 125 g はさいの目に刻み、強火でこんがり炒める。これらを適当なタイミングで、鍋で加熱中の肉の周囲に投入する。肉を煮るのには、必ず上等の赤ワインを用いること。それがブルゴーニュ風の仕立てを特徴づける絶対条件。
- 【別添】ブレゼの煮汁。

1) boulanger/boulangère は「パン屋、パン職人」の意。

2) émincer (エマンセ)。

3) rissoler (リソレ)。

4) tourner (トゥルネ)。

5) 花売り娘、の意。

6) ルルヴェ relevé のこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。

7) glacer (グラセ)。

8) 長さ 6 cm 程度の細長い樽の形状にすること。両端は切り落すので、ラグビーボール形ではない。

9) いずれも適切に加熱調理するが、この節では細かく説明されていないので、対応する野菜のページを参照すること。

10) petits pois (プティポワ) いわゆるグリンピースのことだが、日本でよく知られているものよりも若どり小さく、風味も軽やかで甘みがある。

11) haricots verts さやいんげんのことだが、これも日本のものより若どりに適した品種が好まれる。

12) dégraisser (デグレセ)。

13) bourgeois(e) (ブルジョワ/ブルジョワーズ)。ブルジョワ風の意。中世においては都市に住む貴族ではないある種の特権階級を意味したが、19 世紀以降は、肉体労働をせずに快適できわめて豊かな生活をおくれる社会階層、の意に変化した。社会が物質的に、経済的に豊かになるにともない petit bourgeois (プティブルジョワ) なる階層も出現したが、ブルジョワの本義はあくまでも「大金持ち」であり、現代日本語でいうところの「セレブ」に相当すると思ってい。

14) tourner (トゥルネ)。

15) glacer (グラセ)。もともとは「鏡のようにする」ところから「艶を出す」の意となり、野菜の場合はもっぱら下茹でした後にバターで軽く炒めて艶を出すことをいうが、場合によっては茹でる段階で砂糖を煮含めたりもする。

16) 日本のいわゆる「ペコロス」は黄色系品種が多いが、フランスの小さな玉ねぎはもっぱら白系品種であり、甘さや風味がまったく異なるので注意。

17) 原文 lard de poitrine (ラルドポワトリーヌ) は豚バラ肉のことだが、通常は塩蔵、熟成させたもの、およびそれを冷燻にかけたものを指す。しばしば「ベーコン」と誤訳されているが、日本語のいわゆるベーコンとは違うので注意。

18) いわゆる boeuf bourguignonne (ブフブルギニョンヌ) とほぼ同じと考えていいが、現代のそれが肉を比較的細かく切って調理するのに対して、ここでは 19 世紀的な大皿料理としてのブレゼを前提にしていることに注意。

19) 原文 pièce de boeuf そのまま訳せば牛の塊肉となるが、いわゆるランプ、イチボの部分から 2〜3 kg の塊を切り出してブレゼにすることが多い。

ガルニチュール・ブラバント風¹⁾ Garniture à la Brabançonne

(牛、羊の塊肉の料理に添える)

- ・空焼きしたタルトレット 10 個に、下茹でしてバターで蒸し煮した²⁾芽キャベツ³⁾をピュレにして詰め、ソース・モルネー [p.35] を塗る。
- ・じゃがいも・デュシェス [p.0] で作った小さな円盤形のクロケット 10 個。
- ・【別添】とろみを付けたジュ [p.11]。

ガルニチュール・ブレオン⁴⁾ Garniture Bréhan

(牛、仔牛の塊肉の料理に添える)

- ・小さなアーティチョークの基底部に、そら豆のピュレをドーム状に詰める。
- ・カリフラワーの小房 10 個はソース・オランダーズ [p.33] を軽く塗っておく⁵⁾。
- ・小さなじゃがいも 10 個はバターで火を通し、パセリのみじん切りを振る。
- ・【別添】塊肉をブレゼした煮汁。

ガルニチュール・ブルターニュ風 Garniture à la Bretonne

(羊料理に添える)

- ・茹でた白いんげん豆またはフラジョレ⁶⁾ 1 L をブルターニュ風ソース [p.14] (ブラウン系の派生

ソース参照) であえる、パセリのみじん切りを振りかける。

- ・【別添】塊肉の肉汁 (ジュ)

ガルニチュール・ブリヤサヴァラン⁷⁾ Garniture Brillat-Savarin

(鳥類のジビエ料理に添える)

- ・空焼きしたごく小さなタルトレットに、トリュフを加えたベカスのスフレ [p.0] ⁸⁾のアパレイユをピラミッド形に盛り、提供直前にやや低温のオーブンで焦がさないように火を通す。
- ・大きなトリュフのスライス。
- ・【別添】これを添えるジビエのフュメ [p.6] で作った美味しいソース・ドゥミグラス [p.11]。

ガルニチュール・ブリストル⁹⁾ Garniture Bristol

(牛、羊の塊肉料理に添える)

- ・アプリコットの形状、大きさの米のクロケット [p.0] ¹⁰⁾10 個。
- ・茹でたフラジョレ¹¹⁾ 1/2 L をヴルテ [p.12] であえる。
- ・くるみ大の丸い小さなじゃがいも 20 個はバターで火を通し、溶かしたグラスドヴィアンド [p.7] を塗る。
- ・【別添】塊肉をブレゼした煮汁。

1) 現在はベルギー中部の州ブラバント Brabant の、の意。なお、この名称のガルニチュールは『ラールス・ガストロノミック』初版にも掲載されているが、内容がまったく異なる。アンディーヴとじゃがいものピュレ、ホップの若芽を茹でてバターか生クリームであえたもので構成するという (p.239)。なおブラバントは中世においてブラバント公国として独立した国家であった。ベルギー王国成立後は、儀礼称号としてベルギー王家の法定推定相続人にブラバント公の称号が授けられるようになった。なお、エスコフィエによるピーチメルバ [p.0] 創案のきっかけとなったといわれるワーグナーの楽劇『ローエングリン』においてネリー・メルバ Nellie Melba (1861~1931) が演じていたエルザ・フォン・ブラバントはブラバント公国の公女という設定。

2) étuver (エチュヴェ)。

3) 芽キャベツは choux de Bruxelles (シュドブリュクセル、ブリュッセルのキャベツの意) と呼ぶ。

4) このガルニチュールについては、初版から掲載されているにもかかわらず、Bréhan がブルターニュ地方の町の名であることしかわかっていない。ファーヴルにもデュボワ、ベルナル 『古典料理』にも言及は見られない。いささか疑問なのは、Bréhan の住人は bréhannais という語で表わすことから、形容詞も同様であり、garniture à la bréhannaise (ガルニチュールアラブレアネーズ) の名称でもおかしくないのだが、第二版および第三版では Garniture à la Bréhan となっており、まるで人名のように扱われていることだろう。なお、ブルターニュ地方はアーティチョークの生産で有名だが旬は晩春から初夏にかけてであり、このガルニチュールの構成要素に初版はトリュフのスライスをそら豆のピュレを詰めたアーティチョークの上のにのせる指示がある。カリフラワーも基本的には冬の野菜である。それに対してそら豆は乾物であれば 1 年中、フレッシュのものはやはり晩春から初夏が旬である。レシピには乾物を使うかフレッシュを使うかの指示がないが、「季節感」を演出するためには、フレッシュのそら豆を用いたいところだろう。

5) 茹でてよく水気をきっておくこと。

6) flageolet 白いんげん豆の一種で、通常のものより小粒。

7) ジャン・アンテルム・ブリア＝サヴァラン (Jean Anthelme Brillat-Savarin) (1755~1826)。法律家であり、弁護士、一時はアメリカに亡命し、のちに裁判官として活躍したが、とりわけ、はじめ匿名で出版した『美味礼讃』*Physiologie du Goût* (1825 年、タイトルを直訳すれば「味覚の生理学」) で知られる。この著作は食をめぐる考察からなる随筆集だが、必ずしも生真面目な哲学的記述ばかりではない。むしろ「食をめぐる知的な面白読み物」ともいえるべき内容であり、のちに「生理学もの」というジャンルが流行する嚆矢となった。これにインスパイアされたバルザックが『結婚の生理学』(1829 年) を出版し文筆家バルザックとして最初のヒット作となった。その後に続けとばかりに「○○の生理学」と題した書物が 19 世紀中頃まで数多く出版された。その多くはほとんど文学的にも省みられることのないもので、「丸わかり○○」あるいは「○○のすべて」的なものばかりだった。このため、「生理学もの」のうちで文学史において一般的に価値を認められている作品は『美味礼讃』および『結婚の生理学』くらいしかない。

8) 現行版の原書でベカスのスフレの項を見ると、ベカス・ファヴァール [p.0] と同じ、とある。なお、ファヴァール Favart というのは劇場の名称で、オペラコミック座が 19 世紀以来本拠地になっていたが、2 度の火災に遭い、その度に再建された。19 世紀にはイタリアオペラを主な演目とする「イタリア座」(テアトル・イタリアン) が間借りのようなかたちでファヴァール劇場を本拠地していた時期もある。現在のファヴァール劇場は 1898 年に再建され、2005 年以降国立となったオペラコミック座の本拠地となっている。

9) Bristol はイギリス西部の港湾都市。このガルニチュールの名称となった由来などは不明。

10) 本書の「米のクロケット」はアントルメすなわちデザートとして砂糖を加えて甘くつくるレシピであり、そのとおりにすべきかどうかは一考の余地がある。

11) ガルニチュール・ブルターニュ風 [p.98] 訳注参照。

ガルニチュール・ブリュッセル風¹⁾**Garniture à la Bruxelloise**

(牛、羊の塊肉料理に添える)

- ・アンディーヴ 10 個は白さを保つようにしてブレゼする。
- ・シャトー²⁾に成形したじゃがいも 10 個。
- ・芽キャベツ 500g は下茹でした後バターで蒸し煮する³⁾。
- ・【別添】マデイラ酒風味のやや軽く仕上げたソース・ドゥミグラス [p.11]。

ガルニチュール・カンカル風⁴⁾**Garniture à la Cancaleise**

(魚料理に添える)

- ・牡蠣 20 個の剥き身は、沸騰しない程度の温度の湯で火を通し、周囲をきれいに掃除する。殻を剥いたクルヴェットの尾 125g
- ・ノルマンディ風ソース

ガルニチュール・カルディナル⁵⁾**Garniture à la Cardinal**

(魚料理に添える)

- ・立派なオマールの尾の身をやや斜めに厚さ 1cm 程度にスライスしたもの 10 枚。
- ・真黒なトリュフのスライス 10 枚。
- ・さいの目に切ったオマールの身 60 g とトリュフ

50 g。

- ・ソース・カルディナル [p.29]。

ガルニチュール・カスティリア風⁶⁾**Garniture à la Castillane**

(トゥルヌド、ノワゼットに添える)

- ・ポム・デュシェス [p.0] で作った小さなケースにドリュールを塗ってオーブンで焼き色を付ける。そこに、軽くにんにく風味を効かせたトマトのフォンデュ [p.85] を詰める。
- ・皿の周囲に、輪切りにして塩こしょうし、小麦粉をまぶして油で揚げた玉ねぎを飾る。
- ・【別添】デグラセした肉汁 (ジュ)⁷⁾をトマト風味に仕上げる。

ガルニチュール・シャンボール⁸⁾**Garniture Chambord**

(魚のブレゼの大掛かりな仕立てに添える⁹⁾)

- ・トリュフを加えてスプーンで成形した魚のファルスで作ったクネル [p.0] 10 個。
- ・長卵形の大きな、表面に装飾を施したクネル [p.0] 4 個。
- ・渦巻模様を付けた¹⁰⁾小さなマッシュルーム 200 g。
- ・鯉の白子を 1 cm 程度の厚さにスライスして塩こしょうし、小麦粉をまぶしてソテーしたもの 10 枚。

- 芽キャベツ choux de Bruxelles とアンディーヴ endive はいずれもベルギーで品種改良、開発された野菜であり、これらを組み合わせるとブリュッセル風とするのはいささか安易なようにも思われる。
- ガルニチュール・ブクティエール [p.97] 訳注参照。
- étuver (エチュヴェ)。下茹での段階で 2/3 ~ 3/4 くらいまで火を通しておくこと。サヴォイキャベツもそうだが、下茹でにはアクを除去する意味もあり、エチュヴェの段階で変色してしまうことがあるため、アクを充分に取り除いてから比較的短時間でエチュヴェするのが望ましい。
- ブルターニュ地方の地名 Cancale (カンカール) の形容詞 cancalais(e) (カンカレ/カンカレーズ)。牡蠣の産地として知られ、cancale という牡蠣の品種もある。17 世紀、ルイ 14 世は、ヴェルサイユ宮殿へカンカル産カキを取り寄せていたといわれている。なお、ブルターニュ地方とはいえノルマンディ地方に非常に近い位置にあるため、牡蠣を中心にしたこのガルニチュールにブルターニュの地名を冠し、ノルマンディ風ソースを合わせるの、一種の洒落とも考えられなくもないが、ブルターニュが言語文化的にフランスにおいてやや異質な歴史を持っていることを考慮すると、無神経な命名ともとられかねない。
- カトリック教会における枢機卿のこと。枢機卿の衣が真紅であることからオマールを用いた料理に付けられた名称とも、オマールが「海の枢機卿」と呼ばれるから、ともいわれている。なお、à la + 男性名詞の形態は、固有名詞の場合および、対応する女性名詞がない場合にも成立する。これは à la manière de + 名詞 の manière de が省略されたものと解釈される。さらに、料理名において à la も省略される傾向にあるため、garniture Cardinal あるいは garniture cardinal という表現も料理名においては正しいとされている。
- Castilla (カスティージャ、カスティージャ) はスペイン中部の地域で、中世はカスティリア王国だった。「カステラ」の語源ともいわれる。
- トゥルヌド、ノワゼットをフライパンでソテーし、デグラセしてトマトピュレまたは本文にあるトマトのフォンデュを加えてソースにすること。
- シャンボールとは 16 世紀、ロワール河の近くに建てられた瀟灑な城の名。このガルニチュールを添えた場合、料理名にシャンボールが冠される。鯉、サーモンが代表的だが、とりわけ 19 世紀は鯉が好まれ、カレーム『19 世紀フランス料理』第 2 巻では鯉のシャンボールだけで近代風、ロヤイヤル、レジャンスの 3 種の仕立てについて詳述されている (pp.181-189)。なお、このガルニチュールの構成も時代や料理人によって多少の変化があり、『ラルース・ガストロノミック』初版では、魚でつくった大小のクネル [p.0]、マッシュルーム、舌びらめのフィレ、バターでソテーした白子、オリーブ形に成形したトリュフ、クールブイオンで火を通したエクルヴィス、揚げたクルトン、となっている (p.516)。
- ルルヴェのこと。第二版序文訳注 [p.0] 参照。19 世紀前半くらいまではカトリックの習慣としての「小斎」が比較的厳格に守られており、料理人たちは四旬節やその他の小斎の日の献立としていかに豪華で美味な魚料理を提供するかに腐心していたのが、17~18 世紀の料理書を読むとよくわかる。カレームの著書にも魚の大掛かりな仕立てのレシピが数多く収められている。
- 原文 canneler (カヌレ)。この場合は tourner (トゥルネ) とほぼ同義だが、凹凸の刻み模様を付けた、の意。
 - turner (トゥルネ)。原義は「回す」。野菜などを包丁ではなく材料を回すようにして皮を剥いたり成形するところから。
 - ecrevisse ヨーロッパザリガニ。
 - court-bouillon (クールブイオン)。court は少量の意。つまり、原則としてはできるだけ少量の液体を煮汁として魚介類その他を加えて加熱調理するのに用いる。また、とりわけ魚介類の場合は沸騰しない程度の温度で火を通す (pocher ポシェする) のが原則。たんなる水、塩水だけでなく、ワインや香味野菜、香辛料などを加えて風味付け (および場合によっては臭みのマスキング効果) も兼ねて事

- ・オリーブ形に成形した¹⁾トリュフ 200 g。
- ・エクルヴィス²⁾6尾はクールブイヨン [p.0]³⁾で火を通し、はさみを背に回すように成形する⁴⁾（しなくてもよい）。
- ・食パンを鶏のとさかの形に切りバターで揚げたクルトン 6 枚。
- ・【別添】魚をブレゼした際の煮汁をベースにしたソース。

ガルニチュール・シャトレヌ⁵⁾ Garniture Châteline

- （牛、羊の塊肉や鶏料理に添える）
- ・アーティチョークの基底部 10 個に、固く作ったスビーズ [p.40] を詰める。
- ・殻を剥いて塊肉をブレゼした煮汁で蒸し煮したマロン 30 個。
- ・じゃがいも・ノワゼット [p.0] 300 g。
- ・【別添】ソース・マデール [p.21] を加えたブレゼの煮汁。

ガルニチュール・シポラタ⁶⁾ Garniture à la Chipolata

- （牛、羊の塊肉および鶏料理に添える）
- ・小玉ねぎ 20 個は下茹でしてバターで色艶よく炒める⁷⁾。
- ・シポラタソーセージ 10 本。
- ・コンソメで煮たマロン 10 個。
- ・塩漬豚バラ肉 125 g はさいの目に切って、強火でこんがり炒める。
- ・オリーブ形に成形して下茹でし、バターで色艶よく炒めたにんじん 20 個（なくてもよい）。

- ・【別添】このガルニチュールを添える料理の煮汁を加えたソース・ドゥミグラス [p.11]。

ガルニチュール・ショワジー⁸⁾ Garniture Choisy

- （トウルヌドおよびノワゼットに添える）
- ・半割りにしたレチュのブレゼ [p.0] 10 個。
- ・シャトーに成形した小さなじゃがいも 20 個。
- ・【別添】バターを加えたグラスドビアンド [p.7]

ガルニチュール・ショロン⁹⁾ Garniture Choron

- （トウルヌドおよびノワゼットに添える）
- ・中位か小さいアーティチョークの基底部をにバターであえたアスパラガスの穂先を詰める。アスパラガスがなければ、バターであえた小粒のプチポワでもいい。
- ・じゃがいものノワゼット [p.0] 30 個。
- ・【別添】トマト入りソース・ベアルネーズ [p.27]。

ガルニチュール・クラマル¹⁰⁾ Garniture à la Clamart

- （牛、羊の塊肉の料理に添える）
- ・プチポワ・アラフランセーズ [p.0] に細かく刻んだレチュの葉を加えてバターであえ、空焼きしたタルトレット 10 個に詰める。
- ・じゃがいものマケール [p.0] で作った円形の小さな台の上に、タルトレットをひとつずつのせる。
- ・【別添】とろみを付けたジュ [p.11]¹¹⁾。

ガルニチュール・コンポート¹²⁾ Garniture de Compote

- （鳩およびプレ・ド・グラン¹³⁾に添える）

前に用意しておくこともある。ただしこれらはあくまでも原則論にすぎない。詳細は魚料理 [p.0] のクールブイヨン [p.0] およびエクルヴィス・ナージュ [p.0] 参照のこと。なお、エクルヴィスの場合は上記の「少量」にあまりこだわらず、後ではさみを背に回しやすくなるように鍋に入れて加熱すればいいだろう。エクルヴィスはジストマ（寄生虫）のリスクがあるためしっかり加熱すること。またエクルヴィスは腕が取れやすいが、その場合でも可食部である尾の身には問題がないので装飾以外の利用はもちろん可能であり、装飾用としてはロス分を見込んで用意しておくのがいいだろう。

- 4) *trousser*（トウルセ）。
- 5) *châtelain(e)*（シャトラン/シャトレヌ）。城館の主の意。城館に住む者を思わせる豪華な、の意で料理名として使われるようになったようだ。
- 6) もとはイタリアで玉ねぎとソーセージを煮込んだ料理（*cipollata* チポッラータ < *cipolla* チポッラ=玉ねぎ）を意味していたが、フランスに伝わった際に、語本来の意味に含まれていた玉ねぎが脱落して、羊腸に豚挽肉を詰めた小さなソーセージをこう呼ぶようになったといわれている。
- 7) *glacer*（グラセ）。本文下のにんじんも同様の指示。
- 8) パリのセヌ川上流（=東側）約 12 km のところにある Choisy-le-Roi の地名に由来。17 世紀にショワジー城が建てられ、18 世紀にこれを相続したルイ 15 世が狩りの際に使う邸宅として利用し、現在の名称ショワジュールロワになった。その後、ポンパドゥール夫人がここに移り住み、豪華な夕食会がしばしば開かれたという。ショワジーの名称はレチュを用いた料理に付けられることが多い。
- 9) 19 世紀にあったパリの有名レストラン、ヴォワザンの料理長の名。ソース・ショロン [p.27] も参照。
- 10) パリ郊外の町の名。プチポワを使った料理にこの名が冠されるものはいくつかある。
- 11) このガルニチュールを添える料理がポワレ（ソース・ピガラード [p.14] 訳注および肉料理 [p.0] 参照）の場合には、鍋に残った香味野菜（マティニオン）にフォン少量を注いで風味を引き出し、それにコーンスターチでとろみを付けることになるだろう。
- 12) *compote*（コンポート）。果物のシロップ煮のイメージが強いが、肉や野菜をばらばらになるまで煮込んだ料理のことも指す。
- 13) *poulet de grain* 鶏の大きさや飼育方法による区別についてはソース・ショフロワ・ヴェールブレ [p.0] 参照。
 - 1) *lard de poitrine*（ラルドポワトリーヌ）、*lard maigre*（ラルドメーグル）あるいは原文のように合わせて *lard de poitrine maigre*（ラルドポワトリーヌメーグル）とも呼ぶが、塩漬けにして熟成させた豚バラ肉のこと。通常、*lard* だけの場合は *lard gras*（ラルドグラ）すなわち豚背脂のことを意味するので注意。
 - 2) *lardon*（ラルドン）。たんに *lardon* というだけで、この豚バラ肉の塩漬けを拍子木状に切ったものを意味することはごく一般的で、塩漬け後に冷燻にかけた *lard de poitrine fumé* を拍子木に切ったものは *lardon fumé*（ラルドンフュメ）と呼ばれる。
 - 3) *rissoler*（リソレ）油脂を熱して、素材の表面をこんがり焼くこと。語源は中世からある *rissole*（リソール）という円形または半円形、塩味または甘い焼き菓子（揚げ菓子）—つまり時代や地域とともに非常にバリエーションに富むものだが、こんがりとした色合

- ・塩漬け豚バラ肉¹⁾250 は拍子木²⁾に切り、下茹でしてからバターでこんがり炒める³⁾。
- ・小玉ねぎ 300 g は下茹でしてバターで色艶よく炒める⁴⁾。
- ・小さなマッシュルーム 300 g は生のまま 2 つに切り、バターで炒める。
- ・これらは鳩とともに火入れを仕上げ、供する際には鳩を覆うようにガルニチュールを盛る。

ガルニチュール・コンティ⁵⁾ Garniture Conti

- (牛、羊の塊肉のブレゼに添える)
- ・レンズ豆⁶⁾のピューレ 750 g。
 - ・脂身のほとんどない豚バラ肉の塩漬け 250 g は長方形に切って、レンズ豆を煮る際に一緒に煮ておく。
 - ・【別添】ブレゼの煮汁。

ガルニチュール・コモドル⁷⁾ Garniture à la Commodore

- (魚の大掛かりな仕立てに添える)
- ・エクルヴィスの尾の身を入れた小さなグラタン皿 10 個。
 - ・メルラン⁸⁾のファルス [p.75] にエクルヴィスバター [p.0] を加え、スプーンで成形したクネル [p.0] 10 個。
 - ・大きなムール貝のヴィルロワ [p.0] 10 個。
 - ・仕上げにエクルヴィスバターを加えたノルマンディ風ソース [p.37]。

いに仕上げるのは共通している。

- 4) glacer (グラセ)。
- 5) ブルボン王家のひとつ Condé (コンデ) 家の傍流 (いわゆる分家筋) で、代々のコンティ大公 le prince de Conti (ルブランズドコンティ) がいる。もとはビカルディ地方アミアンの近くにある Conty というところを領地に行っていたのが家名の起源。コンティの名は本書でも、レンズ豆のポターージュ、ピューレ・コンティ [p.0] が収められている。このガルニチュールは 18 世紀のコンティ大公ルイ・フランソワ・ド・ブルボン (1727~1776) の料理人が考案したと伝えられているが、たとえ事実であったとしても、あまりにシンプルなものなので、ガルニチュールとして供することを考えた、というのがせいぜいのところか。
- 6) lentille (ロンティーユ)。西アジア原産。レンズ豆はおそらく農耕がはじまったごく初期からの作物で、エジプトや地中海沿岸で多く栽培されていた。温暖な気候に向いた作物であり、その意味ではフランス北部に縁があるコンティ大公の名はふさわしくないかも知れない。旧約聖書の「創世記」にも出てくる。アブラハムの息子イサクの双子のうちのひとりエサウはすぐれた狩人に、もうひとりのヤコブは「穏かな人で天幕の周りで働くのを常として」いた。(中略) ある日のこと、ヤコブが煮物をしていると、エサウが疲れきって野原から帰ってきた。エサウはヤコブに言った。『お願いだ、その赤いもの (アダム)、そこの赤いものを食べさせてほしい。わたしは疲れきっているんだ。』(中略) エサウは誓い、長子の権利をヤコブに譲ってしまった。ヤコブはエサウにパンとレンズ豆の煮物を与えた。(中略) こうしてエサウは長子の権利を軽んじた。(「創世記」25-27~34、新共同訳『聖書』)。これを踏まえると、Condé すなわちコンデ大公の名を冠した料理、とりわけポターージュピューレ・コンデ [p.0] が赤いんげん豆のポターージュであることと、レンズ豆を主素材とした「ガルニチュール・コンティ」およびポターージュ「ピューレ・コンティ」の関係には考えさせられるところがある。
- 7) もとは英語 commodore であり、イギリスでは艦隊司令官、アメリカでは准将の意。
- 8) merlan (メルロン) タラ科の海水魚。
- 9) キュシー侯爵 (1767~1841)。基本ソース 概説 [p.3] 訳注参照。
- 10) rognon 仔牛などでは腎臓のこと。鶏の場合は rognon blanc (ロニョンブロン) とも呼び、精巣のこと。この場合は後者。もちろんきちんと加熱調理したものをガルニチュールの構成要素とする。
- 11) ドモン公爵家 duché d'Aumon (デュシェドモン) にちなんだ名称をいわれている。
- 12) étuver au beurre (エチュヴェオブル)
- 13) escalope (エスカロップ) 肉や魚を 1~2 cm の厚さで、筋線維と直角にスライスした円形または楕円形にスライスしたもの。
- 14) paner à l'anglaise (パネアロングレーズ)。素材に小麦粉をまぶしてから、卵液に浸し、細かいパン粉で衣を付けること。日本でフライなどをつくる際に一般的な方法とよく似ているが、日本では粗いパン粉が好まれるのに対して、フランスやイギリスでは細かいパン粉を使うのが一般的。
- 15) à la Dauphine (アラドフィーヌ) 王太子妃風、の意。この料理名には由来や理由がないことがほとんど。あえていえば「豪華」であるという程度だが、存外、簡素な仕立ての料理にも付けられることがある。

ガルニチュール・キュシー⁹⁾ Garniture Cussy

- (トゥルヌド、ノワゼット、鶏料理に添える)
- ・マロンのピューレを詰めてグリル焼きした大きなマッシュルーム 10 個。
 - ・完全に球形に成形し、マデイラ酒風味で火を通した小さなトリュフ 10 個。
 - ・大きな雄鶏のロニョン¹⁰⁾20 個。
 - ・【別添】ソース・マデル [p.21]

ガルニチュール・ドモン¹¹⁾ Garniture Daumont

- (魚料理に添える)
- ・バターで鍋に蓋をして弱火で火を通した¹²⁾マッシュルーム 10 個に、それぞれエクルヴィスの尾の身を半分に切ったもの 6 枚ずつ添える。
 - ・生クリーム入り魚のファルス [p.76] を小さな球形にし、トリュフで装飾を施したクネル [p.0] 10 個。
 - ・厚さ 1cm 程にスライスした¹³⁾白子 10 枚はイギリス式パン粉衣¹⁴⁾を付けて油で揚げる。
 - ・ソース・ナンチュア [p.36]

ガルニチュール・ドフィーヌ¹⁵⁾ Garniture à la Dauphine

- (牛、羊の塊肉の料理に添える)
- ・じゃがいものドフィーヌ [p.0] をアパレイユにしたクロケット [p.0] 20 個。大きな塊肉料理に添える場合はコルクの栓の形状に、トゥルヌドやノワゼットに添えるときは平たい円盤の形にする。
 - ・【別添】マデイラ酒風味のソース・ドゥミグラス

[p.11]。

ガルニチュール・ディエープ風¹⁾ Garniture à la Dieppoise

(魚料理に添える)

- ・殻を剥いたクルヴェット²⁾の尾の身 100g。
- ・3/4 L (約 30 個) のムール貝は白ワインを加えた湯で沸騰させない程度の温度で火を通し³⁾、周囲をきれいに掃除する⁴⁾。
- ・このガルニチュールを添える魚の煮汁を煮詰めて加えた白ワインソース [p.42]。

ガルニチュール・ドリア⁵⁾ Garniture Doria

(魚料理に添える)

- ・オリーブ形に剥いたきゅうり⁶⁾30 個をバターで蒸し煮する。
- ・表皮を剥いて種を取り除いたレモンのスライスを魚の上に並べる。魚はムニエル [p.0] にしたもの。

ガルニチュール・デュバリー⁷⁾ Garniture Dubarry

(牛、羊の塊肉やノワゼット、トゥルヌドに添える)

- ・小さく分けたカリフラワーの花房を小さなボウルに詰め半球形にまとめて裏返しソース・モルネー [p.35] で覆ったもの 10 個。おろした⁸⁾チーズを振りかけて高温のオーブンでこんがり焼く⁹⁾。
- ・じゃがいものフォンダント [p.0] 10 個。
- ・【別添】塊肉をブレゼあるいはポワレした際のフォン、もしくはノワゼットやトゥルヌドをソテした後にデグラセしてソースに仕上げる。

ガルニチュール・デュシエス¹⁰⁾ Garniture à la Duchesse

(牛、羊の塊肉の料理やノワゼット、トゥルヌドに添える)

- ・じゃがいも・デュシエスを舟形または円盤状かブリオシュ型に詰めて成形し、溶き卵¹¹⁾を塗って、提供直前にオーブンでこんがり焼いたもの 20 個。

1) dieppois(e) (ディエポワ/ディエポワーズ) < Dieppe (ディエープ) ノルマンディ地方の港町の名。

2) 小海老。小さめの crevette grise (クルヴェットグリーズ) とやや大きめの crevette rose (クルヴェットローズ) が代表的。

3) pocher (ポシェ)

4) ébarber (エバルベ) 貝類の身の周囲をきれいにすること。帆立貝の場合は「ひもを取る」ともいう。

5) 原書現行版では Dorla となっているが明らかな誤植。19 世紀パリのカフェ・アングレの顧客として知られていた名家ドリアの名を冠したといわれている。12 世紀ジェノヴァの de Auria (ラテン語の filiis Auriæ すアウリアの子孫の意) から発する由緒ある家系として有名。なお、日本の洋食のドリアは 1930 年頃横浜ホテルニューグランド総料理長サリー・ワイルが発案したものといわれており、上記のドリア家とはまったく関係がない。また古代ギリシア時代の民族ドーリア人とも関係がない。ちなみに、バルザックの小説『幻滅』におなじ発音の名の Dauriat という登場人物がいる。

6) concombre (コンコンブル) 日本で一般的なきゅうりと品種系統も異なるものも多く、サイズも太さ 4~5 cm、長さ 30~45 cm で収穫する (品種によって異なる)。青臭さがなく、加熱調理することが多い。

7) Madame du Barry (マダムデュバリー) デュバリー夫人 (1743~1793) のこと。ルイ 15 世の公妾であり、フランス革命により断頭台に送られ命を落したことで知られる。もとはシャンパーニュ地方の貧しい家庭の生まれ。パリに出てのち「お針子」などの仕事や娼婦をしていたが、デュ・バリー子爵に囲われ、いわゆる demi-mondaine (ドゥミモンデーヌ)、courtisane (クルティザーヌ) すなわち高等娼婦として知られるようになる。その後、ボンパドゥール夫人を亡くしたルイ 15 世が彼女を妾にすることにし、形式上、デュ・バリー子爵の弟と結婚したことにして、正式な社交界デビューを果たした。フランス史において「女性」であることを最大限利用して社会的にのしあがった典型例のひとつ。フランス革命のさなか、捕えられて断頭台へ連れていかれる際に、ほとんどの貴族の女性が取り乱さず凛として死に臨んだのに対し、デュバリー夫人ただひとりだけが狂乱し泣き叫んで命乞いした、という逸話が残っている。ただし、それはロベスピエールによる恐怖政治への警鐘になり得たという見解も少なくない。

8) râper (ラペ)

9) gratiner (グラティネ)。また、原文 moulés en boules を文字通りに読むと「完全な球形」にするようにも解釈出来なくはないが、そのためには強力な「つなぎ」が必要になる。ソース・モルネー以外に「つなぎ」の役割を果たすものの指定がないため、これでは球形を維持する「つなぎ」として熱に弱過ぎるだろう。ここはカリフラワーのグラタン [p.0] にあるように moulé dans un bol「ボウルに詰める」と同様と解釈していいと思われる。。

10) duc (デュック=公爵)、duchesse (デュシエス=公爵夫人)。ここではたんに、じゃがいものデュシエス [p.0] を用いるからこの名称になっているが、デュシエスそれ自体にも料理名としての由来や根拠はほとんどない。

11) dorer (ドレ) < dorure (ドリュール) 焼いた際に艶を出すために塗る溶き卵。水や牛乳などを混ぜることもある。

1) 『愛の妙薬』や『ランメルモールのルチア』で知られる作曲家ガエタノ・ドニゼッティ (1797~1848) のグランドオペラ *La Favorite* (1840 年初演) にあやかって付けられた名称。グランドオペラ (grand opéra グロントペラ、複数形 grands opéras グロンゾペラ) とは 19 世紀前半から中葉にかけて、パリのオペラ座において、豪華な舞台装置と派手な演出、大編成のオーケストラ、歴史的題材などをテーマとしたわかりやすい悲劇的筋書きなどを特徴としたオペラ作品の様式のこと。ジャコモ・マイアベーア『悪魔ロベール』(1831 年) や『ユグノー教徒』(1836 年) などが代表的。なお、ロッシーニはこの様式が流行る前のオペラ作曲家と位置付けられていることが多いが、『ウィリアム・テル』(1829 年。フランス語原題 *Guillaume Tell* ギョーム・テル) あるいはそれに先立つ 1827 年の『モーセとファラオン』をこのジャンルの嚆矢と見なす場合もある。その他の代表的なグランドオペラの作曲家にダニエル=フランソワ・オーベール (1782~1871) やジャック=フロマンタル・アレヴィ (1799~1862) がいる。ドニゼッティのこの作品もロッシーニやマイアベーアの諸作品同様、フランス語の台本、歌詞であり、原題もフランス語で *La Favorite* (ラファヴォリット) だが、どういふわけか、こんにちの日本ではイタリア語式に直した『ラファヴォリータ』と呼ばれることが多いためにここではそれに合わせた。なおこのオペラのリブレット (台本、歌詞) はアルフォンス・ロワイエとギユスターヴ・ヴァエズによるものだが、18 世紀バクテール・ダルノー (1718~1805) の戯曲『不幸な恋人たち』を原作としている。さらにいえば、バクテール・ダルノーの戯曲もまた、クロディーヌ・ゲラン・ド・トンサン (1682~1749) の小説『コマンジュ伯爵の手記』を翻案したもの。『ロメオとジュリエット』の物語のバリエーションのひとつともいえるこの小説は 18 世紀に大きな反響を呼び、多くの小説、戯曲に影響を与えた。

・【別添】ソース・マデール [p.21]
ガルニチュール・ラファヴォリータ¹⁾
Garniture à la Favorite

- (ノワゼット、トゥルヌドに添える)
- ・小さめのフォワグラを厚さ 1 cm 程にスライス²⁾し、塩こしょうしてから小麦粉をまぶしてバターでソテーしたもの 10 枚。
 - ・大きなトリュフのスライスをソテーしたフォグラに 1 枚ずつのせる。
 - ・アスパラガスの穂先を束にしたもの。
 - ・【別添】とろみを付けたジュ [p.11]。

ダルノーの戯曲はその代表作。

- 2) *escalope* (エスカロップ)。
- 3) 日本語にすれば「農場主風」。野菜を厚さ 1 mm くらい、長さ 1 cm 程度の四角形に切ることを *détailler en paysanne* (デタイエオンペイザース) というが、その *paysanne* とは *paysan* (ペイゾン=農民) の女性形であり、このガルニチュールでは野菜をすべてそのように切るところにかけての名称。
- 4) 原文 *émincer en paysanne* (エマンセオンペイザース)。ペイザースに切る場合、動詞には *émincer* 薄くスライスする、も使われる。
- 5) *étuver* (エチュヴェ)。
- 6) このガルニチュールは鶏のソテー・フェルミエール [p.0] に添えるという前提がある。表面に焼き色を付けた鶏を、あらかじめ軽く蒸し煮しておいたこのガルニチュール・フェルミエールとともに陶製の鍋に入れて、さいの目に切ったハムを加え、蓋をしてオーブンに入れて鶏と野菜の火入れを仕上げることになる。
- 7) 徴税官風の意。名称について詳しくはソース・フィナンシエール [p.18] 訳注参照のこと。なお、カレーは『19 世紀フランス料理』で、多少の違いはあるが、これらの具材とソースを合わせることで「ラグー・フィナンシエール」と呼んでいる (t.3, pp.146-148)。これはつまり、ソース・フィナンシエールの訳注でも述べたように、もともとはガルニチュールとソースが別々のものではなく、一体化したものとして調理されていたことを示唆している。実際、このフィナンシエールという料理名の初出と思われる 1755 年ムノン『宮廷の晩餐』第 2 巻「肥鶏・フィナンシエール」および第 3 巻「鯉・フィナンシエール」は 19 世紀のものとは内容、素材は違えどラグーとして扱われている。前者は肥鶏を掃除して中抜きした後、背から開いて骨を取り除き、大きなトリュフ 4 個とフォワグラとマッシュルーム、おろした豚背脂、卵黄、粒こしょう、バジルの粉末を混ぜて詰める。これを豚背脂のシートで包んで鍋に入れ、液体は注がずに熱い灰の上に鍋を置く。加熱していると肉汁などが出てくる。そこにピガラード (南フランスのピターオレンジ) の搾り汁と塩、こしょうで調味する (p.280)。後者は大きな鯉を掃除し、舌を残すようにしてエラは取り除く。片側の包丁を入れていない面の皮を剥がし、細かく刻んだ豚背脂を表面に刺す。鯉の中に詰めるラグーを作る。仔牛胸腺肉、トリュフ、フォワグラ、マッシュルームを鍋にバター 1 片とともに入れ、パセリ、シブール、にんにく、クローブ、バジルのブーケガルニを加える。鍋を火にかけて、小麦粉を振りかけ、シャンパーニュをグラス 2 杯注ぐ。塩こしょうで調味し、具材に火を通す。浮き脂を取り除き、冷めたら鯉の腹に詰め、ラグーが出てこないようしっかり鯉の腹を縫う。鯉の大きさにぴったりの魚用鍋に、ハムのスライスとたっぷりの仔牛腿肉のスライスを敷き、その上に鯉をのせる。豚背脂のシートで多い、玉ねぎのスライス、根菜の皮、パセリ、シブール、にんにく、クローブ、タイム、ローリエの葉、バルジのブーケガルニを入れる。中火にかけて汗をかかせるイメージで少し火を通し、それから上等のブイヨンとシャンパーニュを同量ずつ、鯉が液体に浸るまで注ぐ。塩こしょう。弱火にかける。火が通ったら鍋から鯉を取り出して水気をきる。縫った糸を取り除き、仔牛のグラスを塗って艶を出す。周囲にはお好みでエクルヴィスやまるとのトリュフ、大きな鶏のとさか、鶏の胸肉、ペルドロー、こんがり焼いた鳩などをセンスよく配する。ソース・エスパニョールを添えて供する (pp.43-44)。その後、19 世紀になるとヴィアール『帝国料理の本』1806 年において「鳩・フィナンシエール」のレシピが掲載される。概要は、鳩 6 羽をバター、塩こしょう、レモン果汁を入れた鍋でさっと表面を色付けないように焼き固めたら、豚背脂で包んで鍋に入れ、ポワル (ここではソースの一種と考えていい) を注ぎ、柔らかく火を通す。提供直前に水気をきり、皿の周囲に鳩を配置する。その中央に雄鶏のとさかとロニオン、フォワグラ、トリュフのラグーを流し入れる (p.332)。残念ながらヴィアールの 1806、1807 年版は不完全なもののため、このラグーのレシピそのものは 1820 の第 10 版でようやく掲載に至る。概要は、マッシュルーム大 24 個、ボール形にしたトリュフ 24 個は辛口のマデイラ酒 1/2 瓶とともに鍋に入れ、唐辛子 2 本、トマト少々、仔牛のグラス 1 オンスを加えて火にかけてほとんどシロップ状になるまで煮詰める。それからソース・エスパニョールをレードル 4 杯、仔牛のブロンド (ソース) スプーン 2 杯を注いでよく混ぜる。沸騰させたら火の弱い場所に移して浮き脂を取り除き、煮詰めていく。このソースを布で漉し、きれいな鍋にマッシュルームとトリュフを移し入れて漉したソースを注ぐ。ここに雄鶏のとさかとロニオン 24 個ずつ、スプーンで成形したクネル [p.81] 24 個、仔羊または仔牛の胸腺肉のスライス 24 枚を入れる (p.67)。この時点つまり 1820 年頃には、カレーが記した「ラグー・フィナンシエール」とほぼ同じ内容になっていることが注目されよう。カレーの「ラグー・フィナンシエール」は、トリュフ 500 g を円く成形し、マデイラ酒を加えて 10 分間弱火で蒸し煮する。ここにソース・フィナンシエールを注ぐ。ひと煮立ちさせたら、マデイラ酒から出たアクを取り除き、マッシュルーム 12 個、鶏のとさか 12 個 (マデイラ酒少々を煮立たせて火を通しておく)、雄鶏のロニオン 12 個を加える。ひと煮立ちさせたらバター少々、鶏のクネル、フォワグラの 1~2 cm のスライス、仔牛胸腺肉を加える。このラグーの半量はこれを添える料理上に盛り、周囲に白い立派な鶏のとさかとロニオンを配する。ソースが皿の上の料理をのせる台からはみ出ないようにしないと優美さが失われ、皿の縁飾りが乱れてしまうことに注意。ラグーの残りはソース入れて別添で供する (pp.146-147)。カレーはもうひとつ、「フォワグラのラグー・フィナンシエール」というレシピも残している (pp.147-148)。デュボワ、ベルナル共著『古典料理』(1868 年) では「ガルニチュール・フィナンシエール」の項目は見られず、「サルピコン・フィナンシエ」(p.65)……これは黒トリュフ、鶏胸肉、赤く漬けた舌肉、マッシュルームに火を通して小さなさいの目に切り、茶色いソース・フィナンシエールであえたもの、となっている。この他、「仔牛の耳・フィナンシエール (p.167)」「ほろほろ鳥のフィレ・フィナンシエール (p.179)」「ペカシーヌのグラタン・フィナンシエール (p.187)」「雉のクネル・フィ

ガルニチュール・フェルミエール³⁾
Garniture à la Fermière

(鶏料理に添える)

- ・にんじん 150 g と蕪 150 g は厚さ 1 mm 程度、長さ 1 cm 程度の四角形に切る⁴⁾。
- ・玉ねぎ 50 g とセロリ 50 g も同様に切る。
- ・これらを鍋に入れてバターと、塩 3g、粉砂糖 5 g を加えて蓋をして弱火で軽く蒸し煮する⁵⁾。
- ・野菜を鶏の周囲に盛り、**火入れを仕上げる⁶⁾。

ガルニチュール・フィナンシエール⁷⁾
Garniture à la Financière

(牛、羊の塊肉あるいは鶏料理に添える)

- ・仔牛か鶏のファルスでつくった標準的なクネル [p.81] 20 個。ファルスに仔牛を使うか鶏を使うかは、このガルニチュールを添える料理に合わせて決めること。
- ・渦巻状の刻み模様を入れた小さなマッシュルーム 150 g。
- ・雄鶏のとさかとロニオン¹⁾ 100 g。
- ・トリュフのスライス 50 g。
- ・皮を剥いて下茹でしたオリーブ 12 個。
- ・ソース・フィナンシエール [p.18]

ガルニチュール・フランドル²⁾風 Garniture à la Flamande

- ・球形に成形した小さなサヴォイキャベツのブレゼ [p.0] 10 個。
- ・オリーブ形に成形し、コンソメで煮たにんじんと蕪、各 10 個ずつ。
- ・じゃがいものアラングレーズ [p.0] ³⁾ 小 10 個。
- ・塩漬豚バラ肉 250 g は 10 枚の長方形の板状に切り、キャベツとともにブレゼする。
- ・輪切りにしたソシソン⁴⁾ 10 枚 (150 g)。
- ・【別添】塊肉をブレゼした煮汁⁵⁾。

ガルニチュール・フィレンツェ風⁶⁾ Garniture à la Florentine

(魚料理に添える場合)

- ・ほうれんそうの葉 250 g は下茹でしたから、バターで蒸し煮する⁷⁾。
- ・このほうれんそうを皿の底に敷き、その上に煮立たせないように茹で⁸⁾て火を通した魚のをせ、

ソース・モルネー [p.35] を覆いかける。高温のオーブンに入れて焼き色を付ける。

(牛、羊の塊肉の料理に添える場合)

- ・ほうれんそうのシュブリック [p.0] 10 個。
- ・セモリナ粉を獣脂で加熱し、卵とおろしたチーズを混ぜ込んだアパレイユで円盤状につくった小さなクロケット [p.0] 10 個。
- ・【別添】トマト風味を効かせた、薄い仕上りのソース・ドゥミグラス [p.11]。

ガルニチュール・フローリアン⁹⁾ Garniture Florian

(乳呑仔羊¹⁰⁾の料理に添える¹¹⁾)

- ・大きめのレチュ 3 個は四つ割りにして外葉を取り除き、ブレゼする¹²⁾。
- ・オリーブの大きさと形にしたにんじん 20 個は下茹でしたバターで色艶よく火を通す¹³⁾。
- ・小玉ねぎ 20 個は下茹でしたバターで色艶よく炒める。
- ・小さなじゃがいものフォンダント [p.0] 10 個。
- ・【別添】仔羊の肉汁¹⁴⁾。

ガルニチュール・フォレスティエール¹⁵⁾ Garniture à la Forestière

(牛、羊の塊肉や鶏の料理に添える)

- ・モリーユ¹⁶⁾ 300 g はバターと植物油同量ずつでソテーする。
- ・脂身の少ない豚バラ肉の塩漬け 125 g は拍子木に切って下茹でし、バターでこんがり焼く¹⁷⁾。
- ・じゃがいも 300 g は大きめのさいの目に切ってバターでソテーする。

ナンシエール (p.190)」「温製パイ包み焼き・フィナンシエール (p.210)」「うずら・フィナンシエール (p.228)」「鳩・フィナンシエール (p.223)」といったレシピが収録されている。これらのレシピを見ると「ガルニチュール・フィナンシエール」を用いる指示になっているものがほとんどのため「ガルニチュール・フィナンシエール」の項が抜けているのは執筆あるいは何らかのミスによるものに過ぎないだろうと思われる。

- 1) rognon は通常「腎臓」を指すが、雄鶏の場合は rognon blanc (ロニオンブロン) = testicule (テストキュル) すなわち精巣のこと。
- 2) flamand(e) (フラモン/フラモンド) < Flandre (フロンドル) フランドル地方 = 現在のベルギー西部からフランス北部にかけての北海に面する地域。フランダース。ただし『フランダースの犬』はイギリスの児童文学なので、フランスおよびベルギーではあまり知られていない。
- 3) à l'anglaise イギリス風、の意だが、必ずしもイギリス料理に由来するとは限らない。野菜の場合、アラングレーズとはすなわち「塩を加えた湯で茹でる」ことを意味するが、本書の該当箇所にも、イギリスでは塩を加えない、とある。
- 4) 熟成、乾燥させてつくる太いソーセージ。多くの場合、調理せず薄切りにして食べる。
- 5) このガルニチュールは牛塊肉・フランドル風 [p.0] に添えるのを前提に書かれているため、ブレゼと特定出来るが、本書におけるボワレ [p.0] の手法でももちろん可能だろう。
- 6) florentin(e) (フロロンタン/フロロンティヌ) < Florence (フロロンス) フィレンツェのこと。
- 7) étuver au beurre (エチュヴェオブル)
- 8) pocher (ポシェ)。
- 9) ヴェネツィア、サンマルコ広場にある 18 世紀からあるカフェ。
- 10) 本書で agneau という場合には、いわゆるプレサレ (agneau de pré-salé アニョドプレサレ) は mouton (ムトン=羊の成獣) に準ずる扱いであり、それ以外は基本的に agneau de lait (アニョドレ) 乳呑仔羊を指すことに留意。
- 11) 乳呑仔羊肩肉・フローリアン [p.0] に添えるのを前提としたガルニチュールであることに留意。。
- 12) レチュのブレゼ [p.0] 参照。
- 13) glacer (グラセ)。これらの野菜の場合は下茹でした半ば火を通しておくことと、必要に応じて砂糖を加える場合があることに留意。
- 14) 原文では fonds となっているが、前提となっている仕立て「乳呑仔羊肩肉・フローリアン」の場合はバターをかけながらローストするので、いわゆる「ジュ」と考えていい。
- 15) forestier (フォレスティエ) 形容詞は森林の、の意。名詞の場合は森林管理人。一般には「森番風」などと訳されることが多いようだ。
- 16) 茸の一種。和名アミガサタケ。生食出来ないので注意。
- 17) rissoler (リソレ)。油脂を鍋に熱し、高温で素材の表面に焼き色を付けること。

- ・【別添】ブレゼの煮汁あるいはデグラセした液体を加えたソース・デュクセル [p.18]

ガルニチュール・フラスカーティ¹⁾ Garniture Frascati

- （牛、羊の塊肉の豪華な仕立てに添える²⁾）
- ・厚さ 1~2 cm 程度スライスした³⁾フォワグラ（出来だけ生のものが多い）10 枚に小麦粉をまぶし、バターでソテーする。
- ・アスパラガスの穂先 300 g は茹でてからバターであえる。
- ・小さめの真っ白なマッシュルーム 10 個は軸を落とし、渦巻状に飾り模様を入れる。
- ・大きめのオリーブくらいのサイズに成形したトリュフ 10 個はバターでかるく炒めて艶を出す。
- ・トリュフ風味にしたじゃがいものデュシエス [p.0] をアパレイユにして細長く作ったクロワッサン 10 個は提供直前に溶き卵を塗り、オーブンで焼いて艶を出す。このクロワッサンを並べてでガルニチュールの外枠にする。
- ・【別添】軽くとろみを付けたジュ [p.11]⁴⁾。

ガルニチュール・ガストロノーム⁵⁾ Garniture à la Gastronom

- （牛、羊の塊肉および鶏の料理に添える）
- ・大きめのマロン 20 個は、皮を剥いてコンソメで煮、小玉ねぎのようにバターで色艶よく炒める⁶⁾。
- ・中位のサイズのトリュフ 10 個はシャンパーニュ風味に茹でる。
- ・立派な雄鶏のロニオン⁷⁾20 個はブロンド色のグラステドヴィアンド [p.7] でコーティングする。
- ・大きなモリーユ⁸⁾は縦二つ割りにし、バターでソテーする。
- ・【別添】トリュフエッセンス入りソース・ドゥミグラス [p.11]。

ガルニチュール・ゴダール⁹⁾ Garniture Godard

- （牛、羊、鶏の大掛かりで豪華な仕立てに添える）
- ・マッシュルームとトリュフのみじん切りを加えた、バター入りのファルス [p.75] をスプーンで成形したクネル [p.81] 10 個。
- ・トリュフと赤く漬けた舌肉で装飾を施した大きな

- 1) フラスカーティは古代ローマの避暑地として有名だったところ。18 世紀末にナポリ出身のアイスクリーム職人ガルキがパリのブルヴァール・モンマルトルにカフェ・フラスカティという店名のカジノ兼レストラン、パティスリを開き盛況だったという。とりわけアイスクリームが評判を呼んだらしい。その後経営者が何度か代わり、1857 年に建物は取り壊された。このガルニチュールおよび「牛フィレ肉・フラスカーティ」がどちらに由来しているかは不明。フランス語風に発音するなら「フラスカティ」となる。
- 2) 直訳すると「牛、羊の塊肉のルルヴェ用」（ルルヴェについては「第二版序文訳注 [p.0]」参照）だが、本書では「牛フィレ肉・フラスカーティ [p.0]」くらいしか目ぼしいレシピがない。
- 3) escalope (エスカロップ)。
- 4) 「牛フィレ肉・フラスカーティ」の場合はポワレ [p.0] するので、適量のフォンを肉を加熱する際鍋の底に敷いたマティニオンに注ぎ、肉汁の風味をひき出してから布で漉し、でんぶんでとろみを付けることになる。
- 5) 美食家、食通、の意。
- 6) glacer (グラセ)。
- 7) rognons de coq (ロニョンドコック) ここでは鶏の睾丸のこと。
- 8) morille 茸の一種。和名アマガサタケ。生食不可なのでよく加熱する必要がある。
- 9) 18 世紀の徴税官 (つまりフィナンシエ) であり作家としても活動したクロード・ゴダール・ドクール Claude Godard d'Aucour (1716~1795) の名を冠したものと考えられる。ソース・ゴダール [p.19] も参照のこと。本書のレシピだけを見ているとガルニチュール・フィナンシエール [p.103] と非常によく似ているけれどもソースの違うパターン、くらいにしか見えないかも知れぬが、このガルニチュールのほうが圧倒的に大掛かりで豪華な仕立てにすることを前提としており、ガルニチュール・ゴダールあるいはゴダールという名称の仕立てはフィナンシエールの完成形というべきか、究極の到達点のひとつだったのではないかと。19 世紀前半をとおして版を重ね、そのたびに増補されたヴィアールの本を版ごとに見ていくと、初版から 1817 年の第 9 版まではフィナンシエールのみ。1820 年の第 10 版以降から「牛アロワイヨ・ゴダール」というレシピが登場する。長いレシピなので要点だけ見ると、約 7~8 kg の牛アロワイヨ（日本語では「腰肉」すなわちフィレを含むサーロインからランプ、イチボにかけての部分）を四角形に切り整えて骨は取り除き、紐で縛ってからマデイラ酒を加えて 6 時間ブレゼする。肉を取り出したら煮汁を漉して、卵白でクラリフィエし、さら布で漉して煮詰める。その煮汁の半分にコンソメを足して、肉を鍋に戻し入れてさらに 2 時間弱火で煮込む。肉を皿に盛り付け、周囲に若鳩 4 羽、拍子木に切った豚背脂やトリュフ、赤く漬けた舌肉を表面に刺して装飾した仔羊胸腺肉 4 枚、スプーンで成形した大きなクネル [p.81] 8 個、大きなエクルヴィス 8 尾、鶏またはその他の揚げものを刺した飾り串 8 本をアロワイヨの上から刺す。ドゥミグラス半量と合わせたラグー・フィナンシエールをかける。強火のオーブンで照りを付け、熱々を供する (p.101)。これを見るかぎり、本質的にはフィナンシエールの変形もしくは豪華版と考えていいだろう。カレー『19 世紀フランス料理』では「牛アロワイヨのブレゼ・ゴダール」に 2 種のレシピが記述されており、ひとつは上記と似たアロワイヨ全体をブレゼしたもの。もうひとつはアロワイヨの一部をブレゼし、残りはローストにした仕立てになっている。いずれにしても、非常に豪華な仕立てであり、ものすごいコストがかかるため、きわめて格式の高い荘厳な宴席でしか出来ないだろうが「食卓外交に携わる料理人はこうした料理の知識を大切に、これらの料理を供すべきだ」と述べている (t.3, p.327)。デュボワ、ベルナル共著『古典料理』に至るとむしろゴダールという仕立ては簡略される方向に向かい、本書と同様に「ルルヴェ用ガルニチュール・ゴダール」として記述される。「このガルニチュールはトリュフで装飾を施した大きなクネル、表面に装飾をしてソースをかけてオーブンで焼き色を付けた仔牛胸腺肉、トリュフ、マッシュルームで構成される。これらを各まとまりごとに料理の周囲に添える。クネルとマッシュルームには軽くソースをかけてやり、トリュフと仔牛胸腺肉には艶を出させてやる (グラセ) こと」(p.94) とある。こうしたことから、フィナンシエールおよびその発展形としての仕立てであるゴダールが 19 世紀後半にむかってだんだんと広まっていき、盛んに作られるようになったが、ゴダールについてはそのコストゆえに簡素化していく傾向にあった。いずれにしても両者ともにきわめて 19 世紀的なソースとガルニチュールの組み合わせ、あるいは料理の仕立てといえよう。

楕円形のクネル 4 個。

- ・小さめのマッシュルーム 10 個は軸を除き、螺旋状に切れ込み模様を付ける。
- ・雄鶏のときかとロニオン 125 g。
- ・上等の仔羊胸腺肉 200 g は高温のオーブンで焼き色を付ける。または仔牛胸腺肉の喉側を高温のオーブンで焼き色を付け、スライスする
- ・オリーブ形に成形したトリュフ 10 個。
- ・ソース・ゴダール [p.19]

ガルニチュール・グランデュック¹⁾ Garniture Grand-Duc

(魚料理に添える)

- ・アスパラガスの穂先 200 g は下茹でしてバターであえる。
- ・殻をむいたエクルヴィスの尾の身 10 個。
- ・大きなトリュフのスライス 10 枚。
- ・ソース・モルネー [p.35]。

ガルニチュール・ギリシア風²⁾ Garniture à la Grecque

(乳呑仔羊および鶏料理に添える)

- ・ギリシア風ライス [p.0]³⁾ 250 g (野菜料理「米」の項 [p.0] 参照)。
- ・【別添】 トマトソース [p.13]。

ガルニチュール・アンリ 4 世亭風 Garniture Henri IV

(ノワゼットやトゥルヌドに添える)

- ・肉に合わせて中くらいから小さめのアーティチョークの芯⁴⁾に、溶かしたグラスドヴィアンド [p.7] の中に入れて転がしてグラスをコーティングさせた小さなじゃがいものノワゼット [p.0] を詰める。
- ・【別添】 ソース・ベアルネーズ [p.27]。

ガルニチュール・ハンガリー風⁵⁾ Garniture à la Hongroise

(いろいろな料理に添えられる)

- ・小房に分けたカリフラワーをクリームであえて、いくつかの小さな容器に詰め、バターを塗ったグラタン皿に裏返して並べ、上からおろしたチーズを振りかけ、みじん切りにしたハムを加えたパプリカ風味のソース・モルネー [p.35] で覆い、高温のオーブンに入れてこんがり焼く。
- ・【別添】 パプリカで風味付けした軽いソースを添える。

ガルニチュール・イタリア風 Garniture à l'Italienne

(牛、羊の塊肉および鶏料理に添える)

- ・小さなアーティチョークを縦 4 つに切って、イタリア風 [p.0] に調理する(野菜料理、アーティチョーク [p.0] 参照) 20 個。
- ・茹でたマカロニにたっぷりチーズをあえて円盤型にしたクロケット 10 個。
- ・【別添】 イタリア風ソース [p.20]。

ガルニチュール・インド風 Garniture à l'Indienne

\srcIndienne{garniture indienne}{Garniture à l'Indienne}{かるにちゅーるいんとふう}{ガルニチュール・インド風

(魚、牛、羊の塊肉や鶏料理に添える)

- ・インド風に調理 [p.0] したパトナ米⁶⁾ 125 g (野菜料理「米 [p.0]」参照)。
- ・【別添】 インド風ソース [p.0]。

ガルニチュール・日本風⁷⁾ Garniture à la Japonaise

(牛、羊の塊肉の料理に添える)

- ・ちよろぎ 625 g はヴルテ [p.12] であえ、ブリオシュ型でつくりオーブンでこんがり焼いたクルスタード [p.0] に詰める。

1) grand-duc (グロンデュック) 大公およびロシアの皇太子の意。Prince (プランス) 大公とはほぼ同義だが使われる場面などで違いがある。料理においてはアスパラガスの穂先とトリュフを用いた料理に付されることが多い。

2) grec / grecque は「ギリシアの」の意。ここではあえて「ギリシア風」訳したが、ギリシアに起源あるいは縁のないと思われる調理が少なくないので注意。

3) ピラフの一種だが、実際のところまったくギリシア風ではないことに注意。

4) 比較的小ぶりであっても完熟のアーティチョーク(開花がやや近い状態のもの)は下茹で後に花萼をすべて取り除く。この状態を fond d'artichaut (フォンダルティショー) または cul d'artichaut (キュダルティショー) と呼ぶ。とりわけ大きなアーティチョークは花萼部が完全に固いことが多いために、上半分よりやや下で切り離して、繊維を取り除いてから下茹でする。花萼を全て剥いて皿のような形状の基底部のみを取り出す。丸い皿のような底面になるので、そこに詰め物をする人が多い。小さく比較的若どりのアーティチョークは花萼を全部は取り除かず、周囲の固いところを 2 周くらい剥いて使う。これを coeur d'artichaut (クールダルティショー) と呼ぶ。サイズによっては縦半分または四つ割りにして繊維を取り除いてから下茹でする。四つ割りの場合は quartiers d'artichaut (カルティエダルティショー) と呼ぶ。若どりのアーティチョークの内側の花萼は柔らかく火が通り、とても美味。また、生食できるくらい若どりのアーティチョークは poivrade (ポワヴラード) とも呼ばれる。ただし若どりであればそれだけ、アーティチョーク特有の風味は弱い。

5) この名称の根拠となっているのはパプリカを使用していることのみ。ハンガリー風ソース [p.33] 訳注も参照。

6) パトナはコメの品種名。いわゆる「長粒種」だがバスマティのような香り米ではない。

7) このガルニチュールが「日本風」であるのは、ちよろぎを用いているから。中国原産のシソ科の根菜で、現代日本では慶事などの際に用いられる程度だが、どういうわけか日本原産と誤解されたまま 19 世紀にフランスで栽培されるようになり、以来、日本風の名を付けた料理にはほとんど必ずといっていい程、ちよろぎが用いられる。

1) 初版～第三版は「じゃがいものクロケット [p.0] 10 個」となっている。「じゃがいものクロケット」は初版からレシピが掲載されているが、初版～第四版すなわち現行版において「米のクロケット」のレシピはアントルメすなわちデザートとして砂糖を加えて甘くつくるレシピしか掲載されておらず、そのとおりにすべきかは一考の余地がある。また、「インド風クロケット [p.0]」も米を使用している。

- ・米のクロケット [p.0] 10 個¹⁾。
- ・【別添】肉の煮汁を澄ませたソース。

ガルニチュール・ジャルディニエール²⁾ Garniture à la Jardinière

- (牛、羊の塊肉の料理に添える)
- ・にんじん 125 g と蕪 125 g は、プレーンな、あるいは刻み模様の入ったスプーンでくり抜く。あるいは円柱形にしてもいい。これをコンソメで煮て、最後にバターで色艶よく炒める。
 - ・プチポワ 125 g。小さなフラジョレ 125 g。アリコヴェール 125 g は小さな菱形に切る。これらを別々にバターであえる³⁾。
 - ・茹であげたばかりのカリフラワーの小房 10 個。
 - ・以上の構成要素を肉の周囲に、別々にはっきりとニュアンスが代わるように配置する。カリフラワーの小房はオランダーズソース [p.33] 小さじ 1 杯程度をそれぞれに塗ってやる。
 - ・【別添】澄んだジュ (肉汁)。

ガルニチュール・ジョワンヴィル⁴⁾ Garniture Joinville

- (魚料理に添える)
- ・以下のものを 5 mm 角くらいの小さな角切り⁵⁾か短かい拍子木状⁶⁾に刻む……茹でたマッシュルーム 125 g、トリュフ 50 g。これにクルヴェットの尾の身 125 g を加え、スプーン数杯のソース・ジョワンヴィル [p.34] であえる。
 - ・追加として……トリュフのスライス 10 枚。白くて大きなマッシュルームに殻をむいたクルヴェット 8 尾を刺す。

- ・ソース・ジョワンヴィル。

ガルニチュール・ジュディック⁷⁾ Garniture Judic

- (ノワゼットやトゥルヌド、鶏料理に添える)
- ・小さめのレチュを縦半割りにしてきれいに掃除し、ブレゼしたもの 10 個。
 - ・大きな雄鶏のロニオン 10 個。
 - ・トリュスのスライス 10 枚。
 - ・【別添】ごく上等のソース・ドゥミグラス [p.11]。

ガルニチュール・ラングドック風⁸⁾ Garniture Languedocienne

- (牛、羊の塊肉、鶏料理に添える)
- ・なすは 1 cm 厚の輪切りを 10 枚用意し、小麦粉をまぶして油で揚げる。
 - ・セープ⁹⁾ 400 g はスライスして植物油でソテーする。
 - ・トマト 400 g は河を剥いて圧しつぶし、粗く刻んで、にんにく 1 片を加えて油でソテーする。
 - ・パセリのみじん切り。
 - ・【別添】とろみを付けたジュ [p.11]。

ガルニチュール・ロレット¹⁰⁾ Garniture Lorette

- (ノワゼット、トゥルヌドに添える)
- ・小さくつくった鶏のクロケット [p.0] 10 個。
 - ・アスパラガスの穂先またはプチポワをバターであえる。
 - ・トリュフのスライス。
 - ・【別添】とろみを付けたジュ [p.11]

- 2) jardinier/jardinière (ジャルディニエ、ジャルディニエール) には名詞で「庭師」の意味もあるが、ここでは jardin potager (ジャルダンポタジェ) すなわち野菜畑、菜園、の意。
- 3) しっかり加熱調理してからバターであえること。
- 4) フランソワ・ドルレアン・ジョワンヴィル海軍大将 (1818~1900) のこと。ソース・ジョワンヴィル [p.34] も参照。
- 5) salpicon (サルピコン)。
- 6) julienne courte (ジュリエヌクルト)。
- 7) 女優アンナ・ジュディック (1849~1911) の名を冠したもの。
- 8) languedocien(ne) (ラングドスイヤン、ラングドスイエヌ) < Languedoc ラングドック地方。フランス南西部の地方名。もとは「オック語」langue d'oc から。中世プロヴァンス語と考えていい。オック oc とは古語で、現代フランス語の oui に相当する肯定の語。ラテン語の格変化の消失が比較的遅かった。バスク地方を除く (バスク語は別言語として扱われる) ロワール河以南で話された諸語の総称。これに対し、オイル語 langue d'oïl (ラングドイル) があり、oil が肯定の語であるということが代表的な違い。主としてロワール河以北で話された諸語の総称。現代フランス語は後者の系統にあたるが、語彙の面などではラングドックの影響を大きく受けている。
- 9) cèpe (セープ)、茸の一種、和名ヤマドリタケ。イタリアのボルチーニと同種だが、フランス産、イタリア産で風味や調理特性が異なる。また日本に多いのはヤマドリタケモドキという種で、食用できるが風味などはまったく及ばないという。類似のものにウツロイグチ、ドクヤマドリという毒茸があるので注意が必要。
- 10) 7 月王政期 (1830~1848) ロレットと呼ばれる娼婦たちがいた。ノートルダム・ド・ロレット (現在のパリ 9 区にある教会) に因んでいるという。かつて「洗濯娘」を意味する娼婦 grisettes (グリゼット) と呼ばれた社会階層のやや下に位置する者が多かったため、高等娼婦を意味する courtisane (クルティザーヌ) と区別されることもある。グリゼットおよびロレットの例としては、バルザックの小説『幻滅』や『高等娼婦の燦めきと惨め (浮かれ女盛衰記)』にこの種の娼婦が主要人物として登場する。また、ロレットたちは、第二帝政期には cocotte (ココット) と呼ばれる高等娼婦にとって代わられた (たとえばゾラの『ナナ』やデュマ・フィス原作ヴェルディ作曲のオペラ『椿姫』の主人公などがこれに相当する)。また、高等娼婦の中には、18 世紀末のデュバリー夫人 (ガルニチュール・デュバリー [p.102] 訳注参照) や、女優サラ・ベルナールのように社会的に成功した例も少なくはない。貴族やブルジョワがこうした高等娼婦との「社交の場」として 19 世紀にはレストランや高級カフェを利用することが多かった。これを demi-monde (ドゥミモンド、半社交界) と呼び、その華やかな主役たる高等娼婦たちは demi-mondaine (ドゥミモンデーヌ) と呼ばれた。このため、19 世紀~20 世紀初頭にかけて創案された料理のなかには高等娼婦の名を冠したものも少なくない。
- 1) アメリカ合衆国のルイジアナ州のこと。とうもろこしは伝統的なフランス料理ではあまり好まれる食材ではないが、それを用いているところからの命名だろう。

ガルニチュール・ルイジアナ風¹⁾ Garniture Louisiane

(家禽²⁾の料理に添える)

- ・とうもろこし 500 g はクリームであえる。
- ・リオグラ [p.0]³⁾をダリオル型⁴⁾に詰めて形づくった小さなタンバル⁵⁾10 個。
- ・バナナの輪切り 20 個は油で揚げる。
- ・【別添】家禽を調理した際のフォンを煮詰めて仕上げたソース。

ガルニチュール・ルクッルス⁶⁾ Garniture Lucullus

(牛、羊の塊肉や鶏料理に添える)

1. 平均 60 g のトリュフ 10 個はミルポワ [p.86] にマデイラ酒風味で火を通す。**中はくり抜き、蓋になる部分を取り置く。**雄鶏のロニオンをトリュフ 1 つにつき 2 つ、バターを加えたグラスドヴィアンド [p.7] をまぶしてコーティングして詰める。取り置いておいた蓋をして、鶏のファルスでつくった小さなリボンで蓋とトリュフをつなぐ。低温のオーブンでファルスに火を通す。
2. トリュフをくり抜いた中身を混ぜ込んだ鶏の滑らかなファルス [p.76] をスプーンで成形して 10 個のクネル [p.81] を用意する。混ぜ込むトリュフは

あらかじめすり潰して裏漉しすること。

- ・カールさせた大きな鶏のとさか 10 個。
- ・【別添】トリュフエッセンス入りソース・ドゥミグラス [p.11]。

ガルニチュール・マセドワヌ⁷⁾ Garniture Macédoine

(牛、羊の塊肉の料理に添える)

- ・このガルニチュールはジャルディニエール [p.107] とまったくおなじ構成要素だが、すべての材料を混ぜてあえてしまう点が異なる。これを野菜料理用の深皿に別途盛り付けるか、アーティチョークの基底部に詰めるか、もしくは皿の中心にドーム状に盛り、その周囲に肉料理を並べるようにして盛り付ける。

- 2) 原文は *volaille* (ヴォライユ)。本来は家禽全般つまり鶏、鴨 (あひる)、七面鳥、鳩なども含まれるが、本書ではほとんどの場合、鶏 (大きさや肥育方法により名称が多数ある) を意味するため、そのように訳しているが、ここでは七面鳥もしくはがちょうを前提としていると考えるのが妥当であり、調理方法も、ソースの指示からブレゼであると解釈される。なお、七面鳥は 16 世紀にアメリカ大陸からフランスにもたらされ、17 世紀には流行の食材となった。当初は *poulet d'Inde* (ブレダンド、インドの鶏の意) などと呼ばれていたが、やがて *dinde* (ダンド、七面鳥のメス)、*dindon* (ダンドン、七面鳥のオス)、*dindonneau* (ダンドノー、七面鳥の雛、若いオスの七面鳥) のように用語が定着していった。

- 3) *riz au gras* 直訳すると脂気の多い米、だが、実際には下茹でした米を脂気がやや残ったままのブイヨンで煮込んだもの。

- 4) 小さな円筒形の型。

- 5) *timbale* 直径に対してやや背の低い円筒形にする仕立て。大きなものはタンバル型 *moule à timbale* (ムーラタンバル) に料理を詰めるが、ここでは小さなものを 10 個つくるので、ダリオル型を用いている。なお、*timbale* は元来「小太鼓、スネアドラム」の意。ただし、料理においては上述のような仕立てとともに、野菜料理用のやや深い皿のこともタンバルと呼ぶ。

- 6) ルキウス・ルキニウス・ルクッルス (前 118～前 56)。共和政ローマの軍人、政治家で美食家として知られた。

- 7) この語の初出は匿名で出版された『ガスコーニュ料理の本』(1740 年)であり、*Macedoine à la Paysanne* というレシピが掲載されている。ただしこの本はいわゆる「偽書」あるいは「奇書」に類するもので、ガスコーニュ地方の料理などひとつも掲載されていない。パリで印刷、出版されたにもかかわらず、アムステルダム (18 世紀にアムステルダム版といえば「海賊版」の代名詞だった) 出版として匿名で上梓された。匿名なので著者名はないのだが、献辞に「ドンブ大公閣下へ」とあり、実際の著者はまさにそのドンブ大公であるルイ・オーギュスト・ド・ブルボンそのひとであったと考えられている (17 世紀にルイ 14 世の子で同名の者がいるが混同しないよう注意)。狩猟と料理が趣味であったという。一般的な言い回しとして「料理上手」の意味で *cuisinier gascon* (キュイジニエガスコン)「ガスコーニュの料理人」ということがあり、しかも内容は料理書として見た場合、どこまで真面目でどの程度冗談めいたものなのか判断に苦しむところがある。要は「殿様」の道楽本ともいえる。一例として「徴税官風鶏の袋詰め」*Poulette en musette à la Financière* というほとんど冗談としか思えぬ、けれども歴史的に非常に興味深いレシピがある。茹でたプレ・レーヌ (若鶏と肥鶏の中間くらいの大きさ) を羊の膀胱にサルピコンとともに詰めて、息を吹き込んで膀胱を膨らませて口を縛る。1 皿に 3 袋のせるべし。というもの (pp.128-129)。20 世紀にフェルナン・ボワンが「鶏の膀胱包み」という歴史に残る名作料理をスペシャリテのひとつとしていたが、おそらくは膀胱に鶏を入れて膨らませるというプレゼンテーションについてはこれが最初の例であろう (この例では調理において膀胱を用いる必然性はまったくなく、たんに見せ方だけの問題だが)。また、「徴税官風」すなわちフィナンシエールという語が、後代のラグー・フィナンシエールあるいはフィナンシエール仕立てとはまったく関係ない文脈で使われている点も興味深い。要は税として徴収した財貨を詰め込んだ袋のイメージを演出するための小道具に過ぎないということ。マセドワヌについては、えんどう豆とそら豆とアリコヴェール (これらはえんどう豆とおなじ大きさに刻む)、細切りにしたにんじんをバターを入れた鍋で弱火にかけ汗をかせせるようなイメージで蒸し煮し、時々混ぜながら、火が通ったら味付けしてソースを少量のソースとともに供するというもの (pp.139-140)。マセドワヌの語は料理とは関係なく、同じ 18 世紀のラクロの小説『危険な関係』において「カードを混ぜる行為」という意味で用いられており、よく混ぜる、という意味において間違いはない。なお、一般にマセドワヌというと**小さなさいの目に切った無やにんじん、アリコヴェール、プチボワなどを混ぜたものであり、日本のマセドアンサラダの原型にもなったが、料理用語の原義としては、必ずしも「さいの目」に刻む必要はない。このガルニチュール・マセドワヌも『料理の手引き』における「ガルニチュール・ジャルディニエール」の指示どおりに野菜を下ごしらえして混ぜても成立するだろうし、切り方を揃えるという方法もあるだろう。

ガルニチュール・マドレーヌ¹⁾ Garniture Madelaine

(牛、羊の塊肉、鶏料理に添える)

- ・小さめのアーティチョークの基底部 10 個に固めにつくったスビーズ [p.40] を詰める。
- ・白いんげん豆のピュレ 1 L あたり卵黄 6 個と全卵 1 個を加えてとろみを付け、仕上げにバター 150 g を加えたものを、ダリオル型に詰めて湯をはった天板にのせて低めの温度のオーブンで火を通したタンバル 10 個。
- ・【別添】ソース・ドゥミグラス [p.11]。

ガルニチュール・マイヨ²⁾ Garniture Maillot

(牛、羊の塊肉、とりわけハムの料理に添える)

- ・大きなオリーブ形に成形した³⁾にんじん 10 個と蕪 10 個は、コンソメで煮る。
- ・小玉ねぎ 20 個は下茹でしてからバターで色艶よく炒める⁴⁾。
- ・縦半割りにしたレチュのブレゼ [p.0] 10 個。
- ・プチポワ 100 g とアリコヴェール 100 g はバターである。
- ・【別添】とろみを付けたジュ [p.11]。

ガルニチュール・マレシェール⁵⁾ Garniture à la Maraîchère

(牛、羊の塊肉の料理に添える)

- ・サルシフィ⁶⁾は長さ 4 cm の筒切りにして柔らかく茹で、固めにつくったヴルテ [p.12] である。
- ・大きめのじゃがいも 10 個はシャトー [p.0] ⁷⁾にする。
- ・芽キャベツ (小) 300 g は下茹でしてからバターを入れた鍋で弱火で蒸し煮する⁸⁾。
- ・【別添】肉をブレゼまたはポワレした際のフォンをソースに仕上げて添える。

ガルニチュール・マレシャル⁹⁾ Garniture Maréchal

A. 仔牛胸腺肉、牛、羊の塊肉の料理に添える場合……

- ・トリュフ入りの鶏のファルスのスプーンで成形したクネル [p.81] 10 個。
- ・50～60g のトリュフをスライスし、イタリア風ソース [p.20] である¹⁰⁾。
- ・【別添】マデイラ酒風味のソース・ドゥミグラス [p.11]
- B. 鶏胸肉のフィレ、仔牛胸腺肉の薄切り、ノワゼット、乳呑仔羊の骨付き背肉に添える場合……
- ・ガルニチュールはバターで色艶よく炒めたトリュフの大きなスライスのみをメインの素材の上のせる。バターであえたアスパラガスの穂先、季節でない場合にはごく小さなプチポワを添える。

- 1) マドレーヌといえば誰もが焼き菓子を思い浮かべるだろうが、このガルニチュールにはそれと類似する、あるいは想起させる要素がまったくない。マドレーヌは聖マドレーヌに由来し、教会の名称として珍しくないばかりか、女性の名前としてもごく一般的なものだ。他の料理書に同名のガルニチュールが見あたらないこと、本書初版から掲載されているものであることを考えると、あえていうなら、オクターヴ・ミルボー作の戯曲『酷い羊飼いども』初演 (1897 年) の際にサラ・ベルナルが演じて話題となった主人公の名がマドレーヌであることくらいか。資本家に虐げられた労働者階級が反乱を起こして失敗するという悲劇で、テーマとしてはゾラの『ジェルミナル』に近い。もしこのガルニチュールがミルボーの戯曲の登場人物を示唆しているなら、その料理を食べる側すなわち富裕層、資本家と、その料理を作る側の労働者との対立の図式が透けて見える、いわば強烈な風刺とも考えられるだろう。もっとも、エスコフィエは、その真意まではわからぬが常に資本家、富裕層の側に寄り添った料理人であったのもまた事実だ。オクターヴ・ミルボーについては、自然主義文学の作家としてスタートしたとはいえ、1964 年にルイス・ブニエールがジャンヌ・モロー主演で映画化した小説『小間使いの日記』で知られるように、いわゆる自然主義文学の枠にとどまることなく、独自の文学活動を展開した。画家ファン・ゴッホをモデルとした小説『天空にて』(新聞連載 1892～1893 年) や、発表後にバルザックの遺族の抗議により作品の撤回を余儀なくされた『バルザックの死』などにより、フランス文学史においては世紀末文学の作家として位置付けられている。
- 2) maillot (マイヨ、男性名詞) には、産着、肌着、maillot de danseuse (マイヨドンスーズ、踊り子のタイツ)、maillot jaune (マイヨジョーヌ、トゥールドフランスでトップの走者が着る黄色いウェア) などいろいろな意味があるが、ここではハムの料理に合わせること (ハムは本来、豚腿肉を加工したもの) から cancan (コンコン、いわゆるフレンチカンカン……例えばロートレックの版画、絵画に描かれたような) で踊り子がタイツを履いた脚を高く上げて踊る姿を示唆していると解釈されよう。
- 3) tourner (トゥルネ)。
- 4) glacer (グラセ)。
- 5) maraîcher/maraîchère 比較的小規模な野菜生産者のこと。そのため、既出のガルニチュール・ジャルディニエールと非常に似た意味、すなわちあえて日本語にするならどちらも「菜園風」くらいの訳になろう。
- 6) Salsifis こんにちフランス語で一般的にサルシフィと呼ばれているのは和名キバナバラモンジン。キク科の根菜。表皮が黒く、ごぼうに似ているが風味は異なる。また、じっくり時間をかけて加熱すれば筋っぽさがなくなり、とても柔らかくなる。別名 scorzonère (スコルゾネール)。本来のサルシフィは表皮がやや白く、風味もやや異なるが、生産量はスコルゾネールと逆転するかたちで減少しつつある。
- 7) 大きめのオリーブのような形に剥き、塩こしょうして澄ましバターでゆっくり柔らかく火を通す。仕上げにパセリのみじん切りを散らす。
- 8) étuver (エテュヴェ)。
- 9) 元帥の意。
- 10) 原文 lié à l'italienne 訳文は英訳第 5 版の「イタリア風ソース [p.20] である」としているのに倣ったが、この表現自体は細かいさいの目に刻んだマッシュルーム (茸) である、の意。そのため、可能性としてはデュクセル・セッシュ [p.84] であるということもあり得るが、実際には「つなぎ」に相当するものが必要になるだろう。
- 1) 素材に小麦粉をまぶして卵液にくぐらせ、パン粉衣を付けて油で揚げの方法。ただし日本と異なりパン粉は粒子の細かいものが一般的。

このガルニチュールを合わせる料理は必ず、細かい生パン粉に 1/3 量のトリュフのみじん切りを混ぜたイギリス式パン粉衣¹⁾を付けて揚げ焼きしたもの²⁾。

ガルニチュール・マリ＝ルイーズ³⁾ Garniture Marie-Louise

(ノワゼット、トゥルヌド、鶏料理に添える)

- ・アーティチョークの基底部⁴⁾は添える肉に応じてサイズを選び、バターで蒸し煮して、スビーズ [p.40] を 1/4 量加えたマッシュルームの固めのピュレを絞り袋でドーム状に詰める。
- ・【別添】とろみを付けたジュ [p.11]。

ガルニチュール・マリニエール⁵⁾ Garniture à la Marinière

(魚料理に添える)

- ・小さなムール貝 3/4 L (35 個) は白ワインで蒸し煮して、身の周囲をきれいに掃除する⁶⁾。
- ・殻をむいたクルヴェット⁷⁾の尾の身 100 g。
- ・ソース・マリニエール [p.34]

ガルニチュール・マルキーズ⁸⁾ Garniture Marquise

(ノワゼット、トゥルヌド、鶏料理に添える)

1. 縁に波形の飾り模様の付いた小さなタルトレット 10 個を空焼きする。これに以下を詰める。アムレット⁹⁾ 250 g をやや低温で火を通して小さな筒切りにする。アスパラガスの穂先 125 g、太さ 1～2 mm の千切り¹⁰⁾にしたトリュフ 50 g、これらを、エクルヴィスバター [p.0] を仕上げに加えたソース・アルモンド [p.12] 1 1/2 dL であえる。
2. 濃いトマトピュレを混ぜ込んだじゃがいものデュシェス [p.0] を絞り袋で天板に小さな卵形に絞り出し、縦中央にナイフなどで切れ込みを入れ、オーブンに入れて提供数分前にこんがり焼きあげたもの¹¹⁾ 20 個。

ガルニチュール・マルセイエーズ¹²⁾ Garniture à la Marseillaise

(牛、羊の塊肉の料理に添える)

- ・小さめのトマト 5 個を半割りにして中をくり抜き、にんにく 1 片と油をひとたらししてオーブンで焼く。立派なアンチョビのフィレを円環状になるようトマトに盛り込み、さらに成形した大きなオリーブを詰める。

- 2) 初版「これらの素材はパン粉衣を付けるか、トリュフのみじん切りをまぶし付けるか、パン粉の 1/3 量のトリュフを混ぜた衣を付けて調理する」。第二版～第三版「これらの素材は必ず、トリュフのみじん切りをまぶし付けるか、細かい生パン粉に 1/3 量のトリュフのみじん切りを混ぜた衣を付けて調理する」。なお、このように直接素材にパン粉衣がうまく付くとはかぎらないので、通常は溶かしバターを素材に塗ってからパン粉の衣を付ける。これをフランス式パン粉衣 *pané à la française* (パネアラフロンセーズ) という。
- 3) マリア・ルイーズ (1791～1847)。神聖ローマ皇帝フランツ 2 世の娘で、フランス皇帝ナポレオン 1 世の皇后。ナポレオンを憎み恐れて育ったにもかかわらず、ナポレオンがジョゼフィーヌとの離婚後に名家との婚姻を望んだため、オーストリアの外務大臣メテルニヒの計略により婚姻させられる。ナポレオン失脚後はパルマ公国の女公となる (在位 1814～1847)。ドイツ語では *Maria Ludovica von Österreich* (マリアルドウィカ フォンエスターライヒ)、フランス語では *Marie-Louise d'Autriche* (マリルイーズドートリッシュ) と呼ばれる。
- 4) *fond d'artichaut* (フォンダルティショー)。
- 5) *marinier/marinière* < *mare* ラテン語「海」から派生した語。ソース・マリニエール [p.34] も参照。
- 6) *ébarber* (エバルベ)。
- 7) *crevette* 小海老。小さめで生ときは灰色がかった *crevette grise* (クルヴェットグリーズ) とやや大きめで美味な *crevette rose* (クルヴェットローズ) の 2 種が代表的。
- 8) *marquis / marquise* 侯爵、侯爵夫人の意。
- 9) 牛、仔牛、仔羊の脊髄 (= *moelle* モワル)。
- 10) *julienne* (ジュリエヌ)。
- 11) ここで説明されているのは、じゃがいものマルキーズ [p.0] のレシピそのものといっている内容で、かなりの部分が野菜料理の節にあるレシピと重複している。じゃがいものマルキーズにおいて形状は 2 パターン提示されており、これはそのうちのひとつであり、こんにちではあまりつくられなくなったパターンの方。大雑把なイメージとしては大きなコーヒー豆のあるいはキドニービーンズのような形を想像すればいいだろう。ここではかなり意識したが、直訳すると「じゃがいものデュセスでつくった *Pain de la Mecque* (パンドラメック=メッカのパンの意)」とある。本来これはシュー生地を卵形に天板に絞り出して溶き卵を塗り、グラニュー糖を振ってから縦中央にナイフで切れ込みを入れて焼くという、19 世紀には比較的ポピュラーだった焼き菓子。グフェ『パティスリの本』(1873 年) にもレシピが 2 種掲載されている (pp.287～288)。シュー生地とほぼ同じものを使うため、内部に空洞が出来るが、そこにクレーム・シャンティイなどを絞り袋を使って詰めるバリエーションもあった。この焼き菓子になぜ「メッカ」の地名が付けられているのか、また、トマトピュレを加えたじゃがいものデュセスをその形状に似せて焼いたものをなぜ、じゃがいものマルキーズ (= 侯爵夫人) と呼ぶのかといった理由、由来は不明。ちなみに貴族の格としては公爵夫人 (デュシェス) のほうが侯爵夫人よりも一般的に上位とされた。
- 12) *marseillais(e)* (マルセイエ / マルセイエーズ) マルセイユ *Marseille* の、の意。現在のフランス国歌 *La Marseillaise* はフランス革命期の 1792 年に作曲され、同年 8 月 10 日のチュイルリー宮襲撃事件の際にマルセイユの義勇兵たちが口ずさんでいたことをきっかけにパリ市民の間で流行した。ただしマルセイユの義勇兵たちが作曲、作詞したわけでもなければ、その内容がマルセイユと関連があるわけでもない。いずれにしても第一帝政から王政復古期にかけては歌詞の「暴君を倒せ」という部分に問題があるという理由から禁止され、1830 年の七月革命以降解禁、第三共和政 (1870～1940) において正式に国歌として制定された。日本ではあまり知られていないが、決して平和的な内容の歌詞ではなく、むしろ激しい戦意を鼓舞する内容。とりわけルフラン (繰り返部分) の「武器を取れ 市民らよ 隊列を組め 進もう 進もう 穢れた血が 我らの畝を満たさんことを」にその激烈さがよく表われている。1979 年にセルジュ・ゲンズブールがこの曲をレゲエ風に編曲して発表したところ、「愛国者」からの脅迫が相次いだというエピソードは有名。

- ・それぞれのトマトの間に、細かく切って揚げたフライドポテトを配する。
- ・【別添】プロヴァンス風ソース [p.23]

ガルニチュール・マスコット¹⁾ Garniture Mascotte

- (ノワゼット、トゥルヌド、鶏料理に添える)
- ・アーティチョークの芯²⁾10 個は生のまま四つ割りに切り、バターでソテーする。
 - ・小さなじゃがいも 20 個はオリーブ形に剥き、バターで火を通す。
 - ・小さな玉にくり抜いたトリュフ 10 個。
 - ・【別添】肉を焼いた鍋に白ワインを注いでデグラセ³⁾し、仔牛のフォン [p.0] を加えてソースに仕上げる。
 - 【原注】このガルニチュール・マスコットは、必ずココット仕立て⁴⁾の肉の周囲を飾るようにして供する。

ガルニチュール・マセナ⁵⁾ Garniture Masséna

- (ノワゼット、トゥルヌドに添える)
- ・中位か小さめのアーティチョークの基底部⁶⁾に固く仕上げたソース・ベアルネーズ [p.27] を詰める。
 - ・新鮮で大きな牛骨髄を輪切りにしてコンソメで沸騰しないよう火を通した⁷⁾もの 10 枚。
 - ・【別添】トマトソース [p.13]。

ガルニチュール・マトロット⁸⁾ Garniture Matelote

- (魚料理その他に添える)
- ・小玉ねぎ 300 g は下茹でしてバターで色艶よく炒める⁹⁾。
 - ・マッシュルーム (小) 200 g は茹でる。
 - ・食パンをハート形に切ってバターで揚げたクルト

ン 10 枚。場合によってはクールブイヨン [p.0] で火を通したエクルヴィスも添える。

ガルニチュール・メディシス¹⁰⁾ Garniture Médicis

- (牛、羊の塊肉、ノワゼット、トゥルヌドに添える)
- ・空焼きしたタルトレット 10 個に、マカロニとさいの目に切ったトリュフをフォワグラのピュレであえて詰める。
 - ・バターであえたプチポワ。
 - ・【別添】とろみを付けたジュ [p.11]。

ガルニチュール・メキシコ風 Garniture à la Mexicaine

- (牛、羊の塊肉、鶏料理に添える)
- ・マッシュルーム 10 個はグリル焼きし、濃く煮詰めたトマトのフォンデュ [p.85] を添える。
 - ・ポワヴロン 10 個はグリル焼きする。
 - ・【別添】カイエンヌを強く効かせたトマト風味のジュ [p.21]。

ガルニチュール・ミニョン Garniture Mignon

- (ノワゼット、トゥルヌドに添える)
- ・小さなアーティチョークの基底部 10 個はバターで蒸し煮¹¹⁾し、バターであえたプチポワを詰める。
 - ・鶏の滑らかなファルス [p.75] で丸く作った小さなクネル [p.81] 10 個に、それぞれトリュフのスライスをのせる。
 - ・【別添】デグラセ¹²⁾したフォンにバターを加えて滑らかなソースに仕上げる。

ガルニチュール・ミラノ風 Garniture à la Milanaise

- (牛、羊の塊肉料理に添える)
- ・マカロニ 400 g は茹でて 4 cm の長さに切る。

1) エドモン・オドロン (1842~1901) 作曲のオペラコミック『ラ・マスコット』(1880 年初演) にちなんだ名称。
 2) 原文は fonds d'artichaut なので字義通りに解すれば「アーティチョークの基底部」だが、下茹でしないということは比較的若どりのアーティチョークを用いる必要がある。その場合は花萼部の上半分程を切り捨て、茎の皮を剥いて四つ割りにするのが一般的。
 3) déglacerr ソテーする際に流れ出た肉汁が煮詰まって鍋底にシロップ状に貼り付いたのを、何らかの液体を注いで溶かし出すこと。
 4) こんにちのココット仕立てを同じだが、本書においては「ボワレ」のパリエーションのひとつとして位置付けられている。特殊なボワレ、カスロール仕立て、ココット仕立て [p.0] 参照。
 5) ナポレオン軍の元帥を務めたアンドレ・マセナ (1758~1817) のこと。スイス戦役や半島戦争で著しい功績をあげた。また、1898 年就役、1915 年退役となったフランス海軍の戦艦マセナは彼のちなんで命名された。
 6) あらかじめ適切に下処理をし、火を通しておくこと。
 7) pocher (ポシェ)。
 8) 水夫風の意。ソース・マトロット [p.21] および魚料理「マトロット [p.0]」も参照。
 9) glacer (グラセ)。
 10) ルネサンス期のイタリア、フィレンツェにおいて金融業などにより実質的な支配者として君臨した名家。フランス史においてもっとも有名なカトリヌ・ド・メディシス (1519~1589) は後のフランス国王アンリ 2 世のもとに嫁ぎ、アンリ 2 世の死後 15 才で即位した長男フランソワ 2 世の摂政として権力を掌握、フランソワ 2 世が病死してシャルル 9 世が即位した後も実権を握り続けた。カトリックとプロテスタントが対立したユグノー戦争の時代であり、サン・バルテルミの虐殺 (1572 年) に関与したさえ当時はまことしやかに語られたという。また、カトリヌがフランスの宮廷にフィレンツェの、とりわけ食文化を紹介、導入したという逸話は、アーティチョークからフォークにいたるまで非常に多いが、逸話の域を出ないものがほとんどで、史料として残っているものは非常に少ない。逆に言えば、ルネサンス期に文化的先進国だったイタリアから王妃を娶えるということそれ自体が象徴するように、イタリア文化がさまざまなルート、形態でフランス文化に吸収された時代と見るのが妥当だろう。また、メディチ家はカトリヌの後にもフランス王アンリ 4 世 (1553~1610) にマリー・ド・メディシス (1575~1642) を嫁がせている。なお、イタリア語の家名 Medici (メディチ) はフランス語で伝統的に Médicis (メディシス) と呼ばれているため、ここではその慣習に倣って表記した。
 11) étuver (エチュヴェ)。
 12) déglacer (デグラセ)。肉を焼いた際に流れ出た肉汁が煮詰まって鍋底に濃いペースト状に貼り付いているのを酒類やフォンを加えて溶かし出すこと。焦げを取るのではないので注意。

- ・赤く漬けた舌肉 [p.65] 50 g。
- ・ハムとマッシュルーム各 50 g。
- ・トリュフ 40 g……これらは千切り¹⁾にする。
- ・おろしたグリュイエールチーズ 50 g とパルメザンチーズ 50 g。
- ・トマトピュレ 1 dL。
- ・バター 100 g。
- ・【別添】澄んだトマトソース [p.13]。

ガルニチュール・ミラボー²⁾

Garniture Mirabeau

(牛、羊の赤身肉のグリルに添える)

- ・アンチョビのフィレ 20 枚を網目状に肉の上に配置する。
- ・大きなオリーブ 10 個は種を抜いておく。
- ・茹がいたエストラゴンの葉で皿の周囲を飾る。
- ・アンチョビバター [p.0] 125 g。

ガルニチュール・ミレット³⁾

Garniture Mirette

- ・じゃがいものミレット [p.0] で作った小さなタンバル⁴⁾仕立て 10 個 (野菜料理 [p.0]、じゃがいものミレット [p.0] 参照)。
- ・【別添】ソース・シャトーブリヤン [p.30]。

ガルニチュール・アラモデルヌ⁵⁾

Garniture à la Moderne

(牛、羊の塊肉の料理に添える)

- ・六角形の小さな型 10 個の底にトリュフのスライスを敷き、シャルトルーズ仕立て⁶⁾に周囲を装飾して、ブレゼしたサヴォイキャベツを詰める。加熱後に型を裏返して型から外す。
- ・半割りにして詰め物をしたレチュのブレゼ [p.0] 10 個。
- ・バター入り仔牛のファルス [p.75] をスプーンで楕円型に成形し、赤く漬けた舌肉 [p.65] で装飾を施

した小さなクネル 10 個。

- ・【別添】とろみを付けたジュ [p.11]。

ガルニチュール・モンバゾン⁷⁾

Garniture Montbazou

(鶏料理に添える)

- ・大きさを揃えた子羊胸腺肉 10 個に拍子木あるいは楔形に切ったトリュフを刺し、ポワレ [p.0] する。
- ・バター入りの鶏のファルス [p.75] で楕円形に作りトリュフで装飾を施したクネル [p.81] 10 個。
- ・表面に渦巻状の刻み模様をつけた白いマッシュルーム 10 個。
- ・トリュフのスライス 10 枚。
- ・【別添】ソース・シュプレーム [p.13]

ガルニチュール・モンモランシー⁸⁾

Garniture à la Montmorency

(牛、羊の塊肉料理、鶏料理に添える)

- ・アーティチョークの基底部 10 個はバターで蒸し煮⁹⁾して、オランダーズソース¹⁰⁾であえたマセドワーズ [p.108] を詰める。
- ・アスパラガスの小さな穂先 10 束。
- ・【別添】肉の煮汁を加えて仕上げたソース・マデール [p.21]。

ガルニチュール・モワソヌーズ¹⁰⁾

Garniture à la moissonneuse

(牛、羊の塊肉料理に添える)

- ・千切りにしたレチュを加えたプチポワ・アラフランセーズ [p.0] 1 L。
- ・じゃがいも 2 個はスライスする。
- ・脂身の少ない豚ばら肉の塩漬 125 g はさいの目に切って下茹でする。
- ・上記全部をまとめて火入れを仕上げる。
- ・ブルマニエ [p.60] を加えてごく軽くとろみ付け

1) julienne (ジュリエヌ)。

2) フランス革命期、立憲君主主義を主張したオノレ・ガブリエル・ミラボー伯爵 (1748~1891) の名を冠した料理名だが、多くの日本人にとっては「ミラボー橋の下を セーヌ川が流れ われらの恋が流れる」という堀口大の美しい訳で知られたアポリネールの詩のほうがなじみがあるだろうか。実際にパリにかかる橋のなかでは下流寄りに位置し、幅の広い橋ではあるが、それ自体や周囲の風景にとくに風情があるとは言い難い。実際に文学散歩としてミラボー橋を訪ずれた日本人観光客や留学生のほとんどが、がっかりしたという感想を持つというが、これは堀口訳が原詩以上といっているくらい美しく、日本人の琴線に触れたがゆえに過度の情緒的な期待をさせてしまうことによるのだろう。

3) 目、瞳、瞼、の意。

4) 円筒形にする仕立て。大きなものは moule à timbale (ムーラタンバル) という専用の型を用いる。原義は「小太鼓」であり、直径に比べてやや高さのないものが本来の姿だが、19 世紀にはかなり高さのある円筒形の仕立てにもこの名称が用いられた。

5) 近代風、の意。

6) 野菜で作る縁飾り [p.83] および訳注参照。この本文は非常に簡潔に記述されているが、実際の工程としては、サヴォイキャベツを下茹でした後にブレゼ [p.0] し、バターを塗った型の底にトリュフのスライスを敷いた後、それぞれに下茹ですて小さな拍子木に切ったにんじん、蕪、アリコヴェールなどを配色よく周囲に貼り付け、さらにファルス [p.75] を塗ってからブレゼしたサヴォイキャベツを詰め、湯煎にかけて加熱して固める、という手の込んだもの。

7) トゥール近郊の町の名だが、このガルニチュールの由来は不明。

8) 10 世紀頃から続く貴族の名家。歴史上重要な活躍をした人物を多く輩出した。イルドフランス県にある街の名称でもある。

9) étuver (エチュヴェ)

10) moissonneur/moissonneuse (モワソヌール/モワソヌーズ) 麦などの刈り入れをする人の意。基本的にレシピはアルファベット順の配列だが、ここはその原則が崩れている。

1) フランス北端の海に近い町、Montreuil-sur-Mer (モントルイユシュルメール) のこと。内陸部のセーヌサントウニ県には Montreuil-sous-Bois (モントルイユスーボワ) という非常によく似た名の町があり、その他にもモントルイユの地名はいくつかあるので注意。

する。

ガルニチュール・モントリュイ¹⁾ Garniture Montreuil

(魚料理に添える)

- じゃがいも 20 個を剥いて成形し、アラングレーズ [p.0]²⁾にする。これを魚の周囲に縁飾りのように配する。
- 魚には白ワインソース [p.42] を、じゃがいもにはソース・クルヴェット [p.31] を塗るように覆いかける。

ガルニチュール・モンパンシエ³⁾ Garniture Montpensier

(ノワゼット、トゥルヌド、鶏料理に添える)

- バターであえたアスパラガスの穂先の束。
- ノワゼットまたはトゥルヌドにトリュフのスライスをのせる。
- 【別添】ソテーした鍋をデグラセし、バターを加えて滑らかな口あたりに仕上げたソース。

ガルニチュール・ナンチュア⁴⁾ Garniture Nantua

(魚料理に添える)

- エクルヴィスの尾の身 30 はソース・ナンチュア [p.36] であえる。
- トリュフのスライス 20 枚。
- ソース・ナンチュア。

ガルニチュール・ナポリ風 Garniture à la Napolitaine

(牛、羊の塊肉や鶏料理に添える)

- スパゲッティ 500 g を茹でて⁵⁾、おろしたグリュイエールチーズ 50 g とパルメザンチーズ 50 g、トマトピューレ 1 dL であえる。バター 100 g を加えて仕上げる。
- 【別添】肉をブレゼあるいはポワレ、ポシェしたフォンをソースに仕上げる。

蕪⁶⁾のガルニチュール Garniture aux Navets

(羊や仔鴨の料理に添える)

- 細長い大きめのオリーブのように成形した蕪 30 個は、バターと粉糖 1 つまみを加えてフライパンで色よく炒める。
- バターで色よく炒めた小玉ねぎ 20 個
- これらの野菜は、添える料理そのものに加えて火入れを仕上げるようにする。

ガルニチュール・ニース風 Garniture à la Niçoise

(魚料理に添える場合)

- トマト 250 g は皮を剥き、潰して、叩いたにんにく 1 編とともにバター⁷⁾でソテーする。最後にエストラゴンのみじん切りを 1 つまみ加える。
- アンチョビのフィレ 10 枚。
- 黒オリーブ 10 個。
- ケイパー大さじ 1 杯。
- アンチョビバター [p.0] 30 g。
- 粗く皮を剥いて、種子を取り除いたレモンのスライス。

(牛、羊の塊肉や鶏料理に添える場合)

- トマト 250 g は上述のとおりにする。
- アリコ・ヴェール 300 g はバターであえる⁸⁾。
- じゃがいものシャトー [p.0] 400 g。
盛り付け……トマトは肉の上にのせ、アリコ・ヴェールとじゃがいもは適量ずつ交互にまとめて配すること。
- 【別添】とろみを付けたジュ [p.11]

ガルニチュール・ニヴェルネ⁹⁾風 Garniture à la Nivernaise

(牛、羊の塊肉料理に添える)

- オリーブ形に成形したにんじん 500 g はコンソメ [p.0] で煮てから、バターで色艶よく炒める。

2) à l'anglaise イギリス風の意だが、フランス料理の用語としては、単に塩を加えた湯で火を通すことを指す。野菜の調理法のうちで基本のひとつ。なお、実際にイギリスで塩茹だがポピュラーな調理法かという点必ずしもそうではないらしく、1907 年の英語版にはただし書きが付けられている。

3) 15 世紀まで遡ることの出来る名家で、とりわけ後の 7 月王政期で国王となったルイ・フィリップの弟で、フランス革命期には革命派であったアントワーン・フィリップ・ドルレアン・モンパンシエ公爵 (1775~1807) の名を冠した料理名。なおフランス語の発音を無理矢理カナで書くと Montpensier はモンボンシエのほうが近い音に聞こえるケースも多い。

4) エクルヴィスが獲れることで知られるローヌ・アルプ地方のナンチュア湖に由来した名称。ソース・ナンチュア [p.36] も参照

5) 原文は Spaghetti pochés つまり「沸騰しない程度の温度で茹でる」とあり、塩を加えることなどは一切記されていない。もっとも、20 世紀初頭までスパゲッティをナポリの庶民の多くは「手づかみ」で食べていたのであり、高級料理の食材としてはあまりなじみのないものだった。なお、日本の「ナポリタン」の発祥には諸説あるが、少なくともこのガルニチュールとは関係がないだろう。

6) navet (ナヴェ)「蕪」と訳してはいるが、日本で主流の「金町小かぶ」系とはまったく系統が違い、いくつかの系統が存在する。いずれの系統も、調理特性、味わいが日本のものと異なる点に注意。ちなみに俗語で C'est un navet. 「味気ない、つまらない」という言い廻しがあるが、野菜としてはむしろ、よく火を入れることで味わいを引き出すものと考えべきであり、その点では日本料理における大根とやや近いところもあるだろう。

7) オリーブオイルではなくバターを使っている点に注目すべきだろう。

8) 豆類は未熟なものであっても消化阻害酵素を含むため、必ず下茹でして不活性化させる必要がある。アリコ・ヴェールすなわち「さやいんげん」や pois mange-tout (ポワモンジュトゥ) さやえんどう、も同様。

9) ニヴェルネとはフランス革命以前の地方名であり、北がオルレアネ、南はブルボネ、東はブルゴーニュ、西がペリー領に接していた。現在はニエヴル県 le département de la Nièvre (ルデパルトモン ドラニエヴル) の一部。食文化的にはブルゴーニュ地方に近いとされている。

1) 必要に応じて下茹でしてから炒めるといい。とりわけ日本の「ペコロス」を用いる場合はそのほとんどが黄色系の品種で辛味が強いので、下茹ですることが望ましいだろう。逆に、オニオンブランとも呼ばれる白系品種で比較的苦味の場合下茹でしない方がいいだろう。

- ・小玉ねぎ 300 g もバターで色艶よく炒める¹⁾。
- ・【別添】ブレゼの煮汁。

ガルニチュール・ノルマンディ風 Garniture à la Normande

(魚料理に添える)

- ・牡蠣 10 個とムール貝 10 個は沸騰しない温度で加熱して周囲を掃除する。
- ・マッシュルーム (小) 10 個。
- ・殻を剥いたエクルヴィスの尾の身 100 g。
- ・トリュフのスライス 10 枚。
- ・クールブイヨンで火を通し、殻を剥かずに、はさみを後ろに回した²⁾中位のサイズのエクルヴィス 10 尾。
- ・グジョンまたは小さなエペルランを尾の部分を残してパン粉衣を付けて揚げたもの 10 尾。
- ・食パンを小さな菱形に切って提供直前に揚げたクルトン、または折り込みパイ生地を抜き型で三日月形や葉の形にして素焼きしたもの³⁾10 個。
- ・ノルマンディ風ソース [p.37]

【原注】トリュフは省いてもいい。

ヌイユ⁴⁾のガルニチュール Garniture de Nouilles

(牛、羊の塊肉、鶏料理に添える)

- ・生のヌイユ [p.0] をやや固めに茹で、おろしたグリュイエールチーズとパルメザンチーズ各 50 g であえ、仕上げにバター 50 g を混ぜ込む。
- ・【別添】ブレゼの煮汁。

ガルニチュール・オペラ⁵⁾ Garniture Opéra

(ノワゼット、トゥルヌドに添える)

- ・添える肉の大きさに合わせたサイズの空焼きしたタルトレットに、鶏レバーをソテーしてマデイラ風味に仕上げたものを詰める。
- ・じゃがいものデュシェス [p.0] をアパレイユとして成形し、パン粉衣を付けて揚げ、中をくり抜いてクルスタードを作る。そこに、バターであえたアスパラガスの穂先を詰める。
- ・【別添】肉を焼いた後にデグラセした肉汁を、バターを加えて滑かな口あたりに仕上げてソースとする。

ガルニチュール・オリエント風 Garniture à l'Orientale

(鶏料理に添える)

- ・ギリシア風ライス [p.0] を小さな円筒形の型に詰めて 10 個のタンバルに仕立て、それぞれを半割りにして味付けし、ソテーしたトマトの上に盛る。
- ・コルクの栓の形状にした、さつまいも [p.0] のクロケット 10 個。
- ・【別添】トマトソース [p.13]。

ガルニチュール・オルレアネ⁶⁾ Garniture à l'Orléanaise

(家禽料理に添える)

- ・シコレをブレゼ⁷⁾して卵であえ、バターを混ぜ込む。
- ・じゃがいも・メートルドテル [p.0] を野菜料理用

2) trousser (トゥルセ)。

3) fleurons de feuilletage cuit à blanc (フルロンドフィユタージュキュイタブロン) フルロンは折り込みパイ生地を三日月形や葉の形に抜いて、卵黄を塗って焼いたものだが、ここでは à blanc 「白く」とあるので説明的に訳した。

4) 卵入りの平麺。イタリアのフェットチーネに近い。

5) 現在は「オペラ・ガルニエ」と呼ばれているシャル・ガルニエ設計、1862 年着工、1874 年竣工の劇場のことを指す。第二帝政期に大々的に行なわれたパリ都市改造いわゆるオスマン計画においてエトワール広場の凱旋門とともに象徴的な建物。豪華な内装と、シャガールによる天井画で有名。現在も国立オペラ座として、1989 年に完成したパスティエユのオペラ座とともに使用されている。なお、opéra (オペラ) というフランス語はもとはラテン語の opera (仕事、作品の意)。17~18 世紀にギリシア演劇の当時の解釈、ある意味では誤解から成立した音楽劇であり、イタリア語で「正式なオペラ」opera seria と呼ばれる 4~5 幕の悲劇と、その幕間に上演された軽い内容の 1 幕または 2 幕の喜劇、「幕間劇」(イタリア語 entratto フランス語 entracte オントラクト) から発展したオペラ・ブッファ opera buffa に大別される。オペラセリアとオペラ・ブッファの区別は 18 世紀前半のベルゴレージの『奥様女中』(1733 年▽)、以後は、あまり明確な意味を持たなくなり、喜劇的内容の作品が規模的にも「幕合劇」の範疇に留まらず、独立した作品として扱われるようになった。チマローザ『秘密の結婚』(1792 年)やモーツァルトの比較的後期のイタリアスタイルのオペラ『コジ・ファン・トゥッテ』(1790 年)、ロッシーニの『ラ・チェネレントラ』(シンデレラ 1817 年)、ドニゼッティ『愛の妙薬』(1832 年)などがそうである。また、モーツァルト『ドン・ジョヴァンニ』(1787 年)などは喜劇的枠組みを利用しつつも、音楽的には悲劇的側面をも兼ね備えた傑作として名高い。その後、台本が喜劇的内容であれ悲劇的なものであれ、それまではひとつひとつが独立した曲としての体裁を保っていた歌手の独唱や重唱と、台詞に相当するレチタティーヴォの区別が 19 世紀後半、とりわけワーグナー以降あまり意味をなさなくなり、ヴェルディやプッチーニ以降のオペラではもはや判然としなくなり、リヒャルト・シュトラウスのように 1 作品全体でひとつの曲を見なさざるを得ない作品も増えてくる。ちなみにチョコレートケーキの一種であるオペラはオーストリア=ハンガリー帝国の首都ウィーンのオペラ座の外観に似ているという理由でつけられたウィーン菓子。

6) Orléanais はロワール河中流域にある都市オルレアンを中心とした旧地名。

7) chicorée (シコレ) には、葉先が縮れるタイプのもの、すなわち chicorée frisée (シコレフリゼ) と縮れの少なく広葉の chicorée escarole (シコレエスカロール、単に scarole ともいう)、および chicorée de Bruxelles (シコレドブリュクセル) とも呼ばれる endive (オンディーヴ) の 3 タイプがある。最後のものは日本語で「エンディーブ」ともいうが、初夏に種を蒔いて、秋に根を掘り上げ、葉の根本を少し残して切り落してから暗室でビートモスか砂に根を植えて灌水し、温度管理しながら軟白栽培する結球タイプ。栽培方法としてはやや、イタリアのチコリア・ディ・トレヴィーゾ・タルディーヴォと似ているがイタリアのは水耕栽培により軟白する)。最初に挙げたシコレフリゼは日本では「エンダイブ」の名で流通しているが、ヨーロッパでは葉の細い品種が好まれる傾向にある。また、広葉のシコレ・エスカロールは日本でもあまり知られていないが、加熱調理にはこのタイプがもっとも適性がある。ブレゼの方法については、野菜料理、シコレ [p.0] の項参照。

1) この部分は、タンバル型に詰めて皿に裏返して型から外して供する、すなわち「タンバル仕立てにし」と解釈することも不可能では

深皿に盛り¹⁾、別添とする。

- ・【別添】家禽をポシェまたはポワレ、ブレゼした際の煮汁をソースに仕上げる。

ガルニチュール・いんげんのパナシェ²⁾

Garniture de Haricots Panachés

アリコ・ヴェール 350 g とフラジョレ³⁾ 350 g をバターであえる。みじん切りにしたパセリを振りかける。

- ・【別添】澄んだジュ [p.11]。

ガルニチュール・パリ風

Garniture à la Parisienne

(牛、羊の塊肉、鶏料理に添える)

- ・じゃがいも・パリ風 [p.0] (野菜料理 [p.0] 参照) 600 g。
- ・アーティチョークの基底部 10 個はバターで蒸し煮し⁴⁾、赤く漬けた舌肉 [p.65] とマッシュルーム、トリュフを同量ずつ小さなさいの目に刻んで固めのヴルテ [p.12] であえたサルピコン [p.87] をドーム状に盛る。強火のオーブンかサラマンダーに入れて焦げ目を付ける。

- ・【別添】ソース・ドゥミグラス [p.11]

ガルニチュール・パルマンティエ⁵⁾

Garniture Parmentier

(牛、羊の塊肉、鶏料理に添える)

- ・じゃがいも 600 g は均等なさいの目に刻むか、くり抜きスプーンを用いて楕円形に成形する。これをじゃがいも・シャトー [p.0] のようにバターで火を通す。パセリのみじん切りを振りかける。
- ・【別添】澄んだジュ [p.11]。

ガルニチュール・ペイザンヌ⁶⁾

Garniture à la Paysanne

ないのだが、野菜料理において *dresser en timbale* (ドレセオンタンバール) は通常、野菜料理用深皿に盛り付ける、の意であり、ここでは後者で訳した『ラルース・ガストロノミック』初版 *timbale* の項参照。

- 2) panaché (パナシェ) 盛り合わせ、相性のいい混ぜ合わせの意。cf. méli-mélo (メリメロ) 混ぜ合わせ。なお、生ビールをリモナード (日本のサイダーに近い甘い炭酸飲料) で割ったものも panaché といい、比較的ポピュラーな飲み物。生ビールにグルナデンシロップを少量加えたものは monaco (モナコ) という。
- 3) 小粒の白いんげん豆の品種。こちらは半熟 (冷凍が多い) または完熟の乾燥品を水で戻してから煮る。また、アリコ・ヴェールと haricots beurre (アリコ・ブール、黄色さやいんげん、イエローワックスビーンズ、バターいんげん) を混ぜてバターであえるのも見た目がよく美味。その場合、アリコ・ヴェールとアリコ・ブールは太さを揃えること、最適な下茹で時間が異なることに留意する必要がある。
- 4) étuver au beurre (エチュヴェオブル)
- 5) 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少なくない。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。
- 6) paysan(ne) (ペイゾン/ペイザーヌ) 農夫、農婦の意。
- 7) 原文 oxalis (オグザリス) いわゆるオキザリス (カタバミソウ) の仲間であえて食用とする品種。フランス語では oca du Péru (オカデュペリュ) ペルーのオカ、とも呼ばれる。生の状態では紫~濃いピンク色だが、加熱するとこの色は失なわれる。「ペルー風」の名称はこれを用いていることによる。
- 8) 原文 hachis (アシ) ≡ salpicon (サルピコン) [p.87]。
- 9) gâteau de riz (ガトドリ)。なお「餅」のことも gâteau de riz と呼ぶ。
- 10) トマトを使った料理にはこの名称が付けられることが多い。ポルトガル風ソーす [p.22] およびボルチュゲーズ/トマトのフォンデュ [p.85] 訳注参照。
- 1) printanier/printanière (プランタニエ/プランタニエール) 春の、の意。若どりのにんじん、蕪、アリコ・ヴェール、プチポワ、オニオンブランなどを用いた料理付けられる名称のひとつ。

(牛、羊の塊肉、鶏料理に添える)

- ・ガルニチュール・フェルミエール [p.103] に、にんにく形に剥いた小さなじゃがいもと、さいの目に切って下茹でした塩漬豚ばら肉を加える。

ガルニチュール・ペルー風

Garniture à la Péruvienne

(トゥルヌドなどに添える)

- ・オカ芋⁷⁾は皮を剥き、安定がいいように底面を切り落とす。これの中をくり抜いてケースにする。鶏肉と生ハムを 2 対 1 の割合 5 mm 角の細かいさいの目に刻む⁸⁾。オカ芋のくり抜いた中身はみじん切りにする。合わせる料理により、ドゥミグラス [p.11] か、よく煮詰めたソース・アルマンド [p.12] であえて、ケースに詰める。植物油少々を垂らしかけ、後は詰め物をしたマッシュルーム [p.0] 同様にオーブンで焼く。
- ・【別添】薄いトマトソース [p.13]。

ガルニチュール・ピエモンテ風

Garniture à la Piémontaise

(牛、羊の塊肉、鶏料理に添える)

- ・リゾット [p.0] 1 L あたり、器具を使っておろした白トリュフ 150 g を加える。「ガトー・ド・リ⁹⁾」と呼ばれる楕円形の小さな型に詰めてタンバル仕立てにしたもの 10 個。
- ・【別添】トマトソース [p.13]。

ガルニチュール・ポルトガル風¹⁰⁾

Garniture à la Portugaise

(牛、羊の塊肉、鶏料理に添える)

- ・小さなトマト丸ごとにデュクセル [p.84] を詰めたもの 10 個。
- ・じゃがいも・シャトー [p.0] 30 個。

- ・【別添】ポルトガル風ソース [p.22]

ガルニチュール・プランタニエール¹⁾

Garniture à la Printanière

- (鶏や牛、羊のソテーに添える)
- ・若どりのにんじん 125 g と若どりの蕪 125 g は皮を剥いて成形し、コンソメで煮てからバターで色艶よく炒める。
- ・オニオン・ヌーヴォー (小) 20 個はバターで色艶よく炒める²⁾。
- ・プチポワ 125 g とアスパラガスの穂先 125 g は湯がいておく³⁾。
- ・これらの野菜を添える肉とともに 8~10 分間蒸し煮してすぐに供する。

ガルニチュール・プロヴァンス風

Garniture à la Provençale

- (牛、羊の塊肉の大掛かりな仕立てに添える)
- ・丸ごとの小さなトマト 10 個。
- ・にんにく 1 片を加えたデュークセル [p.84] を詰めた大きなマッシュルーム 10 個。
- ・【別添】プロヴァンス風ソース [p.23]。

ピュレのガルニチュール

Garniture de Purées

- ・ガルニチュールとして用いることの出来る野菜のピュレはそれぞれの野菜料理の節に記してある(「野菜料理 [p.0]」の章を参照のこと)。

ガルニチュール・ラシエル⁴⁾

Garniture Rachel

- (ノワゼット、トゥルヌドに添える)
- ・中位の大きさのアーティチョーク 20 個⁵⁾の基部部に、沸騰しない程度の温度で火を通した⁶⁾牛骨髄の大きなスライスを詰め、上からパセリのみじん切りを少々振りかける。
- ・【別添】ボルドー風ソース [p.14]。

ラビオリ⁷⁾のガルニチュール

Garniture de Ravioles

(牛、羊の塊肉、鶏料理に添える)

- ・料理に合わせた内容のラビオリ [p.0] 30 個を用意する(野菜料理、「パスタなど [p.0]」参照)。

ガルニチュール・レジャンス⁸⁾

Garniture Régence

A. (魚料理に添える)

- ・メルラン⁹⁾のファルスにエクルヴィスバター [p.0] を加え、スプーンで成形したクネル [p.81] 20 個。
- ・牡蠣 10 個は沸騰しない温度で火を通し¹⁰⁾、周囲をきれいに掃除する¹¹⁾。
- ・オリーブ形に成形したトリュフ 10 個。
- ・白子¹²⁾を 1 cm 程度に輪切りにして沸騰しない温度で火を通したもの 10 枚。
- ・ノルマンディ風ソース [p.37]。
- B. (鶏、仔牛胸腺肉料理に添える)
- ・トリュフを加えた鶏の滑らかなファルス [p.75] をスプーンで成形したクネル [p.81] 10 個。
- ・大きな丸いクネル 2 個にはトリュフで装飾を施す。
- ・大きな、よく縮れた鶏のとさか 10 個。
- ・厚さ 1cm 程度の円形に切ったフォワグラ。
- ・刻み模様を付けた小さなマッシュルーム 10 個。
- ・オリーブ形にしたトリュフ 10 個。
- ・トリュフエッセンスを加えたソース・アルマンド [p.12]。

C. (野鳥料理に添える)

- ・構成要素は上記 B と同じだが、クネルはジビエの滑らかなファルスを用いて、より小さく作ること。
- ・トリュフエッセンス入りソース・サルミ [p.24]。

2) 白系品種の新鮮なオニオン・ヌーヴォーならば下茹での必要はない。

3) とくにプチポワは若どりで新鮮な、豆の直径が 8 mm 以下のものであれば、さっと湯通しして翡翠色に変わる程度でいいが、冷凍品の場合には、しっかり火を通すこと。

4) Rachel Félix (ラシエル・フェリクス 1821~1858)。一般には「マドモワゼル・ラシエル」と呼ばれた。主にテアトル・フランセ(現在のコメディ・フランセーズ)でラシーヌやコルネイユなどの悲劇を演じた、19 世紀を代表する悲劇女優のひとり。

5) あらかじめ適切な処理をし、下茹でしておくこと。

6) pocher (ポシェ)。

7) ここでは ravioles (ラヴィオール、最後の s は明らかにフランス語の複数形)と綴られているが、参照先である原書 p.779 では ravioli の綴りとなっている。パスタ類についてこうした表記の揺れは古くからのものだが、イタリア語の ravioli は raviolo の複数形であるから、フランス語の複数を示す s は本来的には余計とも言える。また ravioles の綴りは 15 世紀には既にフランス語の文献で確認されているので、どちらが正しいか、という議論はいささかナンセンスなものになってしまう。同様の例に、フランス語 lasagnes (ラザーニュ)がある。これも最後の s が複数形であることを示しているが、もとになったイタリア語 lasagne (ラザーニェ)それ自体が lasagna (ラザーニャ)の複数形である。ラテン語から派生したヨーロッパの言語(ロマンス語)は、名詞の複数形を s を付けることで表わすグループ(フランス語、スペイン語、ポルトガル語)と、語末の母音を変化させることによって単数、複数形を示すグループ(イタリア語、ルーマニア語)に大きく分けられる。前者は西ロマンス語、後者は南および東ロマンス語として分類されるのが一般的。英語およびドイツ語は俗ラテン語の影響を受けつつも、同じインド・ヨーロッパ語族の中ではゲルマン語派として分類されており、名詞の複数形の表わし方も本来的にはかなり違う(ex. ox > oxen)。

8) 摂政時代、すなわち 18 世紀初頭にオルレアン公フィリップが摂政政治を行なった時代のこと。ソース・レジャンス [p.23] 訳注も参照。

9) 鰐の近縁種。

10) pocher (ポシェ)。

11) ébarber (エバルベ)。

12) フランス料理、とりわけオートキュイジーヌでは通常、鯉の白子を用いる。

1) 一般的には「文芸復興期」あるいは「人文主義の時代」の意味でルネサンスという言葉は用いられているが、re (再び、を表わす接

ガルニチュール・ルネサンス¹⁾ Garniture Renaissance

(牛、羊の塊肉の大掛かりな仕立てに添える)

このガルニチュールの構成要素は、この語本来の意味、つまり「再生」や「芽吹き」が意味する通りのものだ。

だから、旬のはしりの食材をそれぞれに合った適切な方法で調理することで完成する。

満足のいく結果を得るには、大きな塊肉に添えるガルニチュール・ルネサンスは、それぞれの構成要素ごとにまとめて、はっきり目立つように盛り付けること。

- にんじんと蕪は模様付きの大きくなり抜きスプーンで成形し、コンソメで煮てからバターで色艶よく炒める。
- 若どりの細いアリコ・ヴェールは切らずに、あるいは半分に分けて切らしてまとめる。アリコ・ヴェールとプチポワはそれぞれバターであえて、まとめて盛り付ける。
- アスパラガスの穂先の束。
- カリフラワーの小房のまともにはオランダーズソース [p.33] を軽く塗り付けてやる。
- バター風味の新じゃがいも。
- 【別添】塊肉を調理した煮汁。

【原注】ガルニチュールの一部としてカリフラワーに軽くソースをかけてやるのが一般的な習慣だが、この方式は廃すべきだと思う。ソースをかけても、カリフラワーにはほとんど意味がなく、肉に添えられたジュ(肉汁)やブラウン系のソースとは不調和を起こすだけだ。カリフラワーはバターで蒸し煮²⁾するだけで、白く自然な状態で供すべきだと考える。せいぜいが、オランダーズソースを別添で供するに留めるのがいいだろう。

頭辞) + naissance (生まれること) が語の成り立ちだから、本文にあるような解釈はある意味で当然とも言えよう。とりわけ冬から春にかけては「死と再生」の季節であり、四旬節が過ぎて復活祭の後、家畜が仔を産み、秋蒔きの麦が急激に成長し、晩冬=早春に蒔いた野菜類が若どりといえ穫れ始める時期としての春。その「はしり」(primeurs プリムール)を味わうことは非常に贅沢なことだったろう。ただし、ここで挙げられている食材の旬は、地域にもよるが概ね4月中旬以降にようやく「はしり」を迎えるものばかりであり、旬としての「盛り」は5月以降のものが多いことに注意。また、カリフラワーは本来、冬が旬なので、「名残り」にあたる。」

2) étuver (エチュヴェ)。

3) フランス史においては、17世紀ルイ13世の時代に枢機卿だった cardinal de Richelieu (カルディナルドリシュリュ) が有名だが、料理の場合は、その甥であるアルマン・ド・ヴィニロー・ド・プレシ・ド・リシュリュ公爵 (1696~1788) およびその孫にあたるアルモン・エマニュエル・デュ・プレシ・ド・リシュリュ公爵 (1766~1822) の名が挙がる。とりわけ後者は王政復古期に首相となり、外務卿タレーランとともに食卓外交を展開したことで知られる。リシュリュの名を冠した料理はいくつもあり、上記3名のいずれを指しているか判然としないものも多い。このガルニチュールについては、19世紀に流行の食材だったトマトとじゃがいもを用いていることから、19世紀以降のものであり、そのためアルモン・エマニュエルの名を冠したと考えられるが、じゃがいもを「鳩の卵を模して」調理する点からは、18世紀料理に源がある可能性も否定出来ない。

4) ブルターチュ地方の地名であると同時に、11世紀のその地に租を徴する貴族の名家で高位聖職者、軍人、政治家など歴史に名を残す人物を多く輩出した。公爵、子爵などの分家が多く、モンバゾンもこの一族の領地のひとつ (ガルニチュール・モンバゾン [p.112] 参照)。料理人マランが仕えたシャルル・ド・ロアン=スビーズ、通称スビーズ元帥 (1715~1787) も分家筋であるロアン=スビーズ家が出自 (ソース・スビーズ [p.40] 参照)。

5) gratiner (グラティネ) 強力な上火だけのサラマンダーと呼ばれるオーブンや、ガスバーナーを用いてもいい。

6) ここでのパンは「パンのような塊」の意であって、「ほうれんそう入りのパン」ではないことに注意。

1) ジョアキーノ・ロッシーニ (1792~1868)。イタリアの作曲家。1824年にパリのイタリア座の音楽監督に就任し、29年には『ウィリ

ガルニチュール・リシュリュ³⁾ Garniture Richelieu

(牛、羊の塊肉の大掛かりな仕立てに添える)

- 小さなトマト 10 個。
- 標準的な方法で作った中位の大きさのマッシュルームの詰め物 [p.0] 10 個。
- 小さなレチュ丸ごと、または半割りにしたレチュのブレゼ [p.0] 10 個。
- 鳩の卵のサイズと形状に似せて成形したじゃがいも 20 個は提供直前にバターで火入れを仕上げる。
- 【別添】塊肉を焼いた鍋をデグラセし、軽くとろみを付けてソースに仕上げる。

ガルニチュール・ロアン⁴⁾ Garniture Rohan

(鶏料理に添える)

- アーティチョークの基底部 10 個は底にグラスドヴィアンドを塗り、フォワグラの厚切りを詰め、上にトリュフのスライスのをせる。
- 空焼きしたタルトレット 10 個にはソース・アルマンド [p.12] であえた雄鶏のロニオンを詰める。
- よく縮れた雄鶏のとさか 20 はアーティチョークとタルトレットの間に配する。
- 【別添】マッシュルームのエッセンス入りソース・アルマンド [p.12]。

ガルニチュール・ローマ風 Garniture à la Romaine

(牛、羊の塊肉料理に添える)

- 空焼きしたタルトレットに小さなニョッキ・ローマ風 [p.0] を詰めて強火のオーブンに入れて表面に焦げ目を付ける⁵⁾。
- ほうれんそうにさいの目に切ったアンチョビのフィレと卵黄を加え、模様付きのブリオシュ型に詰めて火を通した小さなパン⁶⁾、または、ほうれんそうのシュブリック [p.0] 10 個。
- 【別添】 トマトピュレを 1/3 量加えたローマ風

ソース [p.23]。

ガルニチュール・ロッシーニ¹⁾ Garniture Rossini

(ノワゼット、トゥルヌドに添える)

- ・フォワグラを約 1~2 cm 厚にスライスして塩こしょうし、バターでソテーしたもの 10 枚。
- ・トリュフの大きなスライス 100 g。
【別添】トリュフエッセンス入りソース・ドゥミグラス [p.11]

ガルニチュール・サンフロランタン²⁾ Garniture Saint-Florentin

(牛、羊の塊肉料理に添える)

- ・じゃがいも・サンフロランタン [p.0] (じゃがいも [p.0] 参照) 10 個。
- ・中位のセープ 300 g のボルドー風ソテー [p.0]。
【別添】ボルドー風ソース・ボヌフォワ [p.28]。

ガルニチュール・サンジェルマン³⁾ Garniture Saint-Germain

(牛、羊の塊肉の大掛かりな仕立てに添える)

- ・小さなダリオル型に新鮮なプチポワのピュレを詰めてやや低温で火を通したタンバル 10 個。アパレイユはプシポワのピュレ 200 g、バター 50 g、生クリーム 1 dl、卵黄 4 個、全卵 1 個、粉砂糖 1 つまみ、で構成する。
- ・小さなじゃがいも・フォンダント [p.0] 20 個。
- ・オリーブ形に成形してバターで色艶よく炒めた⁴⁾にんじん 20 個。

ガルニチュール・サンモンデ⁵⁾ Garniture Saint-Mandé

(牛、羊の塊肉料理に添える)

- ・直径 3.5 cm の型で抜いたじゃがいも・マケール [p.0] の台 10 個に、プチポワ 200 g とアリコヴェール 200 g をバターであえてのせる。
- ・【別添】とろみを付けたジュ [p.11]

ガルニチュール・サルデーニャ風⁶⁾ Garniture à la sarde

(牛、羊の大掛かりな仕立ての料理に添える)

- ・リオグラ [p.0] にバターを加えてサフランの香り付けをし、小さなボール形にしたクロケット 10 個。
- ・小さなトマトのファルシ [p.0] 10 個。
- ・きゅうり⁷⁾は 10 個の円筒形に切って皮を剥き、窪みを作りデュクセル [p.84] を詰める。ブレゼ [p.0] し、高温のオーブンに入れて表面に焼き色を付ける⁸⁾。

ガルニチュール・シチリア風 Garniture à la sicilienne

(いろいろな料理に添える)

- ・ラザーニエ 500 g を茹でて、おろしたグリユイエールチーズ 50 g とパルメザンチーズ 50 g、ヴルテ [p.12] 大さじ 1 杯、バター 50 g、バターで炒めた鶏のレバー 75 g を加えてあえる。

ガルニチュール・ストラスブール風 Garniture à la strasbourgeoise

(鷺鳥、七面鳥の料理に添える)

- ・シュークルートのブレゼ [p.0] 600 g。
- ・塩漬豚ばら肉を 10 枚の長方形に切り、シュークルートをともに火入れする。
- ・フォワグラを厚さ 1~2 cm にスライスし、ソテーしたもの 10 枚。

『アム・テル』と発表後、オペラ界から引退してイタリアに戻り隠居生活をする。晩年はパリに戻り、レストラン経営などもした。美食家としてとりわけ有名だが、作曲家としては速筆で知られている。オペラ『タンクレディ』のアリア「ディ・タンティ・バルビティ」をリゾットを煮ているわずかの時間に作曲したという逸話も残っている。このガルニチュールについてはトゥルヌド・ロッシーニ [p.0] も参照。

- 2) 同名の地域名およびそこで作られているチーズの名称でもあり、また、同名のさくらんぼを用いた菓子もあるが、ここでは本文にあるように、じゃがいも・サンフロランタン [p.0] を用いているのが名称の根拠。
- 3) 現代ではサッカーチームの名称としての方が有名かも知れないが、もとはキリスト教における聖人の名。キリスト教の暦にはそれぞれの日に聖人の名があてられており、サンジェルマンは 5 月 28 日。ちょうどこの時季に旬をむかえるプチポワ (グリーンピース) のピュレおよびポターージュにこの名が冠せられている。ポターージュピュレ・サンジェルマン [p.0] 参照。ただし、18 世紀に軍事大臣などを務めたクロード・ルイ・サンジェルマン伯爵 (1707~1778) が考案した料理ともいわれ、その名を冠したという説もある。このサンジェルマン伯爵は、いわゆるオカルトの分野において錬金術や神智学あるいは「不死の人」として有名な通称サンジェルマン伯爵とは別人。舌びらめに溶かしバターをかけてパン粉をまぶしてグリル焼きしてソース・アルネーズ [p.27] を合わせる舌びらめ・サンジェルマン [p.0] という料理では、プチポワは使用しない。後者の名称の由来は不明。
- 4) glacer (グラセ)。必要に応じて下茹でしたり、砂糖を加えたりすること。
- 5) 現在のパリ市の東側に接する郊外でヴァンセンヌの森の南側に位置する。行政上はヴァルドマルヌ県であり、世界最大級の食品公設市場であるランジスからも遠くない。かつては近郊野菜の産地として知られたというが、1860 年にパリ市が 20 区に拡大する際に、かなりの部分がパリ市 12 区に編入され、また、北側はヴァンセンヌの森の一部とされることになった。
- 6) 日本語では「サルデーニャ」と呼ぶのが一般的だが、これはイタリア語 Saldegna によるもので、現地語 (サルディーニャ語) では Saldigna。1720 年~1861 年のイタリア統一まではサヴォイア家の所有となりサルデーニャ王国を形成し、リソルジメント (イタリア統一運動) の中心となり、サルデーニャ国王ヴィットーリオ・エマヌエーレ 2 世が初代イタリア王国国王になった。
- 7) concombre (コンコンブル)。現代では日本の種苗メーカーの品種も栽培されているが、伝統的な品種系統はかなり異なり、青臭さよりというよりはむしろ香りのよさが際立つ品種が多い。品種にもよるが、多くは太さ 4~5 cm、長さ 30~45 cm 程度で収穫される。
- 8) gratiner (グラティネ)。
- 1) 本書においてタレーランの名を冠するレシピのほとんどにマカロニが用いられているが、カレーム『19 世紀フランス料理』の未完部分をブリュムレがまとめた第 4 巻、第 5 巻にタレーランの名を冠したレシピが見られる。鶉のフィレ・タレーラン (t.4, p.216) とトリュフのタンバル・タレーラン (t.5, p.522) の 2 つだが、マカロニはまったく用いられていない。やや時代が下って、デュボワ&ベル

【別添】鷺鳥、七面鳥の煮汁。

ガルニチュール・タレーラン¹⁾ Garniture Talleyrand

(牛、羊の塊肉、鶏料理に添える)

- マカロニ²⁾を茹でて長さ 3 cm に切り揃える。これを、グリュイエールチーズ 50 g とパルメザンチーズ 50 g、バター 50 g であえ、千切りにしたトリュフ 100 g と、大きめのさいの目に刻んだフォワグラ³⁾100 g を加える。
- 【別添】ソース・ペリグー [p.21] を添えるが、トリュフはみじん切りではなく、短かめの千切りにすること。

ガルニチュール・トルチュ⁴⁾ Garniture Tortue

(仔牛の頭肉料理に添える)

- バター入りの仔牛のファルス [p.75] で作った小さなクネル [p.81] 20 個。

- 小さなマッシュルーム 10 個⁵⁾。
- オリーブ 24 個は皮を剥き、種を抜いて詰め物をし、低めの温度で火を通しておく。
- コルニション 10 個は小さなにんにく形に成形する。
- エクルヴィス (小) 5 尾は、はさみを背に回して成形する⁶⁾。
- 仔牛の舌肉⁷⁾を厚さ 1~2 cm にスライスしたもの 5 枚。
- 仔牛の脳⁸⁾を厚さ 1~2 cm にスライスしたもの 5 枚。
- 小さなフライドエッグ (目玉焼き) 5 個は、白身の半分程度を切り捨てて形状を整える。
- トリュフのスライス 10 枚。
- 食パンのスライスをハート形に成形し、提供直前にバターで揚げたクルトン 10 枚。

ナール『古典料理』では鶏のピュレ・タレーラン (t.1, p. 199) および小さなタンバル・タレーラン (*Ibid.*, p. 205)、七面鳥のフィレ・タレーラン (*Ibid.*, p. 178) の 3 つのレシピも同様で、マカロニはおろかパスタの類はまったく使わない。グフェ『料理の本』(1867 年)にある、トリュフのタンバル・タレーラン (pp.656-657) は、生地を敷きつめたタンバル型に、厚さ 0.5cm にスライスしてバターで炒めたのをひたすら詰めて焼くというもので、ルイ・エブラという料理人の創案と記されている (pp.656-657)。『料理の手引き』とほぼ同時代の著書であるファールヴルの『事典』もこれをそのまま踏襲している (pp.1861-1862)。ファールヴルは他に、ガトー・タレーラン、肥鶏胸肉のエスカロップ・タレーランのレシピを記しており、後者は「古典料理」と記されている (pp.1844-1855)。つまり、『料理の手引き』以前の主要な料理書においてタレーランとマカロニを結びつける記述は見つかっていないわけだ。いっぽう、カレーム『パリ風パティスリの本』(1815)にはマカロニ (乾燥品) を茹でて他のラグー (フィナンシエールなど) とともにタンバルに詰めるレシピが pp.89-98 まで 4 種あるが、これらのページにおいてタレーランには触れられていない。『ラルース・ガストロノミック』初版 (1938) にはタレーラン自身の項は立てられているが、その項にもガルニチュールにも、ブレ、プーラルド、タンバルにもタレーランの名を冠した料理は見あたらない。唯一、ソース・タレーランというレシピが掲載されており、「鶏のヴルテ 2 dL と白いフォン 2 dL を半量に煮詰める。最後にひと煮立ちさせたら生クリーム大さじ 4 杯とマディイラ酒 1/2 dL を加える。火から外してバター 50 g を加えてよく混ぜ、布で漉す。野菜のミルポワ大さじ 1 と細かいさいの目に切ったトリュフ大さじ 1、赤く漬けた舌肉大さじ 1 を加える」(p.965) というもの。タレーランは正式には Talleyrand-Périgord タレーラン・ペリゴールが家名であるから、結び付けるとしたらむしろトリュフであり、その点では他のタレーランの名を冠したレシピ群の多くが一致している。また、フォワグラも関連性を認められると考えていいだろう。さて、本書『料理の手引き』初版および第二版には、鶏のタンバル・タレーランが図版付きで収録されており、これは、ドーム状の型にマカロニの端をファルスで糊でつなぐようにして型の周囲に敷き詰め、ファルスで塗り固めてから、このガルニチュール・タレーラン [p.119] を詰める。おそらくはこの第三版以降消えてしまった「タンバル」仕立てとともにこのガルニチュール・タレーランが考案され、他の料理にも影響しているのだと思われる。なお、初版から現行版までオードブルの章にあるタンバル・タレーラン (小) [p.0] は一貫してマカロニを用いておらず、トリュフのピュレが主素材となっていることから、これがタレーランの名を料理名に冠する根拠あるいは由縁としてもっとも重要なものと考えていいだろう。

- 本書の定義によれば、マカロニ [p.0] とは円柱あるいは円筒状のパスタ全般を意味し、スパゲッティのような細いものからカンネローニのように太いものまで含まれる。ここではどの程度の太さのものを使うか指示はないが、必ずしも円筒形に穴が空いたものである必然性もあり考えられず、また、当時は円筒形のものもブカティーニのように長いまま流通することが多かったようで、マカロニを用いるレシピのほとんどで、茹でてから短かく切り揃える、という指示が頻繁に見られる。このガルニチュールでも、中空になっているかは問題とされておらず、ブカティーニのような長いマカロニを用いてもいいし、あるいはスパゲッティのように細いものでも、添える料理によってはガルニチュールとして成立するだろう。なお、マカロニのイタリア語である *maccheroni* が最初にフランス語に訳されたのはボッカッチョ『デカメロン』のフランス語訳であり、その写本の多くはそのまま *maccheroni* と訳さずに転記するか、ややフランス風の綴りに直す程度であるなかで、*macaron* と訳した写本がある。これが *macaron* というフランス語の文献上最古の記録となっている (パナード・フランジバヌ [p.0] 訳注参照)。なお、このボッカッチョの時代の *maccheroni* は、こんにちのニョッキのようなものだったというのが定説。
- あらかじめ適切に加熱しておくこと。
- 海亀は 17 世紀頃まで食材として珍重されたが、18、19 世紀のフランスでは次第に、仔牛肉、とりわけ頭肉で代用されるようになった。ソース・トルチュ [p.24] も参照のこと。なお、イギリスやアメリカでは 19 世紀になっても海亀そのものを食材とりわけポタージュの材料としていたことが、カレームや本書における記述から伺われる。
- 通常はトゥルネ *tourner* と呼ばれる渦巻模様の装飾を施してから加熱調理しておく。
- trousser* (トルウセ)。あらかじめクールブイヨン等で火を通しておくこと。エクルヴィスはジストマの危険があり生食厳禁。
- 通常なら赤く漬けた舌肉を使うべきところだが、このレシピでは、ソミュール液に漬けて赤く発色させたもの [p.65] を使うかどうかの指示はないので、生の仔牛舌肉をソテー等で加熱調理するのも許容範囲だろう。
- 仔牛の脳は冷水に漬けて血抜きを充分にした後、マリネして衣を付けて揚げたり、そのままソテーするなど多様な調理法があり、ここではいずれの方法をとるべきかの指示はない。
- フランス南西部の都市圏。1920 年代以降、北アフリカへの航空便の中継地となり、1927 年創設のアエロポスタル社には『星の王子

- ・トマトソース [p.13]

ガルニチュール・トゥルーズ風¹⁾ Garniture à la Toulousaine

(鶏料理に添えたりヴォロヴォンに詰める)

- ・鶏のファルス [p.75] で作った標準的な形のクネル [p.81] 20 個。
- ・仔牛または子羊胸腺肉の厚さ 1~2 cm のスライス 10 枚は²⁾を白く仕上るようブレゼ [p.0] する。
- ・雄鶏のとさかとロニオン³⁾100 g。
- ・白いマッシュルーム 200 g。
- ・トリュフのスライス 50 g。
- ・マッシュルームの茹で汁を加えたソース・アルマンド [p.12]。

ガルニチュール・トゥレーヌ風⁴⁾ Garniture à la Tourangelle

(牛、羊の塊肉の料理に添える)

- ・アリコヴェールとフラジョレ⁵⁾同量ずつをそれぞれちょうどいい具合に火を通し、適量のベシャメルソース [p.13] であえる。
- 【別添】塊肉の煮汁を煮詰めたソース。

ガルニチュール・トゥルヴィル風⁶⁾ Garniture à la Trouvillaise

(魚料理に添える)

- ・殻を剥いたクルヴェット⁷⁾の尾の身 100 g。
- ・ムール貝 3/4 L は白ワイン風味で火を通し、身の周囲をきれいに掃除する。
- ・白いマッシュルーム (小) 10 個は渦巻き模様を付ける⁸⁾。
- ・ソース・クルヴェット [p.31]。

ガルニチュール・チロル風⁹⁾ Garniture à la Tyrolienne

(牛、羊の赤身肉のグリル焼きに添える)

- ・輪切りにした玉ねぎ 250 g に塩こしょうをし、小麦粉をまぶして油で揚げる。
- ・粗く刻んだ¹⁰⁾トマト 250 g はバターでソテーする。
- ・チロル風ソース [p.41]

ガルニチュール・ヴェールプレ¹¹⁾ Garniture Vert-pré

A. (グリル焼きに添える)

- ・普通のクレソンかオルレアン芹のブーケ。
- ・じゃがいも・パイユ [p.0] をこんもり盛る。
- 【別添】メートルドテルバター [p.60]。
- B. (白身肉や仔鴨の料理に添える)
- ・プチボワ 300 g とアリコヴェール 300 g、アスパラガスの穂先¹²⁾200 g を混ぜ、バターであえる。
- ・澄んだジュ (肉汁)。

ガルニチュール・ヴィシー¹³⁾ Garniture à la Vichy

(牛、羊の塊肉料理に添える)

- ・にんじん・ヴィシー [p.0] (野菜料理、にんじん [p.0]) 参照。

ガルニチュール・ヴィロフレー¹⁴⁾ Garniture à la Viroflay

(牛、羊の塊肉料理に添える)

- ・ほうれんそう・ヴィロフレー [p.0] 10 個 (野菜料理、ほうれんそう [p.0] 参照)。
- ・四つ割りにしたアーティチョーク¹⁵⁾10 個は香草風味にソテーする。

さま』や『夜間飛行』で有名な作家サンテグジュペリもパイロットとして在籍していた。その後、政府の後押しにより航空機製造 (後のエアバス社、フランス語では Airbus エルビュス) の中心的な都市として発展し、20 世紀後半には宇宙開発産業も盛んになった。また Montpellier (モンペリエ、モンプリエ) や Arles (アルル)、Nîmes (ニーム) などと同様にオック語圏に属し、現在話されているフランス語にもオック語の発音や語彙の痕跡が非常に多く認められる。

2) escalope (エスカロップ)。

3) 鶏の場合、rognon (ロニオン) は腎臓ではなく睾丸のこと。とさかとともに、適切に加熱調理すること。

4) フランス西部、トゥーレーヌ地方のこと。中心都市はトゥール。フランソワ・ラブレーの出生地シノンをはじめ、歴史的な城塞や瀟洒な城館が多く残されている。19 世紀の小説家バルザックもトゥールの出身。カルドン (アーティチョークの近縁で葉柄を軟白栽培して食用とする野菜) の生産などで有名。また、この地方の赤ワインはカベルネ・フラン種で作られるものがほとんど。

5) 小粒の白いんげん豆。半乾燥状態のものが好まれ、冷凍品が輸入されている。

6) Trouvillaise はノルマンディ地方の港町、Trouville (トゥルヴィル) の形容詞女性形。

7) 小エビ。生の状態で殻が灰色の小さめな crevettes grises (クルヴェットグリーズ) と、やや大きめの crevettes roses (クルヴェットローズ) の 2 種が代表的。

8) 原文 cannelé < canneler (カヌレ)。いわゆる焼き菓子のカヌレと同語源であり、必ずしも渦巻模様というわけではなく、凹凸の波模様が表面に入った状態を指すが、マッシュルームの場合はほぼ渦巻状に模様を付けるのでそれに合わせて訳した。本書ではまったく同じ作業を tourner (トゥルネ、回す、が原義) で表現している箇所も多い。

9) いわゆるチロル地方とは直接の関係はないと思われる。チロル風ソース [p.41] 訳注参照。

10) concasser (コンカセ)。

11) 緑の野原、草原、の意。

12) それぞれ適切に加熱調理しておくこと。

13) 古くから温泉、鉱泉が多く、保養地として有名。19 世紀後半、第二帝政期には多くの保養施設が建設された。Vichy の形容詞および住人を表す語は vichissois(e) (ヴィシソワ/ヴィシソワーズ) だが、これは比較的新しい表現で、1868 年頃に vichois (ヴィショワ) と呼ばれていた記録が残っている。また、第二次大戦においてパリを占領されたフランス政府はここに本拠を置き、親ドイツ政策を行なった。いわゆるヴィシー政権である。

14) パリ近郊の町の名だが、かつてほうれんそうの栽培で有名だった。ヴィロフレーというの名の品種がある。西洋種のほうれんそうの中では珍しく剣葉。

15) この場合は大型品種ではなく、比較的若どりのやや小さめのものを、花蕾の上半分程度を切り落とし、花萼を 2~3 周ナイフで剥き、茎も皮を剥いて縦 4 つに切り、中の繊毛を取り除く。新鮮で柔らかいものなら下茹では不要。

- じゃがいも・シャトー [p.0] 10 個。

ガルニチュール・ヴァレフスカ¹⁾ Garniture Walewska

(魚料理に添える)

- ラングスティーヌ²⁾の尾の身 10 本。
- ラングスト³⁾の尾の身をやや斜めになるよう厚さ 1~2 cm の輪切りにしたもの 10 枚。
- 立派なトリュフのスライス 10 枚。

ガルニチュール・ワシントン Garniture Washington

(家禽料理⁴⁾に添える)

- とうもろこし 600 g のうち 1/3 はギリシア風に調

理して⁵⁾鶏の詰め物に使う。

- 残りのとうもろこしは、茹でてクリームあえにし、野菜料理用の深皿に入れて供する。

ガルニチュール・ザンガラ⁶⁾ Garniture Zingara

(仔牛、鶏料理に添える)

- 脂身のないハムと赤く漬けた舌肉 [p.65] 100 g は細さ 1~2 mm の千切りにする。
- マッシュルーム 100 g とトリュフ 50 g も同様に千切りにする。
- トマト入りソース・ドゥミグラス [p.11]・エストラゴン風味。

1) アレクサンドル・コロナ・ヴァレフスキ伯爵 (1810~1868)。ナポレオン 1 世の私生児としてポーランドで生まれ、のちにフランスに帰化し、従兄弟でもあるナポレオン 3 世による第二帝政期には首相を務めた。ポーランド語は固有名詞であっても男性、女性で語尾が変化するために、料理名としては女性名であるヴァレフスカが当てられている (à la + 女性名詞、の省略形と考えるため)。

2) langoustine (ロングスティーヌ)。アカザエビの近縁種。

3) langouste (ロングースト) ≡ 伊勢エビ。

4) もっぱら七面鳥を想定していると思われる。

5) 初版から「とうもろこし・ギリシア風」のレシピは掲載されていない。このため、オリーブオイルと水、コリアンダー、こしょうで茹でる、いわゆる野菜のギリシア風、と考えていだろう。

6) いわゆるジブシー、ロマの意だが、明確な根拠や由来は不明。このガルニチュールは本書のソース・ザンガラ B [p.25] にほぼ対応している。

`\renewcommand{ソース名から料理を探す}{総索引}`