

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）

III. ポタージュ Potages

概説

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

こんにちポタージュと呼ばれている料理は、少なくともいま目にする形態のものとしては、比較的新しい料理であり、せいぜい 19 世紀初頭までしか起源を遡ることができない。

古典料理におけるポタージュは一皿に何もかもが入った料理だった¹⁾。こんにちポタージュという名称は液体の料理だけを意味するが、古くは、その液体を作るのに用いた牛、羊肉、鶏、ジビエ、魚そのものと、こんにちでは浮き実として使われている野菜もポタージュの一部として必ず含まれていた。

いくつか例を挙げるなら、フランドルの「オシュポ²⁾」、スペインの「オジャ³⁾」、そして我が国の「ブチットマルミット⁴⁾」もまた、古くから残されてきたポタージュの代表例と言える。もっとも、こんにちではこれらの料理を作る際に、多かれ少なかれ単純な構成にしているから、こう書いただけでは明確なイメージが得られないかも知れない。

これらの料理にはごった煮のようなイメージがあるだろうが、大昔の献立というのはつまるところそういうものだったのだ。食べ進むにつれ食欲がだんだん満たされていくのに合わせて、順序よく料理を進行させるようなことなどしなかった⁵⁾。昔の献立に非常に多くの種類のポタージュが見られるのは、適切に料理を配した結果というよりは、まさにそのこと自体が献立の特徴なのだと言える⁶⁾。

他の多くの調理技術についても同じだが、ポタージュにおいてカレームの功績は大きい。文字通りの意味でカレームが近代のポタージュを発案したわけではないにしても、少なくとも、こんにちのポタージュのつくり方に移行する導き手のひとりとして新たな料理理論の普及に大いに貢献したのだ。

けれど、カレーム以後の料理人たちはポタージュをこんにちの姿に完成させるまで、1 世紀近くかかってしまった。

彼らは風味豊かで軽やかな、理想的なまでに繊細で美味な料理を創案したのだが、それらの新しいポタージュに正しい料理名をつけることにはあまり頓着しなかったのだろう。とりわけ、とろみをつけたポタージュに関しては、しばしば同ジルセットについて**ビスク**や**ピュレ**、**クリ**、**ヴァルテ**、**クリーム**の名称を頓着なく与えていた。理屈から言って、これらの名称はそれぞれまったく異なった料理を意味しなくてははいけ

1) potage の語源は pot「壺、鍋」。古くは、鍋に肉や野菜を入れて煮込んだ料理(シヴェ、ラグー、ブルウエなど)の総称であった。こんにちのようにポタージュが専ら液体料理の意味で用いられるようになったのは、エスコフィエがここで述べているように、19 世紀以降である。なお、日本語では一般的に「ポタージュ」という語はとろみがあるスープを意味し、「コンソメ」が澄んだスープを指すが、これは英語由来。

2) hochepot フランドルの地方料理としては、牛の尾を主素材としたポトフの一種を指す。他に、豚の耳と尾、煮込み用牛肉と野菜の煮込みを意味する場合もある。料理名自体は非常に古く、14 世紀のタイコヴァン『ル・ヴィアンディエ』には「鶏のオシュポ」hochepot de poullaille がある。

3) olla (olla podrida) カタカナではオジャ、オヤとも表記される。豚肉と各種内臓肉、豆、野菜の煮込み料理。南西フランスのウイヤ ouillat (オイク oille とも) の原型になったと言われている。また、日本語の「おじや」の語源になったという説もある。

4) petite marmite 小ぶりの陶製の鍋に具材と汁を入れてオーヴンで熱して供するポトフに似た料理。牛肉、牛の尾、骨髄、鶏などをブイヨンで煮込む。19 世紀パリのレストランで大流行した。澄んだポタージュ(コンソメ)に分類されるが、クラリフィエ(澄ませる作業)は行なわない。また、必ず鶏を用いるのが特徴。

5) 現代のように、料理を食べる順に提供する「ロシア式サービス」が行なわれるようになったのは 19 世紀後半のこと。それ以前は大きな皿に盛られた複数の料理をまとめて食卓に供する「フランス式サービス」であった。

6) 典拠不明。確かに、17 世紀以前の料理書ではポタージュに多くのページを割いているものも少なくないが、17 世紀に L.S.R. という筆名で出版された『饗応術』や、同じく 17 世紀マシアロの著作にある献立例では、必ずしもポタージュの数が突出して多いとは言えない。大規模な宴席を除けば、通常の献立におけるポタージュは 2~3 種であり、同時に供されるアントレ、オル・ドゥーヴルの方が種類が多い。また、『ル・ヴィアンディエ』巻末の献立例では料理が 4 回に分けて供されるが、1 回目はポタージュ、2 回目はロ(ロティ)があげられており、料理の種類はほぼ同数ずつになっている。

ないにもかかわらず、だ。結果として、残念なことに用語の混乱が起きてしまったわけだ。本書では、それぞれのポタージュの特徴をはっきりさせて、さまざまなレシピを合理的に分類することによってこの問題を正してある。

基本的な考え方は次のとおり。**ヴルテ**と**クリーム**の語がポタージュについて用いられるようになったのは比較的近年に過ぎない。その理由としては、**ビスク**や**クリ**の語感が古めかしい印象を与えるうえに、**ピュレ**はあまりに俗っぽくて品位に欠ける印象だから、ビスク、クーリ、ピュレの代りに**ヴルテ**と**クリーム**の語が用いられるようになったのだろう。

だから、ポタージュのそれぞれの種類をはっきりと定義し、調理技術体系の欠落を埋める必要がある。それぞれの種類のポタージュの特徴について以下にまとめておいた。これをお読みいただければ、本書で企図したこの改革の意義がお解りいただけることだろう。

ポタージュの種類 CLASSIFICATION DES POTAGES

料理を提供するという観点からは、ポタージュは大きく2つに分類される。

澄んだポタージュと**とろみのあるポタージュ**である。

格式ある正餐の献立では常に、それぞれの分類から1つ以上のポタージュが供される。通常の献立では、ポタージュを1つだけにする場合、献立全体の流れに応じて、上記2つの分類のうちどちらか一方とする。

澄んだポタージュ LES POTAGES CLAIRES

澄んだポタージュは、主素材として畜肉、家禽、ジビエ、魚、甲殻類、海亀などのどれを用いたものでも、分類としてはただひとつとなる。つまり、澄んだコンソメ¹⁾である。タピオカでんぷんでごく軽くとろみをつける場合もあるが、いずれにせよ、それぞれのポタージュの性格に合わせて浮き実は少量とする。

とろみを付けたポタージュ LES POTAGES LIÉS

とろみのあるポタージュは5つに分類される。すなわち

1. ピュレ、クーリ、ビスク
2. クリーム
3. ヴルテ
4. とろみを付けたコンソメ
5. 特殊なポタージュ。上記のうち複数のポタージュの性格を持ち、バリエーションを展開出来ないもの。

より単純な分類にするため、本書では、ジェルミニのようなとろみを付けたコンソメは特殊なポタージュに含めている。その理由は「とろみを付けた特殊なポタージュ」の節の冒頭で述べることにする。

上記のポタージュのうち最初の3種はベースとして何らかのピュレを用いるが、主に何によってとろみをつけるかで違いが出てくる。

「ピュレ」「クーリ」「ビスク」でとろみをつけるのは、主素材に応じて、米、油で揚げたパン、じゃがい

1) consommé 語源は動詞 consommer「完遂する、完成させる」。つまり「完全に仕上げたもの」の意。もともとは必ずしも液体料理を指す語ではなかった。例えば18世紀マラン『食の贈り物』には以下のような「コンソメ」が出ている。まず「最初のブイヨン」をとり、それを用いて「ブイヨン・ミトナージュ」をとり、ブイヨン・ミトナージュを用いて「ブイヨン・コルディアル」をとり、さらにブイヨン・コルディアルを用いて「コンソメ」を作る。最終的にはとろみがつく程度に煮詰める。このコンソメは単体で料理として供するものではなく、調味料的にポタージュにこくを与えたり、ソースを作るのに用いると記されている。つまりは本書におけるグラスドヴィアンドに近いものと考えられる。

も、いんげん豆、レンズ豆などのでんぷん質の野菜。これらのつなぎと主素材との分量比率はきちんと守らなければならないので、「とろみをつけたポタージュ」の節の冒頭を参照されたい¹⁾。

「クリーム」と「ヴルテ」のとろみは白いルーがベースになるが、実際に用いるつなぎは違う²⁾。また、仕上がり方も異なる。

ヴルテの仕上げには必ず卵黄とバターを加えてとろみ付けをする。クリームはとろみ付けの要素は足さず、バターではなく良質の生クリーム適量を加えて仕上げる。

つまり、最終的にとろみ付けの要素が違うわけだから、クリームとヴルテはまったく違うものとして区別すべきなのだ。

ピュレ、クーリ、ビスクは、いずれも作り方がほぼ同じわけだが、にもかかわらず、これらの語は同義ではない。むしろ明らかに違う意味を持っていることに注意。

慣習として**ピュレ**の名称は野菜をベースにしたものに用いるが、この名称には俗っぽい印象があるため、避けられる傾向にある。

クリの名称は鶏、ジビエ、魚および甲殻類のピュレについて用いる。

甲殻類のピュレについては、**ビスク**の名称を用いる方が多い。むしろ、ビスクと言えば甲殻類のピュレを指すことになっている。ただし、ビスクはその発祥から 18 世紀末まで、鶏やと鳩を主素材にしたポタージュを意味する語だった。

とろみを付けたポタージュの多くは、主素材はそのまま単に調理法を変えれば、ピュレ、クリームおよびヴルテとして展開出来るのだが、これについては後で記すことにする³⁾。

本書の初版ではポタージュはこれらのとろみを付けたポタージュを 3 つに分類していた。すなわち

1. ピュレとしてでもヴルテあるいはクリームとしてでも提供可能なもの。
2. ピュレもしくはクリームとしてのみ提供可能なもの。
3. ヴルテまたはクリームとして調理可能なもの。

このように分類することはしたが、読者がレシピを探すのを容易にするためにも、もっとシンプルな構成にする必要があることがわかった。そのため、上記 3 つの分類にしていたとろみを付けたポタージュは 1 つにまとめて、ポタージュの名称のアルファベット順に掲載し、それぞれのレシピの最後にバリエーションが可能な場合は付記することにした。

結果として、ポタージュのレシピのパートは以下のような構成となった。

1. ガルニチュール（浮き実）を添えた澄んだコンソメ
2. ピュレ、ヴルテ、クリームのかたちで調理可能なポタージュ、およびピュレかクリームとして調理可能なもの、ヴルテかクリームとしてしか調理できないもの
3. 特殊なポタージュ、つまり作り方のバリエーションがないもの。および、とろみを付けたコンソメ
4. ブルジョワ家庭料理やいろいろな地方料理からそのまま採り上げたスープとポタージュ
5. 外国のポタージュ

ポタージュを供するにあたっての注意

Considérations sur le Service des Potages

1) 原書 p.135

2) ポタージュ・ヴルテは基本ソースのヴルテをつなぎとして用いるのに対し、クリームポタージュはベシャメル (原書 pp.136-138)。

3) 原書 pp.134-138