

エスコフィエ『料理の手引き』全注解

五 島 学

目次

ブラウン系の派生ソース	2
-----------------------	---

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

仔鴨のブレゼ用、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。

仔鴨のブレゼ用

……仔鴨をブレゼ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。ブレゼ用と同様に、オレンジとレモンの搾り汁でのばす。

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.0] 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

1) ビガラードは本来、南フランスで栽培されるビターオレンジの一種。

2) 料理の仕立てとしてのブレゼはたんに「蒸し煮」することではない。原則的な手順をごく簡単に述べておく。厚めに輪切りにしたにんじんと玉ねぎをバターまたはラードで炒め、ブーケガルニとともに鍋に入れる。表面を色よく焼き固めた肉を、脂身の少ない肉の場合には豚背脂のシートで包んで素材がびったり入る大きさ鍋に入れ、茶色いフォン [p.0] を注ぎ、蓋をしてオープンに入れ、微沸騰の状態を保つようにして煮込む。火が通ったら肉を取り出し、鍋に残った煮汁でソースを作る。詳細については第 7 章 肉料理 [p.0] 参照。

3) dégraisser デグレセ。

4) ポワレについても簡単に述べておく。本書においてポワレは「フライパンで焼く」という意味で用いられることは決してない（フライパンで魚などを焼くことをポワレと呼ぶようになったのは 20 世紀後半のこと）。本書では「ローストの一種」と定義されており（この点がカレームとはまったく異なる）、3~4mm 角に切った香味野菜（マティニオン）を生のまま鍋の底に入れ、その上に味付けをした肉を置く。溶かしバターをかけてから、蓋をして中火のオープンに入れて蒸し焼きにする。時折様子を見て溶かしバターをかけてやること。肉に火が通ったら鍋から取り出し、茶色い仔牛のフォン [p.0] を注いで弱火にかけて 10 分程煮込み、マティニオンとして用いた野菜から風味を引き出してソースにする。これがレシピにある「ポワレのフォン」となる。

5) 柑橘類の表皮を薄く剥いてごく細い千切りにしたり、器具を用いておろしたものを zeste（ゼスト）と呼ぶ。千切りにしたものは苦味を取り除くために下茹ですることが多い。

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、

げる。

……牛、羊の赤身肉¹⁾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・ポヌフォワ [p.0] 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²⁾ 25 g を加えて、半量になるまで煮詰める。布で漉し、ブルマニエ 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³⁾ 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 個をみじん切りにして、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。

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」をあてることとする。

- 2) 料理に使うマッシュルームは通常、トゥルネ (tourner 包丁を持った側の手は動かさずに材料を回して切ることからついた用語) すなわち螺旋状に装飾して供するが、その際に少なくない量（具体的には重量で 15~20 %）の切りくずが出るのでこれを使う。
- 3) 赤唐辛子の粉末だがカイエンヌは本来、品種名。日本のタカノツメと比べると辛さもややマイルドで、風味も異なる。
- 4) cerise (スリーズ) さくらんぼの意。このレシピではグロゼイユ (すぐり) のジュレを用いるが、古くはさくらんぼを用いていたことからこの名称となったと言われている。
- 5) Mixed spice のこと。Pudding spice と呼ばれる。シナモン、ナツメグ、オールスパイスの組み合わせが典型的。これにクローブ、生姜、コリアンダーシード、キャラウェイシードなどが加わっていることも多い。
- 6) champignons キノコ全般を意味する語だが、単独で用いられる場合は champignons de Paris (シャンピニオン・ド・パリ) いわゆるマッシュルームを指す。
- 7) シャルクトリ (豚肉加工業) 風、の意。Charcutrie の語源は char (肉) + cuite (調理された) + rie (業)。ハムやソーセージなどと定番の組合せであるマスタードを使うソース・ロベール [p.12] と、おなじく定番のつけ合わせであるコルニション (小さいうちに収穫してヴィネガー漬けにしたきゅうり。専用品種がある) を使うことに由来。
- 8) julenne (ジュリエヌ) 1~2mm 程度の細さの千切りにした野菜などのこと。調理現場によって「ジュリエヌ」「ジュリアン」(なぜか男性名) と呼ぶところもある。
- 9) シャルクトリ (豚肉加工業) 風、の意。Charcutrie の語源は char (肉) + cuite (調理された) + rie (業)。ハムやソーセージなどと定番の組合せであるマスタードを使うソース・ロベール [p.12] と、おなじく定番のつけ合わせであるコルニション (小さいうちに収穫してヴィネガー漬けにしたきゅうり。専用品種がある) を使うことに由来。

【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⁴⁾

Sauce aux Cerises

ポルト酒 2 dL にイギリス風ミックススパイス⁵⁾ 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、仕上げて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⁶⁾

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.0] 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⁷⁾

Sauce Charcutière

提供直前に、ソース・ロベール [p.12] 1 L に細さ 2 mm 程度、短かめの千切り⁸⁾にしたコルニション⁹⁾ 100 g を加える (ソース・ロベール [p.12] 参照)。

ソース・シャスール¹⁾

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²⁾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.0] 3 dL とソース・ドゥミグラス [p.0] 2 dL を加える。数分間沸騰させたら、バター 150 g と、セルフィユ³⁾とエストラゴン⁴⁾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.0] 4 dL とトマトソース [p.0] 2 dL、グラスドヴィアンド [p.0] 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⁵⁾

Sauce Chaud-froid brune

(仕上がり 1 L 分)

ソース・ドゥミグラス [p.0] 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.4] 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⁶⁾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.4] 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⁷⁾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

- 1) 狩人風、の意。古くは猟獣肉をすり潰したものを使った料理を指したという説もある。マッシュルームとエシャロット、白ワインを使うのが特徴であり、このソースを使った料理にも「シャスール」の名が付けられる。
- 2) échalote 玉ねぎによく似ているが、小ぶりで水分が少なく、香味野菜としてよく用いられる。伝統的な品種は種子ではなく種球を植えて栽培する。なお、日本でしばしば「エシャレット」の名称で流通しているものはラッキョウの若どりであり、フランス料理で用いるエシャロットとはまったく異なる。
- 3) cerfeuil 日本ではチャービルとも呼ばれるセリ科のハーブ。
- 4) estragon 日本ではタラゴンとも呼ばれるヨモギ科のハーブ。フランス料理ではとても好まれる重要なハーブのひとつ。フレンチタラゴンとロシアンタラゴンの 2 種がある。料理に用いるのはフレンチタラゴンであり、この品種は種子ではなく株分けや挿し芽で殖やして栽培される。寒さには比較的強いが、日本の梅雨の湿度や夏の暑さには弱い。
- 5) chaud-froid (ショフロワ) は chaud ショ「熱い、温かい」と froid フロワ「冷たい」の合成語で、火を通した肉や魚を冷まし、表面にこのソース・ショフロワを覆うように塗り付け、さらにジュレを覆いかけた料理。料理の発祥については諸説あり、なかでもルイ 15 世に仕えていた料理長ショフロワ Chaufoix が考案したという説を支持してなのか、英語ではこの料理を Chaufoix と綴ることも多い。Chaud-froid の表記は 19 世紀後半には文献に見られる。なお、複数形は chauds-froids と綴る。トリュフの薄切りやエストラゴンなどのハーブその他で表面に華やかな装飾を施すことが 19 世紀には盛んに行なわれていた。現代でも装飾に凝った仕立てにするケースは多い。
- 6) zeste ゼスト。オレンジやレモンの皮の表面を器具を用いてすりおろすか、ナイフでごく薄く表皮を向き、細かい千切りにしたもの。ここでは後者を使う指定になっている。
- 7) ジビエのフォン [p.0] 参照。

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.11] 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¹⁾は、ハム入りのミルポワ [p.0] 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²⁾。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³⁾。

最後に、カイエンヌごく少量と砂糖 1 つまみととのを加えて味を調べ、布で漉す。

ソース・コルベール⁴⁾

Sauce Colbert

メートルドテルバター [p.0] にグラスドヴィアンド [p.0] を加えたもののことだが、正しくは「ブール・コルベール [p.0] 」と呼ぶべきものだ⁵⁾。

また、ブール・コルベールとソース・シャトーブリアン [p.0] 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ある。だが、必ずそうすべきということではない。実際、ブール・コルベールとソー

ス・シャトーブリアンは明らかに違うものだからだ。ソース・シャトー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、ブール・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、グラスドヴィアンドは補助的なものに過ぎない。

ソース・ディアールブル⁶⁾

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.0] 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⁷⁾。

……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・ディアールブル・エスコフィエ

Sauce Diable Escoffier

このソースは完成品が市販⁸⁾されている。同量の柔くしたバターを混ぜ合わせるだけでいい。

1) chevreuil シュヴルイユはノロ鹿のことだが、このように事前にマリネした牛・羊肉を用いた料理にもこのソースを使い「シュヴルイユ（風）（仕立て）」と謳う。1806 年刊ヴィアール『帝国料理の本』においてノロ鹿のフィレは香辛料を加えたワインヴィネガーで 48 時間マリネしてから調理すると書かれている。オド『女性料理人のための本』では、確認出来た 1834 年の第 4 版から 1900 年の第 78 版に至るまで、ノロ鹿の項において「一週間もヴィネガーたっぷりの漬け汁でマリネするのはやりすぎだが、強い味が好みなら 1~4 日間」香辛料と赤ワインあるいはヴィネガーでマリネするといひ、と説明されている。つまり、ノロ鹿とは必ずマリネしてから調理するものという一種のコンセンサスがあったために、マリネした牛・羊肉の料理にも「シュヴルイユ（風）」の名称が謳われるようになったと考えられる。

2) シノワ（ソース・エスパニョール [p.0] 訳注参照）などを用いる。

3) dépouiller デブイエ ≡ écumer エキュメ。

4) 17 世紀の政治家、ジャン・バティスト・コルベール（1619~1683）の名を冠したもの。

5) 具体的なレシピはブール・コルベール [p.0] 参照のこと。

6) diable（ディアールブル）悪魔の意。

7) 「たっぷり」という表現に惑わされないよう注意。

8) 現在は市販されていないと思われる。フランスにおいては未確認だが、1980 年代までアメリカ合衆国ではナビスコがソース・ロベール・エスコフィエとともに瓶詰めを生産、販売していた。初版ではこれら 2 つの製品への言及がなく、第二版で追加されたことから、1903 年~1907 年の間に製品化された可能性もある。また、第二版（1907 年）と同年の英訳版、第三版（1912 年）にはソース・スリーズ・エスコフィエの記述が見られるが、これは第四版で削除されており、生産中止になったと思われる。エスコフィエ・ブランドの既製品ソースはさらに他にもあったようだが詳細は不明。なお、エスコフィエは 1922 年頃、ジュリユス・マジがブイオンキューブ（日本では「マギーブイオン」の商品名）を開発する際にも協力した。

ソース・ディアーヌ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.11] 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.0] 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.0] 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.0] または、とろみを付けた仔牛のジュ [p.0] 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.9] 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.0] 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.0] またはとろみを付けた仔牛のジュ [p.0] 6 dL を加える。仕上げるに、煎じるのに使ったのと同じ香草を細かく刻

1) ローマ神話の女神ディアーナのこと。ギリシア神話のアртеミスに相当し、狩猟、貞潔の女神。また月の女神ルーナ (セレーネ) と同一視された。ここでは大型ジビエ料理用のソースであるから、狩猟の女神という意味合いが強い。

2) noisette ノワゼット。

3) デュクセル・セッシュ [p.0] (第 2 章ガルニチュール) を用いることからこの名称が用いられている。

4) ヨモギ科のハーブ。ソース・シャスール [p.4] 訳注参照。

5) infuser (アンフュゼ) 煮出す、煎じる、の意。なおハーブティはこの派生語 infusion (アンフュジオン) と呼ぶ。

6) Financier 徴税官 (財務官) 風の意。フランス革命以前の徴税官は、王に代わって徴税を行なう大貴族が就く役職であり、膨大な利権によりきわめて裕福であったという。このソースと組み合わせるガルニチュール・フィナンシエール [p.0] が、雄鶏のとさかや、仔羊の胸腺肉、トリュフなどの比較的入手困難あるいは高級とされる食材で構成されていることが名称の由来と思われる。ブリア＝サヴァランは『美味礼讃』(味覚の生理学)において、徴税官たちは旬のはしりの食材を真っ先に食べられる、いわば特権階級だと述べている。なお、カレーム『19 世紀フランス料理』においては、ソースとガルニチュールを分離せず、「ラグー・アラ・フィナンシエール」として採りあげられているが、全ての素材を別々に加熱調理してソースと合わせるものであり、いわゆる「煮込み」とは呼びがたいものとなっている。フランス料理の影響が比較的強かった北イタリアにこの原型に近いと思われるラグー「ピエモンテ風フィナンツィエラ」がある。鶏のとさか、肉垂、辜丸、鶏レバーおよび仔牛の胸腺肉などを煮込んだものだが、レシピを読む限りにおいては比較的庶民的あるいは農民的料理に変化したものと思われる (cf. Anna Gosetti della Salda, *Le Ricette Regionali Italiane*, Milano, Solares, 1967, p.57.). ちなみに焼き菓子のフィナンシエ financier も同語源だが、何故その名称になったかは不明。

7) 料理名では、いわゆる「ハーブ」についてかつて fines herbes の表現が多く用いられた。だが、こんにちでは特定のハーブ名をソースや料理名に添えて言うことが多い。例えば Côtelette de veau au thym コトレットドヴォオタン (仔牛の骨付き背肉、タイム風味)、や Filet de bar poêlé, compote de tomate au basilic フィレドバルポワレコンポットードトマトバジリック (スズキのフィレとトマトのコンポート、バジル風味) など。また、栽培レベルで「香草、ハーブ」の総称としては herbes aromatiques (エルブザロマティック)、あるいはたんに aromatiques (アロマティック) が一般的。

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.6] 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・エスパニョル [p.0] 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¹⁾

さらに赤ワイン 1/2 L と、魚のフュメ [p.0] 1/2 L 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²⁾、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」³⁾と名付けたものだが、その後ルキュレ、グフェ⁴⁾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⁵⁾。

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⁶⁾

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.0]、ソース・ドゥミグラス [p.0] 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 分かき、シノワ⁷⁾で漉す。

2/3 量になるまで煮詰め、布で漉す。

1) dégraisser デグレセ。レードルなどを用いて浮いてきた余計な油脂を取り除く作業。

2) dépouiller デプイエ ≡ écumer エキュメ。

3) Sauce à la génoise au vin de Bordeaux ボルドー産ワインを用いたジェノヴァ風ソース (『19 世紀フランス料理』第 3 巻、80 頁)。本書のこのレシピと同様に魚料理用ソースだ。ボルドーの赤ワインにみじん切りにして下茹でしたマッシュルーム、トリュフ、エシャロットを加えてオールスパイスとこしょう少々を入れ、適度に煮詰める。ソース・エスパニョルと赤ワインを加え、湯煎にかけておく。提供直前にバター少量を加えて仕上げる、というもの。本書においてこのソースを「原型」とするのは疑問が残るところだろう。

4) グフェ『料理の本』(1867 年)の 420 ページにあるジュネーヴ風ソースは、薄切りにした玉ねぎ、エシャロット、粗挽きこしょう、にんにく、バターを鍋に入れて色付くまで炒め、そこにブルゴーニュ産赤ワインを注ぐ。弱火で玉ねぎに火が通るまで煮る。ソース・エスパニョルと仔牛のブロンドのジュを加えて煮詰め、布で漉す。提供直前にマデイラ酒の風味を加えて茹でたトリュフのみじん切りとアンチョビバターを加える、というもの。赤ワインと玉ねぎ、仕上げにアンチョビを加える点は共通しているが、グフェのが肉料理用であるのに対して、本書のこのソースは明らかに魚料理用であり、まったく同じソースと呼べるとは言い難い。

5) 料理名に冠された地名は、由来が明確にあるものがある一方で、まったく意味不明か、あるいはいい加減な思い付きで付けられたのではないかとさえ思われるものも少なくない。(à la) russe 「ロシア風」や (à la) moscovite 「モスクワ風」などはロシア料理起源か、あるいは 18 世紀末～19 世紀前半にかけてロシア帝国の宮廷や貴族がこぞってフランスから料理人を招聘し、帰国した彼らが創案した料理などはある程度しっかりとした由来がわかるものも多い。一方で、(à l')espagnole 「スペイン風」(à l')italienne 「イタリア風」(à la) romaine 「ローマ風」(à la grecque) 「ギリシア風」(à l')allemande 「ドイツ風」(à l')hollandaise 「オランダ風」などは由来の不明なケースが非常に多い。ソース・エスパニョル [p.0] などはその典型例とも言えるべきものだろう。この原注では由来に非常にこだわっているが、そもそもカレームのレシピは上述のように「ボルドー産ワインを用いたジェノヴァ風ソース」であるから、赤ワインの産地かどうかということは実はさしたる問題にはならない。重要なのは後半の、赤ワインを用いることがこのソースのポイントということ。

6) ガルニチュール・ゴダールの構成要素がガルニチュール・フィナンシエールとよく似ている点などから、おそらくは 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。なお、底本とした現行版 (第四版) では最後が d ではなく t となっているが、初版から第三版にいたるまで d となっており、現行版は明らかな誤植。

7) ソース・エスパニョル [p.0] 訳注参照。

……ガルニチュール ゴタール [p.0] 用。

ソース・グランヴヌール¹⁾

Sauce Grand-Veneur

大型ジビエのフュメ [p.0] で澄んだ色合いに作ったソース・ポワヴラード [p.11] 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.11] 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²⁾

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.0] 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.0] 大さじ 3 杯と、魚料理用ソース・エスパニョール [p.0] またはソース・ドゥミグラス [p.0] 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³⁾、バルビュ⁴⁾のフィレなどのグラタン用。

ソース・アシェ⁵⁾

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.0] 4 dL とトマトソース [p.0] 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.10] 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.0] 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 杯とデュクセル・セッシュ [p.0] 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⁶⁾用。

ソース・ユサルド⁷⁾

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.0] 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

1) 王家や貴族に仕える狩猟長のことを grand-veneur（グランヴヌール）と呼ぶ。

2) 魚のグラタン用ソースだが、グラタンの技術的ポイントについては第 7 章「肉料理」のグラタンの項目 [p.0] 参照。

3) タラの近縁種。

4) 鰈の近縁種。この場合のフィレはいわゆる「五枚おろし」にしたもの。

5) 細かく刻んだもの、の意。

6) 原文 poissons bouillis。このフランス語の表現だと加熱する際に沸騰させているニュアンスがあるが、本書の「魚料理」の章において、魚を塩を加えて茹でる、あるいはクールブイヨンで煮る際に、沸騰しない程度の温度で加熱（ポシェ pocher）すべきと強調されている。この表現は初版からのものであり、恐らくはこのソースの部分を実際に執筆した者と、魚料理の説明部分を執筆した者が異なることによるわかりにくさ、という可能性も排除出来ない。いずれにしても、このソースの場合は、合わせる魚をクールブイヨンで沸騰しない程度の温度で加熱（ポシェ）し、そのクールブイヨンの一部をソースに加えていることから、単に「茹でた魚」と言っても、本書における魚の加熱方法に則った調理をすべきと解されよう。

7) もとはハンガリーで農家 20 戸につき 1 人の割合で招集された騎兵 hussard を指す。この語は 16 世紀まで遡ることが出来るが、のちに「乱暴者」といったニュアンスでも使われるようになった。à la hussarde は「乱暴に、粗野に」の意味でも用いられるが、料理においてはレフォールを使ったものに名付けられることが多い。

のないところ 80 g、潰したんにんにく 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¹⁾に刻んだハムと、おろしたレフォール²⁾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³⁾として供する際に用いる。

イタリア風ソース⁴⁾

Sauce Italienne

トマトの風味の効いたソース・ドゥミグラス [p.0] ³/₄ L に、デュークセル・セッシュ [p.0] 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、パセリとセルフィユ、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.0] を煮詰めて加える。

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.0] または鶏のフォン [p.0] に、エストラゴン 50 g を加えて香りを煮出し⁵⁾たもの。

布で漉してから、アロールート⁶⁾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.0] 1 L あたりトマトエッセンス [p.0] 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.0] ³/₄ L を加える。5～6 分かけて表面に浮いてくる不純物を丁寧に取り除き⁷⁾、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.0] を煮詰め⁸⁾、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⁹⁾

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.0] 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。

1) brunoise ブリュノワーズ。

2) raifort (レフォール) いわゆる西洋わさび、ホースラディッシュ。

3) 通常、ローストは料理区分としてアントレに含められることはないが、牛フィレは牛の部位のなかでも比較的小さいものとして、まるごと 1 本のローストであっても原則的にはアントレに分類される。このソースを用いる「牛フィレ ユサルド」は牛フィレの塊に串を刺してローストし、ボム・デュシェスとマッシュルームを合わせる。

4) この「イタリア風」には根拠も由来も見出すことが出来ない。地名、国名を料理名に冠した代表例のひとつ。

5) imfuser アンフュゼ。

6) コーンスターチで代用する。

7) dépouiller デプイエ。現代ではエキユメと呼ぶ現場が多い。

8) ソース・ドゥミグラスは既に煮詰めて仕上がった状態のものなので、9 割程度にまでしか煮詰めないことに注意。

9) 水夫風、船員風、の意。トゥーレーヌ地方の郷土料理 Matelote d'anguille (マトロットダンギュー) うなぎの赤ワイン煮込み、が有名。とはいえ本書にも数種のレシピが収録されているように、赤ワイン煮込みにとどまらず、マトロットの名称を持つ料理は他にも複数存在する。

ソース・モウル¹⁾**Sauce Moelle**

ソースの作り方はボルドー風ソース [p.2] 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、仕上げるに、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²⁾**Sauce Moscovite**

大型ジビエのフュメ [p.0] で作ったソース・ポワヴラード [p.11] を $\frac{3}{4}$ 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 cL³⁾、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⁴⁾ 40 g を加えて仕上げる。

……大型ジビエ⁵⁾の塊肉の料理用。

ソース・ペリグー⁶⁾**Sauce Périgueux**

やや濃いめに煮詰めたソース・ドゥミグラス

[p.0] $\frac{3}{4}$ L に、トリュフエッセンス 1 $\frac{1}{2}$ 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。

ソース・ペリグルディヌ⁷⁾**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⁸⁾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⁹⁾**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 $\frac{1}{2}$ 杯を合わせて半量に煮詰める。

ソース・エスパニョル [p.0] 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¹⁰⁾、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¹¹⁾、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。

1) moelle 骨髓のこと。

2) moscovite (モスコヴィット) すなわちモスクワ風の名称を持つ料理や菓子は多い。18 世紀後半から 19 世紀前半にかけて、ロシアの宮廷や貴族らの間でフランスの食文化が流行し、多くのフランス人料理人が招聘され、彼らはロシア料理のレシピをフランスに持ち帰った。クーリビヤックなどが代表的な例だろう。また、19 世紀後半になると、とりわけフランス料理においてもロシア料理からの影響が多く見られるようになる。キャビアとウォトカを食前に愉しむのが流行したのもその時代からである。フランスとロシアの食文化は相互に影響関係にあったと言える。

3) 1 cL (センチリットル) = 10 mL、つまりこの場合は 70 mL。

4) 小粒で黒いギリシア産干しぶどう。

5) venaison ヴェネゾン。ジビエのうち大型のものを指す。実際はノロ鹿や猪を指すことがほとんど。

6) トリュフの産地として有名なペリゴール地方の町の名。

7) périgourdin(e) (ペリグルダン/ペリグルディヌ) ペリゴール地方風の意。

8) tourner トゥルネ。包丁を持っている側の手は動かさずに材料を回すようにして形を整えること。

9) piquant(e) (ピカン、ピカント) 一般的には唐辛子などが「辛い」の意だが、このソースでは唐辛子の類は使われておらず、むしろ酸味の効いたソースと言えよう。古くからのソース名。

10) 専用品種のきゅうりを小さなうちに収穫して酢漬けにしたもの。同様のピクルス用きゅうりとしてガーキンスという品種系統があるがもっぱらアメリカのハンバーガーなどに用いられ、フランス料理では用いない。

11) bouilli 茹で肉。もとはブイオンをとった後の茹で肉のことを指した。単純に「茹でた肉」としてもいいが、17 世紀にはこの食べ方が流行した。このため、野菜などと共に、あるいは他の素材なしに茹でた肉をこう呼ぶ。

1) このソースは遅くとも 16 世紀まで遡ることが出来る。1505 年に出版された『フランス語版ブラティナ』が poivrade というフランス語の初出。この本において「ジビエ用こしょうのソース、ポワヴラード」Sauce de poivre ou poivrade pour saulvagie としてレシピが見られる。パンをよく焼いてヴィネガーに浸してすり潰す。水でもどした干しぶどうと獣の血を加えて混ぜ、玉ねぎと未熟ぶどう果汁、パンを浸した残りのヴィネガーを加えて濾し器か布で濾す。これを鍋に入れ、こしょう、生姜、シナモンを入れて炭火の上で 30 分程煮込む。獣の肉を獣脂を熱したフライパンで焼き、皿に盛る。上からポワヴラードをかけて供する、という内容 (f.LXII)。またこの本には、魚料理用のポワヴラードも掲載されている。ただし、これが現代まで続くソース・ポワヴラードの原型と捉えるのは早計に過ぎる。ここで注目すべきは、最終的に肉あるいは魚のような主素材とソースが一体化したものは中世〜ルネサンス期にはポターージュと呼ばれていたのに対し、ここではソースを別のものと捉えている点である。ポワヴラードという語そのものは「こしょうを効かせたもの」という意味に過ぎず、1660 年刊ピエール・ド・リュヌ Pierre de Lune『新フランス料理』における Poivrade de pigeonneaux 若鳩のポワヴラードは、背開きに

ソース・ポワヴラード¹⁾(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.0] 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、 $\frac{1}{3}$ 量になるまで煮詰める。ソース・エスパニョール [p.0] 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.0] ²⁾ 2 dL でソースをのぼす。火にかけて 35 分間、所定の量³⁾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⁴⁾。

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⁵⁾の端肉 1 kg からなるミルポワ [p.0] を油でよく炒める。

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.0] 1 L とジビエの茶色いフォン [p.0] 2 L、マリナード [p.0] 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。

した若鳩を平たくのばし、塩、こしょうをして弱火でグリルする。薔薇の香りもしくははんにく風味のヴィネガーを添えて供する、というもの (p.190)。ピエール・ド・リュヌのレシピにおいてソースに相当するものはヴィネガーであり、むしろ味付けでこしょうを効かせているということが料理名の根拠となっているに過ぎない。ちなみに、生食可能な小さなサイズのアーティチョークも古くからポワヴラードと呼ばれている。

2) ヴィネガーやワイン、香味素材、塩などを合わせて肉を漬け込む液体。マリネ液と呼ぶこともある。

3) 明記されていないが、ここでは約 1 L。

4) 現代では、バターでモンテする monter au beurre という表現を用いる現場も多い。

5) gibier à poil 逐語訳すると「毛の生えているジビエ」すなわち「鹿、猪、野うさぎなどを指す。

6) 日本でもフランス語のままソース・ポルチュゲーズと呼ばれることは多い。フランス料理においてポルトガル風の名称を付けた料理はトマトをベースとしたものがほとんど。ただし、トマトを使うからといってポルトガル風の名が必ず付くというわけではない。

7) 仕上りの全体量が 1 L なので、トマトソースを加える量は、グラスドヴィアンドを加える前の段階で 0.9 L 程度になるよう調整する。

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 $\frac{1}{4}$ L とマリナード $\frac{1}{4}$ 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り除きながら、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・マデール [p.9] と同様に作る。

ポルトガル風⁶⁾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。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.0] 少々、薄めに作ったトマトソースを適量⁷⁾、温めて溶かしたグラスドヴィアンド [p.0] 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¹⁾。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」²⁾、を収録した。

ソース・レジャンス³⁾

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.0] 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はトリュフエッセンスを使う。ソース・ドゥミグラス [p.0] 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⁴⁾、布で漉す。

……牛、羊の大きな塊肉の料理用。

ソース・ロベール⁵⁾

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.0] 3 dL を加え、弱火で 10 分間煮る。

シノワ⁶⁾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⁷⁾。

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.0] と混ぜること。

……豚、仔牛、鶏、魚のグリル焼きによく合う。

1) concasser コンカセ。

2) 加熱によって溶かしたものの、意。このレシピはあくまでも「ソース」であり、料理を作る際のアパレイユ^{ユキ} パーツとしてのいわゆるトマトフォンデュ [p.0] については第 2 章ガルニチュール、温製ガルニチュール用のアパレイユなど、の項を参照。

3) Régence (レジョンス) はこの場合固有名詞としての「摂政時代」を指す。すなわちオルレアン公フィリップがルイ 15 世の幼少期に摂政を務めていた時代 (1715~1723 年) のこと。オルレアン公は美食家として有名で、とりわけシャンパーニュを好んだという。この時期はフランス宮廷料理の絶頂期でもあった。

4) dépouiller デプイエ^エ écumer エキュメ。

5) この名称のソースは古くからある。文献で初めて出てくるのは 16 世紀フランソワ・ラブレーの小説『ガルガンチュアとパンタグリュエル』。その「第四の書」で料理人の名が大量に列挙される章がある。そのうちの多くは架空の人名だが、その中のロベールという料理人がこのソースを考案したと書いている。ただし、具体的にどのようなソースかまでは描写されておらず「うさぎのロースト、鴨、加工していない豚肉、卵のボシェ、塩漬のメルラン [鱈の近縁種]、その他まことに多くの料理に欠かせないソース」と書いてあるのみ (第 40 章)。どんな料理にも合うと書かれてしまうとむしろ特徴を捉え難くなってしまふ。いずれにせよ、遅くとも 16 世紀には「ソース」として成立していたと考えられる。また、17 世紀のシャルル・ペロー著『物語集』の「眠れる森の美女」においても、このソース名が登場する一節がある。このように 16 世紀以降多くの文学作品をはじめとする文献にこのソース名は見られる。レシピとしては、1651 年刊ラ・ヴァレーヌ『フランス料理の本』における「豚腰肉 ソース・ロベール添え」がもっとも古いもののひとつだろう。概略は、豚腰肉を、ヴェルジュ [未熟ぶどう果汁、中世料理においてよく用いられた] とヴィネガー、セージを振り掛けながらローストする。下に置いた脂受け皿に焼いた豚肉から流れ落ちた脂がたまるので、これを使って玉ねぎをこんがり炒める。炒めた玉ねぎの上に豚後ろ身を載せ、豚腰肉をローストする際にかけたのと同じソースをかける。このソースはソースロベールと呼ばれている (p.51)。また、干鰯のソース・ロベール添えの場合は、バターとヴェルジュ少々、マスタードで作るが、ケイパーやシブール [葱] を加えてもいい (p.202) とあり、同じ名称のソースとは見做しがたい。18 世紀以降のソース・ロベールは多かれ少なかれいずれもマスタードを加える点が共通しているので、名称が先にあり、内容が時代とともにはっきりしたものになっていたのだろう。

6) 主として金属製で円錐形に取っ手の付いた漉し器。清朝の高級役人がかぶっていた帽子の形状から「中国の」を意味する chinois の名称となったと言われている。

7) ソース・ディアブル・エスコフィエ [p.5] 訳注参照。

ローマ風¹⁾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²⁾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・エスパニョル [p.0] 6 dL とジビエのフォン [p.0] 3 dL を加える。これを 3/4 量弱まで煮詰める。布で漉し、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³⁾20 g およびコリント干しぶどう⁴⁾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.0] 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⁵⁾ソース

Sauce Rouennaise

(仕上がり 5 dL 分)

ボルドー風ソース [p.2] 4 dL を用意する。ただし、良質な赤ワインを使って作ること。(ボルドー風ソース [p.2] 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ーレをソースに加え、沸騰させない程度の温度で火を通す⁶⁾。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ー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ーレを加えたもの。

……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⁷⁾

Sauce Salmis

ソースというよりはむしろクリ⁸⁾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⁹⁾の際の食材として扱えるもの¹⁰⁾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.0] 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

- 1) フランス料理における「ローマ風」の名称は「イタリア風」と同様にとくに根拠や由来が見出せないものが多い。このソースの場合は松の実を使うところから、20 世紀前半に活躍したイタリアの作曲家レスピーギのローマ三部作のうちの「ローマの松」を想起させるが、残念ながらこの曲が作曲されたのは 1924 年、つまり本書より後なので関係はない。だが、松の実を採るイタリアカサマツは、アッピア街道の並木などで有名なように、イタリアとりわけローマ近辺において多く見られる(だからこそレスピーギが曲の題材にしたわけだが)。その意味においては、松の実を使っているということがこのソース名の根拠と見ることも不可能ではないだろう。しかしながら、それを証明する文献、史料があるかは不明。
- 2) 焦がさないように弱火で混ぜながら熱で砂糖を溶かしていく。
- 3) トルコ産の白い干しぶどう。
- 4) ギリシア産の黒い小粒の干しぶどう(モスクワ風ソース [p.10] 参照)。
- 5) ルーアンは野生の colvert コルヴェール、いわゆる青首鴨を家禽化したルーアン鴨の産地として有名。
- 6) pocher ポシェする。
- 7) 語源は「ごった煮」を意味する salmigondis とするのが定説のようだが、salmigondis がその意味で用いられるようになったのは 19 世紀以降と考えられ、それ以前は ragoût ラグーと同義と見なされていた。ラグーはその語源の意味が「食欲をそそるもの」であり、17 世紀に、それまでポタージュと呼ばれていた煮込み料理についてラグーの名称をつけることが流行した。また、salmigondis の古い語形のひとつ salmigondin は 16 世紀の小説家フランソワ・ラブレー『ガルガンチュアとパンタグリュエル』の「第四の書」において用いられているが、日本語の「ごった煮」のニュアンスとはかなり違う意味で、美味な料理のひとつとして挙げられている。いずれにしても、salmigondin, salmigondis というラグーの別称が、ある時期から鳥類を材料にしたものに限定されるようになったことは確かで、カレームの『19 世紀フランス料理』では salmis の語で、野鳥などのラグーを呼んでいる。例えば「ベカスのサルミ」「ペルドローのサルミ」など。
- 8) coulis < couler クレ「流れる」から派生した語だが、料理用語としては、やや水分の多いピューレと理解するといいい。日本では「クーリ」と呼ぶことも多い。ここでは二つの解釈が可能で、ひとつはポタージュ・クリ [p.0] に近いという意味。もうひとつは「昔ながらのソース」の意。後者の場合、エスコフィエが「古典料理」と呼ぶ 17、18 世紀においてソースのことをクリと呼んでいたのを踏まえていると考えられる。
- 9) 小斉のこと。カトリックの習慣として(厳密な教義ではない)四旬節(復活祭までの 46 日間)や毎週金曜などに行なわれる、肉食を断つ行為のこと。
- 10) ある種の水鳥はイルカと同様に魚と同等のものと見做され、小斉の場合にも食材として認められていた。具体的にはハシビロ鴨、オナガ鴨、サルセル鴨など。もっとも、水鳥を肉断ちの際の食材として扱うというのは一種の詭弁ともいえないわけで、このソースを作る際に魚料理用ソース・エスパニョル [p.0] をベースとしたソース・ドゥミグラス [p.0] を使うとは考え難く、本文にあるようにフォンの代用としてマッシュルームの茹で汁を用いるという指示を守るだけで、厳密に小斉の料理として成立するレシピと言えるかは疑問の残るところだ。

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.0] 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¹⁾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除去してやる²⁾。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³⁾。

【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⁴⁾

Sauce Tortue

2 1/2 L の仔牛のフォン [p.0] を鍋で沸かし、セージ 3 g、マジヨラム 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.0] 7 dL にトマトソース [p.0] 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⁵⁾。

ソース・ヴェネゾン⁶⁾

Sauce Venaison

完全に仕上げたジビエ用ソース・ポワヴラード [p.11] 3/4 L に、グロゼイユのジュレ [p.0] 大きじ 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.3] とソース・マトロット [p.9] 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.0] 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.0] 7 1/2 dL

1) 原文 quintessence (カンテソンス)。本来の意味は錬金術でいう「第五元素」。16 世紀の作家フランソワ・ラブレーは存命当時、自著を筆名「カンテサンス抽出をなし遂げたアルコフリバス師」で出版していた時期がある。もっとも、このカンテサンスという語自体は中世以来、料理において「エキス」「美味しさの本質」程度の意味でよく用いられた。

2) dépeupiller デブイエ。現代では écumer エキュメの語を用いる現場が多い。

3) 原文は légèrement beurrer でありそのまま訳したが、現代の調理現場では monter au beurre バターでモンテする、という表現がよく使われる。

4) tortue (トルチュ) は海亀のこと。古くは海亀料理用のソースだったが、19 世紀以降は仔牛の頭肉料理に合わせるのが一般的になった。なお、tortu(e) という形容詞があり「曲がりくねった、(性格が) ひねくれた」という同音異義語があるが、このソースの由来とは無関係。

5) フランス料理において(というよりも伝統的かつ一般的なフランス人にとって)、唐辛子の辛さは嫌われる傾向が非常に強い。

6) Venaison (ヴェネゾン) とはノロ鹿 chevreuil や猪 sanglier などの大型ジビエのこと。なおニホンジカやエゾジカは cerf (セール) に分類され、フランス料理の食材としてはあまり高く評価されない傾向がある。

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¹⁾。

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²⁾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.0] 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.0] 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.0] 4 dL とトマトソース [p.0] 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。

仕上げるに、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³⁾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。

1) dépouiller デプイエ ≒ écumer エキュメ。

2) もとの語形は zingaro ザンガロ、またはデンガロ。ジプシー、ボヘミアンの意。料理ではパプリカ粉末やカイエンヌを用いたものに命名されることが多い。

3) julienne (ジュリエヌ)。日本語では「ジュリエヌ」と言うことが多いが、「ジュリヤン」のように言う調理現場もある。