# ブラウン系の派生ソース

### ソース・ビガラード

##### 仔鴨のブレゼ用

……仔鴨をブレゼ[[1]](#footnote-29)した際の煮汁を漉してから浮き脂を取り除き[[2]](#footnote-30)、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[[3]](#footnote-33)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 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。

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[[4]](#footnote-34)大さじ1を加えて仕上げる。

### ボルドー風ソース

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 枚を加えて火にかけ、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](#glace-de-viande)大さじ1杯とレモン汁 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[[5]](#footnote-37)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](#sauce-bonnefoy)として後述。

### ブルゴーニュ風ソース

上質の赤ワイン1 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 枚、マッシュルームの切りくず[[6]](#footnote-42)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[[7]](#footnote-43)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

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 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 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。

##### 【原注】

このソースは[白いんげん豆のブルターニュ風](#haricots-blancs-bretonne)以外にはほとんど使われない。

### ソース・スリーズ

ポルト酒2 dLにイギリス風ミックススパイス[[8]](#footnote-50)1つまみと、すりおろしたオレンジの皮を大さじ 杯加えて 量になるまで煮詰める。[グロゼイユのジュレ](#gelee-de-groseilles-a) 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・シャンピニョン

マッシュルームの茹で汁2 dL を半量になるまで煮詰める。 [ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace) 8 dLを加えて数分間煮立てる。布で漉し、バター50 gを投入して味を調え、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

提供直前に、[ソース・ロベール](#sauce-robert) 1 Lに細さ2 mm程度、短かめの千切り[[9]](#footnote-55) にしたコルニション[[10]](#footnote-56) 100 gを加える（[ソース・ロベール](#sauce-robert)参照）。

### ソース・シャスール

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 [[11]](#footnote-59)のみじん切り大さじ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](#sauce-tomate) 3 dL と[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace) 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[[12]](#footnote-60)とエストラゴン[[13]](#footnote-61)をみじん切りにしたもの大さじ1 杯を加えて仕上げる。

### ソース・シャスール（エスコフィエ流）

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](#sauce-demi-glace) 4 dLと[トマトソース](#sauce-tomate) 2 dL、[グラスドヴィアンド](#glace-de-viande)大さじ 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

（仕上がり1 L分）

[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace) 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 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）

作り方は上記、[茶色いソース・ショフロワ](#sauce-chaud-froid-brune)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 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[[14]](#footnote-68)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）

作り方は上記[標準的なソース・ショフロワ](#sauce-chaud-froid-brune)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[[15]](#footnote-71)2 dLを用いること。

### トマト入りソース・ショフロワ

良質で、既によく煮詰めてあるトマトピュレ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

[標準的なソース・ポワヴラード](#sauce-poivrade)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[[16]](#footnote-76)は、ハム入りの[ミルポワ](#mirepoix)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[[17]](#footnote-77)。良質の赤ワイン 1 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[[18]](#footnote-78)。

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え、布で漉す。

### ソース・コルベール

[メートルドテルバター](#beurre-maitre-d-hotel)に[グラスドヴィアンド](#glace-de-viande)を加えたもののことだが、正しくは「[ブール・コルベール](#beurre-colbert)」と呼ぶべきものだ[[19]](#footnote-81)。

また、ブール・コルベールと[ソース・シャトーブリアン](#sauce-chateaubriand)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・ディアーブル

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 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、量以下になるまで煮詰める。

[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace) 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[[20]](#footnote-84)。

……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・ディアーブル・エスコフィエ

このソースは完成品が市販[[21]](#footnote-89)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。

### ソース・ディアーヌ

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](#sauce-poivrade) 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 [[22]](#footnote-92)、フィレ料理用。

### ソース・デュクセル

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、量まで煮詰める。[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace) Lとトマトピュレ1 dL、[デュクセル・セッシュ](#duxelles-seche)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 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

（仕上がり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[[23]](#footnote-99)。2 dLの[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)または、[とろみを付けた仔牛のジュ](#jus-de-veau-lie)を加え、約 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

[ソース・マデール](#sauce-madere) 1 Lを 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](#garniture-financiere)用だが、その他の肉料理にも用いられる。

### 香草ソース

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](#sauce-demi-glace)または[とろみを付けた仔牛のジュ](#jus-de-veau-lie) 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 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](#sauce-duxelles)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

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](#sauce-espagnole-maigre) 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[[24]](#footnote-108)

さらに赤ワイン Lと、[魚のフュメ](#fumet-de-poisson) 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[[25]](#footnote-109)、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、鱒料理用。

##### 【原注】

このソースはもともとカレームが「ジェノヴァ風」[[26]](#footnote-112)と名付けたものだが、その後ルキュレ、グフェ[[27]](#footnote-113)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[[28]](#footnote-114)。

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

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](#mirepoix)、[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace) 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[[29]](#footnote-117)で漉す。

量になるまで煮詰め、布で漉す。

……[ガルニチュール　ゴタール](#garniture-godard)用。

### ソース・グランヴヌール

[大型ジビエのフュメ](#fonds-de-gibier)で澄んだ色合いに作った[ソース・ポワヴラード](#sauce-poivrade)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）

軽く仕上げた[ソース・ポワヴラード](#sauce-poivrade) 1 Lあたり[グロゼイユのジュレ](#gelee-de-groseilles-a)大さじ2杯と生クリーム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

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](#fumet-de-poisson)各3 dLにエシャロットのみじん切り大さじ1 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](#duxelles-seche)大さじ3杯と、[魚料理用ソース・エスパニョル](#sauce-espagnole-maigre)または[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace) 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 を加えて仕上げる。

……舌びらめ、メルラン[[30]](#footnote-124)、バルビュ[[31]](#footnote-125)のフィレなどのグラタン用。

### ソース・アシェ

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 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・エスパニョル](#sauce-espagnole) 4 dLと[トマトソース](#sauce-tomate) 1 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 杯と小ぶりのケイパー大さじ1 杯、[デュクセル・セッシュ]大さじ1 杯、パセリのみじん切り大さじ 杯を加えて仕上げる

……このソースは[ソース・ピカント](#sauce-piquante)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

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](#courts-bouillons-de-poisson) 5 dLを注ぎ、[茶色いルー](#roux-brun) 45 gまたはブールマニエ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](#duxelles-seche)大さじ1 杯、小粒のケイパー大さじ1 杯、アンチョヴィソース大さじ 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[[32]](#footnote-130)用。

### ソース・ユサルド

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](#sauce-demi-glace) 4 dLとトマトピュレ大さじ2杯、[白いフォン](#fonds-blanc) 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[[33]](#footnote-133)に刻んだハムと、おろしたレフォール [[34]](#footnote-134)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[[35]](#footnote-135)として供する際に用いる。

### イタリア風ソース

トマトの風味の効いた[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace) Lに、[デュクセル・セッシュ](#duxelles-seche)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](#fumet-de-poisson)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

[仔牛のフォン](#jus-de-veau-brun)または[鶏のフォン](#fonds-de-volaille)に、エストラゴン50 gを加えて香りを煮出し[[36]](#footnote-142)たもの。

布で漉してから、アロールート[[37]](#footnote-143)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

[仔牛のフォン](#jus-de-veau-brun) 1 Lあたり[トマトエッセンス](#essence-de-tomate) 3 dLを加え、 量まで煮詰める。

……牛、羊肉料理用。

### リヨン風ソース

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。 量まで煮詰め、[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace) 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[[38]](#footnote-148)、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

[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)を煮詰め[[39]](#footnote-153)、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

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](#court-bouillon-c) 3 dLにマッシュルームの切りくず25 gを加え、量になるまで煮詰める。

煮詰めたら[魚料理用ソース・エスパニョル](#sauce-espagnole-maigre) 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

ソースの作り方は[ボルドー風ソース](#sauce-bordelaise)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髄をソース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

[大型ジビエのフュメ](#fonds-de-gibier)で作った[ソース・ポワヴラード](#sauce-poivrade)を 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 cL[[40]](#footnote-160)、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 [[41]](#footnote-161)40 gを加えて仕上げる。

……大型ジビエ[[42]](#footnote-162)の塊肉の料理用。

### ソース・ペリグー

やや濃いめに煮詰めた[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace) Lに、トリュフエッセンス1 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](#)、[温製パテ](#)に合わせる。

### ソース・ペリグルディーヌ

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[[43]](#footnote-167)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

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 杯を合わせて半量に煮詰める。

[ソース・エスパニョル](#sauce-espagnole) 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[[44]](#footnote-170)、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[[45]](#footnote-171)、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](#)にも合わせることが出来る。

### ソース・ポワヴラード (標準)

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](#mirepoix)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、量になるまで煮詰める。[ソース・エスパニョル](#sauce-espagnole) 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](#marinades-et-saumures)[[46]](#footnote-174) 2 dLでソースをのばす。火にかけて35分間、所定の量[[47]](#footnote-175)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[[48]](#footnote-176)。

### ソース・ポワヴラード（ジビエ用）

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[[49]](#footnote-179)の端肉1 kgからなる[ミルポワ](#mirepoix)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・エスパニョル](#sauce-espagnole) 1 Lと[ジビエの茶色いフォン](#fonds-de-gibier) 2 L、[マリナード](#marinades-et-saumures) 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 Lとマリナード Lでのばし、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

マデイラ酒ではなくポルト酒を用いて、[ソース・マデール](#sauce-madere)と同様に作る。

### ポルトガル風ソース

（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](#essence-de-tomate)少々と、薄めに作ったトマトソースを適量[[50]](#footnote-186)、温めて溶かした[グラスドヴィアンド](#glace-de-viande) 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

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[[51]](#footnote-189)。ソテー鍋に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」[[52]](#footnote-192)、を収録した。

### ソース・レジャンス

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](#mirepoix) 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](#sauce-demi-glace) 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[[53]](#footnote-195)、布で漉す。

……牛、羊の大きな塊肉の料理用。

### ソース・ロベール

（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、量になるまで煮詰める。[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace) 3 dLを加え、弱火で10分間煮る。

シノワ[[54]](#footnote-198)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

このソースは完成品が市販されている[[55]](#footnote-201)。

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](#jus-de-veau-brun)と混ぜること。

……豚、仔牛、鶏、魚のグリル焼きによく合う。

### ローマ風ソース

砂糖50 gを火にかけてブロンド色にカラメリゼ[[56]](#footnote-204)する。これをヴィネガー 1 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](#sauce-espagnole) 6 dLと[ジビエのフォン](#fonds-de-gibier) 3 dLを加える。これを量弱まで煮詰める。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[[57]](#footnote-205)20 gおよびコリント干しぶとう[[58]](#footnote-206)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](#fonds-brun)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。

### ルーアン風ソース

（仕上がり5 dL分）

[ボルドー風ソース](#sauce-bordelaise) 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](#sauce-bordelaise)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[[59]](#footnote-211)。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

ソースというよりはむしろクリ[[60]](#footnote-214)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[[61]](#footnote-215)の際の食材として扱えるもの[[62]](#footnote-216)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](#mirepoix) 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、量まで煮詰める。[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace) 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[[63]](#footnote-217)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[[64]](#footnote-218)。さらにソースを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[[65]](#footnote-219)。

##### 【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

2 Lの[仔牛のフォン](#jus-de-veau-brun)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](#sauce-demi-glace) 7 dLに[トマトソース](#sauce-tomate) 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。 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[[66]](#footnote-226)。

### ソース・ヴネゾン

完全に仕上げた[ジビエ用ソース・ポワヴラード](#sauce-poivrade-pour-gibier) Lに、[グロゼイユのジュレ](#gelee-de-groseilles-a)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

「赤ワインソース」という場合、煮詰めてからブー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](#sauce-bourguignonne)と[ソース・マトロット](#sauce-matelote)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](#mirepoix) 125 gをバターで炒める。良質の赤ワイン 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](#sauce-espagnole) 7 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[[67]](#footnote-231)。

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 A

このソースは古典料理の[ガルニチュール・ザンガラ](#garniture-zingara)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 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](#jus-de-veau-lie) 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 個分の搾り汁を加えて仕上げる。

### ソース・ザンガラ B

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

[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace) 4 dLと[トマトソース](#sauce-tomate) 2 dL、[白いフォン](#fonds-blanc) 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 [[68]](#footnote-236)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. 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ぴったり入る大きさ鍋に入れ、[茶色いフォン](#fonds-brun)を注ぎ、蓋をしてオーブンに入れ、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](#releves-et-entrees)参照。 [↑](#footnote-ref-29)
2. dégraisser デグレセ。 [↑](#footnote-ref-30)
3. 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（マティニョン）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ブ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](#jus-de-veau-brun)を注いで弱火にかけて10分程煮込み、マティニョ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。 [↑](#footnote-ref-33)
4. 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。 [↑](#footnote-ref-34)
5. 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、（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。 [↑](#footnote-ref-37)
6. 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。 [↑](#footnote-ref-42)
7. 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。 [↑](#footnote-ref-43)
8. Mixed spiceのこと。Pudding spiceとも呼ばれる。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。 [↑](#footnote-ref-50)
9. julenne （ジュリエーヌ）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「ジュリエンヌ」「ジュリアン」（なぜか男性名）と呼ぶところもある。 [↑](#footnote-ref-55)
10. シャルキュトリ（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](#sauce-robert)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。 [↑](#footnote-ref-56)
11. 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。 [↑](#footnote-ref-59)
12. cerfeuil 日本ではチャービルとも呼ばれるセリ科のハーブ。 [↑](#footnote-ref-60)
13. 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。 [↑](#footnote-ref-61)
14. 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。 [↑](#footnote-ref-68)
15. [ジビエのフォン](#fonds-de-gibier)参照。 [↑](#footnote-ref-71)
16. 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い、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。 [↑](#footnote-ref-76)
17. シノワ([ソース・エスパニョル](#sauce-espagnole)訳注参照)などを用いる。 [↑](#footnote-ref-77)
18. dépouiller デプイエ ≒ écumer エキュメ。 [↑](#footnote-ref-78)
19. 具体的なレシピは[ブール・コルベール](#beurre-colbert)参照のこと。 [↑](#footnote-ref-81)
20. 「たっぷり」という表現に惑わされないよう注意。 [↑](#footnote-ref-84)
21. 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・マジがブイヨンキューブ（日本では「マギーブイヨン」の商品名）を開発する際にも協力した。 [↑](#footnote-ref-89)
22. noisette ノワゼット。 [↑](#footnote-ref-92)
23. 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。 [↑](#footnote-ref-99)
24. 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。 [↑](#footnote-ref-108)
25. dépouiller デプイエ ≒ écumer エキュメ。 [↑](#footnote-ref-109)
26. 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」とするのには疑問が残るところだろう。 [↑](#footnote-ref-112)
27. 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。 [↑](#footnote-ref-113)
28. 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](#sauce-espagnole)などはその典型例とも言うべきものだろう。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バ風ソース」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。 [↑](#footnote-ref-114)
29. [ソース・エスパニョル](#sauce-espagnole)訳注参照。 [↑](#footnote-ref-117)
30. タラの近縁種。 [↑](#footnote-ref-124)
31. 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。 [↑](#footnote-ref-125)
32. 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。 [↑](#footnote-ref-130)
33. brunoise ブリュノワーズ。 [↑](#footnote-ref-133)
34. raifort （レフォール）いわゆる西洋わさび、ホースラディッシュ。 [↑](#footnote-ref-134)
35. 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、ポム・デュシェスとマッシュルームを合わせる。 [↑](#footnote-ref-135)
36. imfuser アンフュゼ。 [↑](#footnote-ref-142)
37. コーンスターチで代用する。 [↑](#footnote-ref-143)
38. dépouiller デプイエ。現代ではエキュメと呼ぶ現場が多い。 [↑](#footnote-ref-148)
39. 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。 [↑](#footnote-ref-153)
40. 1 cL（センチリットル） = 10 mL、つまりこの場合は70 mL。 [↑](#footnote-ref-160)
41. 小粒で黒いギリシア産干しぶどう。 [↑](#footnote-ref-161)
42. venaison ヴネゾン。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。 [↑](#footnote-ref-162)
43. 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。 [↑](#footnote-ref-167)
44. 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。 [↑](#footnote-ref-170)
45. bouilli 茹で肉。もとはブイヨ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。 [↑](#footnote-ref-171)
46. 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。 [↑](#footnote-ref-174)
47. 明記されていないが、ここでは約1 L。 [↑](#footnote-ref-175)
48. 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。 [↑](#footnote-ref-176)
49. 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。 [↑](#footnote-ref-179)
50. 仕上がりの全体量が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。 [↑](#footnote-ref-186)
51. concasser コンカセ。 [↑](#footnote-ref-189)
52. 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≒パーツとしてのいわゆる[トマトフォンデュ](#portugaise)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。 [↑](#footnote-ref-192)
53. dépouiller デプイエ ≒ écumer エキュメ。 [↑](#footnote-ref-195)
54. 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。 [↑](#footnote-ref-198)
55. [ソース・ディアーブル・エスコフィエ](#sauce-diable-escoffier)訳注参照。 [↑](#footnote-ref-201)
56. 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。 [↑](#footnote-ref-204)
57. トルコ産の白い干しぶどう。 [↑](#footnote-ref-205)
58. ギリシア産の黒い小粒の干しぶどう（[モスクワ風ソース](#sauce-moscovite)参照）。 [↑](#footnote-ref-206)
59. pocher ポシェする。 [↑](#footnote-ref-211)
60. 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レと理解するといい。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](#)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。 [↑](#footnote-ref-214)
61. 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。 [↑](#footnote-ref-215)
62. 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。具体的にはハシヒロ鴨、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くないわけで、このソースを作る際に[魚料理用ソース・エスパニョル](#sauce-espagnole-maigre)をベースとした[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)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。 [↑](#footnote-ref-216)
63. 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。 [↑](#footnote-ref-217)
64. dépouiller デプイエ。現代ではécumerエキュメの語を用いる現場が多い。 [↑](#footnote-ref-218)
65. 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。 [↑](#footnote-ref-219)
66. 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。 [↑](#footnote-ref-226)
67. dépouiller デプイエ ≒ écumer エキュメ。 [↑](#footnote-ref-231)
68. julienne （ジュリエーヌ）。日本語では「ジュリエンヌ」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。 [↑](#footnote-ref-236)