ポタージュ(1) – 概論

概論 原書 pp.104-105

我々がポタージュと呼んでいる料理は、今ある形態としては比較的新しいものであり、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。

それ以前のポタージュは一皿にすべて揃った料理だった[[1]](#endnote-1)。こんにちではポタージュという名称は液体を指すだけだが、古くは、その液体を作るのに用いた畜肉または家禽、ジビエ、魚そのものと、ガルニテュールである野菜も常にポタージュに含まれていたのだ。

いくつか挙げるなら、フランドルの「オシュポ[[2]](#endnote-2)」、スペインの「オヤ[[3]](#endnote-3)」、そして我が国の「プティート・マルミート[[4]](#endnote-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、現代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が、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はしなかった[[5]](#endnote-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]](#endnote-6)。

他の多くの調理技術についても同じだが、ポタージュに関してカレームの功績は大きい。文字通りの意味では、カレームを現代料理の礎を築いた先駆者とは呼べないが、少なくとも、新たな料理理論の普及に大いに貢献したのだ。

けれど、カレームの後継者たちがポタージュをこんにちの姿に完成させるまで、１世紀近い時間を必要とした。

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、しばしば同じルセットについて「ビスク」や「ピュレ」「クーリ」「ヴルテ」「クレーム」の名称をかまわずつけていた。理屈から言って、これらの名称はそれぞれ完全に異なった料理を意味しなくてはいけないにもかかわらずである。その結果として、残念なことに用語の混乱が起きてしまったわけだが、本書では、それぞれのポタージュの特徴を明確にし、様々なルセットを合理的に分類して、この問題を正してある。

これは以下のような考察に基づいている。すなわち、「ヴルテ」と「クレーム」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のことである。その理由としては、「ビスク」「クーリ」はやや古めかしい印象だし、「ピュレ」はあまりに俗っぽく、しかも不適切だから、ビスク、クーリ、ピュレの代りにヴルテとクレームの語が用いられるようになったと思われる。

だから、ポタージュの各種別を明確に定義し、調理技術体系の欠落を埋める必要があるのだ。

それぞれの種類のポタージュの特徴について次にまとめておいたが、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。

ポタージュの分類 原書 p.105

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。

格式ある大がかりな献立では常に、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、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

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[[7]](#endnote-7)である。これは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。

とろみのあるポタージュ

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. クレーム
3. ヴルテ
4. とろみをつけたコンソメ
5. 特殊な複合ポタージュ。上記のうち複数のポタージュの性格を持ち、ヴァ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[[8]](#endnote-8)のようなとろみをつけたコンソメは特殊なポタージュに含めてある。その理由は「特殊なポタージュ」の節の冒頭で述べてある[[9]](#endnote-9)。

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ってくる。

「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」の章の冒頭を参照のこと[[10]](#endnote-10)。

「クレーム」と「ヴルテ」のとろみは白いルウがベースとなってはいるが、実際に用いるつなぎは違う[[11]](#endnote-11)。また、仕上げ方も異なる。

ヴルテの仕上げは必ず卵黄とバターでつなぐ。クレームはとろみをつける要素は足さず、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、異なるつなぎの要素を用いているわけだから、クレームとヴルテは明確に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。

「クーリ」の名称は家禽、ジビエ、魚および甲殻類のピュレについて用いる。

だが、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、この語が生まれた当時から18世紀末までは、家禽と鳩を主素材にしたポタージュのことであった。

とろみのあるポタージュの多くは、主素材そのままで単に調理法を変えれば、ピュレ、クレ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[[12]](#endnote-12)。

監修–––宇田川 政喜（日仏料理協会 会長）

解説––– 脇坂 尚（「サラマンジェ ド イザシ ワキサカ」 オーナーシェフ）

訳・注–––五島 学（フランス料理史研究家、西洋野菜生産者「レ プゥス ヴェール」）

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、ブルゥエなど)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。 [↑](#endnote-ref-1)
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世紀のタイユヴァン『ル・ヴィアンディエ』には「鶏のオシュポ」hochepot de poullaille がある。 [↑](#endnote-ref-2)
3. olla (olla podrida) 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 (オイユ 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」の語源とする説もある。 [↑](#endnote-ref-3)
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。 [↑](#endnote-ref-4)
5. 現代のように、食べる順に料理を提供する「ロシア式サーヴィス」が行なわれるようになったのは19世紀のこと。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「フランス式サーヴィス」であった。 [↑](#endnote-ref-5)
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)があてられており、料理の種類はほぼ同数ずつになっている。 [↑](#endnote-ref-6)
7. 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。 [↑](#endnote-ref-7)
8. 刻んだオゼイユの葉をバターで炒め溶かして裏漉しし、白いコンソメを加えて火にかける。供する直前に溶きほぐした卵黄と生クリームを加えて火にかけ、クレーム・アングレーズのようにする。とろみがついたら、バターを加えて仕上げ、セルフイユの葉を飾る(原書 p159)。 [↑](#endnote-ref-8)
9. 原書 p.157 [↑](#endnote-ref-9)
10. 原書 p.135 [↑](#endnote-ref-10)
11. 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、ポタージュ・クレームはベシャメル(原書 pp.136-138)。 [↑](#endnote-ref-11)
12. 原書 pp.134-138 [↑](#endnote-ref-12)