### L’ ASPERGE VERTE 　グリーンアスパラの料理

La cuisson inspirée des légumes « à la grecque »　調理法は「ア・ラ・グレック」（ギリシャ風の野菜）から着想

#### 

La sauce dérivée de la « sauce Tartare »　ソースは「タルタルソース」から応用

#### タルタルソース[[1]](#footnote-22)

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[[2]](#footnote-24)。若どりの玉ねぎ[[3]](#footnote-25)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、「ディアーブル（悪魔風）」仕立ての肉料理、鶏料理にも用いられる。

### ◆LE POISSON ( kinme ou Sawara je sais pas encore ) 魚料理（金目鯛または鰆）

・En mise en valeur de « la sauce tomate »　「トマトソース」に光を当てて

#### トマトソース

（仕上がり5 L分）

* 主素材……トマトピュレ4 L、または生のトマト6 kg。
* [ミルポワ](#mirepoix)……さいの目に切って下茹でしておいた塩漬け豚ばら肉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、塩漬け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ブンに入れ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、充分な濃度になるまでしっかり煮詰めてやること。

### ◆LE HOMARD　オマール海老を使った料理

・Inspiré de la préparation « à la Française »　「ア・ラ・フランセーズ」の調理法から着想

#### オマール・アラフランセーズ

オマール海老は筒切り[[4]](#footnote-31)にする。バター50 gを熱したソテー鍋にこれを入 れ、塩、こしょう、カイエンヌ[[5]](#footnote-32)ごく少量で味付けする。

身が色付かない程度に表面を焼いたら[[6]](#footnote-33)、白ワイン 2 dLとグラス1杯弱 [[7]](#footnote-34)のコニャックを注ぎ。中位の大きさのオマールの場合には、玉ねぎとに んじんを1〜2 mmくらいの細さの千切りにしてバターを加えて弱火で蒸し煮し たものを大さじ2杯[[8]](#footnote-35)程度加える。粗みじん切りにしたパセリ1つまみと[魚 のフォン](#fumet-de-poisson)大さじ5〜6杯を加える。

鍋に蓋をして15分間程加熱する。

平皿またはやや深さのある皿に盛り付ける。煮汁に[魚のヴル テ](#veloute-de-poisson)大さじ2杯を加えてとろみを付け、上等なバター100 gを入れてソースを仕上げる。ソースはオマールにかけて供する[[9]](#footnote-36)。

### ◆LE VEAU 　仔牛の料理

#### ・Les sucs dérivés du « veau sauté à la paysanne »　「仔牛のア・ラ・ペイザンヌ」から応用したシュック

#### ・Une émulsion veau-foin inspirée de la « blanquette de veau »　「仔牛のブランケット」から着想して、藁を使った仔牛のエミュルジョン

#### 仔牛のブランケット・クラシック

ブランケットには、仔牛のばら肉、肩肉、肩ロースなどの部位を用いる。

肉を適当な大きさに切り分ける。肉が完全にかぶる位、たっぷりの[白いフォ ン](#fonds-blanc-ordinaire)を注いて火にかける。ほんの少しだけ塩を加え る。こまめに混ぜながら弱火で沸騰させること。浮いてくる泡などは丁寧に取 り除くこと[[10]](#footnote-41)。

にんじん小1本、クローブを刺した玉ねぎ1個、ブーケガルニ（ポワロー、パセ リの枝、タイム、ローリエ）を加え、1時間半弱火で煮る。

[白いルー](#roux-blanc)100 gと仔牛の煮汁1 Lで[ヴル テ](#veloute)を作る。新鮮なマッシュルームの切りくず1つかみを加え、15分程煮 ながら、浮いてくる不純物を丁寧に取り除く[[11]](#footnote-42)。

仔牛肉を取り出して水気をきり、必要ならきれいに形を整えてやる。別の鍋に 移し、ブラン[[12]](#footnote-43)で茹でた小玉ねぎ20個とマッシュルーム20個[[13]](#footnote-44)を加え る。

提供直前に、卵黄5個と生クリーム 1 dLを加えてとろみを付ける[[14]](#footnote-45)。レモ ン果汁少々、ナツメグ粉末少々を加え、ソースを仕上げる。ソースを布で漉す。 これを鍋に入れた肉と野菜類にかけ、沸騰しない程度に温める。深皿に盛り、 パセリのみじん切り少々を振りかける。

1. タルタル（タタール）=フランス人から見て東方の蛮族、というイメー ジで語られがちだが、カレーム『19世紀フランス料理』にあるSauce Rémoulade à la Mogol （Mongoleの誤植と思われる）「モンゴル風ソース・ レムラード」およびSauce à la Tartare「タルタル風ソース」のレシピを 見るかぎり、誤解という可能性も感じられる。前者は固茹で卵の卵黄に塩、 こしょう、ナツメグ、カイエンヌ、砂糖、油、エストラゴンヴィネガーを 合わせてピュレ状にして布で漉し、サフランを煎じた汁で美しい黄色に染 め、刻んだシブレットを加えて仕上げるというもの。後者はソース・アル マンドとマスタード同量に生の卵黄2個を加え、塩、こしょう、ナツメグ で調味してエクス産の油レードル2杯分とレードル 杯のエ ストラゴンヴィネガーを少しずつ加えながら混ぜていく。みじん切りにし て下茹でしたエシャロット少々とにんにく少々、エストラゴンとセルフイ ユのみじん切りを大さじ1杯加える、というもの(pp.137-138)。少なくと もこれらのレシピにおいて、タルタルすなわち野蛮、というニュアンスを 見出すことは出来ないだろう。なお、Steak tartareタルタルステーキの レシピは本書には掲載されておらず、1938年の『ラルース・ガストロノミッ ク』初版が初出と思われる(p.1019)。 [↑](#footnote-ref-22)
2. 明記されていないが、[マヨネーズ](#mayonnaise)や[ソース・グリビッ シュ](#sauce-gribiche)と同様に作業すること。 [↑](#footnote-ref-24)
3. いわゆる「オニオンヌーヴォー」だが、日本でこの名称で流通してい るものは黄色系の品種が多いのに対し、フランスでは白系品種（oignon blanc オニョンブロン）が多く、風味が異なることに注意。 [↑](#footnote-ref-25)
4. tronçon （トロンソン） [↑](#footnote-ref-31)
5. 赤唐辛子の一般名としても使われるが、本来、Piment de Cayenne と いう品種であり、辛さは日本で一般的なタカノツメと比べると辛さと示す 度数であるスコビル値もタカノツメが4万〜5万であるのに対して、3万か ら5万とやや低め。なにより風味が決定的に異なるが、辛いためにごく少 量しか用いることが出来ず、品種としての風味のよさを評価される機会は とても少ない。近年では辛みのあまり感じられず風味のよいPiment d’Espelette（ピモンデスプレットまたはピモンデスプレット）や、多少 辛みはあるがおなじく風味のよいPiment de Piquillo（ピモンドピキヨま たはピモンドピキリョ）などが好んで使われている。前者は乾燥粉末とし て、後者は生あるいはピクルス等に用いられることが多い。伝統的にフラ ンス料理では唐辛子の系統の辛み（カプサイシン）が強いのを嫌う傾向に あり、あくまでも料理の風味を引き締める目的で使われると考えると いい。 [↑](#footnote-ref-32)
6. raidir （レディール）。 [↑](#footnote-ref-33)
7. 原文、un petit verre de （アンプティヴェールド）は本書において 通常、10clすなわし100mlを指す。一般的なコニャック1杯は6〜9 cl すな わち 60〜90 ml であるから、どちらの意味で理解しても差し支えないだ ろう。 [↑](#footnote-ref-34)
8. 本書における「大さじ1杯」une cuillerée （ユヌキュイユレ）が 15 mlとはかぎらないことに注意。ニュアンスとしては「大きなスプーンで、 場合によっては山盛り1杯」の意である。レードル1杯と読みかえてもいい と考えられるケースも多いので注意。 [↑](#footnote-ref-35)
9. ソース入れで別添にしない、ということ。 [↑](#footnote-ref-36)
10. écumer （エキュメ）。 [↑](#footnote-ref-41)
11. dépouiller （デプイエ） ≒ エキュメ。ソースなどの仕上げの際に時 間をかけて丁寧に不純物を取り除くこと、および、さらに布で漉して陶製 の容器などに入れてゆっくり混ぜながら冷まる（vanner ヴァネ）までの 一連の作業もこの語で表現されることがしばしばだった。現代日本の調理 場ではほとんど用いられない用語。 [↑](#footnote-ref-42)
12. 肉や野菜を下茹でする際に、冷水に小麦粉と塩、ヴィネガーを加えて 沸かし、クローヴを刺した玉ねぎとブーケガルニを加えてものを使用する ことがあり、これをブランと呼ぶ（blanc 原義は白）。 [↑](#footnote-ref-43)
13. このマッシュルームは通常、トゥルネと呼ばれる螺旋状の模様が入る ように皮を剥いたもの。本文上部にあるマッシュルームの切りくずはこの 際に出るものを利用している。 [↑](#footnote-ref-44)
14. このとき、卵黄を生クリームでしっかり溶いておき、鍋全体をよく混 ぜながらであれば、煮汁が沸騰した状態で加えても滑かなとろみが付けら れる。20世紀中葉を代表する料理人のひとり、レモン・オリヴェ （Raymond Oliver, 1909-1990）がテレビ放送の黎明期1954年〜1967年に かけて出演した「料理の魔法のテクニック」Arts et magie de la cuisineにおいて、鶏のフリカセの回でこの方法を実際に画面に示した。 このとき、煮汁は完全な沸騰状態だった。 [↑](#footnote-ref-45)