エスコフィエの再解釈

伊藤氏担当分

五 島　学　訳

#### トマトのムース[[1]](#footnote-20)

Mousse de Tomates

玉ねぎのみじん切り大さじ1杯をブロンド色になるまでバターで炒める。辛口 の白ワイン 1 dLを注ぎ、半量になるまで煮詰める。トマト300 gは、押し潰しただけで皮も剥かず、種のあるゼリーも取り除かずにざっくり とみじん切りにしてから玉ねぎを炒めていた鍋に加える。塩こしょうし、ピン ペッパー1つまみとパセリの枝1本を加える。

蓋をして弱火で 25分 間煮込む。

トマトが煮えたら、[ヴルテ](#veloute)1大さじ 4 杯と、仔牛の足からとった ジュレ、なければ冷水に漬けておいた板ゼラチン 3 枚を加える。

そのまま2分間煮立てる。その後、布で漉し、塩こしょうで軽く味を調えるが、 次に生クリームを加えるのを勘案すること。

ほぼ冷めた状態になったら、五分立てした生クリーム大さじ 5〜6 杯を加える。

これは器ごと供するので、その器に流し込む。氷の上に器を置くか、冷蔵庫に 入れて冷し固める。

#### 白ワインソース

Sauce vin blanc

このソースには以下の3種類の作り方がある。

1. [魚料理用ヴルテ](#veloute-de-poisson)1 Lに、ソースを合わせる魚でとっ た[フュメ](#fumet-de-poisson)2 dLと、卵黄4個を加える。 量まで煮詰め、バター150 gを加える。 この「白ワインソース」は、仕上げにオーブンに入れて照りをつける魚料 理に合わせる。
2. 良質の[魚のフュメ](#fumet-de-poisson)1 dLを半分にまで煮詰める。卵黄 5個を加え、[オランデーズソース](#sauce-hollandaise)を作る際の要領で、 バター500 gを加えてよく乳化させる。
3. 卵黄5個を片手鍋[[2]](#footnote-23)に入れて溶きほぐし、軽く温めてやる。バター500 gを加えて乳化させていく途中で、上等な[魚のフュメ](#fumet-de-poisson)1 dLを少しずつ加えていく[[3]](#footnote-24)。

### クルートとクルトン（III. ポタージュ、における概要部分）

Croûte et Croûton

**クルート**は一般的に、ポタージュ用フルート[[4]](#footnote-27)と呼ばれる細いパンを 縦二つに切り、さらに 4〜 5 cmの長さにカットする。その中のパンの白い身 の部分をくり抜いて、その四隅はきれいに切り整えたら、軽くバターを塗り、 澄ましていないグレスドマルミット[[5]](#footnote-28)に浸し、オーブンに入れて乾燥させ る。

クルートは1人あたりひとつ使うようにすること。

スープ[[6]](#footnote-29)では家庭で食べるような普通のパンを薄くスライスしただけのク ルートが使われることもある。スライスしたパンはオーブンに入れて乾燥させ ることもあれば、おろしたチーズを振りかけてから焼き目を付けることもある。

クルトンはパンの白い身で作る。一辺 cm角の立方体に刻む。 これを澄ましバターで、出来るだけ提供直前に揚げる。ポタージュ 1 Lあたり クルトンは大さじ 2 杯、つまり 40〜45 gとする。

#### 精白大麦のクリームポタージュ

Crème d’Orge

精白大麦375 gをたっぷりの水で洗う。[白いコンソメ](#consomme-blanc-simple) 1 Lに入れて、セロリの芯に近い軟白部分の枝1本を薄切りにして加え、火にか ける。ごく弱火で3時間煮込む。

これを鉢[[7]](#footnote-31)に入れてすり潰す。布で漉す[[8]](#footnote-32)。提供直前にコンソメ Lを足し、温めて仕上げる。

ガルニチュール……精白大麦大さじ2杯を別途茹でておき、コンソメで洗ってから ポタージュ・クレームに加える

###### 【原注】

簡単な作り方としては、精白大麦を用いずに、標準的なポタージュ・クレームを用いるか、大麦粉を用いる。大麦粉は液体 1 Lあたり75〜100 g用いること。オゼイユのクリームポタージュと同じ分量比率。

#### 仔牛のブランケット[[9]](#footnote-34)・クラシック

Blanquette de veau à l’ancienne

（仕上がり約10人分、1.5 kg）

ブランケットに用いる部位は、仔牛バラ肉、肩、肩ロース。

肉を小さくに切り分ける。白いフォンを肉がすっかり浸るまで注ぎ、鍋を火に かける。ごく控え目に塩を加える。弱火のまま小まめに混ぜながら沸騰させて いく。その間、丁寧にアク取りをすること。

にんじん（小）1本、クローブを刺しした玉ねぎ1個、ブーケ・ガルニ（ポワ ロー、パセリの枝、タイム、ローリエの葉）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でヴルテを 作る。生のマッシュルームの切りくず[^161]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いてやる[[10]](#footnote-36)。

仔牛肉の水気をきり、必要があれば形を整える。これを別の鍋に入れ、あらか じめ[ブラン](#blanc-pour-viandes-et-certains-legumes) [[11]](#footnote-37)で茹でてお いた小玉ねぎ20個とマッシュルーム20個を加える。

提供直前に、卵黄5ヶと生クリーム1 dLでとろみを付ける。レモン果汁少々、 ナツメグの粉末を加えてソースを仕上げる。ソースを布で漉し、別鍋に入れて おいた肉および他の具にかける。沸騰しない程度に温めたら深皿に盛り、パセ リのみじん切りを軽く振りかける。

1. 19世紀にはトマトが食材として普及し、さまざまなレシピが考案され たが、このムースについては先行文献に見られないようだ。本書以降の 『ラルース・ガストロノミック』初版（1838年）では当然のようにトマト のムースのレシピが掲載されている。 [↑](#footnote-ref-20)
2. casserole カスロール。 [↑](#footnote-ref-23)
3. いずれの作り方にも白ワインが出てこないのは、それぞれで使われて いる[魚のフュメ](#fumet-de-poisson)において[すで](-既)に白ワインを 用いているから。 [↑](#footnote-ref-24)
4. flûtes （フリュット）。 [↑](#footnote-ref-27)
5. コンソメやフォンをとる際に浮き脂を取り除くが、通常はこれを漉し て精製したもの。ここでは「澄ませていない」とあるので未精製のもの。 [↑](#footnote-ref-28)
6. 本書では soupe （スープ）はガルビュールに代表される、あまり洗 練されていない、どちらかといえば庶民的あるいは家庭料理的なものを指 す名称ととし用いられている。 [↑](#footnote-ref-29)
7. この種の作業には一般的に、ピロンと呼ばれるすりこ木の一種とともに大理石製の鉢が用いられた。 [↑](#footnote-ref-31)
8. このような粘度の高い液体を布で漉す方法については[ヴル テ](#veloute)訳注参照。すなわち、ある程度濃度のある液体やピュレを 布で漉す場合、昔は「二人がかりで行なう必要があり、それぞれが巻いた 布の端を左手に持ち、右手に持った木杓子を使って圧し搾る」（『ラルー ス・ガストロノミーク』初版（1938年）のが一般的だった。 [↑](#footnote-ref-32)
9. ブランケットとフリカセの区別について、『料理の手引き』では、先 にソースを作ってからその中で材料を煮込むのをフリカセ、材料を茹でて その茹で汁でソースを作って具材にかけるのをブランケットと定義してい る。なお、blanquette （ブロンケット）の語源は「白い」を意味する blanc だが、17世紀にはある種の白ワインを意味したり、洋梨の品種名と して用いられていた。仔牛のブランケットという料理名そのものは、おそ らくヴァンサン・ラシャペルの『近代料理』初版（1835年）が初出。これ に対して fricasser （フリカセ）という語の歴史は古く、中世から17世 紀ごろまでは「油脂を熱した鍋で肉をこんがり焼く」という意味で用いら れていた。これが大きく変わるきっかけとなったのがラ・ヴァレーヌ『フ ランス料理の本』の鶏のフリカセ。もちろんこの本でもフリカセの語は 「こんがり焼く」の意味だが、切り分けた鶏をこんがり焼いたのちにブイ ヨンを注いで煮込み、最後に卵黄でとろみを付けるという中世以来のポター ジュの作り方に近いものを、ポタージュとは呼ばずにフリカセと表記した ことから、意味が変化しはじめ、現代の「白い煮込み」の意味に至ったと 考えられている。 [↑](#footnote-ref-34)
10. dépouiller （デプイエ）≒ écumer （エキュメ） [↑](#footnote-ref-36)
11. 水 1 Lあたり大さじ1杯強の小麦粉と塩 6 g、レモン果汁適量を加え て沸騰させてからクローブを刺した玉ねぎ1個、茹でるものが空気に触れ たり貼り付いたりしないように細かく刻んだケンネ脂を加えて下茹で等に 用いる。 [↑](#footnote-ref-37)