エスコフィエの再解釈

脇坂氏担当分

五 島　学　訳

### アシ

Hachis

料理において「アシ」を字句どおりに、つまり「ミンチ状に細かく刻んだ肉」 という意味で理解してはいけない。「アシ」とは[サルピコ ン](#salpicons-divers)の一種だ。

アシは[エマンセ](#eminces)[[1]](#footnote-21)の扱いに準じる。その理由もエマンセと同じであ る。アシに用いる肉がローストしたものであるときは、決してソースの中で煮 立てないこと。

アシは通常、熱い[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)であえる。そ の割合は、アシにした肉 1 ㎏に対して2 dLとすること。 (p.459)

#### アシ・パルマンティエ[[2]](#footnote-22)

Hachis Parmentier

大ぶりのじゃがいも（オランド種[[3]](#footnote-24)）はオーヴンで火を通す。上部を切りとっ て別に取り置く。中身をくり抜く。くり抜いたじゃがいもの中身をフォークで つぶし、これを、[じゃがいも・マケール](#pommes-de-terre-macaire)と同様 に、バターでソテーする。

ソテーしたじゃがいものを以下と混ぜあわせる……じゃがいもと同量の、細か いさいの目に刻んだ牛肉。バターで炒めた玉ねぎのみじん切り大さじ3杯。パ セリのみじん切り1つまみ。ヴィネガー少々。

くり抜いたじゃがいもの外側を器にして、上で混ぜたものを詰める。布で漉し た[リヨン風ソース](#sauce-lyonnaise)を何度も上からかけてやり、詰め物に たっぷり浸み込ませる。

取り置いてあったじゃがいもの上部で蓋をする。天板に並べ、オーブンで10分 焼く。

オーヴンから取り出したらすぐに、じゃがいもをナフキンの上にに盛って供する。

#### じゃがいも・マケール

Pommes de terre Macaire

オランダ種のじゃがいもはオーヴンで火を通す。火が通ったらすぐに中身をく り抜いて平鍋に入れる。塩、こしょうで調味し、フォークで潰す。じゃがいも の中身1kgあたりバター200gを加えてしっかり混ぜる。

これをガレットのように平たい円形に伸ばして、澄ましバターを熱したフライ パンで、両面をこんがり焼く。(p.764)

#### 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。 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[[4]](#footnote-27)、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。

### バロティーヌとジャンボノー

Balllottines et Jambonneaux

この種の調理には、胸肉を何か別の料理に用いた鶏などの家禽の腿肉が用いられる。

腿は骨を取り除き[[5]](#footnote-30)、バロティーヌ[[6]](#footnote-31)あるいはジャンボノー[[7]](#footnote-32)の形になるように 詰め物をする。腿の皮はあらかじめこの用途に用いることを見越して長くとっ ておき、バロティーヌの形かジャンボノーの形になるように縫って閉じる。

バロティーヌもジャンボノーも成形した後に[ブレ ゼ](#les-braises-de-viandes-blanches)する。家禽に合うガルニチュールを 適宜添えるとよい。

###### 【原注】

冷製として仕立てる場合には、表面にジュレを塗るか、[ホワイト 系](#sauce-chaud-froid-blanche-ordinaire)か[ブラウン系のソース・ショフ ロワ](#sauce-chaud-froid-brune)を覆いかけてやり、ガルニチュールは適宜 添えること。

#### ファルス・グラタン C

Frace Gratin C

（詰め物をしたクルトン、カナペ、小型ジビエ、仔鴨用）

* ファルス1 kg分の材料……生のフレッシュな豚背脂[[8]](#footnote-35)を器具を用い ておろしたもの[[9]](#footnote-36)300 g、鶏レバー600 g、エシャロット4〜5個の薄切り [[10]](#footnote-37)、マッシュルームの切りくず[[11]](#footnote-38)25 g、ローリエの葉 枚、 タイム1枝、塩18 g、こしょう3 g、ミックススパイス3 g。
* 作業手順……ソテー鍋に豚背脂を熱して溶かす。レバーと香辛料、調味 料を加え、強火で**色付かないように**炒める。

いま、**色付かないように**[[12]](#footnote-39)と書いたように、焼き色を付けないように することがポイント。レバーはレアな焼き加減で血が滴るくらいにすると、バラ色 のきれいなファルスに仕上がる[[13]](#footnote-40)。

材料がだいたい冷めたら鉢に入れてすり潰す。裏漉しして、陶製の容器に移し てヘラで練って滑らかにする。バターを塗った紙で蓋をして冷蔵する。

#### 仔牛レバーのパン[[14]](#footnote-41)

Pain de Foie de veau

仔牛のレバー1 kgはさいの目に切り、生の[[15]](#footnote-43)豚背脂400 g、食パンの白身 300 gを生クリームに浸して余分な水分を絞ってから加えてよくすり潰す。玉 ねぎ1個はみじん切りにしてバターで炒め、全卵4個、塩25 g、こしょう1つま み、ナツメグ少々を加える。

裏漉ししてソテー鍋に入れ、鍋を氷の上に置き、卵白3個分、生クリーム3 dL を加えながらよく練る。これをシャルロット型[[16]](#footnote-44)に流し込む。これを湯煎 にかけて火を通す[[17]](#footnote-45)。提供直前に型から出す。

別添で、何らかのブラウン系のソースを添える。

#### 仔牛レバーの軽い仕上りのパン

Pain de Foie de veau léger

パンの白身125gを生クリームに浸して余計な水分を絞り、ブロンド色の仔牛レ バー500 gに加え、全体をすり潰して裏漉しする。

これを陶製の器に入れ、塩、こしょう、ナツメグおよび全卵4個と卵黄4個、沸 かした牛乳 Lを加える。牛乳はあらかじめ、ごく薄くスライス した玉ねぎ2個をバターで炒めてから加え、20分間風味を煮出し[[18]](#footnote-47)ておくこ と。

このアパレイユを、バターを塗ったシャルロット型に流し入れ、湯煎にかけて 火を通す。火が通ったら、数分休ませてから型から取り出す。

バターをたっぷり加えた[グラスドヴィアンド](#glace-de-viande)を大さじ数 杯分、表面に塗り、別添で同じグラスドヴィアンドをソース入れで供する。

#### カルボナード[[19]](#footnote-48)・フランドル風

Carbonade à la flamande

牛赤身肉（ランプや肩肉）1.2 kgを短かめの薄切りにする。塩こしょうしてか ら、澄ませたグレスドマルミット[[20]](#footnote-50)を熱して強火で色付くまで炒める。

同時に、玉ねぎ5個のスライスもバターで色よく炒めておく。

片手鍋に、肉の薄切りと玉ねぎを交互の層になるよう重ねていく。ブーケガル ニを中央に配すること。

薄切り肉を炒めた鍋にビール1瓶（出来たらランビック[[21]](#footnote-51)の古酒がいい）を 注いで鍋底に付着した肉汁を溶かしだし[[22]](#footnote-52)、同量の[茶色いフォ ン](#fonds-brun)を加える。[茶色いルー](roux-brun)100 gを加えてとろみを 付ける。最後にカソナード[[23]](#footnote-54)または粉糖50 gを加えて溶かし、肉と玉ねぎ の入った鍋に注ぎ入れる。

蓋をして弱火のオーブンに入れ、2時間半から3時間煮込む。

###### 【原注】

カルボナードは通常「そのまま」つまり玉ねぎも入った状態で供されるが、お 客様の好みによっては、煮汁を布で漉して玉ねぎを取り除いてからご提供して もいいだろう。

#### 豚肉のカルボナード

Carbonades de porc

豚のカルボナードは頸肉からごく薄くスライスしてとる。これを骨付き背肉と 同様にソテーして付け合わせを添えるのが一般的だ。

「フランドル風」（[牛肉のカルボナード](#carbonade-a-la-flamande)参照） に調理してもいい。この肉にいちばん合う調理法だ。

#### 冷製料理として、またはガルニチュール等にする雄鶏のロニョン・ファルシ[[24]](#footnote-57)

Rognons de coq farcis pour Entrée froides, Garniture, etc.

大きめのいい雄鶏のロニョン[[25]](#footnote-59)を選び、やや低めの温度で茹でる。縦二つ にカットして、底面になる部分が安定するように少し切り落す。

これに、フォワグラまたはハム、鶏胸肉あるいはフォワグラのピュレを円錐状 に盛り上げるように塗る。ピュレには同量のバターを混ぜ込んでおくこと。ま た、高く盛り上げるようにすること。

こうして用意したロニョンに[白いソース・ショフロ ワ](#sauce-chaud-froid-blanche-ordinaire)またはローズ色のソース・ショ フロワ[[26]](#footnote-60)を塗る。どんなソースを使うかは合わせる料理や献立などの状況 によって決めること。これをあまり高さのない深皿に並べ、溶かしてやや固ま り始めた状態の[ジュレ](#gelee-de-volaille)を覆いかける。

この料理は、ひとつひとつを小菓子用の型に入れてジュレで完全に覆い固め、 冷製鶏料理の周囲に添えてもいい。

1. 牛のアロワイヨー（腰肉の塊）、サーロイン、フィレなどのローストあ るいはブレゼで供した残りを薄くスライスして、別途、料理として仕立て 直すもの。 [↑](#footnote-ref-21)
2. アントワーヌ・オギュスタン・パルマンティエ（1737〜1813）、18世紀 まであまりフランスでは省みられることのなかったじゃがいもの普及に尽 力し、大きな功績をあげたことで知られる農学者。このため、じゃがいも を使用した料理にパルマンティエの名が冠せられたものがいくつもある。 ちなみに、じゃがいもが普及するにつれて、中世以来、でんぷん質野菜として 好まれていたパースニップ（フランス語 panais パネ）の生産量が19世紀 には著しく低下することになる。これは、パースニップの方が単位面積あ たりの収量が低く、栽培期間も長期にわたるという事情も関係したのだろ う。『料理の手引き』においては香味野菜としての位置付けが主となって いる。 [↑](#footnote-ref-22)
3. じゃがいもの品種名。オランダ起源と思われる。かつてはグラタン等に 好んで用いられたが、古い品種のため現代では営利栽培されることは少な い。2007年版『ラルース・ガストロノミック』では、じゃがいもの主要品 種としてリストアップされていないが、フィリップ・ヴィルモラン『じゃ がいもの品種一覧』第3版（1902年）によると、現代日本のメークインと 非常に近い品種として分類されている(p.22)。じゃがいもは基本的に種子 ではなく種芋から栽培するため、長い年月を経て日本の気候風土になじみ 調理特性や味に若干の変化はあるだろうが、日本で入手可能なじゃがいも 品種のなかではオランド種にもっとも近いと考えていいだろう。なお、日 本では植物検疫により生のじゃがいもの輸入が禁じられているため、この 品種に限らず、ヨーロッパ産のじゃがいもは冷凍および加熱製品しか国内 では利用できない。 [↑](#footnote-ref-24)
4. dépouiller デプイエ。現代ではエキュメと呼ぶ現場が多い。 [↑](#footnote-ref-27)
5. désosser （デゾセ）。 [↑](#footnote-ref-30)
6. ballottine （バロティーヌ）円筒形の包み、の意。つまり形状を意味 した名称の仕立て。しばしば[ガランティーヌ](#galantine-type)と混同 されるが、ガランティーヌは形状について特に定義がなく、ゼラチン質で 固めたもの、が原義。 [↑](#footnote-ref-31)
7. jambonneau < jambon （ジョンボン）に縮小辞 eau が付いたもの。つ まり小さいハム、の意。本来ハムとは骨付きあるいは骨を取り除いた豚腿 肉で作られるが、ここでイメージされているジャンボノーの形とは、骨付 きハムのそれ。 [↑](#footnote-ref-32)
8. 塩漬けなどの加工をしていないということ。なお、lard (gras) （ラー ル グラ）は「豚背脂」を意味し、lard maigre （ラールメーグル）また はlard de poitrine（ラールドポワトリーヌ）は塩漬け豚ばら肉およびそ れを冷燻したものを意味する。後者はしばしば日本語で「ベーコン」と誤 訳されるが、日本語でいう「ベーコン」は温燻、熱燻されたものであり、 風味などが大きく異なるので注意。近年は「生ベーコン」という商品名の ものもあるらしく、紛らわしいので注意が必要だろう。いずれにしても、 豚背脂は薄いシート状または長い棒状、拍子木状にして、素材の油脂分と 風味を補う目的で使われることが多く、豚ばら肉の塩漬けおよびその冷燻 品は拍子木状に切って（lardon ラルドン）各種料理に使われる。既に拍 子木状にカットされたものがごく一般的に市販されており、それぞれ lardon（ラルドン）、lardon fumé（ラルドンフュメ）と呼ばれ非常にポ ピュラーな食材。 [↑](#footnote-ref-35)
9. râper (ラペ) < râpe （ラープ）という器具を用いておろすこと。 Mandeline （マンドリーヌ）と呼ばれる野菜スライサーにこの機能が付属 しているものは非常に多い。 [↑](#footnote-ref-36)
10. émincé < émincer （エマンセ）薄切りにする、スライスする。 [↑](#footnote-ref-37)
11. マッシュルームは通常、料理として提供する際にはtourner （トゥル ネ）と呼ばれる、螺旋状の切れ込みを入れて装飾したものが使われる。こ の際に少なくない量の切りくずが発生する（具体的には軸込みで15〜20％ の廃棄率だが、このファルス・グラタンにおいては、口あたりを損ねる可 能性があるので軸、石突きは使わないと考えるべき）のでそれを利用する。 なおtournerの原義は「回す」であり、包丁を持った側の手は動かさずに 材料を回すようにして切れ目を入れたり皮を剥いたりすることを意味する 料理用語。 [↑](#footnote-ref-38)
12. 原文 raidir ou saisir （レディール　ウ　セジール）。前者は油脂 を熱したフライパン等で、材料が色付かないように表面を焼き固めること。 後者「セジール」は焼く、炒める、茹でるなど方法は問わないが、熱によっ て表面だけを固める（タンパク質の熱変性）ことを指し、焼き色を付けな い場合に用いられる用語。 [↑](#footnote-ref-39)
13. 現代の衛生学的知見からすると、充分に加熱調理していないレバーに は食中毒や肝炎などのリスクがあるので注意。 [↑](#footnote-ref-40)
14. この場合の pain （パン）とは「パンのような塊、固体」の意であり、 さまざまな料理や製菓において用いられる語。 [↑](#footnote-ref-41)
15. 原文 frais （フレ）は新鮮な、冷たい、などの意もあるが、ここでは 塩蔵や燻製などに加工していない文字通りの「生」という意味。 [↑](#footnote-ref-43)
16. 開口部がやや広くなっている円筒形で高さのあまりない型。周囲に波 状の模様の付いたものや、中央に開口部となる筒の付いたものなど、いろ いろなタイプがある。 [↑](#footnote-ref-44)
17. 具体的に指示されていないが、湯をはった天板に型をのせて、低めの オーブンで湯煎焼きするのが現実的だろう。 [↑](#footnote-ref-45)
18. 原文 infuser （アンフュゼ）煎じる、煮出す、の意。香草などの香り を抽出する際によく用いられる用語だが、玉ねぎは香味野菜なのでそれに 準じた扱いになっていると解釈される。 [↑](#footnote-ref-47)
19. carbonade は carbonnade とも綴る（後者の方が一般的）こんにちで はこのフランドル風のカルボナードが圧倒的に有名だが、もとは「炭火焼 き」の意味だった。[豚肉のカルボナード](#carbonade-de-porc)参照。 [↑](#footnote-ref-48)
20. 白いコンソメ・サンプルなどを作る際に取り除いた浮き脂を漉して静 置し、不純物を取り除いて澄ませたもの。基本的に獣脂からなり、初版〜 第三版までは、ルーなどにも使う指示がなされていた。獣脂のため、19世 紀までは、四旬節などの「肉断ち」の料理に用いるべきではないとされて いた。 [↑](#footnote-ref-50)
21. Lambic ベルギービールの一種で、醸造用に培養した酵母は用いずに自 然発酵させて作られる。醸造所に棲みついている多様な酵母により、ドラ イでわずかに酸味のある独特のフレーバーが実現されているという。 [↑](#footnote-ref-51)
22. déglacer （デグラセ）。鍋の「焦げ」をこそげ取ることではなく、鍋 に粘り付いた肉汁を溶かし出すのが目的なので注意。 [↑](#footnote-ref-52)
23. 砂糖きびを原料とした粗糖。通常は茶褐色のものが多く「赤糖」 とも呼ばれる。独特の風味があり、料理、製菓でよく用いられる。 [↑](#footnote-ref-54)
24. farci （ファルスィ） < farcir （ファルスィール）は一般的には 「詰め物をする」「詰め物をした」の意で用いられるが、このように平面上に ファルスとなるアパレイユをこんもりと盛るように塗る仕立てのことも意味す る。たとえば[コトレット・マントノン](#cotelette-maintenon)などが好例だ ろう。 [↑](#footnote-ref-57)
25. rognon （ロニョン）は牛、仔牛などの場合は腎臓を意味するが、鶏の場合は精巣のこと。 [↑](#footnote-ref-59)
26. [ソース・ショフロワ・オーロール](#sauce-chaud-froid-aurore)のこと。 [↑](#footnote-ref-60)