#### 肥鶏・ポリニャック[[1]](#footnote-20)

肥鶏を[ポワレ](#les-poeles)する。

胸肉を切り出し、腹の部分の骨を取り除く。[ファルス・ムスリーヌ](#farce-c) 400 gにマッシュルーム100 gとトリュフ100 gを幅1〜2 mm の千切り[[2]](#footnote-22)にして混 ぜ込み、鶏の腹の部分に詰める。

胸肉は線維に垂直に、厚さ1〜2 cmにスライスする[[3]](#footnote-23)。これにファルスを塗 り、トリュフのスライスを挟むのを繰り返して元の形状にする。こうして元の 形にした肥鶏をオーブンの入口付近に入れて[[4]](#footnote-24)ファルスに火を通す。胸肉に火が 通り過ぎないよう注意すること。

皿に盛り付ける。マッシュルームのピュレ 、ごく細い千切りに したトリュフとマッシュルーム大さじ2杯を加えた[ソース・シュプレー ム](#sauce-supreme) を全体を覆うように塗る。

#### 肥鶏・タレーラン

肥鶏をポワレする。次に胸肉を切り出し、大きめのさいの目に切る。

マカロニ[[5]](#footnote-26)を茹でて短かく切り、おろしたパルメザンチーズと[ソース・クレー ム](#sauce-a-la-creme)であえたものを鶏胸肉と同量ずつ混ぜあわせる。

腹の骨を取り除き、ガラの内部に上で作ったガルニチュールを詰める。肥鶏を 元の形にし、最後に[ファルス・ムスリーヌ](#farce-c)で全体を覆う。

表面にトリュフのスライスを王冠状に貼り付けて飾り、バターを塗った紙で包 み、中温のオーブンに入れ、(1) ファルスに適温で火を通し、(2) 中に詰めた ガルニチュールが充分に温まるようにする。

皿に盛り付ける。トリュフエッセンスとトリュフの千切りを加えた[ソース・ ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)を皿の底に大さじ数杯流し入れる。

ソース入れで同じソースを添えて供する。

#### 仔鳩のタンバル・ラファイエット[[6]](#footnote-27)

1. 高さが低めの[[7]](#footnote-29)型でタンバルの殻を焼く[[8]](#footnote-30)。
2. [ボルドー風ミルポワ](#mirepoix-fine)をバターで蒸し煮し[[9]](#footnote-31)、その鍋 でガルニチュール用のエクルヴィス60尾を、白ワイン 3 dLとコニャック 1 dL、塩、白こしょう、ピンクペッパーを加えて火を通す。火が通ったらす ぐに尾の殻を剥き、煮汁は目の細かいシノワで漉してトリュフのスライス 100 gを加え、そこにエクルヴィスの尾の身を浸して温めておく。エクルヴィ スの殻などはバター50 gを加えて細かくすり潰す。これを生クリーム入り の[ベシャメルソース](#sauce-bechamel) Lに混ぜ込み、軽 くひと煮立ちさせてから布で漉して、保温しておく。
3. 上の作業と平行して、小さな仔鳩10羽をごく薄い豚背脂のシートで包んで 焼く。火が通ったら、背脂のシートを外し、胸肉の部分の皮を剥いて、胸 肉を切り出す。仔鳩を焼いた鍋に白ワインを注いでデグラセし、溶かした [グラスドヴィアンド](#glace-de-viande)大さじ数杯とトリュフのスライ ス100 gを加え、そこに胸肉を浸して保温しておく。
4. 中位の太さのマカロニ400 gを塩湯でやや固めに茹で、よく湯ぎりをしてか ら、バター100 g、おろしたてのパルメザンチーズ150 g、挽きたてのこしょ う1つまみ、上で作ったエクルヴィスバター入りのベシャメルソースの を加えてあえる。また、ベシャメルソースの別の はエクルヴィスの尾をあえる。残りは仔鳩の胸肉とあえる。

**盛り付け**……タンバルの殻に、まずマカロニの 量を詰め、 その上にエクルヴィスとトリュフの半量を詰める。再度マカロニを詰め、その 上に仔鳩の胸肉を環状に並べる。その中央にエクルヴィスの尾の身の残りを詰 める。最後に残ったマカロニで上面を覆い、大きなトリュフのスライスを何枚 か飾る。

###### 【原注】

これは、筆者がはじめてニューヨークを訪れた際に友人たちが催してくれた昼 食会の際に、筆者自らが作った料理。

#### オマール・クラレンス[[10]](#footnote-33)

オマールは[クールブイヨン](#cout-bouillon-e)で茹で、火が通ったらすぐに 取り出して湯をきる。

微温くなるまで冷めたら、縦2つに切る。尾の身を取り出し、やや斜めに厚さ1〜 2 cmの輪切りにして、[魚のフュメ](#fumet-de-poisson)またはマッシュルー ムの茹で汁少々を加えて保温しておく。

胴の身とクリーム状の部分を取り出し、これを鉢に入れて、生クリーム大さじ 2杯を加えてすり潰し、目の細かい網で漉す。これを、カレー風味の[ベシャメ ルソース](#sauce-bechamel) 2 dLに加える。

2つに割った胴のそれぞれに[インド風ライス](#riz-a-l-indienne)を 程詰め、その上に輪切りにて保温しておいたオマールの尾の身 を、トリュフのスライスを挟んで交互になるように盛り付ける。

用意しておいたカレー風味のベシャメルソースの一部をオマールに軽く塗る。 温めておいた長い皿に盛り付ける。

……ソースの残りを別添で供する。

#### 舌びらめのグリル焼き、牡蠣添え・アメリカ風

舌びらめはグリル焼きにしてもいいし、バターをレモン果汁を加えてほとんど 水気のない状態でやや低めの温度で火入れをしてもいい。同様の方法はフィレ におろした舌びらめにも合う。が、いちばん多いのはグリル焼き。火入れの方 法がいずれであっても、舌びらめは温めた皿に盛り、提供直前に、少量のダー ビーソース[[11]](#footnote-36)を沸かして軽く火を入れた牡蠣6個を周囲に飾る。

すぐに、揚げたてのパン粉にパセリのみじん切り1つまみを加え、舌びらめに 覆いかける。

#### レチュ・骨髄添え

レチュを[ブレゼ](#braisage-des-legumes)し、皿に盛り付ける。その上に、 やや低温で加熱した牛骨髄の大きなスライスを環状に飾る。軽くバターを加え た[とろみを付けたジュ](#jus-de-veau-lie)をかけて供する。

#### ペッシュ・アンペラトリス [[12]](#footnote-38)

縁の高さのないグラタン皿[[13]](#footnote-40)の底に、キルシュかマラスキーノで香り付け した[製菓用ライス](#riz-pour-entremets)を敷き詰める。

その上に、バニラ風味のシロップで煮た半割りの桃を配する。その上を薄く覆 うようにライスの層を重ねる。さらにその上に、[アプリコットソー ス](#sauce-a-l-abricot)の層を作る。砕いたマカロン[[14]](#footnote-41)を散りばめ、オー ブンの入口の方に入れて[[15]](#footnote-42)10〜12分加熱する。

表面を焦がさないように注意すること。

#### 製菓用ライス

* 材料……カロライナ米[[16]](#footnote-44)500 g、砂糖300 g、塩1つまみ、牛乳2 L、卵黄 12個、バニラ1本、レモンかオレンジの硬外皮を削ったもの[[17]](#footnote-45)適量、バター 100 g。
* 作業手順……米を洗う。下茹でして湯ぎりをし、さらに微温湯で洗う。再度 水気をきり、沸かした牛乳で煮込む。牛乳にはあらかじめバニラの香りを煮 出しておき、砂糖、塩、バターを加えておくこと。

沸騰し始めたら鍋に蓋をし、弱火のオーブンに入れて25〜30分加熱する。この 間、液体の対流現象によって米が鍋底に絶対に触れないよう注意すること。そ うでないと、鍋底に米が貼り付いてしまう。

オーブンから出したら、卵黄を加え、泡立て器で丁寧に混ぜる。米粒が完全に 形を保っているよう、混ぜる際に米粒を崩さないこと。

#### アプリコットソース

よく熟したアプリコットを目の細かい網で裏漉しする。またはアプリコットジャ ムを用いてもいい。これを28°Béのシロップでゆるめる。火にかけて沸騰させ、 丁寧にアクを引く。ソースがスプーンの表面をコーティング出来るくらいに煮 詰まったら火から外し、アーモンドミルクかマデイラ酒、キルシュまたはマラ スキーノなど好みで香り付けする。

###### 【原注】

果物のクルート用にこのソースを作る場合は、上等なバター少々を加えてもい い。

#### ペッシュ・ユジェニー[[18]](#footnote-48)

いい具合に熟した桃を選ぶこと。丁寧に種を取り除き、皮を剥く。これをやや 深い皿に、フレーズ・デ・ボワと交互になるように盛り込む。キルシュとマラ スキーノをスプーン数杯ずつ上からかけて、蓋をして氷の上に1時間置いて冷 やす。

提供直前に、よく冷えたシャンパーニュ風味のサバイヨンソースを桃に覆いかける。

#### ペッシュ・アンペラトリス

桃は半割りにし、バニラ風味のシロップで煮て、そのまま冷ます。桃をシロッ プから取り出して、よく水気を取り除く。半割りにした桃の種を抜いた穴にたっ ぷりとバニラアイスを詰め込んでいき、半割りにする前の桃の形状と大きさに なるようにする。桃の側面にはよく煮詰めたアプリコットソースを塗り、シロッ プで炒りつけたアーモンドを細かくして、その上を桃を転がしてまぶす。

フランボワーズのジャムを塗って乾かしたタルトの台にジェノワーズを敷き、キル シュとマラスキーノを浸み込ませた上に桃を盛り付ける。

糸状にした飴を上から覆いかぶせる。

1. ポリニャック家はフランス有数の貴族の名家のひとつ。マリ=アントワ ネットの取り巻きのひとりとして知られたポリニャック公爵夫人ヨランド・ ド・ポラストロン（通称ポリニャック伯爵夫人、1749〜1793）およびその 次男で王政復古期に極端な反動政治家として知られるジュール・ド・ポリ ニャック（1780〜1847）のいずれかに捧げられた料理名と考えられている。 [↑](#footnote-ref-20)
2. julienne （ジュリエーヌ。 [↑](#footnote-ref-22)
3. escaloper （エスカロペ）。 [↑](#footnote-ref-23)
4. すなわちやや低温のオーブンで。 [↑](#footnote-ref-24)
5. 本書の定義によれば、[マカロニ](#macaroni)とは円柱あるいは円筒状 のパスタ全般を意味し、スパゲッティのような細いものからカンネローニ のように太いものまで含まれる。ここではどの程度の太さのものを使うか 指示はないが、必ずしも円筒形に穴が空いたものである必然性もあまり考 えられず、また、当時は円筒形のものもブカティーニのように長いまま流 通することが多かったようで、マカロニを用いるレシピのほとんどで、茹 でてから短かく切り揃える、という指示が頻繁に見られる。なお、マカロ ニのイタリア語である maccheroni が最初にフランス語に訳されたのはボッ カッチョ『デカメロン』のフランス語訳であり、その写本の多くはそのま ま maccheroni と訳さずに転記するか、ややフランス風の綴りに直す程度 であるなかで、macaron と訳した写本がある。これが macaron というフ ランス語の文献上最古の記録となっている（[パナード・フランジパー ヌ](#panade-frangipane)訳注参照）。なお、このボッカッチョの時代の maccheroni は、こんにちのニョッキのようなものだったというのが定説。 さて、本書においてタレーランの名を冠するレシピのほとんどにマカロニ が用いられているが、カレーム『19世紀フランス料理』の未完部分をプリュ ムレがまとめた第4巻、第5巻にタレーランの名を冠したレシピが見られる。 鶉のフィレ・タレーラン(t.4, p216)とトリュフのタンバル・タレーラン (t.5; p.522)の2つだが、マカロニはまったく用いられていない。やや時 代が下って、デュボワ&ベルナール『古典料理』では鶏のピュレ・タレー ラン (t.1, p. 199)および小さなタンバル・タレーラン (*Ibid*., p. 205), 七面鳥のフィレ・タレーラン (*Ibid*., p. 178)の3つのレシピ も同様で、マカロニはおろかパスタの類はまったく使わない。グフェ『料 理の本』（1867年）にある、トリュフのタンバル・タレーラン (pp.656-657)は、生地を敷きつめたタンバル型に、厚さ0.5cmにスライス してバターで炒めたのをひたすら詰めて焼くというもので、ルイ・エブラ という料理人の創案と記されている(pp.656-657)。『料理の手引き』とほ ぼ同時代の著書であるファーヴルの『事典』もこれをそのまま踏襲してい る(pp.1861-1862)。ファーヴルは他に、ガトー・タレーラン、肥鶏胸肉の エスカロップ・タレーランのレシピを記しており、後者は「古典料理」と 注釈がある(pp.1844-1855)。つまり、『料理の手引き』以前の主要な料理 書においてタレーランとマカロニを結びつける記述は見つかっていないわ けだ。いっぽう、カレーム『パリ風パティスリの本』（1815）にはマカロ ニ（乾燥品）を茹でて他のラグー（フィナンシエールなど）とともにタン バルに詰めるレシピがpp.89-98まで4種あるが、これらのページにおいて タレーランには触れられていない。『ラルース・ガストロノミック』初版 （1938）にはタレーラン自身の項は立てられているが、その項にもガルニ チュールにも、プレ、プーラルド、タンバルにもタレーランの名を冠した 料理は見あたらない。そのいっぽうでソース・タレーランというレシピが 掲載されており、「鶏のヴルテ2 dLと白いフォン2 dLを半量に煮詰める。 最後にひと煮立ちさせたら生クリーム大さじ4杯とマデイラ酒½ dLを加え る。火から外してバター50 gを加えてよく混ぜ、布で漉す。

   野菜の ミルポワ大さじ1と細かいさいの目に切ったトリュフ大さじ1、赤く漬けた 舌肉大さじ1を加える」(p.965)というもの。タレーランは正式にはタレー ラン・ペリゴールが家名であるから、結び付けるとしたらむしろトリュフ であり、その点では他のタレーランの名を冠したレシピ群の多くは一致し ている。また、フォワグラも関連性を認められると考えていいだろう。こ の『料理の手引き』初版および第二版には、鶏のタンバル・タレーランが 図版付きで収録されており、これは、ドーム状の型にマカロニの端をファ ルスを糊でつなぐようにして型の周囲に敷き詰め、ファルスで塗り固めて から、[ガルニチュール・タレーラン](#garniture-talleyrand)を詰める。 おそらくはこの第三版以降消えてしまった「タンバル」仕立てとともにガ ルニチュール・タレーランが考案され、他の料理にも影響しているのだと 考えられる。なお、初版から現行版までオードブルの章にある[タンバル・ タレーラン（小）](#timbales-talleyrand-petites)は一貫してマカロニ を用いておらず、トリュフのピュレが主素材となっていることから、これ がタレーランの名を料理名に冠する根拠あるいは由縁としてもっとも重要 なものと考えていいだろう。 [↑](#footnote-ref-26)
6. ラファイエット侯爵（1757〜1834）。アメリカ独立革命とフランス革命 の両方で活躍し、フランス人権宣言を起草したことで知られる。「両大陸 の英雄」とも称される。原注にあるように、エスコフィエは、フランスと アメリカ合衆国との親善の意味を込めてこの名を冠したのだろう。 [↑](#footnote-ref-27)
7. 原文 une moule plus large que haut 直訳すると「高さより幅の広い型」。 [↑](#footnote-ref-29)
8. 本書にはpâte brisée「ブリゼ生地」は出ておらず、本書により忠実に 作るのであれば[フォンセ生地](#pate-a-foncer)を用いることになるだろ う。 [↑](#footnote-ref-30)
9. étuver （エチュヴェ）。 [↑](#footnote-ref-31)
10. イギリス王族の公爵位として知られる。料理としては、本書以前の レシピの例は見あたらず、本書、[舌びらめのフィレ・クラレン ス](#filets-de-sole-clarence)ス](#filets-de-sole-clarence)の原注に おいて、必ずこうすべきという共通理解があるものではない、と述べられ ていることからも、明確な定義は得難い。この名称を冠するのはもっぱら 魚および甲殻類の料理で、そのほとんどが[ソース・モル ネー](#sauce-mornay)または[ソース・ニューバーグ](#sauce-new-burg) にカレー風味を足したもの。本書では舌びらめのフィレ・クラレンスがレ シピ本文ではソース・モルネーだけで作る指示だが、原注において、カレー 粉を加えた[ソース・アメリケーヌ](#sauce-americaine)に代えるケース を示唆されている。 [↑](#footnote-ref-33)
11. [デビルソース](#devilled-sauce) 訳注参照。 [↑](#footnote-ref-36)
12. pêche(s) （ペッシュ）桃。impératrice （アンペラトリス）皇后の、 の意。フランスが「帝国」を名乗ったのはナポレオンによる第一帝政 （1804〜1814）およびナポレオン・ボナパルトの甥ナポレオン3世ルイ・ ナポレオンによる第二帝政（1852〜1870）の期間だけであり、皇后 impératrice はナポレオン1世の后ジョゼフィーヌおよびマリ=ルイーズ、 ナポレオン3世の妻ユジェニーの3のみ。料理名としては、à la reine （アラレーヌ）王妃風、と同様に「豪華な」程度の意味しか持たないが、 その料理が創案された時代の反映として見ることは出来るだろう。なお、 桃 pêche には同音同綴で「釣り」の意があり、よく煮た綴りで péché （ペシェ）宗教的な意味での「罪」の意。「ペシェアンペラトリス」と読 みまちがえないよう注意。「皇后の背教的罪」という意味になってしまう ので、洒落の通じる相手にしか許されないことを覚えておきたい。よくあ るフランス語の日本語化で宗教的におかしな意味を持つものとしては他に、 bûche de Noël （ビュッシュドゥノエール）がある。これを「ブッシュド ノエル」と日本語的に発音すると、bouche de Noël となってしまうが、 bouche （ブッシュ）は amuse-bouche のブッシュ、すなわち「口」の意 であるから「降誕祭の口」という意味になってしまう。現代日本人は宗教 にやや無頓着な傾向が多いが、異文化における宗教はしばしば戦争の直接 的原因となるなど、デリケートな部分が食のいたるところに潜んでいるの で注意したい。 [↑](#footnote-ref-38)
13. timbale(タンバル)円筒形の比較的浅い型および野菜料理用の深皿の こと。 [↑](#footnote-ref-40)
14. ここではマカロン・クラクレに代表される固いタイプのマカロンのこ と。詳しくは[パナード・フランジパーヌ](#panade-frangipane)訳注参照。 [↑](#footnote-ref-41)
15. すなわち低めの温度で。 [↑](#footnote-ref-42)
16. いわゆる短粒種。 [↑](#footnote-ref-44)
17. zeste （ゼスト）。 [↑](#footnote-ref-45)
18. このレシピは第四版から。索引には Pêches Impératrice Eugénie と あるため、ナポレオン3世妃ユジェニーを指すと解釈可能。ただし、索引 のミスの可能性もある。その場合には具体的に誰を指しているのかは不明 ということになる。 [↑](#footnote-ref-48)