エスコフィエ『料理の手引き』全注解

五 島　学

beginMain

# II.　ガルニチュール

料理においてガルニチュール[[1]](#footnote-25)は重要なものだから、料理人は決してガルニチュールの役割を軽視してはいけない。ガルニチュールの構成をどうするかは、添える料理の主素材との関係性で決まる。気まぐれ的なものや不自然なものは絶対にいけない。

ガルニチュールの構成要素は、場合によりけりだが、もっぱらどんな種類の料理に添えるかで決まる。具体的には、野菜料理やパスタ、ファルスでさまざまな形状に作ったクネル[[2]](#footnote-26)、あるいは雄鶏のとさかとロニョン[[3]](#footnote-27)、さまざまな種類の茸、オリーブとトリュフ、イカや貝および甲殻類、場合によっては卵、小魚、牛や羊の副生物[[4]](#footnote-28)など。

その昔、ガルニチュールというのは、マトロットやコンポート、ブルゴーニュ風料理などのように風味付けのために用いた素材がそのまま添えられたものであった。

ガルニチュールにする野菜は、どういう仕立ての皿にするかで役割が決まり、それに合うように切って形状を整え、調理する。ただし、野菜の調理法は「野菜料理」として調理する場合と同じだ。

パスタやイカ、貝類、甲殻類についても同様のことが言える。

この章では、それぞれのガルニチュールを構成する素材とその分量を示すに留めるので、各素材の調理法ついてはその素材に対応する章を参照すること。

## ファルス[[5]](#footnote-29)

ガルニチュールの多くは、その構成要素にファルスあるいはファルスで作った「クネル」が含まれている。ファルスはまた、多くの大きな仕立ての料理にも使われる。ここではまずファルスの材料および作り方を示し、使い途については後で述べることにする。

ファルスは大きく5種に分類される。

1. 仔牛肉と脂で作るもの。すなわち古典料理における。
2. 基本となる材料はさまざまだが、「つなぎ」に主としてパナードを使うもの。
3. 近代的な手法で、生クリームを用いてふんわり泡立てたファルス。ムース、ムスリーヌに用いる。
4. レバーをベースとした「ファルス・」。種類はいろいろだが作り方は常に同じ。
5. に[ガランティーヌ](#)、[パテアンクルート](#)、[テリーヌ](#)などの冷製料理に用いるシンプルなファルス。

### ファルス用のパナードについて[[6]](#footnote-31)

ファルスに用いるパナードにはいくつもの種類がある。ファルスの種類や、そのファルスを添える料理の性質によって使い分けることとなる。

原則として、パナードの分量は、ファルスのベースとする素材が何であれ、その半量を越えないようにすること。

卵とバターを用いるパナードの場合はレシピの分量どおりに作らなければならないから、それを合わせて作るファルスの全体量のほうを調節してやること。

パナードE以外のパナードは使用する際には必ず完全に冷めた状態になっていること。パナードが出来上がったら、バターを塗った平皿か天板に流し広げ、早く冷めるようにする。このとき、バターを塗った紙で蓋をするか、表面にバターのかけらをいくつか置いてやり、パナードが直接空気に触れないようにしてやること。

以下のパナードのレシピは仕上がり重量が正味500 gになるように調整してある。

したがって、必要な量のパナードを作るのに材料を増やしたり減らしたりするのも難しくはないだろう[[7]](#footnote-33)。

### パナード

endMain

beginRecette

#### A. パンのパナード

（魚を素材にした固めのファルス用）

* 材料……沸かした牛乳3 dL、固くなった白パン[[8]](#footnote-36)の身250 g、塩5 g。
* 作業手順……パンの身を牛乳に浸して完全にもどす。強火にかけて、ペースト状になったパンがヘラから簡単に取れるくらいまで水気をとばす。バターを塗った平皿か天板に広げ、冷ます。

#### B. 小麦粉のパナード

（肉、魚などあらゆるファルスに用いられる）

* 材料……水3 dL、塩2 g、バター50 g、篩にかけた小麦粉150 g。
* 作業手順……片手鍋に水、塩、バターを入れて火にかけ、沸騰させる。火から外して小麦粉を加えて混ぜる。再度火にかけて、[シュー生地](#pate-a-chou)を作る要領で余計な水分をとばす。上記パナードAと同様にして冷ます。

#### C. パナード・フランジパーヌ[[9]](#footnote-38)

（鶏のファルス、魚のファルス用）

* 材料……小麦粉125 g、卵黄4個、溶かしバター90 g、塩2 g、こしょう1 g、おろしたナツメグの粉ごく少量、牛乳2 dL。
* 作業手順……片手鍋に小麦粉と卵黄を入れてよく練る。溶かしバター、塩、こしょう、ナツメグを加える。沸かした牛乳で少しずつ溶きのばしていく。

[標準的なフランジパーヌ](#creme-frangipane)と同様に、火にかけて5〜6分間、泡立て器で混ぜながら煮る。ちょうどいい漉さになったら、バットに移して[[10]](#footnote-40)冷ます。

#### D. 米のパナード

（いろいろなファルスに用いられる）

* 材料……米200 gすなわち2 dLあるいは大さじ8杯。[白いコンソメ](#)6 dL、バター20 g。
* 作業手順……米を入れた鍋にコンソメを注ぎ、バターを加える。火にかけて沸騰させたら、オーブンに入れて40〜45分間加熱する。この間、米に触れないようにすること。

オーブンから出したら、米粒がよく潰れるようにヘラでしっかりと混ぜる。その後、冷ます。

#### E. じゃがいものパナード

（仔牛および他の白身肉の、詰め物[[11]](#footnote-43)をする大きなクネルに用いられる）

* 材料……茹でて皮を剥いたばかりの中位のサイズのじゃがいも2個、牛乳3 dL、塩 2 g、白こしょう g、ナツメグ少々、バター20 g。
* 作業手順……牛乳を2.5 dLになるまで煮詰める[[12]](#footnote-44)。バター、調味料、薄く輪切りにしたじゃがいもを加え、15分間程加熱する。

このパナードはまだ少しいくらいで使用すること。完全に冷めてからではいけない。完全に冷めてから練ると粘りが出てしまうからだ。

endRecette

beginMain

### ファルス

ベースとなる素材が、、あるいはであっても、分量と作業手順はどんなファルスでも同じだ。そのベースにする素材を代えればいいのだから、ここでは各種ファルスの典型的なレシピを示せば充分だろう。料理で用いられるファルスひとつひとつを説明するのに一章をあてる必要はないと思われる。

endMain

beginRecette

#### A. パナードとバターを用いるファルス

（標準的なクネル、肉料理[[13]](#footnote-47)の縁飾り etc.）

* 材料……ていねいに筋取りをした肉1 kg、[パナードB](#panade-b) 500 g、塩12 g、こしょう2 g、全卵4個、卵黄8個。
* 作業手順……肉をさいの目に切って鉢に入れ、調味料を加えてすり潰す。いったん肉を取り出して、パナードをよくすり潰しながらバターを加える。肉を戻し入れ、すりこ木[[14]](#footnote-48)で力強く練って全体をまとめる。

次に全卵と卵黄を加えて混ぜ合わせる。これは2回に分けても1回でやってもいい。裏漉しして陶製の容器に入れる。さらに泡立て器で滑かになるまで混ぜる。

###### 【原注】

どんな種類のファルスを作る場合でも、必ず少量を沸騰しない程度の温度で茹でて[[15]](#footnote-50)テストしてから、クネルの整形に取りかかること。

#### B. パナードと生クリームを用いるファルス

（滑らかな仕上がりのクネル用）

* 材料……筋取りをした肉1 kg、[パナードC](#panade-c) 400 g、卵白5 個分、塩15 g、白こしょう2 g、ナツメグ1 g、クレーム・ドゥーブル [[16]](#footnote-52)1 L。
* 作業手順……どんな肉を使う場合でも、卵白を少しずつ加えながらしっかりとすり潰すこと。

パナードを加え、すりこ木でしっかり練り、二つの素材がよくよく混ざり合うようにする。

目の細かい網で裏漉しし、鍋にファルスを入れる。ヘラで滑らかになるよう混ぜ、鍋を氷の上に置いて一時間ほど休ませる。

生クリームの 量を少しずつ加えながら、のばしていく。最終的に残りのの生クリームも加えるが、これは先に泡立て器で軽く立てておくこと。

生クリームを全部加えた時点で、ファルスは真っ白で滑らかでしかも、ふんわりとした仕上がりにならなくてはいけない。

###### 【原注】

手に入った生クリームが必ずしも最上級のものでない場合には、パナードC を用いて[バターを用いたファルス](#farce-a)を作った方がまだいい。

#### C. 生クリームを用いる滑らかなファルス/ファルス・ムスリーヌ

（ムース、ムスリーヌ、ポタージュ用クネルなど）

* 材料……丁寧に掃除をして筋取りをした肉1 kg、卵白4個分、クレーム・エペス[[17]](#footnote-55)1 L、塩18 g、白こしょう3 g。
* 作業手順……肉と調味料を鉢に入れて細かくすり潰す。卵白を少量ずつ加えていく。目の細かい網で裏漉しする。

これをソテー鍋に入れ、ヘラで滑らかになるまで混ぜたら、たっぷりの氷で鍋を囲むようにして2時間冷やす。

次に、生クリームを少しずつ加えながらファルスをのばしていく。丁寧に練っていくこと。またこの作業は鍋底を常に氷にあてた状態で行なうこと。

###### 【原注】

…… 1. 上で示した生クリームの分量は平均的な数字だ。ファルスのベースとなっている素材つまり肉、魚、甲殻類によってそれぞれタンパク質の特性が違うのだから、素材に吸収される生クリームの量には多少の違いがでてくるわけだ。

1. ここで示したファルスの作り方は、滑らかな仕上がりのファルスの典型であって、これを越える繊細さを出せるものはないから、ファルスに出来る材料すべて、つまり各種の肉、ジビエ、鶏、魚、甲殻類などに適用していい。
2. 卵白の量は、ファルスのベースと素材によって調整する必要がある。鶏や仔牛肉のようにアルブミンが多く含まれていて[[18]](#footnote-57)新鮮な肉であれば、成獣の固くなった肉を使う場合よりも量は少なくて済む。つまり、捌いたばかりでまだ温かい若鳥の胸肉を使ってこのファルス・ムスーズを作るのであれば、卵白は省略してもいい。
3. 良質の生クリームが入手できる環境にあるなら、他のファルスを作るよりもこのファルスの方がいいだろう。とりわけ、甲殻類をベースとしたファルスについては重要なことだ。

endRecette

beginMain

### ゴディヴォ[[19]](#footnote-58)/仔牛肉とケンネ脂のファルス

endMain

beginRecette

#### A. 氷を入れて作るゴディヴォ[[20]](#footnote-60)

* 材料……筋をきれいに取り除いた仔牛腿肉1 kg、牛ケンネ脂[[21]](#footnote-62)1.5 kg、全卵8個、塩25 g、白こしょう5 g、ナツメグ1 g、透明な氷7〜800 gまたは氷水7〜8 dL。
* 作業手順……はじめに、仔牛肉とケンネ脂を別々に、細かく刻む。仔牛肉はさいの目に切り、調味料と合わせておく。牛脂は細かくして、薄皮は筋はきれいに取り除いておく。

仔牛肉と牛脂を別々の鉢に入れて、それぞれすり潰す。次にこれらを合わせてから、完全に混ざり合って一体化するまでよくすり潰し、卵を一個ずつ、すり潰す作業を止めずに加えていく。

裏漉しして、平皿に[[22]](#footnote-63)広げ、氷の上に置いて翌日まで休ませる。

翌日になったら、再度ファルスをすり潰す。この時、小さく割った氷を少しずつ加えていき、よく混ぜ合わせる。

ゴディヴォに氷を加え終わったら、必ずテスト[[23]](#footnote-64)を行ない、必要に応じて修正する。固すぎるようなら水を少々加え、柔らかすぎるようなら卵白を少し加えること。

###### 【原注】

ゴディヴォで作ったクネルはもっぱら、[ヴォロヴァン](#vol-au-vent)の詰め物[[24]](#footnote-66)にしたり、牛、羊の塊肉の料理に添える[ガルニチュール・フィナンシエール](#garniture-financiere)に用いられる。

他のクネルがどれもそうであるように、沸騰しない程度の温度で茹でて[[25]](#footnote-67) 火を通せばいいが、一般的には手で整形して塩を加えた沸騰しない程度の温度の湯で茹でる。

だが、「ポシャジャセック[[26]](#footnote-68)」と呼ばれる技法、すなわち弱火のオーブンで焼くのがいちばんいい。

以下に示す方法はとても短時間で出来るので特にお勧めだ。

ゴディヴォは充分に氷を加えて水気を含んだ状態にしておく。オーブンの天板に敷いたバターを塗った紙の上に、丸口金を付けた絞り袋から絞り出す。オーブンの天板にもバターを塗っておくこと。絞り出したクネルは触れ合うようにしていい。

これを低温のオーブンに入れて加熱する。

7〜8分すると、クネルの表面に脂が水滴状に浸み出してくる。これが、ちょうどいい具合に火が通った合図だ。オーブンから出して、クネルを別の銀製の盆か大理石の板の上に裏返しに広げる。クネルがくなるまで冷めたら、敷いてあった紙を端のほうから引き剥して取り除く。

クネルは完全に冷めるまで放置し、その後に皿に移すか、可能なら柳編みのすのこに載せてやるのがいい。

#### B. 生クリーム入りゴディヴォ

* 材料……筋をきれいに取り除いた極上の白さの仔牛腿肉1 kg、水気を含んでいない牛ケンネ脂1 kg、全卵4個、卵黄3個、生クリーム7 dL、塩25 g、白こしょう5 g、ナツメグ1 g。
* 作業手順……仔牛肉とケンネ脂は別々に、細かく刻む。これらを鉢に入れて合わせ、調味料、全卵、卵黄をひとつずつ加えながら、力強く全体をすり潰し、完全に一体化させる。

裏漉しして、天板に広げる。氷の上にのせて翌日まで休ませる。

翌日になったら、あらかじめ中に氷を入れて冷やしておいた鉢で再度すり潰す。この際に生クリームを少量ずつ加えていく。

クネルを整形する前にテストをして、必要があれば固さなどを修正してやること。

#### C. リヨン風ゴディヴォ[[27]](#footnote-70)/ケンネ脂入りブロシェのファルス

* 材料……皮とアラをきれいに取り除いたブロシェ[[28]](#footnote-72)の身（正味重量）500 g、筋を取り除き細かく刻んだ水気を含んでいない牛ケンネ脂500 g（またはケンネ脂と白い牛骨髄半量ずつ）、[パナード C](#panade-c)500 g、卵白4 個分、塩15 g、こしょう4 g、ナツメグ1 g。
* 作業手順……まず鉢でブロシェの身をすり潰す。これを取り出して、次にケンネ脂にパナード（よく冷やしたもの）を加えてすり潰し、卵白を少しずつ加えていく。ブロシェの身と調味料を入れ戻す。すりこ木で力強く練り、裏漉しする。

陶製の器に移し、ヘラで滑らかになるまで練る。使うまで、氷の上に置いておく。

次のように作ってもいい。ブロシェの身を調味料とともにすり潰し、そこにパナードを加える。裏漉しして、鉢に戻す。すりこ木で力強く練ってまとまるようになったらケンネ脂を少しずつ加えるか、溶かしたケンネ脂と牛骨髄を加えて、よくまとめる。陶製の器に移し、氷の上に置いておく。

#### 盛り付けの縁飾りおよび底に敷いたり、詰め物をしたクネルに用いる仔牛のファルス

* 材料……筋をきれいに取り除いた1 kg、[パナード E](#panade-e) 500 g、バター300 g、全卵5個、卵黄8個、濃い冷えた[ベシャメルソース](#sauce-bechamel)大さじ2杯、塩20 g、白こしょう 3 g、ナツメグ1 g。
* 作業手順……鉢に仔牛肉と調味料を入れてて細かくすり潰す。これを鉢から取り出す。

まだ温い状態のじゃがいものパナードを入れ、すりこ木でペースト状になるまで練り、だいたい冷めた頃に、先にすり潰した仔牛肉を戻し入れる。全体によく混ぜながら、バター、全卵、卵黄をひとつずつ加えていき、最後に冷たいベシャメルソースを加える。

裏漉しして、陶製の器に入れ、充分に滑らかになるまでヘラで練る[[29]](#footnote-74)。

#### ファルス・グラタン[[30]](#footnote-75) A

（標準的な温製パテ[[31]](#footnote-77)、大皿料理[[32]](#footnote-78)の縁飾りなど）

* ファルス1 kg分の材料……豚背脂250 g、筋をきれいに取り除いた極上の白さの仔牛腿肉1 kg、出来るだけ白い仔牛のレバー250 g、バター150 g、マッシュルームの切りくず40 g、トリュフの切りくず（可能なら生のもの） 25 g、卵黄6個、ローリエの葉 枚、タイム1枝、エシャロット4個、塩20 g、こしょう4 g、ミックススパイス[[33]](#footnote-79)2 g、マデイラ酒1 dL、[ソース・エスパニョル](#sauce-espagnole)1 dL（よく煮詰めてあって、冷やしてあること）。
* 作業手順……豚背脂をさいの目に切る。ソテー鍋に50gのバターを熱し、強火で色よく焼く。

背脂が色付いたらすぐに取り出して余分な脂をきり、同じ鍋で、大きめのさいの目に切った仔牛肉を色よく焼く。同様してに余分な脂はきる。

同じく強火で、仔牛肉と同様に切ったレバーを色よく焼く。仔牛肉と背脂を鍋に戻し入れ、マッシュルームの切りくず、トリュフの切りくず、タイム、ローリエの葉、みじん切りにしたエシャロットと調味料を加える。2分程火にかけたままにし、バットにあける。ソテー鍋にマデイラ酒を注いでデグラセ[[34]](#footnote-80)する。

鉢に背脂、仔牛肉、レバーなどを入れて細かくすり潰しながら、バターの残り（100 g）と卵黄をひとつずつ加えていく。さらに煮詰めたソース・エスパニョルとデグラセしたマデイラ酒を加える。裏漉しして、陶製の容器に入れ、ヘラで滑らかになるまで練る。

###### 【原注】

このファルスのレシピでの仔牛のレバーは鶏や鴨、がちょう、七面鳥のレバーに代えてもいい。その場合は、胆汁および胆汁で汚れた部分を丁寧に取り除く必要がある。

#### ファルス・グラタン B

（ジビエの温製パテ用）

* ファルス1 kg分の材料……塩漬け豚バラ肉250 g、穴うさぎの[[35]](#footnote-83)肉（正味重量）250 g、鶏とジビエのレバー250 g、マッシュルーム、トリュフ、タイム、ローリエ、エシャロット、塩こしょうは[ファルス・グラタン A](#farce-gratin-a)と同じ。バター50 g、生あるいは加熱済みのフォワグラ 100 g、卵黄6個、マデイラ酒1 dL、ジビエで作った[ソース・エスパニョル](#sauce-espagnole)または[ソース・サルミ](#sauce-salmis)をよく煮詰めて冷ましたもの1 dL。
* 作業手順……前項で説明したように、バターで3種の素材、つまり豚バラ、うさぎ肉、レバーを別々に色よく焼く。これらをソテー鍋に調味料、香辛料とともに入れ、軽く炒めたらマデイラ酒を注ぎ蓋をして弱火で5分程蒸し煮[[36]](#footnote-84)する。よく水気をきってから鉢に入れてすり潰す。充分に滑らかになったら、フォワグラと卵黄、冷めたソースとマデイラ酒を加える。裏漉しして、ヘラで滑らかになるまで混ぜる。

#### ファルス・グラタン 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[[37]](#footnote-86)を器具を用いておろしたもの[[38]](#footnote-87)300 g、鶏レバー600 g、エシャロット4〜5個の薄切り [[39]](#footnote-88)、マッシュルームの切りくず[[40]](#footnote-89)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、強火で炒める。

いま、[[41]](#footnote-90)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[[42]](#footnote-91)。

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。

endRecette

beginMain

### 冷製料理用のファルス

endMain

beginRecette

#### 味付けと「つなぎ」

ガランティーヌや、パテアンクルート、テリーヌに用いる標準的なファルスは、ファルス1 kgあたり25〜30 gのスパイスソルトで調味する。最後に、肉1 kgあたりコニャック1 dLを振りかける。

冷製料理用のファルスは以下のように3つに分類される。これらは前述の滑らかな口あたりのファルスやファルス・グラタンとはまったく違うものである。

「つなぎ」が必要な場合には、ファルス1 kgあたり全卵2個を加えて調整する。

#### スパイスソルト

スパイスソルトはよく乾燥した細かい塩100 gと、こしょう20 g、ミックススパイス[[43]](#footnote-95)20 gを混ぜて作る。

すぐに使わない場合は、密閉できる缶に入れて乾燥した場所で保存すること。

#### ファルス A （豚肉）

これは豚肉の脂身のない部分と、フレッシュな背脂を同量ずつ用いる。別々に細かく刻むこと。それを鉢に入れて合わせてすり潰し、調味と風味付けを上記の分量比率で行なう。

ごく標準的なパテアンクルートやテリーヌに用いらる。

これは「」[[44]](#footnote-97)としても使われる。

#### ファルス B （仔牛肉と豚肉）

* 材料……仔牛腿肉の輪切り250 g、さいの目に切った豚肉の脂身を含まない部分250 g、フレッシュな豚背脂500 g、全卵2個、調味料とコニャックは上記のとおり。
* 作業手順……仔牛肉、豚肉、背脂を別々に細かく刻む。調味料とともに鉢に入れてよくすり潰し、最後に、火を点けてアルコールをとばした[[45]](#footnote-99) コニャックを加える。裏漉しする。

このファルスは主としてガランティーヌに使うが、パテアンクルートやテリーヌに用いてもいい。

#### ファルス C （鶏とジビエ）

このファルスの素材はいろいろだから、分量比率は使用する鶏とジビエの肉の正味重量[[46]](#footnote-101)から調節することになる。

例えば、中抜きしただけの丸鶏の重量[[47]](#footnote-102)が1.5 kgの場合、ガルニチュールに使うフィレの量は500〜600 gに減ってしまうことになる。そのため、ファルスの材料の分量比率は以下のようになる。

鶏肉550 g、きれいに筋取りした仔牛肉200 g、豚肉の脂身のないところ200 g、生の豚背脂900 g、全卵4個、[スパイスソルト](#sel-epice)50〜60 g、コニャック3 dL。

作業手順……肉と背脂は別々にして、それぞれ細かく刻む。これを鉢に入れて合わせ、調味料を加える。細かくすり潰しながら卵を一個ずつ加えていく。コニャックは最後に加えること。裏漉しする。

ジビエのファルスも同様の材料の比率で、同じように作る。

#### 冷製料理用ファルスの補足

場合によっては、ファルスB（仔牛と豚）およびファルスC（鶏）に、ファルス 1 kgあたりフォワグラ125 gを加えることがある。その場合フォワグラは出来るだけ新鮮なものを用いて、裏漉しして加えること。あるいはトリュフのみじん切り50 gを加えることもある。

ジビエのファルスCを極上の滑らかな仕上りにするには、量の[ファルス・グラタンB](#farce-gratin-b)と、ファルスのベースにしたジビエのフュメをよく煮詰めて少量加えるといい。

endRecette

beginMain

### 魚のブレゼ[[48]](#footnote-104)のガルニチュール用ファルス

endMain

beginRecette

#### ファルス A

* 材料……細かく刻んだ生の白子[[49]](#footnote-107)250 g、白いパンの身180 gを牛乳に浸して絞ったもの、塩5g、こしょう1 g、ナツメグごく少量、シブレット 10gとパセリの葉5 g、セルフイユ20 gをみじん切りにしたもの。バター50 g、全卵1個、卵黄3個。
* 作業手順……陶製の鉢に材料をすべて入れ、木のヘラで全体をよく練り、完全にまとまるようにする。

#### ファルス B

* 材料……白いパンの身200 gを牛乳に浸して絞ったもの。玉ねぎ50 gとエシャロット25 gを細かいみじん切りにしてバターで炒めたもの。ごく新鮮なマッシュルームをみじん切りにし、圧して余分な水分を絞ったもの。パセリのみじん切り大さじ1杯、叩き潰したにんにく1片、全卵1個、卵黄3個、塩8 g、こしょう2 g、ナツメグごく少量。
* 作業手順……ファルスAと同じ。

endRecette

beginMain

### クネル[[50]](#footnote-109)

クネルは大きさや形状がさまざま。

1. 粉を打った台の上で転がして小さな円筒形にする
2. 絞り袋に詰めてバターを塗った天板に絞り出す
3. スプーンを使って整形する
4. 指で丸めて、雄鶏のロニョン[[51]](#footnote-111)のような形状にする

クネルの作り方のその他の詳細はよく知られていることだから、本書ではこれ以上は述べないことにする。加熱方法についても同様としたい。

ただ、以下の点には留意していただきたい。[フィナンシエール](#garniture-financiere)や[トゥールーズ](#garniture-toulouse)といった標準的なガルニチュールに加えるクネルはコーヒースプーンを使って整形するか、丸口あるいは刻み模様が入る口金を使って絞り出すこと。

こうやって作る場合のクネルは平均で、ひとつ12〜15 g程度となる。

[ガルニチュール・ゴダール](#garniture-godard)や[レジャンス](#garniture-regence)、[シャンボール](#garniture-chambord)に使うような大きなクネルの場合は、必ずスプーンを用いて整形し、20〜22 gの大きさにすること。

上記のような大がかりなガルニチュールでよく用いられる、装飾を施したクネルの場合、大きさは40〜50 g、球形か卵形、あるいはやや長い卵形にすること。

装飾に用いる素材は、ほとんど常にトリュフ、[赤く漬けた舌肉](#saumure-liquide-pour-langues)のどちらか、あるいは両方を用いて、生の卵白でクネルに貼り付けて固定する。

[ゴディヴォ](#godiveau)のクネルは茹でずに低めの温度のオーブンで加熱していいが、それ以外は1 Lあたり10 gの塩を加えた湯で、沸騰しない程度の温度で茹でること。整形したクネルを並べたソテー鍋や天板に、沸騰した塩湯を注ぎ、沸騰寸前の温度を保つようにして火を通すこと。

endMain

beginMain

## 温製ガルニチュール用アパレイユ[[52]](#footnote-112)など

endMain

beginRecette

#### クロメスキとクロケット[[53]](#footnote-114)のアパレイユ

⇒　[温製オードブル](#hors-d-oeuvres-chauds)の章を参照。

#### じゃがいものドフィーヌ、デュシェス、マルキーズ[[54]](#footnote-116)のアパレイユ

⇒　[野菜料理](#legumes)の章、[じゃがいも](#pommes-de-terre)の項を参照。

#### アパレイユ・マントノン[[55]](#footnote-118)

（[羊のコトレット・マントノン](#cotelettes-maintenon)用）

[ベシャメルソース](#sauce-bechamel)4 dLと[スビーズ](#sauce-soubise)1 dLを半量になるまで煮詰める。

卵黄3個を加えてとろみを付ける。あらかじめマッシュルーム100 gを薄切りにしてバターでごく弱火で鍋に蓋をして蒸し煮[[56]](#footnote-120)したものを加える。

#### アパレイユ・モングラ[[57]](#footnote-121)

（[羊のコトレット・モングラ](#cotelettes-monglas)用など）

[赤く漬けた舌肉](#saumure-liquide-pour-langues)150 g、フォワグラ150 g、茹でたマッシュルーム100 g、トリュフ100 gを通常より太めで短かい千切り[[58]](#footnote-123)にする。

これらを、マデイラ酒風味の充分に煮詰めた[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)2 dLであえ、バターを塗った平皿に広げて使うまでそのまま冷ます。

#### プロヴァンス風アパレイユ[[59]](#footnote-124)

（[羊のコトレット・プロヴァンス風](#cotelettes-provencale)用）

[ソース・スビーズ](#sauce-soubise)5 dLを充分に固くなるまで煮詰める。潰したにんにく1片を加え、卵黄3個を加えてとろみを付ける。

#### ファルスで作る縁飾り

この縁飾りは、飾り付ける料理の素材とおなじ材料を中心にしたファルス[[60]](#footnote-127)を使う。縁飾り用の型[[61]](#footnote-128)はプレーンなものでも浮き彫り模様のあるものでもいいが、たっぷりとバターを塗ってからファルスを詰めて低めの温度で火を通す[[62]](#footnote-129)。

プレーンな型を使う場合、きれいに切ったトリュフのスライスやポシェした [[63]](#footnote-130)卵の白身、[赤く漬けた舌肉](#saumure-liquide-pour-langues)、ピスタチオなどで表面を装飾するといい。

浮き彫り模様の型を使うなら、上記のような装飾は省いていい。

このようなファルスで作った縁飾りを使うのはとりわけ、鶏肉料理、魚料理、牛や羊肉のソテーなど。

#### 野菜で作る縁飾り

プレーンなボルデュール型の内側にたっぷりとバターを塗り、下拵えしたさまざまな野菜を型の底面と側面にシャルトルーズ[[64]](#footnote-132)状に貼り付けるように敷き詰める。型の中にやや固めに作った[じゃがいもを「つなぎ」にした仔牛のファルス](#farce-de-veau-pour-bordures)をいっぱいに詰める（[「縁飾り用仔牛のファルス」](#farce-de-veau-pour-bordures)参照）。低めのオーブンで湯煎焼きして火を通す。

この縁飾りはもっぱら、牛、羊肉の料理で野菜のガルニチュールをともなうものに使う。

#### 白い生地で作る縁飾り[[65]](#footnote-133)

片手鍋に水1 dLと塩5 g、ラード[[66]](#footnote-135)30 gを入れ、火にかけて沸騰させる。ふるった小麦粉100 gを加えて、余分な水分をとばし、大理石板の上に広げる。

捏ねながらでんぷん[[67]](#footnote-136)を練り込んでいく。10回生地を折ってから、生地を休ませる。

生地を厚さ7 mm程度にのす。これを専用の抜き型で抜いて飾りのパーツをつくる。エチューヴ[[68]](#footnote-137)に入れて乾燥させる。これを卵白に小麦粉を加えた糊[[69]](#footnote-138)で皿の縁に貼り付ける。

#### ヌイユ生地で作る縁飾り

ごく固めに捏ねた[ヌイユ生地](#nouilles)を用いて作る縁飾り。上記のように抜き型で抜いてもいいし、あるいは厚さ6〜7 mmで高さ4〜5 cmの帯状に切ってもいい。後者は「エヴィドワール」と呼ばれる専用の小さな抜き型を用いて模様をつけた帯状の生地を皿の縁にしっかりと貼り付ける。

どちらの方法でも、ヌイユ生地を用いた縁飾りには溶いた卵黄を塗ってから、乾燥させる。

#### クルトン

クルトンはいわゆる食パン[[70]](#footnote-141)で作る。形状や大きさは、どんな料理に合わせるかで決まってくる。これを澄ましバター[[71]](#footnote-142)で揚げるが、揚げるのは必ず提供直前にすること。

#### デュクセル[[72]](#footnote-143)・セッシュ[[73]](#footnote-144)

デュクセルはベースとして必ず、みじん切りにした茸を用いるが、食用のものならどんな茸でも構わない。

バター30 gと植物油30 gを鍋に熱し、玉ねぎのみじん切りとエシャロットのみじん切りを各大さじ1杯ずつ入れて、軽く炒める。マッシュルームの切りくずと軸を細かくみじん切りにしたもの250 gを加え、よく圧して水気を出させる。水分が完全に蒸発するまで強火で炒め続ける。塩こしょうで調味し、パセリのみじん切り1つまみを加えて仕上げる。陶製の器に移し入れ、バターを塗った紙で蓋をする。

デュクセル・セッシュは多くの料理で使われる。

#### 野菜のファルシ[[74]](#footnote-146)用デュクセル

（トマト、茸などの詰め物用）

[デュクセル・セッシュ](#duxelles-seche)100 g、すなわち大さじ[[75]](#footnote-148)4杯を用意する。白ワイン dLを加えてほぼ完全に煮詰める。次に、トマトを[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)1 dLと小さめのにんにく1片をつぶしたもの、パンの身25 gを加える。

ごく弱火にかけて煮込み、詰め物をするのにちょうどいい固さになるまで煮詰める。

#### ガルニチュール用デュクセル

（タルトレット、玉ねぎ[[76]](#footnote-150)、きゅうり[[77]](#footnote-151)、などの詰め物用）

[デュクセル・セッシュ](#duxelles-seche)100 gに、[ファルス・ムスリーヌ](#farce-c)または[パナードを用いたファルス](#farce-a)もしくは[ファルス・グラタン](#farce-gratin-a)60 gのいずれかを料理に合わせて加える。

このデュクセルを野菜の詰め物として用いた場合は、表面を焦がさないように[[78]](#footnote-152)、低温のオーブンに入れて加熱すること[[79]](#footnote-153)。

#### デュクセル・ボヌファム[[80]](#footnote-154)

（家庭料理用）

生のデュクセルに、しっかり味付けをした[ソーセージ用挽肉](#chair-a-saucisse)を同量加えるだけ。

#### トマトエッセンス

よく熟したトマトのジュースを漉し器で漉す。これを片手鍋に入れて、弱火にかけてゆっくりと、シロップ状になるまで煮詰める。

布で漉るが、圧したり絞らないこと。保存しておく。

###### 【原注】

このトマトエッセンスはブラウン系の派生ソースの仕上げに色合いを調節するのにとても便利だ[[81]](#footnote-158)。

#### 料理をのせる台、トンポン、クルスタード

皿に敷いて料理をのせる台、トンポン、クルスタードの重要性は日々ますます失なわれつつある。新しいサーヴィスの方式ではこれらをほぼ完全に用いなてはいない。これらの装飾的な台はパンや、一番多いケースは米を材料に作られる[[82]](#footnote-160)。

パンを使った台は、固くなったパンの身を切って作る。これをバターで揚げ [^31]、小麦粉を卵白に加えて作った糊[[83]](#footnote-161)で皿の底に貼り付ける。

###### 米で作るトンポンとクルスタード

……パトナ米2 kgを、水が完全に澄むまでよく洗う。

たっぷりの水に入れて火にかけ、5分間茹でる。鍋の湯を捨て、別の湯に漬けて米を洗う。再度湯をきる。大きな片手鍋に丈夫で清潔な布または豚背脂のシートを敷き、入れてみょうばん10 gを加え、布または豚背脂のシートを折り畳んで米を包む。鍋に蓋をして、弱火のオーブンかエチューヴ[[84]](#footnote-163)に入れ、3時間加熱する。

その後、米を力をこめてすり潰す。ラードを塗った布のナフキンで包んで揉み、ラードを塗った器に手早く詰めて、冷ます。

充分に冷めたら、米の塊を彫って装飾する。みょうばんを加えた水に漬けて、こまめに水を替えてやれば長期保存も可能だ。

#### ポルチュゲーズ[[85]](#footnote-164)/トマトのフォンデュ

玉ねぎ大1個をみじん切りにしてバターまたは植物油で炒める。トマト500 gは皮を剥いて潰し、粗みじん切りにして鍋に加える。潰したにんにく1片と塩、こしょうを加える。弱火にかけて水分がすっかりなくなるまで煮詰める[[86]](#footnote-166)。

時季、つまりトマトの熟し具合に応じて必要なら粉砂糖をほんの1つまみ加えるといい。

#### ポタージュ用そば粉のカーシャ[[87]](#footnote-167)

（仕上がり約10人分[[88]](#footnote-169)）

粗挽きのそば粉1 kgに塩を加えたゆるま湯を7〜8 dL加えてデトランプ[[89]](#footnote-170)を作ってまとめる。これを深手の片手鍋[[90]](#footnote-171)に入れて押し潰す。高温のオーブンに入れて約2時間加熱する。

オーブンから出したら、表面の固くなった皮の部分は取り除く。鍋の中のパン状になったものを、鍋の周囲にこびりついた焦げの部分に触れないようにして取り出す。

これにバター100 gを加えて捏ねる。厚さ1 cmになるように重しをして冷ます。直径26〜27 mm位の[[91]](#footnote-172)の丸い型抜きで抜く。これを澄ましバターで色よく焼く。オードブル皿か、ナフキンに盛り付けて供する。

###### 【原注】

このカーシャをオーブンから出してそのままの状態で供してもいい。その場合は専用の容器に盛りつける。

#### クリビヤック[[92]](#footnote-174)用セモリナ粉のカーシャ

（仕上がり約10人分）

大粒のセモリナ粉200 gに溶き卵1個をよく混ぜる。天板の上に広げて弱火で乾燥させる。

これを目の粗い漉し器で裏漉しする。コンソメに入れて約20分間、沸騰しない程度の温度で加熱する[[93]](#footnote-176)。気をつけて水気をきる。

#### マティニョン[[94]](#footnote-177)

にんじん125 g、玉ねぎ125 g、セロリ50 g、生ハム100 gを1 cm弱のさいの目に刻む。ローリエの葉1枚とタイム1枝とともに鍋に入れて、バターで弱火にかけ蓋をして蒸し煮し、少量の白ワインでデグラセする。

#### ミルポワ[[95]](#footnote-179)

材料は[マティニョン](#matignon)とまったく同じだが、より小さなさいの目 [[96]](#footnote-181)に刻むことと、ハムではなく塩漬け豚バラ肉の脂身の少ないところをさいの目に切って下茹でしたものを使う場合もある。

バターで色よく炒める[[97]](#footnote-182)。

#### ボルドー風ミルポワ

標準的な大きさに刻んだミルポワを料理に加えると、普通は即座にその料理にふさわしい香り付けが出来るが、ボルドー風ミルポワはとりわけエクルヴィス [[98]](#footnote-184)やオマール[[99]](#footnote-185)の料理の風味付けにいい。これはあらかじめ用意しておくべきもので、次のように作業する。

にんじん125 gと玉ねぎ125 g、パセリ1枝を出来るだけ細かいさいの目に刻む [[100]](#footnote-186)。これにタイム1つまみと粉末にしたローリエの葉1つまみを加える。

材料をバター50 gとともに片手鍋に入れ、完全に火が通るまで蓋をして弱火で蒸し煮する[[101]](#footnote-187)。

小さな陶製の器に広げ、フォークの背を使って器に押し込む。バターを塗った白い円形の紙で蓋をして、使用するまで保存する。

###### 【原注】

より細かいミルポワを作るには、材料をみじん切りにして、トーション[[102]](#footnote-189) の端で材料を強く圧して野菜の水気を出してしまうだけでいい。こうすると蒸し煮している間にその水分は蒸発しきれないで残る。ただし、こうしてミルポワに残った水分は、長い時間保存する場合にはカビや腐敗の原因になるので注意すること。

#### 丸鶏の詰め物その他に用いる真珠麦[[103]](#footnote-190)

玉ねぎのみじん切り75 gをバターでブロンド色になるまで炒める。皮を剥いて洗い、水気をきってさらに布で水気を取り除いた大麦250 gを加える。木のヘラで混ぜながら炒める。沸かした[白いブイヨン](#consomme-blanc)[[104]](#footnote-192) Lを注ぐ。こしょう1つまみを加えたら蓋をしてごく弱火のオーブンで約2時間加熱する。焦がしバター50 gをかけて仕上げる。

#### 調理用シュー生地

水1 Lとバター200 g、塩 10 gを片手鍋に入れて火にかけ、沸騰したら火から外す。ふるった小麦粉625 gを加える。強火にかけて混ぜながら余計な水分をとばす。次に、卵の大きさによって12〜14個の全卵を生地に加える。

このシュー生地は[じゃがいものドフィーヌ](#pommes-de-terre-dauphine)やニョッキなどのアパレイユとして使用されるのがほとんどなので、通常のシュー生地よりも固く作らなくてはいけない。

#### 脳、白子のベニェやフリトー[[105]](#footnote-194)用の揚げ衣

陶製の器に、ふるった小麦粉125 g、塩1つまみ、植物油か溶かしバター大さじ 2杯、微温湯2 dLを入れる。木のヘラで生地を持ち上げながら混ぜる。すぐに使う場合は決して生地を捏ねまわさないこと。弾力が出てしまい、揚げる具材を漬けたときに生地が上手く付かなくなってしまうからだ。事前に用意しておく場合には、捏ねまわしても大丈夫。生地を休ませている間に弾力性は失なわれる[[106]](#footnote-196)。

この生地は、使う直前に、ふんわりと泡立てた卵白2個分を加える。

#### 野菜用の揚げ衣

（サルシフィ[[107]](#footnote-198)、セロリ、クローヌ[[108]](#footnote-199)など）

陶製の器に小麦粉125 gと塩1つまみ、溶かしバター大さじ2杯、全卵1個、水適量を混ぜて薄めの衣をつくる。

出来るだけ、1時間前に用意しておくこと。

#### 大皿仕立ての丸鶏に詰める米

玉ねぎ 個のみじん切りをバター50 gでさっと炒める。カロライナ米またはパトナ米250 gを加え、米が白くなるまで混ぜながら炒める。

[白いコンソメ](#consomme-blanc) Lを注ぎ、蓋をして15分間煮る。生クリーム1 dLとフォワグラの脂[[109]](#footnote-201)またはバター125 g、[ソース・シュプレーム](#sauce-supreme)大さじ数杯と、この米を詰める鶏料理に添えることになっているガルニチュールの一部を加える。

###### 【原注】

米は鶏を焼いている間に完全に火が通るよう、詰め物をする段階では程度に火が通っているようにする。鶏に詰めた米は膨らむので、きっちりとは鶏に詰め込まないこと。

#### サルピコン[[110]](#footnote-203)

サルピコンという用語は普通、ある調理の種類を指すものと理解されよう。

サルピコンにはサンプルとコンポゼ[[111]](#footnote-205)がある。

素材が1種類だけの場合はサンプルと呼ぶ。例えば鶏やジビエの肉、羊や牛の肉、仔牛胸腺肉[[112]](#footnote-206)、あるいはフォワグラ、魚、甲殻類、ハム、舌肉など。

素材が複数からなる場合はコンポゼと呼ぶ。本書に掲載されている組み合わせのほか、相性のよさそうなものの組み合わせ、マッシュルームやトリュフで嵩を増したもの、などがそうだ。

サルピコンの作り方は、各種の素材を、小さな規則正しいサイズ、すなわち一辺が0.5 cm程度のさいの目に刻む。

各種サルピコンのレシピ集を作るとしたら[[113]](#footnote-207)、上記のような素材の組み合わせから始まり、それによって使い途も名称も決まることになる。例えば[[114]](#footnote-208)、、、、など。

#### ピロシキ用トヴァローグ[[115]](#footnote-209)

よく水気をきったフロマージュ・ブラン[[116]](#footnote-211)250 gをナフキンでしっかり絞る。これを陶製の器に入れ、ヘラで滑らかになるまで練る。あらかじめ捏ねてポマード状に柔らかくしておいたバター250 gと全卵1個を加える。

塩、こしょうで調味する。

endRecette

beginMain

## 冷製ガルニチュール用アパレイユなど[[117]](#footnote-212)

### 冷製のムース、ムスリーヌ、スフレ

温製の場合でも冷製の場合でも、。

ムースとムスリーヌの違いは、温製でも冷製でも、通常は10人分が入る大きな型に詰めて作るのがと呼ばれ、いっぽう、はスプーンで整形したり絞り袋を使ったり、あるいは大きなクネルの形をした専用の型に入れたりして作るが、基本的にで1人分と決まっている。スフレは小さなスフレ型に詰める。

endMain

beginRecette

#### 冷製のムースとムスリーヌのアパレイユ

* 材料……主素材のピュレ[[118]](#footnote-216)1 Lすなわち鶏のピュレ、ジビエ、フォワグラや魚、甲殻類のピュレ。溶かした[ジュレ](#gelees-ordinaires)2 dL、[ヴルテ](#veloute)4 dL、生クリーム4 dLはちょうどいい固さに立てて6 dL相当にしておく。

素材の特性によって、これらの分量比率は多少変更してもいい。同様に、ある種のムースを作る際にはジュレまたはヴルテのどちらかしか用いなくてもいい。

* 作業手順……まずベースとなるピュレを入れたボウルを氷の上に置いて、軽く混ぜながら、ジュレとヴルテを加える（どちらかしか使わない場合は使うもののみ）。次に泡立てた生クリームを加える。

味付けを確認する。これは冷製料理ではとても重要なことだ。いつも気をつけて確認し、修正を加えるようにすること。

###### 【原注】

生クリームは五分立てすること。完全に立ててしまうと、ムースに滑らかさが失なわれてパサついた仕上りになってしまう。

#### 冷製ムースの型詰め

いまもそうしている料理人は少なくないようだが、かつては、プレーンな型あるいは浮き彫り模様の付いた型の中に透明なジュレを流して層をつくってやり[[119]](#footnote-219)、ムースの主素材と関連あるものを装飾要素として貼り付けていた。

こんにちでは次の方法がむしろ好ましい。銀製のタンバル型[[120]](#footnote-220)の底面だけに透明なジュレの薄い層をつくる。型の側面の外側に紙の帯を冷たいバターで貼り付ける。型のから2〜3 cmくらい高くなるようにすること。そうするとスフレのような見た目のムースになる。紙の帯は型の内側に貼り付けてもいい。この紙の帯は提供直前に、ぬるま湯で濡らしてナイフの刃を使ってムースからそっと引き剥してやる。

タンバル型の用意が整ったら、ムースを詰めて冷やす。アイスクリーム用の冷凍庫に入れるほうがいいだろう。この方法は、小さな銀製のスフレ型に詰めてやってもいいが、それは冷製のスフレにとっておいたほうがいいだろう。アパレイユの構成が同じであるにもかかわらず、冷製ムースと冷製スフレの違いをはっきりさせることが出来るからだ。

とりわけジビエのムースやフォワグラのムースについては、近代的な料理の提供方法に合わせて作られた銀製かガラス製の容器を用いてもいい。その場合は、型の底面だけジュレの層をつくってやり、アパレイユをそのまま流し込めばいい。表面はパレットナイフなどで丁寧に滑らかにならしてやってから、ムースを冷やす。その後、ムースに直接装飾を施し、ジュレをかけて艶を出させる。

ジビエのムースの場合には、そのジビエの胸肉を冷やして、ムースの周囲に飾るようにする。

#### 冷製ムスリーヌの型詰め

冷製ムスリーヌの型詰めには2つの方法がある。たんに、型にジュレの層を作ってやるか、ソース・ショフロワの層を作ってやるかの違いでしかない。どちらの場合でも、卵形の型に詰めるか、大きなクネルの形状のものにするか、ということになる。

###### 方法1……

型の内側に透明なジュレを流して薄い層を作ってやる[[121]](#footnote-223)。その上にアパレイユを張るように塗り、アパレイユのベースとなっている素材とおなじもの— 鶏、ジビエ、甲殻類の身など、とトリュフ—で構成された[サルピコン](#salpicons-divers)を盛り込む。その上からアパレイユを塗って覆い、パレットナイフなどを使ってドーム形に滑らかにならす。冷蔵庫に入れて冷し固める。

###### 方法2……

型の内側にアパレイユを詰め、さらにサルピコンをその内側に射込む。アパレイユで覆って、冷し固める。

型から外す。ムスリーヌのアパレイユの素材と関連性のある[ソース・ショフロワ](#sauce-chaud-froid-ordinaire)を表面を覆うように塗る[[122]](#footnote-225)。トリュフおよびその他の素材（これもムスリーヌと関連性があること）を装飾用に細工したものを飾り付ける。装飾が剥れないように、上からジュレを塗って艶を出させる。

銀製またはガラス製の深皿の底に透明なジュレの層を作り、その上にムスリーヌを並べる。再度ジュレを上からかけてやり、冷蔵庫に入れて提供するまで保管しておく。

#### 冷製スフレ

冷製スフレはムースそのものに他ならない。だから構成はまったく同じだ。ただ、先に見たようにスフレが10人分[[123]](#footnote-227)を確保できるだけの大きな型に詰めるのに対して、スフレはそもそも、小さなスフレ型に入れてひとり1つ宛で作るものだ。

アパレイユを型に詰める方法はムースの場合と同様、つまり、スフレ型の底にジュレの層を敷いてその上にアパレイユを盛り、型の縁より高くなるように周囲に巻いた紙の帯を利用して縁より高くアパレイユを盛る。そうすると、冷やし固めた後で紙の帯を取り除けば、まるで温製のスフレのように見えることになる。

###### 【原注】

ここまで述べた3種の作り方の基礎はおなじだから、ポイントは次のようにまとめられる。

1. ムースは「スフレ」の名称で供してもいいものだが、混同されるのを避けるために「ムース」の名称で約10人分をひとつの型に入れて作る。
2. ムスリーヌはサルピコンを射込んだものであってもそうでなくても、大きなクネルであって、ひとりあたり1つにする。
3. スフレは小さなムースであって、スフレ型あるいは似たような型に詰めて、これもひとりあたり1つとする。

endRecette

beginMain

### アスピック[[124]](#footnote-229)

アスピックを作る際に、肝に銘じておくべき第一のポイントは、どんなアスピックでも、ジュレがジューシー[[125]](#footnote-231)で美味しく、完全に透き通ったもので、ちょうどいい加減に固まっていなければならないことである。

アスピックを作る際には、昔もそうだったが現代でも、中央に穴の空いたアスピック型[[126]](#footnote-232)でプレーンなもの、波模様等の装飾のあるものが用いられている。

ボルデュール型[[127]](#footnote-233)も使われることがあるが、一般的に、アスピックの中心にガルニチュールを盛り込む場合のみである。

アスピックを型に入れる時には、まず、型の底と周囲に装飾をする。

そのために、型は砕いた氷の中に入れてよく冷やしておく。やや固まりかけたジュレ少量を流し入れ、型を氷の上で転がしながらジュレを周囲に貼り付かせる[[128]](#footnote-234)。次に、装飾するパーツを、固まらない程度に冷たいジュレに浸してからすぐに貼り付ける。装飾については料理人のセンスとアイデア次第なので、ここで明確に述べておくべきことはほとんどない。ひとつだけ言えるのは、常に正確な作業をし、型からアスピックを出したときに装飾がはっきりと見えるようにすべき、ということのみ。

装飾に用いる素材はアスピックの主素材と関連性のあるものでなくてはならない。一般的には、トリュフ、ポシェした卵白、コルニション[[129]](#footnote-235)、ケイパー、いろいろな香草の葉先、ラディッシュの薄い輪切り、オマールのコライユ[[130]](#footnote-236)、[赤く漬けた舌肉](#saumure-liquide-pour-langues)、等。

アスピックの具材が種々のエスカロップ[[131]](#footnote-237)や長方形に切ったフォワグラ等で、型の大きさから何度も並べなければならない場合、ジュレの層と交互に重ねて型に入れていく。新しい層を並べる際には先に入れたジュレがある程度固まってからにする。

アスピックの型入れでは常に、最後のジュレの層を充分な厚みにする。できるだけ、型を氷に埋めるようにしながらジュレを流し込んでいくが、早く冷やすために氷に塩を加えてはいけない。塩を使うとジュレの透明さが損なわれるからである。

……型を湯につけてただちに水気を拭い、折ったナフキンや彫刻した氷のブロック等に、アスピックを裏返して型から出す。

菱形や正方形に切ったジュレのクルトン[[132]](#footnote-238)、またはアシェしたジュレで周囲を飾る。

###### 【原注】

アスピックを型に入れて作るには、必然的に、ジュレが相当に固いものでなければならないが、これはまことによろしくない。そもそも固いジュレは口あたりがよくないのだ。だから現代の調理現場では、以下のような方法を採っている。タンバル型か、氷に嵌め込むようにした銀やガラスあるいは陶製の深皿の底に予めジュレの層を作って固めておき、その上にアスピックの素材を並べる。次に、固まりかけのジュレをたっぷり覆いかける。この方法では、装飾をする必要がある場合は、アスピックの調理をおこなう前に、主素材にじかに装飾することになる。

### ショフロワ[[133]](#footnote-240)

[ソース・ショフロワ](#sauce-chaud-froid-ordinaire)には大抵の場合、切り分けた素材を浸す。が、時として大きな塊肉全体をソース・ショフロワで覆わなくてはならない場合もある。ただ、そういう仕立てにする場合には、別の料理名となっている。

ショフロワが複数のばらばらのパーツからなる場合には、それらをソース・ショフロワに漬けたら網の上に並べておく。ソースが冷えたら、それぞれのパーツに装飾をし、ジュレを覆いかけて艶を出してやる。さらに盛り付けの際にはみ出す余分なソースについてはきれいに取り除いておくこと。

大きな塊肉の場合は、よく冷えてはいるけれどまだ流動性のある状態のソース・ショフロワを一気に塗りつけて、その後に装飾をし、ジュレを塗って艶出しすること。

切り分けた素材からなるショフロワの盛り付けは、[皿の上の台](#fonds-de-plats)の上に盛り付けてもいいし、縁飾りの内側に、パンまたは米、セモリナ粉で作った台を置いてその上に盛り付けてもいい。あるいは、銀製か陶製、ガラス製の深皿に盛り付けてもいい。

大きな塊肉のショフロワの場合、皿の上の台にのせてもいいし、あるいは、氷のブロックに料理が嵌まるようにブロックを削ってからそこに盛り付けるのもいい。

ショフロワ仕立ての鶏やジビエについては、正確に切り分けて[[134]](#footnote-242)皮は剥いでおくこと。手羽や下腿肉は使わないので、別の用途に取り置いておくといい。

細かく切った素材のショフロワ仕立ての場合、添えてやるマッシュルームや雄鶏のとさかとロニョン[[135]](#footnote-243)にもソース・ショフロワを塗ってやること。トリュフはただジュレをかけて艶を出すだけでいい。

### パンフロワ[[136]](#footnote-244)

古典料理におけるパンフロワとは、ファルスで出来たアパレイユを型に詰めて比較的低温で加熱調理し、冷ましてから型から出して装飾を施し、ジュレをかけて艶を出させたものでしかない。

近代の料理においてこの方法は用いられなくなっており、一般的にいって、パンフロワの代わりとしてムースが作られるようになったわけだ[[137]](#footnote-246)。

### 冷製料理のガルニチュール

料理に合わせて、ガルニチュールは以下のようなもので構成すること。

* 固茹で卵を半割りまたは四つ割りにして詰め物をし、装飾を施してジュレをかけて艶を出したもの
* 小さなトマトファルシが、いろいろな食材を添えたもの、または大きなトマトに何らかの詰め物をして正確に櫛切りにしたもの
* 小さな野菜皿または舟形の皿に盛った野菜サラダ
* トマトピュレにジュレを混ぜて塗った小さなパンまたはタルトレット
* 真っ白なレチュ[[138]](#footnote-248)の中心部分
* アンチョビのフィレ、オリーブなど……

## ガルニチュール

### ガルニチュールの見た目を変えることについて

他のどんなレシピでもそうだが、それぞれのガルニチュールの構成上の約束事を勝手に変えてはいけない。もし、どうしても何らかの変更が必要なら、料理本体に合わせて、配置を変えるとか、見た目の形状を変えるだけにすること。ガルニチュールを構成している素材を変えてはいけない。

そうすれば、「牛フィレ肉」のような大きな塊で供する料理か、「トゥルヌド [[139]](#footnote-251)」のような調理かにかかわらず、同じガルニチュールを合わせることが出来るが、その場合は必然的に、ガルニチュールの形状や盛り付けにおける配置などは変更せざるを得ないわけだ。そうしないと、主素材とガルニチュールの関係性が保てなくなる。

これは、薄切りにしたフィレ肉とシャトーブリヤン[[140]](#footnote-252)の場合も同様だ。理屈からいって当然だろう。

だから、この節において示しているガルニチュールの分量は10人分を基本としているが、大きな塊肉の料理に添えるか、1人分ずつに切って調理して供するかで、量を増やしたり減らしたりすることになる。

これはとても重要なことだ。というのも、本書はフランス料理の伝統的な作り方を集めた本なのだから、多種多様なガルニチュールを収録せざるを得なかったが、その中には近代的な料理にはもはやふさわしくないものだって含まれている。近代的な料理は何よりもまず複雑さをい、ガルニチュールをシンプルなものにする傾向にある。そうすれば皿出しが早くなるし、結果は完璧だ。料理というのは熱々の状態で供されてこそ、完璧な状態で味わっていただけるものだ。ガルニチュールがごくシンプルなものなら、素早い盛り付けにも対応出来る。

同様に、もし可能なら、ガルニチュールを料理の周囲に配置するよりは、別添で供したほうがいいだろう[[141]](#footnote-253)。そうすればどんな料理であっても、本体は事前に切り分けて、ソースにまみれていない状態で盛り付けられた姿を、お客様方にご覧いただくことが可能だ。それからすぐにガルニチュールとソースを回していけばいい。この方式以外に、盛り付けを素早くおこない、清潔で熱々の状態で料理をご提供する手段はなかろう。

これはとりわけ、ルルヴェ[[142]](#footnote-254)と呼ばれる大掛かりな仕立ての料理の場合にあてはまることだ。ノワゼット[[143]](#footnote-255)やトゥルヌドのようなさして大規模ではない仕立てのアントレ[[144]](#footnote-256)と呼ばれる料理については、給仕の際に切り分けてガルニチュールを盛り付けてからお客様にお出しするよりは、おひとり様分ずつ盛り付けて供することにすれば、「アントレ」の存在理由はますます低いものとなる。

それでも、アントレについてはそうしたほうがいい。この問題に関しては、料理本体の盛り付けとガルニチュールを切り離したほうが、毎回確実により早く料理をご提供できるのだから、どんな盛り付けの料理だろうと、ぜひためらうことなくこの方式を採用していただきたい。

### 牛、羊肉料理に野菜を添える場合にふさわしいソースについて

[エスパニョル](#sauce-espagnole)系の派生ソースは野菜を添えた牛、羊肉料理にはふさわしくない。[とろみを付けたジュ](#jus-de-veau-lie)のほうが圧倒的にいい。

だが、いちばんいいのは、軽く仕上げた[グラスドヴィアンド](#glace-de-viande)1 dLに125 gのバターを加えて[[145]](#footnote-258)、レモン果汁ほんの数滴で仕上げたものだ。とはいえ、このバターを加えたグラスドヴィアンドは野菜を包み込んでしまわない程度に充分に軽い仕上がりにすること[[146]](#footnote-259)。

アスパラガスの穂先とかプチポワ[[147]](#footnote-260)、アリコヴェール[[148]](#footnote-261)、マセドワーヌ [[149]](#footnote-262)などの野菜は、ソースをある意味、分解してしまう。それは野菜そのものが持つ水分によってだったり、野菜をあえているアパレイユのせいだったりする。

その結果、大皿から取り皿に分けてお客様のところに運ばれた時には、ほとんど食欲を失なわせるような見た目になってしまう。こういう事態は[ソース・シャトーブリヤン](#sauce-chateaubriand)か、バターを加えたグラスドヴィアンドを料理に合わせれば解決する。これらのソースは分解しないどころか、野菜のガルニチュールととてもよく合う。同時に、野菜のガルニチュールにもこれらのソースはとても素晴らしいふんわりとした食感を与えてくれるからだ。

そんなわけで、以下の点にぜひとも留意していただきたい。出来るだけ、エスパニョル系の派生ソースやトマトソースは、[ガルニチュール・フィナンシエール](#garniture-financiere)や[ゴダール](#garniture-godard)のような、トリュフ、雄鶏のとさかとロニョン、クネル、マッシュルームなどを添える料理にとっておくべきだ。野菜のガルニチュールには、とろみを付けたジュ、もしくはバターを加えたグラスドヴィアンドのほうがずっと好ましい。

endMain

2% エスコフィエ『料理の手引き』全注解 % 五 島　学

### ガルニチュールのレシピ

beginRecette

#### ガルニチュール・アルジェリア風

（牛、羊の塊肉[[150]](#footnote-265)の料理に添える）

* ワインの栓の形にしたさつまいもの[クロケット](#croquettes) 10個。
* 小さなトマト10個は中をくり抜いて味付けをし、植物油少々で弱火で蒸し煮する。
* 【別添】薄く仕上げた[トマトソース](#sauce-tomate)に、グリルして皮を剥き、細かい千切りにしたポワヴロン[[151]](#footnote-266)を加える。

#### ガルニチュール・アルザス風

（牛、羊の塊肉、牛フィレ、トゥルヌドに添える）

* ブレゼ[[152]](#footnote-268)したシュークルート[[153]](#footnote-269)を詰めてハムの脂身のないところを円く切ってのせたタルトレット10個。
* 【別添】[とろみを付けた仔牛のジュ](#jus-de-veau-lie)。

#### ガルニチュール・アメリケーヌ[[154]](#footnote-270)

（魚料理に添える）

* このガルニチュールは必ず、[オマール・アメリケーヌ](#homard-americaine)の方法で調理した尾の身をやや斜めに1 cm程度の薄切り[[155]](#footnote-272)にして供する。
* 【別添】オマール・アメリケーヌのソース。

#### ガルニチュール・アンダルシア風[[156]](#footnote-273)

（牛、羊の塊肉料理や鶏料理に添える）

* 中位の大きさのポワヴロン10個をグリル焼きして中をくり抜き、[ギリシャ風ライス](#riz-grecque)を詰める。
* なす[[157]](#footnote-275)を4 cmの厚さの輪切りにして面取りをし、中に窪みをつくって油で揚げ、提供直前に油で炒めたトマトをのせる。
* 【別添】[とろみを付けたジュ](#jus-de-veau-lie)。

#### ガルニチュール・アルル風[[158]](#footnote-276)

（トゥルヌド、ノワゼットに添える）

* なす[[159]](#footnote-278)は1 cm程の厚さにスライスして塩こしょうをし、小麦粉をまぶして油で揚げる。
* トマトは皮を剥いてスライスし、バターでソテーする。
* 玉ねぎは輪切りにして指輪のようにばらばらにし、小麦粉をまぶして油で揚げ、こんもりと盛る。
* 【別添】トマト風味の[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)。

#### ガルニチュール・銀行家夫人風[[160]](#footnote-279)

（肥鶏の料理に添える）

* ひばり[[161]](#footnote-281)10羽を背側から開いて骨をすべて取り除き[[162]](#footnote-282)、[ファルス・グラタン](#farce-gratin-c)を詰めて、表面を色よく焼き、カスロールで火を通す[[163]](#footnote-283)。
* [鶏のファルス](#farce-b)で作った小さな[クネル](#quenelles)10個。
* トリュフのスライス10枚。
* 【別添】トリュフエッセンス入り[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)。

#### ガルニチュール・ベリー風[[164]](#footnote-284)

（牛、羊肉の大がかりな料理[[165]](#footnote-287)に添える）

* 卵の大きさにした[サヴォイキャベツのブレゼ](#chou-braise) 20個。
* キャベツとともに火を通した塩漬け豚バラ肉の小さなスライス10枚。
* 小玉ねぎ20個と大粒のマロン20個はこのガルニチュールを添える肉の煮汁で火を通す。
* 【別添】アロールート[[166]](#footnote-288)でとろみを付けた、ブレゼの煮汁。

#### ガルニチュール・ベルニ[[167]](#footnote-289)

（ジビエおよびマリネした牛、羊肉料理[[168]](#footnote-291)用）

* 小さな俵形にしたじゃがいものクロケット・ベルニ[[169]](#footnote-292)10個
* 空焼きしたタルトレット10個にバターを加えたマロンのピュレをドーム状に詰め、バターで軽くソテーして艶を出させたトリュフのスライスをタルトレットに1枚ずつのせる
* 【別添】軽く仕上げた[ソース・ポワヴラード](#sauce-poivrade)。

#### ガルニチュール・ブザンソン風[[170]](#footnote-293)

（牛、羊の塊肉料理およびトゥルヌドに添える）

* [じゃがいも・デュシェス](#pommes-de-terre-duchesse)を成形して卵液を塗りオーブンで焼いた小さなクルスタード10個に、生クリーム入りのカリフラワーのピュレを絞り袋を使って詰める。
* 半割りにして[詰め物をしたレチュのブレゼ](#laitues-farcies-pour-garniture) 10個。
* バターを加えて仕上げた[とろみを付けたジュ](#jus-de-veau-lie)。

#### ガルニチュール・ブランジェール[[171]](#footnote-295)

（羊、乳呑み仔羊、鶏料理に添える）

1. 玉ねぎ250 gは薄切りにし[[172]](#footnote-297)て、バターで色よく炒める。
2. じゃがいも750 gは櫛切りか薄切りにする。
3. 塩15 gとこしょう5 g。

* 1〜3を混ぜ合わせて、このガルニチュールを添える肉を油を熱したフライパンで表面を焼き固め[[173]](#footnote-298)とともにオーヴンに入れて、一緒に火を通す。
* 鶏の場合は、じゃがいもはオリーブ形に成形し[[174]](#footnote-299)、小玉ねぎをあらかじめバターでこんがり焼き色を付けておく。
* 【別添】美味しい肉汁（ジュ）少々。

#### ガルニチュール・ブクティエール[[175]](#footnote-300)

（牛、羊の大掛かりな仕立ての料理[[176]](#footnote-302)に添える）

* にんじん250 gと蕪250 gはスプーンで中をくり抜いて下茹でし、バターで色艶よく炒める[[177]](#footnote-303)。
* 小さなじゃがいも250 gはシャトー[[178]](#footnote-304)に成形する[[179]](#footnote-305)。
* プチポワ[[180]](#footnote-306)250 gと、さいの目に切ったアリコヴェール[[181]](#footnote-307)250 g。
* カリフラワー250 gは花束の形状にバラしておく。

以上の材料をそれぞれ加熱調理した後に、塊肉の周囲に、ブーケ状に、それぞれを離してニュアンスが明確になるように盛り付ける。カリフラワーのブーケには[オランデーズソース](#sauce-hollandaise)を薄く塗ること。

* 【別添】塊肉を調理した際の肉汁の浮き脂を取り除き[[182]](#footnote-308)、澄ませたもの。

#### ガルニチュール・ブルジョワーズ[[183]](#footnote-309)

（牛、羊の塊肉料理に添える）

* にんじん500 gは、にんにくのような形に成形して[[184]](#footnote-311)下茹でし、バターで色艶よく炒める[[185]](#footnote-312)。
* 小玉ねぎ[[186]](#footnote-313)500 gは下茹でした後にバターで色艶よく炒める。
* 塩漬け豚バラ肉[[187]](#footnote-314)125 gはさいの目に切ってバターでこんがり炒める。
* このガルニチュールは、塊肉にほぼ火が通った段階で、鍋の中の肉の周囲に入れてやり、ブレゼの煮汁で火入れを完全にすること。

#### ガルニチュール・ブルゴーニュ風[[188]](#footnote-315)

（牛の塊肉[[189]](#footnote-317)料理に添える）

* 小玉ねぎ500 gはバターで色艶よく炒める。
* マッシュルーム250 gは四つ割りにしてバターで炒める。
* 塩漬豚ばら肉125 gはさいの目に刻み、強火でこんがり炒める。

これらを適当なタイミングで、鍋で加熱中の肉の周囲に投入する。

肉を煮るのには、必ず上等の赤ワインを用いること。それがブルゴーニュ風の仕立てを特徴づける絶対条件。

* 【別添】ブレゼの煮汁。

#### ガルニチュール・ブラバント風[[190]](#footnote-318)

(牛、羊の塊肉の料理に添える)

* 空焼きしたタルトレット10個に、下茹でしてバターで蒸し煮した[[191]](#footnote-320)芽キャベツ[[192]](#footnote-321)をピュレにして詰め、[ソース・モルネー](#sauce-mornay)を塗る。
* [じゃがいも・デュシェス](#pommes-de-terre-duchesse)で作った小さな円盤形のクロケット10個。
* 【別添】[とろみを付けたジュ](#jus-de-veau-lie)。

#### ガルニチュール・ブレオン[[193]](#footnote-322)

(牛、仔牛の塊肉の料理に添える)

* 小さなアーティチョークの基底部に、そら豆のピュレをドーム状に詰める。
* カリフラワーの小房10個は[ソース・オランデーズ](#sauce-hollandaise)を軽く塗っておく[[194]](#footnote-324)。
* 小さなじゃがいも10個はバターで火を通し、パセリのみじん切りを振る。
* 【別添】塊肉をブレゼした煮汁。

#### ガルニチュール・ブルターニュ風

（羊料理に添える）

* 茹でた白いんげん豆またはフラジョレ[[195]](#footnote-326) 1 Lを[ブルターニュ風ソース](#sauce-bretonne)（ブラウン系の派生ソース参照）であえる、パセリのみじん切りを振りかける。
* 【別添】塊肉の肉汁（ジュ）

#### ガルニチュール・ブリヤサヴァラン[[196]](#footnote-327)

（鳥類のジビエ料理に添える）

* 空焼きしたごく小さなタルトレットに、トリュフを加えた[ベカスのスフレ](#souffle-de-becasse)[[197]](#footnote-329) のアパレイユをピラミッド形に盛り、提供直前にやや低温のオーブンで焦がさないように火を通す。
* 大きなトリュフのスライス。
* 【別添】これを添える[ジビエのフュメ](#fonds-de-gibier)で作った美味しい[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)。

#### ガルニチュール・ブリストル[[198]](#footnote-330)

（牛、羊の塊肉料理に添える）

* アプリコットの形状、大きさの[米のクロケット](#croquettes-de-riz)[[199]](#footnote-332) 10個。
* 茹でたフラジョレ[[200]](#footnote-333) Lを[ヴルテ](#veloute)であえる。
* くるみ大の丸い小さなじゃがいも20個はバターで火を通し、溶かした[グラスドヴィアンド](#glace-de-viande)を塗る。
* 【別添】塊肉をブレゼした煮汁。

#### ガルニチュール・ブリュッセル風[[201]](#footnote-334)

（牛、羊の塊肉料理に添える）

* アンディーヴ10個は白さを保つようにしてブレゼする。
* シャトー[[202]](#footnote-336)に成形したじゃがいも10個。
* 芽キャベツ500gは下茹でした後バターで蒸し煮する[[203]](#footnote-337)。
* 【別添】マデイラ酒風味のやや軽く仕上げた[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)。

#### ガルニチュール・カンカル風[[204]](#footnote-338)

（魚料理に添える）

* 牡蠣20個の剥き身は、沸騰しない程度の温度の湯で火を通し、周囲をきれいに掃除する。殻を剥いたクルヴェットの尾125g
* ノルマンディ風ソース

#### ガルニチュール・カルディナル[[205]](#footnote-340)

（魚料理に添える）

* 立派なオマールの尾の身をやや斜めに厚さ1cm程度にスライスしたもの10枚。
* 真黒なトリュフのスライス10枚。
* さいの目に切ったオマールの身60 gとトリュフ50 g。
* [ソース・カルディナル](#sauce-cardinal)。

#### ガルニチュール・カスティリア風[[206]](#footnote-342)

（トゥルヌド、ノワゼットに添える）

* [ポム・デュシェス](#pommes-de-terre-duchesse)で作ったた小さなケースにドリュールを塗ってオーブンで焼き色を付ける。そこに、軽くにんにく風味を効かせた[トマトのフォンデュ](#portugaise)を詰める。
* 皿の周囲に、輪切りにして塩こしょうし、小麦粉をまぶして油で揚げた玉ねぎを飾る。
* 【別添】デグラセした肉汁（ジュ）[[207]](#footnote-344)をトマト風味に仕上げる。

#### ガルニチュール・シャンボール[[208]](#footnote-345)

（魚のブレゼの大掛かりな仕立てに添える[[209]](#footnote-347)）

* トリュフを加えてスプーンで成形した魚のファルスで作った[クネル](#quenelles)10個。
* 長卵形の大きな、表面に装飾を施した[クネル](#quenelles)4個。
* 渦巻模様を付けた[[210]](#footnote-348)小さなマッシュルーム200 g。
* 鯉の白子を1 cm程度の厚さにスライスして塩こしょうし、小麦粉をまぶしてソテーしたもの10枚。
* オリーブ形に成形した[[211]](#footnote-349)トリュフ200 g。
* エクルヴィス[[212]](#footnote-350)6尾は[クールブイヨン](#courtbouillon-a)[[213]](#footnote-351)で火を通し、はさみを背に回すように成形する[[214]](#footnote-352)（しなくてもよい）。
* 食パンを鶏のとさかの形に切りバターで揚げたクルトン6枚。
* 【別添】魚をブレゼした際の煮汁をベースにしたソース。

#### ガルニチュール・シャトレーヌ[[215]](#footnote-353)

（牛、羊の塊肉や鶏料理に添える）

* アーティチョークの基底部10個に、固く作った[スビーズ](#sauce-soubise)を詰める。
* 殻を剥いて塊肉をブレゼした煮汁で蒸し煮したマロン30個。
* [じゃがいも・ノワゼット](#pommes-de-terre-noisette) 300 g。
* 【別添】[ソース・マデール](#sauce-madere)を加えたブレゼの煮汁。

#### ガルニチュール・シポラタ[[216]](#footnote-355)

（牛、羊の塊肉および鶏料理に添える）

* 小玉ねぎ20個は下茹でしてバターで色艶よく炒める[[217]](#footnote-357)。
* シポラタソーセージ10本。
* コンソメで煮たマロン10個。
* 塩漬け豚バラ肉125 gはさいの目に切って、強火でこんがり炒める。
* オリーブ形に成形して下茹でし、バターで色艶よく炒めたにんじん20個（なくてもよい）。
* 【別添】このガルニチュールを添える料理の煮汁を加えた[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)。

#### ガルニチュール・ショワジー[[218]](#footnote-358)

（トゥルヌドおよびノワゼットに添える）

* 半割りにした[レチュのブレゼ](#laitue-braise) 10個。
* シャトーに成形した小さなじゃがいも20個。
* 【別添】バターを加えた[グラスドビアンド](#glace-de-viande)

#### ガルニチュール・ショロン[[219]](#footnote-360)

（トゥルヌドおよびノワゼットに添える）

* 中位か小さいアーティチョークの基底部をにバターであえたアスパラガスの穂先を詰める。アスパラガスがなければ、バターであえた小粒のプチポワでもいい。
* [じゃがいものノワゼット](#pommes-de-terre-noisette) 30個。
* 【別添】[トマト入りソース・ベアルネーズ](#sauce-bearnaise-tomatee)。

#### ガルニチュール・クラマール[[220]](#footnote-362)

（牛、羊の塊肉の料理に添える）

* [プチポワ・アラフランセーズ](#petits-pois-francaise)に細かく刻んだレチュの葉を加えてバターであえ、空焼きしたタルトレット10個に詰める。
* [じゃがいものマケール](#pommes-de-terre-macaire)で作った円形の小さな台の上に、タルトレットをひとつずつのせる。
* 【別添】[とろみを付けたジュ](#jus-de-veau-lie)[[221]](#footnote-364)。

#### ガルニチュール・コンポート[[222]](#footnote-365)

（鳩およびプレ・ド・グラン[[223]](#footnote-367)に添える）

* 塩漬け豚バラ肉[[224]](#footnote-368)250は拍子木[[225]](#footnote-369)に切り、下茹でしてからバターでこんがり炒める[[226]](#footnote-370)。
* 小玉ねぎ300 gは下茹でしてバターで色艶よく炒める[[227]](#footnote-371)。
* 小さなマッシュルーム300 gは生のまま2つに切り、バターで炒める。
* これらは鳩とともに火入れを仕上げ、供する際には鳩を覆うようにガルニチュールを盛る。

#### ガルニチュール・コンティ[[228]](#footnote-372)

（牛、羊の塊肉のブレゼに添える）

* レンズ豆[[229]](#footnote-374)のピュレ750 g。
* 脂身のほとんどない豚バラ肉の塩漬け250 gは長方形に切って、レンズ豆を煮る際に一緒に煮ておく。
* 【別添】ブレゼの煮汁。

#### ガルニチュール・コモドール[[230]](#footnote-375)

（魚の大掛かりな仕立てに添える）

* エクルヴィスの尾の身を入れた小さなグラタン皿10個。
* メルラン[[231]](#footnote-377)の[ファルス](#farce-a)に[エクルヴィスバター](#beurre-d-ecrevissse)を加え、スプーンで成形した[クネル](#quenelles)10個。
* 大きな[ムール貝のヴィルロワ](#moules-villeroy) 10個。
* 仕上げにエクルヴィスバターを加えた[ノルマンディ風ソース](#sauce-normande)。

#### ガルニチュール・キュシー[[232]](#footnote-378)

（トゥルヌド、ノワゼット、鶏料理に添える）

* マロンのピュレを詰めてグリル焼きした大きなマッシュルーム10個。
* 完全に球形に成形し、マデイラ酒風味で火を通した小さなトリュフ10個。
* 大きな雄鶏のロニョン[[233]](#footnote-380)20個。
* 【別添】[ソース・マデール](#sauce-madere)

#### ガルニチュール・ドモン[[234]](#footnote-381)

（魚料理に添える）

* バターで鍋に蓋をして弱火で火を通した[[235]](#footnote-383)マッシュルーム10個に、それぞれエクルヴィスの尾の身を半分に切ったもの6枚ずつ添える。
* [生クリーム入り魚のファルス](#farce-c)を小さな球形にし、トリュフで装飾を施した[クネル](#quenelles)10個。
* 厚さ1cm程にスライスした[[236]](#footnote-384)白子10枚はイギリス式パン粉衣[[237]](#footnote-385)を付けて油で揚げる。
* [ソース・ナンチュア](#sauce-nantua)

#### ガルニチュール・ドフィーヌ[[238]](#footnote-386)

（牛、羊の塊肉の料理に添える）

* [じゃがいものドフィーヌ](#pomme-de-terres-dauphine)をアパレイユにした[クロケット](#croquettes) 20個。大きな塊肉料理に添える場合はコルクの栓の形状に、トゥルヌドやノワゼットに添えるときは平たい円盤の形にする。
* 【別添】マデイラ酒風味の[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)。

#### ガルニチュール・ディエープ風[[239]](#footnote-388)

（魚料理に添える）

* 殻を剥いたクルヴェット[[240]](#footnote-390)の尾の身100g。
* L（約30個）のムール貝は白ワインを加えた湯で沸騰させない程度の温度で火を通し[[241]](#footnote-391)、周囲をきれいに掃除する[[242]](#footnote-392)。
* このガルニチュールを添える魚の煮汁を煮詰めて加えた[白ワインソース](#sauce-vin-blanc)。

#### ガルニチュール・ドリア[[243]](#footnote-393)

（魚料理に添える）

* オリーブ形に剥いたきゅうり[[244]](#footnote-395)30個をバターで蒸し煮する。
* 表皮を剥いて種を取り除いたレモンのスライスを魚の上に並べる。魚は[ムニエル](#meuniere)にしたもの。

#### ガルニチュール・デュバリー[[245]](#footnote-396)

（牛、羊の塊肉やノワゼット、トゥルヌドに添える）

* 小さく分けたカリフラワーの花房を小さなボウルに詰め半球形にまとめて裏返し[ソース・モルネー](#sauce-mornay)で覆ったもの10個。おろした [[246]](#footnote-398)チーズを振りかけて高温のオーブンでこんがり焼く[[247]](#footnote-399)。
* [じゃがいものフォンダント](#pommes-de-terre-fondantes) 10個。
* 【別添】塊肉をブレゼあるいはポワレした際のフォン、もしくはノワゼットやトゥルヌドをソテした後にデグラセしてソースに仕上げる。

#### ガルニチュール・デュシェス[[248]](#footnote-400)

（牛、羊の塊肉の料理やノワゼット、トゥルヌドに添える）

* じゃがいも・デュシェスを舟形または円盤状かブリオシュ型に詰めて成形し、溶き卵[[249]](#footnote-402)を塗って、提供直前にオーブンでこんがり焼いたもの20個。
* 【別添】[ソース・マデール](#sauce-madere)

#### ガルニチュール・ラファヴォリータ[[250]](#footnote-403)

（ノワゼット、トゥルヌドに添える）

* 小さめのフォワグラを厚さ1 cm程にスライス[[251]](#footnote-405)し、塩こしょうしてから小麦粉をまぶしてバターでソテーしたもの10枚。
* 大きなトリュフのスライスをソテーしたフォラグラに1枚ずつのせる。
* アスパラガスの穂先を束にしたもの。
* 【別添】[とろみを付けたジュ](#jus-de-veau-lie)。

#### ガルニチュール・フェルミエール[[252]](#footnote-406)

（鶏料理に添える）

* にんじん150 gと蕪150 gは厚さ1 mm程度、長さ1 cm程度の四角形に切る[[253]](#footnote-408)。
* 玉ねぎ50 gとセロリ50 gも同様に切る。
* これらを鍋に入れてバターと、塩3g、粉砂糖5 gを加えて蓋をして弱火で軽く蒸し煮する[[254]](#footnote-409)。
* 野菜を鶏の周囲に盛り、[[255]](#footnote-410)。

#### ガルニチュール・フィナンシエール[[256]](#footnote-411)

（牛、羊の塊肉あるいは鶏料理に添える）

* 仔牛か鶏のファルスでつくった標準的な[クネル](#quenelles-diverses) 20個。ファルスに仔牛を使うか鶏を使うかは、このガルニチュールを添える料理に合わせて決めること。
* 渦巻状の刻み模様を入れた小さなマッシュルーム150 g。
* 雄鶏のとさかとロニョン[[257]](#footnote-413)100 g。
* トリュフのスライス50 g。
* 皮を剥いて下茹でしたオリーブ12個。
* [ソース・フィナンシエール](#sauce-financiere)

#### ガルニチュール・フランドル[[258]](#footnote-414)風

* 球形に成形した小さな[サヴォイキャベツのブレゼ](#chou-braise) 10個。
* オリーブ形に成形し、コンソメで煮たにんじんと蕪、各10個ずつ。
* [じゃがいものアラングレーズ](#pommes-de-terres-anglaise)[[259]](#footnote-416) 小10個。
* 塩漬け豚バラ肉250 gは10枚の長方形の板状に切り、キャベツとともにブレゼする。
* 輪切りにしたソシソン[[260]](#footnote-417) 10枚（150 g）。
* 【別添】塊肉をブレゼした煮汁[[261]](#footnote-418)。

#### ガルニチュール・フィレンツェ風[[262]](#footnote-419)

（魚料理に添える場合）

* ほうれんそうの葉250 gは下茹でしてから、バターで蒸し煮する[[263]](#footnote-421)。
* このほうれんそうを皿の底に敷き、その上に煮立たせないように茹で[[264]](#footnote-422) て火を通した魚をのせ、[ソース・モルネー](#sauce-mornay)を覆いかける。高温のオーブンに入れて焼き色を付ける。

（牛、羊の塊肉の料理に添える場合）

* [ほうれんそうのシュブリック](#sucric-d-epinards) 10個。
* セモリナ粉を獣脂で加熱し、卵とおろしたチーズを混ぜ込んだアパレイユで円盤状につくった小さな[クロケット](#croquettes) 10個。
* 【別添】トマト風味を効かせた、薄い仕上がりの[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)。

#### ガルニチュール・フローリアン[[265]](#footnote-423)

（乳呑仔羊[[266]](#footnote-425)の料理に添える[[267]](#footnote-426)）

* 大きめのレチュ3個は四つ割りにして外葉を取り除き、ブレゼする[[268]](#footnote-427)。
* オリーブの大きさと形にしたにんじん20個は下茹でしてバターで色艶よく火を通す[[269]](#footnote-428)。
* 小玉ねぎ20個は下茹でしてバターで色艶よく炒める。
* 小さな[じゃがいものフォンダント](#pommes-de-terre-fondantes) 10個。
* 【別添】仔羊の肉汁[[270]](#footnote-429)。

#### ガルニチュール・フォレスティエール[[271]](#footnote-430)

（牛、羊の塊肉や鶏の料理に添える）

* モリーユ[[272]](#footnote-432)300 gはバターと植物油同量ずつでソテーする。
* 脂身の少ない豚バラ肉の塩漬け125 gは拍子木に切って下茹でし、バターでこんがりと焼く[[273]](#footnote-433)。
* じゃがいも300 gは大きめのさいの目に切ってバターでソテーする。
* 【別添】ブレゼの煮汁あるいはデグラセした液体を加えた[ソース・デュクセル](#sauce-duxelles)

#### ガルニチュール・フラスカーティ[[274]](#footnote-434)

（牛、羊の塊肉の豪華な仕立てに添える[[275]](#footnote-436)）

* 厚さ1〜2 cm程度スライスした[[276]](#footnote-437)フォワグラ（出来るだけ生のものがいい）10枚に小麦粉をまぶし、バターでソテーする。
* アスパラガスの穂先300 gは茹でてからバターであえる。
* 小さめの真っ白なマッシュルーム10個は軸を落とし、渦巻状に飾り模様を入れる。
* 大きめのオリーブくらいのサイズに成形したトリュフ10個はバターでかるく炒めて艶を出す。
* トリュフ風味にした[じゃがいものデュシェス](#pommes-de-terre-duchesse)をアパレイユにして細長く作ったクロワッサン10個は提供直前に溶き卵を塗り、オーブンで焼いて艶を出す。このクロワッサンを並べてでガルニチュールの外枠にする。
* 【別添】軽くとろみを付けた肉汁（ジュ）[[277]](#footnote-438)。

#### ガルニチュール・ガストロノーム[[278]](#footnote-439)

（牛、羊の塊肉および鶏の料理に添える）

* 大きめのマロン20個は、皮を剥いてコンソメで煮、小玉ねぎのようにバターで色艶よく炒める[[279]](#footnote-441)。
* 中位のサイズのトリュフ10個はシャンパーニュ風味に茹でる。
* 立派な雄鶏のロニョン[[280]](#footnote-442) 20個はブロンド色の[グラスドヴィアンド](#glace-de-viande)でコーティングする。
* 大きなモリーユ[[281]](#footnote-443)は縦二つ割りにし、バターでソテーする。
* 【別添】トリュフエッセンス入り[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)。

#### ガルニチュール・ゴダール[[282]](#footnote-444)

（牛、羊、鶏の大掛かりで豪華な仕立てに添える）

* マッシュルームとトリュフのみじん切りを加えた、[バター入りのファルス](#farce-a)をスプーンで成形した[クネル](#quenelles-diverses) 10個。
* トリュフと赤く漬けた舌肉で装飾を施した大きな楕円形のクネル4個。
* 小さめのマッシュルーム10個は軸を除き、螺旋状に切れ込み模様を付ける。
* 雄鶏のとさかとロニョン125 g。
* 上等の仔羊胸腺肉200 gは高温のオーブンで焼き色を付ける。または仔牛胸腺肉の喉側を高温のオーブンで焼き色を付け、スライスする
* オリーブ形に成形したトリュフ10個。
* [ソース・ゴダール](#sauce-godard)

#### ガルニチュール・グランデュック[[283]](#footnote-446)

（魚料理に添える）

* アスパラガスの穂先200 gは下茹でしてバターであえる。
* 殻をむいたエクルヴィスの尾の身10個。
* 大きなトリュフのスライス10枚。
* [ソース・モルネー](#sauce-mornay)。

#### ガルニチュール・ギリシア風[[284]](#footnote-448)

（乳呑仔羊および鶏料理に添える）

* [ギリシア風ライス](#riz-grecque)[[285]](#footnote-450) 250 g（[野菜料理「米」の項](#riz)参照）。
* 【別添】[トマトソース](#sauce-tomate)。

#### ガルニチュール・アンリ4世亭風

（ノワゼットやトゥルヌドに添える）

* 肉に合わせて中くらいから小さめのアーティチョークの芯[[286]](#footnote-452)に、溶かした[グラスドヴィアンド](#glace-de-viande)の中に入れて転がしてグラスをコーティングさせた小さな[じゃがいものノワゼット](#pommes-de-terre-noisette)を詰める。
* 【別添】[ソース・ベアルネーズ](#sauce-bearnaise)。

#### ガルニチュール・ハンガリー風[[287]](#footnote-453)

（いろいろな料理に添えられる）

* 小房に分けたカリフラワーをクリームであえて、いくつかの小さな容器に詰め、バターを塗ったグラタン皿に裏返して並べ、上からおろしたチーズを振りかけ、みじん切りにしたハムを加えたパプリカ風味の[ソース・モルネー](#sauce-mornay)で覆い、高温のオーブンに入れてこんがりと焼く。
* 【別添】パプリカで風味付けした軽いソースを添える。

#### ガルニチュール・イタリア風

（牛、羊の塊肉および鶏料理に添える）

* 小さなアーティチョークを縦4つに切って、[イタリア風](#quartiers-d-artichauts-italienne)に調理する（野菜料理、[アーティチョーク](#artichauts)参照）20個。
* 茹でたマカロニにたっぷりチーズをあえて円盤型にしたクロケット10個。
* 【別添】[イタリア風ソース](#sauce-italienne)。

#### ガルニチュール・インド風

（魚、牛、羊の塊肉や鶏料理に添える）

* [インド風に調理](#riz-indienne)したパトナ米[[288]](#footnote-457) 125 g（野菜料理「[米](#riz)」参照）。
* 【別添】[インド風ソース](#sauce-indienne)。

#### ガルニチュール・日本風[[289]](#footnote-458)

（牛、羊の塊肉の料理に添える）

* ちょろぎ 625 gは[ヴルテ](#veloute)であえ、ブリオシュ型でつくりオーブンでこんがり焼いた[クルスタード](#croustades)に詰める。
* 米の[クロケット](#croquettes) 10個[[290]](#footnote-460)。
* 【別添】肉の煮汁を澄ませたソース。

#### ガルニチュール・ジャルディニエール[[291]](#footnote-462)

（牛、羊の塊肉の料理に添える）

* にんじん125 gと蕪125 gは、プレーンな、あるいは刻み模様の入ったスプーンでくり抜く。あるいは円柱形にしてもいい。これをコンソメで煮て、最後にバターで色艶よく炒める。
* プチポワ125 g。小さなフラジョレ125 g。アリコヴェール125 gは小さな菱形に切る。これらを別々にバターであえる[[292]](#footnote-464)。
* 茹であげたばかりのカリフラワーの小房10個。
* 以上の構成要素を肉の周囲に、別々にはっきりとニュアンスが代わるように配置する。カリフラワーの小房は[オランデーズソース](#sauce-hollandaise)小さじ1杯程度をそれぞれに塗ってやる。
* 【別添】澄んだジュ（肉汁）。

#### ガルニチュール・ジョワンヴィル[[293]](#footnote-465)

（魚料理に添える）

* 以下のものを5 mm角くらいの小さな角切り[[294]](#footnote-467)か短かい拍子木状[[295]](#footnote-468)に刻む……茹でたマッシュルーム125 g、トリュフ50 g。これにクルヴェットの尾の身125 gを加え、スプーン数杯の[ソース・ジョワンヴィル](#sauce-joinville)であえる。
* 追加として……トリュフのスライス10枚。白くて大きなマッシュルームに殻をむいたクルヴェット8尾を刺す。
* ソース・ジョワンヴィル。

#### ガルニチュール・ジュディック[[296]](#footnote-469)

（ノワゼットやトゥルヌド、鶏料理に添える）

* 小さめのレチュを縦半割りにしてきれいに掃除し、ブレゼしたもの10個。
* 大きな雄鶏のロニョン10個。
* トリュスのスライス10枚。
* 【別添】ごく上等の[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)。

#### ガルニチュール・ラングドック風[[297]](#footnote-471)

（牛、羊の塊肉、鶏料理に添える）

* なすは1 cm厚の輪切りを10枚用意し、小麦粉をまぶして油で揚げる。
* セープ[[298]](#footnote-473) 400 gはスライスして植物油でソテーする。
* トマト400 gは河を剥いて圧しつぶし、粗く刻んで、にんにく1片を加えて油でソテーする。
* パセリのみじん切り。
* 【別添】[とろみを付けたジュ](#jus-de-veau-lie)。

#### ガルニチュール・ロレット[[299]](#footnote-474)

（ノワゼット、トゥルヌドに添える）

* 小さくつくった[鶏のクロケット](#croquettes-de-volaille) 10個。
* アスパラガスの穂先またはプチポワをバターであえる。
* トリュフのスライス。
* 【別添】[とろみを付けたジュ](#jus-de-veau-lie)

#### ガルニチュール・ルイジアナ風[[300]](#footnote-476)

（家禽[[301]](#footnote-478)の料理に添える）

* とうもろこし500 gはクリームであえる。
* [リオグラ](#riz-au-gras)[[302]](#footnote-479)をダリオル型[[303]](#footnote-480)に詰めて形づくった小さなタンバル[[304]](#footnote-481) 10個。
* バナナの輪切り20個は油で揚げる。
* 【別添】家禽を調理した際のフォンを煮詰めて仕上げたソース。

#### ガルニチュール・ルクッルス[[305]](#footnote-482)

（牛、羊の塊肉や鶏料理に添える）

1. 平均60 gのトリュフ10個は[ミルポワ](#mirepoix)にマデイラ酒風味で火を通す。。雄鶏のロニョンをトリュフ1つにつき2つ、バターを加えた[グラスドヴィアンド](#glace-de-viande)をまぶしてコーティングして詰める。取り置いておいた蓋をして、鶏のファルスでつくった小さなリボンで蓋とトリュフをつなぐ。低温のオーブンでファルスに火を通す。
2. トリュフをくり抜いた中身を混ぜ込んだ[鶏の滑らかなファルス](#farce-c)をスプーンで成形して10個の[クネル](#quenelles-diverses)を用意する。混ぜ込むトリュフはあらかじめすり潰して裏漉しすること。

* カールさせた大きな鶏のとさか10個。
* 【別添】トリュフエッセンス入り[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)。

#### ガルニチュール・マセドワーヌ[[306]](#footnote-484)

（牛、羊の塊肉の料理に添える）

* このガルニチュールは[ジャルディニエール](#garniture-jardiniere)とまったくおなじ構成要素だが、すべての材料を混ぜてあえてしまう点が異なる。これを野菜料理用の深皿に別途盛り付けるか、アーティチョークの基底部に詰めるか、もしくは皿の中心にドーム状に盛り、その周囲に肉料理を並べるようにして盛り付ける。

#### ガルニチュール・マドレーヌ[[307]](#footnote-487)

（牛、羊の塊肉、鶏料理に添える）

* 小さめのアーティチョークの基底部10個に固めにつくった[スビーズ](#sauce-soubise)を詰める。
* 白いんげん豆のピュレ1 Lあたり卵黄6個と全卵1個を加えてとろみを付け、仕上げにバター150 gを加えたものを、ダリオル型に詰めて湯をはった天板にのせて低めの温度のオーブンで火を通したタンバル10個。
* 【別添】[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)。

#### ガルニチュール・マイヨ[[308]](#footnote-490)

（牛、羊の塊肉、とりわけハムの料理に添える）

* 大きなオリーブ形に成形した[[309]](#footnote-492)にんじん10個と蕪10個は、コンソメで煮る。
* 小玉ねぎ20個は下茹でしてからバターで色艶よく炒める[[310]](#footnote-493)。
* 縦半割りにした[レチュのブレゼ](#laitues-braisees-au-jus)10個。
* プチポワ100 gとアリコヴェール100 gはバターであえる。
* 【別添】[とろみを付けたジュ](#jus-de-veau-lie)。

#### ガルニチュール・マレシェール[[311]](#footnote-494)

（牛、羊の塊肉の料理に添える）

* サルシフィ[[312]](#footnote-496)は長さ4 cmの筒切りにして柔らかく茹で、固めにつくった[ヴルテ](#veloute)であえる。
* 大きめのじゃがいも10個は[シャトー](#pommes-de-terre-chateau)[[313]](#footnote-497)にする。
* 芽キャベツ（小）300 gは下茹でしてからバターを入れた鍋で弱火で蒸し煮する[[314]](#footnote-498)。
* 【別添】肉をブレゼまたはポワレした際のフォンをソースに仕上げて添える。

#### ガルニチュール・マレシャル[[315]](#footnote-499)

###### A.

仔牛胸腺肉、牛、羊の塊肉の料理に添える場合……

* トリュフ入りの鶏のファルスをスプーンで成形した[クネル](#quenelles-diverses) 10個。
* 50〜60gのトリュフをスライスし、[イタリア風ソース](#sauce-italienne)であえる[[316]](#footnote-502)。
* 【別添】マデイラ酒風味の[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)

###### B.

鶏胸肉のフィレ、仔牛胸腺肉の薄切り、ノワゼット、乳呑仔羊の骨付き背肉に添える場合……

* ガルニチュールはバターで色艶よく炒めたトリュフの大きなスライスのみをメインの素材の上にのせる。バターであえたアスパラガスの穂先、季節でない場合にはごく小さなプチポワを添える。
* このガルニチュールを合わせる料理は必ず、細かい生パン粉に 量のトリュフのみじん切りを混ぜたイギリス式パン粉衣[[317]](#footnote-504)を付けて揚げ焼きしたもの[[318]](#footnote-505)。

#### ガルニチュール・マリ=ルイーズ[[319]](#footnote-506)

（ノワゼット、トゥルヌド、鶏料理に添える）

* アーティチョークの基底部[[320]](#footnote-508)は添える肉に応じてサイズを選び、バターで蒸し煮して、[スビーズ](#sauce-soubise)を 量加えたマッシュルームの固めのピュレを絞り袋でドーム状に詰める。
* 【別添】[とろみを付けたジュ](#jus-de-veau-lie)。

#### ガルニチュール・マリニエール[[321]](#footnote-509)

（魚料理に添える）

* 小さなムール貝 L（35個）は白ワインで蒸し煮して、身の周囲をきれいに掃除する[[322]](#footnote-511)。
* 殻をむいたクルヴェット[[323]](#footnote-512)の尾の身100 g。
* [ソース・マリニエール](#sauce-mariniere)

#### ガルニチュール・マルキーズ[[324]](#footnote-513)

（ノワゼット、トゥルヌド、鶏料理に添える）

1. 縁に波形の飾り模様の付いた小さなタルトレット10個を空焼きする。これに以下を詰める。アムレット[[325]](#footnote-515)250 gをやや低温で火を通して小さな筒切りにする。アスパラガスの穂先125 g、太さ1〜2 mmの千切り[[326]](#footnote-516)にしたトリュフ 50 g、これらを、[エクルヴィスバター](#beurre-d-ecrevisse)を仕上げに加えた[ソース・アルマンド](#sauce-allemande) 1 dLであえる。
2. 濃いトマトピュレを混ぜ込んだ[じゃがいものデュシェス](#pommes-de-terre-duchesse)を絞り袋で天板に小さな卵形に絞り出し、縦中央にナイフなどで切れ込みを入れ、オーブンに入れて提供数分前にこんがりと焼きあげたもの[[327]](#footnote-517)20個。

#### ガルニチュール・マルセイエーズ[[328]](#footnote-518)

（牛、羊の塊肉の料理に添える）

* 小さめのトマト5個を半割りにして中をくり抜き、にんにく1片と油をひとたらししてオーブンで焼く。立派なアンチョビのフィレを円環状になるようトマトに盛り込み、さらに成形した大きなオリーブを詰める。
* それぞれのトマトの間に、細かく切って揚げたフライドポテトを配する。
* 【別添】[プロヴァンス風ソース](#sauce-provencale)

#### ガルニチュール・マスコット[[329]](#footnote-520)

（ノワゼット、トゥルヌド、鶏料理に添える）

* アーティチョークの芯[[330]](#footnote-522)10個は生のまま四つ割りに切り、バターでソテーする。
* 小さなじゃがいも20個はオリーブ形に剥き、バターで火を通す。
* 小さな玉にくり抜いたトリュフ10個。
* 【別添】肉を焼いた鍋に白ワインを注いでデグラセ[[331]](#footnote-523)し、[仔牛のフォン](#fonds-de-veau-brun)を加えてソースに仕上げる。

###### 【原注】

このガルニチュール・マスコットは、必ずココット仕立て[[332]](#footnote-525)の肉の周囲を飾るようにして供する。

#### ガルニチュール・マセナ[[333]](#footnote-526)

（ノワゼット、トゥルヌドに添える）

* 中位か小さめのアーティチョークの基底部[[334]](#footnote-528)に固く仕上げた[ソース・ベアルネーズ](#sauce-bearnaise)を詰める。
* 新鮮で大きな牛骨髄を輪切りにしてコンソメで沸騰しないよう火を通した[[335]](#footnote-529)もの10枚。
* 【別添】[トマトソース](#sauce-tomate)。

#### ガルニチュール・マトロット[[336]](#footnote-530)

（魚料理その他に添える）

* 小玉ねぎ300 gは下茹でしてバターで色艶よく炒める[[337]](#footnote-532)。
* マッシュルーム（小）200 gは茹でる。
* 食パンをハート形に切ってバターで揚げたクルトン10枚。場合によっては[クールブイヨン](#court-bouillon-c)で火を通したエクルヴィスも添える。

#### ガルニチュール・メディシス[[338]](#footnote-533)

（牛、羊の塊肉、ノワゼット、トゥルヌドに添える）

* 空焼きしたタルトレット10個に、マカロニとさいの目に切ったトリュフをフォワグラのピュレであえて詰める。
* バターであえたプチポワ。
* 【別添】[とろみを付けたジュ](#jus-de-veau-lie)。

#### ガルニチュール・メキシコ風

（牛、羊の塊肉、鶏料理に添える）

* マッシュルーム10個はグリル焼きし、濃く煮詰めた[トマトのフォンデュ](#portugaise)を添える。
* ポワヴロン10個はグリル焼きする。
* 【別添】カイエンヌを強く効かせた[トマト風味のジュ](#jus-lie-tomate)。

#### ガルニチュール・ミニョン

（ノワゼット、トゥルヌドに添える）

* 小さなアーティチョークの基底部10個はバターで蒸し煮[[339]](#footnote-537)し、バターであえたプチポワを詰める。
* [鶏の滑らかなファルス](#farce-b)で丸く作った小さな[クネル](#quenelles-diverses) 10個に、それぞれトリュフのスライスをのせる。
* 【別添】デグラセ[[340]](#footnote-538)したフォンにバターを加えて滑らかなソースに仕上げる。

#### ガルニチュール・ミラノ風

（牛、羊の塊肉料理に添える）

* マカロニ400 gは茹でて4 cmの長さに切る。
* [赤く漬けた舌肉](#saumure-liquide-pour-langues) 50 g。
* ハムとマッシュルーム各50 g。
* トリュフ40 g……これらは千切り[[341]](#footnote-540)にする。
* おろしたグリュイエールチーズ 50 gとパルメザンチーズ50 g。
* トマトピュレ1 dL。
* バター100 g。
* 【別添】澄んだ[トマトソース](#sauce-tomate)。

#### ガルニチュール・ミラボー[[342]](#footnote-541)

（牛、羊の赤身肉のグリルに添える）

* アンチョビのフィレ20枚を網目状に肉の上に配置する。
* 大きなオリーブ10個は種を抜いておく。
* 茹がいたエストラゴンの葉で皿の周囲を飾る。
* [アンチョビバター](#beurre-d-anchois) 125 g。

#### ガルニチュール・ミレット[[343]](#footnote-543)

* [じゃがいものミレット](#pommes-de-terre-mirette)で作った小さなタンバル[[344]](#footnote-545)仕立て10個（[野菜料理](#legumes)、[じゃがいものミレット](#pommes-de-terre-mirette)参照）。
* 【別添】[ソース・シャトーブリヤン](#sauce-chateaubriand)。

#### ガルニチュール・アラモデルヌ[[345]](#footnote-546)

（牛、羊の塊肉の料理に添える）

* 六角形の小さな型10個の底にトリュフのスライスを敷き、シャルトルーズ仕立て[[346]](#footnote-548)に周囲を装飾して、ブレゼしたサヴォイキャベツを詰める。加熱後に型を裏返して型から外す。
* 半割りにして[詰め物をしたレチュのブレゼ](#laitues-farcies-pour-garniture) 10個。
* [バター入り仔牛のファルス](#farce-b)をスプーンで楕円型に成形し、[赤く漬けた舌肉](#saumure-liquide-pour-langues)で装飾を施した小さなクネル10個。
* 【別添】[とろみを付けたジュ](#jus-de-veau-lie)。

#### ガルニチュール・モンバゾン[[347]](#footnote-549)

（鶏料理に添える）

* 大きさを揃えた子羊胸腺肉10個に拍子木あるいは楔形に切ったトリュフを刺し、[ポワレ](#les-poeles)する。
* [バター入りの鶏のファルス](#farce-b)で楕円形に作りトリュフで装飾を施した[クネル](#quenelles-diverses) 10個。
* 表面に渦巻状の刻み模様をつけた白いマッシュルーム10個。
* トリュフのスライス10枚。
* 【別添】[ソース・シュプレーム](#sauce-supreme)

#### ガルニチュール・モンモランシー[[348]](#footnote-551)

（牛、羊の塊肉料理、鶏料理に添える）

* アーティチョークの基底部10個はバターで蒸し煮[[349]](#footnote-553)して、オランデーズソースでであえた[マセドワーヌ](#garniture-macedoine)を詰める。
* アスパラガスの小さな穂先10束。
* 【別添】肉の煮汁を加えて仕上げた[ソース・マデール](#sauce-madere)。

#### ガルニチュール・モワソヌーズ[[350]](#footnote-554)

（牛、羊の塊肉料理に添える）

* 千切りにしたレチュを加えた[プチポワ・アラフランセーズ](#petits-pois-francaise) 1 L。
* じゃがいも2個はスライスする。
* 脂身の少ない豚ばら肉の塩漬125 gはさいの目に切って下茹でする。
* 上記全部をまとめて火入れを仕上げる。
* [ブールマニエ](#beurre-manie)を加えてごく軽くとろみ付けする。

#### ガルニチュール・モントルイユ[[351]](#footnote-556)

（魚料理に添える）

* じゃがいも20個を剥いて成形し、[アラングレーズ](#pommes-de-terres-anglaise)[[352]](#footnote-558)にする。これを魚の周囲に縁飾りのように配する。
* 魚には[白ワインソース](#sauce-vin-blanc)を、じゃがいもには[ソース・クルヴェット](#sauce-aux-crevettes)を塗るように覆いかける。

#### ガルニチュール・モンパンシエ[[353]](#footnote-559)

（ノワゼット、トゥルヌド、鶏料理に添える）

* バターであえたアスパラガスの穂先の束。
* ノワゼットまたはトゥルヌドにトリュフのスライスをのせる。
* 【別添】ソテーした鍋をデグラセし、バターを加えて滑らかな口あたりに仕上げたソース。

#### ガルニチュール・ナンチュア[[354]](#footnote-561)

（魚料理に添える）

* エクルヴィスの尾の身30は[ソース・ナンチュア](#sauce-nantua)であえる。
* トリュフのスライス20枚。
* ソース・ナンチュア。

#### ガルニチュール・ナポリ風

（牛、羊の塊肉や鶏料理に添える）

* スパゲッティ500 gを茹でて[[355]](#footnote-564)、おろしたグリュイエールチーズ50 gとパルメザンチーズ50 g、トマトピュレ1 dLであえる。バター100 gを加えて仕上げる。
* 【別添】肉をブレゼあるいはポワレ、ポシェしたフォンをソースに仕上げる。

#### 蕪[[356]](#footnote-565)のガルニチュール

（羊や仔鴨の料理に添える）

* 細長い大きめのオリーブのように成形した蕪30個は、バターと粉糖1つまみを加えてフライパンで色よく炒める。
* バターで色よく炒めた小玉ねぎ20個
* これらの野菜は、添える料理そのものに加えて火入れを仕上げるようにする。

#### ガルニチュール・ニース風

（魚料理に添える場合）

* トマト250 gは皮を剥き、潰して、叩いたにんにく1編とともにバター[[357]](#footnote-568)でソテーする。最後にエストラゴンのみじん切りを1つまみ加える。
* アンチョビのフィレ10枚。
* 黒オリーブ10個。
* ケイパー大さじ1杯。
* [アンチョビバター](#beurre-d-anchois) 30 g。
* 粗く皮を剥いて、種子を取り除いたレモンのスライス。

（牛、羊の塊肉や鶏料理に添える場合）

* トマト250 gは上述のとおりにする。
* アリコ・ヴェール 300 gはバターであえる[[358]](#footnote-569)。
* [じゃがいものシャトー](#pommes-de-terre-chateau) 400 g。

盛り付け……トマトは肉の上にのせ、アリコ・ヴェールとじゃがいもは適量ずつ交互にまとめて配すること。

* 【別添】[とろみを付けたジュ](#jus-de-veau-lie)

#### ガルニチュール・ニヴェルネ[[359]](#footnote-570)風

（牛、羊の塊肉料理に添える）

* オリーヴ形に成形したにんじん500 gは[コンソメ](#consomme-blanc-simple)で煮てから、バターで色艶よく炒める。
* 小玉ねぎ300 gもバターで色艶よく炒める[[360]](#footnote-572)。
* 【別添】ブレゼの煮汁。

#### ガルニチュール・ノルマンディ風

（魚料理に添える）

* 牡蠣10個とムール貝10個は沸騰しない温度で加熱して周囲を掃除する。
* マッシュルーム（小）10個。
* 殻を剥いたエクルヴィスの尾の身100 g。
* トリュフのスライス10枚。
* クールブイヨンで火を通し、殻を剥かずに、はさみを後ろに回した[[361]](#footnote-574)中位のサイズのエクルヴィス10尾。
* グジョンまたは小さなエペルランを尾の部分を残してパン粉衣を付けて揚げたもの10尾。
* 食パンを小さな菱形に切って提供直前に揚げたクルトン、または折り込みパイ生地を抜き型で三日月形や葉の形にして素焼きしたもの[[362]](#footnote-575)10個。
* [ノルマンディ風ソース](#sauce-normande)

###### 【原注】

トリュフは省いてもいい。

#### ヌイユ[[363]](#footnote-577)のガルニチュール

（牛、羊の塊肉、鶏料理に添える）

* 生の[ヌイユ](#nouilles)をやや固めに茹で、おろしたグリュイエールチーズとパルメザンチーズ各50 gであえ、仕上げにバター50 gを混ぜ込む。
* 【別添】ブレゼの煮汁。

#### ガルニチュール・オペラ[[364]](#footnote-579)

（ノワゼット、トゥルヌドに添える）

* 添える肉の大きさに合わせたサイズの空焼きしたタルトレットに、鶏レバーをソテーしてマデイラ風味に仕上げたものを詰める。
* [じゃがいものデュシェス](#pommes-de-teres-duchesse)をアパレイユとして成形し、パン粉衣を付けて揚げ、中をくり抜いてクルスタードを作る。そこに、バターであえたアスパラガスの穂先を詰める。
* 【別添】肉を焼いた後にデグラセした肉汁を、バターを加えて滑かな口あたりに仕上げてソースとする。

#### ガルニチュール・オリエント風

（鶏料理に添える）

* [ギリシア風ライス](#riz-grecque)を小さな円筒形の型に詰めて10個のタンバルに仕立て、それぞれを半割りにして味付けし、ソテーしたトマトの上に盛る。
* コルクの栓の形状にした、[さつまいも](#patates-douces)のクロケット10 個。
* 【別添】[トマトソース](#sauce-tomate)。

#### ガルニチュール・オルレアネ[[365]](#footnote-582)風

（家禽料理に添える）

* シコレをブレゼ[[366]](#footnote-584)して卵であえ、バターを混ぜ込む。
* [じゃがいも・メートルドテル](#pommes-de-terre-maitre-d-hotel)を野菜料理用深皿に盛り[[367]](#footnote-585)、別添とする。
* 【別添】家禽をポシェまたはポワレ、ブレゼした際の煮汁をソースに仕上げる。

#### ガルニチュール・いんげんのパナシェ[[368]](#footnote-586)

アリコ・ヴェール 350 g とフラジョレ[[369]](#footnote-588) 350 gをバターであえる。みじん切りにしたパセリを振りかける。

* 【別添】澄んだ[ジュ](#jus-de-veau-lie)。

#### ガルニチュール・パリ風

（牛、羊の塊肉、鶏料理に添える）

* [じゃがいも・パリ風](#pommes-de-terres-parisienne)（[野菜料理](#legumes)参照）600 g。
* アーティチョークの基底部10個はバターで蒸し煮し[[370]](#footnote-590)、[赤く漬けた舌肉](#saumure-liquide-pour-langues)とマッシュルーム、トリュフを同量ずつ小さなさいの目に刻んで固めの[ヴルテ](#veloute)であえた[サルピコン](#salpicons-divers)をドーム状に盛る。強火のオーブンかサラマンダーに入れて焦げ目を付ける。
* 【別添】[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)

#### ガルニチュール・パルマンティエ[[371]](#footnote-591)

（牛、羊の塊肉、鶏料理に添える）

* じゃがいも600 gは均等なさいの目に刻むか、くり抜きスプーンを用いて楕円形に成形する。これを[じゃがいも・シャトー](#pommes-de-terre-chateau)のようにバターで火を通す。パセリのみじん切りを振りかける。
* 【別添】澄んだ[ジュ](#jus-de-veau-lie)。

#### ガルニチュール・ペイザンヌ[[372]](#footnote-593)

（牛、羊の塊肉、鶏料理に添える）

* [ガルニチュール・フェルミエール](#garniture-fermiere)に、にんにく形に剥いた小さなじゃがいもと、さいの目に切って下茹でした塩漬豚ばら肉を加える。

#### ガルニチュール・ペルー風

（トゥルヌドなどに添える）

* オカ芋[[373]](#footnote-596)は皮を剥き、安定がいいように底面を切り落とす。これの中をくり抜いてケースにする。鶏肉と生ハムを2対1の割合5 mm角の細かいさいの目に刻む[[374]](#footnote-597)。オカ芋のくり抜いた中身はみじん切りにする。合わせる料理により、[ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)か、よく煮詰めた[ソース・アルマンド](#sauce-allemande)であえて、ケースに詰める。植物油少々を垂らしかけ、後は[詰め物をしたマッシュルーム](#champignons-farcis)同様にオーブンで焼く。
* 【別添】薄い[トマトソース](#sauce-tomate)。

#### ガルニチュール・ピエモンテ風

（牛、羊の塊肉、鶏料理に添える）

* [リゾット](#rizotto-piemontaise) 1 Lあたり、器具を使っておろした白トリュフ150 gを加える。「ガトー・ド・リ[[375]](#footnote-599)」と呼ばれる楕円形の小さな型に詰めてタンバル仕立てにしたもの10個。
* 【別添】[トマトソース](#sauce-tomate)。

#### ガルニチュール・ポルトガル風[[376]](#footnote-600)

（牛、羊の塊肉、鶏料理に添える）

* 小さなトマト丸ごとに[デュクセル](#duxelles-seche)を詰めたもの10個。
* [じゃがいも・シャトー](#pommes-de-terre-chateau) 30個。
* 【別添】[ポルトガル風ソース](#sauce-portugaise)

#### ガルニチュール・プランタニエール[[377]](#footnote-602)

（鶏や牛、羊のソテーに添える）

* 若どりのにんじん125 gと若どりの蕪125 gは皮を剥いて成形し、コンソメで煮てからバターで色艶よく炒める。
* オニオン・ヌーヴォー（小）20個はバターで色艶よく炒める[[378]](#footnote-604)。
* プチポワ125 gとアスパラガスの穂先125 gは湯がいておく[[379]](#footnote-605)。
* これらの野菜を添える肉とともに8〜10分間蒸し煮してすぐに供する。

#### ガルニチュール・プロヴァンス風

（牛、羊の塊肉の大掛かりな仕立てにに添える）

* 丸ごとの小さなトマト10個。
* にんにく1片を加えた[デュクセル](#duxelles-seche)を詰めた大きなマッシュルーム10個。
* 【別添】[プロヴァンス風ソース](#sauce-provencale)。

#### ピュレのガルニチュール

* ガルニチュールとして用いることの出来る野菜のピュレはそれぞれの野菜料理の節に記してある（「[野菜料理](#legumes)」の章を参照のこと。

#### ガルニチュール・ラシェル[[380]](#footnote-608)

（ノワゼット、トゥルヌドに添える）

* 中位の大きさのアーティチョーク20個[[381]](#footnote-610)の基底部に、沸騰しない程度の温度で火を通した[[382]](#footnote-611)牛骨髄の大きなスライスを詰め、上からパセリのみじん切りを少々振りかける。
* 【別添】[ボルドー風ソース](#sauce-bordelaise)。

#### ラビオリ[[383]](#footnote-612)のガルニチュール

（牛、羊の塊肉、鶏料理に添える）

* 料理に合わせた内容の[ラビオリ](#raviolis) 30個を用意する（野菜料理、「[パスタなど](#farineux-et-pates-alimentaires)」参照）。

#### ガルニチュール・レジャンス[[384]](#footnote-614)

**A**. （魚料理に添える）

* メルラン[[385]](#footnote-616)のファルスに[エクルヴィスバター](#beurre-d-ecrevisse)を加え、スプーンで成形した[クネル](#quenelles-diverses) 20個。
* 牡蠣10個は沸騰しない温度で火を通し[[386]](#footnote-617)、周囲をきれいに掃除する[[387]](#footnote-618)。
* オリーブ形に成形したトリュフ10個。
* 白子[[388]](#footnote-619)を1 cm程度に輪切りにして沸騰しない温度で火を通したもの10枚。
* [ノルマンディ風ソース](#sauce-normande)。

**B**. （鶏、仔牛胸腺肉料理に添える）

* トリュフを加えた鶏の[滑らかなファルス](#farce-b)をスプーンで成形した[クネル](#quenelles-diverses) 10個。
* 大きな丸いクネル2個にはトリュフで装飾を施す。
* 大きな、よく縮れた鶏のとさか10個。
* 厚さ 1cm程度の円形に切ったフォワグラ。
* 刻み模様を付けた小さなマッシュルーム10個。
* オリーブ形にしたトリュフ10個。
* トリュフエッセンスを加えた[ソース・アルマンド](#sauce-allemande)。

**C**. （野鳥料理に添える）

* 構成要素は上記Bと同じだが、クネルはジビエの滑らかなファルスを用いて、より小さく作ること。
* トリュフエッセンス入り[ソース・サルミ](#sauce-salmis)。

#### ガルニチュール・ルネサンス[[389]](#footnote-620)

（牛、羊の塊肉の大掛かりな仕立てに添える）

このガルニチュールの構成要素は、この語本来の意味、つまり「再生」や「芽吹き」」が意味する通りのものだ。

だから、旬のはしりの食材をそれぞれに合った適切な方法で調理することで完成する。

満足のいく結果を得るには、大きな塊肉に添えるガルニチュール・ルネサンスは、それぞれの構成要素ごとにまとめて、はっきり目立つように盛り付けること。

* にんじんと蕪は模様付きの大きなくり抜きスプーンで成形し、コンソメで煮てからバターで色艶よく炒める。
* 若どりの細いアリコ・ヴェールは切らずに、あるいは半分に切るだけにしてまとめる。アリコ・ヴェールとプチポワはそれぞれバターであえて、まとめて盛り付ける。
* アスパラガスの穂先の束。
* カリフラワーの小房のまとまりには[オランデーズソース](#sauce-hollandaise)を軽く塗り付けてやる。
* バター風味の新じゃがいも。
* 【別添】塊肉を調理した煮汁。

###### 【原注】

ガルニチュールの一部としてカリフラワーに軽くソースをかけてやるのが一般的な習慣だが、この方式は廃するべきとだと思う。

ソースをかけても、カリフラワーにはほとんど意味がなく、肉に添えられたジュ（肉汁）やブラウン系のソースとは不調和を起こすだけだ。カリフラワーはバターで蒸し煮[[390]](#footnote-623)するだけで、白く自然な状態で供するべきだと考える。せいぜいが、オランデーズソースを別添で供するに留めるのがいいだろう。

#### ガルニチュール・リシュリュー[[391]](#footnote-624)

（牛、羊の塊肉の大掛かりな仕立てに添える）

* 小さなトマト10個。
* 標準的な方法で作った中位の大きさの[マッシュルームの詰め物](#champignons-farcis) 10個。
* 小さなレチュ丸ごと、または半割りにした[レチュのブレゼ](#laitues-braisees-au-jus) 10個。
* 鳩の卵のサイズと形状に似せて成形したじゃがいも20個は提供直前にバターで火入れを仕上げる。
* 【別添】塊肉を焼いた鍋をデグラセし、軽くとろみを付けてソースに仕上げる。

#### ガルニチュール・ロアン[[392]](#footnote-626)

（鶏料理に添える）

* アーティチョークの基底部10個は底にグラスドヴィアンドを塗り、フォワグラの厚切りを詰め、上にトリュフのスライスをのせる。
* 空焼きしたタルトレット10個には[ソース・アルマンド](#sauce-allemande)であえた雄鶏のロニョンを詰める。
* よく縮れた雄鶏のとさか20はアーティチョークとタルトレットの間に配する。
* 【別添】マッシュルームのエッセンス入り[ソース・アルマンド](#sauce-allemande)。

#### ガルニチュール・ローマ風

（牛、羊の塊肉料理に添える）

* 空焼きしたタルトレットに小さな[ニョッキ・ローマ風](#gnokis-romaine)を詰めて強火のオーブンに入れて表面に焦げ目を付ける[[393]](#footnote-629)。
* ほうれんそうにさいの目に切ったアンチョビのフィレと卵黄を加え、模様付きのブリオシュ型に詰めて火を通した小さなパン[[394]](#footnote-630)、または、[ほうれんそうのシュブリック](#subric-d-epinards) 10個。
* 【別添】トマトピュレを 量加えた[ローマ風ソース](#sauce-romaine)。

#### ガルニチュール・ロッシーニ[[395]](#footnote-631)

（ノワゼット、トゥルヌドに添える）

* フォワグラを約1〜2 cm厚にスライスして塩こしょうし、バターでソテーしたもの10枚。
* トリュフの大きなスライス100 g。

【別添】トリュフエッセンス入り[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)

#### ガルニチュール・サンフロランタン[[396]](#footnote-633)

（牛、羊の塊肉料理に添える）

* [じゃがいも・サンフロランタン](#pommes-de-terre-saint-florentin)（[じゃがいも](#pommes-de-terre)参照）10個。
* 中位のセープ 300 gの[ボルドー風ソテー](#cepes-bordelaise)。

【別添】[ボルドー風ソース・ボヌフォワ](#sauce-bonnefoy)。

#### ガルニチュール・サンジェルマン[[397]](#footnote-635)

（牛、羊の塊肉の大掛かりな仕立てに添える）

* 小さなダリオル型に新鮮なプチポワのピュレを詰めてやや低温で火を通したタンバル10個。アパレイユはプシポワのピュレ200 g、バター 50 g、生クリーム1 dl、卵黄4個、全卵1個、粉砂糖1つまみ、で構成する。
* 小さな[じゃがいも・フォンダント](#pommes-de-terre%20fondantes) 20個。
* オリーブ形に成形してバターで色艶よく炒めた[[398]](#footnote-637)にんじん20個。

#### ガルニチュール・サンモンデ[[399]](#footnote-638)

（牛、羊の塊肉料理に添える）

* 直径3.5 cmの型で抜いた[じゃがいも・マケール](#pommes-de-terre-macaire)の台10個に、プチポワ200 gとアリコヴェール200 gをバターであえてのせる。
* 【別添】[とろみを付けたジュ](#jus-de-veau-lie)

#### ガルニチュール・サルデーニャ風[[400]](#footnote-640)

（牛、羊の大掛かりな仕立ての料理に添える）

* [リオグラ](#riz-au-gras)にバターを加えてサフランの香り付けをし、小さなボール形にしたクロケット10個。
* 小さな[トマトのファルシ](#tomates-farcies)10個。
* きゅうり[[401]](#footnote-642)は10個の円筒形に切って皮を剥き、窪みを作り[デュクセル](#duxelles-seche)を詰める。[ブレゼ](#braisage-des-legumes)し、高温のオーブンに入れて表面に焼き色を付ける[[402]](#footnote-643)。

#### ガルニチュール・シチリア風

（いろいろな料理に添える）

* ラザーニェ500 gを茹でて、おろしたグリュイエールチーズ50 gとパルメザンチーズ50 g、[ヴルテ](#veloute)大さじ1杯、バター50 g、バターで炒めた鶏のレバー75 gを加えてあえる。

#### ガルニチュール・ストラスブール風

（鵞鳥、七面鳥の料理に添える）

* [シュークルートのブレゼ](#coucroute)600 g。
* 塩漬豚ばら肉を10枚の長方形に切り、シュークルートをともに火入れする。
* フォワグラを厚さ1〜2 cmにスライスし、ソテーしたもの10枚。

【別添】鵞鳥、七面鳥の煮汁。

#### ガルニチュール・タレーラン[[403]](#footnote-646)

（牛、羊の塊肉、鶏料理に添える）

* マカロニ[[404]](#footnote-648)を茹でて長さ3 cmに切り揃える。これを、グリュイエールチーズ50 gとパルメザンチーズ50 g、バター50 gであえ、千切りにしたトリュフ100 gと、大きめのさいの目に刻んだフォワグラ[[405]](#footnote-649)100 gを加える。

【別添】[ソース・ペリグー](#sauce-perigueux)を添えるが、トリュフはみじん切りではなく、短かめの千切りにすること。

#### ガルニチュール・トルチュ[[406]](#footnote-650)

（仔牛の頭肉料理に添える）

* [バター入りの仔牛のファルス](#farce-b)で作った小さな[クネル](#quenelles-diverses) 20個。
* 小さなマッシュルーム10個[[407]](#footnote-652)。
* オリーブ24個は皮を剥き、種を抜いて詰め物をし、低めの温度で火を通しておく。
* コルニション10個は小さなにんにく形に成形する。
* エクルヴィス（小）5尾は、はさみを背に回して成形する[[408]](#footnote-653)。
* 仔牛の舌肉[[409]](#footnote-654)を厚さ1〜2 cmにスライスしたもの5枚。
* 仔牛の脳[[410]](#footnote-655)を厚さ1〜2 cmにスライスしたもの5枚。
* 小さなフライドエッグ（目玉焼き）5個は、白身の半分程度を切り捨てて形状を整える。
* トリュフのスライス10枚。
* 食パンのスライスをハート形に成形し、提供直前にバターで揚げたクルトン10枚。
* [トマトソース](#sauce-tomate)

#### ガルニチュール・トゥルーズ風[[411]](#footnote-656)

（鶏料理に添えたりヴォロヴォンに詰める）

* [鶏のファルス](#farce-a)で作った標準的な形の[クネル](#quenelles-diverses) 20 個。
* 仔牛または子羊胸腺肉の厚さ1〜2 cmのスライス10枚は[[412]](#footnote-658)を[白く仕上るようブレゼ](#les-braises-de-viandes-blanches)する。
* 雄鶏のとさかとロニョン[[413]](#footnote-659)100 g。
* 白いマッシュルーム200 g。
* トリュフのスライス50 g。
* マッシュルームの茹で汁を加えた[ソース・アルマンド](#sauce-allemande)。

#### ガルニチュール・トゥレーヌ風[[414]](#footnote-660)

（牛、羊の塊肉の料理に添える）

* アリコヴェールとフラジョレ[[415]](#footnote-662)同量ずつをそれぞれちょうどいい具合に火を通し、適量の[ベシャメルソース](#sauce-bechamel)であえる。

【別添】塊肉の煮汁を煮詰めたソース。

#### ガルニチュール・トゥルヴィル風[[416]](#footnote-663)

（魚料理に添える）

* 殻を剥いたクルヴェット[[417]](#footnote-665)の尾の身100 g。
* ムール貝 Lは白ワイン風味で火を通し、身の周囲をきれいに掃除する。
* 白いマッシュルーム（小）10個は渦巻き模様を付ける[[418]](#footnote-666)。
* [ソース・クルヴェット](#sauce-aux-crevettes)。

#### ガルニチュール・チロル風[[419]](#footnote-667)

（牛、羊の赤身肉のグリル焼きに添える）

* 輪切りにした玉ねぎ 250 gに塩こしょうをし、小麦粉をまぶして油で揚げる。
* 粗く刻んだ[[420]](#footnote-669)トマト250 gはバターでソテーする。
* [チロル風ソース](#sauce-tyrolienne)

#### ガルニチュール・ヴェールプレ[[421]](#footnote-670)

**A**. （グリル焼きに添える）

* 普通のクレソンかオルレアン芹のブーケ。
* [じゃがいも・パイユ](#pommes-de-terre-pailles)をこんもり盛る。

【別添】[メートルドテルバター](#beurre-maitre-d-hotel)。

**B**. （白身肉や仔鴨の料理に添える）

* プチポワ300 gとアリコヴェール 300 g、アスパラガスの穂先[[422]](#footnote-672)200 gを混ぜ、バターであえる。
* 澄んだジュ（肉汁）。

#### ガルニチュール・ヴィシー[[423]](#footnote-673)

（牛、羊の塊肉料理に添える）

* [にんじん・ヴィシー](#carottes-vichy)（野菜料理、[にんじん](#carottes)）参照。

#### ガルニチュール・ヴィロフレー[[424]](#footnote-675)

（牛、羊の塊肉料理に添える）

* [ほうれんそう・ヴィロフレー](#epinards-viroflay) 10個（野菜料理、[ほうれんそう](#epinards)参照）。
* 四つ割りにしたアーティチョーク[[425]](#footnote-677)10個は香草風味にソテーする。
* [じゃがいも・シャトー](#pommes-de-terre-chateau) 10個。

#### ガルニチュール・ヴァレフスカ[[426]](#footnote-678)

（魚料理に添える）

* ラングスティーヌ[[427]](#footnote-680)の尾の身10本。
* ラングスト[[428]](#footnote-681)の尾の身をやや斜めになるよう厚さ1〜2 cm の輪切りにしたもの10枚。
* 立派なトリュフのスライス10枚。

#### ガルニチュール・ワシントン

（家禽料理[[429]](#footnote-683)に添える）

* とうもろこし600 gのうち はギリシア風に調理して[[430]](#footnote-684)鶏の詰め物に使う。
* 残りのとうもろこしは、茹でてクリームあえにし、野菜料理用の深皿に入れて供する。

#### ガルニチュール・ザンガラ[[431]](#footnote-685)

（仔牛、鶏料理に添える）

* 脂身のないハムと[赤く漬けた舌肉](#saumure-liquide-pour-langues) 100 gは細さ1〜2 mmの千切りにする。
* マッシュルーム100 gとトリュフ50 gも同様に千切りにする。
* トマト入り[ソース・ドゥミグラス](#sauce-demi-glace)・エストラゴン風味。

endRecette

1. garniture 一般的には「付け合せ」と訳すが、本書におけるガルニチュールはたんなる料理の「付け合わせ」にとどまらず、こんにちではそれ自体がひとつの料理として成立し得るものも多い。そのため、あえて片仮名でガルニチュールとした。なお、「付け合わせ」の意味で「ガルニ」または「ガロニ」などというスラングを用いる調理現場もある。 [↑](#footnote-ref-25)
2. quenelle 仔牛肉や鶏肉、豚肉などと獣脂をすり潰して、しばしば「つなぎ」として後述のパナードを加えて練り、スプーンなどを用いて整形し、沸騰しない程度の温度で茹でる[ポシェ]またはオーブンで焼いたもの。スプーンを2つ使ってラグビーボールに似た形状にしたものが代表的だが、他にもいろいろな形状、大きさにする。 [↑](#footnote-ref-26)
3. [ガルニチュール・フィナンシエール](#garniture-financiere)やそのバリエーションともいえる[ガルニチュール・ゴダール](#garniture-godard)で必須の素材。ロニョンrognonは通常なら腎臓を意味するが、この場合のロニョンは rognon blanc ロニョンブラン（白いロニョン）とも呼ばれるもので、雄鶏の精巣のこと。 [↑](#footnote-ref-27)
4. 正肉以外の部分。例えば内臓や骨髄など。Ris de vea（リドヴォー)仔牛胸腺肉などはこれに含まれる。 [↑](#footnote-ref-28)
5. 本来は「詰め物」の意で、鶏のローストの内臓を抜いた空洞部分に詰めたり、ガランティーヌやパテアンクルートの内部の詰め物などの用途に用いられる。この意味はこんにちでも変化がないが、本文にあるように、クネルにしてガルニチュールの一部にするなど、用途は多岐にわたる。本書ではファルスとして用いられるもののうち、肉および魚肉をベースにしたものをこの節にまとめて分類、説明している。したがって、ここでファルスとして挙げられていないファルスも料理によっては多い（例えば丸鶏の空洞部分に米などを詰めるのもファルス）ことに注意。 [↑](#footnote-ref-29)
6. パナードは本来、パンと水、バターを弱火で時間をかけて煮た粥のようなものを意味した。本書ではその意味を拡大して肉や魚肉をベースとしたファルスを加熱する際に崩れないようにする「つなぎ」として、この語を用いている。そのため、必ずしもパンを材料としていないものが含まれている。 [↑](#footnote-ref-31)
7. 原文では、Rien de plus simple, donc, que … となっており、直訳すると「これ以上に簡単なことはない」と言いきっているが、都度計算しなければならないことに変わりはないので、多少ニュアンスを柔らげて訳した。 [↑](#footnote-ref-33)
8. ここではいわゆるバゲットのようなパンの外側を削り落した白い部分、あるいは食パンの「耳」を切り落した白い部分を使う、ということ。なお、フランスのパンは使う小麦粉の精白度や種類によって、pain complet （パンコンプレ）全粒粉パン、pain de sègle（パンドセーグル）ライ麦パン、精白度の高い小麦粉と食塩、塩、パン種だけで作るバゲットなどの pain と、バターや砂糖を加えて作るヴィエノワズリ（クロワッサンやパンオショコラ、ブリオシュなど）に分けられる。イギリスやアメリカのいわゆる食パン（フランス語 pain de mie パンドミ）は小麦粉、バター、塩、イースト菌、牛乳などで作られている。また、現代フランスでバゲットなどのパンに用いられている小麦粉の精白度は、T-55と呼ばれる灰分 (小麦粉を燃やした際に残る炭水化物およびタンパク質以外の要素)0.5〜 0.6％のものが主流であり、いわゆる食パンpain de mie（パンドミ）やヴィエノワズリにはT-45(灰分0.5％以下)が多く用いられている。このほか T-65（灰分0.62〜0.75％）およびT-80（灰分0.75〜0.9％）、T-110（灰分 1.0〜1.2％）、T-150（灰分1.4％前後、いわゆる全粒粉）のように種類がある。このうちT-45およびT-55はfarine blanche（ファリーヌブロンシュ）と呼ばれ、T-150はfarine complète（ファリーヌコンプレット）と通称されている。灰分が高くなればそれだけ不純物が多いわけだから、粉は薄い茶色あるいはグレーがかった色合いになり、パンを焼く場合などはグルテン形成が難しくなりやすい。そのいっぽうで、香りゆたかなパンを実現しやすいという面もある。結果として、例えば全粒粉パンは香りはいいが固い仕上がりになりやすい。かつては精白度の低い（すなわち灰分の多い）粉ほど重量あたりの価格が安く、パンの価格もそれに比例していた。中世においてはパンの価格は基本的に1ドゥニエ（通貨単位）で、精白度の高いものは200〜300 g、精白度の低いものは700〜800 g程と大きな差があったという。ところで、本書では基本的に小麦粉を使う場合にその精白度についての指示はないが、概ねT-55またはT-45相当のもの考えていいだろう。なお、日本に輸入されている小麦は北米産のものがほとんどで、硬質小麦を粉にしたものが「強力粉」、軟質小麦の場合は「薄力粉」と呼ばれ、精白度合いによる分類は通常なされていないが、製品としては概ねT-45相当あるいはそれ以上の精白度のものが多い。 [↑](#footnote-ref-36)
9. フランジパーヌとは製菓で用いられる、小麦粉、砂糖、卵を混ぜて牛乳とバニラを加えて煮、砕いたマカロンmacaronを加えたクリーム。本文にあるように、このパナード・フランジパーヌにはマカロンは加えないので、作り方のプロセスが途中まで似ていることからの命名だろう。なお、本来のクレーム・フランジパーヌに用いられるマカロンは、現代日本でよく知られているタイプとは異なり、すり潰したアーモンドと卵白、砂糖を混ぜた生地を紙の上にクルミ大に絞り出してオーブンで焼いただけのシンプルなもの。Macaron craquelé（マカロンクラクレ）はこのタイプの代表的なもので、焼く際に膨らんで割れ目が出来ることからクラクレ（裂け目のある）の名称が付けられた。ところで、日本にマカロンが伝わった時期は不明だが、このタイプのものが太平洋戦争前には、アーモンドを落花生に代え、「まころん」の名称でいくつかの製菓会社で製造されるようになり、現在も生産されている。フランス語 macaron の初出はボッカッチョ『デカメロン』のフランス語訳で、原文 maccheroni の訳語として現われる。ただ、このフランス語訳は異本も多く、そのうちの写本のひとつに macaronという語が見られるに過ぎない点で、フランス語への影響という意味では微妙なところだ。むしろ既にフランス語として存在したmacaron と音が似ているからというだけの理由で訳語としてあてた可能性さえある。ボッカッチョの原書におけるマッケーローニはこんにちのそれ（マカロニ）とは違い、ニョッキのようなものだったと解釈されるのが定説であり、「マッケローニやラヴィオリを去勢鶏のブロードで煮る」という文脈で出てくる。次にmacaronという語がフランス語の文献で現われるのは16世紀フランソワ・ラブレーの小説『ガルガンチュアとパンタグリュエル』の「第四の書」であり、長い献立リストの一部として登場する(p.678)。このリストにおいて“Poupelin, Macaron. Tartres vingt sortes.”「ププラン（パティスリの一種）、マカロン、20種ものタルト」と並んでいることから、ボッカッチョのマッケローニとはまったく違うものであることがわかる。また、17世紀には上述のようなマカロンの存在は知られていたという説があり、さらにフランス革命期にカルメル会修道女たちが隠れて作っていたというmacaron des soeurs（マカロン・クラクレのタイプで平たい形状）はナンシーの名物としてこんにちも有名。なおこのmacaron des soeurs のsoeurs は「姉妹たち」の意味ではなく「（修道女である）シスター」のことなので間違えないよう注意。 [↑](#footnote-ref-38)
10. débarasser （デバラセ）バットなどに移す、片付ける、の意。とりわけ前者の意味に注意。 [↑](#footnote-ref-40)
11. fourrré （フレ）詰め物をした。farci （ファルシ）も同様に「詰め物をした」の意だが、後者はより一般的で、前者はオムレツやクレープに中身を詰めて「包む」のが本来の意味。すなわち、このパナードを加えたファルスで、何らかの素材を「包む」と解釈してもいい。とりわけこの fourréには日本料理の用語「射込む」をあてる場合もある。 [↑](#footnote-ref-43)
12. 原文は réduire le lait d’un sixième 直訳すると「牛乳を 量だけ煮詰める」すなわち「$量まで煮詰める」のだが、かえって分かりにくいため、具体的な数字に直して訳した。分量を代えて作る場合には85％まで煮詰めるくらいと考えてもいいだろう。そもそも、じゃがいもの重さが曖昧なのだから、あまり細かい数字にこだわらず臨機応変に考えること。 [↑](#footnote-ref-44)
13. 原文 entrée （アントレ）、現代では「前菜」の意味で用いられるが、本書では Relevé et Entrée 「ルルヴェとアントレ」すなわち肉料理の章に収録されているレシピ、仕立てのこと。これらのうちとりわけ大掛かりな仕立てのものをルルヴェ、それ以外をアントレと考えていい。本来ルルヴェもアントレも魚を主素材にした仕立てが少なからずあったり、17世紀〜 19世紀前半にかけての料理書では、いかに魚料理を大掛かりでゴージャスな仕立てでしかも美味なものにするか、が大きなテーマを占めていた。本書ではこれら四旬節の際などの「小斉」すなわち「肉断ちの料理」にあまりこだわらない傾向があるために「魚料理」としてまとめられている。アントレの場合は、概ね10人前を一皿に盛ったものを指し、現代でも立派にメインの料理として通用するものがほとんど。実際、英語での前菜は hors-d’oeuvre または appetizer の語を用い、メインデュッシュには entree （またはフランス語のまま entrée）の語が現代でもあてられている。 [↑](#footnote-ref-47)
14. pilon （ピロン）形状は日本のすりこ木をやや異なるのが多い。裏漉し用の漉し器（tamis タミ）とともに用いるピロンの場合は、棒の端に円盤状のやや厚い板を付けた形状のものが多かった。現代の手動式のポテトマッシャーのようなイメージだろうか。なお、ここでは大理石の鉢もしくは陶製のボウルを用いて作業していることに注意。現代ではフードプロセッサなどを用いるところだろうが、かつては人力で、力を込めて丁寧に作業していたということは頭に留めておきたい。 [↑](#footnote-ref-48)
15. pocher （ポシェ）。 [↑](#footnote-ref-50)
16. 乳酸発酵させた濃い生クリーム。フランスの生クリームについては[ソース・シュプレーム](#sauce-supreme)訳注参照。 [↑](#footnote-ref-52)
17. crème épaisse fraîche 低温殺菌の後、乳酸醗酵させたとても濃い生クリーム。前出のクレーム・ドゥーブルよりも濃い。 [↑](#footnote-ref-55)
18. 当時の知見であることに注意。卵白が主としてアルブミンで出来ているのは事実だが、肉については現代の知見と大きなズレがある。本書において、赤身肉は「オスマゾーム」という架空の、茶褐色をした美味しさのエキスのようなものが豊富に含まれており、仔牛などの白身肉はアルブミンが主体であるとする考え方が随所に認められる。現代ならイノシン酸の「うま味」とテクスチュア、焼いた場合はメイラード反応による香気成分などが美味しさを感じさせる要素であると考えるところだが、フランス料理は長い歴史においてイノシン酸というアミノ酸の一種が「うま味」成分であるということを知らずに、けれども経験的にイノシン酸の比率が増えるようにブイヨンあるいはフォン、ソースなどの味を追究していった。イノシン酸やグルタミン酸、グアニル酸などのアミノ酸による「うま味」の概念そのものが、20世紀末になってようやく認知されるようになったに過ぎない。あくまでも「経験則」にもとづいて美味しさの探求が行なわれてきたと言える。 [↑](#footnote-ref-57)
19. ゴディヴォgodiveau はフランソワ・ラブレーの小説『ガルガンチュアとパンタグリュエル』の「第三の書」（1546年）が初出。原書の綴りは guodiveaulx。これは「アンドゥイエット（のようなもの）」と一般に解釈されている。ラブレーはこれに先立つ1534年「ガルガンチュア」（=第一の書）において gaudebillaux という表現を用いている。これについては「ゴドビヨとは、たっぷり肥育した牛のトリップ（胃と腸）のこと」と本文で説明している。これらを敷衍すると、ゴディヴォはもともと牛などの胃や腸を刻んで詰めた腸詰すなわちアンドゥイエットのことだった、と考えたくなっても不思議はない。しかし、たとえ16世紀のラブレーにおけるゴディヴォが当時アンドゥイエットと呼ばれるものとほぼ同じだったとしても、アンドゥイエット andouilette がアンドゥイユ andouille に縮小辞を付したものであることから、中世のアンドゥイユを確認する必要が出てくる。14世紀末に書かれた『ル・メナジエ・ド・パリ』においてアンドゥイユは確かに「細かく刻んだ胃や腸を、腸詰にする」という説明がまず出てくるが、その他に、牛の第１胃だけを詰めるもの、豚のコトレットを切り出した端肉を材料にするもの、胸腺肉やレバーを掃除した残りの肉を材料にするもの、が挙げられている(t.2,p.127)。これに従うなら、中世におけるアンドゥイユとは素材の定義があまりはっきりしていなかったと考えられる。ところが17世紀、ピエール・ド・リュヌ『新料理の本』（1660年）に「スペイン風アンドゥイエット」というレシピがある。概要を記すと、仔牛肉を細かく刻む。豚背脂少々、香草、卵黄、塩、こしょう、ナツメグ、粉にしたシナモンを加える。豚背脂のシートで巻いてアンドゥイエットの形状にする。串を刺してローストする。ローストする際に滴り落ちてくる肉汁は受け皿で受ける。火が通ったらその肉汁をかける。茹で卵の黄身8〜10個分と細かくおろしたパン粉を順につけて、しっかりした衣を作る。提供時にレモン汁と羊のジュをかけ、揚げたパセリを添える、というものだ。1693年刊マシアロ『宮廷および大ブルジョワ料理の本』では豚のアンドゥイユ、仔牛のアンドゥイユとともに、仔牛のアンドゥイエットというレシピが掲載されている。最後のものには材料として「細かく刻んだ仔牛肉、豚背脂、香草、卵黄、塩、こしょう、ナツメグ、シナモンを加えて作る」とある(pp.108-109)。また、1750年に出版された『食品、ワイン、リキュール事典』でも、アンドゥイエットは「細かく刻んだ仔牛肉を楕円形に巻いたもの」と定義されている。実際、17、18世紀の料理書に出てくるアンドゥイエットは腸詰であるかどうかは別にしても、仔牛肉を主材料にしたものが多い。18世紀ヴァンサン・ラ・シャペル『近代料理』第1巻のアンドゥイエットも細かく刻んだ仔牛肉を豚の腸に詰めて作る。さて、ゴディヴォに戻ると、17世紀、1653年刊の『フランスのパティスリの本』（ラ・ヴァレーヌが著者だと言われている）にはFaire un pasté de gaudiueau 「ゴディヴォのパテの作り方」という節があり、仔牛腿肉あるいは他の肉と脂身を細かく刻んだもの、をパテ（≒パイ包み焼き）に入れる。つまりここでも「仔牛腿肉」の使用が前提となっている。したがって、これら勘案すれば、ラブレーのゴディヴォもまた仔牛肉を材料にしていたものだった可能性は充分に考えられるだろう。 もちろんゴドビヨという別の巻で出てくる名詞との関連性は無視出来ないものだが、中世〜ルネサンス期において、食にかかわる名詞、概念がしばしば曖昧だったことを考えると、多少のわかりにくさは許容せざるを得ない。したがって、本書において仔羊腿肉とケンネ脂を使うゴディヴォを「古典的」なファルスとして扱っているのはまことに正鵠を射ていると言えよう。 [↑](#footnote-ref-58)
20. 氷を入れて作る方法についてはカレームが1815年刊『パリ風パティスリの本』の「シブレット入りゴディヴォ」原注において詳しく論じている。「不思議なことだが、氷を入れることでゴディヴォが滑らかなテクスチュアになり、素晴しくふんわりとしてとてもいい柔らかさに仕上がる。ゴディヴォが変質してしまうと、部分的とはいえそのクオリティはまったく失なわれてしまう。これは夏によく起こる事で、あまりに暑いとその熱で牛脂が仔牛肉としっかりつながらなくなってしまうからだ。一方（仔牛肉）は水分を含んでいて、もう一方（牛脂）は脂質そのものだからだ。だから、夏の暑い時期には必ず氷を加えて作るべきであり、逆に冬場はそこまでする必要はない(p.142)」。ほぼ同時期のヴィアール『王国料理の本』 1817年版においてゴディヴォのレシピの末尾に、「夏に、水の代わりに少量でも氷を使えるならそのほうがずっといい仕上がりになる(p.145)」と書かれている。これは、製氷機、冷凍庫が実用化されるのが19世紀中頃なので、それよりやや早い時代ということになり、カレームの主たる活躍の舞台であった食卓外交というものが、いかに贅沢だったかを示しているとも言えよう。言うまでもなく、17〜18世紀の料理書、パティスリの本においてゴディヴォのレシピは多く見られるが、氷の使用について言及したものはいまのところ見つかっていない。 [↑](#footnote-ref-60)
21. 腎臓の周囲を厚く覆っている脂肪。融解温度が低く、精製して牛脂（ヘット）の原料となる。 [↑](#footnote-ref-62)
22. 大きなバット。 [↑](#footnote-ref-63)
23. 少量を、沸騰しない程度の温度で火を通し（ポシェ）て様子を見ること。 [↑](#footnote-ref-64)
24. 原文 garniture ガルニチュールの意味が広いことに注意。 [↑](#footnote-ref-66)
25. pocher （ポシェ）。 [↑](#footnote-ref-67)
26. pochage à sec 直訳すると「乾燥した状態でポシェすること」。つまり水（湯）を用いずに、pocher と同様に低めの温度で加熱することを指している。 [↑](#footnote-ref-68)
27. このレシピは第二版以降。このファルスが仔牛肉が材料ではなくパナードも使うにもかかわらずゴディヴォの名称である根拠はおそらく、ケンネ脂を用いていることだろう。なお、これを用いたブロシェのクネルの起源については、リヨンのシャルキュトリ（豚肉加工業者）であるオ・プチ・ヴァテルの店主ルイ・レグロスが1907年に創案したものだという説がある。しかしこの説は、1907年の本書第二版にファルスとクネル両方のレシピが収録されているといることで否定されよう。また、19世紀前半にオーヴェルニュ・ローヌ・アルプ地方にある宿屋の主J.-F. モワーヌなる人物が、宿泊客を呼び込むための料理としてブロシェの身と卵、小麦粉で作ったクネルを創案し、これがリヨンに伝わったという説もある。ただしこれは信憑性がさほど高くないうえに、そもそもケンネ脂を使わないのであれば、その後のリヨン風ゴディヴォとは似て非なるものということになろう。魚のすり身をクネルにすることはローマ時代後期の『アピキウス』（この場合は人物ではなく料理書の意）以来、ヨーロッパにおいてごくあたりまえのように行なわれてきたことだ。いずれにしても、本書では[ブロシェのクネル　リヨン風](#quenelles-de-brochet-lyonnaise)のレシピでのみこのファルスが用いられることになる。その意味でも、「ブロシェのクネル　リヨン風」という料理が20世紀初頭に大流行したものだったことは間違いなく、そのことが理由で第二版においてレシピが追加されたと考えられる。 [↑](#footnote-ref-70)
28. brochet ノーザンパイク、和名キタカワカマス。カワカマス属の淡水、汽水魚。 [↑](#footnote-ref-72)
29. 装飾用、あるいは中に別の食材を射込んだ大きなクネルを作る目的なので、加熱後はしっかりとしたテクスチュアとなる。クネルにする場合も、アトレと呼ばれる飾り串を刺して料理を飾るのが主要な目的で、トリュフを射込むなど、料理としてきちんと成立していた。なおアトレはエスコフィエの時代にフランスではほぼ用いられなくなっていたが、アメリカ経由で 19世紀中頃のフランス料理をベースに始まった日本の西洋料理では、20世紀になってからも使われ続けていたという。 [↑](#footnote-ref-74)
30. ここでゴディヴォのように小見出しがあって然るべきところだが、初版には小見出しの類が一切なかったので、第二版改訂の際に見落とされてそのままになったのだろう。本書におけるファルス・グラタンの定義が、決して「グラタン用」ファルスではないことに注意。語源的には gratin < gratter （グラテ）引っ掻く、であり、元来はbouillie（ブイイ）という粥のようなものの鍋底や隅に貼り付いた部分のことをグラタンと呼んだ。 18世紀マラン『コモス神の贈り物』には「グラタン」という名称のファルスがある。これは、鶏胸肉、レバー、牛の骨髄、香草などと卵黄をすり潰して練ったもの(t.1, p.143)。また仕立てとしてのグラタンは深皿にこのファルスを敷き詰め、その上に別途調理した素材をのせてソースをかけ、フルノーの端でファルスが容器に貼り付く程度に加熱する（仔牛の耳のグラタン(id., p.209)、エクルヴィスのグラタン(id., pp.171-172）がある。その後、グラタンという名称のファルスは他の料理書に記されなかったが、 1868年のデュボワとベルナールの『古典料理』においてfarce à gratin de gibier, farce à gratin de foie-grasの2つのレシピが掲載され (p.125)、その約半世紀後『料理の手引き』において完全に復活したが、その頃にはグラタンという仕立てがまったく別の、こんにち我々がよく知っているものへと変わってしまっていた。このため、本書におけるグラタンの説明(原書pp.405-407)においてもこれらのファルス・グラタンは用いられない。 [↑](#footnote-ref-75)
31. pâté とは本来、生地で素材を包んで焼いたもの全般を指す。こんにちではその意味が失なわれつつあり「パイ包み」のような表現をとることも多い。決して英語のpatty(小型のミートパイ、ハンバーガーのパティなど)と混同しないこと。 [↑](#footnote-ref-77)
32. Entrée アントレ。[パナードとバターを用いるファルス](#panade-a)訳注参照。 [↑](#footnote-ref-78)
33. 原文は初版から一貫して、2 grammes d’épices 直訳すると「香辛料2 g」としか記されていないが、フランスでもっともポピュラーなミックススパイスであるquatre-épicesカトルエピスの場合は、こしょう、ナツメグ、クローブ、シナモンの粉末のミックス。また「オールスパイス」単独を意味することもある。なお、1907年の英語版には、ローリエ5オンス、タイム3オンス、コリアンダー3オンス、シナモン4オンス、ナツメグ6オンス、クローブ4オンス、ジンジャーパウダー3オンス、メース3オンス、黒こしょうと白こしょう同量ずつ計10オンス、カイエンヌ1オンス、を粉末にして保存すべし(p.75)、とあるが、フランス語原書にこのミックススパイスのレシピはいずれの版でも記されていない。 [↑](#footnote-ref-79)
34. 肉を焼く際に肉から浸み出た肉汁が濃縮して鍋底に貼り付いているのを、何らかの液体を注いで溶かし出すこと。意味としては「焦げ」を取ることではないので注意。 [↑](#footnote-ref-80)
35. lapin de garenne (ラパンドガレーヌ)、野生の穴うさぎ。いわゆる野うさぎlièvre（リエーヴル）とは肉質も違い、まったく別のものとして扱われる。この穴うさぎを家畜化したものが、いわゆるlapin（ラパン）。 [↑](#footnote-ref-83)
36. étuver （エチュヴェ）。 [↑](#footnote-ref-84)
37. 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-86)
38. 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-87)
39. émincé < émincer （エマンセ）薄切りにする、スライスする。 [↑](#footnote-ref-88)
40. 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-89)
41. 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）ことを指す。 [↑](#footnote-ref-90)
42. 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あるいは肝炎などのリスクがあるので注意。 [↑](#footnote-ref-91)
43. [ファルス・グラタン A](#farce-gratin-a)訳注参照。 [↑](#footnote-ref-95)
44. chair à saucisses （シェラソシス）。料理書によってはよく出てくる表現なので覚えておくといいだろう。 [↑](#footnote-ref-97)
45. flamber （フロンベ）。フランベする。鍋に入れて火にかけるとコニャックのようにアルコール度の高い酒類はすぐにアルコール分が揮発して非常に燃えやすくなる。 [↑](#footnote-ref-99)
46. poids net （ポワネット）。 [↑](#footnote-ref-101)
47. 廃棄分なども含めた全重量は poids brut （ポワブリュット)。 [↑](#footnote-ref-102)
48. 本書において魚を「煮る」あるいは「茹でる」場合、通常はクールブイヨンか塩水で沸騰させない程度の温度で火入れをする（ポシェ）。料理の仕立てとしての「ブレゼ」は基本が牛、羊の赤身肉であり、仔羊、仔牛、家禽などはやや例外的な位置付けとして「ブレゼ」が存在する。同様に、サーモン、大型のトラウト、チュルボ、チュルボタンなどについても「ブレゼ」という仕立ての方法が[「第6章魚料理」](#cuisson-des-poissons-par-le-braisage)において説明されているので併せて読んでおきたい。 [↑](#footnote-ref-104)
49. laitance （レトンス）。伝統的な高級料理では鯉の白子が一般的に使用された。他に鯖や鰊の白子も食用とするが、日本のようにスケトウダラの白子を食材とするケースはほとんどないと思われる。 [↑](#footnote-ref-107)
50. ローマ時代後期に成立した料理書アピキウスにも甲殻類やイカをはじめとした各種素材のすり身を丸めて作るクネルとも呼ぶべきレシピが多く見られるように、とても古くからある調理だが、フランス語のquenelleという語それ自体は意外と新しく、18世紀頃に定着したと思われる。語源はドイツ語の Knödel （クヌーデル）すなわちボール状にした食べものを意味する語からの移入と考えられている。荘厳で華麗な装飾を施した大掛かりな仕立てがとりわけ好まれた17、18世紀の宮廷料理においてその装飾の一部としてクネルの利用が広まり、発達したのだろう。また、[ゴディヴォ](#godiveau)の訳注において触れたように、ピエール・ド・リュヌのアンドゥイエットなどは仔牛肉をすり潰したものを棒状にして豚背脂で包んで焼くという、まさしく本書におけるゴディヴォの調理法に近いものであり、これもまた一種のクネルと言えるだろう。 [↑](#footnote-ref-109)
51. ロニョンrognonは通常は腎臓のことだが、rognon de coq は精巣のこと。高級食材として珍重された。 [↑](#footnote-ref-111)
52. 料理用語としての appareil アパレイユとは、具体的な何かを指す言葉ではなく、、という一種の概念。現実には、キッシュのアパレイユ（生クリームと卵、塩漬け豚バラ肉など）、クレーム・ブリュレのアパレイユ（卵黄、砂糖、生クリーム、牛乳）というように用いられるが、概ね、 、と考えていい。アパレイユの概念としては、まったくの固形物である、3〜4 mmのさいの目に切った香味野菜（場合によってはハムも入る）である[マティニョン](#matignon)も appareil à matignon と表現されることはフランスの料理書においては珍しくないし、本節の[デュクセル・セッシュ](#duxelles-seche)もまたアパレイユの一種に含められる。実際のところ、アパレイユという語はそれぞれの調理現場および料理人によって使い方がさまざまであり、概念としての理解も必ずしも共通しているとは限らない。本書では基本的に、上述のように加熱凝固する液体の場合と、半固形状あるいはクリーム状のものを指す場合がほとんど。また、既出の[ソース・ヴィルロワ](#sauce-villeroy)などもまた、ソースというよりはむしろアパレイユと呼んでおかしくないものだろう。 [↑](#footnote-ref-112)
53. クロケットは日本のコロッケの原型となったもので、細かく切った素材をじゃがいものピュレや[ベシャメルソース](#sauce-bechamel)であえて円盤または円筒形に整形してパン粉衣を付けて揚げたもの。クロメスキは正六面体（サイコロ形）にすることが多く、コロッケとアパレイユが共通のため、形状が違うだけでクロケットのバリエーションという見方もあるが、ポーランド語のkromesk（薄く切ったもの）が語源とされる。 [↑](#footnote-ref-114)
54. dauphin（王太子）、dauphine（王太子妃）、duc（公爵）、 duchesse（公爵夫人）、mariquis（侯爵）、marquise（侯爵夫人）。いずれも王家、貴族の位階（爵位）を表わす語だが、特に理由もなく料理名に付けられることが非常に多い。 [↑](#footnote-ref-116)
55. マントノン夫人（出生名フランソワーズ・ドビニェ 1635〜1719）。はじめはマントノン侯爵夫人としてルイ14世とモンテスパン夫人の間に生まれた子どもたちの非公式な教育係となり、モンテスパン夫人の死後、ルイ 14世と結婚した。彼女の名を冠した料理はここで言及されている[羊のコトレット　マントノン](#cotelettes-maintenon)の他、卵料理、菓子などにある。「羊のコトレット　マントノン」は彼女自身が考案したとも、ルイ14世付の料理人の考案ともいわれているが、いずれも憶測の域を出ない。なお、côtelette（コトレット）とは仔牛、羊の背肉を骨付きで肋骨1本ずつに切り分けたもの。日本語では、仔羊の場合ラムチョップと呼ばれることも多い。 [↑](#footnote-ref-118)
56. étuver （エチュヴェ）。 [↑](#footnote-ref-120)
57. Salpicon à la Monglas（サルピコンアラモングラ）とも呼ばれものとほぼ同じ。サルピコンはせいぜい5 mm角くらいの小さなさいの目に切ったもののこと。他の用途としては、ブシェ（パイ生地で作ったケースに詰め物をしたもの。本書ではオードブルに分類されている）やタルトレット（小さなタルト）のにする。カレーム『19世紀フランス料理』にはプロフィットロール（小さな丸いパンの中身を刳り貫いたもの）にフォワグラと赤く漬けた舌肉とマッシュルームのサルピコンを詰めた「プロフィットロールのポタージュ　モングラ」が掲載されている(t.1, p.180)。また1806年刊のヴィアール『帝国料理の本』にはローストしたペルドローの胸肉とマッシュルーム、トリュフのサルピコンをソース・エスパニョルなどであえた「ペルドロー・モングラ」が掲載されている (pp.265-266)。それ以前の主な料理書にこの料理名は見当たらないが、17 世紀のモングラ侯爵 François Clermont Marquis de Montglas （生年不詳〜1675）の名を冠したものらしい。 [↑](#footnote-ref-121)
58. julienne （ジュリエーヌ）。 [↑](#footnote-ref-123)
59. [アパレイユ・マントノン](#appareil-maintenon)からここまで3種のアパレイユはいずれも、羊のコトレット（ラムチョップ）の片面だけを焼いて、その表面をよく拭い、まだ焼いていない面を下にして、焼いた側の面にこれらのアパレイユを塗る、あるいは盛り上げてからオーブンに入れるという同工異曲とも言うべき仕立てに用いられる。ここで、アパレイン・マントノンとこのプロヴァンス風アパレイユの「用途」の部分の原文には動詞farcirあるいはその過去分詞farci(es)が用いられているのはとても興味深いと言えよう。farcirを日本語の「詰め物をする」と等価と考えてはうまく理解できないケースのひとつで、日本語としてはこの場合「盛る」のほうがむしろ適切だろう。 [↑](#footnote-ref-124)
60. 本文に指定はないが、原則としては[ファルス A](#farce-a)か、[盛り付けの縁飾りおよび底に敷いたり、詰め物をしたクネルに用いる仔牛のファルス](#farce-de-veau-pour-bordures)を用いることになるだろう。 [↑](#footnote-ref-127)
61. moule à bordure（ムーラボルデュール）、ボルデュール型ともいう。大きなリング型で、表面に山形の刻み目（浮き彫り模様）の入ったタイプ（moule historié ムールイストリエ、またはmoule cannelé ムールカヌレ）と、特に模様の入っていないプレーンなもの(moule uni ムールユニ) の2種に大別される。 [↑](#footnote-ref-128)
62. 原文pocher（ポシェ）。ここまでにも何度も出てきた表現だが、茹でる場合は「沸騰しない程度の温度で加熱すること」であり、このように型に詰めた場合には湯をはった天板に型をのせてやや低温のオーブンに入れてゆっくり加熱することになる。 [↑](#footnote-ref-129)
63. 原文 oeuf poché をそのまま訳したが、表面に飾りとして用いるのは固茹で卵の白身をスライスして型抜きあるいはナイフできれいに切ったものを使うことが多い。 [↑](#footnote-ref-130)
64. chartreuse 本文にあるように、野菜を装飾に用いた仕立てのひとつ。シャルトル会修道院で作られている同名のスピリッツがあるが、料理におけるシャルトルーズ仕立てもシャルトル会修道院に由来しているという。シャルトル会は大斉、小斉の決まりに厳格で、野菜を多く食べる修道生活を送っていたことで有名。そのことにちなんだ仕立ての名称と言われている。この仕立ての文献上の初出は1914年刊ボヴィリエ『調理技術』第2巻の「りんごのシャルトルーズ仕立て」と思われる。これは今でいうデザートに位置するもので、りんごをサフランやアンゼリカとともに煮て黄色や緑に染め、もとの白い果肉、皮の赤など、それら色合いを組み合わせて美しく型の底面を側面に貼り付け、内部をりんごのマーマレード（≒ジャム）で満たす、というもの(t.2, pp.149-150)。このボヴィリエのシャルトルーズは「原型」というよりはむしろ「バリエーション」的なものであることが、レシピ本文の文面から伺える。そのため、いつごろ成立した仕立てなのかは不明だが、いずれにしてもシャルトルーズはカレームが「アントレの女王」と呼んだ程に手の込んだ華やかな仕立てとして19世紀前半には定着していた。基本的には、円筒形の型に拍子木に切ってそれぞれ下茹でしたにんじん、さやいんげん、かぶ、などの野菜をびっしりと貼りつけて崩れないようにファルスで塗り固める。その内側に、「ペルドリのシャルトルーズ」の場合は、下茹でしたサヴォイキャベツとペルドリ（ペルドロー ≒山うずら、の成鳥）をブレゼしたものを詰め、型の上面（提供するときは底面になる）に蓋をするようにファルスを塗ってから、湯煎にかけてファルスに火を通して固める。裏返して型から外して供する、というもの。野菜の配置、配色が重要で技術のいる仕立て（ヘリンボーンのようなパターンが比較的多かったようだ）。なお、「ペルドローのシャルトルーズ」と「ペルドリとサヴォイキャベツのブレゼ」を混同しているケースが日本でよく見られるが、シャルトルーズとはあくまでも数種類の野菜とファルスで表面を装飾する仕立てを意味しているので注意。 [↑](#footnote-ref-132)
65. おなじ縁飾り（ボルデュール）でも、美味しく出来得るものと、食べもので出来てはいるけれども実際には食べないことを前提とした装飾では、本書において明らかに扱いが異なる。この「白い生地で作る縁飾り」および次項「ヌイユ生地で作る縁飾り」は後者にあたるため、さして重きを置いた説明になっていない。 [↑](#footnote-ref-133)
66. saindoux （サンドゥー）精製した豚の脂 [↑](#footnote-ref-135)
67. 原文では fécule （フェキュール）すなわち「でんぷん」としか指示がないが、fécule de maïs （フェキュールドマイス）コンスターチがいいだろう。 [↑](#footnote-ref-136)
68. 野菜などを乾燥させるためなどの目的で使用する低温で用いるオーブンの一種。 [↑](#footnote-ref-137)
69. repère （ルペール）ここでは小麦粉を卵白に加えて混ぜた糊のこと。通常は銀などの金属製の皿に装飾を貼り付ける際に用いる。この場合は事前に皿を熱しておき、手早く装飾のパーツを貼る。現代ではほとんど行なわれていない手法。小麦粉と水で作り鍋の蓋に目張りをするための生地も同じ用語だが、いずれのケースについても「ルペール」という用語は現代の日本の調理現場であまり多用されていない。 [↑](#footnote-ref-138)
70. フランス語でpain（パン）とだけ言う場合はバゲットに代表されるリーンなパンを指すのが普通で、イギリス式およびアメリカ式の「食パン」は pain de mie（パンドミー）と呼ばれて区別される。 [↑](#footnote-ref-141)
71. バターには少なからずカゼインなどの不純物が含まれており、それらが焦げや色むらの原因となるので、充分よく澄んだバターを使うこと。 [↑](#footnote-ref-142)
72. 俗説では17世紀にユクセル侯爵 Marquis d’Uxelles（マルキ デュクセル）に料理長として仕えていたラ・ヴァレーヌが創案し、主人の名を付けたとされている。d’ は de + 母音の短縮形（フランス語文法ではエリジオンという）。貴族の場合は領地名の前に de (≒ of, from) を付ける慣習があり、爵位 de 領地名、というのが正式な呼び名として用いられていた。Uxellesは母音で始まるからd’Uxellesとなり、それが料理用語としてひとつの単語となりduxellesとして定着したという。しかし、 duxelles（デュクセル）あるいはそれに類似する名称が用いられるようになったのは19世紀以降であり、文献によって綴りも安定していない。19世紀末のファーヴル『料理および食品衛生事典』では duxel という綴りで項目が立てられている（なお、ファーヴルはデュクセルをアパレイユの一種と明確に定義している）。さらに時代を遡っていくと、オドの1858年版ではDurcelle（デュルセル）またはDuxelleという名称で呼ばれていると記述がある(p.167)。1856年刊グフェ『料理の本』ではd’Uxelles (p.72)。 1833年刊カレーム『19世紀フランス料理』第3巻には、sauce à la Duxelle「ソース・デュクセル」が掲載されている。これはあくまでも「ソース」ではあるが、ベースとしてマッシュルームのみじん切りを使っている点は他と同様。さらにヴィアール『王国料理の本』1820年版(p.74) および1814年刊ボヴィリエ『調理技術』(p.73)には、のちのデュクセル・セッシュとほぼ同様のものがDurcelleの綴りで掲載されている。カレームは[マヨネーズ](#mayonnaise)の訳注でも見たとおり、料理名の綴りに独自のこだわりを持つ傾向が強かったので、あるいはカレームがdurcelleからduxelleへの転換点として存在している可能性はある。Durcelleの語としての成り立ちは不明だが、人名（名字）に時折見られる綴りのため、何かの由来があったことまでは推察される。以上を考慮すると、ユクセル侯爵の名を冠したという説がどんなに早くとも19世紀中葉以降のものだとわかる。フランス語の/R/と/k/の音がやや似て聞こえることがあるために、はじめdurcelleと呼ばれていたアパレイユがduxelleとなり、ひいては歴史上の人物Marquis d’Uxellesユクセル侯爵に結びつけられるようになった、と考えられよう。とはいえ、17世紀はいわゆるマッシュルームの人工栽培が実用化され、食材として流行した時代でもあっため、ラ・ヴァレーヌとユクセル侯爵をこのアパレイユに関連付けたもまったくの見当違いでとは言えまい。 [↑](#footnote-ref-143)
73. sec / sèche （セック/セッシュ）乾燥した、水気のない、の意。 [↑](#footnote-ref-144)
74. farci （ファルシ）詰め物をした、の意。 [↑](#footnote-ref-146)
75. 本書における「大さじ1杯」の表現は非常にあいまいで、ざっくりとした分量表示であることに注意。 [↑](#footnote-ref-148)
76. 玉ねぎには、完熟、乾燥させた際に表皮が黄色いタイプと白いもの、赤紫色の3系統がある。黄色系統の玉ねぎはフォンなどに用いられることが多い（日本ではこのタイプがほとんど。また「泉州黄」という品種はフランスの野菜栽培の専門書でも言及がある程に栽培特性とクオリティが高く評価されて、フランスでも栽培されている）。白玉ねぎ（oignon blanche オニョンブロンシュ）は生食やその他の調理、とりわけ小さいものは下茹でしてからバターで色よく炒めて（グラセ）ガルニチュールに用いられる。火が通りやすく、甘いものが多い。赤紫のものは品種によって特性が違うが、加熱調理、生食いずれにも用いられる。 [↑](#footnote-ref-150)
77. 20世紀末頃から日本の種苗メーカーが育種した品種も栽培されるようになってきているため、あえて「きゅうり」と訳したが、伝統的な concombre （コンコンブル）は太さ4〜5 cm、長さ30〜45 cm程度まで大きくするのが一般的で、日本の現代品種と異なり表皮は固く、苦味やアクは少ない。種の部分をスプーンなどで取り除いて、そこに詰め物して加熱調理する。また、生のまま輪切りにして食べることも多い。 [↑](#footnote-ref-151)
78. 表面に焦げ目を付けることを gratiner （グラティネ）という。 [↑](#footnote-ref-152)
79. pocher （ポシェ）。本来は沸騰しない程度の温度で茹でることを指すが、この場合は比較的低温のオーブンで加熱調理するという意味。 [↑](#footnote-ref-153)
80. bonne femme（ボヌファム）は「おばさん」くらいの意。家庭風、田舎風の素朴さを感じさせる料理に付けられる名称。 [↑](#footnote-ref-154)
81. ブラウン系の派生ソースの節で、明示的にこのトマトエッセンスの使用に言及しているレシピは2つのみだが、必ずしもそのことにこだわず、適宜、必要に応じて使うのがいい。 [↑](#footnote-ref-158)
82. 実際、本書においてこれらを用いる指示は非常に少ないが、まったくないわけでもない。ただ、エスコフィエが乗り越えたいと願ったデュボワとベルナールの『古典料理』がこれらの装飾的な台の作り方にかなりのページを割いていることと比較すると、驚くほどに素気なく短かい説明で終わっている。 [↑](#footnote-ref-160)
83. 説明的に訳したが、原文は repèreの1語。[白い生地で作る縁飾り](#bordures-en-pate-blanche)および訳注参照。 [↑](#footnote-ref-161)
84. étuve 主として野菜の乾燥などを目的とした低温専用のオーブン。 [↑](#footnote-ref-163)
85. portugais(e) （ポルチュゲ/ポルチュゲーズ）は形容詞の場合は「ポルトガルの」の意。名詞の場合はポルトガル人。ここでは大文字で書き出していることから名詞と考えられる（なお現代フランス語の正書法では文頭以外の語は固有名詞のみ大文字で始めることになっており、普通名詞を文中で大文字にすることはないが、料理名などの場合は比較的自由に大文字を使う傾向にある）。すなわち「ポルトガルの女」くらいの意味にとることが可能。ちなみに、このレシピとはまったく関係ないが、、*Lettres Portugaises* （レットルポルチュゲーズ）『ぽるとがる』という題名の本が17世紀にフランスで出版され人々の感動を誘った。リルケや佐藤春夫が自国語に翻訳、翻案したものも有名。実在したポルトガルの修道女マリアナ・アルコフォラドがフランス軍人に宛てた恋文をまとめた、事実にもとづく書簡集と考えられていたが、20世紀になってから、ガブリエル・ド・ギユラーグという男性文筆家によるまったくの創作であることが証明された。いわゆる「書簡体小説」である。とはいえ作品の文学的価値はまったく減じることのない名作。書簡体小説という形式は18世紀に流行し、ゲーテ『若きウェルテルの悩み』やラクロ『危険な関係』、ルソー『新エロイーズ』などの名作がある。19世紀前半にはその流行も落ち着き、バルザック『二人の若妻の手記』などはこの小説形式の流行の最後を飾る名作のひとつとして名高い。なお、トマトは16世紀に既にフランスにもたらされており、16世紀末に出版されたオリヴィエ・ド・セール『農業経営論』では「美しいが食べても美味しくない」と記されている。食材として広く普及したのは19世紀以降であり、爆発的な流行現象とさえいえるほどだった。第二帝政期を代表する小説家のひとりフロベールの遺作『ブヴァールとペキュシェ』にも農業に挑戦した2人の主人公がトマトの芽掻きをする必要があることを知らなかったために失敗したエピソードが描かれている。「オマール・アメリケーヌ」や「舌びらめ　デュグレレ」などトマトが重要な役割を果している料理が多く創案され、フランス料理の歴史において19世紀という時代を象徴する食材のひとつともいえる。 [↑](#footnote-ref-164)
86. トマトは品種にもよるが、混ぜずに弱火で加熱すると固形物が沈殿し、水分が上澄みになる。ここでは濃縮トマトペーストになるほどは煮詰めず、その上澄みがなくなるまで、という解釈でいいだろう。 [↑](#footnote-ref-166)
87. フランス語では kache （カシュ）、Kacha （カシャ）とも。日本語ではカーシャと呼ばれるほうが多いようだ。もとはロシアなどスラブ諸国における粥の総称でロシア語では каша 。フランス料理に取り入れられ、そば粉やセモリナ粉でつくったクレープのようなものを意味するようになった。このカーシャはポタージュのガルニチュール、つまり「浮き実」となる。 [↑](#footnote-ref-167)
88. 原文 pour un service （プランセルヴィス） フランス宮廷料理の時代から、ロシア式サービスの普及しはじめた頃まで、格式ある宴席での料理を作る際の単位としてserviceが用いられた。1 service は概ね10人分。現実には8〜12人くらいの間で融通を効かせて運用されていたようだ。本書のレシピの分量は多くが1 serviceすなわち約10人分で書かれている。 [↑](#footnote-ref-169)
89. ここでは動詞 détremper （デトロンペ）が使われているが、faire un détrempe （フェランデトロンプ）と同義で粉が吸水して捏ねる前の状態（塊）のこと。 [↑](#footnote-ref-170)
90. casserole russe （カスロールリュス）直訳すると「ロシアの片手鍋」だが、通常は深い片手鍋をそう呼ぶ。 [↑](#footnote-ref-171)
91. 原文 un emporte-pièce rond de la grandeur d’une pièce de 2 francs 「2フラン硬貨の大きさの円形の抜き型」。フランはヨーロッパ通貨統合前のフランスの通貨単位。2フラン硬貨は概ね26〜27 mm。 [↑](#footnote-ref-172)
92. サーモンなどをブリオシュ生地で包んで焼いた料理。これを作る際に、厚さ1 cmくらいに切ったサーモンの身とこのカーシャまたは米を互いに層になるようにして、ブリオシュ生地で包んで焼く。 [↑](#footnote-ref-174)
93. pocher （ポシェ）。 [↑](#footnote-ref-176)
94. 1935年以来首相官邸として使われているマティニョン館を18世紀に所有していたジャック・ド・マティニョンの料理人が創案したものといわれているが真偽は不明。料理用語としての初出はおそらく1856年刊デュボワ、ベルナール共著『古典料理』。ここでは「マティニョンのフォン」として、「器具でお削りおろした豚背脂、同量のバター、生ハムのスライス数枚、薄切りにしたにんじんと玉ねぎ、マッシュリュームの切りくずを弱火にかけて軽く色付くまで炒め、ローリエの葉、塩、こしょうを加えてからマデイラ酒かソテルヌのワインをひたひたに注ぎ、強火でグラス状になるまで煮詰める。これを串焼きあるいはオーブン焼きにする塊肉を覆うのに使う。魚料理の場合には豚背脂とハムをバターか植物油に代える(p.71)」となっている。これ以前の主要な料理書にmatignonの語はまったく見られないが、 1858年版のオドにおいて「ミルポワとマティニョンは野菜と豚背脂、ハムを煮てグラス状に煮詰めたガルニチュール。鶏やジビエを串刺しでローストする際にこれで覆ってさらにバターを塗った紙で包む。高級料理でしかほとんど用いられない(p.167)」とされている。 [↑](#footnote-ref-177)
95. 18世紀にガストン・ピエール・レヴィ・ミルポワ公爵（1699〜1757）の料理人が考案したといわれているが真偽は不明。料理書における初出はおそらく1814年刊ボヴィリエ『調理技術』(p.61)だが、非常に厄介な問題を含んでいる。というのも、まずpoêle（ポワル）という名称のソースがあり（これがのちのà la poêle > poêlé という調理の歴史につながる）、   それは、さいの目に切った仔牛腿肉2 kgとハム750 g、器具を使っておろすかさいの目に刻んだ豚背脂750 g、さいの目に切ったにんじん5〜6本、玉ねぎ8個は切らずにそのまま、ブーケガルニとしてパセリ、シブール（≒葱）、クローブ、ローリエの葉2枚、タイム、バジル少々と外皮を剥いて種を取り除いたレモンのスライスを、500 gのバターで弱火で炒め、ブイヨンかコンソメを注ぎ、4〜5時間アクを引きながら煮込み、漉す、というもの。そして、ミルポワとはこのポワルにブイヨンの 量をシャンパーニュか上等の白ワインにして作ったもの、となっている。 1833年のカレーム『19世紀フランス料理』第1巻におけるミルポワも同工異曲であり、さいの目に切った材料をブイヨンで煮込んで布で絞り漉したもの。さて、1856年のデュボワ、ベルナール共著『古典料理』においては「ミルポワのフォン」としてソースのベースとして掲載されている。概要は、器具を用いておろすか細かく刻んだ豚背脂300 gを鍋に入れて溶かし、玉ねぎ1個とにんじん1本の薄切りを加え、弱火でゆっくり色付かないよう炒める。さらに大きめのさいの目に切ったハム250 gとブーケガルニ、パセリ、マッシュルームの切りくず、にんにく、クローブを加えて2 Lのブイヨンと Lの白ワインを注ぐ。強火にかけ沸騰したら端に寄せて弱火にし、沸騰状態を保ったまま量まで煮詰める。最後に漉し器で漉す、というもの(pp.70-71)。1867年のグフェ『料理の本』においても「ミルポワすなわち肉と野菜のエッセンス」となっている (p.406)。つまり、デュボワとベルナールあるいはグフェの頃、つまり19 世紀後半まで、ミルポワとは「出汁」の一種あるいは液体調味料のようなものだったと考えていい。前項のマティニョンの訳注でも見たように、 1858年版のオドでやや違った認識がされていることは注目に値しよう。19 世紀末のファーヴルの『料理および食品衛生事典』ではアパレイユとして定義している。さいの目に刻んだハム、にんじん、玉ねぎを白こしょう、タイム、バジル、ローリエの葉、クローブとともに色付くまで炒め、ソースやブレゼの調理に用いる、とある。おそらくはファーヴルの示したミルポワがもっとも本書のものに近いが、ファーヴルはマティニョンに言及していないため、さいの目に刻む大きさによって呼び名を変えているのは本書が文献上最初のものと思われる。なお、ファーヴルはミルポワ公爵の料理人が創案したという説をとっている。いずれにしてもミルポワという言葉の指す内容、用途が19世紀後半の30年くらいの間に大きく変化したと考えていいだろう。なお、現代日本の調理現場ではミルポワとマティニョンを厳密に区別することなく、また、豚背脂やハムは用いず、にんじんや玉ねぎなどの香味野菜を細かいさいの目に刻んだものをミルポワの用語で統一しているケースも多いようだ。 [↑](#footnote-ref-179)
96. brunoise （ブリュノワーズ）厳密には1〜2 mmのさいの目に刻んだものを指す。 [↑](#footnote-ref-181)
97. 原文 faire revenir （フェールルヴニール）熱した油脂で色付くまで焼く、炒める ≒ rissoler （リソレ）。 [↑](#footnote-ref-182)
98. ecrevisse ヨーロッパザリガニ。 [↑](#footnote-ref-184)
99. homard ロブスター。 [↑](#footnote-ref-185)
100. 原文 brunoise excessivement fine 直訳すると「過度なまでに細かいブリュノワーズ（1〜2 mm角のさいの目）」。 [↑](#footnote-ref-186)
101. étuver （エチュヴェ）。 [↑](#footnote-ref-187)
102. [ソース・ヴェルト](#sauce-verte)訳注参照。 [↑](#footnote-ref-189)
103. このレシピは第四版のみ。 [↑](#footnote-ref-190)
104. 原文どおりに訳したが、第四版に bouillon blanc は掲載されていない。ここでは「白いコンソメ」すなわちコンソメ・サンプルと解釈するのがいいだろう。 [↑](#footnote-ref-192)
105. かえるの腿、牡蠣、ムール貝、サーモン、鶏のレバーなどをマリネして揚げ衣を付けて油で揚げた料理。friteau （フリトー）とも綴る。とくにfrite(s)（フリット）と混同しないように注意したい。名詞としての fritesはフライドポテトのこと。過去分詞（形容詞）としての frit(e)（フリ/フリット）は「油で揚げた」の意。例えばcourgette frite（クルジェットフリット）は油で揚げたズッキーニのこと（friteは形容詞）だが、steak frites（ステックフリット）フライドポテト添えのステーキを意味する（この場合のfritesは名詞）。 [↑](#footnote-ref-194)
106. いったん形成されたグルテンはそうそう崩れないので、内容としてはやや疑問に思う部分だが、日本の「てんぷら」の常識をここで適用すべきではない。実際のところ、フリトーの衣はグルテンが形成されていてもまったく問題ないだろう。 [↑](#footnote-ref-196)
107. salsifis キク科の根菜、見た目は牛蒡に似ているが風味や調理特性はまったく異なる。 [↑](#footnote-ref-198)
108. crosne ちょろぎ。シソ科の根菜（正確には塊茎が食用となる）。中国原産で日本には江戸時代に伝わった。同様に中国からヨーロッパにも伝わり、フランスでは最初に栽培された地名からcrosne、あるいは日本由来のものとしてcrosne du Japon（クローヌデュジャポン）と呼ばれる。絵画などの分野でジャポニスムが流行したこともあって、日本の食材として注目を浴びたためか、(à la) japonaise （アラ ジャポネーズ）「日本風」を冠したものには、このちょろぎを用いた料理が多い。 [↑](#footnote-ref-199)
109. フォワグラのテリーヌなどを作る際に余分な脂が出るのでそれを利用するといい。 [↑](#footnote-ref-201)
110. この項は第二版で全面的に書き換えられ、分量も大幅に増えた。初版の記述は以下のとおり。「この用語は一般的に火を通した肉、フアルス、マッシュルーム、トリュフなどをさいの目切りにしたもののこと。大きさは合わせる料理に応じて加減する。たった1種類の肉、あるいは野菜のさいの目切りにしたものでもサルピコンと呼ぶ。（例）フォワグラのサルピコン、トリュフのサルピコン、など(p.188)」。 [↑](#footnote-ref-203)
111. simple （サンプル）単一の、シンプルな。composé(e) （コンポゼ）組み合わせた。 [↑](#footnote-ref-205)
112. ris de veau （リドヴォ)） [↑](#footnote-ref-206)
113. 原文は直説法現在という時制で書かれており「事実を述べる」ニュアンスだが、本書にサルピコンのレシピをまとめた章も節もないため、やや仮定法的に訳した。なお『ラルース・ガストロノミック』初版には salpiconの項に代表的なレシピがまとめられている。 [↑](#footnote-ref-207)
114. ここに挙げられている例が第二版での加筆者の「思い付き」かそれとも本書の全体の構想にかかわるものだったかは不明だが、結果として本書第四版にはおろか肝心の第二版にさえ具体的な素材が記されていない例が含まれている。「ロワイヤル」と「シャスール」がそれにあたる。以下、ひとつずつ見ていくと、(1)ロワイヤルroyale 王宮風、王家風、の意で、これほど料理そのものと関連なく料理名に濫用されている語も珍しいとさえ言えるが、サルピコン・ロワイヤルsalpicon à la royaleの場合は『ラルース・ガストロノミック』初版によると「トリュフとマッシュルームを鶏のピュレであえたもの」を指す。(2)フィナンシーエル salpicon à la financière……クネル、雄鶏のとさかとロニョン（精巣）、マッシュルーム、トリュフ、すなわち[ガルニチュール・フィナンシエール](#garniture-financiere)の構成素材をさいの目に切ってを煮詰めたソース・フィナンシエールであえたもの。(3)パリ風 salpicon à la parisienneは[パリ風ガルニチュール](#garniture-parisienne)参照。(4) モングラsalpicon à la Monglasは本節冒頭の[アパレイユ・モングラ](#appareil-montglas)そのもの。(5)シャスールsalpicon chasseur……さいの目に切ってバターで炒めた鶏のレバーとマッシュルームを、煮詰めた[ソース・シャスール](#sauce-chasseur)であえたもの。 [↑](#footnote-ref-208)
115. このレシピは第三版から。なお第四版=現行版の綴りはtawrogueになっているが、明らかに第三版にあるtwarogueの誤植。ロシア語の綴りは творог。 [↑](#footnote-ref-209)
116. ヨーグルトに見た目のよく似た半固形チーズ。デザートなどとして砂糖をかけて食べるなどが一般的。 [↑](#footnote-ref-211)
117. この節は、初版で「冷製料理」の章の冒頭に概説としてまとめられていたものを、第二版の改訂時に、ほぼそのままの内容で現在の位置に移動させられている。もちろん順序および内容の加筆も行なわれており、異同は少なくない。 [↑](#footnote-ref-212)
118. 本書では加熱した肉や魚、甲殻類のピュレを作る方法への言及はないが、**本章冒頭にある**[**ファルス・ムスリーヌ**](#farce-mousseline)**をそのまま使おうなどと考えてはいけない。ここで説明されている冷製のムース、ムスリーヌ、スフレの作り方に加熱の工程がまったく含まれていないのは、主素材のピュレが既に加熱済みであることを当然の前提としている**からだ。つまりここで材料として示されているピュレは**すべて加熱済みのものをピュレにしたものだ**と考えなければならない。『料理の手引き』の当時はローストするか茹でるなどの加熱後に、鉢に入れてすり潰し、裏漉ししてから何らかのソース（ここではヴルテ）を加えて漉さ（固さ）を調節するなどしていた。現代ではフードプロセッサーや冷凍粉砕調理機などを利用すればより容易に滑らかなピュレを作ることが可能だろう。また、第3章ポタージュに[ポタージュ・ピュレ](#les-purees)についての概説があるが、そこではポタージュにすることを前提として「つなぎ」の使用が作業のプロセスに組込まれて説明されているために、あくまで参考程度に読むのがいいだろう。 [↑](#footnote-ref-216)
119. chemiser （シュミゼ）ジュレなどを型の内側に流して薄い層を作ること。 [↑](#footnote-ref-219)
120. timbale （タンバル）円筒形の比較的浅い型。野菜料理用の深皿もこの語で呼ぶので注意。 [↑](#footnote-ref-220)
121. chemiser （シュミゼ）。 [↑](#footnote-ref-223)
122. napper （ナペ）。覆いかける（ように塗る）こと。 [↑](#footnote-ref-225)
123. 1 service （アンセルヴィス）、格式のある宴席料理などを作る際の単位。基本は10人分。 [↑](#footnote-ref-227)
124. いわゆる「ゼリー寄せ」のやや大掛かりな仕立てだが、aspicという語は本来、フランスやイタリアに生息する蛇の名称。本文にあるように高さがあり中央に穴のあいたリング形にジュレとともに具材を詰め、装飾をおこなうが、その完成した姿が、アスピックという蛇がとぐろを巻いた姿を思わせるというところから付けられた名称といわれている。ジュレが柔らかいものであればそれだけ、大きな型に入れる場合、中空になっているリング型を用いないと自重で崩壊することになる。逆にいえば、リング型を使うのは自重で崩壊するのを防ぐための経験的な知恵なのだろう。 [↑](#footnote-ref-229)
125. 原文succulent（スュキュロン）はsuc（スュック=肉汁）から派生した形容詞で、もともとは「汁気の多い」の意味だったが、そこから転じて「美味な、滋味に富んだ」の意味で一般的に用いられている。ここでは、両方のニュアンスで表現されていると解釈できる。 [↑](#footnote-ref-231)
126. moule à douille （ムーラドゥイユ）サヴァラン型のような中央に穴が空いた型。 現代では「アスピック型」というと楕円形で中央に穴のないものを指すことが多いが、それとは異なる。あるいはクグロフ型のようなものをイメージするとわかりやすいだろう。19世紀、アスピックには高さのある型が多く用いられたようだ。なお、現代では一般にサヴァラン型というと、型の高さや穴の大きさ等さまざまなタイプのものをまとめて指すことになるので注意。高さのない（低い）、中央の穴が大きな型について、エスコフィエはボルデュール型 moule à bordure （ムーラボルデュール）と呼んで区別している。 [↑](#footnote-ref-232)
127. moule à bordure （ムーラボルデュール）料理の縁り飾りを作るための、やや丈が低く中央の穴が大きいリング型。 [↑](#footnote-ref-233)
128. chemiser （シュミゼ）。 [↑](#footnote-ref-234)
129. cornichon 主としてピクルスにする小型のきゅうり、およびそのピクルスのこと。日本では、ハンバーガーによく用いられているドイツ系のピクルス用品種であるガーキンス(英 gherkins 独 Einlegegurken)と混同されることがあるが、コルニションはより小さなサイズで収穫し、フレッシュな状態では「いぼ」が尖っているのが特徴。 [↑](#footnote-ref-235)
130. 胴の背側にあるオレンジ色がかった「内子」。 [↑](#footnote-ref-236)
131. escalope （エスカロップ）筋線維とは垂直方向に、厚さ1〜2 cmに薄切りにした仔牛などの肉や魚の薄い切り身。 [↑](#footnote-ref-237)
132. パンで作るクルトンとは別に、菱形やさいの目に切った冷製料理装飾用のジュレもクルトンと呼ぶ。 [↑](#footnote-ref-238)
133. ショフロワという仕立てについては[茶色いソース・ショフロワ](#sauce-chaud-froid-brune))訳注参照。なおこのchaud-froidという語の複数形は、それぞれにsを付けchauds-froidsとなる。合成語の複数形はいろいろなパターンがあるので、必要が出たらその都度覚えるようにしたほうがいい。 [↑](#footnote-ref-240)
134. 基本的に鶏および鳥類のジビエの可食部は胸肉のみとされていたことに留意。 [↑](#footnote-ref-242)
135. rognon （ロニョン）牛、羊などの場合は腎臓だが、雄鶏の場合は精巣のこと。高級食材として珍重された。 [↑](#footnote-ref-243)
136. pain froid 直訳すると「冷たいパン」だが、いわゆるパンとはまったく違う。語の概念としては「パンに似た塊」のこと。 [↑](#footnote-ref-244)
137. この段落は第四版でかなり分量が減らされ、内容も書き換えられている。結果として大きく削られた後半部分の初版の文章は以下のとおり。「（近代の）パンフロワはいずれも、その中心となるアパレイユが次の構成になる。(1)そのパンフロワの主素材からひいた香りゆたかなフュメをほとんどグラス状に煮詰めたものと、卵黄とバターを[オランデーズソース](#sauce-hollandaise)のように立てたもの。(2)このアパレイユが温いかどうかくらいまで冷めたら、溶かしたゼラチンを布で漉しながら流し入れ、さらに主素材のピュレと、それと同量の泡立てた生クリームを加える。 (3)最後にこのアパレイユに、主素材から切り出した薄切り肉（エスカロップ）にトリュフのスライスを重ねていく。あるいは単純に、肉とトリュフをさいの目に切ったものでもいい。このようにして作ったアパレイユを、あらかじめジュレを内側に流して層を作っておいた型に流し入れ、冷やす、もしくは氷室に入れる。提供直前に、ぬるま湯にさっと型を浸していから米かセモリナ粉で作った台の上に裏返してのせてやる。あるいは皿の底にジュレを敷いただけでもいい。このパンフロワの周囲に、きちっと正確な形状に切ったジュレのクルトンを飾る。【原注】ジュレによるクルトンについては、冷製料理全般にあてはまる」(p.582)。 [↑](#footnote-ref-246)
138. いわゆる「サラダ菜」に属する系統の結球レタスのこと。 [↑](#footnote-ref-248)
139. 牛フィレ肉を厚さ約2 cmに切ったもの。周囲に豚背脂のシートを巻いて調理することが多いが、アメリカもしくはイギリス経由で周囲にベーコンを巻く調理法が日本に伝わったために、混同されやすいので注意。。 [↑](#footnote-ref-251)
140. 牛フィレ肉の太い部分、およびそれを約3 cmの厚さに切ったもの。 [↑](#footnote-ref-252)
141. 大皿に約10人分をまとめて盛り付けるケースを想定して言っていることに留意。 [↑](#footnote-ref-253)
142. [第二版序文訳注](#releve)および本章「[ファルス](#farces)」訳注参照。 [↑](#footnote-ref-254)
143. 約80 gの牛フィレ肉の筒切り、および、円筒形に切った羊、仔羊の背肉の中心部分。 [↑](#footnote-ref-255)
144. Entrée 現代フランス語では「前菜」のことを指すが、かつては約10人分を大きな皿にまとめて盛り付け、給仕の際に取り分ける肉料理（さらに古くは魚料理も）を意味していた。 [↑](#footnote-ref-256)
145. ソースを仕上げる際にバターを加えてより滑らかで艶やかな仕上がりにする。monter au beurre （モンテオブール）日本ではブールモンテとも呼ばれる。 [↑](#footnote-ref-258)
146. グラスドヴィアンドとはフォンを煮詰めたものに他ならないから、ここで述べられているのは、[とろみを付けたジュ](#jus-de-veau-lie)から「とろみ」の要素であるでんぷんを省き、やや多めのバターを加えて滑かに仕上げたもの、と考えていい。 [↑](#footnote-ref-259)
147. petits pois いわゆるグリンピースのことだが、フランスではより若どりの、直径7〜8 mm程度のものが好まれる。 [↑](#footnote-ref-260)
148. haricots verts いわゆる、さやいんげん。これもごく細い若どりのもの（太さ8〜9 mm）程度のものが好まれる。 [↑](#footnote-ref-261)
149. macédoine 多くの場合、小さめのさいの目に切った蕪（navet ナヴェ）やアリコヴェール、プチポワ、にんじんなどを混ぜ合わせたもの。日本のマセドアンサラダの原型となった。ただし言葉の意味としては「各種の野菜を混ぜあわせたもの」であり、料理用語として切り方が決まっているわけではない。 [↑](#footnote-ref-262)
150. 原文 Pour les pièce de boucherie より正確に訳すなら、「、具体的には牛、羊（馬も含まれる）の塊肉」であり、牛の場合は基本的にランプ、イチボに相当する部位、羊の場合は鞍下肉から腿上部にかけての部位を塊のまま調理したものを意味することがほとんど。 [↑](#footnote-ref-265)
151. いわゆる青果としてのパプリカ。 [↑](#footnote-ref-266)
152. [キャベツのブレゼ](#chou-braise)を参考にすること。 [↑](#footnote-ref-268)
153. 生食出来ないくらい固くて大きな専用品種であるキャベツを千切りにして香辛料などとともに塩蔵、醗酵さたもの。ドイツのザワークラウトが原型だが、歴史的にフランスとドイツで領土の取り合いとなったアルザス地方で独自に発展した。温めたシュークルートにソーセージなどの豚肉加工品を添えたchoucroutes garnies（シュークルートガルニ）はアルザスの名物料理のひとつ。 [↑](#footnote-ref-269)
154. [ソース・アメリケーヌ](#sauce-americaine)も参照されたい。 [↑](#footnote-ref-270)
155. escalope （エスカロップ）肉などを筋線維と直角に、厚さ1〜2 cmに丸くスライスしたもの。 [↑](#footnote-ref-272)
156. アンダルシア風、つまりスペイン風といいながら、ギリシャ風ライスを使うという点からも、料理名に付けられた地名がしばしば不確かで大雑把な理由さえないことが多いことが理解されよう。 [↑](#footnote-ref-273)
157. フランスで伝統的なタイプのなすはヘタが緑色で、風味や調理特性はいわゆる米なすに近いが、形状は比較的細長い。直径4〜6 cm、長さ25 cmくらいのものが多い。 [↑](#footnote-ref-275)
158. 南フランスの都市 Arles （アルル）の形容詞および名詞形。名詞の場合は「アルルの人」の意味になる。アルルはオランダ出身の印象派〜ポスト印象派の画家フィンセント・ファン・ゴッホ Vincent van Gogh （フランス語では昔からヴァンソンヴァンゴーグと呼ぶ習慣が付いてしまっており、現代フランス語の原語発音尊重の風潮にもかかわらず、そのように発音されることは多いようだ）が1888年から1889年までアトリエを構え、「ひまわり」など多くの傑作を描いた。有名な、自分の耳を切り落すという「事件」を起こしたのもアルルでのことだ。この時期の作品のひとつに、「アルルの女（ジヌー夫人）」と呼ばれる一連のものがある。モデルはアルルのカフェの経営者だといわれている。もっとも、フランスにおいて画家としてのゴッホおよび彼の作品は生前はほとんど評価されることがなく、生前に売れた絵は1枚だけだったとさえいわれている。このレシピは初版つまり1903年から収められているため、ゴッホの絵との関連はほぼないと考えていいだろう。むしろ、小説家アルフォンス・ドーデ原作を戯曲化してジョルジュ・ビゼーが劇音楽を付けた『アルルの女』（1872年初演、 1878年再演）との関連があると見るのがいいだろう。この作品は初演時点ではあまり好評ではなかったが、再演で大ヒットとなった。[ソース・ボヘミアの娘](#sauce-bohemienne)のように、人気のある劇やオペラのタイトルを料理名につけて、その人気にあやかろうという風潮が19世紀後半には比較的多かった。そのため、トマトとなすという南フランスを思わせる食材を使ってはいてもアルルという土地に何の関係もないと思われる、内容的にも凡庸なこのガルニチュールに、当時の人気作品の名をつけて、いかにも流行のものであるかのように供したのが定着した、と考えることも可能だろう。その場合は「」と訳すべきかも知れない。なお、ビゼーが最初に作曲したのは27曲からなる舞台音楽であって、独立した音楽作品でもなければ、オペラでもなかったが、そのなかから数曲を選んで編曲し（あるいは作曲しなおし）、『アルルの女　組曲』としてこんにち広く知られている。第1組曲と第2組曲があり、前者はビゼー自身によるオーケストラ用編曲。後者はビゼーの死後1879年に友人エルネスト・ギローが完成させた。第1組曲の「メヌエット」や第2 組曲の「ファランドール」など、曲名は知らずとも、メロディーを聴いたことのある読者も少なくないと思われる。 [↑](#footnote-ref-276)
159. なす、トマト、玉ねぎの分量は記されていないので適宜判断すること。 [↑](#footnote-ref-278)
160. 原文の à la Banquière をここでは文字通り訳した。料理名において [à la + 形容詞の女性形]は通常、à la manière/façon 〜のmanièreあるいはfaçonが省略されたものと考える。これらmanière, façonいずれも女性名詞であるために、この後に付ける形容詞も女性形となる。ところが「〜風」」「〜を記念して/〜を称揚して」の意味で[à la + (固有)名詞 ]という用法もある。これは à la manière de + 名詞、のmanière deが省略されたものと考える。Banquier（ボンキエ）は「銀行家」を意味する名詞であり、対応する女性名詞がbanquièreとなり、女性銀行家あるいは銀行家夫人の意となる。そのため、従来は「銀行家風」と訳されていたが、あえて文法の原則に忠実に「銀行家夫人風」を訳した。さて、この料理名だが、日仏料理協会編『フランス　食の事典』（白水社、2000年）には「産業革命に伴う産業の隆盛を支えた銀行は、現代にいたるまで資本主義社会の根幹をなすもので、その経営者は19世紀において金持ちの代名詞ともなった。当時、「銀行家風」は王風、王妃風にかわる新しい表現だった (pp.162-163)」と説明されている。ところが、料理書においてこのà la Banquièreという表現は1856年のデュボワ、ベルナール共著『古典料理』以前には見つからない。しかも、「冷製料理用ガルニチュール・銀行家夫人風」Garniture à la banquière, pour froid (t.1, p.259)および「若鶏のガランティーヌ・銀行家夫人風」Galantine de poulet à la banquière (t.2, p.40)の2つでのみ料理名に使われているのみ。ガルニチュールの概要は、オマール2尾の身をやや斜めの円形（エスカロップ）にスライスする。これをひとつずつ別々の陶製の器に入れ、小さなアーティチョークの基底部を茹でたもの、大きな黒または白トリュフのスライス、マッシュルームのスライス、コルニションのスライスを盛り込み、塩、こしょう、植物油、パセリとエストラゴンのみじん切りで味付けし、銘々に供する、というもの。本書のガルニチュールと温製、冷製の違いはあっても、同じ名称とは思い難いくらい異なった内容。その前後および以前については、毎年のように版を重ねながら増補されたために料理の流行、変遷を見るのに非常に便利なヴィアールにもオドにも収録されておらず、グフェ『料理の本』（1867年）にも見あたらない。本書よりやや時代が下って、 1838年の『ラルース・ガストロノミック』初版の「ガルニチュール・銀行家夫人風」は「鶏、仔牛胸腺肉（リドヴォー）の料理、ヴォロヴァン用。[クネル](#quenelles)、マッシュルーム、トリュフのスライス、ソース・バンキエール (p.136)」と定義されている。ソース・バンキエールsauce banquièreについては「卵料理、鶏料理、牛や羊の副生物（リドヴォーなど）、ヴォロヴァン用。ソース・シュプレーム2 dLにマデイラ酒 dLを加え、布で漉す。トリュフのみじん切り大さじ2杯を加えて仕上げる(p.959)」とある。2007年版の『ラルース・ガストロノミック』でもほぼ同様の内容だが、ソース・バンキエールのレシピはこの版では欠落している。また、20 世紀についても、1950年に刊行されたレシピ集『フランス料理技法』 (Flammarion)にソース・バンキエールのレシピは見られるが(p.147)、これはモンタニェの『料理大全』（1929年）からの引用であり、ガルニチュール・バンキエールについては何も出ていない。1952年のペラプラ『近代料理技術』にも、1953年のキュルノンスキー編『フランスの料理とワイン』にもこれらへの言及はない。 [↑](#footnote-ref-279)
161. mauviette （モヴィエット）、ひばりの食材としての名称。生物としてはalouette（アルエット）と呼ぶ。なお、オルレアネ地方の郷土料理に、 pithiviers de mauviettes という、脳と鶏のファルスを詰めたひばりを折込みパイ生地で包んで焼いた料理があるが、pithiviers（ピティヴィエ）とだけ言う場合は、バターと砂糖、アーモンドパウダーなどを折込みパイ生地で包んで上部を渦巻模様に装飾したオルレアネ地方発祥の菓子を指すので注意。 [↑](#footnote-ref-281)
162. désosser （デゾセ）。日本の調理現場でも比較的よく使われる用語。この語に含まれるosは「骨」のこと、déは「反対、除去」などを意味する接頭辞、erは動詞であることを示す語尾。したがって、文字どおり「骨を取り除く」の意になる。 [↑](#footnote-ref-282)
163. en casserole （オンカスロール）カスロール仕立てと解釈も可能。[ソース・スミターヌ](#sauce-smitane)訳注参照。 [↑](#footnote-ref-283)
164. berrichon(ne)（ベリション/ベリショーヌ） はフランス中央部にある地方名 Berry の形容詞。ここでは女性形 berrichonneとなる。山羊乳のチーズで有名。なおフランス史関連の書物ににおいてよく見かける、ベリー公 duc de Berry （デュックドベリー）という公爵位はフランスの王族（つまりその時の王の近縁者）に与えられた爵位で、その後フランス王となった者も多い。このため、いわゆる「世襲」はされてこなかった。また、中世フランスでもっとも豪華で美しい写本とされる数部の『[ベリー公のいとも豪華なる時祷書](http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b520004510)』（14世紀）は当時のベリー公ジャン1世が作成させたもの。 [↑](#footnote-ref-284)
165. ルルヴェ relevé のこと。[第二版序文訳注](#releve)参照。 [↑](#footnote-ref-287)
166. Allow-root 南米産クズウコンを原料とした良質のでんぷん。現代の日本ではコーンスターチで代用することがほとんど。 [↑](#footnote-ref-288)
167. ピエール・ド・ベルニPierre de Bernis (1715〜1794)のこと。なぜか料理名としてはBernyの綴りが一般的だが、個人名なのでもちろん誤り。 29才でアカデミーフランセーズに入った俊才。ポンパドゥール夫人の庇護のもとルイ15世からも重用された。駐ヴェネツィア大使として食卓外交を展開したが、フランス革命後、ローマで客死した。 [↑](#footnote-ref-289)
168. シュヴルイユ仕立てのこと。[ソース・ポワヴラード](#sauce-poivrade)および[マリナード](#marinade-crue-pour-viandes-de-boucherie-ou-venaison)参照。 [↑](#footnote-ref-291)
169. 本書の温製オードブルの節に「クロケット・ベルニ」は掲載されていない。野菜料理の章にある[じゃがいも・ベルニ](#pommes-de-terre-berny)をアパレイユとしてクロケットを作ることになる。 [↑](#footnote-ref-292)
170. Besonçon （ブゾンソン）フランス東部、ブルゴーニュ=フランシュ=コンテ圏の都市。形容詞は通常bisontin(e)（ビゾンタン/ビゾンティーヌ）だが、本書のようにbizontin(e)と綴ることもある。なお、1980年代に画期的といわれたフランス語教材*C’est le printemps*の第1課においてはじめて出てくる地名がブザンソンだった。この教材は会話例のリアリティや題材としてdocuments authentiques（ドキュモンオトンティック=現実にあるドキュメントすなわち言語を用いたさまざまな書類、看板、広告など）を積極的に採用したこととともに、アプレ68（フランスの学生運動および現代思想における転換期のひとつとなった1968年の「五月革命」以後に多方面において展開された時代特有の雰囲気）が強く表われているのが特徴だった。同時期のフランス語教材の傑作とされる（やや保守的な傾向の）通称「カペル」*Le français en direct* と並び、フランス語教育・教授法において現在のEUおよびフランスで定められ運用されている「外国語としての言語コミュニケーション能力」の概念形成の先駆けとなった。アプレ68的なものは食文化、料理の世界においても、ゴ&ミヨの批評と店の格付けにおける、既存のミシュランのガイドブックのオルタナティヴとしての方向性、ヌーヴェルキュイジーヌ宣言などによく表われている。 [↑](#footnote-ref-293)
171. boulanger/boulangère は「パン屋、パン職人」の意。 [↑](#footnote-ref-295)
172. émincer （エマンセ）。 [↑](#footnote-ref-297)
173. rissoler (リソレ)。 [↑](#footnote-ref-298)
174. tourner （トゥルネ） [↑](#footnote-ref-299)
175. 花売り娘、の意。 [↑](#footnote-ref-300)
176. ルルヴェ relevé のこと。[第二版序文訳注](#releve)参照。 [↑](#footnote-ref-302)
177. glacer （グラセ）。 [↑](#footnote-ref-303)
178. 長さ6 cm程度の細長い樽の形状にすること。両端は切り落すので、ラグビーボール形ではない。 [↑](#footnote-ref-304)
179. いずれも適切に加熱調理するが、この節では細かく説明されていないので、対応する野菜のページを参照すること。 [↑](#footnote-ref-305)
180. petits pois （プティポワ）いわゆるグリンピースのことだが、日本でよく知られているものよりも若どりで小さく、風味も軽やかで甘みがある。 [↑](#footnote-ref-306)
181. haricots verts さやいんげんのことだが、これも日本のものより若どりに適した品種が好まれる。 [↑](#footnote-ref-307)
182. dégraisser （デグレセ）。 [↑](#footnote-ref-308)
183. bourgeois(e) （ブルジョワ/ブルジョワーズ）。ブルジョワ風の意。中世においては都市に住む貴族ではないある種の特権階級を意味したが、 19世紀以降は、肉体労働をせずに快適できわめて豊かな生活をおくれる社会階層、の意に変化した。社会が物質的に、経済的に豊かになるにともない petit bourgeois （プティブルジョワ）なる階層も出現したが、ブルジョワの本義はあくまでも「大金持ち」であり、現代日本語でいうところの「セレブ」に相当すると思っていい。 [↑](#footnote-ref-309)
184. tourner （トゥルネ）。 [↑](#footnote-ref-311)
185. glacer （グラセ）。もともとは「鏡のようにする」ところから「艶を出す」の意となり、野菜の場合はもっぱら下茹でした後にバターで軽く炒めて艶を出すことをいうが、場合によっては茹でる段階で砂糖を煮含めたりもする。 [↑](#footnote-ref-312)
186. 日本のいわゆる「ペコロス」は黄色系品種が多いが、フランスの小さな玉ねぎはもっぱら白系品種であり、甘さや風味がまったく異なるので注意。 [↑](#footnote-ref-313)
187. 原文 lard de poitrine （ラールドポワトリーヌ）は豚バラ肉のことだが、通常は塩蔵、熟成させたもの、およびそれを冷燻にかけたものを指す。しばしば「ベーコン」と誤訳されているが、日本語のいわゆるベーコンとは違うので注意。 [↑](#footnote-ref-314)
188. いわゆるboeuf bourguignonne （ブフブルギニョンヌ）とほぼ同じと考えていいが、現代のそれが肉を比較的細かく切って調理するのに対して、ここでは19世紀的な大皿料理としてのブレゼを前提にしていることに注意。 [↑](#footnote-ref-315)
189. 原文 pièce de boeuf そのまま訳せば牛の塊肉となるが、いわゆるランプ、イチボの部分から2〜3 kgの塊を切り出してブレゼにすることが多い。。 [↑](#footnote-ref-317)
190. 現在はベルギー中部の州ブラバントBrabantの、の意。なお、この名称のガルニチュールは『ラルース・ガストロノミック』初版にも掲載されているが、内容がまったく異なる。アンディーヴとじゃがいものピュレ、ホップの若芽を茹でてバターか生クリームであえたもので構成するという (p.239)。なおブラバントは中世においてブラバント公国として独立した国家であった。ベルギー王国成立後は、儀礼称号としてベルギー王家の法定推定相続人にブラバント公の称号が授けられるようになった。なお、エスコフィエによる[ピーチメルバ](#peches-melba)創案のきっかけとなったといわれるワーグナーの楽劇『ローエングリン』においてネリー・メルバNellie Melba（1861〜1931）が演じていたエルザ・フォン・ブラバントはブラバント公国の公女という設定。 [↑](#footnote-ref-318)
191. étuver （エチュヴェ)。 [↑](#footnote-ref-320)
192. 芽キャベツはchoux de Bruxelles （シュドブリュクセル、ブリュッセルのキャベツの意）と呼ぶ。 [↑](#footnote-ref-321)
193. このガルニチュールについては、初版から掲載されているにもかかわらず、Bréhanがブルターニュ地方の町の名であることしかわかっていない。ファーヴルにもデュボワ、ベルナール『古典料理』にも言及は見られない。いささか疑問なのは、Bréhanの住人はbréhannaisという語で表わすことから、形容詞も同様であり、garniture à la bréhannaise （ガルニチュールアラブレアネーズ）の名称でもおかしくないのだが、第二版および第三版ではGarniture à la Bréhanとなっており、まるで人名のように扱われていることだろう。なお、ブルターニュ地方はアーティチョークの生産で有名だが旬は晩春から初夏にかけてであり、このガルニチュールの構成要素に初版はトリュフのスライスをそら豆のピュレを詰めたアーティチョークの上にのせる指示がある。カリフラワーも基本的には冬の野菜である。それに対してそら豆は乾物であれば1年中、フレッシュのものはやはり晩春から初夏が旬である。レシピには乾物を使うかフレッシュを使うかの指示がないが、「季節感」を演出するためには、フレッシュのそら豆を用いたいところだろう。 [↑](#footnote-ref-322)
194. 茹でてよく水気をきっておくこと。 [↑](#footnote-ref-324)
195. flageolet 白いんげん豆の一種で、通常のものより小粒。 [↑](#footnote-ref-326)
196. ジャン・アンテルム・ブリア＝サヴァラン（Jean Anthelme Brillat-Savarin)（1755〜1826）。法律家であり、弁護士、一時はアメリカに亡命し、のちに裁判官として活躍したが、とりわけ、はじめ匿名で出版した『美味礼讃』*Physiologie du Goût*（1825年、タイトルを直訳すれば「味覚の生理学」）で知られる。この著作は食をめぐる考察からなる随筆集だが、必ずしも生真面目な哲学的記述ばかりではない。むしろ「食をめぐる知的な面白読み物」ともいうべき内容であり、のちに「生理学もの」というジャンルが流行する嚆矢となった。これにインスパイアされたバルザックが『結婚の生理学』（1829年）を出版し文筆家バルザックとして最初のヒット作となった。その後に続けとばかりに「○○の生理学」と題した書物が19世紀中頃まで数多く出版された。その多くはほとんど文学的にも省みられることのないもので、「丸わかり○○」あるいは「○○ のすべて」的なものばかりだった。このため、「生理学もの」のうちで文学史において一般的に価値を認められている作品は『美味礼讃』および『結婚の生理学』くらいしかない。 [↑](#footnote-ref-327)
197. 現行版の原書でベカスのスフレの項を見ると、[ベカス・ファヴァール](#becasse-favart)と同じ、とある。なお、ファヴァールFavartというのは劇場の名称で、オペラコミック座が19世紀以来本拠地にしていたが、 2度の火災に遭い、その度に再建された。19世紀にはイタリアオペラを主な演目とする「イタリア座」（テアトル・イタリアン）が間借りのようなかたちでファヴァール劇場を本拠にしていた時期もある。現在のファヴァール劇場は1898年に再建され、2005年以降国立となったオペラコミック座の本拠地となっている。 [↑](#footnote-ref-329)
198. Bristol はイギリス西部の港湾都市。このガルニチュールの名称となった由来などは不明。 [↑](#footnote-ref-330)
199. 本書の「米のクロケット」はアントルメすなわちデザートとして砂糖を加えて甘くつくるレシピであり、そのとおりにすべきかどうかは一考の余地がある。 [↑](#footnote-ref-332)
200. [ガルニチュール・ブルターニュ風](#garniture-bretonne)訳注参照。 [↑](#footnote-ref-333)
201. 芽キャベツchoux de Bruxelles とアンディーヴendiveはいずれもベルギーで品種改良、開発された野菜であり、これらを組み合わせてブリュッセル風とするのはいささか安易なようにも思われる。 [↑](#footnote-ref-334)
202. [ガルニチュール・ブクティエール](#garniture-bouquetiere)訳注参照。 [↑](#footnote-ref-336)
203. étuver (エチュヴェ)。下茹での段階で 〜 くらいまで火を通しておくこと。サヴォイキャベツもそうだが、下茹でにはアクを除去する意味もあり、エチュヴェの段階で変色してしまうことがあるため、アクを充分に取り除いてから比較的短時間でエチュヴェするのが望ましい。 [↑](#footnote-ref-337)
204. ブルターニュ地方の地名Cancale（カンカール）の形容詞 cancalais(e) （カンカレ/カンカレーズ）。牡蠣の産地として知られ、 cancaleという牡蠣の品種もある。17世紀、ルイ14世は、ヴェルサイユ宮殿へカンカル産カキを取り寄せていたといわれている。なお、ブルターニュ地方とはいえノルマンディ地方に非常に近い位置にあるため、牡蠣を中心にしたこのガルニチュールにブルターニュの地名を冠し、ノルマンディ風ソースを合わせるのは、一種の洒落とも考えられなくもないが、ブルターニュが言語文化的にフランスにおいてやや異質な歴史を持っていることを考慮すると、無神経な命名ともとられかねない。 [↑](#footnote-ref-338)
205. カトリック教会における枢機卿のこと。枢機卿の衣が真紅であることからオマールを用いた料理に付けられた名称とも、オマールが「海の枢機卿」と呼ばれるから、ともいわれている。なお、 の形態は、固有名詞の場合および、対応する女性名詞がない場合にも成立する。これは のmanière de が省略されたものと解釈される。さらに、料理名において à la も省略される傾向にあるため、garniture Cardinal あるいは garniture cardinal という表現も正しいとされている。 [↑](#footnote-ref-340)
206. Castilla （カスティーリャ、カスティージャ）はスペイン中部の地域で、中世はカスティリア王国だった。「カステラ」の語源ともいわれる。 [↑](#footnote-ref-342)
207. トゥルヌド、ノワゼットをフライパンでソテーし、デグラセしてトマトピュレまたは本文にあるトマトのフォンデュを加えてソースにするということ。 [↑](#footnote-ref-344)
208. シャンボールとは16世紀、ロワール河の近くに建てられた瀟洒な城の名。このガルニチュールを添えた場合、料理名にシャンボールが冠される。鯉、サーモンが代表的だが、とりわけ19世紀は鯉が好まれ、カレーム『19 世紀フランス料理』第2巻では鯉のシャンボールだけで近代風、ロヤイヤル、レジャンスの3種の仕立てについて詳述されている(pp.181-189)。なお、このガルニチュールの構成も時代や料理人によって多少の変化があり、『ラルース・ガストロノミック』初版では、魚でつくった大小の[クネル](#quenelles)、マッシュルーム、舌びらめのフィレ、バターでソテーした白子、オリーヴ形に成形したトリュフ、クールブイヨンで火を通したエクルヴィス、揚げたクルトン、となっている(p.516)。 [↑](#footnote-ref-345)
209. ルルヴェのこと。[第二版序文訳注](#releve)参照。19世紀前半くらいまではカトリックの習慣としての「小斉」が比較的厳格に守られており、料理人たちは四旬節やその他の小斉の日の献立としていかに豪華で美味な魚料理を提供するかに腐心していたのが、17〜18世紀の料理書を読むとよくわかる。カレームの著書にも魚の大掛かりな仕立てのレシピが数多く収められている。 [↑](#footnote-ref-347)
210. 原文 canneler （カヌレ）。この場合はtourner （トゥルネ）とほぼ同義だが、凹凸の刻み模様を付けた、の意。 [↑](#footnote-ref-348)
211. tourner （トゥルネ）。原義は「回す」。野菜などを包丁ではなく材料を回すようにして皮を剥いたり成形するところから。 [↑](#footnote-ref-349)
212. ecrevisse ヨーロッパザリガニ。 [↑](#footnote-ref-350)
213. court-bouillon （クールブイヨン）。court は少量の意。つまり、原則としてはできるだけ少量の液体を煮汁として魚介類その他を加熱調理するのに用いる。また、とりわけ魚介類の場合は沸騰しない程度の温度で火を通す（pocher ポシェする）のが原則。たんなる水、塩水だけでなく、ワインや香味野菜、香辛料などを加えて風味付け（および場合によっては臭みのマスキング効果）も兼ねて事前に用意しておくこともある。ただしこれらはあくまでも原則論にすぎない。詳細は[魚料理](#poissons)の[クールブイヨン](#serie-de-courts-bouillons-de-poisson)および[エクルヴィス・ナージュ](#ecrevisse-nage)参照のこと。なお、エクルヴィスの場合は上記の「少量」にあまりこだわらず、後ではさみを背に回しやすくなるように鍋に入れて加熱すればいいだろう。エクルヴィスはジストマ（寄生虫）のリスクがあるためしっかり加熱すること。またエクルヴィスは腕が取れやすいが、その場合でも可食部である尾の身には問題がないので装飾以外の利用はもちろん可能であり、装飾用としてはロス分を見込んで用意しておくのがいいだろう。 [↑](#footnote-ref-351)
214. trousser （トゥルセ）。 [↑](#footnote-ref-352)
215. châtelain(e) （シャトラン/シャトレーヌ）。城館の主の意。城館に住む者を思わせる豪華な、の意で料理名として使われるようになったようだ。 [↑](#footnote-ref-353)
216. もとはイタリアで玉ねぎとソーセージを煮込んだ料理（cipollata チポッラータ < cipolla チポッラ=玉ねぎ）を意味していたが、フランスに伝わった際に、語本来の意味に含まれていた玉ねぎが脱落して、羊腸に豚挽肉を詰めた小さなソーセージをこう呼ぶようになったといわれている。 [↑](#footnote-ref-355)
217. glacer （グラセ）。本文下のにんじんも同様の指示。 [↑](#footnote-ref-357)
218. パリのセーヌ川上流（=東側）約12 kmのところにある Choisy-le-Roi の地名に由来。17世紀にショワジー城が建てられ、18世紀にこれを相続したルイ15世が狩りの際に使う邸宅として利用し、現在の名称ショワジールロワになった。その後、ポンパドゥール夫人がここに移り住み、豪華な夕食会がしばしば開かれたという。ショワジーの名称はレチュを用いた料理に付けられることが多い。 [↑](#footnote-ref-358)
219. 19世紀にあったパリの有名レストラン、ヴォワザンの料理長の名。[ソース・ショロン](#sauce-bearnaise-tomatee)も参照。 [↑](#footnote-ref-360)
220. パリ郊外の町の名。プチポワを使った料理にこの名が冠されるものがいくつかある。 [↑](#footnote-ref-362)
221. このガルニチュールを添える料理がポワレ（[ソース・ビガラード](#sauce-bigarade)訳注および[肉料理](#releves-et-entrees)参照）の場合には、鍋に残った香味野菜（マティニョン）にフォン少量を注いで風味を引き出し、それにコーンスターチでとろみを付けることになるだろう。 [↑](#footnote-ref-364)
222. compote （コンポート）。果物のシロップ煮のイメージが強いが、肉や野菜をばらばらになるまで煮込んだ料理のことも指す。 [↑](#footnote-ref-365)
223. poulet de grain 鶏の大きさや飼育方法による区別については[ソース・ショフロワ・ヴェールプレ](#sauce-chaud-froid-vert-pre)参照。 [↑](#footnote-ref-367)
224. lard de poitrine （ラールドポワトリーヌ）、lard maigre （ラールメーグル）あるいは原文のように合わせて lard de poitrine maigre （ラールドポワトリーヌメーグル）とも呼ぶが、塩漬けにして熟成させた豚バラ肉のこと。通常、lard だけの場合は lard gras （ラールグラ）すなわち豚背脂のことを意味するので注意。 [↑](#footnote-ref-368)
225. lardon （ラルドン）。たんに lardon というだけで、この豚バラ肉の塩漬けを拍子木状に切ったものを意味することはごく一般的で、塩漬け後に冷燻にかけた lard de poitrine fumé を拍子木に切ったものは lardon fumé （ラルドンフュメ）と呼ばれる。 [↑](#footnote-ref-369)
226. rissoler （リソレ）油脂を熱して、素材の表面をこんがり焼くこと。語源は中世からある rissole （リソール）という円形または半円形、塩味または甘い焼き菓子（揚げ菓子）— つまり時代や地域とともに非常にバリエーションに富むものだが、こんがりとした色合いに仕上げるのは共通している。 [↑](#footnote-ref-370)
227. glacer （グラセ）。 [↑](#footnote-ref-371)
228. ブルボン王家のひとつCondé（コンデ）家の傍流（いわゆる分家筋)で、代々のコンティ大公 le prince de Conti （ルプランスドコンティ）がいる。もとはピカルディ地方アミアンの近くにあるContyというところを領地にしていたのが家名の起源。コンティの名は本書でも、レンズ豆のポタージュ、[ピュレ・コンティ](#puree-conti)が収められている。このガルニチュールは18世紀のコンティ大公ルイ・フランソワ・ド・ブルボン（1727〜 1776）の料理人が考案したと伝えられているが、たとえ事実であったとしても、あまりにシンプルなものなので、ガルニチュールとして供することを考えた、というのがせいぜいのところか。 [↑](#footnote-ref-372)
229. lentille （ロンティーユ）。西アジア原産。レンズ豆はおそらく農耕がはじまったごく初期からの作物で、エジプトや地中海沿岸で多く栽培されていた。温暖な気候に向いた作物であり、その意味ではフランス北部に縁があるコンティ大公の名はふさわしくないかも知れない。旧約聖書の「創世記」にも出てくる。アブラハムの息子イサクの双子のうちのひとりエサウはすぐれた狩人に、もうひとりのヤコブは「穏かな人で天幕の周りで働くのを常として」いた。（中略）ある日のこと、ヤコブが煮物をしていると、エサウが疲れきって野原から帰ってきた。エサウはヤコブに言った。『お願いだ、その赤いもの（アドム）、そこの赤いものを食べさせてほしい。わたしは疲れきっているんだ。』（中略）エサウは誓い、長子の権利をヤコブに譲ってしまった。ヤコブはエサウにパンとレンズ豆の煮物を与えた。（中略）こうしてエサウは長子の権利を軽んじた。(「創世記」 25-27〜34、新共同訳『聖書』)」。これを踏まえると、Condé すなわちコンデ大公の名を冠した料理、とりわけポタージュ[ピュレ・コンデ](#puree-conde)が赤いんげん豆のポタージュであることと、レンズ豆を主素材とした「ガルニチュール・コンティ」およびポタージュ「ピュレ・コンティ」の関係には考えさせられるところがある。 [↑](#footnote-ref-374)
230. もとは英語 commodore であり、イギリスでは艦隊司令官、アメリカでは准将の意。 [↑](#footnote-ref-375)
231. merlan （メルロン）タラ科の海水魚。 [↑](#footnote-ref-377)
232. キュシー侯爵（1767〜1841）。[基本ソース　概説](#osbservation-sur-la-sauce)訳注参照。 [↑](#footnote-ref-378)
233. rognon 仔牛などでは腎臓のこと。鶏の場合はrognon blanc（ロニョンブロン）とも呼び、精巣のこと。この場合は後者。もちろんきちんと加熱調理したものをガルニチュールの構成要素とする。 [↑](#footnote-ref-380)
234. ドモン公爵家duché d’Aumon（デュシェドモン）にちなんだ名称をいわれている。 [↑](#footnote-ref-381)
235. étuver au beurre （エチュヴェオブール） [↑](#footnote-ref-383)
236. escalope （エスカロップ）肉や魚を1〜2 cmの厚さで、筋腺維と直角にスライスした円形または楕円形にスライスしたもの。 [↑](#footnote-ref-384)
237. paner à l’anglaise （パネアロングレーズ）。素材に小麦粉をまぶしてから、卵液に浸し、細かいパン粉で衣を付けること。日本でフライなどをつくる際に一般的な方法とよく似ているが、日本では粗いパン粉が好まれるのに対して、フランスやイギリスでは細かいパン粉を使うのが一般的。 [↑](#footnote-ref-385)
238. à la Dauphine （アラドフィーヌ）王太子妃風、の意。この料理名には由来や理由がないことがほとんど。あえていえば「豪華」であるという程度だが、存外、簡素な仕立ての料理にも付けられることがある。 [↑](#footnote-ref-386)
239. dieppois(e) （ディエポワ/ディエポワーズ） < Dieppe （ディエープ）ノルマンディ地方の港町の名。 [↑](#footnote-ref-388)
240. 小海老。小さめのcrevette grise（クルヴェットグリーズ）とやや大きめのcrevette rose（クルヴェットローズ）が代表的。 [↑](#footnote-ref-390)
241. pocher （ポシェ） [↑](#footnote-ref-391)
242. ébarber （エバルベ）貝類の身の周囲をきれいにすること。帆立貝の場合は「ひもを取る」ともいう。 [↑](#footnote-ref-392)
243. 原書現行版ではDorlaとなっているが明らかな誤植。19世紀パリのカフェ・アングレの顧客として知られていた名家ドリアの名を冠したといわれている。12世紀ジェノヴァの de Auria （ラテン語の filiis Auriaeすアウリアの子孫の意）から発する由緒ある家系として有名。なお、日本の洋食のドリアは1930年頃横浜ホテルニューグランド総料理長サリー・ワイルが発案したものといわれており、上記のドリア家とはまったく関係がない。また古代ギリシア時代の民族ドーリア人とも関係がない。ちなみに、バルザックの小説『幻滅』におなじ発音の名のDauriatという登場人物がいる。 [↑](#footnote-ref-393)
244. concombre （コンコンブル）日本で一般的なきゅうりと品種系統も異なるものが多く、サイズも太さ4〜5 cm、長さ30〜45 cmで収穫する（品種によって異なる）。青臭さがなく、加熱調理することが多い。 [↑](#footnote-ref-395)
245. Madame du Barry （マダムデュバリー）デュバリー夫人 （1743〜1793）のこと。ルイ15世の公妾であり、フランス革命により断頭台に送られ命を落したことで知られる。もとはシャンパーニュ地方の貧しい家庭の生まれ。パリに出てのち「お針子」などの仕事や娼婦をしていたが、デュ・バリー子爵に囲われ、いわゆるdemi-mondaine（ドゥミモンデーヌ）、 courtisane （クルティザーヌ）すなわち高等娼婦として知られるようになる。その後、ポンパドゥール夫人を亡くしたルイ15世が彼女を妾にすることにし、形式上、デュ・バリー子爵の弟と結婚したことにして、正式な社交界デビューを果たした。フランス史において「女性」であることを最大限利用して社会的にのしあがった典型例のひとつ。フランス革命のさなか、捕えられて断頭台へ連れていかれる際に、ほとんどの貴族の女性が取り乱さず凛として死に臨んだのに対し、デュバリー夫人ただひとりだけが狂乱し泣き叫んで命乞いした、という逸話が残っている。ただし、それはロベスピエールによる恐怖政治への警鐘になり得たという見解も少なくない。 [↑](#footnote-ref-396)
246. râper （ラペ） [↑](#footnote-ref-398)
247. gratiner （グラティネ）。また、原文moulés en boulesを文字通りに読むと「完全な球形」にするようにも解釈出来なくはないが、そのためには強力な「つなぎ」が必要になる。ソース・モルネー以外に「つなぎ」の役割を果たすものの指定がないため、これでは球形を維持する「つなぎ」として熱に弱過ぎるだろう。ここは[カリフラワーのグラタン](#chou-fleur-au-gratin)にあるように moulé dans un bol 「ボウルに詰める」と同様と解釈していいと思われる。。 [↑](#footnote-ref-399)
248. duc （デュック=公爵）、duchesse（デュシェス=公爵夫人）。ここではたんに、[じゃがいものデュシェス](#pommes-de-terre-duchesse)を用いるからこの名称になっているが、デュシェスそれ自体にも料理名としての由来や根拠はほとんどない。 [↑](#footnote-ref-400)
249. dorer （ドレ）< dorure （ドリュール）焼いた際に艶を出すために塗る溶き卵。水や牛乳などを混ぜることもある。 [↑](#footnote-ref-402)
250. 『愛の妙薬』や『ランメルモールのルチア』で知られる作曲家ガエタノ・ドニゼッティ（1797〜1848）のグランドオペラ*La Favorite*（1840 年初演）にあやかって付けられた名称。グランドオペラ（grand opéra グロントペラ、複数形grands opérasグロンゾペラ）とは19世紀前半から中葉にかけて、パリのオペラ座において、豪華な舞台装置と派手な演出、大編成のオーケストラ、歴史的題材などをテーマとしたわかりやすい悲劇的筋書きなどを特徴としたオペラ作品の様式のこと。ジャコモ・マイアベーア『悪魔ロベール』（1831年）や『ユグノー教徒』（1836年）などが代表的。なお、ロッシーニはこの様式が流行る前のオペラ作曲家と位置付けられていることが多いが、『ウィリアム・テル』（1829年。フランス語原題 *Guillaume Tell*ギヨーム・テル）あるいはそれに先立つ1827年の『モーセとファラオン』をこのジャンルの嚆矢と見なす場合もある。その他の代表的なグランドオペラの作曲家にダニエル=フランソワ・オーベール(1782〜 1871)やジャック=フロマンタル・アレヴィ（1799〜1862）がいる。ドニゼッティのこの作品もロッシーニやマイアベーアの諸作品同様、フランス語の台本、歌詞であり、原題もフランス語で *La Favorite*（ラファヴォリット）だが、どういうわけか、こんにちの日本ではイタリア語式に直した『ラファヴォリータ』と呼ばれることが多いためにここではそれに合わせた。なおこのオペラのリブレット（台本、歌詞）はアルフォンス・ロワイエとギュスターヴ・ヴァエズによるものだが、18世紀バキュラール・ダルノー（1718〜1805）の戯曲『不幸な恋人たち』を原作としている。さらにいえば、バキュラール・ダルノーの戯曲もまた、クロディーヌ・ゲラン・ド・トンサン（1682〜1749）の小説『コマンジュ伯爵の手記』を翻案したもの。『ロメオとジュリエット』の物語のバリエーションのひとつともいえるこの小説は18世紀に大きな反響を呼び、多くの小説、戯曲に影響を与えた。ダルノーの戯曲はその代表例。 [↑](#footnote-ref-403)
251. éscalope （エスカロップ）。 [↑](#footnote-ref-405)
252. 日本語にすれば「農場主風」。野菜を厚さ1 mmくらい、長さ1 cm程度の四角形に切ることを détailler en paysanne （デタイエオンペイザーヌ）というが、そのpaysanneとはpaysan（ペイゾン=農民）の女性形であり、このガルニチュールでは野菜をすべてそのように切るところにかけての名称。 [↑](#footnote-ref-406)
253. 原文émincer en paysanne （エマンセオンペイザーヌ）。ペイザーヌに切る場合、動詞にはémincer 薄くスライスする、も使われる。 [↑](#footnote-ref-408)
254. étuver （エチュヴェ）。 [↑](#footnote-ref-409)
255. このガルニチュールは[鶏のソテー・フェルミエール](#poulet-saute-fermiere)に添えるという前提がある。表面に焼き色を付けた鶏を、あらかじめ軽く蒸し煮しておいたこのガルニチュール・フェルミエールとともに陶製の鍋に入れて、さいの目に切ったハムを加え、蓋をしてオーブンに入れて鶏と野菜の火入れを仕上げることになる。 [↑](#footnote-ref-410)
256. 徴税官風の意。名称について詳しくは[ソース・フィナンシエール](#sauce-financiere)訳注参照のこと。なお、カレームは『19世紀フランス料理』で、多少の違いはあるが、これらの具材とソースを合わせることで「ラグー・フィナンシエール」と呼んでいる(t.3, pp.146-148)。これはつまり、ソース・フィナンシエールの訳注でも述べたように、もともとはガルニチュールとソースが別々のものではなく、一体化したものとして調理されていたことを示唆している。実際、このフィナンシエールという料理名の初出と思われる1755年ムノン『宮廷の晩餐』第2巻「肥鶏・フィナンシエール」および第3巻「鯉・フィナンシエール」は19世紀のものと内容、素材は違えどラグーとして扱われている。前者は肥鶏を掃除して中抜きした後、背から開いて骨を取り除き、大きなトリュフ4個とフォワグラとマッシュルーム、おろした豚背脂、卵黄、粒こしょう、バジルの粉末を混ぜて詰める。これを豚背脂のシートで包んで鍋に入れ、液体は注がずに熱い灰の上に鍋を置く。加熱していると肉汁などが出てくる。そこにビガラード（南フランスのビターオレンジ）の搾り汁と塩、こしょうで調味する(p.280)。後者は大きな鯉を掃除し、舌を残すようにしてエラは取り除く。片側の包丁を入れていない面の皮を剥がし、細かく刻んだ豚背脂を表面に刺す。鯉の中に詰めるラグーを作る。仔牛胸腺肉、トリュフ、フォワグラ、マッシュルームを鍋にバター1片とともに入れ、パセリ、シブール、にんにく、クローブ、バジルのブーケガルニを加える。鍋を火にかけて、小麦粉を振りかけ、シャンパーニュをグラス2杯注ぐ。塩こしょうで調味し、具材に火を通す。浮き脂を取り除き、冷めたら鯉の腹に詰め、ラグーが出てこないようしっかり鯉の腹を縫う。鯉の大きさにぴったりの魚用鍋に、ハムのスライスとたっぷりの仔牛腿肉のスライスを敷き、その上に鯉をのせる。豚背脂のシートで多い、玉ねぎのスライス、根菜の皮、パセリ、シブール、にんにく、クローブ、タイム、ローリエの葉、バルジのブーケガルニを入れる。中火にかけて汗をかかせるイメージで少し火を通し、それから上等のブイヨンとシャンパーニュを同量ずつ、鯉が液体に浸るまで注ぐ。塩こしょう。弱火にかける。火が通ったら鍋から鯉を取り出して水気をきる。縫った糸を取り除き、仔牛のグラスを塗って艶を出す。周囲にはお好みでエクルヴィスやまるごとのトリュフ、大きな鶏のとさか、鶏の胸肉、ペルドロー、こんがり焼いた鳩などをセンスよく配する。ソース・エスパニョルを添えて供する(pp.43-44)。その後、19世紀になるとヴィアール『帝国料理の本』1806年において「鳩・フィナンシエール」のレシピが掲載される。概要は、鳩6羽をバター、塩こしょう、レモン果汁を入れた鍋でさっと表面を色付けないように焼き固めたら、豚背脂で包んで鍋に入れ、ポワル（ここではソースの一種と考えていい）を注ぎ、柔らかく火を通す。提供直前に水気をきり、皿の周囲に鳩を配置する。その中央に雄鶏のとさかとロニョン、フォワグラ、トリュフのラグーを流し入れる (p.332)。残念ながらヴィアールの1806、1807年版は不完全なもののため、このラグーのレシピそのものは1820の第10版でようやく掲載に至る。概要は、マッシュルーム大24個、ボール形にしたトリュフ24個は辛口のマデイラ酒瓶とともに鍋に入れ、唐辛子2本、トマト少々、仔牛のグラス1オンスを加えて火にかけてほとんどシロップ状になるまで煮詰める。それからソース・エスパニョルをレードル4杯、仔牛のブロンド（ソース）スプーン2杯を注いでよく混ぜる。沸騰させたら火の弱い場所に移して浮き脂を取り除き、煮詰めていく。このソースを布で漉し、きれいな鍋にマッシュルームとトリュフを移し入れて漉したソースを注ぐ。ここに雄鶏のとさかとロニョン24個ずつ、スプーンで成形した[クネル](#quenelles-diverses) 24個、仔羊または仔牛の胸腺肉のスライス24 枚を入れる(p.67)。この時点つまり1820年頃には、カレームが記した「ラグー・フィナンシエール」とほぼ同じ内容になっていることが注目されよう。カレームの「ラグー・フィナンシエール」は、トリュフ500 gを円く成形し、マデイラ酒を加えて10分間弱火で蒸し煮する。ここにソース・フィナンシエールを注ぐ。ひと煮立ちさせたら、マデイラ酒から出たアクを取り除き、マッシュルーム12個、鶏のとさか12個（マデイラ酒少々を煮立たせて火を通しておく）、雄鶏のロニョン12個を加える。ひと煮立ちさせたらバター少々、鶏のクネル、フォラグラの1〜2 cmのスライス、仔羊胸腺肉を加える。このラグーの半量はこれを添える料理上に盛り、周囲に白い立派な鶏のとさかとロニョンを配する。ソースが皿の上の料理をのせる台からはみ出ないようにしないと優美さが失なわれ、皿の縁飾りが乱れてしまうことに注意。ラグーの残りはソース入れで別添で供する(pp.146-147)。カレームはもうひとつ、「フォワグラのラグー・フィナンシエール」というレシピも残している(pp.147-148)。デュボワ、ベルナール共著『古典料理』（1868年）では「ガルニチュール・フィナンシエール」の項目は見られず、「サルピコン・フィナンシエ」(p.65)…… これは黒トリュフ、鶏胸肉、赤く漬けた舌肉、マッシュルームに火を通して小さなさいの目に切り、茶色いソース・フィナンシエールであえたもの、となっている。この他、「仔牛の耳・フィナンシエール(p.167)」「ほろほろ鳥のフィレ・フィナンシエール(p.179)」「ベカシーヌのグラタン・フィナンシエール (p.187)」「雉のクネル・フィナンシエール(p.190)」「温製パイ包み焼き・フィナンシエール(p.210)」「うずら・フィナンシエール(p.228)」「鳩・フィナンシエール(p.223)」といったレシピが収録されている。これらのレシピを見ると「ガルニチュール・フィナンシエール」を用いる指示になっているものがほとんどのため「ガルニチュール・フィナンシエール」の項が抜けているのは執筆あるいは何らかのミスによるものに過ぎないだろうと思われる。 [↑](#footnote-ref-411)
257. rognonは通常「腎臓」を指すが、雄鶏の場合はrognon blanc（ロニョンブロン）= testicule（テスティキュル）すなわち精巣のこと。 [↑](#footnote-ref-413)
258. flamand(e) （フラモン/フラモンド） < Flandre （フロンドル）フランドル地方 = 現在のベルギー西部からフランス北部にかけての北海に面する地域。フランダース。ただし『フランダースの犬』はイギリスの児童文学なので、フランスおよびベルギーではあまり知られていない。 [↑](#footnote-ref-414)
259. à l’anglaise イギリス風、の意だが、必ずしもイギリス料理に由来するとは限らない。野菜の場合、アラングレーズとはすなわち「塩を加えた湯で茹でる」ことを意味するが、本書の該当個所にも、イギリスでは塩を加えない、とある。 [↑](#footnote-ref-416)
260. 熟成、乾燥させてつくる太いソーセージ。多くの場合、調理せず薄切りにして食べる。 [↑](#footnote-ref-417)
261. このガルニチュールは[牛塊肉・フランドル風](#piece-de-boeuf-flammande)に添えるのを前提に書かれているため、ブレゼと特定出来るが、本書における[ポワレ](#les-poeles)の手法でももちろん可能だろう。 [↑](#footnote-ref-418)
262. florentin(e) （フロロンタン/フロロンティーヌ）< Florence （フロロンス）フィレンツェのこと。 [↑](#footnote-ref-419)
263. étuver au beurre （エチュヴェオブール） [↑](#footnote-ref-421)
264. pocher （ポシェ）。 [↑](#footnote-ref-422)
265. ヴェネツィア、サンマルコ広場にある18世紀からあるカフェ。 [↑](#footnote-ref-423)
266. 本書で agneauという場合には、いわゆるプレサレ（agneau de pré-salé アニョドプレサレ）はmouton（ムトン=羊の成獣）に準ずる扱いであり、それ以外は基本的にagneau de lait （アニョドレ）乳呑仔羊を指すことに留意。 [↑](#footnote-ref-425)
267. [乳呑仔羊肩肉・フローリアン](#epaule-d-agneau-florian)に添えるのを前提としたガルニチュールであることに留意。。 [↑](#footnote-ref-426)
268. [レチュのブレゼ](#laitue-braisee)参照。 [↑](#footnote-ref-427)
269. glacer （グラセ）。これらの野菜の場合は下茹でして半ば火を通しておくことと、必要に応じて砂糖を加える場合があることに留意。 [↑](#footnote-ref-428)
270. 原文ではfondsとなっているが、前提となっている仕立て「乳呑仔羊肩肉・フローリアン」の場合はバターをかけながらローストするので、いわゆる「ジュ」と考えていい。 [↑](#footnote-ref-429)
271. forestier （フォレスティエ）形容詞は森林の、の意。名詞の場合は森林管理人。一般には「森番風」などと訳されることが多いようだ。 [↑](#footnote-ref-430)
272. 茸の一種。和名アミガサタケ。生食出来ないので注意。 [↑](#footnote-ref-432)
273. rissoler （リソレ）。油脂を鍋に熱し、高温で素材の表面に焼き色を付けること。 [↑](#footnote-ref-433)
274. フラスカーティは古代ローマの避暑地として有名だったところ。18世紀末にナポリ出身のアイスクリーム職人ガルキがパリのブルヴァール・モンマルトルにカフェ・フラスカティという店名のカジノ兼レストラン、パティスリを開き盛況だったという。とりわけアイスクリームが評判を呼んだらしい。その後経営者が何度か代わり、1857年に建物は取り壊された。このガルニチュールおよび「牛フィレ肉・フラスカーティ」がどちらに由来しているかは不明。フランス語風に発音するなら「フラスカティ」となる。 [↑](#footnote-ref-434)
275. 直訳すると「牛、羊の塊肉のルルヴェ用」（ルルヴェについては「[第二版序文訳注](#releve)」参照）だが、本書では「[牛フィレ肉・フラスカーティ](#filet-de-boeur-frascati)」くらいしか目ぼしいレシピがない。 [↑](#footnote-ref-436)
276. escalope （エスカロップ）。 [↑](#footnote-ref-437)
277. 「牛フィレ肉・フラスカーティ」の場合は[ポワレ](#les-poeles)するので、適量のフォンを肉を加熱する際鍋の底に敷いたマティニョンに注ぎ、肉汁の風味をひき出してから布で漉し、でんぷんでとろみを付けることになる。 [↑](#footnote-ref-438)
278. 美食家、食通、の意。 [↑](#footnote-ref-439)
279. glacer （グラセ）。 [↑](#footnote-ref-441)
280. rognons de coq （ロニョンドコック）ここでは鶏の睾丸のこと。 [↑](#footnote-ref-442)
281. morille 茸の一種。和名アミガサタケ。生食不可なのでよく加熱する必要がある。 [↑](#footnote-ref-443)
282. 18世紀の徴税官(つまりフィナンシエ)であり作家としても活動したクロード・ゴダール・ドクール Claude Godard d’Aucour (1716〜1795)の名を冠したものと考えられる。[ソース・ゴダール](#sauce-godard)も参照のこと。本書のレシピだけを見ていると[ガルニチュール・フィナンシエール](#garniture-financiere)と非常によく似ているけれどもソースの違うパターン、くらいにしか見えないかも知れぬが、このガルニチュールのほうが圧倒的に大掛かりで豪華な仕立てにすることを前提としており、ガルニチュール・ゴダールあるいはゴダールという名称の仕立てはフィナンシエールの完成形というべきか、究極の到達点のひとつだったのではないか？ 19世紀前半をとおして版を重ね、そのたびに増補されたヴィアールの本を版ごとに見ていくと、初版から1817年の第9版まではフィナンシエールのみ。1820年の第10版以降から「牛アロワイヨ・ゴダール」というレシピが登場する。長いレシピなので要点だけ見ると、約7〜8 kgの牛アロワイヨ（日本語では「腰肉」すなわちフィレを含むサーロインからランプ、イチボにかけての部分）を四角形に切り整えて骨は取り除き、紐で縛ってからマデイラ酒を加えて6時間ブレゼする。肉を取り出したら煮汁を漉して、卵白でクラリフィエし、さら布で漉して煮詰める。その煮汁の半分にコンソメを足して、肉を鍋に戻し入れてさらに2時間弱火で煮込む。肉を皿に盛り付け、周囲に若鳩4羽、拍子木に切った豚背脂やトリュフ、赤く漬けた舌肉を表面に刺して装飾した仔羊胸腺肉4枚、スプーンで成形した大きな[クネル](#quenelles-diverses) 8個、大きなエクルヴィス8尾、鶏またはその他の揚げものを刺した飾り串8本をアロワイヨの上から刺す。ドゥミグラス半量と合わせたラグー・フィナンシエールをかける。強火のオーブンで照りを付け、熱々を供する(p.101)。これを見るかぎり、本質的にはフィナンシエールの変形もしくは豪華版と考えていいだろう。カレーム『19世紀フランス料理』では「牛アロワイヨのブレゼ・ゴダール」に2 種のレシピが記述されており、ひとつは上記と似たアロワイヨ全体をブレゼしたもの。もうひとつはアロワイヨの一部をブレゼし、残りはローストにした仕立てになっている。いずれにしても、非常に豪華な仕立てであり、ものすごいコストがかかるため、きわめて格式の高い荘厳な宴席でしか出来ないだろうが「食卓外交に携わる料理人はこうした料理の知識を大切にして、これらの料理を供すべきだ」と述べている(t.3, p.327)。デュボワ、ベルナール共著『古典料理』に至るとむしろゴダールという仕立ては簡略される方向に向かい、本書と同様に「ルルヴェ用ガルニチュール・ゴダール」として記述される。「このガルニチュールはトリュフで装飾を施した大きなクネル、表面に装飾をしてソースをかけてオーブンで焼き色を付けた仔牛胸腺肉、トリュフ、マッシュルームで構成される。これらを各まとまりごとに料理の周囲に添える。クネルとマッシュルームには軽くソースをかけてやり、トリュフと仔牛胸腺肉には艶を出させてやる（グラセ）こと」(p.94)とある。こうしたことから、フィナンシエールおよびその発展形としての仕立てであるゴダールが19世紀後半にむかってだんだんと広まっていき、盛んに作られるようになったが、ゴダールについてはそのコストゆえに簡素化していく傾向にあった。いずれにしても両者ともにきわめて 19世紀的なソースとガルニチュールの組み合わせ、あるいは料理の仕立てといえよう。 [↑](#footnote-ref-444)
283. grand-duc （グロンデュック）大公およびロシアの皇太子の意。 Prince（プランス）大公とほぼ同義だが使われる場面などで違いがある。料理においてはアスパラガスの穂先とトリュフを用いた料理に付されることが多い。 [↑](#footnote-ref-446)
284. grec / grecque は「ギリシアの」の意。ここではあえて「ギリシア風」訳したが、ギリシアに起源あるいは縁のないと思われる調理が少なくないので注意。 [↑](#footnote-ref-448)
285. ピラフの一種だが、実際のところまったくギリシア風ではないことに注意。 [↑](#footnote-ref-450)
286. 比較的小ぶりであっても完熟のアーティチョーク（開花がやや近い状態のもの）は下茹で後に花萼をすべて取り除く。この状態を fond d’artichaut （フォンダルティショー）またはcul d’artichaut （キュダルティショー）と呼ぶ。とりわけ大きなアーティチョークは花萼部が完全に固いことが多いために、上半分よりやや下で切り離して、繊毛を取り除いてから下茹でする。花萼を全て剥いて皿のような形状の基底部のみを取り出す。丸い皿のような底面になるので、そこに詰め物をすることが多い。小さく比較的若どりのアーティチョークは花萼を全部は取り除かず、周囲の固いところを2周くらい剥いて使う。これを coeur d’artichaut （クールダルティショー）と呼ぶ。サイズによっては縦半分または四つ割りにして繊毛を取り除いてから下茹でする。四つ割りの場合はquartiers d’artichaut （カルティエダルティショー）と呼ぶ。若どりのアーティチョークの内側の花萼は柔らかく火が通り、とても美味。また、生食できるくらい若どりのアーティチョークはpoivrade（ポワヴラード）とも呼ばれる。ただし若どりであればそれだけ、アーティチョーク特有の風味は弱い。 [↑](#footnote-ref-452)
287. この名称の根拠となっているのはパプリカを使用していることのみ。[ハンガリー風ソース](#sauce-hongroise)訳注も参照。 [↑](#footnote-ref-453)
288. パトナはコメの品種名。いわゆる「長粒種」だがバスマティのような香り米ではない。 [↑](#footnote-ref-457)
289. このガルニチュールが「日本風」であるのは、ちょろぎを用いているから。中国原産のシソ科の根菜で、現代日本では慶事などの際に用いられる程度だが、どういうわけか日本原産と誤解されたまま19世紀にフランスで栽培されるようになり、以来、日本風の名を付けた料理にはほとんど必ずといっていい程、ちょろぎが用いられる。 [↑](#footnote-ref-458)
290. 初版〜第三版は「[じゃがいものクロケット](#croquettes-de-pommes-de-terre) 10個」となっている。「じゃがいものクロケット」は初版からレシピが掲載されているが、初版〜第四版すなわち現行版において「[米のクロケット](Ecroquettes-de-riz)」のレシピはアントルメすなわちデザートとして砂糖を加えて甘くつくるレシピしか掲載されておらず、そのとおりにすべきかは一考の余地がある。また、「[インド風クロケット](#croquettes-indienne)」も米を使用している。 [↑](#footnote-ref-460)
291. jardinier/jardinière （ジャルディニエ、ジャルディニエール）には名詞で「庭師」の意味もあるが、ここでは jardin potager （ジャルダンポタジェ）すなわち野菜畑、菜園、の意。 [↑](#footnote-ref-462)
292. しっかり加熱調理してからバターであえること。 [↑](#footnote-ref-464)
293. フランソワ・ドルレアン・ジョワンヴィル海軍大将(1818〜 1900)のこと。[ソース・ジョワンヴィル](#sauce-joinville)も参照。 [↑](#footnote-ref-465)
294. salpicon （サルピコン）。 [↑](#footnote-ref-467)
295. julienne courte （ジュリエーヌクルト）。 [↑](#footnote-ref-468)
296. 女優アンナ・ジュディック（1849〜1911）の名を冠したもの。 [↑](#footnote-ref-469)
297. languedocien(ne) （ラングドスィヤン、ラングドスィエーヌ）< Languedoc ラングドック地方。フランス南西部の地方名。もとは「オック語」langue d’oc から。中世プロヴァンス語と考えていい。オック oc とは古語で、現代フランス語の oui に相当する肯定の語。ラテン語の格変化の消失が比較的遅かった。バスク地方を除く（バスク語は別言語として扱われる）ロワール河以南で話された諸語の総称。これに対し、オイル語 langue d’oil （ラングドイル）があり、oil が肯定の語であるというところが代表的な違い。主としてロワール河以北で話された諸語の総称。現代フランス語は後者の系統にあたるが、語彙の面などではラングドックの影響を大きく受けている。 [↑](#footnote-ref-471)
298. cèpe （セープ）、茸の一種、和名ヤマドリタケ。イタリアのポルチーニと同種だが、フランス産、イタリア産で風味や調理特性が異なる。また日本に多いのはヤマドリタケモドキという種で、食用できるが風味などはまったく及ばないという。類似のものにウツロイグチ、ドクヤマドリという毒茸があるので注意が必要。 [↑](#footnote-ref-473)
299. 7月王政期（1830〜1848）ロレットと呼ばれる娼婦たちがいた。ノートルダム・ド・ロレット（現在のパリ9区にある教会）に因んでいるという。かつて「洗濯娘」を意味する娼婦grisettes（グリゼット）と呼ばれた社会階層のやや下に位置する者が多かったため、高等娼婦を意味する courtisane（クルティザーヌ）と区別されることもある。グリゼットおよびロレットの例としては、バルザックの小説『幻滅』や『高等娼婦の燦めきと惨め（浮かれ女盛衰記）』にこの種の娼婦が主要人物として登場する。また、ロレットたちは、第二帝政期にはcocotte（ココット）と呼ばれる高等娼婦にとって代わられた（たとえばゾラの『ナナ』やデュマ・フィス原作ヴェルディ作曲のオペラ『椿姫』の主人公などがこれに相当する）。また、高等娼婦の中には、18世紀末のデュバリー夫人（[ガルニチュール・デュバリー](#garniture-dubarry) 訳注参照）や、女優サラ・ベルナールのように社会的に成功した例も少なくはない。貴族やブルジョワがこうした高等娼婦との「社交の場」として19世紀にはレストランや高級カフェを利用することが多かった。これをdemi-monde（ドゥミモンド、半社交界）と呼び、その華やかな主役たる高等娼婦たちはdemi-mondaine（ドゥミモンデーヌ）と呼ばれた。このため、19世紀〜20世紀初頭にかけて創案された料理のなかには高等娼婦の名を冠したものも少なくない。 [↑](#footnote-ref-474)
300. アメリカ合衆国のルイジアナ州のこと。とうもろこしは伝統的なフランス料理ではあまり好まれる食材ではないが、それを用いているところからの命名だろう。 [↑](#footnote-ref-476)
301. 原文は volaille （ヴォライユ）。本来は家禽全般つまり鶏、鴨（あひる）、七面鳥、鳩なども含まれるが、本書ではほとんどの場合、鶏（大きさや肥育方法により名称が多数ある）を意味するため、そのように訳しているが、ここでは七面鳥もしくはがちょうを前提としていると考えるのが妥当であり、調理方法も、ソースの指示からブレゼであると解釈される。なお、七面鳥は16世紀にアメリカ大陸からフランスにもたらされ、17世紀には流行の食材となった。当初は poulet d’Inde （プレダンド、インドの鶏の意）などと呼ばれていたが、やがてdinde （ダンド、七面鳥のメス）、dindon（ダンドン、七面鳥のオス）、dindonneau （ダンドノー、七面鳥の雛、若いオスの七面鳥）のように用語が定着していった。 [↑](#footnote-ref-478)
302. riz au gras 直訳すると脂気の多い米、だが、実際には下茹でした米を脂気がやや残ったままのブイヨンで煮込んだもの。 [↑](#footnote-ref-479)
303. 小さな円筒形の型。 [↑](#footnote-ref-480)
304. timbale 直径に対してやや背の低い円筒形にする仕立て。大きなものはタンバル型 moule à timbale （ムーラタンバール）に料理を詰めるが、ここでは小さなものを10個つくるので、ダリオル型を用いている。なお、 timbale は元来「小太鼓、スネアドラム」の意。ただし、料理においては上述のような仕立てとともに、野菜料理用のやや深い皿のこともタンバルと呼ぶ。 [↑](#footnote-ref-481)
305. ルキウス・ルキニウス・ルクッルス(前118〜前56)。共和政ローマの軍人、政治家で美食家として知られた。 [↑](#footnote-ref-482)
306. この語の初出は匿名で出版された[『ガスコーニュ料理の本』](http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1511832p)（1740年）であり、Macedoine à la Paysanne というレシピが掲載されている。ただしこの本はいわゆる「偽書」あるいは「奇書」に類するもので、ガスコーニュ地方の料理などひとつも掲載されていない。パリで印刷、出版されたにもかかわらず、アムステルダム（18世紀にアムステルダム版といえば「海賊版」の代名詞だった）出版として匿名で上梓された。匿名なので著者名はないのだが、献辞に「ドンブ大公閣下へ」とあり、実際の著者はまさにそのドンブ大公であるルイ・オーギュスト・ド・ブルボンそのひとであったと考えられている（17世紀にルイ14世の子で同名の者がいるが混同しないよう注意）。狩猟と料理が趣味であったという。一般的な言い回しとして「料理上手」の意味でcuisinier gascon（キュイジニエガスコン）「ガスコーニュの料理人」ということがあり、しかも内容は料理書として見た場合、どこまで真面目でどの程度冗談めいたものなのか判断に苦しむところがある。要は「殿様」の道楽本ともいえる。一例として「徴税官風鶏の袋詰め」*Poulette en musette à la Financière* というほとんど冗談としか思えぬ、けれども歴史的に非常に興味深いレシピがある。茹でたプレ・レーヌ（若鶏と肥鶏の中間くらいの大きさ）を羊の膀胱にサルピコンとともに詰めて、息を吹き込んで膀胱を膨らませて口を縛る。1皿に3袋のせるべし。というもの(pp.128-129)。20世紀にフェルナン・ポワンが「鶏の膀胱包み」という歴史に残る名作料理をスペシャリテのひとつとしていたが、おそらくは膀胱に鶏を入れて膨らませるというプレゼンテーションについてはこれが最初の例であろう（この例では調理において膀胱を用いる必然性はまったくなく、たんに見せ方だけの問題だが）。また、「徴税官風」すなわちフィナンシエールという語が、後代のラグー・フィナンシエールあるいはフィナンシエール仕立てとはまったく関係ない文脈で使われている点も興味深い。要は税として徴収した財貨を詰め込んだ袋のイメージを演出するための小道具に過ぎないということ。マセドワーヌについては、えんどう豆とそら豆とアリコヴェール（これらはえんどう豆とおなじ大きさに刻む）、細切りにしたにんじんをバターを入れた鍋で弱火にかけ汗をかかせるようなイメージで蒸し煮し、時々混ぜながら、火が通ったら味付けしてソースを少量のソースとともに供するというもの(pp.139-140)。マセドワーヌの語は料理とは関係なく、同じ18世紀のラクロの小説『危険な関係』において「カードを混ぜる行為」という意味で用いられており、よく混ぜる、という意味において間違いはない。なお、一般にマセドワーヌというと蕪やにんじん、アリコヴェール、プチポワなどを混ぜたものであり、日本のマセドアンサラダの原型にもなったが、料理用語の原義としては、必ずしも「さいの目」に刻む必要はない。このガルニチュール・マセドワーヌも『料理の手引き』における「ガルニチュール・ジャルディニエール」の指示どおりに野菜を下ごしらえして混ぜても成立するだろうし、切り方を揃えるという方法もあるだろう。 [↑](#footnote-ref-484)
307. マドレーヌといえば誰もが焼き菓子を想い浮かべるだろうが、このガルニチュールにはそれと類似する、あるいは想起させる要素がまったくない。マドレーヌは聖マドレーヌに由来し、教会の名称として珍しくないばかりか、女性の名前としてもごく一般的なものだ。他の料理書に同名のガルニチュールが見あたらないこと、本書初版から掲載されているものであることを考えると、あえていうなら、オクターヴ・ミルボー作の戯曲『[酷い羊飼いども](http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k203007v)』初演（1897年）の際にサラ・ベルナールが演じて話題となった主人公の名がマドレーヌであることくらいか。資本家に虐げられた労働者階級が反乱を起こして失敗するという悲劇で、テーマとしてはゾラの『ジェルミナル』に近い。もしこのガルニチュールがミルボーの戯曲の登場人物を示唆しているなら、その料理を食べる側すなわち富裕層、資本家と、その料理を作る側の労働者との対立の図式が透けて見える、いわば強烈な風刺とも考えられるだろう。もっとも、エスコフィエは、その真意まではわからぬが常に資本家、富裕層の側に寄り添った料理人であったのもまた事実だ。オクターヴ・ミルボーについては、自然主義文学の作家としてスタートしたとはいえ、1964年にルイス・ブニュエルがジャンヌ・モロー主演で映画化した小説『小間使いの日記』で知られるように、いわゆる自然主義文学の枠にとどまることなく、独自の文学活動を展開した。画家ファン・ゴッホをモデルとした小説『天空にて』（新聞連載1892〜1893年）や、発表後にバルザックの遺族の抗議により作品の撤回を余儀なくされた『バルザックの死』などにより、フランス文学史においては世紀末文学の作家として位置付けられている。 [↑](#footnote-ref-487)
308. maillot （マイヨ、男性名詞）には、産着、肌着、maillot de danseuse （マイヨドドンスーズ、踊り子のタイツ）、maillot jaune（マイヨジョーヌ、トゥールドフランスでトップの走者が着る黄色いウェア）などいろいろな意味があるが、ここではハムの料理に合わせること（ハムは本来、豚腿肉を加工したもの）からcancan（コンコン、いわゆるフレンチカンカン……例えばロートレックの版画、絵画に描かれたような）で踊り子がタイツを履いた脚を高く上げて踊る姿を示唆していると解釈されよう。 [↑](#footnote-ref-490)
309. tourner （トゥルネ）。 [↑](#footnote-ref-492)
310. glacer （グラセ）。 [↑](#footnote-ref-493)
311. maraîcher/maraîchère 比較的小規模な野菜生産者のこと。そのため、既出のガルニチュール・ジャルディニエールと非常に似た意味、すなわちあえて日本語にするならどちらも「菜園風」くらいの訳になろう。 [↑](#footnote-ref-494)
312. Salsifis こんにちフランス語で一般的にサルシフィと呼ばれているのは和名キバナバラモンジン。キク科の根菜。表皮が黒く、ごぼうに似ているが風味は異なる。また、じっくり時間をかけて加熱すれば筋っぽさがなくなり、とても柔らかくなる。別名scorzonère（スコルゾネール）。本来のサルシフィは表皮がやや白く、風味もやや異なるが、生産量はスコルゾネールと逆転するかたちで減少しつつある。 [↑](#footnote-ref-496)
313. 大きめのオリーブのような形に剥き、塩こしょうして澄ましバターでゆっくり柔らかく火を通す。仕上げにパセリのみじん切りを散らす。 [↑](#footnote-ref-497)
314. étuver （エテュヴェ）。 [↑](#footnote-ref-498)
315. 元帥の意。 [↑](#footnote-ref-499)
316. 原文 lié à l’italienne 訳文は英訳第5版の「[イタリア風ソース](#sauce-italienne)であえる」としているのに倣ったが、この表現自体は細かいさいの目に刻んだマッシュルーム（茸）であえる、の意。そのため、可能性としては[デュクセル・セッシュ](#duxelles-seche)であえるということもあり得るが、実際には「つなぎ」に相当するものが必要になるだろう。 [↑](#footnote-ref-502)
317. 素材に小麦粉をまぶして卵液にくぐらせ、パン粉衣を付けて油で揚げる方法。ただし日本と異なりパン粉は粒子の細かいものが一般的。 [↑](#footnote-ref-504)
318. 初版「これらの素材はパン粉衣を付けるか、トリュフのみじん切りをまぶし付けるか、パン粉の量のトリュフを混ぜた衣を付けて調理する」。第二版〜第三版「これらの素材は必ず、トリュフのみじん切りをまぶし付けるか、細かい生パン粉に量のトリュフのみじん切りを混ぜた衣を付けて調理する」。なお、このように直接素材にパン粉衣がうまく付くとはかぎらないので、通常は溶かしバターを素材に塗ってからパン粉の衣を付ける。これをフランス式パン粉衣 pané à la française （パネアラフロンセーズ）という。 [↑](#footnote-ref-505)
319. マリア・ルイーザ（1791〜1847）。神聖ローマ皇帝フランツ2世の娘で、フランス皇帝ナポレオン1世の皇后。ナポレオンを憎み恐れて育ったにもかかわらず、ナポレオンがジョゼフィーヌとの離婚後に名家との婚姻を望んだため、オーストリアの外務大臣メテルニヒの計略により婚姻させられる。ナポレオン失脚後はパルマ公国の女公となる（在位1814〜1847）。ドイツ語ではMaria Ludovica von Österreich （マリア ルドウィカ フォン エスターライヒ）、フランス語ではMarie-Louise d’Autriche （マリルイーズ ドートリッシュ）と呼ばれる。 [↑](#footnote-ref-506)
320. fond d’artichaut （フォンダルティショー）。 [↑](#footnote-ref-508)
321. marinier/marinière < mare ラテン語「海」から派生した語。[ソース・マリニエール](#sauce-mariniere)も参照。 [↑](#footnote-ref-509)
322. ébarber （エバルベ）。 [↑](#footnote-ref-511)
323. crevette 小海老。小さめで生のときは灰色がかった crevette grise （クルヴェットグリーズ）とやや大きめで美味なcrevette rose（クルヴェットローズ）の2種が代表的。 [↑](#footnote-ref-512)
324. marquis / marquise 侯爵、侯爵夫人の意。 [↑](#footnote-ref-513)
325. 牛、仔牛、仔羊の脊髄（=moelle モワル）。 [↑](#footnote-ref-515)
326. julienne （ジュリエーヌ）。 [↑](#footnote-ref-516)
327. ここで説明されているのは、[じゃがいものマルキーズ](#pommes-de-terre-marquise)のレシピそのものといっていい内容で、かなりの部分が野菜料理の節にあるレシピと重複している。じゃがいものマルキーズにおいて形状は2パターン提示されており、これはそのうちのひとつであり、こんにちではあまりつくられなくなったパターンの方。大雑把なイメージとしては大きなコーヒー豆のあるいはキドニービーンズのような形を想像すればいいだろう。ここではかなり意訳したが、直訳すると「じゃがいものデュセスでつくったPain de la Mecque （パンドラメック=メッカのパンの意）」とある。本来これはシュー生地を卵形に天板に絞り出して溶き卵を塗り、グラニュー糖を振ってから縦中央にナイフで切れ込みを入れて焼くという、19世紀には比較的ポピュラーだった焼き菓子。グフェ『パティスリの本』（1873年）にもレシピが2種掲載されている (pp.287〜288)。シュー生地とほぼ同じものを使うため、内部に空洞が出来るが、そこにクレーム・シャンティイなどを絞り袋を使って詰めるバリエーションもあった。この焼き菓子になぜ「メッカ」の地名が付けられているのか、また、トマトピュレを加えたじゃがいものデュシェスをその形状に似せて焼いたものをなぜ、じゃがいものマルキーズ（=侯爵夫人）と呼ぶのかといった理由、由来は不明。ちなみに貴族の格としては公爵夫人（デュシェス）のほうが侯爵夫人よりも一般的に上位とされた。 [↑](#footnote-ref-517)
328. marseillais(e) （マルセイエ / マルセイエーズ）マルセイユ Marseille の、の意。現在のフランス国歌 *La Marseillaise* はフランス革命期の1792年に作曲され、同年8月10日のチュイルリー宮襲撃事件の際にマルセイユの義勇兵たちが口ずさんでいたことをきっかけにパリ市民の間で流行した。ただしマルセイユの義勇兵たちが作曲、作詞したわけでもなければ、その内容がマルセイユと関連があるわけでもない。いずれにしても第一帝政から王政復古期にかけては歌詞の「暴君を倒せ」という部分に問題があるいう理由から禁止され、1830年の七月革命以降解禁、第三共和政（1870〜1940）において正式に国歌として制定された。日本ではあまり知られていないが、決して平和的な内容の歌詞ではなく、むしろ激しい戦意を鼓舞する内容。とりわけルフラン（繰り返し部分）の「武器を取れ　市民らよ　隊列を組め　進もう　進もう　穢れた血が　我らの畝を満たさんことを」にその激烈さがよく表われている。1979年にセルジュ・ゲンズブールがこの曲をレゲエ風に編曲して発表したところ、「愛国者」からの脅迫が相次いだというエピソードは有名。 [↑](#footnote-ref-518)
329. エドモン・オドロン（1842〜1901）作曲のオペラコミック『ラ・マスコット』（1880年初演）にちなんだ名称。 [↑](#footnote-ref-520)
330. 原文は fonds d’artichaut なので字義通りに解すれば「アーティチョークの基底部」だが、下茹でしないということは比較的若どりのアーティチョークを用いる必要がある。その場合は花萼部の上半分程を切り捨て、茎の皮を剥いて四つ割りにするのが一般的。 [↑](#footnote-ref-522)
331. déglacerr ソテーする際に流れ出た肉汁が煮詰まって鍋底にシロップ状に貼り付いたのを、何らかの液体を注いで溶かし出すこと。 [↑](#footnote-ref-523)
332. こんにちのココット仕立てを同じだが、本書においては「ポワレ」のバリエーションのひとつとして位置付けられている。[特殊なポワレ、カスロール仕立て、ココット仕立て](#poeles-speciaux-dits-en-casserole-ou-en-cocotte)参照。 [↑](#footnote-ref-525)
333. ナポレオン軍の元帥を務めたアンドレ・マセナ（1758〜1817）のこと。スイス戦役や半島戦争で著しい功績をあげた。また、1898年就役、1915年退役となったフランス海軍の戦艦マセナは彼のちなんで命名された。 [↑](#footnote-ref-526)
334. あらかじめ適切に下処理をし、火を通しておくこと。 [↑](#footnote-ref-528)
335. pocher （ポシェ）。 [↑](#footnote-ref-529)
336. 水夫風の意。[ソース・マトロット](#sauce-matelote)および魚料理「[マトロット](#matelotes-types)」も参照。 [↑](#footnote-ref-530)
337. glacer （グラセ）。 [↑](#footnote-ref-532)
338. ルネサンス期のイタリア、フィレンツェにおいて金融業などにより実質的な支配者として君臨した名家。フランス史においてもっとも有名なカトリーヌ・ド・メディシス（1519〜1589）は後のフランス国王アンリ2世のもとに嫁ぎ、アンリ2世の死後15才で即位した長男フランソワ2世の摂政として権力を掌握、フランソワ2世が病死してシャルル9世が即位した後も実権を握り続けた。カトリックとプロテスタントが対立したユグノー戦争の時代であり、サン・バルテルミの虐殺（1572年）に関与したさえ当時はまことしやかに語られたという。また、カトリーヌがフランスの宮廷にフィレンツェの、とりわけ食文化を紹介、導入したという逸話は、アーティチョークからフォークにいたるまで非常に多いが、逸話の域を出ないものがほとんどで、史料として残っているものは非常に少ない。逆に言えば、ルネサンス期に文化的先進国だったイタリアから王妃を娶るということそれ自体が象徴するように、イタリア文化がさまざまなルート、形態でフランス文化に吸収された時代と見るのが妥当だろう。また、メディチ家はカトリーヌの後もフランス王アンリ4世（1553〜1610）にマリー・ド・メディシス（1575〜1642）を嫁がせている。なお、イタリア語の家名Medici（メディチ）はフランス語で伝統的にMédicis（メディシス）と呼ばれているため、ここではその慣習に倣って表記した。 [↑](#footnote-ref-533)
339. étuver （エチュヴェ）。 [↑](#footnote-ref-537)
340. déglacer （デグラセ）。肉を焼いた際に流れ出た肉汁が煮詰まって鍋底に濃いペースト状に貼り付いているのを酒類やフォンを加えて溶かし出すこと。焦げを取ることではないので注意。 [↑](#footnote-ref-538)
341. julienne （ジュリエーヌ）。 [↑](#footnote-ref-540)
342. フランス革命期、立憲君主主義を主張したオノレ・ガブリエル・ミラボー伯爵（1748〜1891）の名を冠した料理名だが、多くの日本人にとっては「 ミラボー橋の下を　セーヌ川が流れ　われらの恋が流れる」という堀口大學の美しい訳で知られたアポリネールの詩のほうがなじみがあるだろうか。実際にパリにかかる橋のなかでは下流寄りに位置し、幅の広い橋ではあるが、それ自体や周囲の風景にとくに風情があるとは言い難い。実際に文学散歩としてミラボー橋を訪ずれた日本人観光客や留学生のほとんどが、がっかりしたという感想を持つというが、これは堀口訳が原詩以上といっていいくらい美しく、日本人の琴線に触れたがゆえに過度の情緒的な期待をさせてしまうことによるのだろう。 [↑](#footnote-ref-541)
343. 目、瞳、瞼、の意。 [↑](#footnote-ref-543)
344. 円筒形にする仕立て。大きなものはmoule à timbale（ムーラタンバール）という専用の型を用いる。原義は「小太鼓」であり、直径に比べてやや高さのないものが本来の姿だが、19世紀にはかなり高さのある円筒形の仕立てにもこの名称が用いられた。 [↑](#footnote-ref-545)
345. 近代風、の意。 [↑](#footnote-ref-546)
346. [野菜で作る縁飾り](#bordures-en-legumes)および訳注参照。この本文は非常に簡潔に記述されているが、実際の工程としては、[サヴォイキャベツを下茹でした後にブレゼ](#chou-braise)し、バターを塗った型の底にトリュフのスライスを敷いた後、それぞれに下茹でして小さな拍子木に切ったにんじん、蕪、アリコヴェールなどを配色よく周囲に貼り付け、さらに[ファルス](#farce-a)を塗ってからブレゼしたサヴォイキャベツを詰め、湯煎にかけて加熱して固める、という手の込んだもの。 [↑](#footnote-ref-548)
347. トゥール近郊の町の名だが、このガルニチュールの由来は不明。 [↑](#footnote-ref-549)
348. 10世紀頃から続く貴族の名家。歴史上重要な活躍をした人物を多く輩出した。イルドフランス県にある街の名称でもある。 [↑](#footnote-ref-551)
349. étuver （エチュヴェ） [↑](#footnote-ref-553)
350. moissonneur/moissoneuse （モワソヌール/モワソヌーズ）麦などの刈り入れをする人の意。基本的にレシピはアルファベット順の配列だが、ここはその原則が崩れている。 [↑](#footnote-ref-554)
351. フランス北端の海に近い町、Montreuil-sur-Mer（モントルイユシュルメール）のこと。内陸部のセーヌサンドゥニ県には Montreuil-sous-Bois（モントルイユスーボワ)という非常によく似た名の町があり、その他にもモントルイユの地名はいくつかあるので注意。 [↑](#footnote-ref-556)
352. à l’anglaise イギリス風の意だが、フランス料理の用語としては、単に塩を加えた湯で火を通すことを指す。野菜の調理法のうちで基本のひとつ。なお、実際にイギリスで塩茹でがポピュラーな調理法かというと必ずしもそうではないらしく、1907年の英語版にはただし書きが付けられている。 [↑](#footnote-ref-558)
353. 15世紀まで遡ることの出来る名家で、とりわけ後の7月王政期で国王となったルイ・フィリップの弟で、フランス革命期には革命派であったアントワーヌ・フィリップ・ドルレアン・モンパンシエ公爵（1775〜1807）の名を冠した料理名。なおフランス語の発音を無理矢理カナで書くと Montpensierはモンポンシエのほうが近い音に聞こえるケースも多い。 [↑](#footnote-ref-559)
354. エクルヴィスが獲れることで知られるローヌ・アルプ地方のナンチュア湖に由来した名称。[ソース・ナンチュア](#sauce-nantua)も参照 [↑](#footnote-ref-561)
355. 原文は Spaghetti pochés つまり「沸騰しない程度の温度で茹でる」とあり、塩を加えることなどは一切記されていない。もっとも、20世紀初頭までスパゲッティをナポリの庶民の多くは「手づかみ」で食べていたのであり、高級料理の食材としてはあまりなじみのないものだった。なお、日本の「ナポリタン」の発祥には諸説あるが、少なくともこのガルニチュールとは関係がないだろう。 [↑](#footnote-ref-564)
356. navet （ナヴェ）「蕪」と訳してはいるが、日本で主流の「金町小かぶ」系とはまったく系統が違い、いくつかの系統が存在する。いずれの系統も、調理特性、味わいが日本のものと異なる点に注意。ちなみに俗語で C’est un navet. 「味気ない、つまらない」という言い廻わしがあるが、野菜としてはむしろ、よく火を入れることで味わいを引き出すものと考えるべきであり、その点では日本料理における大根とやや近いところもあるだろう。 [↑](#footnote-ref-565)
357. オリーブオイルではなくバターを使っている点に注目すべきだろう。 [↑](#footnote-ref-568)
358. 豆類は未熟なものであっても消化阻害酵素を含むため、必ず下茹でして不活性化させる必要がある。アリコ・ヴェールすなわち「さやいんげん」やpois mange-tout （ポワモンジュトゥ）さやえんどう、も同様。 [↑](#footnote-ref-569)
359. ニヴェルネとはフランス革命以前の地方名であり、北がオルレアネ、南はブルボネ、東はブルゴーニュ、西がベリー領に椄していた。現在はニエーヴル県 le département de la Nièvre （ルデパルトモン ドラ ニエーヴル）の一部。食文化的にはブルゴーニュ地方に近いとされている。 [↑](#footnote-ref-570)
360. 必要に応じて下茹でしてから炒めるといい。とりわけ日本の「ペコロス」を用いる場合はそのほとんどが黄色系の品種で辛味が強いため、下茹ですることが望ましいだろう。逆に、オニオンブランとも呼ばれる白系品種で比較的若どりの場合は下茹でしない方がいいだろう。 [↑](#footnote-ref-572)
361. trousser （トゥルセ）。 [↑](#footnote-ref-574)
362. fleurons de feuilletage cuit à blanc （フルロンドフイユタージュキュイタブロン）フルロンは折り込みパイ生地を三日月形や葉の形に抜いて、卵黄を塗って焼いたものだが、ここでは à blanc 「白く」とあるので説明的に訳した。 [↑](#footnote-ref-575)
363. 卵入りの平麺。イタリアのフェットッチーネに近い。 [↑](#footnote-ref-577)
364. 現在は「オペラ・ガルニエ」と呼ばれているシャルル・ガルニエ設計、 1862年着工、1874年竣工の劇場のことを指す。第二帝政期に大々的に行なわれたパリ都市改造いわゆるオスマン計画においてエトワール広場の凱旋門とともに象徴的な建物。豪華な内装と、シャガールによる天井画で有名。現在も国立オペラ座として、1989年に完成したバスティーユのオペラ座とともに使用されている。なお、opéra （オペラ）というフランス語はもとはラテン語の opera （仕事、作品の意）。17〜18世紀にギリシア演劇の当時の解釈、ある意味では誤解から成立した音楽劇であり、イタリア語で「正式なオペラ」 opera seria と呼ばれる4〜5幕の悲劇と、その幕間に上演された軽い内容の 1幕または2幕の喜劇、「幕間劇」（イタリア語entratto フランス語 entracteオントラクト）から発展したオペラ・ブッファopera buffa に大別される。オペラセリアとオペラ・ブッファの区別は18世紀前半のペルゴレージの『奥様女中』（1733年▽）、以後は、あまり明確な意味を持たなくなり、喜劇的内容の作品が規模的にも「幕合劇」の範疇に留まらず、独立した作品として扱われるようになった。チマローザ『秘密の結婚』（1792年）やモーツァルトの比較的後期のイタリアスタイルのオペラ『コジ・ファン・トゥッテ』（1790年）、ロッシーニの『ラ・チェネレントラ』（シンデレラ 1817年）、ドニゼッティ『愛の妙薬』（1832年）などがそうである。また、モーツァルト『ドン・ジョヴァンニ』（1787年）などは喜劇的枠組みを利用しつつも、音楽的には悲劇的側面をも兼ね備えた傑作として名高い。その後、台本が喜劇的内容であれ悲劇的なものであれ、それまではひとつひとつが独立した曲としての体裁を保っていた歌手の独唱や重唱と、台詞に相当するレチタティーヴォの区別が19世紀後半、とりわけワーグナー以降あまり意味をなさなくなり、ヴェルディやプッチーニ以降のオペラではもはや判然としなくなり、リヒャルト・シュトラウスのように1作品全体でひとつの曲を見なさざるを得ない作品も増えてくる。ちなみにチョコレートケーキの一種であるオペラはオーストリア=ハンガリー帝国の首都ウィーンのオペラ座の外観に似ているという理由でつけられたウィーン菓子。 [↑](#footnote-ref-579)
365. Orléanais はロワール河中流域にある都市オルレアンを中心とした旧地方名。 [↑](#footnote-ref-582)
366. chicorée （シコレ）には、葉先が縮れるタイプのもの、すなわち chicorée frisée（シコレフリゼ） と縮れの少なく広葉の chicorée escarole （シコレエスカロール、単に scarole ともいう）、および chicorée de Bruxelles （シコレドブリュクセル）とも呼ばれる endive （オンディーヴ）の3タイプがある。最後のものは日本語で「アンディーブ」ともいうが、初夏に種を蒔いて、秋に根を掘り上げ、葉の根本を少し残して切り落してから暗室でピートモスか砂に根を植えて灌水し、温度管理しながら軟白栽培する結球タイプ。栽培方法としてはやや、イタリアのチコリア・ディ・トレヴィーゾ・タルディーヴォと似ているがイタリアのは水耕栽培により軟白する）。最初に挙げたシコレフリゼは日本では「エンダイブ」の名で流通しているが、ヨーロッパでは葉の細い品種が好まれる傾向にある。また、広葉のシコレ・エスカロールは日本であまり知られていないが、加熱調理にはこのタイプがもっとも適性がある。ブレゼの方法については、野菜料理、[シコレ](#chicoree)の項参照。 [↑](#footnote-ref-584)
367. この部分は、タンバル型に詰めて皿に裏返して型から外して供する、すなわち「タンバル仕立てにし」と解釈することも不可能ではないのだが、野菜料理において dresser en timbale （ドレセオンタンバール）は通常、 、の意であり、ここでは後者で訳した（『ラルース・ガストロノミック』初版 timbale の項参照）。 [↑](#footnote-ref-585)
368. panaché （パナシェ）盛り合わせ、相性のいい混ぜ合わせの意。 cf. méli-mélo （メリメロ）混ぜ合わせ。なお、生ビールをリモナード（日本のサイダーに近い甘い炭酸飲料）で割ったものも panaché といい、比較的ポピュラーな飲み物。生ビールにグルナデンシロップを少量加えたものは monaco （モナコ）という。 [↑](#footnote-ref-586)
369. 小粒の白いんげん豆の品種。こちらは半熟（冷凍が多い）または完熟の乾燥品を水で戻してから煮る。また、アリコ・ヴェールとharicots beurre（アリコ・ブール、黄色さやいんげん、イエローワックスビーンズ、バターいんげん）を混ぜてバターであえるのも見た目がよく美味。その場合、アリコ・ヴェールとアリコ・ブールは太さを揃えること、最適な下茹で時間が異なることに留意する必要がある。 [↑](#footnote-ref-588)
370. étuver au beurre （エチュヴェオブール） [↑](#footnote-ref-590)
371. アントワーヌ・オギュスタン・パルモンティエ（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少なくない。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-591)
372. paysan(ne) （ペイゾン/ペイザーヌ）農夫、農婦の意。 [↑](#footnote-ref-593)
373. 原文 oxalis （オグザリス）いわゆるオキザリス（カタバミソウ）の仲間で芋を食用とする品種。フランス語では oca du Péru （オカデュペリュ）ペルーのオカ、とも呼ばれる。生の状態では紫〜濃いピンク色だが、加熱するとこの色は失なわれる。「ペルー風」の名称はこれを用いていることによる。 [↑](#footnote-ref-596)
374. 原文 hachis （アシ）≒ [salpicon （サルピコン）](#salpicons-divers)。 [↑](#footnote-ref-597)
375. gâteau de riz （ガトドリ）。なお「餅」のことも gâteau de riz と呼ぶ。 [↑](#footnote-ref-599)
376. トマトを使った料理にはこの名称が付けられることが多い。[ポルトガル風そーす](#sauce-portugaise)および[ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ](#portugaise)訳注参照。 [↑](#footnote-ref-600)
377. printanier/printanière （プランタニエ/プランタニエール）春の、の意。若どりのにんじん、蕪、アリコ・ヴェール、プチポワ、オニオンブランなどを用いた料理付けられる名称のひとつ。 [↑](#footnote-ref-602)
378. 白系品種の新鮮なオニオン・ヌーヴォーならば下茹での必要はない。 [↑](#footnote-ref-604)
379. とくにプチポワは若どりで新鮮な、豆の直径が8 mm以下のものであれば、さっと湯通しして翡翠色に変わる程度でいいが、冷凍品の場合には、しっかり火を通すこと。 [↑](#footnote-ref-605)
380. Rachel Félix （ラシェル・フェリクス 1821〜1858）。一般には「マドモワゼル・ラシェル」と呼ばれた。主にテアトル・フランセ（現在のコメディ・フランセーズ）でラシーヌやコルネイユなどの悲劇を演じた、19 世紀を代表する悲劇女優のひとり。 [↑](#footnote-ref-608)
381. あらかじめ適切な処理をし、下茹でしておくこと。 [↑](#footnote-ref-610)
382. pocher （ポシェ）。 [↑](#footnote-ref-611)
383. ここでは ravioles （ラヴィオール、最後のsは明らかにフランス語の複数形)と綴られているが、参照先である原書p.779ではraviolisの綴りとなっている。パスタ類についてこうした表記の揺れは古くからのものだが、イタリア語のravioliはravioloの複数形であるから、フランス語の複数を示すsは本来的には余計とも言える。またraviolesの綴りは15世紀には既にフランス語の文献で確認されているので、どちらが正しいか、という議論はいささかナンセンスなものになってしまう。同様の例に、フランス語lasagnes（ラザーニュ）がある。これも最後のsが複数形であることを示しているが、もとになったイタリア語lasagne（ラザーニェ）それ自体がlasagna（ラザーニャ）の複数形である。ラテン語から派生したヨーロッパの言語（ロマンス語）は、名詞の複数形を s を付けることで表わすグループ（フランス語、スペイン語、ポルトガル語）と、語末の母音を変化させることによって単数、複数形を示すグループ（イタリア語、ルーマニア語）に大きく分けられる。前者は西ロマンス語、後者は南および東ロマンス語として分類されるのが一般的。英語およびドイツ語は俗ラテン語の影響を受けつつも、同じインド・ヨーロッパ語族の中ではゲルマン語派として分類されており、名詞の複数形の表わし方も本来的にはかなり違う（ex. ox > oxen）。 [↑](#footnote-ref-612)
384. 摂政時代、すなわち18世紀初頭にオルレアン公フィリップが摂政政治を行なった時代のこと。[ソース・レジャンス](#sauce-regence)訳注も参照。 [↑](#footnote-ref-614)
385. 鱈の近縁種。 [↑](#footnote-ref-616)
386. pocher （ポシェ）。 [↑](#footnote-ref-617)
387. ébarber （エバルベ）。 [↑](#footnote-ref-618)
388. フランス料理、とりわけオートキュイジーヌでは通常、鯉の白子を用いる。 [↑](#footnote-ref-619)
389. 一般的には「文芸復興期」あるいは「人文主義の時代」の意味でルネサンスという言葉は用いられているが、re（再び、を表わす接頭辞）+ naissance （生まれること）が語の成り立ちだから、本文にあるような解釈はある意味で当然とも言えよう。とりわけ冬から春にかけては「死と再生」の季節であり、四旬節が過ぎて復活祭の後、家畜が仔を産み、秋蒔きの麦が急激に成長し、晩冬=早春に蒔いた野菜類が若どりとはいえ穫れ始める時期としての春。その「はしり」（primeurs プリムール）を味わうことは非常に贅沢なことだったろう。ただし、ここで挙げられている食材の旬は、地域にもよるが概ね4月中旬以降にようやく「はしり」を迎えるものばかりであり、旬としての「盛り」は5月以降のものが多いことに注意。また、カリフラワーは本来、冬が旬なので、「名残り」にあたる。」 [↑](#footnote-ref-620)
390. étuver （エチュヴェ）。 [↑](#footnote-ref-623)
391. フランス史においては、17世紀ルイ13世の時代に枢機卿だった cardinal de Richelieu（カルディナルドリシュリュ）が有名だが、料理の場合は、その甥であるアルマン・ド・ヴィニロー・ド・プレシ・ド・リシュリュー公爵（1696〜1788）およびその孫にあたるアルモン・エマニュエル・デュ・プレシ・ド・リシュリュー公爵（1766〜1822）の名が挙がる。とりわけ後者は王政復古期に首相となり、外務卿タレーランとともに食卓外交を展開したことで知られる。リシュリューの名を冠した料理はいくつもあり、上記3名のいずれを指しているか判然としないものも多い。このガルニチュールについては、19世紀に流行の食材だったトマトとじゃがいもを用いていることから、19世紀以降のものであり、そのためアルモン・エマニュエルの名を冠したと考えられるが、じゃがいもを「鳩の卵を模して」調理する点からは、18世紀料理に源がある可能性も否定出来ない。 [↑](#footnote-ref-624)
392. ブルターチュ地方の地名であると同時に、11世紀のその地に租を発する貴族の名家で高位聖職者、軍人、政治家など歴史に名を残す人物を多く輩出した。公爵、子爵などの分家が多く、モンバゾンもこの一族の領地のひとつ（[ガルニチュール・モンバゾン](#garniture-montbazon)参照）。料理人マランが仕えたシャルル・ド・ロアン=スビーズ、通称スビーズ元帥（1715〜1787）も分家筋であるロアン=スビーズ家が出自（[ソース・スビーズ](#sauce-soubise)参照）。 [↑](#footnote-ref-626)
393. gratiner （グラティネ）強力な上火だけのサラマンダーと呼ばれるオーブンや、ガスバーナーを用いてもいい。 [↑](#footnote-ref-629)
394. ここでのパンは「パンのような塊」の意であって、「ほうれんそう入りのパン」ではないことに注意。 [↑](#footnote-ref-630)
395. ジョアキーノ・ロッシーニ（1792〜1868）。イタリアの作曲家。1824 年にパリのイタリア座の音楽監督に就任し、29年には『ウィリアム・テル』と発表後、オペラ界から引退してイタリアに戻り隠居生活をする。晩年はパリに戻り、レストラン経営などもした。美食家としてとりわけ有名だが、作曲家としては速筆で知られている。オペラ『タンクレーディ』のアリア「ディ・タンティ・パルピティ」をリゾットを煮ているわずかの時間に作曲したという逸話も残っている。このガルニチュールについては[トゥルヌド・ロッシーニ](#tournedos-rossini)も参照。 [↑](#footnote-ref-631)
396. 同名の地域名およびそこで作られているチーズの名称でもあり、また、同名のさくらんぼを用いた菓子もあるが、ここでは本文にあるように、[じゃがいも・サンフロランタン](#pommes-de-terre-saint-florentin)を用いているのが名称の根拠。 [↑](#footnote-ref-633)
397. 現代ではサッカーチームの名称としての方が有名かも知れないが、もとはキリスト教における聖人の名。キリスト教の暦にはそれぞれの日に聖人の名があてられており、サンジェルマンは5月28日。ちょうどこの時季に旬をむかえるプチポワ（グリンピース）のピュレおよびポタージュにこの名が冠せられている。[ポタージュピュレ・サンジェルマン](#puree-saint-germain)参照。ただし、18世紀に軍事大臣などを務めたクロード・ルイ・サンジェルマン伯爵（1707〜1778）が考案した料理ともいわれ、その名を冠したという説もある。このサンジェルマン伯爵は、いわゆるオカルトの分野において錬金術や神智学あるいは「不死の人」として有名なサンジェルマン伯爵とは別人。舌びらめに溶かしバターをかけてパン粉をまぶしてグリル焼きして[ソース・アルネーズ](#sauce-bearnaise)を合わせる[舌びらめ・サンジェルマン](#sole-saint-germain)という料理では、プチポワは使用しない。後者の名称の由来は不明。 [↑](#footnote-ref-635)
398. glacer （グラセ）。必要に応じて下茹でしたり、砂糖を加えたりすること。 [↑](#footnote-ref-637)
399. 現在のパリ市の東側に接する郊外でヴァンセンヌの森の南側に位置する。行政上はヴァルドマルヌ県であり、世界最大級の食品公設市場であるランジスからも遠くない。かつては近郊野菜の産地として知られたというが、1860年にパリ市が20区に拡大する際に、かなりの部分がパリ市12区に編入され、また、北側はヴァンセンヌの森の一部とされることになった。 [↑](#footnote-ref-638)
400. 日本語では「サルデーニャ」と呼ぶのが一般的だが、これはイタリア語 Saldegna によるもので、現地語（サルディーニャ語） では Saldigna。 1720年〜1861年のイタリア統一まではサヴォイア家の所有となりサルデーニャ王国を形成し、リソルジメント（イタリア統一運動）の中心となり、サルデーニャ国王ヴィットーリオ・エマヌエーレ2世が初代イタリア王国国王になった。 [↑](#footnote-ref-640)
401. concombre （コンコンブル）。現代では日本の種苗メーカーの品種も栽培されてはいるが、伝統的な品種系統はかなり異なり、青臭さよりというよりはむしろ香りのよさが際だつ品種が多い。品種にもよるが、多くは太さ4〜5 cm、長さ30〜45 cm程度で収穫される。 [↑](#footnote-ref-642)
402. gratiner （グラティネ）。 [↑](#footnote-ref-643)
403. 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」と記されている(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。唯一、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 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 Talleyrand-Périgord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が一致している。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。さて、本書『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、この[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」仕立てとともにこのガルニチュール・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思われる。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-646)
404. 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。 このガルニチュールでも、中空になっているかは問題とされておらず、ブカティーニのような長いマカロニを用いてもいいし、あるいはスパゲッティのように細いものでも、添える料理によってはガルニチュールとして成立するだろう。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。 [↑](#footnote-ref-648)
405. あらかじめ適切に加熱しておくこと。 [↑](#footnote-ref-649)
406. 海亀は17世紀頃まで食材として珍重されたが、18、19世紀のフランスでは次第に、仔牛肉、とりわけ頭肉で代用されるようになった。[ソース・トルチュ](#sauce-tortue)も参照のこと。なお、イギリスやアメリカでは 19世紀になっても海亀そのものを食材とりわけポタージュの材料としていたことが、カレームや本書における記述から伺われる。 [↑](#footnote-ref-650)
407. 通常はトゥルネ tourner と呼ばれる渦巻模様の装飾を施してから加熱調理しておく。 [↑](#footnote-ref-652)
408. trousser （トルゥセ）。あらかじめクールブイヨン等で火を通しておくこと。エクルヴィスはジストマの危険があり生食厳禁。 [↑](#footnote-ref-653)
409. 通常なら赤く漬けた舌肉を使うべきところだが、このレシピでは、[ソミュール液に漬け込んで赤く発色させたもの](#saumure-liquide-pour-langues)を使うかどうかの指示はないので、生の仔牛舌肉をソテー等で加熱調理するのも許容範囲だろう。 [↑](#footnote-ref-654)
410. 仔牛の脳は冷水に漬けて血抜きを充分にした後、マリネして衣を付けて揚げたり、そのままソテーするなど多様な調理法があり、ここではいずれの方法をとるべきかの指示はない。 [↑](#footnote-ref-655)
411. フランス南西部の都市圏。1920年代以降、北アフリカへの航空便の中継地となり、1927年創設のアエロポスタル社には『星の王子さま』や『夜間飛行』で有名な作家サンテグジュペリもパイロットとして在籍していた。その後、政府の後押しにより航空機製造（後のエアバス社、フランス語では Airbus エルビュス）の中心的な都市として発展し、20世紀後半には宇宙開発産業も盛んになった。またMontpellier（モンペリエ、モンプリエ）やArles（アルル）、Nîme（ニーム）などと同様にオック語圏に属し、現在話されているフランス語にもオック語の発音や語彙の痕跡が非常に多く認められる。 [↑](#footnote-ref-656)
412. escalope （エスカロップ）。 [↑](#footnote-ref-658)
413. 鶏の場合、rognon （ロニョン）は腎臓ではなく睾丸のこと。とさかとともに、適切に加熱調理すること。 [↑](#footnote-ref-659)
414. フランス西部、トゥーレーヌ地方のこと。中心都市はトゥール。フランソワ・ラブレーの出生地シノンをはじめ、歴史的な城塞や瀟洒な城館が多く残されている。19世紀の小説家バルザックもトゥールの出身。カルドン（アーティチョークの近縁で葉柄を軟白栽培して食用とする野菜）の生産などで有名。また、この地方の赤ワインはカベルネ・フラン種で作られるものがほとんど。 [↑](#footnote-ref-660)
415. 小粒の白いんげん豆。半乾燥状態のものが好まれ、冷凍品が輸入されている。 [↑](#footnote-ref-662)
416. Trouvillaise はノルマンディ地方の港町、Trouville （トゥルヴィル）の形容詞女性形。 [↑](#footnote-ref-663)
417. 小エビ。生の状態で殻が灰色の小さめなcrevettes grises （クルヴェットグリーズ）と、やや大きめのcrevettes roses （クルヴェットローズ）の2種が代表的。 [↑](#footnote-ref-665)
418. 原文 cannelé < canneler （カヌレ）。いわゆる焼き菓子のカヌレと同語源であり、必ずしも渦巻模様というわけではなく、凹凸の波模様が表面に入った状態を指すが、マッシュルームの場合はほぼ渦巻状に模様を付けるのでそれに合わせて訳した。本書ではまったく同じ作業を tourner （トゥルネ、回す、が原義）で表現している箇所も多い。 [↑](#footnote-ref-666)
419. いわゆるチロル地方とは直接の関係はないと思われる。[チロル風ソース](#sauce-tyrolienne)訳注参照。 [↑](#footnote-ref-667)
420. concasser （コンカセ）。 [↑](#footnote-ref-669)
421. 緑の野原、草原、の意。 [↑](#footnote-ref-670)
422. それぞれ適切に加熱調理しておくこと。 [↑](#footnote-ref-672)
423. 古くから温泉、鉱泉が多く、保養地として有名。19世紀後半、第二帝政期には多くの保養施設が建設された。Vichyの形容詞および住人を表わす語は vichissois(e)（ヴィシソワ/ヴィシソワーズ）だが、これは比較的新しい表現で、1868年頃にvichois（ヴィショワ）と呼ばれていた記録が残っている。また、第二次大戦においてパリを占領されたフランス政府はここに本拠を置き、親ドイツ政策を行なった。いわゆるヴィシー政権である。 [↑](#footnote-ref-673)
424. パリ近郊の町の名だが、かつてほうれんそうの栽培で有名だった。ヴィロフレーというの名の品種がある。西洋種のほうれんそうの中では珍しく剣葉。 [↑](#footnote-ref-675)
425. この場合は大型品種ではなく、比較的若どりのやや小さめのものを、花蕾の上半分程度を切り落し、花萼を2〜3周ナイフで剥き、茎も皮を剥いて縦4つに切り、中の繊毛を取り除く。新鮮で柔らかいものなら下茹では不要。 [↑](#footnote-ref-677)
426. アレクサンドル・コロンナ・ヴァレフスキ伯爵（1810〜1868）。ナポレオン1世の私生児としてポーランドで生まれ、のちにフランスに帰化し、従兄弟でもあるナポレオン3世による第二帝政期には首相を務めた。ポーランド語は固有名詞であっても男性、女性で語尾が変化するために、料理名としては女性名であるヴァレフスカがあてられている（à la ＋女性名詞、の省略形と考えるため）。 [↑](#footnote-ref-678)
427. langoustine （ロングスティーヌ）。アカザエビの近縁種。 [↑](#footnote-ref-680)
428. langouste （ロングースト）≒ 伊勢エビ。 [↑](#footnote-ref-681)
429. もっぱら七面鳥を想定していると思われる。 [↑](#footnote-ref-683)
430. 初版から「とうもろこし・ギリシア風」のレシピは掲載されていない。このため、オリーブオイルと水、コリアンダー、こしょうで茹でる、いわゆる野菜のギリシア風、と考えていいだろう。 [↑](#footnote-ref-684)
431. いわゆるジプシー、ロマの意だが、明確な根拠や由来は不明。このガルニチュールは本書の[ソース・ザンガラB](#sauce-zingara-b)にほぼ対応している。 [↑](#footnote-ref-685)