

## その数十六皿！リシユリユの「牛のみによる晚餐料理」

いまでは日本のどこの家庭でもみられるマヨネーズは、正しくは「マヨネーズソース」とよばれるソースのひとつで、このマヨネーズソースは、さらに正確には「リシユリユ・ソース」とよばれる。十八世紀のフランスの名将軍で、のちルイ十五世の宰相となったアンリ・リシユリユ公の発明になるもので、公はアカデミー・フランセーズの会員にも推されたほどのインテリで、かつ食通。かのボルドーワインも、公の推薦によってフランスの宮廷で用いられるようになったといわれる。

マヨネーズは、公が一七五六年、ミノルカ島のマオン港を占領したとき、島に伝わるソースにヒントを得て考案したものといひ、マオネーズソースがなまってマヨネーズソースになった。

そして、リシユリユ公の多才ぶりをいかなく發揮したのが一八四四年出版の「食卓の古典」に収録された「牛のみによる晚餐」と名づけられたメニューである。公はこのメニューでなんと十六通りもの牛の料理を公開したのである。

すなわち「牛のコンソメによるスープ・グラチネ」から始まって、オードブルが「牛の舌のアニフ・サント・メニユ」に「エゾネギ入りのサーロイン挽き肉のプティ・パテ」



と「牛の腎臓、タマネギのフライ添え」、それに「根野菜入りの牛のもも肉」の後皿がついて、いよいよアントレ六点の本番入りとなる。そのアントレは、

- ① マロン・ピューレ添えのオックステール
- ② 牛タンのア・ラ・ブルギニョンヌ
- ③ 牛のポーピエツト蒸し煮、金蓮花添え

- ④ 牛の胸肉とセロリのプレゼ
  - ⑤ ハシバミ入りの牛挽き肉の揚げ団子
  - ⑥ 牛のモアルで焼いたトースト
- といったぐあい。

あと第二サービスとして四点、アントルメとして六点の牛肉料理が『ギユウギユウ詰め』になっていて、さすがはグルメの国の大宰相といいたくなるようなテクノクライトぶりである。