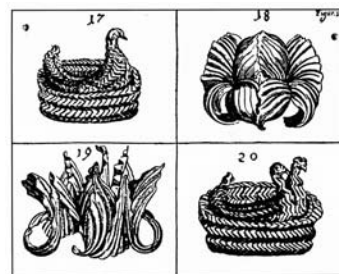


肉の山積みという習慣が引き継がれた菓子の盛りつけ



ユニークな形に折られたナプキン



原著の表紙

2004年6月、大阪ガスにオーストリア名誉総領事館が設置されていた関係から、第15回「大阪ガス炎と食シンポジウム」に、オーストリア・ハプスブルク家の食卓文化研究の第一人者の一人であるイングリッド・ハスリンガー博士を講師として招聘した。今回、博士の許可を得て著書 *AUGENSCHMAUS UND TAFELFREUDEN* (目のご馳走と食卓の喜び) の一部を季刊誌 *CEL* に翻訳掲載する運びとなった。



## 食卓の喜び 第1回

*AUGENSCHMAUS UND TAFELFREUDEN* (目のご馳走と食卓の喜び) より

著者 Dr. Ingrid Haslinger

訳 山下満智子 (大阪ガス(株)エネルギー・文化研究所)、宇野佳子

● Ingrid Haslinger  
(イングリッド・ハスリンガー)

ウィーンに生まれる  
ハプスブルク家宮廷の儀式や  
テーブルマナー、銀器食器類  
を研究。1987年『帝国のテ  
ーブル文化』、1998年『シ  
シーの食卓』、2001年原  
著を執筆。

● 宇野佳子  
筑波大学大学院修士課程地  
域研究科ヨーロッパ研究修  
了。専門分野は言語文化。



ルネッサンス期の裕福な家庭では、  
銀食器やベネチアのムラーノ製の  
薄いグラスも食卓を飾った  
Museum für angewandte Kunst,  
Wien 所蔵

## ルネッサンス期の饗宴 (1600年代)

### 統一感のある食卓のはじまり

ルネッサンス期には、質を重視した統一感のある食卓がようやくはっきりとした形で発展した。そのことについて、当時の文献に以下のように記されている。

「料理の味や盛り付け、サービス、作り方、料理の構成そのものには、まだ前の時代の特徴である量の多さ、皿数の多さが、相変わらず残っている。しかしこれからの饗宴は、量や皿数を減らして、統一感をまず第一とし、スタイルと考え抜かれた構成による芸術作品となるのだ。造形的な仕事で食事を芸術作品とする者たちによる組合の創設が、その象徴といえる。以前にも確かに祝宴に際して、食卓で造形的な仕事を担当する係の者がいた、しかし彼らは単に、執事や料理長のもとで働いていたにすぎなかった」

著名な料理人、マルクス・ルンポルトやバルトロメオ・スカッピたちの料理の本の刊行によって、領主や貴族の家の執事たちは、宴会の準備が多少は楽になった。食卓はもはや、単に調和した色とりどりの食器の寄せ集めではなくなった。ようやくテーブル全体の調和が尊重されるようになったのである。

ルネッサンス期の料理法の飛躍的な発展は、食器にも改良と細分化をもたらした。野菜やソース、サラダ、付け合せは、それ専用の器で供されるようになった。料理の本には、「テーブル中央に装飾のための料理や豪華なセンターピース、華麗な鳥のパイを置く」というような食卓の基本パターンが掲載され始め、専門の食卓の演出家(Tafelpersonal)が、饗宴のテーブルを趣味よくアレンジした。



食卓中央に置かれた豪華なセンターピース

### 料理法の革新

中世に典型的なクローブやサフラン、コショウ、ショウガ、果汁の酸味で濃く味付けした肉を食卓に山積みにするという習慣は、ルネッサンス期には洗練された菓子に引き継がれた。



食卓で使われるようになったマジョルカ焼きの食器  
Museum für angewandte Kunst, Wien 所蔵



さらに16世紀から17世紀はじめにかけては、七面鳥やコーヒ、紅茶、チョコレート、アイスクリームといった新大陸などの食べ物が進んで受け入れられ、料理法の革新の基礎が築かれた。しかしこうした新大陸の食べ物が一般的になるのは、18世紀に入ってからのことである。

この当時の洗練された食事は、以下のようなものであった。料理の第一コースは、シナモン風味のブイヨンで煮た去勢された雄鶏、キャベツと野菜を添えた雌鳥、柔らかいキャベツ、野生の鳥や獣などジビエの肉。第二コースはロースト肉、孔雀、去勢された雄鶏のパイ、ローズビネガーに漬けた子ウサギ、モストに漬けた去勢された雄鶏。第三コースは、ヨーロッパ山鶉、ハトの蒸し煮、ジビエのパイ、ゼリー、パン。第四コースは、洋ナシのパイ、アーモンド、砂糖菓子。家禽(かきん)、中でも去勢された雄鶏が特に好まれ、この料理こそがまさに「領主の料理」であった。

ルネッサンス期には、食べ物や飲み物に非常に価値が置かれ、食器もその影響を受けた。彫刻を施した錫の皿や美しく彩色されたジョッキ、さらに裕福な家庭では、銀食器やベネチアのムラーノ製の薄いグラスも食卓で使われた。それまでは、日常用として高価すぎるとされてきたファエンツァのマジョルカ焼きも食卓で頻繁に使われるようになった。スープなど液状の食べ物は、スプーンばかりでなく、取っ手が二つついたカップで飲むこともあった。ナプキンは実に想像力豊かな造形物として折られた。身分の高い貴族の家のテーブルクロスやナプキンの多くは、絹製であった。

翻訳にあたっては、数々の質問に快く答えていただいたハスリンガー博士ならびに翻訳指導いただいた宇野佳子さんに心からの感謝を表したい。