



技巧的に折られたナプキン

磁器で作られた古代神話のフィギュア
とチョコレート用のポットとカップ



古代神話のフィギュアや猿のオーケストラで飾られた1人用のチョコレートのテーブル

食卓の喜び

第7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。
ハプスブルグ家宮廷の儀式や
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
課程地域研究研究科
ヨーロッパ研究修了。
専門分野は言語文化。

チョコレートのテーブル

チョコレートとは

チョコレートについて、1740年のある文献は、「チョコレートは(中略)固く、乾いていて、かなり重量感があり、小さい四角の塊や握りこぶし大の丸い塊、あるいは小さい円盤状や板状で、色は赤茶色、そして疲れを取るような好ましい香りと味がする。主成分はカカオで、それにさまざまなものを加えて作られる(中略)。板状のチョコレートは、そのまま食べることもできるほか、次のようなやり方で飲むこともできる。まずチョコレート用の鍋に汲みたての澄んだ井戸水を注いで火にかける。沸騰したらすぐに刻んだチョコレートと、同量の砂糖をその中に入れ、蓋をして15分間とろ火で沸かし、最後に攪拌棒でよくかき混ぜる。その後、さらに15分間弱火でやさしく沸き立たせ、それから攪拌棒でもう一度、泡立つまでかき混ぜて、カップに一度に移す。やけどするほど熱くして飲まなければならない。」と述べている。

もっとも、今日のホットチョコレートは、水ではなくミルクで作られる。またチョコレートも、18世紀と今日とではまったく異なっている。ようやく19世紀半ばにテンパリングの技術が発明され、口溶けのよいチョコレートが作られるようになったのである。

チョコレートを飲む習慣

17世紀に、チョコレートや紅茶、コーヒーという贅沢な新しい飲み物がヨーロッパで徐々に広がり始めた。そしてこれらの飲み物を味わうための道具が生まれた。

南アメリカでチョコレートを知ったスペイン人がそれをスペインの宮廷に持ち込んだのが、ヨーロッパでのチョコレートの始まりである。フランス国王ルイ十三世及びルイ十四世の王妃は、いずれもスペイン・ハプスブルク家の出身であり、チョコレートを飲む習慣は、この王妃たちによってパリに持ち込まれ、多くの貴族たちに熱狂的に受け入れられた。ただ、王弟であるオルレアン公の妃リーゼロッテ・フォン・プファルツだけは、その新しい流行になじむことができなかった。王弟妃リーゼロッテは、ソーセージやクラウトなどのキャベツ類といった、自分の故郷のボリュームのある料理をより好んだ。「私は、紅茶も、コーヒーも、チョコレートも好きになれない。どうしてみんながあんなものを喜んで飲むのかわからない。チョコレートは私には甘すぎて好きになれない(中略)おいしいブラウンクラウトやザワークラウト、生ハム、ミニソーセージ(中略)ベーコン入りのおいしいクラウトのサラダ、これらが私のお気に入りの食べ物だ。」



マイセン工場の猿のオーケストラ



オーストリアにチョコレートを飲む習慣がもたらされたのは、18世紀のイタリアからで、イタリアのチョコレート職人たちが、その新しい飲み物の普及に寄与した。貴族の間では、チョコレートが紅茶やコーヒーと同様、次第に朝食のスープに替わって飲まれるようになった。

この時代には、それまでは砂糖で作られていた古代神話などのフィギュアが、磁器で作られるようになりテーブルを飾るようになった。そのテーブルには糖菓や果物がピラミッド状に盛られ、技巧的に折られたナプキンが置かれた。バロック時代に流行したグロテスクな模様は、磁器工房にとって格好のテーマとなりセンターピースのフィギュアとして生産された。特に広く知られるようになったのは、マイセン工場の猿のオーケストラであった。

チョコレート用の特別なポット

当時の銀細工師たちは、チョコレート専用の特別なポットを作り出した。ポットは比較的背の高い円筒状の容器で、丸い小さな穴のある蓋と、この穴にぴったり収まるような攪拌棒が付いていた。当時チョコレートは泡立てて飲まれていたが、攪拌棒はポットの底にチョコレートが溜まらないようにする役割も果たしていた。またポットには、やけどしないように象牙または黒檀でできた柄がついていた。宮廷のほとんどすべ



皇帝フランツ二世のチョコレート用ポット
(1780年頃 ウィーン)

の居住箇所には、小さな「チョコレートストーブ」が備えられており、チョコレートは通常、このような専用の小さいポットで作られていたのである。