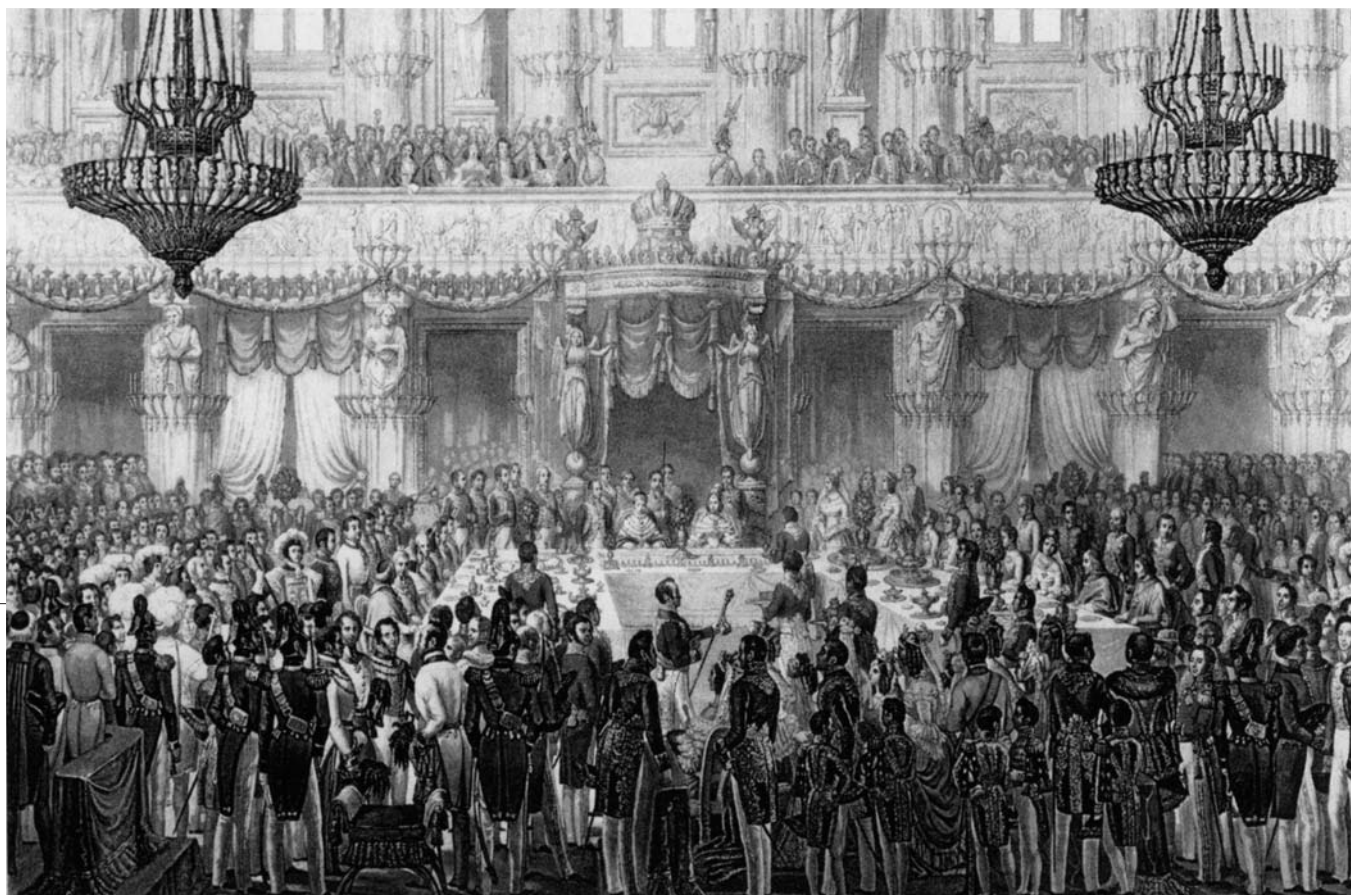




フランス式給仕法による戴冠式の祝宴 (1838年 ミラノ)
オーストリア皇帝フェルディナントのロンバルディア=ヴェネツィア王国王位戴冠式



● Ingrid Haslinger
(イングリッド・ハスリンガー)

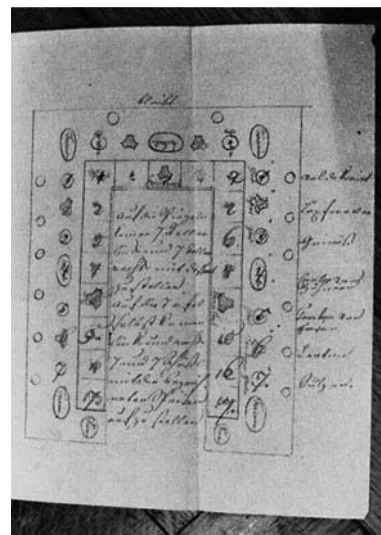
ウィーンに生まれる。
ハプスブルグ家宮廷の儀式
やテーブルマナー、銀器食
器類を研究。1987年『帝国
のテーブル文化』、1998年
『シシーの食卓』、2001年
原著を執筆。

● 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。



飲み物用グラスが置かれたビュッフェ



フランス式給仕法による食卓配置図 (1838年)

食卓の喜び

第3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

フランス式給仕法

これから2回にわたりヨーロッパの宮廷を中心にした貴族社会の給仕法について紹介する。

フランス式給仕法

1740年ごろからハプスブルク帝国に「フランス式給仕法」が取り入れられた。「フランス式給仕法」では、大皿に盛られた料理の数々が、食卓に何回かに分けて並べられるのが原則で、当時ウィーン宮廷では、食卓や祝祭に関するあらゆる事がフランスをまねて行われており、この給仕法も宮廷や貴族階級にこぞって受け入れられた。

最初に、スープ、ラグー、魚や肉のアントレ、オードブルの、すべてが一度に出された。この第一のコースの料理がすべて下げられてから次のコースが始まるまでの間は、生ハム、牛肉、あるいはジビエなどが食卓に供された。これは、招待客たちが次のコースの料理を待つ間を取りもつためのものであった。スフレなどのすばやく給仕されなければならない料理もここで出された。続く第二のコースとして、肉料理や魚料理が出された。第三のコースは、ロースト、サラダ、アントルメであった。第四のコースは、野菜やパイ、メールシュパイゼ^(※1)が続いた。第五のコースにはデザートとして、チーズ、コンポート、砂糖漬けの果物、アイスクリーム、ゼリー、プリンが出され、食事を締めくくった。しかしながらウィーン宮廷では、時間と経費を節約するために、コースの数はせいぜい2ないし3コースであった。

食卓には、まず革あるいはフェルトの覆いがかけられた。その覆いは、テーブルが美しい木製である場合は革製で、荒く削られたままの場合はフェルトであった。そして予定されるコースの数と同数のテーブルクロスがかけられた。1つのコースが終わるたびに、テーブルクロスが1枚取り除かれた。そうすることによって、次のコースでは、清潔なテーブルクロスを使うことができた。当時は、飲み物用グラスは食卓には置かれず、客は手元のワインリストを見て飲み物を求めた。ワインはビュッフェでグラスに注がれて、タツツァと呼ばれる脚付きの盆に載せて供された。空になったグラスはすぐに下げられ、杯洗ですすぐれた。

皇帝フランツ二世(一世)^(※2)は、宮廷の財政を引き締める必要から、供される料理の数も減らし、1810年以降、昼は15皿、夜は8皿となった。その8皿とは、スープ、牛肉、青野菜、パイ、メールシュパイゼ、ロースト、コンポート、焼き菓子



グラン・ヴェルメイユ：
中央のスープのテリーヌは1808年頃ナポレオン一世のためにパリで製作されたもので、1816年にウィーン宮廷の所蔵となった

などであった。さらにデザートとして、砂糖菓子、焼き菓子、果物、アイスクリームが出された。断食日には、精進料理が作られたが、皇帝の一族の多くは、それが義務とは考えておらず、精進料理は全く食べないか、あるいはせいぜい魚料理を1皿か2皿食べるに過ぎなかった。

グラン・ヴェルメイユ

ウィーン宮廷の食卓を華麗に演出したのは、「グラン・ヴェルメイユ」と名付けられた金メッキをほどこした銀器であった。これはそもそも、ミラノ国王としてのナポレオン一世のために、高名な銀細工師であるパリのマルタン＝ギヨーム・ビエンネとミラノのエウジェニオ・ブルーザによって仕上げられたものである。後にこの食器セットは、ナポレオンの義理の息子であるイタリアの代理王ウージェーヌ・ド・ボーアルネに受け継がれた。ナポレオンの没落によるフランス帝国の終焉後は、皇帝フランツ二世(一世)がこの食器セットを手に入れて、1816年彼の4人目で最後の妻となるカロリーネ＝アウグストとの結婚に際しウィーンに運ばせた。

この華麗な「グラン・ヴェルメイユ」は、第一次世界大戦が勃発するまで、さらに補充され増やされた。そして給仕法が「フランス式給仕法」から「ロシア式給仕法」に変わり、食器セットの構成が変化すると、もはや不要となった釣鐘状の覆いや取り分け用のカトラリーは溶かされ、花の水盤や多くの燭台、ラグー用の貝皿に作りかえられた。

訳注

※1 粉を使った食べ物の総称。

※2 神聖ローマ皇帝フランツ二世は、1804年からオーストリア皇帝フランツ一世を併せて名乗っていたが、1806年ナポレオンに敗れて神聖ローマ皇帝の帝位を辞した。