

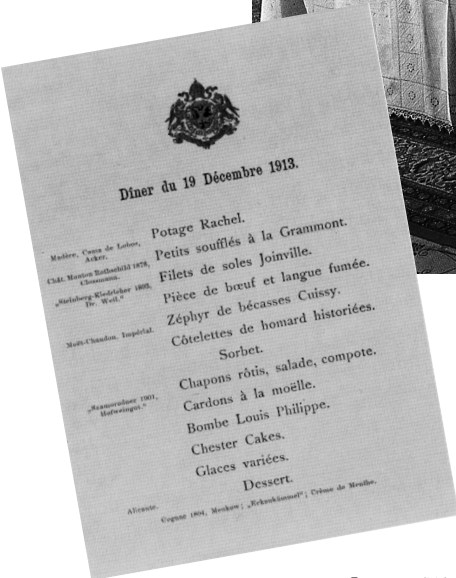


1930年 ウィーン ホーフブルクの式典の間
「ロシア式給仕法」による皇帝のテーブルセッティング

「ロシア式給仕法」による皇帝のテーブルセッティングの再現
センターピースに花やロウソクが飾られる



「ロシア式給仕法」による
ウィーン宮廷の献立表
1913年12月19日の正餐



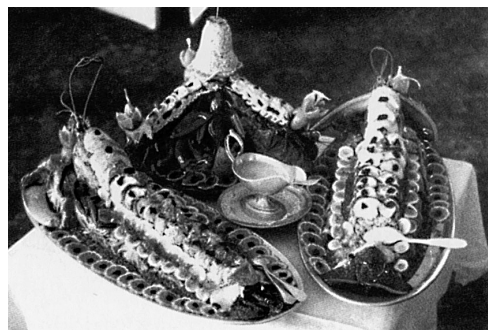
● Ingrid Haslinger
(イングリッド・ハスリンガー)

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。

「ロシア式給仕法」のための
給仕用料理の盛り付け



食卓の喜び

第4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

ロシア式給仕法

ヨーロッパの宮廷を中心とした貴族社会の給仕法として、前回の「フランス式給仕法」に続き、今回はロシア式給仕法を紹介する。

— アントナン・カレームとロシア式給仕法 —

19世紀に入るとフランスでは、料理の質を高めるために給仕法が変わり始めた。料理は、一品ずつ順に食卓に運ばれるようになり、食卓の料理はより温かく供され、冷めて風味が落ちるということがなくなった。この新しい給仕法はパリのロシア大使館が導入したとされており、そのために「ロシア式給仕法」と呼ばれるようになった。しかし、アントナン・カレームが、ナポレオン一世のフランス帝国の終焉後しばらくロシア宮廷で働いていた間に、そこでこの新しい給仕の形態を「発見」したという説もある。いずれにせよ、ロシア式給仕法はカレームが取り入れたことによって次第にヨーロッパ中に広まったのである。カレームは、ロシアの給仕法は食卓のエレガンスや選択肢に欠けていると感じたが、しかし、それによって食事の質が大変向上するということを認めた。そして彼は、この新しい給仕法を取り入れようと決心したのである。

ロシア式給仕法が、かつてのフランス式給仕法にかわって、オーストリアに確固たる地位を築き始めたのは1830年頃で、フランツ＝ヨーゼフ皇帝(1848-1916)が帝位を継承した1850年頃にはすでにしっかりとこの給仕法が根付いていた。

— ロシア式給仕法による食卓の変化 —

ロシア式給仕法は、食卓に重要な変化をもたらした。

まず、それまで食卓の中央には料理の盛られた大皿、キャセロールが置かれていたが、それらがなくなったために、食卓にははっきりと「空間」ができてしまった。その空間を埋める必要から食卓の中央には、鉢や大皿にかわって、すばらしい細工を施され金メッキされたブロンズ製のセンターピースが置かれ、そこに花や、夜にはロウソク、そして糖菓子や果物、コンポートなどのデザートが飾られた。食器の横には、磨き抜かれたクリスタルガラス製の飲み物用グラスが置かれるようになり、グラス類はロシア式給仕法のテーブルデコレーションで、食卓での新たな存在価値を見出されることになった。

また、ロシア式給仕法によって、食事の構成や外見にも大きな変化が生じた。食事用の皿、塩入れ、カトラリー以外は、食卓には一切の食器が置かれなくなったため、銀食器にそれまで



ウィーン宮廷所蔵の銀器によるテーブルセッティングの再現
最初の料理3品に使用されるカトラリー3組が右側に並べられている



のような費用のかかる細工を施すことはなくなった。招待客たちは、給仕が差し出した鉢や大皿から自ら取って食べるようになった。そのため、給仕のための焼肉や魚用の大きな鉢や大皿、ソース入れ、そしておびただしい数の取り分け用の食器が必要になった。なぜなら「フランス式給仕法」では、皿とカトラリーが1つの膳の終わりに交換された(すなわちたいていの場合2回)だけなのに対し、「ロシア式給仕法」では、1品ごとに皿とカトラリーが交換されるようになったため、これまでよりもはるかにたくさんの食事用の皿とカトラリーが必要となったのである。午餐では6から8品、正餐では14から16品と、品数が増え、また招待客数も多くなると、必要な皿やカトラリーの数は膨大になった。数の不足を補うため、使用人たちは食堂に隣接する部屋で、下げられてきた食器を繰り返し洗って使わなければならないかった。

ロシア式給仕法では、客を食卓ごとに4人から8人ずつに分けて、それぞれに料理を配る給仕(Schuesselmann)、給仕された料理にソースやクリームをかけるソース係(Saucemann)、ワインを注ぎ、パンを配り、野菜やジャガイモを配るワイン係(Weinmann)の3名が仕えた。そしてその給仕のすべては音を立てないように行われた。隣席との声を抑えた会話がこの食事形式の特徴の1つとなった。

— フランツ＝ヨーゼフ皇帝の食卓 —

ウィーン宮廷におけるフランツ＝ヨーゼフ皇帝の正餐では、多くの場合銀食器が使用された。ロシア式給仕法で必要になった豪華なブロンズ製のセンターピースは、パリで購入させ、そして飲み物用のボヘミアングラスをJ.&L.ロブマイヤーに作らせた。テーブルクロス用のダマスク織のリネンの多くは、オーストリア領シュレジェンで作らせたものであった。銀製のカトラリーは、最初の3品に使われる分だけが皿の右側に置かれ、その後は1品ごとに給仕によって新しいものが出された。