

18世紀中頃、ウィーン磁器工房で製作されたデザート用ナイフ、フォーク

宮廷の砂糖菓子職人 (Zuckerbäckern) によって作られ、16世紀頃から流行した、ピラミッド状の砂糖菓子などで飾られたデザート of 食卓



● 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。

食卓の喜び 第6回

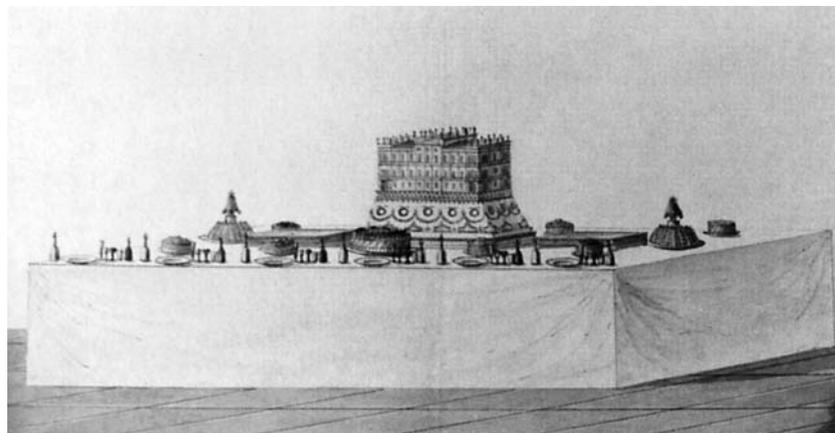
AUGENSCHMAUS UND TAFELFREUDEN (目のご馳走と食卓の喜び) より

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

マリア=テレジア (1717-1780)

1740年、女帝としてハプスブルク
家を受け継いだマリア=テレジア
は、啓蒙思想を取り入れ、行政機構
の近代化の第一歩を踏み出す。他
方でロートリンゲン公フランツ=
シュテファン・フォン・ロートリン
ゲンと結婚、16人にのぼる子ども
の大半を政略結婚でヨーロッパ各
国に送り出した



19世紀初めの宮
廷砂糖菓子職人
(Zuckerbäckern)
によるデザート
の食卓のアレンジ
図。この頃にも特
別な場合には、
宮廷砂糖菓子
職人による飾り
が行われた

デザートのお食卓

これから3回にわたり、宮廷を中心にした「貴族のデザートのお食卓」について紹介する。

食卓における最後の飾り

デザートについて17世紀後半の文献は、「デザートとは、食卓における最後の飾りである。食事を締め括るデザートの主なもの、様々な果物、砂糖漬けの果物、ゼリー、マーマレードなどである。デザートには、最高級の果物が、季節を問わず調達されなければならない。凍らせた果物やミルク、クリーム、ゼリーやアスピックゼリーなどのデザートを最高の状態で味わうためには、それらは供される直前に型から出さなければならない。さらにコーヒーも（飲みたいと思うならば）、それもデザートとともにサービスされる。」と述べている。

デザートにふさわしい稀少で高価な器

この時代のデザートは、材料や製作に多額の費用を要するものであった。そのため、デザートを給仕する器としては、当時、金や銀よりも稀少で高価とされていた陶磁器がふさわしいと考えられ、好まれた。ヨーロッパでは、18世紀前半に初めて陶磁器工房が誕生し、その生産を始めたが、それまでの17世紀の終わりから18世紀初めにかけては、日本や中国から磁器を輸入していた。

輸出港の名前から名付けられた日本の磁器「伊万里」は、非常に高価な品であった。しかし、輸出用として日本で生産された器は、必ずしもヨーロッパの食文化に合致するものではなかった。ヨーロッパでは、燭台やセンターピースや杯洗などが必要であった。そのため日本から輸入された伊万里は、組み直されて、金や銀の装飾が施され、燭台やソース入れや皿として利用された。しかし、ヨーロッパであとから取り付けられたこうした金や銀の装飾は、日本からの輸入品をヨーロッパの食卓にふさわしい形にするだけでなく、高価な磁器

を衝撃や破損から保護するのにも役立つのである。当時、輸入された磁器は金や銀よりも稀少で価値があるとされ、18世紀の貴族の家庭には必ず備えられているものであった。

フォークの登場

「フォーク」は、新しい食器として、まずデザートのお食卓に登場し、やがて食事の席でも使われるようになった。アジア起源のデザート用の食器類には、磁器の柄に刃先が金または金メッキというナイフやフォークもあった。

食食用フォークについては、1716年のマルペルガーの“*Frauenzimmerlexikon* (女性の家庭事典)”は、「食食用フォークというものは、ナイフでうまく切ることができるように料理に突き刺して、テーブルにおいて使用するものである。」と、わざわざその使い方を説明し「今までの指でつかむという食べ方は、脂が指の間を伝って同席者たちを不快にさせ、無作法である。最新のフランスの様式では、フォークの刃先は3本または4本である。そして皿の料理を押しやるのに適している。」などと述べている。

儉約家女帝マリア=テレジアのお食卓

食卓が常に自然の生花で飾られるようになるのは、18世紀半ばであり、その手本となったのは、女帝マリア=テレジアであった。当時の食卓は、ピラミッド状の砂糖菓子などで飾られ、センターピースの小鉢や小さな皿の中には、様々なコンフェクトや砂糖漬けの花や果物や香辛料が盛られていた。儉約家の女帝マリア=テレジアは、16世紀から流行していた宮廷の砂糖菓子職人 (Zuckerbäckern: ツッカーベッカー) によるそれらはあまりにも高価すぎると考えた。女帝は、1761年に、「高価な砂糖菓子の彫刻や手間のかかる目新しい飾りを廃せよ。日常の食卓には、陶磁器のフィギュアや自然の生花のみを飾るようにせよ。」と命じた。そして、ヨーロッパに誕生したばかりの陶磁器工房は、女帝を真似ようとする貴族たちのために、陶磁器のセンターピースを生産した。そのひとつが、ウィーン陶磁器工房がツヴェッテルの修道院長のために作り上げたセンターピースである。



伊万里に金銀の装飾が施されたセンターピース
ウィーンには、マリア=テレジアの娘婿でベルギー総督のロートリンゲン公(マリア=テレジアの夫フランツ一世の弟)が収集した伊万里の一部が残されている

マリア=テレジアの肖像(1759)