



マイセンのアイスクリームクーラー



生花が飾られたデザートテーブル



● 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8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



ウィーン宮廷のマイセン  
のデザート食器(1778)  
後列左から、果物やコン  
フェクト用の三角形の皿、  
アイスクリーム用皿  
前列左からコーヒーカ  
ップ、クリームピッチャー、  
コンポート用ボール

## マイセンのデザートテーブル

### 砂糖菓子職人ツッカーベッカー

デザートは、食事の中でも最も費用のかかるものであった。砂糖は、19世紀半ばにテンサイ糖の大量生産が始まるまで、非常に高価であるがゆえに、胡椒、ナツメグ、バニラ、サフラン、オールスパイスなどのエキゾチックな香辛料や柑橘類と同様に、貴族社会において需要が多かった。ルネサンス期までのヨーロッパ貴族社会における料理の特徴は、香辛料を大量に使って、招待者に富を誇示することであった。砂糖もまた大量に使用され、今日では想像できないような料理にも使われていた。たとえば多くの料理本を著したフィリッピーネ・ヴェルサーのレシピでは、鳥のパイでさえも砂糖で甘くされていたのであった。

ウィーンでは、16世紀後半、砂糖菓子職人ツッカーベッカーがスペイン領オランダからやってきたことによって、砂糖菓子の技術が発達した。それまで薬剤師たちの専売であった砂糖とコンフェクト（果物やスパイスの砂糖漬け）は、ツッカーベッカーによって作られるようになった。当時の文献によれば、「ツッカーベッカーは、いろいろなことに砂糖を使う／赤や白のキャンディに／果物を煮たり漬けたりするために／あるいはドライフルーツ類や／オレンジピールやレモンピールに（中略）ツッカーベッカーは、四角や三角の形にするためにブリキを使う。そして特別な型や丸い平鍋や四角の平たい型を持っている。ツッカーベッカーは、いろいろなものも焼く。スペインや／スウェーデンや／イギリスや／ウルム<sup>(※1)</sup>のパン／卵黄のパン／アニスのパン／いろいろな砂糖パン／プレッツェン／甘いプレッツェル／ビスケット／ひし形のパン／ナツメグ入りパン（中略）／ハーゼン・オルライン<sup>(※2)</sup>／ヒペライン<sup>(※3)</sup>／アーモンドケーキ／マジパン（中略）それからマジパン細工の果物（中略）／タルト／マーマレード／果物のジャムの瓶詰め／果物の果汁／ティザーヌ／その他たくさんものを作る」。

甘いものの中で、砂糖菓子職人ツッカーベッカーが作るもの以外はすべて、「メールシュパイゼ（小麦粉を使った焼菓子）」に分類された。

18世紀のデザートテーブル：ツッカーベッカーによる食卓の飾りのスケッチ



訳注 ※1 ドイツ南部の都市  
※2 ウサギの耳の形をした焼菓子  
※3 棒状の空洞のクッキー



ピラミッド状に盛り付けられたコンフェクトが並ぶビュッフェ

### アイスクリーム用クーラー

フランス式給仕法では、料理は一度に並べられ、1つのコースが終わるとテーブルクロスが1枚はずされた。そして多くの場合、デザートテーブルは、別に用意されており、ツッカーベッカーは、アイスクリーム以外の自分たちの「作品」である砂糖菓子などを食卓にあらかじめ準備しておくことができた。ツッカーベッカーは、砂糖菓子やコンフェクト、マカロンに加えて、アイスクリームも作った。アイスクリームは、貴族の食卓においても極めて高価な食べ物であった。それには香料の他に、砕いた氷が大量に必要で、その氷は岩塩を混ぜることによってさらに低い温度で溶けて冷気を放出した。磁器工房では、アイスクリームを食卓でより長くもたせるために、特別なアイスクリームクーラーが開発された。クーラーは、3つの部分からなっていた。アイスクリームは、円筒形容器の内側のはめ込み型に入れ、容器の底部とふたの中には砕いた氷を入れた。そうすることによって、アイスクリームを長時間冷たくしておくことができた。

デザートの飲み物には、コーヒーやリキュール、スイートワインが出された。リキュールとワインは冷やして出されたが、グラスもまた、飲み物が供される前に、砕いた氷が入ったグラスクーラーに入れて冷やされた。18世紀半ばごろには、果物やコンフェクトばかりでなく花も食卓の飾りに使われ始めた。高価な砂糖やマジパンやトラガントガムで作られる食卓の飾りに費用がかかりすぎると考えた女帝マリア＝テレジアは、自らの食卓にこのモードを取り入れた。これにはすぐに追従者が現れた。何しろ宮廷のオランジュリーには、緑の植物や草花や木々の花がふんだんにあったからである。

貴族の食卓で磁器は、デザート食器に始まり、やがてスープにも使われるようになった。しかし、18世紀半ばにおいてもまだ、磁器の器で供されるのは、デザートとスープだけで、その他の料理は、すべて金や銀の皿で供されていた。