

フランツ皇帝が作らせた磁器  
に金メッキを施したいわゆる  
「ウィーン会議の食器」(1814)



● 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。



フランス式給仕法にもとづいたアンピール様式の食卓

# 食卓の喜び

第9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



飲み物用グラスも並ぶアンピール様式の食卓

## アンピール様式の食卓 (1810年)

### —— ナポレオンとアンピール様式 ——

アンピール (Empire) 様式は、ナポレオン一世によるフランス第一帝国からそう名づけられ、ロココ時代の贅沢で過剰な装飾に対して、古代ギリシャ・ローマ文化に範を取る簡素な装飾を特徴とした。当時フランスがヨーロッパのほぼすべての国家と戦争状態にあったにもかかわらず、アンピール様式の食卓は、ヨーロッパ中に広まった。ウィーンの磁器工房も、フランスのセーブルの工房を模倣しようとして、おびただしい数のセーブルの製品を購入した。フランス軍によるウィーン占領期には、その交流は特に緊密になり、ウィーンの職人がパリに赴いたり、フランスの職人がウィーンにやってきましたりして、相互に影響し合った。

美しい磁器製のテーブルウェアの需要は、この当時特に大きくなった。皇帝フランツ二世 (一世)\*は、自らの金や銀の食器類をすべて溶かして、ナポレオン戦争の資金とした。皇帝は、貴族たちにもそれを強制し、それに従わない場合は、高額な罰金を支払わせた。そのため、オーストリアやドイツの銀細工師たちによる18世紀の金銀食器の大半は造幣工場で溶かされてしまった。しかしザクセン・テシェンのアルブレヒト公やエステルハーゼ侯など、ごくわずかな貴族たちは、罰金を支払うことのほうを選んだ。そのようにしてアルブレヒト公のテーブルウェアは、第二次世界大戦後の混乱期まで、散逸を逃れたのであった。

\* 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。

### —— ウィーン磁器の芸術的頂点 ——

ウィーンの工房は、磁器に対するこの需要によって飛躍的な発展を遂げ、この時期に芸術的頂点に達した。フランス式給仕法に必要とされたスープ皿、キャセロール、ソース入れ、魚やロースト用の鉢、サラダやコンポート用の鉢、塩入れ、コンソメカップといった金や銀の食器類は、すべて磁器に代わった。

特に人気があったのは、ウィーン磁器工房の、金色のぶどうの葉の模様がついた食器であった。その中で当時を特徴づけるものは、オリオスープを供するためのコンソメカップであった。オリオスープは、おそらくカール六世 (1685-1740) の時代に、スペインのオラ・ポトリダ (olla potrida) としてウィーンのハプスブルク宮廷に取り入れられ



たと思われる。この栄養たっぷりのごった煮は、ウィーンで洗練され、貴族の食べ物となった。スープの材料は捨てられ、食卓に供されるのは、透明なブイヨンだけであった。

食事用に磁器を使うことは、それまでの貴族の食卓では考えられなかったことであった。公式の食卓では金や銀の食器を使用するように定められていた。そのため1814年のウィーン会議において金や銀の食器のすべてを戦争に使ってしまったフランツ皇帝は、金メッキを施した食器を用意しなければならなかったのである。それは一見、本物の金の食器のように見えた。それによって、食器の輝きだけは保たれた……。

料理の主流もやはりフランス料理であった。フランス料理は、ウィーン会議でタレーラン公に同行したアントナン・カレームによってさらに進歩することになり、もはや貴族の食卓には欠かせないものとなった。

1780年ごろには、食卓に飲み物用のグラスも登場していた。これも、やはりフランスからやってきた。最初のグラスセットは、パリのサン・ルイ島で生産されたものであった。



ウィーン磁器工房による金色のぶどうの葉の模様がついたコンソメカップなど