



典型的なデジュネの料理 オリオスープ、ソーセージ類、ザワークラウト、家禽のサラダなど



● Ingrid Haslinger
(イングリッド・ハスリンガー)

ウィーンに生まれる。
ハプスブルク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。



6人用のデジュネの食卓

食卓の喜び

第10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

ナポレオンと皇妃マリー＝ルイーズの一人息子ライヒシュタット公(1811-1832年)のデジュネ用のセット(テッタデット) (写真右)



19世紀前半のボヘミア製磁器のデジュネセット



デジュネ (1820-30年)

流行の食器デジュネ

18世紀、コーヒーや紅茶が朝食の飲み物として定着し、また午後のお茶としても飲まれるようになると、専用の特別な食器が誕生した。朝食やお茶は、家族全員が常にそろって席に着くわけではなかったため、磁器工房は、「デジュネ (déjeuner)」と呼ばれる個人用のセットを提供した。その1人用は「ソリテール (solitaire)」、2人用は「テッタテット (tête à tête)」と呼ばれた。一般的にデジュネの一揃いは、盆、コーヒーまたは紅茶のポット、ミルクまたはクリーム用のポット、砂糖入れ、カップが1つまたは2つであった。

1820年から30年ごろの貴族の朝食は、コーヒーや紅茶、ショコラ、クリーム、バター、キプフェル、マーマレード、はちみつと、それに加えて、仔牛のローストの薄切り、鶏の胸肉、タン、骨付きハムといったコールドミートであった。「グテ (goûter)」と呼ばれる夕方の軽食には、いろいろなパンにバターを塗ったものとラディッシュやアンチョビー、チーズ、新鮮なチャービルやパセリ、そしてブラッドソーセージやレバーソーセージが供された。

19世紀には、まだ依然としてデジュネのセットはモダンなものであったが、それは、個人用とは限らなくなった。19世紀後半には、デジュネのセットが銀製となり、1つのセットにコーヒー用ポットも紅茶用ポットも含まれた。



ウィーン製の銀のデジュネ用セット(19世紀後半)

テ・ダンサン

大勢の客を迎える大掛かりな舞踏会では、しばしば「スベ (souper)」と呼ばれる食事ではなく「ティー」が供されるのが普通であった。その方が費用もかからず、客もサイドテーブルのビュッフェから自分で自由に取って食べることができたからである。そして、「テ・ダンサン (thé dansant)」と呼ばれる独特のダンスパーティが生まれ、そのためより多くの食器が必要になった。「テ・ダンサン」は、室内あるいはベランダのガーデンルームで、午後に催された。まずティーと食べ物が出され、その後に、テーブルが片付けられて、ダンスが始まるのであった。

デジュネのセットは、贈り物として用いられ、エステルハーゼ侯

爵家所有のセットのように恋人であればすぐにわかるような文字が書かれることもあった。

デジュネ・ダンサン

昼食に続いてダンスが行われるような場合は「デジュネ・ダンサン (déjeuner dansant)」と呼ばれた。この楽しいパーティのやり方は、フランスから持ち込まれ、ウィーンの貴族の間でもあつという間に流行となった。フランスに対して、いくら戦闘や武力闘争を重ねても、その高貴な文化や洗練された食卓の地位には、誰一人として異論をはさむことができなかったのである。デジュネ・ダンサンの流行は、ウィーン宮廷にも押し寄せた。フランス嫌いとして有名なゾフィー大公妃でさえも、デジュネ・ダンサンを好み、しばしば催したのである。ゾフィー大公妃のフランス嫌いは、舅のフランツ皇帝の叔母である王妃マリー=アントワネットとルイ16世の運命が思い出されるため、ゾフィー大公妃には、革命と成り上がり皇帝のナポレオンが、神の摂理に反する凶々しいものと思えたのである。しかし、当時26歳のゾフィー大公妃は、人生を楽しむタイプの女性で、宮廷のデジュネ・ダンサンでは、喜んで主人役を務めた。

1830年のこうしたダンスパーティのひとつについて、「花ですばらしく飾られた大きな部屋には、招待された方々のために、大きな丸テーブルが5つ、昼食のために用意され、そのそれぞれのテーブルの上には、金縁の丸くて白い台の上にエキゾチックな緑の植物を入れた大きな金色の花瓶が置かれた。これらの植物は、シェンブルン宮殿の庭園から、その管理事務所を通じて納められ、飾られていたものだった(中略)デジュネは、主賓のテーブルはヴェルメイユの食器で、他のテーブルは葡萄の葉の模様のついた磁器で給仕され、ほぼ45分で終了した。食事の内容は、ガラスの器に入れたブイヨン、薄切りの黒パンとアンチョビー、ハーブバター、ラディッシュ、コールドミートの薄切りのカナッペ、ラードの薄切りにハム類と野菜のアスピックゼリーを乗せたもの、白い焼きソーセージ、ブラッドソーセージ、温かいパイ、ラムのコートレット、イギリス風ステーキのポテト添え、家禽類のマヨネーズ添え、アスパラガスのバターソース添え、雌鶏やガチョウのロースト、さまざまなフルーツのコンポート、キルシュゼリーの焼き菓子添え、泡立てた生クリーム、そしてワイン、オレンジのアスピックゼリーとサーモンであった。ビュッフェには、上述のもの以外に大きな紅マスの一皿、さらにコーヒー、紅茶、ショコラ、砂糖菓子、パン菓子、果物、オレンジ、砂糖菓子職人が作ったアイスクリーム。宮廷のワイン蔵からは、食卓にはケープワイン、マデラのマルヴァジー、マラガ、ナツメグ入りリュネル、ビュッフェにはシャンパーニュ、ボルドーワイン、ラインワイン、トカイワイン、オフナーワインとオーストリアワインが置かれていた。パンは小さいゼンメルとキプフェルであった。」という食器や料理についての貴重な資料が残されている。こうした形式の食事はごく親密な仲間内だけのものであったが、この楽しいパーティのやり方は急速にウィーン中に広まった。ダンスパーティは、もはや上流階級の特権ではなく、すべての層に流行した。