



錫製の食器と皿代わりに使われた木の板 (tranchoir) による中世の食卓 (食器は、後の時代のもの)

食卓の喜び

第14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㈱エネルギー・文化研究所)、宇野佳子

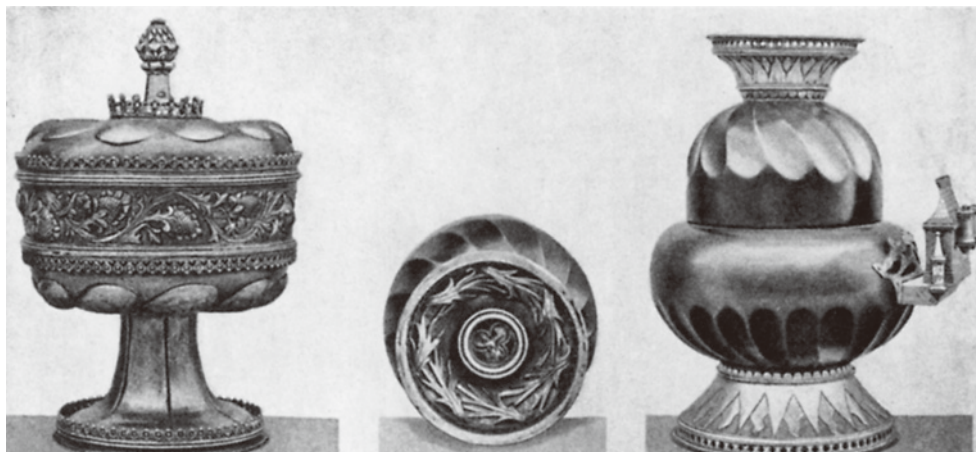


● Ingrid Haslinger
(イングリット・ハスリンガー)
ウィーンに生まれる。
ハプスブルク家宮廷の儀式や
テーブルマナー、銀器食器類
を研究。1987年『帝国のテ
ーブル文化』、1998年『シ
シーの食卓』、2001年原著
を執筆。

● 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。



コンフェクト用の器 (15世紀のもの)



ビュッフェの飾り用として使われたゴシック様式の豪華な器 (15世紀のもの)



飲み物用の杯 (15世紀のもの)

中世の食卓 (14～15世紀)

困難な仕事

一日の生活の中で食事が占める時間は比較的短時間である。しかしそのための食料の調達、中世においては非常に時間のかかる困難な仕事であった。「食料というものは、消費されては日々新たに補充されなければならないものである」という19世紀の格言は、特に中世の食料調達事情をよく表している。

かまどのづくりもまだ原始的で、洗練された食事を整えるには制約が多かった。調理はもっぱら直火によるものであり、常に火との真剣勝負であった。今日ではオーブンを使用するような料理も、細心の注意を払いながら高温の石炭の直火で調理するしかなかった。パン焼きかまどを自由に使うことができたのは権力者のみであった。出来上がった料理は、大きな木の板に高く積み上げられて、テーブルに運ばれた。

中世の食卓と食べ方

当時は食堂というものが存在しなかった。食事をする人数によって食卓の形と大きさが決まり、持ち運びのできる板と足台で組み立てられた食卓が、客の数に応じた部屋にしつらえられた。この食卓は食事の後に撤去された。そこから“die Tafel aufheben (食卓を破棄する=食事を終える)”という表現が生まれ、今日まで残っている。

食器は、招待者の財力に応じて、木やマジョルカ焼、錫、貴金属で作られた。領主の食卓は一段高しつらえられていた。「食卓係」と呼ばれる者が料理を食卓に載せ、「肉



1570年に出版されたバルトロメオ・スカッピの料理本に掲載された、1450年ごろの食卓の様子

切係」と呼ばれる者がローストを巧みに切り分け、「献酌係」と呼ばれる者が様々なワインを注いだ。特別な宴会には、音楽を奏する者が欠かせなかった。

15世紀までは、かなり財力のある家でも木製の食器を使っていた。それは粗く削られただけか、せいぜいろくろで加工されたものであった。食卓が調理場から遠く離れていたため、料理が冷めないように鉢は蓋で覆われていた。鉢の料理は食卓を囲む人数によって決まった。粥状のものにはスプーンを使い、スープの場合はパンを鉢に浸し、肉料理の場合は手あるいは先のとがったナイフで自分の前にある皿代わりの木の板 (tranchoir) に取り、手で食べた。食事の前後には手を洗わなければならなかったため、手洗いセットが用いられ、使用人が水を注ぎかけ手を拭く布巾を差し出した。テーブルクロスやナプキンはまだほとんど使われていなかった。

暴飲暴食のどんちゃん騒ぎ

12世紀以降、食卓では言葉を慎み暴力的な口論を避けなければならないというような、いわゆる「テーブルマナー」について記述されるようになった。

当時頻繁に起こった食料の欠乏はかえって暴飲暴食のどんちゃん騒ぎを招いた。当時の「テーブルマナー」には「食べる欲求」とそれ以上に「食べることをやめる理性」を持つように、すなわち節度を持って食事するようにと書かれている。「人間には食べることに對する欲求がある。食べることを抑制すべきではない。食べることを抑制すれば、喜びを失い、胃は悪い気で満たされる。食事はすべきである。しかし、食べ過ぎて苦しくなるほど一度にたくさん食べるべきではない。さもないと、呼吸をすることがつらくなるほどに太ってしまうだろう。それは全く健全ではない。満腹して動けなくなる前に食事をやめる理性を、人間は持たなければならない。動物のように動けなくなるまで満腹してはならないのだ。」

しかし、このような警告に耳を傾ける者はほとんどいなかった。記録によると、1475年のある領主の結婚式では、肉類だけでも、雄牛333頭、ハンガリー産の羊1130頭、豚285頭、6か月の羊625頭、子羊と子山羊1537頭、子牛490頭、子豚684頭、ガチョウ1万2000羽、鶏4万羽以上が平らげられた。結婚式の招待客ばかりではなく、貧しい人々や偶然居合わせた旅行者も、このごちそうのおこぼれにあずかった。このような祭日には暴飲暴食のどんちゃん騒ぎが行われたのである。