食卓の喜び 第15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。

イタリア・ウルビーノのマジョリカ焼きの食器と木製の皿（16世紀初めから半ばごろ）

マジョリカ焼きの飲み物用の器

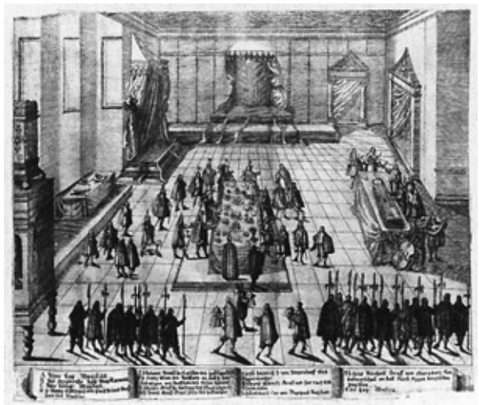
貴金属や宝石で作られたセンターピース

中世の食卓と「カトラリー」

中世の終わりごろにヨーロッパ中が手本にしていたのは、華麗なブルゴーニュ宮廷の食卓文化であった。しかし食器については、次の時代に比べるとまだ無関心と言えた。料理は錫の鉢に載せてテーブルに置かれ、人々は、スプーンや先の尖ったナイフを鉢に伸ばして、自分の前に置かれた皿に取って食べた。この皿は主に木製であったが、錫または貴金属の皿も招待者の財力によって使われ始めていた。スプーンは木彫りで、掬うための丸い部分と短い柄があって、その柄を握り締めるように掴んだ。スプーンの柄は金または銀でメッキされていることもあった。当時、いわゆる「カトラリー」と言えるものは、このようなスプーンとナイフだけであった。招待客は、その「カトラリー」を自分のケースに差し込んで携帯した。招待者が招待客にカトラリーを提供するのは、ずっと後になってからのことであった。フォークはまだ食事用としては使用されておらず、調理用や給仕用の二本歯のものであった。イタリアの非常に裕福なブルジョワの間でのみ、小さなフォークが使われていた。これはあるドージェ※の奥方がコンスタンチノープルからヴェネツィアに持ち込んだもので、砂糖菓子をフォークで味わうのであった。

テーブルは、赤や青で縁取りされ房飾りがつけられた目の粗いリネンのテーブルクロスで覆われていた。肩からかける大型のナプキンを食卓で使うこともあった。夜には、木や真鍮、錫や鉄の燭台が、食卓や壁際に置かれた。ろうそくは当時まだ大変高価であったため、灯り用としてごくわずかに使われた。

訳注　※Doge：伊語、ヴェネツィアの総督



中世の皇帝の食卓を描いたスケッチ

祝宴の食卓（16世紀初めごろ）

洗練され始めた中世の食卓

秩序なく山積みされた食べ物、肉の山、甘いものの山、人を驚かせるためだけの料理、古代さながらの新興領主たちの祝宴、度を越した無節操が中世の食事の特徴と言えた。しかし中世の終わりごろには、徐々に調理場や食卓が洗練され、凝ったソース類や多様な肉のラグーが供されるようになった。肉料理や魚料理の間には甘いものが出されるようになった。肉を禁じる断食日にさえ、食卓に実に魅力的な料理の数々を出す貴族の家もあった。「我々は、まずキルシュを飲み、それから真っ白なパンを食べた。また上質のワインもたっぷりと飲んだ…その後、ミルクで煮た若いソラマメ、魚とカニ、ウナギのパイ、ライスプディングにシナモンを振りかけてアーモンドを添えたもの、それから上等のソースを添えた焼きウナギ、丸パンとチーズ、そして締め括りには多くの果物を食べた。」

見せるための料理

豪華な見せるための料理が依然としてテーブル飾りとして好まれていた。料理長たちはそのレシピを多数考案した。特に費用がかかったのは「動物園」のレシピであった。「動物園を作るには、小麦粉と卵、それに肉や魚を使って、好みの動物を10種類ぐらい作らなければならない。動物が逃げないように、レンガの塀、あるいはレンガがなければパンケーキの塀で囲むこと。それからその中には、塔を1つと通り抜けの道を1本作ること。塔の周囲に通路をめぐらせ、そこに、動物を見物したり捕獲したりしようとする女性や娘たち、騎士や騎士見習いを配置すること。動物園の外には溝を掘って、生きた魚を泳がせること。柵と溝の間には、リンゴやナシ、ニクズク、ナッツなど実のなる木を植えること。木の上にはリスや鳥を配置すること。動物園には門番を配置すること。これはできれば金で。」豪華な見せるための料理は、現実と空想、食べられるものと食べられないものとがうまく溶け合って、客の退屈しのぎとなった。これは食堂に運ばれて専用のテーブルの上に置かれ、客はいつでも好きなときに、この芸術作品に目を向けて楽しむことができた。

南ドイツ地方の飲み物用の器とセンターピース（16世紀）