

てこな・ミュージック・ジャーナル

テーブルクロスと ナプキン

●狩りは修練の場？

前回はバレエをここのほか好んだ太陽王ルイ14世とその絶大な信頼を受けた音楽家リュリのお話をしました。今回は宮中から出て森の中の出来事をきっかけに、食卓のお話をしてみたいと思います。さて当時の王侯貴族の例にもれずに、ルイ14世も大食漢だったと言われています。王や貴族の実益を兼ねた趣味が狩猟だったのはご存知の通りです。ヴェルサイユのみならず、各王宮の周辺には深い森が広がっています。そこには狩りの獲物になるさまざまな動物が潜んでいて、射止める獲物には熊も鹿もいました。さまざまな獣を手柄に、城に戻っての大宴会が領主たる力の見せ所でもあったのです。

牧草地に羊や豚、鶏はいます。でもそれは馬を駆って勇壮に森に出ていく王侯貴族が口にしたいものではありません。狩は闘いの修練の場ですから、囲いの中で飼われ簡単に手に入る動物たちは農民の栄養源となりました。

狩猟の獲物は次々に丸焼き、串焼き、煮込みとさまざまな料理法で皿の上に盛られていきます。手柄話で大騒ぎ、そしてさらに宴会を盛り上げるために、踊りや歌、そして道化による笑劇が披露されました。

●三種類のナイフ

大きなテーブルの上、食事をする人たちの手元にあるのはナイフだけです。獲物の成果を示すかのように、まず大きな肉の塊が置かれ、それからナイフで適当に切り分けます。サーバーの形をしたナイフで客人の皿に配られると、それぞれ手元に置かれた小さいけれども刃先の鋭いナイフを手に入れます。このナイフは各人持参することもある、柄の材質や模様で趣味と財力を見せつけることもありました。

●フィンガー・ボールとテーブルクロス

手がフォーク代わりです。食べやすく切った肉は手づかみで口に運ぶので、汚れた手を洗うためにフィンガー・ボールが用意されています。この時代、食事マナーで一番大切なのが、テーブルにつく前の手洗いです。いったん席に座りましたら皿の上のもの以外、触ってはならないのです。頭、顔、ドレス、何かが気になっ

市川市文化振興財団 音楽総合プロデューサー 小坂 裕子

て手を伸ばしたくなくても、指はあくまでも料理をつかみ、こぼすことなく口に運ぶためのものだというのを忘れてはならないのです。そしてフィンガー・ボールで指を洗って手を拭くのは、自分のところに垂れ下がっているテーブルクロスの端だったとか。やがてナプキンが登場すると、テーブルクロスを汚すことはなくなりしました。だからといって、ギトギトとした指で水を、さらにナプキンをお構いなく汚すのは褒められたものではなかったようです。できるだけ美しく食べて、汚れを目立たせないようにするのが、礼儀作法にかなう上品な所作と考えられていたのです。ナイフ、フォーク、スプーンがテーブルの上に並ぶようになったのは、イタリアがもっとも早く16世紀ごろから、そしてイギリスは遅く18世紀になってからのことです。

●ショパンが座ったテーブル

さて最後にショパンが座ったテーブルのお話をしたいと思います。持ち主は1838年から9年間ともに暮らしたフランスを代表する女流作家ジョルジュ・サンドです。そのテーブルはパリから270キロほどはなれたベリー地方の村にあり、ノアンの館と呼ばれている屋敷の中、1階中央の食堂におかれています。

●ジョルジュ・サンドの「テーブル・マナー」

現在もかつてショパンが座ったときのように、真っ白なテーブルクロスが掛けられ、サンドお手製でG.Sと刺繍がほどこされたナプキンと、銀製のナイフ、フォーク、スプーンなどが、マナーどおりに並べられています。

サンドのノアンの館に招かれたい人は当時、たくさんいたと言われています。そこにはまさに「テーブル・マナー」の素晴らしさがあったからです。テーブル・マナーを広く解釈しますと「もてなしの心」。それは社交界の噂になるほどで、招待という幸運を射止めた中にドラクロワやバルザックなどがいました。

夏をノアンで過ごしパリに戻って来るショパンの様子に社交界の人たちはいつも驚いていたとか。作曲の素晴らしい成果を手にも、血色良く元気そうになって帰ってくるからです。肥沃な田園地帯は種類豊富な収穫にあふれ、食材を生かす料理のセンス、料理を並べる色彩感覚、テーブルに飾られる野の花々の美しさ、何もかもがショパンに生気を与えることとなったのです。食後の語らいの場も、伸びやかさと品の良さが適度に交錯し、それがショパンの趣向と一致し、創作意欲を高めることになったのでしょうか。