

## 略 歴

1988年 3月 東京大学文学部 卒業  
1993年 4月 北海道大学文学部 助手  
1995年 4月 岡山大学文学部 講師  
2001年 9月 岡山大学文学部 助教授  
2007年 4月 岡山大学大学院  
社会文化科学研究科 准教授  
現在に至る

## 帝政ロシアの宮廷料理とその構造

帝政ロシアの美食文化にはフランス料理の影響が強いといわれる。本研究は帝政期ロシアとフランスの食文化交流について、美食文化のセンターの一つであったロシア宮廷において皇帝たちはどのような料理を食べ、それを支える構造はどのようなものであったかを検討した。音楽や絵画、文学と同じく美食を文化としてとらえる際に宮廷の食の実態を明らかにすることが不可欠であるからである。また、ロシア皇帝は政治家であるとともに帝国統合の象徴であった。皇帝の食事やそれを支える構造は、象徴としての皇帝にとり重要な要素の一つであることも忘れてはならない。

研究の結果以下のことが明らかになった。アントナン・カレームの流れを汲むピエール・キューバがアレクサンドル2世時代からニコライ2世時代まで断続的にはあるが長く宮廷料理長を勤め、ロシア人料理人がその影響下で働き、志あるロシア人料理人にはフランス留学の機会が与えられていた。ロシアにおける官職名はピョートル1世時代以来ほとんどがドイツ語由来のものであったが、侍従長室直属の宮廷大膳職の責任者であるメートルドテルのみフランス語由来であった。18世紀後半にこの言葉がロシアに取り入れられた頃、ヨーロッパ食文化界においてフランス料理がヘゲモニーを確立していたことがこの事実からわかる。メートルドテルは通常レストランにおけるサービス統括者を意味する言葉であるが、ロシア宮廷では料理長を意味した。仕入れやその支払いまでその管轄下にあり、メートルドテルの職務範囲は広範に渡った。ただしそのために不正が常態化しており、制度が頻繁に改革・変更される原因となった。皇帝の日常食はフランス料理が基本であり、ロシア料理のうちピロシキは出されることがあったが、ボルシチが供されることはなかった。メイン料理としては、肉料理の他に鳥肉料理が多く出されたことが特徴として挙げられる。これは貴族の食事においても同様であり、栄養や健康面からの配慮かもしれないが、高い場所に存在する鳥を食べることは高貴さにつながるという中世以来の観念の反映であるかもしれない。

## はじめに

本論文は、19世紀後半から20世紀初頭にかけてロシア帝国の両首都であるモスクワとペテルブルクで花開いたオートクイジヌ（宴席料理）をめぐる文化を歴史的に分析するという大きな課題に向けた研究の一つとして、帝政末期ロシアの宮廷における食の姿を明らかにする。文学や音楽、絵画と同じように、食文化をその時代が生んだ文化としてとらえて考察する際、皇帝や貴族の食生活がブルジョワ層へ空間的に受け継がれた背景（皇帝や貴族の私的空間からレストランというパブリック空間へ）、その結果、食を通じて文化融合がみられたこと（貴族文化からブルジョワ文化へ）、その際にみられる文化の継続と断絶、料理をめぐる象徴的権力構造（宴席料理におけるフランス料理とロシア料理のヘゲモニー争い）などの問題が考えられる。また、専制国家ロシアにおいて皇帝は、統治の主体であるとともに統合の象徴であった。皇帝が歴史研究の対象とされる際、多くの場合政治家としてその存在がとらえられ、その政策や政治姿勢が分析されることがほとんどであった。しかし政治家としての存在と同じくらい重要なのが、儀礼の主催者であり文化の保護者としての役割である。この視点からおこなわれた研究としてリチャード・ウォートマンによる『権力のシナリオーピョートル大帝からニコライ二世の退位にいたるまでのロシア君主の神話と儀礼』があるが、食の場における儀礼や象徴的意味については検討されていない<sup>1</sup>。ソ連国家のイデオロギー的制約によりロシアの美食文化およびその研究は、1917年のロシア革命後基本的に封印されたが、ソ連崩壊後数年を過ぎた頃から帝政ロシアの食文化に関する資料集が出版されるようになり<sup>2</sup>、現在では未公開資料も含めた食文化の復元がおこなわれるようになってきている。ウォートマンと同様の視点から、しかも食文化に光をあてた先駆的研究としてはロートマン他による『大貴族の食卓』がある<sup>3</sup>。これは19世紀半ばの大貴族ドゥルノヴォー家の日常の食事メニューを約1年半追跡したものであり、これまで知られることのなかったロシア貴族の具体的な食生活の実相を事実として提示した。だが貴族文化における儀礼の重要性に注意を喚起したメリットはあるものの、資料集の域を超えるものではなかった。他方、皇族の日常に関する研究はここ数年で急速に進み、食生活についても2015年には「皇帝の日常生活史」シリーズの1巻として『皇帝の厨房』が出版されるにいった<sup>4</sup>。同書は今まで知られることの少なかった皇帝の飲食に関する諸事実を明らかにするという点では大きな貢献であるが、歴史的な分析や考察はほとんどなされておらず、やはり資料集のレベルにとどまっている。沼野充義、沼野恭子共著の『世界の食文化19 ロシア<sup>5</sup>』は日本語でロシアの食文化について書かれたもっとも詳しい概説であるが、基本的に考察対象は民衆の食であり、貴族やブルジョワの美食に関連した記述は「ロシア式サービス<sup>6</sup>」についての考察など興味深いものが

---

1 Richard Wortman, *Senarios of Power: Myth and Ceremony in Russian Monarchy from Peter the Great to the Abdication of Nikolas II*. Princeton UP., 2006.

2 Юхименко, Е.М., Фалалеева, М.В. Русский парадный обед: Меню из коллекции Государственного Исторического музея. М., 2003.

3 Лотман, Ю.М., Погосян, Е.А. Великосветские обеды: Панорама столичной жизнь. СПб., 1996.

4 Зимин и др. Императорская кухня XIX-начало XX в. СПб., 2015.

5 沼野充義、沼野恭子『世界の食文化19 ロシア』農文協、2006年。

6 前菜、スープ、メイン料理、デザートなど一皿ずつ順番に料理を食卓に出すサービス方法。パリのロシア大使館に招かれたフランス人や、ロシアにゆかりのあるフランス人料理人が採用し、19世紀後半にフランスで普及したとされる。『辻静雄著作集』新潮社、1995年、435-438ページ。

あるもののわずかで、宮廷料理についてはほとんど触れられていない。筆者は以前に戴冠式など宮中における規模の大きな儀式における食の象徴的意味について若干の分析を試みたことがある<sup>7</sup>。今回は対象を広げ皇帝の日常の食にも注目し、これまで注目されなかった未公刊資料も用いて実際の食事メニューを紹介するとともに、宮中大膳職など食をささえる構造をあきらかにすることでフランスの影響が強いとされるロシア宮廷料理の実相と構造を考えたい。

## 宮廷料理を支える構造

ロシア皇帝の食を支える存在として第一に思い浮かぶのは侍従長や料理長および給仕長である。彼らは宮廷でどのような地位にあったのであろうか。ロシアではピョートル1世の時代の1722年に「官等表」が作られ、武官、文官、宮内官ごとに官位に対応した職務が定められた。これは昇進のコースを明示することで貴族が国家勤務に就きやすくさせることを目的とするとともに、家柄や情実によらず、また貴族に限らず能力ある人材の登用をめざしたものであった<sup>8</sup>。官等表における1等官は文官では宰相、武官では元帥であるが、宮内官には設定されなかった。そのため宮内官としての最高官位は2等官となるが、彼らは「第1種宮廷官（первый чин двора）」と呼ばれ、19世紀半ばには7つの職が定められていた。そのなかの一つでありドイツ語では侍従長にあたるオーベル・ホフマルシャル（oberhofmarschal <露>、ober-hofmarschall <独>）は皇帝家の家政を司り、彼が長をつとめる侍従長室がメニュー作成や招待客リスト、式次第などを取り仕切り、食事関係を統括した<sup>9</sup>。また、同じく第1種宮廷官の一つであるオーベル・シェンク（ober-schenk <露>、ober-schenk <独>）が酒など飲料を担当した。さらに、1856年のアレクサンドル2世戴冠式の際には第1種宮廷官の7つの職のうちの一つとしてオーベル・フォルシュネイデル（oberforshneyder <露>、ober-vorschneider <独>）が新たに設けられた<sup>10</sup>。その職務は皇帝の食卓に運ばれた料理を切り分け、皿に盛り付けるゲリドンサービスとされた。第2種宮廷官には上級侍従（ホフマルシャル）や儀典長（オーベル・ツェレモニメイスタル）など5つの職が定められた<sup>11</sup>。宮廷官や侍従（камергер）、侍従補（камер-юнкер）の採用に際しては官僚としての在職年数に関する一般規則の例外として、皇帝が直接決定した。

宮廷の使用人は下級職と上級職に分かれ、後者は宮廷給仕官と呼ばれた。居室の整理、テーブルの

---

7 吉田浩「帝政ロシアの貴族文化と宮廷料理—ロシアとフランスの食文化交流史」『食生活研究』第27巻第1号、2007年。

8 土肥恒之「ピョートル改革とロシア帝国の成立」田中陽児、倉持俊一、和田春樹編『世界歴史大系ロシア史2』山川出版社、1994年、32-33ページ。

9 *Зимин и др.* Императорская кухня... С. 10. 宮廷官制度は頻繁に変更があり、侍従長室が設けられたのは1891年であるが、ロシア革命後の1918年1月15日に廃止された。それ以前（1882-1891年）は宮内省宮殿庁（Главное дворцовое управление）、さらにその前（1826-1883年）は皇帝陛下宮廷事務所（Собственная его императорского величества контора）が同様の職務をおこなっていた。Высшие и центральные государственные учреждения России. 1801-1917. Т. 3. С. 162, 178, 180.

10 その他の第1種宮廷官の名称と職務は以下の通り。オーベル・カーメルゲルは称号保持者（カヴァレール）の統括、オーベル・ホフメイスタルは人事と財政、オーベル・シュタルメイスタルは馬の管理、オーベル・エゲルメイスタルは狩猟長。*Шепелев Л.* Императорский двор // Родина. 2003. №1. С. 47-48.

11 上級侍従は官等表の3等官、式部官は5等官であった。

飾り付け、食事の際の給仕、飲料、食事、デザート作成など担当ごとに職務は分かれ、このなかにメートルドテル（метрдотель〈露〉、maitre d'hotel〈仏〉）やパティシエが含まれた。宮廷役職名はドイツ語由来のものがほとんどであるなか、メートルドテルのみフランス語由来であることが注目される。この言葉のロシア語文献における初出は1804年であり<sup>12</sup>、おそらく料理文化についてフランスのヘゲモニーの優勢が明らかになった18世紀後半以降に宮廷役職名として使われるようになったと考えられる。またメートルドテルはフランスでは給仕長の意味で使われサービス部門の統括者を意味するが、後述するようにロシアでは料理長を勤めつつ料理全体の統括者を意味した。上級宮廷給仕官は10年勤務すると皇帝の許可のもと12等官（少尉相当）の官等を与えられ、最終的には8等官（少佐相当）まで昇進することができた<sup>13</sup>。

19世紀半ばに宮廷官は全体で40人くらいであったが、1881年には74人、1898年には163人、1914年には213人となった<sup>14</sup>。増加の理由はアレクサンドル2世（在位1855-1881）がプロトコール遵守に熱心であったためと考えられる。しかし儀礼関係に関心をもたなかったアレクサンドル3世（同1881-1894）やニコライ2世（同1894-1917）の治世にも増加しているのはなぜだろうか。宮廷官職保持者には服装、敬称や宮殿への立ち入りなど種々の特権があったため、功績に応じて宮廷官名が称号として与えられるようになり、称号のみを持つ者が増えたからであると考えられる。つまり従来は名称と職務が一致していたが次第に形骸化し、侍従という官名を保持していても侍従としての職務をしていとは限らなくなった。1898年の定員表によると、第1種宮廷官は16人で、オーベル・ホフマルシャル、オーベル・シェンク、オーベル・フォルシュネイデルはそれぞれ1人ずつであった。第2種宮廷官は147人で、上級侍従は1人であった。なお、侍従は176人、侍従補は252人がその称号を有していた。

## 宮廷大膳職と料理長

宮廷大膳職は料理部、菓子部、飲料部の3部に分かれていた。1881年の定員規則によると、料理部の定員は147人で、うちメートルドテルが7人、料理人が24名、その他116人であった。給料はそれぞれ年額714ルーブル、144ルーブル、116ルーブルである<sup>15</sup>。メートルドテルの給料は課長（8等官相当）と同額である一方、料理人は宮内省の最下級役人である第2種事務官（14等官）とほぼ同額である。料理人は全般を扱う「コック」、焼き物専門の「ストーヴ前」、メイン担当、パン担当などに分かれており、さらに彼らのもとに助手や見習いが多数ついた。彼らは宮殿に数カ所ある厨房にわかれて

12 Словарь современного русского литературного языка. Т. 6. М., 1957. С. 927.

13 Энциклопедический словарь Ф. А. Брокгауза и И. А. Эфрона. Т. 49, СПб., 1898. С. 157. なお、文官の場合は9等官で一代貴族、4等官で世襲貴族となった。つまり、料理人が貴族身分になる道が開かれていたのである。

14 Шепелев. Императорский двор...С. 48. 宮廷で働いていた官僚、使用人の総数は1881年に1300人、1914年には1600人であった。Шепелев Л. Е. Чиновный мир России XVIII - начало XX в. СПб., 1999. С. 394. ロシア皇帝の宮殿はいくつかあり、どの宮殿を主に使うかは皇帝によって異なった。宮内省に勤務していたクリヴェンコは1880-1890年頃の勤務者数について次のような数字を挙げている。ペテルブルク：104人の官僚、800人以上の専従者。モスクワ：80人の官僚、180人の専従者。ツァールスコエ・セロー：52人の官僚、300人の専従者。ペテルゴフ：40人の官僚、245人の専従者。ガッチナ：30人の官僚、175人の専従者。Кривенко В. С. В министерстве двора. 1876-1896 гг. СПб., 2006. С. 167.

15 Кривенко. В министерстве двора. С. 170.

仕事をし、客人や専従者食堂のためにも料理を作っていたが、なかでも皇帝とその家族の料理のみを作るムントコフホ（mundkox <露>、mundkoch <独>）と呼ばれる料理人が花形とされた<sup>16</sup>。菓子部は4人のパティシエ、8人のパティシエ補、8人の専従員の20人から構成された<sup>17</sup>。飲料部は部長1人、3人の補佐、2人の記録係、8人の専従員の14人から構成された<sup>18</sup>。1891年3月18日に定められた皇帝一家およびその客人の料理を作るメイン厨房に関する規則では、上級ピロージュニク（パイ専門職人）1人、上級コック4人、第1種コック24人、第2種コック14人、上級コック見習い6人、コック見習い6人の計55人となった。上級コック4人がメートルドテルと呼ばれ、そのうちの1人が総料理長である<sup>19</sup>。

以上のように、宮廷大膳職で最も上位に位置するのがメートルドテルである。その本来の職務は食卓におけるサービスと給仕の統括であるが、実際には著名な料理人がその職に任命されており、料理長を務めていた。メートルドテルの職務は以上に限られない。1852年以来、厨房で用いる食材は侍従長室ではなくメートルドテルが直接買い付け、支払いも行っていった。これは最もよい食材を調達するためには侍従長室の役人が間に入らず料理長の信用により業者と直接やりとりした方がよいという考えに基づき、宮内省側としても金銭的損害を被るリスクが減るため都合がよかったのである。しかし実際にこの方法を運用することによりメートルドテルと業者の間に癒着が生じ実際には購入していないものを購入したようにみせたり、メートルドテルが余った食材を横流しするなどの不正がおこなわれ本来の目的が達成できなくなったため、1885年には侍従長室が支払いをおこなうという従来の方法に変更された<sup>20</sup>。

いままでロシアの宮廷総料理長が言及されることはなかったので、代表的な総料理長2人を紹介したい。ピエール・キューバ（1844-1922）はフランス生まれで、アレクサンドル2世、アレクサンドル3世、ニコライ2世に仕えた。カルカソンヌで修行したのちパリに出て、1867年にアドルフ・デュグレレ（1805-1884）が総料理であったカフェ・アングレに勤めた<sup>21</sup>。キューバは前菜料理で腕前が高く評価され、1870年代中頃までにロシア宮廷料理人となった。1883年にフランスに帰国し、パリで「レストランキューバ」を開いて評判を得たが、しばらくロシアとフランスを行き来する生活を続け、1887年にはペテルブルクに

---

16 *Зимин и др.* Императорская кухня...С. 71-72.

17 *Зимин и др.* Императорская кухня...С. 27.

18 *Зимин и др.* Императорская кухня...С. 38.

19 *Зимин и др.* Императорская кухня...С. 138-139.

20 *Кривенко.* В министерстве двора. С. 169-170. 1911年、侍従長の列車がリヴァディア宮殿に向かう途中で火災にあい、その際に多くのワイン空き箱が見つかった。これは注文したワインを横流しし、宮殿には空き箱のみ運んでワイン代を侍従長室に請求しようとしたものと思われる。侍従長ベンケンドルフは関係者を処分しようとしたが、皇帝は笑って不問に処した。*Зимин и др.* Императорская кухня...С. 46. このように、制度を変えても汚職は根絶できなかった。

21 デュグレレはアントナン・カレームと共にロートシルト家の料理人を勤め、その影響を大きくうけたため、キューバはカレームの孫弟子といえる。Poulain, Jean-Pierre et Neirinck, Edmond. *Histoire de la cuisine et des cuisiniers: Technique culinaire et pratique de table, en France, du Moyen-Âge à nos jours*, Paris, 2004, p. 84. また、アレクサンドル2世は万博見学のため1867年にパリを訪問した際、ヴィルヘルム1世、ピスマルク、アレクサンドル皇太子とともにカフェ・アングレで食事をし、フォアグラ料理を所望した。当時のパリで6月によりフォアグラは入手できなかったため別の料理が出された。しかしこれを記念してデュグレレは後日「フォアグラ3皇帝風」という料理を創作した。カフェ・アングレは1913年に閉店したがオーナーの娘がトゥール・ダルジャンのオーナーの息子と結婚したため、この料理は現在トゥール・ダルジャンの名物料理として受け継がれている。また、パリのトゥール・ダルジャン本店にはアレクサンドル2世らが会食した際のテーブルや銀食器が展示されている。

同名のレストランを開き、芸術家や文化人がここに集った。1896年に再びメートルドテルに復職し1914年まで勤めた<sup>22</sup>。1907年にはキューバの下に第1種コックとしてイヴァン・ハリトノフ、ニコライ・ステパノフ、ヴラディミル・コキチェフの3人がいた。キューバの事実上の後任であり、最後の宮廷総料理長となったのがハリトノフ(1870-1918)である<sup>23</sup>。父は皇宮警察官で12歳時に宮廷厨房に見習いとしてキャリアをスタートし、18歳で第2種コックになった。20歳で兵役に行くが1895年に復員後宮廷厨房に戻るとともに、すぐにパリへ留学し、キューバと知り合い多くを学んだ。1911年に上級コックに昇進し、皇帝の旅行にもしばしば随行した。ロシア革命後にはそのまま皇帝一家に同行し、最後まで料理を作り、1918年7月、皇帝一家とともに銃殺された<sup>24</sup>。外国人が総料理長となるのが通例であったが<sup>25</sup>、第一次世界大戦やロシア革命の混乱期でもあり、ロシア人であるハリトノフが最後の宮廷総料理長になったと考えられる。

## 皇帝の日常食

皇帝たちは日常的にどのような料理を食べていたのであろうか<sup>26</sup>。皇帝やその家族(成人、未成年)、外国の王子王女、客人の格に応じて朝昼晩それぞれの料理の予算が決まっていた。たとえば1881年時点で皇帝の成人家族は朝食1.5ルーブル、昼食4ルーブル、夜食3.2ルーブルであった。客人は朝昼晩合わせて最高位の者は4.05ルーブル、最下級の者は0.85ルーブル。コーヒーやお茶については追加料金とされた。宮殿専従者の食事は1人あたり1日に合計0.27から0.5ルーブルであった<sup>27</sup>。当時の物価を現在の価値に換算するのは難しいが、身分、階級によりそれなりの差がつけられていることがわかる。

以下、皇帝の食事をいくつかの異なった機会に分け、具体例を挙げる。

### アレクサンドル2世の日常食

1875年12月6日 朝食

1. コンソメスープ、2. ニジマスの牡蠣添え、3. 猪の頭とホオジロのショーフロワ、カンバーランドソース、4. 子羊のハンバーグとアスパラガス、5. さまざまなケーキ<sup>28</sup>

---

22 François Dubois, Pierre Cubat, seigneur de Vaux ? *Le Petit Journal de Sainte-Ménéhould et ses voisins d'Argonne*. 25 sept. 2009. Санкт-Петербург. Энциклопедия. СПб., 2006. С. 434.

23 ズイミンはキューバの後任に「オリヴィエサラダ」で名高いリュシアン・オリヴィエ(1838-1883)がなつたと書いているが、彼は既に死んでいるので、誤りである。*Зимин и др. Императорская кухня...* С.89.

24 *Зимин и др. Императорская кухня...* С.87-90. ハリトノフの名前はニコライ2世の日記にもでてくる。「朝食にハリトノフはコンポートを出してくれた。みながとても喜んだ(1918年5月29日)。」*Дневники императора Николая II. 1894-1918. Т. II. Ч. 2. М., 2013. С. 429.* 流刑中に彼が作った昼食は次のようなものであった。1.ボルシチ、2.マカロニ、3.じゃがいも、4.米ハンバーグ、5.パン(1918年1月19日)。

25 *Кривенко. В министерстве двора.* С. 168.

26 戴冠式のメニューについては、吉田「帝政ロシアの貴族文化」42-43ページを参照。

27 *Кривенко. В министерстве двора.* С. 168.

28 ГАРФ. ф. 678. Оп. 1. Д. 883. Л. 6.

## 1880年12月27日 昼食

1. 牡蠣
2. オックステールとエストラゴン
3. ピロシキ
4. ガッチナ風ニジマス
5. ひな鳥のショーフロワ
5. 子羊
6. みかんのポンチ
7. 雉
8. アスパラガスのサラダ
9. ネットセリロード風プディング<sup>29</sup>

## 1866年11月21日 夜食

1. コンソメスープ 雷鳥の薫製いり
2. アーティチョークのクリーム
3. ザリガニパン
4. パリッ子風うずら
5. 雉のロティ
6. アスパラガス、オランダーズソース添え
7. あんず入りサヴァラン
8. 皇帝風アイスクリーム<sup>30</sup>

メニューはフランス語ないしロシア語で書かれた。これは料理長がフランス人であるかロシア人であるかの違いであると考えられる。夜食はスープではじまり、前菜、メイン、デザートと続く。基本的にフランス料理であり、ロシア料理としてよく知られているものとしては、ピロシキは出るがボルシチが出ることはなかった。メイン料理としては、肉料理の他に鳥肉料理が多く出されたことが特徴として挙げられる。これは貴族の食事においても同様であり、それは栄養や健康面からの配慮かもしれないが、高い場所に存在する鳥を食べることは高貴さにつながるという中世以来の観念の反映であるかもしれない<sup>31</sup>。

## 祝祭日のメニュー

### 1879年10月13日 昼食

1. コンソメスープ (マデラ酒 1847年)
2. オマールのマヨネーズ味 (英国産ポートワイン)
3. 羊のコートレット、トリュフソース (ヨハネスベルク・カビネット 1868年)
4. 山シギ (シャトー・ラローズ 1858年)
5. サラダ
6. アイスクリーム (シャンパーニュ・マム・エクストラドライ)
7. チーズ (パクサット 1815年)<sup>32</sup>

祝祭用メニューなので、オマールエビやトリュフなどの高額食材が用いられていることが注目される。この資料では料理に合わせて供されたアルコール飲料が記されている。一般にフランス産ワインが多く飲まれたが、それだけではなく、マデラ酒やスペインのヘレスも好んで飲まれた。メインのワインはメドック2級のシャトー・ラローズであることから、祝祭日にはあるが特別な日ではないことがわかる。年末年始にはメドック1級ラフィット・ロートシルトが飲まれていた<sup>33</sup>。

## アレクサンドル3世と有栖川威仁親王との晩餐

### 1889年4月26日

1. モリーユ茸のクリームスープ
2. プティ・パテ
3. チョウザメのシャンパン蒸し
4. 牛タンof グラッセ
5. 雉のフィレとフォアグラ
6. 鴨の冷製ムース
7. マデラ酒のポンチ
8. マン島の肥育鶏ロティ
9. サラダ
10. 枝つきアスパラガス
11. サクランボのタンバル
12. ビスキュイ・フラッペ・アンペリアル
13. デザート

---

29 ГАРФ. Ф.678. Оп.1. Д.909. Л.3.

30 ГАРФ. Ф.678. Оп.1. Д.883. Л.5.

31 吉田「帝政ロシアの貴族文化」40ページ。

32 ГАРФ. Ф.678. Оп.1. Д.909. Л.6.

33 *Зимин и др.* Императорская кухня...С.41.

祝祭日とくらべても品数が格段に多く、チョウザメ、フォアグラなどが出されていることから、客人をかなり厚遇していることがわかる。有栖川威仁はイギリスに留学したことのある海軍軍人であった。外国使節との会食の他の例と比較したり、提供されたアルコール飲料に関する資料があればこの食事の意味をさらに深く分析できたであろうが、現在の資料状況から言えることは、ロシアにとってシベリア鉄道建設（1891年）を控えて日本との関係を安定的なまま保つ必要があったということである。また後にニコライ皇太子（のちのニコライ2世）はシベリア鉄道定礎式に出席する途上で世界旅行最後の訪問先として日本を訪れ大津事件に遭遇したが、その際に接待係をつとめたのが有栖川威仁であった。

## おわりに

フランス貴族お抱えの料理人の多くは革命後にロシアに渡り、当地にフランス貴族の食文化を伝えると共に、帰国してロシアの食文化をフランスに広めるなど、両国の食文化は密接な関係にあることはよく知られている。現在フランス料理のスタンダードとなっている給仕方法が「ロシア式サービス」と名付けられていることがその一例である。その実相について語られることは少なかったが、本研究により、ロシア宮廷におけるフランス料理文化の影響力の強さが跡づけられた。アントナン・カレームの流れを汲むピエール・キューバがアレクサンドル2世時代からニコライ2世時代まで断続的にはあるが長く宮廷料理長を勤め、ロシア人料理人がその影響下で働き、志あるロシア人料理人にはフランス留学の機会が与えられていた。ロシアにおける官職名はピョートル1世時代以来ほとんどがドイツ語由来のものであったが、侍従長室直属の宮廷大膳職の責任者であるメートルドテル（料理長）のみフランス語由来であった。

ロシアとゆかり深いフランス人シェフとしてはエスコフィエの先輩格にあたり、ロシア式サービス方法をフランスに根付かせたユルバン・デュボワ（1818-1901）と、ロシア文学にもしばしば登場する20世紀初頭のモスクワのレストラン「エルミタージュ」の料理長を勤め、パリに帰ったあとレストラン「ラリュ」を開き、晩年にはミシュランガイドで三ツ星を得たエドゥアール・ニニョン（1865-1935）が知られているが、彼らに関する研究は今後の課題としたい。また、本研究を遂行する過程で、「皇帝ワイン蔵所蔵ワインとその他の飲料リスト（Опись винам и другим напиткам по императорским винным погребам）」という極めて興味深い資料を発見した<sup>34</sup>。これは毎年2冊ずつ作成され、所蔵ワインの種類、購入先、価格とともに消費の記録が記されている。この資料によりワイン価格や取引関係といった経済に関わる問題を明らかにすることができることは言うまでもないが、宮廷内の人物が、いつ誰とどのワインを飲んだかということも知ることができ、皇帝や高位高官の人間関係という政治社会史に新たな光をあてることが可能となる。しかし資料が大部であるため分析が間に合わなかった。今後の課題としたい。

---

34 РГИА. Ф.536. Оп.1.Д.887.