

重厚なチョコレート菓子のザッハトルテ。ドイツ語を直訳すれば、「ザッハさんの（丸い）お菓子」で、19世紀にオーストリア・ウィーンの菓子職人、フランツ・ザッハが創作したとされる。彼に「ウィーンの貴族たちがあっと驚くような菓子を作ってくれ」と命じ、創作のきっかけを作ったのは、オーストリアの宰相、メッテルニヒだという説がある。

メッテルニヒは、ナポレオン戦争後の欧州の領土問題を話し合うために開かれたウィーン会議（1814～15年）で、議長を務めた

が、列強の利害が対立。会議は踊る。されど進まず」と評されるように、議事は進展しないまま、連日連夜、夕食会や舞踏会が開かれた。その宴の陰で行われていたのが「食の戦争」だった。敗戦国のフランスの外相、

愛した王族のハプスブルク家によって、東西の菓子が融合し、華やかな菓子の文化が開花していた。カフェで出されるお菓子やコーヒーが、会議に参加した各国の外交官らを魅了した。アプリコットジャムを塗

た健康飲料。ザッハトルテのようにチョコレートで大膽に使った菓子はなく、しかもチョコレートは風味豊かで甘く口溶けした。ちょうどその直前、オランダ人のバン・ホーテンがカカオ豆からココアバター

治家として対抗し続けたメッテルニヒは、48年に起きた三月革命でイギリス亡命を余儀なくされ、後に帰国を果たすが、59年に没する。フランツ・ザッハの息子、エドワード・ザッハは、76年にウィーン国立歌劇場の隣にホテル・ザッハを開業。ザッハトルテはホテルの名物となり、今も世界中から観光客がやってくる。

## ザッハトルテ

タレーランは腕利きの料理人を引き連れ、洗練されたフランス料理とワイン、菓子を用意して、各国の要人たちをもてなした。交渉で彼らを懐柔する意味もあったが、フランスの食を欧州に広める効果もあった。ウィーンにも、お菓子を

ったチョコレート風味のスポンジ生地を口当たりのチョコレートを口当たりの良い飲み物にしたばかり。フランツ・ザッハは、そうした最新の技術を取り入れていたとみられる。

を分離する技術を開発し、チョコレートを口当たりの良い飲み物にしたばかり。フランツ・ザッハは、そうした最新の技術を取り入れていたとみられる。

メッテルニヒがフランツ・ザッハに新しい菓子を作れと命じたのかどうか、真相はやぶの中だが、国際政治の舞台に立ち続けた政治家は、国境や民族を超えるお菓子の力を知っていたのかもしれない。

【山本真也】  
第3火曜掲載