

Serwisy stołowe dawniej

Naczynia, prócz swojej głównej funkcji użytkowej, zaczęły z czasem pełnić również rolę dekoracyjną, świadczącą o statusie ich właściciela. Początkowo miały uniwersalny charakter, jednak wraz z rozbudową ceremoniału związanego z jedzeniem i jego oprawy przeszły swoistą metamorfozę. Przed wszystkim ilość naczyń znacząco się powiększyła, gdyż utensylia o określonej formie przeznaczone były już do konkretnych dań.

Odpowiedni dobór naczyń przeznaczonych do danych posiłków i napojów tworzył serwis (śniadaniowy, obiadowy, do herbaty, do kawy, do czekolady etc.), czyli komplet charakteryzujący się jednolitą dekoracją. Poszczególne serwisy mogły należeć do jednej całości wraz z serwisem obiadowym, najczęściej jednak stanowiły odrębne komplety. Szczególny rozwój bogato dekorowanych i rozbudowanych serwisów charakterystyczny był dla XVIII wieku, kiedy do użycia wchodziły wyroby z fajansu i porcelany, zastępując powoli gliniane i metalowe naczynia.

Najbardziej rozbudowany pod względem ilościowym był serwis obiadowy. W jego skład wchodziły wazy na zupy, tzw. [teryny](#), wazy do potraw o półpłynnej konsystencji, półmiski owalne do pieczonego i okrągłe do warzyw, całość uzupełniały salaterki, sosjerki, pojemniki do przypraw, kosze do owoców, do chleba oraz oczywiście talerzyki, głębokie i płaskie. W serwisach można było niekiedy znaleźć również wanienki do płukania i chłodzenia kieliszków, czyli weniery, oraz wiaderka do chłodzenia wina.

Odmiennym doбором naczyń charakteryzowały się serwisy do herbaty, kawy bądź czekolady. W skład każdego z nich wchodziły filiżanki o różnej formie razem ze spodkami (np. w serwisie do czekolady – wysokie filiżanki dwuuszne), należały do nich różne dzbanuszki, dzbanki, cukierniczki, mleczniki, puszki (np. [puszka na herbatę](#)) etc. Serwisy te mogły być przeznaczone dla wielu osób bądź stanowić zestaw wyłącznie dla dwóch, tzw. *tête-à-tête*, jak również istniały zastawy jednoosobowe, czyli solitery (fr. *solitaire*).

Modelowym przykładem pełnej zastawy stołowej składającej się ze wszystkich serwisów o tej samej dekoracji był [miśnieński serwis Aleksandra Józefa Sułkowskiego](#), utworzony z serwisów: obiadowego, do kawy, do czekolady, deserowego (kubki cylindryczne na wermut, talerze, patery kredensowe na nóżkach, paterki, puszki na kandyzowane owoce, kociołki prostokątne, patery, płaskie misy) oraz zastawy do przypraw (*tafelauflplatz*, *plat de manage*), dekoracji środka stołu (*sourtout de table*) i lichtarzy.

Tego rodzaju zastawa, prócz tego, że była bardzo rozbudowana, posiadała również rzeźbiarsko kształtowaną formę oraz bardzo bogatą dekorację malarską. W niektórych przypadkach forma wręcz przerastała funkcję, jak chociażby w zastawie do przypraw (*plat de menage*) stanowiącej nieraz kilkukondygnacyjną konstrukcję, bogato rzeźbioną. Właśnie z niej wyodrębniła się osobna dekoracja środka stołu – *sourtout de table*, nie pełniąca żadnej innej funkcji, jak wyłącznie zdobniczą i treściwą. Składała się z porcelanowych figurek komponowanych w grupy, na tle różnych aranżacji i konstrukcji. Była to jednak szczególna oprawa stołu, gdyż dobór postaci nie był przypadkowy. Dekoracja stołu miała za zadanie przekazywać jakąś myśl przewodnią podczas danej wystawnej uroczystości. Tylko w wyjątkowych przypadkach *sourtout de table* wykonywane było na zlecenie jako jeden, wielki zespół o określonym programie ikonograficznym. Tego rodzaju figurki porcelanowe tworzone były w manufakturach w seriach tematycznych (zob. [Małpią orkiestrę](#), typy narodowe, np. [Polki](#) i [Polacy](#)), które kupowano i łączono według uznania, tak aby ilustrowały założoną koncepcję treściwą.

Zastawę stołową i figurki przechowywano w dworskich kredensach. Jak pisze Zygmunt Gloger w *Encyklopedii Staropolskiej*: „(...) kredens urządzony był zwykle w końcu sali jadalnej, za balasami jak klatka, żeby do niego przystęp miał tylko kredencierz i ci, którzy mu pomagają: zmywający i obcierający naczynia. Nikomu innemu wnieść tam nie było wolno. Co potrzebnem było, usługujący do stołu odbierali przez balasy i podawali równie. W tej jakby komorze zabalasowanej stał jeden wielki stół i szafy kredensowe albo schodki aż pod sufit zastawione srebrem, miedzią i farfurą. Później dopiero nastał zwyczaj umieszczania kredensu w osobnym pokoiku przy jadalni”. Na dworze istniała nawet osobna funkcja kredencierza, który był odpowiedzialny za dobra przetrzymywane w kredensie, a więc „srebra i

farfury” oraz za rozkładanie ich na stole i ustawienie dekoracji stołu.

Opracowanie: Paulina Kluz (Redakcja WMM),



Ten utwór jest dostępny na [licencji Creative Commons Uznanie autorstwa 3.0 Polska](#).

Bibliografia:

Elwira Bogusławska, *Kultura materialna okolic Błaszek w XVIII wieku*: <http://www.boguslawscy.pl/pl/?site=11> [dostęp: lipiec 2017].

Kredencierz, *Kredens*, [w:] Zygmunt Gloger, *Encyklopedia staropolska*, Warszawa 1900: <http://literat.ug.edu.pl/~literat/glogers/0021.htm> [dostęp: lipiec 2017].

Wanda Załęska, *Rozwój form zastaw stołowych i porcelanowych dekoracji stołu w 1 połowie XVIII wieku (na wybranych przykładach)*, [w:] *Zastawy stołowe XVI – XX. Materiały z sesji towarzyszącej wystawie „Splendor stołu” w Muzeum Sztuki Złotniczej*, Kazimierz Dolny 26–27 października 2006, s. 23–36.

Tagi: [życie codzienne](#), [Miśnia](#), [ceramika](#), [serwis](#)