



■ Bílý nápojový servis, Čechy, Locket, značeno značkou uměleckých výrobků (DP), funkcionalistický styl, vyrobeno podle návrhu světově uznávaného designéra Ladislava Sutnara.



■ Šest stříbrných lžiček v etuji, Německo, přelom 19. a 20. století, značka stříbrníka „Casparl“, zdobeno rytinami s vegetativními motivy



■ Souprava na bowlí pro 12 osob, Německo, Berndorf, počátek 20. století, alpaka kombinovaná se sklem



■ Souprava alpakového nádobí, Československo, Sandrik, 20. – 30. léta 20. století, stříbřeno



■ Kovový stříbrný svícen, Německo, 1. třetina 20. století, pseudobarokní styl

# Jak se vyvíjelo stolování

text Ing. Simona Šustková, 1. viceprezidentka Asociace starožitníků | foto Alma Antique, Aukční dům Valentinum VII

Víte, jak slavnostně a luxusně vypadá stůl prostřený starožitným nádobím? Kvalitní porcelánové servisy se dědily z generace na generaci, a pokud ve vaší rodině něco podobného chybí, je možná čas si pár kousků porcelánu či stříbrných příborů pořídit. Stačí promyslet, co se vám líbí a co se k vám hodí, a pak už se můžete vypravit na obchůzku po starožitnostech a vybírat.

Většina nádobí, které se dochovalo do dnešních časů, pochází z 19. a počátku 20. století. Lidé společně stolovali odpradáвна, ale stolního nádobí bývalo málo. Používal se často cin, dřevo a keramika. V 16. a na počátku 17. století si hosté pozvaní na večeři s sebou dokonce nosili vlastní lžičky a nože. Až do konce 18. století se vařilo převážně z domácích potravin, maso se nakládalo do soli a podávalo se na stůl na dřevěném prkénku, které mívalo prohlubeň na sůl. V bohatých domácnostech se prostíraly velké stříbrné nádoby včetně společných slánek, do nichž se dávala tehdy vzácná sůl.

Díky zámožným plavbám Evropa poznala brambory, fazole a další potraviny. V 17. století se velmi rozvíjela výroba keramiky a do módy přišlo pít kávy, čaje a čokolády, což si vyžádalo celou řadu zcela nových druhů nádob. Z Číny se začalo dovážet jídelní a čajové porcelánové zboží, které v Evropě do té doby nebylo. Ve druhé polovině 17. století se součástí příborů stala vidlička se dvěma hroty, předtím se maso napichovalo špičkou nože, a proto se také jídelní nůž mohl nyní zakulatit.

## Počátky produkce porcelánu

V 18. století začaly i evropské manufaktury vyrábět porcelánové zboží. Stále se výrazně uplatňovalo i stříbro, které má úžasně dekorativní schopnosti, a do módy proto přišly i nejrůznější žardiniéry a teriny z obou těchto materiálů. Stoly se bohatě dekorovaly figurkami a nezbytné byly hořící svíce v bohatých svícnech. Stolovalo se způsobem zvaným table à la française, kdy se na stůl doprostřed servírovaly pro každý chod nádoby s jídlem a stolovníci mohli obsloužit sebe a své sousedy. Jídlo bývalo doprovázeno velkým množstvím alkoholu. Hlavní denní jídlo se podávalo v podvečer a trvalo i několik hodin. Kuchyně bývaly umístěny daleko od jídelny, aby stolovníci neobtěžoval pach, a proto bylo nutné používat nejrůznější ohřívače.

## Stolování v období nástupu buržoazie

V 19. století se začal prosazovat i nový způsob, table à la russe, při němž mísy nebyly umístěny na stole, ale na odkládacích stolcích a jednotlivé chody podávali sluhové. Stalo se též přijatelným zvykem jíst mimo dům, v restauracích.

Až 20. století zredukovalo počet chodů na rozumnou úroveň. Díky vzestupu techniky, dopravy a rozvoji mrazírenského průmyslu se k různorodým potravinám dostaly široké vrstvy lidí. Porcelán se začal vyrábět velkosériově a dostal se do všech společenských vrstev. Po druhé světové válce z domácností zmizely služky a kuchařky a díky technice se vaření usnadnilo. Došlo také k nevídanému rozvoji restaurací, malých bister a stravování v zaměstnání. Stolování jako by ztrácelo svou exkluzivitu. Naštěstí se ukázalo, že tradiční styl má své místo v koexistenci s novými možnostmi, a tak se lidé ke slavnostním tabulím stále rádi vracejí.

## Starožitné čajové nádobí a nádobí na kávu

První čaj přivezla do Evropy holandská Východoindická společnost počátkem 17. století. Pít čaje se rychle stalo módní záležitostí a rituálem. Čaj se zprvu pil z malých porcelánových misek bez oušek a podšálků, které se často kopírovaly ze vzorů dovezených z Číny. V 17. století přišla do Evropy i káva, která si brzy získala velkou oblibu, a o něco později čokoláda. Misky na velmi drahý čaj bývaly malé, na čokoládu a kávu se vyráběly větší porcelánové šálky. V druhé polovině osmnáctého století se čaj začal pít ze šálků s ouškem a začaly se používat podšálky, čaj byl cenově mnohem dostupnější, a proto se zvětšily i konvice.

Tvar i dekor se vždy přizpůsoboval slohu, ve kterém bylo nádobí vyráběno. Díky tomu si můžeme vybrat podle vlastního vkusu. Servisy z 19. století nás uvedou do období rokoka či secese, kusy z 30. let 20. století jsou překvapivě nadčasové a moderní. Je na každém z nás, u jak prostřeného stolu se bude cítit příjemně. ■