

DOI <https://doi.org/10.32782/2415-8151.2023.29-30.24>

УДК 738.1 (477) «16-18»

## ТРАДИЦІЯ СЕРВІРУВАННЯ СТОЛУ МЕТАЛЕВИМ І ТОНКОКЕРАМІЧНИМ ПОСУДОМ У XVII–XIX СТОЛІТТЯХ

**Роготченко Олексій Олексійович<sup>1</sup>, Ковальчук Остап Вікторович<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Доктор мистецтвознавства, професор, головний науковий співробітник  
Відділу теорії та історії культури

Інституту проблем сучасного мистецтва НАМ України, Київ, Україна,  
e-mail: rogotchenko2007@ukr.net, orcid:0000-0003-4631-8260

<sup>2</sup>Декан факультету образотворчого мистецтва і дизайну  
Київського університету імені Бориса Грінченка, Київ, Україна,  
e-mail: o.kovalchuk@kubg.edu.ua, orcid: 0000-0002-9178-401X

*Анотація.* Мета статті полягає у висвітленні особливостей розвитку традиції сервірування столу в європейській культурі у XVII–XIX століттях

**Методологія** дослідження ґрунтується на мистецтвознавчих методах і підходах, сфокусованих на аналізі металевих і тонкокерамічних виробів, які використовувалися для сервірування. Крім того, застосовано аксіологічний, історико-хронологічний, історико-порівняльний та історико-культурний методи, які дозволили глибше розкрити основні трансформації видів і характеристик посуду упродовж XVII–XIX століть. Використано крос-культурний аналіз для проведення порівняння столових виробів, виконаних зі срібла та фарфору–фаянсу.

**Результати.** Встановлено, що до початку XVIII століття у сервіруванні переважали металеві предмети, зокрема з олова і срібла. Останнє було притаманне здебільшого для повсякденного вжитку монархів і аристократії європейських держав. Натомість виявлено, що у першій половині означеного століття у побуті поширюється фарфоровий посуд з Китаю, фаянс з Делфту. При цьому, визначено, що у другій половині XVIII столітті переважали тонкокерамічні вироби місцевого виробництва, які поступово витіснили срібні й посіли чільне місце у традиції сервірування. З'ясовано, що поступово відбувалося розширення кількості елементів посуду на столі, змінювалися самі форми й активно доповнилася новими за призначенням. Хоча трансформації, перш за все, відбувалися у Франції, Німеччині й Англії, значних змін зазнав й посуд в Україні.

**Наукова новизна** статті пов'язана зі встановлення особливостей трансформацій традиції сервірування столу в Європі, характеристиці її виробів за призначенням і матеріалами.

**Практична значущість.** Результати дослідження дозволяють узагальнити і виявити ключові етапи розвитку культури сервірування столу в європейських країнах, у тому числі в Україні XVIII–XIX століть.

**Ключові слова:** декоративно-прикладне мистецтво, традиція сервірування, посуд, тонка кераміка, фарфор, фаянс, срібло, олово, Європа, Україна, XVII–XIX століття.

### ВСТУП

Традиція сервірування столу бере свій початок ще у XVI столітті. На тлі історичних і культурних змін європейських країн вона

постійно зазнавала трансформацій відповідно до уподобань городян. Зокрема, змінювалася кількість посуду і його типологія за призначенням у різні проміжки прийому їжі. Так, для

сніданку, десерту, післяобіднього чаю, вечери використовувалися різні комплекти посуду. При цьому сама культура трапези поступово перетворювалася з пишних банкетів у більш приватні прийоми.

Крім того, у процесі еволюції культури сервірування застосовувався посуд з олова, срібла, фарфору, фаянсу, кам'яної маси. У зв'язку з таким різноманіттям матеріалів для виконання предметів, вони варіювалися за рисами формотворення та декорування. Трансформації відбувалися й згідно нових звичок у побуті, художніх стилів та пануючих смаків певної епохи. Так, саме з'ясування, як проявилися означені аспекти у різноманітті посуду європейського походження, є актуальним завданням дослідження. Оскільки, жодна форма, котра була частиною накритого столу, не була випадковою, виникає необхідність розкрити причини її появи та функції.

### АНАЛІЗ ПОПЕРЕДНІХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Грунтовною працею, у якій розглядаються особливості еволюції традиції сервірування столу є «Антикваріат. Кераміка і срібло» Т. Форреста (2012) [6]. Автор характеризує різноманіття срібного і тонкокерамічного посуду, який використовувався у період XVIII–XX століть у європейському побуті. При цьому огляд предметів подається у розрізі стилістичних змін у мистецтві загалом та впливу на тенденцію вироблення різних форм посуду.

Детально розкриває укомплектування сервізів для сніданків і десертів Дж. Емерсон у своїй роботі «Історія фарфору» (2000) [5]. Англійська мистецтвознавиця репрезентує огляд нетривіальних форм, які поповнили усталені набори посуду XVIII століття.

Натомість видозмінам української культури сервірування столу присвячено публікації О. Школьна «Культура харчування еліти українського суспільства XVII–XIX століть: типологія форм фарфоро-фаянсових виробів для напоїв» (2013) [3]. Авторка проливає світло на період розвитку тонкої кераміки України XVII–XIX ст. у контексті типології форм для напоїв. Натомість А. Титаренко (2013) [2] розглядає варіативність фарфорових тарілок, які використовувалися у місцевому побуті.

Таким чином, на сьогодні існують досить фундаментальні праці, які висвітлюють специфіку сервірування столу на прикладі європейської традиції, проте деякі аспекти теми залишаються відкритими. Зокрема, першопричини появи нових форм у складі вже усталених комплектів та їх трансформації на тлі змін пануючих смаків і звичок аристократії XVII–XX століть.

### РЕЗУЛЬТАТИ ТА ОБГОВОРЕННЯ

Відомо, що у XVI столітті традиція сервірування столу поступово з пишних банкетів переросла у більш приватні домашні трапези. Так, у цей проміжок часу переважна частина європейців снідала досить рано, приблизно між шостою і сьомою годинами ранку, натомість перша вечеря подавалася близько другої половини дня. Відповідно для таких прийомів їжі були притаманні різні страви і напої, які у свою чергу вимагали більшої варіативності посуду.

Зразки предметів, які на сьогодні зберігаються у фондах музеїв світу та низка репродукцій творів голландських майстрів XVII–XVIII століть дозволяють простежити основні елементи ранніх сервізів. Слід зазначити, що перш за все, до них належали різної форми тарілки, глибокі ємності для страв, куверти, кухлі. У зв'язку зі збільшенням вживання м'яса і відсутності можливості його довгого зберігання свіжим виникала необхідність у використанні великої кількості солі. Тому вищезначені столові предмети доповнили сільнички варіативних форм і розмірів [2, 5, 9].

Вже наприкінці XVII – у першій половині XVIII столітті дедалі частіше страви подавалися з усталеним відповідним посудом і новим елементом – вазами для супу (терінами), встановленими у центрі столу. Згодом, подібне розміщення отримали блюда та великі ємності для основних страв. Так, перша страва включала суп, друга – рибу, м'ясо та салати (солоні та нейтральні страви), третя – солодкі десерти. Притаманним для окресленого століття було й використання так званих тарілок-підігрівачів, зокрема для ранньої вечері [6].

В означений період часу здебільшого використовувався посуд з олова та срібла. Так, з кінця XVII століття особливого поширення набув останній дорогоцінний матеріал для виконання посуду, зокрема завдяки успішній діяльності майстрів ювелірних справ у Лондоні, Нюрнберзі, Аугсбурзі та Парижі. Саме ці міста були епіцентрами поширення вживання для сервірування столу предметів з дорогоцінних металів. Хоча у побуті монархів і придворної знаті з'явилися й золоті сервізи, домінували саме срібні, притаманні вони згодом були й для середнього класу (рис. 1) [2, 6].

Значні трансформації у різноманітті посуду виникли завдяки процвітанню морської торговельної діяльності з країнами Сходу. Так, на береги європейських країн потрапляють екзотичні раніше продукти і інгредієнти, зокрема нові сорти квасолі, картопля та



Рис. 1. Річард Колінс (Richard Collins). Чаювання для трьох осіб. Олійний живопис. Англія. 1727 р.

Джерело: <https://collections.vam.ac.uk/item/O56103/a-family-of-three-at-oil-painting-richard-collins/>



Рис. 2. Автор невідомий. Сервіз для чаювання. Олійний живопис. Англія. 1770 р.

Джерело: <https://collections.vam.ac.uk/item/O132652/tea-service-on-a-tray-oil-painting-unknown/>

батат, спеції, морепродукти. Подібне розширення складників їжі зумовило й виникнення нових предметів на столі. До прикладу тарілки дедалі більше варіювалися за такими видами, як столові, закусочні, десертні, хлібні, великі тарілки [1].

Крім безпосередньо азійських делікатесів у місцевому побуті з'являється й нетиповий східний посуд. Приміром, ємності для вина, різноманітні кухлі, форми для прянощів, які відмінювалися за розмірами, при цьому блюда адаптувалися до європейської традиції.

Справжнім витвором мистецтва була центральна прикраса столу пладеменаж, при таманна здебільшого пишним банкетам. На зламі XVII і XVIII століть цей елемент сервірування виконувався з дорогих металів, переважно зі срібла. Складні візерунчасті та кількаярусні фігури-ємності мали роль ключової прикраси трапези. Формотворення і характер моделювання таких посудин зумовлювався загальним стилем сервізу або його провідним мотивом.

Натомість у другій половині XVIII на зміну важким срібним конструкціям приходить легкий витончений фарфор, який до Європу потрапив разом з екзотичними продуктами Піднебесної. Розповсюджуються тенденція використання тонкостінного матеріалу для виконання головного елементу столу у Франції, а згодом поширюється Німеччиною, Австрією й Англією. Центральна прикраса сервізу була основним складником композиції з різних фарфорових і фаянсових форм, що найяскравіше втілювала їх сюжет [6, 8, 9].

Сприяло переходу на новий матеріал у продукуванні предметів у сервіруванні другої половини XVIII століття остаточне

поширенням напоїв, як кава та чай. Так, замість срібла все частіше використовувався фарфор, фаянс і кам'яна маса, з яких й виконувалися ранні гарнітури для чаювання. Спочатку це були зразки азійського тонкостінного посуду, згодом виробництва Майсену, Сен-Клу, Севру, Вурстеру, Веджвуду тощо. До кінця означеного століття фарфор, який ставав дедалі доступнішим і був показником вишуканого смаку, витіснив срібні вироби (рис. 2).

Так, ранні сервізи з тонкої кераміки для чаювання вже поділялися за характером сервірування на тет-а-тет, кабаре і егоїст, які поділялися за числом персон і різними предметами у складі. В англійській традиції набір для чаювання не обмежувався лише чайником, полоскальницею, чашкою і блюдцем. Невід'ємними атрибутами були цукорниця, молочник, щипці для дороговартісного рафінаду, ємності для вершкового масла. Часто сервізи для чаю мали у своєму складі й кавник з філіжанками і сподками. Слід зазначити, що вони частіше мали ручку, тому іноді зі огляду на практичність застосовувалися й для чаю. До XX століття подавалися чайні сервізи на спеціальних тацях для перенесення у спеціальні павільйони для зустрічей чи сад [7].

Ще одним поширеним напоєм, моду на яку започаткували у Франції, і який отримав нові види посуду є шоколад. Так, подібні ємності були трохи менші, ніж кавник, мали накривку, щоб рідина не обвітрювалася й не застигла [4, 8].

У XIX столітті в європейській культурі простежувалося широке поширення звички чаювання у різні періоди дня, яке часто поєднувалося з раннім вживанням їжі. Так званий

«англійський сніданок» крім вище вказаних, доповнювався ємностями для вершкового масла, десертними тарілками для мафінів (солодкої випічки, кексів), кодлерами, тремблями.

Підставки для яєць, були притаманні в означеному столітті й для сервірування сніданків в Україні. Наявні вони в асортименті найбільшого тонкокерамічного підприємства Київщини XIX століття – Києво-Межигірської фаянсової фабрики [4, 5].

Хоча в Україні тенденція чаювання та кавопиття зародилася дещо раніше, ніж у Англії чи Франції, вона так само зумовило розширення асортименту місцевого посуду. Так, на тонкокерамічних вітчизняних заводах продукувалися й укорочені й розширені сервізи для чаювання та пиття кави, з усіма необхідними предметами. Варіювали за формами і розмірами самі ємності для вживання напоїв, зокрема широкі чашки для чаю, вузькі, високі і півкулясті філіжанки для кави і мокко (какао), горнятка для молока [3].

## ЛІТЕРАТУРА

[1] Титаренко А. Різновиди форм і декору тарілок старого українського фарфору Волині з колекції Національного музею українського народного декоративного мистецтва. *Науковий вісник Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки. Пам'яткознавство. Етнографія*. 2013. 21. С. 166–172

[2] Торопкова К., Індутний В., Артюх Т. Оцінка старовинних предметів сервірування столу, виготовлених з дорогоцінних металів та коштовного каміння. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/5746> (дата звернення: 13.12.2023)

[3] Школьна О. В. Культура харчування еліти українського суспільства XVII–XIX століть: типологія форм фарфоро-фаянсових виробів для напоїв. Праці Центру пам'яткознавства, вип. 22, Київ, 2012. С. 247–255.

[4] Школьна О. В. Пашотниці та кодлери в європейському фарфоро-фаянсі. *Вісник КНУКіМ. Серія: Мистецтвознавство*. Вип. 45. 2021. С. 46–53. DOI: 10.31866/2410-1176.45.2021.247342

[5] Школьна О. В. Великосвітські мануфактури князів Радзивілів XVIII–XIX століть на теренах Східної Європи: монографія. Київ: Ліра-К, 2018. 192 с.

[6] Emerson Julia. Porcelain stories: from China to Europe. 2000. URL: <https://archive.org/details/porcelainstories0000emer> (дата звернення: 14.12.2023)

[7] Forrest T. Antyki. Ceramica and srebro. Warszawa: Arkady. 2012. 160 p.

[8] Pearsall R. A Connoisseur's Guide to Antique Silver. Todtri Book Pub. 1998. 128 p.

[9] Victoria and Albert Museum. URL: <https://collections.vam.ac.uk/item/O56103/a-family-of-three-at-oil-painting-richard-collins/> (дата звернення: 10.12.2023)

## ВИСНОВКИ

Таким чином, можна констатувати, що у європейській традиції сервірування столу упродовж XVII–XIX століть простежувалися трансформації. Останні були пов'язані з історичним і культурним тлом. Зокрема, з веденням торговельної діяльності з країнами Сходу та зародженням моди на вживання тих чи інших продуктів і напоїв. Усталені форми, які подавалися на столах, зокрема глибокі та пласкі тарілки, кухлі, поповнилися великою кількістю нового посуду.

Зміни простежувалися й у матеріалі для виготовлення предметів домашнього вжитку, якщо у XVII столітті активно використовували олово і срібло, то з другої половини XVIII північне місце займали ємності з тонкої кераміки. Українській традиції сервірування столу були притаманні ті самі зміни, як і європейській, проте вони відбувалися дещо пізніше, у наприкінці XVIII–XIX ст. Втілювалися нові тенденції типології і формотворення посуду у фарфоро-фаянсі.

## REFERENCES

[1] Tytarenko, A. (2013). Riznovydy form i dekoru tarilok staroho ukrainskoho farforu Volyni z koleksii Natsionalnogo muzeiu ukrainskoho narodnogo dekoratyvnoho mystetstva [Varieties of forms and decoration of plates of old Ukrainian Volyn porcelain from the collection of the National Museum of Ukrainian Folk Decorative Art]. *Naukovyi visnyk Shkhidnoevropeiskoho natsionalnogo universytetu imeni Lesi Ukrainky. Pamiatkoznavstvo. Etnohrafia*. 2013. 21. S. 166–172 [in Ukrainian]

[2] Toropkova, K., Indutnyi, V., & Artiukh, T. Otsinka starovynnykh predmetiv serviruvannia stolu, vyhotovlenykh z dorohotsinnykh metaliv ta koshtovnoho kaminnia [Evaluation of antique tableware made of precious metals and precious stones]. Retrieved from: <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/5746> [in Ukrainian]

[3] Shkolna, O.V. (2012). Kultura kharchuvannia elity ukrainskoho suspilstva KhVII–KhIKh stolit: typolohiia form farforo-faiansovykh vyrobiv dlia napoiv [Food culture of the elite of Ukrainian society of the 17th–19th centuries: typology of forms of porcelain and earthenware products for drinks]. *Pratsi Tsentru pamiatkoznavstva, vyp. 22, Kyiv, S. 247–255*. [in Ukrainian]

[4] Shkolna, O.V. (2021). Pashotnytsi ta kodlery v yevropeiskomu farforo-faiansi [Pashotnitsy and coddlers in European porcelain-faience] *Visnyk KNUKIM. Serii: Mystetstvoznnavstvo*. 45. S. 46–53 DOI: 10.31866/2410-1176.45.2021.247342 [in Ukrainian]

[5] Shkolna, O.V. (2018). *Velykosvitski manufakturny kniaziv Radzyvilliv KhVIII–KhIKh stolit na terenakh Shkhidnoi Yevropy: monohrafia. [High-class manufactories of the Radziwill princes of the 18th–19th centuries on the territory of Eastern Europe]*. Kyiv: Lira-K. 192 s. [in Ukrainian]

[6] Emerson Julia. (2000). Porcelain stories: from China to Europe. 2000. Retrieved from: <https://archive.org/details/porcelainstories0000emer>

[7] Forrest, T. (2012). Antyki. Ceramika and srebro. Warszawa: Arkady. 160 p.

[8] Pearsall, R. (1998). A Connoisseur's Guide to Antique Silver. Todtri Book Pub. 128 p.

[9] Victoria and Albert Museum. Retrieved from: <https://collections.vam.ac.uk/item/O56103/a-family-of-three-at-oil-painting-richard-collins/>

## ABSTRACT

**Rohotchenko O., Kovalchuk O. The tradition of setting the table with metal and fine ceramic dishes in the XVII–XIX centuries.**

**Purpose.** The purpose of the article is to highlight the peculiarities of the development of the tradition of table setting in European culture in the XVII–XIX centuries

**Methodology.** The research methodology is based on art history methods and approaches focused on the analysis of metal and fine ceramic products that were used for serving. In addition, axiological, historical-chronological, historical-comparative and historical-cultural methods were applied, which allowed to reveal more deeply the main transformations of the types and characteristics of tableware during the XVII–XIX centuries. A cross-cultural analysis was used to compare tableware made of pewter, silver, and porcelain-faience.

**Results.** It has been established that until the beginning of the XVIII century, metal objects, in particular tin and silver, prevailed in serving. The latter was characteristic mostly for the everyday use of monarchs and aristocracy of European states. It was found that at the beginning of the given century, porcelain dishes from China and earthenware from Delphi were widespread in everyday life. At the same time, it is determined that in the second half of the XVIII century, thin ceramic products of local production prevailed in serving, which gradually replaced silver ones. It was found that the number of tableware elements on the table was gradually expanding, the forms were changing and new ones were being actively added according to their purpose. Although the transformations, first of all, took place in France, Germany and England, tableware in Ukraine also underwent significant changes.

**Scientific novelty.** The scientific novelty of the article is related to establishing the features of the transformations of the tradition of table setting in Europe, the characteristics of its products by purpose and materials.

**Practical relevance.** The results of the study allow us to generalize and identify the key features of changes in the culture of table setting in European countries, including Ukraine in the XVII–XIX centuries.

**Key words:** applied art, tradition of serving, dishes, fine ceramics, porcelain, faience, silver, tin, Europe, Ukraine, XVII–XIX centuries.

## AUTHOR'S NOTE:

**Rohotchenko Oleksii**, Doctor of Art History, Professor, Chief Researcher Department of Theory and History of Culture Institute of Modern Problems Art of the National Academy of Arts of Ukraine, Kyiv, Ukraine, e-mail: [rogotchenko2007@ukr.net](mailto:rogotchenko2007@ukr.net), orcid: 0000-0003-4631-8260

**Kovalchuk Ostap**, Dean of the Faculty of Fine Arts and Design Borys Grinchenko Kyiv University, Kyiv, Ukraine, e-mail: [o.kriuk@kubg.edu.ua](mailto:o.kriuk@kubg.edu.ua), orcid: 0000-0001-8908-7090

Стаття подана до редакції 18.11.2023 р.