

Menyasszonypohár, csirágfogó, pástétomostál

Az Iparművészeti Múzeum Pompa az asztalon kiállítása

■ A nyári napforduló éjszakáján nyílt meg az Iparművészeti Múzeum *Pompa az asztalon* című tárlata. Az európai étkezési kultúra különleges tárgyi emlékei, korban, funkcióban és anyagban is széles skálát felölelő darabjai „pompáztak” a kiállítási vitrinekben.

A kiállítás koncepciója szerint nem enteriőröket, ebédlőberendezéseket, terített asztalokat mutatott be, hanem autonóm tárgyakat tárt a látogatók elé. A tárgyakat nem stilizált színpadi környezetben, nem életmód-kiállításként rendezték el. A látogató figyelmét az egyes ételek tálalásához kialakított funkcionális eszközökre irányították a rendezők. Szőlőmosó edényt, szőlővágó ollót, pohárhűtőt, puncsmerő és velőskanalat, rákvillát, csirágfogót ismerhettünk meg. A válogatás inkább csak tájékoztató jellegű volt, mintsem a teljességre törekvő, legfeljebb a figyelem felkeltésére szorítkozott megmagyarázva az egyes, ma már ritka eszközök használatát.

Ez a tudatos választás, a leszűkítés, az esztétikai és a funkcionális szint kiemelése volt a kiállítás legfőbb szándéka. A hangsúlyt a látványra, az összképre, a vizuális hatásra helyezték. Valamennyi darab nemes anyaga, pompázatos színei, cizellált felületei, a tárgyak bemutatásának liktetése, a sorozatok, illetve egy-egy tárgy kiemelésének ritmusa, az installációként használt asztalkák, állványok, zsúrkocsik, étágere-ek váltakozása, a világitással való fókuszálás sajátos atmoszférát teremtett.

Ezek az igen díszes, luxustárgyak és eszközök azáltal, hogy múzeumi gyűjteménybe kerültek, hogy múzeumi környezetben rendezett kiállításon szerepeltek, eleve kiszakadtak az eredeti kontextusból. A kiállításukat rendező muzeológusok pedig vállalták a nagyfokú szubjektivitást, amit a kiállítandó tárgyak válogatásával és csoportosításával, a térben való elhelyezésükkel, a tárgyak egymáshoz való viszonyításával kifejezésre juttattak.

Az étkezésekhez használt edények, evőeszközök sokféleségét, a műfajok, technikák gazdagságát, olyan



Tálalószekrény és kandeláberpár / Sideboard and pair of candelabras

Tálalószekrény: Magyarország, 1900 körül, mahagónborítás, jávorfa berakás.

Kandeláberpár az egykori Gundel étteremből: L. K. mesterjeggy, Budapest, 1890 körül, ezüst (Iparművészeti Múzeum, Budapest) / Sideboard: Hungary, c. 1900, mahogany veneer, maple inlay. Pair of candelabras from contemporary Gundel Restaurant signed L. K., Budapest, c. 1890, silver (Museum of Applied Arts, Budapest)

Foto: Ament Gellért / Iparművészeti Múzeum, Budapest



Nagy pohárszék asztalneműkkel / Large cupboard with dishes

Nagy pohárszék: Magyarország, 1840–1850, fenyőfa, kőrisfa borítással.

Teáskészlet: Bécs, 1807, ezüst. Csemegeállvány: Herend, 1891, porcelán.

Ecet-, olajtartó: Szaczlauer Mátyás, Nagyszombat, 18. század vége, ezüst, üveg.

Kakas alakú és tyúk alakú levesestál: Holic, 1760–1765 és 1756–1769, fajansz.

Teáskanna melegítővel: Meissen, 1900 körül, porcelán. Teáskészlet tálcája:

Bécs, 1807, ezüst. Levesestál fedéllel: Herend, 1892 körül, porcelán (Iparművészeti Múzeum, Budapest) / Large cupboard: Hungary, 1840–1850, pinewood with ash veneer. Tea set: Vienna, 1807, silver. Stand for delicacies: Herend, 1891, porcelain.

Vinegar and oil holders: Mátyás Szaczlauer, Nagyszombat (now Trnava, Slovakia), late 18th century, silver, glass. Cock and hen shaped soup-tureens: Holic (now Holič, Slovakia) 1760–1765 and 1756–1769, faience. Tea pot with warmer: Meissen, c. 1900, porcelain. Tea pot tray: Vienna, 1807, silver. Lidded soup-tureen: Herend, c. 1892, porcelain (Museum of Applied Arts, Budapest)

művészi igényességgel megformált tárgyakat mutatott be a kiállítás, amelyekben a használat történeti öröksége az esztétikai minőséggel párosul.

Az egykori Gundel étterem 19. századi ebédlőasztalát a filigránnal, zománccal, drágakövekkel kirakott, Bachruch Károly budapesti műhelyében készült, gyertyatartókkal kombinált, óriási tál ékesítette; a tálalószekrényen az állat alakú holicai fajansz levesestálak,

kobalttüveg olaj- és ecettartó, ezüstkannácskák, cukortartó, porcelán teáskanna díszlegtek.

A szecessziós ebédlőszekrény virágos intarziáira rímelték a benne elhelyezett Zsolnay teáskészlet orchideamintái, a lehajtható lapú szervírozóállványokon, zsúrasztalkákon sorakoztak a süteményestányérok, ezüst csokoládéskannácskák, cukortartók, édességesdobozok.

A 18. század második felében készültek a holicai fajansz kakas, tyúk, nyúl alakú fedeles edények, levesestálak, a papagájokat formázó korsók, kannák. A tréfás ivóedények hagyományát idézte meg a menyasszonypohár, amelynek kettős kelyhét az ifjú párnak

Kancsók / Jugs

Német és magyar, 18. század közepe, üveg, ónfoglalatban (Iparművészeti Múzeum, Budapest) / German and Hungarian, mid-18th century, glass, in tin setting (Museum of Applied Arts, Budapest)



egyszerre kellett kiinnia. A főúri étkezések terítékét, Alekszandra Pavlovna nagyhercegnő Szentpéterváron 1798-ban készült porcelánkészletének válogatott darabjait – levesestányér, pecsenyéstál, mártásoscsésze, gyümölcskosár, fűszertartó, tojástartó és két krémes-edényke tálcával, pohárhűtő és édességes hűtőedény – aprólékos festésű tájképek, virágfüzerek díszítik.

A reprezentációt szolgáló, látványos, ezüst asztaldíszek, -tálcák, porcelánkészletek kiemelkedő alkalmak, fogadások, társasági összejövetelek kellékei voltak. Egy-egy főúri háztartásban többféle étkezéshez, kávé- és teáskészletet tartottak és használtak terítékül.

Mialatt a hölgyek a szalonban fogyasztották az étkezés után felszolgált kávé, az urak a dohányzószobában hódoltak e szokásnak, ahol együttlétüket még kellemesebbé tette a pipafüst vagy a szivarozás, melynek kellékei közül a kiállításon is látható volt egy zenező szerkezettel ellátott szivarkínáló szekrényke, díszes mintás szájöblítő üvegkészlet, vagy harisnyás nő lábat formázó szivarvágó.

A teázás hazánkban csak lassan hódított tért, elsősorban a főúri családok otthonaiban. A kiállításon számos különleges alakú és dekorral ellátott bécsi porceláncsésze, 18. századi teafűtő palack és egy Angliában gyakori teafű-adagoló kanál szerepelt egy légi, finom faragású mahagóni teasztalkán.



Foto: Ament Gellért / Iparművészeti Múzeum, Budapest

**Teafűtő palackok, teafű-adagoló kanál és cukorfogó /
Tea jars, tea portioner spoon, and sugar tongs**

Palackok: Bécs, 1730 körül és 1780 körül, porcelán. Kanál: 20. század, fehér fémtötvözet. Cukorfogó: Bécs, 1813, ezüst (Iparművészeti Múzeum, Budapest) / Jars: Vienna, c. 1730 and c. 1780, porcelain. Spoon: 20th c., white metal alloy. Sugar tongs: Vienna, 1813, silver (Museum of Applied Arts, Budapest)

Az evőeszközök kialakítását és használatát meghatározott szabályok írták elő, a teríték részét képezte a rákvilla, hús- és haltaláló villa, vaj- és sajtés, vagy velőkanál, valamint a párolt spárgakötegek szervírozásához használatos csiráfogó.

A kiállított mintegy másfél száz válogatott bútor, edény és evőeszköz nemcsak a régi korok kifinomult étkezési kultúráját hozta közelebb a látogatóhoz, de bemutatott néhány, kortárs tervező-designer által mai használatra alkotott edénykészletet, asztalneműt is.

Napjaink gasztronómia iránti felfokozott érdeklődésében e kiállítás talán eligazítást nyújtott a közönségnek a tálalási kultúra világában, vagy esetleg ötletekkel is szolgált.

LOVAY ZSUZSANNA
művészettörténész

(Pompa az asztalon. Iparművészeti Múzeum, Budapest, 2014. július 21–november 10.)

←
Nyúl alakú fedeles edény / Rabbit shaped lidded dish

Magyarország, 18. század második fele, fajansz (Iparművészeti Múzeum, Budapest) / Hungary, 2nd half of 18th century, faïence (Museum of Applied Arts, Budapest)



Foto: Ament Gellért / Iparművészeti Múzeum, Budapest