

AAN TAFEL !

-

TAFELDEKKEN





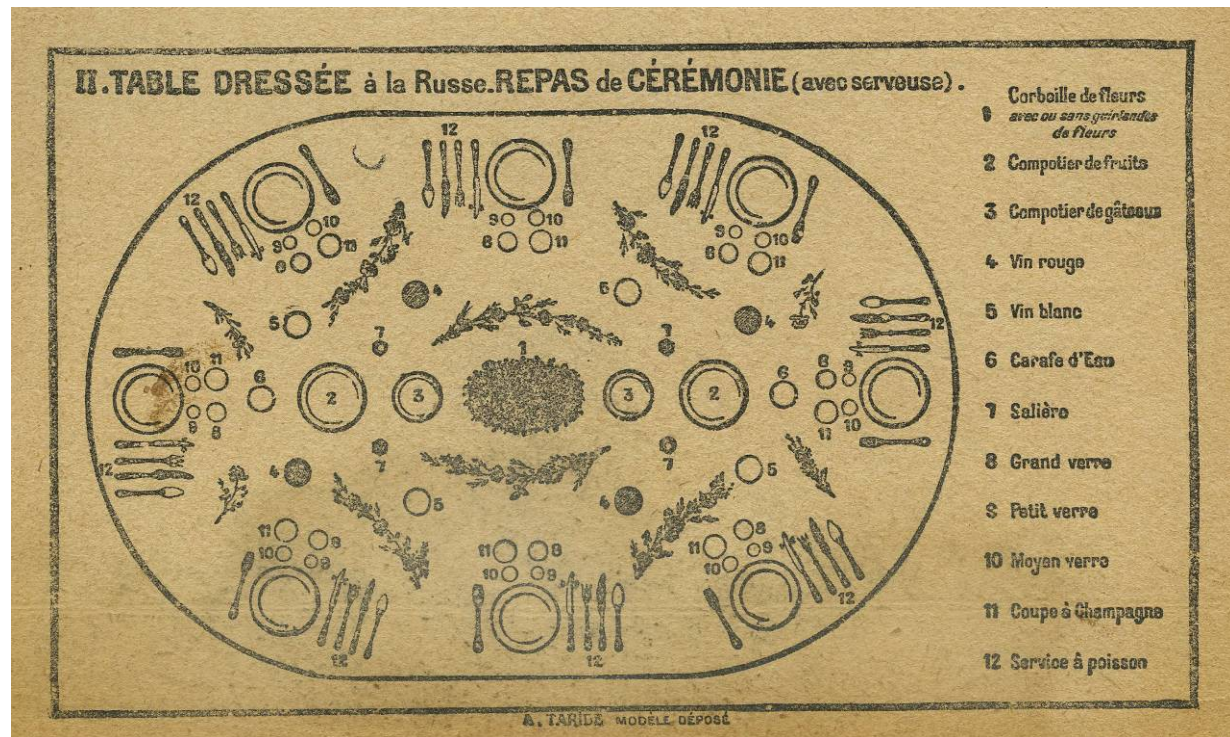
In de loop van de 19e eeuw wordt het bestek geschikt en de tafel gedekt zoals we dat nu nog doen: bord in het midden, mes rechts, vork links. Deze nieuwe organisatie van de tafel is het gevolg van een verandering in de manier waarop de gerechten worden geserveerd. “Franse bediening” wordt “Russische bediening”.

Van Franse naar Russische bediening

De zogenaamde Franse bediening dateert van het einde van de middeleeuwen en is in de 18e eeuw nog in voege in de aristocratische middens. Het bijzondere van deze bedieningswijze is dat het een indruk van overvloed en variëteit creëert: alle gerechten worden tegelijkertijd op tafel gezet (met een servies voor soep, één voor vlees, voor de desserts, ...). De tafelgenoten bedienen zich van de gerechten die voor hen opgesteld staan, volgens de sociale rangorde en hun voorkeuren. Deze bedieningswijze mag dan veel variatie brengen, het nadeel is dat de gerechten vaak koud zijn. Dit is de voorloper van het “buffet”.

De Russische bediening verloopt volgens een ander schema. De gerechten worden één na één aan de tafelgenoten voorgeschoteld. Iedereen eet hetzelfde op hetzelfde ogenblik. Dit gebruik wordt vanaf het midden van de 19e eeuw geleidelijk aan de regel en daardoor verandert ook de manier waarop de tafel wordt gedekt. In de gegoede middens komen er meer borden en bestek op tafel naarmate ook het aantal geserveerde gerechten toeneemt. De borden worden op elkaar gestapeld en aan weerszijden omlijst met reeksen messen en vorken. De plaats en intieme ruimte van de eter worden zo duidelijk afgebakend.





Tafel op Russische wijze gedekt, illustratie uit Usages du monde (...) door Barones Staffe, privécoll.

Een tafel gedekt op Russische wijze – een must in de 19e eeuw – combineert streven naar organisatie en naar esthetiek. In het midden van de tafel ligt een bloemencompositie, omringd door schaaltes met petitfours. De intieme ruimte van elke eter wordt afgebakend door de positie van bestek en glazen. Het glasservies bestaat in die tijd uit verschillende vormen, naargelang van de drank: water, witte wijn, rode wijn, champagne, ...





Tafelkunst

“Als er gasten zijn, pakken we flink uit, met een eleganter, geraffineerder servies.” Dalila, studente, 24 jaar (2013).

Maaltijden zijn een belangrijk moment in het sociale leven. Ze zijn de gelegenheid om een subtiele encenering uit te werken.

Met de invoering van de Russische bediening in de 19e eeuw is de tafel nog steeds een pronkstuk, niet zozeer door de overvloed aan gerechten, maar wel door het vaatwerk en de versiering. Porselein moet zo wit mogelijk zijn, kristal en glas moeten stralen en zilverwerk moet fonkelen. In het midden van de tafel, waar vroeger een weelde aan gerechten stond, komt nu decoratie, het “tafelstuk”, bestaande uit kant, edelsmeedwerk en bloemen.

Ooit waren deze voorwerpen voorbehouden aan de gegoede middens, maar vanaf de 19e eeuw zijn ze ook voor de middenklasse betaalbaar, dankzij de industrialisering van de tafelenkunsten: porselein, kristal, glas- en zilverwerk. Deze “burgerlijke levenswijze” wordt door de pers en de verkoopcatalogi al snel in heel Frankrijk verspreid.

Vanaf de jaren vijftig is tafelenkunst steeds minder een luxekwestie en ontstaat langzaam een nieuwe levenskunst. De concurrentie van goedkope en wegwerpvoorwerpen wordt groter, want hiermee kan de tafel naar hartenlust worden vernieuwd.





Einde van de maaltijd, 1913, olie op doek van J.-A. Grun, Musée des Beaux-Arts van Tourcoing.

Tussen 1850 en 1930 wordt in de burgerlijke levenswijze zeer sterk de nadruk gelegd op uiterlijke schijn. De gastvrouw maakt van het avondmaal gebruik om voor de genodigden met alle mogelijke luxe uit te pakken. Hier zien we op een wit tafelkleed de bloemenmand in het midden, decoratieve lampen en de luxe van het vaatwerk.





Tafelloper, 1900, cretonne (katoen en linnen), Broderies Richelieu et dentelles, coll. C.H.L.

Deze fijn geborduurde tafelloper met kantwerk komt in het midden van de tafel, over het tafelkleed. Tafellinnen wordt systematisch in vierkanten gestreken en gevouwen zodat het, als het wordt opgevouwen, nog sporen vertoont van het strijken.





Kandelaars, 19e eeuw, kwikglas, coll. C.H.L.

Deze kandelaars of fakkels zijn een onmisbaar decorelement om de tafel te verlichten. Ze zijn vervaardigd van kwikglas, materiaal dat in de tweede helft van de 19e eeuw een hoogtepunt kent. Het glas wordt geblazen en aan de binnenkant voorzien van een dun laagje kwikzilver, waardoor het een verzilverd aspect krijgt. Huishoudens die zich geen zilverwerk kunnen veroorloven, kiezen voor kwikglas, het “zilverwerk van de armen” genoemd.





Botervlootje, tweede helft van de 19e eeuw, geperst glas, coll. C.H.L.

Vanaf de tweede helft van de 19e eeuw tot de jaren dertig produceren de Franse glasfabrieken, zoals die van Sars-Poteries, een grote hoeveelheid van allerhande tafelgereedschap: botervlootjes, suikerpotten, melkkannetjes, bekers, enz. Glas persen of gieten is een goedkoop procedé om verschillende vormen te creëren. Geperst glas is de tegenhanger van kristal, dat voor de rijken voorbehouden is.





A table au XIXe siècle, Catalogue d'exposition (Musée d'Orsay, Paris, 4 décembre 2001 - 3 mars 2002), Paris, Réunion des Musées Nationaux et Flammarion, 2001.

A table ! Les arts de la table dans les collections du musée Mandet de Riom, XVIIe-XIXe siècles, Catalogue d'exposition (Musée Mandet, Riom, 27 juin - 4 janvier, 1997), Réunion des musées nationaux, Paris, 1997.

MARENCO Claudine, *Manières de table, modèles de mœurs : 17^{ème} – 20^{ème} siècle*, Editions de l'ENS-Cachan, 1992.



Tourcoing
La Créative



INTERREG IV
France - Wallonie - Vlaanderen



Provincie
West-Vlaanderen
Door mensen gedreven



Nord
le Département



Centre d'Histoire Locale
de Tourcoing

