

Od kiedy pierwszy raz, w XVII wieku, pojawiła się w Europie, wzbudzała duże zainteresowanie. Zyskiwała zarówno gorących zwolenników, jak i największych przeciwników: jedni twierdzili, że jest zdrowa i pyszna – zaś inni upatrywali w niej trucizny i źródła problemów zdrowotnych.

Herbata – w Warszawie prawdziwą popularność zdobyła w XIX wieku i zagościła w niej na dobre. Specjalnie do jej podawania produkowano wyjątkowe naczynia i akcesoria... Poznajcie całą prawdę o rytuałach parzenia herbaty!

## "Zwyczajna" herbatka w XIX-wiecznej Warszawie

W XIX-wiecznej Warszawie na małe, kameralne spotkania przy herbacie zapraszano nie więcej niż 12 osób. Zwykle organizowano je nie wcześniej niż o godzinie siedemnastej – do tego czasu szykowano nakrycie, niezbędne akcesoria i przygotowywano przekąski.

Rytuał parzenia i picia herbaty przy odpowiednio zaaranżowanym stole przyczynił się do powstawania nowych przedmiotów – dedykowanych właśnie temu zwyczajowi – od akcesoria po meble. Projektowano i zakupywano specjalne stoliki – podstawki pod naczynia: samowary i czajniki, stoliki na czterech nogach o ozdobnych blatach, stoliki dwupoziomowe...

Używane akcesoria również musiały być wyjątkowe! Początkowo porcelanowa zastawa, w zamożnych domach zaczęła ustępować miejsca kosztownym srebrnym kompletom – zdobionym odpowiednio do panującej mody, podkreślającym status rodziny. Nie każdy mógł sobie na nie pozwolić!

Aby zaspokoić rosnące zainteresowanie srebrami wśród mniej zamożnych się mieszczan, w XIX wieku rozpoczęto masową produkcję naczyń platerowanych, czyli wyrobów z nieszlachetnego metalu pokrytych cienką warstwą srebra – znacznie tańszych i lżejszych.

Wszystkie srebra i platery, które trafiały do domów warszawiaków i warszawianek wychodziły ze znakomitych zakładów Karola Filipa Malcza czy Józefa Frageta. Jakich akcesoriów do parzenia herbaty używano?

Do gotowania wody używano samowara lub buliery, czyli rodzaju czajnika z kranikiem na gorącą wodę, w którym do stałego utrzymania wysokiej temperatury służył podgrzewacz, jak w eleganckiej, ozdobnej bulierze Karola Filipa Malcza z 1850 roku ze zbiorów Muzeum Warszawy. Popularną praktyką było parzenie mocnej, herbacianej esencji i dolewanie do niej wrzątku – według uznania.



Buliera z podstawą i podgrzewaczem  
Karol Filip Malcz  
ok. 1850  
srebro wybijane, sztancowane, kość  
MHW 31317/a-d

Zakup dofinansowano ze środków Narodowego Instytutu Muzealnictwa i Ochrony Zbiorów w ramach Programu: Rozbudowa zbiorów muzealnych.



Herbatce zawsze towarzyszył cukier, nakładany specjalnymi szczypcykami. Z uwagi na wysoką wartość tego produktu, cukier podawano w cukiernicy zamykanej na klucz. Smak herbaty urozmaicano również przez dodanie miodu, mleka, owocowej konfitury czy, rosyjskim zwyczajem, plasterków cytryny – wszystko z odpowiednich naczyń: mleczników, miseczek i podstawek do cytryn. Podczas małego przyjęcia na stoliku ustawiano bulierę lub samowar i tacę z filizankami (lub szklankami w podstakannikach, czyli podstawkach z uchem), a poczęstunek – na osobnym stoliku bądź pod wyższym blatem w stoliku dwupoziomowym. Na większe spotkania, powyżej 12 osób herbatę nalewano do filizanek w osobnym pomieszczeniu, ustawiano na srebrnej tacy wraz z winem i przekąskami: kanapkami i ciasteczkami wkładanymi do koszyczków, wnoszono do salonu i częstowano nią gości. Innym rozwiązaniem było przyjęcie gości przy zastawionym, poczęstunkiem i najbardziej reprezentacyjnymi akcesoriami, stole. Do najbardziej podstawowych przedmiotów należał dzbanek, wspomniany samowar lub buliera, z czasem wyparta przez imbryk, mlecznik, tacki ze szklankami, łyżeczki do fusów. Za dekorację służyły kwiaty, dekoracyjna zastawa i kolorowe od owocowych syropów szkła.

Podczas tak zaaranżowanego przyjęcia warszawiacy i warszawianki spotykali się, by bawić się i dyskutować na najróżniejsze tematy. Nieoficjalny charakter tych spotkań sprzyjał zacieśnianiu więzi i przyjaźni w niepewnym okresie zaborów. W gronie znajomych można było poczuć się swobodnie i bezpiecznie, pokazując przy okazji niewinnego spotkania przy herbacie swoją gościnność, dbałość i troskę o dobre samopoczucie gości.

Tak było dawniej!

A jak dziś wygląda twój stół podczas towarzyskich spotkań?

## Herbatka w rodzinnym gronie

Zorganizuj małe przyjęcie dla swoich najbliższych! Idealną okazją może być zbliżający się sylwestrowy wieczór.

Wspólnie z rodzicem zastaw stół i przygotuj drobny poczęstunek na wzór XIX-wiecznego małego przyjęcia. Na obrusie połóż serwetki, naczynia i dekoracje. Użyj przedmiotów, które masz w domu - może odkryjesz ich nowe zastosowanie?

Tak jak dawniej, stół może być zastawiony obficie lub skromnie - to zależy wyłącznie od Ciebie!

W radosnej, rodzinnej atmosferze, przy pysznej herbatce wchodźcie w rolę. grajcie wspólnie w gry, rozmawiajcie - po prostu świetnie się bawcie!