

PEZA DO MES

setembro

2007



MANCERINA



MANCERINA

Real Fábrica de Pratería de Martínez. Madrid
1845

Prata na súa cor

Salvilla: 22 x 12 cm. Varandiña: alt. 3,5 cm; diám. boca 9 cm.

Nº Inv. 4.450

Mancerina é o nome que recibe un orixinal utensilio creado no século XVII para o servizo do chocolate. Trátase dun prato ou bandexa que ten como característica principal o feito de contar cunha abrazadeira circular no centro, moitas veces de paredes caladas, destinada a soste-lo pocillo ou xícara en que se serve o saboroso líquido. A denominación deste curioso obxecto débese a un dos marqueses de Mancera, e é tradicionalmente atribuída a súa invención e introdución en España, ao que ostentou o título por primeira vez, don Pedro de Toledo y Leyva. Cóntase que o marqués –home refinado, elegante e vicerrei do Perú entre 1639 e 1648– puxo de moda en todo o vicerreinado os faladoiros literarios que eran acompañados con cuncas de chocolate fumegante. Como seica era habitual que os ilustres convidados acabasen coas roupas manchadas ao envorcárenselles os pocillos, ideou o sistema de colocalos no medio dunha varandiña unida ao prato. Outros autores atribúen a súa invención a Antonio Sebastián de Toledo, fillo do anterior e tamén vicerrei, el de Nova España, entre 1664 e 1673.

En calquera caso, os primeiros exemplares desta xenuína peza española de vaixela serían realizados en prata en obradoiros transatlánticos por ourives hispanos. Despois da súa introdución en España, xunto as mancerinas en prata, serían as máis importantes manufacturas cerámicas como Alcora, primeiro e máis tarde Talavera e Manises as que difundirían o invento mediante a súa fabricación en louza e porcelana, converténdose

en obxecto de moda demandado polas clases altas da sociedade española, especialmente a partir do século XVIII en que o consumo de chocolate alcanzou o seu auge, acadando auténtico carácter de ritual social.

Ademais, o cerimonial do novo produto americano tendeu a traspasar as fronteiras sociais e se este se consumía de forma cotiá nos palacios en fina louza, tamén os obradoiros cerámicos populares elaboraron ata moi entrado o século XX as chocolateiras tradicionais –exemplos hai abondosos na cerámica popular galega, como Bonxe, Buño ou Niñodaguia– que nos falan da extensión do consumo ocasional tamén entre o elemento popular. Xoaquín Lorenzo recolle no volume de Etnografía da *Historia de Galiza*, no seu estudo sobre o oficio de chocolateiro, o xa daquela –mediados do XX– extinto costume de as familias acomodadas chamaren ao “chiculateiro”, aínda que eran elas as que compraban na tenda os produtos “escollendo os de millor calidade e, de diante diles, faguíase o chiculate para todo o ano”. Sen dúbida a forma de garantir a calidade do manxar ante as numerosas adulteracións a que foi historicamente sometido.

A mancerina que conserva o museo ingresou nas súas coleccións en 1972, integrada no coñecido como Legado Parada Carballo. A nivel morfolóxico, trátase dunha salvilla de tipo rectangular e perfil ondulado, coas beiras elevadas e decoradas por sinxelos motivos calados que debuxan unha palmeta nos lados curtos, formando as asas. O borde presenta un cordón sogueado. O campo é liso e mostra no centro unha varandiña ou abrazadeira formada por sete follas de acanto inscritas en formas lanceoladas, que se curvan cara a fóra. No reverso figuran os punzóns que a identifican como peza madrileña de 1845 saída da Real Fábrica de Pratería: castelo e escudo coroado con oso e o érbedo, ámbolos dous sobre a cifra 45, –contrastos oficiais da Corte e Vila de Madrid respectivamente–, e o punzón z/M, dentro dun selo bilobulado, marca correspondente a Fábrica de Martínez. Esta importante fábrica non estaba xa nas mans do seu fundador, o ourive aragonés Antonio Martínez Barrio, senón do seu xenro, don Pablo Cabrero y Cosculluela, quen perfec-



cionará o método de produción industrial inaugurado coa fábrica, en 1778, e quen dirixirá a empresa no momento de maior expansión e difusión da súa pratería industrial.

Segundo o profesor Cruz Valdovinos, o tipo de mancerina caracterizado pola salvilla rectangular, asa laterais e varandiña baixa con motivos vexetais naturalistas foi o que se impuxo na corte de Isabel II substituíndo ao dominante baixo Fernando VII, de prato circular e varandiña alta calada con cenefas de motivos neoclásicos. Este autor apunta que malia non terse determinado a orixe destas mancerinas, é posible que fosen unha tipoloxía creada pola Real Fábrica da que se coñecen algúns exemplares como un do Museo Municipal de Madrid, datado en 1836, e da que se crearon variantes como as das mancerinas de dúas varandiñas, para o pocillo de chocolate e, a maior, para tarmar do vaso de auga que acompañaba. Este novo tipo comeza a afastarse da estética neoclásica imposta desde os comezos da Fábrica para achegarse xa a sensibilidade romántica, cos seus motivos vexetais e naturalistas.

A invención da mancerina vai intrinsecamente ligada, pois, a extensión do consumo de chocolate, un alimento elaborado a partir da planta do cacao cuxa historia e orixe aparece arraizada na mitoloxía centroamericana. O deus benéfico do pobo azteca, Quezatcoatl, regalaría esta árbore dos deuses aos homes antes de ser expulsado do Paraíso, para que lles dese forza e vigor mentres preparaba o seu regreso á terra. Do valor que se lle deu as sementes de cacao fálanos o feito de que foran utilizadas como moeda, e que a bebida cálida e amarga que se preparaba con elas fose cientificamente coñecida como “Theobroma cacao”, o que quere dicir “bebida dos deuses”. Os aztecas foron os primeiros consumidores de cacao e preparábanos fervendo en auga os grans moídos, mesturados con fariña de millo, mel e diversas especias como canela ou chile. A bebida resultante era chamada en náhuatl ou azteca *xocoatl*, termo do que deriva o nome de chocolate que se lle deu en España e que con poucas variantes na súa grafía e dicción pasou á maior parte das linguas.

A historia conta que o primeiro europeo que tivo coñecemento deste froito foi Colón durante a súa cuarta viaxe (1502), pero a súa introdución en España non tería lugar ata 1519 da man das xentes de Hernán Cortés. Na difusión e adopción do chocolate no noso país tiveron grande relevancia as ordes relixiosas, pois parece ser que foi un monxe do Císter, frei Aguilar, compañeiro de expedición de Cortés, o que enviou o primeiro cacao, xunto coa receita do chocolate a don Antonio de Alvaro, abade do mosteiro de Piedra, en Aragón, e que foi nesa cociña monacal onde, aló polo ano 1534, se elaborou por primeira vez o chocolate en Europa. Dende entón existiu unha grande tradición chocolateira na orde cisterciense e de feito algúns dos seus mosteiros manteñen unha estancia denominada “chocolatería”. Outros mosteiros e conventos acollérono nas súas cociñas, variaron e melloraron as receitas e espallárono por Europa, non só como gulosina ou larpeirada, senón tamén polas súas propiedades medicinais.

Non faltaron, porén, as polémicas sobre a bondade ou maldade do chocolate —especialmente dentro da Igrexa— en relación aos seus supostos efectos medicinais, aditivos, afrodisíacos ou pecaminosos. A querela relixiosa sobre se o chocolate era ou non bebida apta para o tempo do xaxún, se era lícita ou ilícita, chegou en 1569, ao propio Papa Pío V, quen, como bo bebedor de chocolate, lle deu a razón aos seus partidarios, o que non foi óbice para que algunhas ordes moi rigoristas, como os Carmelitas Descalzos, chegasen a prohibir aos seus membros tomalo, a non ser en caso de enfermidade.

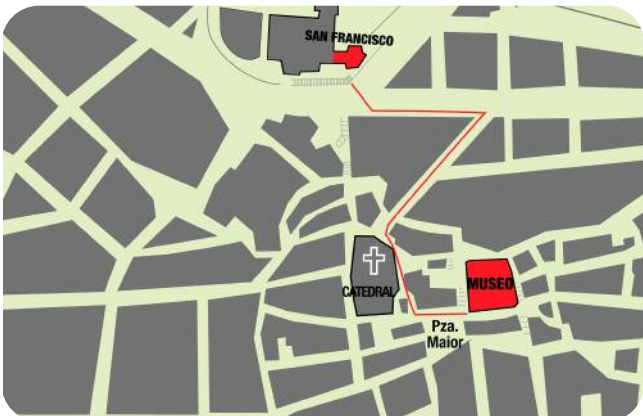
Simpática e ilustrativa destas polémicas é a referencia que recolle Pérez-Tenessa no seu interesante artigo “La fabulosa historia del chocolate”, onde conta a resposta que deu o primeiro Bispo da cidade mexicana de Puebla, don Juan de Palafox, á pregunta de porque non tomaba chocolate: *No lo hago por mortificarme, sino porque no haya en casa quien mande más que yo, y tengo observado que el chocolate es alimento dominante, que en habituándose a él no se toma cuando uno quiere, sino cuando quiere él.*



FACHADA DO EDIFICIO Á PRAZA MAIOR



ESCOLMA DE ESCULTURA, SALA SAN FRANCISCO



MUSEO DE OURENSE

O edificio histórico que é a sede do Museo está pechado ao público por obras de reforma. Aínda así, cando é posible, se facilita a súa visita, libre e tamén con posibilidade de guía, para coñecer os restos conservados e descubertos como resultado da intervención arqueolóxica realizada. O solar foi ocupado dende época romana— da que fican algunhas testemuñas fragmentarias, pero relevantes na historia da Cidade de Ourense—, e seguidamente por unha necrópole altomedieval, para finalmente servir ao pazo do bispo de Ourense, construción civil románica do século XII, moi completa e que se definiu na súa totalidade espacial e volumétrica, aínda que foi obxecto de engádegas e modificacións ate configurar o actual conxunto, monumento histórico artístico declarado en 1931.

Máis información e imaxes na nosa páxina web:

<http://www.xunta.es/conselle/cultura/patrimonio/museos/mapour>

ESCOLMA DE ESCULTURA

En tanto se realizan as obras de remodelación ofrécese aos visitantes unha visión das coleccións do Museo a través dunha coidada selección de pezas de escultura, dende a protohistoria ao barroco, na sala San Francisco. Esta é a antiga igrexa da Venerable Orde Terceira (VOT) de San Francisco, que se sitúa a carón do cemiterio e do exconvento do mesmo nome, onde está o claustro gótico e a nave da igrexa cos seus monumentos funerarios góticos e renacentistas.

O horario de visita é o seguinte:

Mañá: martes a domingo, de 9,30 a 14,30h

Tarde: martes a sábado, de 16,00 a 21,00h

Permanece pechado os luns e festivos

Outros servizos do Museo

Os servizos de información xeral, biblioteca e consulta de investigadores están dispoñibles na ubicación provisional do Museo, na rúa Xílgaros s/n (Centro Santa María de Europa, a Carballeira), 32002. Ourense.

Horario de atención ao público: de luns a venres, de 9,30h a 14,30h e de 16,00h a 20,30h

PEZA DO MES:

EDITA: Museo Arqueolóxico.

TEXTO: Belén Lorenzo Rumbao.

FOTOGRAFÍA: Fernando del Río.

MAQUETA: Araceli Gallego. IMPRIME: A.G. Vicus, S.A.L.

ISSN: 1579-9956

Depósito Legal: VG 97-2004

MUSEO DE OURENSE



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE CULTURA
E DEPORTE