

MANCERINA

Real Fábrica de Platería de Martínez. Madrid

1845

Plata en su color

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

Nº Inv. 4.450

Mancerina es el nombre que recibe un original utensilio creado en el siglo XVII para el servicio del chocolate. Se trata de un plato o bandeja que tiene como característica principal el hecho de contar con una abrazadera circular en el centro, muchas veces de paredes caladas, destinada a sostener el pocillo o jícara en que se sirve el sabroso líquido. La denominación de este curioso objeto se debe a uno de los marqueses de Mancera, y es tradicionalmente atribuida su invención e introducción en España, al que ostentó el título por primera vez, don Pedro de Toledo y Leyva. Se cuenta que el marqués -hombre exquisito, elegante y virrey del Perú entre 1639 y 1648- puso de moda en todo el virreinato las tertulias literarias que eran acompañadas con tazas de humeante chocolate. Como parece que era habitual que los ilustres invitados acabaran con las ropas manchadas al volcárseles los pocillos, ideó el sistema de colocarlos en medio de una barandilla unida al plato. Otros autores atribuyen su invención a Antonio Sebastián de Toledo, hijo del anterior y también virrey, él de Nueva España, entre 1664 y 1673.

En cualquiera caso, los primeros ejemplares de esta genuina pieza española de vajilla serían realizados en plata en talleres trasatlánticos por orfebres hispanos. Después de su introducción en España, junto a las mancerinas en plata, serían las más importantes manufacturas cerámicas como Alcora, primero y más tarde Talavera y Manises las que difundirían el invento mediante su fabricación en loza y porcelana, convirtiéndose en objeto de moda demandado por las clases altas de la sociedad española, especialmente a partir del siglo XVIII en que el consumo de chocolate tuvo su auge, alcanzando auténtico carácter de ritual social.

Además, el ceremonial del joven producto americano tendió a traspasar las fronteras sociales y si este se consumía de forma cotidiana en los palacios en fina loza, también los talleres cerámicos populares elaboraron hasta muy entrado el siglo XX las chocolateras tradicionales -ejemplos hay abundantes en la cerámica popular gallega, como Bonxe, Buño o

Niñodaguia- que nos hablan de la extensión del consumo ocasional también entre el elemento popular. Xoaquín Lorenzo recoge en el volumen de *Etnografía de la Historia de Galiza*, en su estudio sobre el oficio de chocolatero, la ya entonces -mediados del XX- extinta costumbre de las familias acomodadas de llamar al “*chiculateiro*”, aunque eran ellas las que compraban en la tienda los productos “*escollendo os de millor calidade e, de diante diles, faguíase o chiculate para todo o ano*”. Sin duda la forma de garantizar la calidad del manjar ante las numerosas adulteraciones a que fue históricamente sometido.

La mancerina que conserva el museo ingresó en sus colecciones en 1972, integrada en el conocido como Legado Parada Carballo. A nivel morfológico, se trata de una salvilla de tipo rectangular y perfil ondulado, con las orillas elevadas y decoradas por sencillos motivos calados que dibujan una palmeta en los lados cortos, formando las asas. El borde presenta un cordón sogueado. El campo es liso y muestra en el centro una barandilla o abrazadera formada por siete hojas de acanto inscritas en formas lanceoladas, que se curvan hacia fuera. En el reverso figuran los punzones que la identifican como pieza madrileña de 1845 salida de la Real Fábrica de Platería: castillo y escudo coronado con el oso y el madroño, ambos sobre la cifra 45, - contrastes oficiales de la Corte y Villa de Madrid respectivamente-, y el punzón z/M, dentro de un sello bilobulado, marca correspondiente a la Fábrica de Martínez. Esta importante fábrica no estaba ya en las manos de su fundador, el orfebre aragonés Antonio Martínez Barrio, sino de su yerno, Pablo Cabrero y Cosculluela, quien perfeccionará el método de producción industrial inaugurado con la fábrica, en 1778, y quien dirigirá la empresa en el momento de mayor expansión y difusión de su platería industrial.

Según el profesor Cruz Valdovinos, el tipo de mancerina caracterizado por la salvilla rectangular, asa laterales y barandilla baja con motivos vegetales naturalistas fue el que se impuso en la corte de Isabel II, sustituyendo al dominante bajo Fernando VII, de plato circular y barandilla alta calada con cenefas de motivos neoclásicos. Este autor apunta que a pesar de no haberse determinado el origen de estas mancerinas, es posible que fueran una tipología creada por la Real Fábrica de la que se conocen algunos ejemplares como uno en el Museo Municipal de Madrid, datado en 1836, y de la que se crearon variantes como las de las mancerinas de dos barandillas, una para el pocillo de chocolate y, la mayor, para encajar el

vaso de agua que lo acompañaba. Este nuevo tipo comienza a apartarse de la estética neoclásica impuesta desde los comienzos de la Fábrica para acercarse ya a la sensibilidad romántica, con sus motivos vegetales y naturalistas.

La invención de la mancerina va intrínsecamente ligada, pues, a la extensión del consumo de chocolate, un alimento elaborado a partir de la planta del cacao cuya historia y origen aparece enraizada en la mitología centroamericana. El dios benéfico del pueblo azteca, Quezatcoalt, regalaría este árbol de los dioses a los hombres antes de ser expulsado del Paraíso, para que les proporcionase fuerza y vigor mientras preparaba su regreso a la tierra. Del valor que se les dio a las semillas de cacao nos habla el hecho de que habían sido utilizadas como moneda, y que la bebida cálida y amarga que se preparaba con ellas fuera científicamente conocida como “*Theobroma cacao*”, lo que quiere decir “bebida de los dioses”. Los aztecas fueron los primeros consumidores de cacao y lo preparaban hirviendo en agua los granos molidos, mezclados con harina de maíz, miel y diversas especias como canela o chile. La bebida resultante era llamada en náhuatl o azteca *xocoatl*, término del que deriva el nombre de chocolate que se le dio en España y que con pocas variantes en su grafía y dicción pasó a la mayor parte de las lenguas.

La historia cuenta que el primer europeo que tuvo conocimiento de este fruto fue Colón durante su cuarto viaje (1502), pero su introducción en España no tendría lugar hasta 1519 de la mano de las gentes de Hernán Cortés. En la difusión y adopción del chocolate en nuestro país tuvieron gran relevancia las órdenes religiosas, pues parece ser que fue un monje del Císter, fray Aguilar, compañero de expedición de Cortés, el que envió el primer cacao, junto con la receta del chocolate a don Antonio de Alvaro, abad del convento de Piedra, en Aragón, y que fue en esa cocina monacal donde, allá por el año 1534, se elaboró por primera vez el chocolate en Europa. Desde entonces existió una grande tradición chocolatera en la orden cisterciense y de hecho algunos de sus conventos mantienen una estancia denominada “chocolatería”. Otros monasterios y conventos lo acogieron en sus cocinas, variaron y mejoraron las recetas y lo expandieron por Europa, no solo como golosina, sino también por sus propiedades medicinales.

No faltaron, sin embargo, las polémicas sobre la bondad o maldad del chocolate -especialmente dentro de la Iglesia- en relación a sus supuestos

efectos medicinales, adictivos, afrodisíacos o pecaminosos. La querrela religiosa sobre si el chocolate era o no bebida apta para el tiempo del ayuno, si era lícita o ilícita, llegó en 1569, al propio Papa Pío V, quien, como buen bebedor de chocolate, le dio la razón a sus partidarios, lo que no fue óbice para que algunas órdenes muy rigoristas, como los Carmelitas Descalzos, llegaran a prohibir a sus miembros tomarlo, a no ser en caso de enfermedad.

Simpática e ilustrativa de estas polémicas es la referencia que recoge Pérez-Tenessa en su interesante artículo “La fabulosa historia del chocolate”, donde cuenta la respuesta que dio el primero Obispo de la ciudad mexicana de Puebla, don Juan de Palafox, a la pregunta de porque no 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.*