

Per tal de commemorar els **60** anys del Museu Nacional de Ceràmica hem decidit de celebrar-ho amb xocolata.

Gràcies a la col·laboració de la pastisseria valenciana **La Rosa de Jericó y Chocolates Valor** es tastaran en el pati del Palau dolces temptacions de xocolata.

Xocolata i ceràmica

La xocolata, mescla essencial de sucre i llavors de cacau, va ser introduït a la Península Ibèrica després del descobriment d'Amèrica (1492), i immediatament se'l va associar al corresponent aixovar de taula.

En 1560 Francisco Cervantes de Salazar en la seua *Crònica de la Nueva España* emprà per primera vegada el terme "jícara":

"(...)jícara de diversas hechuras y diversas materias, porque unas veces era de plata, otras de oro, otras de calabaza y otras de conchas de pescado, de caracoles y otras hechuras extrañas."

Xicres i mancerines

de la col·lecció del Museu Nacional de Ceràmica i de les Arts Sumptuàries **González Martí**



Fig. 1. Xicra. (Nº inv. CE1/01206)
1727-1749, *Real Fábrica de Loza de Alcora* (Castellón)
Pisa estannífera amb decoració policroma

Fig. 2. Xicra (Nº inv. CE1/01205)
1727-1749, *Real Fábrica de Loza de Alcora*. (Castellón)
Pisa estannífera amb decoració policroma estil Bérain

Fig.3 Xicra (Nº inv. CE1/13145)
1735-1795, Dinastia Qianlong, Xina.
Peça procedent de la "vaixella Balzola" importada de Xina en la fragata Santa Rosa.
Porcellana

A partir del segle XVII prendre xocolata es converteix en un signe de distinció per a la noblesa espanyola. Fins i tot es permeten innovacions, coma ara la mancerina, ideada pel marquès de la Mancera, virrei del Perú. (1639-1648).



Fig. 4 Fig. 5 Fig.6

Fig. 4. Mancerina (Nº inv. CE1/01225)
1727-1749, *Real Fábrica de Loza de Alcora* (Castellón)
Pisa estannífera amb decoració policroma

Fig. 5. Mancerina (Nº inv. CE1/01226)
1727-1749, *Real Fábrica de Loza de Alcora*. (Castellón)
Pisa estannífera amb decoració en ocre i groc

Fig.6 Mancerina (Nº inv. CE1/13106)
1735-1795, Dinastia Qianlong, Xina
Peça procedent de la "vaixella Balzola" importada de Xina en la fragata Santa Rosa.
Porcellana

Veiem com es defineix “mancerina” en el segle XVIII.

Diccionario de Autoridades - Tomo IV (1734)

MACERINA. s. f. *Especie de plato o salvilla, con un hueco en medio, donde se encaxa la xícara, para servir el chocolate con seguridad de que no se vierta. Diósele este nombre por haber sido su inventor el Marqués de Mancera, por lo que se dixo Mancerina, y después con mayor suavidad Macerina. Latín. Platina cavo distincta.*

En el segle XVIII el seu consum s’havia tornat un costum tan quotidià que els testimonis assoleixen una notable varietat. Nombrosos plafons ceràmics reflecteixen serveis de xocolata (Vegeu la portada)

El polígraf valencià Gregorio Mayans li dedica un poema en 1733 amb el títol: *Chocolata sive in laudem potionis indicae, quam appellat Chocolate, elegia.*

L'erudit Orellana recull versos dedicats a la xocolata en la seua obra *Valencia antigua y moderna*, amb la cita d'aquests versos acabem.

Que ya soy muy largo veo.
Y se me seca el gaznate,
Y assí que me den deseo
Gícaras de chocolate,
Y si no Finis, Laus Deo.

Orellana els pren de *Luces de la Aurora*, València, 1664.

Trinquem amb xocolata

Direcció: Jaume Coll Conesa

Coordinació: María José Badenas

Col·laboració: Teresa Ribelles, María José Suárez, María José Algaba Sara Puggioni.

Muntatge: Manuel Casabella, Severino Maluenda; Juan González, Juanjo Doménech

Difusió: Liliane Cuesta, Luis Pérez Armiño, Pilar Casilda Garrido

Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias González Martí

C/ Poeta Querol, 2 - 46002 Valencia

Tel: +34 96 351 63 92

Fax: +34 96 351 35 12

informacion.mceramica@me.cd.es

www.mnceramica.mcu.es



Plafó de taulells: Sempre i de xocolata. Itorrons. Fàbrica de Vicente Navarro. València. 1775-1795. P. 8a p. 130m a. M. Museu Nacional de Ceràmica. CE1/00804



Show-cooking en Palau.
60 anys cuinant
noves experiències

18 de juny de 2014

19:00 h.