

Un plato de la vajilla de los Príncipes de Asturias (Carlos de Borbón y María Luisa de Parma)

La pieza objeto del presente trabajo forma parte de la colección de cerámica del Museo de Pontevedra. Expuesta hasta hace unos años en una de las vitrinas del salón noble del edificio Castro Monteagudo, se trata de un plato trincheo que la Real Fábrica de Porcelana del Retiro realizó por encargo junto a otras piezas, para completar la espectacular vajilla que en su día perteneció a María Luisa de Parma y a su marido Carlos IV. Un gran servicio de mesa elaborado en la manufactura francesa de Sèvres en 1774 por orden del entonces monarca Luis XV, abuelo de la citada princesa de Asturias. Un encargo personalizado, el



Retrato de Luis XV, s. XIX
Aguada/marfil
Miniatura
Museo de Pontevedra

primero en porcelana dura creado por la factoría real, con el que pretendía obsequiar a su nieta tras su enlace en junio de 1765 con el que sería el futuro rey de España.

Como las demás piezas de esta clase destinadas a servir como regalos diplomáticos a las distintas cortes europeas –práctica común en la época¹– fue registrada en el *Diario de presentes del Rey* en el mes de enero del mismo año en que se realizó el encargo. La muerte del monarca, en mayo, y el consecuente parón de la producción, alterará los plazos de ejecución previstos inicialmente retrasándose su conclusión hasta los últimos meses de 1774². El resultado final fue un lujoso conjunto formado por un total de 234 piezas entre las que se incluían también los indispensables *surtouts*, un total de quince esculturas en pasta cerámica no esmaltada (*biscuit*) que funcionarían como centros de adorno en la mesa.



Amorcillos cocinando, f. s. XVII-p. XVIII

Bizcocho

Figura decorativa

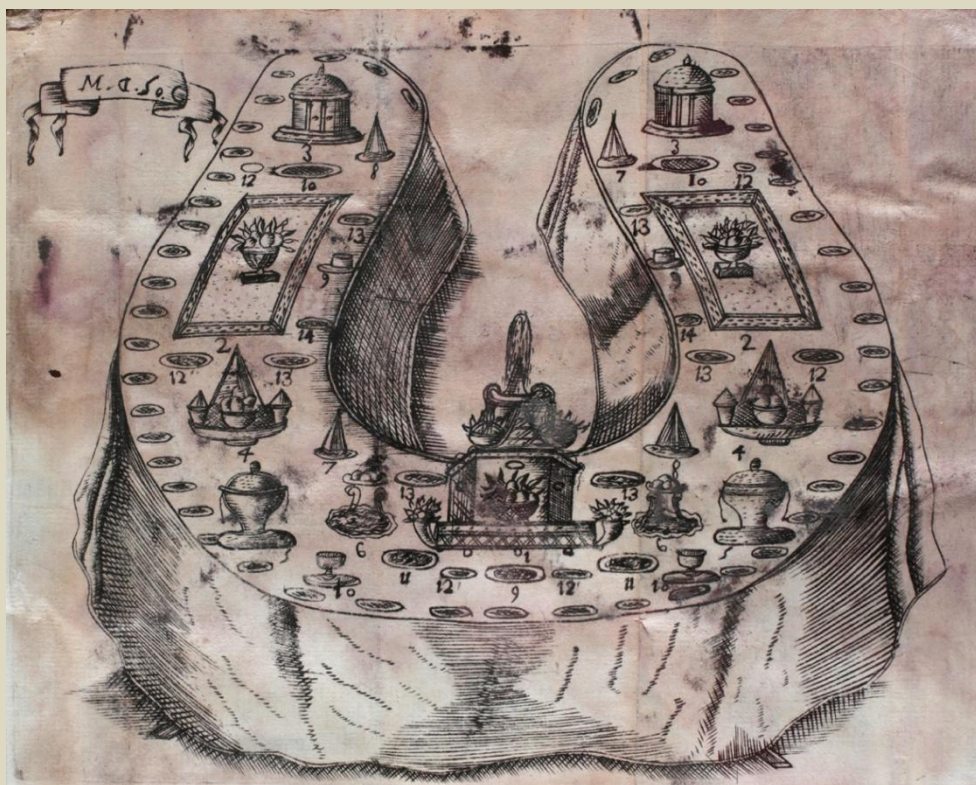
Museo de Pontevedra

¹ Es el caso de la manufactura de Meissen en Sajonia que en 1745 creó un conjunto de vajilla de gran belleza y exquisitez por encargo de la madre y del padre de M.^a Amalia de Sajonia para obsequiarle con motivo de su enlace con Carlos de Borbón. Piezas de esta vajilla se conservan en la colección de Patrimonio Nacional (Palacio Real de Madrid) y en el Museo Arqueológico Nacional (Madrid).

² Con fecha del 24 de noviembre de 1774 el Conde de Vergennes, Secretario de Estado de Asuntos Exteriores, escribe al marqués de Osuna, embajador de Francia en Madrid, lo siguiente: “El difunto Rey había encomendado a la Manufactura de Sèvres un servicio de porcelana que su Majestad destinaba a la princesa de Asturias, el Rey ordenó que fuese completado siguiendo las indicaciones de su abuelo.

(...)El trabajo está terminado, el Rey quería ver todas las piezas; éstas se le han mostrado(...)” Véase GUILLEMÉ BRULON, Dorothee, *Le service de la Princesse des Asturies*, Paris, Ed. Massin, 2003, p. 40.

Una mesa que, de acuerdo con el protocolo de comida imperante entonces en las distintas cortes europeas, estaría vestida “a la francesa”. Consistía en disponer sobre el tablero una gran variedad de preparaciones culinarias que los comensales seleccionaban directamente sirviéndose ellos mismos en función de sus preferencias y gustos. Una sucesión de platos, en intervalos de tiempo marcados con precisión, que se articulaba en cada uno de los servicios que generalmente componían esta clase de mesa; una media de cuatro a cinco que solía distribuirse con unos primeros a base de sopas y pescados, unos centrales en los que el protagonismo recaía en los asados y, por último, los postres³.



Mesa para cincuenta cubiertos, 1786

Ilustración

Juan de la Mata, *Arte de repostería*

Biblioteca Museo de Pontevedra

Una gran variedad de manjares que implicaba necesariamente un número importante de piezas que, además y en cada caso, tendrían una tipología específica adecuada al alimento que debían contener⁴. Para ello en el servicio de la princesa de Asturias se incluyeron, junto

³ PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “La alimentación en la corte española del siglo XVIII”, *Cuadernos de Historia Moderna*, 2003, Anejo II, pp. 153-197; MOYANO ANDRÉS, Isabel, *La cocina escrita*, Biblioteca Nacional de España [en línea]. Disponible en www.bne.es, pp. 17-59.

⁴ Generalmente para el primer servicio se hacían necesarias dos ollas de cocido, dos soperas con sus bandejas, dos platos soperos, algunos saleros, mostaceros y mantequilleros así como platos para entremeses. Estos últimos no se retiraban de la mesa durante los tres primeros servicios.

a los elementos más comunes, platos en sus distintos tamaños y formas (llanos, soperos, de postre, para el pan...), fuentes, calentaplatos, legumbreras, fruteros, soperas o salseras... y otros como los enfriadores de botellas, los de licoreras o los de alimentos. También los mostaceros, las tazas para zumos y caldos o incluso para helado, cafeteras, chocolateras con sus pocillos, poncheras... Un gran y variado conjunto que Luis XVI, cumpliendo la voluntad de su abuelo, hacía llegar a España en el mes de enero de 1775, concretamente al Palacio del Escorial, lugar de residencia de la familia real en esa época del año. El presente fue recibido por la pareja con gran reconocimiento y satisfacción⁵.



Familia de Carlos IV, 1885
Bartolomé Maura (dibujante y grabador)
Aguafuerte
Museo de Pontevedra

A la materia prima de máxima calidad, la porcelana dura, se les unía una decoración única y totalmente original, en la que la blancura de la pasta combinaba a la perfección con el

En los dos servicios siguientes se utilizaban, además, tarros para jugos o salsas, salseras, fuentes para servir, ensaladeras, vinajeras y hueveras. Las piezas más diversas y numerosas formaban parte del cuarto servicio: platos llanos, numerosas compoteras, azucareros, tazas para té, café o chocolate, confiteros, queseras, recipientes para refrigerar (licores, botellas y alimentos), cestas de frutas y una ponchera. GUILLEMÉ BRULON, Dorothée, 2003, Op. Cit. p. 63.

⁵ “Se abrieron las cajas en presencia de sus Altezas Reales; encontraron este servicio admirable por todo: sus formas, el dorado, la pintura... No puede contemplarse nada más elegante, más agradable y magnífico ... el presente de su Majestad ha sido recibido con gran reconocimiento y satisfacción.” GUILLEMÉ BRULON, Dorothée, 2003, op. cit. p. 41.

dorado. Éste fue aplicado, además de para resaltar los bordes y elementos de sujeción de la piezas, para los medallones que contienen paisajes, elemento decorativo más novedoso, así como para las cadenas de hojas de mirto y los marcos que encierran las torres heráldicas de Castilla. La nota de color viene dada, junto a las escenas paisajísticas, por las guirnaldas de rosales, que aportan una mayor delicadeza y elegancia a la composición. Las iniciales entrelazadas de los agraciados son las encargadas de personalizar el conjunto. La “L” de Luisa, de acuerdo con la tradición, está formada por un tallo floral enriquecido únicamente por rosas y la “C” de Carlos está trazada en oro.



Enfriador

Museo Arqueológico Nacional
Foto: Juan Carlos Quindós de la Fuente
N. I. 54019

Un diseño que se mantendría sin modificaciones en las piezas suplementarias que en años sucesivos se siguieron encargando a la manufactura francesa llegando a contabilizarse, a finales del siglo XVIII, un total de 438 unidades⁶. Destinadas a vestir las mesas de los grandes banquetes organizados por los monarcas, con el tiempo muchas de ellas se irían deteriorando e incluso rompiendo, circunstancia que explicaría la necesidad de reposición de parte de las mismas. Una nueva fabricación de piezas que ya no sería exclusivamente realizada por la manufactura real francesa, trasladándose los encargos a la Real Fábrica de Porcelana del Buen Retiro, fundada en 1760 por Carlos III y situada en los jardines del palacio del mismo nombre en Madrid⁷. De sus hornos salió precisamente, junto a otras veintiséis

⁶ GUILLEMÉ BRULON, Dorothée, 2004, op. cit., p. 59.

⁷ En el caso de las vajillas reales era bastante común que se encargasen piezas suplementarias y copias de las originales en la porcelana del país de destino.

que hoy se conservan en distintos museos españoles, del extranjero y en colecciones privadas⁸, el plato llano de borde ligeramente festoneado en torno al que gira este trabajo.



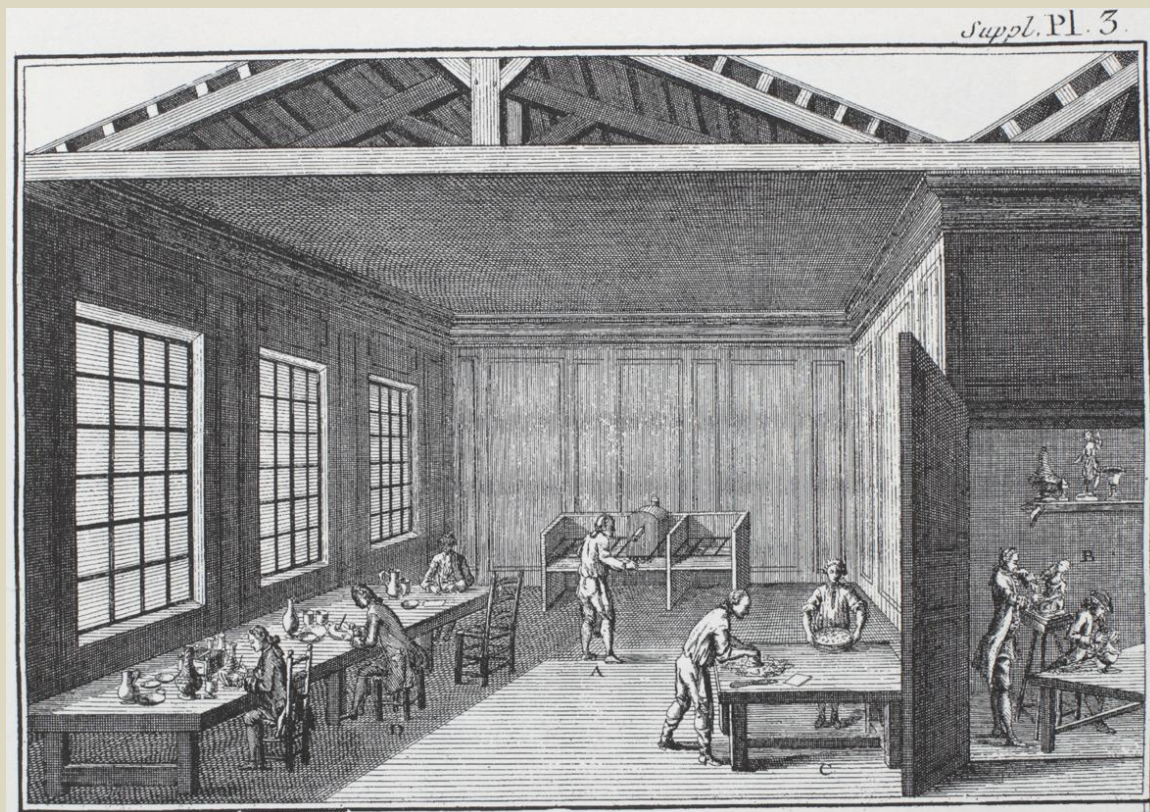
Plato llano de la vajilla de los Príncipes de Asturias, últ, 1/3 s. XVIII
Real Fábrica del Buen Retiro
Museo de Pontevedra

Presente en la institución desde el año 1948, es un depósito del Museo Arqueológico Nacional, está realizado, como el resto de las lozas de este servicio real producidas en la fábrica española y, a diferencia de las francesas, en pasta tierna, materia prima similar a la porcelana pero con ausencia de caolín en su composición, lo que le da un acabado más cremoso y menos sonoro. Por su formato, realizado a partir de moldes huecos de yeso, y

⁸ Guillemé Brulon, en su monografía dedicada a la vajilla de los príncipes de Asturias, contabiliza un total de 26 piezas correspondientes al Buen Retiro. La relación de las mismas, en la que no se incluye la que se encuentra en el Museo de Pontevedra, las sitúa, además de en colecciones privadas, en los siguientes museos: Museo Municipal de Madrid, Palacio Real (Madrid), Museo Arqueológico Nacional (Madrid), Museo Nacional de Artes Decorativas (Madrid), Instituto Valencia de Don Juan (Madrid), Musée Adrien Dubouché (Limoges), Fitzwillian Museum (Cambridge) y Museo Nacional de Estocolomo. A estos hay que añadir el Museo Nacional de Cerámica González Martí (Valencia), que adquirió en fecha reciente una fuente redonda. Véase GUILLEMÉ BRULON, Dorothee, 2003, op. cit. 204-205.

tamaño, 24 cm de diámetro y 3 de altura, sería apropiado para los trincheros o los platos correspondientes al servicio de postres donde se incluían, además de los dulces, algunas verduras (espárragos, judías...), el perril y los huevos.

En lo que se refiere a la decoración vemos que se ha mantenido el mismo diseño que en las francesas alternando en el ala los paisajes enmarcados en un medallón (en este caso tres) con los torreones rodeados por guirnaldas de rosales, todo ello enriquecido con aplicaciones de dorado (orlas y guirnaldas) propias de las piezas de lujo. Estos elementos, al igual que las iniciales centrales, fueron aplicados a mano alzada con pincel y siempre sobre cubierta en el obrador de pintura de la fábrica donde convivían los pintores, doradores y preparadores de color.



Taller de porcelana, s. XVIII
L' Encyclopédie Diderot & D' Alembert

Un personal altamente cualificado, en los primeros tiempos de origen italiano, que casi siempre procedía o tenía relación, a medida que se fueron incorporando artistas de España, con la Real Academia de San Fernando. Estas personas fueron las encargadas también de realizar cada uno de los ya citados paisajes, quizás el único elemento que mayores diferencias presenta con los correspondientes de Sèvres, al haber sido ejecutados con la técnica del punteado propia de la miniatura, practicada asiduamente en la real manufactura.



Detalles del plato llano de la Real Fábrica del Buen Retiro.
Museo de Pontevedra

El resultado son escenas de exterior de aspecto difuminado, en colores suaves y con poco detallismo, en los que el protagonismo recae en la naturaleza salpicada con arquitecturas de estilo popular y algunas figuras conversando, contemplando el paisaje o de camino hacia algún punto.



La pieza se completa con la correspondiente marca de fábrica, una flor de lis⁹ en azul dispuesta en la parte central de la base en el reverso.



Marca de fábrica (Buen Retiro)

De factura un tanto esquemática y ligeramente desvaída, sitúa la ejecución de la misma, como las demás españolas, en el último cuarto del siglo XVIII coincidiendo con la que sería la segunda etapa productiva de la factoría real. Un periodo comprendido entre 1783 y 1803 en

⁹ Fue deseo de Carlos III que la flor de lis, con un trazo que no es siempre regular en el dibujo, tamaño y color, fuese la marca que identificase las piezas de la Real Fábrica. Esta flor, que simboliza históricamente la Casa de Borbón francesa, se utilizó durante la época en la que sólo se fabricó porcelana de pasta tierna (1760-1803).

el que los entonces directores del obrador de pasta, los hermanos Carlos y Felipe Gricci (hijos del primer modelador y director de la fábrica) introducen mejoras en la pasta e importantes cambios estilísticos para los que también sería decisivo la llegada del servicio de mesa de los príncipes de Asturias, lo que supuso la incorporación de nuevas tipologías y repertorios decorativos para los demás de esta clase que a partir de entonces se elaboraron en El Buen Retiro.

Natalia Fraguas Fernández

Conservadora del Museo de Pontevedra

Bibliografía:

SÁNCHEZ HERNÁNDEZ, M. Leticia, “Porcelana del Buen Retiro”, *Catálogo de porcelana y cerámica española del Patrimonio Nacional en los Palacios Reales*, Madrid, Ed. Patrimonio Nacional, 1989, pp. 91-166; MAÑUECO SANTURTÚN, Carmen, “Real Fábrica de Porcelana del Buen Retiro (1759-1808)”, *Fábricas de la Corona. Descripción de los procesos de fabricación*, CAM, 1997, pp. 99-119; MAÑUECO SANTURTÚN, Carmen; “La porcelana del Buen Retiro. Investigaciones recientes”, *Boletín de la Sociedad Española de Cerámica y Vidrio*, volumen 38, núm. 4, julio-agosto 1999, pp. 335-344; PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “La alimentación en la corte española del siglo XVIII”, *Cuadernos de Historia Moderna*, 2003, Anejo II, pp. 153-197; GUILLEMÉ BRULON, Dorothée, *Le service de la Princesse des Asturies*, París, Ed. Massin, 2003; GUILLEMÉ BRULON, Dorothée, “Porcelaine de Sèvres: le service de la princesse des Asturies”, *Sèvres. Société des Amis du musée national de Céramique*, nº 13, 2004, pp. 53-60; BARRIUSO ARREBA, Inmaculada, “Sopera y bandeja de la vajilla de los Príncipes de Asturias (Carlos de Borbón y María Luisa de Parma)”, *Pieza del mes. Ciclo 2005 Ajuar de cocina y ajuar de mesa: La alimentación*, Museo Arqueológico Nacional, diciembre 2005, pp. 1-12; ESCRIBANO HERNÁNDEZ, Alba, *Real Fábrica del Buen Retiro. La manufactura de lujo madrileña*, Escuela de Arte Superior de Diseño, Gran Canaria, 2013.