

Un prato da vaixela dos Príncipes de Asturias (Carlos de Borbón e María Luisa de Parma)

A peza obxecto deste traballo forma parte da colección de cerámica do Museo de Pontevedra. Exposta ata hai uns anos nunha das vitrinas do Salón Nobre do edificio Castro Monteagudo, trátase dun prato de trinchar que a Real Fábrica de Porcelana de El Retiro realizou por encargo xunto a outras pezas para completar a espectacular vaixela que no seu día pertenceu a María Luisa de Parma e ao seu marido Carlos IV. Un gran servizo de mesa elaborado na manufactura francesa de Sèvres en 1774 por orde do entón monarca Luís XV, avó da citada princesa de Asturias.



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

Un encargo personalizado, o primeiro en porcelana dura creado pola factoría real, co que pretendía obsequiar a súa neta tras o seu casamento en xuño de 1765 co que sería o futuro rei de España.

Como as demais pezas desta clase destinadas a servir como agasallos diplomáticos ás distintas cortes europeas –práctica común na época¹– foi rexistrada no *Diario de presentes del Rei* no mes de xaneiro do mesmo ano en que se realizou o encargo. A morte do monarca, en maio, e o consecuente parón da produción, alterará os prazos de execución previstos inicialmente atrasándose a súa conclusión ata os últimos meses de 1774². O resultado final foi un luxoso conxunto formado por un total de 234 pezas entre as que se incluían tamén os indispensables *surtouts*, un total de quince esculturas en pasta cerámica non esmaltada (*biscuit*) que funcionarían como centros de adorno na mesa.



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

Bizcocho

Figura decorativa

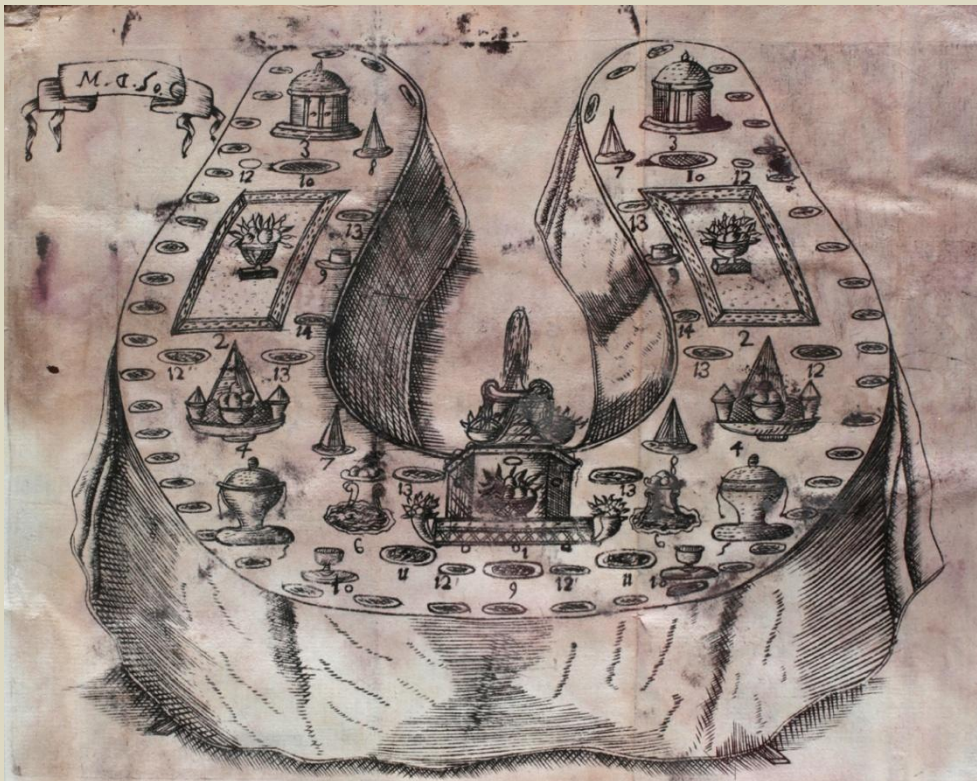
Museo de Pontevedra

¹ É o caso da manufactura de Meissen en Saxonia que en 1745 creou un conxunto de vaixela de gran beleza e exquisitez por encargo da nai e do pai de M.^a Amalia de Saxonia para obsequiala con motivo do seu casamento con Carlos de Borbón. Pezas desta vaixela consérvanse na colección de Patrimonio Nacional (Palacio Real de Madrid) e no Museo Arqueolóxico Nacional (Madrid).

² Con data do 24 de novembro de 1774 o conde de Vergennes, secretario de Estado de Asuntos Exteriores, escribelle ao marqués de Osuna, embaixador de Francia en Madrid, o seguinte: “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 (...)” Véxase GUILLEMÉ BRULON, Dorothee, *Le service de la Princesse des Asturies*, Paris, Ed. Massin, 2003, p. 40.

Unha mesa que, de acordo co protocolo de comida imperante entón nas distintas cortes europeas, estaría vestida “á francesa”. Consistía en dispor sobre o taboleiro unha gran variedade de preparacións culinarias que os comensais seleccionaban directamente servíndose eles mesmos en función das súas preferencias e gustos. Unha sucesión de pratos, en intervalos de tempo marcados con precisión, que se articulaba en cada un dos servizos que xeralmente compuñan esta clase de mesa; unha media de catro a cinco que adoitaba distribuírse cuns primeiros a base de sopas e peixes, uns centrais nos que o protagonismo recaía nos asados e, por último, as sobremesas³.



Mesa para cincuenta cubiertos, 1786

Ilustración

Juan de la Mata, *Arte de repostería*
Biblioteca Museo de Pontevedra

Unha gran variedade de manxares que implicaba necesariamente un número importante de pezas que, ademais e en cada caso, terían unha tipoloxía específica adecuada ao alimento que debían conter⁴. Para iso no servizo da princesa de Asturias incluíronse, xunto aos

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

⁴ Xeralmente para o primeiro servizo facíanse necesarias dúas potas de cocido, dúas sopeiras coas súas bandexas, dous pratos sopeiros, algúns saleiros, mostaceiras e manteigueiros así como pratos para entremeses. Estes últimos non se retiraban da mesa durante o tres primeiros servizos.

elementos máis comúns, pratos nos seus distintos tamaños e formas (chans, sopeiros, de sobremesa, para o pan...), fontes, quentapratos, recipientes para legumes, froitas, sopas ou salsas... e outros como os arrefriadores de botellas, os de licoreiras ou os de alimentos. Tamén as mostaceiras, as cuncas para zumes e caldos ou mesmo para xeado, cafeteiras, chocolateiras coas súas cunquiñas, poncheiras... Un gran e variado conxunto que Luís XVI, cumprindo a vontade do seu avó, facía chegar a España no mes de xaneiro de 1775, concretamente ao Palacio de El Escorial, lugar de residencia da familia real nesa época do ano. O presente foi recibido pola parella con gran recoñecemento e satisfacción⁵.



Familia de Carlos IV, 1885
Bartolomé Maura (debuxante e gravador)
Augaforte
Museo de Pontevedra

Á materia prima de máxima calidade, a porcelana dura, uníaselles unha decoración única e totalmente orixinal, na que a brancura da pasta combinaba á perfección co dourado. Este foi

Nos dous servizos seguintes utilizábanse, ademais, tarros para mollos ou salsas, salseiras, fontes para servir, ensaladeiras, vinagreiras e oveiras. As pezas máis diversas e numerosas formaban parte do cuarto servizo: pratos chans, numerosas compoteiras, azucreiros, cuncas para té, café ou chocolate, confeiteiros, queixeiras, recipientes para refrixerar (licores, botellas e alimentos), cestas de froitas e unha poncheira. 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.

aplicado, ademais de para resaltar os bordos e elementos de suxeición das pezas, nos medallóns que conteñen paisaxes, elemento decorativo máis novo, así como nas cadenetas de follas de mirto e os marcos que encerran as torres heráldicas de Castela. A nota de cor vén dada, xunto coas escenas paisaxísticas, polas grilandas de roseiras, que achegan unha maior delicadeza e elegancia á composición. As iniciais entrelazadas do matrimonio son as encargadas de personalizar o conxunto. A “L” de Luísa, de acordo coa tradición, está formada por un talo floral enriquecido unicamente por rosas e a “C” de Carlos está trazada en ouro.



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

Un deseño que se mantería sen modificacións nas pezas suplementarias que en anos sucesivos se seguiron encargando á manufactura francesa chegando a contabilizarse, a finais do século XVIII, un total de 438 unidades⁶. Destinadas a vestir as mesas dos grandes banquetes organizados polos monarcas, co tempo moitas delas iríanse deteriorando e mesmo rompendo, circunstancia que explicaría a necesidade de reposición de parte delas. Unha nova fabricación de pezas que xa non sería exclusivamente realizada pola manufactura real francesa, trasladándose os encargos á Real Fábrica de Porcelana del Buen Retiro, fundada en 1760 por Carlos III e situada nos xardíns do palacio do mesmo nome en Madrid⁷. Dos seus fornos saíu precisamente, xunto a outras vinte e seis que hoxe se conservan en

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

⁷ No caso das vaixelas reais era bastante común que se encargasen pezas suplementarias e copias das orixinais na porcelana do país de destino.

distintos museos españois, do estranxeiro e en coleccións privadas⁸, o prato chan de bordo lixeiramente festonado en torno ao que contorna este traballo.



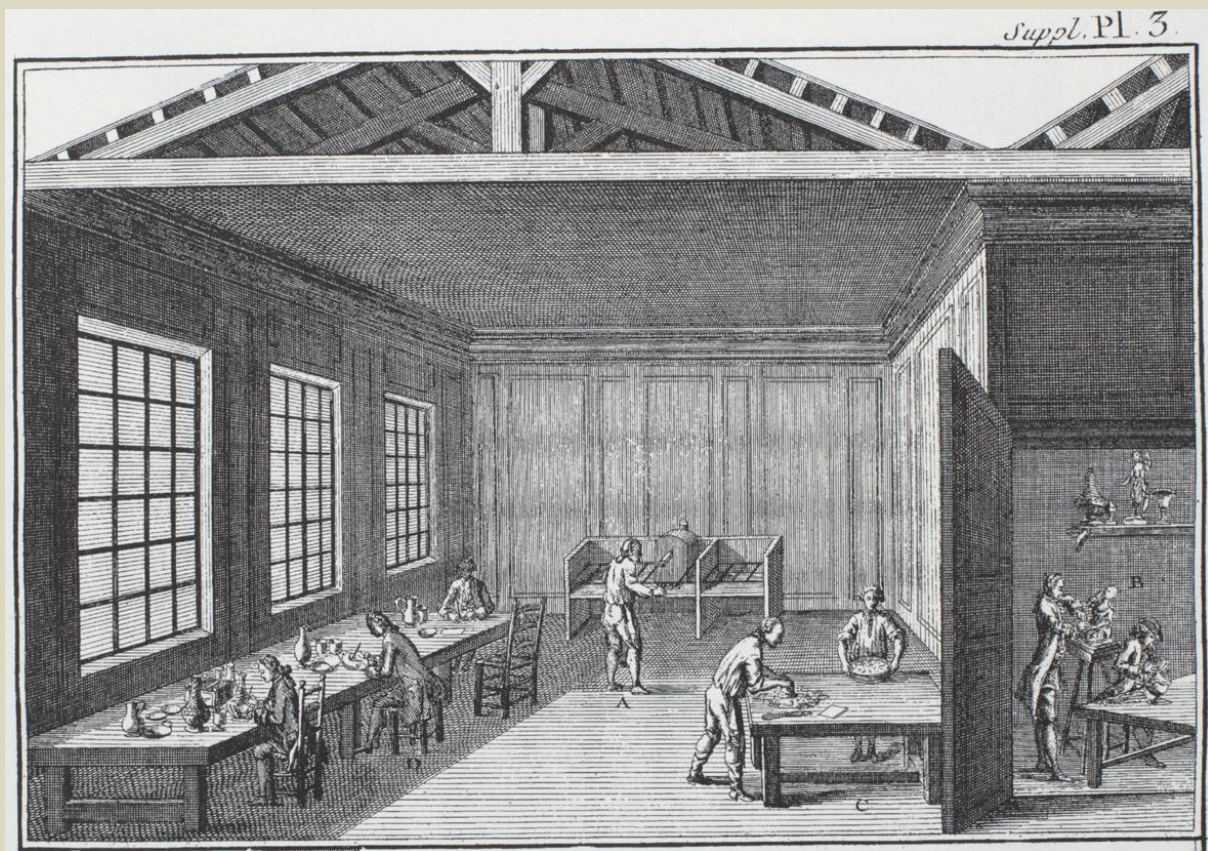
Prato chairo da vaixela dos Príncipes de Asturias, últ., 1/3 s. XVIII
Real Fábrica del Buen Retiro
Museo de Pontevedra

Presente na institución desde o ano 1948 -é un depósito do Museo Arqueolóxico Nacional- está realizado, como o resto das louzas deste servizo real producidas na fábrica española e, a diferenza das francesas, en pasta tenra, materia prima similar á porcelana pero con ausencia de caolín na súa composición, o que lle dá un acabado máis cremoso e menos sonoro. Polo seu formato, realizado a partir de moldes ocós de xeso, e tamaño, 24 cm de diámetro e 3 de

⁸ Guillemé Brulon, na súa monografía dedicada á vaixela dos príncipes de Asturias, contabiliza un total de 26 pezas correspondentes a El Buen Retiro. A relación destas, na que non se inclúe a que se atopa no Museo de Pontevedra, sitúaaas, ademais de en coleccións privadas, nos seguintes museos: Museo Municipal de Madrid, Palacio Real (Madrid), Museo Arqueolóxico Nacional (Madrid), Museo Nacional de Artes Decorativas (Madrid), Instituto Valencia de Don Juan (Madrid), Musée Adrien Dubouché (Limoges), Fitzwillian Museum (Cambridge) e Museo Nacional de Estocolomo. A estes hai que engadir o Museo Nacional de Cerámica González Martí (Valencia), que adquiriu en data recente unha fonte redonda. Véxase GUILLEMÉ BRULON, Dorothee, 2003, op. cit. 204-205.

altura, sería apropiado para os trincheiros ou para os pratos correspondentes ao servizo de sobremesas onde se incluían, ademais dos doces, algunhas verduras (espárragos, xudías...), o pernil e os ovos.

No que se refire á decoración vemos que se mantivo o mesmo deseño que nas francesas alternando nas paisaxes enmarcadas nun medallón (neste caso tres) cos torreóns rodeados por grilandas de roseiras, todo iso enriquecido con aplicacións de dourado (orlas e grilandas) propias das pezas de luxo. Estes elementos, do mesmo xeito que as iniciais centrais, foron aplicados a man alzada con pincel e sempre sobre cuberta no obradoiro de pintura da fábrica onde convivían os pintores, douradores e preparadores de cor.



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

Un persoal altamente cualificado, nos primeiros tempos de orixe italiana, que case sempre procedía ou tiña relación, a medida que se foron incorporando artistas de España, coa Real Academia de San Fernando. Estas persoas foron as encargadas tamén de realizar cada unha das xa citadas paisaxes, quizais o único elemento que maiores diferenzas presenta cos correspondentes de Sèvres, ao ser executados coa técnica do punteado propia da miniatura, practicada asiduamente na real manufactura.



Detalles do prato chan da Real Fábrica del Buen Retiro.
Museo de Pontevedra

O resultado son escenas de exterior de aspecto difuminado, en cores suaves e con pouco detallismo, nos que o protagonismo recae na natureza salpicada con arquitecturas de estilo popular e algunhas figuras conversando, contemplando a paisaxe ou de camiño cara a algún punto.



A peza complétase coa correspondente marca de fábrica, unha flor de lis⁹ en azul disposta na parte central da base no reverso.



Marca de fábrica (Buen Retiro)

De factura un tanto esquemática e lixeiramente esvaecida, sitúa a súa execución, como as demais españolas, no último cuarto do século XVIII coincidindo coa que sería a segunda etapa produtiva da factoría real. Un período comprendido entre 1783 e 1803 no que os

⁹ Foi desexo de Carlos III que a flor de lis, cun trazo que non é sempre regular no debuxo, tamaño e cor, fose a marca que identificase as pezas da Real Fábrica. Esta flor, que simboliza historicamente a Casa de Borbón francesa, utilizouse durante a época na que só se fabricou porcelana de pasta tenra (1760-1803).

entón directores do obradoiro de pasta, os irmáns Carlos e Felipe Gricci (fillos do primeiro modelador e director da fábrica) introducen melloras na pasta e importantes cambios estilísticos para os que tamén sería decisivo a chegada do servizo de mesa dos príncipes de Asturias, o que supuxo a incorporación de novas tipoloxías e repertorios decorativos para os demais desta clase que a partir de entón elaboráronse en El Buen Retiro.

Natalia Fraguas Fernández

Conservadora do 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*, volume 38, núm. 4, xullo-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, Anexo II, pp. 153-197; GUILLEMÉ BRULON, Dorothee, *Le service de la Princesse des Asturies*, París, Ed. Massin, 2003; GUILLEMÉ BRULON, Dorothee, “Porcelaine de Sèvres: le service de la princesse des Asturies”, *Sèvres. Société deas Amis du Musée National de Cerámique*, núm. 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, decembro 2005, pp. 1-12; ESCRIBANO HERNÁNDEZ, Alba, *Real Fábrica del Buen Retiro. La manufactura de lujo madrileña*, Escola de Arte Superior de Deseño, Gran Canaria, 2013.