



Registro 24-760

Identificación

Institución

Museo de Artes Decorativas

Número de registro

24-760

Nº de inventario

24.83.760

Clasificación

Arte - Artes Decorativas

Conjunto

[Taza de chocolate](#)

Colección

Cerámica
Garcés Silva

Objeto

[Taza](#)

Fábrica / organización

[KPM Königliche Porzellan Manufaktur](#)

Dimensiones

Alto 7.5 cm - Diámetro 10 cm

Técnica / Material

[Moldeado](#) - [Porcelana](#)

[Policromía](#) - [Porcelana](#)

[Dorado](#)

Ubicación

En exhibición - Museo de Artes Decorativas - Sala 4 Cerámica

Objeto

[Platillo](#)

Dimensiones

Alto 2.5 cm - Diámetro 10.8 cm

Descripción

Conjunto formado por una taza con tapa y platillo, de color dorado con cartelas blancas dentro de las cuales están pintados paisajes y escenas galantes. La tapa es cóncava, lleva un tomador central en forma de flor y con decoraciones a cada lado. La taza es de boca amplia, y paredes altas, tiene dos asas, una a cada lado. Se apoya sobre un platillo que tiene una rejilla elevada en el centro donde se encaja la taza de base mas restringida para evitar que ésta se vuelque.





Es de estilo Rococó, de fondo dorado y decorada con cartelas o cartouches en cuerpo de la taza, ala del platillo y la tapa, que contienen escenas galantes y castillos en las inmediaciones.

Estado de conservación

Bueno



Contexto

Área geográfica

Alemania

Fecha de creación

ca. 1837

Historia de propiedad y uso

Objeto que formó parte de las colecciones de don Hernán Garcés Silva, que luego al legar por testamento al Estado chileno formó el Museo de Artes Decorativas Garcés Silva en el año 1981.

Anteriormente estaba bajo el nombre de jícara y mancerina, en 2019 en investigación de la pieza se decidió a cambiar el nombre por Trembleuse, denominación francesa para esta taza chocolatera con barandilla, que es mas cercana al origen de ella, pues jícara y mancerina es el nombre que se le da a la taza chocolatera en México.

Historia del objeto

Se denomina trembleuse o tasse trembleuse (tembloroso en francés) a un tipo de taza chocolatera que nace en París en la manufactura St. Cloud a principios del siglo XVIII. Se trata de una taza alta de base estrecha, dos asas y tapa, que va dispuesta sobre un platillo que al centro tiene una especie de rejilla elevada a modo de baranda o soporte auxiliar, dentro del que se encaja, evitando así desequilibrios desafortunados que terminaban en derrames de tan preciado líquido, especialmente para personas de manos temblorosas. Cabe recordar que el chocolate caliente fue muy popular, pese a tratarse de una bebida de alto costo, luego que se consumiera por las clases altas de la sociedad. También este tipo de taza chocolatera en América se conoce como jícara (taza) y mancerina (plato). Su nombre proviene del Marqués de Mancera, Virrey del Perú que a mediados del siglo XVII describe unas bandejas en las que se les ofrecía chocolate a los invitados.

Al llegar los conquistadores españoles a América probaron el xocolatl, bebida que los mayas y aztecas preparaban con una semilla que mezclaban con maíz y ají. Hernán Cortés le vió potencial debido a sus propiedades energizantes, mismas que lo hacían sólo para consumo masculino durante ceremonias religiosas. Los españoles le agregaron azúcar y además lo consumieron caliente. Las primeras piezas que se hicieron para beberlo especialmente se llamaron mancerinas y que originan a las francesas trembleuse del siglo XVIII.

Estilo

Rococó

Referencias documentales

Museo de Artes Decorativas: Catálogo Colección de Cerámica pp. 122,
Andros Impresores, Santiago, 2019

Gestión

Adquisición

Forma de ingreso

Legado

Procedencia

Hernán Garces Silva

Fecha de ingreso

1981-06-18

Registradores

Thiare León Alvarez, 2014-10-07

Marianne Wacquez Wacquez, 2019-10-04

Cristóbal Valenzuela Mocarquer, 2020-01-14

