

DOROTA KICIŃSKA

## **Upodobania kulinarne mieszczan angielskich drugiej połowy XVII wieku w świetle *Dziennika* Samuela Pepysa**

„Powiedz mi, co jesz, a powiem ci, kim jesteś” niezwykłą trafność tej, popularnej w dzisiejszych czasach, maksymy da się zauważyć również przy badaniu zwyczajów kulinarnych panujących w odległych epokach. Zdobywanie i przetwarzanie pokarmu było najbardziej pierwotną potrzebą ludzi. Z czasem tę prostą, codzienną konieczność zamieniono w prawdziwą sztukę, a rodzaj jadanych potraw, dobór składników i dodatków stały się jednymi z najważniejszych wyznaczników danej społeczności. Analizując zwyczaje związane z jedzeniem posiłków, miejsca gdzie je spożywano oraz samo *menu*, możemy dowiedzieć się bardzo wiele na temat kultury danego kraju, a nawet konkretnej warstwy społecznej, jak choćby interesujących mnie tu mieszczan angielskich. Najbardziej oczywistymi wnioskami, do których dojdziemy, może być choćby ocena zamożności społeczeństwa oraz stopnia jego dostępu do produktów importowanych i luksusowych. Nie zapominajmy jednak, iż przez poznanie upodobań kulinarnych, jesteśmy w stanie odkryć też jak bardzo mieszczenie angielscy byli otwarci na kontakty sąsiedzkie i towarzyskie, jaką rolę odgrywały wśród nich wówczas niezwykle popularne karczmy, a nawet, jaki był stan ich wiedzy medycznej.

Niezwykłe barwny świat upodobań kulinarnych bogatych i średniozamożnych mieszczan angielskich w drugiej połowie siedemnastego wieku, możemy poznać dzięki *Dziennikowi*<sup>1</sup> Samuela Pepysa, urzędnika w Navy Office, jedno-

---

<sup>1</sup> Wszystkie fragmenty *Dziennika* oraz innych publikacji w języku angielskim, wykorzystane w niniejszej pracy zostały przetłumaczone na język polski prze ze mnie. Fragmentów, umieszczonych w wersji oryginalnej nie przetłumaczyłam celowo, bądź to, aby w pełni ukazać ówczesną poezję, bądź, aby zwrócić uwagę na konkretne sformułowania. Umyślnie również odsyłam do strony internetowej, na której znaleźć można tekst *Dziennika* (*The Diary*) Samuela Pepysa ([www.pepysdiary.com](http://www.pepysdiary.com)), a nie do wydania książkowego. Uczyniłam tak z myślą o czytelniku, któremu zdecydowanie łatwiej, w mojej opinii, będzie dotrzeć do informacji umieszczonych w Internecie, niż do niestety niedostępnej w sprzedaży w Polsce jedenastotomowej publikacji. Co więcej polecana prze ze mnie strona merytorycznie jest równie wartościowa co papierowe wydanie zapiśków Samuela Pepysa, a treść internetowego *Dziennika* jest tożsama z najbardziej znanym i uwa-

częście wspaniałego obserwatora życia, który na kartach dziennika z niezwykłą dokładnością, dzień po dniu, od 1 stycznia 1660 do 31 maja 1669 r., spisywał wszystkie swoje przemyślenia. Jego zapiski są skarbnicą wiedzy na wszystkie tematy związane z polityką, kulturą i obyczajami angielskimi. Warto również podkreślić, iż Samuel Pepys był nie tylko doskonale wykształcony (w roku 1646 ukończył Grammar School w Huntongton, następnie skończył studia w Magdalen College Cambridge uzyskując w roku 1654 tytuł Bachelor of Arts), miał pasjonującą pracę (był choćby Clerk of the Acts, Clerk of the Privy Seal, zajmował się zaopatrzeniem floty, a w roku 1673 został wybrany do Sekretariatu Admiralicji, co było zwieńczeniem jego kariery) ale również cechowały go wszechstronne zainteresowania (był członkiem The Royal Society, pasjonował się zarówno medycyną, matematyką, astronomią, jak i literaturą, historią, teatrem oraz wieloma innymi zagadnieniami) i niezwykła wprost przenikliwość w obserwowaniu ludzi, ich zachowań i pasji. To właśnie dzięki takim zaletom charakteru Samuel Pepys stał się autorem jednych z najbardziej poczytnych i znanych dzienników drugiej połowy wieku XVII<sup>2</sup>. W swoich rozważaniach wiele uwagi poświęcił także zagadnieniom kulinarnym, był nie tylko częstym bywalcem karczm i osobą bardzo towarzyską, lubiącą spędzać czas w miłym gronie przyjaciół, ale również smakoszem, który z upodobaniem opisywał potrawy i trunki goszczące na jego stole. Zapiski Pepysa zainspirowały mnie do głębszego zainteresowania się upodobaniami kulinarnymi ówczesnych mieszkańców Anglii i jednocześnie stały się nieocenionym wprost źródłem, które ma jeszcze i tę zaletę, iż jest napisane wartkim, pełnym humoru stylem.

Cechą charakterystyczną w kulinarnym krajobrazie angielskim XVII w. była obecność ogromnej liczby karczm oraz, co się z tym bezpośrednio wiązało, niezwykła ich popularność. Elbert E. Richardson uznał je wręcz za „miejsce rozrywki, rodzaj instytucji”<sup>3</sup>. Choć w niniejszej pracy zajmować się będę jedynie

---

żanym za najlepsze wydaniem tego dziennika pod redakcją Roberta Lathama i Williama Matthews'a (najnowsze wydanie ukazało się nakładem University of California Press w roku 2000). Niestety mankamentem *Dziennika* dostępnego przez Internet jest to, iż ciągle nie ukończono prac nad przeniesieniem całego tekstu Pepysa, a zapiski jego dziennika dostępne przez podaną stronę kończą się jak na razie na wrześniu 1667 r.

<sup>2</sup> Więcej na temat Samuela Pepysa, jego życia i czasów możemy znaleźć w: A. B r y a n t, *Samuel Pepys. The Years of Peril*, London 1948; M. A s h l e y, *England in the XVII<sup>th</sup> century*, London 1958; J. D r i n k w a t e r, *Pepys, His Life and Character*, New York 1834; I. E. T a y l o r, *Samuel Pepys*, Boston 1989; H. B. Wheatley, *Samuel Pepys and the World he lived in*, London 1880, a także w samym *The Diary of Samuel Pepys*, eds. R. Latham, W. Matthews, t. I–XI, Univeristy of California Press 2000; *The Letters of Samuel Pepys 1656–1703*, ed. G. de la Bedoyere, The Boydell Press 2006.

<sup>3</sup> A. E. Richardson, H. D. Eberlein, *English Inn Past and Present*, New York 1980: [http://books.google.com/books?id=PK4DJhetKyIC&pg=PA133&dq=old+english+inn&lr=&hl=p1&source=gb\\_s&cad=1&sig=9kA37U1A-14tmt9JRmnQaBwLTY8#PPA1,M1](http://books.google.com/books?id=PK4DJhetKyIC&pg=PA133&dq=old+english+inn&lr=&hl=p1&source=gb_s&cad=1&sig=9kA37U1A-14tmt9JRmnQaBwLTY8#PPA1,M1) (10 III 2009).

upodobaniami kulinarnymi mieszczan, na co zwróciłam już uwagę wyżej, to należy mieć świadomość, że karczmy odwiedzała zarówno angielska arystokracja, jak i biedota.

Pierwsze karczmy powstały już w XIV w., jak choćby, wciąż istniejąca w interesującym mnie okresie, „The Bear” wybudowana na moście londyńskim już w roku 1319<sup>4</sup>. Za główne przyczyny powstania gęstej sieci tawern, można uznać powolny sposób podróżowania koczami, który zmuszał do zatrzymywania się na postojach, oraz, o czym nie można zapominać, niezbyt łaskawa dla ludzi, kapryśna i wilgotna wyspiarska pogoda. Uwagę na to zwrócił choćby P.H. Ditchfield pisząc: „wyobraź sobie, jak siedzisz w ciasnym, starym kocz, podróżując gdzieś powoli w środku nocy. Jest zimno i wilgotno, twoje palce są przemarznięte, a deszcz bezlitośnie chłoszcze twoją twarz; i wtedy, kiedy już prawie jesteś martwy z wyczerpania, kocz zatrzymuje się przed dobrze znaną tawerną. Uśmiechnięty gospodarz i dorodna gospodyni witają cię, ogień w kominku przywraca cię do życia, a wznoszone toasty zaostrzają twój apetyt”<sup>5</sup>.

Nie zapominajmy również, że karczmy nie były tylko miejscami, gdzie odpoczywano po podróży, bądź spożywano posiłki. Funkcjonowały one również jako miejsca spotkań i to na wielu płaszczyznach. Pamiętajmy, iż ówczesnie „nie istniały jeszcze towarzystwa literackie, a publiczne sale Cock Tavern, albo Cheshire Cheese były ich klubami”<sup>6</sup>. Tego typu spotkania odbywały się często i były bardzo popularne, zwłaszcza wśród przedstawicieli klasy średniej. Również Samuel Pepys wiele razy poświęcał swój czas spędzony w tawernach na rozmowy o niemalże naukowym charakterze: „potem do kawiarni, gdzie wdaliśmy się w rozmowę o muzyce z pewnym gentelmanem, który zowie się Hill, jest, jak myślę kupcem, dużo podróżował i postrzegam, iż jest mistrzem wielu rodzajów muzyki; tedy uniwersalnie o muzyce, o biegłości pamięci muzycznej i inne wyborne dyskursy ku mej wielkiej uciechu, jako że nie byłem już dawno w tak świetnym towarzystwie...”<sup>7</sup>. Ta dość niezwykła rola karczmy była bardzo ważna, gdyż pomagała w tworzeniu się społeczeństwa, w którym wysoko ceniono walory intelektualne, takie jak znajomość popularnych dzieł literackich i sztuk teatralnych, a także rozeznanie w aktualnej sytuacji politycznej i wyraźnie określone poglądy. Oczywiście tawerny były również miejscami dla typowo towarzyskich spotkań. Zapewne nigdzie czas nie mijał równie miło jak w gronie serdecznych znajomych, z którymi można było nie tylko zjeść pożywny posiłek i napić się

---

<sup>4</sup> H.C. Shelley, *Inns and Taverns of Old London*, b.m.w., 1909: <http://www.gutenberg.org/dirs/etext04/nntv110.txt> (10 III 2009).

<sup>5</sup> P.H. Ditchfield, *Vanishing England*, London 1910: [http://www.gutenberg.org/files/14742/14742-h/14742-h.htm#CHAPTER\\_X](http://www.gutenberg.org/files/14742/14742-h/14742-h.htm#CHAPTER_X) (10 III 2009).

<sup>6</sup> *Ibidem*.

<sup>7</sup> S. Pepys, *The Diary*, 11 I 1664: <http://www.pepysdiary.com/archive/1664/01/11/> (10 III 2009).

piwa, ale i zaśpiewać, tak bardzo cenione przez anglików, ballady „na obiad do gospody »Pod Delfinem«, który fundował pan Harris [...] siedzieliśmy tam do 11 wieczór, weseląc się niepomalu; z tej wesołości jałem śpiewać i grać na skrzypcach, a na koniec tańcować...»<sup>8</sup>. Zwróćmy również uwagę, iż duża liczba tawern pomagała zachować pewną dozę anonimowości, a dzięki temu były to doskonałe miejsca do intymnych spotkań z kobietami „i stamtąd [z panną Lane – przyp. D.K.] wodą do gospody »Pod Godłem Króla«, gdzie mnogość rozmaitych dań i napitków, a potem na igraszkach i pieszczotach do późna»<sup>9</sup>. Warto także zauważyć, że na wielką popularność tawern wpływ miało rozprężenie obyczajów po powrocie króla Karola II na tron. Stabilizacja polityczna i odejście od surowej purytańskiej moralności sprzyjały spędzaniu wieczorów w gronie przyjaciół, wspólnemu śpiewaniu i tańcom. Do karczm mogły też chodzić kobiety, jednak bywając tam zbyt często narażały się na gniew mężów, którzy mogli takie zachowanie uznać za wystarczający powód do rozstania, a nawet separacji z zaniedbującą domowe obowiązki małżonką<sup>10</sup>. Nigdy jednak nie broniono kobietom udziału w tańcach czy śpiewach odbywających się w trakcie domowych obiadów bądź kolacji.

Samuel Pepys bywał w dziesiątkach tawern, jednak Henry Wheatley wskazał, iż jedną z najbardziej lubianych przez niego była „The Leg” na King Street, Westminster<sup>11</sup>. Był w niej choćby 6 grudnia 1660 r.: „Wtedy Mr. Moore i ja, tylko we dwójkę poszliśmy do The Leg na King Street i obydwójce jedliśmy ozozy i wymiona”<sup>12</sup>, czy też 6 kwietnia 1661 r.: „Wtedy z Mr. Creed i Moore do The Leg na obiad poszliśmy, który ja im ufundowałem”<sup>13</sup>. Do innych szczególnie lubianych przez niego karczem należały „The Sun” i „The Dog”, również mieszczące się na King Street. Były one tak popularne wśród londyńczyków, że wspominał o nich Robert Herrick „największy pisarz pieśni, jaki urodził się w narodzie Angielskim”<sup>14</sup>:

<sup>8</sup> *Ibidem*, 27 III 1661: <http://www.pepysdiary.com/archive/1661/03/27/> (10 III 2009).

<sup>9</sup> *Ibidem*, 5 VIII 1663.

<sup>10</sup> Taki powód separacji, podawany w sądach, przytacza P. Earle, *The making of the English Middle Class*: <http://content.cdlib.org/ark:/13030/ft8489p27k/?&query=English%20religion&Brand=ucpress>.

<sup>11</sup> H. B. Wheatley, *Samuel Pepys and the World he lived in*, London 1880, s. 106.

<sup>12</sup> S. Pepys, *The Diary*, 12 VI 1660: <http://www.pepysdiary.com/archive/1660/12/06/> (10 III 2009).

<sup>13</sup> *Ibidem*, 6 IV 1661.

<sup>14</sup> Strona poświęcona życiu Roberta Herricka: <http://www.luminarium.org/sevenlit/herrick/herribio.htm> (10 III 2009).

*Ah Ben !  
 Say how Or when  
 Shall we, thy guests,  
 Meet at these lyric feasts  
 Made at the Sun,  
 The Dog, the Triple Tun?  
 Where we such clusters had  
 As made as nobly wild, not mad!  
 And yet such verse of thine  
 Outdid the meat, outdid the frolic wine<sup>15</sup>.*

Oczywiście Pepys odwiedzał te miejsca nie tylko po to, by cieszyć się rozmową ze znajomymi czy upojnym sam na sam z kochankami, ale również, aby coś zjeść. Do karczmy można było wstąpić zarówno na śniadanie, jak i na bardziej pożywne danie obiadowe. O urokach tawern i obfitości potraw w nich podawanych, mowa jest choćby w wierszu Sir Johna Sucklinga:

*There you shall find the wit and wine  
 Flowing alike, and both divine:  
 Dishes, with names not known in books,  
 And less among the college-cooks;  
 With sauce so pregnant, that you need  
 Not stay till hunger bids you feed.  
 The sweat of learned Jonson's brain,  
 And gentle Shakespeare's eas'er strain,  
 A hackney coach conveys you to,  
 In spite of all that rain can do:  
 And for your eighteenpence you sit  
 The lord and judge of all fresh wit<sup>16</sup>.*

Na pierwszy posiłek dnia zazwyczaj proponowano polewki, często piwne, o których Samuel Pepys wspomniał choćby 24 maja 1662 r.: „Po porannej polewce w The Star”<sup>17</sup>, w późniejszych godzinach serwowano różnego rodzaju mięsa: „Więc poszedłem do The Bell [...] i było bardzo przyjemnie, a zwłaszcza wyjątkowo dobry okazał się obiad, noga cielęca i bekon, dwa kapłony i kiełbaski

<sup>15</sup> H.B. Wheatley, *op. cit.*, s. 107.

<sup>16</sup> H.C. Shelley, *Inns and Taverns of Old London*, b.m.w., 1909: <http://www.gutenberg.org/dirs/etext04/nntv110.txt> (10 III 2009).

<sup>17</sup> S. Pepys, *The Diary*, 24 V 1662: <http://www.pepysdiary.com/archive/1662/05/24/> (10 III 2009).

i smażone ziemniaki, a wszystko z obfitością wina<sup>18</sup>, a także sery, z których słynne były zwłaszcza tawerny „The Angel” i „The Bell” w Stilton<sup>19</sup>. Jednak tym, co najbardziej przyciągało klientów do karczem był oczywiście alkohol. To właśnie ze względu na rodzaj pitego trunku tawerny dzielono na *ale-houses*, *mum-houses*, *wine-houses* oraz na *inns*, czyli typowe karczmy o szerokim asortymencie produktów. W podziale tym dwa pierwsze rodzaje gospód stały relatywnie niżej niż pozostałe, właśnie przez zawężenie swojej oferty. O ile nazwę *wine-house* da się łatwo i trafnie przetłumaczyć na winiarnię, o tyle pozostałe trzeba dokładniej objaśnić, aby były w pełni zrozumiałe. Pochodzą one od konkretnych odmian piwa. *Ale* to typowo angielski rodzaj tego trunku „powstający z mieszanki słodu zwykłego i skarmelizowanego, o smaku od bardzo gorzkiego do słodkawego. Wytwarzane jest ono przy pomocy drożdży górnej fermentacji. Zaliczane jest do piw jasnych i mocnych (zawiera ok. 6% alkoholu)<sup>20</sup>, natomiast *mum* to *ale* „warzone z pszenicą<sup>21</sup>. Kolekcji nietypowych dla nas trunków, którymi raczyli się ówczesni Anglicy dopełnia *buttered ale* „mieszanina ale, cukru, cynamonu i masła<sup>22</sup> (pite raczej zimą, na rozgrzanie), *lamb’s wool* „mieszanina ale z cukrem, gałką muszkatołową i pulpą z podsmażanych jabłek<sup>23</sup>, czy w końcu *hippocras* „drink z białego i czerwonego wina, z dodatkiem cukru i pikantnych przypraw<sup>24</sup>. Ze wszystkich tych trunków Samuel pił najczęściej zwykłe *ale*: „Ja razem z innym gentlemanem wyszliśmy wspólnie na szklaneczkę *ale*<sup>25</sup>, lub też: „zabrał mnie do The Dolphin i dał szklaneczkę *ale*<sup>26</sup>. Czasem jednak sięgał i po inne rodzaje trunków „on i ja na pogawędce i piliśmy *mum*<sup>27</sup>, „i dał im poranną polewkę z *buttered ale*<sup>28</sup>, „Wtedy wypilem szklaneczkę czy dwie *Hypocras*<sup>29</sup>. Warto również zwrócić uwagę na fakt, iż duża liczba wypijanych trunków nie była ówczesnie niczym niezwykłym bądź nagannym. Taki sposób spędzania wolnego czasu był lubiany i cieszył się znacznie większą popularnością niż piesze spacerunki czy choćby oglądanie sztuk teatralnych. Kufel dobrego piwa, bądź kieliszek importowanego wina, były konieczne również przy prak-

<sup>18</sup> *Ibidem*, 6 III 1660.

<sup>19</sup> P.H. Ditchfield, *Vanishing England*, London 1910: [http://www.gutenberg.org/files/14742/14742-h/14742-h.htm#CHAPTER\\_X](http://www.gutenberg.org/files/14742/14742-h/14742-h.htm#CHAPTER_X) (10 III 2009).

<sup>20</sup> Informacje na temat specyfiki piwa typu *ale*: <http://pl.wikipedia.org/wiki/Ale> (10 III 2009).

<sup>21</sup> H.B. Wheatley, *op. cit.*, s. 202.

<sup>22</sup> *Ibidem*.

<sup>23</sup> *Ibidem*.

<sup>24</sup> *Ibidem*, s. 109.

<sup>25</sup> S. P e p y s, *The Diary*, 2 I 1660: <http://www.pepysdiary.com/archive/1660/01/02/index.php> (10 III 2009).

<sup>26</sup> *Ibidem*, 23 XI 1660.

<sup>27</sup> *Ibidem*, 22 IV 1661.

<sup>28</sup> *Ibidem*, 5 XII 1662.

<sup>29</sup> *Ibidem*, 9 IV 1664.

tycznie wszystkich rozmowach związanych z interesami i pracą. Alkohol gościł też na stołach podczas uroczystości rodzinnych, takich zwłaszcza jak śluby czy pogrzeby. Nie mogło go także zabraknąć podczas obiadu wydawanego dla grona przyjaciół bądź tym bardziej pracodawców. Już sam fakt dużego zróżnicowania trunków świadczy o ich wielkiej popularności. Jak zatem widzimy picie alkoholu było jednym z charakterystycznych elementów upodobań kulinarnych siedemnastowiecznych Anglików oraz wpisywało się w ich sposób życia. W żadnym razie nie możemy go zatem łączyć z jakimikolwiek chorobliwymi skłonnościami. Niestety, prawidłowości tej nie zauważył Richard Ollard, który oskarżył Pepysa, w biografii go dotyczącej, o alkoholizm. Uznał on, iż częste przebywanie autora *Dziennika* w tawernach było symptomem choroby, która miała jakoby łączyć się również z kompleksem niższości. Nie mogę się jednak zgodzić z podobnymi argumentami. Gdyby uznać częstotliwość odwiedzin w karczmach za miarodajny syndrom problemów zdrowotnych, należałoby dojść do wniosku, iż w końcu siedemnastego wieku chora była praktycznie cała męska część społeczeństwa angielskiego. Co więcej, nawet jeśli by rzeczywiście alkoholizm byłby tak rozpowszechniony, to Ollard nie podał żadnych innych źródeł, które mogłyby tęzę tę potwierdzić, a odwoływanie się tylko do *Dziennika* wydaje mi się zbyt ubogą bazą do wyciągania tak śmiałych wniosków.

Jak zauważyłam wyżej, często jako pierwszy posiłek dnia wypijano *ale* bądź inną piwną polewkę. Rzadziej na śniadanie podawano gotowane mleko z kromką chleba, gotowaną owsiankę bądź serwatkę. Sam fakt spożywania śniadania poza domem, choćby w tawernie, był przyjętym i rozpowszechnionym wówczas zwyczajem. Natomiast od około roku 1690 coraz popularniejsze stawało się wypijanie ciepłych napoi w domu, przy czym największym powodzeniem cieszyła się czekolada, uznawana za napitek szczególnie bogaty w składniki odżywcze i idealny na pierwszy posiłek dnia<sup>30</sup>. Uważano, że czekolada miała również właści-

---

<sup>30</sup> Sposób przyrządzenia czekolady por. J. W a d s o r t h, *Chocolate: or, An Indian Drink*, London 1652: „Na każde 100 (ziaren) Kakao musisz wziąć dwa strączki chilijskiej czerwonej papryki, nazywanej też Chilparlagua, zamiast niej możesz również użyć papryczki hiszpańskiej, która jest wystarczająco pikantna. Jedną garść owoców anyzku, inaczej nazywanych Pinacaxlidos, i dwie garści kwiatów zwanych Mechasuchil. Zamiast nich, w Hiszpanii dodajemy rozrarte na pył płatki z 6 róż Alexandria. Jeden strąk modrzejowca kampechańskiego, dwie szczypty cynamonu, tuzin orzechów laskowych. Pół funta (ok. ćwierć kilograma) białego cukru. Tyle Achiote (Arnoty Białej) aby nadać koloru. Jeśli nie masz wszystkich składników, z których niektóre pochodzą z Indii, możesz zrobić bez nich. Kakao musi zostać utłuczone w młódku, a inne składniki dobrze wysuszone i również rozdrobnione na drobny pył, oprócz orzechów laskowych, które trzeba dodawać świeże i pokruszone. Później wszystkie składniki trzeba połączyć, podgrzewać ciągle mieszając, aż powstanie gęsta pasta, którą należy przełożyć do pojemniczków koniecznie wyłożonych papierem, bo inaczej nie uda się jej wyjąć, i odstawić, aż zastygnie. Później taki kawałek czekolady możemy albo włożyć do zimnej posłodzonej wody i powoli podgrzewać, aż do momentu kiedy powstanie piany, co będzie znaczyło, że napój jest gotowy; albo też zagrzać wodę, kawałek

wości lecznicze, w tym rozgrzewające i łagodzące problemy żołądkowe „wyszedłem z panem Creed'em, aby wypić ranną polewkę, zaproponował mi czekoladę, aby uspokoić mój brzuch”<sup>31</sup>. Do innych chętnie pijanych napoi należała herbata, którą również uznawano za na poły leczniczą, przypisując jej właściwości wzmacniające, a także przeciwzapalne, co zresztą, podobnie jak w przypadku czekolady, jest poniekąd prawdą: „do domu, gdzie zastałem żonę przyrządzającą sobie herbatę; napój, o którym pan Pelling, aptekarz, mówi, że jej pomoże na przeziębienie i fluksję”<sup>32</sup>. Zwróćmy jednak uwagę, iż nie były to jeszcze czasy niesamowitej popularności tego chińskiego przysmaku i przysłowiowej *five o'clock tea*. Moda na herbatę dopiero się zaczynała. Pierwsza próbka suszonych liści tego szlachetnego krzewu dotarła na Wyspy między rokiem 1652 a 1654<sup>33</sup>. Zwiększenie spożycia tego napoju nastąpiło wraz z rozwojem handlu Kompanii Wschodnioindyjskiej i w późniejszym okresie spowodowało, że herbata wyparła *ale* oraz inne gatunki piw, z rangi narodowych napojów Anglików. Do wzrostu jej popularności przyczyniły się również przyzwyczajenia żywieniowe królewskiej małżonki, Katarzyny de Braganza, która ze swojego ojczystego kraju, Portugalii<sup>34</sup>, przywiozła zamiłowanie do tego dalekowschodniego rarytasu. W okresie panowania jej męża zapanowała moda na delektowanie się nowymi specjalami, w tym właśnie na herbatę. Niestety, ze względu na wysoką cenę kupowana i pijana była przede wszystkim przez arystokrację, a dopiero w drugim rzędzie przez bogatych mieszczan. Samuel pierwszy raz spróbował jej 25 września 1660 r.: „posłałem dzisiaj po filiżankę herbaty (chiński napój), której nigdy wcześniej nie piłem”<sup>35</sup>. Wypicie tak niewielkiej ilości tego napoju świadczy właśnie o wysokiej jego cenie i małej jeszcze dostępności. Równie niepopularna była wciąż kawa, o której Samuel wspominał choćby 5 marca 1664 r.: „*with several people and my uncle Wight to drink a dish of coffee*”<sup>36</sup>. Już sam fakt uznania kawy za „danie” świadczy o jej wyjątkowości. Mimo tego wydaje się, iż Samuel musiał mieć z nią styczność przynajmniej kilka razy, skoro 30 marca tego samego roku mógł ocenić: „i piłem nic oprócz jej kawy, jednak nieumiejętnie zrobionej, z zaledwie

---

czekolady włożyć do dzbanuszka, albo innego naczynia, zalać odrobiną wody i mieszać tak długo, aż czekolada się cała rozpuści, po czym dolać więcej wody i pić jak najcieplejszą, posłodzoną cukrem” – <http://jducoeur.org/justin/chocolate.txt> (10 III 2009).

<sup>31</sup> S. P e p y s, *The Diary*, 24 IV 1661: <http://www.pepysdiary.com/archive/1661/04/24/index.php> (10 III 2009).

<sup>32</sup> *Ibidem*, 28 VI 1667.

<sup>33</sup> Informacje dotyczące historii herbaty: [http://www.stashtea.com/facts.htm#Tea\\_Europe](http://www.stashtea.com/facts.htm#Tea_Europe) (10 III 2009).

<sup>34</sup> Portugalia miała wówczas w swoich posiadłościach kolonialnych Makao, z którego importowała herbatę.

<sup>35</sup> S. P e p y s, *The Diary*, 25 IX 1660: <http://www.pepysdiary.com/archive/1660/09/25/> (10 III 2009).

<sup>36</sup> *Ibidem*, 5 III 1664.



odrobiną cukru<sup>37</sup>. Warto zauważyć, iż cukier uważany był za konieczny element w przyrządzaniu kawy i dodawano go do niej w dużych ilościach. Podobnie jak herbatę, także kawę pito niezbyt często, jednak szybko znalazła grono wielbicieli i na stałe wpisała się do *menu* mieszkańców Anglii, choć nie zdobyła tak dużego uznania jak jej chińska towarzyszka.

Oczywiście herbata, czekolada i kawa nie były podawane tylko na śniadanie, jednak wraz ze zwiększeniem ich konsumpcji coraz częściej kojarzono je właśnie z napojem pitym po przebudzeniu, tak że w roku 1760 były już uznawane za typowo poranny napitek<sup>38</sup>. W drugiej połowie siedemnastego wieku, najbardziej popularne wśród bezalkoholowych napoi były jednak wciąż woda: „piłem ową wodę: panie pić nie chciały, ale ja wypilem dwie kwarty<sup>39</sup>”, mleko: „i zjadłem coś z tego co mieliśmy, chleb i masło i mleko<sup>40</sup>”, a także serwatka: „jako poranną polewkę piłem serwatkę<sup>41</sup>”, stosowana przez Samuela również na kłopoty żołądkowe.

O ile śniadania jadano raczej skromne, o tyle obiad był najważniejszym, a przy tym najobfitszym posiłkiem w ciągu dnia, spożywanym zazwyczaj około południa. Często podawano mięso, co wprawiało w zaskoczenie obcokrajowców obserwujących przyzwyczajenia kulinarne mieszkańców Wysp. Nie stroniono również od różnego rodzaju warzyw, będących dopełnieniem głównego dania. Samuel jadł praktycznie wszystkie gatunki mięs, począwszy od wołowiny: „na obiad, gdzie podano jedynie niewielką porcję wołowiny w przyprawach i potrawkę z marchewek<sup>42</sup>”, przez wszystkie gatunki drobiu, jak kury: „na nasz obiad, para dużych kurczaków podanych w dobrym sosie śmietanowym z cebulą<sup>43</sup>”, kaczkę: „więc do domu na obiad gdzie razem z żoną jedliśmy parę kaczek<sup>44</sup>”, gęsi: „mieliśmy pieczoną gęś<sup>45</sup>”, a nawet gołębie: „jedliśmy wyborną parę gołębi<sup>46</sup>”, aż po owoce morza, bardzo popularne w portowym mieście, jak choćby ostrygi, sprzedawane w baryłkach po niewygórowanych cenach: „dał im baryłkę ostryg<sup>47</sup>”, czy też homary: „do mojego domu i jedliśmy razem homa-

---

<sup>37</sup> *Ibidem*, 30 III 1664.

<sup>38</sup> P. Earle, *The Making of English Middle Class*, University of California Press 1989: <http://content.cdlib.org/ark:/13030/ft8489p27k/?&query=English%20religion&brand=ucpress> (10 III 2009).

<sup>39</sup> S. P e p y s, *The Diary*, 14 VII 1667: <http://www.pepysdiary.com/archive/1667/07/14/> (10 III 2009).

<sup>40</sup> *Ibidem*, 30 I 1663.

<sup>41</sup> *Ibidem*, 6 VI 1663.

<sup>42</sup> *Ibidem*, 22 II 1660.

<sup>43</sup> *Ibidem*, 26 VII 1663.

<sup>44</sup> *Ibidem*, 14 II 1663.

<sup>45</sup> *Ibidem*, 15 I 1663.

<sup>46</sup> *Ibidem*, 18 V 1664.

<sup>47</sup> *Ibidem*, 6 XI 1660.

ra<sup>48</sup>. Nie myślmj jednak, iż na obiad podawano tylko jedną z wyżej wymienionych potraw! Zwyczajowo posiłek ten składał się z dwóch dań, przy czym każde z nich rozumiano bardzo szeroko. Przykład tego zawiera choćby opis obiadowego menu z dnia 26 marca 1662 r., przygotowany zaledwie dla pięciu osób: „miałem bardzo miły obiad, na pierwsze danie był duszony karp, sześć pieczonych kurcząt i głowa łososia – wszystko podane na gorąco; na drugie danie dobrze przyrządzone ozory i ser. Czas spędziliśmy bardzo przyjemnie<sup>49</sup>. Jak możemy zaobserwować każde danie składało się z kilku potraw, które były dość popularne, smaczne i, co najważniejsze, sycące. Wydaje się, iż angielski mieszczanin wołał tradycyjne dania, o których wiedział, że dobrze zaspokoją jego głód, niż nowomodne przepisy napływające choćby z Francji. Warto też zauważyć, iż obiady bardzo często jadano w gronie zaproszonych przyjaciół, stawały się wtedy okazją do ciekawych rozmów, śpiewów, czy też gry w karty. Tego rodzaju zachowania świadczą o otwartości ówczesnych mieszczan i ich towarzyskim charakterze.

Nie sądmj również, iż kulinarne zamiłowania Samuela były w ówczesnym świecie odosobnione bądź, że łączyły się tylko z dobrą sytuacją materialną gospodarza. Oczywiście nie wszystkich mieszczan stać było na podobne uczty, jednak idea sycących, obfitych i choć może niezbyt wyszukanych, to smacznych obiadów, jest zauważalna również u Henri Missona w jego *Memoirs and Observations in his travels over England*: „Większość ludzi znała około dziesięciu, dwunastu różnych potraw, które jadła na zmianę. Obiad składał się z dwóch dań, np. z puddingu i porcji pieczonej wołowiny; innym razem mogli ugotowaną wołowinę osolić, a po kilku dniach posypać mnóstwem kapusty, marchewki, rzepy, dodać do smaku różne zioła i korzenie, dobrze posolić i popieprzyć i utopić w dużej ilości masła; noga pieczeni albo ugotowana baranina mogły być przyrządzone podobnie, ptactwo, wieprzowina, flaki wołowe i ozory, króliki, gołębie wszystko zwilżano masłem, a nie smalcem. Z powyższych dań zawsze wybierano dwa i serwowano jedno po drugim. Tak zazwyczaj wyglądał obiad poważanego gentelmana albo dbającego o zdrowie mieszczanina<sup>50</sup>. Słowa te potwierdzają, że obiady składały się z rozbudowanych dwóch dań oraz że często jednym z nich było przyrządzone na różne sposoby mięso. Zwróćmy również uwagę na obfitość warzyw i ziół. Oczywiście ich dostępność uwarunkowana była porą roku, ale popularność zdobyły już owoce importowane, jak choćby pomarańcze z Hiszpanii lub Portugalii, „kupiłem trochę pomarańczy<sup>51</sup>, oraz owoce suszone bądź

<sup>48</sup> *Ibidem*, 25 II 1661.

<sup>49</sup> *Ibidem*, 26 III 1662.

<sup>50</sup> P. Earle, *The Making of English Middle Class*, University of California Press 1989: <http://content.cdlib.org/ark:/13030/ft8489p27k/?&query=English%20religion&brand=ucpress> (10 III 2009).

<sup>51</sup> S. P e p y s, *The Diary*, 12 I 1663: <http://www.pepysdiary.com/archive/1663/01/12/index.php> (10 III 2009).

kandyzowane z Basenu Morza Śródziemnego, na przykład figi „jadłem figi, które są bardzo dobre”<sup>52</sup>. Wydaje się, że przysmaki te były stosunkowo niedrogie i łatwo dostępne, np. rodzynki dodawano w dużych ilościach do słynnych angielskich puddingów. Z rodzimych owoców popularne były jabłka (przechowywane w odpowiednich warunkach, lub ususzone mogły być dostępne nawet zimą), czy też wiśnie: „pierwsze wiśnie jakie jadłem w tym roku”<sup>53</sup>, a z warzyw marchew, szparagi: „do Giloford i tam spędziliśmy trochę czasu w ogrodzie wycinając szparagi na kolację, najlepsze jakie kiedykolwiek jadłem”<sup>54</sup> i inne rosnące w tej strefie klimatycznej, jak choćby kapusta. Natomiast nie zdobyły jeszcze uznania ziemniaki, które wciąż zastępowało z wielkim powodzeniem pieczywo.

W przepisach kulinarnych z wieku XVII zaskakuje duża ilość zużywanego masła, które miało nie tylko „dobrze zmiękczać” mięso, ale również było bardzo obficie dodawane do warzyw, które wręcz w nim „pływających”. Co ciekawe, ponieważ było ono bardzo słone (co miało zapobiegać jego jęczeniu), nie używano go zazwyczaj do bezpośredniego spożycia, przykładowo smarowania kromek chleba, lecz dodawano do innych potraw, jako jeden z wielu składników, poprawiający ich smak i aromat. Zużywano go jednak tak dużo, że nie bez przyczyny okres ten nazwano „złotym wiekiem masła w angielskiej kuchni”<sup>55</sup>.

Omawiając główne dania w kuchni angielskiej nie możemy zapomnieć o najbardziej z nich charakterystycznym, czyli o słynnym puddingu. Cytowany już przeze mnie Henri Misson, tak o nim pisał: „Pudding ze względu na swą różnorodność jest daniem trudnym do opisanie. Mąka, mleko, jajka, masło, cukier, smalec, rodzynki to najczęściej stosowane składniki. Były one pieczone w piekarniku, gotowane razem z mięsem, przygotowywane na pięćdziesiąt różnych sposobów. Niech błogosławiony będzie wynalazca puddingu, bo potrawa ta jest jak manna, która smakowała wszystkim ludziom, manna lepsza niż ta na pustyni, ponieważ ludzie nigdy się jej nie obawiali. Och, jaką wspaniałą rzeczą jest Angielski Pudding! Najwspanialszym momentem do życia, jest właśnie era Puddingu”<sup>56</sup>. Generalnie pudding był zazwyczaj słodką, choć przeważnie mięsną potrawą, której podstawą bardzo często była kasza manna, płatki owsiane<sup>57</sup>, mąka,

<sup>52</sup> *Ibidem*, 21 VII 1662.

<sup>53</sup> *Ibidem*, 7 VII 1663.

<sup>54</sup> *Ibidem*, 22 IV 1662.

<sup>55</sup> P. Earle, *The Making of English Middle Class*, University of California Press 1989: <http://content.cdlib.org/ark:/13030/ft8489p27k/?&query=English%20religion&brand=ucpress> (10 III 2009).

<sup>56</sup> *Ibidem*.

<sup>57</sup> Siedemnastowieczny przepis na pudding owsiany zaczerpnięty z książki *The Accomplish'd Lady's Delight In Preserving Physick, Beautifying, and Cookery*, wydanej w 1657 r.: „aby zrobić owsiany pudding weź pinte (ok. 0,5 l) mleka i włóż do niego niecałe 0,5 kg całych albo pokruszonych płatków owsianych. Postaw na ogniu i podgrzewaj, potem odstaw i mocz przez około pół godziny. Potem dodaj rozdrobnione słodkie przyprawy i ok. ćwierć kilograma koryntek,

a także pokruszona bułka lub chleb<sup>58</sup>. Do najbardziej znanych zalicza się śliwkowy pudding na Boże Narodzenie, który za czasów Samuela miał jeszcze postać tzw. *plum porridge*, czyli dosłownie „śliwkowej owsianki”, a raczej leguminy, owies bowiem nie wchodził w jego skład<sup>59</sup>. Wspominał o tym daniu Pepys 25 grudnia 1662 r.: „z wielką przyjemnością jadłem obiad z żoną w sypialni i mieliśmy na niego smaczny *plum porridge*”<sup>60</sup>. Trudno ocenić, czy wywar wołowy gotowany z rodzynekami, suszonymi śliwkami, porzeczkami oraz sporą ilością cukru był smacznym daniem, jednak niezaprzeczalnie był potrawą bardzo charakterystyczną dla kuchni angielskiej i typowo świąteczną. Pudding cechuje zwłaszcza wysoka kaloryczność, a przecież, jako główny, obiadowy posiłek, miał być właśnie jak najbardziej sycący i wartościowy odżywczo. Dążenie do spełnienia takich wymogów jest wyraźnie widoczne w przepisach obiadowych tego okresu. Nawet, wspomniane wyżej, obfite dodawanie do potraw masła, może być wytłumaczone chęcią zwiększenia ich tłustości i kaloryczności.

Ostatnim posiłkiem dnia była kolacja, która, podobnie jak śniadanie, była niewielka i składała się najczęściej z zimnego mięsa, sera, owoców, chleba, a czasem również ciasta. Był to tak skromny posiłek, iż Samuel zazwyczaj nie poświęcał nawet dwóch słów na jego bliższe opisanie, ograniczając się jedynie do „na kolację i do łóżka”<sup>61</sup>. Niezwykłą wylewność w tej kwestii okazał jedynie 5 stycznia 1663 r. zapisując: „na kolację i miałem kilka jabłek i ale, po czym do łóżka”<sup>62</sup>. Słowa te potwierdzają jednak moje powyższe przemyślenia, iż był to posiłek niewielki zarówno pod względem obfitości, jak i różnorodności potraw. Oczywiście istniały tzw. przyjęcia kolacyjne, z bardziej obfitym i urozmaiconym

---

bądź rodzynek, ćwierć kilograma smalcu, około dwóch czubatych łyżek cukru i trzy albo cztery jajka. To wszystko przełóż do *Pudding Bag* i gotuj” – <http://www.godeccookery.com/engrec/engrec123.html>

(10 III 2009).

<sup>58</sup> Starty czerstwy chleb jest składnikiem choćby New-College Pudding. Por. W. C a r e w H a l z i t t, *Old cookery books and ancient cuisine*, London 1902, s. 33.

<sup>59</sup> Przepis na osiemnastowieczne *plum porridge*, który jednak musi być zbliżony do tego siedemnastowiecznego skoro nazwa potrawy nadal nie została zmieniona na pudding „Weź dwa uda wołowe, 10 kwart (ok. 11 l.) wody i gotuj na małym ogniu, aż będą miękkie, gdy wywar rosółowy zrobi się mocny odlej go do osobnego garnka. Dodaj do wywaru rozdrobniony chleb, bez skórki, przykryj i odstaw na 15 min., potem gotuj przez kolejne 15 min. Dodaj 4 funty (ok. 2 kg) koryntek i pogotuj trochę, potem dodaj 2 funty (ok. 1 kg) rodzynek i tyle samo suszonych śliwek i gotuj, aż napęcznieją. Potem dodaj ok. 12 g. gałki muszkatolowej, kilka dobrze rozdrobnionych goździków, wymieszaj wszystko dodając odrobinę wody, ok. 0,5 kg cukru, odrobinę soli, ok. litr albo więcej czerwonego wina oraz sok z 2 albo 3 cytryn. Przechowuj w osobnym naczyniu, do momentu gdy będziesz chcieć użyć” – <http://thefoody.com/hpudding/plumporridge.html> (10 III 2009).

<sup>60</sup> S. P e p y s, *The Diary*, 25 XII 1662: <http://www.pepysdiary.com/archive/1662/12/25/index.php> (10 III 2009).

<sup>61</sup> *Ibidem*, 27 IV 1665.

<sup>62</sup> *Ibidem*, 5 I 1663.

menu, jednak nawet wtedy były one skromniejsze niż obiady wydawane z podobnej okazji. Dlatego właśnie najbardziej dostojnych gości, jakich Pepys miał kiedykolwiek okazję przyjmować w swoim domu: lorda Hinchingbroke'a z żoną, Sir Filipa Cartereta z żoną, pana Jerzego Montagu, pana Godolphina, krewnego Rogera i pana Creeda, zaprosił właśnie na wystawny obiad, a nie na kolację<sup>63</sup>.

Przy omawianiu upodobań kulinarnych warto również zwrócić uwagę, na dania charakterystyczne dla różnych uroczystości czy też świąt. Wspomniałam już choćby o śliwkowym puddingu na Boże Narodzenie. Ze ślubem nieodłącznie związany był natomiast weselny obiad i podawany podczas niego kołacz, „panna Barbara Sheldon przesłała mi kawałek swojego weselnego kołacza, jako iż właśnie odbyło się jej wesele”<sup>64</sup>. Samo wesele często nie było zbyt huczne, głównie ze względów finansowych bądź też zbliżającego się Wielkiego Postu (jak w przypadku ślubu Peggy Penn z Antonym Lowtherem), jednak do dobrego tonu należało zaprezentowanie się w jego trakcie z jak najlepszej strony. Nic więc dziwnego, iż Samuel Pepys był rozczarowany weselem córki sąsiada, Wiliama Penna „podły obiad ani pięknie, ani schludnie podany – oprócz srebrnych półmisków od nas pożyczonych”<sup>65</sup>. Co oczywiste, oprócz smacznego jedzenia, oczekiwano na weselu tańców, dobrej muzyki i wspólnych śpiewów. Jeśli chodzi o pogrzeb i stypę, to brak było jakiś charakterystycznych potraw, związanych wyłącznie z tego typu uroczystościami, mimo że często bywały one bardzo wystawne. Natomiast sam przebieg pogrzebu warunkował wprowadzenie pewnych kulinarnych obyczajów. Przyjęte było choćby, częstowanie alkoholem żałobników, którzy czuwali przy marach, i żegnali zmarłego jeszcze w jego domu. Wystawiono dla nich również drobny poczęstunek. Samuel Pepys po śmierci brata Toma, dla ok. 150 żałobników przygotował „sześć biszkoptów na każdego i grzaniem winem ile kto zechce”<sup>66</sup>. Na samą stypę podał baryłkę ostryg oraz ciasto i ser. Nie brakowało również zapewne alkoholu, skoro dodał do opisu tych uroczystości: „weseliliśmy się trochę nadto jak na świeżość tych smutnych okoliczności”<sup>67</sup>. Jeśli chodzi o chrzest, świętowany był bardzo skromnie bądź nawet wcale. Na obiad wydany z jego okazji nie podawano też żadnych specyficznych potraw. Natomiast w okresie Wielkiego Postu i Wielkanocy starano się unikać potraw mięsnych i wszystkich wyrobów odzwierzęcych, w tym jaj i masła. Warto jednak zauważyć, iż ten religijny nakaz nie przez wszystkich był zbyt rygorystycznie przestrzegany, skoro 17 kwietnia 1663 r. Samuel napisał: „Nasz obiad,

<sup>63</sup> *The Diary of Samuel Pepys*, ed. R. Latham, W. Matthews, California 2000, t. IX, s. 116.

<sup>64</sup> S. P e p y s, *The Diary*, 17 VIII 1666: <http://www.pepysdiary.com/archive/1666/08/17/> (10 III 2009).

<sup>65</sup> *Ibidem*, 22 II 1667.

<sup>66</sup> *Ibidem*, 18 III 1664.

<sup>67</sup> *Ibidem*.

dziś jest Wielki Piątek, składał się tylko z *sugarsopp*<sup>68</sup> i ryb; jedyny postny obiad jaki mieliśmy podczas całego tegorocznego Wielkiego Postu”. Właśnie na przykładzie potraw świątecznych i odświętnych wyraźnie widać upodobania kulinarne danych krajów czy regionów. Pozwala nam to bliżej poznać zwyczaje i obyczaje danych społeczności i lepiej zrozumieć ich stosunek do problemów religijnych, sposób bawienia się i wręcz usposobienie.

Omawiając temat kulinarnych zainteresowań nie mogę nie wspomnieć o akcesoriach kuchennych, bez których nie powstałaby żadna potrawa. W interesującym mnie okresie znano i używano widelce, wciąż jednak nie były one zbyt popularne i najdłużej ze wszystkich sztućców uważano je za element bardziej ozdobny niż przydatny. Nie brakowało różnej wielkości łyżek, w tym chochli, cedzakowych do zdejmowania szumowin, oraz noży. Kuchnie pełne były wszelkiego rodzaju garnków i garnuszków do pieczenia, smażenia i gotowania, a także brytfann, rondelków z pojedynczym uchem, naczyń na puddingi, małych i dużych kociołków do gotowania wody, a nawet naczyń, do których spływał tłuszcz podczas pieczenia mięsa. Różnorodność akcesoriów kuchennych<sup>69</sup>, a także bogactwo składników świadczy o stosunku do samego procesu przyrządzania potraw, który stawał się coraz bardziej skomplikowany, a równocześnie nabierał znamion prawdziwej sztuki.

Zwróćmy także uwagę, że kulinarne zwyczaje siedemnastowiecznego angielskiego mieszczanina było bardzo różnorodne. Stołował się w domu, ale również często w tavernach, które stanowiły także miejsca towarzyskich i zawodowych spotkań. Świadczyć to może o pogodnym zazwyczaj i towarzyskim charakterze ówczesnych Anglików, którzy wysoko cenili sobie czas spędzony na pogawędkach, śpiewie i tańcach. Cechy te podkreśla również ich zamiłowanie do piwa i jego różnorodnych odmian, które – co bardzo znamienne – uważano za napoje wręcz narodowe. Zamiłowanie do dobrej kuchni, wyrażało się również w bogactwie przepisów, w których powszechnie stosowano cukier, a także importowane rarytasy, takie choćby jak suszone, bądź świeże owoce. Zwróćmy też uwagę, iż dieta siedemnastowiecznego mieszczanina była raczej zdrowa. Wprawdzie współcześni nam dietetycy zalecają jedzenie pięciu niewielkich posiłków, a nie trzech, w tym jednego bardzo dużego, to jeśli jednak chodzi o spożywane produkty, były one urozmaicone i bogate w składniki odżywcze. Choć kuchnia Angielska nie była zbyt wyrafinowana ani uznawana za szczególnie smaczną, to była niewątpliwie sycąca. Wprawdzie używano ogromnej ilości masła i tłuszczów zwierzęcych, a także soli, ale równoważono to dodatkami warzyw

<sup>68</sup> Zupa mleczna gotowana z kawałkami chleba i dodatkiem cukru por. *ibidem*, 17 IV 1663.

<sup>69</sup> Więcej informacji na ten temat por. *The Letters of Samuel Pepys and His Family Circle*, oprac. H. Truesdell Heath, Oxford 1956; oraz H.C. Shelley, *Inns and Taverns of Old London*, b.m.w., 1909; <http://www.gutenberg.org/etext/6699>.

przyrządzanych na różne sposoby. Na problemy ze zdrowiem polecano napoje bezalkoholowe, takie jak herbata czy serwatka. Nadal jednak większą skuteczność leczenia widziano w stosowaniu środków przeczyszczających i upuszczaniu krwi.

O upodobaniach żywieniowych warto pamiętać i poświęcić im uwagę w trakcie zaznajamiania się z kulturą danego społeczeństwa, gdyż, jak starałam się to wykazać, mogą być one bardzo cennymi wskazówkami do jej pełnego poznania i zrozumienia.

DOROTA KICIŃSKA

### **Eating habits of English citizens in the second part of 17<sup>th</sup> c. on the basis of *The Diary* by Samuel Pepys**

“Tell me what you eat, and I will tell you who you are”, this maxim is worth to remember also when we talk about the past ages, because eating habits were important part of every-day culture also in 17<sup>th</sup> c. England. By analyzing habits connected with eating and drinking we can better understand the customs and culture of past times.

It is worth to notice, that in the second part of 17 c. it was very common to hang around in inns (also in ale-houses, mum-houses and vine-houses). Taverns offered tasty food and various drinks (common bear, most popular ale, also mum, vine, buttered ale and other), but those places played also a different, even more important role, as informal clubs, where people could share political information, talk about popular books and theater plays, sing ballads and dance.

Beside drinking alcoholic drinks, it started becoming fashionable to drink tea, coffee and chocolate. Water, milk and whey still were popular. Many of those drinks were expected to have medical properties and were especially supposed to heal gastric illness.

The menu of a middle-class citizen was rather simply. Breakfast could consist of ale soup, porridge soup, sometimes bread with butter and milk. It was common to eat breakfast outside the house, usually in inns. Dinner was eaten about noon. It was the biggest meal in the whole day, therefore very hearty and stodgy. Different kinds of meat, fishes and vegetables were served, everything with a big amount of salty butter. Supper was as small as breakfast and usually consisted only of fruits, cakes or bear. It was common and conventional to invite friends or family for dinners.