

XI Jornadas Interescuelas/Departamentos de Historia. Departamento de Historia. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Tucumán, San Miguel de Tucumán, 2007.

Sex, food and drink. El diario de una década. Inglaterra 1660's.

Pawelkowski, Adriana (UBA).

Cita:

Pawelkowski, Adriana (UBA). (2007). *Sex, food and drink. El diario de una década. Inglaterra 1660's. XI Jornadas Interescuelas/Departamentos de Historia. Departamento de Historia. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Tucumán, San Miguel de Tucumán.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-108/309>

Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: <https://www.aacademica.org>.

XI° JORNADAS INTERESCUELAS/DEPARTAMENTOS DE HISTORIA.

Tucumán, 19 al 22 de septiembre de 2007.

Título: *Sex, food and drink* - **el Diario de una década. Inglaterra 1660's.**

Mesa temática n° 37: PROBLEMAS DE HISTORIA CULTURAL E INTELECTUAL DE LA EUROPA MODERNA (SIGLOS XV AL XVIII).

Coordinadores: Dr. José E. Burucúa – Dr. Fabián A. Campagne.

Universidad de Buenos Aires.

Facultad de Filosofía y Letras.

Cátedra: Historia Moderna.

Cargo: Auxiliar docente.

Autora: Pawelkowski, Adriana Alicia.

Andonaegui 2177, 5° piso. Tel. (011) 4523-5268 /15-4-538-7011.

E-Mail: apawel@ciudad.com.ar.

***Sex, food and drink* - el Diario de una década. Inglaterra 1660's.**

“Me agradaría que pudiéramos procrear como los árboles, sin conjunción, o de que hubiera una manera de perpetuar el mundo sin esta forma trivial y vulgar de coito; es el acto más estúpido que un hombre sabio comete en toda su vida.
(Thomas Browne, *Religio Medici*, 1642).

Introducción:

Resulta ocioso justificar que los diarios personales hayan sido documentos valiosos para los historiadores, ya que nuestro planteo, precisamente, se orienta hacia la revisión de un Diario, el de Samuel Pepys, el cual lleva a lo largo de una década, no cualquiera sino la significativa primera década de la Restauración de los Estuardo; consideramos que se trata de un documento privilegiado en la medida en que nos proporciona registros incomparables sobre diversos temas. En otras ocasiones hemos analizado el *Diario* en búsqueda de temáticas diferentes a los intereses presentes; en esta oportunidad, enfocaremos las descripciones que han dado cuenta del comportamiento de hombres y mujeres del período (este aspecto del Diario es el que ha sido abordado por historiadores europeos, y que pretendemos destacar).

El siglo XVII presenció uno de los grandes cambios en el campo inglés: el establecimiento de propiedades en el campo, atribuidas a inmensas fortunas obtenidas como producto del comercio exterior, por ejemplo en la Compañía de Indias Orientales, fundada en 1600. Estos hombres gastaron su dinero en sus propias casas, jardines y granjas.

En líneas generales la clase educada de propietarios y granjeros se manifestaron ansiosos por aprender y experimentar nuevas prácticas en la agricultura. Así se produjo el mejoramiento en los métodos de agricultura: este proceso se vio incentivado por la publicación de muchos libros sobre agricultura y jardinería; desde el punto de vista histórico el más importante fue el de Gervase Markham, porque apareció en una etapa temprana del nuevo desarrollo, fue muy leído ya que tenía mucha información y recomendaciones útiles. Markham fue un escritor prolífero y sus obras tuvieron una gran influencia en la agricultura inglesa¹.

¹ Su obra más importante se titulaba *Markhams farewell to Husbandry or, The enriching of all shorts of Barren and Sterrill Grounds in one best Ground whatsover*. Publicada en 1620.

Estos cambios tuvieron mucho que ver en la forma de alimentación de Inglaterra, proponemos observar las costumbres de la década de 1660 desde el *Diario* de Samuel Pepys. Como nota introductoria nos adentramos en algunos aspectos del estilo de vida de este personaje, de quién daremos alguna información breve a manera de presentación.

Como en la mayoría de las sociedades preindustriales, es común observar entrelazadas las esferas de lo público y lo privado, el trabajo y el ocio. Algo que nos ofrece la lectura del *Diario* de Samuel Pepys es un orden en el desempeño cotidiano muy distinto de lo que estamos acostumbrados. Los horarios de oficina en la Armada Real por ejemplo, parecen irregulares, al punto que hoy diríamos que se trataba de una persona irresponsable (en el mejor de los casos). Pepys era considerado un hombre metódico, no obstante era muy libre respecto al manejo de su tiempo. En la primavera de 1665 adquirió un reloj y se mostraba fascinado por sus potencialidades, más como un juguete que por sus poderes para organizar la vida de una persona, según se lo consideró con el surgimiento de la sociedad industrial. Samuel se mostraba dispuesto a tomarse la tarde para asistir al teatro, o realizar una expedición por el río, acompañado por su esposa y su criada. Pepys tuvo que cambiar de actitud luego de varios llamados de atención de una autoridad superior, pero reconocía que este cambio perturbaba su forma de vivir, más precisamente sus cálculos de cómo extraer el máximo disfrute de la vida:

*“Espero que mi mente esté dispuesta nuevamente para trabajar, porque considero que dos días de incumplimiento con el trabajo me predispone mejor que diez veces de placer...”*²

Sin embargo, Pepys también era una persona adaptable, si consideramos su rápida transición de ser un desempleado a convertirse en el jefe de un lugar que era una de las oficinas más importantes del gobierno, y que requería tiempo para producir la adaptación necesaria a la nueva situación política: la Restauración monárquica de Carlos II.

Desde el punto de vista social, Pepys fue adaptándose bien a su nuevo cargo. Siendo hijo de un sastre, comprendía que la compañía y el gusto que era perfectamente aceptable en un asistente o en un miembro de la casa de Lord Sandwich, no lo era para una persona que detentaba el cargo de oficial de la Armada Real. Comprendió que su mudanza desde las afueras de Londres (Awe Yard) hacia Seething Lane (en la *City*) marcó un antes y un

² *The Diary of Samuel Pepys*, London, George Bell & Sons. London, 1899. 30 de septiembre de 1662.

después social e intelectual. Samuel Pepys ha sido considerado un ejemplo típico de un integrante de la burguesía que logró el ascenso en la escala social de su tiempo. La pregunta sería cómo se adaptaba Pepys en este supuesto cambio de clase social; cursó estudios en la Universidad de Cambridge; por lo que sabemos, permaneció a lo largo de su vida siendo el hijo de un sastre, aunque su familia había ascendido debido a una herencia en tierras; le fascinaba la moda, los materiales y los estilos de las novedades. Cualquiera que lea el *Diario* puede reconocer su pasión por la ropa y el conocimiento que tenía de ella:

“Hoy me vestí con mi elegante traje hecho con capa, que había sobrevivido a un desgraciado accidente la primera vez que lo usé el año pasado”.

En otra ocasión: *“Esta mañana llevé a casa mi fina capa de **Camlott** con botones dorados [de oro]- y un traje de seda que me costó mucho dinero, y le ruego a Dios que me posibilite poder pagarlo”*³

Tenía una mirada poco indulgente con el gusto para vestirse de su esposa Elizabeth, en una de sus tantas discusiones, Pepys le echaba en cara haber llegado al matrimonio sin dote, y ella le contestaba llamándolo “piojo resucitado”, aludiendo a la rapidez de su ascenso. Con esto entramos ya a la cuestión del esnobismo y el sentido de clase. Pepys ponía en la ropa, el reconocimiento de distintos estereotipos: el hombre de moda, el hombre de gusto fastidioso, el hombre de aventuras, etc., que le servía para observar, en cada caso, un aire y una actitud que debía ser estudiada con el fin de imitarla. De allí la relevancia de observar modelos como Lord Sandwich, Coventry o Evelyn. Pepys era lo suficientemente realista como para ver cómo funcionaba la sociedad; si bien compartió el glamour de la aristocracia, también puso su energía en resistirse a las pretensiones de dicha clase. Respecto de la objetividad hacia sus compatriotas, tenemos aquí un ejemplo, entre muchos otros:

*“La naturaleza del inglés es generalmente, ser amantes de lo propio, y pensar que todo lo propio es lo mejor: nuestra carne, cerveza, mujeres, caballos, soldados, religión, leyes, etc., y de los mismos principios es que sobrevaloran nuestros barcos”*⁴

Podríamos decir que Pepys aceptó la estructura de clase de la sociedad, como también aceptó el nacionalismo, pero no por ello consideraba que el sistema social fuera la panacea.

³ *Ibidem*, 9 de septiembre de 1665.

⁴ Wilcox, L.A., *Mr. Pepys' Navy*, London, G.Bell & Sons Ltd., 1966, pág. 34.

Apenas se ubicó en su nueva situación, cuando asumió su cargo en la Armada Real, comenzó a sentir vergüenza del comportamiento aburrido de su familia y a criticar a su esposa por el estilo inadecuado con el que manejaba su casa; aunque afirmaba que había aspectos de su propia conducta, que él mismo llamaba “algo alterados”.

Uno de estos aspectos, que él mismo denominaba “estados alterados” era su afición a la bebida; acostumbraba a reunirse con sus colegas semanalmente, en una taberna en Pall Mall. Las tabernas era los lugares donde servían bebidas alcohólicas y eran frecuentadas por mujeres, en esto se diferenciaban del posterior *coffe house*, donde no estaba permitido servir alcohol y no se admitían mujeres.

En el *Diario*, Pepys manifiesta que desde que tenía ingresos asegurados, por su cargo, y estaba capacitado para hacer negocios importantes, se podía dar el lujo de beber tanto como quisiera. Y sus colegas de la Armada, en su mayoría, se alegraban de que hubiera alguna excusa para “tomar la botella”. La ebriedad no era considerada, por el momento, una deshonra. Pero este hábito detestable impuso un precio a su salud, la eficiencia y la dignidad, tres tópicos sobre los cuales, Pepys fue, toda su vida, profundamente sensible. Pero lo más grave para su salud fue que él consideraba que era la bebida la que afectaba su vista, en una de sus referencias en el *Diario*, explícitamente identificaba al alcohol como causa:

*“Tengo mis ojos muy mal, por razones de salud, hoy me sentí forzado a beber...”*⁵

El diagnóstico era equivocado, como Pepys más tarde se dio cuenta; pero había reconocido que el alcoholismo era inaceptable desde la conciencia moral e intelectual. En realidad, Samuel manejaba la situación como para sacar placer del proceso de disciplinarse:

*“Hoy, tomé dos vasos de vino solamente, y aún así me produjo dolor de cabeza toda la noche, y me indispuso todo el día siguiente- de lo cual me alegro”*⁶.

⁵ *Diary*, 3 de abril de 1667.

⁶ *Ibidem*, 31 de julio de 1662.

1.Las bebidas:

El sabor del agua no la hacía bebible e incluso difícilmente fuera salubre. Una explicación sobre el suministro del agua nos permite comprender su estado: en 1609, Hugh Middleton había concluido la construcción del New River, trayendo así, agua pura desde una distancia de 38 millas, desde el campo de Hertfordshire hasta un reservorio en Islington, y desde allí se suministraba a 30.000 casas de la ciudad de Londres. El hecho es que el reservorio, fue apodado “estanque de patos” [*Ducking Pond*] porque atraía a los patos salvajes. No se conocía ningún tratamiento químico para el agua. Para 1660, el suministro de agua era dos o tres veces a la semana, así el agua estancada corría a través de las cañerías de madera y de plomo. Por lo tanto, no sorprende que normalmente no se tomara agua, para 1669 se prohibió beber este agua. Las tuberías estaban sucias por los desagües, por el ganado, los gansos y los depósitos de carroña⁷.

Esta misma localidad de Islington era famosa por sus pasturas y sus lacteos, y allí pastaba el ganado que proveía de leche a Londres.

A primera vista, y dada la rica tradición pastoril de Inglaterra, se podría esperar que la leche tuviera un consumo importante, pero la leche de vaca también era insegura y estaban en lo cierto; la contaminación empezaba en la leche misma, las bacterias siempre estaban presentes (en la leche fresca, alrededor de 20.000 bacterias por centímetro cúbico)⁸. Antes de que se conociera la pasteurización (1896), afirma Drummond, nada importante se podía hacer, aparte de hervirla por un tiempo razonable, se podía hacer para evitar las enfermedades que transmitía la leche; la pasteurización fue más un medio para incrementar su vida útil que para matar los gérmenes que causaban enfermedades⁹. Macfarlane afirma que hasta el siglo XIX, la leche era considerada más como una materia prima para elaborar manteca y queso que para tomarla como una bebida más; lo que sí se bebía era el suero de leche o leche cuajada. En Londres, los animales eran conducidos por las calles, y se los ordeñaba allí mismo, para aquellos que tenían estómagos delicados, o para los niños que no tenían ama de leche.

⁷Liza Picard, *Restoration London*, New York, St. Martin's Press, 1998, p. 10

⁸Clegg, A.G., and Clegg P.C., *Man against Disease*, 1980. Citado por Alan Macfarlane en *The Savage Wars of Peace*. New York, Palgrave Macmillan, 2003, p. 125.

⁹J.C.Drummond and Ann Wilbraham, *The Englishman's food. A history of five centuries of English Diet*, London, Readers Union-Jonathan Cape, 1959, p. 315.

La cerveza (*ale*) era la bebida habitual, o en su defecto la cerveza (*beer*); la primera (*ale*) era la vieja bebida inglesa, hecha con grano de malta y agua. En el siglo XVI, se extendió la costumbre de los holandeses de agregarle lúpulo, a partir de lo cual se la diferenció con el nombre de *beer* y su difusión por Inglaterra fue muy rápida. Inclusive las personas pobres, enfermas del hospital de San Bartolomé fueron autorizadas a beber tres pintas de cerveza *beer* al día, tanto como una cantidad no especificada de cerveza (*ale*).

Los viajeros que visitaban Inglaterra se sorprendían porque nadie tomaba agua y la cerveza era medianamente accesible para todos. Y cuando algún inglés visitaba el continente se sorprendía de que, por ejemplo los franceses, aunque tuvieran excelentes cervezas tomaran agua. De Saussure, un viajero suizo, afirmaba que en Inglaterra se consumía más grano en fabricar cerveza que en elaborar pan¹⁰.

Magalotti¹¹, un viajero italiano, estaba sorprendido por los hábitos de los trabajadores ingleses de ir a los que traducido, serían llamadas “casas públicas” pero que en el siglo XVII los clientes llamarían “casas de cerveza” [*alehouses*]; decía Magalotti:

“Es muy común que las clases bajas, después de cenar asistan a las ‘casas públicas’, allí, cuando están haciendo negocios de todo tipo, fuman, así que no pasa ni un día en el que los artesanos no se gratifiquen yendo a las ‘casas públicas’, las cuales son excesivamente numerosas en Londres, descuidando sus trabajos, a pesar de ser urgentes”.

La observación precedente suena más a la queja de un empleador que a una observación directa, pero claramente “*going round to the pub*” ha tenido una larga historia, y había ocasiones en las que los trabajadores se sentaban y fumaban sin ningún vaso de *ale* o *beer* en sus manos.

Para el consumo hogareño, la cerveza *ale* o *beer* se compraba en barriles, para aquellos que podían acceder a esta compra y otros, en cántaros o jarras, para los que no tenían un presupuesto demasiado estrecho. Magalotti encontró que la cerveza (*beer*) era “*mejor que la de cualquier otro país*” y la cerveza (*beer*) embotellada, la cual estaba llegando al mercado, “*deliciosa y exquisita*”.

La mayoría de las muertes a temprana edad se daba en el primer año de vida, se debía en parte, a los efectos que producían los cambios de bebida en los infantes. Hasta la

¹⁰ Citado por Macfarlane, p. 127.

¹¹ Citado por Liza Picard, p. 152.

década de 1680, los infantes tomaban cerveza después de destetarse. La alternativa barata al agua era la *small beer*, una cerveza liviana de fabricación casera.

Tenían buenas razones para tomar cerveza en lugar de agua. Ya en el siglo XVI, Enrique VII había afirmado que el agua de Inglaterra era imposible de beber. La historia de la cerveza, en sus dos variedades *ale* o *beer* en Inglaterra es larga y compleja; parece que el lúpulo era conocido desde la época de la Conquista normanda. La cerveza con lúpulo (*beer*) es descrita por Harrison, a fines del siglo XVI como la bebida nacional ¹².

Otra de las bebidas que se consumían era el vino: se lo vendía en barril y los precios estaban controlados. El vino más popular era el blanco-seco español; en 1661 los vinos dulces procedentes de las Canarias y de España eran más caros que los vinos franceses y los alemanes del Rin. El vino no se vendía en botella sino en barril ya que aún no se había desarrollado el tapón de corcho. Se consideraba elegante tener la botella propia que se usaba en la mesa, con el emblema personal grabado o repujado en ella. Samuel llegó a tener de estas botellas el 23 de octubre de 1663:

“mis nuevas botellas –5 o 6 docenas- con mi nombre grabado en ellas”

Si bien Samuel había superado la borrachera, la costumbre de beber fue mantenido como placer. Él disfrutaba de la copa de sidra o de la botella de cerveza que refrescaba sus caminatas tan frecuentes, entre el amarradero de Deptford y Woolwich, inclusive cuando hacía frío o estaba cansado disfrutaba del clima: *“Y caminé con una linterna, así de fatigado como estaba hasta Greenwich; pero fue un agradable paseo a pesar del intenso frío”*¹³. El corcho, sin el cual el vino no alcanza la sutileza que se obtiene de una botella añejada, sólo comenzó a utilizarse para la época de su muerte, así que el sabor de estos vinos era el típicamente medieval. Cuando en 1677, sus hábitos estaban formados y habían madurado, reflexionaba sobre el tema de la siguiente manera:

“...nunca bebí en exceso o casi nunca, y algunas veces sólo con las comidas, ahora con preferencia en el almuerzo; pero luego bebo libremente (aún con templanza) y la mayor

¹² R. Holinshed, W. Harrison, *Descripción de la Inglaterra isabelina*. Col. Libros raros, olvidados y curiosos. Buenos Aires, Fac. de Filosofía y Letras – UBA, 1997, p. 92.

¹³ *Diary*, 13 de marzo de 1664.

*parte de los vinos que son considerados fuertes, ej. griegos, italianos, españoles y portugueses...”*¹⁴

El mismo gusto se evidencia también en sus compras, las que menciona en el *Diario*, como por ejemplo cuando habla, con orgullo de su bodega y nombra una serie de vinos de distinto origen. Haut Brion, era el único clarete del período que llevaba el nombre de la finca en donde se lo hacía, y en esa ocasión comentaba con asombro: “*un tipo de vino francés llamado Ho Bryan, que tenía un gusto excelente y muy particular, que yo nunca había conocido*”, Pepys mantenía este vino en un barril y estaba impresionado por la novedad y el esplendor del manejo de la bodega de un tal Povy: “*...donde ponen botellas de todo tipo de vinos sobre algunos anaqueles, vinos jóvenes y vinos añejos, con etiquetas pegadas en cada botella, y con tal orden y abundancia que nunca antes había visto*”¹⁵. En la medida en que Pepys se volvía más rico, proveía a sus invitados de vinos cada vez mejores.

Las clases altas y medias bebían vinos franceses y de la Renania, vinos que estaban gravados con tasas muy altas. Durante las guerras con Francia y un embargo de mercaderías francesas, los decidieron a comprar los vinos españoles y portugueses.

El gin era una bebida importada de Holanda. Era más barata que la cerveza y rápidamente ganó la aprobación de las clases populares, y sus efectos fueron francamente devastadores. Los efectos siniestros de esta bebida, dió lugar a que el artista Hogarth los satirizara en su obra *Gin Lane*; del mismo modo en que pintó *Beer Alley*. Una afición de las clases populares.

Cuando el café y el té hicieron su aparición en Inglaterra, se esperaba que tuvieran un efecto de sobriedad sobre la nación, pero hubo de pasar algún tiempo para que se produjera este pasaje. El chocolate, normalmente se lo bebía por la mañana y formaba parte de un desayuno liviano. La preferencia se orientó hacia el té y ya hacia fines del siglo XVII se fabricaban teteras y cafeteras. La venta del té estaba controlada por la Compañía de Indias Orientales, que limitaba el suministro y mantenía los precios altos, los cuales variaban según se tratara de té nuevo o viejo. El precio promedio, en el año 1700 era de una

¹⁴ *Ibidem*, 1677.

¹⁵ *Ibidem*, 7 de julio de 1665.

libra, y el ingreso anual de un pobre a uno de clase media era del orden de 15 y 50 libras respectivamente¹⁶.

El té fue mencionado por primera vez en Europa en 1559. En Francia la nueva bebida no se menciona hasta la década de 1630; y en Inglaterra fue servido al público por primera vez en 1657, entonces se lo servía muy liviano, con azúcar y sin leche. Era muy caro; Elizabeth y Samuel Pepys lo bebían y fue registrado en el *Diario* el 25 de septiembre de 1660; en parte se lo tomaba por razones medicinales, se pensaba que debía de ser bueno para la tos de la señora de Pepys. El precio descendió diez años más tarde cuando se lo servía en los cafés, aún así se lo siguió considerando una bebida de lujo a lo largo de los siglos XVII y el XVIII¹⁷.

Una receta para hacer café, muestra que era tan complicado que no sorprende que, en las casas, casi nadie lo tomara. La preparación del té era una delicada operación de la cual se ocupaban las damas, en ocasiones, los criados podían ayudar en el uso de las hojas del té. Así como el té era la tarea para las damas, el café jugó un papel más significativo en el mundo de los hombres, fuera del ámbito de la casa, que va más allá de esta presentación.

2.Los Alimentos:

El ama de casa londinense o su criada respondía a la campana del mercado seis días a la semana para comprar comida. No había precios fijos y tenía que regatear juzgando el precio y el peso de las mercaderías por sí misma; pagaba en efectivo y debía transportar el producto de su compra, ella misma, sin ayuda. Los distintos mercados de Londres estaban llenos de mercaderías y muy variadas, allí convergían los productos provenientes de los condados y muchos productos exóticos traídos desde las partes más remotas del mundo¹⁸.

Aparte de los grandes mercados, como Leadenhall o Smithfield, existían vendedores y vendedoras ambulantes que vendían por la calle y que no pagaban tasa de ningún tipo, y si se prefería, no hacía falta dejar la casa para comprar provisiones.

Sobre la composición de los desayunos, Samuel Pepys registra varios: desde tarta de pavo frío y un ganso, “*arenques y una gran cantidad de vino, un barril de buenas ostras y*

¹⁶ Maureen Waller, *1700. Scenes from London Life*, New York, Four Walls Eight Windows, 2000, p.194.

¹⁷ Macfarlane, *op.cit.* pp.143 y 144.

¹⁸ Waller, *ob.cit.*, p.177.

anchoas” con dos compinches, en varias tabernas, hasta “*pan y manteca y cosas dulces y bebida fuerte*” y en la casa de un amigo “*chocolate*” o “*suero de leche*” en su casa. Aquellos cuyos estómagos no pudieran encarar la mañana con vino y anchoas, probablemente tomaran suero de leche o cerveza liviana [*beer*], o comieran un trozo de pan¹⁹.

La comida principal era la del mediodía (*midday dinner*). La forma más usual de presentar la comida era poner algunos platos de vajilla de una comida sobre la mesa de una sola vez. Resulta difícil comprender cómo era la mesa de los londinenses de la década de 1660, salvo que disfrutaban de mesas cargadas de diversos platos, desde las cuales los comensales elegían desde lo salado hasta lo dulce, y en la medida en que ellos avanzaban todo se enfriaba y al final quedaba una cantidad sorprendente de comida desperdiciada.

Las lecturas del *Diario* muestran que la comida y la bebida ocupaban el primer lugar de los placeres directos y primarios. La importancia secundaria era de dos tipos: primero como un indicador de posición social –una gallina picada, un solomillo de carne asada y una mandíbula de *ling* eran exquisiteces en sí mismas, pero lo eran aún más por el prestigio que estos alimentos conferían; segundo, como una gratificación social:

*“es extraño ver cómo una buena cena y festejo reconcilia a cualquiera”*²⁰

Así de importante era la función de un gran banquete dado en la *Trinity House* y en la *Clothworkers’ Company*, lugares que admitían a Pepys durante los años en que trabajaba en la Oficina de la *Royal Navy*.

En una oportunidad, cuando ofreció una importante cena para Lord Sandwich, el conde de Peterborough, junto con otros dos o tres miembros de la cámara de los comunes:

*“...fueron trayendo la comida, un plato después de otro, pero un plato por vez, estaba todo tan bueno, pero sobre todas las cosas la variedad de vinos, y la excelencia de su clase, que yo tenía para ellos y todo fue servido en tan buen orden que ellos [los invitados] se mostraron profundamente agradecidos y yo, completamente satisfecho; en realidad era una comida de seis a ocho platos, tan noble como cualquier hombre podría desear; por lo menos todo fue realizado de la forma más noble, y raramente he visto en mi vida algo mejor, ni siquiera en la Corte...”*²¹

¹⁹ Picard, *op.cit.* p. 181.

²⁰ *Ibidem*, 9 de septiembre de 1663.

²¹ *Ibidem*, 23 de enero de 1669.

Sabemos de algunas restricciones que prohibían comer carne durante la cuaresma, y también sabemos que no se cumplía en forma estricta. Por ejemplo Samuel en una oportunidad parece no haber observado esta prohibición, ya que todos los meses de marzo, ofrecía una fiesta con comida para celebrar que había sobrevivido a su operación de cálculos de riñón. En el año 1662 esta fecha cayó dentro de la cuaresma (30 de marzo), y Samuel agasajó a sus invitados con “*dos estofados y un poco de salmón, ... seis pollos asados (uno para cada comensal) y dos lenguas de buey y queso*”.

Para 1663, eran doce personas: “*Un fricasé de conejo y pollo, una pata de carnero hervida, tres pescados (carps) en un plato, una gran fuente con una parte de cordero, un plato con palomas asadas, un plato con cuatro langostas, tres tartas (tarts), una tarta (pie) de la anguila más sabrosa (lamprey), y un plato de anchoas, sin olvidar algunas variedades de buen vino*”. Todo rodeado por un banquete de platos dulces, tal como era la costumbre.

Además de las cantidades pantagruélicas, lo que más sorprende de estas descripciones es la falta total de vegetales. Si aplicáramos parámetros modernos a su alimentación, a cualquiera le sorprendería la abundancia de proteínas y la escasez de fibra. Por esos días, otro diarista, su amigo John Evelyn escribía un libro sobre ensaladas, con esto quería demostrar que era posible vivir sin ingerir carnes de ningún tipo, en forma saludable y por muchos años, pero con toda su erudición, una de las características de Evelyn era escribir también sobre causas perdidas. No sabemos si Pepys no registraba los vegetales porque no estaban en sus banquetes o, no les daba importancia porque, por varias centurias, habían sido la alimentación de los pobres; y si pretendía exaltar estos banquetes o comidas, sólo tenía ojos para aquellas exquisiteces a las cuales no tenía acceso una persona común, por ello se concentraba en la carne que era más cara; en la medida en que se enriquecía y ascendía en la escala social (no olvidemos que Samuel había nacido en seno de una familia de artesanos –el padre era sastre- estudió en Cambridge y tuvo la fortuna de ser patrocinado por Lord Sandwich, su primo y benefactor, quien le permitió su ascenso social y sus cargos en la Armada Real) su mesa era mejor servida y sus vinos mejoraban, cuando tenía invitados.

Algunas personas no admitían que comían vegetales porque no estaba de moda. Pero, existen relatos contemporáneos²² que exaltaban, en el siglo XVII, las plantaciones, los jardines, los jardines de simples (medicinales), pero también aquellos plantados con productos para la cocina. En los mercados había puestos que vendían hierbas y raíces. Un visitante francés, Henri Misson comentaba los hábitos de comer de los ingleses, y afirmaba que los londinenses no eran muy afectos a las hierbas y raíces (el término vegetales, aún no se lo utilizaba)²³.

En *Acetaria, a discourse of Sallets*, John Evelyn expresaba algunas opiniones respecto a la excesiva alimentación con carne; distinguía entre los vegetales que eran para hervir y los que deberían comerse crudos. Así como Bernard de Mandeville se hizo vegetariano (aunque no existiera el término), utilizando un discurso que se orientaba hacia una actitud contraria a matar tanta cantidad de animales para el alimento diario de los hombres²⁴.

Las hierbas y las especies se utilizaban para cocinar y nadie ignoraba sus beneficios culinarios y medicinales, existían libros de recetas disponibles que instruían al respecto: la pimienta negra, el jengibre, el azafrán y los clavos, todos traían algún beneficio para la salud.

En enero de 1664, el propio rey ordenó: *“Que los guardianes de los jardines y los huertos del Rey, los que están en Whitehall, Hampton Court, y Greenwich suministre diariamente porciones de las mejores frutas de estación y hierbas para ensaladas, etc. para la mesa del Rey y la Reina.*

Si hablamos del prestigio que otorgaban los alimentos, la carne de cisne sólo se servía en ocasiones especiales, y el venado, inclusive era considerado un prestigioso regalo. Lady Sandwich, por quien Pepys sentía una profunda admiración, en una ocasión le regaló medio ciervo: *“pero, olía un poco fuerte”*²⁵. Samuel, sin duda se sentía honrado por haberlo recibido. El venado, a menudo olía un poco fuerte porque llegaba a Londres *“en carros, y no en sus propias patas como la carne de res”*, había recetas para atenuar el sabor, pero que tan saludable fuera su ingesta, es difícil decirlo.

²² John Evelyn y John Parkinson, son dos ejemplos de lo afirmado.

²³ Waller, *op.cit.* p. 182

²⁴ *Ibidem*, p. 184.

²⁵ *Diary*, 18 de Julio de 1660.

Las partes de los animales y de los pescados que acostumbraban comer (las que con el tiempo dejaron de comer), tales como las cabezas y las vísceras: en general eran comestibles los paladares, narices y labios de cualquier bestia (se los hervía hasta que estuvieran presentables o digeribles).

Sobre el problema de mantener fresca la comida, tenemos, quizás la más memorable cita de Pepys, en ocasión de servir un esturión en escabeche. El esturión estaba listo para servirlo el 11 de mayo de 1662, como desafortunadamente el invitado de honor no pudo asistir hasta el 26 de junio, fue cuando *“mi estómago se indispuso cuando el esturión llegó a la mesa, sobre él vi una gran cantidad de pequeños parásitos arrastrándose, por lo cual supuse que el escabeche estaba viejo (pasado)”*²⁶

Desde el reinado de Guillermo III se introdujo la costumbre de sentarse a la mesa intercalando un hombre-mujer-hombre-mujer. Y la dama de la casa comenzaría a cortar la comida –con lo que se supone que la mujer había recibido lecciones antes de su casamiento-.

La sal que utilizaban para cocinar provenía de Cheshire y Worcester, y de Tyneside. Inglaterra prácticamente se autoabastecía de sal, sólo importaba una cantidad pequeña de Francia (que tenía la ventaja de utilizar el poder solar para evaporar agua de mar). En la década de 1660 los londinenses tenían pasión por la pimienta y la importaban (entre la década de 1630 y la de 1670 duplicaron su importación).

También se incrementó la importación de azúcar que venía de las Indias occidentales, para las mismas décadas, se triplicó en valor (en libras esterlinas). Existían recetarios para preparar postres y era barata; el azúcar dio el ímpetu necesario para el consumo de frutas y eran utilizadas en tartas de fruta, las que resultaron muy populares. Londres estaba bien provista de las frutas importadas más exóticas.

Al anochecer, la cena era preparada y servida a la luz de las velas, era una buena razón por lo cual era sencilla y a menudo fría.

3.Las prácticas sexuales:

Debemos examinar nuestras propias actitudes para poder echar una mirada hacia el pasado. Nuestras actitudes hacia el sexo han cambiado radicalmente (estamos pensando en

²⁶ *Ibidem*, 26 de junio de 1662.

el descubrimiento de la contracepción, en la pandemia del SIDA y en la proliferación de la pornografía).

Liza Picard ha observado que, en Inglaterra se han realizado cálculos sobre los embarazos prenupciales a lo largo de tres centurias (1541 –1841), sus conclusiones para nuestro período dan cuenta de que los números más bajos correspondían al interregno de predominio puritano (1650-1660), sin duda obedecía a las sanciones y los castigos por cualquier trasgresión sexual. Este número que se eleva durante la Restauración, período percibido por nosotros, como más licencioso²⁷.

Lo que no sabemos es si la actividad sexual no terminaba en embarazo o si el tabú prohibía una relación sexual completa, pero permitía relaciones cortas (incompletas), o si el tabú afectaba a toda la excitación sexual. El promedio de edad para el matrimonio era de 26 años, luego seguían diez años hasta la madurez sexual; si una relación sexual completa, tenía que ser, como lo era, diferida (pospuesta) tanto tiempo, la excitación sexual, seguramente, debe de haber esperado, en lugar de ser constantemente estimulada como lo es ahora, pero sin perspectiva de satisfacción²⁸; Peter Laslett abre el tema con el siguiente planteo: “que la privación del matrimonio no condujo a una mayor tendencia hacia las aventuras sexuales, ni a aquellas que dieron lugar al aumento de los embarazos. Aquí podemos observar un control estricto y eficiente. No nos sorprende si reconocemos que si una fuerza tal es capaz de mantener a la gente fuera del matrimonio por completo, también debe haber sido capaz de prevenirse de procrear fuera del matrimonio”.

La ropa femenina del período, posibilitaba a hombres como Samuel poner sus manos en los corpiños y levantar las faldas. Según la suposición general que la naturaleza humana no cambia, y que la mayoría de los hombres se valdrían de tales oportunidades fáciles para la estimulación, quizás las mujeres vivieran en un estado constante de alerta para evitar aproximaciones indeseables²⁹. Uno se pregunta por qué las mujeres toleraban esas situaciones. En una ocasión, Samuel se encontró con una mujer que no estaba preparada para permitir sus avances, y esto sucedió durante el servicio en la iglesia; ella tomó un alfiler formidable y le dio a entender que lo usaría si persistía en sus intenciones.

²⁷ Picard, *op. cit.*, p. 159

²⁸ Peter Laslett, *The world we have lost – Further explored*, London, 1983. Citado por Liza Picard, *op.cit.* pág. 160.

²⁹ Picard, *op.cit.* pág. 161.

Liza Picard, en su estudio del período, afirma que se sabía que el orgasmo femenino existía, pero no se entendía con precisión. Desde los griegos, se creía (por los hombres) que el embarazo no se produciría a menos que cada uno llegara al orgasmo: una conveniencia teórica, aún no extinguida –acota Picard. Si de una violación resultaba el embarazo de la víctima, era porque ella debía de haber disfrutado el embate, por lo tanto no era considerado una violación.

Para un hombre lo más importante, era evitar el orgasmo *en* la mujer, a menos que ella fuera su esposa y estuviera preparado para arriesgarse a que concibiera, lo que para nosotros sería inaceptablemente egoísta.

Con las posibilidades tan limitadas para el placer femenino del acto sexual, es sorprendente que algunos hombres consideraran a la mujer un animal sexual altamente peligroso, esperando devorarlos [a los hombres]³⁰. En 1662 un panfleto pornográfico identificaba una enfermedad que afectaba a muchas mujeres llamado “*furor uterinus*” o “frenesí del útero”, que sólo se aplacaba con la copulación.

Para una mujer, las relaciones sexuales estaban estrechamente ligadas a peligros horribles y terribles dolores de parto; no clamaba, como lo haría una feminista moderna, que las mujeres tenemos derecho al orgasmo. Por otra parte, se consideraba que el semen era bueno para las mujeres, pero la eyaculación no necesariamente tenía que estar acompañada por la satisfacción mutua. Las obligaciones maritales de las mujeres incluían estar dispuestas para su marido en todo momento, toda vez que la imaginación masculina lo solicitara. Si el lecho matrimonial no prometía demasiado placer, la menstruación sería bienvenida, período durante el cual existía el tabú para las relaciones sexuales, ya que “era perjudicial porque los fluidos de sangre estaban llenos de humores dañinos para los hombres”³¹. Durante las diecisiete semanas que duraban las fiestas religiosas, la actividad sexual y las bodas estaban prohibidas por la iglesia, desde los tiempos medievales.

Otras prácticas sexuales como el lesbianismo era conocido, pero no era considerado un crimen. En cambio la sodomía era severamente castigada. “*Los artículos de la Armada*,

³⁰ Burton en 1621, citado por Picard, *op.cit.* pág. 158.

³¹ Picard, *op.cit.* 161.

pasaron por el Parlamento en 1661, y disponía que el ‘bestialismo’ [buggery]³² o la ‘sodomía’ en la Armada, serían castigados con la muerte sin piedad”³³.

Algunos consideraban que la masturbación de los adultos se transmitía por herencia a sus hijos; otros tenían una actitud más tolerante al respecto, y otros la atribuían a los humores corporales³⁴.

Entre otras desviaciones sexuales encontramos la afición por la flagelación y era considerada la consecuencia de haber recibido muchas palizas en la juventud. El sexo oral se describía en una publicación llamada *The Wandering Whore*, pero en latín³⁵.

Pocos trabajos pornográficos eran ilustrados. Una excepción era *Postures* de Aretino, que tenía ilustraciones para sus sonetos, pero no quedó ninguna copia en las bibliotecas británicas, según afirma Liza Picard, quien hace referencia a tres libros de este género: *L’escholle des Filles*; *Dialogue between Tullia and Octavia*; y *Rare Verities*, este último en circulación desde 1658. El primero, escrito en francés; en Francia, en la década de 1660 hubo una proliferación significativa de literatura pornográfica. Samuel registró que había visitado a su librero:

“donde vi el libro en francés, y pensé llevarlo para que mi esposa lo tradujera, se llamaba *L’escholle des Filles*”³⁶

Después de instruirse con su esposa Elizabeth, decidió quemarlo. En 1688, después de haber sido impreso en Inglaterra, el impresor y el librero fueron procesados y multados.

L’Ecole des Filles informaba por ejemplo, que no existía riesgo de embarazo si la mujer se mantenía en movimiento durante el orgasmo, o si la pareja no llegaba al orgasmo simultáneamente.

El *Dialogue*, instruía al lector sobre prácticas desviadas, tales como la flagelación, el sexo grupal, el voyerismo, etc. Sugería, además que la mujer alfabetizada era la única que podía gozar pero que raramente era virtuosa.

³² Término ambiguo que significaba sodomía y se lo utilizaba como un término vulgar de abuso, pero que también era utilizado con el significado de bestialismo “El detestable y abominable vicio cometido entre un ser humano y una bestia”, era una ofensa capital.

³³ Picard, *op.cit.* p. 162.

³⁴ Según la creencia en la Teoría de los humores.

³⁵ *Ibidem*, p. 163.

³⁶ *Diary*,. 9 de febrero de 1668.

Rare verities, describía el bestialismo y el lesbianismo. Afirmaba además, que los hombres pelados y las mujeres pelirrojas eran libidinosos.

Toda publicación en Inglaterra era sujeta a la censura, pero al censor le interesaba más prevenir la difusión de temas sediciosos que la pornografía.

Respecto a la prostitución, en 1660 se publicó el primer número de *The Wandering Whore*, que tuvo corta vida, estaba escrito como una conversación entre cuatro personajes en el curso de la cual se daban nombres y direcciones de burdeles y prostitutas.

El número de prostitutas que había en las calles de Londres, se ha estimado en 3.600, si pensamos que en 1660 la población de la *City* era de aproximadamente 105.000 y si asumimos que la mitad de la población era femenina y que muchos serían niños³⁷, la proporción de prostitutas sería sorprendentemente elevada, aproximadamente el 18%, es decir que cada 10 personas, una era prostituta. Pero esta cifra baja si consideramos que acudían a la ciudad las campesinas que iban por su cuenta o desde un burdel. Una vez que sus recursos se terminaban, la chica encaraba la vida desde las calles hasta que moría por alguna enfermedad, violencia o inanición. Si la prostituta quedaba preñada, trataba de abortar al feto o de asfixiar al infante³⁸.

Samuel vio “*abundancia de mujeres perdidas paradas en las puertas de una calle, Drury Lane*”³⁹. Las tavernas eran los lugares desde donde invitaban a sus clientes hasta los callejones oscuros, o hasta Lincoln’s Inn Fields o St. James’s Park.

Nuestras preguntas iniciales se orientaban a indagar sobre: cómo se alimentaban, bebían y observaban las prácticas sexuales; qué sabían sobre las consecuencias para la salud; si se produjeron cambios en las costumbres con el retorno del régimen monárquico; si tuvo alguna influencia la imposición del anglicanismo; qué tanto sabían de los “alimentos terrestres” al promediar el siglo de la Revolución Científica; cuánto de sus conocimientos se inscribían dentro de lo que Thomas Browne escribe en sus *Vulgar Errors*.

³⁷ R. Thompson, *Unfit for Modest Ears*, London, 1979. Citado por L. Picard, *op.cit.* p. 165.

³⁸ Picard, p. 166.

³⁹ *Diary*, 21 de marzo de 1665.

Nos habíamos propuesto, entre otros objetivos, identificar los riesgos para la salud que se presentaban en el período. Según hemos destacado, creemos que en todas las “necesidades básicas” abordadas, existía algún riesgo para la salud. Si analizamos las bebidas, observamos que, o bien eran peligrosas por las condiciones en que se encontraban, como por ejemplo el agua contaminada o la leche, transmisoras ambas de enfermedades; o bien eran alcohólicas, cuyo consumo en exceso los llevaba a una afición por la bebida, que casi siempre culminaba en borrachera. Esta situación la hemos visto en Samuel Pepys. Hemos extraído citas de su *Diario* que muestran una actitud ambivalente hacia la bebida, por un lado observa su relación con enfermedades o indisposiciones que trataba de superar; en ocasiones, pretende poner una distancia con la bebida, pero por otro lado pareciera estar buscando un equilibrio, en la medida que el prestigio social, que le interesaba especialmente, se demostraba también con buenos vinos, la posesión de una bodega. Incluso con el café, en las *coffee house* las relaciones sociales y hasta los negocios se construían o se consolidaban en torno a algún tipo de bebida.

El prestigio social también se construía en torno a una buena mesa, y Samuel afirmaba que una buena comida tenía la virtud de reconciliar a la gente. Claro que la selección de los alimentos era muy importante para Pepys, había alimentos exquisitos por sí mismos, pero a él le interesaba que además le confirieran prestigio. De los relatos que describen los platos servidos en una comida, nos sorprende la abundancia de todo tipo de carne, ya fueran de animales domésticos o salvajes, a un grado tal que hoy juzgaríamos esta dieta como muy desequilibrada. También le preocupaba la presentación formal de una buena mesa, la que le confería prestigio social, no se podían ignorar las reglas básicas de etiqueta y comportamiento, según se fuera ascendiendo socialmente.

Debemos considerar que este período, también era el siglo de la Revolución científica, que se realizaron estudios experimentales en diversas disciplinas, que dieron lugar a que muchos estudiosos encontraran otras revoluciones a fines del siglo XVII, como la de la jardinería, la agrícola. La década de 1660, fue testigo del crecimiento del conocimiento del mundo que rodeaba a los seres humanos, a una escala sin precedentes; en esta tarea fue fundamental el nacimiento de la *Royal Society* y la aplicación de su sistema experimental aplicado al conocimiento.

Desde la observación actual, podemos comprobar también, los errores en los que incurrieron los hombres y mujeres del período en el tratamiento de diversos temas, desde las bebidas, los alimentos y sobre todo muchas creencias erróneas respecto a las prácticas sexuales. Hemos señalado un cambio de actitud en estas relaciones, entre el interregno puritano y el período más permisivo de la Restauración.

Para finalizar, la última propuesta era la relación del conocimiento científico con los *Vulgar Errors* de Thomas Browne, quien se preguntaba sobre el origen de los errores en los que incurría el vulgo, pero también cuestionaba los programas de las Universidades inglesas que perpetuaban la enseñanza de errores bien reconocidos (por adherir a las enseñanzas de Aristóteles o Plinio, para dar un ejemplo). Sobre todo la “sabiduría griega” era capaz de persistir en el tiempo.

Los temas que hemos abordados han sido analizados por autores europeos, entre los que queremos destacar el trabajo encarado por Lawrence Stone, referido a la familia, el sexo y el matrimonio; un trabajo que abarca el extenso período de la modernidad temprana (1500-1800). Para el mismo período, Keith Thomas ha trabajado el cambio de actitudes hacia la naturaleza; en esta obra encontramos el debate sobre la actitud de los humanos hacia los animales; aquí se dividen las opiniones que colocan a algunos hombres como devoradores de bestias, y a otros, como partidarios fervientes del vegetarianismo. También aquí se observa el tratamiento del bestialismo, entre los temas que hemos abordado.

En un capítulo dedicado al burgués, en *El hombre del barroco*, James Amelang resalta la figura de Pepys como un ejemplo del comportamiento de un burgués en ascenso.

En la colección de la *Historia de la vida privada*, dirigida por Duby, se destaca el tratamiento de la esfera de lo privado y lo público, y en dos de los tomos (dirigidos por Roger Chartier) que abarca el período, los autores exaltan el *Diario* de Pepys como fuente. El propio Lawrence Stone observa que los registros de la vida cotidiana inglesa, han sido notablemente destacados tanto en el *Diario* de Pepys, para el siglo XVII, como en los registros de Boswell para el siglo XVIII, autor contemporáneo y biógrafo del Dr. Samuel Johnson.

Más recientemente, Liza Picard y Maureen Waller han utilizado y destacado la importancia de los registros de nuestro diarista.

En síntesis, existen pocas obras de importancia, de las que analizan el período, que no hayan utilizado, como fuente privilegiada, el *Diario* de Pepys.

BIBLIOGRAFÍA

- Drummond, J.C, and Wilbraham, Anne. *The Englishman's food*. London, Readers Union-Jonathan Cape, 1959.
- Ollard, Richard. *Pepys. A Biography*. New York, Holt Rinehart Winston, 1975.
- Pepys, Samuel. *The Diary of Samuel Pepys*, London, George Bell & Sons, 1899. 10 Vol.
- Picard, Liza, *Restoration London*, New York, St. Martin's Press, 1998.
- Waller, Maureen. *1700 Scenes from London Life*. New York, Four Walls Eight Windows, 2000.
- Wilcox, L.A. *Mr. Pepys' Navy*, London, G. Bell & Sons, 1966.