

„The drink called ordinarily Chocolatta...”. Angielskie publikacje na temat czekolady z lat pięćdziesiątych i sześćdziesiątych XVII w.

Gdy we wtorek 19 czerwca 1660 urzędnik Admiralicji Samuel Pepys, znany później jako autor fascynujących „Dzienników”, wrócił do domu po długim dniu spędzonym nad sprawami państwowymi w Whitehall, z zadowoleniem odkrył, że ktoś — nie wiedział jednak kto — zostawił dla niego „a quantity of chocolate”, czyli porcję pitnej czekolady — jednej z popularnych w tym czasie w Londynie importowanych używek¹. Produkt ten kilkakrotnie pojawia się jeszcze na kartach prowadzonych przez Pepysa zapisek. Na przykład w październiku 1662 r. pił go w towarzystwie kapitana Roberta Ferrera i swojego przełożonego Johna Creeda w jego kwaterze w Westminsterze, a 3 maja 1664 raczył się nią wraz z londyńskim kupcem Johnem Blandem. Creed, z którym Pepysa łączyły bliskie, choć niewolne od napięć relacje, wydawał się szczególnie wielbicielem tego napoju i niewątpliwie zachęcał kolegę do jego konsumpcji². Podobne upodobanie przejawiał zresztą także patron Creeda i Pepysa — Edward Montague hrabia Sandwich, który w drugiej połowie lat sześćdziesiątych, po pobycie w charakterze ambasadora na dworze hiszpańskim, zajął się nawet zbieraniem przepisów na przygotowanie czekolady oraz informacji o jej działaniu³.

„Dzienniki” Pepysa są niewątpliwie świadectwem tego, że w latach sześćdziesiątych XVII w. czekolada była już w Anglii nie tylko znana, lecz także chętnie spożywana⁴, ponadto dostarczają nam informacji na temat różnych jej zastosowań. Pamiętnikarz pijał ją bowiem dla złagodzenia niedyspozycji gastrycznych, w sytuacjach towarzyskich, ale także po prostu dla przyjemności. W tym czasie czekolada miała zresztą dobrze ugruntowaną pozycję również w innych krajach europej-

¹ *The Diary of Samuel Pepys*, wyd. R. LATHAM, W.G. MATTHEWS, t. I, Oakland 2000, s. 178.

² *Ibidem*, t. III, Oakland 2000, s. 226–227.

³ K. LOVEMAN, *The Introduction of Chocolate into England: Retailers, Researchers, and Consumers, 1640–1730*, „Journal of Social History”, t. XLVII, 2013, nr 1, s. 27–28, 32–35.

⁴ J. STOBARD, *Sugar and Spice: Grocers and Groceries in Provincial England, 1650–1830*, Oxford 2013, s. 35–36.

skich — szczególnie w Hiszpanii i we Włoszech — właśnie dzięki przyjemnemu smakowi i przypisywanemu jej dobroczynnemu wpływowi na ludzki organizm⁵. W oczach niektórych atrakcyjność czekolady podnosił fakt, że nie przypominała ona żadnego innego ze znanych dotychczas w Starym Świecie napojów⁶. Skąd jednak wzięła się moda na jej picie w Anglii? Co zdecydowało o rosnącej stopniowo popularności? Komu i dla czego mogło zależeć na jej upowszechnieniu, a w końcu — jak postrzegali ją konsumenci i skąd mogli czerpać wiedzę na jej temat? Spróbujmy odpowiedzieć na te pytania, analizując dostępne teksty oraz próbując ustalić, w jakim kontekście informacje na temat czekolady pojawiały się w Anglii od początku lat czterdziestych XVII w. (czyli ukazania się pierwszej publikacji) do drugiej połowy lat sześćdziesiątych (okresu opisywanego przez Pepysa).

To, że najwcześniejsza publikacja poświęcona w całości czekoladzie ukazała się w Londynie w 1640 r., nie oznacza, że informacje na jej temat nie pojawiały się w Anglii już wcześniej. W ostatnich latach XVI w. w pracy „*M. Blundevile his exercises*”⁷ — poświęconej kartografii, geografii i zagadnieniu wykorzystania instrumentów nawigacyjnych a przy okazji zawierającej także opisy poszczególnych krajów i kontynentów — znalazła się wzmianka o występowaniu w Meksyku „[...] fruite, which the inhabitants call in their tongue Cacao, it is like to an Almonde, they have it in great price, for of it they make a certaine drinke, whcich they love marvailous well”⁸. Traktat Blundevilla do końca lat trzydziestych XVII w. doczekał się siedmiu wznowień, miał więc możliwość dotrzeć do całkiem sporej grupy odbiorców. Upowszechnienie informacji o istnieniu i możliwym wykorzystaniu ziarna kakaowca ułatwiał też fakt, że w 1604 r. po kilkudziesięciu latach oficjalnie zakończyła się wojna angielsko-hiszpańska. Sprzyjało to ożywieniu kontaktów między oboma krajami i lepszemu poznaniu przez Anglików obyczajów niedawnych wrogów, w tym zwyczaju konsumpcji popularnej już od pewnego czasu w Hiszpanii czekolady.

Nie powinno zatem dziwić, że kiedy w 1640 r. ukazał się pierwszy samodzielny tekst na temat czekolady, stanowił on tłumaczenie hiszpańskiego traktatu pióra doświadczonego lekarza Antonia Colmenera de Ledesmy opublikowanego w 1631 r. i zatytułowanego „*A Curious Treatise of the Nature and Quality of Chocolate*”⁹. Tłumacz ukrył się pod pseudonimem Don Diego de Vadesforte,

⁵ *The Oxford Companion to Food*, red. A. DAVIDSON, Oxford 2014, s. 182; N. MORTON, *Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics*, „*American Historical Review*”, t. CXI, 2006, nr 3, s. 679–686.

⁶ K. ALBALA, *Stimulants and Intoxicants in Europe, 1500–1700* [w:] *The Routledge History of Food*, red. C. HELSTOSKY, London-New York 2015, s. 52–53.

⁷ T. BLUNDEVILLE, *M. Blundevile his exercises, containing sixe treatises* [...], Printed by Iohn Windet, London 1594.

⁸ *Ibidem*, s. 267.

⁹ A. COLMENERO DE LEDESMA, *A Curious Treatise of the Nature and Quality of Chocolate Written in Spanish by Antonio Colmenero Doctor in Physicke and Chirurgery and put into English by Don Diego de Vades-forte*, imprinted by J. Okes, London 1640.

wiadomo jednak, że był nim James Wadsworth, wychowany w Hiszpanii syn angielskich rekuwantów, który wrócił do kraju pod koniec lat dwudziestych¹⁰. Liczące 21 stron dziełko obejmowało dedykację dla Edwarda Conweya drugiego wicehrabiego Conway, dwa oświadczenia hiszpańskich lekarzy dworskich (z których jeden miał być związany z Inkwizycją) potwierdzające, że traktat nie zawiera żadnych niewłaściwych treści, wstęp oraz cztery części poświęcone kolejno: omówieniu specyfiki kakao i innych składników wykorzystywanych do przygotowania czekolady, ich działaniu, sposobowi łączenia, a wreszcie zaleceniom o charakterze zdrowotnym, określającym ilość i częstotliwość, z jaką napój mógł być spożywany, a także kto powinien go pić.

Tekst Colmenero pozostał głównym źródłem informacji o czekoladzie dostępnym dla angielskich czytelników do końca lat czterdziestych. W roku 1648 ukazała się książka Thomasa Gage'a „The English-American his Travail by Sea and Lands”¹¹, w której poświęcony jej został jeden z podrzdziałów w części omawiającej obyczaje mieszkańców Ameryki Środkowej. Autor zapewniał, że korzystał przede wszystkim z własnych doświadczeń i obserwacji, skoncentrował się natomiast na sposobie przygotowania i konsumpcji czekolady przez miejscowych, jej zaletach oraz możliwości pozyskania produktu przez Anglików¹². Gage zajął się też problemem dostępności we własnym kraju składników niezbędnych do produkcji napoju. W jego opinii metodą pozyskania ziarna kakaowego mógł być handel z Hiszpanią. Podkreślał jednak, że dotychczas Anglicy nie potrafili docenić tego produktu — jeśli zdarzało im się zdobyć hiszpański statek z ziarnem kakaowca, nie kryli rozczarowania i wyrzucali wartościowy ładunek, uznając go za bezużyteczny („not regarding the worth and goodnesse of it but calling it [...] sheep dung”¹³).

Zarówno traktat Colmenera, jak i dzieło Gage'a doczekały się wznowień w latach pięćdziesiątych. Najpierw, w 1652 r., pojawiła się nieco zmieniona wersja pracy Hiszpana. Oprócz zmienionego tytułu, który teraz brzmiał „Chocolate: or, An Indian Drinke”¹⁴, dodano również inne elementy, w tym przede wszystkim nowy wstęp, tym razem skierowany do „The Gentry of the English Nation”, informujący o spektakularnym sukcesie, który odniosła w Anglii czekolada od czasu pierwszej edycji dzieła — miała być ona teraz „universally sought for” i ogromnie popularna, zwłaszcza wśród kobiet¹⁵. Wydanie wzbogacaono także o wierszowaną

¹⁰ A.J. LOOMIE, *Wadsworth James (b. 1604)* [w:] *Oxford Dictionary of National Biography*, <http://www.oxforddnb.com/index/101028390/James-Wadsworth> [dostęp: 16 lutego 2017].

¹¹ T. GAGE, *The English-American his travail by sea and land: or, A new survey of the VWest-India's* [...], printed by R. Cotes, London 1648.

¹² W rzeczywistości czerpał też z pracy Colmenero, cf. *ibidem*, s. 106–110.

¹³ *Ibidem*, s. 110.

¹⁴ A. COLMENERO DE LEDESMA, *Chocolate: or, An Indian drinke* [...], printed by J.G. for Iohn Dakins, London 1652.

¹⁵ *Ibidem*, A3.

pochwałę czekolady¹⁶ autorstwa Wadswortha, wymienionego tym razem z nazwiska jako tłumacz pracy. Trzy lata później ukazało się drugie (znów pod nieco zmienionym tytułem) wydanie pracy Gage'a¹⁷.

W końcu, w 1662 r., do rąk czytelników trafiła pierwsza obszerna angielska praca w całości poświęcona wyłącznie czekoladzie, czyli „The Indian Nectar, or a Discourse concerning Chocolata” Henry’ego Stubbe’a¹⁸. Dzieło Stubbe’a, z wykształcenia lekarza, zostało określone przez dwudziestowiecznego badacza jako „a philological-philosophical-psychological-scientific-moral-economic-historical treatise”¹⁹ i opis ten wydaje się dobrze oddawać jego charakter. Obejmuje ono obszerny wstęp, sześć rozdziałów i dwa niewielkie aneksy źródłowe, co w sumie daje ponad 180 stron. W pracy wykorzystano wiele wcześniejszych dzieł — od św. Augustyna po szczególnie często cytowanych Colmenera i Gage’a. Autor skupił uwagę nie tylko na składnikach niezbędnych do otrzymania ostatecznego produktu, sposobach ich doboru, kwestiach technologicznych (w tym obróbce ziaren kakaowca) i procesie przygotowania napoju, lecz także na jego zaletach i wadach, pisząc o związanych z jego konsumpcją zagadnieniach natury medycznej. Bez wątpienia „The Indian Nectar” był dziełem najpełniej i najbardziej szczegółowo prezentującym aktualną wiedzę na temat czekolady dostępną w Anglii w tym okresie.

Skoro angielscy czytelnicy — zainteresowani nie tylko konsumpcją czekolady, lecz także jej właściwościami, historią itp. — mieli okazję sięgnąć do przedstawionych wyżej prac, przyjrzyjmy się temu, czego mogli się z nich dowiedzieć. Jak już wspomniano, trzy omawiane tu teksty miały nieco odmienny charakter: prace Colmenera i Stubbe’a dotyczyły wyłącznie czekolady, różniły się jednak znacznie objętością, a co za tym idzie również poziomem szczegółowości. Colmenero czerpał swoją wiedzę z własnych doświadczeń zdobytych w czasie podróży do Nowego Świata, gdzie mógł obserwować proces produkcji ziarna kakaowego i sposoby, w jakie wykorzystywali je Indianie; co więcej, pochodził z kraju, w którym picie czekolady było już bardzo popularne²⁰. Stubbe natomiast dopiero wybierał się na Jamajkę, gdzie miał otworzyć praktykę medyczną, ale za to — jak pisał — przeprowadził liczne eksperymenty i opracował własny przepis, który miał nawet okazję zademonstrować Karolowi II²¹. Gage z kolei traktował swój wywód na temat

¹⁶ Ibidem, A5–7.

¹⁷ T. GAGE, *A new survey of the West-India’s: or, The English-American his travail by sea and land: containing a journal of three thousand and three hundred miles within the main land of America [...]*, printed by E. Cotes, London 1655.

¹⁸ H. STUBBE, *The Indian nectar, or A discourse concerning chocolata: wherein the nature of cacao-nut [...]*, printed by J[ames] C[ottrell] for Andrew Crook, London 1662.

¹⁹ C.F. MAIN, *Henry Stubbe and the first English book on chocolate*, „The Journal of the Rutgers University Library”, t. XIII, 1960, nr 2, s. 34.

²⁰ A. COLMENERO DE LEDESMA, *Chocolate: or An Indian drinke*, B3.

²¹ H. STUBBE, *The Indian Nectar*, A5–A5v.

czekolady jako swoiste uzupełnienie opisu zwiedzanych terenów i obyczajów ich mieszkańców, w związku z czym jego tekst był najkrótszy.

Mimo wskazanych różnic możemy dostrzec pewne elementy wspólne. Wyraźnie widać, że obaj Anglicy bazowali w znacznej mierze na podstawowych informacjach zaczerpniętych od Colmenera, do czego mniej lub bardziej otwarcie się przyznawali²². Tak było choćby w kwestii etymologii słowa czekolada — powtarzają oni zgonie za hiszpańskim autorem informację, że nazwa ta ma częściowo charakter onomatopieczny, ponieważ *choco* ma oddawać dźwięk rozlegający się przy mieszaniu specjalnym mieszadłem (nazywanym *molinet* lub *molinillo*) napoju otrzymanego z ziaren kakaowca, natomiast cząstka *-atte* to słowo używane przez rdzennych mieszkańców Meksyku na określenie wody²³. Zgadzała się również, że ziarno zawierało tłuszcz — czego potwierdzeniem była możliwość wytłoczenia z niego masła kakaowego oraz wytrącanie się z płynnej czekolady osadu tłuszczowego²⁴ — oraz opisywali szczegółowo sposoby, jak napój mógł być przyrządzany²⁵.

Najistotniejszym elementem rozważań Colmenera i Stubbe'a, obecnym również w dziele Gage'a, były właściwości ziarna kakaowego i przygotowywanego z nich napoju oraz ich ewentualny wpływ na zdrowie konsumenta. „There is not one, who doth drink it, and doth not feel himself to be manifestly refreshed, and strengthened, as well as delighted by it” — stwierdzał Stubbe²⁶. Lista dobroczynnych właściwości czekolady była bardzo długa: czekolada miała łagodzić problemy gastryczne (jak pamiętamy, w tym celu pił ją niekiedy Pepys), była szczególnie pożywna i miała właściwości pobudzające²⁷. W tej ostatniej kwestii Stubbe nie zgadzał się z Gage'em, który twierdził, że czekolada pomaga odpędzić senność, natomiast próbował udowodnić, że jest ona łagodnym afrodyzjakiem i choćby z tego względu korzystnie wpływa na zdrowie²⁸. W drugim angielskim wydaniu dzieła Colmenera zalety czekolady dodatkowo wychwalał tłumacz, który — jak wspomnieliśmy — dołączył do oryginalnego tekstu własny wstęp oraz wiersz, w których stwierdzał, że czekolada pozwala zachować młodość, ułatwia zapłodnienie, leczy choroby płuc, a nawet wpływa pozytywnie na przebieg porodów²⁹.

²² Co ciekawe, Stubbe, cytując Gage'a, nie był w stanie powstrzymać się od wypomnienia mu tych zapożyczeń w jego opisie, vide *ibidem*, s. 3.

²³ A. COLMENERO DE LEDESMA, *Chocolate: or, And Indian drinke*, A3v; T. GAGE, *The English-American his travail*, s. 106; H. STUBBE, *The Indian Nectar*, s. 1.

²⁴ T. GAGE, *The English-American his travail*, s. 106; A. COLMENERO DE LEDESMA, *Chocolate: or, And Indian drinke*, B3v; H. STUBBE, *The Indian Nectar*, s. 28–29.

²⁵ T. GAGE, *The English-American his travail*, s. 108–109; A. COLMENERO DE LEDESMA, *Chocolate: or, And Indian drinke*, s. 30–35; H. STUBBE, *The Indian Nectar*, s. 101–121.

²⁶ *Ibidem*, s. 97.

²⁷ *Ibidem*, s. 3, 100, 116, 128–130; T. GAGE, *The English-American his travail*, s. 109; A. COLMENERO DE LEDESMA, *Chocolate: or, And Indian drinke*, s. 27.

²⁸ H. STUBBE, *The Indian Nectar*, s. 129 n.

²⁹ A. COLMENERO DE LEDESMA, *Chocolate: or, And Indian drinke*, A4–7.

Autorzy różnili się w kwestii konsumpcji surowego ziarna kakaowego. Zdaniem Colmenera i Gage'a, jako mające negatywny wpływ na zdrowie i wygląd, nie nadawało się ono do spożycia³⁰; z kolei Stubbe, odwołując się do eksperymentów swoich i Roberta Boyle'a, był przeciwnego zdania³¹.

Właściwości czekolady miały wynikać z jej składu. Odwołując się do teorii humoralnej, wszyscy trzej utrzymywali, że o ile samo ziarno kakaowe stanowiące główny składnik napoju należy określić jako *cold and dry*³², czyli posiadające właściwości chłodzące i wysuszające organizm, o tyle w połączeniu z innymi ingrediencjami — np. przyprawami takimi jak cynamon, pieprz, chili czy wanilia — ulegają one zmianie. W rezultacie spożywanie czekolady powinno być bezpieczne nawet dla osób, w przypadku których produkty ochładzające i wysuszające nie były zalecane³³. W tym kontekście szczególnej wagi nabierał sposób, w jaki przygotowywano napój, oraz umiar w konsumpcji, ponieważ czekolada — tak samo jak inne używki i wszelkie pożywienie — spożywana w nadmiarze mogła być szkodliwa³⁴. Gage przekonywał jednak, że spożywanie nawet przez dłuższy czas czterech czy pięciu filiżanek dziennie nie wywołało u niego jakichkolwiek negatywnych skutków³⁵.

We wszystkich omawianych tekstach znalazły się przepisy na przygotowanie mieszanki ziaren kakaowca z przyprawami, której nadawano formę pastylek, oraz samego napoju³⁶. Colmenero a za nim Gage zalecali rozpuszczenie pastylek wykonanych według podanych wskazówek w wodzie (obaj opisali kilka sposobów i możliwych dodatków). Stubbe stwierdzał natomiast: „Here in England we are not content with the plain Spanish way of mixing Chocolata with water”³⁷, sugerował przygotowanie napoju z wykorzystaniem mleka, ewentualnie wymieszanego pół na pół z wodą, a nawet dodanie jajek³⁸. Poświęcił on także więcej uwagi samemu

³⁰ *The English-American his travail*, s. 107.

³¹ H. STUBBE, *The Indian Nectar*, s. 32–25.

³² Gage nie do końca rozumiał natomiast dlaczego czekolada miałaby — jak twierdziła część lekarzy — przyczyniać się do wzrostu wagi osób, które ją spożywały. Jak wyjaśnił, sam nie zauważył u siebie tego typu zmian, a nie sprzyjały im również jego zdaniem właściwości składników napoju, z których tylko kakao mogło tuczyć, jako z natury „cold and dry”, vide T. GAGE, *The English-American his travail*, s. 110.

³³ *Ibidem*, s. 106–107; A. COLMENERO DE LEDESMA, *Chocolate: or, And Indian drinke*, s. 23 n.

³⁴ T. GAGE, *The English-American his travail*, s. 110; H. STUBBE, *The Indian nectar*, s. 167–168.

³⁵ *Ibidem*, s. 109.

³⁶ A. COLMENERO DE LEDESMA, *Chocolate: or, And Indian drinke*, s. 15–18; T. GAGE, *The English-American his travail*, s. 109; H. STUBBE, *The Indian Nectar*, 101 n.

³⁷ H. STUBBE, *The Indian Nectar*, s. 109.

³⁸ W drugim wydaniu pracy Colmenero znalazł się jednak dopisek zawierający wskazówki, jak przygotować napój z użyciem mleka i jajek, co potwierdza, że taki sposób podawania czekolady cieszył się zapewne szczególną popularnością angielskich konsumentów (*Chocolate: Or, An Indian drinke*, s. 41).

procesowi przygotowania pastylek, przekonując choćby o znaczeniu miejsca pochodzenia ziarna kakaowego. Kilkakrotnie wspominał też o własnej mieszance kakao i przypraw, którą miał samodzielnie opracować i wykorzystać do przygotowania napoju dla Karola II — dlatego nazywał ją *Chocolata-Royal*³⁹.

W ten sposób dochodzimy do kwestii motywacji, którymi kierowali się Wadsworth, Gage i Stubbe, podejmując swoje prace. Najtrudniej je odgadnąć w przypadku Gage’a. Możliwe, że — jak przypuszcza Edmund Valentine C a m p o s⁴⁰ — przygotowanie pierwszej angielskiej pracy na temat Ameryki Południowej było formą deklaracji lojalności wobec Anglii, do której autor powrócił po latach spędzonych na obczyźnie jako katolicki mnich⁴¹. Co warte zaakcentowania, także Wadsworth i Stubbe wykorzystali swoje publikacje jako okazję do złożenia świadectwa podobnego rodzaju. Co prawda w 1652 r. wzmianki Wadswortha o szczególnym upodobaniu do czekolady na angielskim dworze w czasach Karola I nie musiały być szczególnie mile widziane, twierdził on jednak, że zależy mu na upowszechnieniu wiedzy o czekoladzie ze względu na dobro państwa (*this Commonwealth*), którego — jak podkreślił — pozostawał lojalnym obywatelem⁴². Z kolei Stubbe wykorzystał wstęp do swego dzieła, by wytłumaczyć się ze swojej działalności w czasach Republiki i zadeklarować wierność monarsze⁴³.

Nie ma wątpliwości, że drugie angielskie wydanie pracy Colmenera oraz książka Stubbe’a miały służyć zarówno upowszechnieniu wiedzy o czekoladzie, jak i — a możliwe, że z punktu widzenia obu autorów przede wszystkim — zrekładowaniu potencjalnie dochodowego dla nich przedsięwzięcia. Na stronie tytułowej „Chocolate: or An Indian Drinke” znalazła się informacja, że i książkę, i czekoladę można zakupić w tym samym miejscu, czyli w Vine Tavernie w Holborn. Najprawdopodobniej działalność wydawnicza (obok przekładu pracy o czekoladzie Wadsworth przygotował kilka innych publikacji, w tym przewodnik po kontynentalnych jarmarkach) stanowiła dodatek do dochodów, które czerpał ze współpracy z władzami⁴⁴.

Jeszcze bardziej przemyślane wydają się intencje Stubbe’a. Tuż po ukazaniu się książki zamierzał on udać się na Jamajkę jako lekarz królewski rezydujący na wyspie⁴⁵. Wszystko wskazuje na to, że postanowił on zwiększyć swoje dochody

³⁹ Ibidem, A5.

⁴⁰ E.V. CAMPOS, *Thomas Gage and the English Colonial Encounters with Chocolate*, „Journal of Medieval and Early Modern Studies”, t. XXXIX, 2009, nr 1, s. 186–188.

⁴¹ A.D. BOYER, *Gage Thomas (1603?–1656)* [w:] *Oxford Dictionary of National Biography*, <http://www.oxforddnb.com/index/101010274/Thomas-Gage> [dostęp: 16 lutego 2017].

⁴² A. COLMENERO DE LEDESMA, *Chocolate: Or An Indian Drinke*, A4v.

⁴³ H. STUBBE, *The Indian Nectar*, A4.

⁴⁴ A.J. LOOMIE, *Wadsworth James*, <http://www.oxforddnb.com/index/101028390/James-Wadsworth> [dostęp: 16 lutego 2017].

⁴⁵ O tym, że nie zamierzał tam jedynie leczyć osadników, lecz również zajmować się dalej czekoladą świadczy jego stwierdzenie, że ma nadzieję wkrótce przygotować drugie, wzbogacone o uzyska-

podczas pobytu na wyspie, eksportując do Anglii ziarno kakaowe oraz powierzając jego przeróbkę i dystrybucję pozostającemu w Londynie niejakiemu Richardowi Mortimerowi („honest though poor man”), rezydującemu w Sun Alley w East Smithfield, któremu miał też przekazać swoje przepisy na zwykłą i „królewską” czekoladę⁴⁶. Wzmianki o zadowoleniu władcy po wypiciu napoju Stubbe’a⁴⁷ również należy zapewne rozpatrywać nie tylko jako zwykłą dumę czy przechwałki, lecz także posunicie marketingowe mające zachęcić klientów do wybrania czekolady sprzedawanej przez jego współnika w dogodnej lokalizacji w City⁴⁸.

Marketingowe starania Stubbe’a prowadzą nas do kwestii reklamy czekolady w interesującym nas okresie w formie innej niż książkowa, czyli w prasie i w drukach ulotnych. Oczywiście jest, że skoro w latach pięćdziesiątych pojawiła się reklama prasowa, to sprzedawcy czekolady, którzy dopiero od niedawna próbowali dotrzeć do konsumentów, powinni być zainteresowani jej wykorzystaniem⁴⁹. I rzeczywiście, pierwsza jej znana reklama ukazała się w londyńskim „Public Adviser” 22 czerwca 1657; informowała o możliwości nabycia czekolady (zarówno do wypicia na miejscu, jak i w formie umożliwiającej samodzielne przygotowanie napoju w domu) w należącym do pewnego Francuza⁵⁰ domu w Queens-head Alley w pobliżu Bishopsgate Street⁵¹. Prawdopodobnie tenże sprzedawca — o czym świadczyłby ten sam adres i częściowo ta sama treść ogłoszenia — niemal dokładnie dwa lata później umieścił kolejną reklamę, tym razem w jednym z numerów „Mercuriusa Politicus”:

Chocolate, an excellent West-India Drink, sold in Queens-head Alley in Bishopsgate Street by a French-man who did sell it formelly in Grace Church Street and in Clements Churchyard; being the first man who did sell it in England. There you may have it ready, and also unmade at the easie Rates, and taught

ne na Jamajce informacje wydanie swej książki oraz dostarczać do Anglii jeszcze lepszą czekoladę, vide H. STUBBE, *The Indian Nectar*, A2–A2v.

⁴⁶ T. GAGE, *The English-American his travail*, s. 178.

⁴⁷ H. STUBBE, *The Indian Nectar*, s. 69.

⁴⁸ Ibidem, A7.

⁴⁹ Więcej o reklamie prasowej w: R.B. WALKER, *Advertising in London Newspapers, 1650–1750*, „Business History”, t. XV, 1973, s. 113–130.

⁵⁰ Nie wiadomo jednak kim był ów Francuz. W spisie podymnego (*Hearth tax*) za 1662 r. jedyne obco brzmiące nazwisko właściciela domu na tej ulicy to Abraham Pelegrine, który zapłacił trzy szylingi podatku (vide *Hearth Tax: City of London 1662, Broad Street ward, Queens Head Alley*, in *London Hearth Tax: City of London, 1662 (2011)*, British History Online, <http://www.british-history.ac.uk/london-hearth-tax/london/1662/broad-street-ward-queens-head-alley> [dostęp: 21 stycznia 2017]), ale najprawdopodobniej był on nie Francuzem, a Hiszpanem albo Portugalczykiem, vide R. PERELIS, *Narratives from the Sephardic Atlantic: Blood and Faith*, Bloomington (In.) 2016, s. 147.

⁵¹ „[...] in Bishopsgate Street in Queens-head Alley, at a Frenchmans House is an excellent West-India drink, called CHOCOLATE, where you may have it ready made at any time, and also unmade at reasonable rate”; „The Public Adviser”, nr 5, 16–22 czerwca 1657, s. 80.

of the use thereof; it being for its excellent properties so much esteemed in all places. It cures and preserves the Body of many diseases, as is to be seen by the Book, who hath is there to be sold also⁵².

Jak widzimy, tym razem mamy do czynienia z połączeniem reklamy prasowej ze znaną nam już metodą polegającą na dostarczeniu odbiorcom obszerniejszego omówienia właściwości produktu i sposobu jego przygotowania w formie książkowej i umożliwieniu im nabycia tej publikacji wraz z zakupem samej czekolady. Niestety nie ma pewności, o jaką książkę mogło chodzić, choć oczywiście w grę wchodzi przede wszystkim traktat Colmenera. Ciekawe jest również to, że wzmiankowany sprzedawca był Francuzem, a także określenie go pierwszym dostawcą czekolady na terenie Anglii. We wszystkich omawianych tekstach czekolada była przecież jednoznacznie łączona z Hiszpanią i jej posiadłościami w Nowym Świecie.

W końcu w 1660 r. po reklamę w formie druku ulotnego sięgnął jeden ze sprzedawców oferujących czekoladę odbiorcom z Oxfordu. „The Vertues of Chocolate” reklamowały ją (częściowo w wierszowanej formie) jako panaceum na najróżniejsze przypadłości — od gruźlicy po bezpłodność, i dalej informowały: „It is impossible to innumerate all new and admirable effects then producing every day in such as drink it, therefore I’le leave the Judgement of it, to those who daily make a continuall proofof of it”⁵³.

Obecność czekolady na łamach prasy nie ograniczała się jednak do reklamy bezpośredniej. Gdy w połowie lat pięćdziesiątych londyńscy wydawcy włączyli się w koordynowaną przez władze akcję poprawy wizerunku angielskiej interwencji na Karaibach (*Western Design*), fakt występowania na Jamajce m.in. właśnie ziarna kakaowego i przypraw potrzebnych do przygotowania czekolady został wykorzystany do przekonania odbiorców, że wyspa posiada ogromny potencjał ekonomiczny⁵⁴. W tekście, który niemal równocześnie ukazał się w kilku tytułach prasowych i miał służyć ukazaniu nowo zdobytych terenów w pozytywnym świetle oraz zachęcić odbiorców do wzięcia udziału w akcji osadniczej, informowano, że na wyspie można znaleźć „Cacao in great plenty, of which they make chocolatto sold ordinarily for three shillings per Bushel”⁵⁵. Innym produktem, który występował na Jamajce — szczególnie obficie na jej północnych terenach — był też „Peper smelling like Cloves [...]. Good for chocolatto”, którego cenę określano na sześć pensów za funt⁵⁶.

⁵² „Mercurius Politicus”, nr 572, 16–23 czerwca 1659, s. 521.

⁵³ *The Vertues of Chocolate*, Oxford 1660. Druk ten reklamował czekoladę jako produkt pochodzący z Indii Wschodnich. Drugim produktem, który opisywał, była kawa „egipska”.

⁵⁴ A. KALINOWSKA, *The Great Design which Doeth Promise so Much Happiness’: Newsbooks and English Expedition to the West Indies, 1654–1655*, „Acta Poloniae Historica”, t. CV, 2012, s. 46–48.

⁵⁵ „Faithfull Scout”, nr 243, 1–8 września 1655, s. 1935; „Weekly Post”, nr 242, 4–12 września 1655, s. 1938.

⁵⁶ Ibidem.

Polityka i prasa przyczyniły się zapewne w jakimś stopniu do spopularyzowania dzieła Gage'a, a co za tym idzie również zawartych w nim informacji na temat czekolady. Ponieważ był on jednym z doradców, z którymi przed atakiem na posiadłości hiszpańskie na Karaibach konsultowano możliwości związane z podbojem, kilka tytułów prasowych zamieściło reklamy „The English-American, or a New Survey of the West Indies”⁵⁷.

Podsumowując rozważania na temat najwcześniejszych angielskich publikacji poświęconych czekoladzie, można przedstawić kilka ogólniejszych wniosków. Przede wszystkim, ponieważ produkt ten trafił do Europy za pośrednictwem Hiszpanii, nie dziwi, że pierwsze dwa teksty przybliżające Anglikom zwyczaj jego konsumpcji zostały napisane lub przetłumaczone przez osoby związane właśnie z tym krajem. Zbieżność w biografjach Wadswortha i Gege'a, dwóch angielskich katolików, którzy spędzili wiele lat w kręgu kultury hiszpańskiej, by następnie powrócić do ojczyzny, przejść na anglikanizm i rozpocząć pracę dla władz, to jak się wydaje jednak za mało, by wysnuć tezę, że pomysł podzielenia się przez nich wiedzą na temat czekolady miał być sposobem na zrehabilitowanie się w oczach rodaków za wcześniejszą nielojalność. Nie ma natomiast najmniejszych wątpliwości, że od pewnego momentu autorzy wykorzystywali swoją wiedzę w celach zarobkowych. Na taką motywację wskazuje planowanie przez Stubbe'a spółki, której celem było sprowadzanie czekolady z Jamajki, oraz pomysł łączonej sprzedaży czekolady i książek jej dotyczących. To drugie miało zapewne zachęcić konsumentów do sięgnięcia po nowy produkt, który równocześnie — jako przedmiot publikacji — zyskiwał na znaczeniu i mógł wydawać się czymś więcej niż tylko kolejną nowością.

Prace Colmenera i Stubbe'a stanowiły podbudowę dla tego typu działań, ponieważ obaj autorzy byli związani ze środowiskiem medycznym, a zatem mogli wypowiadać się oficjalnie na temat zalet lub szkodliwości danych produktów. W sukurs ich staraniom przychodziła prasa, dzięki której wiadomo było, że od połowy lat pięćdziesiątych, tj. po zdobyciu Jamajki, ziarno kakaowe i przyprawy wykorzystywane do produkcji czekolady postrzegane były przez władze jako produkty cenne i możliwe do pozyskania, a perspektywa ich zyskowej uprawy mogła stanowić dla Anglików zachętę do osiedlenia się na wyspie.

Pojawianie się nowych produktów spożywczych i używek takich jak właśnie czekolada lub kawa i herbata stymulowało także rodzimą produkcję — np. urządzeń potrzebnych do ich przygotowania i serwowania — oraz wpływało na sposób, w jaki Anglicy spędzali swój wolny czas lub utrzymywali kontakty towarzyskie⁵⁸.

⁵⁷ Między innymi: „Weekly Post”, nr 226, 8–15 maja 1655, s. 1803; „Faitfull Scout”, nr 231, 8–15 czerwca 1655, s. 1847; A.D. BOYER, *Gage Thomas (1603?–1656)*, <http://www.oxforddnb.com/index/101010274/Thomas-Gage> [dostęp: 16 lutego 2017].

⁵⁸ L. LEVY-PECK, *Consuming Splendor. Society and Culture in Seventeenth-Century England*, Cambridge 2005, s. 116–117.

W ten sposób nowość, która została po raz pierwszy dokładnie przedstawiona angielskim konsumentom w początkach lat czterdziestych, dwadzieścia lat później była już wielu z nich doskonale znana.

**The drink called ordinarily Chocolatta...
English publications about chocolate in the 1650s and the 1660s**

Abstract

The article presents three texts published in London in the mid-seventeenth century and providing the reading audience with information about chocolate, a new product introduced into England in this period. Pamphlet written by Spanish doctor Antonio Colmenero de Laderma and translated into English by James Wadsworth, chapter on chocolate in a book by an English ex-Catholic monk Thomas Gage and a book by physician Henry Stubbe discussed qualities and possible uses of coco and chocolate, but also demonstrated authors' different attitudes and motivations. They prove that chocolate – by the 1660s a popular drink, enjoyed among others by diarist Samuel Pepys – was used for medical reasons and was renowned for its pleasant taste and nourishing properties, but also that those who had been familiar with the way it was produced could have used this knowledge to secure additional income or to further their careers. Moreover, when in 1656 the Commonwealth acquired Jamaica, growing popularity of chocolate in England was used by the government to support the English settlement on this island where it was possible to produce substantial amounts of coco and spices.

