
Jak smakował „dym węgla”? Nieostatnia glosa do *Kordiana*

Wojciech Tomasiak

TEKSTY DRUGIE 2020, NR 1, S. 299–319

DOI: 10.18318/td.2020.1.19 | ORCID: 0000-0001-8015-4445

Słowacki mógł mieć kilka powodów, by w czasie swego miesięcznego pobytu w Londynie znaleźć czas na wizytę w miejscowych browarach. Miał też zapewne wiele okazji, by poznać smak i aromat londyńskiego portera. Oglądanie wielkich browarów stanowiło, przynajmniej od końca XVIII wieku, ten element programu zwiedzania, który – stosując język współczesnego marketingu turystycznego – wypadaloby objąć formułą *London must-see*. Stolica Zjednoczonego Królestwa kuśiła turystów wieloma atrakcjami, ale od XVIII wieku miała do zaoferowania rzecz unikalną: możliwość zademonstrowania zmian, jakie w ogromnej metropolii dokonywały się za sprawą rewolucji przemysłowej. Jednym z uczestników tych zmian, a jednocześnie zmian tych najważniejszym motorem był węgiel kamienny, który z fabryk i z domowych gospodarstw zdołał niemal całkowicie i bezpowrotnie wyprzeć drewno – coraz trudniejsze do pozyskiwania i coraz droższe w obrocie handlowym. Związki Londynu z węglem kamiennym czy – jak go ówczesznie nazywano – „węglem morskim”

Wojciech Tomasiak – historyk i teoretyk literatury. Autor książek (ostatnio: *Szalony bieg. Kolej i ciemna nowoczesność*, Warszawa 2015; *Ikona nowoczesności. Kolej w literaturze polskiej*, wyd. 2, Toruń 2015; *Romantycy i technika*, 2 t., Warszawa 2017; *Rozkład jazdy*, Warszawa 2018). Pracownik naukowy Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy.

(bo w XVIII wieku sprowadzanym do miasta wyłącznie drogą morską), nazwać wypada szczególnie bliskimi¹. Węgiel był spalany w dziesiątkach fabryk i zakładów, w setkach tysięcy prywatnych domów, co skutkowało na co dzień doskonale wyczuwalnym i mocno dokuczliwym zadymieniem². Ale ten sam węgiel, który przez unoszące się w atmosferze dymy nie pozwalał o sobie zapomnieć, oddziaływał na wygląd miasta także inaczej i w sposób, którego zdecydowana większość turystów (a i duża część mieszkańców metropolii) zwykle sobie nie uświadamiała. Oto bowiem po katastrofalnym pożarze w 1666 roku w celu pozyskania funduszy na odbudowę spalonych świątyń (w tym – katedry św. Pawła) władze obłożyły sprowadzany do stolicy węgiel specjalnym podatkiem³. Trudno powiedzieć, czy Słowacki, przyjeżdżając do Londynu wczesnym sierpniowym rankiem 1831 roku i widząc po raz pierwszy miasto ze wzgórza Shooters Hill (leżącego na końcowym odcinku drogi z Dover), wiedział, że ma przed sobą stolicę, której imponujący pejzaż ukształtowany został dzięki... spalaniu węgla.

Węgiel kamienny, długo nazywany w angielszczyźnie „węglem morskim” (*sea-coal*), zaspokajał potrzeby energetyczne rozmaitych gałęzi londyńskiego przemysłu, szczególnie dużo konsumowały go browary, które należały do najważniejszych placówek, gdzie pobierać można było pogładową lekcję tego, czym jest i co niesie ze sobą rewolucja przemysłowa. Jeśli XVIII- i XIX-wieczny Londyn najśluszniej szczylił się mianem metropolii rewolucji przemysłowej, to wielkie stołeczne browary były tymi miejscami, w których najłatwiej można było tę abstrakcyjną i szeroką formułę wypełnić żywą treścią. Dla każdego, kogo do Londynu przywiodła chęć poznania postępu technologicznego (skutkującego mechanizacją i umasowieniem produkcji), program pobytu w mieście musiał objąć wizytę w browarze. Wizyta taka mogła być czymś ważnym także dla samych Anglików, jako że współkształtowała samowiedzę obywateli Zjednoczonego Królestwa i pomnażała zasoby ich narodowej dumy. W końcówce XVIII wieku londyński przemysł browarniczy bardzo dobitnie zaznaczył swą pozycję lidera w technologicznym „wyścigu zbrojeń”. Wczesną wiosną 1785 roku w browarze Meux (*Horse Shoe*) oddano

1 Zob. R. Smith *Sea-coal for London. History of the coal factors in the London market*, London 1965.

2 Wiedzę o zadymieniu XVIII- i XIX-wiecznego Londynu brać będą z: P. Brimblecombe *The Big smoke. A History of air pollution In London since medieval times*, London 1987; P. Thorsheim *Inventing pollution. Coal, smoke, and culture In Britain since 1800*, Athenes 2006; L. Jackson *Dirty old London. The Victorian fight against filth*, New Haven 2015.

3 Zob. T.F. Reddaway *The rebuilding of London after the Great Fire*, London 1940.

do użytku gigantyczną kadź fermentacyjną⁴. W tym samym roku w browarze Whitbreada zainstalowano i uruchomiono pierwszą maszynę parową systemu Watta⁵. Musiało to być wydarzenie ogromnej wagi, skoro skłoniło do złożenia wizyty w browarze brytyjską parę królewską. 26 maja 1787 roku Król Jerzy III i Królowa Charlotta, wraz z liczną świtą, zwiedzili budynki zakładu, obejrzeli pracujące urządzenia, poświęcając sporo czasu, by zachwycić się budową i działaniem dymy browaru, tj. maszyny parowej. W relacji z wizyty pisano: „Maszyna parowa, niedawno zainstalowana i po raz pierwszy przez pana Whitbreada użyta do celów browarniczych, przykuła ich [tj. królewskich gości – przyp. W.T.] uwagę przez ponad pół godziny, a w tym czasie Jego Wysokość objaśnił Królowej i księżniczkom główne ruchy maszynierii, w pełni dowodząc swej biegłości w sztukach mechanicznych”⁶. Kronikarze królewskiej wizyty zwrócili też uwagę, że ogromnych rozmiarów kamienna cysterna („zdolna pomieścić 4000 baryłek piwa”) wzbudziła tak wielki zachwyt, że Królowa i księżniczki zapragnęły się do niej dostać. Niewygodny związek z kłopotliwym wejściem („przez mały otwór”) powetował – jak odnotowano – niezwykły widok wnętrza⁷.

Ważną pozycję browarów na turystycznej mapie Londynu dokumentowały wydawnictwa o charakterze przewodnikowym. Trudno powiedzieć, czy Słowacki z nich korzystał. Nie da się wszakże wykluczyć, że mając stosunkowo niewiele czasu na zwiedzanie (miesiąc) i kierując się potrzebą zobaczenia tego, co w mieście najbardziej londyńskie, konstruował swój pobyt wedle jakiegoś przewodnikowego scenariusza. Takim źródłem katalogującym *London must-see* mógł być przewodnik *The Picture of London*, którego pierwszą edycję w 1802 roku przygotował John Feltham i którego kolejne wydania – innych autorów, pod nieco zmienionymi tytułami i ze zmodyfikowanym układem zawartości – ukazywały się przez prawie trzy dekady. Nie da się wykluczyć, że Słowacki udał się był do browaru zachęcony do tego przez turystyczny przewodnik. Pomysł takiej wizyty mógł oczywiście zakiełkować jeszcze przed przyjazdem do Londynu, ale na miejscu, pod wpływem przewodnikowych sugestii, mógł dojrzeć i przerodzić się w decyzję, by – prócz pomników

4 Zob. [notka] „The Times” 1785 nr z 1 kwietnia.

5 Zob. *Whitbread's brewery founded 1742. An Illustrated history of the House of Whitbread*, London 1951, s. 6.

6 E. Holt *The Public and domestic life of His late Most Gracious Majesty George the Third, comprising the most eventful and important period in the annals of British history*, vol. 1, London 1820, s. 299.

7 Zob. tamże.

wspaniałej przeszłości – poznać też najświetniejsze osiągnięcia nowoczesnej „industrii”. W liście pisanym do matki, a potem w krótkim fragmencie *Podróż do Ziemi Świętej z Neapolu* poeta dał świadectwo tego, że widział budowany tunel pod Tamizą⁸. Sygnały mogące świadczyć, że widział londyńskie browary, opiszę niebawem.

Londyńskie browary działały jak magnes, ponieważ mogły poszczycić się najwyższym w Europie poziomem technologicznego wyrafinowania. O stosowaniu węgla w londyńskim przemyśle była już mowa. Węgiel wykorzystywano do opalania w kotłach do otrzymywania brzcзки (tj. gotowania słoðu z chmielem), a na wcześniejszym etapie produkcji (jeśli, co zdarzało się raczej rzadko, przebiegał on w browarze) – w piecach do otrzymywania ciemnego słoðu jęczmiennego. Od końca XVIII wieku węgiel stał się także wyłącznym paliwem spalonym w browarnianych maszynach parowych. Jeszcze w początkach XVIII wieku piwo londyńskie (w tym to otrzymywane z ciemnego słoðu) sprzedawane było zaraz po zakończonej fermentacji alkoholowej, dojrzewając dłuŝszy czas przed spoŝyciem u sprzedawcy bądź u klienta (który sam zresztą mógł być producentem). Londyński porter (wytwarzany z ciemnego słoðu) był pierwszym piwem dojrzewającym (przeciętnie dwa lata) w browarze, a zatem – rozprowadzonym i sprzedawanym w postaci nadającej się do natychmiastowej konsumpcji. Długi okres dojrzewania oznaczał „zamrożenie” w wyprodukowanym piwie znacznego kapitału, dlatego wspomniane systemy produkcji mogły stosować wyłącznie browary wielkie, wyposażone w pojemniki do dojrzewania o bardzo duŝej pojemności⁹. Z tym wiązał się drugi element: zysk mogła zapewnić tylko ciągła sprzedaŝ gotowego napoju i utrzymująca się na wysokim poziomie produkcja, niepodlegająca sezonowym fluktuacjom.

Przednowoczesne wytwarzanie piwa, charakterystyczne dla małych i domowych browarów, jest dyktowane rytmem pór roku. Brzcзка piwna,

8 Zob. W. Weintraub *Słowacki i angielska rewolucja przemysłowa*, w: tegoŝ *Od Reja do Boya*, Warszawa 1977. Słowacki prawdopodobnie odwiedził również nowo oddany gmach londyńskiego Colosseum, gdzie eksponowana była panorama miasta. Przekonuję o tym w szkicu *Romantyzm albo teatralność techniki*, otwierającym mój tom: *Romantycy i technika*, t. 1, Warszawa 2017, s. 30-36.

9 Zob. T.J. Misa *Leonardo to the Internet. Technology & culture from renaissance to the present*, 2nd edition, Baltimore 2011, s. 66. „Porter przyspieszył tempo transformowania się browarnictwa od domowego rzemiosła do wysoko dochodowego przemysłu” (T. Foster *Porter*, Boulder 1992, s. 90). Dalej wielokrotnie korzystać będę z książki Fostera. Technologiczne szczegóły dotyczące wytwarzania portera czerpać też będę z: *Whitbread's brewery*.

uzyskiwana po zagotowaniu słodu, wymaga szybkiego i dokładnego schłodzenia. W przypadku portera fermentacji może zostać poddana brzeczka, która została możliwie szybko schłodzona do temperatury nie wyższej niż 62 stopnie skali Fahrenheita (co odpowiada mniej więcej 16,67 stopniom według skali Celsjusza). W warunkach domowych schładzanie brzeczki do wymaganej temperatury osiągało się bez trudu wiosną i jesienią; tylko wyjątkowo nadawały się do tego miesiące ciepłe – czerwiec, lipiec i sierpień. Wielkie londyńskie browary radziły sobie latem, stosując najrozmaitsze systemy zapewniające uzyskiwanie odpowiedniej temperatury. Sposobem najprostszym, ale i najpowszechniej i najdłużej stosowanym, było napełnianie brzeczka wielkich i płytkich basenów. Czynność tę przeprowadzano wieczorem, by nocny chłód zdołał wyziębnić zawartość pojemników. Instrumentami do nowoczesnej produkcji piwa (co tu musi znaczyć: zmechanizowanej, masowej i całorocznej) stały się zatem maszyny parowe, wielkie kadzie (fermentacyjne i te służące do dojrzewania napoju), sprawne systemy do schładzania brzeczki, wreszcie – precyzyjne i niezawodne urządzenia kontrolne: termometry (pojawiają się około 1760 roku), cukromierze (1770) i „atemperatury”, czyli schładzacz brzeczki (1780). Wszystko to razem składało się na wielkie koszty ponoszone przez przedsiębiorców, dlatego charakterystykę londyńskich browarów puentowało często podliczenie: „kapitał wyłożony na wystawienie browaru p[ana] Whitbreada wynosi 500 000 funtów szterlingów (21 milionów złp.)”¹⁰.

Nie wiadomo, co o londyńskim przemyśle piwowarskim wiedział Słowacki, gdy jechał do metropolii rewolucji przemysłowej. Przewodniki *The Picture of London* mogły mu jednak dać bardzo solidną wiedzę w tym zakresie. I – jeszcze raz powtórzę – mogły całkiem skutecznie przekonać poetę, że browary zajmują mocną pozycję na liście *London must-see* i że do tych browarów wyprawić się naprawdę warto. Wspomniany już przeze mnie John Feltham tak charakteryzował browar Whitbreada:

Browar pana Whitbreada, z ulicy Chiswell, niedaleko Moorfields, jest największym w Londynie. Produkt w nim wytwarzany jest także oceniany jako najwyższej jakości spośród wszystkich warzonych w stolicy. Ilość portera warzonego w ciągu roku w tym zakładzie to zwykle 200 000 baryłek. Jest jedna kamienna cysterna, która zawiera 3600 baryłek, i jest

¹⁰ J. Sroczyński *Nowy piwowar czyli teoretyczno-praktyczna sztuka wyrabiania rozmaitych gatunków piwa angielskiego i sławniejszych trunków słodowych, tudzież niektórych nowo wynalezionych rodzajów piwa w wielkich i małych ilościach*, Warszawa 1821, s. 130.

49 wielkich *dębowych kadzi*, z których niektóre mają 3500 baryłek. Jedna z nich ma 27 stóp wysokości i 22 metry średnicy, i opasana jest co 4-5 cali żelaznymi obręczami, a ku spodowi [cała] pokryta jest obręczami. Są trzy kotły, z których każdy ma 500 baryłek pojemności. Jedna maszyna ogniowa pana Watta porusza maszynię. Pompuje wodę, brzecznię piwną i piwo, miazdży sólód, obraca stale pojemniki zacierowe [*mash-tuns*], gdy trzeba, i podnosi beczułki z piwnic. Jest zdolna wykonywać pracę 70 koni, choć jest niewielkich rozmiarów, bo ma tylko 24-calowy cylinder, i nie robi więcej hałasu niż kołowrotek. Jedną z najdziwniejszych części maszynierii jest śruba systemu *Archimedes*a, która obraca się dookoła w nieruchomej skrzyni i dosłownie podnosi sólód, który jest mielony w młynie, i przesuwają go na szczyt budynku, jako że młyn jest położony raczej nisko. W górnej części budynku znajdują się *cysterny chłodzące*, które pokryłyby powierzchnię 5 akrów, tylko na 6 cali głębokie, ale zrobione całkiem solidnie i utrzymane w dużej czystości. Porter chłodzi się w nich zazwyczaj około 6 godzin. Codziennie są wprowadzane wielkie ulepszenia, szczególnie w kotłach, z których dwa są tak przykryte, by zbierać parę i używać jej zamiast zimnej wody, co oszczędza dużą ilość paliwa. Beczek lub beczulek normalnych rozmiarów jest około 20 000; codziennie jest zatrudnionych 200 robotników i 80 koni bardzo dużej wielkości. Jeden z nich, którego z powodu choroby ostatnio zabito, a którego cztery podkowy ważyły 24 funty, był prawdopodobnie jednym z największych w swojej rasie. W trakcie całej operacji piwo jest tłoczone przez pompę, rurami pod ulicą, do wielkiego leżącego po drugiej stronie budynku, gdzie jest wlewane do beczulek. W pojemnikach zacierowych, które mają około 20 stóp głębokości, jest maszyna do mieszania słoðu, stale obracająca się i bardzo przemysłnie urządzona jako rodzaj śruby, która wznosi i opuszcza na przemian, by poruszać na przemian górę, środek i dół. Zarówno ze względu na wielkość, jak i przemysłność urządzeń browar jest uważany za jedną z największych osobliwości, jaką gdziekolwiek można zobaczyć; w jego maszynię, budynki i materiały włożono nieco mniej niż pół miliona [funtów] sterlingów. Nie możemy nie wspomnieć, iż wbrew fałszywym mniemaniom, jakoby tylko wody Tamizy pozwalały otrzymywać dobry porter, w tym browarze używa się wody *nie z Tamizy*, lecz z New River.¹¹

11 [J. Feltham] *The picture of London for 1802, being a correct guide to all the curiosities, amusements, exhibitions, public establishments and remarkable objects in and near London with a collection of appropriate tables...*, London 1802, s. 261-262; podkreślenia – w oryginale.

Przywołany fragment (z rozdziału *The Porter brewery*) cieszył się znaczną popularnością i trafił m.in. do specjalistycznych opracowań poświęconych produkcji piwa. Polski czytelnik mógł go poznać jako relację... „radcy Poppego”, zacytowaną przez Karola Wilhelma Schmidta w przetłumaczonym i wydany w 1830 roku traktacie *Dokładna nauka warzenia piwa*¹². Pokazany fragment kurczył się w kolejnych wydaniach tomu *The Picture of London*, by na koniec zniknąć z niego całkowicie. W wydaniach z lat 20. w *The Picture of London* pojawił się za to nowy rozdział, który proponował czytelnikom (głównie cudzoziemcom), rozłożony na dwanaście dni, program zwiedzania angielskiej stolicy (*A Twelve days' perambulation*¹³). Program ten miał pomóc przyjezdnym w wyborze spośród londyńskich obiektów tego, co najbardziej godne obejrzenia („najsławniejszych osobliwości”). Szczegółowy wykaz ułatwiał zwiedzającemu wytyczenie takiej trasy, by znalazł się na niej „każdy obiekt najbardziej zasługujący na uwagę, który inaczej mógłby zostać przeoczony lub opuszczony, wywołując po czasie żal”. Program jedenastego dnia sugerował zwiedzenie stołecznych fabryk. Na pierwszym miejscu są tu wskazane browary (Whitbreada, Meuxa lub Barclaya), a po nich – gazownie, drukarnie i huty szkła¹⁴.

Bońcem do odwiedzin browarów mogły się dla Słowackiego okazać przewodniki, z zawartą w nich rekomendacją *London must-see*. Mógł je poeta czytać na miejscu, już po przyjeździe¹⁵. Przed przyjazdem zdążył wszakże poznać inny rodzaj instrukcji zwiedzania, której wartość potwierdzał w słanej do matki korespondencji. Chodzi o relację z podróży do Anglii i Szkocji, opublikowaną przez Krystyna Lacha Szyrmę. Lach Szyrma, co warto w nawiasie odnotować, także konfrontował swe podróżne doznania z doświadczeniami innego

12 Zob. W. Schmidt *Dokładna nauka warzenia piwa według metody łatwej, stwierdzonej ośmioletnim doświadczeniem, do wynalazków najnowszych zastosowana..., przełożona z języka niemieckiego dla użytku ziemian polskich*, Warszawa 1830, s. 148-150. Fragment ma, oczywiście, trochę inny kształt stylistyczny (ponieważ trafił jako polski przekład tłumaczenia niemieckiego).

13 Zob. *The Picture of London, enlarged and improved, being a correct guide for the stranger, and useful compendium for the inhabitant, relative to every object of general curiosity, and embracing every particular connected either with business or amusement in the metropolis of the British Empire...*, London 1825, s. 393. Kolejne cytaty – z tej strony.

14 Zob. tamże, s. 398.

15 Dwa miejsca, gdzie Słowacki zatrzymał się w Londynie, zostały wskazane w liście do matki z 6 sierpnia 1831 roku. Był to najpierw hotel Reddish's New Royal, położony po północnej stronie Jermyn Street, przy rogu z St. James's Street, a później najprawdopodobniej hotel Gordon's (przy Albemarle Street 1).

wojażera. Relacjonując swą drogę z Dover do Londynu, polski podróżnik posiłkował się *Don Juanem*¹⁶. Słowacki drogi z Dover do Londynu nigdzie nie skwitował, ale już będąc na miejscu, nie krył, że w jego poznawaniu miasta nie małą rolę odgrywał Lach Szyrma. Ten odwiedził Londyn dwukrotnie – na początku i na końcu swej wizyty w Anglii. I, co bardzo zastanawiające, dwukrotnie napisał o swych wizytach w browarach. Za pierwszym razem zrobił to krótko i raczej zdawkowo, choć kontekst zdaniowy nie pozostawia złudzeń, że browar w Londynie wart jest zobaczenia: „Widzieliśmy kilka galerii obrazów i browar Whitbreada, gdzie para wszystkie działania odbywa, i uchodzi za największy”¹⁷. W relacji z pobytu w Londynie, którym Lach Szyrma kończył swój pobyt w Wielkiej Brytanii, znajdziemy fragment, który dużo skuteczniej nakłaniać mógł Słowackiego do odwiedzin:

Do widzenia godnych zakładów należą browary porteru. Ja widziałem tylko browar Whibreada (*Whitbread's Brewery*). Wszystko w nim robi się machinami, którym para ruch nadaje. Machina parowa winduje zboże, porusza młyn do mielenia siodu, rozrabia siod w kadzi itd. Porter chłodzi się w wielkich płaskich kilsztokach, tylko 6 cali głębokich. Podobne one do stawów ciepłego parującego porteru. Mówiono nam, że wszystkimi razem pokryto by 5 morgów ziemi. Porter potrzebuje w nich stać 6 godzin, skąd go potem kanałami przez ulicę prowadzą do innej budowli przestronnej i wysokiej, gdzie zlewa się w wielkie pipy; przez kilka miesięcy w nich stoi i stanem w tak wielkiej ilości bardzo się polepsza. Kadzi tych narachowaliśmy tam 46. Największa z nich miała 22 stóp w przecięciu, a 27 wysokości. Pipy te są z dębowych belek, opasane mocnymi żelaznymi obręczami, które bliżej dna są gęstsze i grubsze, gdyż parcie porteru tam najmocniejsze. Nieboszczyk Król [Jerzy III] odwiedził był ten browar z całą swoją rodziną. Na przyjęcie wysokiego gościa Whitbread miał dać śniadanie w jednej pipie, które kosztowało 1500 f[untów] s[terlingów] i gdy Król zapytał go, ile miał beczek porteru? Tyle, odpowiedział, że mógłbym nimi zastawić całą drogę z Londynu do Windsor. Windsor jest letnim pałacem Króla, 22 mil angielskich od Londynu odległym. Dwieście robotników pracuje w tym browarze, a konie do rozwożenia

16 Zob. K. Lach Szyrma *Anglia i Szkocja. Przypomnienia z podróży roku 1823-1824 odbytej*, t. 1, Warszawa 1828, s. 17. Zacytowany (i przełożony) fragment *Pieśni X (LXXI)* jest, jak mi się wydaje, jednym z pierwszych świadectw polskiej recepcji Byronowskiego poematu.

17 Zob. tamże, s. 63.

porteru używane są olbrzymiej wielkości, jakich nigdzie nie zdarzyło mi się widzieć; muszą być oddzielnej rasy. Same ich podkowy ważą 25 funtów. Zdają się z natury być powolne, używają ich do przewożenia wielkich ciężarów, jako węgli kamiennych, gładów, żelastwa. Dają im słód do jedzenia. Drugi równie sławny browar jest Barclay’a.¹⁸

Lachowi Szyrmie wtórowali inni podróżnicy¹⁹. Słowacki nie musiał znać ich relacji. Ważne są one bowiem nie jako świadectwa bezpośredniego wpływu na londyńskie wybory poety, ale jako udokumentowanie tego, że decyzje o wizycie w browarach angielskiej stolicy podejmowano dość powszechnie, że w początkach XIX wieku po takiej wizycie właśnie poznawało się wytrawnego wojażera, człowieka obytego w świecie, które wie, gdzie i co warto oglądać.

„Być w Londynie, a browarów nie widzieć” – tak aforystycznie ująć by można związek miejsca z czymś, co dla niego najbardziej charakterystyczne. Związek taki jest niewątpliwie tworem kulturowym, zmienia się w czasie, choć w przypadku niektórych destynacji może odznaczać się niebywałą trwałością. Wizycie w Rzymie pełnej wartości od wieków nadawało (i zapewne wciąż jeszcze nadaje) zobaczenia papieża, Wenecji nie zaliczy się, nie zobaczywszy placu św. Marka, dzisiejszy Paryż bez utrwalonej na selfie wieży Eiffla to wyjazdowa kłapa, którą nie warto się przed nikim chwalić. Oczywiście Londyn nie jest miastem browarów w takim sensie, w jakim powiada się o Wenecji jako mieście kanałów. Londyn ma dziesiątki obiektów, które silnie kojarzą się z tą metropolią i których zobaczenie (zwykle w przewodnikowym wyborze) czyni wizytę w mieście turystycznie spełnioną. W początkach XIX wieku do tradycyjnych obiektów (katedra św. Pawła, opactwo Westminster, Tower) doszły nowe, pokazujące miasto jako ośrodek, którego oblicze formują siły rewolucji przemysłowej. Dlatego w pierwszych dekadach XIX wieku pełnię turystycznej satysfakcji z odwiedzin metropolii wynosiło się po wyprawie

18 K. Lach Szyrma *Anglia i Szkocja*, t. 2, Warszawa 1828, s. 294-295.

19 Prawie pół wieku przed Lachem Szyrmą wizytę w londyńskim browarze utrwalił Franciszek Ksawery Bohusz. Pisał: „Dnia 16 [lutego 1778 roku] widziałem browar w całym Londynie największy, to prawda, że przez maszyny, młyny, pompy cała ta idzie fabryka, czopy 800 beczek w sobie mają. Widziałem jedną fassę, która tysiąc beczek zamyka w sobie, razem do kilkunastu tysięcy beczek robią, samo w beczki piwa nalanie jest sztuczne i przez mechanizm rynnami ścieka do sadzawki, gdzie się dostoi, inaczej niepodobna byłoby tak wielką maszyną tak mało ludźmi utrzymywać, trzeba koniecznie to widzieć, kto jako taką ideę tego chce uformować” (F.K. Bohusz *Dzienniki podróży*, wstęp i oprac. F. Wolański, Kraków 2014, s. 116).

do budowanego tunelu pod Tamizą, a pod koniec stulecia – po przejażdżce podziemną koleją miejską. W czasie, w którym w Londynie przebywał Słowacki, warunek konieczny, by podobny pobyt móc skwitować formułą „*veni, vidi...*”, stanowiła wizyta w browarze.

Wizytę taką w lipcu 1827 roku złożył Hermann Fürst von Pückler-Muskau. Niemiecki książę wybrał się do browaru Barclaya i nie krył zachwytu: „ogrom rozmiarów czyni go niemal romantycznym”, a dalej w tonie rekomendacji dodawał, że browar „jest jednym z najbardziej godnych zobaczenia obiektów w Londynie”²⁰. Z zamieszczonego w relacji dość pobieżnego (i dość niefachowego) opisu etapów produkowania piwa warto wyjąć fragment odnoszący się do aparatu do chłodzenia brzezki: „Osobliwy jest przyrząd służący schładzaniu piwa podczas gorącej pogody: jest zrobiony tak, że piwo przepływa przez podobny do organów zespół rur, przez który przepuszcza się strumienie zimnej wody, zamiennie – tam i z powrotem”. Schłodzeniu, sprostujmy, poddawana była brzezka piwna, ale nie miejmy pretensji o taki błąd: relację składał wszak niemiecki książę, ktoś, kto piwo znał wcześniej wyłącznie jako jego konsument. W końcowej części referowanej relacji zjawia się jeden ze stale powtarzających się składników browarowych opisów. Dowiadujemy się bowiem, że „150 słońiom podobnych koni, z których każdy może pociągnąć sto cetnarów ciężaru, jest zatrudnianych codziennie do wywożenia piwa”.

Ten sam londyński browar, który dostarczył niemieckiemu księciu tyłu wrażeń, stał się celem odwiedzin francuskiego markiza. Astolphe-Louis-Léonor Marquis de Custine, bo o nim teraz mowa, wizytował browar w lipcu 1822 roku, a swoje browarniane impresje zawarł w tomie, który nasz poeta prawdopodobnie przeczytał (nie da się wykluczyć, że zrobił to jeszcze przed przyjazdem do Londynu²¹). Markiz nie taił swej postawy żarliwego anglofoba. Niewiele mu się w Anglii podobało, ale w opisie browaru Barclaya czuje się

20 Zob. [H. Fürst von Pückler-Muskau] *Briefe eines Verstorbenen. Ein fragmentarisches Tagebuch aus Deutschland, Holland und England, geschrieben in den Jahren 1826, 1827 und 1828*, bd. 4, Stuttgart 1831, s. 113-115; cytuję za angielskim przekładem: [H. Fürst von Pückler-Muskau] *Tour in Germany, Holland and England in the years 1826, 1827 & 1828 with remarks on the manners and customs of the inhabitants, and anecdotes of distinguished public characters, in a series of letters, by A German Prince*, [translated by S. Austin], vol. 4, London 1832, s. 106. Jest to fragment zapisu datowanego: 28 lipca [1827]. Kolejne cytaty: s. 107.

21 Zob. M. Bizan, P. Hertz *Głosy do „Kordiana”*, w: J. Słowacki *Kordian*, M. Bizan, P. Hertz, *Głosy do „Kordiana”*, wyd. 2 poprawione i uzupełnione, Warszawa 1972, s. 208, 210; W. Weintraub *Słowacki i angielska rewolucja przemysłowa*, s. 180-181.

autentyczny zachwyty. Markiz zachwycał się rozległością zakładu, która „odpowiada wielkości małego miasta”²². Tę niespotykaną wielkość kreśli jeszcze inaczej, odwołując się do romantycznego zafascynowania ruinami: „Za parę wieków, oglądając przestrzeń, którą zajmować będą ruiny podobnego zabytku, trudno będzie odgadnąć jego przeznaczenie”. I dodaje: „Jest to Koloseum Londynu”²³. W dalszej części swego sprawozdania sięga po zdarzenie, które – jak widać – nabrało było charakteru miejskiej legendy: „Jakiś czas temu browarnik wydał bal *w becze*, a przybył na nią dwór”. I w tym samym zdaniu, by jeszcze sugestywniej oddać wielkość browarnianych instalacji, dokłada makabryczny szczegół: „przedwczoraj w jednej z mniejszych kadzi browaru Barclay’a i spółki utonął człowiek”.

W latach 1826-1839 Londyn czterokrotnie odwiedziła Flora Tristan. Spi-sane wrażenia złożyły się na tom *Promenades dans Londres*, który wydany został po raz pierwszy w Paryżu w 1840 roku. Obserwacje Tristan mają głównie zabarwienie socjologiczne, w centrum zainteresowania znaleźli się ludzie – ofiary dokonujących się żywiołowo przeobrażeń ekonomicznych. Z relacji wyłania się ciemna twarz rewolucji przemysłowej: na obraz Londynu składają się nędza robotników, katorżnicza praca, prostytucja kobiet, upadek moralny warstw najniższych, los więźniów. Świadectwo pozostawione przez francuską podróżniczkę (i feministkę) warto tutaj przywołać, gdyż zdaje się ono odzwierciedlać sytuację, którą Słowacki miał okazję poznać jako jeden z pierwszych:

Piwo i gaz są dwoma głównymi dobrami konsumpcyjnymi w Londynie. Poszłam zobaczyć wspaniałą browar Barclay-Perkins, który z pewnością wart jest odwiedzenia. Obiekt jest ogromny: w wyposażenie fabryki nie oszczędzono środków. Nie mogłam się dowiedzieć, ile rocznie litrów piwa browar produkuje, ale – sądząc z rozmiaru kadzi – musi to być ilość niezwykła. Do jednej z tych kadzi, prawda – największej, panowie Barclay i Perkins zaprosili kiedyś członka angielskiej rodziny królewskiej na obiad, na którym obecnych było ponad 50 gości. Ta szczególna kadź ma 30 metrów wysokości (90 stóp). Wszędzie, gdzie może działać para, siła

22 Zob. [A.-L.-L.] M[arquise] de Custine *Mémoires et voyages, ou lettres écrites à diverses époques pendant des courses en Suisse, en Calabre, en Angleterre et en Écosse*, 2 édition, t. 2, Paris 1830, s. 128. Kolejne cytaty: s. 128, 130.

23 Nie chodzi tu, rzecz jasna, o tak nazwany obiekt, który wzniesiony został na południowo-wschodnim skraju Regent’s Parku i w którym eksponowana była panorama Londynu.

ludzka jest zbędna, i to, co zafrapowało mnie najbardziej w tym browarze, to mała liczba robotników zatrudnionych do wykonywania tak wielkich prac.²⁴

Nową sytuację kreśli Tristan, gdy pisze, że ogromna produkcja browaru Barclaya szła w parze z konsumpcją: piwo w Londynie piło się po prostu w wielkich ilościach²⁵. Czytelnik znajdzie też u Tristan inną ciekawą rzecz: przetworzenie miejskiej legendy o przyjęciu dla Króla, wydanym niegdyś w browarze. W zgodzie z poetyką legendy historyczne realia wizyty Jerzego III zostały swobodnie przetworzone („dawno temu...”) i skontaminowane (wydany obiad spożywany jest tu w beczce), a miejsce browaru Whitbreada zajmuje (tak jak u Markiza Custina) zakład Barclaya i spółki.

Pora zapytać: co spowodowało wzrost spożycia portera, czyniąc go – jak szacowała Tristan – jednym z dwóch podstawowych dóbr konsumpcyjnych w Londynie? Porter, jak zgodnie przyznają historycy zajmujący się kulturą Anglii, był pierwszym gatunkiem piwa produkowanym na skalę przemysłową. Jego wytwarzaniem zajmowały się duże browary (w początkach XIX wieku działało ich w Londynie 12), w których stechnologizowanie produkcji wymagało zaangażowania ogromnych środków finansowych. W pierwszych dekadach XIX wieku można mówić o swoistym browarnianym „wyścigu zbrojeń”. Ten „wyścig zbrojeń” (przebiegający w warunkach wolnej konkurencji) przynosił także ofiary. Utonięcia w gigantycznych beczkach musiały się zdarzać dość często. Dzieje angielskiego przemysłu piwowarskiego znają także prawdziwą katastrofę technologiczną. 17 października 1814 roku w browarze Meux (*Horse Shoe*) pękła ogromna dębowa beczka z piwem, największa z eksploatowanych. Rozerwanie beczki spowodowało efekt domina: momentalnie rozpadły się sąsiednie beczki, wylewając na okoliczne ulice setki tysięcy litrów piwa. Piwna powódź pochłonęła życie ośmiu osób, przyniosła też wiele zniszczeń, tym dotkliwszych, że do zdarzenia doszło w browarze ulokowanym w londyńskiej dzielnicy nędzy (z mieszkaniami w suterrenach)²⁶.

24 F. Tristan *Promenades dans Londres*, Paris 1840, s. 101-102.

25 W innym miejscu swej relacji odnotowuje (zob. tamże, s. 411), że piwo mogły już w Londynie nabywać siedmioletnie dzieci.

26 Zob. *The Catastrophe at Messrs Meux's*, „The Morning Post” 1814 nr z 20 października; *Accident at Meux's brewhouse*, „The Morning Chronicle” 1814 nr z 20 października. O zdarzeniu informowała też polska prasa; zob. [notka] „Gazeta Poznańska” 1814 nr 88; [notka] „Gazeta Warszawska” 1814 nr 89.

Nie ulega kwestii, że – prócz materialnych skutków – piwna powódź musiała mieć jeszcze inne następstwa. Nie da się wykluczyć, że browar Meux stał się dzięki niej jeszcze większą atrakcją turystyczną. Jest też wysoce prawdopodobne, że – tak jak prawdziwa wizyta królewskiej pary – piwna powódź wygenerowała rozmaite legendy miejskie. W sierpniu 1831 roku wydarzenia z października 1814 roku wciąż mogły zasilać londyński folklor.

Związek portera z rewolucją przemysłową, który zaznaczał się już od drugiej połowy XVIII wieku, został zacieśniony w lipcu 1830 roku – za sprawą uchwalonego przez angielski parlament prawa zwyczajowo nazywanego *The Beerhouse Act*. Ujmując rzecz najkrócej: akt stwarzał warunki do umasowienia konsumpcji piwa i do wprowadzenia do sprzedaży produktów piwarskich zasad wolnej konkurencji. Cytowany urywek ze wspomnień Flory Tristan charakteryzuje następstwa tej nowej regulacji prawnej. Jako jeden z pierwszych mógł te następstwa poznać Słowacki. Akt „piwny”, powtórzę, uchwalono w lipcu 1830 roku, zaczął obowiązywać od października; Słowacki odwiedził Londyn w sierpniu 1831 roku, tzn. w okresie wzmożonego popytu na porter. I – co ważniejsze – w pierwszym sezonie letnim, w którym zliberalizowano zasady sprzedaży piwa²⁷.

The Beerhouse Act jest dziś różnie oceniany przez historyków angielskich²⁸. Był on, jak się uważa, przedsięwzięciem natury ekonomicznej i politycznej. Przesłanki polityczne sprowadzić można do programu odzyskiwania narodowej tożsamości²⁹. Tożsamość tę podkopywała m.in. konsumpcja wina, napoju importowanego, który dla większości przeciętnych Anglików musiał nasuwać skojarzenia z katolicką Francją. Francuskiemu winu miało być przeciwstawione rodzime piwo, wytwarzane na miejscu i – co ważne – produkowane od dawna. Powrót do piwa miał stać się zbiorowym patriotycznym gestem, demonstrującym przywiązanie do tego, co własne i co kiedyś budowało wielkość i niezależność Anglii. Za aktem „piwnym” stały także przesłanki, które współcześnie interpretowalibyśmy w kategoriach polityki zdrowotnej.

27 Warto dodać, że w sierpniu 1831 roku na łamach londyńskiej prasy toczyła się gorąca dyskusja wokół społecznych skutków nowego prawa. W tej dyskusji głos zabrał także Kościół, którego hierarchowie apelowali o ograniczenie lub całkowite wstrzymanie sprzedaży piwa w niedziele; zob. [notka] „The Morning Advertiser” 1831 nr z 23 sierpnia; *Beer and Bishops*, „The Examiner” 1831 nr z 28 sierpnia; *Imperial Parliament*, „The Morning Post” 1831 nr z 30 sierpnia.

28 Zob. N. Mason *“The Sovereign people are in beastly state”. The Beer Act of 1830 and Victorian discourse on working-class drunkenness*, „Victorian Literature and Culture” 2001.

29 Zob. E. Tenbus *A Draught of discontentment. National identity and nostalgia in the Beerhouse Act of 1830*, „Brewery History” 2015.

Promocja piwa miała spowodować spadek spożycia dżinu, napoju alkoholowego cieszącego się wyjątkowo złą sławą. Odium, jakie spadało na dżin, było w dużej mierze pochodną praktyk nielegalnej produkcji, szmuglowania napoju o niskiej jakości, a przede wszystkim fałszowania tego trunku przez dodawanie rozmaitych substancji, które mogły powodować zgon lub ciężkie przypadłości. Akt „piwny” znosił ograniczenia w handlu piwem. Sprzedawcą mógł zajmować się każdy, kto uiszczył niewielką opłatę roczną. Wraz z uwolnieniem handlu piwem szło wydłużenie godzin sprzedaży. Punkty oferujące piwo mogły być otwarte przez 18 godzin dziennie (od 4.00 do 22.00), zamiast – jak wcześniej – tylko przez 15. Akt różnicował punkty oferujące piwo: wskazywał *beerhouses*, tj. lokale, gdzie piwo można było sprzedawać i pić, oraz *beershops*, tj. placówki, które miały wyłącznie prawo do sprzedaży. I wreszcie akt znosił podatek od produkcji piwa, co przekładało się na obniżenie kosztów wytwarzania napoju. Wszystkie zapisy miały służyć promowaniu spożycia piwa i upowszechnieniu tego napoju wśród uboższej części populacji Londynu. Warto pamiętać, że piwo uznawano za napój pożywny, który powinien stanowić ważny składnik codziennej diety ludzi pracujących fizycznie. Wedle popularnej wykładni napojem dla ludu miał być przede wszystkim porter, nazwany tak od angielskiego określenia tych, którzy pracowali najciężej (*porter* = tragarz, robotnik zatrudniony przy załadunku i przenoszeniu towarów³⁰).

Słowacki nie musiał wiedzieć, że widzi Londyn z pierwszego roku obowiązywania nowego prawa „piwnego”, musiał jednak widzieć skutki, jakie prawo to przyniosło. Musiał widzieć lud, który wysiaduje w „piwnych domach [*beerhouses*]” i który tłoczy się w setkach „piwnych sklepów [*beershops*]”. Może właśnie te obserwacje skłoniły go do wizyty w browarze? Nie wiemy, jak pisarz oceniał rzecz na miejscu, przyglądając się w sierpniu 1831 roku masowej konsumpcji portera. Wiemy za to, jak do tej sytuacji odniósł się z czasowego i przestrzennego dystansu, gdy w Genewie komponował *Kordiana*. Wiktor Weintraub postawił kiedyś tezę, że zachwyty Londynem po wyjeździe z Anglii szybko u poety wyparował i że to, co kiedyś podziwiał (np. tunel pod Tamizą), z czasem przywoływał z niechęcią i uczuciem abominacji³¹. Nie mamy żadnych świadectw pokazujących, jak Słowacki oceniał piwne wrażenia jeszcze w Londynie. Mamy za to ślad takiej oceny wprowadzony do *Kordiana*. Na początku II aktu w monologu głównego bohatera, malującego powaby parku St. James, zjawia się wypowiedziane z przekąsem zdanie: „Lud woli pić

30 Zob. [J. Feltham] *The picture of London...*, s. 250-261.

31 Zob. W. Weintraub *Słowacki i angielska rewolucja przemysłowa*.

dym węgla i zaglądać w sklepy”³². Kontekst nie pozostawia złudzeń, że jest to obraz, który u czytelnika/widza dramatu ma wzbudzać negatywne uczucia. Wywód dotychczasowy rozjaśnia, mam nadzieję, dwa składniki analizowanego obrazu: „lud” i „sklepy”. Pozostaje wszakże składnik trzeci, bez wątpienia najciekawszy. Pisałem dotąd konsekwentnie o londyńskim porterce, ale w utyskiwaniu Kordiana nie pada słowo „porter”, jest za to semantycznie niezbórny zwrot „pić dym węgla”. Jak go rozumieć?

Żeby prześledzić semantyczną drogę, jaka wiedzie od „dymu węgla” do „portera”, trzeba jeszcze trochę pobyc w Londynie z pierwszych dekad XIX wieku, a potem przenieść się ze Słowackim do Francji i Genewy. Słowacki poznał Londyn, który był nie tylko najbardziej zadymioną ze wszystkich stolic europejskich, ale też – jak się uważa – jednym z najbardziej zanieczyszczonych miast Anglii. Przyjechał do miasta, na którego atmosferę narzekali wszyscy przyjezdni. Narzekał Lach Szyrma, który – obserwując po raz pierwszy Londyn ze wzgórza Shooters Hill, pisał:

Stąd widać już Londyn. Ile go dojrzeć mogłem, wydawał mi się ogromnym, i dla obszernych przedmieść nie wiedzieć, gdzie się poczynał, gdzie kończył. Oslania go gruba mglista atmosfera, która jest właściwą Anglii. Do zaćmienia widoku przyczynił się nadto dym z węgla kamiennego, unoszący się w górze na kształt nieruchomego obłoku. Słońce zachodzące, rzucając nań ostatnie swe promienie, nadawało mu miejscami brudnoczerwony kolor szkła okopconego. Spośród tego zamroczenia przeglądały zamglone kopuły kościoła św. Pawła i gotyckie wieże westminsterskiego opactwa, szczytami swymi nad całą stolicę panujące.³³

W samym mieście dym ani na chwilę nie pozwalał o sobie zapomnieć. Także dlatego, że drażnił zmysł powonienia:

Dym z węgla ziemnych, których używają na kuchnię, wychodzący z tysiącznych kominów, jeżeli pogoda, zawiesza się na kształt ciemnej chmury nad miastem, jeżeli ślota, opada na dół i przykrym siarki zapachem i sadzą napelnia powietrze.³⁴

32 J. Słowacki *Kordian*, w: tegoż *Kordian*, M. Bizan, P. Hertz, *Glosy do „Kordiana”*, s. 40.

33 K. Lach Szyrma *Anglia i Szkocja*, t. 1, s. 26.

34 Tamże, s. 38.

Dym dokuczał ludziom. Jego niszczycielskie moce najłatwiej dawało się jednak zaobserwować na roślinach. Polski podróżnik ubolewał przeto nad stanem przydomowych ogródków: „Wszystko to [...] nieszczęsną sadzą od węgla ziemnego tak jest szerniałe i okopcone, że i zieleń, i kwiaty nie mają właściwej sobie barwy”³⁵. Zbieżna z polskim punktem widzenia musiała być szkocka perspektywa. Pokazuje to taki oto wywód Johna Hogga, lekarza z Edynburga:

Na placach i w ogrodach przyległych do prywatnych domów uprawiane są rośliny wiecznie zielone i krzewy, ale nie chowają się one tak dobrze jak na wsi, są hamowane w swoim wzroście i często giną nie osiągnawszy swojego normalnego rozmiaru; jeśli zrywasz z nich gałązkę, twoje palce palnią się sadzą; jednym z najbardziej dokuczliwych skutków tej zadyrmionej atmosfery jest marny wygląd, jaki nadaje on bieliźnie i garderobie w jasnych barwach. [...] Jeśli weźmiemy pod uwagę, jak wielką ilość węgla zużywa metropolia, nie będziemy bardzo zdziwieni atmosferą, która przesycona jest dymem i sadzą. Według parlamentarnego sprawozdania do Londynu sprowadzono: w 1833 – 2 014 804 ½ ton węgla; w 1834 – 2 080 547 ton węgla.³⁶

Na dokuczliwe zadymienie miasta narzekał znany nam (i Słowackiemu) Markiz de Custin. Z jego relacji warto wyjąć to jedno (dość długie) zdanie:

Kiedy przypadkowo promień zdoła przebić warstwę mgły i dymu, który kradnie słońce oczom mieszkańców Londynu, dociera do ziemi tak błady, że ledwie może zarysować cienie przedmiotów; a to, co oni nazywają pięknym dniem, jest rodzajem brzasku, który zmienia się w szare światło, rozlane równomiernie wszędzie, w czarną barwę dymu, zwykle główną cechę tej stolicy mroku; zważcie, że *piszę w sierpniu*.³⁷

Słowacki musiał widzieć ten dym, tak jak widział (zapewne wielokrotnie!) lud cisnący się przed „sklepami piwnymi”. Prawdopodobnie poeta wybrał

35 Tamże, s. 56.

36 J. Hogg *London as it is, being a series of observations on the health, habits, and amusements of the people*, London 1837, s. 193, 194. Warto zwrócić uwagę na zamykające przywołany fragment wyliczenie. Oznacza ono bowiem, że Londyn w czasach Słowackiego konsumował w ciągu roku średnio jedną tonę węgla na jednego mieszkańca.

37 [A.-L.-L.] M[arquis] de Custine *Mémoires et voyages...*, s. 105; podkreślenie – w oryginale.

się któregoś dnia do browaru Whitbreada (leżał w samym centrum) i widział napełnione tam baseny (gdzie nocą przez 6 godzin miała studzić się brzezka). Zapewne spróbował produkowanego tam porteru (o degustacji na miejscu wspominał znany nam niemiecki książe³⁸), poczuł jego osobliwy smak i aromat. Wyjeżdżając z Anglii, zabrał wrażenia smakowo-węchowe, których nie umiał wszakże ani zdefiniować, ani trafnie nazwać. W rozszyfrowaniu tajemnicy, jaką stanowił niepowtarzalny smak londyńskiego porteru, pomogła poecie... wizyta w bibliotece. W trzecim tomie prestiżowego wydawnictwa *Dictionnaire technologique*, w obszernym hasle *Bière*, znakomity francuski chemik Anselme Payen charakteryzował angielski porter słowami:

Piwo tego rodzaju, spożywane w dużej ilości w Wielkiej Brytanii, jak również w dużej ilości eksportowane, produkuje się głównie w Londynie. Trudności, na jakie napotyka wyprodukowanie go w innych krajach tak, aby odpowiadało smakowi londyńskiego porteru, wywołały podejrzenia, że w jego przygotowaniu wykorzystuje się inne składniki niż w znanych piwach. Wielu było przekonanych, że tajemnica produkcji leży w jakichś szczególnych właściwościach wody z Tamizy. Wiadomo dziś powszechnie, że *porter* jest robiony ze słodu i z chmielu, bez dodatku jakichkolwiek innych substancji aromatycznych; a większość wielkich browarów Londynu używa wody z *New River* [*nouvelle rivière*]; inni robią *porter* zupełnie podobnie, choć są zmuszeni korzystać z wody z własnych studni, bo nie mogą zapewnić jej inaczej w swoich browarach.

Ostatnie z cytowanych zdań opatrzone zostało odsyłaczem, a w stosownym przypisie Payen dodawał:

Porter produkowany metodami londyńskimi w Paryżu różni się nieco (tylko w smaku) od *porteru* angielskiego: skąd się bierze ta różnica? Nie ma dotąd na to zadawalającego wytłumaczenia; szukane wyjaśnienie, sądząc, powinno uwzględnić *smak węgla ziemnego*. W rzeczy samej: specyficzny zapach, właściwy oparom smoły, który dym z węgla ziemnego rozsiewa tak obficie w Londynie i który jest silniejszy w fabrykach korzystających z dużej ilości tego paliwa, jak to można zauważyć w browarach; ten zapach, powiadam, jest tak przenikliwy, tak mocno rozprzestrzeniony i tak lepki, że wszystko w Londynie jest nim silnie przesycone. Materiały

38 Zob. [H. Fürst von Pückler-Muskau] *Tour in Germany...*, s. 106.

angielskie sprowadzane do różnych krajów zatrzymują go jakiś czas; wracając do Francji, ma się go ze sobą ponad piętnaście dni po wyjeździe z Londynu. Wydaje mi się, że ten zapach jest rozpoznawalny w *porterze*, i nie można się temu dziwić, skoro weźmie się pod uwagę, że brzczecka piwna w zbiornikach [chłodzących] o znacznej powierzchni ma długo kontakt z dymem z węgla ziemnego i że przyjmuje ona w dużej ilości zgęszczone opary z napełnionego dymem powietrza browaru.³⁹

Słowacki musiał ten przypis znać, z pewnością jednak nie zwróciłby na niego uwagi, gdyby w bukietcie jego londyńskich wrażeń zabrakło tych, które zawdzięczał był piwu. Sądzę, że tylko ktoś, kto widział chłodzenie brzczecki w ogromnych basenach i kto delektował się smakiem londyńskiego portera, mógł zainteresować się leksykonowym przypisem i poczuć się przekonany wyjaśnieniami, które dawał w nim francuski chemik⁴⁰.

„Pić dym węgla” z początku II aktu *Kordiana* rozumieć można jako „pić porter o smaku (i aromacie) dymu węgla”. Mielibyśmy tu zatem do czynienia z syntagmą z pozoru zbliżoną do tej ze *Stepów akermanskich* – „wóz nurza się w zieloność”. Wóz Mickiewicza zanurza się w stepową roślinność, a nie w jej zieloną barwę; londyński porter Słowackiego miał smak/aromat dymu węglowego, co w metonimicznej kondensacji pozwalało mówić o „picciu dymu”. Podobieństwo obu konstrukcji jest wszakże pozorne. Mickiewiczowskiej syntagmy nie da się czytać inaczej niż metonimicznie: wóz zanurzać się może tylko w coś zielonego, a nie w jakąś abstrakcyjną cechę, samą „zieloność”. Tymczasem zwrot „pić dym węgla” można rozumieć zarówno metonimicznie („pić napój o smaku/aromacie dymu węglowego”), jak i – metaforycznie, traktując czasownik „pić” jako użyty tutaj niedosłownie. Ten drugi sposób odczytania miał w czasach Słowackiego solidne uzasadnienie: w XIX-wiecznej

39 P. [A. Payen, hasło:] *Bière*, w: *Dictionnaire technologique, ou nouveau dictionnaire universel des artes et métiers, et de l'économie industrielle et commerciale, par une société de savans et d'artistes*, t. 3, Paris 1823, s. 97-98 i przypis; podkreślenia – w oryginalnej.

40 Do przywołanej opinii odnieśli się w tonie kpiny Anglicy. Pismo „*The Mechanics Weekly Journal*” (1824 nr z 3 kwietnia) dało zreferowanie (a właściwie – skomentowane uszczypliwie zacytowanie) stanowiska, przypisanego tu błędnie Louisowi-Benjaminowi Franccœurowi (wybitnemu matematykowi, który był jednym ze współautorów leksykonu i autorem wstępu). Materiał ten szybko się upowszechnił. W niezmienionej formie przedrukował go periodyk „*The Nic-Nac, or Literary Cabinet*” (1824 nr 88), a następnie sięgnęły po niego brytyjskie pisma codzienne, co zapoczątkował „*The Morning Post*” 1824 nr z 19 kwietnia (tu z rozszerzonym komentarzem i z ironicznym tytułem: *Cause of the different taste of porter made in London and Paris*). Podobnych przedruków naliczyłem kilkanaście.

polszczyźnie (i w wielu innych językach, łącznie z angielskim!) znana była, skalkowana najpewniej z języka tureckiego (względnie z arabskiego) konstrukcja „pić tytoń” (*to drink tobacco*), czyli – palić, wciągać w siebie dym z palonego cygara (lub fajki)⁴¹. Słowacki na te dwa sposoby odczytywania nałożył trzeci, wykorzystujący podstawowe sensy wszystkich słów. I otrzymał w wyniku tego groteskowy rys Londynu, gdzie wytwarza się ogromne ilości dymu i gdzie zarazem ten dym masowo się konsumuje (pije). Poeta nakreślił na początku drugiego aktu *Kordiana* niezwykłą mapę mentalną. Niezwykłą dlatego, że – po pierwsze – zadymienie nie zagraża tu przestrzeni St. James Parku; śladów sadzy nie widać ani na roślinach („Drzewa nietknięte, rajskie zachowały wdzięki”), ani na łabędziach (które „rozżaglone płyną”), ani na ścieżkach (wysypanych jasnym „piaskiem Paktolu”); park to w nudnym poemacie miasta „ustęp złoty [sic.]”⁴². Po drugie dlatego, że zaraz za ogrodzeniem parku ulokowane zostało... piekło. W podobnej poetyce o Londynie pisał wcześniej Byron, nazywając w *Don Juanie* miasto „salonem szatanów”, i Markiz de Custin, któremu londyńskie nabrzeża nasuwały skojarzenie z „dekoracją teatralną przeznaczoną do odtworzenia sceny infernalnej”⁴³. W „salonie

41 Zob. D.L. Gold *Drinking tobacco and etymological method*, „Leuvense Bijdragen” 1980; tegoż *More on drinking tobacco*, „Leuvense Bijdragen” 1982. Frazeologizm „pić tytoń/pić dym” pojawia się m.in. u Sienkiewicza w powieści *W pustyni i w puszczy*, gdzie traktowany jest jako rys kultury arabskiej. Pisarz włożył go w usta Chamisa: „Przedtem nie potrzebujemy męczyć naszych wielbłądów i możemy spokojnie «pić dym» z cybuchów”. W leksykonie *A Glossary or collection of words, phrases, names and allusions to customs, proverbs etc which have been thought to require illustration in the works of English authors, particularly Shakespeare and his contemporaries*, London 1822, s. 137 mamy hasło *to drink tobacco*, i objaśnienie: „Palić. Kiedyś związek pospolicie używany”. Kalka tureckiego (arabskiego) frazeologizmu trafiła też do języka rosyjskiego.

42 Opis parku St. James pozostawił w swej relacji z Londynu Pierre-Jean Grosley, francuski pisarz, podróżnik i historyk: „Ten dym, nasycony cząstkami ziemnymi i zwijający się w grubą i ciężką atmosferę, formuje chmurę, która otula Londyn jak płaszcz; chmurę, którą słońce przebija bardzo rzadko; chmurę, która kurcząc się w sobie, pozwala słońcu na niewiele przebieysków, wywołujących to, co mieszkańcy Londynu nazywają *wspaniałymi dniami, glorious dai* [sic:]. Umiłowanie przez Anglików spacerów pozwala lekceważyć niedogodność innych dni. Dnia 26 kwietnia park St. James, przykryty stale mgłami, dymem, deszczem, nie pozwalającymi na dostrzeżenie czegokolwiek z odległości czterech kroków, był zapełniony spacerowiczami, którzy dla mnie przez cały dzień byli obiektem studiów i przedmiotem podziwu. Kiedy na dobre zaczęła się wiosna, cały park, drzewa, aleje, ławki, trawniki były wciąż pokryte rodzajem czarnej materii, uformowanej przez kolejne osady pozostawione przez zimowe dymy” ([P.-J. Grosley] *Londres. Ouverger d'un François, augmenté dans cette édition des notes d'un Anglois*, t. 1, Neuchâtel 1774, s. 62-63. Grosley odwiedził Londyn w kwietniu 1765 roku. Jak łatwo się domyśleć, z czasem sytuacja w parku St. James musiała wyglądać jeszcze gorzej.

43 [A.-L.-L.] M[arquis] de Custine *Mémoires et voyages...*, s. 115.

szatanów” („*devil's drawing-room*”; Byron⁴⁴) i „stolicy mroku” (Custine⁴⁵) żył lud, który, wedle Słowackiego, poił się dymem⁴⁶. Londyn z *Kordiana* został wyjęty z realnej geografii i z prawdziwej historii. Przypomnijmy, że *The Beer-house Act* wszedł w życie jesienią 1830 roku, natomiast poeta nakazał swemu bohaterowi utyskiwać na zwyczaje londyńskiego pospólstwa już dwa lata wcześniej.

W trzecim akcie *Balladyny* przebudzony Grabiec relacjonuje swój dziwaczny sen: „Śniło mi się... Dalibóg, nie wiem, co się śniło, / Karczma podobno, piwo z beczek się toczyło, / I był potop, w potopie pływałem jak ryba”⁴⁷. Piwny potop, jak już wiemy, nie musiał być tworem czystej fantazji. Z pobytu w Londynie Słowacki zapewne zapamiętał historię o tym, co przydarzyło się w mieście w październiku 1814 roku.

44 W kolejnej części *Pieśni X* jawia się inna ważna metafora piekielna: oto Londyn kryje się pod „baldachimem z węgla [*sea-coal canopy*]”. Edward Porębowicz mówi w tym miejscu po prostu o „mgle”.

45 [A.-L.-L.] M[arquis] de Custine *Mémoires et voyages...*, s. 105.

46 Flora Tristan (*Promenades dans Londres*, s. 9) tak przedstawiała atmosferę Londynu: „Do oparów Oceanu, które stale płyną nad wyspy brytyjskie, dołącza się w miastach angielskich atmosfera ciężka, smrodliwa, pochodząca z jam cyklopów. Lasy nie zasilają już domowego paleńska, ich miejsce zajmuje paliwo piekła, wydzierane z wnętrzości ziemi; ptonie ono wszędzie, karmiąc niezliczone piece, zastępując na drogach konie, a wiatry na rzekach i morzach, które omywają to mocarstwo. Ta ogromna masa dymu, przeładowana sadzą, wydobywająca się z tysięcy kominów monstrualnego miasta, łączy się z gęstą mgłą i czarną chmurą, którą spowity jest Londyn, pozwala przenikać tylko przyćmionemu światłu, kładąc na wszystkie obiekty żółbny kir”.

47 J. Słowacki *Balladyna*, oprac. M. Inglot, Wyd. 6, Wrocław 1984, s. 137.

Abstract

Wojciech Tomasik

KAZIMIERZ WIELKI UNIVERSITY (BYDGOSZCZ)

What Was the Taste of the "smoke of coals"? Not the Last Voice on Kordian

Juliusz Słowacki came to London in early August 1831 and spent a month there. The poet was interested not only in the monuments of the past, but also in the exceptionally dynamic industrial revolution. In a letter to his mother he describes the construction of the tunnel under the Thames River, which he was able to inspect; the same theme is found in the poem *Podróż do Ziemi Świętej* [Journey to the Holy Land]. It is not unlikely that Słowacki – like others before him – visited one London's great breweries. In the drama *Kordian*, in the protagonist's monologue (Act II) suggests that he tried London porter, the first beverage to be produced using modern methods (i.e. in bulk, with the use of steam machines and with the use of technology allowing for production during the summer months).

Keywords

Romanticism, industrial revolution, Słowacki, *Kordian*, porter