



You have downloaded a document from
RE-BUS
repository of the University of Silesia in Katowice

Title: Mickiewicz i jego kulinarne pasje


Author: Renarda Ocieczek

Citation style: Ocieczek Renarda. (2020). Mickiewicz i jego kulinarne pasje. W: K.Tałuć, M. Nadolna-Tłuczykont (red.), „Między książką a literaturą : księga jubileuszowa dedykowana Profesor dr hab. Teresie Wilkoń z okazji 45-lecia pracy naukowej i dydaktycznej” (S. 208-218). Katowice : Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego.



Uznanie autorstwa - Na tych samych warunkach - Licencja ta pozwala na kopiowanie, zmienianie, rozprowadzanie, przedstawianie i wykonywanie utworu tak długo, jak tylko na utwory zależne będzie udzielana taka sama licencja.

Renarda Ocieczek

 <http://orcid.org/0000-0002-5064-0407>

Mickiewicz i jego kulinarne pasje*

W *Panu Tadeuszu* jest kilkanaście sytuacji kulinarnych¹. Skupiają one uwagę badaczy, wywołują sporne opinie, są argumentem w niekończących się dyskusjach. Stosunkowo dużo refleksji – niestety często błędnych – wywołuje opisana w księdze dwunastej poematu pod tytułem *Kochajmy się!* „ostatnia uczta staropolska” zadziwiająca wymyślnością potraw, ich niezwykle kłymi nazwami, które dla współczesnego Mickiewiczowi czytelnika, a tym bardziej obecnie, są niezrozumiałe, nie wiadomo, co oznaczają: „kto zrozumie nieznane już za naszych czasów / Te półmiski kontuzów, arkasów, blemasów...” (XII, w. 144–145)². Bez wnikliwego wczytania się w przypisy – w które zaopatrzone

* Pierwodruk przedstawionej rozprawki ukazał się w Roczniku Towarzystwa Bibliofilów w Warszawie „Akapi” 2011, nr 6, s. 24–29.

¹ W. ŻARSKI w rozprawie *Kulinaria w „Panu Tadeuszu”* (w: *Studia o Mickiewiczu*. Red. W. DYNAK i J. KOLBUSZEWSKI. Wrocław 1992, s. 104) wskazuje czternaście „sytuacji kulinarnych” w poemacie. Por. W. ŻARSKI: *Kulinarna scena semantyczna w „Panu Tadeuszu” i „Przedwiośniu”*. W: *Księga w 170. rocznicę wydania „Ballad i romansów” Adama Mickiewicza*. Red. J. KOLBUSZEWSKI. Wrocław 1993. W rozprawach W. Żarskiego są zawarte rozważania na temat decyzji i wyborów językowych poety w scenach przyrządzania potraw i ich spożywania, także o wizerunku *homo edens* w omawianych dziełach Mickiewicza i Żeromskiego. Zob. również W. ŻARSKI: *Książka kucharska jako tekst*. Wrocław 2008.

² Wszystkie cytaty według wydania: A. MICKIEWICZ: *Pan Tadeusz, czyli ostatni zajazd na Litwie. Historia szlachecka z roku 1811 i 1812 we dwunastu księgach wierszem*. Wyd. dziesiąte. Oprac. S. PIGOŃ, aneks oprac. J. MAŚLANKA, Wrocław 1994.

winno być każde wydanie utworu, niezależnie od tego, czy jest edycją naukową, czy popularnonaukową – nie poradzimy sobie i nie będziemy wiedzieli, jakie potrawy znalazły się na soplicowskim stole.

Kolejną zasadzką dla czytelnika są autorstwo i tytuł książki kucharskiej, którą wspomagał się Wojski odpowiedzialny za przygotowanie uczt³. Oto sytuacja fabularna. Mieszkańcy Soplicowa pragną ugościć generałów Dąbrowskiego, Kniaziewiczza i innych na sposób staropolski, bo takie było życzenie dostojnych gości: „Zaś jenerał Dąbrowski oświadczył z wieczora, / Że chce mieć obiad polski”; XI, w. 107–108. Stąd też wśród podanych potraw pojawiają się (zamiast ciągle jedzonego chłodnika) „barszcz królewskim zwany / I rosół staropolski sztucznie [to znaczy z wielką sztuką – R.O.] gotowany”; XII, w. 138–139), niezwykle przyrządzona „ryba nie krojona, / U głowy przysmażona, we środku pieczona, / A mająca potrawkę z sosem u ogona” (XII, w. 152–154) oraz mnóstwo innych przysmaków. Ich nazwy i sposób przygotowania przejęte były ze starego poradnika kulinarnego, którym wspomagał się Wojski jako pełniący obowiązki kuchmistrza: „Księga ta miała tytuł *Kucharz doskonały*, / W niej spisane dokładnie wszystkie specyjały / Stołów polskich;” (XI, w. 117–119). W *Objaśnieniach* poety czytamy: „Książka teraz bardzo rzadka, przed stu kilkudziesiąt laty wydana przez Stanisława Czernieckiego” (s. 579).

Od XIX wieku komentatorzy *Pana Tadeusza* zmagają się ze sprawą połączenia w dziele informacji o dwu odrębnych faktach piśmienniczych. Tytuł przywołany w tekście poematu *Kucharz doskonały* należy bowiem do dzieła Wojciecha Wielądki, pisarza i heraldyka urodzonego w latach czterdziestych XVIII wieku, a zmarłego w 1822 roku. *Objaśnienia* zaś odsyłają do opracowania kulinarnego z XVII wieku autorstwa Stanisława Czernieckiego, bez podania jego tytułu. Dodajmy więc, że w pełnym zapisie tytułatura książki Czernieckiego brzmi następująco: *Compendium ferculorum albo zebranie potraw, przez urodzonego Stanisława Czernieckiego J.[ego] K.[rólewskiej] M.[ości] Sekretarza. A Jaśnie Wielmożnego Jego Mości Pana Aleksandra Michała Hrabie*

³ Zob. R. OCIECZEK: „Zabytek drogi prawych zwyczajów”. O książce kucharskiej, którą czytywał Mickiewicz. W: „Pieśni ogromnych dwanaście...”. *Studia i szkice o Panu Tadeuszu*. Red. M. PIECHOTA. Katowice 2000, s. 171–191. Zob. również J. ZIEMBIŃSKI: *Książka kucharska w podróżnym kuferku. (Jeszcze o książce kucharskiej, którą posiadał Mickiewicz)*. „Ruch Literacki” 2005, z. 4–5, s. 355–367. Zob. dla porównania fot. 3.

na Wiśniczu i Jarosławiu Lubomirskiego, Wojewody Krakowskiego, Sandomirskiego, Zatorskiego, Niepołomskiego, Lubaczewskiego, Ryckiego etc. etc. Starosty, Kuchmistrza. Ad usum Publicum napisane (Kraków 1682).

Pierwsze wydanie *Compendium...* z około dziesięciu staropolskich, w tym także pod zmienionym tytułem (*Stół obojętny...*) wyszło – jak się rzekło – w roku 1682, a więc istotnie dla Mickiewicza, pracującego nad *Panem Tadeuszem...* na początku lat trzydziestych XIX wieku, była to publikacja sprzed stu kilkadziesiąt laty (fot. 1.).

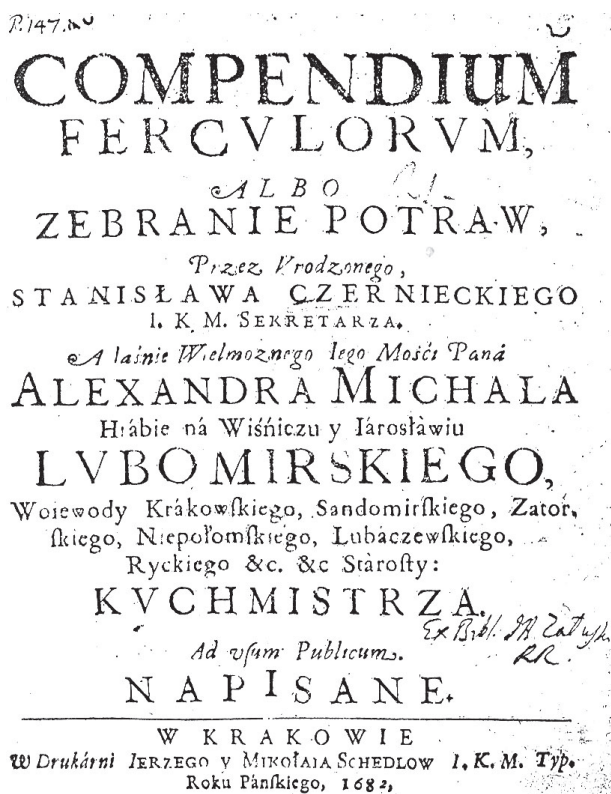
Kucharz doskonały... Wojciecha Wielądki jako poradnik kulinarny był dla Mickiewicza tworzącego wizję „ostatniej uczyty staropolskiej” nieprzydatny, ponieważ gromadził głównie przepisy kuchni francuskiej, o czym autor informował w rozwiniętym tytule dzieła: *Kucharz doskonały. Pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem. Okazując sposób poznawania, rozbierania i sporządzania różnego rodzaju mięsiwa, ryb etc. przy tym naukę dając przezorną o mocy, czyli wyśmienitości warzywa i ziół, oraz wyborze onychże używania. Tudzież robienia wódek, likworów, syropów, ciast i cukrów. Z francuskiego przetłumaczony i wielą przydatkami pomnożony przez Wojciecha Wielądka. Za przywilejem. W Warszawie 1783. Nakładem i drukiem Michała Grölla Księgarza Nadwornego J.K.Mci⁴. Skrócony tytuł książki Wielądki *Kucharz doskonały*, którym posłużył się Mickiewicz, wybity jest na przedtytułowej karcie edycji (fot. 2.).*

Mickiewiczowska kontaminacja bibliograficzna powszechnie jest traktowana jako pomyłka poety. Stanisław Pigoń, przywołując świadectwo listu Antoniego Edwarda Odyńca⁵ z 28 kwietnia 1830 roku, w którym pisze on o rozczytywaniu się Mickiewicza w starej kucharskiej książce nazwanej *Doskonały kucharz*, stwierdza, że „myłka w tytule” mogła być wynikiem posiadania książki obdartej, bez karty tytułowej. Nie wykluczając takiej ewentualności, myślę, że możliwe jest jeszcze inne skomentowanie

⁴ W 1786 roku ukazała się „edycja druga poprawiona”. Zazwyczaj badacze przywołują wydanie *Kucharza doskonałego* z roku 1800, traktując je jako pierwsze, z mylnie wskazanym miejscem wydania: Wilno. Kolejne edycje ukazały się w latach 1808 i 1812, wszystkie drukowane w Warszawie.

⁵ A.E. ODYŃC: *Listy z podróży*. T. 2. Cz. 3. Oprac. M. TOPOROWSKI. Cz. 4. Oprac. M. DERNAŁOWICZ. Warszawa 1961, s. 300. Por. przedruk tego listu i komentarz w: I. JAROSIŃSKA: *Kuchnia polska i romantyczna*. Kraków 1994, s. 61; EADEM: *Dom i świat. Rzecz o książkach kucharskich*. „Tygodnik Kulturowy” 1979, nr 15.

wskazanych zapisów z *Pana Tadeusza*: jako świadome, literackie przeinaczenie poety.



Fot. 1. Karta tytułowa książki kucharskiej S. Czernieckiego.
Z egzemplarza Biblioteki Narodowej XVII.3.468

Sięgnijmy do tekstu, oto ważne oznajmienie: Wojski ma przygotować „Biesiadę godną miłych sercom polskim gości” (XI, w. 104). Wspomaga się więc księgą, w której – powtórzmy – „spisane dokładnie wszystkie specyjały / Stołów polskich” (XI, w. 118–119). Możliwość w tym względzie dawała, jeśli idzie o dawne poradniki kucharskie, jedynie książka Czernieckiego. Autor ten bardzo mocno podkreślał w liście dedykacyjnym skierowanym do Heleny Tekli Aleksandrowej Lubomirskiej, córki Jerzego Ossolińskiego, że jego kuchmistrzowskie doświadczenia wyrastają z 32-letniej pracy na jej dworze i że przekazuje on do publicznego użytku wiedzę o potrawach przede wszystkim polskich. W *Napomnieniu*, skierowanym do czytelnika pisał:

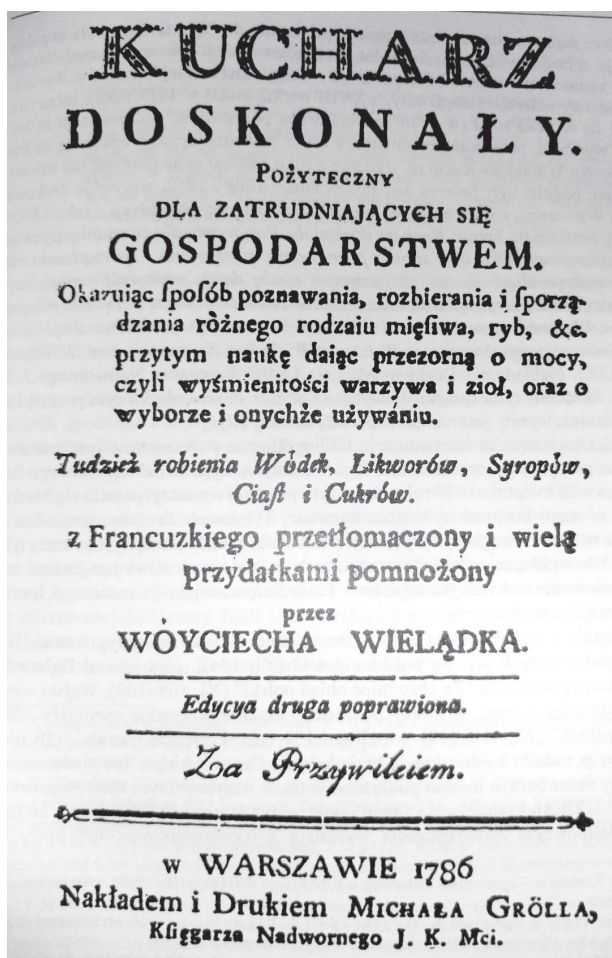
Nie trzeba się nic gorszyć, że najpierwsza tę moją księgę zaczną polskimi potrawami, która dzielić się będzie na trzy rozdziały, w każdym sto potraw i z additamentem, i jednym sekretem kuchmistrzowskim, tak mi się bowiem zdało, żebyś wprzód skosztował staropolskich potraw, w których jeżeli swojemu nie znajdziesz apetytowi ukontentowania, do dalszych i specjalniejszych cię odsyłam.

s. 11–12 według wydania z 1682 r.

Książka Wielądkki, jak to nieco wcześniej zasygnalizowałam, przytaczając pełny jej tytuł, podawała przepisy kuchni francuskiej (*nota bene* w wydaniu z roku 1800 w obręb tytułu wprowadził twórca formułę: „z nowych francuskich i niemieckich autorów przetłumaczony”), była w dorobku użytkowego piśmiennictwa polskiego dziełem przysposobionym, w dużym stopniu kompilacją z opracowań obcych, nie stwarzała więc szans poznania w pełni staropolskich upodobań i obyczajów stołu. Spodobał się natomiast poecie tytuł dzieła Wielądkki: *Kucharz doskonały*... Brzmiał on świetnie w kontekście wymagań „jenerała Dąbrowskiego” oraz intencji gospodarzy Soplicowa co do przygotowania uczy, znakomicie też pasował do pary rymowej: „doskonały – specjały”. A więc w tej sytuacji łańcisko-polski, nieco rozgadany tytuł Czernieckiego, został po prostu odrzucony. Był chyba jednak Mickiewiczowi znany, bo nawet jeśli poeta miał egzemplarz książki Czernieckiego uszkodzony, to z formułą tytułową *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*... zetknął się, ponieważ jest ona zapisana we wspomnianej przedmowie dedykacyjnej skierowanej do Heleny Lubomirskiej, a z teje przedmowy cytował on w *Objaśnieniach* poematu stosunkowo dokładnie kilka zdań mówiących o Jerzym Ossolińskim i jego zasługach między innymi w rozstawieniu kuchni polskiej. Poeta, jak to wynika z *Objaśnień*, był zorientowany co do czasu wydania dzieła Czernieckiego, a więc miał o nim wiedzę pozwalającą na ukonkretnioną identyfikację: „Książka teraz bardzo rzadka, przed stu kilkudziesiąt laty wydana przez Stanisława Czernieckiego” (s. 579); i dalej przypis do wiersza 121:

Opisywano wielokroć i malowano ową legacją rzymską. Obacz: *Kucharz doskonały*, przemowa: Ta legacya, wszystkiemu zachodniemu państwu wielkiem będąc podziwieniem, ogłosiła w rozum nieprzebranego Pana jako i splendor domu, i apparament stołu... że jeden z książąt rzymskich rzekł: Dziś Rzym szczęśliwy, mając takiego pośła.

Zaciekawia to, że wprowadzając w *Objaśnieniach* ów cytat, poeta nie prostował, nie wyjaśniał dezinformacji, wręcz przeciwnie – utrwalał ją, ponownie łącząc tytuł *Kucharz doskonały...* (Wielądki) z przytoczonym fragmentem listu dedykacyjnego Czernieckiego. Sprawę fabularyzacji prznosił więc w odautorski komentarz?



Fot. 2. Karta tytułowa drugiego wydania książki kucharskiej Wojciecha Wielądki *Kucharz doskonały*. Warszawa 1786. Z egzemplarza Biblioteki IBL PAN.

Być może Mickiewicz w ogóle nie chciał wymieniać nazwiska Wielądki z tego względu, że był on także autorem, oprócz *Kuchacza doskonałego...* i wielotomowej *Heraldyki...*, panegirycznych wierszy sławiących carycę Katarzynę i Suworowa (Warszawa

1794, 1795). Poeta wykorzystał więc tytuł dzieła, a nazwisko autora zmarłego przed około dziesięć laty przemilczał.

Wywód o specjałach stołów polskich, w tym także o dawnej książce kucharskiej, Mickiewicz traktował z dużą swobodą, z przysłowiowym przymrużeniem oka. Pisał na przykład w poemacie, że „podług niej hrabia na Tęczynie / Dawał owe biesiady we włoskiej krainie,” (XI, w. 119–120). Tu trzeba przypomnieć, iż pamiętne, owiane legendą poselstwo Jerzego Ossolińskiego do papieża Urbana VIII miało miejsce w roku 1633, a książka Czernieckiego wyszła drukiem – powiedzmy to jeszcze raz – w roku 1682, Wielądko, zaś w 1783. Czerniecki nie był też, co słusznie odnotowano w Pigionowskich wydaniach poematu, kuchmistrem Ossolińskiego, jak to jest zapisane w *Objaśnieniach* poety, ale jego zięcia i córki; na dwór Aleksandrostwa Lubomirskich przyszedł od Stanisława Lubomirskiego (zmarł w 1649 roku), ojca Aleksandra. Oprócz autorstwa *Compendium ferculorum* Czerniecki ma w dorobku dwuczęściowy druk: pierwsza broszura pt. *Dwór, wspaniałość, powaga i rządy JO Książęcia [...] śp. Stanisława Lubomirskiego* przynosi informacje o „urzędniczej” strukturze dworu wojewody krakowskiego; często są to wskazania personalne, a więc niezwykle cenne. Druga to *Opisanie aktu weselnego [...] w Łańcucie Roku 1661 [...]*. Broszurka mówi o zaślubinach córki Jerzego Sebastiana Lubomirskiego z Felicjanem Potockim. Czerniecki był odpowiedzialny za organizację tego wesela. Z dokumentu dowiedzieć się można, że goście bawili się przez tydzień, co i ile zjedli, i jak wesele przebiegało. Oba opisy wydane były wspólnie w roku 1697 bez podania miejsca druku.

Compendium ferculorum inspirowało wyobraźnię poety wielorako i w stopniu o wiele bogatszym, niż odnotowują to badacze i wydawcy poematu⁶. Jego wpływ uzewnętrznił się głównie w dwu ostatnich księgach. Pomagał poecie w rysunku postaci Wojskiego, który pojawiał się w rolach kuchmistrza i marszałka dworu, w budowaniu wizji przygotowań do uczy i samej uczy, w zapełnieniu stołu soplicowskiego staropolskimi smakołykami, zaludnieniu oficjalistami dworskimi. Czerniecki wspomagał poetę w odtworzeniu mentalności i obyczajowości Polaków dawnych wieków. Najbardziej zainteresował poetę zamieszczony we wstępnej części książki swoisty indeks produktów, które po-

⁶ Szersze omówienie wskazanej problematyki w mojej rozprawie pt. „*Zabytek drogi prawych zwyczajów*”...

winni się znaleźć w spiżarni dworskiej przed przygotowaniem przyjęcia. Zwracam uwagę na jego tytuł, ponieważ odnajdziemy go – w pewnym przekształceniu – w jednym z fragmentów *Pana Tadeusza*...: „Memoryjał generalny, albo ogólna pamięć przygotowania na bankiet. Według ktorego i Największych Monarchow bankiety bydź mogą, i Najuboższych bydź może ukontentowanie”. Z tego właśnie indeksu czerpał Mickiewicz pełną garścią, wskazując na przykład na bogactwo ryb, jakie pojawiły się na soplicowskim stole. U Czernieckiego pod hasłem „Rybne potrzeby. Ryby” znajduje się zestawienie następujące:

Łososie świeże i suche, gdańskie i dunajeckie, Wyzina świeża, Wyzina słona, Wyzina wędzona, Kawiar wenecki, Kawiar turecki, Szczuki główne, Szczuki podgłówne, Szczuki łokietne, Flądry, Karpie dunajeckie, Karpie ćwiki, Karpie półmiskowe.

W strofach poematu odnajdujemy przetworzenie następujące:

Owe ryby! łososie suche, dunajeckie.
Wyzyny, kawijary weneckie, tureckie,
Szczuki główne, i szczuki podgłówne, łokietne,
Flądry i karpie ćwiki, i karpie szlachetne!

XII, w. 148–151

Mickiewicz dostrzegał w *Compendium ferculorum* coś więcej niż poradnik kulinarny; cenił tę książeczkę jako dokument kultury i obyczajowości. Lakoniczne zapisy XVII-wiecznego autora stały się dla poety zarysem scenariusza, który wypełniał obrazami, treścią i przesłaniami własnymi. Traktował dziełko Czernieckiego jak Protazy swą wokandę:

Prostym ludziom wokanda zda się imion spisem,
Woźnemu jest obrazów wspaniałych zarysem,
Czytał więc i rozmyślał:

I, w. 876–877

a rozmyślanie to – w wypadku Mickiewicza – przyniosło z miłością nakreśloną wizję przeszłości i równocześnie swego rodzaju rozrachunek z ową przeszłością⁷; książka Czernieckiego była elementem wspomagającym wyobraźnię twórcy;

⁷ Zob. S. PIGOŃ: *Wstęp*. W: A. MICKIEWICZ: *Pan Tadeusz...*, s. XXVII–XLVI. Por. J. MICHAŁSKI: *Osiemnastowieczne realia „Pana Tadeusza”*. W: *Dzieło literackie jako źródło historyczne*. Red. Z. STEFANOWSKA i J. SŁAWIŃSKI. Warszawa 1978, s. 226.

jej treści w kontekście realiów poematu uległy całkowitej reinterpretacji.

Dwukrotnie potwierdzone obcowanie Mickiewicza z poradnikiem Czernieckiego – raz w *Listach z podróży* Odyńca, w których pisze on o dużym przywiązaniu poety do „starej książki kucharskiej” i próbie wykorzystania jej przy organizacji uroczystego śniadania z przyjaciółmi, drugi raz w fabularnych ujęciach i *Objaśnieniach* poety do *Pana Tadeusza* – pozwala mówić o szczególnym przeżyciu i emocjonalnym potraktowaniu kulinarnych zapisów i wskazań organizacyjnych Czernieckiego. O pomocnej roli tego autora i jego dziełka w zarysowaniu, obowiązkowej przecież w wielkich panoramach epickich, wizji przemijających dawnych, dobrych czasów, m.in. z obrazami spotkań przy biesiadnym stole.

W postscriptum do rozprawy kilka pytań. W jaki sposób, jakimi drogami trafiło dziełko Czernieckiego do rąk Mickiewicza? Czy było tą jedyną książką, którą zabrał, wyjeżdżając z Petersburga?⁸ Czy z mylnie oznaczonym tytułem na zdefektowanym egzemplarzu była darem Marii Szymanowskiej, jak to przypuszczał S. Pigoń⁹, czy też otrzymał ją poeta od pani Honoraty Skórzewskiej, jak to wedle J. Maciejewskiego¹⁰ wnosić można z fragmentu *Pana Tadeusza...* pozostawionego w rękopisie? Warto przypomnieć tę z ducha homeryckiego¹¹ wyrastającą opowieść o losach drogiej Wojskiemu księgi, tym bardziej, iż w planowanym przez poetę około roku 1851 wznowieniu *Pana Tadeusza...* miał się pojawić ów pominięty pierwotnie *passus*:

Lecz Wojski kończył, kielich napełniając trunkiem.
Książka dostała mi się szczególnym trafunkiem.
Tę książkę, jako mówił mnie Bartek Dobrzyński,
Posiadał w Wielkopolszcze naprzód Pan Poniński.
Nie ów Poniński Łodzian, człowiek z brzydką sławą,
Co kraj przedawszy, umarł u Żyda pod ławą,
Lecz Poniński starosta; ten żyjąc spaniale,

⁸ Zob. H. BIEGELEISEN: „*Pan Tadeusz*” Adama Mickiewicza. *Studium estetyczno-literackie*. Warszawa 1884, s. 128. Jest to przytoczenie opinii K.W. WÓJCICKIEGO (dodatek do „*Czasu*” 1858, t. 12, s. 692).

⁹ Zob. S. PIGOŃ: [Przypisy]. W: A. MICKIEWICZ: *Pan Tadeusz...*, s. 483.

¹⁰ Zob. J. MACIEJEWSKI: *Mickiewicza wielkopolskie drogi. Rekonstrukcje i refleksje*. Poznań 1972, s. 317.

¹¹ Zob. Z.J. NOWAK: *Z techniki homeryckiej w „Panu Tadeuszu”*. W: *Antyk w Polsce. Cz. 2: Studia*. Red. J. OKOŃ i J. STARNAWSKI. Łódź 1998, s. 158; pierwodruk tej rozprawy: „*Filomata*” 1993, nr 414, s. 117–127.

Podług tej książki dawał obiady i bale.
Przed śmiercią zapisał ją sąsiadowi swemu,
Co mieszkał w Kopaszewie – Panu Skórzewskiemu,
Wreszcie książkę od Pana Skórzewskiego żony
Dostał Bartek Dobrzyński, Prusakiem rzeczony,
Gdy gościł w Wielkopolszcze. Jak zabytek drogi
Prawych zwyczajów, przywiózł ją w ojczyste progi,
Lecz małą ma kuchnię, człek miernego stanu,
Dał ją mnie – niechaj służy Wielmożnemu Panu¹².



Fot. 3. Biblioteczka podróżna. Jeden z nielicznych zachowanych w komplecie egzemplarzy serii drukowanej nakładem ojca i synów Fournier w Paryżu w latach 1801–1807.

Karta pocztowa z serii Skarby Biblioteki Narodowej, Warszawa 1994.

Książka kucharska Czernieckiego miała w naszych czasach kilka wznowień, we fragmentach i w całości. Ostatnio ukazało się piękne albumowe wydanie w opracowaniu Jarosława Dumanowskiego i Magdaleny Spychaj z przedmową Stanisława Lubomirskiego (Wilanów 2009) w serii Monumenta Poloniae Culinaria. Wzbogacenie tekstu licznymi ilustracjami „zabytków stołu” i reprodukcjami portretów, głównie przedstawicieli rodziny Lubomirskich, a także artystyczną fotografią oraz

¹² Cyt. według zapisu J. MACIEJEWSKIEGO: *Mickiewicza wielkopolskie drogi...*, s. 313–314.

znaczne powiększenie formatu zmieniło wydawniczo charakter książeczki Czernieckiego, którą Wojski mógł przecież schować „w zanadrze”. Tę dawną książkę zobaczyć możemy w reprimie dwukrotnie przygotowanym przez Wacława Waleckiego (1999, 2004) w serii Biblioteka Tradycji Literackich oraz jako nr 51. wydawnictwa Graf_ika (Warszawa 2013). W tej samej oficynie ukazały się też edycje łączące reprint tekstu z jego transkrypcją (Warszawa 2013).

Bibliografia

- BIEGELEISEN H.: „*Pan Tadeusz*” Adama Mickiewicza. *Studium estetyczno-literackie*. Warszawa 1884.
- JAROSIŃSKA I.: *Dom i świat. Rzecz o książkach kucharskich*. „Tygodnik Kulturalny” 1979, nr 15.
- JAROSIŃSKA I.: *Kuchnia polska i romantyczna*. Kraków 1994.
- MACIEJEWSKI J.: *Mickiewicza wielkopolskie drogi. Rekonstrukcje i refleksje*. Poznań 1972.
- MICHAŁSKI J.: *Osiemnastowieczne realia „Pana Tadeusza”*. W: *Dzieło literackie jako źródło historyczne*. Red. Z. STEFANOWSKA i J. SŁAWIŃSKI. Warszawa 1978.
- MICKIEWICZ A.: *Pan Tadeusz, czyli ostatni zajazd na Litwie. Historia szlachecka z roku 1811 i 1812 we dwunastu księgach wierszem*. Wyd. dziesiąte. Oprac. S. PIGOŃ, aneks oprac. J. MAŚLANKA, Wrocław 1994.
- NOWAK Z.J.: *Z techniki homeryckiej w „Panu Tadeuszu”*. W: *Antyk w Polsce*. Cz. 2: *Studia*. Red. J. OKOŃ i J. STARNAWSKI. Łódź 1998.
- OCIECZEK R.: „*Zabytek drogi prawych zwyczajów*”. *O książce kucharskiej, którą czytywał Mickiewicz*. W: „*Pieśni ogromnych dwanaście...*”. *Studia i szkice o Panu Tadeuszu*. Red. M. PIECHOTA. Katowice 2000.
- OCIECZEK R.: *Mickiewicz i jego kulinarne pasje*. „Akapit” 2011, nr 6.
- ODYNIEC A.E.: *Listy z podróży*. T. 2. Cz. 3. Oprac. M. TOPOROWSKI. Cz. 4. Oprac. M. DERNAŁOWICZ. Warszawa 1961.
- PIGOŃ S.: [Przypisy]. W: A. MICKIEWICZ: *Pan Tadeusz, czyli ostatni zajazd na Litwie. Historia szlachecka z roku 1811 i 1812 we dwunastu księgach wierszem*. Wyd. dziesiąte. Oprac. S. PIGOŃ, aneks oprac. J. MAŚLANKA, Wrocław 1994.
- PIGOŃ S.: *Wstęp*. W: A. MICKIEWICZ: *Pan Tadeusz, czyli ostatni zajazd na Litwie. Historia szlachecka z roku 1811 i 1812 we dwunastu księgach wierszem*. Wyd. dziesiąte. Oprac. S. PIGOŃ, aneks oprac. J. MAŚLANKA, Wrocław 1994.
- ZIEMBIŃSKI J.: *Książka kucharska w podróżnym kuferku*. (Jeszcze o książce kucharskiej, którą posiadał Mickiewicz). „Ruch Literacki” 2005, z. 4–5.
- ŻARSKI W.: *Książka kucharska jako tekst*. Wrocław 2008.
- ŻARSKI W.: *Kulinarna scena romantyczna w „Panu Tadeuszu” i „Przedwiośnie”*. W: *Księga w 170. rocznicę wydania „Ballad i romansów” Adama Mickiewicza*. Red. J. KOLBUSZEWSKI. Wrocław 1993.
- ŻARSKI W.: *Kulinarium w „Panu Tadeuszu”*. W: *Studia o Mickiewiczu*. Red. W. DYNAK i J. KOLBUSZEWSKI. Wrocław 1992.