

prof. dr. Rimvydas Laužikas

Wydział Komunikacji Uniwersytetu Wileńskiego, Litwa

[rimvydas.lauzikas@kf.vu.lt](mailto:rimvydas.lauzikas@kf.vu.lt)

Recenzja doktoratu Bogdana Gałązki „Niepożyteczne trudy nowomodnych kuchmistrzów”. Smak, techniki kulinarne i idee żywieniowe w pismach Jana Szyttlera“ napisanej pod kierownictwem dr. hab. Jarosława Dumanowskiego, prof. UMK, promotor pomocniczy: dr. Dorota Dias-Lewandowska, Toruń 2023

Celem recenzowanego doktoratu jest „...wyodrębnienie na podstawie analizy materiału źródłowego idei kulinarnych Szyttlera i prześledzenie ich ewolucji na przestrzeni XIX wieku, a także poszukiwanie nawiązań do Szyttlerowskich poglądów we współczesnej polskiej kulturze kulinarnej...” (s. 24). Główną tezę pracy jest „...uznanie, iż ewolucja kulinarna Szyttlera od pałacowego kucharza do pisarza-twórcy propagującego nowoczesne idee żywieniowe nastąpiła w związku z przemianami społeczno-politycznymi, a także pod wpływem nowych prądów ideowych, takich jak romantyzm kulinarny i rozwój idei wegetarianizmu...” (s. 24). W doktoracie przedstawiono „...w jaki sposób Szyttler odszedł od wykorzystania drogich, importowanych składników i zaczął przygotowywać receptury bazujące głównie na produktach tańszych, dostępnych lokalnie, a także w jaki sposób wartością stała się u niego natura, lokalność i inspiracje ludowe...” (s. 25).

Praca naukowa składa się z trzech rozdziałów. W pierwszym, zatytułowanym, „Od kuchni dworskiej do kulinarnego romantyzmu i wegetarianizmu – ideowa droga Jana Szyttlera” autor „...skupia się na przedstawieniu postaci autora i osadzeniu jej w kontekście społeczno-kulturowym...” (s. 28); W drugim, zatytułowanym, „Lżej kucharzom niż poecie” – autor analizował twórczość Jana Szyttlera; natomiast w trzecim rozdziale, pod tytułem, „Idee Jana Szyttlera a neoarchaizm kulinarny w Polsce” – autor skupił się „...na wyróżnieniu idei kulinarnych wybrzmiewających na kartach prac Szyttlera oraz po części dotyczy współczesnej kultury kulinarnej oraz jej nawiązań do dzieł autora...” (s. 29). Pod względem treści doktorat bardziej przypomina badanie stosowane, ponieważ w pracy jest niewiele spostrzeżeń teoretycznych.

W dużej mierze praca ta powstała w wyniku analizy treści książek kucharskich Jana Szyttlera jako źródeł. Autor nie analizował wszystkich, lecz skupił wybranych pozycjach, które najlepiej pokazują ewolucję Jana Szyttlera jako szefa kuchni i komunikatora kultury kulinarnej w środowisku kulturowym i społecznym czasów mu współczesnych. W niektórych

miejscach analiza ta jest uzupełniona fragmentami z XIX-wiecznych gazet i fragmentami beletrystyki XIX wieku, które są również wykorzystywane jako źródła. Wybór autora do wykorzystania książek kucharskich jako źródeł nie jest typowy dla badań historycznych w naszym regionie. Dobór źródeł został wythumaczony we wstępie dysertacji „...badania nad książkami kucharskimi, szczególnie jeśli mamy do dyspozycji szereg dzieł jednego autora, dają możliwość przeprowadzenia analizy porównawczej, a w konsekwencji pozwalają na wyciągnięcie wniosków, jak dany autor konstruował przekaz, dzielił się wiedzą, jakie miał umiejętności i jak ewoluowały jego idee kulinarne. Często pomiędzy wierszami receptur można odnaleźć odpowiedzi na pytania, jak żyła dana grupa społeczna, jak postrzegała jedzenie w kontekście religijnym, dietetycznym, zdrowotnym, społecznym, ekonomicznym, tożsamości narodowej. Analiza przepisów kulinarnych jest zatem doskonałym narzędziem do śledzenia postępujących zmian w dawnych społeczeństwach...” (s. 16). Uważam, że wybór analizy książek kucharskich jako źródeł był właściwy. Książki kucharskie są unikalnym źródłem informacji. Wybrane materiały źródłowe pozwoliły najlepiej wykorzystać to, co autor ma wyjątkowego w porównaniu z innymi badaczami historii - wiedzę kulinarną i doświadczenie szefa kuchni. To pozwala na zrozumienie i ukazanie tych aspektów twórczości Jana Szyttlera, które dla "czystego" historyka są trudne do dostrzeżenia i czyni tę pracę dokorską interdyscyplinarną (na przykład, podczas analizowania przepisów lub pisząc rozdziały "Smak" w analizach książek gastronomicznych Jana Szyttlera). Jednocześnie to ułatwia odniesienie badań historycznych do teraźniejszości (na przykład, łącząc Jana Szyttlera z historycznymi i współczesnymi ideami wegetarianizmu).

Doktorat Bogdana Gałązki był mi interesującą lekturą. Jednak chciałbym otrzymać szczegółową opinię autora na niektóre kwestie, a o innych chętnie bym podyskutował szerzej. Omówię te punkty w takiej kolejności, w której zostały przedstawione w doktoracie:

1. Pisząc o kuchni i romantyzmie, autor dokonuje przeglądu najważniejszych idei, ale zabrakło mi głębszej analizy romantyzmu wileńskiego jako specyficznego kontekstu kulturowego, w którym funkcjonował Jan Szyttler. Kiedy mówimy o romantyzmie (i romantyzmie kulinarnym) na przestrzeni dawnej Rzeczypospolitej Obojga Narodów, musimy zwrócić uwagę na charakterystyczną dla romantyzmu wileńskiego ideę "starej, porośniętej lasami, pogańskiej i chłopskiej Litwy". Uważam, że to właśnie ta idea stworzyła silny kontekst zarówno dla wykorzystywania w kuchni prostych, lokalnych produktów, jak i zwrotu ku kuchni myśliwskiej, i że ta idea zachęcała do wykorzystywania składników nie ze stodoły czy pola, ale z przyrody. W tym kontekście chciałbym również dyskutować z jedną z tez pracy, że

„...Szyttler pozostał jednocześnie łącznikiem między dawną wystawną kuchnią szlachecką a jej nową, uboższą odsłoną w XIX wieku...” (s. 24). Zgadamy, że to była „nowa”, ale nie „uboższą odsłoną” kuchni szlacheckiej. To była nowa kuchnia szlachecka pod wpływem wileńskiego romantyzmu (tak samo jak, na przykład, i sztuka romantyzmu nie jest uboższą odsłoną sztuki barokowej).

2. Pisząc o kuchni myśliwskiej, autor koncentruje się na sentymentach Jana Szyttlera dotyczących przeszłości (s. 133, 203-204). Należy jednak zauważyć, że polowanie, zwłaszcza na duże zwierzęta, było w okresie od XIII do XVIII w. zajęciem rekreacyjnym, rozrywką, sportem i przywilejem elity rządzącej i jej bliskich, a nie źródłem pożywienia. Chociaż, na przykład, lista składników Stanisława Czerneckiego wspomina o szerokiej gamie gatunków dzikich zwierząt i ptaków, w tej i innych książkach kucharskich z XVII i XVIII wieku jest tylko kilka potraw z dziczyzny i dzikiego ptactwa. Jedzenia dziczyzny unikano z dwóch głównych powodów: humoralnej diety i chrześcijańskiej symboliki zwierząt. Dopiero w XVIII wieku, w okresie Oświecenia, nastąpiła zmiana w tej dziedzinie, kiedy humoralna dieta została zakwestionowana i zaczęły pojawiać się nowe zasady "zdrówego życia". Oświecenie kulinarne zrehabilitowało dziczyznę jako składnik potraw. A wileński romantyzm, jak już wspomniano, promował jedzenie leśnych potraw jako element lokalnej tożsamości kulturowej. Przepisy Jana Szyttlera na dania z dziczyzny (przynajmniej większość z nich) są stare. Jednak Jan Szyttler - odpowiadając na konteksty kulturowe swoich czasów - usystematyzował je i sformalizował jako element *nouvelle haute cuisine*.

3. Pomimo kulinarnych idei francuskiego Oświecenia, które zostały dobrze omówione przez autora dysertacji, dieta humoralna była nadal dość silna na XIX-wiecznej Litwie (por. Jędrzej Śniadecki, "O pokarmach, napojach i sposobie życia w ogólności..."). Tak więc niektóre refleksje na temat diety humoralnej mogą być interesujące w interpretacji podejścia Jana Szyttlera do zdrowego sposobu życia. Na przykład stwierdzenie, że "... "Kuchmistrz nowy" w dużej mierze bazował na wykorzystaniu delikatnych mięs, przede wszystkim drobiu: kurach, indyku, kaczce i cielęcinie oraz żabach i ślimakach. W książce nie ma sugestii dotyczących wykorzystania dziczyzny..." można by interpretować jako zachętę do spożywania w sensie humorystycznym większej ilości mięsa chłodniejszego, ale nie gorętszego. Uważam, że Jan Szyttler w swoich pracach starał się połączyć starą, humorystyczną dietę (na bazie tych idei kształtował się jako kucharz) z nowymi, oświeceniowymi ideami diety.

Rozprawa doktorska Bogdana Gałązki jest pierwszą tego typu, która dotyka bardzo ciekawej epoki kulinarnej historii i jaskrawej postaci kulinarnej na przestrzeni dawnej Rzeczypospolitej Obojga Narodów. Naturalne jest zatem, że wiele pytań pozostaje otwartych. Inne poruszane są fragmentarycznie. Jedne i drugie mają potencjał, by stać się w przyszłości interesującymi opracowaniami. Wśród nich wyróżniłbym bardzo interesujące kwestię kulinarnych tożsamości narodowych i plagiatów książek kucharskich. Biografia Jana Szyttlera również czeka na szersze badania. Wszędzie wspomina się, że osiadł w Wilnie w 1820 roku, ale - jak wskazuje autor pracy doktorskiej - jego dzieci były chrzczone w Wilnie od 1808 roku.

Pomimo tych uważam, że praca doktorska Bogdana Gałązki „„Niepożyteczne trudy nowomodnych kuchmistrzów”. Smak, techniki kulinarne i idee żywieniowe w pismach Jana Szyttlera“, całkowicie spełnia wymogi stawiane tego typu pracom I określone w art. 187 ust.1-3 Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce*.

prof. dr. Rimvydas Laužikas 2023-07-25

