

Warszawa 31 lipca 2023

dr hab. Dariusz Główka, prof. IAE PAN
Ośrodek Historii Kultury Materialnej
Instytut Archeologii i Etnologii PAN

Recenzja rozprawy doktorskiej mgr. Bogdana Gałązki pt. „Niepożyteczne trudy nowomodnych kuchmistrzów”. Smak, techniki kulinarne i idee żywieniowe w pismach Jana Szyttlera.

Do recenzji przedłożona została rozprawa doktorska mgr. Bogdana Gałązki zatytułowana „*Niepożyteczne trudy nowomodnych kuchmistrzów*”. Smak, techniki kulinarne i idee żywieniowe w pismach Jana Szyttlera, przygotowana pod opieką promotora dr. hab. Jarosława Dumanowskiego, profesora uczelni i promotora pomocniczego dr Doroty Dias-Lewandowskiej.

Praca spełnia warunki określone w Ustawie, a więc jest oryginalna, widoczne są w niej kompetencje i umiejętności warsztatowe umożliwiające samodzielne prowadzenie pracy naukowej oraz wysoki poziom erudycji. Poniżej przedstawię uzasadnienie tej oceny.

Ze względu na dobór tematu, dotąd niepodejmowanego w zakresie, jakim zainteresował się Doktorant, zakres kwerendy oraz pytania stawiane przekazom i sposób poszukiwania na nie odpowiedzi, ta praca doktorska należy do stosunkowo nowego kierunku polskiej historiografii, jakim jest historia kulinarna. W dodatku doświadczenia zawodowe Doktoranta i wysokie kwalifikacje pozwalają w pełni spożytkować wiedzę o historycznych i współczesnych technikach kulinarnych, co wpływa pozytywnie na prezentowane wyniki badań.

Konstrukcja pracy jest poprawna. Wywody Autora ujęte są w trzech rozdziałach, z których każdy dzieli się na podrozdziały. Zasadnicze treści rozprawy poprzedza wstęp, a zamyka zakończenie. Ponadto ilustracje i wybrane przekazy źródłowe zaprezentowano jako faksymile w aneksie (łącznie 31 załączników). W tekście przedstawiono 50 wykresów.

Uważam, że Autor znakomicie wywiązał się z realizacji celu badań, jakim było przedstawienie twórczości Szyttlera i podkreślenie zmian, które dokonały się w jego poglądach. Przedstawione zostały argumenty, które mają udowodnić autorską tezę, że „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. 25). Przyznam, że budzi moje wątpliwości używane pojęcie „romantyzmu kulinarnego”, gdyż definicje „romantyzmu” jako XIX-wiecznego prądu ideowego, literackiego i artystycznego albo jako określenia postawy życiowej, w literaturoznawstwie, historii sztuki i psychologii (np. relacje romantyczne, nadmierna uczuciowość) mają odmienne konotacje niż te, z jakimi spotykamy się w recenzowanej pracy. Z drugiej zaś strony, lepszego określenia nie znalazłem, więc kwestia ta może poddana zostanie dalszej dyskusji w środowisku znawców tematu.

Autor rozprawy starannie skompletował przekazy źródłowe i równie dogłębnie je wykorzystał. Podał wnikliwej analizie pierwsze edycje sześciu drukowanych książek Szyttlera. Publikacje te zestawiono w dwu grupach. W pierwszej znalazły się trzy dzieła, które Doktorant uznał za nowatorskie lub też odzwierciedlające aktualnie panujące tendencje w kwestii jedzenia i kuchni (*Kucharz dobrze usposobiony* z 1830 r., *Kuchmistrz nowy* z 1837 r. oraz *Kuchnia postna* z 1848 r.), w drugiej zaś książki skierowane do konkretnych grup czytelników - gospodyń i myśliwych (*Kucharka oszczędna* z 1835 r., *Kuchnia myśliwska* z 1845 r., *Skrzętka gospodyni* z 1847 r.). Zawierają one łącznie kilka tysięcy przepisów.

Doktorant starannie przedstawił wyniki analizy jakościowej i ilościowej przepisów. Metoda przyjęta przez Autora rozprawy polegała na określeniu występowania składników głównych, tłuszczów, przypraw (w tym cukru), utensyliów kuchennych, technik i czynności kulinarnych. Taka charakterystyka receptur jest ze wszelkich miar odpowiednia: obrazowa i porównywalna. Niekiedy sięgnięto po szczegółowe kwestie, jak składniki dodatkowe lub zestawienia smakowe.

Rozdział pierwszy („Od kuchni dworskiej do kulinarnego romantyzmu i wegetarianizmu – ideowa droga Jana Szyttlera”) został poświęcony przede wszystkim zarysowaniu kontekstu społecznego i kulturowego epoki, w której żył autor dzieł, oraz omówieniu kwestii *nouvelle cuisine* i jej głównych wyznaczników jakości, jakimi stały się naturalny smak i lokalne pochodzenie produktów. Stosunkowo dużo miejsca poświęcił Doktorant omówieniu zjawiska

kulinarne romantyzmu, szczególnie rozważań Jeana Jacquesa Rousseau na temat natury oraz wegetarianizmu, traktując je jako czynniki, które zainspirowały twórczość Szyttlera.

Wspomniane wyniki analiz przepisów wypełniają rozdział drugi: „*Lżej kucharzom niż poecie*”. *Twórczość Jana Szyttlera*. Doktorant ponadto skupił swoją uwagę na wstępach do książek Szyttlera. Odniósł się do takich zagadnień szczegółowych, jak terminologia kulinarna i pojawiające się w przepisach nazwy geograficzne. Istotne są też obserwacje Autora rozprawy dotyczące odbiorców dzieł, w tym wymienionych na listach prenumeratorów. Kwestia, do kogo skierowane były dzieła wileńskiego mistrza sztuki kulinarnej, wydaje się dość ważna. Wydaje się ona wymagać dalszych studiów, poczynając od refleksji nad poziomem alfabetyzacji społeczności dawnego Wielkiego Księstwa Litewskiego, która znała język polski. Co do zestawienia 325 prenumeratorów, to nie wiadomo, czy zmieniała się ich liczba przy poszczególnych dziełach oraz czy reprezentowani byli na tej liście tylko przedstawiciele elity ziemiaństwa wileńskiego i profesury, w obrębie której łatwiej było o osobiste kontakty i polecenie dzieł Szyttlera znamienitym prenumeratorom.

Ze spraw szczegółowych związanych z ustaleniami Doktoranta przedstawiającymi życiorys Szyttlera warto by go przedstawić w nieco bardziej uporządkowany sposób. Nasuwa mi się też pytanie, czy fragment przedmowy do *Poradnika dla gospodyń...* – „zwiedzając niemało krajów” jest prawdziwy, czy też nie udało się odtworzyć podróży zagranicznych Szyttlera?

Rozdział trzeci: „*Idee Jana Szyttlera a neoarchaizm kulinarny w Polsce*, moim zdaniem najbardziej zróżnicowany merytorycznie, zawiera rozważania Autora rozprawy doktorskiej dotyczące idei kulinarnych przyświecających Szyttlerowi oraz refleksje związane z próbą prześledzenia, w jaki sposób współczesna kultura kulinarna nawiązuje do dzieł autora. W tym ostatnim zagadnieniu Doktorant powinien jednak odwrócić tok rozumowania, tzn. punktem wyjścia uczynić pytanie, jakie podstawowe założenia współczesnej sztuki kulinarnej dają się zauważyć w twórczości Szyttlera.

Doceniam podkreślenie przez Autora rozprawy roli edukacyjnej książek kucharskich. Za to bardziej krytyczne uwagi mam do stawianej przez Doktoranta kwestii propagowania poprzez kuchnię kulinarnego patriotyzmu oraz napięcia pomiędzy szacunkiem do polskich tradycji kulinarnych a nowoczesnym systemowym podejściem do kuchni i gotowania.

Podobnie mam krytyczne podejście do przekonania Doktoranta łączącego Szyttlerowskie poglądy ze współczesnymi ideami sztuki kulinarnej, a więc oszczędność z pojęciem *zero waste*, „lokalności” ze *slow food*, a zdrowia z *superfood*. Jeśli by potraktować ten pomysł pryncypialnie, to pojęcie *slow food*, oznaczające ochronę tradycji w epoce globalnej, przeniesione do realiów pierwszej połowy XIX wieku, oznaczałoby, że to Szyttler chronił rodzime elementy kultury od wpływów kuchni francuskiej?

W tym rozdziale Autor zamieścił też swoje doświadczenia związane z rekonstrukcją kulinarną.

Doceniam bardzo umiejętność syntetycznych ujęć - przykładowo w części poświęconej biografii Szyttlera Doktorant zrekapitulował jego najważniejsze dzieła.

Praca nie jest wolna od niedociągnięć redakcyjnych czy też merytorycznych, zauważone pozwalam sobie zestawić, by ułatwić Autorowi rozprawy przygotowanie jej do druku.

W tekście rozprawy przywołano cytaty przypisane Arjunowi Appadurai, zaś w przypisie wskazano książkę W. B. Higman, *Historia żywności*, Warszawa 2012 (s. 17. przypis 22). Niezrozumiałe jest stwierdzenie: „Należy nadmienić, iż gdy wydano *Kuchnię myśliwską*, polowania stały się zajęciem zabronionym”. Istniał tylko zakaz polowań na żubry, wydany przez Aleksandra I w 1803 r. (por. Magdalena Micińska-Bojarek, *Łowiectwo. Aspekt humanitarno-prawny*, Poznań 2014, s. 37 i n; Tomasz Kargol, *Łowiectwo polskiego ziemiaństwa na ziemiach zabranych w drugiej połowie XIX wieku (1864–1918)*, Studia i Materiały Ośrodka Kultury Leśnej, t. 17, 2018, s. 171–191) (s. 22).

Dużo uproszczeń zawiera akapit poświęcony słabnącej pozycji kuchmistrzów. Zbyt daleko idące są wnioski Doktoranta o wpływie przemian politycznych na rynek pracy dla kuchmistrzów. Po upadku Ancien Régime’u tworzy się przecież nowa elita. Zasadne jest zatem pytanie, co spowodowało, że „nowi ludzie” nie korzystają w takiej skali, jak wcześniej, z zatrudniania kuchmistrzów?

Nie potrafię dostrzec walorów zestawienia biografii Szyttlera z innymi uznanym autorami Alexisem Soyerem i Lucyną Ćwierczakiewiczową.

Niezrozumiałe jest zdanie, że do XIV w. „Wielki Post kończył się w południe, a wierni mogli zjeść mały posiłek także wieczorem”. Podana w przypisie praca ks. Jemilitego

przywołuje tylko list pasterski biskupa diecezji sejneńskiej Pawła Straszynskiego z 1840 r., w którym stwierdzono, iż „w IX wieku chrześcijanie jadal tylko raz na dzień o godzinie szóstej po południu. Z czasem jedno nadużycie pociągnęło następne, spożywano obiad i kolację, nawet pozwalano sobie w wielkim poście na trunki, rozrywki i zabawy” (s. 220 w przywołanym artykule).

Nie potrafię wskazać, czy opinia Doktoranta, że „Aby zwiększyć możliwości wykorzystania szeregu produktów w czasie postów, wymyślono nietypową klasyfikację zwierząt” (s. 55) jest prawdziwa. Sądzę, że dużo ważniejszą rolę odegrała antyczna systematyka zwierząt.

Opisu potraw w pałacu Branickich (s. 58) nie pochodzi z ksiąg rachunkowych, ale od „anonimowego wierszoklety”, jak określiła E. Kowecka anonimowego autora tekstu zamieszczonego na łamach „Kuriera Warszawskiego z 1904 r. (E. Kowecka, *Dwór „Najrzędniejszego w Polsce magnata”*, Warszawa 1991, s. 180 i n).

Autor rozprawy na s. 61 przywołuje twórczość Siergieja Timofiejewicza Aksakowa, jest jednak ona późniejsza od *Poradnika* o kilka lat - najbardziej znane *Zapiski rużejnogo ochotnika Orienburskoj guberni* wydano w 1852 r. (s. 61).

Czytelnik niezorientowany w dawnej kuchni może nie wiedzieć, że „wyzina” to suszone mięso białugi, zwanej dawniej wyzem, a bretlingi to chyba breitlingi (szproty), a określenie to przetrwało w kuchni kaszubskiej (s. 131).

Przywołany przepis Tremo to oczywiście badania promotora pracy, a wzmiankowani Bronisław Borys i Jan Knapik byli redaktorami tomu (s. 266)

Za skrót myślowy potraktuję zdanie, że kawa była już w pierwszej ćwierci XIX w. drogim towarem (s. 264), przecież sam Autor rozprawy przywołuje na s. 256 soplicowska kawiarkę.

Poniższe uwagi w niczym nie dezawuuują opinii wyrażonej na początku recenzji. Stanowią raczej formę dyskusji naukowej i być zachętą dla Doktoranta do dalszych studiów.

Przekazana do recenzji rozprawa doktorska mgr. Bogdana Gałązki, zatytułowana *„Niepożyteczne trudy nowomodnych kuchmistrzów”. Smak, techniki kulinarne i idee żywieniowe w pismach Jana Szyttlera* spełnia wszelkie wymogi stawiane pracy doktorskiej, a zatem wnoszę o dopuszczenie jej do dalszego postępowania zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce.