

STRESZCZENIE ROZPRAWY DOKTORSKIEJ

Marcelina Palińska

Piekło przedmiotów. Kultura stołu w wieku XIX

W wieku dziewiętnastym, zarówno w Europie, jak i w Stanach Zjednoczonych, można zauważyć nieoczekiwane, wręcz zdumiewające wyspecjalizowanie naczyń, sztucców i akcesoriów używanych podczas spożywania posiłków. Zyskujące gwałtownie tożsamość i znaczenie mieszczaństwo (a nade wszystko nowa klasa społeczna – burżuazja) chętnie manifestowało wówczas swoją pozycję i zamożność za pomocą swoistego nadmiaru i zbytku przejawiającego się w szeroko rozumianej kulturze stołu. Ergo, w XIX stuleciu sądzono, że nieomal każdy rodzaj potrawy wymaga innego naczynia i narzędzia (zarówno do serwowania, jak i jedzenia). Liczba typów przedmiotów stołowych (sztucców, półmisków, kieliszków, talerzy i dzbanków) rozrosła się do nieomal gargantuicznych rozmiarów. Pojawiły się wówczas ściśle wyspecjalizowane przedmioty, których praktyczne zastosowanie budzi dziś wiele pytań.

Niniejsza rozprawa jest w dużej mierze rodzajem katalogu – będącego systematycznym historycznym zestawieniem zastawy stołowej – ceramiki, szkła, sreber oraz innych akcesoriów wykorzystywanych w XIX wieku, głównie przez wyższe warstwy mieszczańskie, burżuazję oraz arystokrację. Celem pracy było zebranie możliwie jak największej liczby typów dawnych przedmiotów stołowych, aby zobrazować problem metaforycznego piekła oraz kłopot z ich nadmiarem.

We wstępie nakreślono stan badań, omówiono wykorzystane źródła oraz zarysowano przyjętą metodologię, wyjaśniając przy tym podjęte wybory geograficzne i czasowe zakresu danej pracy. W części I rozprawy, będącej wprowadzeniem kulturoznawczym, zarysowano krótko tło historyczno-społeczne (wielki awans klas średnich w wieku XIX) oraz omówiono kulturę dziewiętnastowiecznego stołu, analizując również schemat ówczesnego menu. Zasugerowano także możliwe kierunki interpretacyjne (m.in. kategorię dystynkcji Pierre'a Bourdieu, teorię procesu

cywilizacyjnego Norberta Eliasa, ontologię i archeologię przedmiotów Bjørnara Olsena, antropologię rzeczy Rema Bodei, koncepcję semioforu Krzysztofa Pomiana), a także opisano koncepcję kulturowej biografii rzeczy. Część II to obszerny katalog obejmujący setki specjalistycznych narzędzi do jedzenia podzielonych na działy związane z konkretnymi rodzajami pożywienia i typami dań.

SUMMARY

Hell of objects. Table culture in the 19th century

In the nineteenth century, in Europe and the United States, there was an unexpected, even astonishing specialization of dishes, cutlery, and other utensils used during eating. The bourgeoisie, rapidly gaining identity and importance (and, above all, the new social class - the bourgeoisie) eagerly manifested their position and wealth by means of a kind of excess and luxury manifested in the broadly understood table culture. Ergo, in the 19th century, it was believed that almost every type of dish required a different vessel and tool (both for serving and eating). The number of different types of table objects (cutlery, dishes, glasses, plates, and jugs) has grown to almost gargantuan proportions. At that time, strictly specialized items appeared, the practical application of which today raises many questions.

This dissertation is largely a kind of catalogue that is a systematic historical compilation of tableware - ceramics, glass, silverware, and other accessories used in the 19th century, mainly by the upper middle class, the bourgeoisie, and the aristocracy. The aim of the work was to collect as many types of table objects as possible to illustrate the problem with their excess and the metaphorical hell.

The introduction outlines the state of research, discusses the sources used and outlines the adopted methodology, explaining the geographical and time choices made for the scope of the work. In part I of the dissertation, the historical and social background is briefly outlined (the great advancement of the middle classes in the 19th

century) and the culture of the 19th-century table is discussed, also analysing the menu scheme of the time. Possible directions of interpretation were also suggested (e.g. Pierre Bourdieu's category of distinction, Norbert Elias's theory of the civilization process, Bjørnar Olsen's ontology and archeology of objects, Rem Bodea's anthropology of things, Krzysztof Pomian's concept of semiophore), and the concept of the cultural biography of things was described. Part II is an extensive catalogue with hundreds of specialized eating utensils divided into sections related to specific types of food and types of dishes.

M. Paliniša

ProW OC360