

Toruń, 9 X 2023

Dr hab. Jarosław Dumanowski, prof. UMK
Instytut Historii i Archiwistyki
Centrum Dziedzictwa Kulinarnego
ul. Bojarskiego 1
87-100 Toruń
jd@umk.pl

**Recenzja rozprawy doktorskiej mgr Marceliny Palińskiej,
„Piekło przedmiotów. Kultura stołu w wieku XIX” Kraków 2023.**

Rozprawa doktorska mgr Marceliny Palińskiej zatytułowana *Piekło przedmiotów. Kultura stołu w wieku XIX* jest zmienioną i rozszerzoną wersją opublikowanej wcześniej książki zatytułowanej „*Embarras de richesse*, czyli o dziewiętnastowiecznych sztuccach stołowych” (Warszawa, 2021). Wydaje się, że opublikowana wcześniej książka mogłaby z powodzeniem stanowić podstawę do wszczęcia przewodu doktorskiego, ale w pełni rozumiem decyzję Doktorantki, która postanowiła rozszerzyć treści wcześniejszej publikacji o kontekst dotyczący kultury jedzenia i trendów kulinarnych, a materiał odnoszący się do sztucców uzupełnić o opisy naczyń stołowych.

Zadanie, które sobie postawiła jest bardzo ambitne i szeroko zakrojone, co nie zawsze wydaje się konieczne. Sam dobór tematu, konstrukcja pracy, przyjęta metodologia są według mnie poprawne i zasługują na pozytywną ocenę związaną z wymogami stawianymi pracom doktorskim. Autorka potrafiła dostrzec w kolekcjach sztucców i naczyń stołowych coś więcej niż tylko wykazy przedmiotów. Samo ich skatalogowanie i przedstawienie w uporządkowanym wykładzie, opartym na typologii funkcjonalnej, ukazuje już tytułowe „piekło przedmiotów” czy może raczej trudno dla nas zrozumiały świat rzeczy, ich funkcji, reguł ich używania i skomplikowanych rytuałów tworzących rozległy i trudny do opanowania system, tworząc ważny element bagażu kulturowego i skomplikowanego mechanizmu społecznego wyróżnienia.

Praca, którą oceniam jak najbardziej pozytywnie, prowokuje jednak do pewnych uwag i pytań oraz zwłaszcza szczegółowych polemik czy wskazanie na pojawiające się czasem niejasności. W większości związane są one z różnorodnymi wątkami dotyczącymi historii i kultury jedzenia. Doktorantka postanowiła tę wersję swojej pracy rozszerzyć o m. in. takie właśnie treści, nie należące jednak do zasadniczych elementów pracy dotyczących samych obiektów, ich funkcji, typów i miejsca w systemie organizacji elitarnych posiłków. Polemiczny wydźwięk zamieszczonych poniżej uwag nie umniejsza więc wartości zasadniczego zrębu pracy i raczej zwraca uwagę na nieco chyba zbyt rozległe ramy tematyczne i chronologiczne oraz związane

z tym trudności. Większość zamieszczonych poniżej uwag ma przy tym charakter szczegółowy, mimo to zdecydowałem się zawrzeć je w recenzji, licząc, że być może okażą się dla Autorki przydatne. Tego typu szczegółowe uwagi, poprawki i elementy dyskusji świadczą zresztą właśnie o wartości pracy, która do takich wypowiedzi i dyskusji prowokuje, gdyż operuje bardzo rozległym i szczegółowym materiałem i próbuje łączyć różne wątki oraz odwołuje się do różnych specjalizacji, metodologii i zakorzenionych tradycji badawczych – a to akurat nie jest zadaniem łatwym.

Zakres tematyczny tak skonstruowanej rozprawy jest więc bardzo szeroki i daleko wykracza poza sam katalog sztucców i naczyń stołowych. Z jednej strony jest to szansa na przedstawienie szerokiego wachlarza zjawisk, zmian, ścierania się różnych trendów, identyfikacji ich twórców, uczestników i odbiorców, poszukiwania ukrytych w przedmiotach materialnych znaczeń i odszyfrowywania zmieniających się rytuałów. Z drugiej strony taka konstrukcja stanowi wyzwanie związane z samym zgromadzeniem i opracowaniem tak szerokiego materiału, a co dopiero z jego analizą i interpretacją. Doktorantka zdaje sobie sprawę z charakteru tego wyzwania i stwierdza, że „musiałam niestety pominąć liczne tropy interpretacyjne, które jedynie zdawkowo sygnalizuję.” Rozprawa ma więc dalej przede wszystkim charakter katalogowy, jest próbą systematyzacji i uporządkowania materiału przy jednoczesnym ukazaniu szerszego, kulturowego kontekstu samego fenomenu specjalizacji i zróżnicowania nakryć stołowych i ukazania jego głębi.

Autorka określa ramy chronologiczne tematyki swej rozprawy wskazując na „długi wiek XIX” i dodaje, że taka chronologia „nie narzuca sztywnych ram czasowych”. Rozumiejąc w pełni niechęć Autorki do „sztywnych” ram czasowych, jako historyk muszę zauważyć, że częste wybieganie do XVII i XVIII stulecia, zapewne słuszne w ujęciu historycznym i dynamicznym, poszukującym genezy zjawisk, nie współgra jednak z zasadniczym celem pracy określonym jako próba katalogowania i typologii obiektów z XIX w. z naciskiem na ujęcie funkcjonalne. Tak szerokie ujęcie po prostu wymagałoby zmiany tematu, a zwłaszcza metodologii pracy, innego specyficznego warsztatu, odrębnego zasobu źródeł, metod i uchwycenia specyfiki różnych epok.

Akceptując więc konieczność przekraczania granic chronologicznych, wskazywania na genezę czy wcześniejszą historię różnych zjawisk, ich długie trwanie czy reliktowe użycie, trudno jednak uznać wiek XVIII czy XVII za część długiego wieku XIX, a takie stwierdzenie wyłania się z samych analiz, w których opisy i odwołania do wieków wcześniejszych dominują czasem nad przedstawianiem zjawisk z samego wieku XIX.

Również zasięg geograficzny wydaje się bardzo szeroki. Objęcie nim Francji i Anglii samo w sobie w tym przypadku wydaje się zamierzeniem bardzo ambitnym i wymagającym wielkiego rozmachu, choćby tylko dla prób podsumowania, opisanie i funkcjonalnego skatalogowania dostępnego materiału źródłowego, literatury przedmiotu i zawartego w niej materiału inwentaryzacyjnego, różnorodnych metodologicznych ujęć i badawczych wrażliwości. Autorka pisze o „pojawieniu się w pracy także licznych przykładów amerykańskich” i wskazuje na materiał polski, do którego odwołuje się także systematycznie w toku wykładu.

Tak szeroki zakres geograficzny daje szansę na szerszy ogląd, ujęcia porównawcze i wzbogaca analizowany materiał, ale jednocześnie w praktyce ogranicza możliwości śledzenia zmian, dynamiki, różnych tendencji i trendów, utrudniając analizę, która musiałaby się oprzeć na gigantycznym materiale.

Autorka opiera się w swym zasadniczym wywodzie na katalogach obiektów z różnych muzeów i krajów, ale rozszerza wykład o treści z poradników dobrych manier, książek kucharskich i szeregu opracowań, tak z zakresu samej historii i stylistyki analizowanych przedmiotów, jak i opracowań z dziedziny historii jedzenia.

We wstępie w zestawieniu z główną częścią pracy widać wyraźne wahanie między referowaniem różnych teorii dotyczących kultury materialnej, historii jedzenia i wątków z historii kultury a samym zestawianiem i opisem obiektów, przy których Autorka nie nawiązuje już do skrótowo wcześniej przedstawianych modeli teoretycznych, których przydatność mogłaby być poddana próbie właśnie przez ich zastosowanie do analizy materiału empirycznego.

W zasadniczej części pracy, która składa się z szeregu rozdziałów wyodrębnionych w oparciu o funkcje analizowanych obiektów, Autorka zgodnie z wcześniejszymi zapowiedziami skupia się na katalogowaniu, typologii i systematyce. Siłą rzeczy słabiej zarysowana jest tu dynamika zjawisk, zwłaszcza przedstawienie czy zarysowanie różnic między skrajnymi datami „długiego wieku XIX”.

Pewnych uwag wymaga przedstawiona w części wstępnej struktura posiłku. Na s. 19 Autorka stwierdza, że serwis w stylu francuskim polegał „na podawaniu wszystkich dań jednocześnie”. Dodaje, że „W XVIII wieku goście zasiadali do zastawionego daniami stołu – od przystawek, po desery, ucztujący mogli sami wybierać, co i w jakiej kolejności nałożą sobie na talerz”. Tymczasem *service à la française* opierał się na sekwencji różnych potraw, sekwencje te nazywano po polsku „daniem” tzn. (podaniami) i tylko w ramach takich podań stawiano na stole po kilka dań jednocześnie. Cały ten system, opisywany i analizowany jako fenomen kulturowy, odbicie dawnych teorii dietetycznych i specyficzny sposób demonstrowania

hierarchii, wyższości społecznej i konstruowania interakcji między uczestnikami posiłku, był wielokrotnie przedstawiany od czasów przynajmniej Jeana-Louisa Flandrina i napisanej pod redakcją jego i Massimo Montanariego klasycznej już dziś syntezy historii jedzenia. Autorka cytuje też opracowanie samego Flandrina poświęcone temu tematowi, choć warto pamiętać, że jest to zbiór wcześniejszych studiów i nieopracowanych materiałów wydanych już po śmierci autora, ale nawet z tych zestawień jasno wynika ich charakter i sens.

Przedstawiony niżej (s. 20-21) opis kolejności serwowania potraw w *service à la russe* opiera się na niezbyt jasnych kategoriach, odwołujących się raz do samych nazw etapów posiłku, innym razem do głównego produktu potrawy i wreszcie do typu (formy, głównej techniki kulinarnej). Tymczasem w obu typach serwisu zasadniczym elementem tych konstrukcji były techniki kulinarne związane z dawnymi teoriami dietetycznymi i specyficzną wiedzą na temat trawienia, każącą rozpoczynać posiłek od zup i ryb/mięs gotowanych, po potrawy duszone i pieczenie. Te sekwencje, pozostając zasadniczym tworzywem tej struktury, przerywane były innymi, wymienianymi przez Autorkę elementami, która pisze też o pieczeniu jako daniu głównym, wyraźnie jednak skupia się raczej na produktach niż będących podstawą tego fenomenu technikach. Dosyć dobrze taką konstrukcję opisuje zamieszczony w tym fragmencie cytat z *Nowej kuchni warszawskiej*, który można by było opatrzyć odpowiednim komentarzem czy wyjaśnieniem.

Opisy dawnych menu i typy serwisów zawiera już *Kucharz doskonały* Wojciecha Wincentego Wielądki w różnych wersjach jego publikacji, wzorcowe menu i sposoby jego tworzenia przedstawiają pracujący przez jakiś czas w Polsce i opisujący także polskie zwyczaje kulinarne Urbain Dubois i Emile Bernard w swej monumentalnej *Cuisine classique* z 1856 r. – pracy, która ostatecznie wprowadzała i rozpowszechniała klasyczny *service à la russe*.

Serwis nowego typu przedstawiany jest wreszcie w materiale tzw. książek kuchennych, czyli rozbudowanych menu połączonych z listami i ilościami oraz cenami produktów, które rozpowszechniają się w Polsce w pierwszej połowie XIX w. i stają się popularne w drugiej połowie tego stulecia i na początku XX w. Zachowały się takie zestawienia dla wielu lat z Kórniku, Krzeszowic, Łańcuta czy Wilanowa. Menu Lubomirskich ze Lwowa i Przeworska opisał ostatnio Ihor Lylo w artykule *Some Question About the Cuisine of Galician Aristocrats. Menu's of the Lubomirski Princely Family (1907–1912)*, „Місто: історія, культура, суспільство”, 2019). Autor ten dużą część tego materiału zamieścił potem w popularnonaukowej publikacji *Шляхетна кухня Галичини* (Lwów 2023). Pojedyncze menu Potockich z Krzeszowic zamieścił z kolei Michał Majer w swym artykule *Antoni Teslar* –

kuchmistrz znany i nieznany, „Rocznik Biblioteki Naukowej PAU i PAN w Krakowie”, Rok LXVI (2021).

We wstępnej części pracy Autorka formułuje ważne, istotne dla całej wymowy rozprawy stwierdzenie, iż przedstawiany przez nią fenomen daleko posuniętej specjalizacji sztucców i naczyń stołowych był ściśle związany z burżuazją i bogatym mieszczaństwem, a nie arystokracją. Na s. 16 rozprawy czytamy, że „Arystokracja w większości nie podzielała entuzjazmu warstw średnich do używania tak pokażnej różnorodności sztucców i naczyń. Przez lata wypracowała ona klasyczny typ nakrycia o wystarczającej liczbie wszelkich akcesoriów”. Stwierdzenia te wydają się na tyle frapujące i kluczowe dla tematu, że warto byłoby opatrzyć je odpowiednim komentarzem, wyjaśnieniami, a przede wszystkim przykładami i porównaniami, które taką konstatację mogłyby usprawiedliwić czy zobrazować. Szczególnie zwraca tu uwagę określenie „wystarczająca liczba akcesoriów”. Nabiera ono tajemniczego wydźwięku w konfrontacji z innym ważnym stwierdzeniem Autorki, że „Sposoby posługiwania się każdym przedmiotem określają i regulują precyzyjne przepisy i zakazy. Żaden z nich nie jest oczywisty sam przez się, jak się to późniejszym generacjom wydaje” (s. 28) i tak samo nieoczywista wydaje się miara „wystarczającej liczby”, która odwołując się do kategorii użytkowości i zdrowego rozsądku pomija zasadnicze, skomplikowane i zmienne standardy oraz związane z nimi strategie kulturowego i społecznego wyróżnienia.

Podobnie poza zarysowaną wcześniej kategorią nieoczywistości i specyficznej społecznej konstrukcji wykracza stwierdzenie, że kleszczki do truskawek „wydają się bardziej fanaberią niż koniecznością do zjedzenia tego owocu” (s. 17) – ostatecznie jak tłumaczy w swych wywodach Elias do zjedzenia zupy nie jest konieczna łyżka, a konsument mięsa nie potrzebuje widelca czy noża – przedmioty te są przede wszystkim znakami, których sens i „konieczność” czy raczej „odpowiedniość” możemy odczytać poprzez kontekst wynikający z etapu konstruowanego przez niego „procesu cywilizacji” i przypisywane mu znaczenia.

Podając przykład francuskiego menu Autorka pisze, że *Pâté de foie gras de Strasbourg* to produkt wytwarzany z kaczych wątróbek, jednak współczesna przemysłowa i masowa imitacja tego produktu odbiega od klasycznej XIX wiecznej jej wersji przygotowywanej z przetłuszczonych wątróbek specjalnie tuczonych w tym celu gęsi.

Pisząc na s. 34 o podawaniu zup i przeznaczonych do nich wazach Autorka stwierdza, iż naczynie to nie podlegało żadnej istotnej ewolucji i zmianom, choć wydaje się, że zmiany typów przygotowywanych zup i rozpowszechnienie francuskich *potages* powinno za sobą takie zmiany pociągać. Zasadnicze pytanie dotyczy tego, czy udało się zebrać odpowiednią i reprezentatywną próbę materiału z różnych okresów XIX w. i poprzez zestawienia takich prób

(sondaży) takie stwierdzenie udowodnić czy choćby uprawdopodobnić. Autorka sama jednocześnie zwraca tu uwagę na różne typy waz w zależności od ich funkcji i typu, a skądinąd wiadomo, że przypisywane jednemu z typów tych waz hiszpańskie *ollio* stopniowo w XVIII w. zanikało z menu europejskich elit.

Kojarzenie czy choćby próby uchwycenia takich powiązań wymagałyby jednak korzystania ze specjalistycznych opracowań dotyczących historii jedzenia, a nie przede wszystkim syntez. W tym przypadku, który wskazujemy tu tylko tytułem przykładu, należałoby wskazać na teksty Françoise Sabban – *Le savoir-cuire ou l'art des potages dans deux manuscrits culinaires français du XIV^e siècle (Viandier de Taillevent et Ménagier de Paris, [w:] Manger et boire au Moyen-Age. Actes du Colloque de Nice, 15–17 Octobre 1982, ed. D. Menjot, t. 1–2, Paris 1984* – dotyczące przemian, zmian terminologicznych i użycia *potages* oraz zwłaszcza G. Lehmann – *Foreign or English? A Tale of Two Dishes: Olios and Fricasses [w:] The English Kitchen. Historical Essays, ed. by E. White, Totnes 2007.*

Bardzo przydatne okazałyby się tu specjalistyczne słowniki z zakresu historii i kultury jedzenia, tak monumentalny leksykon przygotowany pod redakcją J. P. Poulain i omawiający szersze zjawiska i trendy żywieniowe w ujęciu socjologicznym, antropologicznym i historycznym oraz odsyłający do konkretnych, szczegółowych i aktualnych opracowań, jak i inne materiały leksykograficzne typu T. Hordé, *Dictionnaire des mots de la table. Histoire, langue, patrimoine, Bordeaux 2004*, obszerne encyklopedie żywieniowe wydawnictwa Sage (*The Sage encyclopedia of food issues; The Sage encyclopedia of alcohol : social, cultural, and historical perspectives.*

Oprócz cytowanego przez Autorkę absolutnie niezbędnego *The Oxford Companion to Food* należałoby tu dodać bardziej specjalistyczne *The Oxford companion to sugar and sweets, The Oxford companion to Italian food* itp. Szerzej warto by sięgnąć do historycznych słowników kulinarnych czy wielkich kompendiów wiedzy jak np. łatwo dostępnego w postaci specjalistycznego portalu internetowego monumentalnego tzw. Leksykonu Krünitza (*Oekonomische Encyklopädie oder allgemeines System der Staats- Stadt- Haus- und Landwirthschaft ist der Titel einer der umfangreichsten Enzyklopädien des deutschen Sprachraums. Das von J. G. Krünitz begründete Werk erschien 1773 bis 1858 in 242 Bänden und stellt eine der wichtigsten deutschsprachigen wissenschaftsgeschichtlichen Quellen für die Zeit des Wandels zur Industriegesellschaft dar*).

Przy okazji tylko warto by nadmienić, że Autorka powinna chyba wykorzystać takie prace jak D. Rohrer, *Couverts découverts*, Vevey : Alimentarium, 2007 ; J-C. Lebensztejn, *Manières de table*, Paris : Bayard, 2004; J. F. Hayward, *English Cutlery: Sixteenth to Eighteenth Century*,

London: Victoria and Albert Museum, 1957 czy katalog wystawy *Masterpieces of Cutlery and the Art of Eating. Exhibition catalogue*, London: Victoria and Albert Museum, 1979.

Konieczność korzystania z fachowych i szczegółowych opracowań dotyczących jedzenia warto podkreślić przy okazji nieco zaskakującego dla historyka jedzenia stwierdzenia o wprowadzeniu „pot au feu” przez Annę Austriaczkę. Korzystanie z syntez historii jedzenia ma z kolei sens o tyle, że lepiej korzystać z nowszych, aktualnych opracowań. Sięgnięcie do np. *L’histoire de l’alimentation. De la Préhistoire à nos jours*, dir. F. Quellier, Paris 2021, w którym to obszernym dziele wyodrębniono specjalne paragrafy o najczęściej powtarzanych mitach kulinarnych pomogłoby lepiej rozróżniać wszechobecne mity od ustaleń badaczy specjalistów. Rzecz tu nawet nie tyle w tym, czy Anna Austriaczka rzeczywiście miała coś wspólnego z wprowadzeniem tego dania, ale sama figura wynalazku, wymyślenia czy wprowadzania czegoś w dziedzinie kultury kulinarnej poprzez retoryczną personalizację i indywidualizację jest konstrukcją na ogół nie tylko nieudokumentowaną (poza opowieściami kucharzy, dziennikarzy i smakoszy z innych epok), ale i logicznie wątpliwą.

Przy omawianiu rodzajów zup przywołana opinia z 1673 r., że „consommé jest rzeczą dziwną” brzmi tu właśnie dziwnie i tajemniczo bez odwołania się do wielkiej przemiany wzorców kulinarnych z połowy XVII w. i rozpowszechnienia nowych, klasycystycznych trendów i związanych z nimi technik kulinarnych. Autorka zamieszcza w bibliografii wspomnianą już wyżej syntezę pod redakcją Flandrina i Montanariego, ale przywołanie kluczowych tez Flandrina o kulinarnej, estetycznej i społecznej zmianie z połowy XVII w. i jej rozpowszechnianiu w drugiej połowie stulecia nadałoby temu wyrwanemu z kontekstu zdaniu jakiś sens.

W tym kontekście może też nieco dziwić fraza ze s. 46, że „w latach 60. XIX wieku wymyślono osobną łyżkę do spożywania zup (ang. *soup spoon*, fr. *cuillère à soupe*)”, w której oprócz retorycznej chyba głównie figury „wymyślenia” dziwi brak rozwinięcia i szerszego udokumentowania tej bardzo ważnej, gdyby potraktować ją literalnie, informacji. Podobna uwaga dotyczy „wymyślenia” łopatkki do jajek, co na dodatek było tylko „prawdopodobne”. Jeżeli mamy do czynienia z sugerującym to materiałem, to jako przykład ważnego procesu innowacji i specjalizacji należałoby go przede wszystkim przywołać, a potem poddać analizie. Jeżeli takich materiałów nie mamy, to „prawdopodobne wymyślenie” nic tu nie wnosi.

Passus o wazach do zup (s. 38 nn.) dotyczy głównie wieku XVII i XVIII, a okres będący zasadniczym tematem rozprawy został tu skrótowo podsumowany stwierdzeniem o braku zmian i ewolucji w wieku XIX. Nie negując tego stwierdzenia, choć zachowując wobec niego

ostrożność ze względu na stosunkowo niewielką dokumentację dla tak ważnej tezy, chciałbym tylko jeszcze raz zwrócić uwagę, że pewna swoboda w traktowaniu ram chronologicznych prezentowanego wywodu, będąca być może czasem zaletą, w chwili ograniczenia zasadniczych wątków jest już bez wątpienia wadą.

Wydaje się, że zawarty na s. 63 opis wyrobu masła i odpowiednich urządzeń wykracza chyba poza ramy rozprawy i nie jest tematycznie związany z zasadniczymi jej wątkami. Różne formy i kształty z masła np. u Serbołużyczan, Kaszubów – pomijając już zasadność tego wtrącenia, wprowadzanie tu materiału etnograficznego jest niespójne z metodologią pracy, bo gdyby uznać go z jakiegoś powodu za ważny dla rozprawy, to należałoby zapewne przedstawić także aparaturę do wyrobu serów, sprzęty i techniki wędzarnicze, związane z suszeniem owoców, soków, przechowywaniem lodu i wyrobem lodów, konfitur itp. itd.

Tytułem przykładu warto by może wskazać na publikowane i opracowywane w kręgach badaczy kultury materialnej tak w Polsce jak i w innych krajach materiały inwentarzowe, np. inwentarze szlachty wielkopolskiej z XVIII w. zawierają całą serię różnych typów maselniczek, a tego typu materiały znamy także i dla XIX wieku, a na ogół obejmują one także sztucce i naczynia stołowe. Ich wykorzystywanie doczekało się już specjalistycznych metodologii i różnych tradycji badawczych, znacznie dziś wykraczających poza sam informacyjny walor takiej dokumentacji, które przedstawia przede wszystkim kategoryzację obiektów, ich miejsce w szerszej całości, symboliczną i materialną wartość itd.

Bez wątpienia prawdziwe i istotne stwierdzenie, że „Sztuka krojenia mięsa była od stuleci ważną kompetencją” (s. 93 przypis 225) warto by może uzupełnić choćby o krótkie przywołanie traktatów dotyczących technik krojenia mięsa jako osobnego gatunku dawnej literatury kulinarnej, często ilustrowanych i dokładnie przedstawiających użycie różnych sztuców i narzędzi.

Poszukiwanie początków i genezy wykorzystania różnego typu produktów jest w historii jedzenia czasem ryzykowne, gdyż prosta informacja o używaniu czegoś w danej epoce wcale nie zakłada genezy jakiegoś typu użycia, np. informacja o szpiku kostnym cenionym „już” w XVII w. można by np. uzupełnić o przykłady jego elitarnego i smakoszowskiego użycia np. w średniowieczu (*Hausbuch Michaels de Leone*, 1345-1354 czy *Das Kochbuch Meister Eberhards* z czwartej ćwierci XV w.). Po raz kolejny nie chodzi mi tu tylko o drobną w gruncie rzeczy niezgodność, ile raczej pewien typ prezentowania wykładu i ryzyko związane z prostym podsumowywaniem wątków nie będących zasadniczym tematem pracy i cytowanych w oparciu o drobne i wyrwane z kontekstu wzmianki.

Na s. 109, pisząc o „angielskich ciastach z dziczyzny” Autorka wspomina o nadzieniach o konsystencji pasztetu, i o kawałkach mięsa zapiekanych w cieście. Dzisiejsza definicja pasztetu i wyobrażanie sobie jego konsystencji raczej nie przyszłaby na myśl wytwórcom i konsumentom tych smakołyków z XIX w., którzy zgodnie z etymologią słowa pasztet rozumieli przez to pojęcie właśnie „kawałki mięsa, które zapiekano w cieście”, a nie mieloną, przemysłową papkę. To kolejne drobne uściślenie odnosi się do bardzo wysokiego miejsca „pasztetów” (w sensie historycznym) w dawnej hierarchii potraw i bezpośrednio wpływa na różnorodność i wystawność form naczyń do ich podawania i przyrządzania (szereg takich pasztetów opisano np. w polskich recepturach z XVII, XVIII i właśnie jeszcze XIX wieku, por. np. książki kucharskie z wilanowskiej serii „Monumenta Poloniae Culinaris. Niezbyt jasno brzmi fraza ze s. 110 o tym, „że ceny mąki były tak wysokie, że wiele gospodarstw domowych próbowało oszczędzać na tym produkcie. Niektóre poszły w ślady dworu królewskiego, robiąc ciasto z dziczyzny bez ciasta.” Wątpliwe w sensie ekonomicznym wyjaśnienie skomplikowanego i wyrafinowanego sposobu wyróżnienia po raz kolejny chyba rozbija się tu o kwestie terminologiczne związane ze specyficznym i zawsze kontekstowym znaczeniem dawnych terminów kulinarnych, dla zrozumienia których musimy próbować programowo odcinać się od powszechnych i potocznych znaczeń współczesnych.

Podobnie pewnym nieporozumieniem jest powtarzające się kilka razy stwierdzenie o klasyfikowaniu owoców morza i różnych stworzeń wodnych, w tym ssaków, gadów czy skorupiaków do ryb, co jest raczej efektem o wiele ważniejszej i głęboko zakorzenionej tradycji postnej opartej na dietetyce humoralnej, a nie wynikiem jakiejś niewiedzy albo dziwaczного zabiegu typologicznego (s. 133, 161). Pozostałość takiego lokowania pewnych produktów wśród ryb wcale nie oznacza ich takiej klasyfikacji, bo siłą rzeczy nie odwołuje się naszych kategoryzacji i porządkowania gatunków zwierząt. Dotyczy to zwłaszcza epoki przed Linneusza, a Autorka jako przykładu używa tu właśnie materiału z XVII wieku z książki Stanisława Czernieckiego (przypis 305).

Pewną nieścisłość terminologiczną dotyczącą terminu *casserole* i inne tego typu problemy można rozwiązać przez wykorzystywanie odpowiednio wyselekcjonowanych przykładów i uwag terminologicznych z dawnej literatury kulinarnej. Na s. 179 Autorka pisze o różnym rozumieniu terminu *casserole* i warto by tu właśnie użyć przykładów z języka polskiego, np. spostrzeżenia Antoniego Teslara z książki kucharskiej z 1910 r., że „Potrawka z gołąbków nazywa się zależnie od naczynia, w którym jest podawana: *terraine de pigeons* – w porcelanowym naczyniu, zaś w srebrnym rondelku: *casserole de pigeons* (A. Teslar, Kuchnia

polsko-francuska, Kraków 1910, s. 79). Niejasności co do rozumienia tego terminu pojawiają się potem na s. 174.

Na s. 193 fragment o naczyniach do selera i o popularności tego warzywa w kuchni elitarnej jest niezbyt jasny. Wyraźnie jest tu mowa o *celery*, selerze naciowym, czyli modnej nowince, a nie *celeriac*, selerze korzeniowym, uważanym za warzywo pospolite i banalne, odpowiednie dla przedstawicieli klas niższych.

Na s. 203 – u Czernieckiego raczej nie chodzi o ziemniaki, ale o trufle, to częste nieporozumienie w odczytaniu jego receptury nie ma jednak żadnego uzasadnienia poza naszym współczesnym skojarzeniem. Zapewne źródłem tego nieporozumienia jest używanie w dziedzinie historii jedzenia tekstów popularnych, jak np. świetnie spisane, ale nie operującego pogłębioną wiedzą historyczną i nie odróżniającego materiału źródłowego od późniejszych komentarzy, anegdot i skojarzeń cytowanym artykule z „Polityki”. Generalnie używanie tego typu popularnych tekstów wydaje się nieodpowiednie w rozprawie doktorskiej. Jak podkreśliłem już na początku tej recenzji, ta cała seria na ogół drobnych uwag nie podważa zasadniczej wartości pracy, opartej na szerokim materiale źródłowym, skonstruowanej w jasny i konsekwentny sposób, operującej jasno określoną metodologią i napisanej w sprawny sposób. Uwagi te dotyczą przede wszystkim wątków z historii jedzenia, bez zważenia związanej z tematem pracy, ale zasadniczo odrębnych od głównego toku wykładu.

W świetle powyższych uwag stwierdzam, że rozprawa Marceliny Palińskiej „Piekło przedmiotów. Kultura stołu w wieku XIX” spełnia wymogi stawiane pracom doktorskim określone w art. 13 ust. 1 Ustawy z dnia 14 marca 2003 roku o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz. U. z 2017 r., poz. 1789) i wnoszę o dopuszczenie jej do dalszych etapów postępowania.

 **PODPIS ZAUFANY**
JAROSŁAW
DUMANOWSKI
11.10.2023 07:30:38 [GMT+2]
Dokument podpisany elektronicznie
podpisem zaufanym

Jarosław Dumanowski