

Toruń, 14 XI 2016 r.

Dr hab. Jarosław Dumanowski, prof. UMK
Instytut Historii i Archiwistyki UMK w Toruniu
Centrum dziedzictwa Kulinarnego
jd@umk.pl, tel. 601 095 703

Recenzja pracy doktorskiej Pani Barbary Męczykowskiej

Między kuchnią a jadalnią. Studium z dziejów kultury kulinarnej polskich wyższych warstw społecznych w okresie międzywojennym

Recenzowana rozprawa doktorska zatytułowana *Między kuchnią a jadalnią. Studium z dziejów kultury kulinarnej polskich wyższych warstw społecznych w okresie międzywojennym* dotyczy wzorców kulinarnych, związanych z kuchnią mód i praktyk żywieniowych w środowiskach międzywojennych elit polskich. Zamiar należy uznać za ambitny i trudny ze względu na szerokie zakreślenie ram tematu, sygnalizujące poniekąd zamiar stworzenia ujęcia syntetycznego, podsumowującego czy modelowego. Z drugiej strony historyczne ujęcia kultury kulinarnej, wzorców żywieniowych, smaku czy różnie rozumianych dziejów jedzenia nieidentyfikowanych tylko z historią produkcji, rolnictwa czy ewentualnie handlu artykułami żywieniowymi i odwołujące się do ujęć kulturowych, przedstawiających wzorce i praktyki konsumpcyjne skoncentrowane na samym przygotowywaniu jedzenia i jego spożywaniu, należą w Polsce do prób rzadkich i jeszcze w naszej historiografii niezakorzenionych. Z tego względu dosyć szerokie ujęcie jest w dużej mierze usprawiedliwione, stanowiąc próbę rekonesansu, podjęcia tematyki ważnej, choć w tradycji historiograficznej często spychanej na margines jako część malowniczych opowieści o życiu codziennym, popularyzacji i historycznej gawędy.

Zasygnalizowane w tytule rozprawy założenia wymagają pewnej konceptualizacji. Dotyczy to zwłaszcza (stosunkowo prostego) wyjaśnienia czy choćby wskazania, egzemplifikacji określenia „wyższych warstw społecznych” i nieco bardziej skomplikowanego wyjaśnienia terminu „kultura kulinarna”, który w tym przypadku określa tematykę, zakres i koncepcję samej rozprawy. We wstępie

do rozprawy Autorka poświęca nieco miejsca kwestiom terminologicznym, wskazując przykłady rozumienia i stosowania pojęcia „warstwy społecznej”, przychylając się ostatecznie do konkretyzacji zaliczającej do tej grupy ziemiaństwo, zamożne mieszczaństwo, wyższych urzędników i przedstawicieli wolnych zawodów.

Jeśli chodzi o rozumienie kluczowego dla rozprawy terminu kultura kulinarna, tak w szerszym sensie koncepcyjnym jak i prostym, roboczym wskazaniu na zakres tematów, wątków i problemów poruszanych w pracy, Autorka wskazuje na elementy tej konstrukcji w podrozdziałach wstępu poświęconym odpowiednio stanowi badań oraz metodom badawczym, ostatecznie jednak nie precyzuje w podsumowaniu własnego rozumienia użytego w pracy terminu, choć jasno wyjaśnia założenia, tematykę i konstrukcję pracy związaną z praktycznym zastosowaniem tego pojęcia.

Przy omawianiu stanu badań Autorka referując różne przykłady ujęć historii wyżywienia, jedzenia i kuchni czy szerzej życia codziennego chyba nieco zbyt pośpiesznie zestawia ze sobą różne trendy historiograficzne i odrębne metodologie. Dotyczyć to może zwłaszcza kluczowego dla ujęcia tematu powołania się na zmianę historiograficzną związaną ze szkołą *Annales* oraz potem krótkie powołanie się na Cladue'a Levy Straussa czy zwłaszcza Jeana-Louisa Flandrina. Zainteresowanie historią kuchni jako ważną dziedziną historii kulturowej, wynika w dużej mierze z przeciwstawienia metod, wrażliwości i celów badawczych Flandrina i w ogóle tzw. historii kulturowej metodom i tematyce cenionym w środowisku szkoły *Annales*. Spór jaki sam Flandrin wiodł z przedstawicielami projektu badania racji żywieniowych *Annales* bywa czasami przedstawiany jako spór w obrębie samej szkoły, przy czym wskazuje się tak na wczesne publikacje Flandrina jak i na późną krytykę ankiety żywieniowej *Annales* podejmowaną w samym środowisku pisma w końcowej, podsumowującej fazie projektu. Jest to o tyle ważne, że choć z pewnością nie powinno to służyć samemu wyliczaniu prac i nazwisk badaczy, to jednak uzasadnianie celowości podejmowania różnych kwestii z historii wyżywienia wpływa już bezpośrednio na tematykę podejmowanych badań, ich szerszy kontekst, możliwości porównań i stosowania porównywalnej bądź różnej metodologii. Cenne mogłoby się okazać np. sięgnięcie do przetłumaczonej na język polski książki autora cytowanego tekstu o Flandrinie Philippe'a Meyzie, uznanego badacza historii kuchni i wyżywienia czy wydanej także po polsku pracy Florent Quelliera, odpowiednich rozdziałów najnowszej 6-tomowej *Cultural History of Food* czy prac badaczy kultury żywieniowej, dotyczących nowych technik kulinarnych i mód gastronomicznych z okresu międzywojnia oraz akademickich podręczników, poradników i przewodników po metodach i źródłach dotyczących historii wyżywienia (P. Scholliers, J. Pilcher, K. Albala).

Koncepcja pracy przedstawiona przez autorkę sugeruje, że jest jej bliższa sfera tzw. historii kulinarnej, uznającej za ważną część historii wyżywienia, choć traktowaną długo z lekceważeniem i pomijaną przez zawodowych historyków, a podejmowaną przez dziennikarzy, kucharzy i pasjonatów. Pewne elementy tych sporów historiograficznych i założeń metodologicznych spopularyzowanej przez Flandrina historii kuchni, jej tematykę i metody poruszaliśmy we wstępach do kolejnych tomów wilanowskiej serii „Monument Polonie Kulinaria”, na którą zresztą Autorka się powołuje. Zdajemy sobie przy tym sprawę, że nasze koncentrowanie się na historii nowożytnej nie zawsze ułatwia i nawet nie do końca usprawiedliwia takie zestawienia, warto by jednak zastanowić się, jakie elementy tworzą wspomnianą w tytule kulturę kulinarną i w jaki sposób możemy z danych o przygotowywaniu jedzenia, jego waloryzacji i spożywaniu wnioskować o kulturze danej grupy w tym konkretnym przypadku „warstw wyższych” w Polsce międzywojennej.

Elementy takich wahań i odbiciem problemów zarysowanych we wczesnych wystąpieniach Flandrina, a potem badaczy z kręgu Europejskiego Instytutu Historii Kultury Wyżywienia widać jednak choćby w cytowaniu przez Autorkę tak nielicznych ściśle akademickich prac polskich dotyczących dziejów kuchni, jak i powoływanie się na prace o charakterze popularnonaukowym, co zresztą sama Autorka jasno podkreśla. Lekceważenie i pomijanie przez profesjonalnych historyków akademickich zagadnień kultury kulinarnej jako elementów mało poznawczo istotnych, jakoby z definicji niezmiennych i nieprzystających najpierw do pozytywistycznego, a potem modernistycznego modelu historii owocowało, tak kilkadziesiąt lat temu we Francji czy krajach anglosaskich, jak i jeszcze dzisiaj w Polsce, przejmowaniem tej tematyki przez środowiska pasjonatów oraz badaczy spoza akademickiego kręgu znawców historii.

Założenia pracy, nawiązania metodologiczne i zainteresowania badawcze Autorka przedstawia już raczej w toku samego wykładu. Podstawową kwestią jest tu wybór źródeł, a więc decyzja określająca tak metodologię badawczą jak i w praktyce precyzująca temat samej pracy i możliwości jego realizacji. Materiały, które wykorzystano w pracy, to przede wszystkim źródła narracyjne, zwłaszcza pamiętniki, zapisy codziennych praktyk, wspomnień dotyczących życia codziennego, w tym także teksty niepublikowane. Kolejną kategorią wykorzystanych źródeł są akta archiwów podworskich i zarządów dóbr ziemskich, w szczególności Archiwum Götzów z Okocimia, Archiwum Dzikowskie (a nie „Dzikowskich”) Tarnowskich, Archiwum Potockich z Łańcuta oraz Archiwum Muzeum w Łańcutie, Biblioteki Kórnickiej itp. Sfery czysto żywieniowej, fachowej i technicznej dotyczyło wykorzystanie książek kucharskich, choć np. cytowana w pracy tzw. księga szafarska z dworu Jana III Sobieskiego akurat książką kucharską nie jest (zawiera spis produktów wydawanych przez szafarza do kuchni królewskiej). Jako odrębną kategorię źródeł wyodrębniono serię „Życie praktyczne” pisma „Bluszcz”, zaliczając do niej różne poradniki gospodarcze, dotyczące prowadzenia domu, zarządzania służbą i

samych tekstów kulinarnych (książek kucharskich). Wyodrębnienie jednej kategorii tekstów drukowanych w oparciu o inne kryteria wprowadza tu pewien dysonans, bo seria ta obejmuje tak teksty mogące być zakwalifikowane do wyodrębnionych przez samą Autorkę książek kucharskich jak i poradników, przy czym te ostatnie często obejmują teksty o czysto kulinarnym charakterze. Odrębnie, choć jak się wydaje, jak najbardziej słusznie, potraktowano też artykuły z prasy i czasopism poradnikowych oraz kobiecych.

Tego typu podziały w bibliografii, choć istotne dla konceptualizacji pracy, mają jednak znaczenie głównie formalne. O wiele ważniejszy jest sam dobór źródeł, stawiane im pytania i założenia metodologiczne związane z ich wykorzystaniem, a kwestiom tym, mimo zapowiedzi w tytule tej partii wstępu, Autorka nie poświęca zbyt wiele uwagi, wskazując głównie na zróżnicowanie typów źródeł, co należy oczywiście uznać za zaletę pracy i formułując pewne zastrzeżenia np. co do wartości źródłowej wspomnień spisanych w wieku dojrzałym, a dotyczących dzieciństwa, zupełnie innych czasów i innego kontekstu społecznego.

Zasadniczy zrząd pracy został przedstawiony w czterech rozdziałach, odnoszących się kolejno do kuchni jako miejsca, jej wyglądu i wyposażenia, następny traktuje o jadalni i dwa kolejne odpowiednio dotyczą posiłków powszednich i świątecznych. Pierwsze dwa rozdziały dodatkowo zawierają też wątki o przygotowywaniu przetworów (kuchnia) i samego spożywania posiłków i manier przy stole (jadalnia).

W toku wykładu autorka systematycznie referuje efekty swych poszukiwań, omawiając kolejno organizację przygotowywania i spożywania jedzenia i dwa typy wyodrębnionych przez siebie posiłków. Omawiany okres traktuje jako pewną całość, rezygnując z elementów ujęcia diachronicznego, przedstawia różne elementy jako część jednego zjawiska czy wręcz modelu. Mimo przywoływanych we wstępie zastrzeżeń co do wartości źródłowej przepisów kulinarnych i książek kucharskich Autorka często przytacza fragmenty, porady i rozwiązania z tych wydawnictw wprost jako funkcjonująca praktykę, a nie pewien obraz wiedzy, wzorzec, propozycję i typ komunikacji. Obraz ten niuansują jednak przytaczane przez Autorkę uwagi ze wspomnień i korespondencji oraz dane dotyczące ilości, asortymentu i organizacji wyżywienia z akt podworskich.

Interesujący wątek poruszyła Autorka w oparciu o zalecany w poradniku rozkład rocznych zajęć domowych i gospodarskich związanych z przetwórstwem, przygotowywaniem i przechowywaniem zapasów zaczerpnięty z „Ziemiarki Polskiej” z 1938 r. (s. 33-34), który to materiał zestawia następnie z tekstami wspomnieniowymi, co zasługiwałoby na rozwinięcie i zwłaszcza zestawienie różnych typów tego kalendarzy, ich typologii i wariantów oraz zestawień z jakimiś elementami praktyk i organizacji gospodarstwa domowego odnotowywanych w aktach dworskich lub zapiskach

prywatnych o charakterze rachunkowym czy inwentaryzacyjnym. Ważna obserwacja dotyczy uwag o upraszczaniu różnych technik przygotowywania konfitur i przetworów (s. 38), sugerująca nie tylko inne wartościowanie wyrobów żywnościowych, ale przede wszystkim zwiększenie się wartości pracy i trudniejszy dostęp do taniej siły roboczej.

Przy opisie domowego wyrobu soku i kompotów Autorka wspomina o wpływie chemii czy używaniu języka nauki do opisywania różnych czynności w gospodarstwie domowym, pisze też o używaniu maszynek do wyciskania owoców konkretnych marek, co dawałoby okazję do skonstruowania ujęcia problemowego dotyczącego techniki, jej zmian, obecności czy odrzucania, co w połączeniu z uwagami o upraszczaniu tych wyrobów sugerującym trudności z wykorzystaniem siły roboczej w gospodarstwie domowym, dawałoby punkt wyjścia do nieco bardziej ogólnych rozważań, podsumowań czy komentarzy. Później (s. 58) zamieszczono co prawda podrozdział zatytułowany „Nowinki techniczne”, ale dotyczy on tylko tzw. aparatu Wecka, choć jest to jak najbardziej usprawiedliwione poprzez powiązanie tego wątku z częściami dotyczącymi przetworów.

Choć rozdział pierwszy w założeniu dotyczy kuchni, zapasów i jej wyposażenia, a część o przetworach potraktowano jako nawiązanie do wyposażenia kuchni, to zawarty tu wątek o podawaniu konfitur wyraźnie nawiązuje do tematyki poruszanej odrębnie w rozdziale „Jadalnia”, choć związek z przygotowywaniem przetworów jest oczywisty, to sugeruje to jednak pewne trudności w konstruowaniu wykładu. Nie jest to zresztą zadanie łatwe, gdyż kuchnia, rozumiana jako samo przygotowywanie jedzenia i czynność spożywania go, to wbrew pozorom cały zespół skomplikowanych zasad, wiedzy, technik, nawzajem się ze sobą krzyżujących i trudnych to syntetycznego ujęcia ze względu na łączenie wątków pochodzących z bardzo różnych sfer (dietetyki, biologii, smaku, techniki, wiedzy, wyróżnienia społecznego itp.) oraz potrzebę sięgania do różnych kompetencji i literatury bardzo różnego typu.

Zaskakuje nieco uwaga o jedzeniu kapusty z łądą do czasów Juliusza Cezara (luźno związana z tematem), oparta na popularnym tekście dziennikarki Toussaint-Samat, wydaje się, że na miejscu byłoby raczej sięgnięcie do opracowań botanicznych czy etnobotanicznych, skądinąd dość dobrze rozwiniętych w Polsce, dotyczących zróżnicowania biologicznego żywności pochodzenia roślinnego i skądinąd znanej ewolucji różnych odmian kapusty.

Elementy dotyczące zmian techniki i unowocześnienia przygotowywania jedzenia znalazły się w podrozdziale dotyczącym kuchni w mieście, w którym do szczególnie interesujących należą uwagi dotyczą rozpowszechnienia (słabego) lodówek i nieco szerszego tzw. lodowni pokojowych, ich właściwości technicznych, cen i dostępności oraz innych sprzętów gospodarstwa domowego. Pozostaje tylko pytanie, czy sprzęty, które reklamowano jako odpowiednie dla „mieszkania

najmniejszego” (68), rzeczywiście były przeznaczone dla reprezentantów elit, których przecież dotyczy praca. Uwaga o pergaminie jako nowości technicznej może być umiejscowiona tylko w przemysłowym kontekście techniczno-produkcyjnym, gdyż pergamin w kuchni i recepturach na pieczenie, smażenie, a nawet gotowanie używany był od setek lat, co potwierdzają także materiały polskie. Interesująca jest próba oszacowania, czy właściwie przykład oszacowania kosztów wyposażenia kuchni miejskiej (s. 71-72), choć z przytaczanych informacji wynika, że chodzi tu o jakiś minimalny standard życia miejskiego, a nie wzorzec elitarny.

Rozdział dotyczący jadalni zawiera dosyć szczegółowy wykład dotyczący zastawy stołowej, typów naczyń, oferty handlowej, cen i najpopularniejszych zestawów tego rodzaju sprzętów, przy czym Autorka używa tak materiałów handlowych, reklamowych, ofert producentów, jak i źródeł pamiętnikarskich i poradnikowych, co przyczynia się do wzbogacenia wykładu i stanowi próbę uchwycenia tej tematyki z różnych punktów widzenia.

Rozdział o zachowaniu się przy stole zawiera interesujące uwagi o hierarchii zasiadania przy stole i odnotowuje odczucia uczestników tego hierarchicznego spektaklu, co nie zostało jednak dalej rozwinięte, choć dotyczy zarazem podstawowego, odwiecznego rytu społecznego jak i typu tzw. serwisu stołowego, odnotowywanego w syntezach i monografiach historii wyżywienia jako jeden z podstawowych wyznaczników kultur żywieniowych (odrębną książkę, nieukończony i pośmiertnie wydany *Ordre des mets*, znaną także w tłumaczeniu angielskim poświęcił temu J. L. Flandrin wspominany przez Autorkę we wstępie. Zwracają uwagę nieco zbyt zobjektywizowane uwagi dotyczące podstaw *savoir-vivre'u* co do elementarnych zasad zachowania przy posiłku, przywoływane przez Autorkę w formie nieco zbyt dosłownej, bez odpowiedniego komentarza, zestawień czy próby analizy, choć dysponujemy tu dosyć popularnym i znanym w Polsce narzędziem w postaci modelu Eliasa dotyczącego tzw. cywilizacji obyczajów czy jego mniej w Polsce znanego zastosowania tego modelu do kultury kulinarnej autorstwa S. Mennella, choć równie dobrze można by tu odwołać się do analiz Thorsteina Veblena, zwłaszcza tzw. wystawnego próżnowania.

W tej partii pracy znalazł się także podrozdział dotyczący służby w jadalni i kuchni, w tym także kucharzy, choć to wydaje się nieco naruszać przyjętą konstrukcję. Zestawiania kucharzy pracujących w pałacach i dworach ziemiańskich, problemy związane z ich fachem czy poszukiwaniem odpowiedniego pracownika należą jednak do najciekawszych wątków pracy.

Do najbardziej szczegółowych, starannie ilustrowanych materiałem źródłowym, należą uwagi o posiłkach codziennych i odświętnych, w których zawarto dane o koszcie takich posiłków, ich organizacji, asortymencie produktów i potraw. Z kolei passusy o samych posiłkach wydają się zbyt przeciążone pojedynczymi informacjami streszczającymi receptury z książek kucharskich, należałoby

raczej rozważyć ich uporządkowanie problemowe, chronologiczne i może geograficzne. Nie wydaje się również zbyt efektywna perspektywa zestawiania podawanych przykładów ze standardami dzisiejszymi (s. 146), nie określono przy tym z jakiej sfery, jakiego typu skrajnie zróżnicowanego żywienia dzisiejszego dotyczą te porównania. Z punktu widzenia historycznego pożyteczna byłaby natomiast perspektywa zestawień z czasem wobec opisywanej epoki przeszłym, innym kręgiem geograficznym czy innymi grupami ludności sprzed okresu międzywojennego lub z tych właśnie czasów.

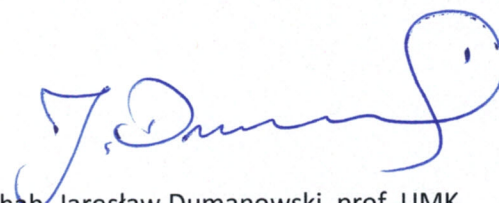
Rozdział o posiłkach świątecznych dotyczy przede wszystkim Wielkanocy i Bożego Narodzenia, a także wesel i nowych form eleganckich czy okazjonalnych posiłków. Uwaga o postnym charakterze Wigilii wymagałaby próby analizy konstrukcji wigilijnego postu w kuchni, wyjaśnienia wymagałaby np. rola masła i w ogóle nabiału w kuchni postnej, o którym sama autorka wspomina i może zestawień z różnymi grupami społecznymi i różnymi standardami postu, jednego z podstawowych wyznaczników kultur żywieniowych, klasycznego tematu historii żywienia i samej kuchni (wpływ ograniczeń religijnych nie tylko na dobór produktów, ale także techniki kulinarne i walory smakowe). Niemniej jednak sam wykorzystany tu materiał zasługuje na uwagę i docenienie, zwłaszcza poprzez zestawienia danych z książek kucharskich, poradników, wspomnień i materiałów prasowych dotyczących produktów i cen.

Uwagi o winach podawanych do ryb są z jednej strony dosyć oczywiste, z drugiej strony wcale nie uwzględniają wielości tradycji, możliwych powiązań i regionalnych odmian. Zastanawia też określenie o podawaniu wina „po” daniu, sugerujące oddzielne picie i jedzenie, a więc zaprzeczenie samego doboru wina do potraw. Wołowina z *pommes frites*, czyli frytkami (choć tu przydałby się komentarz o innym znaczeniu i waloryzacji tej potrawy) to z pewnością klasyczny stek w niemniej klasycznym zestawieniu z frytkami. Ewentualne zestawienia z kuchnią dzisiejszą mogłyby być usprawiedliwione np. przez porównania z dzisiejszym prądem archaizującym w kuchni gastronomicznej (wysokiej), stąd przydatny byłby komentarz np. o wspomianej w tekście jako powtarzająca się część menu o salsefii czy w ogóle zróżnicowaniu biologicznym. Pojawiające się wyraźne odwołania do kuchni francuskiej wymagałyby z kolei zidentyfikowania ich źródeł i ewentualnego zmiany sensu tych innowacji w innym otoczeniu kulturowym, co zapewne dotyczyć by mogło już nawet steku z frytkami i związku czy raczej zerwaniu związku z powstającą dokładnie wtedy francuską kuchnią popularną i turystyczną, która w pełni rozwinęła się dopiero w latach 30-tych XX wieku i po drugiej wojnie światowej.

Za wartościowe należy uznać rozważania Autorki o innowacjach, tak dotyczących modnych produktów, zwłaszcza napojów, jak i form posiłków, omawianych w ostatnich podrozdziałach części dotyczącej posiłku świątecznego.

Podsumowując, mimo zgłoszonych uwag, często o charakterze uzupełniającym lub rozwijających inne możliwości konstruowania pracy i prezentowania samego wyводу, pracę należy uznać za interesującą próbę zmierzenia się z tematyką poznawczo ważną, obecną w piśmiennictwie popularnym i cenioną we współczesnej kulturze, ale mimo rozwoju tego typu badań w historiografii wielu krajów, w Polsce ciągle zaniedbywaną i rzadko poruszaną. Wynikające stąd pewne trudności w znajdowaniu punktów odniesienia, porównań i wzorców metodologicznych w historiografii polskiej są więc w dużej mierze usprawiedliwione.

W konkluzji stwierdzam, że praca spełnia wymagania stawiane rozprawom doktorskim określone w art. 13 ust. 1 Ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz. U. Nr. 65, poz. 595, z późn. zm.).



dr hab. Jarosław Dumanowski, prof. UMK