

Dr hab. Andrzej K. Kuropatnicki, prof. UP
Zakład Historii i Kultury Materialnej Krajów
Angielskiego Obszaru Językowego
Uniwersytet Pedagogiczny w Krakowie
andrzej.kuropatnicki@up.krakow.pl

Recenzja pracy doktorskiej mgr Marty Sikorskiej
pt. „Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII w.

Rozprawa doktorska mgr Marty Sikorskiej powstała pod kierunkiem dr hab. Jarosława Dumanowskiego, prof. UMK na Uniwersytecie Mikołaja Kopernika w Toruniu. Praca liczy 510 stron, w tym 355 stron tekstu merytorycznego. Konstrukcja rozprawy jest prawidłowa. Składa się ze wstępu, 5 rozdziałów podzielonych na podrozdziały, zakończenia i bibliografii; ponadto Autorka dołączyła do pracy aneks obejmujący 21 załączników zawierających karty tytułowe analizowanych ksiązek kucharskich, wybór materiałów graficznych z korpusu źródeł oraz opracowania autorskie będące wynikiem prac badawczych Doktorantki nad tekstami źródłowymi. Użycie aneksu jest zasadne gdyż zawiera on treści uzupełniające oraz świadczy o dogłębnej analizie badanych tekstów źródłowych i pozwala lepiej zrozumieć omawiane w pracy zagadnienia.

Przedstawiona do oceny dysertacja dotyczy niemieckiej oraz polskiej (w mniejszym zakresie) literatury kulinarnej z XVII wieku. Autorka opiera się na korpusie źródłowym składającym się z dziesięciu drukowanych niemieckich ksiązek kucharskich oraz polskiej ksiązce kucharskiej *Compendium ferculorum*, autorstwa Stanisława Czernieckiego i polskich źródłach uzupełniających: rękopiśmiennym tekście zwanym *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów* oraz staropolskimi recepturami rozproszonymi. Celem pracy było przeanalizowanie i ukazanie rozwoju gatunku, formy oraz treści barokowej ksiązki kucharskiej oraz kwestia obiegu wiedzy i idei (kulinarnych, dietetycznych a także religijnych) w omawianym okresie. Wszystkie analizowane ksiązki kucharskie pochodzą z XVII w., który w historii kuchni i wyżywienia okazał się okresem szczególnym z powodu ogromnych przemian, jakie nastąpiły w zakresie doboru składników pokarmowych, metod ich przyrządzania oraz smaku. Twórcą „kulinarnej rewolucji francuskiej” był François Pierre de La Varenne, autor wydanego w 1651 roku dzieła *Le Cuisinier Francis* (*Kucharz francuski*). De La Varenne zerwał z kuchnią o rodowodzie średniowiecznym, a miejsce wonnych i

obficie przyprawianych polewek zajęły 'ragout' z duszonego mięsa i warzyw, doprawiane lokalnymi przyprawami i ziołami.

Zainteresowanie książką kucharską jako ważnym źródłem informacji nastąpiło stosunkowo późno, co wynika z faktu, że jedzenie, wyżywienie i kuchnia stały się przedmiotem badań naukowych niedawno (co trafnie zauważa Autorka we Wstępie, s. 16). Wielkie zasługi w zakresie rozwoju badań nad książką kucharską mają tacy badacze jak Jean-Louis Flandrin, Bruno Laurioux, Constance Hieatt, Terence Scully, Massimo Montanari, Phillip i Mary Hyman oraz Jarosław Dumanowski. Oceniana przez mnie rozprawa doktorska wpisuje się doskonale w nurt owych badań w pełnym swym zakresie. Co słusznie zauważa Autorka powołując się na K. W. Claflina, „Książki kucharskie są podstawowym, choć nie jedynym, źródłem do badania sztuki kulinarnej czy języka kulinarnego, ale także norm żywieniowych oraz sensów i znaczeń dotyczących jedzenia.” (s. 12). Sporo miejsca w dobrze skonstruowanym Wstępie dowodzącym bardzo dobrej znajomości literatury przedmiotu, poświęcono stanowi badań nad historią i kulturą jedzenia w epoce wczesnonowożytnej. Autorka starannie przedstawiła najważniejsze opracowania naukowe (zagraniczne i polskie) związane z tym tematem.

Konstrukcja pracy jest przejrzysta i starannie przemyślana, dobrze służąca celom postawionym sobie przez Doktorantkę. W pierwszym rozdziale opisano i scharakteryzowano książki wydane od początku druku do końca XVI wieku oraz siedemnastowieczne niemieckie książki kucharskie tworzące korpus źródłowy rozprawy. Jest to zamierzenie słuszne gdyż w ten sposób Autorka była w stanie wykazać genezę oraz prześledzić wzorce i motywy dotyczące gatunku, kwestii smaku i tożsamości, co było Jej zamierzeniem. Jak słusznie zauważa Doktorantka, autorami książek kucharskich powstających w omawianym okresie w Niemczech byli głównie mężczyźni o różnych profesjach, aczkolwiek związanych ze sztuką kulinarną; jednakże nie zabrakło wśród autorów także kobiet – patrycjuszek i mieszczanek, co w skali europejskiej było zjawiskiem rzadkim (za wyjątkiem Anglii).

W drugim rozdziale Autorka kreśli ramy dyskursu kulinarnego analizując wielopoziomowo główne składowe części książek kucharskich powstałych w XVII wieku, a są to tytuł, wstęp, dedykacja, przepis kulinarny oraz treści dodatkowe. Doktoranta zwraca uwagę na poszczególne komponenty książek z tego okresu pod kątem informacji, które dostarczają. Na przykład, tytuły są rozbudowane, zawierają mnogość zwrotów apelatywnych a ich celem jest informowanie o układzie treści, typach zawartych w nich potraw oraz stosowanych

technikach kulinarnych. Autorka zwraca uwagę na występowanie w dedykacjach wspólnych wątków i toposów stosowanych przez autorów książek. Na szczególną uwagę zasługują poboczne dla głównego wykładu zestawienia i analizy, znacznie ułatwiające śledzenie przemian zachodzących w rozwoju gatunku. Doktorantka z niezmierną dokładnością dokonuje analizy filologicznej badając nazwy potraw z analizowanych książek kucharskich, a także nazwy materiałowe wskazujące składniki potraw, nazwy określające sposób przyrządzania potrawy, nazwy genetyczne, nazwy sensoryczne, a także nazwy teleologiczno-adresatywne. Doktorantka poddała analizie formy czasownikowe występujące w XVII-wiecznych recepturach zarówno w tekstach niemieckich jak i polskich. Osobnym zagadnieniem są zwyczajowe frazy końcowe występujące w komentarzach, a uporządkowane przez Autorkę według poruszanej w nich tematyki. W podsumowaniu tego rozdziału Doktorantka zauważa, że „słownictwo pojawiające się w tytułach przepisów ulega zmianie wraz z biegiem XVII stulecia, wraz z pojawieniem się nowego paradygmatu dobrego smaku i przejmowaniem wzorców obcych, zwłaszcza francuskich.” (s. 145).

W trzecim rozdziale Autorka dokonała próby odczytania struktury tekstu kulinarnego jako komunikatu. Ponadto opisuje sposoby porządkowania receptur i ich klasyfikowania. Zaobserwowane zmiany w metodach klasyfikacji materiału mają w pewnym stopniu związek z reformacją i rozluźnieniem zasad postnych. Ze względów oczywistych organizacja treści w książkach kucharskich jest różnorodna, jednakże jak słusznie zauważa Autorka ma ona związek z kolejnością wnoszonych potraw podczas uroczystego posiłku, co odwzorowuje serwis francuski, obowiązujący w XVII-wiecznej Europie. W obliczu pojawiających się książek kucharskich zawierających już nie setki, lecz tysiące przepisów wydawcy wyposażali je w szczegółowe spisy treści, indeksy tematyczne a czasami układ alfabetyczny. Dowodem na silne oddziaływanie kuchni francuskiej na społeczeństwo niemieckie są galicyzmy pojawiające się w tytułach rozdziałów (*potage, fricasee, champignons*). Niemalże wpływ na kolejność podawania dań miała dietetyka humoralna, choć, jak zauważa Autorka, w książkach przez siebie analizowanych nie znajduje ona zbyt dużo miejsca, w przeciwieństwie do dzieł włoskich. Wynikać to może z faktu, iż tematyka humoralna znana była doskonale każdemu kucharzowi albowiem bez tej wiedzy nie byłby w stanie przygotować zdrowych, na owe standardy, potraw. W kolejnym rozdziale Doktorantka stawia tezę, którą udowadnia, iż XVII wiek stanowi przełom w podejściu do dietetyki humoralnej zapoczątkowany najprawdopodobniej przez La Varenna i jego dzieło z 1651 roku, które przyniosło w

ostateczności zmniejszenie stosowania przypraw korzennych na rzecz przypraw i ziół miejscowych oraz zasadę rozdzielności smaku słodkiego i słonego.

W czwartym rozdziale ukazano jedzenie jako formę ekspresji. Autorka opisała w nim sposoby komunikowania sensów związanych ze statusem społecznym, zdrowiem, religią i smakiem w XVII-wiecznych recepturach kulinarnych. Po raz kolejny Autorka wykorzystowała analizę filologiczną wyszukując słów kluczy w tytułach i recepturach pod kątem wspomnianych czterech obszarów. Poza analizą języka dokonała Autorka analizy konstrukcji smaku słusznie zauważając za Hoffmannem, że zainteresowanie tym zmysłem nastąpiło w XVII wieku i było związane z następującym odrzucaniem antycznych wzorców żywieniowych i antycznych (s. 296-7).

Ostatni, piąty rozdział dysertacji dotyczy trzech różnych problemów badawczych, a jego podstawowym celem jest przedstawienie wzajemnego oddziaływania kuchni polskiej i niemieckiej oraz wykazanie związków pomiędzy polskim i niemieckim piśmiennictwem kulinarnym. W konkluzji do tego rozdziału Doktorantka pisze, że chociaż jest zbyt wcześnie aby mówić o kuchni narodowej w XVII w. to właśnie w tym okresie obserwujemy rosnącą świadomość kulinarnych odmienności poszczególnych nacji. Po dogłębnej analizie książki Stanisława Prasmofsky'ego wykazano, iż jej autor, prawdopodobnie polskiego pochodzenia, był kompilatorem a jego dzieło nie miało za zadanie prezentować niemieckim czytelnikom wiedzy o kuchni staropolskiej. Z drugiej strony analiza i porównanie *Koch-und Artzney Buch* oraz *Mody bardzo dobrej smażenia konfektów* wykazały, że typy receptur z austriackiej książki były atrakcyjne dla polskiego redaktora, gdyż zapożyczył z niej ponad 50 przepisów.

Jako recenzent dysertacji przyznać muszę, że Doktorantka wykorzystwała, co warto zaznaczyć, pokaźnych rozmiarów literaturę przedmiotu. Przeprowadziła szeroko zakrojoną kwerendę wykraczającą znacznie poza zakres tekstów źródłowych wybranych do analizy dyskursu kulinarnego. Bibliografia pracy obejmuje zarówno źródła rękopiśmienne jak i źródła drukowane w językach niemieckim, polskim, francuskim i angielskim. Ważniejsza literatura przedmiotu obejmuje ponad 200 pozycji.

Lektura sumiennej dysertacji mgr Marty Sikorskiej nasuwa niekiedy uwagi bardziej szczegółowe, o charakterze uzupełniającym lub też polemicznym. Doktorantka, w ślad za badaczami książek kucharskich, stwierdza, że książki owe były adresowane do wykształconych elit, osób pełniących urzędy na dworach oraz dla zamożnych mieszczan. Istnieje powszechnie panująca opinia, że książki nie były adresowane do kucharzy, gdyż ci

przepisy znali. Pytanie do kogo były adresowane książki kucharskie nie pozostaje zatem bez odpowiedzi. Trudno jest jednak udowodnić, że korzystali z nich kucharze, gdyż nie znaleziono wielu egzemplarzy zabrudzonych sadzą czy sosami. Ale może takie właśnie egzemplarze wyrzucano? Doktorantka, jak sama wspomina, korzystała w większości z książek dostępnych w formie elektronicznej, a więc nie miała okazji ocenić ich stanu fizycznego, co nie jest absolutnie zarzutem skierowanym w Jej kierunku.

Nie do końca przekonujący jest powód, dla którego Autorka postanowiła zestawić pierwszą polską książkę kucharską *Compendium ferculorum* z wybranymi książkami niemieckimi. Wprawdzie Stanisław Czerniecki w swym dziele wychwala „cesarskie kuchnie”, lecz jak się okazuje miał na myśli głównie Czechy i Węgry, natomiast spośród wszystkich przepisów tylko jeden zawiera przymiotnik ‘niemiecki’, a mianowicie „Paszтет niemiecki na zimno”. Niemniej jednak niezaprzeczalnym jest fakt, iż XVII-wieczna niemiecka literatura kulinarna jest różnorodna oraz zawiera liczne odniesienia do kuchni staropolskiej (szczególnie receptury określane jako „auf polnische Art”). Możemy zatem przyjąć, że kulinarne piśmiennictwo niemieckie miało jedynie stanowić punkt odniesienia dla nielicznych polskich tekstów kulinarnych z tego samego okresu, co jest zamiarem ciekawym dla chociażby wykazania wspólnych cech barokowej książki kucharskiej.

Doktorantka przytaczając nazwy wzięte z tekstów w języku niemieckim nie zawsze postępuje konsekwentnie, pozostawiając je albo nietłumaczone lub podając polskie znaczenie, np. s. 106-112 (brak moim zdaniem zasady takiego postępowania). Także w przypisach brak jest informacji kto dokonał tłumaczenia wybranych fragmentów tekstów z języka niemieckiego. Można oczywiście przypuszczać, że dokonała tego Autorka dysertacji.

Doktorantka często wskazuje na zapożyczenia dokonywane przez autorów, bądź kompilatorów książek kucharskich z uprzednio wydanych dzieł. Samo wskazywanie źródła zapożyczanego przepisu jest sprawą problematyczną, gdyż jest wysoce prawdopodobne, że wskazany przepis został zapożyczony z innych wydań lub krążył wraz z innymi recepturami w zbiorach prywatnych, o istnieniu których często nie mamy pojęcia.

Istotna dla dyskursu dysertacji dietetyka humoralna została opisana w rozdziale III (s. 182-185) oraz w rozdziale IV (s. 220-222) dla celów tych rozdziałów. Należałoby się zastanowić czy nie poświęcić tej problematyce osobnego podrozdziału, a w stosowych częściach pracy do niego się odwołać. Pisząc o schyłku teorii humoralnej mogła się Autorka pokusić o próbę wykazania czy zawarte w XVII-wiecznych niemieckich książkach kucharskich przepisy są

zrównoważone humoralnie. Wynika to raczej z ciekawości badacza niż ma uzasadnienie merytoryczne.

Tłumaczenie przez Autorkę niem. 'Muß' jako 'breja' wydaje się problematyczne. Według słownika PWN pod red. W. Doroszewskiego, 'breja' (ale też 'bryja') to „gęsta, półpłynna masa o nieprzyjemnym wyglądzie”. Nie sądzę, aby słowo o takim znaczeniu było zamiarem Doktorantki. Chodzi raczej o 'bryję', którą definiuje się w „Słowniku polszczyzny XVI wieku” jako „potrawa: gęsty rozczyn z mąki rozrobiony wodą lub mlekiem; polewka; papka, kleik; *pulmentum*” oraz „Słowniku języka polskiego” Zdanowicza z 1861 r. jako „kaszka rzadkawa, zacierka rzadkawa. *Rozgotować co na bryję.*” Chociaż można się czasami spotkać z użyciem obydwu form w znaczeniu pozytywnym, to jednak forma 'bryja' wydaje się bardziej poprawna (patrz „Kasze i bryje” w: Paweł Lis: *Kuchnia Słowian. O żywności, potrawach i nie tylko...* Kraków: Libron, 2009, s. 170-173).

Powszechnie znana i występująca omalże we wszystkich książkach kucharskich tego okresu 'olla podrida' na s. 193 dysertacji występuje jako zupa (potaż), a na s. 216 jako pasztet. Należałoby to uściślić albo opatrzyć stosownym komentarzem, w przeciwnym razie pozostaje pewna niekonsekwencja. W tekście pracy pojawiają się wyrażenia potoczne, takie jak 'ściąga' (s. 139) czy 'wabik' (s. 143, 283). Ponadto, Autorka ma tendencję do wielokrotnego wyjaśniania znaczenia omówionego już wcześniej terminu, na przykład wspomniane słowo 'Muß' (powtórzone na s. 51, 57, 311 jako źródłosłów 'brei') czy 'Mundkoch' (powtórzone na s. 80, 84, 93, 96, 127, 200, 299). Dość dziwnie brzmi stosowanie 1 os. liczby mnogiej w narracji, sprawiając wrażenie że dysertacja jest pracą wieloautorską.

Nie można także pozostawić bez komentarza pisowni tytułów angielskich, która pozostawia nieco do życzenia. Nadal obowiązującą zasadą w języku angielskim jest pisanie głównych części mowy występujących w tytule z dużej litery. Autorka podeszła do tej zasady z dużą dowolnością, co oczywiście nie wpływa w żaden sposób na jakość pracy. Autorka nie jest konsekwentna w zapisie odsyłaczy w przypisach dolnych. Raz stosuje skrócony tytuł dzieła wcześniej cytowanego a innym razem *dz. cyt.* W tychże odsyłaczach w zapisie bibliograficznym odnoszącym się do literatury anglojęzycznej redakcja wyrażana jest raz poprzez *ed.* innym razem jako *ed. by.* W przypadku źródeł, do których Autorka uzyskała dostęp 'on-line' nie podaje daty dostępu.

Pomimo tych drobnych uchybień, z całą mocą pragnę podkreślić, że praca jest wyjątkowa pod każdym względem a jej Autorka sprostała próbie naukowego przedstawienia podjętego

problemu badawczego. Rozprawa wnosi znaczny wkład w rozwój badań nad historią pożywienia, a w szczególności nad rolą i znaczeniem książki kucharskiej jako odrębnego gatunku literackiego. Zaprezentowany w dysertacji bogaty materiał analityczny z pewnością przyczyni się do lepszego zrozumienia specyfiki barokowej literatury kulinarnej zarówno niemieckiej jak i polskiej. Doktorantce udało się wychwycić bogate wzorce i motywy odnoszące się do społecznych i kulturowych aspektów XVII-wiecznej kuchni elitarnej. Na szczególną uwagę zasługuje filologiczna analiza tekstów kulinarnych, wykazanie dominujących form czasownikowych, kolokacji, a także związków semantycznych występujących w XVII-wiecznych książkach tego gatunku.

Reasumując uważam, że przedłożona do oceny dysertacja spełnia z naddatkiem warunki stawiane pracom doktorskim określone w art. 13 ust. 1 Ustawy z dnia 14 marca 2003 o stopniach naukowych i tytule naukowym i wnioskuję o dopuszczenie Pani mgr Marty Sikorskiej do dalszych etapów postępowania związanego z uzyskaniem stopnia naukowego doktora. Jednocześnie, z pełną odpowiedzialnością stwierdzam, że zarówno podjęty temat badawczy, jak i zaprezentowany przez Doktorantkę doskonały warsztat badawczy w tej starannie sporządzonej rozprawie, wyraźnie przewyższa przeciętne wymagania stawiane pracom doktorskim w zakresie nauk humanistycznych. Składam zatem wniosek o wyróżnienie pracy.

Kraków, dnia 18 października 2018 r.

Auolsey Kwopatu'ls.