

Dr hab. Ihor Lylo

(Department of History, University of California San Diego, USA)

**Recenzja rozprawy doktorskiej Bogdana Gałązki**  
**pt. «Niepożyteczne trudy nowomodnych kuchmistrzów». Smak, techniki**  
**kulinarne i idee żywieniowe w pismach Jana Szyttlera, Toruń 2023.**

Napisanie pracy doktorskiej z zakresu nauk *Food Studies* jest w Polsce nadal niebagatelnym wydarzeniem. Pomimo faktu, że ten obszar badań szybko zyskuje popularność na świecie, w kraju wciąż często jest odbierany jako egzotyczna, "storczykowa dyscyplina". Rozprawa Bogdana Gałązki znajduje się na styku historii, antropologii społecznej i kultury kuchni. To sprawia, że wyniki uzyskane przez dysertanta są bardzo wartościowe dla szerszego grona specjalistów. Jesteśmy przekonani, że przygotowany do publikacji tekst pracy doktorskiej zaciekawi też szersze grono pasjonatów kuchni. Wymieńmy jeszcze kilka dodatkowych powodów, dla których praca Bogdana Gałązki to dzieło bardzo ważne i istotne.

Po pierwsze, ma oczywisty charakter naukowy i praktyczny. Kandydat łączy w sobie umiejętności i kwalifikacje odnoszącego sukcesy szefa kuchni i doświadczonego badacza akademickiego. Jesteśmy przekonani, że w najbliższej przyszłości raczej nie będziemy w Polsce świadkami tak udanej synergii wysiłków w kierunku *Food Studies*.

Po drugie, pomimo znaczących osiągnięć ostatnich dziesięcioleci, szkoły historiograficzne w Europie Wschodniej i Środkowej nadal potrzebują badań, które nie tylko tworzą interdyscyplinarną narrację, ale aktywnie badają doświadczenie przeszłości poprzez obrazy, sensory, wartości i uczucia. Wydaje się, że praca Bogdana Gałązki poświęcona postaci wybitnego polskiego szefa Jana Szyttlera jest właśnie taką próbą analizy.

Po trzecie, praca ta przywraca do obiegu naukowego i społecznego niezasażone zapomniane źródła informacji z dziedzictwa gastronomii i kultury Polski jako części kultury europejskiej.

Dysertant analizuje ikoniczną postać historyczną na tle epoki, zastanawia się nad niezwykłą postacią, jaką był Jan Szyttler: szef, innowator i aktywny uczestnik życia publicznego, ukształtował nową wizję polskiej kuchni, wykorzystał swoją wiedzę i umiejętności do podtrzymania patriotycznego ducha społeczeństwa w bardzo trudny dla niego okres rozbiorów. B. Gałązka wskazuje, że "praca poświęcona dziełu Szyttlera jest pierwszą próbą pokazania ewolucji zarówno XIX-wiecznej kuchni, jak i poglądów autora przez pryzmat seryjnych wydawnictw kulinarnych" (s. 15).

Wprawdzie mamy już szereg opracowań, w których ich autorzy z powodzeniem omawiają antropologię czy historię polskiej kultury gastronomicznej, przyczyny zmian gustów społecznych na tle epok. Warto tu wymienić rozprawy Andrzeja Wyczańskiego, Elżbiety Koweckiej, Marii Dembińskiej, Leszka Kajzera. Nastąpiło pewne usystematyzowanie procesu badań nad dawną kulturą polskiej kuchni w pracach Jarosława Dumanowskiego i wydaniach Muzeum Króla Jana III Sobieskiego w Wilanowie.

Mimo to, w większości wypadków, postać szefów kuchni pozostaje w nich tylko tłem dla innych zagadnień. Liczne przepisy, statystyki, analizy zmian trendów gastronomicznych i preferencji konsumenckich często tracą z pola widzenia osobę która swoją pasją i bardzo ciężką pracą kształtowała nowy świat smaków i estetyki kulinarnych. Wynika to często z braku odpowiednich źródeł. Nazwiska szefów i krótkie wzmianki biograficzne odnajdujemy głównie w relacjach z ekspensy kuchennej, wspomnień uczestników uczt lub podróżników. Naszym zdaniem przesunięcie uwagi w stronę personifikacji kultury gastronomicznej jest kolejną wielką zaletą prezentowanej nam pracy.

Jan Szyttler był zwiastunem zmian, jakie zachodziły w społeczeństwie w postrzeganiu zawodu kucharza. Jego życie i działalność zawodowa przypadły na dramatyczny okres historii Polski. Kraj fizycznie przestał istnieć i został podzielony nowymi granicami między Rosją, Austrią i Królestwem Prus. Prawie w tym samym czasie, po Rewolucji Francuskiej, pojęcie *haute cuisine* stopniowo przestało być w Europie czymś elitarnym, dostępnym tylko dla rodów arystokratycznych. Coraz więcej właścicieli posiadłości i szybko rosnącej burżuazji miejskiej było zainteresowanych urządzaniem kuchni w swoich domach.

Przestrzeń kuchenna również ulegała nowej aranżacji. Otwarte palenisko, charakterystyczne dla średniowiecza a nawet czasów nowożytnych, zniknęło, zastępując

go "kuchnie angielskie" i inne nowości techniczne. W języku polskim ukazały się pierwsze książki na temat bezpiecznej przestrzeni kuchennej i przechowywania żywności<sup>1</sup>. Do analizy takich procesów przyczynił się również Jan Szyttler (S. 92). Nowa sytuacja miała wpływ na zakres wydania książek kucharskich. O popularności tej dziedziny literatury i opłacalności działalności wydawców w tym kierunku świadczy ciągły plagiat dorobku Jana Szyttlera przez konkurentów.

W drugiej połowie XIX wieku odwiedzanie restauracji stawało się powszechną częścią kultury publicznej, prowadząc do ponownego przemyślenia miejsca i roli szefów kuchni. Jest to widoczne w badaniu środowisk zawodowych szefów kuchni. To właśnie ogólna dostępna restauracja a nie pałacowa jest dla wielu z nich miejscem rozwoju kariery. Niestety, w Polsce dopiero pod koniec XIX wieku w Warszawie, Krakowie, Poznaniu powstają stowarzyszenia własnej pomocy kucharzy. Jednym z głównych zadań takich organizacji było stworzenie bazy informacyjnej o najlepszych specjalistach w branży. Listy polecające wystawiane przez stowarzyszenia swoim członkom cieszyły się zaufaniem potencjalnych pracodawców. Ich działalność stanowiła wymierną zachętę dla swoich członków do większej dbałości o reputację zawodową i dążenia do ciągłego rozwoju zawodowego. W latach 1898-1901 Stanisław Karpowicz kierował wydawaniem we Lwowie "Kucharskiego Przeglądu", czasopisma poświęconego sprawom zawodowym kucharzy oraz wiadomościom o nowych trendach w sztuce kulinarnej. Jednym z głównych zadań czasopisma było podniesienie statusu społecznego kucharzy poprzez uświadomienie, że zawód ten jest formą sztuki, a nie tylko częścią "służby domowej".

Wszystko to miało jednak nastąpić dopiero po aktywnej działalności Jana Szyttlera. Na początku XIX wieku najbardziej utytułowany z polskich szefów z trudem torował drogę nowym smakom, nowatorskim technikom kulinarnym, nawiązał komunikację między nim jako autorem książek kucharskich a grupą jego pasjonatów. B. Gałązka słusznie pisze o tym w swoich konkluzjach, wskazując, że "publikacji Szyttlera nie można traktować jako zbioru książek kulinarnych. To spisy kuchennych procedur, przelane na papier aspiracje i doświadczenia doskonałego specjalisty. Do tego jako

---

<sup>1</sup> Grabowski M., *Najnowsze sposoby stawiania pieców i kuchni odpowiadających swym celom przy jak najoszczędniejszym użyciu opału, oraz środki zapobiegające dymieniu pieców i kominów*, Kraków 1839.

patriota starał się, co szczególnie widać w Kuchni myśliwskiej, przemycać w każdym swoim wydaniu wątki o tradycjach polskich" (s. 245).

Struktura pracy Bogdana Gałązki ma wyraźny tytuł i ustalone ramy chronologiczne. Składa się z trzech głównych rozdziałów, zakończenia, bibliografii i załączników. Wyniki pośrednie i główne są poparte materiałem ilustracyjnym i statystycznym, wykresami, diagramami. Dobrym uzupełnieniem tekstu głównego jest materiał ilustracyjny, który wskazuje na rzetelną pracę autora z materiałami źródłowymi. Wszystko to znacznie wzmacnia jakość pracy, upraszcza zadanie recenzenta i czyni tekst rozprawy bardziej interesującym.

Praca i wnioski z niej płynące zawierają elementy nowatorstwa, wypełniają liczne luki w wiedzy o polskiej kulturze gastronomicznej i ogólnym stanie społeczeństwa w pierwszej połowie XIX wieku.

Recenzja rozprawy doktorskiej implikuje o krytyczne uwagi w kwestiach kontrowersyjnych, które niewątpliwie występują w każdym tekście mającym inspirację do uznania w nauce. Pozwolimy sobie przedstawić fakty, które budzą wątpliwości, a ich omówienie pozwoli poprawić jakość tekstu przed jego publikacją:

Na początku pracy, rozprawa doktorska wymienia główne kamienie milowe kariery zawodowej Jana Szyttlera, jego przejścia na kolejny dwór sławnych i zamożnych gospodarzy (s. 17). Brakuje jednak informacji o tym, na ile taka ścieżka kariery pozostawały typowa dla większości znanych ówczesnych polskich szefów, w jaki sposób osoby te trafiały do zawodu i jaki był społeczny odbiór perspektyw oddania dziecka "do garnków". Pomóc w badaniu tego zagadnienia mogą dokumenty podobne do dyplomu szefa Jana Nieszczeputowicza z końca XVIII wieku ze zbiorów Fundacji Czartoryskich w Krakowie<sup>2</sup>.

Autor z powodzeniem kreśli pewne paralele między twórczością Jana Szyttlera, który uważał swoją pracę wydawniczą za wkład we wsparcie życia społecznego w okresie zaborów, a "Panem Tadeuszem" Adama Mickiewicza. Wydaje się, że właśnie ta myśl powinna zasługiwać na większą uwagę badacza. Wszak doskonale pokazuje, jak bardzo J. Szyttler wyczuwał potrzeby społeczeństwa i skutecznie je wykorzystywał. Nie

---

<sup>2</sup> <https://polona.pl/preview/0d22c344-0fff-4a22-a7d9-ab70da5fa532>

stawiamy J. Szyttlera na równi z Adamem Mickiewiczem pod względem znaczenia i wpływu na kulturę polską, ale niewątpliwie zajmował on bardzo ważne miejsce na polu swojej działalności (s. 89). "Gazeta Poranna" określiła książki Szyttlera jako "nieśmiertelne": "[...] nieśmiertelne dzieła Szyttlera. Książka kucharska Szyttlera była takim indywidualnym zjawiskiem w księgarstwie tutejszem [...]. [...] jego Kucharz w dwóch edycjach się wyczerpał, Kucharka sprzedała się najlepszą ceną [...]. Prawdziwe чудо!". Cóż za świetny przykład dla dzisiejszych sceptyków, którzy uważają książki kucharskie tylko za formę "literatury lekkiej"!

Bardzo interesująca jest podjęta w rozprawie próba porównania i nawet skonfrontowania Jana Szyttlera z twórczością gwiazdy polskiej literatury gastronomicznej, Lucyny Ćwierczakiewiczowej (s.93-95). Autor uzasadnia popularność Pani Lucyny w porównaniu do Szyttlera różnicą czasową i dostępnością jej książek i podawanych w nich przepisów dla zwykłego czytelnika. Można się z tym częściowo zgodzić. Jest jednak w tym porównaniu pewien niedosyt. Naszym zdaniem w rozprawie można było dokładniej wyjaśnić, dlaczego prace Pani Lucyny są do dziś licznie wznawiane, a dorobek Szyttlera od wielu lat pozostaje znany jedynie dla badaczy akademickich. Czy tylko dla tego ze grupa docelowa na którą stawiał była z środowisk zamożnych? Wszak sam szef, jak czytamy w dysertacji, "wielokrotnie podkreślał chęć zaprezentowania swojego kunsztu w taki sposób, aby uczyć innych. Dlatego też starał się tworzyć teksty w sposób jak najbardziej przystępny, nie zapominając o dokładności" (s.98).

Rozumiemy bardzo osobiste zanurzenie autora w historii życia osoby, którą bada. To emocjonalne tło jest bardzo widoczne w całym tekście. W przypadku popularnej jego adaptacji dla szerokiego grona czytelników takie podejście jest całkiem akceptowalne, a nawet pożądane. Jednak w przypadku pracy, która pretenduje do miana akademickiej, może stać się pułapką, w którą wpadają badacze, rzutując proces pisania, a zwłaszcza wnioski płynące z pracy, na siebie i środowisko zawodowe. Zawód historyka jednak wymaga od nas pozostania "ponad procesem" tak bardzo, jak to możliwe, aby dokonać a priori krytycznej, zdystansowanej oceny postaci i zjawisk historycznych.

Wydaje nam się dość dziwne, że autor zaczyna analizować profil biograficzny Jana Szyttlera dopiero na stronie 81. Być może należało to zrobić we wstępie? Wówczas

wiele problemów zgłaszanych przez recenzenta, a zwłaszcza odbiór tekstu, wyglądałby nieco inaczej.

Autor wykazał tendencję do zbyt wielu historycznych i stylistycznych dygresji na temat osób czy problemów światowej gastronomii. Rozumiemy chęć wyjaśnienia i pokazania procesu kształtowania się światopoglądu Jana Szyttlera na ich przykładach, ale niektóre z nich stanowczo wymagają skrócenia (s. 38-39). Wnioskodawca wspomnianymi dygresjami nieustannie wykracza poza granice chronologiczne pracy, powracając do problematyki kultury gastronomicznej od Starego Testamentu po późne średniowiecze czy czasy nowożytne. Niekiedy te rozważania są interesujące, ale tylko pośrednio związane z zadaniem, które na początku stawia przed sobą badacz (s. 52).

Rozumiemy, że Jan Szyttler w czasie napisania swoich książek mieszkał pod panowaniem Imperium Rosyjskiego i był uzależniony od decyzji carskich cenzorów, ale nie rozumiemy, dlaczego autor rozprawy tak wyłączną uwagę poświęca odniesieniom prac Szyttlera do dzieł autorów rosyjskich, a nie podaje podobnych przykładów na ziemiach polskich pod panowaniem Prus czy Austrii (s. 57-61). Czy oznacza to, że rosyjska szkoła gastronomiczna miała tak znaczący wpływ na ewolucję zawodową Jana Szyttlera?

Skoro badacz wspomina o Szyttlerze jako polskim zwiastunie wegetarianizmu i odwołuje się do różnych prac, na które badania szefa miały wpływ, to warto było wspomnieć w tekście o wybitnym zwolenniku i innowatorowi gastronomii, doktorowi Apolinaremu Tarnawskiemu, i jego szpitalu w Kosowie<sup>3</sup>. Działalność sanatorium znajduje się poza chronologicznym okresem pracy, ale twórczość A. Tarnawskiego współgra z pracami i refleksjami Jana Szyttlera (s. 60).

Dla mnie jako osoby pochodzącej ze Lwowa, bardzo interesujące okazały się tabele porównawcze, ujawniające liczne fakty plagiowania prac Szyttlera przez bardzo znanego wydawcę Franciszka Pillera (s. 70-71). Zmienia to nieco nasze rozumienie tej osoby i jej miejsca w historii miasta. Nawiasem mówiąc, temat plagiatów w książkach kucharskich nie był dotąd podejmowany w polskiej historiografii i mógłby być nawet odrębnym tematem badań. Ale czy warto było tak szczegółowo podawać przykłady tego konkretnego plagiatu? Świadczy to z pewnością o znajomości dysertantem tematu i zwiększa objętość pracy, ale nie ułatwia jej odbioru przez

---

<sup>3</sup> Tarnawska R. Kosowska kuchnia jarska I. Przepisy R. Tarnawska, II. Objasnienia higieniczne Dr. A. Tarnawski, Warszawa, 1988.

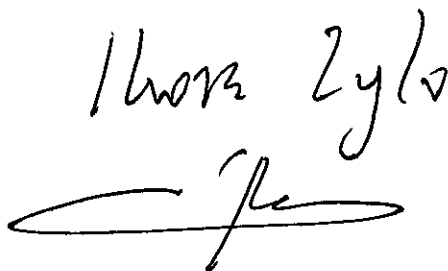
czytelnika (s. 68-71) Uważamy, że w rozprawie można było przedstawić je znacznie bardziej zwięźle, skupiając się na innych wnioskach dotyczących wskazanego problemu.

W pracy występują błędy stylistyczne i gramatyczne. Pozostawiamy je jednak do omówienia innym recenzentom - autentycznym nosicielom języka polskiego - i zwracamy uwagę jedynie na ewidentne gafy, jak ta z oddzieleniem tekstu dziwną formą cudzośćłowu (s. 88).

Za najbardziej kontrowersyjny uznajemy ostatni rozdział pracy - "Idee Jana Szyttlera a neomachizm kulinarny w Polsce". Temat, który stara się przeanalizować autor, jest bardzo ważny i interesujący. Ale naszym zdaniem zasługuje na osobną, bardzo szczegółową dyskusję. Widzimy, że na świecie bardzo aktywnie dyskutuje się o możliwości rekonstrukcji historycznej żywności, jej roli i miejscu w turystyce i edukacji, innowacyjnych technologiach i zmianie naszego spojrzenia na konsumpcję. Nie jesteśmy jednak pewni, czy włączenie tego materiału w takiej ilości do niniejszego tekstu było konieczne. Jego wprowadzenie doprowadziło do kolejnego rozszerzenia zakresu chronologicznego pracy, celu rozprawy. Temat jest rzeczywiście ważny, a rozprawa dość dobrze uzasadniona, ale może w trakcie przygotowywania tekstu do publikacji warto zastanowić się, czy nie wydzielić go jako osobne zagadnienie?

Mimo wszystkich powyższych uwag uważam, że praca doktorska Pana Bogdana Gałązki spełnia wymogi określone w artykule 187, ust. 1-3 "Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie i nauce". Jest to samodzielna praca napisana na oryginalny, interesujący i istotny temat. Służy udanym przykładem połączenia wiedzy teoretycznej i praktycznej.

Dla tego wnoszę o przyjęcie omawianej rozprawy i dopuszczenie Pana Bogdana Gałązki do dalszych etapów przewodu doktorskiego.



dr hab. Ihor Lylo

San Diego CA, 23/05/2023