

Mgr Anna Chmiel, *Edukacyjny wymiar kultury stołu w rodzinach górnośląskich w perspektywie historycznej i współczesnej*. Rozprawa doktorska. Uniwersytet Wrocławski, Szkoła Doktorska, Kolegium Pedagogiki, Wrocław 2023, 391 s.

Jedzenie, kultura kulinarna i kultura stołu jako zespół aspektów kulturowo-historycznych, kulturowo-antropologicznych, żywieniowych, ale także socjologicznych, psychologicznych i zdrowotnych stanowią integralną część codziennego i odświętnego życia jednostek ludzkich od najdawniejszych czasów, niezależnie od ich chronologicznych czy lokalnych wpływów. Nie chodzi przy tym wyłącznie o konsumpcję żywności w jej gotowanej postaci, czy prościej o żywność i napoje, ich bazę surowcową i sposób przyrządzania, jak te segmenty tematyczne są często – i nadal, mimo coraz większej uwagi poświęcanej im przez współczesne dyscypliny naukowe – interpretowane. Z drugiej strony, kultura kulinarna lub kultura spożywania posiłków składa się z szerokiego zakresu momentów, reguł i zasad, oprócz samego składnika żywnościowego, odpowiadającego faktowi, że posiłek jest również platformą prywatnego i publicznego stosunku społecznego, komunikacji, negocjacji i porozumienia, nawet na najwyższym poziomie, oraz że jest to również platforma triage relacji, specyficzna edukacja wpływająca na jednostki w ich postawach wobec materialnych i duchowych wymiarów życia.

Kultura stołu jest również odzwierciedleniem panującej hierarchii społecznej, możliwości materialnych jednostek, rodzin i grup społecznych. Jest ona uwarunkowana wieloma czynnikami: warunkami geograficznymi i klimatycznymi, przynależnością społeczną gości, ich zawodem, wykształceniem i rolą w życiu publicznym.

Kultura stołu jest również odzwierciedleniem panującej hierarchii społecznej, możliwości materialnych jednostek, rodzin i grup społecznych. Jest uwarunkowana wieloma czynnikami: warunkami geograficznymi i klimatycznymi, przynależnością społeczną gości, ich zawodem, wykształceniem i rolą w życiu publicznym. Nieodłącznie wpływają na nią również współczesne aspekty, wydarzenia historyczne i polityczne wpływające na codzienne życie, warunki ekonomiczne i podaż, a w dzisiejszych czasach trendy żywieniowe i zmieniające się poglądy na styl życia. Z drugiej strony jakość żywności oraz charakter kultury kulinarnej i gastronomicznej wskazują na ogólny poziom kulturowy i materialny podmiotów i, przynajmniej pośrednio, mają retrospektywny wpływ na być może wszystkie elementy ludzkiego działania, myślenia i podejmowania decyzji.

W swojej pracy skupiła się szczególnie na edukacyjnym wymiarze kultury stołu łącząc, jak sama autorka stwierdza we wstępie, biologiczne i kulturowe aspekty jedzenia i nie bała się

wskazać na socjologiczne i psychologiczne implikacje, jakie spotkanie "przy stole" może mieć dla jego uczestników. Za kluczowe aspekty kultury stołu uznaje sposób pozyskiwania surowców, przygotowywanie potraw i czynnik ludzki zaangażowany w te czynności, sposób i miejsce podawania (serwowania) potraw, etykietę spożywania posiłków w różnych sytuacjach codziennych i odświętnych, treść i sposób komunikacji podczas spożywania posiłków i wiele innych.

Pod względem chronologicznym nacisk w badaniach i późniejszym omówieniu pisemnym mgr Chmiel położył na opis i ocenę kultury spożywania posiłków w XIX i XX wieku, z rozszerzeniem działań badawczych we współpracy z narratorami na współczesność, tj. na pierwsze ćwierćwiecze XXI wieku. Przestrzennie autorka skoncentrowała się wówczas na tętniącym życiu kulturowym i historycznym regionie Górnego Śląska, terytorium uznawanym za styk trzech kultur: polskiej, niemieckiej i – na terenach przygranicznych – czeskiej (zwłaszcza w Czechach). Wszystko to sugeruje, że chociaż nie jest to określone w deklaracji celów, badania koncentrowały się terytorialnie na regionach Górnego Śląska należących obecnie do Polski, a badana populacja była dawniej i obecnie przede wszystkim polska.

Tekst pracy doktorskiej podzielony jest wizerunkowo na dwie części. Pierwszą, teoretyczną, można uznać w pewnym stopniu za wprowadzającą i kontekstową. Poszczególne rozdziały poświęcone są konkretnym segmentom tematycznym, których ogniskowanie wydało się autorce – i jej samej – kluczowe dla uchwycenia zagadnienia kultury spożywania posiłków i jej przejawów. Rozdział pierwszy opisuje historię Śląska i jego mieszkańców, zarysowując najpierw rozwój Śląska w jego historycznych granicach, następnie rozwój Górnego Śląska, a wreszcie, w osobnym podrozdziale, przemiany narodowościowe, językowe i religijne Górnego Śląska. Pozostaje pytanie, czy konieczne było zadawanie sobie trudu opisywania dość skomplikowanych dziejów tego środkowoeuropejskiego regionu od jego średniowiecznego ukonstytuowania się, skoro przednowożytny rozwój historyczny oraz kształt kultury kulinarnej i obyczajów stołowych Śląska do XVIII wieku nie odgrywały zasadniczej roli dla uchwycenia głównego wątku rozważań, kładącego nacisk na wiek XIX i XX.

Rozdział drugi, który można skrótowo nazwać *Kultura stołu*, jest retrospektywną rozprawą prezentującą istotne elementy tego zjawiska kulturowo-społecznego w szerokim ujęciu, potwierdzającym zainteresowanie autora mgr Anny Chmiel kompleksowym ujęciem wybranego tematu. Wskazują na to również tytuły podrozdziałów: *Odżywianie jako proces filozoficzny*, *Historia kultury jedzenia i spożywania posiłków*, *Edukacyjne, psychospołeczne i obyczajowe aspekty kultury stołu*, w tym wycieczki w stronę żywieniowych i zdrowotnych,

czy medycznych konsekwencji zaburzeń odżywiania, spostrzeżeń na temat współczesnego odżywiania itp.

Rozdziały trzeci i czwarty, przynajmniej naszym zdaniem, otwierają już w tej części teoretycznej tematykę kultury kulinarnej i spożywania posiłków w środowisku rodzinnym na Górnym Śląsku, choć nadal są pomyślane w szerokim zakresie, wykorzystując wiedzę z interdyscyplinarnych, ale krzyżujących się nauk (psychologia, pedagogika, demografia, historia kultury i życia codziennego itp.). Po pierwsze, w trzecim rozdziale zwrócono uwagę na rodzinę w jej historycznym i współczesnym ujęciu, przy czym nie tylko rozwój i typologia rodziny na obszarze środkowoeuropejskim (a więc i śląskim) jest interesująca dla badań kultury kulinarnej i gastronomii, ale także nacisk na jej rolę w edukacji i komunikacji. Przypominana jest rola rodziców, a zwłaszcza dziadków. Dla podtrzymania tradycji żywieniowych – dla prawdziwego dziedzictwa kulinarnego przekazywanego z pokolenia na pokolenie – więź między tymi ludźmi a ich potomkami jest prawdopodobnie najważniejsza. Trzeci podrozdział, poświęcony rodzinie górnośląskiej i jej specyfice, uważamy za kluczowy. To nie tylko środowisko domowe jako materialna rama, ale przede wszystkim relacje rodzinne, role poszczególnych członków zmieniające się w zależności od kontekstu społecznego i współczesnego, a także podtrzymywanie tradycji, zwyczajów i wzorców zachowań oraz ich przekazywanie dalej są kluczowe dla zrozumienia i utrzymania kultury kulinarnej i spożywania posiłków.

W rozdziale czwartym mgr Chmiel nieustannie przechodzi do tematu pokrewnego, ale bardziej intymnego i indywidualnego w treści, a mianowicie Doświadczenie codzienności i niecodzienności (odświętności) w kontekście kultury spożywania posiłków. W ten sposób – i nie po raz pierwszy w niniejszej pracy – pokazuje swoją zdolność do nowoczesnego postrzegania, interpretowania i porównywania segmentów kultury kulinarnej i spożywania posiłków, które, jak każdy inny element ludzkiej kultury, są z natury związane z osobistym, czasem nieprzekazywalnym doświadczeniem. Po przybliżeniu kilku podstawowych prac naukowych z zakresu historii, historii kultury i socjologii życia codziennego, rozważających rolę doświadczenia, emocji i ich adekwatnego odzwierciedlenia, a więc fragmentów mocno teoretycznych, do istoty swego zainteresowania powraca ostatni podrozdział, zatytułowany Kultura kulinarna Górnego Śląska jako historyczny i współczesny element życia codziennego i niecodziennego, gdzie poprzez wyliczenie tradycji i zwyczajów roku cywilnego, rolniczego i religijno-religijnego otwiera drogę do późniejszego opisu i oceny jedzenia i spożywania posiłków jako szerokiego kompleksu kultury materialnej i duchowej badanego regionu.

Drugą część rozprawy doktorskiej (rozdział VI Górnślaska kultura stołu w badanych źródłach, s. 234-292; rozdział VII Kultura stołu we współczesnych rodzinach górnoślaskich w świetle badań własnych, s. 293-368) należy uznać za główny trzon pracy, zawierający rzeczywisty wkład badawczy. Tutaj, podobnie jak w części pierwszej, autor, mgr Chmiel, sięgnął do już opublikowanych i krytycznie zweryfikowanych prac – literatury źródłowej, zwłaszcza drukowanych ksiązek kucharskich wydawanych od końca XVIII do końca XX wieku, odpowiednich prac naukowych powstałych w kontekście badań z zakresu historii kulinariów i regionalnej (ślaskiej) kultury kulinarnej oraz publikacji łączonych, łączących raporty z badan z przepisami kulinarnymi, opisami zwyczajów z zakresu kultury kulinarnej i jadalnej itp.

Z pomocą tych źródeł oraz innych źródeł informacji, a także precyzyjnie dobranych i opisanych procedur i metod z zakresu historii, historii mówionej, badan kultury materialnej itp. Jakie aspekty edukacyjne kultury jadalnej rodzin górnoślaskich prezentowane są w literaturze źródłowej odpowiednio XIX i początku XX wieku oraz lat 80. XX wieku, a także jakie jest podejście młodego pokolenia Górnślazaków do kultury jadalnej rodzin, z których się wywodzą.

Do każdego z nagłówek sformułowała precyzyjne pytania pomocnicze, za pomocą których uzyskała dość jasne i zrozumiałe odpowiedzi, które starała się podsumować w zakończeniu.

Z pewnością można byłoby obszernie omówić metody i procedury oraz dodatkowo zastanowić się, czy w szczególności wszystkie wybrane tytuły literatury źródłowej są rzeczywiście adekwatne do środowiska górnoślaskiego i do być może najważniejszego elementu badawczego, czyli poznania opinii obecnych pokoleń mieszkańców na temat tradycyjnej kultury spożywania posiłków i jedzenia. Mając wieloletnie doświadczenie w badaniach nad przepisami kulinarnymi i książkami kucharskimi, ich analizie i krytyce, a także wiedzę na temat rozwoju jedzenia i gastronomii na Śląsku, mamy taki znak zapytania nad starszymi źródłami. Należą do nich na przykład Kucharz doskonały Wojciecha Wielądka z przełomu XVIII i XIX wieku w środowisku warszawskiego mieszczaństwa, a także cytowane dalej książki Zofii Wilhelminy Szczybierowej z Koblanowa. Niewątpliwie za bardziej uzasadnione można uznać wykorzystanie przede wszystkim niemieckiego podręcznika Henrietty Pelz Neues allgemeines schlesische Kochbuch etc., czyli Schlesisches Kochbuch, wydawanego we Wrocławiu od 1835 r. do dziś, w którym znajdują się przepisy na potrawy częściowo do dziś używane w kuchni ślaskiej (i górnoślaskiej), wspomniane jedynie mimochodem (s. 218). Jest to jednak z pewnością kwestia opinii.

Rezultaty osiągnięte w wyniku badań autorki uważamy za znacznie bardziej doniosłe niż powyższe uwagi krytyczne, zwłaszcza w zakresie zbierania świadectw członków dzisiejszego młodego pokolenia mieszkańców Górnego Śląska. Wszystko, co zostało opublikowane w pracy doktorskiej na temat jedzenia, napojów, metod gotowania i spożywania posiłków, zwyczajów i przyzwyczajzeń ma walor źródła pierwotnego, tym bardziej, jeśli część tekstów uzupełniona jest materiałem fotograficznym. Ponadto za pozytywne należy uznać wspomniane w konkluzji stwierdzenie, że dzisiejsze pokolenie Górnoszlązaków w wieku aktywności zawodowej jest zaznajomione z kwestią tradycyjnego jedzenia i spożywania posiłków, a także, że pomimo zrozumiałego korzystania z nowoczesnych technologii, urządzeń i narzędzi kuchennych, wiele potraw, które można by uznać za dziedzictwo kulinarne, jest przynajmniej okazjonalnie przyrządzanych i spożywanych (w święta i w dni powszednie). Niektóre zwyczaje czy potrawy są oczywiście uważane za przestarzałe i, zwłaszcza przez młodych ludzi, krytykowane, ale są to poglądy, które generalnie nie umniejszają znaczenia tradycji i roli kultury stołu dla życia rodzinnego.

Jeśli dla porządku należałoby wskazać na pewne niejasności w koncepcji badawczej czy sformułowaniu rozprawy doktorskiej, to – poza wspomnianą już uwagą o wykorzystanych książkach kucharskich z XIX wieku – za pewne ograniczenie międzynarodowej akceptacji skądinąd bardzo wartościowych i interesujących wyników badań przedstawionych w przedłożonej rozprawie doktorskiej uznajemy jedynie minimalne i niespójne tematycznie odwołania do literatury obcojęzycznej. Brakuje nam np. wzmianki o pracach poświęconych kulturowej antropologii jedzenia, które obecnie cieszą się dużym zainteresowaniem zwłaszcza w krajach zachodnich (Paul Freedman, Robert Dirks, Sydney Mintz itp.). Publikacje autorów słowackich czy czeskich (Rastislava Stoličná-Mikolajová, Martin Franc, Irena Korbelářová itp.) są również kulturowo bliskie obszarowi polskiemu czy śląskiemu i jego kulturze kulinarnej. Nie należy pomijać starszych niemieckich prac etnograficznych na temat jedzenia i jego kontekstu kulturowego (Joseph Klapper). Podobnie bibliografia prac dotyczących historii Śląska, czy też Górnego Śląska, zasługuje na większą uwagę, tym bardziej, że autor (być może nieco niepotrzebnie) zdecydował się na przedstawienie dziejów tego obszaru od jego początków do czasów współczesnych. Mamy tu na myśli w szczególności syntetyczne prace niemieckie i czeskie (Ludwig Petry, Norbert Conrads, Zdeněk Jirásek i in., Dan Gawrecki i in.).

Jeśli rozważają Państwo publikację pracy doktorskiej na poziomie artykułu naukowego, zdecydowanie zalecamy korektę.

Podczas obrony pracy doktorskiej być może warto byłoby doprecyzować, czy i w jakim stopniu zmieniały się poglądy i postawy wobec gastronomii i kultury jedzenia na Górnym

Śląsku w odniesieniu do klas społecznych, zwłaszcza miejskich (dawniej mieszczańskich) vs. wiejskich, robotniczych (tereny przemysłowe / Zagłębie) w przeszłości, a także wśród obecnego pokolenia.

Powyższe sugestie dotyczące ewentualnych uzupełnień tekstu lub dyskusji ustnej w żaden sposób nie umniejszają wysokiej jakości rozprawy doktorskiej mgr Anny Chmiel. Należy podkreślić rozległość tematyczną rozprawy dotyczącej kultury stołu (kultury kulinarnej), znajomość literatury przedmiotu i literatury źródłowej, a zwłaszcza przeprowadzenie rzeczywistych badań z narratorami.

Podsumowując, zgodnie z ustawą z dn. 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, można stwierdzić, że rozprawa doktorska prezentuje ogólną wiedzę teoretyczną kandydata w dyscyplinach społecznych oraz umiejętność samodzielnego prowadzenia pracy naukowej; jej przedmiotem jest oryginalne rozwiązanie problemu naukowego w zakresie zastosowania wyników własnych badań naukowych w sferze społecznej.

Gorąco rekomendujemy przedłożoną rozprawę do obrony i dalszego postępowania o nadanie stopnia doktorskiego.

Ostrava, dnia 30 września 2023 roku



prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr.