

**Recenzja**  
**rozprawy doktorskiej Beaty Pragert**  
**pt. *Przemiany funkcjonalne i przestrzenne Oficyny Kuchennej Pałacu w Wilanowie***

Pragnę na wstępie recenzji podkreślić, że Pani mgr Beata Pragert podjęła w swojej dysertacji doktorskiej temat dotyczący przemian funkcjonalnych i przestrzennych pałacowego budynku kuchennego, która to problematyka niezmiernie rzadko omawiana, a właściwie jest tylko sygnalizowana, jedno- lub dwuzdaniowymi wzmiankami (s. 5, 9, 311) przez polskich badaczy sztuki nowożytnej. Interdyscyplinarne podejście do zawartego w tytule rozprawy zagadnienia wymagało od Doktorantki pogłębionej znajomości nie tylko jednej dyscypliny jaką jest historia. Autorka musiała zapoznać się także z licznymi problemami badawczymi i odpowiednio dobranym materiałem z innych dyscyplin, przede wszystkim historii sztuki, w tym zwłaszcza historii architektury, archeologii, konserwatorstwa i muzeologii. Nie bez znaczenia było także zapoznanie się z obcojęzyczną literaturą przedmiotu, które nie mogło się odbyć z kolei bez biegłej znajomości przynajmniej kilku języków obcych.

Już zatem sam etap wstępny, postawił przed Doktorantką bardzo wysokie wymagania. Pani Pragert poradziła sobie jednak bardzo dobrze z tymi wszystkimi wyzwaniami.

Autorka przeprowadziła szeroko zakrojoną kwerendę archiwalną. Pozyskała bardzo bogaty materiał źródłowy; archiwalia z: Archiwum Głównego Akt Dawnych w Warszawie (23 dokumenty), Archiwum Akt Nowych (2 dokumenty), Archiwum Rady Ministrów przy Kancelarii Prezesa Rady Ministrów (1 dokument), Wydziału Archiwum Biura Organizacji Urzędu m. st. Warszawy (5 dokumentów), Archiwum Mazowieckiego Konserwatora Zabytków (6 dokumentów), Archiwum Narodowego Instytutu Dziedzictwa (6 dokumentów z zespołu Dokumentacji b. PP PKZ w Grodzisku Mazowieckim), Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie (1 dokument). Doktorantka wykorzystała także bardzo bogatą dokumentację projektową i badania, które liczą ponad osiemdziesiąt pozycji. Dotarła też do Pozwoleń i decyzji administracyjnych (8 dokumentów). Pani Pragert zapoznała się także z liczącą trzydzieści tytułów grupą źródeł drukowanych i edycji źródłowych oraz z licznymi, dobrze dobranymi, blisko dwustu opracowaniami. Warto podkreślić, że

w grupie opracowań, znalazły się także obcojęzyczne prace naukowe dotyczące historii europejskich nowożytnych budynków kuchennych (w języku niemieckim - 13, w języku angielskim - 7). Poza wymienionym materiałem Autorka wykorzystwała także źródła internetowe (ponad trzydzieści pozycji), opracowania niepublikowane i inne. Tekst pracy uzupełniają liczne ilustracje, z których część nie była dotąd nigdy publikowana. Pozyskane zostały z różnych instytucji (m. in. ze zbiorów Gabinetu Rycin Rysunków Muzeum Narodowego w Warszawie, Gabinetu Rycin Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego, Działu Dokumentacji i Cyfryzacji Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Archiwum Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków) oraz z archiwów prywatnych (s. 316). Można reasumując powiedzieć, że wszystko to wskazuje na sprecyzowane, pogłębione badawcze zainteresowania oraz bardzo staranne przygotowanie Doktorantki.

Dokonany przez Panią Pragert wybór tematu, który porusza zagadnienia związane z historią architektury Wilanowa był w pełni świadomy. Świadczy o umiejętności dostrzeżenia luk w dotychczasowej polskiej literaturze przedmiotu dotyczącej nowożytnej pałacowej architektury w Polsce. Jak już wyżej zaznaczyłam, nie powstało bowiem dotąd żadne rodzime opracowanie prezentujące w tak szerokim kontekście wspomniane zagadnienie, związane z oficynami kuchennymi.

Należy podkreślić, że trafnie wybrany i precyzyjnie sformułowany temat omawianej rozprawy doktorskiej pt. *Przemiany funkcjonalne i przestrzenne Oficyny Kuchennej Pałacu w Wilanowie* umożliwił Autorce zaprezentowanie na szerokim tle zawartej w tytule problematyki.

Niewątpliwie trzeba docenić odwagę i wytrwałość Doktorantki, która potrafiła podjąć wyzwanie wymagające samodzielnych, konsekwentnie prowadzonych interdyscyplinarnych badań naukowych w celu poznania wybranej przez nią, właściwie nieopracowanej dotąd tematyki.

Samodzielne zgłębianie wspomnianych problemów badawczych było bez wątpienia pracą niełatwą, dla której istotnym utrudnieniem jest, co wspomniano wyżej, bardzo skąpa specjalistyczna literatura przedmiotu. W tej sytuacji, niezbędnym do prowadzenia poszukiwań naukowych było wykorzystanie i opracowanie, zebranego bogatego materiału źródłowego. Już zatem na początkowym etapie Doktorantka musiała wykonać imponującą pracę, aby zebrać, uporządkować i zinterpretować ten obszerny materiał, który posłużył Jej do formułowania potrzebnych ustaleń.

Pragnę podkreślić, że zawartość omawianej dysertacji w pełni odpowiada jej tytułowi. Napisana została ona bardzo starannie, poprawną i piękną polszczyzną. Załedwie w kilku miejscach zdarzyły się małe potknięcia stylistyczne. Zaliczam do nich zastosowanie przez Doktorantkę w paru miejscach czasu teraźniejszego, w odniesieniu do przeszłości (np. s. 83: jest "odzyskują", lepiej byłoby "odzyskali"; jest "pozostawia", lepiej byłoby "pozostawił"; s. 87: jest "rozpoczyna", lepiej

byłoby "rozpoczął"; s. 93: jest "wznosi", lepiej byłoby "wzniósł"; jest "przebudowuje", lepiej byłoby "przebudował"; jest "projektuje", lepiej byłoby "zaprojektował"; s. 187: jest "realizuje", lepiej byłoby "zrealizowało"; jest "otrzymuje", lepiej byłoby "otrzymało"; s. 193; jest "powołuje", lepiej byłoby "powołał"; jest "występuje", lepiej byłoby "wystąpił"). Nie jest to poważny błąd lecz raczej potknięcie. Bowiem gdy w narracji pojawia się czas przeszły, lepiej jest się nim konsekwentnie posługiwać.

Omawiana rozprawa doktorska liczy 316 stron, razem z 48 dobrze dobranymi ilustracjami. Tekst pracy razem z aneksem oraz wykazem źródeł i literatury przedmiotu liczy w sumie 365 stron. Świadczy to wszystko o dużym nakładzie pracy, jak i wytrwałości Doktorantki.

Autorka, jak już wyżej wspomniano, w celu przygotowania swojej dysertacji doktorskiej podjęła zakrojone na szeroką skalę badania naukowe. Istotne dla rozprawy materiały odnalazła w licznych archiwach, bibliotekach i innych instytucjach. Wykorzystała dobrze dobraną, obszerną literaturę przedmiotu, liczącą ponad dwieście tytułów. Przed opublikowaniem recenzowanej pracy drukiem mogę jedynie zasugerować dodatkowo, jako pewne uzupełnienie niektórych wątków, następujące pozycje: Mario Praz, *An Illustrated History of Interior Decoration from Pompeii to Art Nouveau*, (1964), Peter Thornton, *Authentic Décor: the Domestic Interior 1620-1920* (1984) oraz nowsza *The Routledge History of the Domestic Sphere in Europe: 16th to 19th Century* red. Joachim Eibach i Margareth Lanzinger (2020). Z polskich przede wszystkim: Zygmunt Gloger, *Encyklopedia staropolska*, t. I-IV (1900–1903), zwłaszcza hasła: *Kredens* oraz *Kuchmistrz*. Zajrzeć ewentualnie można także do rzetelnych i cennych publikacji, jednak o charakterze bardziej popularno naukowym jakimi są m. in.: Maria Lemnis, Henryk Vitry, *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole* (1963) oraz najnowsza, Agnieszka Bukowczan-Rzeszut, *Kuchnia królów* (2020).

Układ omawianej dysertacji doktorskiej posiada poprawną konstrukcję. Tekst pracy podzielony został na trzy duże rozdziały, z których dwa posiadają kilka podrozdziałów. Miałabym jednak w tym miejscu jedną uwagę/propozycję, dotyczącą przeniesienia rozdziału trzeciego pt. *Oficyny kuchenne, kuchnie, pomieszczenia kuchenne w pałacach i zamkach polskich i europejskich z XVIII w. (wybrane przykłady)* na początek tekstu rozprawy, zaraz po *Wstępie*, w miejsce rozdziału pierwszego. Taki układ umożliwiłby, moim zdaniem, bardziej płynną i logiczną narrację "od ogółu do szczegółu". Rozdział ten w zasugerowanym przeze mnie miejscu, tworzyłby tło dla dalszych, bardziej szczegółowych rozważań dotyczących głównego tematu rozprawy. Dodam, że proponowałabym nawet pewne jego rozszerzenie i podział, przynajmniej na dwa podrozdziały: pierwszy - *Palace i zamki europejskie*, drugi - *Palace i zamki polskie*. Pozostając jeszcze przy *Spisie*

treści, nadmienię, że nie ma potrzeby podawania numeracji przy takich częściach pracy jak: *Zakończenie, Aneks oraz Wykaz źródeł i literatury przedmiotu.*

Przechodząc do omówienia tekstu rozprawy, pragnę podkreślić, że poprzedzający go dosyć obszerny *Wstęp* został prawidłowo napisany. Doktorantka w tej części pracy w klarowny sposób wyjaśniła i skomentowała wybór tematu, przedstawiła przedmiot i cel badań oraz wyróżniła i omówiła problemy badawcze. W dalszej części *Wstępu* Autorka zaprezentowała *Metody badawcze, techniki i narzędzia badawcze*. Podkreśliła w tej części m. in., że szczególnie istotny dla jej badań jest niepublikowany *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego z 1793 r.* Nadmieniła także, że dotarła do niepublikowanych wspomnień ostatnich właścicieli i mieszkańców pałacu (s. 7-8). Pozyskała od kilku z nich także ustne informacje (s. 7-8). Zachęcałabym w związku z tym, aby przy redakcji tekstu doktoratu do publikacji, dodać na końcu, w *Bibliografii* odrębną grupę pt. *Relacje*. Stanowiłaby ona kolejne, dobrze widoczne świadectwo wnikliwych badań Autorki. W ostatnich częściach *Wstępu* Doktorantka zawarła *Stan badań i Podsumowanie*. Co do pierwszego wymienionego, zachęcałabym Autorkę do jego rozszerzenia i pełniejszego zredagowania, uzupełnienia o krótką charakterystykę publikacji, z których korzystała pisząc rozprawę. Nic w tej części Autorka nie wspomniała o pracach obcojęzycznych, a korzystała z całkiem ich sporej grupy. *Podsumowanie Wstępu* nie wydaje mi się właściwe. Moim zdaniem zawarte w tej części konstatacje umieścić będzie lepiej przed *Stanem badań*. Tym zaś czego zabrakło we *Wstępie*, to krótkiego omówienia układu pracy.

Pierwszy rozdział dysertacji, który nosi tytuł *Kuchnia dworska i królewska, kuchnia nowożytna i współczesna*, podzielony został na trzy podrozdziały. Doktorantka na szerokim tle naświetliła w nim omawianą, zawartą w jego tytule problematykę. Pierwszy podrozdział pt. *Kuchnia a moda, polityka, obyczaje i trendy*, jest historycznym tłem dla dalszych rozważań Autorki. Drugi, nosi tytuł: *Kuchnia, jej lokalizacja, funkcja, wygląd i wyposażenie w piśmiennictwie europejskim i polskim czasów nowożytnych*. Jest to kolejna wprowadzająca część pracy, poświęcona nowożytnym spisanim opiniom na temat umiejscowienia, funkcji i organizacji pomieszczeń kuchennych. Doktorantka przedstawiła istotne dla rozprawy stanowiska w tych kwestiach głównie Włochów, takich jak Silvano Razzi, Leon Battista Alberti, Andrea Palladio, Bartolo Scappi, Anglika - Henry Wottona, Czecha - Jana Amosa Komensky'ego oraz kilku Polaków, Franciszka Rauscha, Łukasza Gołębiowskiego, Sebastiana Sierakowskiego, Jakuba Haura, Kajetana Żdzańskiego i Jędrzeja Kitowicza. W tej części pracy zabrakło mi trochę jasności, jaką kolejność przedstawiania opinii przyjęła Autorka. Układ sugeruje chronologię ukazania się omawianych przez Doktorantkę publikacji, ale nie jest on w pełni, jak się wydaje konsekwentny. Przy Albertim np. nie została

podana żadna data. Ostatni podrozdział przedstawia problematykę dotyczącą *Statusu kucharza jako wysokiego urzędnika dworskiego oraz artysty i twórcy w XVII i XVIII ww.* Jest to dobrze i interesująco napisana część pracy, którą otwiera trafnie dobrany cytat z *Ucztę Babette*. Autorka w oparciu o starannie dobraną literaturę przedmiotu nakreśliła w pogłębiony sposób omawiany przez siebie temat. Wskazała słusznie na udział wielu Francuzów angażowanych jako kucharzy przy polskich dworach. W tym kontekście aż się prosi - to sugestia, chociaż krótkie odwołanie do przykładów organizacji uczt na dworach francuskich w XVII i XVIII wieku, co obrazuje m. in. słynny film pt. *Vatel*, o François Vatel, majordomusie i piekarzu, z Gérard Depardieu w roli głównej.

Po wymienionych wprowadzających częściach pracy następuje, szczególnie ważny dla rozprawy i najbardziej obszerny rozdział pt. *Oficyna Kuchenna Palacu w Wilanowie*. Składa się on aż z ośmiu podrozdziałów. Omówione zostały w nim kolejno zjawiska niezwykle istotne dla wybranego przez Doktorantkę tematu, które jak już wcześniej wspomniano, często w dotychczasowych badaniach historyków i historyków sztuki były marginalizowane bądź zupełnie pomijane. Układ podrozdziałów jest logiczny, nie budzi zastrzeżeń. I tak kolejno, Autorka przedstawiła w oparciu o starannie dobrane źródła fazy rozwoju przestrzennego założenia pałacowo-ogrodowego w stuleciach XVII i XVIII. Następnie przeszła do szerszego zaprezentowania fundatorki - Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej, której jak podkreśla "smak artystyczny nakazywał łączyć francuską elegancję z angielskim komfortem" (s. 83). Również przy redakcji tego podrozdziału Pani Pragert wykazała się pogłębioną znajomością poruszanej problematyki. Proponuję ewentualnie małe uzupełnienie przypisu nr 168 (s. 84) o moje autorstwa artykuły: *Mecenat Anny z Sanguszków Radziwiłłowej w kościołach i klasztorach Rzeczypospolitej w pierwszej połowie XVIII wieku*, „Zeszyty Społeczne” 10(2002), nr 10, s. 211-218.; *Pani z Białej - pierwsza w Rzeczypospolitej kobieta-przedsiębiorca*, "Ziemia Lubelska", 2003, nr 6(12), s. 25-27. Księżna Anna z Sanguszków Radziwiłłowa to nadal nie wystarczająco doceniana pierwsza polska i europejska kobieta przedsiębiorca. Kolejny podrozdział prezentuje twórcę omawianej oficyny - architekta Szymona Bogumiła Zuga. Został on poprawnie zredagowany, a Doktorantka wykazała się rzetelnością badawczą. W czwartym podrozdziale Autorka prawidłowo omówiła najważniejsze dla swoich rozważań naukowych źródło - jakim jest inwentarz oficyny, spisany w 1793 roku, przechowywany w Archiwum Głównym Akt Dawnych. Następny bardzo dobrze napisany podrozdział poświęcony został analizie stylistycznej i architektonicznej budynku oficyny. Najobszerniejszym jest podrozdział szósty, omawiający analizę przekształceń i zmian funkcji Oficyny Kuchennej, na przestrzeni XVIII, XIX i XX wieku, który zajmuje pięćdziesiąt stron

recenzowanej rozprawy. I tu, na szerokim tle Doktorantka przeanalizowała różne aspekty związane z tematem tej części pracy. Bez zarzutu zredagowany został także kolejny podrozdział dotyczący przebiegu procesu remontowego, konserwatorskiego i inwestycyjnego. Specjalistyczną wiedzą z wielu dziedzin musiała się wykazać Autorka przy pracy nad ostatnim ósmym podrozdziałem, prezentującym badania architektoniczne, terenowe, laboratoryjne i archeologiczne. Za godny podkreślenia m. in. jest fragment tekstu, w którym Doktorantka wskazuje, że wilanowskie Muzeum od lat z sukcesem realizuje program edukacyjny poświęcony kuchni staropolskiej (s. 219-220).

Tekst pracy zamyka trzeci rozdział, zatytułowany *Oficyny kuchenne, kuchnie, pomieszczenia kuchenne w pałacach i zamkach polskich i europejskich z XVIII w. (wybrane przykłady)*. Dla rozważań naukowych Doktorantki, ten rozdział uważam również za potrzebny. Tak jak na wstępie recenzji nadmieniłam, według mnie, powinien się on znaleźć na początku tekstu.

Tekst rozprawy zamyka obszerny, liczący jedenaście stron, dobrze napisany *Zakończenie*. Autorka zawarła w nim wiele istotnych, podsumowujących naukowych refleksji. Podkreśliła, że na wygląd wilanowskiej oficyny kuchennej miał wpływ przede wszystkim "gust fundatorki - Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej i talent architekta - Szymona Bogumiła Zuga" (s. 306). Zgodzić się także należy z Autorką, że XVIII wiek, "to stulecie wykształconych przedstawicielek polskiej arystokracji, mających ambicje", które to właśnie często "Nadzorowały [...] budowy swoich rezydencji i zakładanie ogrodów, decydując o wyglądzie architektonicznym, wyposażeniu i wystroju malarskim oraz rzeźbiarskim" (s. 308) itd. Doktorantka prawidłowo wymieniła cztery wyróżniające się na tych polach arystokratki. Moja mała sugestia dotyczyłaby jedynie zastosowania jakiegoś wybranego klucza przy podawaniu kolejności ich nazwisk; może dobrze byłoby zestawić je według chronologii dat urodzenia, bądź też rangi oraz zakresu ich działań. Tak czy inaczej, zwłaszcza księżna Anna z Sanguszków Radziwiłłowa - ta wielka dama polskiego przemysłu, działająca w pierwszej połowie XVIII wieku, nie powinna znaleźć się na końcu listy. W dalszej części *Zakończenia* Autorka trafnie skonkludowała, że "Obecnie elementy dziedzictwa kultury materialnej, w tym i kuchnia, a także przygotowanie posiłków oraz oprawa funkcjonalna i forma architektoniczna miejsca ich przygotowywania stają się coraz częściej przedmiotem badań" (s. 309) oraz programów i działań edukacyjnych. Doktorantka następnie podkreśliła, że "Problemem badawczym podjętym w pracy było także unikatowe docelowe wykorzystanie wilanowskiej Oficyny Kuchennej na tle innych podobnych zachowanych tego typu obiektów w Polsce" (s. 313). Budynek ten bowiem docelowo wykorzystany będzie jako miejsce służące popularyzacji wiedzy o kuchni staropolskiej.

Dodam już na koniec, że pracę uzupełnia, zajmujący osiemnaście stron aneks zawierający tekst fragmentu *Inwentarza Palacu Wilanowskiego*, spisane w 1793 roku, najważniejszego dla pracy źródła (s. 317-335).

W podsumowaniu, pragnę zaznaczyć, że w swoich badaniach naukowych Doktorantka wykazała się pogłębioną interdyscyplinarną wiedzą, rzetelnością badawczą i samodzielnością w podejściu do tematu. Szczególnym atutem rozprawy jest rozległy, dobrze wykorzystany materiał źródłowy. Zawarte w recenzowanej pracy ustalenia uznać należy za niewątpliwie istotne naukowo. Szeroki kontekst, w jakim Autorka ukazała opracowywany przez siebie temat, godzien jest na pewno podkreślenia. Wymienione w recenzji potknięcia czy pewne nieliczne braki, w większości o charakterze redakcyjnym, nie obniżają, dużej wartości naukowej omawianej rozprawy.

Stwierdzam reasumując, że praca mgr Beaty Pragert, pt. *Przemiany funkcjonalne i przestrzenne Oficyny Kuchennej Palacu w Wilanowie* spełnia wymogi stawiane rozprawom doktorskim. Wnoszę zatem o jej przyjęcie i dopuszczenie Autorki do dalszych etapów przewodu doktorskiego.

Agnieszka Bendyk