

**Recenzja z pracy doktorskiej mgr Beaty Pragert: *Przemiany funkcjonalne i przestrzenne Oficyny Kuchennej Pałacu w Wilanowie*, napisanej pod kierunkiem dr hab. Piotra Majewskiego (prof. UKSW) – promotora oraz promotora pomocniczego dr Jarosława Kurkowskiego, w Instytucie Historii Nauki PAN im. Ludwika i Aleksandra Birkenmajerów.**

Rozprawa Magister Beaty Pragert *Przemiany funkcjonalne i przestrzenne Oficyny Kuchennej Pałac w Wilanowie* poświęcona jest stosunkowo niewielkiej budowli, zdecydowanie drugorzędnej w porównaniu z wysokiej klasy artystycznej pałacem głównym. W żadnym jednak wypadku nie dyskwalifikuje to Oficyny Kuchennej Pałacu, jako przedmiotu naukowych badań, między innymi dlatego, że fundatorką oficyny była Izabela z Czartoryskich Lubomirska, jedna z najwybitniejszych osobistości swojej epoki, a projektantem budynku Simon (Szymon) Gottlieb (Bogumił) Zug, jeden z najznacześniejszych architektów doby Oświecenia w Polsce.

Zgodzić się można ze stwierdzeniem autorki, że oficyny i rozwiązania architektoniczno-przestrzenne przeznaczone na pomieszczenie kuchni w nowożytnych zespołach pałacowych w Polsce nie były tematem większego zainteresowania badaczy tych zespołów, ale nie podzielałbym opinii autorki o ograniczonych materiałach źródłowych dotyczących tego tematu. Informacje o usytuowaniu kuchni w przestrzeni rezydencji, a często również o ich rozplanowaniu, a nawet wyposażeniu, odnaleźć można bowiem w zachowanych inwentarzach pałacowych, ale też, co prawda rzadziej, także w planach i projektach rezydencji i to zarówno królewskich, jak i magnackich i szlacheckich. Zwrócić też chciałbym uwagę, że w ostatnich czasach historycy polscy inspirując się badaniami Jeana -Louisa Flandrina podjęli badania nad historią zjawiska związanego z funkcjonowaniem kuchni, czego wyrazem były m.in. zorganizowane przez nich konferencje i spotkania, jak: *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*, Cieszyn, 19-20 czerwca 2009; *Kultura od kuchni*, Toruń, listopad 2009; *Dziedzictwo kulinarne w dokumencie. Źródła historyczne*

a wymogi współczesności, 10-12 grudnia 2009; *Smak i Historia. Metodologia, źródła, perspektywy*, Toruń, 28 - 30 września 2010, czy *Kultura jedzenia. Jedzenie w kulturze*, Kraków, 16-17 listopada 2013, a z licznych publikacji wymienić chciałbym artykuł Aleksandry Kleśty-Nawrockiej ( *Kitowicz, Burnett i Wielądko: trzy obrazy kuchni polskiej XVIII*, „Przegląd Historyczny”, 102/4, s. 819-838) i Katarzyny Kuras, ( Czy „*Le Cuisinier françois*” zmienił polską kuchnię w czasach nowożytnych? Przyczynek do zagadnienia transferu kulinarnych wzorców, „ Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego”, Prace Historyczne 143, z. 3 (2016), s. 429-448) . Imponująca jest też seria „Monumenta Poloniae Culinaria” wydawana przez Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, a zawierająca źródła i opracowania dotyczące staropolskiej kuchni i kultury stołu. Nie mam wątpliwości, że seria ta wydawana we współpracy z prof. Jarosławem Dumanowskim oraz z grupą uczonych z nim współdziałających, jest jednym z najwybitniejszych osiągnięć w zakresie badań nad kuchnią historyczną w skali europejskiej.

Te szerokie zainteresowania kuchnią historyczną stanowią na pewno silny argument do podjęcia badań nad Oficyną Kuchenną Pałacu w Wilanowie i postawienie sobie przez autorkę rozprawy jako celu poszerzenie wiedzy dotyczącej, jak pisze *ewolucji rozwiązań funkcjonalno-przestrzennych w odniesieniu do kuchni i pomieszczeń kuchennych* (s. 4) w osiemnastowiecznych pałacach. Wiedza ta jest konieczna, by móc na przykładzie Oficyny Kuchennej Pałacu w Wilanowie odpowiedzieć na pytania *czy i w jakim stopniu uwarunkowania społeczne i gospodarcze na ziemiach polskich miały wpływ na kształt, funkcjonowanie i lokalizację pomieszczeń kuchennych lub oficyn kuchennych rezydencji arystokratycznych w XVIII wieku* (s. 5).

W pierwszej części rozprawy, zatytułowanej *Kuchnia dworska i królewska, kuchnia nowożytna i współczesna*, autorka rysuje szerokie tło, na którym omawia podjęty przez siebie temat kuchennej oficyny wilanowskiej. Niewątpliwie taki zabieg metodologiczny w przypadku tego tematu jest bardzo pożądanym, ale według mnie wymaga większej przejrzystości i uporządkowania. „Kuchnia” jest bowiem słowem wieloznacznym.

Z jednym znaczeniem jest to przestrzeń przystosowana i wyposażona do produkcji jedzenia, które odpowiednio przygotowane, w kolejnym etapie, przemieszczone zostanie do innych miejsc (w rezydencjach możnowładców przeważnie do sali przystosowanych czasowo lub na stałe do konsumpcji).

W drugim znaczeniu mówimy o „kuchni” jako specyficznym i charakterystycznym dla danego kraju, regionu, okresu, grupy społecznej, czy stylu, sporządzaniu potraw.

Rozprawa Beaty Pragert jest poświęcona w pełni temu pierwszemu znaczeniu słowa „kuchnia”.

Należy jednak wyraźnie rozróżnić dwa zjawiska: pierwsze to produkcja jedzenia w konkretnej przestrzeni i warunkach technologicznych, a drugie to funkcjonowanie wyprodukowanego jedzenia, jako fenomenu społeczno-kulturowego. Szczególnie badania tego drugiego zjawiska umieszczone być muszą w konkretnym kontekście uwarunkowań kulturowych, takich jak hierarchizacja klasowa (ceremonie, rytuały) i kulturowa (upodobania, smak). To drugie zjawisko jest przedmiotem badań przedstawicieli wielu dyscyplin humanistycznych, nie tylko historyków, ale też historyków sztuki, archeologów, antropologów, etnologów, językoznawców, historyków literatury, socjologów. Badania ich dostarczają wielu narzędzi metodologicznych dla właściwego rozpoznania funkcjonowania kuchni i związanych z nią pomieszczeń (budynków) w przestrzeni rezydencji, a przede wszystkim wskazują na nierozzerwalny związek funkcjonalny i ideowy kuchni z miejscem spożywania potraw, a więc też z komunikacyjnym ciągiem łączącym te dwie przestrzenie.

Autorka w podrozdziale *Kuchnia a moda, polityka, obyczaje i trendy* często miesza te dwa zjawiska. Uważam też, że właśnie w tym podrozdziale powinna ona przedstawić wszystkie przykłady lokowania pomieszczeń kuchennych w pałacach i zamkach polskich i europejskich z XVIII wieku, a które w swojej rozprawie umieściła dopiero na końcu. Ułatwiłoby to czytelnikowi zrozumienie pojawiających się w kolejnych rozdziałach rozprawy problemów związanych z funkcjonowaniem kuchni wilanowskiej.

Niezależnie jednak od potrzeby uporządkowania w rozprawie wspomnianych przeze mnie zjawisk związanych z funkcjonowaniem kuchni oraz kolejnością ich prezentacji, nasuwa się też szereg uwag szczegółowych. Do tego jeszcze powrócę.

Kolejny rozdział wprowadzający *Kuchnia - jej lokalizacja, funkcja, wygląd i wyposażenie w piśmiennictwie europejskim i polskim czasów nowożytnych* bardzo poważnie uzupełnia naszą ograniczoną wiedzę o funkcjonowaniu kuchni w europejskich rezydencjach wielkopańskich. Chodzi tu jednak nie tyle o klasyków architektury europejskiej w czasach nowożytnych, jak Leon Battista Alberti, Andrea Palladio, czy naszych teoretyków jak Franciszek Rausch, Ksawery Giżycki, czy Łukasz Gołębiowski, lecz o autora książki kucharskich Bartolomeo Scappiego, czy filozofa Jana Amosa Komensky'go, głównie ze względu na zamieszczone w ich publikacjach rewelacyjne ilustracje. Autorka wiele miejsca bardzo słusznie poświęca też dziełu Jędrzeja Kitowicza, ale zaskakuje dlaczego nie analizuje pod tym kątem tłumaczonej przez Wojciecha Wielądka książki kucharskiej Menona *La cuisinière bourgeoise*, wydanej w 1783 roku. Aleksandra Kleśta - Nawrocka, w

swym wspomnianym już artykule pisze, że nie *należy traktować* „*Kucharza doskonałego* [bo tak brzmiał tytuł przekładu Wielądka] *jedynie jako tłumaczenia, lecz raczej swoistą kreację* ( s. 824) . Generalnie wydaje mi się, że autorka zbyt mało uwagi przyłożyła do książek kucharskich, a były one przecież instrumentem silnie związanym z fenomenem kuchni. Podobną uwagę miałbym odnośnie rozdziału *Status kucharza jako wysokiego urzędnika dworskiego oraz artysty i twórcy w XVII i XVIII ww.* Do tego również jeszcze powrócę.

W omawianiu przykładów usytuowania i miejsc kuchni w ramach zespołów rezydencjonalnych autorka pomija bardzo ciekawe z punktu widzenia rozwoju i przemian przestrzennych przykłady angielskie, a szczególnie ściśle powiązania w tych rezydencjach kuchni i pomieszczeń powiązanych z kuchnią, z największą salą w rezydencji, w której odbywały się uczty. W ścianie takiej sali, naprzeciw stołu władcy, umieszczone były trzy arkady (nawiązanie do łuku triumfalnego). Boczne arkady (mniejsze i węższe) prowadziły do spiżarni i piwnicy, natomiast szeroka arkada środkowa prowadziła szerokim korytarzem bezpośrednio do kuchni. Wyznaczeni specjalni urzędnicy (*clerks of the kitchen*) wnosili przez nie, w ceremonialnej procesji, kolejne potrawy, chleb i napitki. Najlepszym przykładem takiego rozwiązania przestrzennego w Anglii jest rezydencja Penshurst Place w Kent należąca do rodziny Sidneyów z 1341 roku. Innym równie ciekawym przykładem jest zachowany do dzisiaj taki układ przestrzenny w Haddon Hall, Derbyshire, również sięgający wieku XIV. Przykłady te wskazują na rytualną wagę powiązania kuchni z najważniejszą przestrzenią, jaką była w pałacu czy zamku wielka sala.

Poważne zmiany w angielskich rezydencjach przyniósł wiek XVII, kiedy wymogi barokowych rozwiązań przestrzennych polegające m.in. na wprowadzeniu w obręb pałacu reprezentacyjnej klatki schodowej, powodowały likwidację lub przeniesienie wielkiej sali. Zerwano tym samym z opisaną wyżej średniowieczną ceremonią przenoszenia potraw z kuchni do wielkiej sali. Wtedy to kuchnie, piwnice i inne pomieszczenia ściśle związane z kuchnią, przeniesiono do przyziemia (basementu) , lub co bardzo ważne dla rozprawy mgr Pragert, przenoszono kuchnie do oddzielnego pawilonu (np. Nether Lypiatt, Gloucestershire). Wydaje się, że w przypadku barokowego pałacu w Wilanowie, po wprowadzeniu w latach 1692-1696 reprezentacyjnej sali wielkiej zwanej Salą Uczt, wpłynęło to na funkcjonowanie wielu pomieszczeń pałacowych. Autorka rozprawy nie sygnalizuje tego, niewątpliwie „kuchennego”, wydarzenia. Z kolei na początku wieku XIX, dawna Sala Uczt zmieniła swą funkcję, stając się salą biblioteczną. Musiało to również wpłynąć na zmiany funkcjonalne związane z organizacją paradnych przyjęć wilanowskich.

Jedną z najciekawszych części rozprawy mgr Pragert jest ta, w której na podstawie rozmów z członkami rodziny Branickich (przedwojennych właścicieli) oraz z żyjącymi członkami rodzin pracującymi przed 1939 w Wilanowie, opisuje codzienne funkcjonowanie kuchni w tym czasie. Jest to też bardzo ważny przyczynek do funkcjonowania i roli służby w rezydencji arystokratycznej w okresie Polski Niepodległej (1918-1939). Gdyby autorka rozprawy chciała w przyszłości szerzej zająć się tym tematem, poleciłbym jej wizytę oraz publikację dotyczące funkcjonowania rezydencji Errdig Hall (obecnie w rękach National Trust) należącej do arystokratycznej, walijskiej rodziny Yorke. Już sam tytuł monografii tej posiadłości *The Servant's Hall* (M. Waterson, wyd. Pantheon Books, 1980), oddaje charakter książki poświęconej zarówno historii rezydencji od XVIII wieku, jak i roli służby pałacowej. Rodzina Yorke niczego nie wyrzucała w ciągu ostatnich 250 lat, tworząc unikalną kolekcję urządzeń i obiektów codziennego użycia m.in. kuchni, piekarni, pralni, kredensu, spiżarni.

W większych domach królewskich i zamkach, a szczególnie w opactwach, a więc miejscach wymagających dużej liczby posiłków, od wczesnego średniowiecza lokowano kuchnie w osobnych budynkach. Tutaj, prócz kilku przykładów, na które powołuje się autorka, zwróciłbym uwagę na dobrze udokumentowaną kuchnię, funkcjonującą w cysterskim Fountains Abbey w Yorkshiere. Nie można też zapominać o spektakularnych kuchniach średniowiecznych w ramach wnętrz klasztornych, w Mosteiro de Santa Maria (XIV wiek) w Portugalii oraz o kuchni w klasztorze w Poblet w Katalonii (XII wiek).

Autorka niemal całkowicie pominęła też przykłady historycznych kuchni francuskich, a są one niezwykle ciekawe ze względu na dobrze udokumentowane ich funkcjonowanie. Myślę tutaj przede wszystkim o opactwie Benedyktynów w Cluny w Burgundii z kuchnią klasztorną z czasów Opata Odilo (994-1048) [por. R. Strong, *Feast, a History of Grand Eating*, wyd. Jonathan Cape, London 2002, s.52-54]. Do kuchni średniowiecznych istnieje bardzo obfita literatura, przede wszystkim angielska, francuska i niemiecka, ale też w języku polskim, na przykład artykuł Katarzyny Wieczorek *W średniowiecznej kuchni*, w materiałach wspomnianej wyżej krakowskiej konferencji *Kultura jedzenia. Jedzenie w kulturze*, Kraków 2014, s. 35-46, jest też polski przekład klasycznej książki F.T. Gottwald, L. Kolmar, *Speiserituaale: Essen, Trinken, Sakralität*, wyd. Hirzel, 2005.

Badacze przestrzeni dawnych rezydencji francuskich zwracają uwagę, że kuchnie i pomieszczenia z nimi związane (spiżarnie, oddzielne pomieszczenia na przechowywanie wina, owoców, chleba, przypraw) najczęściej umieszczono przy podwórzach gospodarczych (por. Château Mareuil, czy Château de Tarascon).

Ponieważ nie jesteśmy pewni jak funkcjonowała kuchnia wilanowska na przełomie XVII i XVIII wieku, a jedyną wskazówką jest informacja o istnieniu dziedzińca kuchennego na planie z 1682 roku, przykłady funkcjonowania podwórza kuchennego we Francji w XVII i XVIII wieku mogłyby być autorce pomocne.

Interesujące informacje, odnośnie funkcjonowania kuchni w niektórych domach szlacheckich we Francji od XVI do XVIII wieku zawarte są zarówno w ich inwentarzach, jak i w relacjach zawartych w różnego rodzaju wspomnieniach i pamiętnikach. Z jednego inwentarza z 1566 roku dowiadujemy się na przykład, że w domu skromnej rodziny szlacheckiej, kuchnia była wręcz najważniejszym pomieszczeniem. Na jej wyposażeniu obok stołu, wielu ław i akcesoriów kuchennych, były łóża. Sądząc z opisów pozostałych pomieszczeń tego domu, właściciele nie tylko w kuchni jedli, ale i spali. Mark Girouard w swojej książce o życiu we francuskich szlacheckich siedzibach [*Life in the French Country House*, wyd. Cassell & Co, London 2000] po przeanalizowaniu wielu źródeł archiwalnych uznał, że nawet w domach, które dysponowały paradnym salami, to sale te były używane tylko na specjalne okazje, a na co dzień właściciel, jadł w kuchni. Jest też sporo informacji, że kuchnie dekorowane były tapiseriami. Zauważył to m. in. Wielki Kondeusz Ludwik de Bourbon-Condé (1621-1686) w latach 70-tych XVII wieku, opisując w swoim sprawozdaniu dla Ludwika XIV: *Twoja prowincja Burgundia nadzwyczajnie prosperuje, w kuchniach tamtejszych zawieszane są tapiserie*. Takie pokoje, sugeruje Girouard, powinny być opisywane jako *salles-cuisines*, a niektóre pokoje, które dzisiaj (czytając inwentarze) uważamy, jako sale niższej rangi, mogły faktycznie służyć też jako kuchnie (w tej sytuacji najbardziej nieprzyjemne dla otoczenia czynności kuchenne wykonywane były w piecach usytuowanych w pomieszczeniach usytuowanych przy dziedzińcu gospodarczym (por. Girouard, j.w., s. 100-101).

W tym świetle należałoby spojrzeć na inwentarz pałacu wilanowskiego z 1793 roku, aby spróbować określić, które z pokoiów w pałacu mogły funkcjonować jako *salles-cuisines* - ponieważ oczywiste jest, że wydane w kuchni (przy podwórzu gospodarczym), czy później w Oficy Kuchennej, potrawy, musiały być ostatecznie przygotowane (podgrzane) nim podano je do stołu. W wieku XIX i XX robiono to w tzw. „kredensie”, o czym informował autorkę rozprawy Adam Rybiński, który zapamiętał ze wspomnień swojej babki, żony Adama Branickiego ostatniego właściciela Wilanowa, (cytuje za autorką rozprawy), że *zawsze był problem z przenoszeniem potraw z Oficy Kuchennej do kredensu znajdującego się w Łazience Lubomirskiej, a kucharz Grzegorz Sulajn często był w sporze*

z lokajami z obawy; ze popsują atak przygotowanych przez niego dań. Dotyczyło to jednak wieku XX, ale wcześniej „kredens” służył raczej jako miejsce przechowywania zastawy stołowej czy tekstyliów stołowych, a potrawy na stół przygotowywane były w innych pomieszczeniach.

Pojawia się więc jeszcze jeden dość istotny element funkcjonowania kuchni w przestrzeni rezydencji, wiążący się ze sposobem translokacji wytworzonych w kuchni potraw do miejsca konsumpcji. Kiedy, jak już wyżej pisałem, przeniesienie potraw było elementem ściśle określonego rytuału, sprawa była prosta. Problem pojawił się sytuacji kiedy kuchnia oddzielona została od miejsca spożywania posiłku (nie używam terminu „sala jadalna”, bo pomieszczenie o takiej funkcji w rezydencji władcy, czy możnowładcy, pojawia się stosunkowo późno, a szeroko dopiero w XIX wieku).

Z moich obserwacji wynika, że starano się sytuować kuchnie stosunkowo blisko sali używanych jako miejsca paradnych uczt oraz używano też specjalnych wind do przewożenia potraw z poziomu kuchni (sytuowanych przeważnie na parterze) na piętro pierwsze (piano nobile), gdzie usytuowane były sale paradne. Tutaj dobrym przykładem może być warszawski Pałac Ujazdowski po przebudowie w latach 1766-1772, w inwentarzu tego pałacu z 1775 roku, opisując pomieszczenia kuchni, znajdziemy wzmiankę o *schowanej linie nowej Wielkiej od Windy*.

Najbardziej wyszukany sposób „przeniesienia” potraw z kuchni na stół królewski był, opisany w wydany w 1755 roku prawie dworskim autorstwa F.C. von Mosera, stół maszynowy określany też jako intymny lub też konspiracyjny. Za wynalazcę tego urządzenia uchodzi mechanik króla Augusta II Gärtner. Urządzenie to składało się z dwóch płyt, z których jedna (podłoga) usuwana była z pokoju królewskiego na pierwszym piętrze dzięki mechanicznym urządzeniom, a na jej miejsce „wjeżdżała” od dołu druga, całkowicie nakryta. Stół taki, jak wiemy z inwentarza Zamku Królewskiego w Warszawie z 1735 roku, funkcjonował już wtedy w Zamku.

Inny aspekt z kolei opisuje Olivier de Serres w swoim napisanym w 1600 *Théâtre d'Agriculture*, porusza bowiem problem funkcjonowania kuchni w domu szlacheckim, jako fenomenu natury społecznej :

[dzisiaj] *dżentelmen, gdy dochodzi do dochodu ponad 500 liwrów [i stać go na bardziej wystawny sposób życia ], nie wie już, co jest lepsze, ponieważ z jednej strony chce być kimś ważnym i jadać w sali [paradnej], ale obawia się, że wtedy zdany byłby na łaskę kucharza, czy też nadal jeść w kuchni i móc dopilnowywać samemu, by go karmiono tak jak chciał i ile zechciał* (cyt. wg Girouard, j. w., s.101, tłum. autora recenzji).

Autorka rozprawy słusznie przywołuje kilka kuchni polskich z XVIII wieku, jak w warszawskiej Królikarni, w tzw. Domu Imama na Książęcym, w pałacach w Choroszczy, Białymstoku i Kustyniu. Wydaje się jednak, że powinna wziąć też pod uwagę, opisane w inwentarzach kuchnie w Zamku Królewskim w Warszawie (w osobnym budynku, do dzisiaj dziedziniec przed tzw. Bacciarelówką, nazywany jest dziedzińcem kuchennym). Inwentarz Zamku z 1769 roku szczegółowo opisuje kuchnię królewską, jej zaplecze, jak też charakter palenisk. Podobne informacje znajdziemy też o kuchni w Pałacu Ujazdowskim w Warszawie oraz kuchni w warszawskich Łazienkach w Wielkiej Oficynie (zwanej *Le Grand Commun*). To przecież najbliższe przykłady „życia kuchennego”, które mogły inspirować autorów wilanowskiej kuchni. Dla zrozumienia funkcjonowania kuchni w wielkiej i słynnej (dlatego też stojącej się często wzorem) rezydencji królewskiej, autorka przywołuje *Grand Commun* przy Pałacu w Wersalu, ale dla pełniejszego zrozumienia powiązania kuchni ze stołami królewskimi przydatna byłaby dla autorki lektura katalogu niezapomnianej wystawy *Versailles et les tables royales*.

Trzeci rozdział wprowadzający *Status kucharza jako wysokiego urzędnika dworskiego* poświęca Beata Pragert znaczącej roli kucharza dworskiego, zwracając uwagę, że na polskich dworach królewskich i arystokratycznych chętnie zatrudniano na tym stanowisku obcokrajowców, a szczególnie Francuzów. Autorka przytacza też wiele przykładów funkcjonowania kucharzy na polskich dworach magnackich m. in. dworu hetmanowej Elżbiety z Lubomirskiej Sieniawskiej i dworu wojewody krakowskiego Aleksandra Michała Lubomirskiego. Na uwagę zasługują też badania autorki mające na celu ustalenie kucharzy pracujących w kuchni Pałacu w Wilanowie oraz przekazania nam informacji o urządzonych w pałacu wilanowskim wydarzeniach kulinarnych.

Szkoda, że autorka, wymieniając dzieło słynnego francuskiego kucharza François Pierra de la Varenne'a *Le cuisinier françois*, nie rozszerzyła tego rozdziału o informacje świadczące o recepcji tego dzieła w Polsce w XVII, a nawet w XVIII wieku. Pisała o tym wspomniana już Katarzyna Kuras w swoim artykule *Czy 'Le cuisinier françois' zmienił polską kuchnię w czasach nowożytnych? Przyczynek do zagadnienia transferu kulinarnego wzorców*. Wydaje się też, że na konstruowanie mitu „francuskiego kucharza” mogła też wpłynąć popularność innych mistrzów francuskiej kuchni, takich jak François Vatel (1631-



1671), Marie -Antoine Carême (1784-1833), a nawet legendarny kucharz Filipa VI i Karola V Guillaume Tirel (ok.1315-1395) . Podobną rolę odgrywał również słynny kucharz króla Stanisława Augusta Piotr Paweł Tremo, Francuz z pochodzenia (1733-1810). O nim, tak jak i o królewskich kuchniach Stanisława Augusta, autorka rozprawy nie wspomina. Nie zapominajmy też, że Stanisław August rozpoczął w 1795 roku budowę skrzydła kuchennego na skarpie od strony Wisły jako odpowiednika do istniejącego już skrzydła bibliotecznego.

I na koniec tej części mojej recenzji muszę przyznać, że zabrakło mi jasnej, syntetycznej konkluzji, dotyczącej kształtowania przestrzeni kuchennej w ramach europejskiej rezydencji pałacowej. Czy elementem wpływającym na zmianę jej miejsca były względy technologiczne, związane przede wszystkim z rodzajem paleniska (ogień otwarty z paleniskiem pośrodku pomieszczenia kuchennego, ogień otwarty w kominku umieszczonym w ścianie pomieszczenia kuchennego, ogień zamknięty w obudowie w formie pieca z zamontowaną płytą z otworami i otworem u dołu przez, który dostarczano paliwo) ?, Czy też na zmianę miejsca kuchni wpływały zmiany architektoniczne wynikające z potrzeb prestiżowych i ceremonialnych (okazałe klatki schodowe, paradne *antyszambry*) lub kulturowych (sale teatralne, galerie sztuki, biblioteki) ?

Wydaje się, że mówić możemy jedynie o pewnych tendencjach zależnych od wielu czynników, przede wszystkim od rangi rezydencji (wymogi ceremonialne), od socjalnej pozycji właściciela (wymogi prestiżowe), od smaku i gustu właściciela (wymogi estetyczne i intelektualne). Biorąc pod uwagę, że wymienione przeze mnie wymogi odnośnie inwestycji budowlanych na dworach możnowładców górowały przeważnie nad względami higienicznymi, czy praktycznymi, tak i w przypadku kuchni, kolejne zmiany w jej lokowaniu, podejmowano raczej z myślą o tych pierwszych.

Zasadniczą dla rozprawy częścią jest część druga *Oficina Kuchenna Pałacu w Wilanowie*, którą autorka podzieliła, aż na osiem rozdziałów. Ta dobrze skonstruowana część rozprawy informuje czytelnika o fazach rozwoju przestrzennego założenia pałacowo-ogrodowego w Wilanowie na przestrzeni dwóch stuleci, a więc XVII i XVIII wieku, a następnie przedstawia nam fundatorkę Izabelę z Czartoryskich Lubomirską oraz twórcę architektury Oficyny Kuchennej Szymona Bogumiła Zuga. Autorka rozprawy wykorzystała skrupulatnie dotychczasową literaturę naukową. W przypadku Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej jest to gruntowna monografia Bożenny Maszkowskiej, a w przypadku Szymona Bogumiła Zuga monografia napisana przez Marka Kwiatkowskiego. Autorka słusznie

przypomina (s. 98), że przez długi okres trwała dyskusja dotycząca autorstwa Oficyny Kuchennej (oraz sąsiadujących z nią pawilonów Łazienki i Kordegardy). Znając dobrze przebieg tej dyskusji, nikt nigdy nie podważył poważnie autorstwa Zuga, jak też francuskiej proweniencji form i detalu architektury tych trzech wilanowskich pawilonów. Co prawda do publikowanych w Paryżu przez J.F. de Neufforge'a (1757-1780) i J.CH. Delafosse'a (1768) zbiorów form architektonicznych sięgali i inni architekci z kręgu dworu Stanisława Augusta, jak na przykład Efraim Szreger, to bardzo charakterystyczna dla Szymona Bogumiła Zuga interpretacja tych form jednoznacznie wskazuje na niego jako autora tych budynków. Mgr Pragert jako pierwsza dokonała w swojej rozprawie głębszej i trafnej analizy stylistycznej architektury Oficyny Kuchennej podkreślając różnorodność jej elewacji - reprezentacyjnej od strony dziedzińca wyjazdowego do pałacu i znacznie skromniejszej od strony dziedzińca gospodarczego (s.136-137).

Nie rozumiem tylko dlaczego, w zakończeniu swej rozprawy, autorka rozprawy zalicza Oficynę Kuchenną zaprojektowaną przez Zuga *do najlepiej zachowanych kuchni pałacowych powstałych w epoce saskiej na ziemiach polskich* (s.306), skoro zbudowano ją w latach 1775-76, a więc w epoce panowania Stanisława Augusta? (W innym miejscu s. 310, autorka uznaje jednak Zuga za architekta epoki stanisławowskiej). Również na s. 310 pałace w Kustyniu, Śmiełowie i Rogalinie autorka uznaje jako rezydencje klasycystyczne *doby saskiej na ziemiach polskich*, co nie jest prawdą, ponieważ powstały one w czasach Stanisława Augusta (pałac Śmiełowie rozpoczęto budować w 1797, a więc król jeszcze żył). Niezręcznym jest też sformułowanie dotyczące Warszawy w XVIII wieku, że *na posiadłości magnackie w mieście składało się 8 większych jurydyk...* (s.307). Jak wiadomo to m. in. z jurydyk (często będących własnością magnacką) składało się miasto.

Niewątpliwie podstawowym źródłem, które w dużym stopniu pozwoliło autorce osiągnąć cel naukowy rozprawy, czyli przedstawienie przemian funkcjonalnych i przestrzennych Oficyny Kuchennej przy Pałacu w Wilanowie, były inwentarze rezydencji wilanowskiej, poczynając od inwentarza z 1696, a kończąc na inwentarzu z 1895 roku. Najważniejszym dla jej rozprawy był oczywiście inwentarz z 1793 roku, tym bardziej, że nie zachowały się ani rysunki, ani dokumentacja finansowa z lat projektowania i budowy Oficyny Kuchennej, ani też rysunki inwentaryzacyjne sporządzone bezpośrednio po jej wybudowaniu. Inwentarz z 1793 roku pozwolił jednak zrekonstruować układ pomieszczeń Oficyny i ich funkcji z tego czasu. Dokonał tego Wojciech Fijałkowski, nanosząc lokalizację z czasów Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej, na rysunki inwentaryzacyjne Oficyny wykonane w 1956 roku, a więc przed kolejnymi jej przebudowaniami (zwracam uwagę, że il. nr 4

na s. 110, przedstawia rzut piętra, a nie parteru). Autorka rozprawy prowadzi nas po kolejnych pomieszczeniach Oficyny Kuchennej uświadamiając do jakiego stopnia rozbudowany był program funkcjonalny wilanowskiej Kuchni. Najokazalszymi pomieszczeniami były przechodzące przez dwie kondygnacje pomieszczenia samej *kuchni* oraz *piekarni małej*, a poza nimi typowe dla typu budynków kuchennych: *spizarnie*, *kredens*, *kawiarnia*, *ciukiernia*, *skarbiec na srebro*, oddzielna *izba do pieczystego* oraz *izba do wydawania potraw*. Ta ostatnia usytuowana na parterze tuż przy sieni, z której najbliższej było do pałacu. Z opisu *kuchni* dowiadujemy się, że wyposażona była w trzy *ogniska* (czyli paleniska) usytuowane przy ścianie, z *kapami na żelazie* - co świadczy, że były to „nowoczesne” piece, które wprowadzono do kuchni w drugiej połowie wieku XVIII (por. Girouard, *Life in the French Country House*, j. w., s. 252.).

W tym miejscu recenzji, chciałbym podkreślić zawodowe doświadczenie autorki rozprawy, która *była odpowiedzialna za opracowanie projektu koncepcyjnego, ekspertyz, dokumentacji projektowej i konserwatorskiej oraz pełniła bezpośredni nadzór nad przebiegiem prac rewitalizacyjnych Oficyny Kuchennej w latach 2017-2010, w tym towarzyszących im badań terenowych, architektonicznych, laboratoryjnych i archeologicznych* (s. 315). Bardzo wysoko bowiem oceniam wszystkie jej działania składające się na powierzone jej zadania. W większości miały one charakter badawczy i wymagały rozległej wiedzy historycznej, archeologicznej, konserwatorskiej i architektonicznej.

W tym kontekście wymienić chciałbym wzorowo zebraną dokumentację ikonograficzną Oficyny Kuchennej od początku wieku XIX, po współczesną dokumentację fotograficzną, a przede wszystkim dokonaną przez autorkę rozprawy, analizę przekształceń i zachodzących zmian w wilanowskim zapleczu gospodarczym w XVIII wieku, z podkreśleniem analizy rachunków z lat 1729-1766 za wykonanie prac budowlanych w Wilanowie. Wynika z nich, że usytuowany, najpewniej przy dziedzińcu gospodarczym, budynek kuchni był budynkiem murowanym. Z kolei zebrana dokumentacja dotycząca wieku XIX pokazuje, w stopniu wystarczającym, wszystkie zmiany dotyczące zbudowanej w latach 1775-76 Oficyny Kuchennej, z jedną jednak uwagą dotyczącą autorstwa nadbudowy dawnej Łazienki Lubomirskiej. Autorka podaje, że nastąpiło to w latach 1893-94 wg projektu Henryka Marconiego. Henryk Marconi zmarł w 1863 roku, nadbudowa wykonana została według projektu Leandra Marconiego (zachowane w AGAD w Warszawie projekty Leandra Marconiego) i stąd nazwana została Markoniówką. Na uznanie zasługuje natomiast staranność autorki w zgromadzeniu materiałów dotyczących historii Oficyny w okresie międzywojennym, szczególnie, o czym wyżej już wspominałem, przeprowadzone przez

nią rozmowy z członkami rodziny Branickich - ostatnich właścicieli Wilanowa oraz z członkami rodzin dawnych pracowników tego majątku. Dzięki uzyskanych od nich informacji możliwym stało się na przykład odtworzenie układu pomieszczeń, ich funkcji, a nawet wyposażenia Oficyny Kuchennej przed 1939 roku.

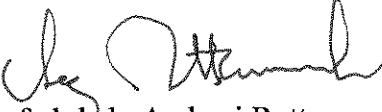
Następne sto stron swojej rozprawy (od s. 156 do s. 260) poświęca mgr Beata Pragert pracom remontowym i konserwatorskim oraz inwestycjom związanym z Oficyną Kuchenną w latach 1945-2019. Dzięki przeprowadzonym w tym czasie badaniom architektonicznym, terenowym, laboratoryjnym i archeologicznym wiedza o przemianach przestrzennych i funkcjonalnych historycznych budynków kuchennych poważnie się wzbogaciła. W sumie jest to wzorcowe studium, pokazujące, jak głębokich turbulencji doświadczyć może historyczna struktura architektoniczna, w sytuacji całkowitego oderwania jej zarówno od funkcjonalnych, jak i społecznych realiów, dla których powstała.

Autorka rozprawy świadoma tej sytuacji słusznie odwołuje się w swej analizie do myśli współczesnych heritologów, w tym przypadku do klasycznej książki Jacka Purchli *Dziedzictwo a transformacja* (Kraków 2005) i publikacji Moniki Murzyn-Kupisz.

Mimo wytkniętych przeze mnie niedociągnięć i kilku błędów mgr Beata Pragert założony przez siebie cel, czyli przedstawienie przemian funkcjonalnych i przestrzennych Oficyny Kuchennej przy Pałacu w Wilanowie, osiągnęła. Jej rozprawa jest pierwszą, dobrze ugruntowaną źródłowo i dokumentacyjnie, monografią tego typu budynku w Polsce.

Dokonała też próby oceny formy architektonicznej i lokalizacji Oficyny Kuchennej, jako obiektu wyjątkowego, między innymi z racji swej szaty architektonicznej i dekoracyjnej, która od strony paradnego dziedzińca pałacowego spełniać musiała wymogi reprezentacyjne, a od strony dziedzińca gospodarczego zachowywała stosowny do funkcji umiar.

Podsumowując recenzję pracy doktorskiej mgr Beaty Pragert uważam, że spełnia ona wymagania stawiane rozprawom doktorskim określone w art. 186 ust. 1 pkt 3 Ustawy z dnia 20 lipca 2018 o szkolnictwie wyższym i nauce. Zgłaszam formalny wniosek o dopuszczenie mgr Beaty Pragert do dalszych etapów przewodu doktorskiego.

  
Prof. dr hab. Andrzej Rottermund  
członek rzeczywisty PAN

Warszawa, dnia 25 lipca 2023 roku