

Warszawa, 12. 06. 2023r.

Prof. dr hab. Robert Kotowski  
Wydział Dziennikarstwa, Informacji i Bibliologii  
Uniwersytet Warszawski

**Recenzja rozprawy doktorskiej Pani mgr Beaty Pragert, zatytułowanej „Przemiany funkcjonalne i przestrzenne Oficyny Kuchennej Pałacu w Wilanowie” (ss. 365), napisanej pod kierunkiem naukowym dr hab. Piotra Majewskiego prof. UKSW oraz promotora pomocniczego dr Jarosława Kurkowskiego, Warszawa 2023.**

Tematyka podjęta przez mgr Beatę Pragert, w dysertacji zatytułowanej *Przemiany funkcjonalne i przestrzenne Oficyny Kuchennej Pałacu w Wilanowie* pomimo, że należy do niezwykle interesujących zagadnień związanych z dziedzictwem materialnym i niematerialnym Polski, nie znajdowała dotychczas zbyt szerokiego zainteresowania wśród badaczy. Istnieje co prawda szereg opracowań wyników badań nawiązujących do podejmowanej w rozprawie problematyki, na co Autorka zwraca uwagę we wstępie, ale z pewnością brakowało kompleksowego opracowania. Cieszy zatem fakt, że Doktorantka podjęła się pionierskiego opracowania, które może przyczynić się w znacznym stopniu do rozwoju badań w tym zakresie, zwracając uwagę na ich znaczenie i wspomnianą istotną lukę badawczą.

Recenzowana praca stanowi obszerne, kompetentne i oryginalne opracowanie zagadnienia ewolucji rozwiązań funkcjonalno-przestrzennych oficyn i pomieszczeń kuchennych w Polsce ujęte w szerszym kontekście kultury kulinarnej, jej przemian i roli społecznej.

Cel pracy, główna teza i wiodący problem, czyli stwierdzenie na przykładzie Oficyny Kuchennej przy Pałacu w Wilanowie, 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 w. w mojej ocenie zostały przez Autorkę prawidłowo określone.

W pracy wykorzystane zostały wszystkie najważniejsze źródła. Podstawę, bardzo bogatej, zróżnicowanej bazy źródłowej stanowiły dla Autorki głównie źródła rękopiśmienne, kartograficzne, ikonograficzne, ale także źródła drukowane, biograficzne, bibliograficzne, fotograficzne, które pozyskała w wyniku żmudnej kwerendy przeprowadzonej w wielu instytucjach archiwalnych m.in. w Archiwum Głównym Akt Dawnych. Skąd pochodzi najistotniejsze, wykorzystane w badaniach źródło, Inwentarz Pałacu Wilanowskiego z 1793 roku. Pozostałe najważniejsze źródła wykorzystane do poszukiwań odpowiedzi na stawiane pytania pochodziły z: Archiwum Akt Nowych, Archiwum Rady Ministrów przy Kancelarii Prezesa rady Ministrów, Wydziału Archiwum Biura organizacji Urzędu m. st. Warszawy, Archiwum Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Warszawie, Archiwum NID, Gabinetu Rycin BUW, Archiwum Czartoryskich w Krakowie, Archiwum Potockich w Łańcucie, Muzeum Pałacu Króla Jana III Sobieskiego w Wilanowie, Muzeum Narodowego w Warszawie, Muzeum Zamku w Łańcucie. W pracy wykorzystana została także literatura pamiętnikarska, dokumentacja projektowa i konserwatorska oraz opracowania bezpośrednio i pośrednio poświęcone podejmowanej tematyce. W przypadku tej ostatniej grupy z pewnością można było sięgnąć po kilka nie uwzględnionych w bibliografii tytułów przybliżających dziedzictwo kulinarne Polski, jak choćby K. Bockenheimer, *Przy polskim stole*, Wrocław 1998, czy *Polska i świat przez kuchnię, Studia o dziedzictwie kulinarnym*, red. A. Kamler, D. Pietrzekiewicz, K. Seroka, Warszawa 2018.

Praca ma charakter interdyscyplinarny, dlatego też, na podkreślenie zasługuje odpowiedni dobór metod badawczych, właściwych dla poszczególnych dziedzin naukowych, który w przypadku tego typu prac nigdy nie jest łatwy. Należy stwierdzić, że Autorka z powodzeniem sprostała temu wyzwaniu. Praca w mojej ocenie napisana jest poprawnie. Tok narracji rozprawy jest logiczny i ciekawy, zaś język poprawny i czytelny. W kilku momentach jednak uwagę może zwrócić brak konsekwencji w zastosowaniu właściwego czasu w narracji. Np. na str. 81 czytamy ... w roku 1792.... *wydzierżawiła Wilanów królowi...* , by w zdaniach kolejnych przeczytać: *po śmierci... Wilanów powraca...* lub *Nabyty drogą sukcesji majątek... przekazuje swojej córce...* Podobnie na str 93. czytamy: *Zug wznosił wiele budowli miejskich...* by w kolejnym zdaniu przeczytać: *wznosi lub przebudowuje w Warszawie pałace...* Zarówno czas przeszły, jak i teraźniejszy w opisie jest prawidłowy ale konieczna jest konsekwencja i ujednolicenie ich stosowania, w przeciwnym razie zdecydowanie zaburza to tok narracji.

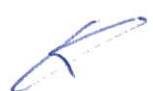
Rozprawa została napisana przy zachowaniu prawidłowej struktury. Składa się ze wstępu, trzech rozdziałów, zawierających liczne ilustracje doskonale korespondujące z treścią,



z podaniem źródeł i właściwym opisem oraz zakończenia. Z pewnością dla sprawniejszego poruszania się po opracowaniu zasadnym było umieszczenie wykazu tych ilustracji, czego Autorka niestety nie zastosowała. Cennym uzupełnieniem pracy jest zamieszony aneks źródłowy z fragmentem Inwentarza z 1793 roku dotyczącym wnętrza Oficyny Kuchennej. Dwa spośród rozdziałów zostały podzielone na podrozdziały, co zdecydowanie ułatwia poruszanie się po treści rozprawy. Tego zabiegu nie dokonała Autorka w przypadku trzeciego rozdziału, a szkoda, bowiem zdecydowanie poprawiło by to czytelność, zwłaszcza ze względu na poruszaną w nim tematykę i przytaczane różnorodne przykłady. Rozprawę zamyka wykaz źródeł i literatury przedmiotu, który wzbudza niestety najwięcej kontrowersji i nasuwa szereg uwag dotyczących zasad tworzenia wykazu bibliograficznego prac naukowych. W wykazie zabrakło pozycji „Artykuły”, mam na myśli artykuły w wydawnictwach ciągłych, czasopismach, które niestety znalazły się w grupie „Opracowania”. Wprowadza to niestety pewien chaos w analizie wykorzystanej w pracy bibliografii. Ponadto w tworzeniu tego typu wykazu obowiązuje zasada alfabetycznego umieszczania poszczególnych pozycji, co w niniejszej pracy także zostało w kilku miejscach zaniedbane, zaś niektóre pozycje wymienione dwukrotnie.

We wstępie Autorka w sposób rzetelny opisała przedmiot i cel badań, podejmowane problemy badawcze jakich dotyczy dysertacja, omówiła bazę źródłową, zwracając jednocześnie uwagę na skromność źródeł i opracowań dotyczących podejmowanej tematyki, podkreślając także pionierski charakter opracowania. W sposób zwięzły i klarowny zaprezentowała metody wykorzystane w pracy, źródła jak również dotychczasowy stan badań z podaniem najważniejszych opracowań. Zabrakło jednak we wstępie opisu konstrukcji i układu pracy, co z pewnością dawało by czytelnikowi już na tym etapie lektury nieco lepszy obraz zawartości.

W pierwszym podrozdziale, pierwszego rozdziału pracy Autorka poddała analizie zachodzące na przestrzeni kolejnych stuleci przemiany dotyczące idei kuchni, jej usytuowania, miejsca, jej wyglądu i wyposażenia uwzględniając przy tym uwarunkowania kulturowe, religijne, społeczne, społeczne i polityczne, gospodarcza a także estetyczne. Jest to niewątpliwie niezwykle cenny zabieg wprowadzający w szerszy kontekst tematu rozprawy i pokazujący znaczenie kuchni, jako symbolu kulturowego. Dopełnieniem tego obrazu, pozwalającego lepiej zrozumieć znaczenie podejmowanej przez Doktorantkę tematyki jest drugi podrozdział przybliżający rolę kuchni w strukturze funkcjonalno-przestrzennej domostw wyznaczaną przez teoretyków architektury europejskiej. Sięgając do dzieł takich autorów jak Silvano Razzi, Leon Battist Alberti, Andrea Palladio, Henry Wotton, Bartolomeo Scappi, Jan



Amos Komensky, Franciszek Rausch, Łukasz Gołębiowski, Ksawery Gizycki, Sebastian Sierakowski, Jakub Haur, Kajetan Żdzański oraz Jędrzej Kitowicz dokonała niezwykle rzetelnego przeglądu piśmiennictwa polskiego i europejskiego czasów nowożytnych opisującego funkcje, lokalizacje, wygląd i wyposażenie kuchni. By dopełnić ten szeroki obraz kuchni i jej zmieniającego się znaczenia w kulturze w trzecim podrozdziale Autorka przybliżyła miejsce kucharza w strukturach dworu arystokratycznego w XVII i XVIII wieku i jego pozycję, jako wysokiego urzędnika dworskiego oraz artysty i twórcy. W całości pierwszy rozdział pracy bardzo sprawnie wprowadza w tematykę kultury kulinarnej, jak również przemian w architekturze pomieszczeń kuchennych i pozwala lepiej zrozumieć ich znaczenie.

Drugi, najobszerniejszy rozdział pracy, składa się z 11 podrozdziałów i poświęcony jest zasadniczej problematyce sygnalizowanej przez Autorkę w tytule rozprawy. W treści przedstawione zostały początki i poszczególne fazy rozwoju przestrzennego założenia pałacowo-ogrodowego w Wilanowie w XVII i XVIII wieku, jak również zmiany właścicieli. Opisana została działalność Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej i jej wkład w modernizację i rozbudowę rezydencji wilanowskiej w tym fundację i zainicjowanie budowy Oficyny Kuchennej obok innych projektów przygotowanych przez słynnego architekta Szymona Bogumiła Zuga. Zaprezentowanie w pracy zarówno sylwetki fundatorki, jak i działającego w jej imieniu architekta pozwoliło na pokazanie wielu przemian społecznych, uwarunkowań kulturowych, pozycji elit i ich różnorodnej działalności fundacyjnej oraz wpływu zwyczajów, trendów, mody, architektury na wygląd wielu budynków, rezydencji jak również omawianej w pracy Oficyny Kuchennej. Jej reprezentacyjny charakter, niezwykle ciekawa forma architektoniczna oraz jej doskonałe wkomponowanie w istniejącą zabudowę rezydencjalną Wilanowa jest przede wszystkim zasługą Szymona Bogumiła Zuga. Autorka podkreśla to w pracy, zwracając jednocześnie uwagę, że w dotychczasowych opracowaniach poświęconych historii Pałacu w Wilanowie informacje na ten temat miały zazwyczaj marginalny charakter.

Jednym z najważniejszych źródeł wykorzystanych w pracy przez doktorantkę jest Inwentarz Pałacu Wilanowskiego z 1793 roku. To jedyny zachowany dokument pozwalający bliżej przyjrzeć się szczegółom związanym z Oficyną Kuchenna. Jego znaczenie potęguje fakt, że nie zachowały się plany obiektu, rysunki architektoniczne, korespondencja czy inne materiały źródłowe z okresu budowy. Skrupulatna analiza Inwentarza pozwoliła Autorce dokonać dokładnej rekonstrukcji układu pomieszczeń obiektu oraz jego funkcji, wyposażenia czy elementów architektonicznych. W połączeniu z innymi nielicznymi zachowanymi źródłami ikonograficznymi, dokumentacją projektową, zdjęciami a także wspomnieniami i



pamiętnikami z późniejszego okresu przebudowy i remontów pozwala uchwycić proces przemian zachodzących w kulturze materialnej rezydencji wilanowskiej. Autorka z dużą dokładnością i precyzją dokonała analizy przekształceń, zmian układu wnętrza i zmian funkcjonalnych Oficyny Kuchennej na przestrzeni trzech stuleci od XVIII do XX wieku, bardzo bogato ilustrując swoje ustalenia licznymi zdjęciami oraz planami i projektami. Prześledziła okres od powstania obiektu, poprzez wiek XIX, okres wojenny i powojenny, po czasy współczesne. Dzięki jej ustaleniom możemy poznać nie tylko zmieniający się układ wnętrza, wyposażenie i działalność Oficyny Kuchennej, ale również nazwiska jej mieszkańców i funkcje jakie sprawowali w rezydencji wilanowskiej.

Współcześnie, w latach 2017-2019 Oficyna Kuchenna poddana została rewitalizacji. Przeprowadzone prace konserwatorskie i remontowe miały na celu z jednej strony zabezpieczenie obiektu przed postępującą destrukcją i zatrzymaniem procesu starzenia, przywrócenie walorów estetycznych z zachowaniem historycznego charakteru Oficyny Kuchennej. Z drugiej strony celem tych działań było dostosowanie obiektu do potrzeb muzealnych, czyli kolejna na przestrzeni kilku stuleci zmiana funkcjonalna. Oficyna Kuchenna stała się dzięki temu, na co zwraca uwagę Autorka podpierając się wieloma ustaleniami innych autorów, miejscem edukacji a także uzupełniła zaplecze biurowo-usługowe muzeum.

Prace poprzedzały badania archeologiczne, architektoniczne, laboratoryjne potwierdzające, że na skutek wielu przekształceń, remontów i modernizacji obiektu, a także zmiany jego funkcji nie zachowała się oryginalna struktura wewnętrzna budynku. Analiza odkrytych podczas badań powierzchni murów pozwoliła prześledzić różne fazy procesu budowlanego w XVIII, XIX i XX wieku. W trakcie badań archeologicznych pozyskano wiele zabytków ruchomych, skrupulatnie opisanych przez doktorantkę, uzupełniających wiedzę o funkcjach obiektu, mieszkańcach jak również zwyczajach. Autorka zwraca uwagę na ich znaczenie i w sposób niezwykle wnikliwy opisała przebieg badań, na co nie bez wpływu miała jej doskonała znajomość ich przebiegu, bowiem uczestniczyła w nich jako kuratorka z ramienia Muzeum Pałacu Króla Jana III Sobieskiego w Wilanowie. Pani Beata Pragert była odpowiedzialna za opracowanie projektu koncepcyjnego, ekspertyz, dokumentacji projektowej i konserwatorskiej oraz pełniła bezpośredni nadzór nad przebiegiem prac rewitalizacyjnych. Dzięki temu otrzymujemy bardzo cenną i rzetelną wiedzę na temat samych prac jak również jej efektów co stanowi dodatkowy walor dysertacji. Poszczególne etapy badań, jak również prac przedstawione przez Autorkę wnoszą wiele nowych ustaleń do badań nad historią i ewolucją



przemian funkcjonalnych Oficyny Kuchennej stanowią doskonały przyczynek do ich kontynuacji.

Podkreślając, że w większości królewskich pałaców i rezydencji w Europie nie zachowały się oryginalne kuchnie, oficyny kuchenne i ich wyposażenie Autorka w zamykającym pracę rozdziale dokonała swego rodzaju analizy budynków kuchennych, oficyn i rozwiązań architektonicznych na dworach i pałacach królewskich w Polsce i w Europie. Wykorzystując przykłady najbardziej charakterystycznych obiektów rezydencjalno-pałacowych w różnym stopniu nawiązujących czasowo i stylistycznie do Oficyny Kuchennej w Wilanowie przybliżyła procesy przemian funkcjonalnych i przestrzennych wybranych obiektów, wskazując na różnice i podobieństwa omawianych kuchni królewskich, magnackich, oficyn i pomieszczeń kuchennych, podkreślając jednocześnie wyjątkowość Oficyny Kuchennej zaprojektowanej przez Szymona Bogumiła Zuga. Pozwala to uchwycić szerszy kontekst poruszanej w pracy tematyki.

Pani Beata Pragert podjęła się trudnego zadania opracowania interdyscyplinarnej dysertacji, poświęconej tematyce, która wciąż wymaga wielu badań i kolejnych opracowań bowiem nie stanowiła dotąd szczególnego przedmiotu zainteresowania badaczy. Zrobiła to rzetelnie, podpierając się swoim doświadczeniem, erudycją i dostępnymi źródłami i opracowaniami potwierdzając tym samym dojrzałość naukową. Wskazane przeze mnie wyżej uwagi nie wpływają na jej wartość merytoryczną. Wierzę, że w przypadku decyzji o jej publikacji zostaną one wyeliminowane

Praca stanowi oryginalne rozwiązanie problemu naukowego, wypełnia istotną lukę w dotychczasowych opracowaniach Autorka wykorzystwała w pracy wszystkie najważniejsze źródła. Obok umiejętności ich krytycznego wykorzystania na uwagę zasługuje także duża orientacja doktorantki w dotychczasowym stanie badań, literaturze przedmiotu. Wielokrotnie przytacza interesujące, dotąd nie eksplorowane materiały, które dały jej podstawę do rzeczowych i konstruktywnych wniosków. Ukazała interesujące perspektywy ewentualnego dalszego rozwoju tego typu badań, zakreślając nowe horyzonty poznawcze i ich dalszy rozwój w odniesieniu do szeroko rozumianego dziedzictwa kultury materialnej dotyczącego kuchni, przygotowania posiłków oraz oprawy i formy architektonicznej miejsca ich przygotowania. Zwraca także uwagę na bardzo ważną kwestię, niezwykle dynamicznego w ostatnich latach procesu rewitalizacji i przekształceń funkcjonalnych obiektów zabytkowych i ich wykorzystania w działalności muzealnej, jak również w odpowiedzi na potrzeby odbiorców.

Recenzowana praca doktorska w pełni spełnia wymagania wymienione w art. 13 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule naukowym w zakresie sztuki (t.j. Dz.U. 2017 poz. 1789, dalej jako: u.s.n.), mającego zastosowanie w sprawie w związku z art. 175 ust. 1 Przepisów wprowadzających ustawę – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce z 3.7.2018 r. (Dz.U. 2018 r. poz. 1669), i w związku z powyższym wnioskuję o przejście do kolejnych etapów postępowania doktorskiego.

A handwritten signature in blue ink, reading "Robert Kucinski". The signature is written in a cursive style with a large initial 'R'.