

STRESZCZENIE PRACY DOKTORSKIEJ

Bogdana Gałązki

pt. „Niepożyteczne trudy nowomodnych kuchmistrzów”. Smak, techniki kulinarne i idee żywieniowe w pismach Jana Szyttlera.

Rozprawa doktorska podejmuje temat postaci XIX-wiecznego polskiego kuchmistrza, Jana Szyttlera. Poprzez dzieła wydane przez autora dokonano analizy w zakresie elementów kulturotwórczych, w tym idei kulinarnych, mód panujących w kucharstwie XVIII i XIX wieku czy ówczesnych technik kulinarnych.

Celem rozprawy doktorskiej jest przedstawienie analizy książek kulinarnych, osadzonych w konkretnym kontekście historycznym, jako narzędzia umożliwiającego przeprowadzenie badań historycznych i śledzenia zmian zachodzących na przestrzeni społeczno-ekonomicznej w polskiej kulturze kulinarnej. Mimo dotychczasowego zainteresowania badaczy tematyką polskich kulinariów nie podjęto dotychczas próby oceny dorobku Jana Szyttlera jako pierwszego systemowego autora polskich książek kucharskich. W dysertacji podjęto kompleksową analizę dzieł i twórczości Jana Szyttlera. Dokonano analizy jakościowej i ilościowej wydanych pod jego nazwiskiem publikacji. Na tej podstawie wyodrębniono konkretne idee kulinarne książek. Zebrany materiał dotyczy nie tylko samych tekstów, ale i kontekstu społecznego, politycznego oraz kulturowego czasów, w których żył i tworzył Szyttler.

Główną tezę pracy jest uznanie, że ewolucja kulinarna Szyttlera od kucharza pałacowego po pisarza ideowego nastąpiła w związku z przemianami społeczno-politycznymi, a także pod wpływem nowych prądów ideowych, takich jak romantyzm kulinarny i rozwój idei wegetarianizmu. Jego prace przedstawiają nie tylko oryginalne ujęcie nowoczesnego pisarstwa kulinarnego, ale stanowią również pomniki pamięci dawnej kultury stołu i jedzenia, niosąc jednocześnie nowe, wówczas rewolucyjne idee kulinarne – propagowanie wiedzy z zakresu gotowania, pochwałę oszczędności, lokalności i kulinarnego patriotyzmu. Natomiast analiza współczesnych praktyk żywieniowych i rekonstrukcji historycznych odzwierciedla wpływ stworzonych przez Szyttlera trendów na kulinarne piśmiennictwo i polską kulturę żywieniową dziś.

Praca posiada trzy rozdziały. Rozdział pierwszy, „Od kuchni dworskiej do kulinarnego romantyzmu i wegetarianizmu – ideowa droga Jana Szyttlera”, skupia się na przedstawieniu postaci autora. Umieszczenie Szyttlera w kontekście rozwoju kulinariów w Europie wymagało przedstawienia zagadnienia rewolucji kulinarniej, która odbyła się w XVII i XVIII wieku we Francji.

W drugim rozdziale, "Lżej kucharzom niż poecie". Twórczość Jana Szyttlera", wybrano sześć głównych dzieł autora i poddano je szczegółowej analizie. Oddzielnie opracowano wstępy do książek, zastosowaną w nich terminologię kulinarną czy nazwy geograficzne w przepisach. Każda książka kucharska została przeanalizowana pod kątem występowania składników głównych, tłuszczów, przypraw, utensyliów kuchennych, technik i czynności kulinarnych. Jakościowa i ilościowa analiza kilku tysięcy receptur pochodzących z książek Szyttlera pozwoliła wyróżnić najważniejsze kierunki rozwoju autora oraz uchwycić moment transformacji i konstruowania jego idei kulinarnych.

Rozdział trzeci, „Idee Jana Szyttlera a neoarchaizm kulinarny w Polsce”, skupia się na wyróżnieniu idei kulinarnych wybrzmiewających na kartach prac Szyttlera oraz po części dotyczy współczesnej kultury kulinarniej oraz jej nawiązań do dzieł autora. Do analizy wybrano sposób przekazywania wiedzy za pomocą książek kucharskich oraz edukacyjne elementy takich publikacji. Propagowanie poprzez kuchnię kulinarnego patriotyzmu oraz tarcia pomiędzy szacunkiem do polskich tradycji kulinarnych a nowoczesnym systemowym podejściem do kuchni i gotowania.

B. Górecka