

dr hab. Ewa Bugaj, prof. UAM
Wydział Archeologii UAM
ul. Uniwersytetu Poznańskiego 7
60-614 Poznań
ebugaj@amu.edu.pl

Poznań, 21.10.2024 r.

Recenzja

pracy doktorskiej mgr Moniki Sylwii Miziołek

pt. *Wczesnorzymskie naczynia do gotowania z rezydencjonalnej dzielnicy Nea Pafos.*

Studium typologiczno-chronologiczne

Przedmiotem ocenianej dysertacji są ceramiczne naczynia do gotowania odkryte przez Polską Misję Archeologiczną Uniwersytetu Warszawskiego na stanowisku Malutena, położonym na Cyprze w rezydencjonalnej dzielnicy antycznego miasta Nea Pafos. Analizowane zabytki pochodzą z warstw datowanych na wczesny okres rzymski (I w. p.n.e. – wczesny III w. n.e.), przynależąc tym samym do czasów największego rozkwitu gospodarczego i kulturalnego wyspy w antyku, które miało miejsce za panowania Rzymian, tj. od momentu przyłączenia Cypru do prowincji Cylicja (58 r. p.n.e.) do załamania gospodarczego dostrzegalnego w pozostałościach archeologicznych na obszarze wyspy i sąsiadujących regionów, zapoczątkowanego około 200 r. n.e. Warto na wstępie także wspomnieć, że ramy przestrzenne pracy zostały wyznaczone przez same warstwy archeologiczne stanowiska, Doktorantka bowiem wybierając te, należące do horyzontu wczesnorzymskiego, zdecydowała się na pozyskanie materiału z nawarstwień, będących efektem kilku trzęsień ziemi jakie nawiedziły ówczesnie region. Wykorzystując spójne chronologicznie zespoły z warstw zniszczeń, wiążące ceramikę z dobrze datowanymi kontekstami archeologicznymi, uzyskała jej precyzyjniejsze datowanie niż w przypadku warstw akumulacyjnych. Ponadto ograniczając chronologicznie temat do okresu wczesnorzymskiego, wzięła także pod uwagę charakter samych naczyń do gotowania pochodzenia cypryjskiego – najistotniejszych w pracy, które przeważnie są cienkościenne i kruche, w związku z czym najlepiej zachowane egzemplarze pochodzą z warstw, które powstały w wyniku nagłego działania trzęsień ziemi.

Na łamach rozprawy Monika S. Miziołek zaprezentowała opracowaną przez siebie klasyfikację mas ceramicznych oraz typologię naczyń do gotowania w ujęciu chronologicznym (to główny cel pracy), omówiła funkcję ważniejszych zespołów naczyń kuchennych, i co ważne – związaną z nią prawdopodobną dietę mieszkańców, jak również poddała analizie liczbę i pochodzenie importowanej ceramiki do gotowania, którą odnotowano na stanowisku. Wywód

główny Autorka uzupełniła także o rozważania na temat pomieszczeń kuchennych i urządzeń do gotowania stawy w domostwach.

Charakter przedstawionej przez Doktorantkę pracy na stopień sytuować należy w obrębie bardzo rozpowszechnionych w archeologii studiów źródłoznawczych, dotyczących wybranej kategorii źródeł materialnych - w tym wypadku odnoszą się one do ceramiki. Z kolei naczynia ceramiczne lub ich fragmenty należą do najliczniejszych, najpowszechniejszych oraz najtrwalszych zbiorów zabytków jakimi w archeologii badacze w ogóle dysponują. Co więcej, w przypadku recenzowanej pracy opracowane w niej źródła wiążą się faktycznie z materiałem masowym, a mianowicie dotyczą ceramiki kuchennej, która przez długi czas nie cieszyła się takim zainteresowaniem badaczy jak naczynia dekorowane, ceramika stołowa czy amfory transportowe. Sytuacja ta w ostatnich latach uległa zmianie, czego wyrazem jest m. in. recenzowana rozprawa. A to właśnie na podstawie analiz ceramiki kuchennej da się wydobyć najwięcej informacji na temat diety czy zmian w sferze nawyków żywieniowych starożytnych społeczności.

Pragnę na wstępie także podkreślić, że opracowanie tego typu należy do zadań wymagających niezmiernej skrupulatności i drobiazgowości, długotrwałego nakładu pracy oraz wąskiego wyspecjalizowania się w zakresie znawstwa odnośnie do ceramiki oraz metod jej analizy. Wystarczy zauważyć, że w związku z realizacją doktoratu Monika S. Miziołek przeanalizowała kilkaset kontekstów z niemal trzydziestu sezonów wykopaliskowych w Malutena, odbywanych od połowy lat 70. XX wieku do roku 2016, dokumentując szczegółowo kilka tysięcy fragmentów ceramiki, z których zakwalifikowała do swej dysertacji 1312 „egzemplarzy” naczyń do gotowania. Jest to bardzo specyficzny zasób źródeł, z którymi wiąże się w archeologii mnóstwo fachowej wiedzy, rozwijanej w sposób szczególny, można powiedzieć ekspercki. Zauważyć też wypada, że takie badania, prowadzone i rozwijane w ramach dyscypliny przez wiele dziesiątków lat, nabierają ostatnio dużego przyspieszenia oraz przeżywają niezwykle rozwój. Dzieje się tak ze względu na aplikowanie do tych badań w coraz szerszym zakresie technik instrumentalnych czerpanych głównie z nauk przyrodniczych, ale nie tylko. Doktorantka z sukcesem sięgnęła również i do ich wyników, chociaż sama bazowała w trakcie przeprowadzonego przez siebie kompleksowego studium typologiczno-chronologicznego ceramiki rzymskiej z Nea Pafos na analizach rodem z konwencjonalnego warsztatu archeologicznego. Jak dotąd bowiem, wspomniane analizy archeometryczne, prowadzone są głównie dla wyselekcjonowanych, mniejszych zespołów ceramiki.

Bez względu jednak na zastosowane podejście do analizowanych źródeł i wykorzystane metody, jestem zdania, że do najtrudniejszych, ale i najważniejszych zadań badawczych w tym

przypadku należy próba przełożenia uzyskanych wyników na minione wzorce zachowań ludzkich, czy szerzej, na dynamikę ówczesnego życia społecznego. Inaczej jeszcze to określając chciałabym zastanowić się na ile Monika S. Miziołek wyszła w swym opracowaniu poza czysto funkcjonalne ramy rozumienia kultury materialnej. Pod takim kątem postaram się ocenić przedłożoną mi do recenzji pracę.

Poniżej odniosę się najpierw w sposób sumaryczny do poszczególnych części recenzowanej dysertacji, która jest bardzo rozbudowana, wskazując na zalety i oryginalny wkład Autorki w podjęte rozważania, co mam nadzieję, dobrze naświetli przesłanki mojej oceny, do której przejdę na końcu wypowiedzi.

We Wprowadzeniu Doktorantka nakreśliła cel i metodykę pracy oraz przekazała podstawowe informacje na temat badań nad ceramiką kuchenną na terenie Cypru. Pierwszy rozdział dysertacji oraz jego następnych pięć rozbudowanych podrozdziałów, zawierają krótki opis geograficzny wyspy oraz rys historyczny Cypru i Nea Pafos w okresie hellenistycznym i rzymskim. Zawarta w nich została także historia badań archeologicznych stanowiska Malutena oraz stratygrafia i konteksty tamtejszych znalezisk, jak również w części ostatniej, stan badań nad naczyniami do gotowania pochodzącymi z Cypru i kwestie terminologiczne. Części te nie budzą zastrzeżeń, w dominującej mierze są kompilacją wiedzy uczynioną na podstawie bogatej literatury przedmiotu oraz własnych doświadczeń Autorki uczestniczącej w pracach na stanowisku, którą umiejętnie i czytelnie przekazała. W odniesieniu do zagadnień bezpośrednio dotyczących się wydzielania i terminologii opracowywanej ceramiki, prezentacja jest bardziej autorska, a Monika S. Miziołek nie stroni od wzmiankowania własnych ustaleń na ich temat, weryfikując dociekania innych badaczy.

W drugiej części pracy Doktorantka pokusiła się o zarysowanie szerokiego tła dla stanowiska Malutena w Nea Pafos, w kwestii pomieszczeń kuchennych w starożytnych domostwach, funkcjonowania miejsc magazynowych, jak również sposobów gotowania. Pomimo licznych zaawansowanych badań starożytnych domostw, wiedza na temat tego, jak wyglądały i gdzie mieściły się kuchnie, bądź inne pomieszczenia, w których przyrządzano posiłki oraz towarzyszące im magazyny, a także w jaki sposób gotowano i jakich rodzajów pieców lub palenisk używano w antyku, jest bardzo niezadowolająca. Większość danych oraz wyobrażeń o rzymskiej kuchni pochodzi wciąż głównie ze źródeł historycznych bądź literackich, natomiast te uzyskiwane w trakcie badań stanowisk archeologicznych są z reguły fragmentaryczne i niejednoznaczne. Dla przykładu, na podstawie zupełnie wyjątkowych pod względem takich badań Pompejów, wskazuje się, że tylko w najokazalszych domostwach funkcjonowały wyspecjalizowane pomieszczenia magazynowo-kuchenne, natomiast

przestrzenie gospodarcze w mniejszych domach były zazwyczaj wielofunkcyjne. Na stanowisku Malutena w odniesieniu do okresu wczesnorzymskiego jedynie w Domu „Hellenistycznym” natrafiono na kompleks pomieszczeń, które mogą być z dużym prawdopodobieństwem interpretowane jako kuchenne. Ich przekonująca analiza została wykonana, a jako tło dla nich Doktorantka przytoczyła analogie architektury mieszkalnej z kompleksami kuchennymi odsłonięte w różnych częściach basenu Morza Śródziemnego i były to domostwa z Knossos, Olintu i Pompejów.

Obiektem Jej namysłu stały się także sposoby gotowania, tj. instalacje do obróbki termicznej żywności, od tych najprostszych, którymi mogły być ogniska, rozpalane bezpośrednio na ziemi oraz paleniska, obrzeżone kamieniami, fragmentami ceramiki lub gliną, przez rozmaite przenośne piecyki, aż po solidne, wbudowane w podłogę, piece kuchenne w formie ławy, znane z Pompejów. Monika S. Miziołek zaprezentowała całą paletę takich przykładów i potencjał ich funkcjonowania. Niestety, odnośnie do opracowywanego stanowiska i warstw datowanych na wczesny okres rzymski, nie zarejestrowano nie tylko stałych, ale również przenośnych urządzeń do gotowania, co nasuwa przypuszczenie, że ogień był tam rozpalany bezpośrednio na ziemi lub używano palenisk, zbudowanych w sposób trudny do uchwycenia poprzez badania wykopaliskowe.

Rozdział trzeci rozprawy zawiera autorską analizę technologiczno-materiałową wczesnorzymskich naczyń do gotowania ze stanowiska Malutena, przeprowadzoną zgodnie z dobrze ugruntowaną tego typu praktyką, powszechnie stosowaną na stanowiskach archeologicznych. Doktorantka sięgnęła do standardowego modelu postępowania wypracowanego na gruncie brytyjskiej archeologii analitycznej, uwzględniając także polskie tradycje badań źródeł ceramicznych ze stanowisk śródziemnomorskich (opracowanie G. Majcherka z 1992 r.) oraz zasady opisu mas ceramicznych funkcjonujące aktualnie w międzynarodowych, internetowych bazach danych. Podzieliła masy ceramiczne na grupy według następujących parametrów: kolor tzw. „świeżego przełamu” i rdzenia oraz powierzchni; tekstura przełamu i powierzchni; twardość materiału; kolor, kształt, rozmiar i częstotliwość występowania tzw. domieszki; porowatość oraz kształt i rozmiar porów. Analizę opisanych grup materiałowych wykonała na poziomie makroskopowym, a klasyfikacji dokonywała tzw. „nieuzbrojonym” okiem oraz przy użyciu szkła powiększającego, w świetle naturalnym, określając kolory na podstawie kart Munsella, a twardość za pomocą paznokcia, szkła oraz noża. Teksturę, zarówno przełamu, jak i powierzchni naczyń, oceniała na podstawie dotyku oraz wyglądu.

Równoległe z analizą mas ceramicznych Monika S. Miziołek, biorąc pod uwagę niemal wyłącznie fragmenty diagnostyczne, prowadziła analizę morfologiczną, którą wykonała na ponad 1300 naczyniach odkrytych na obszarze stanowiska Malutena. Na podstawie takiej procedury naczynia do gotowania zostały przez nią podzielone na siedem głównych grup makroskopowych w oparciu o kryteria materiału oraz kształtu. Badania nad materiałem, z którego wykonane zostały naczynia, umożliwiły ich podział na grupy, zazwyczaj powiązane z miejscem oraz okresem produkcji, a co za tym idzie pozwoliły Autorce rozpocząć konstrukcję serii typologicznych, którą wykonała w rozdziale IV.

Co do wydzielonych siedmiu grup makroskopowych, najliczniejsza jest 1. odnosząca się do pd.-zach. Cypru, czyli rejonu Pafos, a kolejne to: grupa makroskopowa nr 2: północno-zachodni Cypr (Zatoka Morfu); nr 3: wybrzeże Lewantu; nr 4: Azja Mniejsza (Fokaja-Çandarli-Çesme); nr 5: Azja Mniejsza (Bodrum/Kos?); nr 6: Italia (Kampania i tereny pokrewne); nr 7: północno-zachodnia Afryka. Należy podkreślić, że w celu potwierdzenia tezy o lokalnym pochodzeniu grupy nr 1 zostały pobrane próbki i przekazane do analiz laboratoryjnych (wykonywały je Kamila Nocoń i Edyta Marzec w *Fitch Laboratory* w Atenach); z wyników tych analiz Doktorantka mogła skorzystać. Badania petrograficzne szlifów cienkich wykazały obecność dwóch, pokrewnych mas ceramicznych, powiązanych chronologicznie z okresem hellenistycznym i rzymskim, związanych z tym samym środowiskiem geologicznym, zgodnym z obszarem Pafos. Badania laboratoryjne przeprowadzono również dla kilku innych grup makroskopowych i ponownie ich wyniki wraz z tymi opublikowanymi w roku bieżącym, mogły doprecyzować/ zweryfikować ustalenia Moniki S. Miziołek.

Przeprowadzone zabiegi analityczne, jak również studia porównawcze analogicznych naczyń spoza Cypru oraz ze stanowisk sąsiednich, pozwoliły Doktorantce spróbować lepiej naświetlić kwestię technologii produkcji lokalnych naczyń do gotowania, jak również zagadnienie organizacji produkcji tej ceramiki. Pod względem formowania i opracowania powierzchni, naczynia z rejonu Pafos charakteryzują się dużą starannością i ujednoczeniem, świadczącym o niemal masowej produkcji. Wysoka jakość i powtarzalność kształtów świadczyć mogą nie tyle o funkcjonowaniu pojedynczej, dużej manufaktury, dla istnienia której nie ma wystarczających przesłanek, co o funkcjonowaniu sieci małych, wydajnych i połączonych warsztatów, osiągających wysoki poziom produkcji z powodu zatrudniania wyspecjalizowanej siły roboczej, co już dawniej podnoszono. Monika S. Miziołek zwróciła jednak uwagę na fakt, że pafijskie naczynia, mimo dogodnej lokalizacji warsztatów w pobliżu portu oraz sprzyjających warunków klimatycznych, ewidentnie nie były produkowane z przeznaczeniem na eksport, zapewne z powodu mocno wystających imadeł i samego

ukształtowania pojemników. Obecność wspomnianych imadeł, zawsze bardzo starannie opracowanych, musiała również powodować, że produkcja naczyń w rejonie Pafos była bardziej pracochłonna, trudniejsza technicznie i mniej wydajna jeśli chodzi o paliwo. Tym niemniej, poziom zamożności tamtejszej ludności w pełni ją umożliwiał, jak również miał wpływ na obecność naczyń importowanych rejestrowanych na stanowisku oraz brak śladów napraw naczyń lokalnych.

Najobszerniejszy i zasadniczy, IV rozdział dysertacji Moniki S. Miziołek, to autorska analiza typologiczno-chronologiczna naczyń do gotowania ze stanowiska Malutena. Autorka podkreśla, że m. in. fragmentaryczność badanych naczyń i ich różnorodność pod względem miejsc produkcji, jak również obecność w analizowanych warstwach naczyń hellenistycznych, uniemożliwiła Jej zbudowanie jednej, linearnej typologii, zdecydowała się więc stworzyć dziewięć powiązanych chronologicznie typologii, stosując tzw. otwartą typologię hierarchiczną, a w zasadzie taksonomię (w postaci drzewa). Taki rodzaj typologii zbudowany jest z kilku poziomów zawierających coraz bardziej szczegółowe dane, zgodnie z którymi naczynia są porządkowane.

Doktorantka sięgnęła do funkcjonujących już w literaturze przedmiotu schematów podobnych klasyfikacji hierarchicznych naczyń do gotowania z Kampanii, wykonanych przez G. Gasperetti oraz V. Di Giovanniego (ale również innych badaczy), modyfikując je i przystosowując do materiału pafijskiego. Wydzieliła najpierw kategorię naczyń do gotowania, następnie wyodrębniła z niej importy, a w dalszej kolejności zastosowała podział chronologiczny, aby z kolei z wyodrębnionych grup wydzielić konkretne formy funkcjonalne i ostatecznie – typy.

Pierwszy zatem poziom tej typologii, odnoszący się do klasy ceramiki, to naczynia do gotowania; drugi poziom zawiera informacje na temat pochodzenia wskazanej ceramiki; trzeci oznajmia czas produkcji opisywanych naczyń, z uwzględnieniem chronologii stanowiska; a kolejny odnosi się już do samych form (wyodrębniono ich sześć wśród analizowanych naczyń kuchennych, tj. zamknięte garnki, otwarte garnki, dzbany, patelnie, naczynia perforowane i przykrywki) oraz typów naczyń. Formy uszeregowano zgodnie z częstotliwością występowania na stanowisku w wyrobie lokalnym oraz stopniem powiązania ich funkcji z obróbką termiczną żywności. Piąty poziom typologii, na którym zastosowano układ chronologiczny, to zespoły podobnych do siebie i prawdopodobnie produkowanych w tym samym czasie, lub prezentujących podobny rozwój, typów; poziom szósty to poszczególne typy, którym odpowiadają konkretne naczynia albo zbiory prawie takich samych naczyń, a poziom dodatkowy, siódmy, to warianty.

Uzyskana przez Monikę S. Miziołek typologia hierarchiczna jest stosunkowo łatwa w konstrukcji, klarowna i prosta w użytkowaniu oraz dogodna do stosowania w trakcie wstępnego opisu ceramiki na stanowisku archeologicznym. W efekcie jej wprowadzenia Doktorantka uzyskała przejrzysty w zastosowaniu, a jednocześnie komunikatywny kod składający się z sześciu (w przypadku wariantów z siedmiu) znaków, które zawierają dane na temat klasy ceramiki, przypuszczalnego miejsca jej produkcji, okresu produkcji, formy i typu naczynia. Integralną częścią zastosowanej typologii hierarchicznej było ściśle zdefiniowane i konsekwentnie stosowane nazewnictwo poszczególnych części naczyń oraz sposobu ich ukształtowania, jak również przeprowadzona szczegółowa analiza morfologiczna zebranych pojemników, w celu zbadania podstawowych parametrów składających się na formę naczynia, a zatem kontur i jego proporcje oraz określenie relacji między nimi.

W kolejnym i ostatnim, V rozdziale pracy, Doktorantka podjęła próbę wyjścia poza czysto analityczne zabiegi związane z wykonaniem typo-chronologii ceramiki kuchennej ze stanowiska Malutena i skierowała uwagę na kwestie zwyczajów kulinarnych mieszkańców owej rezydencjonalnej dzielnicy Nea Pafos i możliwości ich rekonstrukcji. Najpierw zaprezentowała wiedzę na temat diety czasów rzymskich, uzyskaną na podstawie źródeł historycznych, literackich i ikonograficznych, konfrontując ją z danymi przyrodniczymi z Cypru, w tym z wynikami badań szczątków roślinnych, a przede wszystkim kostnych, pochodzących z analizowanego stanowiska.

W dalszej, najobszerniejszej części ostatniego rozdziału, Monika S. Miziołek przeprowadziła niezmiernie drobiazgową analizę funkcjonalną omawianych w pracy form naczyń do gotowania, konfrontując jej wyniki z ustaleniami innych badaczy, w tym z wynikami badań eksperymentalnych, jak również zestawiając ze starożytnym słownictwem. Dzięki precyzyjnej obserwacji i analizie morfologicznej naczyń, a przede wszystkim analizie zachowanych na nich śladów użytkowania, w tym śladów kontaktu z ogniem (osmolenie, zaczernienie), możliwe było ujawnienie nie tylko ich właściwości funkcjonalnych, ale również do pewnego stopnia uzyskanie informacji na temat stylu gotowania. Namysł Autorki oscylował wokół prób odpowiedzi na pytania, które zmiany form pojemników musiały mieć podłoże kulturowe i wynikały ze zmian nawyków związanych z przygotowywaniem i konsumpcją żywności, a które podyktowane były praktycznymi aspektami ich użytkowania.

W następnym, bardzo istotnym podrozdziale dotyczącym analizy ilościowej, Doktorantka zaprezentowała garść rozważań metodologicznych dotyczących kwantyfikacji ceramiki oraz różnych jej metod, celów, a także mocnych i słabych stron stosowania. Wykonała ponadto takie analizy dla odmiennych zbiorów naczyń przy pomocy trzech metod

kwantyfikacyjnych – metody minimalnej i maksymalnej liczby naczyń oraz ekwiwalentów naczyń, dokonując ich porównania, na podstawie którego zademonstrowała, jak duże znaczenie ma zastosowana metoda.

Przeprowadzone analizy ilościowe wraz z prezentacją ich wyników pozwoliły Monice S. Miziołek stwierdzić, że na stanowisku Malutena ponad 98% naczyń poddanych badaniu zidentyfikowano pod względem obszaru produkcyjnego, w tym około 85% należy do produktów lokalnych, a zaledwie około 14% do produktów importowanych. Bez względu na zastosowaną metodę kwantyfikacji, badania Doktorantki dowiodły, że mieszkańcy rezydencjonalnej dzielnicy nadmorskiego miasta Nea Pafos używali do gotowania niemal wyłącznie lokalnie wytwarzanych naczyń, a najpopularniejszą formą w okresie wczesnorzymskim nadal był głęboki, zamknięty garnek z kulistym dnem.

Wyniki badań kwantyfikacyjnych wyraźnie też pokazały, że w przypadku Nea Pafos w omawianym okresie nie można mówić o zaadaptowaniu rzymskich, czy jakichkolwiek innych, obcych zwyczajów żywieniowych przez lokalną ludność. Repertuar form naczyń do gotowania produkowanych w Pafos w okresie wczesnorzymskim jest wyraźną kontynuacją tradycji hellenistycznej, a nawet klasycznej, a jedyną częściej sprowadzaną spoza Cypru formą do gotowania, tak samo jak w okresie hellenistycznym, były patelnie.

Pozostając przy kwestiach badań ilościowych prowadzonych na stanowisku Malutena warto podkreślić, że jedynie w odniesieniu do kontekstów eksplorowanych na dziedzińcu nr 1 Domu „Hellenistycznego” w sezonach 2014 i 2016 znaczna ilość materiału ceramicznego została jednocześnie policzona i zważona. Mimo, że na podstawie danych kwantyfikacyjnych nie można odpowiedzieć na pytanie, ilu naczyń do gotowania faktycznie używano na stanowisku w poszczególnych okresach, stosunek liczbowy i procentowy pomiędzy różnymi grupami czy typami naczyń, jest zdaniem Moniki S. Miziołek, niezwykle wartościowy z naukowego punktu widzenia, czemu dała wyraz prezentując takie zestawienia, jak również przeprowadzając w kolejnym podrozdziale interpretację znalezionych na stanowisku zespołów naczyń z depozytu w pomieszczeniu nr 22-23 Domu „Hellenistycznego”, depozytu w niszy nr 1 i nr 2, pod podłogą pomieszczenia 16NW w Willi Tezeusza oraz depozytu w studni/cysternie S.16.3/2008, pod Domem Aiona.

Zdaniem Doktorantki, pomieszczenie nr 22-23 w Domu „Hellenistycznym” służyło jako magazyn kuchenny, a być może również jako pomieszczenie do przygotowywania (gotowania) posiłków, przynajmniej sezonowo. Abstrahując jednak od dokładnej funkcji pomieszczenia, odkryty w nim zespół naczyń kuchennych bez wątplenia był używany do gotowania, czemu nagły koniec położyło trzęsienie ziemi.

Część piąta i ostatnia rozdziału V zawiera prezentację wiedzy odnośnie do handlu dalekosiężnego w czasach rzymskich, sposobów dystrybuowania dóbr oraz tego, jakimi szlakami przebiegał handel morski. Po wyłożeniu aktualnej dyskusji na powyższe tematy, Doktorantka omówiła główne trasy morskie (szlaki), na których znajdował się Cypr, aby następnie, dla lepszego zrozumienia kwestii importów kuchennych, przedstawić podstawowe grupy pozostałych naczyń importowanych (zwłaszcza amfory transportowe zawierające zasadniczy ładunek statku), które są najczęściej odkrywane w Nea Pafos w okresie rzymskim oraz kierunki, z których napływały.

Jeśli idzie o importowaną ceramikę kuchenną, to wspominałam już powyżej, że badania Doktorantki dowiodły, iż w przebadanym materiale importy naczyń do gotowania stanowiły jedynie około 14% całości. Stąd wniosek, że zarejestrowane importy kuchenne należy zaklasyfikować jako przedmioty osobiste lub naczynia szczególne, sprowadzane do Pafos ze względu na ich specjalną formę, funkcję i właściwości. Można stwierdzić, że mieszkańcy Nea Pafos nie importowali w sposób regularny i celowy naczyń do gotowania spoza wyspy (ani z innych jej obszarów), pomimo że importowali produkty żywnościowe i generalnie prowadzili intensywną wymianę handlową, w tym dalekosiężną.

Zwięźle ale bardzo treściwe podsumowanie kończy rozprawę Moniki S. Miziołek. W ramach zaprezentowanej jej charakterystyki wypada mi jeszcze koniecznie dodać, że praca jest uzupełniona o pieczołowicie przygotowane, wielorakie zestawienia oraz graficzne prezentacje, tabele, mapy, plany, wykresy, ryciny i zdjęcia, w tym makroskopowe, które w liczbie 57 usytuowano w tekście oraz o 105 tablic z rysunkami, zdjęciami oraz digitalizacjami naczyń na jego końcu – niemal wszystkie wykonane przez Doktorantkę. Z kolei katalog omawianych naczyń, a w zasadzie rodzaj bazy danych, przygotowano w formie elektronicznej, w programie Microsoft Acces. Pozwala on na błyskawiczne odnalezienie danego zabytku (przy użyciu numeru katalogowego), a przede wszystkim umożliwia niemal dowolne sortowanie, filtrowanie i grupowanie informacji. W uzupełnieniu powyższych informacji nadmienię, że praca została napisana bardzo ładną polszczyzną i jest w zasadzie pozbawiona błędów językowych; spis rzeczy i odsyłacze są bardzo liczne, a bibliografia imponująca i adekwatna do poruszanych zagadnień.

Konkludując moją wypowiedź chcę powrócić do pytania postawionego na jej początku, a mianowicie czy Autorce udało się przełożyć uzyskane wyniki na minione wzorce zachowań ludzkich oraz wyjść poza czysto funkcjonalne ramy rozumienia kultury materialnej. Muszę pozytywnie odpowiedzieć na to pytanie, gdyż Jej zabiegom typologiczno-chronologicznym, które zdominowały ocenianą pracę oraz interpretacjom wyników uzyskiwanych na kolejnych

etapach klasyfikacji, towarzyszyły próby odnoszenia ich do ówczesnych praktyk żywieniowych, ewentualnych szerszych znaczeń kulturowych czy tożsamości mieszkańców.

Moja generalna uwaga krytyczna w odniesieniu do pracy doktorskiej Moniki S. Miziołek dotyczy braku jakiegoś wprowadzającego teoretycznego omówienia czy ujęcia klasyfikacji i typologii (kategoryzacji?) w badaniach archeologicznych, z poziomu meta, jako rodzaju sposobu refleksji nad przeszłością społeczną. A klasyfikacja i typologia to przecież istotny oraz powszechnie stosowany sposób wyrażania wyników badań, stawiania hipotez oraz teorii w tej dyscyplinie. Ponadto, cele klasyfikacji są odmiennie wyrażane w archeologii „tradycyjnej”, a inaczej np. procesualnej, nie wspominając o jej marginalizowaniu w podejściach postprocesualnych. Sposób klasyfikowania zależy od pytania badawczego, stawianych hipotez, od założeń teoretycznych i przyjętej metodologii; klasyfikacja „w ogóle” nie istnieje.

Jak przekonuje w swych pracach na ten temat Danuta Minta-Tworzowska (1994; 2012) klasyfikacje w archeologii różnią się zasadniczo ze względu na przyjęcie perspektywy „wewnętrznej”/emic lub „zewnętrznej”/etic, tj. celu klasyfikacji jako rekonstrukcji wzorów czy modeli zachowań ludzkich jako istoty kultury lub klasyfikacji jako rozpoznawaniu zewnętrznych cech źródeł, które mają świadczyć o wytwórcy czy użytkowniku. Warto pamiętać, że celem klasyfikacji/typologizacji jest nie tylko oddzielenie rzeczy od rzeczy, zjawisk od zjawisk czy procesów; sensem jej stosowania jest przydatność do konstruowania obrazów przeszłości i argumentowania na ich rzecz na podstawie wyników klasyfikacji. Trochę tego typu rozważań zabrakło mi w recenzowanej pracy doktorskiej, której charakter jest wybitnie aplikacyjny – stanowi ona opracowanie konkretnych źródeł z badań archeologicznych stanowiska Malutena.

Natomiast jako opracowanie źródłowe ceramiki wczesnorzymskiej ze wspomnianego stanowiska, tj. jej studium typologiczno-chronologiczne, oceniana praca doktorska moim zdaniem jest znakomita. Widać w niej świetne przygotowanie Doktorantki do pracy z materiałami ceramicznymi pozyskiwanymi, i to masowo, w trakcie badań wykopaliskowych na stanowiskach śródziemnomorskich oraz umiejętność bardzo rzetelnego, systematycznego ich opracowywania. Znanstwo antycznej ceramiki naczyniowej i znajomość aktualnych badań nad nią zostały zaprezentowane na łamach rozprawy doskonale, zaświadczać o najwyższych kompetencjach Doktorantki do prowadzenia takich studiów. Są to wszystko walory, które zdecydowanie marginalizują moje uwagi krytyczne, zgłoszone powyżej.

Z przekonaniem więc stwierdzam, że praca doktorska mgr Moniki Sylwii Miziołek pt. *Wczesnorzymskie naczynia do gotowania z rezydencjonalnej dzielnicy Nea Pafos. Studium*

typologiczno-chronologiczne, spełnia wymogi stawiane rozprawom doktorskim określonym w Ustawie – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. Niniejszym rekomenduję ją Wysokiej Radzie Dyscypliny Naukowej Archeologia Uniwersytetu Warszawskiego do dalszych etapów postępowania doktorskiego.

dr hab. Ewa Bugaj, prof. UAM

