

dr hab. Inga Głuszek, prof. UMK
Instytut Archeologii WNH UMK w Toruniu
Szosa Bydgoska 44/48
87-100 Toruń
email: ingag@umk.pl

Recenzja rozprawy doktorskiej pani Magdaleny Niziołek pt.: *Wczesnorzymskie naczynia do gotowania z rezydencjonalnej dzielnicy Nea Pafos. Studium typologiczno-chronologiczne*, Warszawa 2024

Przedmiotem rozprawy pt. *Wczesnorzymskie naczynia do gotowania z rezydencjonalnej dzielnicy Nea Pafos. Studium typologiczno-chronologiczne*, stała się grupa naczyń pochodzących z badań wykopaliskowych rezydencjonalnej części antycznego miasta Nea Pafos. Materiał źródłowy, który był przedmiotem badań Pani Moniki Miziołek liczył 1312 naczyń zachowanych niemal w całości i ich fragmentów datowanych na okres od I w. p.n.e. do III w. n.e.

Dysertacja została podzielona na pięć głównych rozdziałów, podsumowanie i bibliografię (razem ze spisem figur, tablic i omówieniem katalogu), praca została opatrzona dodatkowo: indeksem typów naczyń do gotowania; wykazem kontekstów archeologicznych, z których pochodzą znaleziska oraz słowniczkiem. Ta część dysertacji liczy 359 stron. Kolejną częścią jest 105 tablic, stanowiących integralną część rozprawy. Do części pisemnej pracy dodano katalog elektroniczny sporządzony w programie MS Access, pozwalający odbiorcy pracy na szybkie odszukanie informacji dotyczących poszczególnych znalezisk.

Cel i metodyka pracy zostały zarysowane we wstępie dysertacji a Autorka zanim przeszła do głównej części rozprawy szczegółowo przedstawiła cechy geograficzne Cypru, tło historyczne wyspy i Nea Pafos – stanowiska, z którego pochodzą badanie przez nią znaleziska ceramiki. Nie zabrakło również podrozdziałów dotyczących historii badań stanowiska archeologicznego. Część tą (podrozdział 1.1; 1.2; 1.3) można potraktować jako wprowadzającą, natomiast kolejny podrozdział (1.4) jest już ściśle związany z materiałem źródłowym i głównym zagadnieniem, gdyż dotyczy charakterystyki konkretnych depozytów archeologicznych, z których pochodzą badane znaleziska ceramiki do gotowania. Kontynuacją tego wątku są zagadnienia podejmowane w rozdziale 2 dotyczące wiedzy, stanu badań i problematyki identyfikacji

przestrzeni kuchennych w obiektach mieszkalnych odkrywanych na stanowiskach archeologicznych. W rozdziale tym (podrozdział 2.2) poruszono również temat sposobów gotowania; wątek ten został ponownie podjęty i rozwinięty w końcowym rozdziale dysertacji (rozdział 5).

Główna część rozprawy doktorskiej (rozdział 3 i 4) dotyczy opracowania typologicznego i chronologicznego znalezisk ceramiki kuchennej, a ściślej naczyń służących do gotowania. Jak Autorka podaje w tekście *„Zadokumentowałam szczegółowo kilka tysięcy fragmentów, z których zakwalifikowałam do niniejszej dysertacji 1312 „egzemplarzy” naczyń do gotowania.”* (s. 16), wydaje się, że warto by wyjaśnić jakimi kryteriami Autorka kierowała się wyznaczając materiał źródłowy do dalszych badań. Z podanej informacji nie wynika również czy te kilka tysięcy fragmentów, stanowiące punkt wyjściowy badań, reprezentuje wyłącznie naczynia kuchenne, czy może były to fragmenty naczyń różnych klas, z których wybrano te (czy wszystkie?), które przedstawiają egzemplarze naczyń do gotowania.

Autorka przedstawiła podział typologiczno-chronologiczny materiału źródłowego w ramach wyodrębnionych grup produkcyjnych. Na definicję grupy produkcyjnej złożyły się tu takie kryteria jak cechy makroskopowe, petrograficzne i fizyko-chemiczne masy ceramicznej oraz cechy morfologiczne form naczyń, typów i podtypów w obrębie danej grupy. Wyodrębniono siedem głównych grup produkcyjnych, dla których zastosowano następnie kryterium chronologiczne. Kryterium istotne głównie w przypadku grupy makroskopowej 1 (grupa makroskopowa 1 z podgrupami), w przypadku której wyodrębnione podgrupy masy ceramicznej reprezentowane są także przez formy naczyń o odrębnych cechach morfologicznych (typów i podtypów), pozwalające na wyodrębnienie osobnych zespołów chronologicznych (ceramika późnohellenistyczna i wczesnorzymska). Grupa makroskopowa 1 w świetle analiz petrograficznych i składu chemicznego oraz badań porównawczych otrzymanych rezultatów została zidentyfikowana jako grupa produkcyjna P i zidentyfikowana z produkcją ceramiki w wymiarze lokalnym.

Dzięki wspomnianym już analizom archeometrycznym przeprowadzonym w Fitch Laboratory w Atenach oraz analizom porównawczym z już zidentyfikowanym i opublikowanym materiałem źródłowym z Nea Pafos i stanowisk poza Cyprzem udało się powiązać grupy makroskopowe z konkretnymi obszarami wytwórczości ceramicznej. Wyodrębniono siedem grup produkcyjnych. Poza tym podziałem pozostała grupa naczyń niemożliwa do sklasyfikowania wg przyjętego podziału grup makroskopowych i nie łącząca się w żadną nową grupę makroskopową.

Badania petrograficzne i składu chemicznego zostały przeprowadzone na wybranej, przez co ograniczonej grupie próbek. I choć zgadzam się z Autorką rozprawy, iż badania zespołów ceramiki danej klasy (czy też badania kompleksowe zespołów różnych kategorii naczyń) nie mogą zasadzać się (ograniczać) jedynie na wynikach analiz archeometrycznych a przedstawienie wyników tych badań nie zamyka dyskusji i wnioskowania na temat badanego zespołu (opinia wygłoszona na 38 stronie) to sądzę, że w pracy zabrakło opisanie metody badawczej jaka została przyjęta w Fitch Laboratory oraz przedstawienia wyników badań laboratoryjnych np. w formie aneksu. W sposób nie do końca klarowny zostały również podane informacje ile próbek dla danej grupy makroskopowej zostało poddanych analizom w laboratorium.

Tym niemniej uważam, że zaprezentowana w dysertacji metoda badawcza polegająca na połączeniu wyników badań makroskopowych cech fizycznych wyodrębnionych mas ceramicznych z analizami składu mineralnego i chemicznego oraz morfologią naczyń zakwalifikowanych do poszczególnych grup daje możliwości wskazania, poprzez zdefiniowane grupy produkcyjne, obszarów geograficznych, gdzie mogły być wytwarzane naczynia będące przedmiotem studiów. Tak zastosowana metoda dała podstawy do wskazania możliwych obszarów produkcyjnych w ujęciu geograficznym dla zespołu naczyń do gotowania ze stanowiska Malutena. Autorka ma jednak świadomość ograniczeń zastosowanej metody podając w przypadku grup niejednoznacznych różne warianty interpretacji wyników; jak stało się to np. w przypadku grupy produkcyjnej B (grupa makroskopowa 5) utożsamianej z obszarami Azji Mniejszej (Bodrum/Kos) lub terenami italskimi (s. 179).

Priorytetowym wnioskiem, który wypływa z przedstawionej w dysertacji analizy technologicznej znalezisk jest stwierdzenie, iż większość źródeł ceramicznych wytypowanych do badań należy do produkcji lokalnej jest to grupa produkcyjna P. Jednocześnie jest to najbardziej liczna w ujęciu ilościowym grupa znalezisk w porównaniu z pozostałymi grupami produkcyjnymi. Ten fakt z kolei stanowi punkt wyjścia do wnioskowania w zakresie procesów społeczno-kulturowych, które mogą znaleźć swoje odzwierciedlenie w repertuarze ceramiki kuchennej.

Rejestrowana na stanowisku Malutena sytuacja stratygraficzna i obecny stan badań Nea Pafos, dały Autorce okazję do dokonania charakterystyki znalezisk z grupy produkcyjnej P nie tylko w odniesieniu do ceramiki z okresu wczesnorzymskiego – co stanowi główny temat rozprawy, ale także naczyń kuchennych datowanych na okres późnohellenistyczny. Należy pamiętać, iż znaleziska ceramiki późnohellenistycznej na badanym stanowisku pochodzą ze złoża wtórnego i jest to stosunkowo niewielka grupa znalezisk. Jednak wnioskowanie w tym obszarze nabiera

silniejszego wyrazu w oparciu o opublikowane rezultaty badań innych zespołów późnohellenistycznych z Nea Pafos, np. z agory miasta. Nie dyskredytuje to wartości poznawczej niniejszej pracy doktorskiej a pokazuje jak konsekwentne prowadzenie badań i kompleksowe studia mogą doprowadzić do wniosków syntetycznych istotnych dla całego stanowiska, zwłaszcza, iż mowa jest o produkcji ceramiki w wymiarze lokalnym. Postulat, iż jest to ważny materiał źródłowy wymagający badań szczegółowych podkreśla fakt, iż grupa ceramiki lokalnej stanowi przeważającą część wszystkich badanach znalezisk. Jest to 85% z wszystkich przebadanych i zaprezentowanych w pracy przykładów naczyń służących do gotowania. Wskazane importy, pomijając grupę produkcyjną M związaną z obszarami Zatoki Morfu na Cyprze, zidentyfikowano jako przykłady naczyń pochodzące z terenów Azji Mniejszej (Fokaja, Bodrum/Kos), Lewantu, Italii i północno-zachodniej część wybrzeża Afryki. Nieliczny materiał źródłowy prezentujący ceramikę importowaną mógł posłużyć jedynie do wysnucia podstawowych wniosków dotyczących handlu dalekosiężnego. Jak Autorka zauważa, nie można wykluczyć, iż większość egzemplarzy, mogła znaleźć się na stanowisku jako przedmiot osobisty a nie element handlu. Wyjątek stanowią tutaj patelnie grupy produkcyjnej K, które ze względu na swoje cechy użytkowe powiązane z konkretnymi zwyczajami kulinarnymi, można łączyć z procesami społeczno-kulturowymi. Wątek ten został rozwinięty w kolejnych rozdziałach dysertacji (rozdział 5).

Fakt, iż większość materiału źródłowego to przykłady naczyń wytwarzanych lokalnie, Autorka uznaje za atut swoich badań, koncentrując dalsze dywagacje nie tyle wokół zagadnień dotyczących łańcucha produkcyjnego, którego na tym etapie badań nie można w pełni zrekonstruować, a stawiając pytania dotyczące sfery życia codziennego (zwyczaże żywieniowe), społecznego (zmiany nawyków żywieniowych ze względu na zmiany społeczno-polityczne) i ekonomicznego (kryzys ze względu na gwałtowne wydarzenia klimatyczne i zmiany środowiska naturalnego). Autorka podeszła do tego zagadnienia bardzo skrupulatnie słusznie zakładając, iż żeby właściwie przedstawić zespół należy wskazać jego potencjał badawczy. Stąd też, jak już zostało wspomniane w recenzji, rozprawa w bardzo szczegółowy sposób przedstawia zagadnienia związane z przestrzenią, gdzie naczynia te mogły być wykorzystywane, omawiając nie tylko pomieszczenia o możliwym kuchennym przeznaczeniu z Nea Pafos, ale także wskazując przykłady z innych ośrodków antycznych. W tym miejscu przeanalizowano naczynia również pod kątem sposobu ich użytkowania wiążąc formy naczyń z różnymi sposobami gotowania i przyrządzania potraw. W konsekwencji dla omawianego zespołu naczyń dokonano próby rekonstrukcji zwyczajów kulinarnych i zmiany tych zwyczajów w odniesieniu do konkretnej grupy społecznej (elity społeczne Nea Pafos) w

określonym przedziale chronologicznym (okres późnohellenistyczny – okres wczesnorzymski). Uważam, że podjęte w tym miejscu wysiłki (choć można uznać je za wątek uzupełniający) są bardzo cenne w omawianej dysertacji. Pozwalają bowiem docenić znaleziska ceramiki służącej do gotowania, która jak sama Autorka zauważyła, nie cieszy się zadowalającą uwagą badaczy. W dysertacji podkreślono, iż importy mają zasadniczo niewielki wpływ na obraz użytkowania naczyń kuchennych i powiązane z tym zagadnienia dotyczące tradycji żywieniowych i kulinarnych. Wyjątek w tym obrazie stanowi jedna forma naczyń a mianowicie patelnie i pasujące do nich przykrywki z grupy produkcyjnej K identyfikującej wyroby italskie. Znaleziska datowane są na okres wczesnorzymski. Znaczenie tych naczyń podkreśla jeszcze fakt, iż w grupie ceramiki lokalnej w ogóle nie zarejestrowano patelni. Zdaniem Autorki sytuację tą tłumaczy funkcja patelni *orlo bifido* przystosowanych do przygotowywania konkretnego rodzaju potraw, wykraczających poza tradycje kuchni lokalnej. Jest to jedna z niewielu przesłanek poświadczająca zmianę w nawykach żywieniowych odzwierciedlającą zmiany socjoekonomiczne ludności zamieszkującej Nea Pafos. Autorka łączy to zjawisko z jednej strony z uprzywilejowanym statusem warstwy społecznej ludności Nea Pafos zamieszkujących dzielnicę willowa z drugiej z możliwą obecnością ludności napływowej, która pojawiła się na stałe w środowisku miasta we wczesnym okresie rzymskim. Jednocześnie w dysertacji silnie wybrzmiewa pogląd, że pomimo zaobserwowanej w okresie wczesnorzymskim zmiany w organizacji produkcji naczyń do gotowania (w tym rejestrowane zmiany technologiczne) można zaobserwować kontynuację tradycji lokalnej w odniesieniu do repertuaru produkowanych form. Sytuację tą Autorka wiąże z ustabilizowaną, silną pozycją lokalnej produkcji w mikrogospodarce Nea Pafos, również rozpatruje to zjawisko w kontekście przywiązania do tradycji i chęci zachowania tożsamości kulturowej mieszkańców miasta wobec zmian politycznych zainicjowanych w drugiej połowie I w. p.n.e. W tym miejscu należy jednak podkreślić, iż takie badania mają uzasadnienie tylko gdy są prowadzone również w oparciu o wyniki analiz zooarcheologicznych i palinologicznych a także badań eksperymentalnych. Konieczne jest tu również krytyczne podejście do podejmowanego wnioskowania zwłaszcza w zakresie sposobu a raczej wielu możliwych sposobów użytkowania jednej i tej samej formy naczynia. Wiele z wymienionych wyżej aspektów zostało w rozprawie doktorskiej poruszonych. Jednak zarysowują one jedynie problematykę i wydaje się, że kwestie dotyczące rekonstrukcji środowiska i wzajemnych wpływów pomiędzy środowiskiem a człowiekiem w rejonie Nea Pafos czekają jeszcze na bardziej szczegółowe opracowanie. Tym niemniej zwracam na ten aspekt szczególną uwagę, gdyż sądzę że podjęte przez Autorkę badania w tym kierunku mają swój wyjątkowo uniwersalny i zaproponowana linia badań

(metoda?) może znaleźć swoje zastosowanie również w odniesieniu do innych stanowisk archeologicznych o długim, nieprzerwanym (tzn. bez hiatusa osadniczego) ciągu funkcjonowania, obejmującym zarówno okres grecki jak i rzymski. Wnioski płynące z badań ceramiki kuchennej obejmujące również próbę rekonstrukcji nawyków żywieniowych mogą rzucać światło na procesy społeczno-kulturowe i polityczne. Wydaje się, że jest to interesujący wątek badań na przykład w odniesieniu do stanowisk nadczarnomorskich, gdzie śmiało można powiedzieć, iż studia nad ceramiką kuchenną ze stanowisk grecko-rzymskich, których mieszkańcy mają także kontakty z ludnością koczowniczą, pozostają w fazie początkowej.

Autorka stwierdza, że nie zauważyła aby gwałtowne wydarzenia środowiskowe jak trzęsienia ziemi wpłynęły na jakość i ilość produkowanej ceramiki do gotowania. Być może dalsze badania archeologiczne (i geologiczne?) pozwolą na lepszą ocenę intensywności i zasięgu gwałtownych wydarzeń środowiskowych oraz pozwolą lepiej ocenić ich wpływ na jakość życia ludności zamieszkującej teren dotknięty kataklizmem. Ponadto wydaje się, iż należy wziąć pod uwagę w ocenie niniejszego materiału źródłowego, iż pochodzi on z dzielnicy willowej, zamieszkałej przez elity co mogło, choć z pewnością nie musiało, mieć wpływ na utrzymanie (a nie zmianę lub wręcz załamanie) jakości życia w obliczu gwałtownych zdarzeń. Dodając zupełnie „na marginesie” niniejszej recenzji, hipotezy tego rodzaju rodzą kolejne pytania dotyczące chociażby oceny wpływu tych wydarzeń środowiskowych na utrzymanie lub zmianę łańcucha produkcyjnego i sieci dystrybucji produktów lokalnych w społeczności i mogą nakreślić przyszłe kierunki badań.

W pracy w wielu miejscach można zauważyć dużą drobiazgowość przedstawianych zagadnień: np. Autorka nie tylko wymieniała kryteria opisu mas ceramicznych ale również wyjaśniła co rozumie pod poszczególnymi pojęciami np. kolor, twardość, domieszka, itd.; podobnie postąpiła w przypadku analizy typologicznej przedstawiając metodę badań i słowniczek terminów poszczególnych części naczyń. Mogłoby się wydawać, iż na poziomie rozprawy doktorskiej, zwłaszcza ostatnie zagadnienie, nie powinno być tak szczegółowo rozpatrywane. Jednak biorąc pod uwagę znaczne różnice w terminologii np. anglosaskiej w porównaniu do określeń stosowanych w języku polskim lub po prostu braku zdefiniowanych terminów w polskiej literaturze, przynajmniej w odniesieniu do problematyki archeologii antycznej, poruszenie tego wątku znajduje swoje uzasadnienie. Reasumując, kompleksowe a zarazem szczegółowe przedstawianie powiązanych ze sobą aspektów tematu, w tym kwestii teoretycznych, stanowi w pracy punkt wyjścia – bazę, dla wniosków dotyczących właściwego zagadnienia czyli ceramiki służącej do gotowania (czyli grupy naczyń węższej znaczeniowo niż ceramika kuchenna) ze stanowiska Malutena, Nea Pafos na Cyprze.

Mając na uwadze powyższe rozważania stwierdzam, że studium archeologiczne mgr. Moniki Miziołek to oryginalna rozprawa doktorska skonkretyzowana wokół określonej, dobrze przemyślanej problematyki naukowej, napisana przez archeologa o ukształtowanych już zainteresowaniach i warsztacie naukowo-badawczym. W warstwie merytorycznej i konstrukcyjnej oceniam ją pozytywnie jako inspirujące studium źródłowo-analityczne. Na tej podstawie uważam, że recenzowana rozprawa doktorska Moniki Miziołek zasługuje na publikację drukiem w formie monografii z obszernym katalogiem. Publikacja ta z pewnością będzie stanowić doskonałą bazę źródłową dla kolejnych opracowań ceramiki do gotowania zarówno z Nea Pafos jak i innych stanowisk antycznych. A przede wszystkim przedstawiona w niej metoda badawcza pozwoli na lepsze zrozumienie wartości poznawczej ceramiki kuchennej.

W konkluzji stwierdzam, że opiniowana rozprawa doktorska spełnia warunki określone w art. 187 ust. 1-3, Ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku Prawo o szkolnictwie wyższym i wnoszę o dopuszczenie Pani Moniki Miziołek do dalszych etapów przewodu doktorskiego.

Inga Gruszek