

Tematem prezentowanej rozprawy doktorskiej są ceramiczne naczynia do gotowania, odkryte na stanowisku Maloutena w Nea Pafos pod auspicjami Uniwersytetu Warszawskiego (od początku badań do 2016 r). Pochodzą one z warstw datowanych na wczesny okres rzymski (I w. p.n.e. - początek III w. n.e.). Główną część pracy stanowi typologia kształtów w układzie chronologicznym oraz klasyfikacja mas ceramicznych naczyń do gotowania. Duży nacisk położyłam na analizie ilościowej opartej na 1312 fragmentach diagnostycznych. Opracowanie, liczące 359 stron, opatrzone jest bogatym materiałem ilustracyjnym. Oprócz planów, zdjęć i tabel w tekście, w osobnym tomie liczącym 105 tablic zamieszczono 530 rysunków i kilkadziesiąt kolorowych zdjęć naczyń (w tym zdjęcia świeżych przełamów). Dodatkowym atutem rozprawy jest elektroniczny katalog przygotowany w programie MS Access, który umożliwi czytelnikowi szybkie wyszukiwanie interesujących go informacji.

Praca składa się z pięciu rozdziałów oraz ze wstępu, wprowadzenia do katalogu, listy figur w tekście i prezentowanych osobno tablic z rysunkami, listy skrótów bibliograficznych i bibliografii. Rozdział I zawiera krótki opis geograficzny i historyczny Cypru i Nea Pafos, a także historię wykopalisk, najważniejsze zagadnienia stratygraficzne i stan badań nad ceramiką na Cyprze. Rozdział II traktuje o pomieszczeniach kuchennych i metodach gotowania. W rozdziale III opisałam masy ceramiczne naczynia do gotowania. W ramach ich klasyfikacji utworzyłam 7 grup makroskopowych (region Pafos, region Morfu, wybrzeże Lewantu, region Fokaja-Çandarli-Çesme i Bodrum/Kos w Azji Mniejszej, Kampanii i Afryce Północnej). Grupowanie opiera się na moich obserwacjach makroskopowych zweryfikowanych przez badania archeometryczne w Fitch Laboratory w Atenach. Rozdział IV jest główną częścią pracy, w której przedstawiłam bardzo szczegółową, hierarchiczną typo-chronologię naczyń do gotowania. Zidentyfikowałam 52 typy naczyń z obszaru Pafos i kolejne 45 z innych obszarów produkcyjnych. Ostatni rozdział zawiera analizy zwyczajów kulinarnych i zjawiska importu naczyń do gotowania, oparte na danych ilościowych. Na początku opisałam rodzaje żywności, do której mieszkańcy mieli dostęp we wczesnym okresie rzymskim i jakie posiłki mogli przygotowywać. Następnie zbadałam funkcje poszczególnych form do gotowania (na podstawie różnic morfologicznych i śladów użytkowania). Na końcu rozdziału opisałam szlaki handlowe, którymi mogły być przywożone do Pafos naczynia do gotowania i czy ich import był, moim zdaniem, regularny, wynikający z zapotrzebowania na konkretny produkt, czy przypadkowy.

Rozprawa kończy się podsumowaniem, po którym następują trzy dodatki (tabelaryczne indeksy typów naczyń do gotowania i badanych kontekstów oraz słownik naczyń ceramicznych wymienionych w pracy, ważnych dla datowania).