PODPIS ZAUFANY
BARBARA HELENA
KLICH-KLUCZEWSKA
20.05.2024 14:35:17 (GMT+2)
Dokument podpisany elektronicznie
podpisem zaufanym

dr hab. Barbara Klich-Kluczewska, dr hab. UJ
Zakład Antropologii Historycznej
Instytut Historii
Uniwersytet Jagielloński
ul. Gołębia 13
31-007 Kraków
[redacted]

Kraków, dnia 10.03.2024 r.

Podpis elektroniczny/certyfikat został usunięty podczas anonimizacji dokumentu.

Ocena dorobku naukowego dr Moniki Milewskiej, ze szczególnym uwzględnieniem monografii „Ślepa kuchnia. Jedzenie i ideologia w PRL", wskazanego jako główne osiągnięcie naukowe.

Podstawa prawna oceny dorobku Habilitantki: art. 219 ust. 1 pkt 2 i 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (tj. Dz. U. z 2021 r., poz. 478).
Stanowi ona, że stopień doktora habilitowanego nadaje się osobie, która:
1) posiada stopień doktora;
2) posiada w dorobku osiągnięcia naukowe albo artystyczne, stanowiące znaczny wkład w rozwój określonej dyscypliny, w tym co najmniej:
a) 1 monografię naukową wydaną przez wydawnictwo, które w roku opublikowania monografii w ostatecznej formie było ujęte w wykazie sporządzonym zgodnie z przepisami wydanymi na podstawie art. 267 ust. 2 pkt 2 lit. a, lub
b) 1 cykl powiązanych tematycznie artykułów naukowych opublikowanych w czasopismach naukowych lub w recenzowanych materiałach z konferencji międzynarodowych, które w roku opublikowania artykułu w ostatecznej formie były ujęte w wykazie sporządzonym zgodnie z przepisami wydanymi na podstawie art. 267 ust. 2 pkt 2 lit. b, lub
c) 1 zrealizowane oryginalne osiągnięcie projektowe, konstrukcyjne, technologiczne lub artystyczne;
3) wykazuje się istotną aktywnością naukową albo artystyczną realizowaną w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej lub instytucji kultury, w szczególności zagranicznej.

Dr Monika Milewska jest z wykształcenia historyczką. Ukończyła studia w Instytucie Historycznym Uniwersytetu Warszawskiego. Tak praca magisterska (1995), jak następnie praca doktorska (2000 r.) dotyczyły historii kulturowej Rewolucji Francuskiej i powstały pod naukową opieką prof. dr. hab. Jana Baszkiewicza. Rozprawa doktorska została następnie opublikowana w oficynie wydawniczej „słowo/obraz terytoria" pod tytułem „Ocet i łzy. Terror Wielkiej Rewolucji Francuskiej jako doświadczenie traumatyczne" (w serii „Przygody ciała"). Ponadto Habilitantka ukończyła studia podyplomowe w zakresie historii i cywilizacji w École des Hautes Études en Sciences Sociales oraz Szkołę Nauk Społecznych przy Instytucie Filozofii i Socjologii Polskiej Akademii Nauk. Tam też pracowała jako adiunkt w latach 2002-2008. Od 2009 r. jest adiunktem na Uniwersytecie Gdańskim: do 2022 – w Zakładzie Etnologii Instytutu Archeologii,

a następnie w Zakładzie Etnologii Polski i Antropologii Historii Instytutu Antropologii. Ponadto w roku akademickim 2009/2010 pracowała także w Pomorskiej Wyższej Szkole Humanistycznej w Gdyni na kierunku kulturoznawstwo. Dr Monika Milewska na co dzień łączy pracę naukową i dydaktyczną z pracą pisarską. Jest cenioną autorką książek, słuchowisk radiowych, książek dla dzieci i licznych przekładów, członkinią Stowarzyszenia Pisarzy Polskich. Ze względu na specyfikę niniejszej recenzji nie będę brała pod uwagę tej części dorobku Habilitantki. Dr Milewska stara się łączyć w swoim warsztacie badawczym perspektywę historyczną i antropologiczną. Pierwsza kieruje dziś jej zainteresowania ku totalitaryzmom (i autorytaryzmom) oraz myśleniu w kategoriach syntezy zjawisk. Perspektywa antropologiczna stoi z kolei u podstaw zainteresowania historią kuchni i żywienia (*food studies, food history*) oraz wykorzystania wywiadów jako źródła analizy.

Ocena głównego osiągnięcia naukowego

Dla dr Moniki Milewskiej antropologia historyczna to przede wszystkim koncentracja na znaczeniach symbolicznych, które przenoszą nas w makrospołeczne przestrzenie funkcjonowania rzeczy i zjawisk. W wypadku recenzowanej książki założeniem podstawowym Autorki było stworzenie syntezy, która wprowadzi problematykę żywienia w historię PRL. Warto w tym miejscu podkreślić, iż mimo że historia żywienia i jedzenia to już raczej oswojona przez polską historiografię dziedzina badań, to jednak niewiele z wymienionych w książce kluczowych tekstów o żywieniu w PRL stało się faktycznie dla ich autorów podstawą tzw. wniosku awansowego. Dlatego wybór tematyki rozprawy przez Monikę Milewską uważam za odważny i potrzebny. Ponadto Autorka podkreśla, że pragnęła zwrócić uwagę na marginalizowane dotąd przez badaczy wątki, które wymagały bliższego poznania źródeł. Należy w tym miejscu wymienić przede wszystkim problematykę świętowania (dożynki) oraz komunikowania wiedzy o żywieniu (telewizja i książki kucharskie). I te dwa założenia będę brała pod uwagę oceniając efekty konkretnych działań badawczych.

Autorka sytuuje się w obrębie *food studies* oraz *food history*, więc zacznijmy od tego czym jest ostatni z wymienionych trendów badawczych. Historia jedzenia to jedna z najszybciej rozwijających się dzisiaj subdyscyplin historii. Jej charakterystyczną cechą jest: interdyscyplinarność, która wynika przede wszystkim z wykorzystywania narzędzi antropologicznych; przenikanie się historii popularnej z historią akademicką; wreszcie - przywiązywanie

ogromnej wagi do edycji źródeł i rekonstrukcji dań. Badacze kuchni i jedzenia zajmują się tak historią konkretnych produktów (np. ziemniaka), jak historią smaku czy szeroko pojętą kulturą kulinarną, w tym kulturą stołu.

Dr Monika Milewska we wstępie do książki wskazuje na wagę interdyscyplinarności, jednak ostatecznie wzorem i punktem odniesienia są dla niej przede wszystkim historycy, których badania dotyczyły żywienia, albo dotykały tej problematyki, poczynając od Błażeja Brzostka, przez Małgorzatę Mazurek, Jerzego Kochanowskiego, Andrzeja Zawistowskiego, Krzysztofa Kosińskiego, aż po Dariusza Jarosza. Wszyscy są znawcami powojennego społeczeństwa polskiego, ale jeżeli chodzi o jedzenie to dotykają tej problematyki pisząc o społecznej historii handlu, przemytu, rekonstruując system reglamentacji czy dyskursy wokół pijaństwa (wyjątkiem jest Błażej Brzostek). To ma swoje konsekwencje. Moim zdaniem pogłębiona lektura książki dr Moniki Milewskiej każe sytuować ją na pograniczach *food history* i polskich badań z zakresu historii życia codziennego w PRL, która w praktyce koncentruje się na problemach życia codziennego[1].

Narracja prowadzona przez dr Monikę Milewska ma także kilka charakterystycznych cech literatury popularno-naukowej (co jak wskazałam wyżej nie jest wyjątkowe w wypadku tej subdyscypliny). Po pierwsze to skłonność do formułowania mocnych i chwytliwych tez, które siłą rzeczy niosą ryzyko uproszczonych ocen epoki. W wielu wypadkach nie idą za tym przypisy ani pogłębione uzasadnienie opinii. Przykładem takiej tezy może być już zdanie ze wstępu: „Socjalistyczna gospodarka planowa doprowadziła w ten sposób do ujednolicenia i uproszczenia restauracyjnych menu, a co za tym idzie do ujednolicenia smaku kilku pokoleń Polaków, do zaniku polskiej tradycji kulinarnej i kuchni regionalnych" (s.12). Nie wchodząc w tym miejscu w polemikę, jeśli chodzi o skuteczność władz w rugowanie regionalnych tradycji kulinarnych, taka teza wymagałaby przede wszystkim dowiedzenia, że miliony mieszkańców Polski w granicach z 1945 roku, w znakomitej większości mieszkańców wsi, korzystała dotąd masowo z restauracji. Inny przykład takiego uogólniającego twierdzenia znajdziemy na s. 258: „Społeczeństwo było w stanie zaakceptować biedę tylko pod warunkiem, że była równo dzielona. Wówczas poczucie sprawiedliwości zaspokoić mogły nawet dwa małe słoiki dżemu".

[1] Moją tezę komplikuje jednak powracająca w książce opinia o PRL jako państwie totalitarnym, co jest zasadniczo podważane dla okresu 1956-1989, szczególnie w ramach badań nad historią codzienności w II połowie XX wieku. Zob. np. „Jedzenie jest również sprawą wagi państwowej, przynajmniej w systemach totalitarnych. Państwo totalitarne z definicji pragnie zapanować nad ludzkimi myślami, słowami, działaniami i odruchami, nieuchronnie wkraczając w prywatne życie obywateli." (s. 261).

Kolejna cecha charakterystyczna książki jest związana z budowaniem dystansu wobec jej społecznych bohaterów poprzez stosowanie ironii. Ten ostatni wybór jest, jak sądzę związany także z obecną w książce strategią autoetnograficzną. Książkę napisał bowiem – ujawnia dr Milewska - „urodzony w okresie gierkowskiej prosperity niejadek, marzący o tym, aby wielkie kotlety i parujące talerze zup zostały wreszcie zastąpione przez wieszczone w mediach <kosmiczne jedzenie> z tubek. Tęskniący do zachodnich zup w puszkach i kolorowych napojów w kartonikach z pszczółką Mają." (s. 24) Autorka należy więc do grona, które - cytując Marcina Zarembę - boleśnie przeżyło „wielkie rozczarowanie" i ma to niewątpliwy wpływ na wymowę książki, która tym samym staje się osobistą, dosyć emocjonalną rozprawą z PRL-em.

Przedstawiona do oceny książka nie ma klasycznej struktury rozprawy habilitacyjnej. W pewnym stopniu wpływ na to ma zapewne specyficzny dla pisarzy sposób myślenia o książce, jej roli społecznej i odbiorcach. W konsekwencji, nie znajdziemy we wstępie ani namysłu nad metodologią badań, ani ich kontekstem międzynarodowym. Autorka poddała analizie wybrane zespoły archiwalne ze zbiorów Archiwum Akt Nowych w Warszawie, Instytutu Pamięci Narodowej, Archiwum Narodowego w Krakowie i Archiwum Państwowego w Gdańsku, które uzupełniła kwerendą prasową i biblioteczną. W tym ostatnim przypadku kluczowe okazały się książki kucharskie i poradniki. W katalogu źródeł ważną rolę odegrały także źródła wywołane, przede wszystkim zaś wyniki przeprowadzonych przez studentów 116 wywiadów kwestionariuszowych. Wielka szkoda, że Autorka nie podała szczegółowych informacji na temat zastosowanej metody badawczej oraz na temat samych respondentów, szczególnie zaś ich wieku i płci, a także perspektywy, z jakiej dokonują swoich ocen. Nie wiemy nic poza tym, że „pochodzili z różnych miejscowości: od małych wiosek na południu Polski po Łódź, Warszawę czy Gdynię. Reprezentowali też bardzo zróżnicowane zawody i poziom wykształcenia. Co istotne, różny też mieli stosunek do peerelowskiej rzeczywistości." (s. 21) Wielka szkoda, bo tym samym przekazy te tracą nieco swą siłę dowodową.

„Ślepa kuchnia" jest skonstruowana na fundamencie tezy o PRL-u jako kraju będącym nieudaną realizacją komunistycznej utopii (w ten sposób można także oczywiście czytać metaforę zawartą w tytule). Poszczególne rozdziały otwiera

odwołanie do naczelnych idei, które na tę utopię się składają. Książka nie jest jednak – jak można by oczekiwać - tylko analizą ideologii „w działaniu" w obszarach związanych ściśle lub nieco swobodniej z jedzeniem (w tym cenzury i propagandy), ale częściej rekonstrukcją praktyk społecznych, które je upowszechniają, bądź są reakcją na mniej lub bardziej udane działania interpretowane przez Autorkę jako ideologiczne. Habilitantka wychodzi z założenia, że ideologia komunizmu sprawiła, że w Polsce powojennej kwestie żywnościowe stały się kwestiami wagi państwowej, a zapewnienie dostępu do żywności było elementem legitymizacji władzy. I trudno się z tym nie zgodzić, jednak polemizowałabym z dominującym wydźwiękiem książki, z której wynika, że całe życie społeczne związane z żywieniem i stołem w powojennej Polsce zostało poddane ogromnej presji ideologicznej. Autorka zdaje się nie zauważać pewnych przestrzeni kultury kulinarnej, które w znacznie mniejszym stopniu były na nią narażone. Wynika to zapewne m.in. z wykorzystania takich a nie innych źródeł oraz, moim zdaniem, nadinterpretacji pojęcia ideologizacji (którego to pojęcia bliżej nie tłumaczy). Autorka nie zajęła się bliżej np. funkcjonowaniem charakterystycznej dla tego okresu kultury prywatnych „zeszytów kulinarnych" prowadzonych głównie przez kobiety i do dzisiaj zachowanych i wykorzystywanych w wielu domach. Takie niezależne obiegi kultury kulinarnej były oczywiście związane z obiegiem oficjalnym, ale nie pozwalają na stosowanie w odniesieniu do obywateli tego czasu pojęcia „homo sovieticusa przy stole". Podobnie (jak już wspominałam) Autorka przyjmuje a priori, że regionalne kultury kulinarne w Polsce zostały zniszczone. Nawet nie sięgając do pogłębionych badań trudno twierdzić, że regionalne specjały faktycznie zniknęły ze stołów np. Górnego Śląska, gdzie przez cały okres PRL podczas świat serwowano moczkę, makówki, a czasami dosyć niesmaczną siemieniotkę. Można w tym wypadku mówić raczej o swoistej hybrydzie tradycji i komunistycznej nowoczesności.

Rozprawa składa się z czternastu rozdziałów, które zasadniczo można podzielić na podgrupy tematyczne.

Rozdział I, III i IV to najogólniej rzecz ujmując analiza polityki centralizacji produkcji żywności w PRL poprzez przyjrzenie się kolektywizacji (rozdział I „Każdy kłos na wagę złota"), organizacji handlu i gastronomii (rozdział III „Nieustająca bitwa o handel") oraz skutkom niedoborów i reglamentacji (rozdział IV „Kolejki pod specjalnym nadzorem").

Czołową rolę odgrywa w tych rozważaniach kolektywizacja oraz bitwa o handel, które Autorka tłumaczy czytelnikom zwracając szczególną uwagę na kreowanie wroga klasowego (kułaka, prywaciarza – sklepikarza i restauratora oraz spekulanta). Najistotniejsze wydaje się wskazanie jak w praktyce stalinowskiego państwa artykuły żywnościowe (takie jak zboże, ziemniaki czy mięso) stały się podstawą systemu represjonowania społeczeństwa z wykorzystaniem terroru i propagandy. Dzięki dotychczasowym badaniom Dariusza Jarosza, Grzegorza Miernika czy Jerzego Kochanowskiego wiemy na ten temat już bardzo dużo, niemniej jednak dr Monika Milewska wprowadza do narracji dodatkowe źródła literackie, archiwalne i filmowe (Polska Kronika Filmowa). Udaje jej się wskazać ponadto celnie skutki działań propagandowych w skali całego 45-lecia istnienia PRL. Jak pisze: niezależnie od postępującej industrializacji, na poziomie propagandowym Polska pozostawała „w istocie państwem agrarnym, w którym każdy kłos był na wagę złota, każde gradobicie mogło doprowadzić do załamania rynku żywnościowego", a media nieustannie informowały o postępie prac polowych. To ważna konkluzja, która wyznacza porządek systemu znaczeń ideowych w państwie. Mówi także o „trwającej cztery dekady bitwie o handel" (zapewne metaforycznie). Szkoda, że koncentrując się na praktykach Habilitantka nie podjęła trudu pogłębionej interpretacji rozwoju małej gastronomii, o której pisze odwołując się m.in. do badań Tadeusza Czekalskiego. Podsumowuje to zjawisko zaledwie jednym zdaniem: „W kolejnych latach liczba lokali uspołecznionych nadal malała, a prywatnych rosła. Dzieł Lenina dawno już nikt nie czytał. Tym bardziej przy jedzeniu" (s.110). Podobnie jest w wypadku analizy stosunku do spekulantów, w której wykorzystano wywiady przeprowadzane przez studentów (s.120). Ciekawa konkluzja o ambiwalentnym odbiorze tych praktyk nie została szerzej rozwinięta.

Równie duży blok tematyczny tworzą rozdziały „rozprawiające się" z hasłem równości i sprawiedliwości społecznej (rozdział VII „Wszyscy mamy równe żołądki", rozdział XII „Rząd się sam wyżywi", rozdział XIII „Jak karmić wroga", wreszcie poniekąd także rozdział XIV „Weźmiemy komunę głodem"). Autorka podejmuje w nich tematykę, która także doczekała się szczegółowych analiz źródłowych, niemniej jednak wprowadza do obrazu nierówności dodatkowe szczegóły posiłkując się ciekawymi materiałami archiwalnymi ze zbiorów Archiwum Narodowego w Krakowie (przedsiębiorstwa handlu specjalnego czyli tzw. Konsumy), które pozwalają przyjrzeć się z bliska systemowi wykluczających praktyk społecznych. Przekonująco pokazuje jak „niedostępny, uprzywilejowany świat wyglądał od środka" (s. 230), a także jak

ten system udawało się czasami skutecznie obejść. Dużo bardziej złożona wydaje się problematyka reglamentacji żywności, która może być moim zdaniem w równym stopniu traktowana jako projekt hierarchizacji grup społecznych, jak (przynajmniej w założeniu) egalitaryzacji dostępu do dóbr materialnych. Rozdziały XII i XIII dodatkowo rekonstruują sytuację w dwóch skrajnie odmiennych grupach społecznych (elit politycznych i więźniów). Nie jestem przekonana, że do analizy wnosi coś (poza urozmaiceniem, ale też orientalizacją epoki) plotka o rurze na mocz w nowohuckiej „mordowni". W związku z istnieniem dwu państw niemieckich konieczne jest także każdorazowe zaznaczanie, które państwo Autorka ma na myśli. „Społeczeństwo niemieckie" (s. 212) to w tym kontekście pojęcie niejednoznaczne.

Rozdziały V i VI odwołują się swobodnie do haseł internacjonalizmu oraz zagrożenia imperialistycznego (rozdział V „W internacjonalistycznym sosie" i rozdział VI „Imperializm w płynie i w proszku") i prezentują w interesujący sposób wszelkie możliwe transnarodowe konteksty historii kuchni i żywienia, te dotąd zbadane (np. coca-cola), jak i te odkrywane przez dr Milewską. Habilitantka zwraca szczególną uwagę na społeczne postrzeganie obrotu towarami, polemizując przykładowo z dominującym w niektórych źródłach przekonaniem, że większość polskiej żywności płynęła do ZSRR. Jednym z ciekawszych fragmentów tej części rozprawy jest analiza wiedzy i pamięci o produktach pochodzących z różnych krajów. Autorka śledzi upowszechnianie wiedzy o tych produktach i daniach w prasie, książkach kucharskich i restauracjach, które propagowały konkretne smaki, wykorzystując tak dotychczasowe badania na ten temat jak źródła nowe, głównie mówione. I tutaj także pragnę zgłosić pewne wątpliwości interpretacyjne związane z wywiadami: „Z wywiadów dowiadujemy się – czytamy na s. 171 - że szampan był trunkiem miejskim, trudno dostępnym, a może tylko nieprzyswojonym kulturowo na polskiej wsi: <Wieś to raczej szampana nie piła. Woleli sobie swoją księżycówke zrobić>". W tym miejscu należałoby zadać pytanie, kto wyraził taką opinię i czy nie jest ona ewidentnie wskazaniem na takie a nie inne wyobrażenie mieszkańców miasta o wsi, a nie o szampanie jako takim.

Propagandzie w ścisłym tego słowa znaczeniu poświęcone są rozdziały o państwowym świętowaniu: rozdział II „Plon niesiemy, plon w Sekretarza dom" oraz rozdział XI „Kiełbasa pierwszomajowa". W tym miejscu chciałabym zwrócić szczególną uwagę na rozdział poświęcony dożynkom, który jest ciekawym przykładem analizy świętowania jako narzędzia propagandy w kontekście żywienia. Tym bardziej, że o ile o samym świętowaniu w PRL

napisano już sporo, to dożynki takiej analizy się nie doczekały. To rozdział, który po pierwsze można uznać za autorski wkład dr Milewskiej do badań nad PRL, po drugie zaś ma nieco inny charakter pod względem założeń. Habilitantka wpisuje analizę w długie trwanie zwyczajów i wierzeń oraz tłumaczy jego charakter w szerszym kontekście europejskim. Zauważa także upolitycznienie święta w okresie dwudziestolecia międzywojennego, m.in. poprzez organizowanie dożynek prezydenckich w Spale, gdzie symbolicznym gospodarzem stawał się prezydent państwa. Władza już wówczas – jak zauważa Autorka – „była postrzegana w obrzędzie na sposób patriarchalny – jako troskliwa i opiekuńcza" (s. 69). Po II wojnie światowej komuniści kontynuować więc będą, na swój jednak sposób, już wcześniej upaństwowioną tradycję. Dr Milewska analizuje specyficzne dla okresu stalinowskiego włączanie do obchodów tematyki pozarolniczej (m.in. związanej z kultem jednostki) oraz ograniczanie w tym czasie chłopskiego charakteru dożynek (poprzez organizowanie zaciągów młodzieży wiejskiej do przemysłu czy obecność delegacji zakładów pracy). Tym samym w latach 1949 - 1956 „zaciera się pierwotny sens święta plonów" (s.78), a także świętowanie traci także swój sens religijny. Wymowa ideologiczna dożynek zmienia się ponownie w 1956 roku. Nie tylko władze wracają do tematyki wiejskiej, ale w zasadzie zmieniają dożynki w „wielki folklorystyczny show" (s. 82), który ma nawet swój wymiar turystyczny. W rozdziale wskazano na powrót do stalinowskiej tradycji „wędrujących" obchodów w latach siedemdziesiątych oraz postępującą biurokratyzację dożynek, która ułatwiała pełną nad nimi kontrolę cenzorów. Autorka oparła analizę obchodów dożynkowych na materiałach Zarządu Głównego Związku Samopomocy Chłopskiej, PKF oraz prasie z epoki.

Najbardziej problematyczny z punktu widzenia zaawansowanych badań nad historią społeczną i historią wiedzy w krajach Europy Środkowo-Wschodniej w XX wieku jest bardzo obszerny rozdział VIII „Na komunistycznej diecie", z którym do pewnego stopnia łączy się rozdział m.in. poruszający tematykę kuchni laboratoryjnej (rozdział X „W ślepej kuchni"). Tezą podstawową rozdziału VIII jest zdanie: „Władza po pierwsze kształtowała smak swoich obywateli (…) chciała jednak pójść dalej. Planowała nie tylko zajrzeć Polakom do garnka, ale i solidnie w nim namieszać. Czyniła to za pomocą przemocy symbolicznej, zawartej w słowie drukowanym i we wdrukowywanych obywatelom do głów obrazach. Socjalistyczna ikonosfera pełna była wszelkich haseł i schematycznych rysunków nawołujących do równie schematycznej egzystencji. (…) Przeważnie jednak nowe przyzwyczajenia

dietetyczne starano się narzucić społeczeństwu za pomocą poradników, książek kucharskich, prasy (zwłaszcza kobiecej), radia, a w późniejszym okresie także i telewizji" (s. 262).

Autorka utożsamia w nim poradnictwo i cały przekaz medialny z propagandą, co wpisuje się generalnie w założenie o wszechwładnym państwie, ale jest trudne do udowodnienia i wymagałoby znacznie pogłębionej analizy przepływu informacji i ingerencji cenzorskich czy sterowaniu niż to proponuje Habilitantka. Z punktu widzenia współczesnych badań nad transferami wiedzy eksperckiej w krajach bloku wschodniego niezrozumiałe jest także założenie, że pojawienie się relacji gospodyni domowa – ekspert w zakresie żywienia jest wyjątkowe dla ideologii komunistycznej i ma głównie charakter propagandowy. Transformacja w kierunku wykorzystania wiedzy eksperckiej i racjonalizacji myślenia o żywieniu ma znacznie szerszy charakter „zwrotu eksperckiego" w Europie. Wskazując to co najciekawsze w rozdziale, chciałabym wymienić rozważania o wegetarianizmie, które bez wątpienia zasługują na rozszerzenie czy temat obecności gotowania w telewizji. Generalnie jednak rozdział jest nie do końca przemyślany i dopracowany, czego świadectwem są także pojawiają się w nim powtórzenia[2]. Pewne twierdzenia w rozdziale są także niejasne w kontekście przyjętych na wstępie założeń. Przykładowo, jeżeli autorka „Kuchni polskiej" Helena Kulzowa ukształtowała po wojnie kulinarny gust Polaków w oparciu o kuchnię śląską i wschodnią (jak czytamy na stronie 267), jaki był w tym głębszy zamysł państwa, którego celem miało być przecież wyrugowanie kuchni regionalnych?

„Ślepa kuchnia" jest niezwykle ambitnym przedsięwzięciem, które obejmuje ogromnie szeroki wachlarz zjawisk związanych wprost lub pośrednio z polskim stołem. O ile próba zmapowania historii kuchni w PRL zasługuje bez wątpienia na pochwałę, podobnie jak podjęta w książce analiza słabo znanych zagadnień z zakresu propagandy, kultury i mediów, bardzo doskwiera podczas lektury brak kontekstu badań nad konsumpcją w całym bloku wschodnim oraz marginalizowanie ważnych zjawisk, w tym przede wszystkim postępującego uprzemysłowienia produkcji żywności, które miało prawdopodobnie podobny, o ile nie większy wpływ na ujednolicenie kuchni w Polsce co ideologia, której poświęcono książkę. Ponadto uważam, że ogromnie cenne byłoby wskazanie we wstępie jak Habilitantka definiuje ideologię i co wchodzi w zakres jej

[2] Np. zdanie o uprawie szczypiorku i rzeżuchy w doniczkach na str. 302 i 303, czy fraza o rokrocznym zapełnianiu się izb szpitalnych pacjentami chorymi z przejedzenia (warto podać źródło tej informacji) na ss. 309 i 312.

oddziaływania, przede wszystkim – jak ma się do rozwoju wiedzy i technologii. Niezależnie od wskazanych tutaj wątpliwości i uwag uważam, że książka może być uznana za wnoszącą znaczący wkład w rozwój dyscypliny.

Ocena innej istotnej aktywności naukowej oraz osiągnięciach dydaktycznych, organizacyjnych i popularyzujących naukę.

W wykazie osiągnięć naukowych Habilitantki po otrzymaniu stopnia doktora możemy znaleźć 19 rozdziałów w pracach zbiorowych oraz 26 artykułów w czasopismach naukowych. Jednak niektóre z wymienionych artykułów zostały wydane w czasopismach o charakterze nie tyle naukowym, co politycznym („Przegląd Polityczny") lub artystycznym („Dialog"). Autorka publikuje jednak w ważnych branżowych czasopismach antropologicznych takich jak „Journal of Urban Ethnology" czy „Konteksty. Polska Sztuka Ludowa". Niestety poza pozycją Krv i revolucija. Antropološka studija", („Forum. Mjesečnik Razreda za Književnost Hrvatske Akademije Znanosti i Umjetnosti", nr 1-3, 2011) nie ma w dorobku Habilitantki po doktoracie publikacji w czasopismach lub pracach zbiorowych zagranicznych (cytowania wg google scholar 2024: 91, h-index: 6). To może nieco dziwić w kontekście wielu odbywanych przez Habilitantkę zagranicznych staży naukowych i badawczych, a tych w latach 2000- 2017 odbyła osiem (m.in. w Rzymie, Paryżu i Wiedniu) na zaproszenie znakomitych instytucji, takich jak IWM w Wiedniu, które pozwalają zwykle na nawiązanie bliższych kontaktów z grupami badawczymi w odwiedzanych krajach. Po doktoracie tematyka publikacji naukowych Habilitantki koncentrowała się z jednej strony na sakralnych wymiarach władzy i kultu jednostki na przestrzeni dziejów (monografia „Bogowie u władzy. Od Aleksandra Wielkiego do Kim Jong Ila", Gdańsk 2012), z drugiej dotykała wielu wątków z zakresu antropologii kulturowej i folklorystyki. Z punktu widzenia historiografii ciekawe wydają się artykuły dotyczące dzieciństwa w krajach totalitarnych, pamięci o stanie wojennym czy wciąż powracających w twórczości dr Milewskiej wątków rewolucyjnych.

Dr Monika Milewska jest obecna w krajowym życiu naukowym. Ponadto w 2017 roku wygłosiła referat podczas 7th International Conference on Food Studies, która odbyła się w Rzymie, a w 2022 roku wygłosiła wykład online dla *The Blind Kitchen: Food and Ideology in the Polish People's Republic,* na zaproszenie University of Michigan. Jej działania mają zwykle charakter indywidualnych prac badawczych. W każdym razie w zestawieniu nie

zamieszczono informacji o pracach w ramach szerszych projektów naukowych (jako kierownik czy też wykonawca).

Habilitantka ma bogate doświadczenie jako dydaktyk (praca w Uniwersytecie Gdańskim i Pomorskiej Szkole Humanistycznej w Gdyni). Prowadziła zajęcia na bardzo wielu kierunkach, m.in. etnologii, archeologii, religioznawstwie czy historii. Wiele z zajęć było bezpośrednio związanych z prowadzonymi przez Nią pracami badawczymi. W jej dorobku dydaktycznym warto odnotować także wykład w języku angielskim prowadzony dla studentów zagranicznych pt. „Political Mythology in the 20th Century East Central Europe". Ponadto dr Milewska wypromowała jak dotąd 26 licencjatów na kierunku etnologia. Poza obowiązkami dydaktycznymi pełniła wiele funkcji organizacyjnych typowych dla pracownika dydaktyczno-naukowego (członkostwo w komisjach wyborczych czy przykładowo zespołach ds. jakości kształcenia). Warto wyróżnić działania Habilitantki na rzecz szerszej popularyzacji kierunku etnologia w mediach oraz Jej rolę jako koordynatora Programu Erasmus+.

Charakter popularyzatorski ma wiele z dzieł Moniki Milewskiej jako pisarki. W tym miejscu wskażę jako przykład książkę „Latawiec z betonu", ale można do tej grupy działań zaliczyć cały szereg artykułów i słuchowisk oraz udział w wielu audycjach radiowych.

Konkluzja

W podsumowaniu pragnę stwierdzić, że przedstawione przez dr Monikę Milewską główne dzieło naukowe oraz całokształt dorobku naukowego, dydaktycznego i organizacyjnego Habilitantki stanowi ważny wkład w rozwój dyscypliny Nauka o Kulturze i Religii, a tym samym spełnia wymagania wobec osoby ubiegającej się o tytuł doktora habilitowanego określone w art. 219 ust. 1 pkt 2 i 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. „Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce" (tj. Dz. U. z 2021 r., poz. 478).

Tym samym wnioskuję o dopuszczenie dr Moniki Milewskiej do dalszych etapów przewodu habilitacyjnego.