

Wrocław, 23 stycznia 2024

Dr hab. Dorota Koczanowicz, prof. UWr.

Instytut Kulturoznawstwa

Uniwersytet Wrocławski

Recenzja dorobku naukowego dr Moniki Milewskiej w postępowaniu o nadanie stopnia doktora habilitowanego

W przygotowaniu niniejszej recenzji w przewodzie habilitacyjnym dr Moniki Milewskiej opieram się na podstawie przepisów ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (art. 219 ust. 1. pkt 2).

Monika Milewska ukończyła studia w Instytucie Historycznym Uniwersytetu Warszawskiego, uzyskując w 1995 roku tytuł magistra. W 1997 odbyła studia podyplomowe w zakresie historii i cywilizacji w Paryżu, co przyniosło jej dyplom *École des Hautes Études en Sciences Sociales*. W 1995 podjęła studia doktoranckie w Szkole Nauk Społecznych IFiS PAN, które zakończyły się uzyskaniem w 2000 roku dyplomu ich ukończenia. W tym samym roku uzyskała stopień doktora nauk humanistycznych w zakresie historii na Wydziale Historycznym Uniwersytetu Warszawskiego. Promotorem pracy zatytułowanej *Terror Wielkiej Rewolucji Francuskiej jako doświadczenie traumatyczne* był prof. dr hab. Jan Baszkiewicz.

Od 2009 pracuje na stanowisku adiunkta na Uniwersytecie Gdańskim, obecnie w Zakładzie Etnologii Polski i Antropologii Historii Instytutu Antropologii. W latach 2002-2008 pracowała na stanowisku adiunkta w IFiS PAN, a w latach 2009-2010 w Pomorskiej Wyższej szkole Humanistycznej w Gdyni.

W przewodzie habilitacyjnym dr Monika Milewska jako osiągnięcie, o którym mowa w art. 219 ust. 1 pkt 2a Ustawy, wskazała dzieło opublikowane w całości, monografię pt. *Ślepa Kuchnia. Jedzenie i ideologia w PRL* (PIW, Warszawa 2021). W recenzji koncentruję się na ocenie tej monografii, jak również innych osiągnięć naukowo-badawczych Habilitantki, „w

szczegółności dotyczących staży naukowych, grantów, publikacji powstałych w wyniku prowadzenia badań w więcej niż jednej jednostce naukowej”, z uwzględnieniem działalności międzynarodowej, co ma razem stanowić znaczny wkład w dyscyplinę nauki o kulturze i religii.

Przedstawiona do oceny monografia składa się ze wstępu, zakończenia oraz piętnastu rozdziałów. Towarzyszą im spis ilustracji, wybrana bibliografia oraz indeks osób. Książka jest obszerną, bo 612 stronicową analizą relacji między władzą a jedzeniem. Uczynienie tematem książki relacji władzy w obszarze jedzenia jest celną decyzją. Autorka analizuje relacje władzy i jedzenia w PRL’u, ale można śmiało powiedzieć, że trudno analizować społeczno-kulturowe aspekty jedzenia i nie mówić o jedzeniu i polityce, bo sposób dystrybucji i niedostatki żywności są przyczyną napięć i możliwych konfliktów interesów w każdym systemie. Jak piszą Ezekiel Flannery i Diana Mincyte, „Systemy żywnościowe odgrywają integralną rolę w reprodukcji nierówności między innymi klasowych, rasowych i etnicznych, płci, seksualności i wieku”¹. Szczególnie w sytuacji niedoborów żywności i koniecznością podejmowania decyzji o jej dystrybucji, z jednej strony jedzenie staje się wyraźną strefą władzy, a z drugiej źródłem oczywistych konfliktów. Jako że jedzenie jest jednym z elementów budowania tożsamości, w tym tożsamości narodowej, jedzenie stało się też częścią walki politycznej i źródłem podziałów ideologicznych. Aby zobrazować tę tendencję, Fabio Parasecoli zaproponował termin "gastronatywizm", który definiuje jako "ideologiczne wykorzystanie jedzenia w polityce w celu promowania idei dotyczących tego, kto należy do społeczności (w jakikolwiek sposób można ją zdefiniować), a kto nie"². Parasecoli podkreśla, że gastronatywizm wiąże się ze zwrotem ku przeszłości i że jest odpowiedzią na procesy globalizacyjne i neoliberalizm. Zjawiska te można powiązać też z powstaniem państwa narodowego, ale również budowaniem etosu państwa socjalistycznego.

Książka dr Milewskiej jest wynikiem wnikliwej pracy badawczej Habilitantki i zawiera cenny materiał dotyczący rozmaitych uwikłań ideologicznych i ekonomicznych kwestii żywienia w PRL’u. Informacje pozyskiwała ona z tak różnorodnych źródeł jak: dokumenty zgromadzone w IPN’ie i innych archiwach (Archiwum Akt Nowych w Warszawie, Archiwum Miasta Stołecznego Warszawy, Archiwum Państwowym w Gdańsku i Archiwum Narodowym w Krakowie), materiałów audiowizualnych, w tym

¹ Flannery, E., & Mincyte, D. (2010). Food as Power. *Cultural Studies ↔ Critical Methodologies*, 10(6), s. 423.

²Parasecoli, Fabio, *Gastronativism: Food, Identity, Politics*, Columbia University Press, New York 2022, s. 9.

Polskiej Kroniki Filmowej, Dziennika Telewizyjnego, nagrań występów kabaretowych i filmów fabularnych. Analizowała również prasę codzienną, książki kucharskie, opublikowane wspomnienia i wywiady, a także dokumenty i akty prawne, a także wiersze. Książka zawiera również bogatą bibliografię naukową. Ta różnorodność źródeł jest dużą zaletą pracy, ponieważ różne obiegi informacji dają pogłębiony obraz relacji pomiędzy płaszczyzną ideologii, produkcji, życia codziennego, a także sztuki.

W zamierzeniu rewolucji komunistycznej leżała idea całkowitej przemiany społecznej. Ambicja pełnej kontroli trafiała jednak na opór i nie była wolna od paradoksów. Robotnicy nie czuli się klasą parującą, a poczucie alienacji prowadziło do braku odpowiedzialności za gospodarkę. Energia klasy robotniczej często była pożytkowana nie tyle na budowanie dobrobytu państwa socjalistycznego, ale na unikanie zaangażowania, pozorowaną aktywności i pielęgnowanie podwójnych standardów etycznych. W wielu też innych wymiarach przemiana się nie powiodła, Polacy nie porzucili swojej wiary, a gospodynie domowe „kuchennej niewoli” i przypisanych im obowiązków. Dr Milewska podjęła się niełatwego zadania całościowej analizy powiązań żywności z aparatem państwa socjalistycznego. Jedzenie jako narzędzie politycznego wpływu, ale też jako problem polityczny i ekonomiczny jest przez nią rozpatrywany w szerokim spektrum: od produkcji, dystrybucji, sposobów przetworzenia żywności do jej konsumpcji. Autorka przeprowadza czytelników i czytelniczki przez wiele dekad, które różniły się od siebie stanem gospodarki i poziomem domknięcia narracji o jedynie słusznym ustroju socjalistycznym. Rozmaite kwestie omawia ona wyróżniając okres powojenny do odwilży 56 roku, przechodzi poprzez lata 60 i 70, z czasem gierkowskiego prosperity, kończąc na kryzysie lat 80, kiedy upadkowi ideologicznemu towarzyszył wielki kryzys ekonomiczny, a fantazje kulinarne realizowane były poprzez zamienniki i erzace. Recenzowana książka jest niezwykle erudycyjna i moim zdaniem spełnia zamierzenie zaprezentowania możliwie szerokiej panoramy zagadnień związanych z jedzeniem i władzą w Polsce przed 1989 rokiem. Polityka ta miała ogromne znaczenie symboliczne, ponieważ polityka żywnościowa znajdowała się w centrum zmian społecznych służących kreowaniu idei nowych stosunków społecznych i nowego człowieka. Żywność analizowana jest tu jako 1) środek totalnej kontroli; 2) symbol robotniczego awansu społecznego i system reprodukcji siły roboczej; 3) sposób identyfikacji narodowej i religijnej (przynależność i wykluczenie); 4) symbol polityczny (szczególna rola mięsa); 5) identyfikacja genderowa.

Streszczę pokrótce zawartość poszczególnych rozdziałów, aby w dalszej części recenzji sformułować zastrzeżenia i polemiki. Pierwszy rozdział *Każdy kłós na wagę złota*, wprowadza w zagadnienia polityki żywnościowej państwa polskiego i reformy rolnej, która prowadziła do przejścia własności niemieckiej z Ziemi Odzyskanych, a także wywłaszczenia i nacjonalizacji dużych majątków ziemskich. Akty własności nadawane chłopom nie były jednak wolne od zobowiązań. Rolnicy niechętnie realizowali obowiązkowe kontyngenty, jak i niechętnie poddawali się procesom kolektywizacji. Autorka opisuje zmiany, które wprowadzały kolejne ekipy rządowe, ich kontekst międzynarodowy, a także stałe napięcie między ambicją tworzenia sojuszu robotniczo-chłopskiego i aspiracjami sektora prywatnego. Wątki te swoją kontynuację znajdują w rozdziale *Nieustająca bitwa o handel*, który mówi o pierwszym okresie rządów komunistycznych, kiedy rozpoczęto proces kolektywizacji gospodarstw rolnych, ale też przeprowadzono tzw. bitwę o handel, czyli nacjonalizację całego handlu, w tym najmniejszych lokalnych sklepów. Procesy upaństwowienia dotyczyły też gastronomii. Nieefektywność rolnictwa, a także sztywny system regulowanych cen, prowadziły do ciągłych niedoborów na rynku. Ciekawym elementem tego rozdziału jest opór społeczny wobec całkowitej kontroli państwa, a także analiza sposobów unikania podporządkowania i zależności od niewystarczających oficjalnych dostaw – rozwój czarnego rynku i zjawisko spekulacji. Symbolem permanentnego kryzysu gospodarczego PRL’u były kolejki, które stały się tematem rozdziału czwartego, *Kolejki pod specjalnym nadzorem*. Rozdział analizuje fenomen kolejki jako instytucji społecznej oraz niewygodnego dla władzy zjawiska, które ujawniało problemy z realizacją założeń gospodarki socjalistycznej. Kolejka jako zmora życia codziennego oraz niewygodny dowód problemów władzy stawała się tematem programów kabaretowych i dowcipów prasy satyrycznej, które były obiektem bacznej uwagi cenzury. Dowcipy o kolejkach nie śmieszyły władzy.

Rozdział piąty, *W internacjonalistycznym sosie* ukazuje wpływ importu towarów z bloku państw socjalistycznych na polską kuchnię i wpływ urlopów spędzanych poza Polską na rodzimą kuchnię. Rozdział ten zawiera również opis i analizę sposobów promocji obcych kulturowo produktów. Zagraniczne podróże były jednak dostępne niewielkiej części społeczeństwa. Większość miała w najlepszym razie do dyspozycji francuskie przepisy z „Ty i ja” przystosowane do komunistycznych realiów, radzieckie szampany, węgierską paprykę, paczki z zachodu i coca-colę, która z napoju „imperialistycznego” stała się „tykiem wolności” i symbolem otwartości rządów Edwarda Gierka, co jest głównym tematem rozdziału szóstego, *Imperializm w płynie i w proszku*.

Książka daje wgląd w wiele aspektów kultury kulinarnej czasów socjalizmu. W sposób szczegółowy czytelnik poznaje upodobania kulinarne aparatu państwowego (rozdział dwunasty, *Rząd się sam wyżywi*), robotników (rozdział dziewiąty, *Zakład opiekuńczy*), a także rzeczywistość żywieniową wrogów politycznych, osadzanych w więzienia i obozach internowania (rozdział trzynasty, *Jak karmić wroga*). Przeciwnością tego są momenty mobilizacji i nagradzanie kiełbaską uczestników uroczystości pierwszomajowych i dożynek, a także wysiłki władz komunistycznych, aby zapłacić odpowiednie zapasy z okazji Dnia Dziecka czy na czas świąt kościelnych. Jak ciekawie opisuje Habilitantka, Boże Narodzenie było świętem obchodzonym powszechnie, również poprzez nomenklaturę komunistyczną, s. 434. (rozdział drugi, *Plon niesiemy, plon w Sekretarza dom*; rozdział jedenasty, *Kiełbasa pierwszomajowa*)

Rozdział siódmy, *Wszyscy mamy równe żołądki*, analizuje wpływ jaki na przemiany gospodarcze, a nawet polityczne w PRL miały niedostatki w dostawach żywności. Ponieważ rewolucja komunistyczna miała wyeliminować wszelkie nierówności, stąd klasa robotnicza powinna była cieszyć się przywilejami wcześniej dostępnymi tylko dla klas wyższych. Codzienna obfitość mięsa była więc jedną z ambicji komunistycznego rządu, a jego niedostatek jednym z ważnych i trudnych do rozwiązania problemów. W najbardziej kryzysowych sytuacjach wprowadzano kartki, które tylko w części rozwiązywały kłopoty. Jak słusznie dowodzi Habilitantka, było one też narzędziem budowania podziałów społecznych.

Polacy niechętnie jadali poza domem, co było promowane przez władze komunistyczne. Państwo starało się wpływać na jakość jedzenia w restauracjach, kontrolując skład potraw, który był podawany w gramach w menu. Można tam było również znaleźć np. nazwisko osoby odpowiedzialnej za parzenie kawy. To jednak nie wystarczyło, gdyż głównymi przyczynami niepowodzenia kampanii na rzecz zbiorowego jedzenia była niska jakość usług gastronomicznych, stosunkowo wysokie ceny i przywiązanie do wcześniejszych tradycji. Autorka pisze szeroko o źródłach inspiracji gospodyń domowych, które stanowiła prasa kobieca, książki kucharskie i audycje o tematyce kulinarnej. Omawia też promowany przez władze zdrowy styl życia i zalecenia dietetyczne, które wynikały z wiedzy medycznej, ale również z sytuacji niedoborów pożądaných produktów, szczególnie mięsa. Ciekawym zjawiskiem było poszukiwanie wzorca kuchni narodowej, którego źródłem miała być kuchnia chłopska, ale też obfitość kuchni szlacheckiej, przetworzonej przez mające często niewiele wspólnego z rzeczywistością, wyobrażenia o mitycznej kuchni staropolskiej (rozdział ósmy, *Na komunistycznej diecie*).

Rozdział dziewiąty, *Zakład opiekuńczy*, wprowadza w tematykę żywienia zbiorowego, stołówek zakładowych i szkolnych, akcje dożywiania w szkołach i świąteczne akcje socjalne. Całkowita przemiana społeczna miała doprowadzić również do zmian modelu rodziny, opartej na tradycyjnym podziale ról kobiecych i męskich. Przejęcie władzy przez komunistów miało tę strukturę całkowicie zmienić. Rewolucja komunistyczna zakładała przeszczepienie na polski grunt rosyjskich wzorców żywienia zbiorowego, co miało prowadzić do odciążenia kobiet, zwykle odpowiedzialnych za zakupy i codzienne gotowanie. Rozwinięta sieć dotowanych przez państwo zakładów żywienia zbiorowego, takich jak stołówki zakładowe, bary mleczne i tanie restauracje, miała zachęcić Polaków do jedzenia poza domem. Szczegółowe zasady kontroli jakości nie prowadziły jednak do gastronomii na przyzwoitym poziomie. Nie doszło też do planowanej eliminacji kuchni z niewielkich mieszkań robotniczych ani ucieczki kobiety z kuchni. Rozdział, *W ślepej kuchni*, kończy się zapowiedzią przemian demokratycznych, które rodziły się w niewielkich kuchniach. Przypis do tego stwierdzenia odnosi do wspomnień Swietłana Aleksijewicz z czasów pierestrojki. Uważam, że zabrakło tu odniesienia do książki amerykańskiego socjologa, Jeffrey'a Goldfarba, *Polityka małych rzeczy. Siła bezsilnych w mrocznych czasach* (Wrocław 2012), która mówi o sztuce jako przestrzeni wolności w czasach opresji i polskich kuchniach jako wyspach wolności w PRL'u.

Na przestrzeni dekad wszystkie wielkie strajki i demonstracje (1956, 1970, 1980) związane były z niedoborami żywności i wzrostem cen produktów mięsnych. Mówi o tym ostatni rozdział, *Chleba i wolności*.

Jak już podkreślałam, książka dr Milewskiej jest wynikiem długotrwałej pracy badawczej Habilitantki i zawiera cenny materiał empiryczny. Brakuje w niej jednak wyraźnej perspektywy teoretycznej i ambicji nie tylko opisanego wybranego obszaru aktywności społecznej i politycznej, ale też chęci głębszego zrozumienia i wyjaśnienia badanego zjawiska dzięki odpowiednim narzędziom teoretycznym. Taka próba znajduje się na przykład w słynnej książce Jánosa Kornaia, *Niedobór w gospodarce* (Warszawa, Wydawnictwo PWE, 1985), którą autorka książki wspomina jedynie zdawkowo, co może dziwić, ponieważ niedobór i walka z niedoborem jest swego rodzaju lejtymotywnym recenzowanej książki. Węgierski ekonomista definiuje niedobór jako cechę strukturalną gospodarki socjalistycznej i omawia mechanizmy generujące niedobór w gospodarce centralnie sterowanej. Innym doskonałym przykładem antropologicznych badań jedzenia w kontekście ideologii jest praca Anne Allison, *Japanese Mothers and Obentos. The Lunch-Box as Ideological State Apparatus* (w: *Food and Culture. A Reader*, Routledge Press, Londyn 1997), w której autorka konsekwentnie stosuje kategorię

Louisa Althusera, „ideologicznego aparatu państwa”, do opisu ukrytych mechanizmów władzy we współczesnym społeczeństwie japońskim.

Habilitanka w wykazie osiągnięć obok prac naukowych umieszcza też teksty literackie, powieści, wiersze i dramaty. Bez wątpienia jej swobodny styl i umiejętność budowania narracji są zaletą książki. Czasem jednak chęć efektownej metafory, czy zgrabnej puenty przesłania cel naukowy rozprawy jakim zawsze jest możliwie zbiektywizowana treść. Przykładem efektownej, a nawet efekciarskiej puenty, która nie powinna się znaleźć w rozprawie habilitacyjnej jest, np. ten fragment „W kolejnych latach liczba lokali uspołecznionych nadal malała, a prywatnych – rosła. Dzieł Lenina dawno już nikt nie czytał. Tym bardziej przy jedzeniu”, s.110. Można by zadać pytanie o to, kiedy czytano dzieła Lenina przy jedzeniu, ale oczywiście byłoby to retoryczne. Nie można uznać za zaletę książki naukowej epitetów, którymi autorka obdarza opisywane postaci. Jerzego Urbana określa jako „niesforenego błazna ekipy Jaruzelskiego”, s. 427. Przy okazji opisu przyjęć, na które była zapraszana, np. Maria Dąbrowska, stwierdza, że większość z obecnych tam osób była na poziomie Nikodema Dyzmy, s. 441. Stwierdza, ale nie zadaje sobie trudu, aby swoje zdanie jakoś uzasadnić.

Ogólnie ma się wrażenie, że autorka niezbyt lubi obiekt swoich badań, że szuka niedociągnięć i nieudolności władz komunistycznych, że cieszą ją paradoksy, które znajduje w czynach rządzących peerelowska Polską i z satysfakcją cytuje niezgrabne i anachroniczne z dzisiejszej perspektywy fragmenty nowomowy z dokumentów państwowych. Na stronie 286 czytamy, że „Kolejnym mankamentem peerelowskiej kuchni był brak przypraw”, s. 286. Nie sposób się zgodzić z tym zdaniem, ale przytaczam je, ponieważ odsyła ono do poprzednich analiz, w tym do „niemożliwej do przewyciężenia sezonowości” s. 285-86. Ocena sezonowości i lokalności w kuchni jako niewłaściwej, ignoruje wiedzę o konsekwencjach globalnych przepływów towarów i cenie jaką współcześnie płacimy za roszczeniowość bogatych społeczeństw.

Bardzo krytycznie ocenia, np. Władysława Gomułkę, choć przytoczone poniżej cytaty z książki, mogłyby prowadzić do, w pewnym zakresie, pozytywnych wniosków, ponieważ świadczą o tym, że Gomułka był ideowym komunista, który integrował swoje życie z ideami stojącymi za doktrynami myśli marksistowskiej, mówiącej o równości i egalitaryzmie społeczeństwa socjalistycznego („Gomułka nie lubił zresztą, gdy mu podawano ‘frykasy niedostępne dla zwykłych obywateli’”), s. 430; „produkty, które spożywał, pochodziły z ogólnodostępnego handlu”, s. 439; „Kulinarne upodobania Gomułki ukształtowały się w jego skromnym, robotniczym dzieciństwie spędzonym na przedmieściach Krosna”, s. 430).

Dr Milewska pisze, też, że „Towarzysz Wiesław dorobił się też indywidualnych anegdot na swój temat. Oto na przyjęciu w ambasadzie francuskiej miał wypić wodę z cytryną, którą podano mu do obmycia rąk. Pouczony dyskretnie przez polskiego dyplomata następnym razem zanurzył ręce w naczyniu z pływającymi plasterkami cytrusów. Niestety, w ten sposób zaliczył kolejną gafę, albowiem w wazie znajdował się poncz”, s. 455. Efektowne anegdoty nie zostały opatrzone przypisem do ich źródła. W innym miejscu przytacza opinię ochroniarza Gomułki, który nazywa go „człowiekiem o wybitnie ascetycznym charakterze”, s. 5. Natomiast sama autorka książki upodobanie Gomułki do prostych dań i ideową niechęć do wystawnego stylu życia nazywa „siermiężnym podniebieniem”, s. 450. Nie tłumaczy jednak jakie jest źródło tego przesunięcia semantycznego. Z drugiej strony, dr Milewska piętnuje postawy fasadowej równości komunistycznej nomenklatury, która wykorzystywała przewagę władzy i wiodła wystawne życie w niełatwych czasach (przykładem może tu być Józef Cyrankiewicz, s. 454).

We wstępie czytamy, że książka jest z obszaru *food studies*, które są określone jako „nurt, który jednoczy wysiłki wielu różnych dyscyplin”, s. 17. Habilitantka pisze o ugruntowanej pozycji dyscypliny, o czym mają świadczyć studia prowadzone na tym kierunku na wielu uczelniach. To, w moje ocenie, dopiero raczkujący obszar edukacji jak również szeroki obszar badań naukowych, które nie mają doprecyzowanej tożsamości metodologicznej, dyscyplinowej i teoretycznej. *Food studies* nie tyle jednoczy wysiłki wielu różnych dyscyplin, co jest uprawiany z uwzględnieniem interesów poznawczych różnych dyscyplin. Z tego powodu podając *food studies* jako identyfikację swoich badań, należy dokładnie zdefiniować swoją pozycję, ponieważ można je prowadzić z perspektywy, np. filozofii, kulturoznawstwa, etnologii i antropologii kulturowej, socjologii, historii czy historii sztuki. Często badania *food studies* mają charakter interdyscyplinarny.

Ważną identyfikacją naukową rozprawy jest antropologia, której ewidentnym śladem w książce są wywiady. Brakuje jednak dokładnego opisu metody badawczej, która towarzyszy zwykle badaniom empirycznym antropologów i etnologów. Dr Milewska informuje jedynie, że wywiady objęły znaczną grupę osób. Nie ujawnia jednak, jakie były hipotezy badawcze i cel badania. Nie wiemy też jakie zadano pytania i czy odpowiedzi na nie zależały, na przykład od płci, miejsca zamieszkania czy wieku. Zastanawiające jest to, że w przywoływanych wypowiedziach osób udzielających wywiadów właściwie próżno szukać śladów nostalgii komunistycznej, która od dłuższego czasu przyjmuje nawet formę mody na estetykę *vintage*, rodem z PRL'u. Brak tu odzwierciedlenia zróżnicowanych postawy wobec przeszłości komunistycznej, które wychodziły w innych badaniach antropologów i socjologów. Autorka

nie zadaje jednak sobie pytania o jednolicie niechętny stosunek do przeszłości, a może wybiera tylko takie wypowiedzi, żeby uspołnić swoją narrację.

Podsumowując, należy stwierdzić, że do zalet *Ślepa Kuchnia. Jedzenie i ideologia w PRL* należy uporządkowana struktura oraz poprawność językowa i formalna, ale też dociekliwość autorki i szeroki kontekst w jakim umieszczony jest przedmiot analizy: od ideowych założeń i ambicji rewolucji komunistycznej, po wielowątkowe analizy rzeczywistości społecznej politycznej na przełomie wielu dekad, aż po opisy konkretnych doświadczeń ludzi. Całość sprawia wrażenia przemyślanego projektu badawczego, który przyczynia się do rozwijania stosunkowo nowej dyscypliny badawczej, *food studies*. To książka, która we wszechstronny sposób podejmuje temat relacji władzy i jedzenia, obszarem analizy czyniąc rzeczywistość Polski Ludowej. Pomimo moich uwag dotyczących niewystarczająco jasnego wyłożenia pozycji teoretycznej i metodologicznej oraz uchybień wobec rzetelności naukowej, uznaję, że zasób zgromadzonego materiału empirycznego i jego ustrukturyzowanie w poszczególnych rozdziałach, daje możliwość, aby uznać recenzowaną książkę jako istotny wkład w rozwój wiedzy naukowej.

Ocena pozostałego dorobku

Habilitantka w wykazie publikacji po doktoracie umieszcza 19 rozdziałów w monografiach, 26 artykułów w czasopiśmie i trzy monografie, w tym przedstawioną jako podstawowe osiągnięcie w przewodzie habilitacyjnym, *Ślepa Kuchnia. Jedzenie i ideologia w PRL* (2021). Monografia z 2012 nosi tytuł *Bogowie u władzy. Od Aleksandra Wielkiego do Kim Dzong Ila*. Antropologiczne studium mitów boskiego władcy i została wydana przez gdańskie wydawnictwo słowo/obraz terytoria. Druga monografia miała dwa wydania: 1) seria: *Przygody ciała, słowo/obraz terytoria*, Gdańsk 2002, ISBN 83-88560-23-9, ss. 302, 2) *słowo/obraz terytoria*, Biblioteka Sopotka, Gdańsk, Sopot 2018, ISBN 978-83-944912-1-5, ss. 302). Dla porządku należy wspomnieć, że *Ocet i łzy. Terror Wielkiej Rewolucji Francuskiej jako doświadczenie traumatyczne* jest opublikowanym doktoratem.

Do jej dorobku publikacyjnego należy doliczyć pracę redakcyjną związaną w wydaniem książki Bronisława Baczko, *Jak wyjść z Terroru? Termidor i Rewolucja*, tłum. Wiktor Dłuski, słowo/obraz terytoria, Gdańsk 2005. Praca Habilitantki przy wydaniu książki Baczki polegała na uzupełnieniu przypisów, opracowaniu „Kalendarium Termidora” oraz wyborze ilustracji. Chcę również wspomnieć i docenić zaangażowanie w pisanie recenzji (5 recenzji książkowych)

oraz wysiłek translatorski Habilitantki (5 przekładów na język polski). Ten rodzaj aktywności nie przynosi pożądaných we współczesnej formuje ewaluacji punktów, ale niewątpliwie zarówno recenzje jak i tłumaczenia są ważnym elementem rozwoju nauki.

Książki dr Milewskiej ukazywały się w prestiżowych wydawnictwach (Państwowy Instytut Wydawniczy i słowo/obraz terytoria), a jej artykuły w wielu wysoko cenionych w środowisku badań humanistycznych i wysoko punktowanych pismach, takich jak „Konteksty. Polska Sztuka Ludowa”, „Kwartalnik Filmowy” czy „Etnografia Polska”. Jej badania i publikacje były nagradzane (stypendium dla młodych naukowców „Zostańcie z nami”, Tygodnik „POLITYKA”; nominacja do Nagrody Miasta Gdańska „Splendor Gedanensis” za książkę *Bogowie u władzy*; nominacja do Nagrody „NIKE” za książkę *Ocet i łzy. Terror Wielkiej Rewolucji Francuskiej jako doświadczenie traumatyczne*), a o rozpoznawalności jej badań świadczy spora liczba cytowani.

Zgodnie z bazą Google Scholar, publikacje dr Milewskiej były cytowane w 52 pracach naukowych (4 autocytowania), a indeks Hirscha wynosi 3. Cytowanie jej pracy zostało też odnotowane w bazie Web of Science i Scopus (po jednym cytowaniu). To dane z wykazu osiągnięć przedstawionych przez Habilitantkę. Należy podkreślić, że ta liczba wzrosła od czasu złożenia dokumentów i obecnie indeks Hirscha wynosi 6. Publikując w czasopiśmie z list ministerialnych i w punktowanych wydawnictwach łącznie zdobyła 599 punktów. Wszystkie z publikacji są przypisane do DNoKiR.

Książkę, *Ślepa Kuchnia. Jedzenie i ideologia w PRL*, przedstawioną jako główne osiągnięcie w przewodzie habilitacyjnym, poprzedzała seria publikacji, a także wystąpień konferencyjnych, w których ważnym elementem są rozważania o związkach jedzenia i ideologii w państwach autorytarnych i totalitarnych. Przedstawiony do oceny pozostały dorobek po uzyskaniu stopnia doktora powstawał przez ponad 20 lat, więc zawiera różne wątki tematyczne. Początkowe publikacje związane z rewolucją francuską, uzupełniły badania z zakresu antropologii władzy i pamięci historycznej z innych obszarów kulturowych. Dr Milewska przechodząc do nowych tematów, nie porzuca jednak wcześniejszych zainteresowań badawczych o czym świadczy choćby obecność odniesień do sytuacji rewolucyjnej Francji również w *Ślepej Kuchni*.

Dr Milewska wygłosiła 28 referatów na konferencjach krajowych i międzynarodowych. Umiędzynarodowienie działalności naukowej widoczne jest również w publikacjach, w których wykazie znajdujemy prace w języku angielskim i chorwackim. Jednak większość publikacji i wystąpień konferencyjnych jest w języku polskim. Stąd, choć ilość publikacji i aktywność konferencyjna są w pełni zadowalające w kontekście wymogów procedury habilitacyjnej,

zastrzeżenia może budzić zbyt lokalny charakter dorobku. Trzeba podkreślić jednak, że artykuły Dr Milewskiej ukazywały się w wielu, zróżnicowanych pismach, a rozdziały z monografii wychodziły w wydawnictwach związanych z wieloma ośrodkami akademickimi i w punktowanych wydawnictwach pozaakademickich.

Art. 219 ust. 3 Ustawy mówi o konieczności oceny „aktywności naukowej albo artystycznej realizowanej w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej lub instytucji kultury, w szczególności zagranicznej”. W tym kontekście wymienić można pobyt badawczy w Rzymie, możliwy dzięki stypendium Mellon East-Central European Visiting Scholars Program, pobyt w American Academy in Rome (2001), gdzie Habilitantka realizowała projekt ‘The Idea of Natural Law in 18th Century Humanitarian Thought’, stypendium Fundacji na rzecz Nauki Polskiej na kwerendy zagraniczne (2005) oraz stypendium Rządu Włoskiego, które umożliwiło pobyt na Uniwersytecie La Sapienza w Rzymie (2005) oraz wykłady na Uniwersytecie Wileńskim w ramach programu Erasmus (2014). Dzięki grantom wydziałowym UG (m.in. DS-NCN/nr 2/2017 oraz DS-NCN/nr 4/IAE/070116) były możliwe kwerendy biblioteczne i archiwalne oraz badania terenowe w Paryżu, Rzymie, Krakowie, Nowej Hucie, Warszawie, Popielnie i Białowieży (2017). Habilitantka zdaje sobie sprawę z wagi umiędzynarodowienia badań, ponieważ w autoreferacie zamieszcza taką deklarację „Pracuję też nad dalszym umiędzynarodowieniem moich badań. Ostatnio w ramach The Food Studies Program prowadzonego przez University of Michigan wygłosiłam wykład online pt. The Blind Kitchen: Food and Ideology in the Polish People’s Republic. W maju br. mam zaprezentować podobne wystąpienie w Stacji Naukowej PAN w Wiedniu”. Habilitantka publikuje w wydawnictwach spoza własnej uczelni, uczestniczy w konferencjach, organizowanych przez polskie i zagraniczne ośrodki badawcze, współpracowała z różnymi uczelniami prowadząc badania naukowe, uważam więc, że można uznać to za znaczącą aktywność.

Wysoko należy ocenić zaangażowanie organizacyjne i niezwykle intensywne zaangażowanie w promocję nauki. Wśród zadań organizacyjnych na UG warto wspomnieć min. o udziale w pracach Rady Instytutu Archeologii (jako przedstawiciel Zakładu Etnologii), Wydziałowej Komisji Wyborczej, Komisji Rekrutacyjnej na Etnologii oraz Zespołu ds. Jakości Kształcenia i Zespołu ds. Promocji Kierunku w Zakładzie Etnologii i Antropologii Kulturowej. Od 2012 roku dr Milewska jest koordynatorką Programu Erasmus+.

Oprócz wspomnianych wystąpień konferencyjnych Habilitantka wymienia kilkanaście wystąpień i debat, które miały charakter otwarty i można je wysoko oceniać w kontekście promocji nauki. Lista działań, które służyły promocji nauki jest niezwykle obszerna i obejmuje, oprócz debat, wystąpienia medialne i inne formy obecności w przestrzeni publicznej, których

obfitość zdecydowanie przekracza średnią w tym obszarze. Autoreferat zawiera też wykaz publikacji o charakterze nieakademickim i związanych z nimi nagród, to jednak nie podlega ocenie w tym przewodzie.

Habilitantka wykazuje się dużym doświadczeniem dydaktycznym, które rozwija w bezpośredniej relacji do badań naukowych, angażując studentów i studentki w swoje badania, jednak w myśl ustawy, będącej podstawą tej recenzji, nie jest to już kryterium, które należy brać pod uwagę przy ocenie w postępowaniu habilitacyjnym.

Konkluzja

W konkluzji stwierdzam, że książka *Ślepa Kuchnia. Jedzenie i ideologia w PRL*, zgłoszona przez dr Monikę Milewską jako główne osiągnięcie w postępowaniu habilitacyjnym, może być uznana jako wkład w rozwój Nauk o Kulturze i Religii, zaś jej pozostała aktywność naukowa, w sposób zadowalający, spełnia wymogi Ustawy, dlatego, z pełnym przekonaniem, wnioskuję o nadanie dr Monice Milewskiej stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk humanistycznych, w dyscyplinie Nauki o Kulturze i Religii.

Dorota Komanowicz