



KATOLICKI UNIWERSYTET LUBELSKI JANA PAWŁA II

Wydział Nauk Humanistycznych

Filologia Angielska

dr hab. Urszula Niewiadomska-Flis

Recenzja rozprawy doktorskiej mgr Marzeny Keating „*Bein Sult as do Bhéile: w poszukiwaniu kultury kulinarnej Irlandczyków. Znaczenie jedzenia i praktyk żywieniowych w Irlandii w latach 1922–1973*”, napisanej pod kierunkiem prof. dr. hab. Wojciecha Burszty oraz promotor pomocniczej dr Aleksandry Drzał-Sierockiej

Przedmiotem recenzowanej dysertacji jest analiza irlandzkiej kultury kulinarnej w okresie od uzyskania przez Irlandię niepodległości do czasu jej wstąpienia do Unii Europejskiej. Główna teza dysertacji to wskazanie, że kraj ten, wbrew powszechnie wyrażanym poglądom, charakteryzuje się bogatą tradycją kulinarną, ściśle związaną z tożsamością narodową. Dla zweryfikowania postawionej tezy Autorka posłużyła się następującymi hipotezami badawczymi: narodowa kultura kulinarna jest wypadkową tradycji kulinarnych „wyniesionych z domu” oraz tradycji przedstawianych w piśmiennictwie z danego okresu (str. 17); jedzenie symbolicznie określa tożsamości religijne, klasowe czy płciowe; jedzenie odzwierciedla transformacje społeczne, ekonomiczne oraz kulturowe zachodzące w zbiorowości etnicznej. W celu uzyskania odpowiedzi na przywołane kwestie mgr Marzena Keating zdecydowała się na podjęcie badań obejmujących zarówno jakościowe analizy publikacji (czasopisma dla kobiet, książki kucharskie oraz broszury kulinarne), jak i analizy pogłębionych wywiadów przeprowadzonych z mieszkańcami wybranych regionów Gaeltacht.

Rozprawa ma klarowną strukturę. Zasadniczy trzon pracy stanowi sześć rozdziałów układających się w logiczną i przekonującą całość, pozwalającą Autorce na przeprowadzenie wyczerpującego naukowego wywodu. We wstępie do pracy mgr Keating definiuje stosowane w pracy terminy: kultura, jedzenie, kuchnia i gastronomia (str. 18–22), oraz oferuje „Taste of Chapters to Come”, zarysowując ich główne założenia. Dwa rozdziały teoretyczne stanowią metodologiczny kontekst dla badań empirycznych. Następujące po nich cztery rozdziały problemowe przynoszą analizy materiału badawczego dokonywane zgodnie z paradygmatami teorii „antynomii smaku”, której założenia Doktorantka przejęła z pracy Alana Warde’a. Przyjęta perspektywa teoretyczna zdefiniowała profil badań empirycznych koncentrujących się wokół kategorii: nowość, tradycja, wiedza kulinarna, oszczędność, ekstrawagancja, zdrowie, wygoda, troska czy

innowacyjność. Rozprawę zamyka podsumowanie, w którym Autorka zestawiała konkluzje uzyskane z analiz cząstkowych, a także – co niezwykle cenne i godne podkreślenia – wskazała nowe obszary badania irlandzkiej kultury kulinarnej.

W rozdziale pierwszym (*Background to the Research*) Autorka zaprezentowała tło teoretyczne dysertacji, na które składają się: charakterystyka kultury kulinarnej Irlandii (zróżnicowana dieta, a nie jedzeniowy monolit oparty na ziemniakach), kolonialny kontekst historyczny, wpływ imigrantów i bliskości Anglii na irlandzki profil kulinarny, uwarunkowania społeczno-historyczne sytuacji kobiet w Irlandii. Niezwykle istotne dla dalszych rozważań są ustalenia poczynione w drugiej części tego rozdziału, a dotyczące kwestii jedzenia jako przedmiotu badań naukowych (eksplikacja *food studies* jako dyscypliny naukowej) – Doktorantka uwzględniła zarówno funkcjonalne, jak i strukturalne podejście do zagadnień związanych z jedzeniem (Bronisław Malinowski i Alfred Radcliffe-Brown, Claude Levi-Strauss i Mary Douglas). Ponadto mgr Keating wskazuje na możliwość interpretacji wspomnień w kontekście problemu jedzenia i związanego z nim zagadnienia konstruowania narodowości oraz budowania i utrzymania tożsamości religijnych i płciowych. Kolejny fragment rozprawy to bogata w informacje synteza stanu badań nad praktykami żywieniowymi w kulturze irlandzkiej. Doskonała znajomość literatury przedmiotu pozwala Autorce wypełnić lukę w badaniach, które do tej pory przede wszystkim dotyczyły wielkiego głodu w Irlandii (1845–1850), a marginalizowały tematykę dwudziestowiecznej kultury kulinarnej tego kraju. Ustalając cezurę swoich badań na lata 1922–1973, Doktorantka wykazała się intuicją naukową, dzięki czemu Jej praca wpisuje się w zaznaczający się od 2005 roku trend zwiększonego zainteresowania badaczy dwudziestowieczną kulturą kulinarną Irlandii. Konkludując, omawiany rozdział w sposób naukowo satysfakcjonujący przygotowuje do lektury kolejnych części pracy, a także zrozumienia przyświecających Autorce celów (str. 50–55).

Rozdział drugi (*Research Methodology and Sources*) przedstawia metodologiczne podstawy *food studies* jako brikolażu oraz tłumaczy specyfikę i kryteria doboru źródeł. Autorka najpierw syntetycznie opisuje wybrane do badań empirycznych broszury kulinarne oraz książki kucharskie z różnych dekad dwudziestego wieku, które – za Kenem Albalą – traktuje jako dokumenty historyczne (str. 58). Następnie przedstawia kryteria wyboru analizowanych czasopism (str. 63, 65) oraz ich krótką charakterystykę (str. 66–70), by wreszcie przedstawić proces przeprowadzania dwudziestu wywiadów z mieszkańcami regionu Gaeltacht (rozmowy miały miejsce w 2017 roku). Niezwykle ważnym aspektem tego rozdziału jest wskazanie przez Autorkę mocnych i słabych strony jakościowej analizy wybranych źródeł według kategorii zaproponowanych przez Alana Warde'a w obrębie zasad kulinarnych wyborów i preferencji. Mgr Keating

zwraca uwagę na fakt, iż artykuły w czasopismach oraz książki kucharskie nie muszą być wiarygodnym źródłem informacji historycznej (str. 77–78), a także przedstawia ograniczenia wynikające z bariery językowej, która wykluczyła źródła irlandzkojęzyczne z prowadzonych badań (str. 79), oraz związane z koniecznością temporalnego zamknięcia projektu badawczego (str. 80). Zgadzam się z Autorką, iż wielkim atutem ocenianej pracy jest przeprowadzenie badań reaktywnych (sprofilowane rozmowy z mieszkańcami Gaeltacht) w celu konfrontacji wyników wywiadów z piśmiennictwem o tej tematyce oraz z literaturą przedmiotu.

Trzeci z kolei rozdział, a pierwszy *stricte* problemowy (*Omnivore's Paradox: Between Novelty and Tradition*), przynosi analizę neofilii i neofobii żywieniowych zaprezentowanych przez omówienie kwestii obecności ziemniaków i makaronu w kuchni irlandzkiej. Co ciekawe Autorka uwzględniła w prowadzonych rozważaniach pojawienie się w latach 50. XX wieku makaronu zapiekanego z sosem serowym (tak zwanego „macaroni and cheese”), pizzy, risotta (str. 91) oraz zmianę stosunku do spożywania podrobów (str. 103–105) i owoców morza (str. 109–110, 116). Dychotomię tego co regionalne i narodowe Doktorantka przedstawiła dzięki porównaniu funkcjonowania w kulturze irlandzkiej dwóch potraw: „Dublin Coddle” oraz gulaszu irlandzkiego („Irish Stew”; str. 93–100). Ostatnia część rozdziału dotyczy znaczenia tradycyjnego domowego chleba (home-made bread) i wiejskiego masła (farmhouse butter) oraz nowych zastosowań powszechnie znanych produktów, takich jak maślanka czy owsianka (str. 117–129).

Czwarty rozdział (*Fasting and Feasting: Religious Significance of Food*) dotyczy religijnego aspektu spożywania posiłków, zarówno w kontekście postu, jak i świętowania. Autorka zwraca uwagę na potrawy zakazane (produkty mięsne; str. 133–134) i dozwolone w trakcie postu (ryby, smażone jaja, ziemniaki; str. 138) oraz na kulinarne celebrowanie Dnia św. Patryka, Wielkanocy, Bożego Narodzenia, walentynek czy okazjonalnych wesel i rodzinnych uroczystości. Mgr Keating przedstawia repertuar potraw spożywanych w trakcie świąt, omawia również takie dania świąteczne, jak: „Christmas pudding”, potrawy z indyka czy nowinki z kuchni świata reklamowanych w czasopismach (151–158). Tłumaczy, dlaczego „mince pies” oraz „Christmas cake” nie zyskały w Irlandii popularności.

Rozdział piąty (*Waste Not, Want Not*) to rekonstrukcja strategii retorycznych stosowanych przez autorów tekstów kulinarnych w celu perswazyjnego wpływania na odbiorców. Autorka pokazuje, w jaki sposób w latach 1922–1973 przekonywano Irlandczyków do ekonomicznego prowadzenia domu przez sięganie po figury odwołujące się do pola semantycznego wojny, walki, zmagających militarnych. Autorka dysertacji poświęca sporo miejsca zrekonstruowaniu strategii czasopism, które sugerowały spożywanie podrobów, radziły, jak redukować koszty prowadzenia domu (oszczędzanie dzięki przygotowywaniu dań z

nadzieniem lub wyrobów z maki, ograniczanie stosowania reglamentowanego cukru, zastępowanie maki płatkami owsianymi). Ważnym aspektem tego rozdziału jest również dyskusja na temat sezonowości produktów i ich wykorzystania w dobie, kiedy lodówki nie były jeszcze popularne (przepisy na zupy warzywne, ciasta z sezonowymi owocami czy przetwory na zimę; str. 179–184). Doktorantka zwróciła ponadto uwagę na wyzwania związane z przechowywaniem produktów mlecznych, mięsnych oraz jajek w dobie przed elektryfikacją, na dostosowanie proponowanych przez czasopisma przepisów do pory roku (str. 193–194), „drugie życie” resztek w nowych przepisach (str. 200) czy na przemyt maki, herbaty i chleba z Irlandii Północnej (str. 206).

Ostatni rozdział dysertacji (*Striving for Modernisation*) zawiera opis wpływu nowych technologii i naukowych rozwiązań na doświadczenie prowadzenia domu oraz na sposoby wywiązywania się kobiet z obowiązku przygotowywania posiłków. Kategorie wygody, troski i zdrowia, które przedstawił Ward (str. 214), zostały zastosowane przy omówieniu tekstów traktujących o higienie przyrządzania i spożywania jedzenia, odpowiednim odżywianiu się, gotowych daniach czy urządzeniach, takich jak lodówka i kuchenka gazowa. Mgr Keating zwraca uwagę na pojawienie się kryptoreklam („advertorials”), pokazujących, iż uwolnienie kobiety od nużących obowiązków kuchennych nie musi odbywać się ze szkodą dla rodziny (str. 214), na promowanie w czasopismach kobiecych, i ogólnie w przestrzeni publicznej, praktycznej wiedzy i zdolności kulinarnych (zwłaszcza w szkołach zawodowych dla uczennic z rzin społecznych; str. 216), na artykuły w prasie kobiecej podejmujące problemy: odpowiedniego odżywiania się dzieci w domach i szkołach (str. 226–228, 238–241), gotowych dań (str. 253–260) czy użyteczności nowych urządzeń kuchennych (str. 243–252).

Zakończenie dysertacji zawiera przegląd najważniejszych wniosków uzyskanych dzięki prowadzonym w rozprawie analizom. Konkluzje, które potwierdzają postawione hipotezy, mają wyważony charakter. Pracę zamykają trzy aneksy zawierające odpowiednio: chronologicznie uporządkowaną listę przywołanych książek kucharskich, poradników i broszur kulinarnych, zestaw pytań użytych w trakcie wywiadów oraz listę osób, z którymi mgr Keating przeprowadziła wywiady. Towarzysząca rozprawie bibliografia, licząca 316 pozycji, świadczy o dobrze przeprowadzonej kwerendzie i trosce o budowę badawczego warsztatu.

### **Ocena rozprawy doktorskiej**

Do niewątpliwych i trudnych do podważenia zalet pracy należą w moim przekonaniu następujące aspekty. Po pierwsze, poprawność merytoryczna. Lektura pracy przekonuje, że Autorka posiada wiedzę

niezbędną dla eksploracji kultury kulinarnej Irlandii, a także potrafi zastosować odpowiednie metody badawcze do rozwiązania postawionego problemu. Wszechstronna znajomość poruszanych zagadnień, naświetlonych przez mgr Keating wielostronnie i ze sporą erudycją, pozwala czytelnikowi uzyskać intrygującą perspektywę poznawczą, co pokreślam z uznaniem.

Druza zaleta pracy to wielość źródeł informacji, z jakich korzystała Autorka oraz wybór metody badań. Decyzja, aby oprzeć dysertację na dwóch rodzajach badań: niereaktywnych oraz reaktywnych – jest wysoce trafna i przyniosła satysfakcjonujące poznawczo rezultaty. Sięgając po badania niereaktywne, których przedmiotem są publikacje, archiwa czy dokumenty, mgr Keating nawiązuje dialog z badaczami, takimi jak: Joanna Bourke, Dorothy Cashman, Leslie Clarkson, Caltriona Clear czy Máirín Mac Con lomaire. Autorka nie poprzestała na opiniach i rozstrzygnięciach naukowców. Prowadząc badania reaktywne w trakcie autorskiego projektu naukowego (wywiady z mieszkańcami Gaeltacht), Doktorantka zweryfikowała i rozszerzyła ustalenia innych kulturoznawców. Takie badania są niezwykle wartościowe, gdyż Autorka udowadnia, że tworzenie tradycji kulinarnej odbywało się dwutorowo: instytucjonalnie (przez czasopisma i książki kucharskie) oraz na poziomie personalnym (rytuały związane z jedzeniem wyniesione z domu rodzinnego). Warto też zauważyć, iż mgr Keating umiejętnie posłużyła się metodą mieszaną, z sukcesem wykorzystując metody ilościowe wybrane przez Allana Warde'ę do jakościowej analizy kanałów, za pośrednictwem których przekazywana jest wiedza na temat kultury kulinarnej (publikacje oraz historie mówione), co tłumaczy na str. 74 rozprawy.

Trzecia zaleta pracy to trafnie dobrane przykłady potraw, produktów spożywczych czy rytuałów związanych z ich konsumpcją, które ukazują wiele aspektów kuchni irlandzkiej. Szczególnie interesujące są wzmianki o wiktoriańskiej moralności kodowanej w posiłkach i apetytach (str. 49), rozważania dotyczące przenikania się kuchni (np. chińskich wpływów na dania z wleprzowiny; str. 102), informacje o małżach w curry (str. 112) czy fragmenty wskazujące na wpływy francuskie, chińskie, indyjskie, włoskie na kuchnię irlandzką (str. 113). Z dużym zaciekawieniem przeczytałam wyjaśnienie powodów spożywania naleśników w ostatki (str. 144), zafrapowało mnie uzasadnienie zestawienia Halloween z polskimi andrzejkami (str. 148) czy też opisy apelu skierowanego do sklepikarzy, aby nie zawyżali cen produktów spożywczych w ramach solidarności z narodem (str. 172). Za interesujące uznać wypada także rozważania związane z poradami dietetycznymi dla singlelek (str. 179) czy też narracje kontekstualizujące związek zanikania sadzenia rabarbaru od lat 70. XX wieku z dostępnością innych owoców w sklepach (str. 199). Starania Autorki, aby sproblematyzować znaczenie jedzenia dochodzą do głosu zwłaszcza we fragmentach dotyczących: aktu dzielenia się jedzeniem z sąsiadami jako przejawu umacniania się więzi społecznych (str.

201), artykułów z poradami kulinarnymi adresowanymi do niedoświadczonych żon oraz oferującymi możliwość wysyłania zapytań kulinarnych do redakcji (str. 220–221) czy informacji, że kryterium większego grona odbiorców wpłynęło na fakt, iż przepisy na posiłki przygotowywane w oparciu o gotowe dania pojawiają się tylko w czasopismach, ale już nie w książkach kucharskich (str. 260). Uwzględnienie tych informacji oraz związanych z nimi motywacji kulturowych sprawia, iż dysertacja dostarcza rozbudowanego obrazu kultury kulinarnej Irlandii.

Doceniając niewątpliwe zalety merytoryczne pracy, chciałabym zatrzymać się na chwilę przy kształcie językowym tekstu. Przedstawiona do oceny rozprawa od strony językowo-redakcyjnej jest przygotowana starannie – tak, by lektura pozwalała odbiorcy dotrzeć do meritum bez zwracania nadmiernej uwagi na usterki leksykalne czy ortograficzne. Jednakże zdarzają się pomyłki wynikające z korektorskiego przeoczenia (niekiedy brakuje przedimków nieokreślonych, na str. 73 użyto czasownika „constrain” zamiast rzeczownika „constraint”), pojawiają się niewielkie redaktorskie uchybienia (słowo „indeed” w zdaniu rozpoczynającym podrozdział 3.6 logicznie nie pasuje do kontekstu) czy niejasne określenia (str. 41 „obviousness of food”; str. 101 „socially positive nature of food”). Krytycznie można ocenić długość niektórych akapitów – absolutnym rekordem jest akapit, liczący 6 stron tekstu (od str. 95 do str. 100), co może sugerować kłopoty z organizacją myśli i stanowić problem dla odbiorcy, próbującego prześledzić linię argumentacji.

Z recenzenckiego obowiązku muszę odnieść się także do pewnych nieścisłości oraz wątpliwości, które wzbudza dysertacja i do tych jej aspektów, które skłaniają do polemiki. W rozdziale teoretycznym rozprawy mgr Keating poświęca sporo miejsca rozważaniom dotyczącym znaczenia jedzenia i za najbliższe sobie koncepcje przyjmuje teorie Alana Warde’a. Jednakże Autorka odnosi się do nich jedynie na początku rozdziałów analitycznych, nie próbując sproblematyzować kategorii zdefiniowanych przez Warde’a w kontekście własnych rozważań. W związku z tym przyjęta perspektywa teoretyczna występuje często w funkcji retorycznego ornamentu, a nie narzędzia służącego do analizy książek kucharskich, artykułów z czasopism dla kobiet oraz wywiadów.

Sama część teoretyczna również pozostawia pewien niedosyt – chodzi o pominięcie pewnych rozstrzygnięć metodologicznych obecnych w literaturze *food studies*, których uwzględnienie z pewnością pozwoliłoby uczynić pracę bardziej kompletną, ułatwiłoby Autorce prowadzenie badań oraz dokonanie pogłębionych interpretacji. Wykorzystanie źródeł, takich jak: Janet Theophano *Eat My Words. Reading Women's Lives through the Cookbooks they Wrote* (2002), Sandry Sherman *Invention of the Modern Cookbook* (2010), Carole Counihan i Stevena L. Kaplan *Food and Gender: Identity and Power* (1998), Jürg

Solms *Criteria of Food Acceptance: How Man Chooses What He Eats* (1981) czy Stephena Mennel *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (1985), wpłynęłyby na jakość prowadzonych w dysertacji rozważań. Na przykład w rozdziale trzecim fragment o stołowaniu się poza domem (str. 92) ma wątpliwą warstwę interpretacyjną. Odniesienia do klastycznego już studium Alana Warde'go i Lydi Martens *Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure* (2003) pozwoliłoby wyeksponować znaczenie jedzenia poza domem.

Wśród uchybień, które należy odnotować znalazła się także kwestia związana z pewnymi niedostatkami interpretacyjnymi. Zdarza się bowiem, iż Autorka poprzestaje na zestawieniu zmian kulinarnych, rezygnując z refleksji nad ich pochodzeniem i konsekwencjami. Przykład taki znajdziemy w ostatniej części trzeciego rozdziału, dotyczącej wspomnianego już wcześniej domowego chleba i wiejskiego masła. Autorka zrezygnowała wówczas z analizy dynamiki adaptowania nowinek kulinarnych (np. użycie maślanek do sporządzenia deserów; str. 122), zamiast sprofilować proces negocjowania włączania nowych produktów/dań do tradycyjnej diety, skupiła się na opisywaniu produktów. Mam wrażenie, że nie do końca wykorzystano tutaj potencjał interpretacyjny oferowany przez materiał.

Sprzeciw budzi również stwierdzenie, że „the insights gained from the in-depth interview will be compared and combined with the standard published sources to produce a *truer* picture of the analysed theme” (str. 81, kursywa moja). Uznanie, że w wyniku porównania i połączenia trzech źródeł (książek kucharskich, czasopism dla kobiet i wywiadów) uzyskamy dostęp do „bardziej prawdziwego obrazu analizowanego zagadnienia”, sugeruje bowiem, iż teksty drukowane wypaczają rzeczywistość i jedynie historie mówione pozwalają odkryć prawdziwe oblicze opisywanego zagadnienia. Nie oznacza to rzecz jasna, iż neguję fakt, że skonfrontowanie dwóch typów źródeł – niereaktywnych i reaktywnych – daje bardziej kompleksowy ogląd kultury kulinarnej Irlandii. Jest to rozwiązanie cenne, zwłaszcza że inni kulturoznawcy często poprzestają na jednym typie źródła, nie należałoby jednak traktować go jako narzędzia doskonałego.

W pracy zdarzają się powtórzenia, zwłaszcza w rozdziale piątym, i dygresje (w rozdziale trzecim), które niewątpliwie ukazują erudycję Autorki pracy, jednakże czynią one wywód nie zawsze łatwym do śledzenia (str. 103, 112, 123). Rozdział piąty wydaje się strukturalnie niedopracowany, część powtórzeń dałoby się zgrabnie wyeliminować. Opis sezonowych przepisów oferowanych przez czasopisma w zależności od pory roku jest nieco na siłę rozbudowany (str. 193–195), np. informacja o reglamentacji cukru pojawia się dwukrotnie (str. 192 i 203).

Inne mniej istotne niedostatki, które zauważyłam w trakcie lektury dysertacji, dotyczą pominięć i niedopowiedzeń. Podrozdział 1.4.3. wprowadza kwestię konstytuowania poprzez jedzenie tożsamości religijnej i płciowej. Pomimo podjęcia przez Doktorantkę próby wytłumaczenia związku między tymi dwoma symbolicznymi aspektami pożywienia (ostatni akapit podrozdziału na str. 50), rozważania wydają się pozbawione wyraźnej i przekonującej konkluzji. Fragment ten wymaga dopracowania (warto zaakcentować fakt, iż patriarchalna struktura rodziny pośrednio wynika z doktryny Kościoła katolickiego). Dodatkowo Autorka pracy odwołuje się do „Wheaton’s framework” (str. 56) bez wytłumaczenia, co ma na myśli. Niektóre zasygnalizowane zaledwie kwestie należałoby nieco rozwinąć. Zabrakło odpowiedzi m.in. na pytanie, czy owoce cytrusowe są wspomniane tylko w publikacjach z wybranego okresu (w czasopiśmie i książkach kucharskich, str. 198), czy pojawiają się również w wywiadach jako produkt luksusowy (jest to interesujące w kontekście adaptowania nowych tradycji kulinarnych). Należałoby odnieść się do kwestii, czy nawoływanie do niemarnowania żywności w trakcie wojny (str. 200–201) było rozpatrywane z perspektywy religijnej (marnotrawstwo jako grzech), czy tylko jako kwestia ekonomiczna. Autorka wspomina, iż na przełomie lat 50. i 60. minionego stulecia zaczęto zwracać uwagę na pożywienie nie tylko w kontekście jego odżywczego aspektu, ale również jako doświadczenie estetyczne (str. 231). Właściwie nie dowiadujemy się, dlaczego właśnie wówczas nastąpiła zmiana perspektywy. Czy wpłynęły na to zmiany ekonomiczno-społeczne? Jeśli tak, to jakie?

W ostatniej części recenzji chciałabym podzielić się z Autorką pytaniami, na które nie znalazłam odpowiedzi w ocenianej pracy. Zaznaczam, że ich sformułowanie ma na celu zaproszenie do dyskusji i nie powinno być traktowane jako krytyczne uwagi czy zarzuty. Po pierwsze, Autorka wspomina, że bariera językowa wpłynęła na wybór źródeł anglojęzycznych do analizy (str. 79 i 80). Zastanawiam się, czy Doktorantka w trakcie badań natknęła się na publikacje w języku irlandzkim. Jeśli tak, to czy dotyczyły one okresu wielkiego głodu, czy analogicznie do anglojęzycznej literatury przedmiotu marginalizowały dwudziesty wiek? Pytanie takie jest zasadne, szczególnie że analizowane wywiady zostały przeprowadzone z mieszkańcami regionów Gaeltacht, których ludność powszechnie używa języka irlandzkiego.

Po drugie, jeśli książki kucharskie mogą być wykorzystane jako źródło historycznej wiedzy (stanowisko Albeli; str. 78), a jednocześnie można je traktować jako beletrystykę (stanowisko Bower; str. 78), to czy nie zasadne byłoby wykorzystanie beletrystyki do poparcia postawionych tez. Fikcja literacka niejednokrotnie odzwierciedla świat, ale również kreuje rzeczywistość. Gdyby rozszerzyć zakres rozprawy o nawiązania do literackich reprezentacji jedzenia, co nie musiałoby koniecznie skutkować zwiększeniem objętości, można byłoby stworzyć kompleksowy obraz kultury kulinarnej Irlandii. W tym kontekście pomocna



okazałaby się monografia wieloautorska pod redakcją Máiríana Mac Con Iomaire i Eamona Mahera *Tickling the Palate: Gastronomy in Irish Literature and Culture* (2014), wymieniona w bibliografii.

Wskazane powyżej wątpliwości i sugestie nie podważają merytorycznej wartości ocenianej rozprawy. Służą one jedynie otwarciu dyskusji z Doktorantką, która zrealizowała zasygnalizowane we wstępie zadanie badawcze sumiennie i rzetelnie. Mgr Marzena Keating, wykazując się docieklivością, napisała interesującą pracę, wzbogacającą aktualny stan badań nad znaczeniem jedzenia i praktyk żywieniowych w Irlandii. Jestem pewna, że po dopracowaniu niektórych elementów rozprawy mogłaby ona jako publikacja książkowa zainteresować wielu kulturoznawców i socjologów.

Reasumując, niezależnie od moich uwag krytycznych oraz sformułowanych powyżej pytań, nie mam najmniejszych wątpliwości, że w przedstawionej postaci dysertacja mgr Marzeny Keating spełnia formalne i merytoryczne wymogi stawiane rozprawom doktorskim w *Ustawie o stopniach naukowych i tytule naukowym*. Stanowi ona oryginalne rozwiązanie podjętego problemu naukowego oraz potwierdza wiedzę mgr Marzeny Keating w dyscyplinie naukowej kulturoznawstwo. W związku z powyższym wnoszę o dopuszczenie Doktorantki do dalszych etapów postępowania w przewodzie doktorskim.

Lublin, 07.01.2020

U. Niewiadomska-Jędrzejowska