

Dr hab. Dorota Światała-Trybek, prof. UO
Uniwersytet Opolski
Wydział Filologiczny
Katedra Nauk o Kulturze i Religii

R e c e n z j a rozprawy doktorskiej **mgr Marii Ujwary**
pt. *Stanisław Krauze (1902-1977) i jego wpływ na kulturę żywności i żywienia w Polsce w XX w.* napisanej na Wydziale Filozoficznym Uniwersytetu Ignatianum w Krakowie pod kierunkiem dr hab. Janusza Smołuchy, prof. UIK oraz promotora pomocniczego dra Krzysztofa Dudy.

Problematyka bezpiecznej żywności i żywienia pojawia się w przestrzeni publicznej od stu lat, w ostatnich dekadach można odnieść wrażenie, że coraz częściej w związku z intensyfikacją promowania zdrowego życia. Współcześnie świadomy konsument dzięki różnym programom telewizyjnym, materiałom publikowanym na wielu portalach internetowych, zaleceniom lekarzy, dietetyków itp. przy wyborze artykułów spożywczych zwraca uwagę na ich jakość zdrowotną, skład, ilość i rodzaj zawartych konserwantów, proces produkcji itd. Bezpieczna żywność jest wszak gwarantem zdrowia poszczególnych jednostek i całego społeczeństwa. W nauce polskiej bez wątpienia postacią, która miała znaczący wpływ na kulturę żywienia oraz zdrowie Polaków w XX wieku, był prof. Stanisław Krauze – twórca polskiej szkoły bromatologicznej. Temu właśnie uczonemu i jego osiągnięciom została poświęcona niniejsza recenzowana praca doktorska mgr Marii Ujwary.

Przygotowana rozprawa liczy w sumie 240 stron, obejmuje wstęp (s. 4-11), trzy rozdziały (s. 12-201), zakończenie (s. 202-205), dwa aneksy (206-207), spisy: fotografii (s. 217-219) oraz tabel (s. 220) i na końcu bibliografię wraz z netografią (s. 221-240). Układ pracy jest logiczny; tytuły poszczególnych rozdziałów oraz podrozdziałów prawidłowe, kolejność podjętych zagadnień uzasadniona, co sprzyja lekturze.

Dysertacja, ze względu na sposób przedstawienia problemu badawczego, ma charakter monograficzny z wyraźnym ukierunkowaniem na historię nauki. Autorka wykorzystwała kilka metod badawczych: analityczno-hermeneutyczną, komparatystyczną, studium przypadku, historyczną, zastosowała analizę dyskursu oraz podejście interdyscyplinarne, łączące perspektywy z różnych dziedzin, co – moim zdaniem – przekłada się na wartość całej pracy. Współcześnie zacieranie granic między dyscyplinami jest faktem oczywistym, co najlepiej widać w powstających w ostatnich dekadach publikacjach naukowych. Lektura rozprawy dostarczyła wielu pozytywnych ocen, skłoniła też do kilku refleksji, które *de facto* są propozycjami do rozważenia przez Autorkę.

Przyjrzyjmy się zatem kolejnym częściom dysertacji. We Wstępie Doktorantka wyjaśniła cel pracy, dojrzałe argumentując potrzebę przygotowania biografii prof. Stanisława Krauzego. Przedstawiła stan badań nad życiorysem uczonego, podkreślając, że dotychczas opublikowane o nim prace nie wyczerpują tematu, mają charakter głównie przyczynkowski. Przy pisaniu rozprawy mgr Maria Ujwary korzystała z różnych rodzajów źródeł, w tym opisowych i wywołanych. Pierwszym, „kluczowym źródłem” (s. 7), były zbiory zgromadzone w archiwach. Jestem pod wrażeniem liczby archiwów (kilkanaście) reprezentujących wszak różne instytucje (krajowe i zagraniczne), w których Autorka poszukiwała materiałów na temat działalności Stanisława Krauzego. Można powiedzieć, że w tej kwestii wykazała się wręcz detektywistycznym zacięciem. Nawiązała również kontakty z towarzystwami naukowymi w Szwajcarii, Rzymie, Anglii i mimo że nie udało się Jej uzyskać nowych informacji, to dowodzi o determinacji młodej badaczki. Przy opracowywaniu tematu przeprowadziła kwerendę pięciu wybranych czasopism farmaceutycznych („Wiadomości Farmaceutyczne”, „Farmacja Współczesna”, „Kronika Farmaceutyczna”, „Farmacja Polska” „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny”) ukazujących się w latach 20.-30. XX wieku i w okresie powojennym, jak również poddała analizie blisko 60 pozycji autorstwa Krauzego w celu „odtworzenia poglądów (...) oraz wyodrębnienia wyzwań, przed którymi stanął w swojej pracy naukowej, jak i społecznej” (s. 9). Bezsprzecznie cennymi materiałami pozyskanymi przez Doktorantkę były wspomnienia i pamiątki przekazane podczas spotkań z członkami rodziny Krauze w Poznaniu i Łodzi oraz z prof. Reginą Olędzką, z którą prof. Stanisław Krauze był zawodowo związany, najpierw jako jej wykładowca akademicki, później opiekun pracy

doktorskiej i habilitacyjnej oraz kierownik i współpracownik. Już powyższy różnorodny i dobrze przemyślany dobór źródeł niewątpliwie świadczy o dużym zaangażowaniu Doktorantki, jak i Jej wielopłaszczyznowym spojrzeniu na badany temat.

Pierwszy rozdział *Higiena jako walka o zdrowie i kulturę żywności i żywienia od połowy XIX w. do 1939 roku* ma charakter wprowadzający, w którym – w sposób syntetyczny – przedstawiono problemy odnoszące się do problematyki kultury żywności i żywienia w kontekście przemian cywilizacyjnych od drugiej połowy XIX wieku aż do wybuchu drugiej wojny światowej. W czterech podrozdziałach umiejętnie nakreślono podejmowane próby regulacji prawnych w kwestii żywności na poziomie instytucjonalnym i społecznym, skupiając uwagę najpierw na rozwiązaniach europejskich (*Codex Alimentarius Austriacus*, znaczenie Międzynarodowego Kongresu Żywnościowego w Genewie w 1908 r. w kwestii walki z fałszowaniem żywności), następnie na działaniach w tym względzie na ziemiach polskich. Te ostatnie były nie lada wyzwaniem dla ówczesnej władzy po odzyskaniu w 1918 roku przez Polskę niepodległości. Wartością prezentowanych w tej części dysertacji rozważań jest z pewnością nie tylko dobrana literatura przedmiotu, ale również odniesienia do rozporządzeń ministerialnych oraz ich cytowanie (także w dalszej części rozprawy). Z ciekawością przeczytałam fragmenty o artykułach zastępczych – surogatach produktów spożywczych, które stały się popularne już na początku XX wieku. Można dopowiedzieć, że reklamy tychże produktów pojawiały się w lokalnej prasie i kalendarzach, zachęcano do ich kupna, np. „sztucznego” wina na przyjęcia wesela („Staropolanin. Kalendarz <<Gazety Opolskiej>> na rok 1903”), również często informowano czytelników, w jaki sposób można poznać, że artykuły te są fałszowane, np. mleko, mąka, kawa, masło (zob. np. „Kalendarz Zagłębia Dąbrowskiego na rok zwyczajny 1913”, s. 28b-30b).

Dziś praktyka zastępowania wartościowych składników tymi mniej „zdrowymi”, wręcz szkodliwymi dla organizmu ludzkiego, jest na porządku dziennym. Konsument też nie zawsze zdaje sobie z tego sprawę, a producenci żywności (i nie tylko) stosują różne „sztuczki”, by proceder ten był mniej widoczny. Dobrze oceniam części opracowane przez Doktorantkę poświęcone propagowaniu higieny z podkreśleniem znaczącej roli szkół wyższych, towarzystw naukowych, organizacji wystaw higienicznych, wydawnictw (książek, prasy, w tym szczególnie czasopisma „Na straży zdrowia”) itd.,

które przyczyniały się do krzewienia wiedzy i podniesienia poziomu świadomości wśród społeczeństwa. Problemy z utrzymaniem higieny w miastach i wsiach były spowodowane wieloma różnymi czynnikami, by wymienić za Autorką: trudne warunki życia (w tym przede wszystkim mieszkaniowe), brak kanalizacji i wodociągów, nieprzywiązywanie uwagi do czystości w jadłodajniach, niewłaściwy sposób odżywiania i przetwarzania żywności, czy wreszcie nieprawidłowe podejście sprzedających i kupujących do ulicznej sprzedaży artykułów spożywczych. Oczywiście, można byłoby uwzględnić jeszcze innych autorów i ich prace dotyczące wskazanego zagadnienia, ale przywołane tu opracowania uważam za wystarczające.

Uzupełnieniem powyższych rozważań dotyczących zasad higieny w celu ochrony zdrowia jest czwarty, ostatni podrozdział. Mgr Maria Ujwary erudycyjnie zaprezentowała w nim wybrane postaci reprezentujące środowiska akademickie, prekursorów higieny żywności i żywienia, których działalność przypadła na II połowę XIX wieku i dwudziestolecie międzywojenne. W gronie tych osób znaleźli się: prof. Kazimierz Karafka-Korbut, Alfons Bukowski, prof. Henryk Ruebenbauer, prof. Odon Bujwid, docent Leonard Bier. Każdy z przywołanych uczonych wniósł znaczący wkład w rozwój i upowszechnianie nauki o środkach spożywczych, był specjalistą w określonych dziedzinach, autorem podręczników, broszur, odezw, wyznaczając kolejne etapy naukowego namysłu nad zagadnieniami z zakresu higieny. Doceniam wybór i sposób pokazania prekursorów bromatologii. Może warto przedstawić działalność naukową badaczy chronologicznie, tzn. zgodnie z datami ich urodzenia (O. Bujwid 1857; A. Bukowski 1858; Karaffa 1876; H. Ruebenbauer 1881).

Drugi rozdział – jak zapowiada tytuł – w całości poświęcony jest biografii prof. Stanisława Krauzego, który złotymi zgłoskami zapisał się w naukach medycznych, twórcy szkoły bromatologicznej w Polsce. Na wstępie muszę jednak odnieść się do błędnego zapisu nazwiska Krauze. Autorka w pracy nie odmienia go przez przypadki. W języku polskim nazwiska obce zakończone w mianowniku liczby pojedynczej na -e w odniesieniu do mężczyzn odmieniamy według deklinacji przymiotnikowej (M. *Krauze*, D. *Krauzego*, C. *Krauzemu*, B. *Krauzego*, N. *Krauzem*, Msc. *Krauzem*).

To najobszerniejsza część, licząca 84 strony. Składa się z trzech podrozdziałów: *Lata młodości i studia*; *Praca w okresie II wojny światowej*; *Okres powojenny*. Taki

układ jest jak najbardziej prawidłowy, pozwala na przybliżenie kolejnych etapów życia Stanisława Krauzego i jego działalności: naukowej, organizacyjnej, edukacyjnej i społecznej. Autorka wykazała się wnikliwością oraz umiejętnościami analizy rozmaitych źródeł. Przygotowana propozycja biografii uczonego zawiera informacje o jego rodzinie (uzupełnieniem jest Aneks I – Drzewo genealogiczne rodziny Krauze), kolejnych etapach edukacji kończących się uzyskaniem stopni naukowych, pracy zawodowej i dorobku naukowym (Aneks II – Wykaz publikacji Stanisława Krauze), pełnionych funkcjach w ośrodkach akademickich i towarzystwach krajowych oraz międzynarodowych, podejmowanych inicjatywach w kierunku podniesienia prestiżu zawodu farmaceuty, jakości kształcenia (reforma programowa na studiach farmaceutycznych kończących się pracą magisterską, obowiązkowa nauka języków obcych), otrzymanych nagrodach i odznaczeniach, w tym również zagranicznych (np. najwyższe odznaczenie austriackie przyznawane obcokrajowcom: Złota Odznaka Honorowa – *Das Grosse Goldene Ehrenzeichen*; francuski Order Oficerski – *Ordre du mérite pour la recherche et l'invention* za pracę nad Europejskim Kodeksem Żywnościowym). Prezentowane materiały dostarczyły również wiedzy, jakim był pedagogiem, dydaktykiem, czego oczekiwał od studentów, współpracowników, wspomniano także o prowadzonych przez niego konspiracyjnych zajęciach na Uniwersytecie Warszawskim podczas okupacji hitlerowskiej i wiele jeszcze innych informacji.

Rozdział III traktuje o najważniejszych elementach kultury żywności i żywienia w ujęciu prof. Stanisława Krauzego. Doktorantka zaliczyła do nich higienę oraz etykę bezpieczeństwa żywności – oba te elementy przekładają się na zdrowie i kondycję społeczeństwa. Podoba mi się sposób przeprowadzonej analizy, uwzględniającej podejście chronologiczne, poczynwszy od pierwszych publikacji i badań uczonego. Wyraźnie widać w nich, jak rozwijały się poglądy badacza i jego zaangażowanie w tych kwestiach. W tej części znalazły się również materiały poświęcone kontynuatorom pracy wybitnego bromotologa, który był promotorem 22 prac doktorskich i opiekunem 14 docentów i doktorów habilitowanych. Dobrym pomysłem było przeprowadzenie w końcowej części rozdziału analizy aktualnego stanu prawnego z zakresu kultury

bezpieczeństwa żywności (zdefiniowano to pojęcie) w Polsce, jak i zagadnień związanych z systemem etyki żywności.

W Zakończeniu dysertacji Autorka odniosła się do założenia sformułowanego we wstępie, podkreślając, że znalazło ono „potwierdzenie w analizie dokonanej w każdym z trzech rozdziałów pracy” (s. 202).

Bibliografia jest obszerna (19 stron), oddaje ogrom pracy wykonanej przez Doktorantkę. Zgodnie z przyjętymi zasadami powinna ona znaleźć się zaraz po Zakończeniu, ponieważ jest integralną częścią rozprawy. Składa się z ośmiu części zawierającej: I. Materiały archiwalne, II. Źródła drukowane, III. Akty prawne i normatywne (to też są źródła drukowane) IV. Korespondencje z autorką, V. Informacje uzyskane ustnie (proponuję Wywiady), VI. Publikacje autorstwa Stanisława Krauzego, VII. Publikacje współautorskie (VI i VII włączyłabym do Opracowania) i Netografia. Do rozważenia przez Autorkę – może warto przygotować Bibliografię przedmiotową i podmiotową, żeby uniknąć pewnych nieścisłości? W całej Bibliografii przy zapisie artykułów zamieszczonych w rocznikach czasopism brakuje numerów. Mamy np. kilka prac S. Krauzego opublikowanych w „Rocznikach Państwowego Zakładu Higieny” z 1960 (5 tytułów), 1963 (6 tytułów), 1967 (10 tytułów) itd., ale nie wiadomo, w których numerach należy ich szukać. Uważam też, że dobrą praktyką jest podanie zakresu stron danego artykułu czy to w czasopismach, czy w monografiach. Nadto te same tytuły czasopism raz pisane są wielką literą, innym razem małą literą („Wiadomości Farmaceutyczne”, s. 228; „Kronika Farmaceutyczna”, s. 229; „Farmacja Polska”, s. 230).

Wartością dodaną pracy jest niewątpliwie bogaty materiał ilustracyjny (37), dobry jakościowo, poprawnie podpisany, pochodzący z różnych źródeł (archiwa, czasopisma, zdjęcia wykonane przez Autorkę). Są to między innymi: dokumenty (np. metryka urodzenia, książeczka pracownicza, świadectwo dojrzałości, karta imienna, zaświadczenia itd.), strony wybranych publikacji, a nawet odręcznie napisany list przez prof. Stanisława Krauze. Doktorantka musiała zadać sobie wiele trudu, aby materiał ten pozyskać.

Ocena

Napisanie biografii jest inspirującym i trudnym zadaniem, wymagającym od jej autora zgromadzenia znacznego i różnorodnego materiału, przedstawienia nieznanych dotychczas faktów, zastosowania jasnego wywodu. Zadanie jest jeszcze bardziej złożone, gdy ma się do czynienia z jednostką wybitną, a taką z pewnością był Stanisław Krause – światowej sławy naukowiec, dydaktyk, organizator, społecznik, twórca polskiej szkoły bromatologicznej, propagator higieny i bezpiecznej żywności, współtwórca Europejskiego Kodeksu Żywności, ekspert Światowej Organizacji Zdrowia, autor licznych prac dotyczących analizy środków spożywczych. Po lekturze dysertacji nie mam wątpliwości, że mgr Maria Ujwary zadanie to wykonała z sukcesem.

Autorka dała się poznać jako dojrzała badaczka, przygotowała wartościowe opracowanie naukowe, a zgromadzony i zaprezentowany przez nią materiał, w tym osobiście pozyskany podczas prowadzonych wywiadów i kwerend, wprowadza nowe fakty do dotychczasowej wiedzy o uczonej i jego wpływie na kulturę żywienia i żywności w Polsce w XX wieku. Doktorantka opisywane zagadnienia ilustruje dobrze dobranymi przykładami z literatury naukowej, rozporządzeń ministerialnych, nadto w przypisach uwzględnia treści, które wymagają dopowiedzenia i wyjaśnienia. Na pozytywną ocenę zasługuje strona redakcyjna i język rozprawy. Praca została napisana starannie, pojawiają się nieliczne błędy stylistyczne i językowe, głównie interpunkcyjne. Przypisy oraz spis fotografii oraz tabel sporządzane są zgodnie z obowiązującymi wymogami.

Podsumowując, recenzowaną rozprawę oceniam pozytywnie ze względu na jej wysoki poziom merytoryczny oraz wartości poznawcze. Jestem przekonana, że zyska ona zainteresowanie różnych środowisk zajmujących się biografistyką, szeroko rozumianymi zagadnieniami kultury żywności i żywienia.

Po zapoznaniu się z dysertacją doktorską mgr Marii Ujwary uważam, iż spełnia ona kryteria stawiane tego typu rozprawom zgodnie z art. 187 Ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, dlatego wnioskuję o jej przyjęcie i dopuszczenie Autorki do dalszych etapów przewodu doktorskiego.

Opole, 14 czerwca 2024 r.

Sonja Śmitata - Rybek