Prof. dr hab. Piotr Dyczek
Wydział Archeologii
Uniwersytet Warszawski

Recenzja rozprawy doktorskiej Pana mgr. Bartosza Nowackiego

Late Antique Eastern Adriatic Connectivity in the Light of Typology and Distribution (GIS) Studies and Archaeometric Analyses of Roman Coarse Wares

Przedłożona dysertacja składa się z dwóch tomów, z których pierwszy, liczący 372 strony, zawiera część analityczną, spis ilustracji, tablic i map oraz obszerną, liczącą 38 stron bibliografię, uwzględniającą także najnowsze publikacje z roku 2025. W pracy uwzględniono również wyniki wykopalisk prowadzonych do roku 2025, co oznacza, że rozprawa zawiera najnowsze wyniki badań i uwzględnia najnowsze rezultaty prac wykopaliskowych. Niewątpliwie świadczy to o pracowitości i skrupulatności Doktoranta.

Drugi tom to katalog analizowanych zabytków, liczący 564 strony, na których zawarto opisy 657 zabytków oraz zestawiono ich formy na 69 tablicach. Dołączono także dwa aneksy. Jeden zawiera *Vessel Types and Vessels Assigned to the Fabric Groups and Temper Variants*, w drugim natomiast zawarto wyniki analiz chemicznych.

Praca składa się z ośmiu rozdziałów podzielonych na podrozdziały. Z naturalnych powodów ich długość jest różna, ale nie jest to wynik złej kompozycji, lecz konsekwencja logicznego zamknięcia w poszczególnych rozdziałach i podrozdziałach całych zagadnień. Odzwierciedla zatem w pewnym sensie stan badań, a jednocześnie daje jasny i logiczny obraz poszczególnych zagadnień oraz własnego wkładu pracy Doktoranta.

Rozdział pierwszy zawiera podstawowe dane dotyczące obszaru badań, chronologii oraz ogólnego stanu badań, a także przedstawia – jak to określono w pracy – „pytania i hipotezy badawcze".

Krótki rozdział poświęcono tłu historycznemu, potraktowanemu jednak szerzej i wychodzącemu poza historię obszaru, który jest przedmiotem badań Doktoranta.
Te dwa rozdziały mają charakter wstępny i przybliżają nas do zasadniczej części rozprawy. Rozpoczyna się ona w rozdziale 3, poświęconym metodom zastosowanym przez Pana mgr. B. Nowackiego do analizy badanego materiału ceramicznego. Opisuje w nim bardzo dokładnie zastosowany *modus operandi*, stanowiący zwartą i logiczną listę konkretnych działań. Rozdział ten stanowi świetne wprowadzenie do tej części dysertacji, w której Doktorant zaprezentował wyniki badań archeometrycznych, a następnie dystrybucję określonych typów ceramiki na obszarze geograficznym określonym w dysertacji.

W kolejnych trzech rozdziałach mgr B. Nowacki zawarł opisy form ceramicznych, wyniki badań interdyscyplinarnych oraz wnioski płynące z tych badań,

pozwalające na uzyskanie map prezentujących dystrybucję poszczególnych typów naczyń na obszarze – jak pisze Autor – wschodniego Adriatyku.

Najpierw przedstawia stanowiska archeologiczne, następnie opisuje odkryte na nich typy naczyń. Opis jest skonstruowany według tej samej zasady: typ naczynia, opis jego kształtu, charakterystyka powierzchni i dekoracji, analogie, chronologia oraz osobno ramy czasowe, w których dany typ naczynia występował.

Piąty rozdział ma charakter typowo interdyscyplinarny. W sposób bardzo jasny, za pomocą wykresów i zestawień, przedstawia uzyskane wyniki. Są one podsumowane w części 5.4, gdzie prezentuje główne typy masy ceramicznej charakterystyczne dla analizowanych naczyń.

Niezwykle interesujący jest rozdział 6, w którym na świetnie wykonanych mapach przedstawiono dystrybucję poszczególnych typów analizowanych naczyń.

Rozdział 7, zatytułowany „Dyskusja", jest tak naprawdę zaprezentowaniem autorskiej wersji typochronologii. Autor sam zastrzega jednak, że „przedstawione dane mają charakter jakościowy, a nie ilościowy", co wynika z dwóch głównych powodów. Pierwszego, niezależnego od Doktoranta, czyli wybiórczej publikacji zespołów ceramiki kuchennej, oraz drugiego, bardziej subiektywnego – bowiem jego „priorytetem było zarejestrowanie jak największej liczby odrębnych typów oraz najlepiej zachowanych fragmentów, pozwalających np. na pomiar średnicy wylewu naczynia".

Wyniki tych rozważań podzielono na zagadnienia dotyczące morfologii, chronologii i dystrybucji zespołów ceramicznych. Doktorant kończy ten rozdział wnioskiem, że można wyznaczyć pięć stref dystrybucji: panadriatycką, północnego Adriatyku, północno-wschodniego Adriatyku, środkowej Dalmacji/środkowego Adriatyku oraz środkowej i południowej Dalmacji.

W podrozdziale 7.4 podsumowano i porównano wyniki różnych analiz. I tak, na podstawie badań makroskopowych wyróżniono cztery grupy/typy masy ceramicznej, przy czym dominuje Grupa masy ceramicznej 1. Te obserwacje zdają się potwierdzać analizy mineralogiczne i petrograficzne, w których wyróżniono dwie grupy. Porównanie tych wyników z rezultatami badań składu chemicznego wskazuje na pewne prawidłowości, ale mała liczba analizowanych próbek (12) każe zachować ostrożność. Zaprezentowano także wyniki analiz próbek pochodzących z innych stanowisk.

Efektem jest stwierdzenie, że można przyjąć trzy hipotezy dotyczące proweniencji: import z obszaru produkcji apulijskiej/ravennackiej; produkcja lokalna na Rabie lub na przyległym wybrzeżu Dalmacji; produkcja na Istrii lub w pobliskim ośrodku warsztatowym wschodniego Adriatyku. Obecnie trudno je jednak zweryfikować.

Na zakończenie rozdziału Autor przedstawił trzy wnioski płynące generalnie z wykonanych analiz i rozważań typologicznych: „Dystrybucja ALACW we wschodnim Adriatyku nie była jednorodna, lecz była zorganizowana w co najmniej pięć częściowo nakładających się stref, analizy archeometryczne potwierdziły, że rynek wschodniego Adriatyku był jednocześnie zaopatrywany z wielu źródeł: podczas gdy naczynia przypisywane grupie North Italic Burnished Ware były importowane z Niziny Padańskiej, stopniowe zanikanie patelni i misek z repertuaru ceramiki gruboziarnistej oraz wzrost znaczenia zaokrąglonego garnka jako dominującej formy naczynia

odzwierciedlają szerszą zmianę praktyk kulinarnych obserwowaną w całym późnoantycznym świecie śródziemnomorskim, ale poświadczoną we wschodnim Adriatyku co najmniej od końca V wieku".
Te trzy zagadnienia zostały dokładniej opisane i zilustrowane w rozdziale 8 – „Wnioski".

Na zakończenie umieszczono krótkie podsumowanie, sprowadzające się do stwierdzenia, że na obszarze wschodniego Adriatyku prowadzona była lokalna produkcja ceramiki kuchennej, a zarazem był to aktywny i zróżnicowany obszar handlu tym typem ceramiki. Pojawia się również postulat dalszych badań nad lokalnymi ośrodkami produkcyjnymi.

Pan mgr B. Nowacki podjął się bardzo trudnego zadania opracowania zespołu ceramiki kuchennej z obszaru wschodniego Adriatyku. Ten typ ceramiki przez wiele lat był pomijany lub zaniedbywany w opracowaniach ceramologicznych, które głównie koncentrowały się na ceramice stołowej lub typologii amfor. Ceramika kuchenna poprzez powtarzalność i prostotę form, często brak dekoracji – w każdym razie bardziej wyrafinowanych jej form – oraz strukturę masy ceramicznej, nie przyciągała uwagi badaczy. Tymczasem ta „gorsza siostra" ceramiki stołowej w rzeczywistości stanowiła podstawę jej egzystencji. Bez naczyń kuchennych, a ściślej – bez przygotowywanych w nich potraw – nawet najpiękniejsza zastawa stołowa traci sens. Ta sytuacja zmieniała się w roku 2002 kiedy w Barcelonie zwołano pierwszy kongres *Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean: Archaeology and Archaeometry*. Od tego czasu badania nad ceramiką kuchenną weszły w nowy etap.

Badania ceramiki kuchennej są niezwykle trudne. Po pierwsze dlatego, że nie zawsze naczynia tego typu były należycie dokumentowane nawet w trakcie wykopalisk. Najczęściej była ona produkowana lokalnie i nie zawsze jest możliwe ustalenie miejsca jej produkcji. Badania interdyscyplinarne nie zawsze przynoszą oczekiwany rezultat, ponieważ nie tylko trudne jest ustalenie lokalizacji złóż gliny – często małych, lokalnych lub wyczerpanych w antyku – lecz także nie zawsze tło geologiczne jest należycie rozpoznane w mikroskali. Ponadto sam proces wytwarzania tych naczyń mógł być prowadzony w małych grupach przez lokalnego garncarza, dla którego nie było to podstawowe zajęcie, co mogło się odbić na technice i jakości wypału.

W ceramice kuchennej zbiegają się wszystkie problemy związane z prawidłowym odczytaniem i rozumieniem wyników badań interdyscyplinarnych – co słusznie zauważa Doktorant. Dodatkowo, chcąc uzyskać konkretne, dodatkowe cechy produktu końcowego, do masy ceramicznej dodawano często inne domieszki, powodujące zmianę jej parametrów, np. dłuższe utrzymywanie ciepła, odporność na wielokrotne podgrzewanie i studzenie, zwiększoną porowatość itd.

Tak więc podjęcie tematu analizy typów ceramiki kuchennej na tak dużym obszarze i w dość szerokich ramach chronologicznych było przedsięwzięciem wymagającym wielkiej pracowitości, dokładności i samozaparcia. Z tej naukowo-organizacyjnej próby doktorant wywiązał się bardzo dobrze. Zaproponował spójne podejście typologiczne, weryfikowane poprzez wykonanie analiz interdyscyplinarnych.

Rozdział 3, poświęcony metodom, stanowi dobry wstęp do rozdziałów analitycznych, określa też niezależne ograniczenia, jakie wystąpiły w analizie dostępnego materiału, który – co należy podkreślić – był selekcjonowany przez samego doktoranta z zachowaniem należytej rzetelności . Na podstawie materiału, którym dysponował, oraz istniejących możliwości wykonał wszystko, co można było wykonać, i wyciągnął wiele interesujących wniosków. Przeszedł przez cały proces naukowy – od heurystyki, poprzez hermeneutykę, do syntezy. W niektórych swoich wnioskach zastosował także zasadę falsyfikowalności.

Jedna uwaga dotyczy wzoru na obliczanie objętością. Jednak trudno go uznać za wzór uniwersalny. Z drugiej strony jeśli występują formy cale lub takie których przekrój można uzyskać lub z dużym prawdopodobieństwem zrekrutować to na tej podstawie można oszacować wręcz automatycznie pojemność naczynia z którego zachował się jedynie fragment.

W kolejnych rozdziałach konsekwentnie stara się udowodnić swoje tezy naukowe, sam przyznając, że niektóre z nich nie zawsze mają wystarczające oparcie w liczbie możliwych do analizy materiałów. W tych wypadkach wykazuje należytą ostrożność.

Gigantyczną pracę syntetyczną wykonał doktorant, tworząc obszerny katalog, który sam w sobie niewątpliwie będzie użytecznym kompendium danych dla innych badaczy zajmujących się problematyką ceramiki kuchennej. Także świetnie zaprezentowane mapy, wykresy i tabele stanowią integralną część pracy. Nie są elementami dodanymi, lecz ułatwiają nie tylko lekturę, ale i zrozumienie różnych aspektów zagadnienia.

Należy się także zgodzić z wnioskami zawartymi w podsumowaniu pracy. Rozdziały, począwszy od 3, stanowią dobrze skomponowaną całość, zawierającą olbrzymią liczbę informacji, i są jak dotychczas najpełniejszym kompendium wiedzy na temat analizowanej przez doktoranta formy ceramiki.

Trudno mi ocenić, na ile przesłana mi wersja angielska odpowiada polskiemu oryginałowi, ponieważ sam autor zaznacza, że powstała ona z częściowym wykorzystaniem nowych możliwości technicznych. Być może zatem niektóre oryginalne sformułowania uległy niewielkiej transformacji i nie zostały później skorygowane. Tym niemniej rodzi się parę uwag i wątpliwości. Szczególnie dotyczy to pierwszych dwóch rozdziałów pracy, które można by określić jako „rozchwiane" – co prawda fundament jest trwały, ale poszczególne piętra naukowej budowli już niekoniecznie.

Oczywiście skoncentruję się na wybranych zagadnieniach które uważam za ważne z archeologicznego punktu widzenia i do pewnego stopnia uniwersalne , dotyczące każdej racy

Problemem jest samo sformułowanie „wschodni Adriatyk". Jest jasne, że chodzi o wschodnie wybrzeże Morza Adriatyckiego i przyległe doń wyspy, jednak termin ten został chyba zbyt elastycznie potraktowany przez autora. W pracy bowiem – jak sam to opisuje – kończy analizę na granicy współczesnej Chorwacji i Czarnogóry, gdy tymczasem geograficzne wschodnie wybrzeże Adriatyku ciągnie się aż do cieśniny Otranto, a zaczyna w Zatoce Triesteńskiej.

Autor dość elastycznie definiuje obszar badawczy. Pisze: „udokumentowanie zespołów ceramiki grubościennej pozyskanych ze stanowisk późnoantycznych we wschodniej części Adriatyku" i dalej: „Badania koncentrują się przede wszystkim na ceramice z Istrii (...) a także na ceramice pochodzącej z wysp i wybrzeża prowincji Dalmacja". Po czym, łagodnie i bez komentarza, ALACW jest przedstawiana jako kategoria „adriatycka", a jednocześnie jako potencjalne centra produkcji wskazuje Rawennę i dolinę Padu, czyli zachodnią/północną część Adriatyku. Obecnie czytelnik może odnieść wrażenie, że obszar badań obejmuje tylko wschodni Adriatyk, ale pytanie badawcze nagle rozszerza go na całą północną i środkową część Adriatyku. Te sprzeczności geograficzne powstały, jak sądzę, z powodu niewyraźnie zaznaczonego rozdzielenia miejsc produkcji oraz miejsc znalezienia.

Powoduje to dwa problemy. Po pierwsze, nie jest w zasadzie oczywiste, jaki dokładnie obszar należy rozumieć pod pojęciem „wschodniego Adriatyku", po drugie zaś sama definicja ALACW przestaje być jednoznaczna. Została ona zresztą przedstawiona w pracy, w pewnym sensie, w dwóch wariantach: raz jako ceramika o szczególnych, choć niewymienionych explicite cechach, odróżniających ją od innych typów ceramiki kuchennej, a następnie, w tym samym rozdziale 1.2, jako nowa odmiana ceramiki grubościennej o bardziej regionalnym charakterze. W tym przypadku należałoby jednoznacznie określić, jakie kryteria decydują o zaliczeniu danego fragmentu ceramiki do ALACW: technologia produkcji, charakterystyka makroskopowa, morfologia, chronologia, miejsce produkcji, pochodzenie surowca czy może zespół kilku tych cech. W przeciwnym razie łatwo można wpaść w pułapkę błędnego koła, w którym cechy typologiczne są definiowane na podstawie przypisania zabytku do określonej kategorii, a następnie służą do uzasadnienia tego samego przypisania.

Jakkolwiek wspomniane wyżej meandry stają się bardziej zrozumiałe po lekturze całej pracy, to jednak, dla uniknięcia nieporozumień, należałoby na początku rozprawy jasno zdefiniować sam typ ceramiki, wskazując jego wspólne i spójne cechy, a także precyzyjnie określić obszar, na którym ceramika ta występuje. Pozwoliłoby to również uniknąć późniejszych trudności interpretacyjnych.

Osobnym problemem jest chronologia. Najpierw, w podrozdziale 1.2 („Zmiany od IV wieku"), dowiadujemy się, że ALACW pojawia się od końca III/początku IV wieku n.e. w regionie Adriatyku jako nowa odmiana ceramiki kuchennej. Natomiast w rozdziale 1.5 podano dwa przedziały chronologiczne: IV–VI oraz V–VII w. Następnie, na wspomina się, że odkryte w garnku nasiona *Vicia ervilia*, czyli wyki soczewicowatej, pozwoliły na jego datowanie na VIII–IX wiek. Informacje o datowaniu naczyń na VIII wiek pojawiają się zresztą w wielu innych częściach pracy.

W bardzo wielu miejscach doktorant posługuje się również określeniem „późny antyk", które momentami wydaje się pełnić funkcję swego rodzaju „określenia wytrychu". Oczywiście termin ten może być różnie definiowany w zależności od przyjętej perspektywy badawczej, jednak definicja przyjęta przez autora powinna zostać jasno przedstawiona w pracy. W przeciwnym razie uzasadnione wątpliwości może budzić stosowanie określenia „późny antyk" wobec materiałów datowanych na VIII–IX wiek, które w większości periodyzacji należą już do okresu wczesnego

średniowiecza. Nie chodzi przy tym o narzucenie jednej, bezwzględnie obowiązującej cezury, lecz o konsekwentne stosowanie raz przyjętych ram chronologicznych. Tym bardziej, ze w samym tytule pojawie się określenie Late Antique.

Muszę w tym miejscu dodać jeszcze jedną uwagę dotyczącą datowania. Już w rozdziale 1.5 pojawia się sformułowanie „datowanie ceramiki za pomocą C14". Takie stwierdzenie wymaga jednak wyjaśnienia, ponieważ metoda radiowęglowa nie datuje bezpośrednio samego wypalonego naczynia. Należałoby zatem wskazać, jaki materiał został poddany analizie: pozostałości pokarmu, lipidy zaabsorbowane w porach ceramiki, zwęglony materiał organiczny czy też substancję organiczną obecną w masie ceramicznej. W zależności od rodzaju analizowanego materiału uzyskana data może mieć bowiem różne znaczenie dla chronologii samego naczynia. Jest to szczególnie istotne w sytuacji, gdy datowanie radiowęglowe jest następnie wykorzystywane jako argument na rzecz określonej chronologii typu ceramiki.

Doktorant wyjaśnia trudności związane z datowaniem, a w tabelach prezentujących występowanie poszczególnych typów ALACW wyraźnie rysują się przedziały czasowe wspólnego występowania różnych typów. Tak jak zwykle bywa w przypadku rekonstrukcji chronologicznych, zarówno początki pojawiania się poszczególnych form, jak i końcowe fazy ich użytkowania obejmują przedziały czasowe o różnej długości. Dlatego też pożyteczne byłoby przedstawienie tego problemu już na początku pracy. Trudno bowiem analizować zabytki i zjawiska kulturowe w sytuacji, gdy posługujemy się swoistą „pływającą" siatką chronologiczną, której granice nie zostały jednoznacznie określone.

W rozdziale wstępnym zostały wyróżnione dwa istotne zagadnienia, a także cel projektu, pytania badawcze i hipotezy. Mam jednak wrażenie, że doktorant nie zawsze konsekwentnie rozróżnia te kategorie. Czym innym są bowiem pytania badawcze, a czym innym hipotezy, które w tym przypadku powinny przybrać postać jasno sformułowanych i możliwie zwięźle przedstawionych tez pracy. Te ostatnie powinny znaleźć swój odpowiednik w zakończeniu rozprawy, po przeprowadzeniu analiz, przedstawieniu dowodów i sformułowaniu wniosków.

Tymczasem cel naukowy został początkowo określony bardzo szeroko jako „udokumentowanie zespołów ceramiki grubościennej pozyskanych ze stanowisk późnoantycznych we wschodniej części Adriatyku, określenie i rekonstrukcja stref jej dystrybucji oraz zrozumienie mechanizmów handlu ceramiką w regionie wschodniego Adriatyku w późnym antyku". Następnie autor wskazuje dwa główne zagadnienia, do których zamierza ograniczyć swoje badania. Pierwsze dotyczy „rekonstrukcji stref dystrybucji różnych typów ALACW we wschodniej części Adriatyku, co pozwoli również uzyskać istotne informacje na temat kontaktów, a w niektórych przypadkach także potencjalnych szlaków handlowych". Drugie odnosi się do „identyfikacji i interpretacji zmian na rynku ceramiki grubościennej w regionie adriatyckim w okresie późnej starożytności — zarówno pod względem pojawiania się i zanikania określonych typów, jak i ogólnych zmian zachodzących w całym repertuarze używanej ceramiki kuchennej" (podrozdział 1.1). Z kolei w podrozdziale 1.3 pojawia się trzecie pytanie: „Gdzie znajdowały się główne regiony produkcji ALACW w środkowej i północnej części Adriatyku?".

Te trzy elementy można, moim zdaniem, uznać za zasadnicze tezy czy też problemy badawcze rozprawy i trzeba przyznać, że zostały one skutecznie podsumowane, przede wszystkim w rozdziale 8. Jedyna uwaga dotyczy nieostrego posługiwania się terminem „dystrybucja". Być może się mylę, ale miejscami autor zdaje się stawiać znak równości między dystrybucją a handlem. Słusznie wprawdzie zauważa, że dystrybucja „może być również związana z innymi formami aktywności ludzkiej, takimi jak migracje i mobilność grup", jednak lista możliwych mechanizmów jest znacznie szersza. Nie można zapominać o zaopatrzeniu, transporcie wtórnym, uzupełnianiu niedoborów wynikających na przykład z załamania lokalnej produkcji, wyczerpania złóż odpowiedniej gliny czy też po prostu z zapotrzebowania na nowe formy naczyń. W tym ostatnim przypadku mamy zresztą do czynienia nie tylko z przemieszczaniem przedmiotów, lecz także z problemem „wędrówki idei", czyli transferu wzorców technologicznych i morfologicznych.

Częściowego potwierdzenia takiego mechanizmu dostarczają zresztą znaleziska z wraków. Na pokładach niektórych jednostek odkrywano bowiem zestawy ceramiki kuchennej. Jeżeli wykluczymy możliwość, że naczynia te były wyłącznie używane przez załogę lub pasażerów, a także założenie, że część z nich mogła pełnić funkcję balastu, można rozważać możliwość ich transportu jako towaru. Znamy takie przykłady zarówno z wcześniejszego okresu rzymskiego, jak i z późnego antyku. W przypadku Izmetište koło Hvaru, datowanego na II wiek n.e., z wraku pochodzi zespół obejmujący m.in. znaczną ilość tzw. Aegean Cooking Ware. Z kolei z późniejszych wraków, datowanych na drugą połowę VI i VII wiek, można wskazać m.in. Dor 2006 oraz Yassıada I, gdzie również stwierdzono obecność naczyń kuchennych.

Znaleziska te dowodzą, że istniał rynek przynajmniej na niektóre typy naczyń kuchennych, jednak trudno na ich podstawie mówić o dużej skali tego zjawiska czy o istnieniu rozbudowanych sieci handlowych skoncentrowanych wokół tego rodzaju produktów. Co ważniejsze, sama dystrybucja nie pozwala na wyciąganie bezpośrednich wniosków dotyczących konkretnych szlaków handlowych. Rozmieszczenie znalezisk może wskazywać na kierunki przepływu, strefy kontaktów czy potencjalne powiązania między regionami, ale nie jest samo w sobie dowodem istnienia określonego szlaku handlowego. Do takiego wniosku potrzebne byłyby dodatkowe przesłanki, przede wszystkim dotyczące miejsc produkcji, sposobów transportu, kontekstu odkrycia oraz charakteru poszczególnych zespołów.

O ile powyższe uwagi mają charakter przede wszystkim porządkujący i doprecyzowujący, o tyle dwie części pracy zatytułowane *Historical Overview* i *Historical Background* budzą większy niepokój. Oczywiście w praktycznie każdej pracy dotyczącej archeologii powinna znaleźć się część przedstawiająca historyczne, polityczne i ekonomiczne tło okresu chronologicznego, którego dotyczy analiza. Jest również oczywiste, że w skrótowej formie powinny zostać przedstawione zarówno procesy i wydarzenia bezpośrednio poprzedzające badany okres, jak i te, które następują po nim. Narracja powinna zachowywać ciągłość, ale jednocześnie zasadniczy nacisk należy położyć na okres chronologiczny, którego dotyczy praca. Autor próbuje w zasadzie skrótowo przedstawić całą historię regionu. Jest to oczywiście zadanie niezwykle trudne, a w praktyce niemożliwe do wykonania bez

daleko idących uproszczeń. W efekcie prowadzi to miejscami do spłaszczenia narracji, zachwiania proporcji między poszczególnymi okresami oraz osłabienia związku przedstawianego tła historycznego z zasadniczym problemem badawczym rozprawy. Niestety, prowadzi także miejscami do błędów. Chyba należało się skupić się na tym, co wynika z niej dla zasadniczych rozważań autora. W tym zakresie mogło pojawić się wiele interesujących aspektów. Zależnie od tego, jak precyzyjnie określony zostałby okres chronologiczny występowania ceramiki ALACW, można było skoncentrować się na tych wydarzeniach historycznych, które mogły mieć wpływ zarówno na produkcję i dystrybucję naczyń, jak i na ich formy, zmiany technologiczne czy przemiany w zakresie dekoracji.

Jeśli nawet jako punkt wyjścia przyjmiemy okres od IV do VI w., kiedy ALACW była na niektórych obszarach bardziej rozpowszechniona, staje się jasne, że sytuacja polityczna i społeczna była wówczas niestabilna, między innymi ze względu na najazdy różnych plemion. Powodowało to nie tylko wzrost nacisku militarnego i przerwanie lub modyfikację szlaków komunikacyjnych, lecz mogło również wpływać na lokalną kulturę.

Gdyby w pracy znalazły się związki między tymi wydarzeniami a zmianami w formach naczyń lub ich repertuarze, a także zmianami w popularności i częstości występowania określonych sposobów dekoracji — takich jak angobowanie, motyw grzebykowy, a przede wszystkim gładzenie — pozwoliłoby to wyjaśnić niektóre zjawiska lub przedstawić je w innym kontekście. Dotyczy to również elementów związanych z dystrybucją ceramiki oraz ewentualnych zmian repertuaru naczyń, które mogły być związane ze zmianami lub modyfikacją diety. Takie spojrzenie na historię mogłoby istotnie wzbogacić pracę i pozwolić na wysnucie nowych wniosków.

Szkoda też, że doktorant nie poświęcił więcej miejsca rozważaniom nad praktykami kulinarnymi. W części zatytułowanej *Changes in culinary practices* ogranicza się on właściwie do ogólnych stwierdzeń, choć analiza materiału ceramicznego może dostarczać przesłanek do rekonstrukcji zmian praktyk kulinarnych. Formy i repertuar naczyń oczywiście czasem wpływały (podobnie jak obecnie) na sposób przygotowania potraw. Trudno zakładać, aby przez okres przynajmniej 200 lat upodobania kulinarne nie ulegały zmianom. Trzeba jednak pamiętać, że aby mówić o zmianach praktyk kulinarnych, należy uwzględnić nie tylko formy naczyń i ich pojemność, lecz także kontekst ich znalezisk oraz pozostałości organiczne. Sam proces zmian mógł być spowodowany wieloma czynnikami, takimi jak dostępność produktów, migracje ludności, zmiany cen czy dostępność lokalnych produktów. Ten aspekt dotyczący diety pozwoliłby zapewne lepiej wejrzeć w codzienne życie ówczesnych właścicieli i użytkowników analizowanych naczyń.

Mam również dwie uwagi: jedną techniczną, a drugą kompozycyjną.
Jakkolwiek materiał ilustracyjny jest świetnie wykonany, to jednak ze względu na lepszą czytelność rysunków naczyń, przy utrzymaniu standardów, na które powołuje się doktorant, lepiej byłoby ujednolicić sposób prezentacji ilustracji. Czasem mamy przekrój lewego, czasem prawego profilu. Czasem pole przekroju — w przypadku reprodukcji z innych publikacji — jest zakreskowane. Generalnie nie jest to błędem, choć jego zaczernienie poprawiłoby czytelność ilustracji. Odtworzenie trójwymiarowej

formy wykonane jest również z różną dokładnością itd. Nie umniejsza to w żadnym razie mojego podziwu dla wykonanej pracy, ale niewątpliwie — jeśli praca zostanie wydana, a moim zdaniem powinna zostać opublikowana — ułatwiłoby to czytelnikom porównywanie zabytków.

Uwaga kompozycyjna dotyczy powtórzeń, w tym powtarzania tych samych tez, takich jak stwierdzenie, że ALACW jest słabo przebadana czy że brakuje badań archeometrycznych. Wystarczyłoby przedstawić te informacje we wstępie.

I ostatnia uwaga kompozycyjna. Jestem pełen podziwu dla skrupulatności, z jaką doktorant podaje analogie do poszczególnych typów naczyń — *Chapeau bas!* — ale analogia analogii nierówna. Dla większej jasności dobrze byłoby rozdzielić je na analogie morfologiczne, technologiczne i chronologiczne. Pozwoliłoby to czytelnikowi lepiej ocenić charakter poszczególnych porównań oraz ich znaczenie dla przeprowadzanej analizy.

Wspomniane wyżej uwagi w żaden sposób nie podważają, jakości naukowej dysertacji. Nie podważają zasadniczych wniosku rozprawy. Są raczej głosem w dyskusji oraz wskazówkami, które mogą pomóc w poprawieniu niektórych jej elementów przed publikacją.

Różne, niewielkie niedociągnięcia, niezmieniające *meritum*, zdarzają się w każdej tak obszernej, nowatorskiej, a zarazem skomplikowanej pracy. Doktorant wszedł na obszar *terra incognita*, skutecznie rozpoznając jego naukową topografię. Będzie to niezwykle ważne dzieło, mające unikatowy charakter, a zarazem stanowiące dobry fundament do dalszych badań. Mam nadzieję, że doktorant podejmie je w przyszłości.

Praca wskazuje na wielką pracowitość doktoranta, jego skrupulatność, zaangażowanie oraz świetną orientację w najnowszych metodach badawczych, w tym metodach interdyscyplinarnych. Doktorant wykazał się konsekwencją i dojrzałością naukową. Podziwiam trud, jaki musiał włożyć w osiągnięcie tak dobrego rezultatu.
Dlatego w konkluzji stwierdzam, z całym przekonaniem, że dysertacja Pana mgr. Bartosza Nowackiego całkowicie spełnia wymogi stawiane przez ustawę z dnia 20 lipca 2018 roku (art. 187) — Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2018, poz. 1668 z późniejszymi zmianami) — i wnioskuję o dopuszczenie doktoranta do dalszych etapów przewodu doktorskiego.

P. 09. 2016