

Gdańsk, 10go stycznia 2022 r.

Prof. dr hab. Nicholas Sekunda
Instytut Archeologii i Etnologii Uniwersytetu Gdańskiego
ul. Bielańska 5
80-851 Gdańsk

sekunda@ug.edu.pl



Recenzja
dorobku naukowego Pana dr Bartłomieja Lisa
w związku z jego wnioskiem o uzyskanie stopnia doktora habilitowanego

Recenzja dorobku w ramach postępowania habilitacyjnego Pana dra Bartłomieja Lisa została napisana w oparciu o zapisy ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. dt. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. 2018 poz. 1668) Dział V dt. Stopnie i tytuł w systemie szkolnictwa wyższego i nauki, Rozdział 3, artykuły 218 do 226 o nadania stopnia doktora habilitowanego - dalej: ustawa.

Pan Bartłomiej Lis od 2006 roku jest zatrudniony w Instytucie Archeologii i Etnologii PAN w Warszawie, a od roku 2012 zajmuje stanowisko adiunkta. Być może ze względu na miejsce zatrudnienia dorobek dydaktyczny i popularyzatorski Pana dra Lisa jest minimalny. Należy zaznaczyć jednak, że ustawa w obecnym kształcie nie zawiera wzmianki o aktywności w żadnej z tych dziedzin, co działa na korzyść habilitanta.

Artykuł 219 punkt 1 podpunkt (3) mówi, że kandydat „wykazuje się istotną aktywnością naukową albo artystyczną realizowaną w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej lub instytucji kultury, w szczególności zagranicznej”.

Jak wspomniano powyżej, od roku 2006 Pan Bartłomiej Lis jest zatrudniony w Instytucie Archeologii i Etnologii PAN w Warszawie, a od roku 2012 zajmuje stanowisko adiunkta. W latach 2017-2019 odbył staż doktorski w British School at Athens w ramach grantu Individual Fellowship, Marie Skłodowska-Curie Actions. Wcześniej dr Bartłomiej Lis odbył kurs petrografii w laboratorium Fitch przy Brytyjskiej Szkole w Atenach, dzięki któremu nabył on umiejętności samodzielnego przeprowadzania i interpretacji takich analiz. Kandydat uzyskał także w latach 2016 i 2020 stypendium Kress Publication Fellowship przyznawane przez Amerykańską Szkołę Studiów Klasycznych, dzięki któremu prowadził badania nad ceramiką z okresu od ok. 1050 do 750 r. p.n.e. odnalezioną w kontekstach osadniczych na Agorze Ateńskiej.

Habilitant brał również udział w licznych międzynarodowych projektach wykopaliskowych w Grecji - w Tirynsie wraz z Uniwersytetem w Heidelbergu, w Kalaureia na Poros wraz z Szwedzkim Instytutem w Atenach, w Mitrou wraz z Uniwersytetem w Tennessee, w Eleon razem z Kanadyjskim Uniwersytetem w Wiktorii oraz w Pefkakia razem z Eforatem Magnezji, Greckiego Ministerstwa Kultury i Sportu. Habilitant brał także udział w podobnych projektach poza Grecją, na przykład w

wykopaliskach na stanowisku z późnej epoki brązu Punta di Zambrone w Kalabrii razem z Uniwersytetem w Neapolu oraz Austriacką Akademią Nauk. Pracował również u wybrzeży Turcji (Cape Gelidonya) razem z Instytutem Archeologii Podwodnej oraz Uniwersytetem Trinity w projekcie, którego celem jest opracowanie znalezisk z jednego z dwóch wraków.

Artykuł 219 punkt 1 podpunkt (1) mówi, że stopień doktora habilitowanego nadaje się osobie, która posiada stopień doktora. Pan Bartłomiej Lis posiada już stopień doktora nauk humanistycznych w zakresie archeologii nadany przez Rady Instytutu Archeologii i Etnologii Polskiej Akademii Nauk w 2012 r. na podstawie rozprawy pt. *Late Bronze Age cooking pots from Mitrou and their change in the light of social transformation*.

Osiągnięciem, o którym mowa w artykule 219 punkt 1 podpunkt (2 b) ustawy jest „cykl powiązanych tematycznie artykułów naukowych opublikowanych w czasopismach naukowych lub w recenzowanych materiałach z konferencji międzynarodowych” pt. „Ceramika w kontekście społecznym, ekonomicznym i politycznym. Analizy procesu wytwórczego oraz funkcji naczyń jako źródła do poznania społeczeństw Grecji późnej epoki brązu” składają się z ośmiu publikacji z lat 2013-2020.

1. B. Lis, T. Van Damme, *From Texts and Iconography to Use-Wear Analysis of Ceramic Vessels: Investigating a Mycenaean Handwashing Custom and Its Changing Social Significance*, *Journal of Mediterranean Archaeology* 33.2, 2020, str. 185-210
2. B. Lis, E. Kiriatzi, A. Batziou, i Š. Rückl, *Dealing with the Crisis: Mobility of Aeginetan-Tradition Potters around 1200 BC*, *Annual of the British School at Athens* 115, 2020, str. 269-327
3. B. Lis, *Foodways in Early Mycenaean Greece: Innovative Cooking Sets and Social Hierarchy at Mitrou and Other Settlements on the Greek Mainland*, *American Journal of Archaeology* 121.2, 2017, str. 183-217
4. B. Lis, *Variability of Ceramic Production and Consumption on the Greek Mainland During the Middle Stages of the Late Bronze Age: The Waterpots from the Menelaion, Sparta*, *Oxford Journal of Archaeology* 36.3, 2017, str. 243-266.
5. B. Lis, *A Foreign Potter in the Pylian Kingdom? A Reanalysis of the Ceramic Assemblage of Room 60 at the Palace of Nestor in Pylos*, *Hesperia. The Journal of the American School of Classical Studies at Athens* 85.3, 2016, str. 491-536
6. B. Lis, *Let's Start From (a) Scratch: New Ways of Looking at Vessels' Function*, *Archeologia* 61, 2013, str. 7-14
7. B. Lis, *Bronze Age Cooking Vessels*, w: J.C. Wright and M. K Dabney (red.), *The Mycenaean Settlement on Tsoungiza Hill, Nemea Valley Archaeological Project Vol. III*, 2020, str. 853-899.
8. B. Lis, *From Cooking Pots to Cuisine. Limitations and Perspectives of a Ceramic based Approach*, w: M. Spataro and A. Villing (red.), *Ceramics, Cuisine and Culture*, Oxford 2015, str. 104-114.

Pierwsze dwie wymienione publikacje są utworami współautorskimi, pierwszy z nich ma jednego współautora, a drugi trzech. Zapisy cyt. ustawy nie wzmiankują, że artykuły współautorskie są dopuszczalne w cyklu powiązanych tematycznie artykułów. W obu artykułach nie ma wzmianki o tym, który autor był odpowiedzialny za jaką część artykułu. Wydaje mi się zatem, że oba te artykuły, mimo znacznej długości i niewątpliwej wartości, nie powinny być brane pod uwagę przy ocenie dorobku naukowego kandydata.

Pozostałe prace zaproponowane do rozważenia przez kandydata komentuję w porządku chronologicznym.

6. B. Lis, *Let's Start From (a) Scratch: New Ways of Looking at Vessels' Function*, *Archeologia* 61, 2013, str. 7-14.

W tym stosunkowo wczesnym artykule doktor Lis rozważa obecny stan badań nad "analizą zużycia użytkowego" (use wear analysis) ceramiki z epoki brązu. Badając tzw. "dippers" ze stanowisk Lefkandi i Tsoungiza, zwraca uwagę na ślady ścierania pozostawione na zewnętrznych krawędziach tych zabytków. Dochodzi do wniosku, że powstały one w wyniku kontaktu z kadziami, które w epoce brązu występują na obu stanowiskach archeologicznych. Zaskakującym przykładem ścierania są ślady zużycia na kyliksie z Tsoungiza, najwyraźniej używanym do spożywania pokarmu, a nie picia. Jako kontrowersyjny przykład podaje ślady zużycia pozostawione na brzegu naczynia do picia i stawia pytanie, czy powstały one w wyniku kontaktu z ustami, czy też może naczynie służyło jako czerpak do nabierania wina z krateru. Na końcu apeluje o prowadzenie dalszych badań w tym zakresie.

8. B. Lis, *From Cooking Pots to Cuisine. Limitations and Perspectives of a Ceramic based Approach*, w: M. Spataro and A. Villing (red.), *Ceramics, Cuisine and Culture*, Oxford 2015, str. 104-114.

Artykuł na temat cech charakterystycznych ceramiki kuchennej z epoki brązu w Grecji. Autor zauważa, że garnki z jedną rączką mają ślady wypalania naprzeciwko rączki, natomiast okazy z dwiema rączkami mają ślady wypalania między rączkami po obu stronach. Garnki na trójnogu zapewniają dużą stabilność bez konieczności posiadania stałego paleniska, ponieważ węgle można łatwo umieścić pod podstawą. Gliniane trójnogi imitują trójnogi metalowe, które, gdyby przetrwały, rzuciłyby więcej światła na problem „haute cuisine”. W Mitrou część ceramiki z samego końca okresu pałacowego, (ok. 1200 p.n.e.), która prawdopodobnie pochodziła z ośrodków produkcyjnych położonych na północ od Mitrou, składała się z wykonanych na kole, wysokiej jakości cienkościennych i wypalanych garnków, sprawiających wrażenie imitacji naczyń z brązu.

Kandydat twierdzi, że analiza pojedynczych form jest ważna, ale istotne jest przyjrzenie się całemu asortymentowi naczyń, aby zrozumieć, w jaki sposób poszczególne formy były używane razem. Największe garnki z każdego stanowiska osiągają pojemność od 15 do 17 litrów, co jest ilością odpowiednią do jednoczesnego wyżywienia wielu osób. Jest to dowód na ucztowanie. Artykuł kończy się dyskusją na temat ograniczeń analizy pozostałości.

5. B. Lis, *A Foreign Potter in the Pylian Kingdom? A Reanalysis of the Ceramic Assemblage of Room 60 at the Palace of Nestor in Pylos*, *Hesperia. The Journal of the American School of Classical Studies at Athens* 85.3, 2016, str. 491-536.

W niniejszym, obszernym artykule, dr Lis ponownie analizuje ceramikę wydobytą z pomieszczenia nr 60 w pałacu w Pylos. Poprzednia analiza petrologiczna niektórych naczyń wydobytych z tego pomieszczenia dowiodła, że ich źródło gliny znajdowało się w Mouriatadha, w północnej części Messenii, w pobliżu regionu Elis. Lis zasugerował, że nielocalne cechy w tym zespole ceramiki mogły być stworzone przez garncarza pochodzącego z tego regionu.

Co ważniejsze, udało mu się ustalić, że kształty wielu znalezionych tam wyrobów garncarskich były analogiczne do tych, które znaleziono w tak zwanym „warsztacie garncarza” w Zygouries. W swojej pracy doktorskiej z 1992 roku P.M. Thomas¹ zasugerował, że ten zespół w Zygouries składał się z kształtów, które były wykorzystywane do produkcji perfum na bazie oliwy z oliwek.. Co więcej, jedno z naczyń odnalezionych w pomieszczeniu nr 60 tj. płytka misa z wylewem, została wcześniej wymieniona przez Cynthia Shelmerdine'a² jako prawdopodobnie związana z przemysłem olejków perfumowanych.

Inne formy garncarskie znalezione w pomieszczeniu 60 były wyraźnie związane z praktyką pogrzebową. Należał do nich dzban strzemienny. Nieco wcześniej Whitelaw przedstawił szereg obserwacji dotyczących rozmieszczenia dzbanach strzemiennych w Messenii i zasugerował, że oliwa z oliwek była używana głównie w kontekstach pogrzebowych, jako dar grobowy lub do namaszczenia zwłok³.

W świetle tych wszystkich argumentów habilitant twierdził, że typy naczyń przechowywane w pomieszczeniu nr 60 związane były z rytuałami pogrzebowymi i ucztami.

3. B. Lis, *Foodways in Early Mycenaean Greece: Innovative Cooking Sets and Social Hierarchy at Mitrou and Other Settlements on the Greek Mainland*, *American Journal of Archaeology* 121.2, 2017, str. 183-217.

W tym artykule kandydat skupił się na statusie społecznym przejawiającym się we wspólnych praktykach żywieniowych w okresie wczesnomykeńskim (od LH I do wczesnego LH IIIA2). Dotychczasowe badania statusu społecznego koncentrowały się na dowodach mortuaryjnych, częściowo podyktowanych tendencyjnością wykopalisk, jako że dowody te są zdominowane przez wczesnomykeńskie groby tolosowe i cmentarzyska, a nie współczesne osady.

W przypadku minojskiej Krety Rutter badał przygotowanie i konsumpcję żywności oraz napojów na stanowisku w Kommos, wyróżniając zestawy ceramiczne służące zarówno do gotowania, jak i serwowania, które dostarczają dowodów na typ wydarzenia i tożsamość społeczną zaangażowanych uczestników. Z drugiej strony, w przypadku kultury mykeńskiej Hrubby, dokonał przeglądu wielu dostępnych dowodów dotyczących jedzenia, w tym naczyń służących do jego przygotowywania i

¹ P.M. Thomas, *LH IIIB:1 Pottery from Tsoungiza and Zygouries*, diss. Univ. of North Carolina at Chapel Hill, 1992

² W. Shelmerdine, *The Perfumed Oil Industry at Pylos* w: red. C. W. Shelmerdine, T. G. Palaima, *Pylos Comes Alive: Industry and Administration in a Mycenaean Palace. A Symposium of the New York Society of the Archaeological Institute of America and Fordham University in Memory of Claireve Grandjean*, Nowy Jork, 1984, str. 85.

³ T. Whitelaw, *Reading Between the Tablets: Assessing Mycenaean Palatial Involvement in Ceramic Production and Consumption*, w. red. S. Voutsaki, J. T. Killen, *Economy and Politics in the Mycenaean Palace States: Proceedings of a Conference Held on 1–3 July 1999 in the Faculty of Classics, Cambridge* (Cambridge Philological Society Suppl. 27), Cambridge 2001, str. 51–79 na str. 60.

serwowania "haute cuisine" w pałacach z późnej epoki brązu.

Jednak, jak przekonuje kandydat, analiza ceramiki kuchennej w zakresie badania procesów społecznych jest rzadko wykorzystywana. Jego podejście koncentruje się na ceramice używanej do przygotowywania żywności, porównując wygląd różnych urządzeń kuchennych odnalezionych w osadach.

Szczegółowe omówienie rozpoczyna się od Mitrou we wschodniej Lokrydzie. Habilitant sugeruje, że „brazier” z Mitrou był używany jako rodzaj patelni (str.201). Dwa „dipperzy” i patelnia świadczą o unikalnych praktykach kulinarnych bez wyraźnych wzorców w Mitrou lub na szerzej pojętym greckim lądzie stałym. We wczesnym okresie LH IIIA2 pojawieniu się nowych kształtów towarzyszy dramatyczny spadek częstotliwości występowania trójnogów, należących do wcześniejszej, utrwalonej tradycji. Nie ma wyraźnych oznak jakiegokolwiek bezpośredniego zaangażowania z zewnątrz podczas okresu LH IIIA1 w Mitrou.

Ze stanowiska Menelaion w Lakoni w okresie wczesnego mykeńskiego, znane są nowe kształty naczyń tzw. „griddle”, używane do produkcji płaskiego chleba oraz tzw. „souvlaki stands”. Doktor Lis próbuje wiązać ten zespół ceramiczy ze statusem Menelaion jako ważnego centrum regionalnego, co znajduje dowody w innych kategoriach zabytków, głównie w architekturze.

Istotnym ośrodkiem była również Iklaina w Messini. Oprócz prostych garnków do gotowania, odnaleziono tam trójnogi, „griddle”, i „souvlaki stands”, wskazując na podobny rodzaj zróżnicowanej kuchni, jaki zidentyfikowano w Menelaion.

Bardzo bogaty zespół znaleziony w czterech studniach na południowym stoku ateńskiego Akropolu zawiera kilka zachowanych naczyń do gotowania, głównie prostych dzbanów z jednym uchwytem oraz jeden przykład trójnogu. Najważniejsze są fragmenty należące, do co najmniej dwóch „griddle”, wskazujące procesy komunalne mieszkańców.

Tsougiza, mała i stosunkowo niewiele znacząca osada, znajduje się w pewnej odległości od morza w południowej Koryntii. Wczesnomykeński materiał z Tsougiza nie dostarcza wielu dowodów na jakiegokolwiek zróżnicowanie pod względem praktyki przygotowywania pożywienia. Dopiero gdy Tsougiza znalazła się pod wpływem Myken, osada otrzymała wyrafinowane naczynia kuchenne w postaci trójnogów. Podczas gdy trójnogi w Tsougiza stanowią nowość, w Mitrou są one kontynuacją ugruntowanej tradycji.

4. B. Lis, *Variability of Ceramic Production and Consumption on the Greek Mainland During the Middle Stages of the Late Bronze Age: The Waterpots from the Menelaion, Sparta*, Oxford Journal of Archaeology 36.3, 2017, str. 243-266.

Menelaion jest jednym z najważniejszych miejsc w południowej części Peloponezu, który, aż do niedawnego odkrycia mykeńskiego pałacu w Ayios Vasileios, był uważany za wiodącą osadę w regionie Laconii. Przytłaczająca ilość opublikowanej ceramiki pasuje dobrze do standardowych mykeńskich typów, ale istnieje szczególnie grupa ceramiki z okresu LH IIB-III A1 składająca się głównie z zamkniętych naczyń, opisanych przez dyrektora wykopaliska, Hectora Catlinga jako „Hand Made Water Pots” (ręcznie robione dzbanki do wody), lub HMWP.

Sposób, w jaki uchwyty były dopasowane do korpusu tych naczyń jest bardzo charakterystyczny. Są one „wbite” w ścianę. Na jednym z uchwytów znajduje się oryginalny znak garncarza.

Ta niewielka grupa została przebadana przy użyciu analizy makroskopowej powierzchni i cech pęknięć wskazujących na metody produkcji, a także analizy petrograficznej. Metodologia ta pozwoliła wyróżnić trzy odrębne tradycje wytwórcze. Dwie z nich polegały na ręcznym wykonywaniu naczyń, zaś trzecia wykorzystuje koło garncarskie i jest powiązana z tradycyjną ceramiką wytwarzaną na wyspie Egina.

Chociaż autor przyznaje, że najbardziej prawdopodobnym wyjaśnieniem tego zjawiska jest to, że miejscowi garncarze naśladowali wyroby z Eginy, sugeruje obecność garncarza z wyspy w Lakonii. Pokryłoby się to w czasie z okresem, gdy ceramika mykeńska zaczęła dominować na greckim lądzie stałym, a popularność naczyń z Eginy malała.

7. B. Lis, *Bronze Age Cooking Vessels*, w: J.C. Wright and M. K Dabney (red.), *The Mycenaean Settlement on Tsoungiza Hill, Nemea Valley Archaeological Project Vol. III*, 2020, str. 853-899.

Publikacja ta jest najbliższa monografii, jakiej niegdyś wymagano od kandydatów do habilitacji. Warto jednak podkreślić, że w tradycyjnej formie postępowania habilitacyjnego w archeologii, wykorzystywanie sprawozdań ze stanowisk archeologicznych, jakkolwiek dobrze prowadzonych, nie było uznawane za oryginalną pracę badawczą.

Na początku tego rozdziału zwracają uwagę trudności z określeniem pewnych cech ceramiki. Autor wyróżnia naczynia kuchenne, w pierwszej kolejności po śladach pozostawionych na ich powierzchni przez spalanie, w drugiej po typie materiału, a dopiero na końcu po kształcie. Zwraca uwagę, że nagromadzone zwykle w długim okresie czasu wysypiska są bardziej reprezentatywne dla całego repertuaru używanego w danym gospodarstwie domowym. Próba jest zwykle większa, a więc i mniej obciążona przypadkowością konserwacji archeologicznej.

Autor stosuje dwie metody szacowania ilości fragmentów ceramiki. Pierwsza z nich, MNI, metoda minimalnej liczby osobników (Minimum Number of Individuals) polega na identyfikacji wszystkich odłupków należących do jednego naczynia, niezależnie od tego, czy są one połączone czy nie i liczeniu ich jako jednego. Jest to jednak możliwe tylko w warunkach idealnych, w których naczynia są na tyle wyraźne, że możliwe jest bezpieczne rozdzielenie odłamków. Metoda ta została zmodyfikowana do liczenia fragmentów diagnostycznych. Głównym problemem metody MNI jest to, że przypisuje ona zbyt dużą wartość pojedynczym naczyniom, przez co niedoszacowuje ilości lepiej zachowanych egzemplarzy.

Druga metoda EVE, metoda szacowane ekwiwalenty naczyń (Estimated Vessel Equivalents), polega na pomiarze procentu obwodu, jaki zachował się w danym fragmencie. Zwykle robi się to za pomocą prostego wykresu średnicy, który dzieli się na 10% lub 5% segmentów. Z tego powodu ma ona zastosowanie tylko do obrzeży i podstaw, a nie do elementów takich jak uchwyty czy nóżki. Praktycznie niemożliwe jest również zastosowanie tej metody do fragmentów brzuśców. Ciekawą odmianą metody, która uwzględnia wszystkie fragmenty, jest EVE oparta na wadze.

Następnie doktor Lis dzieli fragmenty ceramiki na „Macroscopic Fabric Families” (MFFs), a następnie na „Macroscopic Fabric Groups” (MFGs), który jest systemem zaproponowanym przez Jennifer Moody. Dla przykładu, pierwsza „rodzina” (MFF 1) charakteryzuje się przewagą kwarcu. W obrębie tej rodziny materiału wyróżnił on trzy MFG. Autorowi udało się wyróżnić drugą makroskopową rodzinę materiału (MFF 2), a oddzielnie od nich wszystkich, grupę materiału egineckiego.

Wydaje się, że mniej więcej jedna trzecia ceramiki kuchennej z Tsoungiza wykonana była z gliny egineckiej, a ponadto MFG 1 wykazują bardzo bliskie podobieństwo do współczesnych naczyń egineckich. Co zaskakujące na tym stosunkowo mało ważnym stanowisku, odnaleziono również „griddle” (str. 889-90). Przykład z Tsoungiza jest jednym z najwcześniejszych znalezisk tego typu na stałym lądzie, poprzedzającym rozpowszechnienie tej formy pod koniec okresu pałacowego.

W mojej opinii, dalsze sugestie, które wysuwa Doktor Lis są mało wiarygodne. Za obecnością mobilnych garncarzy z Eginy opowiedział się sam Pan doktor Lis w opisanym wyżej artykule. Na stronie 867 sugeruje on, że przynajmniej część zaopatrzenia stanowisk położonych w głębi lądu, takich jak Tsoungiza, mogła być zaspokajana przez garncarzy z Eginy, którzy przewozili ze sobą glinę z wyspy Eginy. Sugeruje on, że bardziej opłacalny dla garncarza był transport ładunku gliny wystarczającej do produkcji wielu garnków do regionu śródlądowego niż transport znacznie mniejszej liczby naczyń na zwierzęciu, stale ryzykując ich połamaniem. Uważam to za mało prawdopodobne, mimo że doktor Lis przytacza analogię z dzisiejszego Peru.

Co więcej, podczas gdy MFG 1 wykazuje bardzo bliskie podobieństwo do współczesnych garnków z Eginy, moim zdaniem równie mało prawdopodobne jest wyjaśnienie tej imitacji fizyczną obecnością garncarzy z Eginy, ponieważ lokalni garncarze mogli z łatwością naśladować kształty z wyspy Eginy.

Na stronie 897 habilitant wysuwa hipotezę, że jeśli niedawno odkryte miejsce Kalamianos na wybrzeżu Zatoki Saronijskiej było rzeczywiście placówką Myken, to mogło ono sprawować kontrolę nad wymianą egineckiej ceramiki. To, w mojej opinii, przypomina zbytnio uwypuklone znaczenie, jakie badacze ceramiki attyckiej przywiązywali niegdyś do przedmiotu swoich badań.

Pragnę podkreślić, że entuzjazm, jaki autor wyraża dla przedmiotu swoich rozważań nie powinien być kwestią krytyki, zaś metodologia, którą autor stosuje się w tym rozdziale jest doskonała i wyznaję, że nauczyłem się wielu nowych rzeczy podczas czytania tego tekstu.

Konkluzja

Przepraszam, za moją zwłokę z przesłaniem opinii, która w przypadku osoby ubiegającej się o stopień doktora habilitowanego wynosi 8 tygodni od dnia doręczenia im wniosku. Art. 221 punkt 7 ustawy brzmi „Recenzentem nie może zostać osoba, która w okresie ostatnich 5 lat dwukrotnie nie dochowała terminu”. Proszę, aby w protokole wpisano, że nie ukończyłem oceny w terminie.

Recenzja dorobku w ramach postępowania habilitacyjnego Pana dra Bartłomieja Lisa została wykonana w oparciu o zapisy ustawy w oparciu o zapisy ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. dt. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. 2018 poz. 1668) Dział V dt. Stopnie i tytuł w systemie szkolnictwa wyższego i nauki, Rozdział 3, artykuły 218 do 226 o nadania stopnia doktora

habilitowanego. Art. 219 punkt (2) ustawy mówi, że dorobek osiągnięcia naukowy habilitanta musi stanowić „znaczny wkład w rozwój określonej dyscypliny”, i w tej kwestii miałem dylemat.

Dr Lis zdecydował się na przedstawienie „cyklu powiązanych tematycznie artykułów naukowych opublikowanych w czasopismach naukowych lub w recenzowanych materiałach z konferencji międzynarodowych”, o której mowa w art. 219, punkt 1, podpunkt 2 (b) ustawy, jako dowód jego osiągnięć naukowych. Niegdyś nie możliwe było się uzyskanie habilitacji bez przedstawienia publikacji monograficznej, która wykazywała oryginalność badań. Ten wymóg w ustawie został zmieniony (moim zdaniem na gorsze), aby umożliwić przedkładanie artykułów powiązanych tematycznie.

W tekście ustawy nie ma wzmianki o tym, czy artykuły muszą być dziełem autorstwa habilitanta. „Logiczny” wniosek, który wynika z zapisów ustawy, jest taki, że można by zaproponować do rozpatrzenia cykl powiązanych tematycznie artykułów napisanych piórem Michała Iwanowicza Rostowcewa do rozważenia przy przyznawaniu habilitacji np. Nicholasowi Victorowi Sekundzie. Niestety, wobec tej nieprecyzyjności tekstu ustawy, trzeba się zdać na własną interpretację czy rozumienie jej brzmienia.

W treści ustawy nie ma wzmianki o tym, czy dopuszczalne są artykuły wspólnego autorstwa. Ponieważ habilitacja jest uznaniem wkładu jednej osoby w daną dyscyplinę, logika podpowiada, że prace wspólnego autorstwa nie powinny być brane pod uwagę, choćby były genialne, zwłaszcza że, jak wspomniano wyżej, w obu omawianych artykułach nie ma mowy o tym, kto jest odpowiedzialny za jaką część artykułu. Wszyscy znamy przypadki gdzie wspólne autorstwo jest fikcją.

Tak, więc liczba powiązanych tematycznie artykułów, które habilitant poddaje pod ocenę, spada do sześciu, niektóre z nich są dość krótkie, ale najdłuższy z nich to pokaźny rozdział (46 stron) stanowiący sprawozdanie archeologiczne na temat ceramiki kuchennej z mykańskiej osady na wzgórzu Tsoungiza. Jak wspomniano w głównej części tej recenzji, w przeszłości składanie sprawozdań archeologicznych, jako części własnego dorobku akademickiego nie uchodziło za dobrą praktykę. Wynika to z przypadkowości znalezisk odkrywanych w trakcie wykopalisk archeologicznych. Dodatkowo, przygotowanie sprawozdań archeologicznych mieściło się w normalnym zakresie obowiązków archeologa. Sprawozdania ze stanowisk archeologicznych, same w sobie, rzadko kiedy stanowią znaczący wkład w stan wiedzy archeologicznej.

Mój dylemat z ostateczną oceną wynika więc z niezrozumiałych zapisów cyt. ustawy. W swoim dotychczasowych publikacjach doktor Bartłomiej Lis, którego nie znam osobiście udowadnia, że jest inteligentnym i myślącym analitycznie archeologiem, który w swojej dotychczasowej karierze odniósł spory sukces. Moim zdaniem, podobnie jak inni badacze zajmujący się głównie materiałem ceramicznym, trochę wyolbrzymia on rolę, jaką ceramika i garncarze odgrywają w szerszym obrazie archeologicznym, ale jest to kwestia osobistej interpretacji i nie jest to obiektywna ocena. Dlatego podsumowując stwierdzam, że:

Mając na uwadze wymogi wynikające z obowiązujących przepisów prawa i biorąc pod uwagę osiągnięcia naukowo-badawcze stwierdzam, że ocena dorobku Pana dra Bartłomieja Lisa pozwala na uznanie go za spełniającego przesłanki ustawowe do nadania stopnia doktora habilitowanego w zakresie archeologii.