

Prof. dr hab. Jolanta Młynarczyk  
Instytut Archeologii  
Uniwersytet Warszawski

Recenzja rozprawy doktorskiej mgr Kamili Nocoń

„Zmiany społeczne, kulturowe i ekonomiczne w Nea Pafos na Cyprze w okresie hellenistycznym i rzymskim w świetle badań nad ceramiką kuchenną ze stanowiska Agora”

Dysertacja mgr Kamili Nocoń jest owocem jej kilkuletnich studiów nad zespołem naczyń kuchennych odkrytych podczas wykopaliisk stanowiska agory w Nea Pafos prowadzonych przez ekipę UJ pod kierunkiem promotorki tej pracy, prof. Ewdoksji Papuci-Władyka. Bazę tej pracy stanowi niewiarygodna ilość około 50 000 fragmentów ceramicznych, pozyskanych w latach 2011-2016 z czterech (spośród sześciu) wykopów otwartych w obrębie Agory, a przebadanych przez mgr Nocoń. Rozprawa składa się z dziewięciu rozdziałów, podsumowania, aneksu przedstawiającego proces i wyniki analiz archeometrycznych (autorstwa dr Edyty Marzec), a następnie kolejno: katalogu, spisu ilustracji i tabel, bibliografii oraz tablic z rysunkami ceramiki i plansz z fotografiami w kolorze.

„Wprowadzenie” zawiera przedstawienie celów naukowych, objaśnienie układu pracy i wreszcie objaśnienie stosowanych w niej rozlicznych skrótów, z których nie wszystkie są dla czytelnika oczywiste; np. WC oznacza zarówno „Western Cyprus” jak i „wysokość całkowitą”(obiektów w katalogu).

Rozdział 2 kreśli obszernie geograficzne i geologiczne warunki Cypru i Nea Pafos, w czym zabrakło tylko określenia przedziałów czasowych dla epok geologicznych. Co do stanowiska Nea Pafos, trzeba podkreślić, że obecny Park Archeologiczny obejmuje może 50% lub niewiele więcej arealu starożytnego miasta. Jeśli chodzi o badania geomorfologiczne linii brzegowej (s. 26), należałoby koniecznie wspomnieć badania otoczenia portu „głównego” w Nea Pafos prowadzone w latach dziewięćdziesiątych przez misję amerykańską. Natomiast Rozdział 3 „Zarys historii Nea Pafos” (s. 29-41) jako ujęcie powierzchniowe z przypadkowymi referencjami, wymagałby dość gruntownej rewizji, gdyby chodziło o tekst składany do publikacji; jest jednak do przyjęcia jako wprowadzenie do dysertacji poświęconej wyrobom kultury materialnej. Kilka dziwacznych pomyłek pozwolę sobie jednak wskazać: nie wiem, dlaczego postać króla Nikoklesa występuje jako Nikokles IV? (s. 30); strategos „Menelaos, syn Pelopsa z Pelos”, to oczywiście Pelops syn Pelopsa (s. 35); nie istnieją także boginie imieniem Pytia i Soteria (s. 35), a tylko festiwale delfickie tej nazwy. Wreszcie plan stanowiska Nea Pafos (Rys. 3.1) zawiera błędy w lokalizacji zabytków architektury, a szczególnie linii portowej. Dopowiedziałabym, że wzgórze Fabrika nie było dzielnicą rezydencjonalną przed I w. ne, a znajdująca się na nim świątynia nie była budowlą *In antis*; nie słyszymy też absolutnie nic na temat podziału miasta na demy.

Rozdział 4 przedstawia zarys rezultatów prac wykopaliskowych UJ na agorze, ilustrowany planami; wypada tu dodać, że faza wczesno rzymska (datowana na s. 44 na lata 27 pne – 68 ne) obejmuje nie tylko okres panowania Augusta, ale również dynastii julijsko-klaudyjskiej.

Rozdział 5 poświęcony jest stanowi badań nad ceramiką kuchenną wschodniego Śródziemnomorza (nb program badawczy *Stirring Pots on Fire* wspomniany na s. 63 finansowany jest przez Leventis Foundation a nie Levantine Foundation). Zastanawiam się, czy nie lepsza byłaby odwrotna kolejność rozdziałów, tj najpierw przedstawienie stanu badań, a dopiero potem rezultatów prac na Agorze, z których logicznie wynika treść kolejnego Rozdziału 6, zawierającego informacje ogólne na temat znalezisk ceramiki kuchennej z Agory. Tutaj w kontekście rodzajów naczyń kuchennych (zebranych w Tab. 6.1) należy doprecyzować, że szereg z form występuje także (a nawet przede wszystkim) jako fine ware, np askosy czy dzbanuszki z dziobkiem i sitkiem. Rodzaj masy ceramicznej scharakteryzowany na s. 65 odpowiada ceramice do gotowania, a nie ceramice używanej ogólnie w kuchni do celów przygotowania żywności (nie konkretnie obróbce termicznej).

Kluczowy z punktu widzenia metodyki Rozdział 7 prezentuje przyjętą przez Autorkę zasadę zintegrowanego podejścia do opracowania ceramiki kuchennej, z powodzeniem zastosowaną już wcześniej w opracowaniu ceramiki stołowej oraz zespołu lampek oliwnych z Nea Pafos. Obejmuje on kolejno metodę makroskopowo-stratygraficzną (w której chronologia typów ceramiki oparta jest na stratygrafii stanowiska), analizy archeometryczne, oraz analizę procesów społecznych związanych z produkcją i konsumpcją ceramiki. Rys. 7.1 na str. 68 prezentuje schemat zastosowanej metodyki i uzyskanej syntezy wyników. Bardzo wysoko należy ocenić Tabełę 7.1 (s. 70), która w sposób niezwykle szczegółowy przedstawia zestawienie elementów uwzględnianych w makroskopowej charakterystyce masy ceramicznej. Kolejna tabela 7.2 prezentuje zespół 59 próbek pobranych do analiz archeometrycznych z ich dokładną proveniencją (w sensie kontekstów) i korelacją z numerami katalogu. Celem wykonanych analiz (w sposób pełny zaprezentowanych w Aneksie do dysertacji) była weryfikacja źródeł pochodzenia ceramiki wstępnie wytypowanych na podstawie badania makroskopowego jako wyrobów a) regionu Nea Pafos, b) innych ośrodków cypryjskich, c) ośrodka pozacypryjskiego, mianowicie rejonu Fokai w Jonii. Tabela 7.3 zestawia opis grup makroskopowych, z których wybrano próbki, ze wstępną identyfikacją proveniencji wymagającą potwierdzenia ze strony archeometrii. Przedstawieniu zasad analizy typologiczno-chronologicznej, mającej na celu uchwycenie zmian w produkcji, dystrybucji i użytkowaniu ceramiki kuchennej towarzyszy Tabela 7.4 zawierająca system skrótów zastosowanych przy budowaniu typologii.

Na Str. 79-80 swej dysertacji Doktorantka wymienia zastosowane metody analityczne (wtórny wpał, szlify przezroczyste, analiza chemiczna), a następnie omawia teorie naukowe dotyczące produkcji i dystrybucji ceramicznej w kontekście społecznym i gospodarczym. Bardzo słusznie podkreśla Ona jednorodność geologiczną zachodniego Cypru, południowej Turcji i północno-zachodniej części Lewantu jako istotne utrudnienie w lokalizacji miejsc produkcji; pomocą jednak mogą służyć studia technologiczne i badanie dystrybucji wyrobów. Bardzo ważny element stanowi wskazanie przez Autorkę kryteriów wyróżnienia mikroregionów produkcji ceramicznej na Cyprze, a doskonałym podsumowaniem Rozdziału 7 jest Tabela 7.5 (s. 88) z wykazem pytań badawczych, etapów przeprowadzonych badań, zastosowanych metod i znaczenia poszczególnych analiz.

Jądro dysertacji stanowi najobszerniejszy Rozdział 8, zatytułowany „Rezultaty”, w którym tekst jest zintegrowany nie tylko z tabelkami, ale i – ku wielkiej radości czytelnika – z ilustracjami omawianych typów i zaopatrzonej w pełne referencje do katalogu, tablic i plansz. Jest to bardzo dobre i wiarygodne studium ceramiki kuchennej, z niezwykle szczegółowo wypracowaną typologią, niekiedy wręcz zbyt drobiazgową, jeśli zważymy np. podtypy wyróżnione na podstawie bardzo subtelnych różnic w profilu wylewów garnków (np. późno hellenistyczny typ CP 17 liczy sobie aż 5 podtypów;

także wśród rondli z tej fazy chronologicznej różnica między podtypami 4/1 i 4/2 wydaje się nieistotna). Przedstawione tu efekty żmudnej pracy Doktorantki przekonują mnie, że mamy do czynienia z dojrzałym naukowcem i stymulują do dyskusji merytorycznej. Wyróżnione pod kątem lokalizacji produkcji (potwierdzonej lub przypuszczalnej) grupy ceramiki kuchennej zostały tu przedstawione w porządku geograficznym: najpierw ceramika wykonana na Cyprze, a następnie importowana spoza Cypru. Każda z grup wyodrębnionych w tej pracy znajduje swe podsumowanie w postaci tabelki uwzględniającej wykop, lokalizację i kontekst pozyskania obiektu.

Ceramika cypryjska dyskutowana jest kolejno w trzech kategoriach:

- Ceramika lokalna/regionalna, ostrożnie nazwana „zachodniocypryjską” (jej lwią część byłaby wytworzona w Nea Pafos)
- Ceramika Plain Buff ware (uznana za lokalną pafijską)
- Ceramika z rejonu zatoki Morfu.

Na podstawie stratygrafii wykopów otwartych na agorze Nea Pafos (z datowaniem warstw opartym o chronologię głównie ceramiki fine ware, co jest najczęściej stosowaną praktyką), ceramika „zachodniocypryjska” została podzielona na fazy hellenistyczną i wczesno rzymską, zaś hellenistyczna – na kolejne trzy fazy: wczesno hellenistyczną (słabo reprezentowaną ze względu na relatywne ubóstwo warstw z tego okresu), środkowo- i późno hellenistyczną. Faza wczesno hellenistyczna przedstawia dość wąski repertuar kształtów, w którym najbardziej zróżnicowaną grupę stanowią rondle (*lopades*). Faza środkowo hellenistyczna, określona na podstawie stratygrafii na II w. pne, reprezentowana jest przez niewielką liczbę fragmentów i zaledwie kilka form (dwie formy garnków, trzy formy rondli, nieliczne fragmenty dzbanków). Po raz pierwszy pojawia się tutaj „Frying pan with a folded handle” (forma uchwytu typowa dla południowo-zachodniego Cypru!), a także fragment cedzaka. Naczynia określane jako „frying pan” (WC/MH/C/3) z pewnością były używane jako patelnie a nie rondle, czego dowodem jest brak uskoju na pokrywkę. Jednakże, wobec nikłej ilości dających się zidentyfikować form przypisywanych do okresu środkowo-hellenistycznego, warto rozważyć rezygnację z wyróżnienia tej fazy, przyjmując prostszy podział hellenistycznej ceramiki kuchennej na fazę I i II, z cesurą około połowy II w. pne.

Za to okres późno hellenistyczny, datowany od końca II w pne do początków Pryncypatu, jest obficie reprezentowany przez całą gamę form naczyń: 17 typów garnków i 16 typów rondli. Repertuar obejmuje też aż osiem typów pokrywek (choć typ 1 i fragmentaryczny typ 4 wydają się być tożsame!); trzeba tu podkreślić, że niektóre z nich mogły być równolegle używane jako talerzyki lub miski. Z większą częstotliwością - sądząc po zachowanych fragmentach - pojawiają się też dzbanki (choć typ 1, rozpoznany jako bezimadłowy, określiłabym jako butlę!) oraz sitka.

Przechodząc do prezentacji ceramiki wczesno rzymskiej, Autorka zauważa, że generalnie jest ona lepiej i bardziej równomiernie wypalona od hellenistycznej i wyróżnia w niej trzy horyzonty chronologiczne (okres Augusta, I w. ne i II w ne, patrz Tabela 8.13 z wyliczeniem kontekstów dla każdego horyzontu). Trzeba to uznać za poważne osiągnięcie Doktorantki wobec faktu, że w powszechnym przekonaniu ceramika kuchenna nie może być elementem datującym. Z obserwacji natury ogólnej warto odnotować w fazie wczesno rzymskiej fakt istnienia aż 13 form rondli, podczas gdy takie kształty jak dzbanki, pokrywki i sitka są znacznie rzadsze; Doktorantka obserwuje też znaczny spadek produkcji pokrywek w tym okresie. Formę o wypukłym dnie niewielkiego naczynia określoną przez Autorkę jako kubek (nr-y 87-88) osobiście określiłabym jako kyathos (czerpak) jeśli

można potwierdzić obecność imadła. W tej fazie po raz pierwszy pojawia się na Agorze forma „cooking dish” (a raczej „baking dish”, nr 129). Dwa naczynia formy otwartej, sklasyfikowane jako rondle WC/ER/C/6, wydaje się, że znajdują analogie wśród „cooking bowls” produkowanych w ośrodku garncarskim Kefar Hananya w Galilei (D. Adan-Bayewitz 1993, *Common Pottery In Roman Galilee*, Pl. 1A), wariant datowany na koniec I do końca III ne. Fragment naczynia opisany jako „misa’ (WC/ER/BWL/1) w rzeczywistości może być głębszą odmianą „baking dish”.

Inna kategoria kuchennej ceramiki zachodnio-cypryjskiej w ujęciu Doktorantki to ceramika tzw Plain Buff ware: kategoria ta (wyróżniona w Pahos przez Hayesa, 1991) pojawia się w omówieniu repertuaru ceramiki kuchennej z Agory dopiero przy fazie wczesno rzymskiej. W grupie tej Doktorantka umieszcza tylko jeden fragment dzbanka i jeden fragment sitka(?). Ponieważ ta kategoria wyrobu była powszechnie stosowana także w ceramice ogólnogospodarczej, stołowej i toaletowej, bardziej właściwym byłoby ją wyłączyć z zespołu ceramiki *stricte* kuchennej.

Kolejna grupa przebadana przez Doktorantkę to ceramika kuchenna przypisywana do rejonu zatoki Morfou (s. 165 nn), przede wszystkim na podstawie analiz archeometrycznych, a także na podstawie sugestii J. Hayesa, wskazującego na rejon Soloi. W kontekstach Agory jest ona stosunkowo liczna (tabela 8.25), reprezentowana przez dwie grupy makroskopowe przy zachowaniu jednorodności chemicznej. Nie mając żadnych kompetencji do polemizowania z wynikami analiz archeometrycznych wskazującymi na ten rejon Cypru jako ośrodek wytwórczy, trudno mi się jednak nie zastanawiać nad fenomenem transportu cienkościennej ceramiki z terenów położonych na północ od trudnego do pokonania masywu Troodos (patrz sieć dróg ustalona przez T. Bekker-Nielsen, całkowicie pomijająca ten region): logistycznie wydaje się to nie do pokonania, chyba żeby przypuścić transport morski (żeglugę kabotażową) z portu Soloi; czy jednak byłoby to opłacalne? Być może rozszerzenie próby badań archeometrycznych mogłoby wskazać alternatywny region Cypru jako ośrodek produkcyjny, dysponujący korzystniejszym połączeniem z Nea Pafos. O ile dobrze rozumiem, do tej grupy Morfu Autorka skłonna jest włączyć cienkościenną ceramikę kuchenną odkrytą na Fabrika (s. 166), jednak ta ostatnia jest z pewnością proveniencji lokalnej/regionalnej, sadząc po występujących defektach wypału.

Dysertacja mgr Nocoń kolejno uwzględnia znaleziska ceramiki wyprodukowanej poza Cyprzem. Stosunkowo obficie jest reprezentowana grupa ceramiki z wybrzeża Lewantu (rejon opisany jako wybrzeże południowej lub centralnej Fenicji), szczególnie w kontekstach I w. pne i I w. ne. Wśród zilustrowanych naczyń ciekawym przypadkiem jest dzbanuszek SCPHOEN/LH/J/1, który reprezentuje typ obecny w repertuarze ceramiki fenickiej już od IV w. pne. Tak liczną reprezentację ceramiki z wybrzeża Lewantu należy przypuszczalnie tłumaczyć ożywionymi kontaktami handlowymi i zapewne personalnymi (liczebna społeczność żydowska zamieszkująca ośrodki miejskie Cypru, w tym Nea Pafos). Znaczna liczba fragmentów ceramiki kuchennej, reprezentujących dwie grupy makroskopowe, a obecnych w kontekstach hellenistycznych przypisana została do Egiptu. Wykazanie jej obecności jest ważnym osiągnięciem Doktorantki, gdyż – jako że eksport komercyjny ceramiki z Egiptu nigdy nie miał miejsca - musimy ten fakt traktować jako dowód na stałe kontakty z Egiptem.

Kolejna grupa zaprezentowana w dysertacji to ceramika „z ośrodków znacznie oddalonych od Cypru”, którą chętniej nazwałabym „ceramiką z ośrodków zachodnich”. Są tutaj przykłady trzech kategorii ceramiki z Italii: patelnie typu orlo bifido (tutaj przypis 701 dysertacji uzupełnię informacją, że regionalne naśladownictwa orlo bifido występują również w Dolnej Galilei, w Shaar ha-Amakim), patelnie Pompeian Red ware oraz „ceramika kuchenna z Kampanii”, którą lepiej byłoby ująć jako „*varia*”, gdyż zarówno *orlo bifido*, jak *Pompeian Red ware* były również produkowane w Kampanii.

Doktorantka rozpoznaje również dwa przykłady rondli proveniencji prawdopodobnie attyckiej – bodajże pierwsze przykłady ceramiki kuchennej z Attyki potwierdzone w Nea Pafos.

Ważne ustalenia tej dysertacji dotyczą ceramiki importowanej z rejonu Fokai w Jonii na zachodnim wybrzeżu Azji Mniejszej. Analizy archeometryczne wykazały jednorodność dwóch grup ceramiki odmiennych makroskopowo: tzw ceramiki fokajskiej oraz tzw „kuchennej egejskiej”. Doktorantka zaproponowała nowy podział ceramiki fokajskiej, mianowicie na wyrób typu „fine” i „coarse”. Z opisu masy ceramicznej nie wynika jednak, na jakiej podstawie pierwsza z tych grup została zdefiniowana jako „fine”. Natomiast wariant „coarse” jest reprezentowany przez patelnie, które w okresie późno hellenistycznym i wczesno rzymskim cieszyły się szeroką dystrybucją we wschodnim Śródziemnomorzu (ich obecność potwierdzono m.in. w Fenicji i Dolnej Galilei).

Przegląd ceramiki kuchennej spoza Cypru odkrytej na Agorze zamykają nieliczne fragmenty naczyń zidentyfikowane jako należące do produkcji przypuszczalnie Efezu, Kos lub Knidos, a także Afryki północnej.

Rozdział 9 dysertacji przedstawia interpretację wyników zintegrowanej analizy znalezisk ceramiki kuchennej w odniesieniu do produkcji i konsumpcji jako odzwierciedlenia zmian ekonomicznych i społecznych. Porusza on szereg tak ważnych kwestii jak detekcja lokalnych złóż gliny (warto by zbadać glinę użytą do konstrukcji polep w warstwach hellenistycznych poniżej tzw Domu Hellenistycznego na Maloutena!), źródła paliwa (czy jednym z nich mógł być nawóz zwierzęcy, dość powszechnie wykorzystywany do tych celów na Bliskim Wschodzie?); interesujący Wykres 9.1 na str 228 przedstawia zmiany w standardzie wypału naczyń kuchennych. Staranna analiza danych pomiarowych wskazuje na zróżnicowaną standaryzację poszczególnych typów tych naczyń kuchennych, większą w okresie rzymskim niż hellenistycznym. Udowadnia, że zasadnicza zmiana w kształtach naczyń kuchennych dokonuje się w II w. pne, czego odzwierciedleniem jest pojawienie się nowych wariantów i generalnie -poszerzenie repertuaru naczyń na przełomie II i I w. pne.

Interesujący podrozdział (9.2.4) dotyczy dystrybucji ceramiki kuchennej w obrębie Nea Pafos (włączając w to *chora* tego miasta). Tu jednak muszę zaprotestować przeciwko przypisywaniu ceramiki kuchennej z Yeronisos warsztatom Nea Pafos. Jako osoba odpowiedzialna za opracowanie ceramiki z tego stanowiska (datowanej na okres 80-30 pne) czuję się winna braku publikacji naczyń do gotowania, jednak mogę stwierdzić, że są one na stanowisku nie tylko bardzo liczne (obejmując takie formy jakągarnki, rondle, patelnie i pokrywki), co sugeruje produkcję miejscową, ale też że nie wszystkie jej cechy są kompatybilne z ceramiką z Nea Pafos.

Tabela 9.6 w dysertacji mgr Nocoń ilustruje różnice w standaryzacji produkcji ceramiki kuchennej pomiędzy okresem hellenistycznym i wczesno rzymskim. Doktorantka słusznie wnioskuje, że na przełomie er nastąpiła reorganizacja procesu wytwarzania ceramiki kuchennej, zapewne związana ze zmianą potrzeb konsumenckich. Bardzo ważny Wykres 9.6 (s. 239) przedstawia chronologiczne etapy produkcji ceramiki kuchennej w Nea Pafos, zaś Tabele 9.9 i 9.10 prezentują czas trwania produkcji poszczególnych form garnków i rondli produkcji zachodnio-cyprijskiej (lokalnej/regionalnej), dając badaczom do ręki ważne narzędzie datowania analogicznych znalezisk.

W końcowej części dysertacji bardzo słusznie został zamieszczony Aneks prezentujący zasady, przebieg i wyniki analiz archeometrycznych autorstwa dr Edyty Marzec. Bezpośrednio po nim następuje katalog zabytków uwzględnionych w dysertacji, przedstawiony w ujęciu diachronicznym i w postaci tabelki dla poszczególnych form ceramicznych. Nie można przecenić znaczenia

arcystarannie wykonanych Tablic (rysunki form ceramicznych) i Plansz ze znakomitej jakości fotografiami w kolorze: to bardzo istotne wsparcie dla opisów makroskopowych zawartych w tekście.

Na koniec chciałabym zamieścić kilka uwag dotyczących recenzowanego opracowania ceramiki kuchennej, które zresztą w moich oczach zasługuje na wysoką ocenę merytoryczną. Co się tyczy typologii: w przypadku baz form zamkniętych jako jedynej zachowanej części naczynia praktycznie nie możemy określić, czy mamy do czynienia z dzbanem, czy amforą, ewentualnie butlą? Może lepiej byłoby zebrać takie fragmenty w jedną grupę zatytułowaną „bazy form zamkniętych” i prezentować je w ujęciu diachronicznym, ale bez próby przypisania do konkretnych kształtów?

Uwagi dotyczące terminologii: baza naczynia nr 25 (interpretowanego jako dzbanek) została w pracy opisana jako „profilowana niewysoka nóżka” – zamiast „baza” (a jest to typowa *disc base*); wczesno-hellenistyczne fragmenty nr 26-27 sklasyfikowane jako kubki mogły być raczej dzbanuszkami typu *olpe*. Części denne pokrywek Autorka opisuje jako „uchwyty”, co jest określeniem adekwatnym tylko w niektórych przypadkach, podczas gdy częściej wyglądają one jak bazy misek lub talerzyków: jak je nazwać? Może: „denka”? Takie pokrywki o dobrze ukształtowanej podstawie (np LH/L/1, 3, 4, 5 i 7) mogą być alternatywnie określane jako lid/bowl, ewentualnie lid/saucer. Wreszcie „rączki” patelni fokajskich (nr 211-212) wypadaloby bardziej adekwatnie określić jako uchwyty.

Dysertacji mgr Nocoń towarzyszy bardzo bogata literatura przedmiotu. Należy jednak uzupełnić ją o tak klasyczne pozycje, jak D. Adan-Bayewitz (1993) oraz G. London (*Ancient Cookware from the Levant: An Ethnoarchaeological Perspective*), ta druga praca uwypuklająca aspekty etnoarcheologiczne w produkcji ceramiki cypryjskiej. W kontekście związku z wybrzeżem południowego Lewantu należy skonsultować arcyważny artykuł o ceramice wczesno rzymskiej z Bejrutu autorstwa E. Pellegrino (*Syria*, 2007), który przedstawia ceramikę kuchenną głównie produkcji miejscowej, ale też importowaną. Wreszcie, artykuł A. Berlin (2015) figuruje w bibliografii dwukrotnie; prawidłowy zapis to vol. 2, pp. 629-672.

Usterki natury edytorskiej obejmują liczne literówki i błędy składniowe, prawdopodobnie w większości wynikające z edycji komputerowej („kopiuj – wklej”). Nieprawidłowa jest też grafia nazwiska nestora archeologii pafijskiej: Kyriakosa Nicolaou, a nie „Nicolau”! Byłabym także stanowczo za NIE przytaczaniem tureckich odpowiedników toponimów greckich.

#### Konkludując:

Wszelkie wymienione powyżej uwagi krytyczne nie mają jednak wpływu na wysoką ocenę rozprawy doktorskiej mgr Kamili Nocoń. Dysertacja ta, o przemyślanej i klarownej konstrukcji, prezentuje nam bardzo solidny warsztat naukowy i przedstawia inspirujące hipotezy, otwierając szerokie perspektywy dalszych badań. Ta wszechstronna i wyczerpująca analiza będzie cenna dla wielu archeologów i ceramologów w szczególności. W dotychczasowej literaturze przedmiotu jest to pierwsza i jedyna tak kompleksowa praca przedstawiająca ogrom przestudiowanego materiału, integrująca ze sobą rozmaite metody badawcze, a poświęcona zaniedbywanej przez długi czas ceramice kuchennej z tak ważnego stanowiska na Cyprze, jakim była Nea Pafos. Z całym przekonaniem i satysfakcją wnoszę o dopuszczenie mgr Kamili Nocoń do dalszych etapów przewodu doktorskiego.