

**R. Ł.**

---

**"Konsumpcja żywnościowa w Polsce  
średniowiecznej", Maria Dembińska,  
Wrocław-Warszawa-Kraków 1963 :  
[recenzja]**

---

Kwartalnik Historii Nauki i Techniki 8/4, 595

---

1963

Artykuł umieszczony jest w kolekcji cyfrowej Bazhum, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych tworzonej przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego.

Artykuł został zdigitalizowany i opracowany do udostępnienia w internecie ze środków specjalnych MNiSW dzięki Wydziałowi Historycznemu Uniwersytetu Warszawskiego.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.



dziny, m. in. *La plongée sous-marine et le droit* (Paris 1957). Ostatnio jego pracę o archeologii podwodnej przetłumaczono na angielski.

Omawia ona przypuszczalne rozmieszczenie różnych wraków starożytnych okrętów, metody wydobywania takich historycznych wraków, skład i dobór ekip wydobywczych i ich wyposażenie, wreszcie daje różne porady, jak postępować ze znaleziskami podwodnymi. Książeczka oparta jest na bogatych doświadczeniach autora w zakresie podnoszenia historycznych wraków i swobodnego nurkowania dla celów archeologii podwodnej.

Z. Br.

Maria Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*. Zakład Narodowy imienia Ossolińskich — Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław—Warszawa—Kraków 1963, s. 276, il. 61.

Praca M. Dembińskiej jest interesującą rozprawą doktorską, wykonaną w seminarium historii średniowiecznej prof. A. Gięsztora na Uniwersytecie Warszawskim oraz w Instytucie Historii Kultury Materialnej PAN.

Autorka dokonuje próby spojrzenia na dzieje gospodarczo-społeczne Polski, głównie wieków XIV—XV, od strony konsumpcji, wychodząc z założenia, że rozwijające się „zapotrzebowanie konsumpcyjne oraz stały dorobek ludzkości w ich zaspokajaniu dają obraz tego, co się ogólnie nazywa kulturą” (s. 5). Rozprawa ma charakter nowatorski, gdyż zagadnienia stanowiące jej treść nie zostały ujęte w dotychczasowej literaturze polskiej i obcej, poza pewnymi pracami pozytywistów francuskich. Autorka oparła się o źródła przede wszystkim pisane, które dla końca XIV i XV w. nadają się nawet do wysnuwania pewnych ostrożnych wniosków statystycznych. Wykorzystano również materiały archeologiczne, etnograficzne, językoznawcze i ikonograficzne.

Celem monografii jest zapoznanie czytelnika z poziomem odżywiania i sposobem przyrządzania potraw, z narzędziami pracy oraz rodzajem używanych ongiś produktów. Poszczególne partie pracy poświęcone są omówieniu bazy żywnościowej i pochodzenia odpowiednich produktów oraz konsumpcji, co obejmuje sposoby przyrządzania potraw, wyposażenie i obsługę kuchni, a także ilość i wartość odżywczą produktów spożywczych. Ostatnia część pracy dotyczy metrologii historycznej.

Całość uzupełniona jest bogatym materiałem ilustracyjnym i licznymi tabelami dotyczącymi jadłospisów obiadów, kolacji itp. Interesujące są zestawienia sprzętów kuchennych i stołowych, a także osób związanych na dworze królewskim z dziedziną konsumpcji spożywczej.

Materiał źródłowy pozwala przede wszystkim na analizę konsumpcji dokonywanej przez stany wyższe, ale autorka — jeżeli może — stara się uchwycić i materiał dotyczący innych grup społecznych.

Wyciągnięte wnioski pozwalają stwierdzić, że folwarki pańszczyźniane dopiero w drugiej połowie XV w. produkują na zbyt, w okresie zaś wcześniejszym podstawowym dostawcą jest chłop. Rozwój gospodarki towarowo-pieniężnej powoduje względne wyrównanie stopy życiowej, dostatek towarów na rynku, regularność cen. Wspaniale rozwija się hodowla, co znajduje odbicie w spożywaniu ogromnych ilości mięsa. Duże znaczenie posiada również produkcja rzemieślnicza i handel, co stoi w związku ze „złotą erą” w dziejach miast polskich.

Praca wydaje się właściwym potwierdzeniem tezy, że produkcja, konsumpcja i wymiana towarowa stanowią podstawę historii gospodarczej.

R. Ł.