

DOMINIK KADZIK, *Utrzymanie królewskiej teściowej. Wizyta Marii Bawarskiej podczas wesela Zygmunta III Wazy z Anną Habsburg (23 maja–16 czerwca 1592 r.)*, Pragmateia, t. IX, Historia Iagiellonica, Kraków 2017, ss. 247.

Doktor Dominik Kadzik jest pracownikiem Instytutu Historii Uniwersytetu Jagiellońskiego oraz współpracownikiem Zespołu do Badań nad Dworami i Elitami Władzy Instytutu Historii Polskiej Akademii Nauk. Recenzowana książka jego autorstwa poświęcona jest organizacji pobytu Marii Bawarskiej w Krakowie od 23 maja do 16 czerwca 1592 r., w czasie uroczystości weselnych króla Zygmunta III i jej córki Anny. Publikacja została wydana sumptem Wydziału Historycznego UJ.

Cele pracy zostały zakrojone bardzo ambitnie. Prezentacja wybranych elementów historii życia codziennego (s. 9) ma w zamiśle Autora uzupełnić lukę w polskiej historiografii — dać dokładny opis i analizę sposobu organizacji trzytygodniowej wizyty w Polsce teściowej monarchy i grona towarzyszących jej osób, potrzeb i wymogów niezbędnych do spełnienia oraz ponoszonych w związku z tym wydatków (s. 11). Podstawą źródłową rozważań są rachunki królewskie przechowywane w Archiwum Głównym Akt Dawnych w Warszawie w Archiwum Skarbu Koronnego w Dziale I, pod sygnaturami 375–377.

Praca składa się z dwóch części. Pierwsza — „Organizacja wizyty Marii Bawarskiej”, omawia organizację (w rozdziale 1) oraz zaopatrzenie (w rozdziale 2) po przybyciu gości do Rzeczypospolitej. Autor w dwóch podrozdziałach (1.1 i 1.2) przedstawił osoby zaangażowane w przedsięwzięcie, zarówno dworzan i służbę, jak i ludzi spoza królewskiej świty. W czterech kolejnych podrozdziałach (od 2.1 do 2.4) omówił zakup potrzebnych z tej okazji artykułów.

Część druga publikacji — „Utrzymanie Marii Bawarskiej i gości weselnych” zawiera siedem rozdziałów, w których Autor analizuje kolejno: skład orszaku, zaopatrzenie stacji, utrzymanie dworu i służby królewskiej teściowej oraz zaopatrzenie kuchni posłów cesarskich — Jerzego Ludwika, landgrafa z Luchtenbergu i Andrzeja Jerina, biskupa wrocławskiego oraz gości — Jerzego III Sobäusa z Plamburga, biskupa lewanckiego i Jana II Hofmana, opata benedyktyńskiego z Admont. Ostatnie dwa rozdziały traktują o wydawaniu wina oraz wypłacaniu strawnego dla służby. Całość zamykają: Zakończenie, Bibliografia, Wykaz tabel i wykresów, Indeks osobowy i streszczenie w języku angielskim.

Uwzględnione źródła rachunkowe zaprezentowano w 49 tabelach oraz na jednym wykresie. Wydatki podsumowano w dobrze ilustrujących pracę tabelach nr 3 i 4 (s. 92–93), wykluczając te, które mogły się dublować. Jak zaznacza Autor, w badanych dokumentach często bowiem podawano koszty zbiorowe, bez wskazania, czy były one przeznaczone na utrzymanie Marii Bawarskiej, czy innych osób. Tabela 4 obejmuje sumariusz kosztów, lecz z powodu różnic w klasyfikacji ekspensów poszczególne sumy są różne (s. 95).

Rozliczenia zawierają precyzyjne dane o konkretnych zakupach, w tym na potrzeby kuchni arcyksiężnej i jej świty, czterech innych gości oraz ich służby, z podziałem na dni postne i dni mięsne. Na podstawie analizowanych archiwaliów wyróżniono rodzaje przekazywanych produktów — mięs, warzyw, tłuszczów, słodczy oraz trunków. Jedynie rachunki dotyczące warzyw są mniej dokładne, odnotowano bowiem tylko fakt ich dostarczenia i koszt dostawy, bez podania ilości (s. 140–144, 154–159).

Za godne uwagi należy uznać odejście w publikacji od omawiania ceremoniału dworskiego i skupienie się na faktycznych organizatorach wydarzenia. Podjęta próba identyfikacji dworzan i służby wyeksponowała rolę wielu drobnych dostawców, woźniców i służących. Skierowanie zainteresowania badawczego na zaplecze niepowszedniego wydarzenia jest zabiegiem interesującym oraz dobrze koresponduje ze spuścizną polskich badań nad życiem codziennym. Poza powiązaniem pracy z rodzimymi badaniami, Autor odwołuje się do pracy Fernanda Braudela<sup>1</sup>, szkoda jednak, że w swoich rozważaniach szerzej nie wykorzystał literatury zagranicznej<sup>2</sup>. Zaskakującym brakiem jest nieuwzględnienie książki Karla Vocelki z 1976 r., który poświęcił cały rozdział drodze Anny Habsburżanki i jej matki do Krakowa<sup>3</sup>.

Niewątpliwym atutem pracy jest zwrócenie uwagi na organizację uroczystości nie tylko przez przyzmat ludzi i pożywienia, ale również zakupów innych potrzebnych artykułów, takich jak garnki, świece, zaprzęgi, płótno, albo pożyczania zastaw stołowych. Te ostatnie najlepiej uzmysławiają jak dużym wyzwaniem logistycznym było przygotowanie uroczystości weselnych. Skala zamówień (s. 85) nie świadczyła jednak, jak twierdzi Autor, o brakach i problemach dworu, lecz o wielkości i randze tego wydarzenia, które miało być godne znacznego europejskiego monarchy.

Najwięcej wątpliwości wzbudza przeprowadzone przez D. Kadzika porównanie diety królewskich gości z pożywieniem mieszkańców Rzeczypospolitej — z ustaleniami głównie Andrzeja Wyczańskiego, Marii Boguckiej, Andrzeja Klondera, Andrzeja Karpińskiego, Magdaleny Bartkiewicz oraz Ireny Turnau (s. 163–176, 214–221). Sam Autor przestrzega przed wyciąganiem zbyt pochopnych wniosków ze względu na specyfikę uroczystości i niedostatki informacji źródłowych. Punktem wyjścia było dla niego założenie, że „takie samo jadło jak podwładni arcyksiężnej otrzymywali Polacy” (sic!) (s. 18–19). W efekcie porównano jedzenie dla królewskiej teściowej i towarzyszących jej osób z pożywieniem na polsko-litewskim dworze, dalej — członków pocztów zestawiono ze szlachtą Rzeczypospolitej, woźniców z chłopami i biednymi mieszczanami, a służących dworskich Marii z mieszkańcami ówczesnych polskich miast. Paralele miały na celu „wykazanie różnic między jadłospisami osób z kręgów dworskich oraz grup społecznych, z których się wywodzili”, lecz dały bardzo wąty obraz tych różnic (s. 162–176). Wydaje się, że porównanie oparto na zbyt luźnych powiązaniach oraz przeprowadzono bez uwzględnienia wyjątkowości opisywanych uroczystości.

Ze względu na okoliczności dostaw można zaproponować porównanie wymienionych spisów, zachowanych w Archiwum Skarbu Koronnego (dalej cyt.: ASK), z wydatkami poniesionymi na utrzymanie obcych poselstw przebywających w tym czasie w Rzeczypospolitej. W dziale II ASK zachowały się chociażby rachunki utrzymania poselstwa Filipa III z 1601 r.<sup>4</sup> Ambasador hiszpański, Lamoral I ks. de Ligne, przybył na sejm Rzeczypospolitej z Orderem Złotego Runa dla Zygmunta III. Zachowały się dane o aprowizacji kolejnych stacji w jego podróży do Warszawy i powrotnej oraz w trakcie pobytu w stolicy, w dniach od 14 lutego do 8 marca. Z rachunków wynika, że sposób podejmowania gościa wyglądał podobnie jak Marii Bawarskiej, chociaż zachowane zapisy nie są tak dokładne jak te, sporządzone na potrzeby przyjęcia królewskiej teściowej. Wydatki poniesione w związku z bytnością ambasadora w Warszawie podzielone zostały na dni, z rozróżnieniem na produkty mięsne, warzywne oraz zapasy do piwnicy. Dodatkowo w czasie pobytu posła na sejmie zarejestrowano sprawunki na potrzeby kuchni, w tym korzeni i słodczy, a także wydatki stajenne.

<sup>1</sup> Braudel F. 1992, s. 25–26; cytowane na stronach 7–8, 10.

<sup>2</sup> Brakuje odniesień do podstawowej literatury food history: [http://www.foodbibliography.eu/index\\_fr.asp](http://www.foodbibliography.eu/index_fr.asp) i periodyku <http://iehca.eu/en/publications/food-history>.

<sup>3</sup> Vocelka K. 1976.

<sup>4</sup> AGAD, ASK, dz. II, sygn. 15, k. 1–96; gdzie: k. 3–32v (rachunki kosztów przyprawienia i odprowadzenia z Warszawy), k. 33–73 (wydatki w Warszawie z podziałem na dni), k. 74–96 (inne wydatki).

Zestawienie zbliżonych przekazów umożliwiłoby podjęcie rozważań na temat: gdzie, jak i czy analogicznie organizowano wówczas aprowizację? Dodatkowo udałoby się zbadać zaplecze ówczesnych niecodziennych zdarzeń<sup>5</sup>.

Za cenne należy uznać potwierdzenie tezy przedstawianej dotąd w opracowaniach (s. 142), iż w końcu XVI w. spożycie jarzyn było wciąż marginalne i nawet w dni postne stanowiły one jedynie dodatek do ryb i innych potraw.

Niefortunne jest natomiast, moim zdaniem, sformułowanie zamieszczone na początku wstępu: „Dzisiaj nie zwracamy zbyt wielkiej uwagi na to, w co się ubieramy, co jemy czy jak się zachowujemy. Podobnie wyglądało to w przypadku ludzi kilkaset lat temu” (s. 7). Ocena rzeczywistości nam współczesnej nie leży w tematyce, ani zapewne w kompetencjach Autora. Natomiast opinia dotycząca przeszłości wydaje się niewiarygodna z powodu braku odniesień do obszernej literatury dotyczącej historii żywienia i ubioru.

Odbiór omawianej pracy utrudnia częste używanie wyłącznie tytułów przywoływanych osób, z pominięciem ich imion i nazwisk (np. biskup wrocławski, biskup lewancki). Niestety nie są to najbardziej rozpoznawalne godności, dlatego też warto by za każdym razem używać pełnych form. Poza tym w pracy pojawia się niekonsekwencja edytorska w używaniu imion wymienianych gości. Biskup wrocławski zapisany jest w spolszczeniu jako Andrzej Jerin, biskup lewancki figuruje jako Georg III Stobäus. Autor podjął się wyjaśnienia części staropolskich nazw artykułów żywnościowych, jednak nie uczynił tego w odniesieniu do ryb, pozostawiając czytelnikowi do odrobienia poszukiwania ichtiologiczne (s. 116, 151).

Prezentowana książka jest interesująca, choć niedopracowana, a koncepcja zbadania zaplecza niecodziennej uroczystości bardzo ciekawa. Wykorzystane źródło przedstawiono dołącznie i opatrzone szerokim komentarzem, co sprawia, że praca będzie przydatna dla badaczy czasów nowożytnych. Zarazem jednak sposób opracowania materiału wydaje się miejscami powierzchowny, a próba zestawienia uzyskanych na tej podstawie danych z innymi, dotyczącymi żywienia mieszkańców nowożytnej Rzeczypospolitej, okazała się nietrafna.

Magdalena Jakobowska  
(Warszawa)

#### BIBLIOGRAFIA

- Archiwum Główne Akt Dawnych, Archiwum Skarbu Koronnego [dalej cyt.: AGAD, ASK], dz. II, sygn. 14–24.
- Braudel Ferdynand. 1992. *Kultura materialna, gospodarka i kapitalizm XV–XVII wiek*, t. 1: *Struktury codzienności. Możliwe i niemożliwe*, tłum. M. Ochab, P. Graff, Warszawa.
- Vocelka Karl. 1976. *Habsburgische Hochzeiten 1550–1600. Kulturgeschichtliche Studien zum maireristischen Repräsentationsfest*, Wien–Köln–Graz.

<sup>5</sup> Jeszcze ciekawszy efekt mogłoby dać — jak sądzę — porównanie wydatków na pobyt Marii Bawarskiej z kosztami aprowizacji innych poselstw, zwłaszcza tatarskich i tureckich. Pełne zestawienie zachowanych rachunków (o różnej szczegółowości) umożliwiłoby uzupełnienie naszej wiedzy o podejmowaniu zagranicznych gości w Rzeczypospolitej na przełomie XVI i XVII w., zob. AGAD, ASK, dz. II, sygn. 14–24.

