

Magdalena Stulgis

Wydział Historyczno-Socjologiczny
Uniwersytet w Białymstoku

Dominik Kadzik, *Utrzymanie królewskiej teściowej. Wizyta Marii Bawarskiej podczas wesela Zygmunta III Wazy z Anną Habsburg 23 maja–16 czerwca 1592 r., Kraków 2017, ss. 247.*

Historia życia codziennego cieszy się coraz większym zainteresowaniem wśród historyków. Nie jest to jednak łatwy temat do badań ze względu na to, iż wiele dokumentów będących źródłem informacji nie zachowało się do naszych czasów. Mimo tych trudności, pojawia się coraz więcej publikacji opisujących życie codzienne poszczególnych warstw społecznych.

Próbę odtworzenia fragmentu życia powszedniego podjął w swojej książce Dominik Kadzik, sięgając do najwyższych warstw społecznych, czyli dworu królewskiego. Opierając się na materiałach źródłowych z Archiwum Skarbu Koronnego autor podjął się analizy organizacji pobytu w Rzeczypospolitej Marii Bawarskiej i jej dworu. Warto zwrócić uwagę, iż wykorzystywanie tego typu źródeł nie należy do najłatwiejszych. Jak zauważa autor, księga stanowi zbiór notatek, listów, zestawień oraz rachunków. W większości jest spisana w języku polskim. Prócz licznych informacji na temat organizacji wizyty Marii Bawarskiej i jej dworu w Rzeczypospolitej, źródła odnoszą się niekiedy do kwestii związanych z potrzebami dworu polskiego. Są to tym cenniejsze informacje, iż w zachowanych źródłach skarbowych nie ma żadnych danych na temat organizacji dworu polskiego.

Autor położył nacisk na skład osób odpowiedzialnych za organizację pobytu gości, wydatki poniesione z tego tytułu oraz artykuły żywnościowe, jakie były dane do dyspozycji przybyszom. Obecność Marii Bawarskiej oraz jej otoczenia w Rzeczypospolitej wiązała się zaślubinami jej córki Anny z królem polskim Zygmuntem III Wazą. O małżeństwie polskiego monarchy z Habsburżanką pisze się przede wszystkim w kontekście jego znaczenia politycznego. W związku z tym ujęcie tematu prezentowane przez Dominika Kadzika jest bardzo oryginalne i przydatne, ponieważ w wielu publikacjach więcej uwagi poświęcano sprawie uroczystości weselnych, ceremoniałowi dworskiemu oraz kontekstowi politycznemu takich zaślubin. Temat podjęty przez autora jest jednocześnie niełatwy do przedstawienia ze względu na ograniczony materiał źródłowy, dotyczący tego typu problemów.

Praca została podzielona na dwie części. Pierwsza z nich dotyczy organizacji wizyty Marii Bawarskiej i jej orszaku. Zawiera informacje na temat osób (i ich funkcji) zaangażowanych w przygotowanie wizyty, oraz dotyczące przygotowania zaopatrzenia. Druga część jest dużo bardziej obszerna i dotyczy pobytu gości weselnych w Rzeczypospolitej. Poszczególne podrozdziały zostały podzielone na mniejsze jednostki opisujące elementy wizyty Marii Bawarskiej i jej dworu. Dzięki konstrukcji pracy zastosowanej przez Dominika Kadzika przedstawiono w sposób chronologiczny poszczególne wydarzenia, a także działania organizatorów wizyty. Wydaje się, iż jest to przystępny sposób ukazania tematu. O rzetelnym przygotowaniu autora do prezentacji tematu świadczy obszerna bibliografia. Prócz źródeł rękopiśmiennych w pracy są wykorzystane także źródła drukowane oraz liczne opracowania.

Jak wynika z analizy źródłowej przeprowadzonej przez autora, w organizację pobytu Marii Bawarskiej i jej świty zaangażowanych było wiele osób z otoczenia króla. Byli to urzędnicy i funkcjonariusze dworscy, których autor wymienia z imienia i nazwiska oraz podaje ich funkcję. Każdy z nich miał powierzone sobie zadanie i prawdopodobnie ich kompetencje się nie pokrywały. Do sztabu organizacyjnego zaliczani byli także ludzie spoza dworu królewskiego. Były to często osoby, które zatrudniono doraźnie, mające dostarczyć tylko poszczególne towary. Do tej grupy zaliczeni zostali także rzemieślnicy oraz chłopcy, którzy wykonywali różnego rodzaju prace.

Ciekawym elementem zawartym w publikacji są rozważania na temat tego, w jakie produkty spożywcze byli zaopatrzeni goście zarówno będąc już w Krakowie, jak i w poszczególnych stacjach, w których się zatrzymywali. W dostawy na potrzeby Marii Bawarskiej i jej dworu zaangażowanych było wielu mieszkańców miejscowości, które leżały w dobrach królewskich i duchownych. Produkty były dostarczane nawet z miejsc bardzo odległych, oddalonych niekiedy o 100 km. Jak się okazuje, zorganizowanie wyżywienia dla przybywających gości było nie lada wyzwaniem, ponieważ mieli oni spędzić w Rzeczypospolitej ok. trzy tygodnie. Organizatorzy byli odpowiedzialni za to, by przybyszom niczego nie brakowało. W tabelach autor obrazowo przedstawił ilości zamówionych towarów oraz z jakich miejscowości pochodziły. Podstawą wyżywienia gości było przede wszystkim mięso, a także chleb oraz piwo. Bardzo ważną rolę odgrywały również przyprawy. Osobny podrozdział został poświęcony zaopatrzeniu kuchni dla gości weselnych w dni postne. Z tabel czytelnik może się dowiedzieć, jakie rodzaje ryb w owe dni królowały na stołach weselników. Nie wiadomo dokładnie, jakie konkretnie potrawy były wtedy serwowane. Autor pokazuje, jakie produkty były zamawiane w największych ilościach. Dodatkowo przyjęcie tak dużej liczby gości wymagało zgromadzenia bardzo dużej liczby przedmiotów codziennego użytku, z których najważniejsza była różnego rodzaju zastawa stołowa. Uzupełnienia wymagało także wyposażenie kuchni. Część z tych przedmiotów została zakupiona, a część ze względu na duże zapotrzebowanie została wypożyczona.

Przyjęcie tak dużej liczby gości wiązało się nie tylko z wielkim nakładem pracy, ale także znaczącą rolą odgrywały finanse. Jak twierdzi autor, obliczenia wykonane przez niego mogą być obarczone ryzykiem błędu ze względu na to, że niektóre sumy były podawane w rachunkach dwa razy. Z tego też powodu niektóre z dostępnych źródeł zostały przez niego odrzucone. W zestawieniach przygotowanych przez autora zostały ujęte przede wszystkim prace i usługi, żywność oraz wszelkiego rodzaju zaopatrzenie. Łączny koszt utrzymania gości został podany w dwóch tabelach. W jednej podsumowano koszty zapisane w rachunkach królewskich, w drugiej natomiast zestawiono wydatki zapisane w sumariuszu dostępnym w źródłach. Kwoty w obu tabelach trochę się różnią, nie są one jednak istotne. W ogólnym rozrachunku koszty utrzymania gości weselnych wynosiły ok. 20 tys. florenów. Jak wykazuje autor, wydatki poniesione na poczet pobytu Marii Bawarskiej i jej orszaku były duże. Część została pokryta ze skarbcza królewskiego, ale większość była finansowana przez poszczególne osoby. Największy wkład miał dzierżawca ekonomii malborskiej Stanisław Kostka.

W kolejnych rozdziałach książki autor analizuje pobyt arcyksiężnej i jej dworu w poszczególnych stacjach, na których się zatrzymywali, a także w Krakowie. W swych rozważaniach skupił się przede wszystkim na tym, w jakie produkty żywnościowe byli zaopatrywani goście weselni. Zanim trafili oni do Krakowa zatrzymywali się w Oświęcimiu, Chrzanowie oraz Balicach. Podobnie, jak w innych przypadkach ilości dostarczonych produktów zostały przedstawione w tabelach. Daje to przejrzysty obraz tego, jakie produkty w poszczególnych miejscowościach były spożywane w największej ilości. Obraz jest tym bardziej jasny, gdyż artykuły żywnościowe zostały podzielone na grupy. Zestawienia pokazują, że jadłospis był bardzo zróżnicowany.

Maria Bawarska wraz z córką Anną i orszakiem 26 maja 1592 r. dotarła do Krakowa. Goście przebywali w stolicy do 16 czerwca. Przez ten cały czas podobnie, jak w miejscach postojowych, musieli być zaopatrywani w żywność. Autor przedstawił zaopatrzenie kuchni w dni, w których spożywano mięso, dni postne, oraz przygotował obrazowe zestawienia w postaci tabel, w których znajdują się ilości dostarczanych produktów, a także dni, w jakich dostarczano je do gości. Podał również jakie smakołyki trafiały na stół arcyksiężnej i jej dworzan. Tak jak w przypadku stacji, tak i w Krakowie jadłospis był bardzo bogaty.

Ciekawy jest również rozdział o zaopatrzeniu służby. Daje to możliwość porównania i przeanalizowania różnic między stołem arcyksiężnej a zaopatrzeniem jej służby. Jak się okazuje po przeczytaniu tego fragmentu, służba otrzymywała zaopatrzenie tylko przez pierwszych kilka dni pobytu w Krakowie. W kolejnych dniach były im wypłacane pieniądze – „strawne”. Oznaczało to, że służba sama miała zapewnić sobie zaopatrzenie. Osobny rozdział został także poświęcony dostarczaniu produktów do kuchni posłów cesarskich oraz biskupa lewanckiego i opata z Admontu. Każdy z nich przybył na uroczystości weselne wraz ze swoją

służbą. Wiązało się to oczywiście z dodatkowymi dostawami pożywienia, a co za tym idzie kolejnymi kosztami.

Bardzo ciekawie prezentuje się rozdział na temat rozdawania wina. Było ono ważnym elementem różnego rodzaju uroczystości w okresie staropolskim. Najczęściej na stoły biesiadników przybywających na ślub Zygmunta III i Anny Habsburg trafiały wina pochodzące z Węgier. Każdego dnia miały miejsce dostawy tego trunku. Badania przeprowadzone przez Dominika Kadzika wskazują, że najczęściej wina trafiało na stoły i do kuchni arcyksiężnej. Również jej służba mogła na nie liczyć. Zestawienia ujęto w tabelach. Jak wynika z nich, dostawy tego alkoholu były inne każdego dnia. Interesujące jest także stwierdzenie, że przebywanie w towarzystwie arcyksiężnej oraz zasiadanie przy jej stole nie było gwarancją spożywania najlepszych gatunków win. Badania autora pokazują w obrazowy sposób, jakie ilości wina były spożywane podczas całego pobytu Marii Bawarskiej w Krakowie.