

Sveučilište Jurja Dobrile

Filozofski fakultet

Odsjek za povijest

ALEKSANDRA DRŽAIĆ

RANI NOVI VIJEK NA STOLU S OSVRTOM NA ISTRU

Diplomski rad

Pula, 2019.

Sveučilište Jurja Dobrile

Filozofski fakultet

Odsjek za povijest

ALEKSANDRA DRŽAIĆ

RANI NOVI VIJEK NA STOLU S OSVRTOM NA ISTRU

Diplomski rad

JMBAG:

Studijski smjer: diplomski studij povijesti

Znanstveno područje: humanističke znanosti

Znanstveno polje: povijest

Znanstvena grana: hrvatska i svjetska ranonovovjekovna povijest

Mentor: doc. dr. sc. Danijela Doblanović Šuran

Pula, 2019.

IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI

Ja, dolje potpisana Aleksandra Držaić, kandidatkinja za magistricu povijesti ovime izjavljujem da je ovaj Diplomski rad rezultat isključivo mogega vlastitog rada, da se temelji na mojim istraživanjima te da se oslanja na objavljenu literaturu kao što to pokazuju korištene bilješke i bibliografija. Izjavljujem da niti jedan dio Diplomskog rada nije napisan na nedozvoljen način, odnosno da je prepisan iz kojega necitiranog rada, te da ikoji dio rada krši bilo čija autorska prava. Izjavljujem, također, da nijedan dio rada nije iskorišten za koji drugi rad pri bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj ili radnoj ustanovi.

Studentica _____

Pula, rujan 2019. godine

IZJAVA

o korištenju autorskog djela

Ja, Aleksandra Držaić dajem odobrenje Sveučilištu Jurja Dobrile u Puli, kao nositelju prava iskorištavanja, da moj diplomski rad pod nazivom *Rani novi vijek na stolu s osvrtom na Istru* koristi na način da gore navedeno autorsko djelo, kao cjeloviti tekst trajno objavi u javnoj internetskoj bazi Sveučilišne knjižnice Sveučilišta Jurja Dobrile u Puli te kopira u javnu internetsku bazu završnih radova Nacionalne i sveučilišne knjižnice (stavljanje na raspolaganje javnosti), sve u skladu s Zakonom o autorskom pravu i drugim srodnim pravima i dobrom akademskom praksom, a radi promicanja otvorenoga, slobodnoga pristupa znanstvenim informacijama. Za korištenje autorskog djela na gore navedeni način ne potražujem naknadu.

Pula, rujan 2019. godine

Potpis _____

Sadržaj

1. UVOD	6
1.1. Povijesni kontekst.....	6
1.2. Izvori i literatura	7
1.3. Hrana kao kultura i identitet čovjeka	9
2. TRANSFORMACIJE EUROPSKIH PREHRAMBENIH NAVIKA U RANOM NOVOM VIJEKU	12
3. SREDNJI VIJEK IZ KUTA PREHRANE I BLAGOVANJA	17
3.1. Navike i ideja hrane	22
3.2. Simbol kruha i mesa u srednjem vijeku.....	26
3.3 Hrana i religija.....	29
4. LJUDI, OBIČAJI I HRANA U RANOM NOVOM VIJEKU	33
4.1. Pojava novih prehrambenih kultura.....	39
4.2. Prehrana svakodnevnice vs. prehrana za vrijeme blagdana	46
5. KRATKI OSVRT NA PREHRANU NA PROSTORU ISTRE	49
6. ZAKLJUČAK.....	60
7. LITERATURA.....	62
8. OBJAVLJENI IZVORI	65
9. SAŽETAK.....	66
10. SUMMARY	67

1. UVOD

Glavni cilj i zadaća ovog rada je pobliže prikazati kulturu blagovanja i prehranu Europljana, uključujući i kratak osvrt na istarski prostor te njegovo stanovništvo u razdoblju ranog novog vijeka. Prehrana ljudi mijenjala se i oblikovala kroz povijest te su na nju utjecali određeni društveni, gospodarski, kulturni te znanstveni procesi koji su doveli do transformacije europskih prehrambenih navika u novom vijeku.

Premda je naglasak na proučavanju ranog novog vijeka, u radu ću govoriti i o razdoblju srednjeg vijeka kako bih prikazala razlike, ali i naglasila sličnosti i fenomene dugoga trajanja. Iako su izvori i literatura za srednjovjekovnu prehranu poprilično oskudni i šturi, pokušat ću što vjernije prikazati, na osnovu onog što mi je dostupno, prehranu srednjovjekovnih ljudi, razlike između bogatih i siromašnih, njihove običaje, navike, ponašanja, ideju o hrani te odnos hrane i religije. O već spomenutim značajkama također ću govoriti i iz perspektive novog vijeka, no s naglaskom na otkrivanje i prihvaćanje novih prehrambenih kultura.

Unatoč tomu što je prehrana srž ovog rada, istaknut ću i pojedine elemente i zanimljivosti, a koji zapravo svi zajedno tvore jedan sklad, poput uporabe pribora za jelo, pripremanja prvih slastica, razlika između muškaraca i žene i njihove uloge u pripremi hrane, pojave prvih kuharica, restorana...

I, naposljetku, osvrnut ću se na Istru te prikazati koliko su se dugo zapravo neke prehrambene navike i obrasci iz srednjeg vijeka zadržali na njezinu prostoru, te kako su svakodnevica i život, u smislu prehrane, njezina stanovništva izgledali stoljećima prije.

1.1. Povijesni kontekst

Kad govorimo o ranom novom vijeku, trebamo uzeti u obzir činjenicu da je riječ o relativno mladom povijesnom razdoblju koje postoji tek od sredine 20. stoljeća u smislu izučavanja i zanimanja za njega. Već 40-tih godina u SAD-u se počeo koristiti termin „early modern“ kako bi ga pobliže označio, ali ujedno i razlikovao od prethodnih. Na europskom području taj termin se pak počeo širiti nešto kasnije, a 1951. godine je Freie Universität Berlin osnovao i prvu katedru koja je nosila to ime. Stoga, možemo reći da je od tog trenutka započelo i uspješno predstavljanje koncepta ranog novog vijeka. Razdoblje od tri stoljeća s

razlogom je zavrijedilo svoju samostalnost izučavanja te usmjerenost interesa i pažnje javnosti, a Johan George Busch, hamburški nacionalni ekonomist i matematičar, jednom prilikom je objasnio kako unatoč svim okolnostima koje su se pojavile prije nisu uspjele izmijeniti toliko Europu kao što je to učinilo vrijeme kada je nastupio novi vijek. Naime, bilo je to razdoblje koje se moglo opisati riječima poput „knjige uzoraka za modernu“ jer sve ono što se već počelo pojavljivati na njezinim prvim stranicama i u začecima zapravo će se kroz vrijeme odraziti i na daljnji tijek povijesti.¹

Početak ranog novog vijeka povezan je s grupom temeljnih promjena koje su se dogodile krajem 15. te početkom 16. stoljeća. Na području ideja i stvaralaštva koji inspiraciju pronalaze u temeljima antičke grčke i rimske kulture, zapravo je započelo cjelokupno obnavljanje duhovnog, društvenog i kulturnog života zapadne i srednje Europe, a što bismo jednom riječju nazvali renesansom. Kako bi se ideje širile, bile su potpomognute izumom razvoja tiskarskog stroja od strane Johannesa Gutenberga 1450-tih godina. Značajne promjene bile su vidljive i u gospodarskom smislu. Prije bi zemljoradnici dobivali pristup zemljištu u zamjenu za vojnu službu ili neplaćeni rad, no s početkom novoga vijeka njihove mogućnosti se mijenjaju, stoga su zemljoradnici mogli zakup plaćati u novcu ili dobrima. U pogledu religije i moći Katoličke Crkve došlo je do niza kritika njezine teologije i prakse što je neizbježno dovelo do pojave protestantizma. I naposljetku, ali za temu ovog rada vrlo važno, bilo je to vrijeme kada su Europljani otkrili kulture izvan svojih granica te putovanje pod vodstvom Kristofora Kolumba bilo je jedno od najpoznatijih, a godina 1492. uzima se za njegovo otkriće Amerike.²

1.2. Izvori i literatura

Kakve su mogle biti prehrambene navike i prehrana europskog stanovništva u ranom novom, ali i srednjem vijeku, ako uzmemo u obzir činjenicu da je to bilo vrijeme u kojem nisu postojala sredstva moderne komunikacije i prijevoza, vrijeme u kojem nisu postojala razna kuhinjska pomagala, hladnjaci, zamrzivači, štednjaci koje današnji čovjek poznaje i koristi.

Dok novi svijet još nije bio otkriven, Europljanima su bili sasvim nepoznate mnoge namirnice bez kojih bi bilo teško zamisliti današnju kuhinju: rajčica, krumpir, kukuruz, kakao, puran i dr. . Proučavanje gastronomije, hrane i prehrambenih navika za razdoblje primjerice

¹ Völker-Rasor, Anette, ur., *Rani novi vijek*, Golden marketing – Tehnička knjiga, Zagreb, 2016., 9-11.

² <https://www.open.edu/openlearn/history-the-arts/early-modern-europe-introduction/content-section-2>

preko tisuće godina, ne predstavlja ni malo lak zadatak, a uz saznanje zastrašujuće činjenice kako za većinu razdoblja i regija Europe postoji tek nekolicina izvora, uvelike otežava. Prvi izvor na kojeg pomislimo kad je riječ o povijesti kulinarstva i prehrane su kuharice. No, kad je riječ o razdoblju srednjeg vijeka, kuharice datiraju uglavnom iz 14. i 15. stoljeća te relativno malo ili ništa govore o vremenu prije, a iste te kuharice sastavljali su pripadnici obrazovane elite, svećenstva, plemstva te bogate buržoazije pa se o hrani nižih staleža iz njih posredno vrlo malo doznaje. Ipak, niži su slojevi društva činili većinu srednjovjekovne populacije. Recepti koji su se uspjeli sačuvati bili su u fragmentima te nepotpuni, a često su nedostajale i ključne informacije poput mjera, količine, popisa namirnica. Ipak, oni barem donekle otkrivaju ideju i predodžbu onog što su ljudi pripremali i jeli.

Iz ovoga se može zaključiti da su za upotpunjavanje slike prehrane srednjovjekovnog čovjeka bili potrebni i ostali dijelovi slagalice, odnosno drugi povijesni izvori. Među pisanim izvorima koji mogu pružiti važne informacije svakako su i književni tekstovi, razni povijesni zapisi, kronike, zapisi o troškovima i vođenju kućanstava, bolnica, pravni i medicinski tekstovi. Unatoč tome što navedeni izvori mogu poslužiti u svrhu istraživanja i proučavanja prehrane, M. Weiss Adamson napominje kako im ipak ne treba pristupiti s potpunim povjerenjem. Nadalje, ne treba izostaviti ni arheologiju koja može pružiti vrijedne podatke, razne vizualne prikaze kao što su crteži, slike i tapiserije te razne oblike materijalne kulture poput namještaja, kuhinjske opreme i posuđa.³

Pored knjige *Food in Medieval Times* od M. Weiss Adamson, koja iscrpno govori i što vjerodostojnije oslikava svakodnevnicu života europskog stanovništva glede prehrane i kulture blagovanja u srednjem vijeku, Ken Albalá u knjizi *Food in Early Modern Europe* također donosi pregršt informacija, a koje će poslužiti u svrhu razmatranja problematike ovog rada – rani novi vijek na europskom stolu. Niz knjiga na talijanskom jeziku o temi kulture prehrane napisao je Massimo Montanari.⁴

Vidljivo je kako se unatrag nekoliko desetljeća pojavljuju vrhunske studije kulinarske povijesti, a koje govore upravo o novovjekovnom razdoblju. No, treba spomenuti i razna druga djela, primjerice o trgovini, poljoprivredi, religiji, a iz kojih se uspije ponešto iščitati. Veliki interes za temu prehrane u prošlosti pokazali su ne samo povjesničari već i antropolozi te sociolozi koji su ozbiljno shvatili svoju zadaću istraživanja područja prehrane. Ipak, ono što

³ Weiss Adamson, Melitta, *Food in Medieval Times*, Greenwood Press, London, 2004., 17-19.

⁴ Na hrvatski jezik prevedena je njegova knjiga *Hrana kao kultura*, Zagreb, Sandorf, 2011.

je poslužilo kao primarni izvor za stvaranje povijesti prehrane novog vijeka, kako navodi Ken Albala, a što ju ne razlikuje pretjerano od prethodnog razdoblja, upravo su pisani tekstovi prošlosti.⁵

1.3. Hrana kao kultura i identitet čovjeka

Proučavanjem prehrane započelo je proučavanje jednog od iznimno važnih elemenata ljudske egzistencije. Tako su studije o hrani omogućile jedan široki uvid u društvene procese, poput stvaranja političko-ekonomskih vrijednosti, etičkih, kulturnih te simboličkih.⁶

Iako hrana jest ono što potječe iz prirode, pogrešno je smatrati kako je ideja o hrani jednaka ideji o prirodi. Da bi čovjek stvorio nešto više od hrane morao je primijeniti svoja znanja, vještine i tehnike, a to je nešto što ne pripada prirodnom već „stvorenom redu stvari“ odnosno kulturi. Da je hrana jednako kultura vidljivo je zbog nekoliko razloga – dok ju čovjek proizvodi on zapravo stvara svoje vlastito te ne taj način nije osuđen samo na uzimanje hrane iz prirode i ono što mu priroda nudi, dok ju priprema jer ju nastoji transformirati u nešto jestivo, ali i dok ju jede jer čovjek svjesno te prepušten vlastitom izboru može odlučiti što želi jesti. Stoga, čovjeku je već određen jedan dio njegova identiteta,⁷ a hrana je, metaforički rečeno, njegov način komuniciranja odnosno njegov jezik sastavljen od simbola kojima se ljudi povezuju i sporazumijevaju.⁸

Također, identitet i status u društvu mogao se upravo definirati hranom, a to će biti vidljivo i na sljedećim primjerima. Tijekom razdoblja srednjega vijeka konzumirale su se velike količine i raznolike vrste mesa. Naravno, one nisu svim slojevima bile jednako dostupne. Domaće, polu divlje te divlje životinje služile su jednako za hranu. Toma Akvinski navodi kako je zapravo i glavna svrha svih tih životinja da služe čovjeku za hranu. On smatra kako životi životinja nisu sačuvani radi njih sami već za čovjeka te sam čin njihova ubijanja nije se mogao usporediti s činom zločina i nečega okrutnoga. Domaće životinje uzgajane su za hranu, a ostale, drugim riječima divlje, lovile su se također za hranu. Treba istaknuti kako je u srednjem vijeku lov bio privilegija, a koju su si jedino mogli priuštiti viši slojevi odnosno

⁵ Albala, Ken, *Food in Early Modern Europe*, Greenwood Press, London, 2003., 7.

⁶ Pardon, Đurica, „Diacovensia: teološki prilozi“, *Kruh naš svagdašnji: Antropologija hrane i blagovanja – polazište za shvaćanje liturgijskih simbola u slavlju sakramenta euharistije*, 21, 2013., 159.

⁷ Montanari, 7.

⁸ Pardon, 175.

plemstvo. Naime, lov nije bio samo ubijanje životinja i način pribavljanja hrane nego i zaštita kraljevstva od vanjskih prijetnji te osiguravanje pobjede u ratu.⁹ Već u razdoblju kasnoga srednjega vijeka te početka ranoga novoga vijeka nastupile su promjene u primjeni lova, ali i prehrambenih navika plemstva. Vidljivo je kako je plemstvo jelo drugačije i laganije te se također broj ptica i morskih i/ili vodenih životinja na njihovim tanjurima znatno smanjio. Razloga tome je što u ranom novom vijeku Europa postaje područje napretka i razvoja poljoprivrede te trgovine. Kao takva, lov počinje predstavljati sekundarnu čak djelomično i zanemarivu ulogu u opskrbi prehrambenih navika i potreba. Uloga novovjekovnog lova poprimila je posve drugačije karakteristike – zabave i rekreacije.¹⁰

Naime, srednjovjekovno plemstvo težilo je iskazati svoj status i odraz moći te različitosti i na sljedeći način, a to je bilo uporabom začina. Začini su bili neobičan i očaravajući užitak. Prvi, ali i najizdržljiviji okus u srednjem vijeku, no jednako i najvažniji začim tijekom cijelog srednjega vijeka bio je papar,¹¹ iako treba istaknuti također i đumbir, cimet te klinčić kao jedne od omiljenih začina koji su se preferirali tijekom srednjega vijeka.¹² Premda su za veliki dio Europljana začini predstavljali samo fiktivni užitak, za nekolicinu fikcija se preobrazila u stvarnost. Tako je početkom 14. stoljeća kuhinja Jeanne d'Evreux, udovice francuskog kralja Karla IV., *imala pravi arsenal velikih i malih kotlova, željeznih lonaca, tava, roštilja i rešetaka za pečenje, kojem je odgovarala jednako obilna zbirka začina.*¹³ Najvažnija uloga začina bila je u velikoj raznolikosti pikantnih umaka, a što je možda bila i najistaknutija uloga europske srednjovjekovne kuhinje.¹⁴ Ipak, s vremenom primjerna začina postepeno je rasla i na taj način začini su postali dostupniji i pučanstvu što je zapravo predstavljalo duboki znak promjene. Stoga, kada su papar u jelima mogli koristiti i pučani to je dovelo do sve manjeg interesa plemstva za njega. Nekada toliko dragocjen i luksuzan, malo pomalo papar je gubio na toj vrijednosti te se plemstvo okreće ka traženju novih egzotičnih okusa. Premda se u 12. stoljeću papar smatrao *dostojan kralja*, dva stoljeća nakon plemićki nasljednici gotovo da su ga prezirali. U 14. stoljeću papar se spominjao u jednoj anonimnoj pjesmi i to kao posve običan sastojak jednostavnog umaka spravljenog od kadulje, soli, vina, papra, češnjaka i peršina. Vidljivo je kako je plemstvo cijenilo začine kao izraz plemenita podrijetla i bogatstva jer začini su bili povlastica onih velikih i moćnih. No,

⁹ Salisbury, E. Joyce, *The Beast Within Animals in the Middle Ages*, Routledge, London, 2010., 34.

¹⁰ Isto, 36.

¹¹ Turner, Jack, *Začini Povijest jednog iskušenja*, Naklada Ljevak, Zagreb, 2009., 125-127.

¹² Alabla, Ken, *The Banquet Dining in the Great Courts of Late Renaissance Europe*, University of Illinois Press, Chicago, 2007., 56.

¹³ Turner, 133.

¹⁴ Isto, 139.

kako je u ranome novome vijeku otkrićem puta oko Afrike te kako su uključivanjem u pomorsku trgovinu cijene začina opale plemstvo je počelo težiti ka traženjem novih načina kako se razlikovati od pučanstva u vidu prehrane.¹⁵ Uzmimo u obzir činjenicu kako je plemstvo tijekom srednjega vijeka se gostilo iznimno velikim količinama mesa te se povrće pa i voće gotovo najviše konzumiralo za vrijeme posta. No, bili bismo u zabludi misleći da se ta činjenica zadržala i kroz razdoblje ranoga novoga vijeka. Naime, u 16. stoljeću povrće se počelo sve češće pojavljivati na stolovima plemstva i to kao glavno jelo. Ništa nije bilo drugačije ni s voćem. Voće se moglo jesti na dva načina ili kuhano ili sirovo, a za vrijeme gozbi bilo je čak najcjenjenije na stolu.¹⁶ Nadalje, ono što je također obilježilo kuhinju bogatih bila je i uporaba maslaca i to ponajprije karakteristična za sjevernu Europu. Govoreći o Parizu, ali i izvan njega, uporaba maslaca bila je neizostavna te je postala zapravo i pravilom: *Nema gotovo umaka u Francuskoj u koji ne bi dolazi i maslac*, jednom je rekao Louis Lemery 1702. godine.¹⁷

¹⁵ Isto, 165.

¹⁶ Albala, 82.

¹⁷ Braudel, Fernand, *Strukture svakidašnjice Materijalna civilizacija, ekonomija i kapitalizam od XV. do XVIII. stoljeća*, August Cesarec, Zagreb, 1992., 221.

2. TRANSFORMACIJE EUROPSKIH PREHRAMBENIH NAVIKA U RANOM NOVOM VIJEKU

Razlika između srednjovjekovnog razdoblja i ranog novog vijeka je ta što je prvo razdoblje bilo više statično, promjene su se odvijale sporijim tempom nego kod potonjeg, a vidljiv je i nedostatak institucija važnih za moderni životi, primjerice tiska. Rani novi vijek podrazumijevao je i nekakvu novu vrstu teleologije jer društvo se počelo kretati laganim koracima ka modernosti, premda još ne sasvim.¹⁸ Europljane je vjera učila da su oni putnici u vremenu. Budućnost koja se nazirala pred njima nije bila toliko nerazumljiva i zastrašujuća jer sve nedaće i opasnosti prošlosti bile su iza njih, a ispred samo vrijeme neprestanih promjena u smjeru napretka.¹⁹

Iako su prvi dodiri Europe s istokom bili kopneni, nakon 14. stoljeća počinju se koristiti brodovi za razna daleka pomorska putovanja. Upravo je to omogućilo velike istraživačke pustolovine, a koje su 15. st. obilježile stoljećem istraživanja i otkrića.²⁰ Godine 1500. Europljani su bili na početku vremena u kojem je njihovo samopouzdanje bivalo veće te utemeljeno na znanju i uspjehu. Svijet nije došao Europljanima već su oni zapravo odlučili otići ka njemu i osvojiti ga. *U rasponu od 500. do 1500. godine ne samo da se rađala Europa nego se rađala i nova ideja o njoj.*²¹

Kada su započela istraživačka putovanja to je ujedno značilo i proširenje vidika ljudske svijesti. Ta ista putovanja dovela su čovjeka u doticaj i susret s drugim narodima, rasama, vjerama, kulturama, oblicima i načinima života. Europljani su mogli vidjeti van svojih granica i ograničenja te su kao trgovci, kolonizatori i osvajači uspjeli doprijeti i do prostora drugih kontinenata. Uzimajući tu činjenicu u obzir možemo reći da je započeo *svjetski povijesni proces*, a u kojemu nije došlo samo do otkrića do tada posve novog i nepoznatog svijeta već je došlo i do samootkrića Europe.²² Bilo je to vrijeme kolonijalnog, tehničkog i političkog prožimanja svijeta, osvajanja i podčinjavanja zemljanih površina od strane bjelačkih naroda. Iako taj proces nije u sebi krio najsvjetliju točku budućnosti, jer je činjenica da su iz toga proizašli i konflikti koji se očituju i u sadašnjosti, s druge strane važno je istaknuti istraživačka putovanja Kristofora Kolumba (otkriće Amerike 1492. godine) te

¹⁸ Jordanova, Ludmilla, *History in Practice*, Bloomsbury Academic, London, 2006., 114.

¹⁹ Roberts, J. M., *Povijest Europe*, AGM, Zagreb, 2002., 230.

²⁰ Isto, 232.

²¹ Isto, 237.

²² Brodnjak, Vladimir, ur., *Povijest svijeta*, Naprijed, Zagreb, 1977., 422.

Vasca de Game (prvi dospio pomorskim putem iz Europe do Indije oko Afrike u razdoblju od 1497-1499. godine) koja su označila važniju i veću povijesnu dimenziju. S njihovim otkrićima svijet se počeo stapati u jednu cjelinu, a povijest zasebnih skupina naroda ogledala se u razmjerima svjetske povijesti. Pothvat otkrića koja su se dogodila zauzela su istaknuto mjesto, a svijet uvela kroz vrata novoga doba.²³

Geografska otkrića nosila su u sebi jednu dodatnu, ali važnu komponentu – otkrivanje novih prehrambenih navika. Prilikom susreta različitih svjetova došlo je zapravo i do susreta poljoprivrednih sustava koji su se razlikovali, ovisno o kulturi koja se uzgajala. Osim što su određeni načini uzgoja životinja, došlo je i do oživljavanja dotadašnje prehrane europskog naroda. Europski konkvistadori nosili su u Novi svijet svoje kulture poput pšenice, zobi, raži, maslina, vinove loze, a od životinja goveda, ovce, svinje, konje. S druge pak strane, u Novom su svijetu naišli na posve nove kulture koje su Europljanima do toga trenutka bile sasvim nepoznate. Primjerice, to su: rajčica, kukuruz, krumpir, purica, kava, čaj, kakao. Neke od njih su prihvaćene bez poteškoća, dok je za druge postojao veliki otpor.²⁴

Iako je početak 14. stoljeća predstavljen kao prekretnica u povijesti čovječanstva, obilježen prilikama koje su loše utjecale na ljudsku egzistenciju,²⁵ europski kontinent je u količini svojih poljoprivrednih proizvoda uspio pokazati da se samo u stotinu godina opravio.²⁶ Do 1800. godine, ako uzmemo u obzir Europu zajedno s drugim vodećim zemljama, može se reći da su poljoprivreda i trgovina predstavljale iznimno napredni dio gospodarstva – počelo se proizvoditi više hrane po stanovniku što je ujedno dovelo i do postupnog, ali stalnog rasta ljudske populacije.²⁷

Ipak, uspon Europe nije se samo ogledao u napretku gospodarstva te rasta ljudske populacije jer renesansa koja je za Europu predstavljala *ponovno rođenje*,²⁸ također je trajala u vremenskom rasponu od početka 14. stoljeća te sve do kraja 16. stoljeća. Bilo je to naime vrijeme kada je Europa doživjela procvat kako u umjetnosti tako i u znanosti.²⁹ Renesansa je predstavljala prije svega intelektualni pokret koji je nastojao oživjeti kulturu klasične antike, oponašajući njezinu veličinu u umjetnosti i književnosti, ali isto tako gradeći strukture koje su

²³ Isto, 424.

²⁴ Goldstein, Ivo, ur., *Povijest 9. Počeci novog doba (16. stoljeće)*, Jutarnji List, Zagreb, 2008., 425.

²⁵ Ladinja, M., „Ekstremne vjerske posljedice epidemije kuge: Flagelantski pokret i progoni Židova“, *Essehist: časopis studenata povijesti i drugih društveno-humanističkih znanosti*, 5, 2013., 41.

²⁶ Roberts, 246.

²⁷ Isto, 247.

²⁸ Albala, Ken, *Food: A Cultural Culinary History*, The Great Courses, Chantilly, 2013., 106.

²⁹ Roberts, 226.

Podsjećale na nekadašnje strukture stare Grčke i Rima. Naime, ovaj intelektualni pokret nije se zadržao na već spomenutim poljima ljudskog stvaralaštva nego se proširio i na vladu što se ogledalo u korištenju i čitanju drvenih povijesnih i političkih traktata od strane političara koji su težili ka što uspješnijem upravljanju svojim državama. Europa je prihvatila grčka i rimska djela, primjerice bazirana na znanosti i poljoprivredi, preko prijevoda s arapskog na latinski jezik. Nedostatak toga bio je to što su takva djela uobičajeno bila nepotpuna. Postojao je određen broj obrazovanih koji su težili k tome da „uhvate“ sve dobre kopije na originalnim jezicima i što je najvažnije pri tome su učili čitati grčki jezik. Također su odlazili u stare samostane i davno napuštene knjižnice te na taj način počeli pronalaziti i čitati antičke tekstove napisane stotinama godina prije. Savršen primjer toga bio je i rimski tekst kuharice koja je napisana prvi put oko 400-te godine u starome Rimu od strane Apiciusa, a objavljen tek 1400-tih godina. Upravo nas to dovodi na jednu veoma važnu inovaciju novog vijeka, a to je tiskarski stroj. Premda su si prije samo najbogatiji ljudi mogli priuštiti knjigu pisanu rukom to se promijenilo već spomenutim izumom. Ne samo da se pojavio ogroman broj knjiga nego je došlo i do toga da se poticao porast pismenosti. Ovim izumom informacije su mogle doći brže i to do više ljudi, a znanje se moglo na taj način standardizirati i kodificirati. Klasična književnost nije bila jedina koja se tiskala jer je postojao i niz knjiga o svakoj zamislivoj temi, uključujući teme vezane uz hranu, kuhanje, dijetetiku, poljoprivredu, biljke i začine te manire. Vremenom su pisci svoju pažnju preusmjerili ka praktičnijim pitanjima kao što su kuhanje i prehrana. Drugim riječima, došlo je do pokreta obnove koji se često naziva humanizmom, a što u ovom kontekstu predstavlja stavljanje fokusa na praktične ljudske poslove. Radilo se o temama za koje se vjerovalo da mogu poboljšati ljudsko stanje - etika prije apstraktne teologije, retorika, a ne logika, poezija i umjetnost, a ne kanonsko pravo. Bio je to pomak od iznimne važnosti koji je ljudima omogućio zakoračiti u drugačiju sferu života i tako ih učiniti potpunijim građanima. Ljudi su počeli shvaćati kako su njihove sposobnosti za zemaljska postignuća mnogo veća nego ih je učila Crkva, stoga je i to jedan od razloga njihovog fokusa. Teme svakodnevnice postale su teme kojima je vrijedilo pridodati pažnju proučavanja.

Prva tiskana kuharica *De Honesta Voluptate* napisana od strane Bartolomea Platine prvi puta se pojavljuje oko 1470. godine u Rimu. Knjiga govori o prirodnoj povijesti (biologija) i dijetetskoj medicini. Druga važna knjiga koja je govorila o prehrani te o tome što čovjek treba jesti, što mu pomaže ostati zdravim te imati čisto i racionalno razmišljanje bila je knjiga *De Vita* koju je napisao Ficino. Knjiga *De Vita* također sadrži povezivanje astrologije i magije uključujući što čovjek pri tome smije jesti kako bi upotrijebio dobrobiti nevidljivih sila

svemira, a izbjegao melankoliju koja se po ondašnjem mišljenju smatrala najopasnijom bolesti. Još jedna važna kuharica toga razdoblja nosi naziv *Banchetti*, anapisao ju je Cristoforo di Messisbugo opsiujući bankete na dvoru vojvode Ercole d'Estea u Ferrari.³⁰

Pored tiska, veliku važnost za novo doba imala su također i vjerska pitanja. Naime, srednji vijek obilježili su oštri sukobi careva, kraljeva i knezova s papom. Bilo je to vrijeme u kojem je došlo i do crkvenih raskola, ali se ipak ustrajalo u misli kako postoji jedan pravovaljani papa, jedna prava Crkva Kristova i jedna prava vjera. Nakon zapadnog raskola u europskom kršćanstvu stvorilo se uvjerenje kako je potrebno sprovesti reformu Crkve. No, kako su pape i vjerske stvari obavljali radi novčane zarade, u takvim prilikama *95 teza* koje je iznio Martin Luther 1517. godine djelovale su izuzetno brzo. Na taj način Luther je izazvao reformatorski pokret koji ne samo da je zahvatio cijelu Njemačku nego i ostale dijelove Europe. Činilo se kako je on uspio staru Crkvu izbaciti iz ravnoteže. Premda je to s jedne strane izazvalo oduševljenje i odobravanje, s druge strane je nailazilo na otpor. Rasprave o vjerskim pitanjima od toga trenutka pa desetljećima kasnije naći će se u središtu europske povijesti. Bilo je to doba vjerskih borbi, a njihov rezultat bio je da se do tada jedna zapadna Crkva rascjepkala u različite zasebne Crkve i vjeroispovijesti. S Lutherom i njegovim reformatorskim pokretom koji je oduzeo vjerski monopol katoličkoj Crkvi bila je još jedna karakteristika pored već spomenutog otkrića prekomorskog svijeta te razvoja novog pogleda na svijet koja je obilježila početak europskoga novoga vijeka.³¹

Osim novoga stava prema Crkvi, reformacija je također stvorila i novi stav prema hrani koji se mogao prikupiti kroz spise sv. Franje Saleškog. U svome *Uvodu o pobožnome životu* u kojem prvenstveno raspravlja o spolnim odnosima, sv. Franjo govori također kako treba pristupiti hrani. Prije svega govori kako je jelo neophodno za održavanje egzistencije te stoga je to ujedno i dužnost koja služi društvenoj funkciji. Jedenje – kako bi se zadovoljio apetit toleriralo se, premda samo po sebi ne toliko vrijedno hvale, ali jesti neumjereno bilo je opasno. Jedna od velikih posljedica katoličke reformacije na prehrambene navike Europljana bilo je to da su razdoblja posta bila strogo održavana.³² Godine 1526. humanist Desiderius Erasmus napisao je satiričan dijalog između trgovca ribom te mesara pitajući se bi li bilo bolje da su svi oslobođeni pridržavanja navika i običaja uoči Korizme. Trgovac ribom zagovarao je mišljenje kako meso ne bi bilo toliko cijenjeno da nije zapravo zabranjeno. Mesar je pak

³⁰ Albala, 106-109.

³¹ Brodnjak, 440.

³² Albala, 131.

tvrdio drugačije te posve uvjerenom govorio kako je konzumacija mesa dozvoljena od strane Crkve jer u skladu s prehrambenim načelima koja tvrde kako je riba hladna i vlažna te kao takva može izazvati bolesti posebice za vrijeme hladnim mjeseci. Međutim, na kraju rasprava poprima sve više oblik teološkog diskursa s naglaskom kako je Novi zavjet ukinuo zakone i post koje je propisivao Stari zavjet. U nadolazećim desetljećima postalo je sve više vidljivo kako su protestanti odbacili post kao odliku katoličke Crkve.³³ Također su se i pojavili monaški redovi u južnoj Europi te mnoštvo novih svetih čudotvoraca koji su se pridržavali nemogućih postova i odricanja.³⁴

³³ Isto, 133.

³⁴ Isto, 135.

3. SREDNJI VIJEK IZ KUTA PREHRANE I BLAGOVANJA

Iako je ovaj rad posvećen ranome novom vijeku, kako bih ukazala na promjene i odlike novog doba, smatram potrebnim ukazati na bitne elemente kulture prehrane u srednjemu vijeku.

Počeci razvoja čovjeka mogu se povezati uz jednu vrlo važnu komponentu bez koje život ne postoji, a to je hrana. Korištenje ruku za uzimanje hrane umjesto zabadanja usta i nosa u nju, ukazivalo je na razliku između čovjeka i životinje. Mentalni razvoj čovjeku je omogućio koordinaciju pokreta ruku i otvaranja usta, svijest o ritmičnosti osjećaja gladi, ali također i zadovoljstvo prilikom skupljanja hrane te osjet sitosti po završetku jela. Kako je čovjek dalje razvijao svoju inteligenciju to mu je omogućilo da pomnije istraži okoliš što ga okružuje te uspješno pronađe hranu. Razvoj sjećanja mu je omogućio pamćenje okusa i razlikovanje između ukusne i neukusne hrane. Premda, tisućama godina prije, čovjek se hranio onim što je uspio pronaći u prirodi te pri tome ne birajući što jede. Ipak, kroz vrijeme, povećale su se mogućnosti izbora hrane te je tako počeo birati određenu hranu i skupljati ju u većim količinama kako bi se osigurao u onim trenucima kada tu istu hranu nije bilo moguće pronaći u prirodi. Pored toga, čovjek se zapazio još nešto – hrana je ukusnija i lakše probavljiva ako je kuhana – što je čovjeku donijelo daljnji razvoj inteligencije i usavršavanja osjeta ukusa između dobre i loše hrane. Ljudi su kroz povijest slijedili tradiciju pripreme hrane i blagovanja, a koja je ovisila o nekoliko faktora – klimi, tlu, flori i fauni. I tako vremenom su se počeli stvarati i razvijati običaji u ljudskom društvu, a koji su bili u vezi s hranom i blagovanjem.³⁵

Kulinarske rasprave koje su omogućile pojavu zbirke kulinarskih recepata smatra se da su mogle nastati prvenstveno u zemljama koje posjeduju tradiciju pisane riječi. Kako su se razvijali pisani dokumenti o kulinarsstvu to je ujedno dovelo i do sakupljanja znanja te je na taj način čovjek zadovoljio potrebu za izvornim i jedinstvenim skupom informacija. Vidljivo je da se u društvima koja su imala pisanu tradiciju poput europske, takve tekstove zapravo dugo vremena pisali i čitali pripadnici aristokracije i višeg građanskog sloja. Kako niže klase nisu mogle zapisati svoje iskustvo te su se isključivo oslanjale na svoju usmenu predaju čini se kao da nisu ništa za sobom ostavile.³⁶ Međutim, prema metodološkom zaključku, kultura nižih klasa i usmena tradicija kao njezin odraz nisu posve izgubljeni i zaboravljeni. Pisana riječ i

³⁵ Pardon, 159-160.

³⁶ Montanari, 43-44.

kultura dominantnih i vladajućih klasa također ih prenosi, jer stvarni i formalni dokumenti temelje se na opisu kako pripremiti jelo. Stoga, seljačka kuhinja proteže se na stranicama srednjovjekovnih i renesansnih kuharica zahvaljujući „*specifičnim modalitetima kuhanja*“. Civilizacija koja je proizašla iz pisane riječi čovjeku je ipak omogućila sačuvati dijelove usmene kulture, unatoč tome što nisi bili izravno zabilježeni i zapisani, te tako barem donekle reflektirati njezin odraz.³⁷

U srednjem vijeku ljudima mjesto u društvenoj hijerarhiji nisu određivale samo namirnice, odnosno hrana koju su si mogli priuštiti, nego i način i na koji je ona bila pripremljena. Osnovni način kuhanja hrane bio je na otvorenoj vatri. Primjerice, kod pripadnika niže klase koji su živjeli u jednoj prostoriji, vidljivo je da kamin koji je bio postavljen u središtu prostorije nije služio samo kao izvor svjetla i topline već i za kuhanje. Osnovni komad opreme svakog srednjovjekovnog kuhara bio je kotao od lijevanog željeza čije tijelo je bilo na prstenu, obično s tri noge, postavljene na ugljen. No, postojala je i zamjenska metoda gdje se kotao mogao objesiti na podesivu kuku pričvršćenu na gredu. Prednost toga bila je ta što se toplina mogla regulirati pa se na taj način izbjegavalo da dođe do zagorijevanja hrane. Kada bi domaćica koristila glinene posude, ona bi ih najčešće položila na vrući pepeo pokraj vatre ili stavila na vrući kamen zagrijan ugljenom. Kuhanje i pirjanje bili su najekonomičniji načini pripreme hrane zato jer se tako nisu gubili vrijedni sokovi namirnica i jer je bio potreban samo osnovni pribor za kuhanje. Tipično jelo koje se pripremalo na taj način, a karakteristično za niže klase, bilo je varivo ili gulaš.

Kruh, kao hrana, bio je poprilično težak za napraviti ako je domaćica raspolagala skromnim sredstvima u svojem domu. Naime, ako je i imala potrebno žito, najprije ga je trebala samljeti u brašno, a gospodari imanja su većinom inzistirali na tome da se ovlaštenom mlinaru za mljevenje i plati, umjesto da sama samelju manje količine svojim mužarom ili primitivnim ručnim mlinom. Čak i da je tijesto za kruh umiješala i da je kruh spreman za pečenje, domaćica je morala pronaći pećnicu. U srednjovjekovnim gradovima i selima peći su bile vrlo rijetke, a njihova izgradnja i rad bili su strogo regulirani. Međutim, nije svima ta mogućnost bila uskraćena jer pekaru i nekim bogatijim domaćinstvima bilo je dodijeljeno odobrenje za posjedovanje krušne peći koja je trošila puno drva za ogrjev. Kao zamjena za takvu, kućanstva bi katkad koristila i pokrivene posude koje bi zakopavali u vreli ugljen.

³⁷ Isto, 48-49.

Što je domaćinstvo bilo bogatije to je ujedno i značilo da je njegova kuhinja bila i bogatije opremljena, ali i način kuhanja bio je profinjeniji te je velika vjerojatnost da hranu nije samo pripremala domaćica nego jedan ili više profesionalnih kuhara s vojskom pomoćnika.³⁸

Dvorci, kuće bogate buržoazije i samostani bili su mjesta na kojima su kuhari prakticirali svoj zanat. Kao i ostale profesije, koje su postajale u to vrijeme, kuhari su bili organizirani u cehove. Primjerice, da bi postao kvalificirani kuhar u Parizu najprije je morao raditi kao učenik, a kasnije kao pomoćnik drugog učitelja. Nakon što je stekao zvanje kvalificiranog kuhara imao je nekoliko mogućnosti: otvoriti vlastiti restoran, raditi za nekog drugog kuhara ili tražiti posao u bogatom kućanstvu. U odnosu na pripadnike drugih zanimanja, plaće kuhara bile su prilično niske iz čega se može zaključiti o njihovom statusu u društvu. Naravno, i tu postoje iznimke poput slavnog Tailleventa, glavnog kuhara francuskog kralja, koji je bio lijepo nagrađen za svoj rad te je dobio čak i grb. Ipak, sudeći prema izvorima, kako navodi Adamson, moglo bi se reći da su kuhari u srednjem vijeku patili od problema s ugledom u vremenu u kojem se duh držao u mnogo većoj mjeri od tijela, barem ako govorimo o obrazovanoj eliti. Često je dolazilo do toga da se na kuhare gledalo s visoka, s obzirom da je njihov posao bio zamrljan i vonjav, a čak su bili i optuženi kako tijekom posla piju te da je njihov smisao za humor bio posve grub. No, u njihovu obranu treba se istaknuti da posao kuhara i nije bio sasvim jednostavan jer su bili opkoljeni ne samo redovnim gostima već i lupezima koji nisu pripadali ljudskoj vrsti jer su među njima bili psi, mačke, lisice, štakor, miševi i muhe. Posao kuhara bio je bez glamura, poprilično jednoličan i naporan. Bili su zaduženi od zaliha za ogrjev sve do hrane i posuđa, a sve troškove svakodnevno su morali prijavljivati nadređenima. U slučaju da je kuhar morao izbivati njega bi zamjenjivala osoba zadužena za pečenje te osoba koja je spravljala variva. Ostalo osoblje na dvoru, koje nije obavljalo zadatke u kuhinji, bilo je zaduženo za pripremu umaka, a isto tako treba spomenuti i njihove pomoćnike čiji zadatak je bio briga da uvijek ima dovoljno zaliha. Zanimanja koja su postojala unutar ili izvan bogatih domaćinstava bili su pekari, slastičari, izrađivači sitnih slastica, mesari i peradari.³⁹

Uobičajeno pravilo koje je postojalo u bogatim kućanstvima bilo je da se u što većoj mjeri unutar njega pripremaju i obrađuju namirnice, budući da je kupovina već pripremljenih jela izvan njegovih zidina predstavljao opasnost iz razloga što je takva hrana mogla biti

³⁸ Weiss Adamson, 55-57.

³⁹ Isto, 58.

napravljena od nekvalitetnih, zaraženih ili otrovnih sastojaka. Na početku spomenuto ognjište, koje je bilo smješteno u središtu prostorije tijekom srednjeg vijeka vrijedilo je i za bogatija kućanstva. Postupno je kuhinja postala zasebnom prostorijom, a u nekim slučajevima i zasebnom zgradom povezana s glavnom. Oni koji su bili u mogućnosti priuštiti si takvo što zapravo su nastojali odvojiti kuhanje od užitka jedenja hrane te smanjiti opasnost od požara, ali i buku i mirise koje su dopirali iz kuhinjskog prostora. Kuhinjski otpad se odlagao u rijeku, ako je dvorac ili samostan bio smješten na njoj ili se pak bacao u jarak koji je okruživao zidine dvorca te se tek povremeno čistio. U srednjovjekovnim gradovima ljudi su imali naviku bacati svoje smeće izravno na ulicu što je bilo vidljivo i prema različitim zakonima koji su nastojali suzbiti takvo što. Gradska odlagališta otpada ipak su postojala, no u većini slučajeva udaljena i izvan gradskih zidina.⁴⁰ Kako bi se u srednjovjekovnoj kuhinji sve odvijalo glatko bilo je potrebno puno više opreme nego što su to bili izvor topline, kotlovi, posude, tave, lonci, poklopci. Kuhari i ostatak osoblja nosili su duge pregače, a rezanje namirnica obavljali su na čvrstom stolu koji je bio njihova glavna radna površina. Krpe su se koristile i prilikom kuhanja, ali i za čišćenje posuđa zajedno s pijeskom ili pepelom. Jedan od osnovnih zadataka u kuhinji bilo je rezanje mesa i povrća oštrim nožem, a često su takvi sastojci pomiješani sa začinima korišteni kao punjenje za pite ili su od njih načinjene mesne okruglice.⁴¹

Zanimljivo je spomenuti da kod srednjovjekovnih recepata koji i sadrže informaciju o količini sastojaka, gotovo nikada nije zabilježeno, koliko vremena u satima i minutama je bilo potrebno nešto kuhati. Osim povremenog korištenja galona, četvrtina, pinta, unci, inča i slično, količine i veličine često su se izražavale pomoću drugih namirnica, primjerice jaja i orašastih plodova ili pokazivanjem duljine dijelova tijela kao što su duljina i širina prsta. No, tu još postoje i relativna mjerenja poput *dvostruko više od, četvrtina iznosa* ili jednostavno *ne previše*.⁴²

Začini, među kojima se najprije treba izdvojiti papar, đumbir, klinčić, muškatni oraščić, cimet i šafran, bili su vrhunac u luksuznoj prehrani u srednjem vijeku. Obilje začina koje se spominje u srednjovjekovnim kuharicama naglašavalo ih je kao namirnice više klase jer prosječna kućanstva u kasnom srednjem vijeku jedva da su ih mogla priuštiti, primjerice tek 20 do 25 grama papra. Kao zamjenu za papar i ostale skupe začine, niže klase koristile bi

⁴⁰ Isto, 59.

⁴¹ Isto, 61.

⁴² Isto, 64.

kopar, luk, vlasac, poriluk, češnjak i peršin. Povrh toga, srednjovjekovne kuharice, kada su u pitanju začini, jedva da su odavale koju potrebnu količinu je trebalo dodati.⁴³

Kalupi su imali također važnu ulogu tijekom srednjeg vijeka u pripremi slastica. Pojedini kalupi imali su oblik pečata čiji se otisak mogao utisnuti u marcipan ili već pripremljeno tijesto. Popularnost vafla i oblatni u ovom razdoblju, posebice na kraju obroka od više sljedova, označavalo je da su kalupi bili dio standardnog kuhinjskog pribora karakterističnog za domaćinstva srednjih i viših klasa.⁴⁴

Naime, postojale su namirnice koje su bile sezonske ili koje se nisu konzervirati za daljnju uporabu. Iz tog je razloga kuhar morao posegnuti za drugim namirnicama, koje su ih donekle mogle oponašati te na taj način uvjeriti i zadovoljiti nepca gostiju. Osim prirodne nedostupnosti hrane u srednjem vijeku, kada smrznuta hrana nije ni postojala, transport je bio spor, a trgovina ni približno globalna kao što je danas, postojala su prehrambena ograničenja nametnuta od kršćanske Crkve za pojedine dijelove godine. Nakon duge zime s malo ili bez svježe hrane, sljedećih 40 dana Korizme vjerojatno je kod mnogih vjernika ostavilo čežnju za sočnim pečenjem. Ako je kuhar bio toliko vješt te uspio napraviti jelo koje barem vizualno podsjeća na pečenje, teret posta donekle je bio ublažen. Na taj način žudnja za mesom je djelomično zadovoljena, nisu korištene zabranjene namirnice niti su prekršeni zakoni u postu, stoga, užitak koji je proizašao iz uživanja u imitaciji mesa bio je lišen krivnje. U kuhinjama kasnosrednjovjekovne Europe ideja o igranju s hranom bila je uzdignuta na nivo umjetnosti. Tim činom stvaranja novog jela, čiji sastav i prezentacija su sadržavali element iznenađenja, kuhar bi dokazao vještinu svog zanata te pokazao svoj umjetnički talent. Srednjovjekovne kuharice, koje većim dijelom održavaju bogatu kuhinju visokih staleža zapravo su ispisane mnoštvom recepata koji su imitacija jela tijekom Korizme.⁴⁵

Hrana je predstavljala omiljeni način kako bi plemstvo pokazalo svoje bogatstvo i izvrstan ukus i na taj način zapravo potvrdilo svoj status. Premda su postojale regionalne razlike koje su pronađene u različitim kuhinjama, u srednjem vijeku su ipak pojedine namirnice, načini pripreme i nazivi jela bili sveopći. Tako je za višu klasu bilo značajno da su se tijekom kuhanja koristili začini, bademi, jaja, piletina i svinjetina. Među začinima omiljeni su bili papar, cimet, đumbir te šafran. Također u kuhinjama bogatih bile su prisutne i različite vrste sireva, riba, kruh i vino. Pite i torte pronađene su u kolekcijama recepata iz cijele

⁴³ Isto, 65.

⁴⁴ Isto, 70.

⁴⁵ Isto, 71-72.

Europe, a nadjevi koji su se koristili bili su raznoliki, sve od mesa, sira i povrća pa do voća i orašastih plodova. Jelo koje se smatralo luksuznim i koje je bilo kruna mnogih srednjovjekovnih gozbi nosi naziv *Parma Pie*. Bila je to neobično visoka pita od nekoliko slojeva, a svaki sloj bio je nadjeven mesom i peradi. U danima posta recept za ovu pitu bio je izmijenjen te se sastojao od ribe i jegulje; voća, orašastih plodova; svježeg bilja i začina. Pečeno meso koje se bilo zastupljeno na banketima obično se posluživalo uz umake. Istraživanje kuhinje viših klasa također nije predstavljalo lak zadatak s obzirom da se tradicija kuharica u tim dijelovima Europe počela razvijati tek krajem 15. stoljeća. Ipak, povjesničari koji se bave proučavanjem hrane obratili su se drugim izvorima u svrhu informacija kao što knjige iz 14. i 15. stoljeća koje su bile vezane uz vojvode i biskupe. Iz toga su uspjeli otkriti kako su se u srednjovjekovnom razdoblju meso, perad, riba, raženi kruh, pšenica i jaja konzumirali u značajnim količinama dok su mlijeko, maslac i sir, unatoč svome značaju, počeli predstavljati dominantnu odliku kuhinje tek u drugoj polovici 16. stoljeća.⁴⁶

3.1. Navike i ideja hrane

Kada je čovjek otkrio vatru i počeo ju upotrebljavati, te je time i doveo način kuhanja na jednu višu razinu, zapravo mu ona nije služila samo u svrhu poboljšanja okusa hrane nego kako bi unaprijedio higijenu i zdravlje. Predmoderna medicina, koja nosi često naziv *galenska* u čast rimskog liječnika Galena iz 2. st. poslije Krista, a čije učenje se održalo sve do 17. st., zagovarala je načelo da svako živo biće posjeduje svoju vlastitu prirodu određenu spajanjem četiri faktora, odnosno dva po dva u paru – toplo/hladno te suho/vlažno. Svaki od ovih spomenutih faktora predstavljali su zapravo elemente od kojih je sačinjen svemir, a to su: vatra, zrak, zemlja i voda. Ako su odnosi među ovim elementima u čovjekovu tijelu bili stabilni i u ravnoteži tada se smatralo da je s njegovim zdravljem sve u redu. U slučaju da se dogodi da zbog bolesti ili starosti ili klimatskih uvjeta jedan od faktora dominira nad drugim te tako naruši čovjekov sklad, važno je bilo odlučiti se za poduzimanje korisnih vještina od kojih je prije svega bila važna prehrana. Upravo je zbog toga vidljivo kako je kulinarstvo shvaćeno poput *umijeća manipulacije i vještog kombiniranja*.⁴⁷ Ideja o tome kako je kuhinja te priprema hrane zapravo vještina bila je karakteristična za antičku kulturu, a što je poslije

⁴⁶ Isto, 83-89.

⁴⁷ Montanari, 59.

naslijedila i srednjovjekovna te renesansna kultura. Stoga je *galenski kuhar* u svojoj vještini spajao i umijeće kuhanja, ali i liječničku mudrost.⁴⁸

U predmodernim kulturama bilo je sasvim uobičajeno da su užitak i zdravlje predstavljali neraskidivu vezu. Ideja kako bi užitak mogao predstavljati zdravo te da je hrana ugodna nepcu ujedno i korisna bila je zapravo i glava ideja dijetetike u vremenu antike i srednjega vijeka. Ipak, kako je vrijeme odmicalo, točnije u 17. i 18. st., znanost o prehrani počela je govoriti drukčijim jezikom koji se temeljio na kemijskim analizama te eksperimentalnoj medicini.⁴⁹

U srednjem vijeku ljudi su obično jeli dva obroka – obilni ručak oko podneva i laganu večeru u predvečernjim satima. U benediktinskim samostanima ručak i večera trebali su se jesti tijekom dnevnog svjetla,⁵⁰ no, Benedikt je odredio pravilo smatrajući da su za glavni dnevni obrok na stolu dovoljna dva kuhana jela jer u slučaju da nekome jedno jelo ne odgovora uvijek je imao mogućnost izbora i mogao je posegnuti za drugim. U slučaju da su imali voća ili svježeg povrća tada se moglo napraviti i treće jelo.⁵¹ Nadalje, Benedikt napominje i sljedeće pravilo koje je određeno potpunim odricanjem od mesa četveronožnih životinja, osim ako nije riječ o slabima i bolesnima. Ipak, vremenom to je dovelo do kaosa u samostanskim prehranbenim propisima i kulinarskim običajima. Primjerice, u južnoj Italiji moglo se zadovoljiti i s jednim obrokom, no u sjevernoj Italiji, gdje je *podneblje oporo i studena zima*, tijelo je pak postavljalo i zahtijevalo drukčije. Kao odgovor na to bila je i pojava sve većeg broja blagdanskih dana. *Svetkovine su za duh, a ne za trbuh.*, rekao je redovnik i filozof Pierre Abelard, no redovnici su i dalje u sebi imali tu gotovo besramnu i lakomu želju za mesom.⁵² Međutim, valja spomenuti kako se na samostanskom jelovniku mogao pronaći i dug popis vrsta riba te školjki iz mora, jezera i rijeka, a gdje se među omiljene ubrajaju losos, pastrva, haringa, jegulja; morski i riječni rakovi; dok je osobita poslastica bio dabar čije meso se konzumiralo u vrijeme bezmasnih i posnih dana,⁵³ ali također i popis peradi među kojom su pojedine ptice, poput pauna, fazana, guske, ždrala te patke, zauzimale istaknuto mjesto.⁵⁴

⁴⁸ Isto, 61.

⁴⁹ Isto, 63-64.

⁵⁰ Weiss Adamson, 155.

⁵¹ Foster, Norman, *Jelo iza samostanskih zidina*, Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 1982., 19.

⁵² Isto, 21.

⁵³ Isto, 56.

⁵⁴ Isto, 58.

U većim domaćinstvima čest je slučaj bio da dio osoblja ima ručak prije gospodara. Večera se često sastojala od juhe; kruha umočenog u vino ili neku drugu tekućinu. Do 15. stoljeća plemstvo je također dan započinjalo kruhom, mesom i pivom tzv. *Ale* (dolazi od engleske riječi što označava piva gornjeg vrenja koja sadrže manji udio alkohola te se isključivo piju manje ohlađena). Tradicionalno je bio dozvoljen i manji jutarnji obrok, ako su u pitanju bila djeca, stari i bolesni. Također je poznato i da su radnici tijekom dana imali lagane užine.⁵⁵ U domaćinstvima, i u malim i u velikim, jutro se obično provodilo pripremajući hranu za veliki podnevni ručak. Kuhari i kuhinjsko osoblje plemstva i bogate buržoazije dobivalo bi razne zadatke u pripremi hrane – od nekoliko vrsta pripremanja pečenog mesa, juha, gulaša, tjestenine, pita i umaka. U manjim domaćinstvima, domaćica bi odlazila u ranu jutarnju kupovinu, a zatim bi pripremala juhu ili gulaš koji će poslužiti svojoj obitelji.⁵⁶ Čak je u dvorcima i vlastelinstvima prostor bio ograničen, a sobe uključujući i veliku dvoranu korištene su za ostale funkcije povrh blagovaonice. Iz tog razloga stolovi za blagovanje rijetko su bili stalni tijekom srednjeg vijeka. Umjesto toga, srednjovjekovni stol se sastojao od potpornja i dasaka koji su se uklanjali nakon završetka objeda. Tijekom objeda ljudi bi sjedili na klupama, a samo pojedinac, najviše rangiran, imao je čast sjediti na svojoj stolici na sredini stola.⁵⁷ Čini se da je za veliko iskustvo objedovanja, od samoga stola bio važniji stolnjak. Bijele boje i izrađen od najfinije tkanine, svrha stolnjaka je bila da prekrije cijeli stol. U slučaju da jedan nije bio dovoljan koristila bi se dva ili čak i tri stolnjaka. Također treba spomenuti ubruse i ručnike koji su se izrezivali od iste tkanine.⁵⁸ Treba još i spomenuti jedan važan predmet srednjovjekovnog stola za objed – soljenku. Kako je sol bila glavni začim tijekom ovog razdoblja, ona se stavljala na svaki stol za objedovanje. Soljenka u kojoj se sol posluživala razlikovala se sa stilom od jednostavne do luksuzne. U svom osnovnom obliku nije bila ništa drugo nego komad starog kruha udubljen u sredini. Male metalne čaše s drškom koje su se koristile u svrhu soljenke pokazivale su nešto više otmjenosti.⁵⁹ U srednjem vijeku bilo je zanimljivo da noževima nisu bili svi opskrbljeni tijekom objedovanja osim gospodara i možda uglednog gosta jer se naime od ostalih očekivalo da donesu vlastite. Katkad je to bio slučaj i sa žlicama. Talijanski domaćini su bili prvi u Europi koji su noževima omogućili mjesto prilikom postavljanja stola za objed. Bogatstvo mnogih talijanskih gradova te njihovi kontakti s Bizantom, koji je bio poznat po

⁵⁵ Weiss Adamson, 156.

⁵⁶ Isto, 157.

⁵⁷ Isto, 159.

⁵⁸ Isto, 160.

⁵⁹ Isto, 163.

svojoj profinjenoj kulturi stola, vjerojatno su i mogući razlozi promjene. No, postojao je i onaj put kada bi nož dijelile dvije osobe.⁶⁰ Naime, za uporabu noža bio je vezan i veliki broj zabrana ili tabua. Smatralo se kako je nož opasno pomagalo, odnosno oružje za napad. Nož je *postao simbolom najrazličitijih osjećaja povezanih s njegovom svrhom i njegovim likom*. U razdoblju srednjega vijeka kada je postojao gornji sloj ratnika i stalna spremnost za borbu nož je predstavljao i najvažnije pomagalo za vrijeme objeda. Tada je bilo posve razumljivo da nož služi u svrhu kako bi se njime hrana prinijela ustima. Međutim, u razdoblju kasnoga srednjega vijeka dolazi do promjene te se nagovještava *da se oprez što ga uporaba noža traži ne zasniva samo na racionalnome rasuđivanju nego i na emociji koju pobuđuje predodžba i pogled na nož usmjeren ka vlastitome licu*.⁶¹ Žlice koje su pronađene na srednjovjekovnim stolovima uglavnom su bile jednostavne i načinjene od drveta ili lakšeg roga, dok su luksuznije verzije bile od srebra.⁶² Jedan komad pribora za jelo koji je danas dio svakog postavljenog stola i bez kojeg ljudi ne mogu, je vilica, ali to nije bio slučaj u srednjem vijeku. Ona se u srednjem vijeku koristila samo za uzimanje voća i slatkih proizvoda. Tijekom većeg dijela razdoblja zapravo je vidljivo kako je vilica nedostajala na stolovima u cijeloj Europi. Naime, kada je bizantska princeza, udavši se za mletačkog dužda, u 11. stoljeću, donijela zlatne vilice kao dio svog miraza, ostali Mlečani te svećenstvo smatrali su to prokletstvom i dekadencijom. Jedan od svećenika je rekao je kako je Bog stvorio čovjeka s *prirodnim vilicama* odnosno prstima. Kada je princeza umrla od kuge sv. Petar Damjan zaključio je kako je to bila kazna Božja. Izvan Italije vilice su doista bile rijetkost čak i u ranom novom vijeku, a smatra se da je njezina stalna uporaba zaživjela tek u 19. stoljeću.⁶³ Iz današnje perspektive jesti prstima ipak predstavlja osjećaj nelagode. Unatoč tome što se više ne jede iz zajedničkih posuda, kako je to nekada bivalo, te ne postoji strah od toga da bi se ljudi na taj način međusobno mogli zaraziti, jedenje prstima svakako spada u onaj necivilizirani oblik ponašanja, a koji je kroz razdoblje srednjega vijeka bio posve prihvatljiv dok današnje čovjeku nikako svojstven.⁶⁴

Jesti zajedno karakteristično je i svojstveno ljudima. Tako je, gledajući iz društvene perspektive, jedenje zajedno i za zajedničkim stolom znak pripadanja grupi. Redovnička zajednica također pokazuje svoju povezanost unutar zajedničke blagovaonice pozivajući se na ideju kako bi svi trebali dijeliti obrok. Smatra se da jedino tko jede sam je pustinjač. Pustinjač bi odbijao uzgojenu hranu u korist divlje te kuhanu hranu u korist sirove,

⁶⁰ Isto, 164.

⁶¹ Elias, Norbert, *O procesu civilizacije*, Biblioteka Antibarbarus, Zagreb, 1996., 170-171.

⁶² Weiss Adamson, na istome mjestu.

⁶³ Isto, 165.

⁶⁴ Elias, 174.

stoga on ne samo da je odbijao hranu kao takvu već je odbijao i kulturu. Tako je, primjerice, asketski pustinjač oživio nešto od zajedničkog stola, no pratitelji koji su bili u njegovu društvu te za „njegovim stolom“ bile su zapravo divlje životinje.⁶⁵ U srednjem vijeku te u renesansi stol koji se postavljao bio je isključivo pravokutnog oblika iz razloga što se takav oblik smatrao najprikladnijim za definiranje hijerarhijskih veza. Međutim, u tom vremenu postojala je jedna vrlo rijetka iznimka kada je riječ o stolu, a to je bio okrugli stol kralja Arthura koji je ušao u povijest, i kao takav zapamćen, upravo zbog svog *neobičnog* oblika.⁶⁶

Veliki srednjovjekovni banketi bili su i prilika kada se velika dvorana pretvorila u pozornicu na kojoj su gosti bili i gledatelji i glumci. Naime, bio je to estetski i društveni događaj koji je uključivao sva ljudska osjetila. Pored uslužnog osoblja, tu su bili glazbenici, pjevači, plesači i žongleri. Na takvim gozbama, nakon dva glavna jela, slijedili su deserti, koji su ponekad bili pripremljeni za posebne goste na večeri. Tijekom ovakvih objeda stolovi su se uvijek morali držati čistima i urednima. Po završetku, stolovi su se raspremali započinjući ponajprije od kraja na kojem je sjedila niža klasa. Poznato je da je svako bogato domaćinstvo u srednjem vijeku imalo svoga djelatnika, odnosno osobu koja je bila zadužena za davanje milostinje siromašnima. Ostaci hrane sakupljali su se u posudu za milostinju i bili predani djelatniku. Nakon što su se sva hrana i posuđe uklonili sa stolova obavio bi se obred pranja ruku te bi se gospodar dignuo na noge u znak kako je večera završila. Katkada bi se znalo dogoditi da se gospodar i uvaženi gosti premjeste u drugu prostoriju kako bi uživali u komadićima voća, orašastih plodova obloženih šećerom i drugim poslasticama.⁶⁷

3.2. Simbol kruha i mesa u srednjem vijeku

Tijekom srednjeg vijeka kruh je predstavljao temelj prehrane. Vrsta kruha koja se konzumirala ovisila je o statusu osobe koja ga je kupovala. Kruh konzumiran u bogatim domaćinstvima, kao što su kraljevske ili plemićke obitelji, bio je načinjen od najfinijih žitarica poput pšenice. Taj bijeli i fini srednjovjekovni kruh nosio je naziv *manchets*, a bio je sličan današnjem modernom kruhu. Ljudi nižih klasa jeli su kruh od raži ili ječma koji se zvao *maslin*, dok su najsiromašniji jeli crni kruh napravljen od bilo čega što su pronašli što je u pojedinim slučajevima uključivalo namirnice poput lješnjaka, ječma ili zobi. Taj je kruh često

⁶⁵ Montanari, 113-114.

⁶⁶ Isto, 116.

⁶⁷ Weiss Adamson, 167.

bio i jedina namirnica u njihovoj prehrani. S obzirom da je u srednjemu vijeku kruh bio izuzetno važan te je predstavljao statusni simbol, mlinar je zbog toga imao istaknuti položaj u društvu. U početku mlinar bi mljeo žitarice, a zatim pekao kruh, no nakon 10. stoljeća taj proces se podijelio u dva zasebna posla – posao mlinara i posao pekara. U mnogim slučajevima na pravo pečenja kruha u javnoj pećnici bilo je pod kontrolom gospodara vlastelinstva. On je naime mogao inzistirati da onaj tko peče kruh u toj pećnici mora i platiti. Premda je to predstavljalo dragocjen izvor prihoda za gospodara, s druge strane je išlo na štetu siromašnih.⁶⁸ Kako su gradovi s vremenom postajali sve veći pekari su se počeli formirati u cehove. Prvi engleski cehovi pekara stvoreni su za vladavine Henrika II. u 12. stoljeću i bili su tek drugi londonski ceh koji je oformljen nakon ceha tkalaca. U roku od približno 100 godina cehovi su se podijelili u dvije zasebne organizacije za pečenje bijelog i tamnog kruha. Engleska uredba o kruhu iz 1266. godine dobar je primjer vrste regulacije koja je štitila potrošače srednjeg vijeka. Uredba je previđala skupinu muškaraca koji su regulirali težinu, kvalitetu i cijenu kruha koji se prodavao. Pekaru za kojeg se utvrdilo da je radio suprotno od onog što propisuje uredba, trgovina kruhom mogla bi mu se zabraniti doživotno, a postojala je i kazna da ga se proveze ulicom s kruhom male mase vezanim oko vrata.⁶⁹

Kako je kruh za većinu stanovnika Europe predstavljao iznimno važnu namirnicu, u prehrani u različitim regijama upravo se i konzumirao različiti kruh. Za pšenicu se na sjeveru Europe znalo još od prapovijesti, no tijekom cijelog srednjovjekovnog razdoblja uzgajala se u gotovo zanemarivoj količini. Nešto kasnije pšenica postaje rezervirana isključivo za bogatije slojeve stanovništva. Zbog klime kao i primitivnih tehnika obrađivanje tla za tu vrstu žitarice stanovništvo sjevera držalo se ječma, raži i zobi. Nasuprot tome na zapadu i jugu Europe gdje je tehnika bila i naprednija, smatra se da je pšenica bila glavna već od 11. stoljeća. Mnogo više nego na sjeveru svi društveni slojevi jeli su pšenični kruh mada su postojale izvjesne staleške razlike. Kako je kruh predstavljao primarnu namirnicu, smatra se da se tijekom 14. stoljeća preko kruha unosilo čak 80-90% kalorija. Stoga je jasno zašto je loša žetva mogla nositi sa sobom katastrofalne posljedice. Osim pšenice, uzgajale su se i druge kulture, primjerice od povrća značajni su kupus, kao gotovo svakodnevna namirnica, špinat, luk, salata i razno začinsko bilje. Također su se koristile i razne mahunarke: grašak, mahune, slanutak i leća koji su bili vrlo važni zbog velikog sadržaja bjelančevina. Pretpostavlja se da

⁶⁸ Toussaint-Samat, Maguelonne, *A History of Food*, Wiley-Blackwell, Chichester, 2009., 207-210.

⁶⁹ Jacob, Heinrich Eduard, *Šest hiljada godina kruha*, Kultura, Zagreb, 1957., 163-164.

su srednjovjekovni ljudi patili zbog stalnog nedostatka vitamina C, osim onih u južnoj i centralnoj Europi koji su uzgajali voće i to isključivo jabuke, kruške, trešnje i datulje.

Vežano uz unos masti i bjelančevina nameće se i pitanje koliko se često jelo meso. Besmisleno je govoriti o općim procjenama za cijelu Europu jer su se prehranbene navike razlikovale od zemlje do zemlje, postojale su varijacije među klasama te se prehrana mijenjala periodično. O prehrani do početka 14. stoljeća postoje osnovni podaci, dok se za daljnje vrijeme pojavljuje nešto više podataka. Pojedini njemački povjesničari smatraju da se mogu potkrijepiti tvrdnje o velikoj količini konzumiranja mesa u Njemačkoj u kasnom srednjem vijeku. Godine 1308. u Frankfurtu na Odri iznosilo je čak 100 kg po glavi stanovnika godišnje; 1397. u Berlinu u prosjeku se bilježi preko 1kg dnevno, a zaposlenima kod dominikanaca u Strasbourgu ta količina je iznosila 600-700 g dnevno. Međutim, treba uzeti u obzir i činjenicu kako se meso nije jelo svaki dan jer su postojali crkveni postovi. Stoga, ako oduzmemo 40 dana za uskršnji post, zatim svaki petak i druge postove kada se jela samo riba, dolazimo do zaključka kako se meso moglo jesti oko 225 dana godišnje.⁷⁰

Kako bi ljudska bića preživjela ona moraju jesti, a na njihovu sreću svijet je pun jestivih biljaka i životinja. Međutim, još od davnina, ljudi su činili određeni izbor među svim tim namirnicama koje su im bile dostupne, a prehrana se razlikovala od jedne do druge kulture. Naime i unutar pojedine kulture pojedinac bi mogao pokazivati prihvaćanje ili neprihvatanje određene namirnice, zbog čega hrana predstavlja nekakvu osnovu u oblikovanju identiteta pojedinca unutar skupine, a isto tako razlikuje skupinu od drugih skupina na osnovu prehranbenih navika. Iako i danas postoje djelomična nagađanja jesu li prvi ljudi bili biljojedi ili mesojedi ili svejedi kakvi su danas, ali zahvaljujući temeljnom značaju hrana je već prilično rano u ljudskoj povijesti poprimila simbolično značenje. Vrsta hrane koju je pojedinac jeo i na koji način je jeo moglo ga je odrediti ili kao člana grupe ili kao izopćenika. Ista ta hrana davala mu je moć i status unutar skupine, a kao oblik žrtvovanja hrana je definirala odnos skupine prema njezinoj religiji. Kako su pojedine namirnice bile više cijenjene u odnosu na druge u mnogim kulturama se razvila hijerarhija hrane. U većini slučajeva meso je bilo na vrhu dok je biljna hrana bila na dnu tih hijerarhija. To se moglo vidjeti i u srednjovjekovnoj Europi iz njezinih kuharica koje su sadržavale niz mesnih jela, a gotovo ni jednog recepta za jelo od povrća.⁷¹ Jacques Le Goff istaknuo je kako je hrana tijekom srednjeg vijeka predstavljala priliku kojom bi vladajući sloj mogao pokazati svoju

⁷⁰ Nurdberg, Mihael, *Dinamični srednji vek*, Evoluta, Beograd, 1995., 27-30.

⁷¹ Weiss Adamson, 180.

nadmoć također, on tvrdi kako sve to gastronomsko te luksuzno razmetanje zapravo oblikuje i stvara ponašanje prema klasnoj pripadnosti. Potreba za hranom izražava se prije svega željom za količinom. Naime, kako bi vođa bio najjači i najспособniji morao je konzumirati i velike količine hrane, a vremenom se stvorila slika koja je mesu pridavala sve veću moć.⁷² Stoga je i znanost o prehranu potvrđivala meso kao idealnom namirnicom za povećanje tjelesne mase i snage stavljajući ga u prvi red kao najbolju hranu za muškarca. Takve tvrdnje pronađene su i u srednjovjekovnim medicinskim raspravama.⁷³

No, ipak, nije se sve meso smatralo jestivim i koristilo kao takvo. Kao i danas, i tada je postojao tabu o jedenju ljudskog mesa. Izraz kanibalizam nije još postojao tijekom srednjeg vijeka, no izvještaji o jedenju ljudskog mesa katkada su se mogli pronaći u izvješćima koja govore o strašnoj gladi. Međutim, nije samo ovo bio tabu u srednjem vijeku jer se konzumacija životinja mesojeda i nekastriranih životinja također nije odobravalo u Europi. Ideja da ono što čovjek jede ima odraza na njegovo ponašanje i karakter, svoje korijene pronašla je u još u ranim počecima ljudske povijesti, a može se objasniti činjenicom da sve što čovjek od hrane unese u sebe postaje dijelom tijela. Kao što je već gore spomenuto, meso se tradicionalno povezuje s virilnosti, snagom, agresivnošću odnosno osobinama koje su potrebne za ubijanje životinja i uspostavljanje prevlasti nad prirodom. Stoga, muškarci ne samo da su bili glavni dobavljači mesa nego i glavni potrošači. Srednjovjekovni lovci nisu konzumirali sirovo meso niti pili krv životinja nego kuhanjem, koje predstavljala praksu svojstvenu ljudima, sirovo meso pretvarali u proizvod kulture.⁷⁴

3.3 Hrana i religija

U ranom srednjem vijeku kršćanstvo je pokrenulo niz dana posvećenih postu tijekom kojih većina ljudi nije smjela konzumirati meso. Najvažniji dio posta bio je četrdesetodnevni period koji je započeo „čistom srijedom“ te trajao sve do Uskrsa. Ipak, zanimljiv blagdan koji mu je prethodio bio je karneval (*carnival*). Ime potječe od riječi *carne* odnosno meso, a slavio se na Veliki Utorak. Na taj blagdan slavilo se i uživalo u mesu koje se trebalo konzumirati prije 40 dana posta. Bilo je to vrijeme kada su se gotovo sva pravila mogla narušiti, kada se svijet okrenuo naglavačke te su ljudi bili prepušteni zadovoljstvima uživanja u mesu.

⁷² Montanari, 81.

⁷³ Isto, 83.

⁷⁴ Weiss Adamson, 181-183.

Povjesničari su objasnili da je karneval na neki način imao svrhu rituala u kojem se podređeni nisu morali klanjati gospodaru vlastelinstva ili seoskom svećeniku. Također treba spomenuti da je bilo i manje važnih dana posta u kršćanskom kalendaru kao i posta svake subote, a ponegdje i srijede. Ukupno, oko 150 dana u godini izdvojeni su kao dani posta. Ljudima je bilo dopušteno jesti ribu ako su si mogli i priuštiti. Grah je najčešće bio povezan s Korizmom i razdobljem posta uz ostalo povrće koji su zajedno činili osnovu korizmene prehrane za većinu ljudi. Zanimljivo je spomenuti kako su se mnogi ljudi počeli baviti raširenom prodajom namirnica koje su se mogle kupiti od Crkve i na taj način se dopustilo pojedincu pa čak i cijelome gradu da zanemare određene značajke posta. Razlog toga je što nisu svi bili sretni s ograničenjima koje je propisivala Korizma, a isto tako ni veliki broj ljudi nije mogao priuštiti određene namirnice osim svećenika. Još jedna zanimljivost srednjovjekovne prehrane su razne narodne priče, a jedna od najzanimljivijih je ona koja je postavljena u zemlji Dembeliji (*Cockaigne*) koja je predstavljala čarobno mjesto gdje nitko ne mora raditi, a hrana je *letjela u usta ljudi* kad god bi poželjeli. Poanta ove priče služi kao moralno upozorenje protiv danguba i proždrljivih ljudi.⁷⁵

Biti kršćanin u srednjem vijeku nije podrazumijevalo isključivo odlazak na ispovijed i primanje pričesti barem jednom godišnje, već je značilo i pridržavanje redovitih postova. Koncept dobrovoljnog posta stari je i prisutan u mnogim religijama. S obzirom na već spomenutu činjenicu kako je hrana najosnovnija potreba za preživljavanje, a glad se osjeti tek nekoliko sati poslije posljednjeg obroka, čovjekova želja da prkosi potrebama vlastitoga tijela, a time narušava tjelesne granice, karakteristična je i vidljiva u asketskom ponašanju.⁷⁶ Do 5. stoljeća poslije Krista postojalo je mnogo pravila vezanih uz post i apstinenciju, a uz to se nameće pitanje *Zašto?*⁷⁷ Oko 200. godine Tertulijan je jedan od prvih koji je povezo tijelo s požudom i tjelesnom željom. U 4. stoljeću sv. Jeronim tvrdio je kako je želudac ispunjen i više nego potrebnom količinom hrane i vina može dovesti jedino do razvratnosti. U 6. stoljeću Izidor iz Seville objasnio je vezu proždrljivosti i razvratnosti kao posljedicu blizine želuca i spolnih organa u tijelu. Dakle, prepuštanje hrani kod čovjeka je poticalo požudu pa se na post gledalo kao način čišćenja tijela i kontrole spolne želje.⁷⁸ U najranijim počecima, Crkva nije pridavala pažnju niti poticala ekstremni post, po kojem su primjerice bili poznati Pavao Pustinjak i sv. Jeronim, nego je zagovarala ideju uravnotežene prehrane koja je bila manje

⁷⁵ Albala, 96-97.

⁷⁶ Weiss Adamson, 189.

⁷⁷ Isto, 191.

⁷⁸ Isto, 194.

štetna za tijelo. Kako bi kršćanstvo raslo kao religija, asketizam ranih stoljeća bio je iznimno destruktivan model ponašanja za vjernike, stoga ga nisu mogli svi masovno oponašati. Ako se izuzmu monaški redovi i asketi pojedinci, prehrana koja je uključivala meso i dalje se zadržala u središtu kršćanske vjere te je bila djelo prokreacije.⁷⁹ Kako bi se obuzdala ljudska požuda te kako bi se iskupili za svoje grijeha i pomogli svoje duše usmjeriti ka nebu, već u 3. stoljeću biskupi i pape govorili su kršćanima neka se odreknu hrane. Zanimljivo je primjeriti da za kršćane tijekom srednjeg vijeka problem nije predstavljala količina hrane koja se jela za vrijeme posta, već vrsta hrana. Može se pretpostaviti da je veliki broj laika u ovome razdoblju nastojao slijediti što bolje crkvene opomene te na taj način redovito čistiti svoje tijelo postom i apstinencijom.⁸⁰

Vegetarijanstvo nije u tolikoj mjeri moderna ideja jer može se reći da je postojalo još od drevnoga svijeta. Primjerice, Pitagora i njegovi sljedbenici suzdržavali su se od konzumacije mesa, a što je bilo vezano uz filozofiju i vjerovanje o seljenju duše. Vraćajući se 800. godina prije Krista na nekonzumiranje mesa kroz vrijeme je to postalo vidljivim i sastavnim dijelom nekih religija poput hinduizma i budizma.⁸¹

Međutim, ako se to djelomično može povezati s vegetarijanstvom, jer vidljiva je apstinencija od mesa, premda to kasnije prerasta u posve suludi čin i ekstremno ponašanje prema vlastitom tijelu, treba spomenuti i tzv. svetu anoreksiju (*Holy Anorexia*). *Holy Anorexia* (*Anorexia Mirabilis*; čudotvoran nedostatak teka) bio je fenomen koji se događao kod mladih žena srednjega vijeka. Žene kao takve bile su visoko cijenjene, gotovo izjednačavane sa nadnaravnom pobožnosti, a pojedine su proglašene sveticama. Hrana je poprimila gotovo mitsku vrijednost u srednjovjekovnoj Europi nakon Velike gladi, a cijene su joj rasle eksponencijalno. Zbog prevelike vlage bilo je mnogo teže da tekućina ispari iz slane vode što dovodi do nedostatka soli, a bez soli meso se nije moglo očuvati, a ni konzumirati. Tijekom tog vremena količina potrošene hrane predstavljala je vezu između srednjovjekovnog građanina i Boga, a ustrajnost žena u odbijanju hrane, te uopće bilo kakvog tjelesnog užitka, činilo se radi dublje povezanosti s Bogom – asketizam. Konzumiranje vrlo malo hrane, samo kruh kao tijelo Kristovo, bio je glavni način iskazivanja pobožnosti, odricanja i uskraćivanja komfora. Takav isposnički način života vidljiv je posebice u vremenu ranog te sve do kasnog

⁷⁹ Isto, 196.

⁸⁰ Isto, 197.

⁸¹ Isto, 199.

srednjeg vijeka.⁸² Razlog zbog kojeg su žene pristupile takvom načinu ponašanja prema vlastitom tijelu polazi od sljedeće činjenice. Kada su dosegnule spolnu zrelost i već bile spremne za brak, mlade djevojke su se osjećale posve zatočeno. Kako bi uspostavile kontrolu na vlastitim životom pojedine su započele s odbijanjem hrane, a hrana je bila jedino područje nad kojim je žena imala svakodnevnu kontrolu. Broj takvih žena je rastao, katkad su to mogle biti i udane žene te majke, a veliki broj njih pokazivao je i znakove anoreksije. Kada govorimo o Holy Anorexiji vidljivo je da su te žene provodile ekstremne postove i različite torture nad svojim tijelom. Katarina Sijenska (14. st.) najpoznatija je svetica koja je vezana uz praksu ekstremnog posta. U 16. godini započela je s jedenjem kruha, sirovog povrća i pijenjem vode, u 21. jela je samo kruh, a u 25. prestaje gotovo sa svime da bi naposljetku umrla u 33. godini. Nisu sve žene imale praksu izgladnjivanja do smrti. Neke od njih su bile i izliječene, primjerice Klara Asiška.

Iako su ljudi srednjega vijeka živjeli u istoj klimatskoj zoni, s istim biljkama i životinjama, možda ne svima jednako dostupnim, vidljivo je da su se oblikovali različiti načini pogleda na svijet i preživljavanje, do te mjere da su postali ekstremni, u koje je upravo uključena hrana kao važna komponenta, a koji su po današnjem mišljenju u suprotnosti sa zdravim razumom.⁸³

⁸² <https://amedievalwomanscompanion.com/holy-anorexia-how-medieval-women-coped-with-what-was-eating-at-them/>, 25. kolovoz 2018.

⁸³ Weiss Adamson, 200.

4. LJUDI, OBIČAJI I HRANA U RANOM NOVOM VIJEKU

Ključna prekretnica koja se dogodila u povijesti prehrane bila je u vremenu između 1500. – 1800. godine kada je Europa, a poslije gotovo i cijeli svijet počeo jesti te se baviti hranom na posve nove načine. Ova tri stoljeća između prvog europskog susreta s Novim svijetom i industrijske revolucije često su opisivana kao druga poljoprivredna revolucija. Ipak, bilo je dakako i značajnijih promjena od načina kako se uzgajala hrana. Naime, tih godina se uspostavila izravna europska trgovina s Azijom, ali isto tako i prva prekomorska kolonijalna carstva širom svijeta. Iz Amerike je stigla i prva hrana, poput rajčice, kukuruza, krumpira, puretine... Iako Europljani nisu isprva prihvatili neke od namirnica te je trebalo određeno vrijeme za njihovo potpuno usvajanje u načinu prehrane te u kuhinji, njihov utjecaj na prehranu kasnije bio je velikoga značaja.⁸⁴

U razdoblju od 1500. do 1650. godine dogodio se značajan proces koji je završio odlučnim preokretom u prehrani širokih društvenih slojeva. Naime, u dijelu je Europe došao trenutak napuštanja posta i preorijentacije, a ponekad i reorijentacije, na meso. U svim dijelovima koji su nakon reformacije postali protestantski, pravila apstinencije prestala su diktirati tjedni ritam prehrane svakodnevnice. Na kraju tog razdoblja vidljivo je kako u protestantskim područjima ne postoji post, dok se u katoličkim teoretski, tijekom cijele godine post ograničavao na jednom tjedno.

Nestašica mesa koja je zahvatila pojedina područja zapadne Europe u 16. i 17. stoljeću pridonijela je s jedne strane stvaranju ujednačenog ritma obroka dok je s druge strane pak stvorila distancu između društvenih slojeva, odnosno između bogatih i siromašnih. Naime, u pojedinim područjima mogle su se zapaziti i posebnosti – regionalna diferencijacija obogaćena novim razlikama pri pripremi jela. Primjerice, na jugu srednje Europe započelo je razdoblje rezanaca i žličnjaka, a bili su inovacija elitne kuhinje u Italiji. Mnoge recepture koje uključuju ove sastojke pomogle su zapravo da se uspostavi tjedni ritam u kojem su se nova jela načinjena od brašna mogla kombinirati s drugim sastojcima, često s povrćem.⁸⁵

U svim krajevima u Europi gdje se sijala pšenica i raž, kruh je zauzimao temeljno mjesto te je bilo karakteristično da se pekao veliki okrugli kruh koji je bio u opreci prema malim štrucama kruha i pecivima koja su se mogla pronaći na srednjovjekovnim stolovima.

⁸⁴ Albala, 7.

⁸⁵ Kisban, Eszter, „Razdoblja i prekretnice prehranbenih navika u Evropi – nacrt iz etnološke perspektive“, *Etnološka tribina: Godišnjak Hrvatskog etnološkog društva*, 8, 1985., 31.

Također, treba dodati da su se i međuobroci počeli zasnivati sve više na kruhu. Međutim, u kuharskom umijeću nije nastupila odlučujuća promjena jer ako bismo rane kuharske knjige podijelili u dvije skupine, u reprezentativne i praktične, vidljivo je da su u obrazovanom svijetu prevladavala reprezentativna talijanska izdanja. Praktične kuharice koje su štampane u kasnom srednjem vijeku, a namijenjene širokom krugu viših društvenih slojeva još uvijek su odgovarale potrebama vremena.⁸⁶

Kako je vrijeme odmicalo dolazilo je i do promjena. Od 1650. do 1800. godine vidljive su temeljne promjene prehrambenih običaja. Te promjene svog odraza imale su u dnevnom rasporedu obroka. Pa tako primjerice, u višim slojevima još uvijek nije postojao treći obrok koji bi se smatrao kao redovitim pa tek u razdoblju od 15. do 17. stoljeća postojao je običaj da se ljeti prvi obrok uzimao u vremenu od 6 do 9 sati, a zimi od 7 do 10 sati. Kasnije je došlo do malih izmjena, no još uvijek se prvi obrok nije uzimao nakon 11 sati. No naravno, promjene su nastupile i u razlikovanju obroka, u korištenju namirnica i začina, u stvaranju novih vrsta jela, u razvoju navika uz jelo te činjenicu da su se središta kulinarske umjetnosti i kulture preselila u Francusku.⁸⁷ Francuska je postala zemlja *parexcellence* dobrog jela u kojoj će se izmišljati i skupljati dragocjeni recepti sa svih strana Europe te u kojoj će se usavršiti ponuda i obred sladokustva i uglađenosti. Kada je 1746. godine pojavila Menonova *Građanska kuharica* Francuska je, ili bolje rečeno Pariz, započela se hvaliti svojom kulinarskom modom.⁸⁸ Kuharske knjige počele su se većim dijelom obraćati građanskom sloju, a primjetno je kako im se broj povećao. Smatra se da je novovjekovni sustav triju redovitih obroka nastao tijekom ove epohe, dok je na njezinom kraju postao već ukorijenjenom navikom. Prvi važan obrok pomaknut je na podnevno doba, dok je drugi slijedio u 18 sati, a na početak dana došao je već spomenuti treći stalan obrok. Početkom 17. stoljeća tome obroku pripadali su i najnoviji napici – čaj ili kava. U slučaju da je negdje toga nedostajalo, udovoljiti formi se moglo tako što bi se pripremila topla juha. Nastavljajući se ponovno na francusku kuhinju, može se reći da je ona postala uzorom gotovo svim bogatim ljudima Europe. Godine 1651. izašla je kuharica pod nazivom *La Cuisinier Francais* koja je, unatoč tome što se nastavljala na prošle oblike tradicije, unijela novine u pogledu luksuza – nestale su neke od ekstravagancija srednjega vijeka i renesanse, a pokazivanje obilja išlo je ruku pod ruku s profinjenošću i raznolikošću. U drugoj polovici 17. stoljeća raste broj objavljenih kuharskih knjiga koje počinju čitati i slijediti pripadnici srednjih klasa. U njima su

⁸⁶ Isto, 33.

⁸⁷ Isto, 34.

⁸⁸ Braudel, 196.

se mogli pronaći opisi jela koja su se spravljala od uobičajenih sastojaka te na jednostavan način. Veliki broj takvih knjiga dolazio je iz njemačkih tiskara. S obzirom da je uporaba tanjura pri jelu, a isto tako noža, vilice i žlice postala pravilo u aristokratskim krugovima krajem 17. stoljeća, uskoro će se početi i primjenjivati u građanskim.⁸⁹

Raskoš se često mogla ogledati u načinu postavljanja stola, korištenja posuđa, srebrnine, stolnjaka, ubrusa te samog uređenja ambijenta. Od 16. stoljeća bilo je karakteristično da se su u Parizu iznajmljivale lijepe kuće u koje su se primali gosti. Osim veličanstvenih kuća postojale su u veličanstvene gostionice te je poznata jedna takva koja se nalazi u Chalonsu, a koja je predstavljala omiljeno svratište u kojoj se gostima posluživalo iz srebrnog posuđa. Knjiga pod nazivom *Seoski užici* iz godine 1654. upravo govori o tome kako postaviti stol za osobe visokog položaja te kako ih veličanstveno ugostiti.⁹⁰ Također, u 16. stoljeću, u Francuskoj raskoš dvorane u kojoj se održavala gozba postala je značajnom i svojstvenom karakteristikom bogatih društvenih slojeva.⁹¹

Početak 16. stoljeća u otmenim društvima običaj je bio da svaki uzvanik dobije tanjur, čašu, žlicu i nož, a nešto poslije i vilicu, te jedan ili više ubrusa koje su sluge mijenjale tijekom gozbe.⁹² Gozba je mogla u isto vrijeme prikazivati i solidarnost i razlike. Primjerice, ljudi koji su sjedili za istim stolom mogli su iskazivati svoje povjerenje i bratstvo, no s druge strane, mogli su iskazivati i svoj određeni društveni odnos. No, ono što je pak bila osnovna misao zajedničkog sjedenja za stolom bio je trenutak ostvarenja jedinstva između obitelji, i to ne samo pred očima drugih ljudi nego i Boga s obzirom da je svakom obroku prethodila molitva. Stol je imao funkciju izražavanja ili potvrđivanja društvene hijerarhije. Stoga, postoji i svjedočanstvo kako je u većini dijelova Europe postojao običaj – da muškarci uživaju u jelu sjedeći za stolom, dok žene sa ili bez djece svoje jelo konzumiraju stojeći. U obiteljima koje su imale tek nekolicinu slugu, njihova prisutnost za gospodarevim stolom bila je vjeran pokazatelj kako su sluge prihvaćene poput sastavnog dijela obiteljske zajednice. U domovima najuglednijih obitelji bilo je karakteristično da postoje stolovi za gospodare, te stolovi za sluge ili čak za sluge različitog položaja. Primjerice, na dvoru u Parmi 1563. godine bilo je

⁸⁹ Kisban, 35.

⁹⁰ Braudel, 213.

⁹¹ Isto, 215.

⁹² Sarti, Raffaella, *Živjeti u kući Stanovanje, prehrana i odijevanje u novovjekovnoj Europi (1500. – 1800.)*, Ibis Grafika, Zagreb, 2006., 175.

čak 13 stolova. Prostrornim razmještajem raznovrsnih stolova izražavala veća ili manja blizina slugu svojemu gospodaru, ali isto takav njihov manji ili veći značaj.⁹³

Polovicom 17. stoljeća Vincenzo Tanara napisao je u djelu *L'economia del cittadino in villa* kako smatra da ako se nastoji stvoriti dobro vođenje kućanstva poželjnije je imati muškarca za kuhara negoli ženu. Iz tog razloga, posve je očigledno kako je u kuhinjama velikih obitelji u razdoblju novoga vijeka radne prostorije bile ponajviše rezervirane za muškarce. No, u novovjekovnim kuhinjama zahtijevalo se i sljedeće: svaka osoba je morala biti čista, vjerna te vješta, a što je Tanara objašnjavao sljedećim riječima: „A tko ne zna da je obično čišći najprljaviji muškarac, nego najčišća žena.“ Za žene se često smatralo da su kradljivice i rasipnice, a katkada da pokazuju sklonost prema vinu te da su klevetnice i vještice. Nadalje, vidljivo je da su u ovome vremenu postojale i tri časne službe koje bi gospodar dodjeljivao za vođenje brige o onome što jedu i piju – služba dvorskog trpezara, točitelja pića i rezača hrane. Dvorski trpezar imao je dužnost da uskladi rad svih koji su imali zadaću brinuti o prehrani u kući, no isto tako morao je upravljati posluživanjem jela za stolom gospodara. Ipak, ova služba nije mogla zapasti svakoga, jedino plemenite, vjerne te prisne osobe. Ništa pretjerano nije razlikovalo novovjekovnog kuhara te njegovo osoblje od srednjovjekovnog. Kuhari i osoblje zaduženo za prehranu imali su zadatak koji su morali ispuniti u vidu uspjeha, zbog čega su često nosili sa sobom osjećaj pritiska i tereta velike odgovornosti. Izloženi tom jakom psihičkom pritisku ponekada je znalo dovesti do kobnog učinka, a govoreći o tome značajan je i slučaj Fritza Karla Watela, zvanog Vatel, a prema kojem je 2000. godine snimljen i film, koji je bio zadužen za opskrbu hranom i pripremu objeda kod princa od Condea. Tek se u 18. stoljeću u kuhinjama viših slojeva pojavljuje veći broj žena. Uzmimo za primjer godinu 1789. kada su bila samo 52 muškarca, a čak 173 žene. No, ako izuzmemo bogata domaćinstva, obitelji koje potječu iz srednjih i nižih klasa pripremanje rane uvijek se povjeravalo ženama.⁹⁴

Premda razlike između bogatih i siromašnih kućanstava nisu nestale, ipak su osnovni postupci kuhanja u razdoblju novoga vijeka bili zajednički za cijelu Europu. Način kuhanja uvelike je ovisio o izvoru goriva. U regijama u kojima je vladala oskudica drva zbog krčenja šuma, prakticirala se brža metoda pripreme hrane, a to je bilo prženje. Pečenje na otvorenom ognjištu ili pak korištenje velikog kotla za pripremu hrane, a što bi katkad trajalo i satima, sa sobom je povlačilo i veliku opskrbu drvima ili dovoljno raspoloživog novca kojim se moglo

⁹³ Isto, 177-180.

⁹⁴ Isto, 181-183.

to i kupiti. Pečenje je vjerojatno i najstarija metoda kuhanja, ali ujedno i najjednostavnija. Tehnički pečenje (*roasting*) može se definirati kao kuhanje iznad otvorenog plamena ili vrućeg ugljena. Tijekom srednjeg vijeka, ali i 16. stoljeća, pečenje se obavljalo u središtu kuhinje. Tek sredinom 16. stoljeća te i kasnije, dimnjaci su postojali sve češći, a ognjišta su se smještala uza zid. Kod imućnih domaćinstava bilo je karakteristično kako su se kuhinje nalazile daleko od blagovaonice te bi se na taj način mogao izbjeći mogući požar.⁹⁵ Najekonomičniji način kuhanja bilo je već spomenuto prženje. Kod takvog načina kuhanja hrana se rezala na manje komade, jer bi kao takvi bili puno prije gotovi, potom stavljali u željezne tave ili zemljane posude u kojima bi bilo ulje, maslac ili mast. Prženje je predstavljalo novu i tek pridošlu tehniku kuhanja u Europu, a za koju se smatralo da je možda uvedena još u vremenu srednjega vijeka. Pečenje (*baking*) kao još jedan od načina pripreme hrane mogli su koristiti jedino oni koji su si mogli priuštiti i pećnicu. Pećnice su često postavljane u zid pored ognjišta, ali postojala je i vrsta samostojećih pećnica načinjenih od cigle te smještenih na otvorenom ili pak u zasebnoj prostoriji. U pećnicama bi vatra gorjela i cijeli dan sve dok se ne postigne željena temperatura. Nakon toga pepeo bi se izvadio van, potom pripremljeno tijesto za kruh stavilo unutra te bi se zatvorila vrata pećnice. Osim što je pećnica bila namijenjena za pečenje kruha, također se koristila i za pečenje složenaca ili pita.⁹⁶

Vjerojatno među najvažnijim posuđem u kuhinji bile su zdjeli te vrčevi koji su služili za držanje i transport vode. Teško je zamisliti kuhinju bez tekuće vode, no činjenica je da je to bila rijetkost tijekom ranoga novoga vijeka. Pretpostavlja se da su možda samo najbogatija kućanstva imala tekuću vodu dok ju je većina ljudi morala donositi s izvora. Kuhinje u ranome novome vijeku dakako da su zadržavale i razne lonce te tave, a koje se prvobitno nisu razlikovale od današnjih. Jedina razlika je pak ta što su ondašnji lonci i tave bili načinjeni od željeza ili bakra. Ipak, sa statusom išlo je i sljedeće – što je domaćinstvo bilo bogatije, to bogatstvo se ogledalo i u opremi kuhinje.⁹⁷

Na početku ranoga novoga vijeka tipičan stol bio bi postavljen s pladnjem ili zdjelom hrane u središtu. Vidljivo je kako se prilikom objeda nije koristila vilica nego prsti, a ako bi htjeli rezati hranu svatko je morao nositi sa sobom nož. S obzirom da je kod takvog objeda mogao nastati nered i zaprljani stolnjaci, prije nego bi se i poslužio desert morali su se prvo

⁹⁵ Albala, 61.

⁹⁶ Isto, 65-66.

⁹⁷ Isto, 68.

promijeniti stolnjaci. Očekivalo se da gospoda koja putuje ujedno nosi i sa sobom pribor za jelo, i to ne samo ako su se odlučili na posjetu „restoranima“ u ondašnje doba nego i ako bi bili gosti u tuđoj kući. Tek krajem ranoga novoga vijeka na stolovima je bio postavljen cijeli pribor za jelo.⁹⁸ U siromašnih domaćinstvima posuđe za jelo bilo je načinjeno od drveta. Međutim, i u bogatijim domaćinstvima, posebice u južnoj Europi, zemljani materijal koji se koristio za izradu posuđa bio je veoma zastupljen. S razvojem gospodarstva u 16. stoljeću došlo je i do postepene uporabe tanjura. Bogati društveni slojevi preferirali su posuđe od porculana uvezenog iz Azije dok su Europljani tek početkom 18. stoljeća naučili izrađivati svoj vlastiti i pravi porculan. Staklo je također bilo zastupljeno te korišteno pri izradi vrčeva, zdjela i pladnjeva, dok je metalno posuđe moglo biti načinjeno od kositra ili kombinacije bakra i cinka. Posuđe načinjeno od lijevane bronce bilo je iznimno skupo, a od srebra ili zlata samo u vlasništvu najbogatijih ljudi. U drugoj polovici ranoga novoga vijeka to je predstavljalo i jedan od najcjenjenijih predmeta koji se mogao darovati kao miraz.⁹⁹

U većini europskih gradova uobičajeni prizor bio je vidjeti i ulične prodavače. Oni su posluživali hranu koja se mogla jesti rukama, a ponekad su posluživali i pića poput limunade. Kao i profesionalni kuhari, i ugostitelji su pripadali svome vlastitome cehu, no ako je i netko mogao ući u posao to je onda poprimilo strogo regulirano pravilo. Ugostitelji bi se često unajmljivali za organizacije zabava, vjenčanja, državnih večera ili bilo čega sličnoga tome. Pravi restorani, koji su prihvaćali goste te ih stavljali da sjede za privatnim stolovima i nudili im veliki izbor kuhanih jela po stalnoj cijeni, pojavili su se tek sredinom 18. stoljeća. Djelomično smatran takvom vrstom restorana otvorio je čuvar taverne po imenu Boulanger godine 1765., u svojoj taverni koja je nosila ime *Champ de Oiseau Tavern* u Parizu. Ono što se moglo naći na njegovu jelovniku bile su prvenstveno juhe. Godine 1766. otvorio se također u tome stilu jedan restoran od strane Mathurina Roze de Chantoiseau. No, godina 1782. uzima se za godinu kada je i otvoren prvi pravi restoran pod imenom *La Grande Taverne de Londres*, a kojega je otvorio Antoine de Beauvilliers. Smatra se kako je njegov restoran posluživao i najveći broj raznolikih vrsta jela. Kada je došlo do ukidanja cehovskog sustava, za vrijeme Francuske revolucije, to je zapravo otvorilo put otvaranja nekolicine restorana u Parizu, a pogodovalo je i kuharima aristokratskih domaćinstava koji su se našli bez posla. Što se tiče ostalih gradova, restorani su se u njima proširili tek u 19. stoljeću.¹⁰⁰

⁹⁸ Isto, 69-70.

⁹⁹ Isto, 72.

¹⁰⁰ Isto, 76-77.

Prije nego je francuska kuhinja postala uzorom, a njezin glavni grad središtem otmjenosti i u kuharskom pogledu, smatra se da je talijanska kuhinja imala utjecaja na cijelu Europu te je zapravo Italija predstavljala pravog inovatora u 16. stoljeću. Kuhanje u najranijim počecima toga stoljeća bilo je prilagođeno i umjetnosti toga vremena. Razlog tome bio je taj što su aristokratske gozbe gotov uvijek uključivale tzv. skulpture hrane, ali i druge oblike zabave poput plesova i predstava.¹⁰¹ *La Singolare dottrina... dell'ufficio dello scalco* napisana od strane Firentinca Domenica Romolia predstavljala je jedan od važnijih izvora za znanje o talijanskoj kuhinji u 16. stoljeću. Romoli je bio profesionalni voditelj banketa te njegov tekst s razlogom opisuje različite dužnosti koje je ovaj položaj povlačio sa sobom.¹⁰² Godine 1570. objavljena je *Opera: dell'arte del cucinare* Bartolomea Scappija, a koja predstavlja zapravo najveće ostvarenje talijanske kulinarske literature. Riječ je o enciklopedijskom spisu, odnosno najdetaljnijoj kuharici napisanoj bilo gdje sve do 16. stoljeća. Recepti su napisani precizno, popraćeni postupcima koje je bilo lako slijediti. Kako navodi Ken Albala, Scappi je možda otišao i korak dalje jer u svojoj organizaciji i prezentaciji ova kuharica gotovo da je znanstvena.¹⁰³

4.1. Pojava novih prehrambenih kultura

Gledano kroz povijest hrana je gotovo od uvijek predstavljala i značila mnogo više nego li samo jednostavan izvor energije koji omogućava čovjeku egzistenciju. Hrana je djelovala i kao pokretač društvenih promjena, utjecala na organizacije društva, industrijski razvoj, dovela do vojnih sukoba, ali i gospodarskog rasta. Ipak, činjenica je da je hrana odigrala i prvu važnu ulogu kada je riječ o civilizacijama ljudskog društva. Usvajanje poljoprivrede omogućilo je nove sjedilačke načine života i na taj način, korak po korak kroz vrijeme, usmjerilo čovječanstvo ka putu napretka, razvoja i suvremenosti.¹⁰⁴

Jedan od kriterija materijalnog života, kako Fernand Braudel navodi, mogao bi se opisati i sljedećim riječima: *Reci mi što jedeš, pa ću ti reći tko si*. Naime, njemačka poslovice objasnila je to drugačijim riječima, no i dalje zadržavajući istu srž i smisao: *Der Mensch ist was er isst* što bi u prijevodu značilo *Čovjek je ono što jede*.¹⁰⁵ Za Europu se može reći da je

¹⁰¹ Isto, 81.

¹⁰² Isto, 84.

¹⁰³ Isto, 86.

¹⁰⁴ Standage, Tom, *Jestiva povijest čovječanstva*, Jesenski i Turk, Zagreb, 2009., 7.

¹⁰⁵ Braudel, 101.

dugi niz godina u cjelini bila zemlja mesoždera. Uzmimo samo za primjer srednji vijek u kojem je količina potrošnje mesa iznosila katkad apsurdne brojke, a stolovi bile pretrpani mesom i mesnim jelima. Razlog tome bio je što je Europa ostala udaljena od sredozemnih obala, dugo napola nenastanjena, njezine prostrane površine obitavale su životinjama, a stočarstvu se pridavala mnogo veća pažnja nego poljoprivredi. No, ipak, kroz vrijeme, čovjekov napredak, znatiželju i težnju ka višem, Europa i njezino stanovništvo susrelo se s promjenama koje se ogledaju u vidu novih prehrambenih kultura.¹⁰⁶

Premda je žito smatrano civilizacijskom biljkom, postojale su također dvije žitarice smatrane jednako takvima, a to su riža i kukuruz, vezane uz druge dijelove svijeta.¹⁰⁷ Europljani su se upoznali s *rižom*, koja potječe iz južne Azije, zahvaljujući Arapima u Španjolskoj. Tijekom 16. stoljeća započelo je širenje riže i to ponajprije u Nizozemskoj,¹⁰⁸ no, ova žitarica će se ubrzo proširiti i u Italiji oživljavajući njihova prostrana imanja smještena u Lombardiji, Piemontu, Veneciji, Romagni, Toscani, Napulju te na Siciliji.¹⁰⁹ Na Zapadu, na rižu je gledano kao na pomoćnu hranu, odnosno ona nikada nije stavljala na kušnju bogate slojeve. Godine 1694. te 1709. brodovi u Aleksandriji koji su prevozili rižu stigavši u Francusku predstavljali su važan izvor hrane, no samo za siromašne. U 16. stoljeću u Veneciji kada je došlo do velike gladi, bio je običaj da se rižino brašno miješalo zajedno s drugim kako bi se načinio „narodni kruh“. U Francuskoj, primjerice, riža se konzumirala u bolnicama, kasarnama, ali i na brodovima. U Parizu za vrijeme crkvenih dijeljenja, kuhana riža miješala bi se s repicom, bučom i mrkvom. Često se takva riža kuhala u istim posudama u kojima bi ostajali ostaci i talog od prethodnog kuhanja iste. Također, mogla se miješati i s prosom te se na taj način proizvodio jeftini kruh koji je uvijek bio namijenjen siromašnima koji bi zadovoljili svoju želju za gladi od jednog do drugog obroka te bili siti.¹¹⁰ Još jedna novost u prehranbenom pogledu s kojom se susreću Europljani te počinju s njezinim intenzivnijim uzgajanjem tijekom 16. stoljeća bila je *heljda*. Najviše se uzgajala u zapadnoj Europi, osobito u Francuskoj, Nizozemskoj, Njemačkoj te sjevernoj Italiji, a prednost joj je bila što je mogla uspijevati na poprilično siromašnom tlu te u planinskim prostorima.¹¹¹

¹⁰⁶ Isto, 103.

¹⁰⁷ Isto, 106.

¹⁰⁸ Sarti, 204.

¹⁰⁹ Braudel, 108.

¹¹⁰ Isto, 109.

¹¹¹ Sarti, 204.

Kukuruz je sigurno čudesna biljka: on brzo oblikuje svoje zrno, još prije nego što ono sazrije, i već je jestivo, kaže Fernand Braudel.¹¹² Kukuruz koji se nazivao još i španjolsko proso, frumentin ili frumantin, stigao je zajedno s Kolumbom iz Amerike i to na povratku njegova putovanja 1493. godine, te sasvim brzo počeo rasprostranjivati.¹¹³ Kolumbo je tada naišao na nešto nikada viđeno – trava koja je bila viša od svakog žita, na nešto što nije izraslo i oblikovalo se metlice ili klasove već nešto što je bilo oblikovano u klipove koji su bili zaštićeni od sunca s dugačkim listovima. Prvi puta on kukuruz spominje 5. studenog 1492. godine u svome dnevniku opisujući ga ukusnim te hranom od koje svi ljudi žive u toj zemlji.¹¹⁴ Prvih godina 16. stoljeća vidljivo je kako je uzgoj kukuruza započeo u mnogim španjolskim regijama. Krajem 1520. godine njegova pojava zabilježena je u Portugalu i jugozapadnoj Francuskoj, a deset godina nakon kukuruz je pronađen na venetskom prostoru od kuda se počeo širiti na Balkanski poluotok te Ugarsku. Međutim, kako je kukuruz podsjećao i donekle nalikovao na pojedine prethodne žitarice često se definirao i kao veliko proso ili sijerak ili velika pšenica, a u sjevernoj Italiji, Njemačkoj i Portugalu nazivan je turska pšenica, pri čemu se smatra da je termin *turski* mogao biti sinonim za *stranac*. Od tu i istarski termin za kukuruz *trukinja* (metatezom od *turkinja*). Stoga, takve ideje i predodžbe ponekad su otežavale njegovo potpuno prepoznavanje. Iako je rasprostranjenost kukuruza bila posve rana, dugo vremena je ostao „marginalan“ proizvod korišten u svrhu stočne hrane ili se pak i uzgajao kao povrtna kultura čija je prednost bila da nije bila podložna desetini odnosno zemljišnim davanjima. U 17. stoljeću je širenje kukuruza na kratko bilo zastavljeno, te se značajno počinje širiti stoljeće nakon i to posve brzim ritmom. Zemljoposjednici su započeli zagovarati drugačiju ideju o kukuruzu te nastojali ga proširiti izvan skrovitosti povrtnjaka, a podržavali su također i zamjenjivanje tradicionalnih žitarica manje vrijednosti kukuruzom. Kako je prinos postao visok ujedno je došlo i do toga da se sve više zemlje namijenilo uzgoju za tržište, a tek nešto za održavanje seljačkih obitelji. Raffaella Sarti navodi i primjer da se na Balkanu godine 1740./41. nakon krize, kukuruz počeo uzgajati uz ječam i proso, od kojih su se inače pripremali dvopek i brašnena kaša, da bi kasnije došlo do te mjere da ih je potpuno zamijenio. Isti slučaj bio je karakterističan i za razne dijelove Italije gdje je kukuruzna palenta postala i središnji element u prehrani seljaka.¹¹⁵

¹¹² Braudel, 165.

¹¹³ Sarti, 205.

¹¹⁴ Jacob, 231.

¹¹⁵ Sarti, 206.

Jednolična prehrana nije imala za posljedicu samo razočarana nepca već i posljedice koje su dosezale daleko više, a dovodile su u pitanje ljudsko zdravlje. U prehrani seljaka gdje je kukuruz doista prevladavao i konzumirao se i više negoli je trebao dolazilo je do malog unosa vitamina PP što je uzrokovalo bolest poznatu kao pelagra. Pelagru su karakterizirale gnojne rane, ludilo, pa čak i smrt. Prvi put ova bolest se pojavila u Austriji godine 1730., no smatra se kako je i dugo vremena mučila stanovništvo Francuske, Padske nizine te Balkana.¹¹⁶

Kroz vrijeme Europljani su se susreli i s ostalim novostima u prehrani, a koje su pristizale iz Novog svijeta. Jedna od njih je paprika koju su zasigurno donijeli Portugalci u svoje kolonije u Aziji. U Europi je paprika pak prvi puta spomenuta godine 1542. od strane njemačkog botaničara i liječnika Leonharta Fuchsa koji je isprva smatrao kako je njezino porijeklo iz Indije. No, čini se da ova novootkrivena namirnica jedino izazivala želju za kušanjem i konzumiranjem od strane siromašnih s obzirom da se u kuharicama, koje su naravno bile namijenjene pismenoj i elitnoj publici, nije ni spominjala.¹¹⁷ Ne zaboravimo i *feferone* koji su se vrlo brzo uvrstili u prehranu Iberskog poluotoka, nakon toga u južnu Italiju, južne slavenske zemlje i Ugarsku te su na taj način zapravo postali zamjena priželjkivanome papru.¹¹⁸

Unatoč entuzijazmu za rajčicama koji je postojao u Italiji, Španjolskoj te ostatku južne Europe, u 16. stoljeća nisu bile posve prihvaćene, a ostatak Europe susreo se s njom tek od kraja 18. stoljeća. Strah od toga da rajčice izgledaju i mirišu poput otrovnih biljaka iz porodice *Solanaceae* nije izazivao pretjeranu želju za konzumiranjem, te se u najranijim počecima uzgajala kao ukrasna biljka. Premda se rajčica nije nalazila isprva na stolovima bogatih, njihovi siromašni susjedi počeli su ju jesti iz potrebe. Međutim, prvi objavljeni kuharski recepti koji su uključivali rajčicu pojavili su se u Napulju na samome kraju 17. stoljeća u *Lo Scalco alla Moderna* od strane Anotnia Latinia.¹¹⁹

Također treba spomenuti i purane koji su bili porijeklom iz Novoga svijeta, a koji su bili odmah prihvaćeni i hvaljeni posvuda u Europi. Ta činjenica nije bila iznenađujuća s obzirom da su purani nalikovali ostaloj peradi, nisu predstavljali ništa egzotično ili neobično te na taj način nisu ni stvarali osjećaj skeptičnosti europskog stanovništva.¹²⁰

¹¹⁶ Sarti, 206.

¹¹⁷ Albala, 27.

¹¹⁸ Sarti, 204.

¹¹⁹ Albala, 28.

¹²⁰ Isto, 50.

Tijekom ranog novog vijeka *grah* je predstavljao jednu od češće konzumiranih namirnica. Također je predstavljao i iznimno važnu hranu, posebice kod siromašnih slojeva, uoči Korizme kada nije bilo dozvoljeno jesti meso. No, osim toga, grah je bio presudan i za opstanak – znao bi se osušiti i na taj način tijekom zime od njega bi se spravljale juhe, pire ili bi se miješao s nekim drugim postojećim sastojcima. Gledajući s medicinske strane grah se nije smatrao posve omiljenom namirnicom, on je bio gruba i teška namirnica za ljudski želudac. Tijekom 16. stoljeća u Europu je uvezeno nekoliko novih vrsta graha, uključujući i zeleni grah, no botaničari nisu bili posve dosljedni u prepoznavanju u odnosu na onaj koji su odveć poznavali. Već spomenuti botaničar Fuchs objasnio je kako su nove vrste graha uzgajale u velikim količinama te da su ih neki ljudi, primjerice Toskanci, jeli redovito te zbog toga i dobili naziv *mangiafagioli*.¹²¹

Krumpir je, za razliku od kukuruza, pobuđivao negativne osjećaje. Bio je odbijan i stanovništvo mu dugo nije bilo naklonjeno. Iako je u početku bio uzgajan u povrtnjacima te vrtovima i to kao egzotična i luksuzna biljka, ovaj gomolj dugo je vremena gledan sa sumnjom. Primjerice, Kina, Japan, Indija te muslimanske zemlje nisu ga uopće prihvatile. Njegov prvobitni uspjeh bio je dakako unutar Novog svijeta. Drugim riječima, krumpir je ostvario američki uspjeh, ali potom će uslijediti i onaj europski (prvi puta s krumpirom se susreću Španjolci godine 1539. u Peruu).¹²² Razlog tome može biti i hijerarhija prehrambenih vrijednosti koja je bila svojevrsni odraz nekakve simboličke slike društva i svijeta: sve što je raslo pod zemljom pribrojalo se životinjskoj sferi. Za krumpir su uslijedila i uvriježena mišljenja kako kod ljudi uzrokuje nadimanje pa čak i gubu. Prihvatanju krumpira pridonijela je glad u razdoblju od 1770. do 1772., te kasnije u 19. stoljeću. Uzgoj krumpira imao je i sljedeće prednosti: berba krumpira bila je osigurana i u poljima koja je mjesecima okupirala vojska, njegov prinos je postao gotovo dva puta veći u odnosu na pšenicu, a u nekim područjima postojalo je pravilo gdje krumpir nije bio podložan plaćanju desetine. Zbog gladi uzgoj krumpira se počeo sve više širiti na prostoru Irske koja je bila siromašna zemlja. U 18. stoljeću postaje glavnom namirnicom u prehrani stanovništva te prema podatku izračunato je da se prehrana odraslog čovjeka sastojala od, uz ono malo zobi i graška, 5 kg krumpira i pinte mlijeka. U Alsaceu krumpir se počeo uzgajati od 1660. godine, dvadeset godina poslije taj primjer slijede i zemlje kao što su Švicarska, Švedska, Flandrija, dok se početkom 17. stoljeća intenzivno počeo uzgajati i na prostorima Njemačke. Premda se od krumpira nije mogao

¹²¹ Isto, 24.

¹²² Braudel, 172.

praviti kruh, a kako se ispočetka vjerovalo da je moguće, mogao se dodati kao sekundarni sastojak u mješavinama. Tako se primjerice u Alsaceu, prema svjedočanstvu iz 1773. godine, kruh pripremao *miješanjem krumpira sa zobi i grahoricama*. Naravno, nameće se i pitanje kakav bi uopće mogao biti okus takvoga kruha, na što jedan od svjedoka govorio da mu nedostaje barem trećina pšenice koja bi poboljšala njegov okus.¹²³

U slučaju da je kukuruz, kultura koju je Kolumbo ponio na istok, predstavljao blagoslov, šećerna trska, kultura koju je pak ponio na zapad, bila je prokletstvo. U početku, Kolumbo je *šećer* kupovao od genoveskih trgovaca te mu uzgoj šećera nije bio strani pojam. No, nova područja koja je otkrio, shvatio je, da bi mogla biti od velikog značaja te vrlo unosna. Za vrijeme njegova drugoga putovanja u Ameriku godine 1493. Kolumbo je ponio sa sobom šećernu trsku na otok Hispaniola. Kako bi se šećer proizvodio to je ujedno zahtijevalo i veliku radnu snagu. Kolumbo je znao da mora pronaći veliki broj radnika te je lokalno stanovništvo odlučio iskoristiti za robovski rad. Tako su zapravo stotinama godina šećer i robovski rad išli ruku pod ruku.¹²⁴ Naime, porijeklo šećera svoje korijene ima u indijskom svijetu, a poznat je još od srednjeg vijeka. Isprva se počeo koristiti u farmaciji, a zatim se od 16. stoljeća počeo rasprostranjivati po mnogim stolovima i to u vidu luksuznog začina koji se dodaje svakome jelu. Strast koja je nekada postojala za slatko-kiselim okusom tijekom 17. i 18. stoljeća znatno će se smanjiti.¹²⁵

Čaj se prvi puta spominje 1550-ih godina u europskim izvještajima iz Kine, no u početku trgovci se uopće nisu bavili prijevozom čaja u Europu. Sasvim male količine počeli su donositi portugalski mornari u Lisabon, ali tek je 1610. godine nizozemski brod prvi put preveo pošiljku čaja u Europu u kojoj je do tada čaj bio posve nepoznat. 1630-ih godina iz Nizozemske je čaj stigao i u Francusku, a 1650-ih u Englesku gdje se njegova potrošnja uvelike rasprostranila te je prvo osvojio elitu, a zatim i pučke slojeve. Čaj koji je stigao u Europu bio je zeleni čaj kojega su Kinezi oduvijek pili. Crni čaj proizvodio se na način da bi se svježe ubrani zeleni listovi ostavili preko noći kako bi oksidirali, a pojavio se za vrijeme dinastije Ming. Kako je cijena čaja tijekom 17. stoljeća bila visoka, njegov utjecaj bio je slabiji. U početku, čaj je bio ništa drugo negoli luksuz, no smatran je također i ljekovitim napitkom pa se 1630-ih godina vodila se burna rasprava o pozitivnim učincima čaja po ljudsko zdravlje. Tako se čaj našao između podijeljenih mišljenja te je bilo onih koji su u

¹²³ Sarti, 207-208.

¹²⁴ Standage, 123.

¹²⁵ Sarti, 209.

njemu vidjeli mnogo više štetnog nego učinkovitog, primjerice njemački liječnik Simon Pauli, no s druge strane pak posve suprotnog stajališta bio je nizozemski liječnik Nikolas Dirx rekavši: *Ništa se ne može usporediti s tom biljkom. Oni koji ga piju ne obolijevaju i žive vječno.*¹²⁶

Kava koja je stigla iz Azije od druge polovice 17. stoljeća počela se širiti Europom. Postala je omiljeno piće znanstvenika, intelektualaca, trgovaca i službenika te se na taj način, uz pomoć ovog napitka, počeo širiti novi racionalizam. Učinci donošenja kave u Europu u već spomenutom razdoblju bili su sasvim uočljivi jer najčešći napici koji su se i konzumirali tada bili su „malo pivo“ ili vino. Razlog zašto su ova dva napitka konzumirala više nego voda jeste taj što je voda često znala biti zagađena, posebice u prljavim gradovima i guste naseljenosti. Smatralo se da oni koji svoj dan započnu ispijanjem šalice kave umjesto alkohola zapravo su bili izoštrenog uma, posve razbuđeni i stimulirani za rad. Stoga, alkohol i kava bili su u suprotnosti jer ona je trijeznila te je smatrana lijekom protiv pijanstva. Posve nova i nepoznata Europljanima bio je razlog zašto im je bila toliko privlačna. Naime, kavu nisu čak poznavali ni stari Grci i Rimljani, a njezino konzumiranje bio je samo jedan od načina „na koji su mislioci 17. stoljeća mogli naglasiti kako su odbacili ograničenja antičkog svijeta“. Ovaj egzotični napitak postao je simbolom modernog doba i napretka, a kako je većina u ondašnje vrijeme smatrala, bio je to napitak razuma.¹²⁷ U rasponu od pedesetak godina kava se počela brzo širiti i zapadnim dijelovima Europe. Kavane su se počele tako otvarati u Velikoj Britaniji 1650-ih te u Amsterdamu i Hagu 1660-ih godina. Godine 1652. u Londonu je otvorena i prva kavana od strane Pasqua Roseea koji je bio armenski sluga engleskog trgovca Daniela Edwardsa, a koji je kavu zavolio još za vrijeme svoga putovanja Bliskim istokom. Smatra se kako su kavane u Londonu zahvatile više muškarce nego žene, no stoljeće kasnije u Njemačkoj je pak slučaj bio posve drugačiji jer muškarci su i dalje ostali vjerni pivu dok je kava smatrana posve ženskim napitkom. Godine 1671. u Marseillesu u Francuskoj također je otvorena prva kavana. U razdoblju 18. i 19. stoljeća u Italiji kava postaje svima dostupna.¹²⁸ Činjenica je pak, da je značaj kavana u Londonu odista bio velik, a njegovi stanovnici između 1680. i 1730. godine konzumirali su kave u tolikoj mjeri u odnosu na bilo koga drugoga u svijetu.¹²⁹

¹²⁶ Standage, Tom, *Povijest svijeta u 6 čaša*, Naklada Jesenski i Turk, Zagreb, 2006., 142-143.

¹²⁷ Isto, 106-107.

¹²⁸ Isto, 111.

¹²⁹ Isto, 121.

Godine 1502. na svome putovanju Kolumbo se prvi put susreo s *čokoladom*. Tek nakon Cortesovog osvajanja Meksika 1528. godine, čokolada, odnosno napitak napravljen od zrna kaka, bit će predstavljen Španjolcima. Plemstvo Azteka u napitak od čokolade znali su dodavati mljeveni kukuruz, čili ili vaniliju, no za Španjolce bili su dovoljni cimet i šećer, a katkad bi dodavali mošus, začine i aromatično cvijeće kako bi dobili egzotičniji okus. Popularnost čokolade sve se više širi tijekom 17. stoljeća i ostatkom Europe. Naime, čokolada je ponajprije bila raširena među aristokracijom te se konzumirala i za vrijeme nemrsnih dana i posta kako bi održala dobro raspoloženje. Ipak, čokolada kakvu mi danas poznajemo i kakvu konzumiramo do tada nije poznata već je izumljena tek u 19. stoljeću.¹³⁰ I čaj i kava i kakao koristili su se isprva na medicinskom polju da bi tek kasnije prešle na prehrambeno. Razlika koja je postojala između lijeka i hrane bila je sasvim drukčija u razdoblju novoga vijeka nego što je to danas. U ondašnje vrijeme nije se raspolagalo raznim kemijskim sredstvima moderne medicine pa je iz toga razloga prehrana igrala vrlo važnu ulogu. Naime, smatralo se da hrana koju pojedinac konzumira zapravo i utječe na njega odnosno hrana mu je ili mogla pomoći da ozdravi od određene bolesti ili mu je mogla pomoći u čuvanju zdravlja.¹³¹

4.2. Prehrana svakodnevnice vs. prehrana za vrijeme blagdana

Pojava kukuruza i krumpira dovela je i do demografskoga rasta. S jedne strane to se ogledalo u ublažavanju kriza i smanjenja stope smrtnosti, no s druge strane dovelo je i povećanja raspoloživosti sredstava. Pozitivan učinak odrazio se također i na sklapanje brakova i plodnost jer su ljudi mogli živjeti i imali su se čime prehraniti, lakše su se ženili, a žene rađale djecu. Treba jednako tako u obzir uzeti i činjenicu kako su kukuruz i krumpir doveli do osjetnog pogoršanja prehrane većine europskog stanovništva koja postaje vrlo jednolična. No, ipak, kako navodi Sarti bilo bi pogrešno stvarati mišljenje o pučkoj i seljačkoj prehrani kao nečemu gdje vlada režim potpune prikraćenosti.¹³² Menetra, koji je bio zaljubljenik životnih užitaka, u svojem se *Journalu* prisjeća obroka koji su bili sve, ali ne i prijezira vrijedni. Također treba spomenuti i razne trenutke slavlja te obilja hrane kao što su svadbene gozbe, vjerski blagdani i slavlja vezana za berbe. Na primjer, u jednom navodu Goethe spominje kako se u Napulju za vrijeme Božića događa odista veliko prehrambeno slavlje. Oko godine 1640. u Yorkshireu postojao je običaj da u većini mjesta nakon što se

¹³⁰ Albala, 60.

¹³¹ Sarti, 210.

¹³² Isto, 213.

završi berba graška i žitarica pozovu svi nadničari te njihove supruge. Tada bi se nudili pudinzi, slanina ili kuhana govedina, meso, torta od meda, a također, nakon toga, iznosilo bi se u velikim tanjurima vrhnje te svakome daje po žlica. Nakon toga uslijedili su topli kolači i pivo. Prehrana svakodnevnice nižih slojeva, koju nisu sačinjavale luksuzne namirnice ni izobilje, nije izazivala toliko nezadovoljstvo nepcu. Mirisno i začinsko bilje poput mažurana, metvice, peršina, ružmarina, korijandera, koromača, anisa, smreke, češnjaka, luka nisu bili nepoznati te su se i ona najsiromašnija jela mogla obogatiti okusom. Iako su i pučanke mogle pokazati svoje vještine u pripremi jela, jasno je da ipak nisu mogle činiti čuda u slučaju kada nisu imale što staviti u lonac ili kada je raspoloživa hrana prisiljavala na monotonost u pripremi. Često su se znale pripremati i juhe, začinjene najčešće s malo maslaca, svinjskom masti ili uljem, uz tek mali dodatak mesa, od luka, mahunarki, kupusa, krumpira, repe i slično pomiješane sa žitaricama ili tvrdim kruhom. Repa i kupus bili su zastupljeni u čitavoj Europi, no u sjevernoj i srednjoj gdje zima nije omogućavala uzgoj svježeg povrća, kiselo zelje bilo je vrlo zastupljeno u prehrani. Za sredozemnu Europu važan element u prehrani bile su masline, suhe smokve te voće, dok je u sjevernoj i srednjoj Europi od voća bile karakteristične jabuke, kruške i trešnje. Osim svježeg voća treba izdvojiti bademe, pistacije, pinjole, lješnjake te orahe. Premda piletina i kunići rezervirani isključivo za bogate slojeve ili prodaju, rijetko kada su se mogli naći na stolovima seljaka. Ipak, seljaci su nešto znatnije koristili jaja, ali opet ne u velikoj mjeri jer i ona su bila namijenjena ili za tržište ili zemljoposjednicima.¹³³

S Arnaudom de Villeneuveom te njegovim „zdravim“ receptima kasni srednji vijek za više i dobrostojeće slojeve društva bio je ispunjen mnoštvom kolača načinjenih od badema, a tu su i kolačići od pinjola koji su smatrani navodnim afrodizijakom. Mnogo takvih delicija dolazi i u Francusku zajedno s Katarinom Medici, a to je uključivalo *macaroons* i *frangipane* odnosno slatki nadjev spravljen od badema. Od 16. stoljeća nadalje, za samostane je bilo karakteristično da su izrađivali kekse i tzv. *fritters* te ih prodavali i sve to u svrhu čineći dobro djelo. Kada su pak šećer i čokolada stupili na scenu, od Luja XIV., ove delicije dosegule su svoju značajnu popularnost. Maslac se upotrebljavao ponajviše u sjevernoj Francuskoj te je bio tajna u izradi savršenog peciva tzv. brioša. Poznati kolač pod imenom *The Twelfth Night Cake*, a koji se jeo u Engleskoj i Francuskoj te je sadržavao i grah, bio je poznat u 16. stoljeću, a izmislio ga je monarh koji je pravio kolače u palači Louvrea. Tijesto od kojega se izrađivao sadržavalo je ili pivski ili pekarski kvasac, a prilikom prisustvovanja skupu gosti bi kolač podijelili na sedam dijelova, unatoč što je kalup bio u obliku osmerokuta, no jedna

¹³³ Isto, 214-215.

kriška kolača uvijek je ostavljena za Boga. Vjenčani kolači bili su simbol remek-djela i umjetnosti. U 17. stoljeću bilo je karakteristično da krštenja uvijek bila popraćena gozdom lijepo izrađenih kolača. No, postojali su i oni jednostavniji odnosno domaći kolači koji su bili i pravi specijaliteti francuske provincije. Također, treba spomenuti i tart, kao obiteljsku slasticu, čije tijesto je bilo nadjeveno voćem i slastičarskom kremom. Na britanskim otocima, bilo je dosta kolača spravljenih s kvascem te je također bio značaj i kruh s voćem. To su bili ujedno i regionalni specijaliteti načinjeni od tijesta koje je bilo obogaćeno maslacem, mlijekom, šećerom, sušenim voćem te začinima.¹³⁴

Premda već spomenuta u kontekstu srednjega vijeka, zemlja Dembelija i maštarije o hrani ispunjavale su i literaturu ranoga novoga vijeka Europe. Bila je to čarobna zemlja, zemlja snova, zemlja bijega od briga i oskudice, zemlja u kojoj su *pite padale s krovova, a iz vrčeva su neprestano curile beskonačne zalihe vina*. Ovdje nikada nije moglo nedostajati hrane, naime, hrana je letjela u usta ljudi i nitko nikada nije mogao biti gladan. U mnogim verzijama ove satirične priče govori se pak kako u zemlji Dembeliji postoji i besplatna ljubav, a isto tako kako nitko nikada ne stari te se godišnja doba ne mijenjaju pa je proljeće i jedino doba koje poznaju i koje vječno traje. Naime, kada su prvi puta priče o zemlji Dembeliji izmišljene, smatra se da je razlog tomu bio kako bi običnim ljudima, koji su se suočavali sa svakodnevnom prijetnjom i strahom od gladovanja, pružile utočiste. Ipak, ondašnjeg čovjeka od današnjeg nije mnogo razlikovali jer imali su nešto zajedničko – maštali su.¹³⁵

¹³⁴ Toussaint-Samat, 218-219.

¹³⁵ Albala, 152.

5. KRATKI OSVRT NA PREHRANU NA PROSTORU ISTRE

Nakon predstavljanja kulture prehrane te blagovanja na području Europe kroz razdoblje srednjega te ranoga novoga vijeka, a uz to također i isticanje pojedinih činjenica, značajki i zanimljivosti, valjalo bi jednako o tome govoriti i za područje Istre.

Istra je postala, kako Miroslav Bertoša navodi, *mjesto neobičnog susreta strašnog i lijepog*, odnosno ona je mjesto u koje se utkala povijest i kultura,¹³⁶ a koja se može dakako promatrati i sa stajališta prehrane. Izvori na temelju kojih se može sagledati kulturu prehrane u Istri u srednjemu i ranome novome vijeku nisu brojni i vrlo su različite provenijencije (statuti, horografski opisi Istre, izvješća istarskih rektorata, urbari, razni popisi, katastarski materijali te slično). Kako bih prikazala istarske prehrambene navike te namirnice koje su se najviše upotrebljavale, koristila sam sljedeće: *Zapadna Istra u katastru Franje I. (1818. – 1840.), Cerealia, oleum, vinum...: kultura prehrane i blagovanja a jadranskome prostoru, Gospodarska rasprava s praktičnim uputama ratarima* te pojedine istarske statute.

Naime, još od antičkih vremena prehranu Istre obilježilo je tzv. *sredozemno trojstvo* ili *mediteranska trijada*, drugim riječima – žito, ulje i vino. Ove tri navedene namirnice smatrane su najznačajnijim prehrambenim kulturama i to ne samo u vremenu antike nego od pojave civilizacija pa sve do današnjeg odnosno suvremenoga doba.¹³⁷ Žitarice ili kako se još nazivaju i *cerealije* su biljke koje potječu iz porodice trava, a kojima pripada niz rodova jednogodišnjih njiivskih biljaka. Žitarice imaju jednosjemeni suhi plod koji se koristi za izradu brašna. Iako su prije svega izvor škroba, žitarice ujedno sadrže u sebi i izvor ugljikohidrata te bjelančevina što znači da predstavljaju važan izvor energije za čovjeka te imaju prednost što su jeftinije u odnosu na meso, ali i mlijeko. Premda porijeklo žitarica potječe iz različitih krajeva svijeta, uglavnom je to bilo između Indije te sjeverne Afrike. Mnoge žitarice kroz povijest odigrale su istaknutu ulogu u prehrani stanovništva i to ponajprije onih nižih društvenih slojeva. Pšenica koja je pak bila i najvažnija kroz povijest Europe nije umanjila značaj ostalih žitarica koje su se našle uz nju, a to su raž, ječam, zob, proso, heljda, riža te kukuruz kao namirnica koja je pristigla iz novoga svijeta.¹³⁸

¹³⁶ Bertoša, Miroslav, *Istra između zbilje i fikcije*, Matica hrvatska, Zagreb, 1993., 24.

¹³⁷ Robert Matijašić, „Sredozemno prehrambeno trojstvo u antici na Jadranu“, u: Marija Mogorović Crljenko, Elena Uljančić-Vekić (ur.), *Cerealia, oleum, vinum...: kultura prehrane i blagovanja na jadranskom prostoru*, Poreč, Zavičajni muzej Poreštine, 2009., 37.

¹³⁸ Isto, 40

Kruh koji se spravlja od kukuruza ponajviše je svjedočio o siromaštvu i teškoj svakodnevnicu stanovništva. Premda danas ne možemo govoriti o kruhu iz perspektive prošlih vremenima jer se mnogo toga promijenilo, istina je kako je bijeli kruh izazivao žudnju, a nije mogao zadovoljiti svačije nepce jer si ga svatko nije mogao priuštiti.

Kako vrijeme odmiče i stavovi o prehrani, kao i prehrambene mode se mijenjaju, ljudi pojedine namirnice ili prihvaćaju ili ne. Kako je već prije u radu spomenuto, na kukuruz se isprva nije gledalo s velikim oduševljenjem (isto vrijedi i za krumpir, a razlog tomu je taj što krumpir raste pod zemljom, a sve što raste pod zemljom povezivalo se s hranom za životinje, stoga bogati društveni slojevi nisu si mogli takvo što dopustiti pa je krumpir u najranijim počecima zauzimaio stolove siromašnih). Uzgoj kukuruza na prostoru Balkana započeo je u vremenu 1740./1741. godine te je zamijenio do tada poznati ječam i proso. No, u vrijeme gladi, oskudice i neprilika ljudi si pak bili primorani na prihvaćanje i konzumiranje njima možda i ne toliko omiljenih namirnica samo kako bi preživjeli. Glad, oskudica i razne druge neprilike obilježili su velik dio istarske prošlosti. Godina 1817. bila je godina kobnih trenutaka na istarskom prostoru, a zbog kojih je umro veliki broj ljudi.¹³⁹ Kako je stanovništvo bilo suočeno lice u lice s gladi, to je potaknulo pojedince ili skupine na drugačije ponašanje te je tako i svjedočanstvo žminjskog biskupa Glogovca govorilo sljedeće: *Potaknuti kršćanskim milosrđem i sažaljenjem bolje stojeći nisu oklijevali oduzeti nešto od sebe i svoje rente i pomoći bijednima, tako da su njihove obitelji na smjenu kuhale kaše od žitarica i svaka je hranila po 40 i 50 prosjaka dnevno; drugi su dijelili čitave košare kruha tjedno, poneki su zapošljavali one najsiromašnije da bi imali razlog pomagati ih...* Naime, bilo je i onih koji su imali mnogobrojne obitelji pa nisu imali čime prehraniti sva usta, stoga su se odlučili na prodaju stoke koje su uzgajali i to po niskim cijenama, dok su zob morali platiti prilično skupo i to sve samo kako bi se spasili od gladi i smrti. Premda prodaja nije bila dugoga trajanja, posjednici stoke bili su primorani na klanje jer meso je preostalo kao jedini izvor preživljavanja s obzirom da za kruh više nisu imali. Međutim, treba spomenuti da je postojao i broj ljudi koji je kruh spravljaio od pepela i praha od paprati, pojedini čak i od koštica maslina, a postojali su i oni koji su odlazili na polja te plijevali žitarice od trava, primjerice poput resulje, gorušice i slično. Ne imajući izbora *trave su ili jeli sirove ili tek djelomično kuhane, ali bez soli.*¹⁴⁰ Također, mogla se vidjeti i nekolicina muškaraca i žena koji su prodavali svoju

¹³⁹ Danijela Doblanović, „Kruh od kukuruznih oklasaka – glad i kriza smrtnosti u Pazinskoj knežiji 1810. godine“, u: *Cerealia, oleum, vinum...*, 189.

¹⁴⁰ Bertoša, Miroslav, *Izazovi povijesnog zanata Lokalna povijest i sveopći modeli*, Biblioteka Historia, Zagreb, 2002., 84.

odjeću ili po najnižoj cijeni ili barem za komad kruha. Stoga je kruh svakako najbolji pokazatelj da i u vrijeme neimaštine i borbe za opstankom imati kod sebe bilo kakav proizvod koji svojim oblikom i materijom podsjećao na kruh bilo je osobito važno kako bi ljudi preživjeli još jedan dan i utajili osjećaj gladi koji ih je progonio.¹⁴¹ Iako izvješće za kotar Pazin nije sačuvano, iz popisa prihoda iz Pazinske knežije moglo se doznati da su se na prostoru Pazinštine uzgajali: *žito, bolje mahunarke, obične mahunarke, raž, ječam, pir, zob, mali pir, proso, heljdu, sijerak, kukuruz, masline, bijelo i crno vino*. No, kada bi nastupile loše ljetine tada je stanovništvo bilo primorano iskoristiti i posljednje zalihe. Kada bi se pak dogodilo da ponestane zrnja kukuruza tada bi se koristili *kukuruzni oklasci* koji bi se mljeli u brašno te zajedno pomiješani s *vinskom kominom* pravio se kruh.¹⁴² Nadalje, govoreći o kruhu i žitaricama od kojih se spravlja, Bernardo Benussi u svojoj *Povijesti Rovinja* iz godine 1887. navodi kako su se uzgajali pšenica, ječam, raž i kukuruz. Međutim dvjesto godina prije Prospero Petronio navodi kako su seljaci uglavnom imali običaj spravljanje kruha od ječma i pira. Za područje Pule bilo je karakteristično da se stanovništvo prehranjivalo kruhom od ječma. Za vrijeme normalnih ljetina kruh se mogao praviti od već spomenutih žitarica, premda i uporaba žitarica bila je uvjetovana statusom i ekonomskom moći jer nisu ih svi slojevi jednako koristili, stoga to nije predstavljalo problem stanovništvu. Na prostoru Poreča tijekom 17. i 18. stoljeća spominje se kruh koji se pravio od zobi pomiješane sa sijerkom, a što je zapravo bio kruh siromašnih. Također, spominje se i kruh od prosa te da su seljaci u većoj mjeri koristili raži u odnosu na pšenicu. Također, Porečani su uzgajali crveni slanutak, leću te heljdu.¹⁴³

Važnost kruha za zajednicu može se iščitati i iz pojedinih statuta odnosno odredbi koje su u njima propisane. Premda se odredbe ponajviše odnose na prodaju kruha te regulaciju njegove cijene, a što je definirano težinom kruha u ovisnosti o cijeni žitarica te količinom ispečenog kruha, za svaku štetu i loše ispečeni kruh pekari su bili dužni snositi novčanu kaznu. Prema Novigradskom statutu, pekari su dužni svakoga dana ispeći i staviti kruh na prodaju *radi stranaca koji svakodnevno dolaze u Novigrad...*¹⁴⁴ U Puli o mjeri kruha kojega su pekari pekli brigu su pak vodili mjerni nadzornici te su dužni kod sebe imati naredbenike koji su posebno nadgledali pekare, a u slučaju da dođe do prekršaja potrebno je dojaviti

¹⁴¹ Isto, 85.

¹⁴² Danijela Doblanović, „Kruh od kukuruznih oklasaka – glad i kriza smrtnosti u Pazinskoj knežiji 1810. godine“, 194-195.

¹⁴³ Elena Uljančić - Vekić, „Buoni boccioni? – Trpeza Porečana u 17. i 18. stoljeću, u: *Cerealia, oleum, vinum...*, 90.

¹⁴⁴ *Statuto di Cittanova. Novigradski statut* (dalje: Novigradski statut), priredili: J. Jelinčić, N. Lonza, Novigrad, Grad Novigrad / Citta di Novigrad, 2014., 298.

vladi.¹⁴⁵ U Dvigradskom statutu pekari kao nagradu za svoj rad mogu uzeti jedan ispečeni kruh na svakih 20 i ne više od toga pod prijetnjom 40, odnosno 20 malih soldi te su dužni nadoknaditi štetu u slučaju da unište kruh.¹⁴⁶ Ipak, težina kruha koja se mogla kupiti mijenja se s obzirom na cijenu žitarica i to obrnuto proporcionalno, a to je zapravo značilo sljedeće – u slučaju povećanja cijene žitarica mogla se kupiti manja količina, odnosno mogao se kupiti kruh manje težine.¹⁴⁷ Naime, takav podatak se može pak naslutiti i iz odredbe koju je propisivao Vodnjanski statut. Dakle, kruh koji je namijenjen za prodaju u Vodnjanu pravio se na način da mu je težina u razmjernom odnosu s iznosom i cijenom koju će imati žito. Stoga se za 30 solada po spudu može dobiti 33 unce kruha za solad, za 40 solada dobije se pak po spudu 27 unci za solad, i tako dalje...¹⁴⁸

Neki, doduše rijetki pripadnici viših slojeva, mogli su si priuštiti i hranu koja je u ono vrijeme iz perspektive najbrojnije skupine istarskih žitelja, siromašnih težaka, bila luksuz. Zanimljivo je istaknuti kako se *tijekom Uskrsa u porečkoj žitnici bilježila veća prodaja brašna*, a ta se činjenica može povezati s vremenom i pripremom uskrasnih slastica. Najčešće se spominju slatki kruh te zašećerene pletenice. Naime, kruhu se pridavala velika pažnja tijekom pripreme te se isključivo *mijesio u načvama, a bilo ih i manjih i većih dimenzija, zatim se pekao u krušnim pećima te posebno prenosio u pletenim košarama*.¹⁴⁹ Govoreći o Poreču, valjalo bi spomenuti i *začine koji su se u porečkim kuhinjama držali u raznim kutijama*, a u dokumentima je zabilježeno kako se mogla pronaći i *sol u soljenkama od majolike, papar u zrnu, papar u prahu, cimet te klinčić*. Ne treba zaboraviti ni bijeli šećer, kandirani šećer kojem je cijena bila nešto skuplja te fini šećer. Godine 1714. na prostoru Poreča spominje se *kava odnosno posude za njezino pripremanje – cogoma da Caffè i stagno da Caffè*.¹⁵⁰

S obzirom na prijašnja razdoblja krumpir je izrazito zastupljen u današnjoj prehrani stanovništva. Kako je već spomenuto, krumpir je kao nova kultura, a zbog izgleda i činjenice da raste ispod zemlje, izazivao osjećaj skeptičnosti i distance. Osim što su s jedne strane

¹⁴⁵ *Statuta Communis Polae. Statut pulske općine* (dalje: Pulski statut), priredio M. Križman, Pula: Povijesni muzej Istre, 2000., 179.

¹⁴⁶ *Statuta Communis Duourum Castrorum. Statut Dvigradske općine* (dalje: Dvigradski statut), priredili: J. Jelinčić, N. Lonza, Pazin-Kanfanar, Državni arhiv u Pazinu, 2007., 377.

¹⁴⁷ Braudel, 138.

¹⁴⁸ *Statuto di Dignano. Vodnjanski statut* (dalje: Vodnjanski statut), priredili: J. Jelinčić, N. Lonza, Vodnjan, Humaniora d.o.o. i Leykam international d.o.o., 2010., 227.

¹⁴⁹ Elena Uljančić - Vekić, „Buoni boccioni? – Trpeza Porečana u 17. i 18. stoljeću, u: *Cerealia, oleum, vinum...*, 91.

¹⁵⁰ Isto, 95.

kružile razne priče o tome kako krumpir u sebi sadrži otrovne tvari, s druge strane pak njegov izgled nije bio posve ugodan oku.¹⁵¹ Na području Istre krumpir se počeo koristiti znatno kasnije od kukuruza. Uporaba krumpira u prehrani i njegova prednost u uzgoju u Europi do izražaja možda najviše i dolazi u vremenu gladi te na područjima koja su bila zahvaćena ratom krajem 18., a posebice 19. stoljeća. Razlog tome je i taj što plod krumpira uspijeva u zemlji pa je zbog toga barem djelomično zaštićen od uništavanja. Kao i kukuruz, i krumpir najprije ulazi u prehranu najsiromašnijeg društvenoga sloja. Smatra se kako su SVEĆENICI prvi uočili isplativost sadnje krumpira u odnosu na žitarice zbog obilja uroda i zaštićenosti ploda. Kako bi se ta tvrdnja opravdala kao primjer poslužiti će *Gospodarska rasprava s praktičnim uputama ratarima* napisana od strane svećenika i filozofa-ekonomista Pietra Predonzanija iz 1820. godine. Premda u svojoj raspravi iznosi savjete za uzgoj ostalih poljoprivrednih kultura, jednako tako mogu se pronaći i savjeti za uzgoj krumpira.¹⁵² Kada je na prostoru Kanfanarštine, gdje su se uzgajale određene količine pira, kukuruza i ječma te vrlo male količine pšenice, raži, sirka i ponešto mahunarki i krumpira, Austrijsko Carstvo nastojalo još dodatno povećati uzgoj krumpira stanovništvo se pobunilo smatrajući kako bi njegov uzgoj štetio vinovoj lozi. Naime, na prostoru Kanfanarštine najveći dio seljaka je uzgajao vinovu lozu te je ona bila najzastupljenija za lokalnu ekonomiju, ali i daleko najvažnija poljoprivredna kultura.¹⁵³ Gotovo pa u suprotnosti s tim Predonzani hvali krumpir prvenstveno radi njegove isplativosti, ali isto tako i mogućnosti da ga se sije na raznim zemljištima, a tomu treba dodati i činjenicu da se plodovi vrlo lako mogu koristiti i za sljedeću sjetvu. On navodi da postoji čak nekoliko vrsta krumpira, a među kojima su bijeli, crveni i tzv. španjolski krumpir. Ipak, na istarskom prostoru najprisutniji je bijeli krumpir, koji je ujedno i najbolji za uporabu u prehrani. Što se tiče same pripreme krumpira on navodi na koje se sve načine krumpir može pripremiti i jesti: *...jednostavno kuhane u čistoj vodi; oguljene umjesto kruha, s malo soli, u vrijeme oskudice; i u salati, zgotovljene s ponekim začinom. Jede ih se pečene u pećnici, kao kestene. U određenim zemljama s krumpirima koji su skuhani, potom osušeni u pećnici, a zatim samljeveni, običavaju praviti kruh, palentu i maneštre, koje ispadnu više ili manje ukusne, koliko se u njih više ili manje stavi začina, a*

¹⁵¹ Albala, 29.

¹⁵² Predonzani, Pietro, *Gospodarska rasprava s praktičnim uputama ratarima*, Dom i svijet, Zagreb, 2007., 135-144.

¹⁵³ Jelenić, Marko, *Kanfanar 1811. – 1825. Demografska kretanja i svakodnevnica u životu jedne župe*, Udruga za očuvanje i promociju nasljeđa – Dvegrajci, Kanfanar, 2017., 107-108.

*obični ljudi koriste ih također i na druge načine, posebice u nesretnim godinama, koje su oskudne ostalim proizvodima.*¹⁵⁴

Poljoprivredne površine imale su svoju značajnu ulogu pa tako oranice predstavljaju prvi i najvažniji stavak unutar njih. Oranice osim što su davale temeljne poljoprivredne proizvode kako bi se čovjek prehranio i održavao svoju egzistenciju, isto tako su ih i izvozile. Primjerice, za Bujštinu je bilo poznato kako se jedan dio pšenice prodavao, a po koju su isključivo dolazile seljakinje s Koparštine i to ne razlogom kako bi pšenicom prehranile svoju obitelj već kako bi bile u mogućnosti spravljati kruh te ga prodavati u Kopru i Piranu. U svim katastarskim općinama postojala su i dva najzastupljenija proizvoda koja su se uzgajala, a riječ je o pšenici i kukuruzu. Zabilježeno je kako su gotovo kod polovice pšenica i kukuruz bili zapravo i dva jedina proizvoda koja su se uzgajala. Za područje Poreštine zabilježen je i uzgoj leće, dok je u bujskom kotaru te u nekoliko sjevernih katastarskih općina zabilježen uzgoj drugih poljoprivrednih kultura poput ječma, sirka, sitnog te krupnog pira, a koji su isključivo bili za potrebe i prehranjivanje mjesnog pučanstva. Jedino se na području Šterne spominje uzgoj raži, graha i konoplje. Kukuruz koji je predstavljao tek novouvedenu žitaricu postao je od velikog značaja s obzirom da je prehranjivao veliki broj pučanstva, navodi Marino Manin. Važno je spomenuti i uzgoj krumpira, premda nije prevladavao u svim općinama, osim u tri, a to su Brda, Kuberton i Šterne, a koji je pored kukuruza smatran drugom važnom namirnicom s kojom se veliki dio europskog stanovništva prehranjivao i u vrijeme gladi.¹⁵⁵

Veliki broj agrarnog stanovništva svoju prehranu je temeljio na povrću, kukuruznome kruhu i piću od *tropa*, nakon što se otakalo vino koje je išlo na prodaju. Na gornjoj Bujštini, gdje tlo nije bilo podložno suši u velikoj mjeri što je ujedno označavalo i poljoprivredni napredak, koristilo se ulje, vino te širi mesni asortiman. Unatoč tome, to katkada nije značilo osiguravanje egzistencije jer još uvijek postojali su oni kojima količina palente nije bila dostatna pa čak ni za cijelu godinu. S druge pak strane, viši društveni slojevi Buja u svojoj prehrani koristili su pšenični, ali i kukuruzni kruh, goveđe meso, meso od sitne stoke i svinjetinu, a također tu se mogla naći i riba, vino, ulje te povrće. Jednako je vrijedilo u vidu načina prehrane i za više slojeve na području Poreča i Vrsara. Što se tiče Novigrada i Umaga stanovništvo je koristilo kruh od mješavine kukuruznog i pšeničnog brašna, tek nešto malo svinjetine i govedine, ribe, vina, ulja i povrća. I na području Istre bilo je karakteristično da su

¹⁵⁴ Predonzani, 141.

¹⁵⁵ Manin, Marino, *Zapadna Istra u katastru Franje I. (1818. – 1840.)*, Srednja Europa, Zagreb, 2006., 179-181.

bijeli pšenični kruh jeli bogati i imućni slojevi, a ta karakteristika jednako je vrijedila i za govedinu, ribu, maslinovo ulje i čisto vino.¹⁵⁶

Gledajući povijest prehrane u Istri nameće se i pitanje koliko se zapravo konzumiralo meso i koje su to bile vrste? Prema katastru zapadne Istre iz vremena Franje I. treba imati na umu da su postojale dvije skupine ljudi – prvu skupinu sačinjavali su malobrojni imućni ljudi (kao što su građani, trgovci, obrtnici, crkvene osobe i plemići) koji su si mogli priuštiti konzumiranje mesa u većim količinama. Drugu skupinu sačinjavao široki sloj agrarnoga pučanstva koje je gotovo pa *živjelo na egzistencijalnome minimumu ili blizu toga*. Imućniji društveni slojevi uglavnom su na svome stolu za vrijeme objeda imali goveđe meso (junetinu i teletinu). Perad se toliko i nije spominjala u dokumentima, ali pronađen je podatak da su se perad ili jaja koristila kao *feudalna podavanja ili kao prihod od kolonata*. Razloga toga je taj što se zbog uvjeta poljoprivrede, ali isto tako i nedovoljnih količina proizvedenih žitarica, perad nije mogla uzgajati u velikoj mjeri te i ono malo što se uzgajalo bilo je prvenstveno za podmirivanje obveza prema imućnijem sloju stanovništva ili za prodaju (primjerice prodaja jaja). Iz toga se može pretpostaviti da je perad moglo završiti također na stolovima imućnijih dok je agrarno pučanstvo moglo tek konzumirati jaja. Također, konzumiranje mlijeka te mliječnih proizvoda bilo je svojstveno agrarnome pučanstvu. Podatak o broju konja, magaraca i mula je relativno mali te su služili za rad, stoga su u prehrambenome smislu posve zanemarivi. Što se tiče svinjetine, podatak govori da je popisano više od četiri i pol tisuće svinja što zapravo objašnjava da se ova vrsta mesa koristila među svim društvenim slojevima stanovništva.¹⁵⁷

Premda je i na prostoru Poreča zabilježen uzgoj životinje krupnog zuba kao što bili konji, volovi, krave, telad, junci, životinja sitnog zuba odnosno ovce, peradi, iako se nije uzgajala u velikoj mjeri niti je spominjana često, te svinja, ono što je uvijek činilo sastavni dio porečke trpeze bila je zapravo riba. Redovnik Fortunato Olmo prilikom opisivanja Poreča 1614. godine navodi kako *porečko podmorje obiluje ribom i da zimi u ribolov dolaze i ribari iz Venecije koji odnose velike količine ribe*.¹⁵⁸

Dakako da valja i spomenuti kako su statuti propisivali određena pravila i odredbe kada je riječ o prodaji mesa, ali ujedno i pravila kojih se morali pridržavati i sami mesari. Primjerice, u Buzetskom statutu navodi se da u slučaju ako mesar zakaže prilikom vaganja ili

¹⁵⁶ Isto, 295.

¹⁵⁷ Isto, 296., 295-296.

¹⁵⁸ E. Uljančić - Vekić, „Buoni boccioni? – Trpeza Porečana u 17. i 18. stoljeću“, 86.

mjerenja tada je dužan platiti općinama 20 solada, a u slučaju da je kupac taj koji je oštećen tada mesar mora svoju štetu dvostruko nadoknaditi. Mesaru nije nikako bilo dozvoljeno da bez dopuštenja bužetske uprave dovede ili prodaje meso uginulih životinja u općinskoj mesnici, a ni na bilo kojem drugom mjestu spomenutom u kaštelu. Ako bi se takvo što i dogodilo uslijedila bi kazna u iznosi od 100 solada malih denara koje je dužan platiti. Nadalje, statut propisuje da je mesarima zabranjeno prodavati dvije izmiješane vrste mesa već svako zasebno, a u slučaju nepridržavanja mesar je dužan platiti globu od 40 solada malih denara. Zabranjeno je bilo i prodavati meso jedne kakvoće pod kakvoćom druge vrste. Prodavati meso prije nego ga je procijenio tržni nadzornik Buzetske općine također je bilo zabranjeno. Kada se meso procijeni mora se prodavati po toj cijeni, ni u kojem slučaju skuplje jer kazna za to iznosila je 100 solada malih denara, od koje jedna polovica pripada Mletačkoj i Buzetskoj općini dok druga tržnim nadzornicima.¹⁵⁹ Prema Pulskom statutu nalagalo se sljedeće: mesari su morali prodavati i vagati meso općinskom vagom na uteg od libre, od pola libre i tri unce. Prilikom prodaje volujskog ili kravljeg mesa koje je bilo valjano i vrsno, mesar se nikada nije smio usuditi prodati libru toga mesa po cijeni većoj od solda malih denara. U slučaju da meso ne bude najbolje tada je potrebno to prepustiti mišljenju *Gospodina Kneza* koji sa svoja dva vrhovnika procjenjuje vrijednost mesa.¹⁶⁰

Neka su mesa, ili bolje rečeno neki dijelovi životinja, bili su posebno cijenjeni. Primjerice, rovinjski su podestati imali privilegiju dobiti sve jezike velikih životinja zaklanih u klaonici, ali i pravo da meso i ribu plaćaju jedan novčić po libri težine (0,325 kg).¹⁶¹

Pored prehrambenih proizvoda, koji su odigrali veću ili manju ulogu u prehrani istarskog stanovništva, zanimljivo je govoriti i o tome kako je bio opremljen stol u razdoblju kasnoga srednjega te ranoga novoga vijeka. Za vrijeme arheoloških istraživanja najčešće su bile pronađene zdjele, zdjelice, vrčevi i tanjuri, a od 14. stoljeća zamjećuje se i puno veća uporaba keramičkih zdjela i zdjelica. U Istri je također pronađeno i svega nekoliko ulomaka *bikoničnih* čaša koje su bile ili sa ili bez oslikanog ukrasa, a koji je bio karakterističan za 14. stoljeće. Također se ovakva vrsta posuđa vrlo često mogla pronaći i u samostanima, a što vodi do pretpostavke da *jednostavnost oblika i ukrasa odgovara skromnome životu samostanskih redova*. Od vremena 15. stoljeća i dalje je velika uporaba zdjela i zdjelica, no sada su bile ukrašene urezivanjem i/ili oslikavanjem ukrasa. Već od zadnje četvrtine 15. stoljeća

¹⁵⁹ Statuto di Pinguete. Buzetski statut (dalje: Buzetski statut), priredili: N. Lonza, B. Poropat, Kolana od statuti, 2017., 375.

¹⁶⁰ Pulski statut, 179.

¹⁶¹ B. Benussi, *Storia documentata di Rovigno*, 81.

zamijećena je pojava tzv. *amatoria*, a koje su se inače darovale prilikom zaruka ili vjenčanja. Od polovice 16. stoljeća u istarskim nalazima pojavljuju se i *prikazi arhitekture i to najviše na tanjurima te su inspirirani grafikama rimskih ruševina*. Također od istog toga vremena karakteristični su i prikazi voća te ptica.¹⁶² Posuđe od keramike koje je pronađeno na istarskom prostoru izrađivano je od *dobro pečene keramike kojom se odlikuju sjevernotalijanske radionice*. U pulskom, ali i na ostalim nalazištima na prostoru Istre pronađen je veliki broj posuđa izrađenog od prozirno glazirane keramike dok nalazi posuđa od gravirane keramike činili su čak i najveći udio odnosno više od polovice.¹⁶³

Iako je postojala podjela rada u odnosu na muškarce i žene te su ženama uglavnom bili prepušteni poslovi poput vođenja brige oko kuće, vrta, djece zatim poslovi tkanja i izrade odjeće, nabave živežne namirnica i pripremi hrane... tijekom razdoblja srednjega te ranoga novoga vijeka na području zapadne Europe žene su bile uključene u obiteljske poslove. To je jednako vrijedilo i za žene u gradovima, a koje potječu iz obitelji trgovaca i obrtnika, te za žene koje su živjele na selima. Primjećuje se kako su žene bile izrazito prisutne u proizvodnji te prodaji hrane i to ponajviše kada je riječ o pekarskim proizvodima, kruhu, pogačama te slasticama. Kako na prostorima Europe, tako i na prostoru Istre, žene su pored poslova vezanih uz kućanstvo obavljale i poslove koji su bili vezani upravo uz obrt i trgovinu. U usporedbi s pojedinim dijelovima Europe gdje su, ako govorimo u poslovima vezanima uz mlin te mljevenje žita, muškarci bili dominantniji nego žene, u Istru kod poslova vezanih uz mlin pronalazimo i žene. *Najčešće se spominju prilikom donošenja žita na mljevenje u mlin*, no ne treba zaboraviti da su postojale i one koje su radile, kao primjerice *u mlinu Ivana Pecimezza u Brtonigli gdje su bile žene koje su mljele žito našla se i njegova kći* kojoj je također bila dodijeljena nekakva zadaća.¹⁶⁴ Nadalje, uloga žena bila je prisutna i u trgovini, a koja je vezana uz prehrambene proizvode. Istarski statuti navode kako su postojale *pekarice, prodavačice brašna, kruha, mlijeka, maslaca, ulja, povrća, voća i vina*, a treba spomenuti da su postojale i žene koje su obavljale posao krčmarice. Pulskim statutom bilo je određeno kako se žena treba ponašati prilikom prodaje. Naime, statut navodi kako ni jednoj ženi nije dopušteno prestati za vrijeme prodaje vina, a isto tako ni za vrijeme prodaje mlijeka, kruha, voća i povrća jer u suprotnosti s tim kazna je iznosila 10 solda malih. Iako o pripremi hrane statuti ne govore mnogo, a ono o čemu uglavnom govore su zapravo pekarice, možemo vidjeti

¹⁶² Tatjana Bradara, „Oprema stola kasnosrednjovjekovnog i novovjekovnog doba (kratki osvrt na stolno keramičko posuđe pronađeno na istarskom poluotoku)“, u: *Cerealia, oleum, vinum...*, 64-66.

¹⁶³ Isto, 69.

¹⁶⁴ Marija Mogorović Črljenko, „Uloga žene u proizvodnji, trgovini i pripremi hrane u Istri u 15. i 16. st.“, u: *Cerealia, oleum, vinum...*, 73-75.

kako je Porečki statut propisivao sljedeće pravilo: pekarice su trebale donijeti kruh na pečenje, zatim ga pažljivo peći tko god to od njih zatražio, a kada je kruh pečen tada ga moraju odnijeti osobi koja ih je to i zatražila. *Za pečenje i svoj rad za svakih 25 kruhova trebaju dobiti jedan, a ne više.* Ako bi se dogodilo da netko uzme više, tada su morali platiti komuni kaznu od 20 solda malih za svaku osobu i svaki put. Ako je kruh bio loše ispečen i oštećen tada je *gospodaru kruha* bilo potrebo nadoknaditi štetu. U Buzetskom te Oprtaljskom statutu navode se odredbe o plaći pekarica te pekara, ali isto tako postoje i navodi o kaznama za loše ispečeni kruh. Tako je za svakih dvadeset kruhova pekar mogao dobiti jedan, a ako bi dobio više tada je uslijedila kazna od 40 solda malih, a ako bi kruh bio loše pečen ili oštećen tada se šteta morala nadoknaditi osobi kojoj je zapravo kruh i bio namijenjen.¹⁶⁵

Kad je riječ o prehrani, neizostavno je govoriti i o pićima. Voda, koja je danas u razvijenom svijetu jedan od glavnih pića, te medicina i dijetetika ističu njezinu dobrobit za čovjekovo zdravlje, u prošlosti nije imala takav status. Zbog prevladavanja galenske medicine u srednjemu i većem dijelu ranoga novog vijeka, liječnici su obeshrabrivali ljude od pijenja vode, iako još nisu razumjeli opasnost od zaraznih bolesti koje su se lako proširile vodom. Bilo je to zbog njezine naravi. Naime voda je imala svojstvo vlažnosti i hladnoće, a oni su se svakako trebali izbjegavati ili pak korigirati nečime što je prvenstveno toplo i suho. U novije vrijeme su preporučili da je vodu prvo potrebno prokuhati te procijediti ili kombinirati s vinom koje bi barem djelomično imalo antiseptičkoga učinka. Obična voda se, naravno, koristila u domaćinstvu za kuhanje i druge svrhe, a mogla se crpiti iz bunara, cisterni koje su sakupljale kišnicu ili potoka i izvora. Vino je bilo glavno piće za većinu Europljana, posebno na jugu, ali čak i na sjeveru gdje i kada bi si ljudi mogli i to priuštiti. Vino je bilo također središnje mjesto na kršćanskoj misi. Sredinom 16. stoljeća dvorska moda pijenja vina s ledom proširila se većim dijelom južne Europe i žestoko su je demantirali liječnici. No, kako god bilo u tome vremenu vino se smatralo važnim hranjivim sastojkom te je bilo prva stvar koja se uzimala svako jutro uz doručak.¹⁶⁶

Do pojave vodovodnih sustava u Istri u 19. i 20. stoljeću, stanovnici su na raspolaganju imali ili izvore vode (pretežno u centralnoj i sjevernoj Istri) ili pak lokve koje su koristili kako za napajanje stoke, tako i za vodu za kućanstvo te se pilo uglavnom vino. *U vezi s novim inicijativama započetim osamdesetih godina 18. stoljeća mora se istaknuti da u registrima ureda Deputati ed Aggiunti alla provvision del danaro pubblico nailazimo na*

¹⁶⁵ Isto, 78-80.

¹⁶⁶ Albala, 57.

*izvješća koja se odnose na koncesiju Senata za subvencioniranje izgradnje vodovoda u Buzetu...*¹⁶⁷ Zahvaljujući mnogobrojnim prirodnim izvorima vode na svome prostoru Bužeština je na neki način i manje trpjela od drugih istarskih krajeva od povremenih suša koje su nanijele velike štete gospodarstvu, ali i istarskom stanovništvu tijekom cijelog mletačkoga razdoblja. Međutim, kada su nastupila sušna razdoblja stanovništvo nije imalo izbora te su odlazili na okolna mjesta kako bi crpili vodu iz prirodnih izvora. Čak prema nekima svjedočanstvima, smatra se da, unatoč postojanju cisterni za čiju je izgradnju bilo potrebno puno novaca i koje su uglavnom bile općinske, vrlo su često bile nefunkcionalne jer nisu mogle zadržati vodu. Tako je primjerice u Buzetu u vrijeme požara konobe su morale biti otvorene kako bi se uzimalo *ukiseljeno vino* kojim se, u nedostatku vode, požar gasio. Stoga, potaknuta takvim stanjem na svome prostoru, buzetska je komuna odlučila 5. travnja 1782. godine poslati Senatu prvu pismenu zamolbu tražeći konkretne mjere kako bi se mogla pobrinuti o nedostajanju ključnog elementa, a riječ je naravno bila o vodi. Mletačke nadležne vlasti spremno su reagirale te naložile rašporskom kapetanu Gasparu Moru da sastavi prijedlog na osnovu molbe koju je iznijela buzetska komuna. Tako je projekt koji je učinjen u tome vremenu bio je od iznimne *važnosti za historiografiju te za proučavanje istarskih vodoopskrbnih radova iz prošlosti.*¹⁶⁸

¹⁶⁷ Budicin, Marino, *Povijesni-urbanistički aspekti Mletačke Istre*, Povijest Istre, Pazin, 2019., 172.

¹⁶⁸ Isto, 175-176.

6. ZAKLJUČAK

Proučavati ljudsku prehranu ujedno znači proučavati i ljudsku svakodnevnicu. Dakako da hrana predstavlja element od iznimne važnosti u ljudskoj egzistenciji te njezino izučavanje zadobiva sve više interesa i pažnje od strane sve većeg broja povjesničara te antropologa. Hrana sama po sebi nije samo nešto što čovjek konzumira kako bi zadovoljio ili svoju žudnju za određenom namirnicom ili pak trenutnu glad. Naime, hrana u sebi krije jedan dublji smisao, a to je da predstavlja način kojim se određuje identitet svakog pojedinca unutar grupe. Hrana je poput sredstva kojom se prenose simboličke vrijednosti, njome se oblikuje kulture, običaji, tradicije, ponašanja. Uloga hrane je i povezivanje, a to je upravo vidljivo kroz zajedničko blagovanje. Stoga, kako je već i rečeno, ne proučava se samo hrana kao takva već sve ono što se zbiva oko nje, njezina priprema, njezino posluživanje te posljednji čin odnosno blagovanje, važni su iz razloga jer upotpunjuju i stvaraju jasniju te precizniju sliku njezine prošlosti.

Proučavanjem razdoblja srednjega te ranoga novoga vijeka, ali i nešto kasnije, vidljivo je da su to bila razdoblja u kojima se s jedne strane, kod imućnijeg i višeg društvenog sloja, čiji je udio u ukupnom stanovništvu bio mali, ogledalo izobilje i bogatstvo u hrani, dok je pak s druge prevladavala neimaština te misao kako uopće preživjeti. Dok su pripadnici viših društvenih slojeva uživali razne okuse hrane koju su za njih spremali kuhari te cijela vojska pomoćnog osoblja, te neprestano težili k isticanju različitosti u odnosu na većinu, pripadnici nižih društvenih slojeva su morali svoja nepca zadovoljiti onime što su imali na raspolaganju. Zanimljivo je dodati da se u tim vremenima prehrana nižih društvenih slojeva uglavnom temeljila na žitaricama te povrću, tek nešto malo mesa, ali naravno ne i svih vrsta jer nisu sve životinje bile jednako rezervirane za svo stanovništvo. Meso je, pored kruha, i to onoga bijeloga pšeničnoga, bilo odraz luksuza, moći i raskoši. Te su dvije prehrambene namirnice na neki način obilježile srednjovjekovnu prehranu. Generalno gledano, meso je bilo simbol raskoši i moći, a kruh oskudice. Ipak, kao što se u tekstu istaklo, bilo je tu mnogo nijanski pa je i kruh mogao biti i bio različito gledan i različite vrste kruha bile su vezane uz različiti poziciju na društvenoj ljestvici. Bila je važna boja! Siromasi su jeli tamni, a bogati bijeli kruh. Gledamo iz današnje perspektive, povrće i žitarice zamijenili su ulogu s mesom i bijelim pšeničnim kruhom, prije svega u pogledu cijene te su oni postali današnjim luksuzom kojega si ne može svatko priuštiti.

Otkriće Novoga svijeta za Europu je označavalo napredak odnosno vidljive transformacije prehrambenih navika njezina stanovništva. Uvođenjem novih namirnica u prehranu, premda isprva s pristupom opreza i negodovanja, te odstupanja od karakterističnih navika srednjega vijeka (primjerice poput lova u svrhu prehrane) vidljivo je da su Europljani sada krenuli korakom razvoja odnosno korakom ka budućnosti i svega onoga s čim će se čovjek današnjice susreti. Kada je Kolumbo krenuo u potragu za začinima nije ni slutio da će otkriti Novi svijet, a ni s njim nove prehrambene kulture. Unošenjem novosti u prehranu Europljana dolazi do nestajanja srednjovjekovne jednoličnosti te stvaranja novih vještina i znanja u osmišljavanju recepata i pripremi hrane. Sve ono što je nekada postojalo Kolumbo je uspio pretvoriti u našu današnju prehranu.

7. LITERATURA

- Roberts, J. M., *Povijest Europe*, AGM, Zagreb, 2002.
- Alabla, Ken, *The Banquet Dining in the Great Courts of Late Renaissance Europe*, University of Illinois Press, Chicago, 2007.
- Albala, Ken, *Food in Early Modern Europe*, Greenwood Press, London, 2003.
- Albala, Ken, *Food: A Cultural Culinary History*, The Great Courses, Chantilly, 2013.
- Bertoša, Miroslav, *Istra između zbilje i fikcije*, Matica hrvatska, Zagreb, 1993.
- Bertoša, Miroslav, *Izazovi povijesnog zanata Lokalna povijest i sveopći modeli*, Biblioteka Historia, Zagreb, 2002.
- Braudel, Fernand, *Strukture svakidašnjice Materijalna civilizacija, ekonomija i kapitalizam od XV. do XVIII. stoljeća*, August Cesarec, Zagreb, 1992.
- Brodnjak, Vladimir, ur., *Povijest svijeta*, Naprijed, Zagreb, 1977.
- Budicin, Marino, *Povijesni-urbanistički aspekti Mletačke Istre*, „Josip Turčinović“, Pazin, 2019.
- Elias, Norbert, *O procesu civilizacije*, Biblioteka Antibarbarus, Zagreb, 1996.
- Foster, Norman, *Jelo iza samostanskih zidina*, Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 1982.
- Goldstein, Ivo, ur., *Povijest 9, Počeci novog doba (16. stoljeće)*, Jutarnji List, Zagreb, 2008.
- Jacob, Heinrich Eduard, *Šest hiljada godina kruha*, Kultura, Zagreb, 1957.
- Jelenić, Marko, *Kanfanar 1811. – 1825. Demografska kretanja i svakodnevnica u životu jedne župe*, Udruga za očuvanje i promociju nasljeđa – Dvegrajci, Kanfanar, 2017.
- Jordanova, Ludmilla, *History in Practice*, Bloomsbury Academic, London, 2006.
- Manin, Marino, *Zapadna Istra u katastru Franje I. (1818. – 1840.)*, Srednja Europa, Zagreb, 2006.
- Montanari, Massimo, *Hrana kao kultura*, Sandorf, Zagreb, 2011.
- Nurdberg, Mihael, *Dinamični srednji vek*, Evoluta, Beograd, 1995.
- Predonzani, Pietro, *Gospodarska rasprava s praktičnim uputama ratarima*, Dom i svijet, Zagreb, 2007.
- Salisbury, E. Joyce, *The Beast Within Animals in the Middle Ages*, Routledge, London, 2010.
- Sarti, Raffaella, *Živjeti u kući Stanovanje, prehrana i odijevanje u novovjekovnoj Europi (1500. – 1800.)*, Ibis Grafika, Zagreb, 2006.
- Standage, Tom, *Jestiva povijest čovječanstva*, Jesenski i Turk, Zagreb, 2009.
- Standage, Tom, *Povijest svijeta u 6 čaša*, Naklada Jesenski i Turk, Zagreb, 2006.

Toussaint-Samat, Maguelonne, *A History of Food*, Wiley-Blackwell, Chichester, 2009.

Turner, Jack, *Začini Povijest jednog iskušenja*, Naklada Ljevak, Zagreb, 2009.

Völker-Rasor, Anette, ur., *Rani novi vijek*, Golden marketing – Tehnička knjiga, Zagreb, 2016.

Weiss Adamson, Melitta, *Food in Medieval Times*, Greenwood Press, London, 2004.

Članci:

Bradara, Tatjana, „Oprema stola kasnosrednjovjekovnog i ranonovovjekovnog doba“, u: *Cerealia, oleum, vinum...: Kultura prehrane i blagovanja na jadranskom prostoru*, 3. Istarski povijesni biennale, zbornik radova, Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić – Vekić (ur.), Poreč: Zavičajni muzej Poreštine – Museo del territorio parentino, 2009., str. 63-71.

Doblanović, Danijela, „Kruh od kukuruznih oklasaka – glad i kriza smrtnosti u Pazinskoj knežiji 1810. godine“, u: *Cerealia, oleum, vinum...: Kultura prehrane i blagovanja na jadranskom prostoru*, 3. Istarski povijesni biennale, zbornik radova, Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić – Vekić (ur.), Poreč: Zavičajni muzej Poreštine – Museo del territorio parentino, 2009., str. 189-198.

Kisban, Eszter, „Razdoblja i prekretnice prehrambenih navika u Evropi – nacrt iz etnološke perspektive“, *Etnološka tribina: Godišnjak Hrvatskog etnološkog društva*, 8, 1985., str. 29-38.

Laginja, M., „Ekstremne vjerske posljedice epidemije kuge: Flagelantski pokret i progoni Židova“, *Essehist: časopis studenata povijesti i drugih društveno-humanističkih znanosti*, 5, 2013., str. 41-45.

Matijašić, Robert, „Sredozemno prehrambeno trojstvo u antici na Jadranu“, u: *Cerealia, oleum, vinum...: Kultura prehrane i blagovanja na jadranskom prostoru*, 3. Istarski povijesni biennale, zbornik radova, Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić – Vekić (ur.), Poreč: Zavičajni muzej Poreštine – Museo del territorio parentino, 2009., str. 37-54.

Mogorović Crljenko, Marija, „Uloga žena u proizvodnji i pripremi hrane u Istri u 15. i 16. stoljeću“, u: *Cerealia, oleum vinum..., Kultura prehrane i blagovanja na jadranskom prostoru*, 3. Istarski povijesni biennale, zbornik radova, Marija Mogorović Crljenko; Elena

Uljančić – Vekić (ur.), Poreč: Zavičajni muzej Poreštine – Museo del territorio parentino, 2009., str. 73-83.

Pardon, Đurica, „Kruh naš svagdašnji: Antropologija hrane i blagovanja – polazište za shvaćanje liturgijskih simbola u slavlju sakramenta euharistije“, *Diacovensia: teološki prilozi*, 21, 2013., str. 157-178.

Uljančić – Vekić, Elena, „Buoni boccioni? – Trpeza Porečana u 17. i 18. stoljeću“, u: *Cerealia, oleum, vinum... Kultura prehrane i blagovanja na jadranskom prostoru*, 3. Istarski povijesni biennale - zbornik radova, Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić-Vekić (ur.), Poreč: Zavičajni muzej Poreštine – Museo del territorio parentino, 2009., str. 85-97.

Izvori s interneta:

<https://amedievalwomanscompanion.com/holy-anorexia-how-medieval-women-coped-with-what-was-eating-at-them/>

<https://www.open.edu/openlearn/history-the-arts/early-modern-europe-introduction/content-section-2>

8. OBJAVLJENI IZVORI

Statuta Communis Polae. Statut pulske općine (dalje: Pulski statut), priredio M. Križman, Pula: Povijesni muzej Istre, 2000.

Statuta Communis Duourum Castrorum. Statut Dvigradske općine (dalje: Dvigradski statut), priredili: J. Jelinčić, N. Lonza, Kolana od statuti, 2007.

Statuto di Cittanova. Novigradski statut (dalje: Novigradski statut), priredili: J. Jelinčić, N. Lonza, Kolana od statuti, 2014.

Statuto di Dignano. Vodnjanski statut (dalje: Vodnjanski statut), priredili: J. Jelinčić, N. Lonza, Kolana od statuti, 2010.

Statuto di Pinguete. Buzetski statut (dalje: Buzetski statut), priredili: N. Lonza, B. Poropat, Kolana od statuti, 2017.

9. SAŽETAK

U radu se razmatra pitanje prehrane i kulture blagovanja na području Europe s kratkim osvrtom na Istru u razdoblju ranoga novoga vijeka. Kako bi se dobio uvid u promjene nastale u ranome novom vijeku, neizbježno je u tom smislu bilo upoznati i kulturu prehrane u srednjemu vijeku. Nadalje, kroz rad su prikazani običaji, navike i ponašanja te pogled na hranu i s drugih aspekata odnosno društvenih, kulturnih te religioznih. Osim simbola kruha i mesa koji su posebice obilježili razdoblje srednjega vijeka, u radu su iznesene i opisane razne zanimljivosti poput uporabe posuđa i pribora za jelo, opremanja i postavljanja stola, prvih tiskanih kuharica, otvaranja prvih restorana, uloge muškaraca i žena prilikom pripreme hrane, izrade slastica te neizostavne satirična priča o idiličnoj zemlji Dembeliji. Otkrićem Novoga svijeta došlo je do značajnih promjena za Europu i njezino stanovništvo odnosno bilo je to otkriće novoga puta prema budućnosti prehrane.

Kulturu prehrane na istarskom području pokušala sam prikazati kroz nekoliko izvora. U prvome redu to su statuti. Podrobnije su pregledani i analizirani onaj Pulski, Dvigradski, Buzetski, Novigradski te Vodnjanski. Kao potvrda dugotrajne opstojnosti srednjovjekovnih prehrambenih namirnica, poslužio je Katastar Franje I. (1818. – 1840.). Iz izvora i dostupne literature vidljivo je da se istarski prostor jednim dijelom uklapa, ali i ne uklapa u širi mediteranski odnosno europski kontekst kada je riječ o konzumaciji hrane te statusu pojedinih namirnica.

10. SUMMARY

This paper deals with the issue of food and dining culture in Europe with a brief look at Istria in the early modern age. In order to gain insight into the changes that took place in the early modern age, it was inevitable to learn about the dietary culture in the Middle Ages. Furthermore, the paper shows customs, habits and behaviors, as well as views on food from other aspects such as social, cultural and religious. In addition to symbols of bread and meat, which particularly marked the Middle Ages, the paper presents and describes various interesting things, such as the use of crockery and cutlery, furnishing and setting tables, first printed cookbooks, opening the first restaurants, the role of men and women in preparing food, making desserts and the indispensable satirical story of the idyllic land of Cockaigne. With the discovery of the New World, significant changes have taken place for Europe and its inhabitants, that is, this was the discovery of a new path to the future of diet.

I have tried to present the dietary culture of the Istrian area through several sources. Foremost, through statutes. The Pula, Dvigrad, Buzet, Novigrad and Vodnjan statutes were reviewed and analyzed in more detail. The cadaster of Francis I (1818 – 1840) served as a confirmation of the long-term viability of medieval foodstuffs. It can be seen from the sources and available literature that the Istrian area partly, but not completely, fits in the wider Mediterranean i.e. European context when it comes to food consumption and the status of certain foods.