

# Elementi istarske svakodnevice krajem srednjeg i u ranom novom vijeku: povijest prehrane

---

**Braić, Gabriela**

**Master's thesis / Diplomski rad**

**2016**

*Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj:* **University of Pula / Sveučilište Jurja Dobrile u Puli**

*Permanent link / Trajna poveznica:* <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:137:423734>

*Rights / Prava:* [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

*Download date / Datum preuzimanja:* **2024-07-24**



*Repository / Repozitorij:*

[Digital Repository Juraj Dobrila University of Pula](#)



SVEUČILIŠTE JURJA DOBRILE U PULI  
FILOZOFSKI FAKULTET

GABRIELA BRAIĆ

ELEMENTI ISTARSKE SVAKODNEVICE KRAJEM SREDNJEG I U  
RANOM NOVOM VIJEKU: POVIJEST PREHRANE

Diplomski rad

Pula, 2016.

SVEUČILIŠTE JURJA DOBRILE U PULI

FILOZOFSKI FAKULTET

GABRIELA BRAIĆ

ELEMENTI ISTARSKE SVAKODNEVICE KRAJEM SREDNJEG I U  
RANOM NOVOM VIJEKU: POVIJEST PREHRANE

Diplomski rad

JMBAG: 0303022655, redovna studentica

Studijski smjer: Diplomski sveučilišni studij povijesti

Predmet: Radionica za ranonovovjekovnu povijest

Znanstveno područje: Humanističke znanosti

Znanstveno polje: Povijest

Znanstvena grana: Hrvatska i svjetska povijest ranog novog vijeka

Mentorice: doc. dr. sc. Marija Mogorović Crljenko; dr. sc. Danijela Doblanović

Pula, rujan 2016.

## IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI

Ja, dolje potpisana Gabriela Braić, kandidatkinja za magistricu povijesti ovime izjavljujem da je ovaj Diplomski rad rezultat isključivo mojega 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.

U Puli,

Studentica:

-----

## IZJAVA

### o korištenju autorskog djela

Ja, \_\_\_\_\_ dajem odobrenje Sveučilištu Jurja Dobrile u Puli, kao nositelju prava iskorištavanja, da moj diplomski rad pod nazivom \_\_\_\_\_ 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.

U Puli, \_\_\_\_\_ (datum)

Potpis

\_\_\_\_\_

## Sadržaj

1. UVOD.....	1
1.1. Povijesni kontekst.....	1
1.2. Povijest prehrane i hrana kao kultura.....	4
1.3. Izvori.....	6
2. NEKE ČINJENICE O EUROPSKOJ PREHRANI KASNOG SREDNJEG I RANOG NOVOG VIJEKA.....	10
3. PREHRANA U ISTRI U KASNOM SREDNJEM I RANOM NOVOM VIJEKU.....	12
3.1. ŽITARICE.....	13
3.1.1. Mahunarke i krumpir.....	22
3.1.2. Kruh.....	24
3.1.3. Fontici, nabava i opskrba žitaricama.....	28
3.2. MESO I PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA.....	33
3.2.1. Životinjski proizvodi – mlijeko, sir, skuta.....	40
3.2.2. Riba.....	43
3.3. VODA.....	49
3.4. VINO.....	54
3.4.1. Krčme, krčmari i nasilje zbog neumjerenosti u piću.....	62
3.5. ULJE I MASLINE.....	67
3.6. OSTALE ZANIMLJIVOSTI.....	70
3.6.1. Povrće i voće.....	70
3.6.2. Začini i začinsko i ljekovito bilje.....	73
3.6.2.1. Sol.....	74
3.6.3. Slastice.....	78
4. MATERIJALNA KULTURA I KULTURA BLAGOVANJA: Posuđe i kuhinjski pribor.....	78
5. NEKE INFORMACIJE O MJERENJU I STARIM MJERAMA NA PROSTORU ISTRE.....	84
6. ZANIMANJA VEZANA UZ PROIZVODNJU I PRIPREMU HRANE.....	86
7. ZAKLJUČAK.....	89
8. IZVORI (objavljeni).....	91
9. LITERATURA.....	94
10. SAŽETAK.....	99
11. SUMMARY.....	100

## **1. UVOD**

Glavni cilj i zadaća ovoga rada jest što detaljnije ući u problematiku prehrane i kulturu blagovanja na prostoru Istre u razdoblju koje obuhvaća sam kraj srednjeg vijeka i rani novi vijek, te što iscrpnije rekonstruirati važnost društvenih, kulturnih i gospodarskih procesa i njihov utjecaj na ljudsku svakodnevicu, to jest na prehranu kao njezin sastavni dio. U radu će se analizirati određeni prehrambeni proizvodi zastupljeni u pregledanim izvorima te će se vijesti o raznim događajima, fenomenima i običajima pokušati povezati u cjelinu kako bi se barem malo „zagreblo“ ispod površine te naoko jednostavne, ali u praksi vrlo kompleksne teme. Posebna pozornost posvetit će se osnovnim prehrambenim proizvodima poput žitarica, mesa, vina, ulja i povrća, njihovoj ulozi kroz povijest te značaju koji imaju u pregledanim izvorima s obzirom na proizvodnju, pripremu, konzumaciju, ali i prodaju, cijenu te odnose vlasti prema istima u vidu raznih statutarnih odredbi. Osim najosnovnijih artikala, ukratko će biti predstavljeni još neki prehrambeni artikli poput, primjerice, začina, u prvom redu soli, koja je osim svog prehrambenog i značaja u konzerviranju hrane u nemogućnosti i nepoznavanju tehnika dugotrajnijeg očuvanja hrane, predstavljala svojevrsni strateški i element od političke važnosti za vlasti. Pozornost će se nastojati posvetiti i nekim širim aspektima vezanim uz prehranu stanovništva koja uključuje razne institucije, obrte, zanimanja te kuhinjskih i pomagala za pripremu hrane kao i pribora za jelo. Konačno, osvrnut ću se i na neizostavnu podjelu poslova po spolovima, odnosno ulogu muškaraca i žena u proizvodnji i pripremi hrane, koji je, na neki način u određenim situacijama vidljiv i danas.

### **1.1. Povijesni kontekst**

Kao uvod u problematiku, potrebno je ukratko se osvrnuti na povijesne događaje u Istri u promatranom razdoblju s obzirom na političke, kulturne, gospodarske i ine odrednice i procese u dugome trajanju. Promatrano se razdoblje uvelike odnosi na vladavinu Venecije nad većim dijelom istarskoga poluotoka,

odnosno nad tri četvrtine njegova prostora, i vlasti Kuće Habsburg nad preostalim područjem. Mletačka vanjska politika i sam razvoj Prejasne kao jednoga od najvažnijih trgovačkih posrednika istoka i zapada i nastojanja za postizanjem i zadržavanjem primata nad jadranskom plovidbom itekako se odrazila i na povijest Istre od razvijenog srednjeg pa sve do kraja ranog novog vijeka. Osim navedenog, valja spomenuti i prirodne, odnosno klimatske čimbenike koji su u međuovisnosti s nizom političkih i društvenih, utjecali na povijesni tijek, a osobito u pitanju razvoja gospodarstva i poljoprivredne proizvodnje. Uz epidemije, ratna razaranja, pljačke te uništavanje usjeva, mletački rektori, čija su svjedočanstva dragocjena za poznavanje istarskih prilika u ranome novome vijeku, često donose i vijesti o propalim ljetinama, ugibanju stoke te bijedi stanovništva uzrokovanim raznim povremenim klimatskim poremećajima koja uključuju iznadprosječno hladne i duge zime, hladna ljeta te iznenadne vremenske nepogode koje uništavaju nadu istarskog seljaka o dostatnoj količini hrane do sljedeće žetve te pojačavaju ionako stalno prisutan strah od gladi.<sup>1</sup>

Proces širenja i učvršćivanja mletačke vlasti nad Istrom započeo još u 10. stoljeću u jeku širenja i prodora na Levant u svrhu postizanja premoći u plovidbi i trgovačkoj djelatnosti na Jadranu. Od 10. do 15. stoljeća Venecija je zagospodarila većim djelom istarskog poluotoka; posljednji su pod njezinu vlast, tek u drugom desetljeću 15. stoljeća, došli Milje, Buje, Opatalj, Roč, Labin i Plomin. Tako je početkom 1420-ih dovršena podjela Poluotoka započeta još 1374. između Venecije i Austrije koja će, s manjim preinakama, ostati takva do mira u Campoformiju 1797., odnosno do propasti Republike sv. Marka.<sup>2</sup> Venecija je uglavnom zadržala stari srednjovjekovni sustav ustroja gradova i sela u Istri pa se istarski prostor pod Venecijom sastojao od gradova (*città*), kaštela (*castelli*), trgovišta (*terra*), sela (*villa*) te nekoliko feuda u vlasništvu mletačkih nobila, to jest, njihovih upravitelja.<sup>3</sup> Austrijska

---

<sup>1</sup>Miroslav Bertoša, *Povijest Istre II. - Istra: Doba Venecije (XVI. – XVIII. stoljeće)*, Pula: Zavičajna naklada „Žakan Juri“, 1995., str. 24-25, 48-55; Isti, *Izazovi povijesnog zanata: lokalna povijest i sveopći modeli*, Zagreb: Antibarbarus, biblioteka „Historia“, 2002., str. 59-64.

<sup>2</sup>Isti, *Istra: Doba Venecije...*, str.19-20; Josip Vrandečić; Miroslav Bertoša, *Hrvatska povijest u ranome novome vijeku, svezak 3.: Dalmacija, Dubrovnik i Istra u ranome novome vijeku*, Zagreb: Leykam international d.o.o., 2007. str. 83.; o prilikama i procesima u Istri u kasnom srednjem vijeku do predaje preostalih gradova Veneciji u 15. stoljeću vidi u: *Istra kroz vrijeme – Pregled povijesti Istre s osvrtom na grad Rijeku*, Egidio Ivetic (ur.), Rovinj: Centro di ricerche storiche – Rovigno/ Centar za povijesna istraživanja – Rovinj; Unione italiana Fiume/ Talijanska unija Rijeka; Università popolare di Trieste/ Narodno sveučilište – Trst, 2009., str. 208-264.

<sup>3</sup>Opširnije o ustroju gradova i sela u mletačkoj Istri te njihovoj upravi: J. Vrandečić; M. Bertoša, *Dalmacija, Dubrovnik i Istra...*,str. 94.



Istra obuhvaćala je manji prostor središnje Istre koji se sastojao od niza manjih gospoštija te feudalnih i crkvenih dobara.<sup>4</sup>

Razdoblje ranoga novog vijeka u Istri za neke gradove poput Pule, Poreča i Kopra uglavnom predstavlja težak period ovjekovječen brojnim nedaćama koje su negativno utjecale na njihov demografski, gospodarski, društveni i kulturni razvoj, dok su neka mjesta, primjerice Rovinj, nedaće uspješno prevladavali uglavnom zahvaljujući svom geografskom položaju i, kako neka onovremena svjedočanstva kazuju, „zdravom zraku“. Navedeni nepovoljni procesi zbog raznih međusobno ovisnih i neisključivih razloga i fenomena obilježili su istarsko dugo trajanje koje prelazi ono mletačke vladavine te se na neki način nastavlja kroz razdoblja prve austrijske, francuske te dio druge austrijske uprave. Na istarskome je prostoru započinjala duga pogranična crta mletačkog kolonijalnog posjeda te njezinih vojnostrateških i prometno-gospodarskih uporišta, stoga će kroz stoljeća mletačke vladavine interesi i gospodarski razvoj istarskih središta biti gurnut u drugi plan u svrhu zaštite mletačkih interesa.<sup>5</sup> Istarski su priobalni gradovi imali veliku ulogu u prvoj etapi mletačke plovidbe prema Levantu, a pogotovo do prve polovice 16. stoljeća kada je mletačka prevlast u plovidbi Jadranom te općenito njezina važnost u tržišnoj razmjeni na Sredozemlju bila u punom cvatu.<sup>6</sup> Usprkos tomu što je Venecija priječila gospodarski razvitak istarskih gradova, do drugog desetljeća 16. stoljeća navedeni nisu zapadali u teže krize, a od epidemija su se oporavljali relativno brzo i bez nekih težih posljedica po gospodarstvo i stanovništvo.<sup>7</sup> Od toga se razdoblja situacija počela korjenito mijenjati. Vanjska zbivanja, u prvom redu otkriće Novog svijeta te nadiruća osmanska ugroza, poljuljala su položaj Prejasne kraljice mora, ratovi koje je vodila te njezina vanjska politika i odnosi s europskim silama, poglavito s Austrijom, odrazila se i na stanje u Istri, a situaciju u istarskim gradovima te njihovu zaleđu dodatno su otežavale povremene epidemije kuge te stalna prijetnja od malaričnih oboljenja uzrokovana ustajalim vodama te pustopoljinama pogodnim za rojeve komaraca koji su je prenosili. Podijeljenost Poluotoka između dvije sile nije nimalo išla na ruku njezinu stanovništvu, što je posebno dolazilo do izražaja u razdobljima međusobnih sukoba. Naime, neriješeni problemi granica (*differentie*)

---

<sup>4</sup>M. Bertoša, *Istra: doba Venecije...*, str. 48-49.

<sup>5</sup>Isto, str. 19-20.

<sup>6</sup>Isto, str. 20-21.

<sup>7</sup>Isto, str. 20.

često su imali pogubne posljedice za stanovnike pograničnih područja u vidu uništavanja polja, pašnjaka, oranica, otimanja stoke itd. Sukobi na granicama najžešći su bili u vrijeme ratova, a sukob koji je ostao posebno zapamćen u istarskoj povijesti kao rezultat dugotrajnih previranja te još jedan udarac cjelokupnoj gospodarskoj, društvenoj i demografskoj situaciji u Istri jest Uskočki rat ili Rat za Gradišku (1615.-1617./18.) između Mletačke Republike i Austrije.<sup>8</sup>

Upravo je problem pustopoljina i napuštenih sela pokazatelj korjenitih društveno-gospodarskih preobrazbi čiji su temelji i uzroci mnogo širi od onih koji su se pretpostavljali, a podrazumijevaju procese koji su zahvatili mnogo šire područje Europe, među kojima i Istru, a u prvom se redu tiču promjena u pogledu agrarnog pejzaža te smanjivanja poljoprivrednih površina i njihova pretvaranja u pašnjake.<sup>9</sup> Navedeni proces maha uzima već krajem srednjega vijeka, a prema nekim podacima u razdoblju do 16. stoljeća u južnoj je Istri nestalo oko 70% sela, odnosno sitnih sela i stancija, ustupajući svoje mjesto stabilnim ruralnim aglomeracijama.<sup>10</sup> U svrhu rješavanja teškog gospodarskog stanja u Istri Venecija (u manjoj mjeri Austrija) je posegnula za nizom mjera koje su uključivale popisivanje i naseljavanje pustih zemljišta i ponovno privođenje njihovoj obradi uz određene višegodišnje olakšice u vidu oslobođenja od plaćanja raznih daća i obveza nauštrb starosjedilačkog stanovništva što je za rezultat imalo niz neuspjeha u kolonizaciji, pri čemu je posebno pridonio i problem zbrinjavanja kolonista hranom i ostalim potrepštinama.<sup>11</sup>

## 1.2. Povijest prehrane i hrana kao kultura

Istraživanje povijesti prehrane, kao jedne od najvažnijih odrednica i temelja života, sve veći značaj dobiva ulaskom povijesti svakodnevice na velika vrata u fokus zanimanja povjesničara, a posebno onih okupljenih oko časopisa *Annales* čiji se interes temelji na proučavanju socijalne, ekonomske i društvene povijesti te interdisciplinarnosti u svrhu približavanja idealu takozvane „totalne povijesti“.

Proučavanja se najčešće odnose na razumijevanje srednjovjekovne i

---

<sup>8</sup>Detaljnije o Uskočkom ratu vidi u: Isto, str. 304-402.

<sup>9</sup>Isto, str. 24.

<sup>10</sup>Na istome mjestu.

<sup>11</sup>Detaljnije o kolonizaciji, Isto, str. 82-304.

ranonovovjekovne dijetetike nastale spajanjem rimskih i barbarskih temelja i običaja korištenja određenih vrsta prehrambenih proizvoda poput mesa i žitarica te također na proučavanju hrane kao jedinstvenog kulturološkog simbola koji na neki način prikazuje odnose između različitih socijalnih skupina. Istraživanja povijesti prehrane na području Hrvatske, ujedno i Istre, uvelike dotiču teme iz gospodarske i ekonomske povijesti, ali i mnogih drugih grana koje su, kao i potonje, neodvojive i vrlo bitne za navedenu temu. Uz ostale radove koji se bave problemom prehrane na prostoru Hrvatske kroz povijest, valja istaknuti zbornike *Istarskog povijesnog biennala*, koji se u sklopu raznih tema vezanih uz jadransko područje dotiču prvenstveno Istre, a za ovu su temu važni 3. broj zbornika naslovljen *Cerealia, oleum, vinum...: Kultura prehrane i blagovanja na jadranskom prostoru*<sup>12</sup> te zbornik radova 6. Istarskog povijesnog biennala pod naslovom *Animalia, bestiae, ferae...: O životinjama u povijesti na jadranskom prostoru*<sup>13</sup>, koji se uz problem životinja na jadranskom prostoru dotiče i niz prehrambenih proizvoda životinjskog porijekla.

Prehrambeni proizvodi potječu iz prirode i njihov se temeljni oblik pronalazi u samoj prirodi, no njihovi oblici koji se naposljetku nađu na stolu rezultat su kompleksnog razvoja, preobrazbe i prilagodbe namirnice koja zahtijeva posebne tehnike, znanje i vještinu kako bi se transformirala u jelo. Vodeći talijanski istraživač povijesti prehrane, Massimo Montanari, izjednačava hranu s pojmom kulture naglašavajući važnost preobrazbe i transformacije namirnice, koja zahtijeva kompleksan kulturni proces koji nešto prirodno pretvara u nešto „što nije iz prirode“.<sup>14</sup> Kao takva, hrana postaje djelom kulture koju čovjek konstruira i njome upravlja prilagođavajući ju sebi i razvijajući tehnike koje su naposljetku direktno vezane uz razvoj civilizacije te razvoj društva od samih početaka pa do danas.<sup>15</sup>

Proučavanje povijesti prehrane uvodi u mnoštvo kulturnih, ekonomskih, društvenih i inih procesa koji su utjecali na proizvodnju, pripremu te samu konzumaciju hrane. Radi se, također, i o spoju mnoštva različitih kulturnih utjecaja

---

<sup>12</sup>*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.

<sup>13</sup>*Animalia, bestiae, ferae...: O životinjama u povijesti na jadranskom prostoru*, 6. Istarski povijesni biennale, zbornik radova, Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić – Vekić (ur.), Poreč: Zavičajni muzej Poreštine – Museo del territorio parentino, 2015.

<sup>14</sup>Massimo Montanari, *Hrana kao kultura*, Zagreb: Sandorf, 2011., str. 7-8.

<sup>15</sup>Na istome mjestu.

kroz povijest, a koji su ostvareni razvojem ekonomije, bolje prometne povezanosti te naposljetku i ljudske znatiželje. Kulturni procesi koji utječu na proizvodnju, pripremu i konzumaciju hrane kroz povijest rezultirali su činjenicom da hrana postaje sredstvo i pokazatelj identiteta i načina života različitih društvenih skupina i slojeva kroz skup različitih normi ponašanja za stolom, uporabe kuhinjskog pribora te naposljetku izbora i korištenja samih namirnica.

### 1.3. Izvori

Izvori za proučavanje povijesti prehrane vrlo su raznolikog karaktera. Informacije o navedenoj temi mogu se pronaći konzultirajući razne znanosti poput arheologije, etnologije, likovne umjetnosti te raznih grana povijesne znanosti, poput povijesti medicine, gospodarske, društvene, demografske te mnogih drugih područja. Za proučavanje antičke, srednjovjekovne te ranonovovjekovne dijetetike najčešći su izvori medicinski ujedno i nutricionistički traktati koji se baziraju na „hipokratovskom“ uvjerenju o četiri elementa i četiri tjelesne tekućine te njihovoj ravnoteži u ljudskom tijelu koju su kao ideal prihvatili mnogi drugi antički i srednjovjekovni autori. Osim traktata, vrlo značajnu ulogu u rasvjetljenju pitanja prehrane u povijesti imaju i kuharice, koje, unatoč bogatstvu namirnica koje se u njima spominju, predstavljaju vrlo ograničen izvor po pitanju načina pripreme namirnica te svojoj namjeni isključivo višim društvenim slojevima.<sup>16</sup> Pored navedenih, izvori koji donose pregršt informacija o prehrani mogu biti i razne kronike, putopisi, religijski tekstovi, pravni propisi itd. Iako većina njih ne donosi izravne podatke o namirnicama i njihovoj pripremi, proučavanje istih može pripomoći u stvaranju šire slike po pitanju društva i istraživanoga područja nerijetko donoseći informacije o nestašicama, gladi i epidemijama koje su usko vezane uz kvalitetu prehrane. Kao primjer navedenog tvrdnji mogu poslužiti matične knjige krštenih, umrlih i vjenčanih čije sustavno istraživanje može pružiti brojne informacije o razlozima pada i rasta broja stanovnika, odnosno o kvaliteti života vezanoj uz kvalitetu prehrane, ali i brojnih drugih faktora.<sup>17</sup> Matične knjige umrlih često donose i uzrok smrti osobe te tako i navedeno može ukazivati na lošu prehranu

---

<sup>16</sup>Melitta Weiss Adamson, „Introduction“ , u: *Food in Medieval Times*, Food through History, Westport, Connecticut – London: Greenwood Press, 2004., str. XVII-XVIII.

<sup>17</sup>Problemom gladnih godina u Istri s početka 19. stoljeća pomoću matičnih knjiga bavio se Miroslav Bertoša, Isti, *Izazovi povijesnog zanata...*, str. 59-114.

ili pak pokvarenu i zaraženu hranu i piće. Biskupske vizitacije kao izvor bogat informacijama za proučavanje povijesti mentaliteta te ljudskog ponašanja s obzirom na tadašnje religijske i moralne postulate također mogu ponuditi uvid u prehrambene navike pojedinaca i stanovnika određenih mikrosredina s naglaskom na neumjerenost župljana i svećenstva u jelu i piću te prekomjernom dokoličarenju što uključuje redovite posjete krčmi ili sudjelovanje u lovu.<sup>18</sup>

Izvori obuhvaćeni ovim radom uglavnom su vezani uz gospodarsku, pravnu te društvenu povijest te ne govore uvijek izravno o prehrani, načinu pripreme hrane ili samoj kulturi blagovanja, već ostavljaju više prostora za interpretaciju te nadopunu drugim izvorima i postojećim rezultatima povijesnih istraživanja. Izvori potječu iz različitih razdoblja pa treba imati na umu da svako razdoblje donosi neke svoje posebnosti, no što se tiče prehrane bitno je napomenuti da su se u navedenom razdoblju promjene u prehrani vjerojatno odvijale veoma sporo te su i namirnice koje su u Europu stigle iz Amerike nakon velikih geografskih otkrića, a bez kojih se danas ne mogu ni zamisliti pojedine nacionalne kuhinje, trebale izvjesno vrijeme kako bi se pojavile na stolu. Zbog različitosti mikrosredina unutar Poluotoka, teško je dati neki uopćeni prikaz prehrane stanovništva, no pokušat će se dati barem neki osnovni pregled.

U radu će se analizirati i usporediti odredbe nekoliko gradskih statuta vezane uz prehrambene proizvode te djelatnosti povezane s proizvodnjom i nabavom hrane kao što su trgovina, higijena, zanimanja, obrti i dr. Korišteni statuti objavljeni su i prevedeni na hrvatski jezik, a riječ je o *Baljanskom*<sup>19</sup>, *Buzetskom*<sup>20</sup>, *Dvigradskom*<sup>21</sup>, *Novigradskom*<sup>22</sup>, *Pulskom*<sup>23</sup> i *Vodnjanskom*<sup>24</sup> statutu. Istarski su statuti nastajali u razdoblju od 13. do kraja 15. stoljeća kada su padanjem pod vlast Venecije gradovi

---

<sup>18</sup>Isti, *Izazovi povijesnog zanata...*, str. 175-196.; Isti, *Istra doba Venecije...*, str. 713-739.

<sup>19</sup>Lujo Margetić, *Statut grada Bala*, Rijeka: adamić, 2007., dalje: *Baljanski statut*.

<sup>20</sup>Mirko Zjačić, „Buzetski statut“, u: *Vjesnik historijskog arhiva u Rijeci i Pazinu*, VIII-IX, Rijeka-Pula: Tiskara Otokar Keršovani, 1964.-1965., str. 71-137, 118-199.

<sup>21</sup>*Statuta communis Duorum Castrorum/ Statut dvigradske općine* – početak 15. stoljeća, priredili Jakov Jelinčić i Nella Lonza, Pazin – Kanfanar: Kolana od statuti, knjiga I., 2007., dalje: *Dvigradski statut*.

<sup>22</sup>*Novigradski statut/ Statuto di Cittanova MCCCCII*, priredili Nella Lonza i Jakov Jelinčić, Grad Novigrad – Cittanova: Kolana od statuti, knjiga III., 2014.

<sup>23</sup>*Pulski statut/ Statuta Polae*, Davor Mandić (ur.), Pula: Grad Pula – Povijesni muzej Istre, 2000.

<sup>24</sup>*Vodnjanski statut/ Statuto di Dignano MCDXCII*, priredili Nella Lonza i Jakov Jelinčić, Grad Vodnjan – Dignano i Državni arhiv u Pazinu: Kolana od statuti, knjiga II., 2010.

morali prilagoditi postojeće odredbe onima novih gospodara, no unatoč tomu neki elementi staroga običajnog prava još su uvijek bili prisutni.<sup>25</sup> Osim što nude sliku pravnih i političkih odnosa putem kazneno-pravnih odredbi, statuti donose i pregršt informacija koje nude uvid u svakodnevni život te pokazuju nastojanja vlasti da kontrolira i regulira obiteljski, moralni pa čak i intimni život članova zajednice. Usprkos bogatstvu podataka o raznim elementima svakodnevice, statuti većinom ne pokazuju stvarno stanje već samo nastojanja vlasti u regulaciji raznih odnosa unutar komune, stoga je uz odredbe odabranih statuta potrebno konzultirati i ostale izvore.

Osim statuta, kao vrijedan izvor za istraživanje prehrambenih navika, namirnica i općenito običaja, načina obrade zemlje i ubiranja plodova u Istri u ranom novom vijeku poslužit će i raznovrsnim informacijama bogato djelo novigradskog biskupa Giacoma Filippa Tommasinija<sup>26</sup> *De' Commentarij storici-geographici della provincia dell'Istria libri otto*<sup>27</sup> iz 1641. godine. Nadalje, dio rada posvećen je i pregledu prehrambenih proizvoda koji se javljaju u sklopu raznih obveza, daća te troškova općina i bratovština kao bitnih institucija koje brinu o crkvenoj imovini, organizaciji radova te blagdanskih slavlja pri čemu će poslužiti nekoliko glagoljskih knjiga računa koje većinom obuhvaćaju razdoblje šesnaestog te prve polovice sedamnaestog stoljeća.<sup>28</sup> Navedene knjige pružaju uvid u gospodarsko i društveno stanje mikrosredina u kojima su nastale te nerijetko bilježe i informacije o nestašicama i gladi koje su najčešće zahvaćale cjelokupni istarski prostor, a ne samo

---

<sup>25</sup>„Statuti“, u: *Istarska enciklopedija*, Miroslav Bertoša; Robert Matijašić (ur.), Zagreb: Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2005., str. 751-752.

<sup>26</sup>Giacomo Filippo Tommasini (Padova, 1595. – Venecija, 1655.) svećenik, znanstvenik i polihistor, bio je novigradski biskup u razdoblju od 1641. do 1655. Autor je opsežnog djela *De' commentarii storici-geographici della provincia dell'Istria libri otto* iz 1641. koje je rezultat njegovih znanstvenih, arhivskih i terenskih istraživanja, ali i podataka koje su prikupili njegovi suradnici., „Tommasini, Giacomo Filippo“ u: *Istarska enciklopedija...*, str. 810.

<sup>27</sup>Giacomo Filippo Tommasini, „De' Commentarij storici-geographici della provincia dell'Istria libri otto con appendice di monsign. Giacomo Filippo Tommasini vescovo di Cittanuova“, u: *L'Archeografo Triestino raccolta di opuscoli e notizie per Trieste e per Istria*, volume IV., Trieste: dalla tipografia di Gio: Marenigh, 1837.

<sup>28</sup>Dražen Vlahov, *Knjiga oltara bratovštine sv. Mikule u Boljunu (1582.-1657.): glagoljski zapisi od 1582. Do 1657. godine*, Pazin: Državni arhiv u Pazinu – Posebna izdanja 16., Glagoljski rukopisi 6, 2008.; Isti, *Glagoljski rukopis iz Huma (1608-1639.)*, Pazin: Državni arhiv u Pazinu – Posebna izdanja 13, Glagoljski rukopisi 3, 1999.; Isti, *Glagoljski rukopis iz Vranje u Istri (1609.-1633.)*, Pazin: Povijesni arhiv u Pazinu - Posebna izdanja 12., Glagoljski rukopisi 2, 1996., Isti, *Knjiga računa općine Roč(1566.-1628.)*, Pazin: Državni arhiv u Pazinu - Posebna izdanja, Glagoljski rukopisi 7, 2009.; Isti, *Glagoljski rukopis iz Roča: Iz knjige crkve i bratovštine sv. Bartolomeja (1523.-1611.)*, Pazin: Državni arhiv u Pazinu – Posebna izdanja svezak 15, Glagoljski rukopisi 5, 2006.

pojedina mjesta. Sve su knjige transkribirane s glagoljice na latinicu te objavljene. Također, kao važan izvor informacija o gospodarskom, političkom i društvenom stanju u Istri, nezaobilazne su i hitne vijesti koje su mletački opunomoćenici u pojedinim mjestima slali mletačkoj vladi, tzv. *dispacci*. Za potrebe ovoga rada pregledna su hitna pisma i poruke s početka 17. stoljeća, odnosno od 1607. do 1616. godine koja nude uvid u stanje u Istri te okolnosti i procese koji su naposljetku doveli do tzv. Uskočkoga rata (1615. – 1617./18) te posljedica pogubnih za istarsko gospodarstvo i teškoće koje će uslijediti.<sup>29</sup> Radi dobivanja uvida u onovremenu materijalnu kulturu povezanu s kulturom i običajima blagovanja pregledano je i nekoliko inventara imovine i oporuka. Korišten je jedan inventar te popis dobara danih u miraz s tršćanskog područja koji datiraju u drugo desetljeće 14. stoljeća, a donosi ih P. Kandler u svojim „pabircima“ *Codice Diplomatico Istriano*.<sup>30</sup> Nadalje, u obzir je uzeto i nekoliko oporuka te jedan inventar dobara, koji su ubilježeni u notarskoj knjizi bužetskog notara Martina Sotolića<sup>31</sup>, te dva ugovora i potvrde o primljenom mirazu u notarskoj knjizi labinskog notara Bartolomeja Gervazija<sup>32</sup>. U obzir je uzet također i bogat inventar dobara pićanskog biskupa Antuna Zare iz 1620. godine.<sup>33</sup>

---

<sup>29</sup>Miroslav Bertoša, „Pisma i poruke mletačkih rektora – svezak I., od 1607. do 1616.“, u: *Monumenta spectantia historiam slavorum meridionalium*, vol. 52, Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, Zagreb: štamparski zavod „Ognjen Prica“, 1979.

<sup>30</sup>Pietro Kandler, *Codice Diplomatico Istriano* (CDI), Vol. III., 996-997, 1015.

<sup>31</sup>Mirko Zjačić, „Notarska knjiga bužetskog notara Martina Sotolića (Registrum inbreviaturarum Martini Sotolich notarii Piguentini)1492.-1517.“, u: *Monumenta historico-juridica slavorum meridionalium*, Vol. XIII., Zagreb: Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, 1979., str. 346-347, 355-357. 376-377, 379-381, 78-479, 503-504.

<sup>32</sup>Zoran Ladić ~ Elvis Orbanić, *Spisi Istraskih bilježnika I., Knjiga labinskog bilježnika Bartolomeja Gervazija (1525-1550)*, Pazin: Državni arhiv u Pazinu – Posebna izdanja 17, 2008., str. 150-151,167-169.

<sup>33</sup>Elvis Orbanić, „Inventar pokretnih i nepokretnih dobara presvijetlog i prečasnog gospodina, gospodina Antuna Zare, biskupa pićanskoga“, u: *Pićanska biskupija i Pićanština. Zbornik radova međunarodnog znanstvenog skupa održanog 23. i 24. listopada 2008. godine*, Pazin: Državni arhiv u Pazinu, posebna izdanja, svezak 23, 2012., str. 155-164.

## 2. NEKE ČINJENICE O EUROPSKOJ PREHRANI KASNOG SREDNJEG I RANOG NOVOG VIJEKA

S obzirom na rani srednji vijek kada su udareni temelji procesa stvaranja Europe kakvu danas poznajemo u pogledu mnogih društvenih, gospodarskih i kulturnih segmenata pa time i prehrane stanovništva, razvijeni i kasni srednji te rani novi vijek nastavljaju se na to razdoblje, no donose bitne promjene u skladu s daljnjim razvojnim procesima. Promjene i procesi odnose se na demografsku situaciju na određenom području, veću socijalnu diferencijaciju unutar postojećih slojeva, religijska previranja te geografske odrednice i novine koje donose velika geografska otkrića.

Od 1000. godine broj stanovnika Europe počinje vrtoglavo rasti zahvaljujući pogodnijoj klimi, novim načinima i tehnikama proizvodnje te naposljetku razvoju gradova i trgovine te se time na neki način narušava i dotadašnja prehrambena ravnoteža Europljana. Dotada „mesožderska“ Europa sve se više počela okretati biljnoj prehrani koja je mogla prehraniti daleko veći broj ljudi.<sup>34</sup> „Žitarice ili meso, alternativa je koja ovisi o broju ljudi.“<sup>35</sup> navodi Braudel.

Socijalna diferencijacija započeta još u ranome srednjemu vijeku sve je više dolazila do izražaja od 1000. godine dalje. Porast broja stanovnika diktirao je preobrazbe pejzaža, odnosno krčenje šumskih površina koje se pretvaraju u obradive površine, to jest zatvaranje preostalih šumskih površina i prisvajanje prava iskorištavanja šume samo za plemstvo. Eksploatacija šuma odrazila se i na kvalitetu i raznovrsnost prehrane prevladavajućih nižih slojeva stanovništva koji su svoj oslonac potražili u hrani biljnoga porijekla, žitaricama i kruhu, dok je prehrana viših slojeva bila raznovrsnija te je, uz hranu biljnoga podrijetla, sadržavala i znatnije količine mesa, a sve to oplemenjeno skupocjenim začinima. Neravnoteža između sredstava i stanovništva donosila je česte nestašice i razdoblja gladi.<sup>36</sup> Ravnoteža u prehrani nakratko se vratila nakon haranja Crne kuge polovinom 14. stoljeća, jer se broj

---

<sup>34</sup>Fernand Braudel, *Strukture svakidašnjice: Materijalna civilizacija, ekonomija i kapitalizam od XV. do XVIII. stoljeća*, Zagreb: August Cesarec, 1992., str. 101-104.

<sup>35</sup>Isto, str. 101.

<sup>36</sup>Više o politici snabdijevanja te ravnoteži između demografskog rasta i raspodjele sredstava u: Raffaella Sarti, *Živjeti u kući: stanovanje, prehrana i odijevanje u novovjekovnoj Europi (1500.-1800.)*, Zagreb: Ibis grafika, 2006., str. 200-201., više o fenomenu gladi vidi u: F. Braudel, *nav. dj.*, str. 67-73.



stanovnika uvelike smanjio, no nakon tih kasnosrednjovjekovnih kriza, a posebice u 16. stoljeću, broj stanovnika opet počinje rasti. Europa se tada vratila na upotrebu mesa, no s nešto različitim principima i razlikama nego u prijašnjem razdoblju. Naime, najviši su slojevi još uvijek jeli meso divljači, no s nešto većom usmjerenošću na manju divljač (ptice), imućniji građani govedinu, siromašniji ovčetinu, a seljaci sušenu svinjetinu.<sup>37</sup> Iako je ona uvijek naglašena, distinkcija između prehrane imućnijih i siromašnijih slojeva društva nije uvijek strogo određena. Navedeno se može potkrijepiti činjenicom da su neke namirnice prisutne u prehrani svih slojeva društva s naglašenom razlikom u pripremi i načinu konzumacije.<sup>38</sup>

Geografski čimbenici također imaju veliki udio u kulturi prehrane te proizvodnji hrane, za što su svakako najbolji primjeri europskoga sjevera i juga, koji su, s obzirom na različite klimatske odrednice pogodne za uzgoj kultura te mentalitet ljudi, razvili nešto drukčije sklonosti određenim prehrambenim proizvodima. Najbolji primjer navedenom svakako su onaj rasprostranjenosti konzumacije vina i piva, odnosno polarizacija između sjevera s prevladavajućom upotrebom piva te juga gdje je prevladavalo vino, iako ta granica nije jasno određena.<sup>39</sup> Na taj je način vino na sjeveru bilo skupocjeno i elitno piće, dok se pivo moglo naći na svačijem stolu. Na jugu pak, gdje je vino prevladavalo, diferencijacija je išla prema njegovoj kvaliteti, pa su viši društveni slojevi pili bolje i kvalitetnije vino, a siromašni ono razvodnjeno i loše.

Velika geografska otkrića uvode u europsku prehranu brojne novine u vidu namirnica te njihove pripreme koja se bitno razlikovala od one s matičnoga područja s kojega su uvezene. Neke od namirnica vrlo se brzo pronalaze na europskim stolovima ovisno od geografskog područja na koje su najprije stigle te se od tamo šire na ostatak Europe. Neke su od njih, poput kukuruza i krumpira, iako su u početku izazivali averziju te im je trebalo dulje vrijeme da se ukorijene u prehrani, promijenile redoslijed na prehrambenoj ljestvici Europljana.

---

<sup>37</sup>R. Sarti, *nav. dj.*, str. 201.

<sup>38</sup>Massimo Montanari donosi primjer češnjaka koji se inače smatrao seljačkom hranom, no koristili su ga i ostali slojevi društva, no na njihovom se stolu nalazio u kombinaciji s nekom skupocjenom namirnicom, dakle u nešto drugačijem obliku., M. Montanari, *Hrana kao kultura...*, str. 46.

<sup>39</sup>R. Sarti, *nav. dj.*, str. 211.

Uloga kršćanstva u prehrani ranoga novoga vijeka zadržala je svoju važnost, a poglavito po pitanju vjerskih blagdana te razdoblja kada je iz vjerskih, ali i praktičnih razloga, zabranjeno ili preporučljivo jesti određenu vrstu namirnica. Vjerska previranja izazvana reformacijom te nadiruća osmanska opasnost još su pojačala nastojanja u pridržavanju prehrambenih normi koje su bile dio religijskoga identiteta.<sup>40</sup>

### 3. PREHRANA U ISTRI U KASNOM SREDNJEM I RANOM NOVOM VIJEKU

Slične se gore navedene činjenice u pogledu prehrane mogu zapaziti i na prostoru Istre. Naime, prehrana u Istri još se od antičkih vremena bazirala na takozvanom „prehrambenom trojstvu“ žitarica, odnosno kruha, vina i ulja što je posvjedočeno i u nekih antičkih pisaca.<sup>41</sup> Kako sugeriraju i izvori pregledani za potrebe ovoga rada, navedeni su artikli i dalje ostali temelj prehrane, uz određene razlike od područja do područja s obzirom na mogućnost proizvodnje te njihovu nabavu. Geografska različitost, odnosno razlika u kvaliteti tla te klimi naglašena je u *Komentarima* biskupa Tommasinija gdje on uz pozamašan popis biljaka donosi i informaciju na kojim mjestima te u kojim uvjetima navedene najbolje uspijevaju.<sup>42</sup> Dostupnost, kvaliteta i bitne značajke određenih prehrambenih artikala na određenim mjestima u Istri stalno su prisutne kroz Tommasinijev tekst na mjestima gdje se on dotiče prehrane i običaja stanovništva. Navedeno se može iščitati i iz pregledanih gradskih statuta koji, unatoč svojoj orijentiranosti ka kontroli prodaje, nabave, izvoza, podavanja, itd., na neki način svjedoče o važnosti pojedinih artikala na određenom području kroz njihovu (ne)zastupljenost u odredbama pojedinog statuta. Diferencijaciju u prehrani siromašnih i imućnijih slojeva nešto je teže iščitati u pregledanim izvorima, no ona se ipak može naslutiti putem informacija koje daje biskup Tommasini te po namirnicama koje se pojavljuju u općinskim računima<sup>43</sup> pri

---

<sup>40</sup>Više o tomu u: Isto, str. 197-200.

<sup>41</sup>Mate Križman, *Povijest Istre I. - Antička svjedočanstva o Istri*, Pula: Zavičajna naklada „Žakan Juri“, 1997., str. 284-285, 304-307, 336-351.; Robert Matijašić, *Povijest Istre IV. – Gospodarstvo antičke Istre*, Pula: Zavičajna naklada „Žakan Juri“, 1998., str. 333-352.; Isti, „Sredozemno prehrambeno trojstvo u antici na Jadranu“, u: *Cerealia, oleum, vinum...*, str. 37-54.

<sup>42</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 107-121.

<sup>43</sup>D. Vlahov, *Knjiga računa općine Roč...*, str. 20-22.

pripremi svečanog objeda u slučaju posjeta kapetana i njegovih kavalijera. Od velike pomoći također su i informacije koje donose inventari. Iz popisa posuđa i ostalih kućnih potrepština može se iščitati pojačana konzumacija mesa, što je obilježje imućnijih slojeva, te način obrade hrane. Uloga religije, odnosno kršćanstva u prehranbenim navikama Istrana u obrađivanom razdoblju, osim što se očituje u činjenici da su temeljni artikli (kruh, vino i ulje) snažno vezani uz kršćansku simboliku, provlači se i kroz razne statutarne odredbe o poštivanju pojedinih blagdana te, primjerice, razlika u kretanju cijena nekih artikala u vrijeme posta, primjerice ribe.<sup>44</sup>

### 3.1. ŽITARICE

Žitarice su biljke iz porodice trava kojima pripada niz vrsta jednogodišnjih biljaka suhog sjemenog ploda koji se najčešće melje u brašno.<sup>45</sup> Bitan su element prehrane jer predstavljaju dobar izvor hranjivih tvari i energije, ponajprije škroba te ponešto bjelančevina i ugljikohidrata.<sup>46</sup> Sjedilački način života i kultivacija biljaka, prvenstveno žitarica odredili su povijesni tijek čovječanstva čiji se opstanak na nekom prostoru kroz povijest bazirao upravo na poljoprivredi koja je predstavljala jedan od temeljnih načina proizvodnje hrane te je razvoj poljoprivrede često bio preduvjet za rast stanovništva i mnoge procese koji su zahvatili Europu i svijet poput razvoja gradova, trgovine i dr. Način kultiviranja, rasprostranjenost vrsta žitarica te proizvodi koji su se od njih dobivali te konzumirali na određenim prostorima kroz povijest su različiti, a pojedine su vrste za određenu civilizaciju imale presudnu ulogu u prehrani. Fernand Braudel pšenicu, kukuruz i rižu naziva „civilizacijskim biljkama“ prema važnosti za određene dijelove svijeta te navodi kako su: „...*duboko odredile materijalni, a ponekad i duševni život ljudi...*“.<sup>47</sup>

Kako se pokazalo, najvažnija žitarica u Europi kroz povijest bila je pšenica, no uz nju su uvijek rasle i druge žitarice koje su, iako nisu imale status kao pšenica, bile od velike važnosti za prehranu, osobito nižih slojeva stanovništva. U potonje se ubrajaju ječam, raž, zob, proso, sirak, pir, heljda te riža i kukuruz. Posljednje dvije

---

<sup>44</sup>*Pulski statut*, knj. 4, gl. XLII.

<sup>45</sup>R. Matijašić, „Sredozemno prehranbeno trojstvo...“, str. 40.

<sup>46</sup>Na istome mjestu.

<sup>47</sup>F. Braudel, *Strukture svakidašnjice...*, str. 104.

žitarice svoj su vrhunac u uzgoju te važnosti za prehranu stanovništva postigle na prostorima izvan Europe, tj. u Aziji i Americi te se shodno tomu također nazivaju „civilizacijskima“, no unatoč tomu, riža je prisutna u prehrani Europljana još od srednjega vijeka, a važnost kukuruza porast će i postati nezaobilaznom u razdobljima nestašica u ranonovovjekovnoj Europi, posebice njezinom južnom djelu.

Svaka od navedenih vrsta žitarica imala je svoje mjesto i namjenu u prehrani s obzirom na pojedino područje, ali i socijalni status stanovništva. Od žitarica se najčešće radio kruh kao najvažnija namirnica u prehrani kroz povijest čija se simbolika proteže u svim sferama, a čija je važnost i danas aktualna. Osim za izradu kruha, žitarice su bile obvezan sastojak raznih variva i kaša raširenih uglavnom u prehrani nižih slojeva te kao prilog jelima imućnijih slojeva. Osim toga, ne smije se zaboraviti ni prehrana životinja, posebice onih radnih, o kojima je ovisio opstanak većine stanovništva i sljedeća žetva. Prije nego započnemo pregled žitarica kroz priložene izvore, bitno je reći nešto općenito o samim vrstama, karakteristikama, rasprostranjenosti i namjeni žitarica u istraživanom razdoblju.

Status i uvriježeno mišljenje o karakteristikama pojedinih vrsta žitarica te ujedno i njihovoj nutritivnoj vrijednosti u liječničkim se traktatima uvelike sudila kroz prizmu proizvoda, najčešće po izgledu i okusu kruha. Prema tome, pšenični kruh kao najbjelji smatrao se najzdravijim i često je bio povlastica viših slojeva.<sup>48</sup> Pšenica (*triticum*) je nakon ječma druga najstarija kultivirana žitarica, a pretpostavlja se da potječe iz zapadne Azije te se proširila na čitavo Sredozemlje pa na čitavu Europu i dalje.<sup>49</sup> Postoje brojne vrste pšenice, ovisno o području te o godišnjem dobu kada se siju, odnosno žanju, pa su tako najpoznatije vrste ozima i jara pšenica te takozvana tvrda pšenica ili *triticum durum* pogodna za pripremu tjestenine. Pšenica se gotovo nikada ne uzgaja sama pa uz nju, kako je i gore navedeno, postoje i brojne žitarice „niže kvalitete“ čiji je uzgoj osobito izražen na mjestima gdje je obično slab urod pšenice ili pak nepovoljan teren za njezinu sjetvu.<sup>50</sup>

Ječam (*hordeum*) je još starija žitarica čija kultivacija seže još u šesto tisućljeće prije Krista, a njegove su se nutritivne vrijednosti smatrale inferiornima u

---

<sup>48</sup>Ken Albala, *Food in Early Modern Europe*, Westport, Connecticut – London: Greenwood Press, 2003., str. 21-24.; M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times...*, str. 1-4.

<sup>49</sup>F. Braudel, *Strukture svakidašnjice...*, str. 105.; M. Weiss Adamson, *nav. dj.*, str. 1.

<sup>50</sup>Isto, str. 106-107.

odnosu na pšenicu, jer daje taman i grub kruh koji su najčešće konzumirali siromašni, dok su ga viši slojevi društva znali koristiti kao vrstu tanjura ili posuda za tekuću hranu.<sup>51</sup> U sjevernim zemljama gdje je pivo bilo jedan od osnovnih prehrambenih proizvoda, ječam je bio neophodan, dok je na jugu služio kao hrana za konje, a pošto je dobar dio tog područja trpio osmanske provale, također je bio važan, jer je za obranu konjica bila neophodna.<sup>52</sup> Kruh se vjerojatno najčešće radio od miješanoga brašna, a osim brašna gore navedenih vrsta žitarica radio se i od raži.

Raž (*secale cereale*) je još jedna od važnijih žitarica za europsku povijest te iako je uzgojena već negdje u trećem tisućljeću prije Krista na prostoru zapadne Azije, čitavom se Europom proširila tek u srednjem vijeku.<sup>53</sup> Raž je tipična žitarica sjevera i istoka Europe, no pronalazi se i na ostalim područjima.<sup>54</sup> Kruh od raži i njezinih mješavina tamniji je i grublji od pšeničnoga pa je kao i ječmeni smatran manje kvalitetnim.<sup>55</sup> Pokvarena raž, odnosno gljivica koja napada zrele raže (snijet) uzrokuje ergotizam (u srednjem vijeku nazivao se „Vatrom svetog Antuna“) koja se očituje u nizu teških fizičkih i psihičkih smetnji te su se oko iste razvile kontroverze o masovnoj histeriji i utjecaju na neke povijesne događaje.<sup>56</sup>

Zob (*avena sativa*) je također jedna od bitnih vrsta žitarica za ovu temu, a u povijesti se često prikazuje u znaku jednakosti s hranom za konje iako joj namjena daleko premašuje konjsku prehranu. Naime, od zobi se također radio kruh, dakako, prema srednjovjekovnim liječničkim traktatima teško probavljiv i mnogo slabije nutritivne vrijednosti od pšeničnoga, te je hrapav zobeni kruh smatran ekvivalentom hrane za siromašne ljude.<sup>57</sup> Braudel navodi zanimljivu činjenicu vezanu uz odnos cijene zobi i pšenice u određenom vremenskom razmaku. Naime, odnos pšenice i zobi u ravnoteži je ako se vagon zobi proda za trećinu jeftinije od pšenice, a svako odstupanje od navedenoga u većem razmaku znači tešku glad.<sup>58</sup> Osim gore navedenih, još je nekoliko vrsta žitarica imalo znatan utjecaj na prehranu u Europi.

---

<sup>51</sup>M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times...*, str. 4.

<sup>52</sup>K. Albala, *Food in Early Modern Europe...*, str. 24.; F. Braudel, *Strukture svakidašnjice...*, str. 107.

<sup>53</sup>M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times...*, str. 4.

<sup>54</sup>Na istome mjestu., K. Albala, *Food in Early Modern Europe ...*, str. 24.

<sup>55</sup>Na istome mjestu.

<sup>56</sup>Na istome mjestu.

<sup>57</sup>Na istome mjestu.

<sup>58</sup>F. Braudel, *Strukture svakidašnjice...*, str. 109.

Riža (*oryza*), kao bitna i „civilizacijska“ žitarica u prehrani Azije, našla je svoje mjesto i u prehrani Europljana, a konzumirao se i sirak (*sorghum vulgare*) inače žitarica značajna za Afriku, proso (*panicum millaceum*), heljda (*fagopyrum esculentum*) koja nije žitarica, ali je nazivaju „crnim žitom“, pir (*triticum spelta*) koji je ujedno i daljnji rod pšenice.

Još jedna biljka, čiji je prodor na europske stolove dogodio bitno kasnije jest kukuruz (*zea mays*). Donesen je iz Amerike već pri prvom povratku Kolumba 1493. godine te se relativno brzo širio na prostorima na koje je prvi put pristigao, poput Španjolske, Portugala i Francuske te otamo i na druge dijelove Europe.<sup>59</sup> Proces širenja kukuruza Europom bio je različitog intenziteta. Na nekim je područjima postojala veća skepsa prema „pridošlici“. Razni nazivi za kukuruz korišteni širom Europe ukazuju na veliku sličnost s već poznatim žitaricama ali i na načine njegova širenja.<sup>60</sup> Primjerice, nazivao se prosom, španjolskim prosom, velikom pšenicom (*grano grosso*), pšenicom iz Indije, arapskom pšenicom, pšenicom iz Egipta itd.<sup>61</sup> Posebno zanimljiv naziv za kukuruz jest i „tursko žito“ (*grano turco*) odnosno samo „turčin“ što daje naslutiti činjenicu o dolasku kukuruza u Italiju i na naše prostore s prostora Osmanskog Carstva. U Istri se kukuruz naziva turkinja, odnosno trukinja. Unatoč „spektakularnim uspjesima“ na nekim područjima, kukuruz nije odmah prihvaćen te se često uzgajao sporadično u vrtovima i kao hrana za životinje, a u prehrani stanovništva do 18. stoljeća nalazio se veoma rijetko i to u prehrani siromašnih u iznimnim slučajevima velike gladi kada ljudi ne mogu birati kako će se prehraniti.<sup>62</sup> Sredinom 18. stoljeća kukuruz je definitivno ušao u prehranu europskih seljaka, primjerice na Balkanu se počeo uzgajati uz ječam i proso nakon krize iz 1740./1. te ih je uskoro zamijenio u kašama, a u Italiji je palenta od kukuruza postala središnji element prehrane seljaštva.<sup>63</sup> Ulazak kukuruza u prehranu pridonio je većoj jednoličnosti po pitanju prehrane nižih slojeva što je naposljetku uzrokovalo teške

---

<sup>59</sup>K. Albala, *Food in Early Modern Europe...*, str. 26.; R. Sarti, *nav. dj.*, str. 205-206.

<sup>60</sup>Fernand Braudel donosi kartu djela Balkanskog poluotoka gdje se zamjećuje mnoštvo naziva za navedenu biljku., F. Braudel, *Strukture svakidašnjice...*, str. 169.

<sup>61</sup>Isto, str. 168-170; R. Sarti, *nav. dj.*, str. 205.

<sup>62</sup>F, Braudel, *Strukture svakidašnjice...*, 168-172.

<sup>63</sup>R. Sarti, *nav. dj.*, str. 206.

zdravstvene probleme radi nedostatka određenih hranjivih tvari, odnosno bolest pelagru.<sup>64</sup>

Kako je rečeno, žitarice su u Istri, uz vino i ulje, činile jedan od temelja ljudske prehrane. Postoje naznake kako su se na jadranskom prostoru pa tako i u Istri uzgajale još u pretpovijesnom razdoblju, na što upućuju arheološki ostaci žrvnjeva i posuda za zrnje te rijetki paleobotanički ostaci.<sup>65</sup> Uzgoj žitarica u antici na prostoru Istre vjerojatno je bio vrlo raširen, no, zbog nedostatka arheološkog materijala teško je o tome donositi sigurne zaključke. Vjerojatno su se žitarice uzgajale za osobne potrebe i potrebe lokalne razmjene, ali ipak u manjoj mjeri od proizvoda poput vina i ulja koji su bili primarni u proizvodnji na istarskome tlu te čiju kvalitetu hvale antički autori.<sup>66</sup> U jeku postupnog zamiranja trgovačkih putova krajem antike te početkom ranog srednjeg vijeka, Kasiodor u nekoliko svojih pisama spominje vino, ulje i žito hvaleći rodnost i bogatstvo u Istri te nalaže otkup navedenih proizvoda u ime poreza nudeći tržišnu cijenu, što je protumačeno činjenicom da je Istra bila važan proizvođač za ostrogostku državu, kako vina i ulja koji su se i inače proizvodili za izvoz, tako i žita koje je ranije vjerojatno na istarskom prostoru uzgajano za osobne potrebe i lokalnu razmjenu.<sup>67</sup>

Sve od gore navedenih vrsta žitarica u većoj ili manjoj mjeri pojavljuju se i u pregledanim izvorima s obzirom na određeno područje i važnost pojedine vrste žitarica za vlasti, namjenu žitarica u prehrani, ali i razdoblje (primjer kukuruza koji se javlja nešto kasnije) te klimatska i svojstva tla.

Istarski statuti u svojim odredbama donose pregršt informacija o žitaricama. Posebna je briga posvećena osiguravanju zaliha žitarica za stanovništvo pojedinih općina i njihova distrikta u godinama nestašica putem kontrole skladištenja, prodaje i nabave žitarica za gradske žitnice (*fontici*). Vezano uz to, posebno se ističu odredbe o načinu rada službenika vezanih uz fontik, a u koji spadaju u prvom redu žitničari, odnosno nadstojnici žitnice, tržišni nadzornici, mjerači te naposljetku i bilježnici koji su dužni zabilježiti sva primanja i izdatke. Žitnice su u povijesti odigrale vrlo važnu

---

<sup>64</sup>Na istome mjestu.

<sup>65</sup>Klara Buršić-Matijašić, „Kultura prehrane i blagovanja tijekom prapovijesti na istarskom području“, u: *Cerealia, oleum, vinum...*, str. 23-25.

<sup>66</sup>R. Matijašić, *Gospodarstvo antičke Istre...*, str. 343-352.; Isti, „Sredozemno prehrambeno trojstvo...“, u: *Cerealia, oleum, vinum...*, str. 40-45.

<sup>67</sup>Na istome mjestu.; Isto, str. 44-45.; M. Križman, *Antička svjedočanstva o Istri...*, str. 340-348.

ulogu u opskrbi stanovništva, ali su predstavljale i mjesto pogodno za razne malverzacije te osobni dobitak putem lihvarjenja i varanja u prodaji, što je, kako će se vidjeti, bio slučaj i u Istri, iako se statutima to pokušalo spriječiti. Da je navedena praksa bila vrlo česta svjedoče i istarski rektori te novigradski biskup Tommasini. Obje vijesti potječu iz 17. stoljeća i to prije i nakon Uskočkoga rata što na neki način prikazuje i kontinuitet takvih radnji bez obzira na političko stanje.

Opskrba stanovništva brašnom i kruhom te djelatnost pekara s obzirom na proizvodnju i prodaju kruha također je zastupljena u pregledanim statutima, a najviše se odnosi na cijenu, odnosno težinu kruha, koja je morala biti određena s obzirom na cijenu žitarica i svojevrsnu plaću pekarima u obliku kruha koja im ide nakon određenoga broja ispečenih hljebova. Mlinari se u pregledanim statutima vrlo rijetko spominju, a posebnu odredbu o cijeni mljevenja žita donosi samo *Pulski statut*, a ona iznosi 1 solad po stariću žita, odnosno pšenice (*frumenti*), uz prijetnju kazne od 5 solada mlinaru koji se navedenoga ne pridržava.<sup>68</sup>

Opskrba pojedinih općinskih službenika žitom, ali i osiguravanje prostora za stanovanje i rad također je prisutna u odredbama pojedinih pregledanih statuta. Naime, radi se o „starim običajima“ mjesta, a koji nalažu da se glasnicima uz godišnju plaću osigura žito od svakog ognjišta.<sup>69</sup> U *Dvigradskom statutu* navedeno se odnosi i na kancelare koji uz 80 libara malih denara i kuću u kojoj će moći ugodno živjeti prima i 12 mezena žita godišnje, te na potkivače i kovače koji ne primaju plaću već žive od svoga rada uz osiguranu radionicu i oruđe, određeni iznos žita po ralu te nagradu za rad prema pogodbi s općinom.<sup>70</sup> *Baljanski statut* također sadrži slične odredbe. Naime, kovači za svaki plug dobivaju dva spuda žita, a za svaki rad s volovima od blagdana sv. Petra nadalje pola spuda.<sup>71</sup> Glasnici od stanovnika, uz ostala primanja za obavljene posao, dobivaju i jednu mjeru žita.<sup>72</sup> Navedeno bi moglo upućivati da se vjerojatno radilo o strancima koji bi dolazili na rad u pojedino mjesto, kao što je to primjerice slučaj i s liječnicima, apotekarima, učiteljima itd. Osim navedenoga, u statutima nalazimo i odredbe vezane uz zemljarinu i društva za stoku (sočeda) pri kojima se pažnja obraća i na sjetvu žitarica te podjelu uroda s vlasnikom

---

<sup>68</sup>*Pulski statut*, knj. 4., gl. XVIII.

<sup>69</sup>*Dvigradski statut*, gl. IV.; *Novigradski statut*, knj. 1., gl. VIII.

<sup>70</sup>*Dvigradski statut*, gl. IV.

<sup>71</sup>*Baljanski statut*, gl. 150.

<sup>72</sup>Isto, gl. 151.



nakon žetve, pri čemu je prisutnost vlasnika prilikom sjetve, žetve i podjele obvezna.<sup>73</sup> Brojne odredbe vezane su uz kažnjavanje činjenja štete na raznim vrstama zemljišta u što se uključuju i polja zasijana žitaricama i mahunarkama. Po svemu sudeći, štetu su najviše činile životinje bez nadzora te je kazna iznosila prema broju i vrsti životinje, a u slučaju ljudi koji bi nanijeli štetu, u obzir se uzimala dob te doba dana, to jest, velika je pažnja usmjerena na namjeru pojedinca ili skupine pa su uništavanja koja su se zbila noću, što je ukazivalo na očitu namjeru za uništavanjem, kažnjavana strožim novčanim iznosom.<sup>74</sup> Prema svjedočanstvu biskupa Tommasinija na novigradskom području životinje rade veliku štetu na zasijanim poljima i maslinicima uz malu brigu njihovih vlasnika.<sup>75</sup> O šteti na poljima te krađi žitarica mnoge informacije donose i mletački rektori, a posebno se to odnosi na granična područja u sklopu krize pred eskalaciju sukoba između Venecije i Austrije.

U pregledanim izvorima spominje se više vrsta žitarica, no proizvodnja i uporaba istih u prehrani ovisi o nizu čimbenika poput klimatskih te pedoloških svojstava određenih područja, ali i socijalnih pri čemu u obzir treba uzeti razliku između urbanih i ruralnih sredina i društvenih slojeva. Najviše vijesti pronalazimo o pšenici kao žitarici „na najboljem glasu“ koja je očito bila od presudne važnosti za vlasti. Važnost pšenice za vlasti dade se iščitati iz činjenice da je navedena često bila opterećena daćama, u slučaju izvoza iznos koji se plaćao za pšenicu ponegdje nadvisuje onaj ostalih žitarica. Primjerice *Pulski* i *Vodnjanski statut* nalažu da se za svaki spud, u *Pulskom statutu vagan (modio)*, izvezene pšenice (osim u slučaju izvoza u Veneciju!) uzima daća od 2 solda, dok u slučaju ječma, raži i ostalih vrsta žitarica iznosi jedan solad.<sup>76</sup> Podavanja pulskom kaptolu osim u novcu također su se uzimala i u obliku pšenice, nešto rjeđe u ječmu, a iznos je dakako varirao ovisno o vrsti i kvaliteti zemlje ili objekta za koji se plaća podavanje.<sup>77</sup> Kao područja koja

---

<sup>73</sup>*Novigradski statut*, knj. 5., gl. XXX.; *Vodnjanski statut*; knj. 3., gl. XXVIII., XXIX.; *Pulski statut*, knj. 3., gl. XXVI.

<sup>74</sup>Kaznene odredbe koje se bave uništavanjem žitarica prisutne su u svim pregledanim statutima. Kazna je većinom novčana, a visina ovisi o brojnim okolnostima, primjerice o broju i vrsti životinja, a uz novčanu kaznu koja se dijeli između prijavitelja i općine, počinitelj je dužan i nadoknaditi štetu. Zanimljiv je primjer Baljanskog statuta koji za spaljivanje tuđega posjeda, odnosno vinograda, kuća, žita itd. nalaže kaznu spaljivanjem., *Baljanski statut*, gl. 23.: „O onomu koji zapali kuće, vinograde ili drugo“.

<sup>75</sup>G. F. Tommasini, *De' commentarij...*, str. 88-89.

<sup>76</sup>*Pulski statut*, knj. 3, gl. LV, *Vodnjanski statut*, knj. 1., gl. XLVI.

<sup>77</sup>Usp. Mirko Zjačić, „Knjiga podavanja i prihoda katedralnog kaptola u Puli ( 1349.-1371. ), u: *Vjesnik Historijskih arhiva u Rijeci i Pazinu*, IV., Rijeka – Pula, 1957.

obiluju pšenicom Tommasini posebno hvali Puljštinu, bužetski teritorij i Motovunsku dolinu, dok su ostali predjeli grubi, brdoviti i vrlo podložni suši i kao takvi nepodobni za uzgoj pšenice te se na tim područjima više ulagalo u vinograde i maslinike.<sup>78</sup> Po njegovim riječima od pšenice se na raznim mjestima dobivao kruh smečkaste boje, a samo na Bužeštini te selima u blizini Kopra pšenica je davala najbjelji kruh, što Tommasini pripisuje zraku i vodi na tom području navodeći primjer brašna izvezenog iz Buzeta koje je unatoč kvaliteti pšenice davalo kruh smeđe boje.<sup>79</sup> Vjerojatno je razlog tamnije boje kruha bio način mljevenja pšenice.

U slučaju loše žetve na istarskom prostoru, pšenica se uvozila iz drugih krajeva primjerice iz Furlanije i Romagne.<sup>80</sup> Pšenica je stalno prisutna i s obzirom na ostale vrste žitarica prevladavajuća i u knjigama bratovštinskih računa te je ponekad korištena i kao platežno sredstvo za najam nekretnina.

Osim pšenice, u pregledanim su izvorima zastupljene i ostale vrste žitarica čija je uporaba bila nešto šira od uporabe pšenice. Naime, seljaci su vjerojatno uzgajali pšenicu, no u prehrani je ili nisu koristili ili su je miješali s nižim žitaricama, a pšenicom su podmirivali davanja ili su je prodavali. Uz bok pšenici uzgajao se i ječam (*hordeo, ordeo, jačmik...*) koji je uz pšenicu prisutan i u nekim od pregledanih statuta, također u odredbama koje se tiču daća, kao i u bratovštinskim knjigama računa, a spominje ga i Tommasini kao žitaricu koja uz pir (*pira, pirevica...*) i pir krupnik (*spelta*) služi za izradu kruha za seljake.<sup>81</sup> Isto vrijedi i za raž (*segale, erž, šegal,...*), za koju Tommasini navodi kako služi seljacima i pastirima više nego pšenica.<sup>82</sup> Izvori također spominju i zob, više vrsta prosa<sup>83</sup>, sirak (*sorgo*), mješavine žitarica (*mastura/mistura*), te nešto rjeđe kukuruz, rižu i heljdu (*grano saracino, saracino nero...*). Zob se kao i inače koristila za prehranu životinja, prvenstveno konja, te se, kako navodi Tommasini, izvozila van države i u Veneciju.<sup>84</sup> Zob (*avena, ovas...*) je

---

<sup>78</sup>Tommasini, *De' Commentarij...*, 92-93.

<sup>79</sup>Na istome mjestu.

<sup>80</sup>Na istome mjestu.

<sup>81</sup>Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 93.

<sup>82</sup>Na istome mjestu.

<sup>83</sup>Tommasini uz obično proso spominje i *Panico* (*Panicum Italicum* ?) što se vjerojatno odnosi na neku vrstu prosa; Isti, str. 93; Dvigradski statut uz obično, spominje i stučeno proso, *Dvigradski statut*, gl. CLXXIX.; bratovštinske knjige računa donose nazive „bar“ i „hil“, što su vjerojatno također vrste prosa, ili barem žitarice slične navedenom, usp. primjerice D. Vlahov, *Knjiga oltara bratovštine sv. Mikule u Boljunu...*

<sup>84</sup>Na istome mjestu.

također bila i sredstvo podavanja uz pšenicu u selima čije su obveze popisane u tzv. Rašporskom urbaru, a obje su se žitarice davale na dan sv. Mihovila uz razliku u količini podavanja od mjesta do mjesta.<sup>85</sup> Iako se često spominje u kontekstu hrane za životinje, Tommasini navodi kako se od zobi pomiješane s malo sirka pravi kruh za najsiromašnije te je naziva „...*la biava d' Istria*“, odnosno „istarska žitarica“.<sup>86</sup>

Početak devetnaestog stoljeća ne donosi bitne promjene u prehrani stanovništva pa žitarice i kruh i dalje predstavljaju bazu u prehrani, posebno nižih slojeva stanovništva. Prema katastru Franje I. za zapadni dio Istre seljačko stanovništvo i dalje se prehranjuje većinom žitaricama i to onim nižim, ali i mahunarkama.<sup>87</sup> Pšenica i pšenični kruh zabilježeni su u prehrani građana i svećenstva, što na neki način prikazuje da je diferencijacija među slojevima po pitanju prehrane još uvijek bila vrlo prisutna. Seljaci, iako na svojim oranicama između ostaloga uzgajaju i pšenicu, primorani su koristiti se nižim žitaricama, a pšenicu prodaju. Navedeno razdoblje, iako bez većih razlika s obzirom na prijašnja, donosi i bitnu promjenu u korištenju vrsta žitarica. Naime, žitarice poput sirka i pira te ostalih nižih žitarica uvelike su zamijenjene kukuruzom (*formenton, grano turco, sorgho turco, trukinja...*) pa tako on prevladava u prehrani seljaštva te je čini dosta jednoličnom, a svodi se na kukuruzni kruh i palentu uz dodatak manje količine mesa, mlijeka te voća i povrća.<sup>88</sup> Kukuruz se u Istri proširio iz Furlanije te, iako nije odmah prihvaćen u prehrani zbog svojevrsne sumnje prema novome, vijesti o njegovu uzgoju u Istri, iako rijetke, pronalaze se od 17. stoljeća.<sup>89</sup> Kukuruz u 17. stoljeću spominju i pojedini rašporski kapetani u kontekstu isporuke namirnica izglednijim novim stanovnicima i prebjezima na području Poreča i Pule.<sup>90</sup> Vijesti o kukuruzu nalazimo i kod Tommasinija koji navodi kako kukuruza (*formenton*) gotovo i nema na

---

<sup>85</sup>Radi se o urbaru iz 1395. godine, odnosno o jednom od najstarijih urbara na istarskom prostoru. D. Klen analizira razlike u obvezama i podavanjima u ovome urbaru te u nešto mlađoj inačici u kojoj se navodi i kriterij naseljenosti pri podavanjima i obvezama za neka mjesta. Mjesta zastupljena u urbaru su: Brest, Jelovice, Račja Vas, Podgaće, Novaki, Vodice, Trstenik, Lanišće, Kropinjak, Dane, Prapoće, Vele Mune, Male Mune, Žejane, Brgudac, Slum, Podgorje, Elem (Klenovščak) ..., Danilo Klen, „Rašporski urbar iz 1395.“, u: *Vjesnik Historijskih arhiva u Rijeci i Pazinu*, br. XV., 1970.

<sup>86</sup>Tommasini, *De' commentarij...*, str. 93.

<sup>87</sup>Marino Manin, *Zapadna Istra u katastru Franje I. (1818.-1840.)*, Zagreb: srednja europa, 2006., str. 56-172

<sup>88</sup>Na istome mjestu.

<sup>89</sup>Miroslav Bertoša, „Žitarica s agrarne margine: kukuruz – *formenton/ grano turco* ili *trukinja* u Istri od 17. do početka 19. stoljeća“, u: *Zbornik Mire Kolar Dimitrijević*, Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu – Odsjek za povijest, Zagreb: FF press, 2003., str. 146-147.

<sup>90</sup>Isto, 146-148.

prostoru Istre zbog sušne zemlje nepovoljne za njegov uzgoj, ali da se u zadnje vrijeme na ponekim mjestima sa vlažnom i dubokom zemljom počeo sijati.<sup>91</sup> Također ga nalazimo i u biskupovu popisu „*Semplici più rari...*“ i to na samomu kraju pod nazivom *Zea*.<sup>92</sup> Tršćanski rukopis *Baljanskog statuta* nastao u 18. stoljeću također spominje kukuruz i to u odredbi vezanoj uz plaćanje daće. Naime, prema navedenom, pri prodaji kukuruza i ostalih vrsta žitarica za svaki vrč izvezen izvan distrikta plaća se 1 soldin.<sup>93</sup> Krajem 18. i početkom 19. stoljeća, kukuruz se sve više širi u prehrani i to onih najsiromašnijih stanovnika, pa tako potkraj francuske uprave u Istri 1813. godine intendant za Istru barun Angelo Calafati šalje detaljno „Izvešće o kulturi kukuruza u Pokrajini Istri“ glavnom intendantu Ilirskih pokrajina Chabrolu, navodeći i naglašavajući bitne informacije o uzgoju kukuruza, to jest, vrste kukuruza, teren na kojemu se on uzgajao te njegovu važnost u prehrani seljaka koji od njega prave kruh i težaka koji od njega prave *polentu* te tako nadomješćuju potrebu za kruhom.<sup>94</sup> Ipak, uzgoj kukuruza još uvijek je bio ograničen na određena područja s povoljnim uvjetima za njegov uzgoj, pa se, navodi Calafati, zanemariva količina koristi za tov životinja.<sup>95</sup> U gladnim godinama 19. stoljeća, kukuruz je odigrao veoma važnu ulogu, a stanovništvo se hranilo čak i njegovim ostacima, odnosno oklascima.<sup>96</sup>

### 3.1.1. Mahunarke i krumpir

Iako nisu žitarice, krumpir i mahunarke se po svojoj povijesnoj važnosti također mogu svrstati „rame uz rame“ sa žitaricama, stoga će u ovom poglavlju biti nešto riječi o njima. Mahunarke su, kao veoma važne biljke koje su u prehrani stanovništva, a osobito nižih slojeva gdje se u nedostatku žitarica od njih pravio kruh, često tretirane kao žitarice. Same mahunarke ne nude obilje nutritivnih vrijednosti, no u kombinaciji sa žitaricama nadopunjuju se hranjive tvari koje posjeduju. Vlasti su

---

<sup>91</sup>Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 93.; M. Bertoša, „Žitarica s agrarne margine...“, str. 147.

<sup>92</sup>Isto, str. 118.

<sup>93</sup>Tršćanski rukopis *Baljanskog statuta* sadrži 71 glavu bez kaznenopravnih odredbi za čiju nadležnost u odlučivanju sada ima pravo podestat po svom nahođenju. Osim toga, isti sadrži i informacije, odnosno glose o poštivanju ili pak nepoštivanju odredbi, *Baljanski statut*, tršćanski rukopis, gl. 4.

<sup>94</sup>„*Od časa kada se počeo uzgajati u Istri, kukuruz je postao glavna hrana seljaka, težaka i obrtnika; prvi od njega prave kruh i hrane se njegovim brašnom cijele godine; drugi, pak, čine neku vrstu kaše koju u lokalnom narječju zovu polenta. Tako dopunjavaju potrebe za kruhom i ostalim namirnicama...*“, M. Bertoša, „Žitarica s agrarne margine: kukuruz...“, str. 151.

<sup>95</sup>Na istome mjestu.

<sup>96</sup>Isto, 149.; vidi još u: Danijela Dobljanović, „Kruh od kukuruznih oklasaka – glad i kriza smrtnosti u Pazinskoj knežiji 1810. godine“, u: *Cerealia, oleum, vinum ...*, str. 189-198.

također pridavale posebnu pažnju mahunarkama, za što Braudel donosi primjer venecijanskih vlasti u slučaju propasti uroda za vremenskih nepogoda u Terrafermi.<sup>97</sup> Sjetva mahunarki bitna je i za tlo nakon žetve žitarica, jer obogaćuje iscrpljeno tlo dušikom, a navedeno je osobito do izražaja došlo tijekom korištenja tropoljnog sustava gdje se polje ne ostavlja odmah na ugaru, već se zasije mahunarkama. Mahunarke se uglavnom povezuju s nižim slojevima, uz izuzetak graška, a liječnici su ih često smatrali teško probavljivim i hranom za radnike.<sup>98</sup> Najčešće su se sušile, kuhale u razna variva te mljele u brašno i miješale s žitaricama te se od toga pekao kruh. U pregledanim izvorima nalazimo ih tik uz žitarice. Kao i žitarice, i mahunarke su se skladištile u fonticima, te se pri njihovu izvozu također tražilo plaćanje daće. *Dvigradski statut* nalaže ubiranje daće od 1 solda za izvoz svake medijene boba i graška, a isto toliko ubire se za žito i proso.<sup>99</sup> Tommasini također navodi nekoliko vrsta mahunarki i to u poglavlju zajedno s žitaricama te među njima leću (*lente*), bijeli slanutak (*cece bianca*) i crveni grah (*piccioli rossi*) koji se, prema njegovu svjedočanstvu, najčešće kuhaju. Uz njih navodi i mahunarku *saracino nero* koja se najčešće miješa sa žitaricama za kruh.<sup>100</sup> Vjerojatno je riječ o heljdi (*grano saracino*), iako je ona sličnija žitaricama nego mahunarkama, no ne spada ni u jednu od navedenih. Mahunarke poput boba i graška nalaze se i u popisima bratovštinskih računa.

Bitna stavka u današnjoj prehrani stanovništva jest i krumpir. On se u Istri počeo koristiti još kasnije od kukuruza, pa ga se u pregledanim izvorima uopće ne nalazi. Skepsa stanovništva prema novim namirnicama izražena prema kukuruzu, još je više došla do izražaja u slučaju krumpira zbog glasina da sadrži otrovna svojstva te činjenici da njegov izgled nije baš oku ugodan.<sup>101</sup> Uporaba krumpira u prehrani i njegova prednost u uzgoju u Europi do izražaja dolazi u gladnim godinama i na ratom pogođenim područjima krajem 18., a posebice u 19. stoljeću, budući da plod krumpira uspijeva u zemlji pa je na neki način zaštićen od uništavanja. Kao i kukuruz, i krumpir najprije ulazi u prehranu najsiromašnijeg sloja stanovništva. Isplativost sadnje krumpira u odnosu na žitarice zbog obilja uroda i zaštićenosti ploda vjerojatno

---

<sup>97</sup>F. Braudel, *nav. dj.*, str. 110.

<sup>98</sup>K. Albala, *Food in early Modern Europe...*, str. 27-28.

<sup>99</sup>*Dvigradski statut*, gl. CLXXIX.

<sup>100</sup>Tommasini, *De' commentarij...*, str. 93.

<sup>101</sup>Više o povijesti krumpira u prehrani u. R. Sarti, *nav. dj.*, str. 206-208.

su prvi uočili svećenici, a primjer toga za istarski prostor predstavlja *Gospodarska rasprava s praktičnim uputama ratarima* svećenika i filozofa-ekonomista Pietra Predonzanija iz 1820. godine, gdje se među brojnim savjetima za uzgoj određenih kultura pronalaze i oni za uzgoj krumpira.<sup>102</sup> Predonzani hvali krumpir upravo zbog njegove isplativosti, mogućnosti da ga se sije na raznim zemljištima i zbog činjenice da se plodovi vrlo lako mogu uporabiti za sljedeću sjetvu. Kako svjedoči, postoji nekoliko vrsta krumpira, a to su bijeli, crveni i takozvani *španjolski* krumpir, od kojih je na istarskom prostoru najprisutniji bijeli krumpir, koji je ujedno i najbolji za konzumaciju. Što se tiče same pripreme krumpira Predonzani kazuje kako ih se jede „...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 skuhan, 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 obični ljudi koriste ih također i na druge načine, posebice u nesretnim godinama, koje su oskudne ostalim proizvodima.“<sup>103</sup> Krumpir se također vrlo često rabio i kao hrana za životinje, i to sirov i kuhan.

### 3.1.2. Kruh

Kruh svakako zauzima središnje mjesto u prehrani Europljana, no njegova uloga, simbolika i značaj kroz povijest mnogo su širi. Kruh je svoje mjesto u prehrani zauzeo još za vrijeme antike čineći bitan element u rimskoj trijadi zajedno s vinom i uljem.<sup>104</sup> Širenje kruha Europom i njegov značaj kakav danas znamo započeo je integracijom dvaju različitih tradicija, rimske koja se temeljila na već navedenoj trijadi kruha, vina i ulja te barbarskoj koja je preferirala meso, mliječne proizvode, pivo i vina od voća, iako ni jedna od navedenih tradicija nije isključivala namirnice one druge, već ih je koristila u manjoj mjeri i na drugi način.<sup>105</sup> Kršćanska je Europa preuzela kruh kao bitan simbolički element te je on tijekom srednjega vijeka postao više od samoga prehrambenog artikla predstavljajući bitan element u liturgiji - *Isusovo tijelo*,

---

<sup>102</sup>Pietro Predonzani, *Gospodarska rasprava s praktičnim uputama ratarima*, Zagreb: Dom i svijet; Ekonomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2007., str. 135-144.

<sup>103</sup>Isto, str. 141.

<sup>104</sup>R. Sarti, *nav. dj.*, str. 196-197.

<sup>105</sup>Na istome mjestu.

a bitna mu je uloga na blagdanskome stolu i u čašćenju tijekom takozvanih „prijelaznih razdoblja“ života, odnosno zaruka, svadbenog slavlja, rođenja djeteta te smrti člana zajednice. Slični se opisi običaja nekih mjesta mogu pronaći i u komentarima biskupa Tommasinija prilikom opisa svadbene svečanosti kada se na prvu bračnu noć mladencima donosi kruh, kuhana piletina i vino te tijekom obilježavanja obljetnice smrti člana zajednice kada se svećeniku uz ostalo daje i pogača (*foccaccia*).<sup>106</sup> Čašćenje kruhom, sirom i vinom može se pronaći i u knjizi računa općine Roč kada su se njima po običaju častili Nugljani na križnu srijedu te Humljani na križni petak.<sup>107</sup> Kruh nije bio samo najvažnija namirnica na prehranbenoj ljestvici, bio je glavna namirnica, dok su ostale namirnice „što idu s kruhom“ (*cum panis, companatico*) bile sporedne. Kao dodatke kruhu, primjerice u glagoljskim knjigama računa, pronalaze se meso, sir, maneštra, i dr.

Prema Tommasiniju stanovnici Istre jedu pšenični kruh, ako ga imaju, a ako ne, zamjenjuju ga kruhom od raži, ječma, pira, sirka i heljde te rade okrugli kruh (*pani rotondi*).<sup>108</sup> Zapravo u konzumaciji kruha od raznih vrsta žitarica, osim što postoje razlike s obzirom na pripadnost društvenim slojevima, izvjesna je i razlika u načinu života u gradovima i na selu. Naime, u gradu su se i niži slojevi društva često hranili kruhom od pšenice, dok su seljaci češće jeli crni kruh, odnosno kruh od nižih žitarica.<sup>109</sup> Isto se daje naslutiti i kod Tommasinija koji najbjelji, pšenični kruh, vezuje uz gradove poput Buzeta i Kopra, dok kruh od ostalih vrsta žitarica poput ječma, pira, zobi, sirka i mahunarki vezuje uz seljake i pastire, odnosno kruh od potonje dvije vrste žitarica uz siromahe.<sup>110</sup> U slučaju nestašica pšenice, kako je spomenuto, gradski su fontici nabavljali i ostale vrste žitarica te mahunarke poput bobica, graška i graha, stoga se shodno tomu može zaključiti kako se i kruh u to vrijeme u gradu radio od istih. U kasnijim razdobljima kruh od gore navedenih nižih vrsta žitarica uvelike zamjenjuje kukuruzni kruh, dok je pšenični svoje mjesto među građanima i općenito višim slojevima društva zadržao i dalje. Važnost kruha u prehrani ljudi pokazuje i njihova želja za njim u vrijeme gladi toliko da ga rade od raznih ostataka žitarica

---

<sup>106</sup>Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 66-71, 82-87.

<sup>107</sup>Usp. D. Vlahov, *Knjiga računa općine Roč...*; Općenito o darivanju kruhom te običajima diljem hrvatske vezano uz kruh vidi u: Manda Svirac, *Darivanje kruhom u običajima Hrvata*, Zagreb, 1998.

<sup>108</sup>Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 59.

<sup>109</sup>R. Sarti, *nav. dj.*, str. 195.

<sup>110</sup>Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 94

poput mekinja ili kukuruznih oklasaka te komine.<sup>111</sup> Kako objašnjava Montanari, ustaljena se prehrambena hijerarhija namirnica nije tako lako mijenjala u slučaju njihovih nestašica pa su se tako nalazili razni načini i nadomjesci kako bi se dotična proizvela.<sup>112</sup> Kruh je svakako najbolji primjer tomu, a u slučaju njegove nestašice, imati bilo kakav proizvod oblikom i materijom sličan kruhu bilo je osobito važno, stoga se mala količina preostalog brašna miješala sa svakojakim biljkama poput kestena, mahunarki, osušene paprati, žira, trava pa čak i sa zemljom.<sup>113</sup> Na primjere „kruha gladi“, kako takvu mješavinu naziva Montanari, nailazi se i na istarskom prostoru, primjerice u svjedočanstvu žminjskoga župnika Glogovca iz „gladne“ 1817. godine: „...*Neki su pekli kruh od pepela i praha od paprati, neki od koštica maslina koje su spremili za tov svinja, neki su, konačno, obilazili polja i pljevili žitarice od trava kao što su, primjerice, resulja, gorušica, kozja krv, lopacio i druge. Mučeni glađu jeli su ih sirove ili djelomično kuhane, ali bez soli.*“<sup>114</sup> Bogatije je stanovništvo nadomjeske pak pronalazilo u nižim žitaricama, koje je seljak inače običavao pretvarati u kruh.

Važnost kruha za zajednicu daju naslutiti i odredbe koje pronalazimo u pregledanim statutima. One se najviše odnose na prodaju kruha te regulaciju njegove cijene, odnosno težine s obzirom na cijenu žitarica te količinu hljebova koju dobiva pekar ili pekarija na određenu količinu ispečena kruha i kaznu koju su dužni platiti u slučaju loše ispečena i uništena kruha te prijevare pri prodaji koje, s obzirom na zastupljenost odredbi ovakva tipa, nisu bile rijetke. U Novigradu su, prema statutu, pekari dužni svakoga dana ispeći i staviti kruh na prodaju „radi stranaca koji svakodnevno dolaze u Novigrad...“ što upućuje na to da dio stanovnika sam radi svoj kruh, a prema istome, kruh bi se trebao raditi po mjeri koju odredi načelnik ili tržni nadzornik tako da pekar zaradi 20 solada malih denara po staru.<sup>115</sup>

U Puli o mjeri kruha koji peku pekari brinu mjerni nadzornici te su dužni kod sebe imati naredbenike (*capitularia*) posebno za pekare te u slučaju prekršaja istoga dojaviti vladi.<sup>116</sup> U *Buzetskom* i *Dvigradskom statutu* pekari kao nagradu za svoj rad mogu uzeti 1 ispečeni kruh na svakih 20 i ne više od toga pod prijetnjom 40, odnosno

---

<sup>111</sup>D. Doblanović, *Kruh od kukuruznih oklasaka*...str. 190-191.

<sup>112</sup>M. Montanari, *Hrana kao kultura*..., 125-126.

<sup>113</sup>Isto, str. 125-127.

<sup>114</sup>M. Bertoša, *Izazovi povijesnog zanata*..., str. 84-85.

<sup>115</sup>*Novigradski statut*, knj. 1., gl. XIII.

<sup>116</sup>*Pulski statut*, knj.1., gl. XXIII.



20 malih soldi te su dužni nadoknaditi štetu u slučaju da unište kruh.<sup>117</sup> U *Baljanskom statutu* pronalazimo sličnu odredbu, no sam je smisao isti. Naime, pekari ne smiju uzimati više od jednoga kruha na 30 ispečenih, ali u određenim danima u godini, to jest, na blagdane poput Božića i dana sv. Zenona, dozvoljeno im je uzeti 1 kruh na svakih 21 ispečenih, i sve to pod prijetnjom kazne od 20 malih soldina u slučaju nepoštivanja odredbe.<sup>118</sup> Pekari su žito potrebno za kruh nabavljali u fonticima, a prema vijestima koje donose knjige, odnosno, regesti knjiga odluka labinskoga općinskog vijeća, pekari su odbijali nabavu pšenice iz općinskog fontika, jer im je cijena bila previsoka, stoga im je ona smanjena na 6,6 libara po modiju.<sup>119</sup>

Kako je i ranije napomenuto, težina kruha koja se mogla kupiti mijenja se s obzirom na cijenu žitarica i to obrnuto proporcionalno, što bi značilo da se u slučaju povećanja cijene žitarica mogla kupiti manja količina, odnosno kruh manje težine. Braudel navodi kako isto pravilo vrijedi za većinom sve zapadne zemlje, uz rijetke iznimke.<sup>120</sup> Isto se daje naslutiti i iz odredbe koju donosi *Vodnjanski statut*. Dakle, kruh se za prodaju u Vodnjanu, kako se navodi, izrađuje u težini razmjerno iznosu i cijeni koju će imati žito, pa se tako za 30 solada po spudu može dobiti 33 unce kruha za solad, za 40 solada po spudu dobiva se 27 unci za solad, za 45 solada po spudu 24 unce za solad itd.<sup>121</sup>

Osim što se kupovao pečeni kruh, isti se mogao i proizvoditi kod kuće za svoje potrebe, ali i za prodaju. S obzirom na čitav europski prostor običaji su različiti pa se tako na nekim prostorima kruh svakodnevno pekao ili kupovao, dok se na nekim područjima pekao samo nekoliko puta na godinu kako bi se uštedjelo, a tvrdi se kruh omekšavao raznim varivima i juhama. U Veneciji je, prema istraživanjima F. Braudela, kruh ispečen za prodaju u pekarama tek zamalo premašivao kruh ispečen

---

<sup>117</sup>*Buzetski statut*, gl. LXXVII., *Dvigradski statut*, gl. LXII.

<sup>118</sup>*Baljanski statut*, gl. 146.

<sup>119</sup>Odluka iz srpnja 1640. godine, Jakov. Jelinčić, „Regesti druge knjige zapisnika sjednica vijeća labinske komune ( 1648. – 1656. ) i zapisnika sjednica labinskog kolegija za žito (1639. – 1656.)“ , u: *Vjesnik Historijskih arhiva u Rijeci i Pazinu*, br. XXX, 1988., str. 281.

<sup>120</sup>Isto objašnjava navodeći primjer prodaje kruha u Veneciji s obzirom na cijenu žitarica u librama te navedeno potkrjepljuje grafičkim prikazom kretanja težine kruha u uncama i cijene žitarica krajem XVI. stoljeća, F. Braudel, *Strukture svakidašnjice...*, str. 138-139.

<sup>121</sup>*Vodnjanski statut*, knj. 1., gl. LXV.

u domaćinstvima, a neki su plemići radije običavali kupovati kruh od seljaka, jer je bio na dobru glasu.<sup>122</sup>

### 3.1.3. Fontici, nabava i opskrba žitaricama

Kako je i ranije spomenuto, žitarice su svakako bile temelj prehrane istarskog stanovništva, no mogućnosti uzgoja te količina dostatna za prehranu često je varirala s obzirom na pojedino razdoblje te područje, stoga se u sušnim razdobljima te razdobljima općih nestašica nastojalo poduzeti niz mjera kojima bi se one osigurale. Povremene nestašice događale su se kroz čitavo promatrano razdoblje, a često su ih uzrokovale nepovoljna klima, ratna razaranja i pljačkaški upadi, epidemije te kao uzrok toga i depopulacija i napuštanje zemljišta uzrokujući tako golemi broj pustopoljina i neobrađenog prostora. Primjer tomu svakako je slučaj Puljštine, u kojoj je, prema izvješću geometra Zuan Antonija Dell'Occe i predstavnika providura za neobrađena dobra Sebastiana Bravija iz sredine 16. stoljeća s namjerom da se izmjeri zemljište koje bi se dodijelilo bolonjskim kolonistima, na nekim područjima na Puljštini neobrađeno i pusto bilo i do 99% obradivih površina.<sup>123</sup> Razdoblja dobre ljetine donosila su prinose žitarica koji su bili i više nego dovoljni za potrebe stanovništva, no, prema javljanju pojedinih mletačkih rektora, u povremenim bi razdobljima loših ljetina stanovništvo ili skladišta imali zaliha dovoljno za jedva nekoliko mjeseci. Isto se može iščitati i iz zapisnika sjednica vijeća komuna, primjerice Labina, gdje se u nerodnim godinama poduzimaju brojni koraci za opskrbu žitaricama, ali i vinom i uljem.<sup>124</sup> Najčešće se nabavljala pšenica, no u kriznim razdobljima nestašica i loše žetve nabavljao se bob, ječam, raž i nešto prosa i to s područja labinske komune od domaćih plemića i podestata, ali i, iako nešto rjeđe, iz drugih mjesta poput Barbansko-rakaljskog feuda, Bakra i Venecije. Vijeće je odlučivalo o cijeni pšenice, a ponekad i raži te o podjelama pšenice s obzirom na količinu u fontiku, a najčešće se davala na dug koji je trebalo vratiti u novcu ili u pšenici, što je posebno naglašeno u razdobljima kada je fontik oskudijevao istom, no zbog loše ljetine i nedostatka novca dužnici su često tražili da im se produži rok

---

<sup>122</sup>F. Braudel, *Strukture svakidašnjice*, str 139-143.

<sup>123</sup>O doseljavanju Bolonjaca u Istru i o izvještaju Zuan Antonija Dell'Occe više vidi u: M. Bertoša, *Istra: doba Venecije...*, str. 82-145.

<sup>124</sup>Usp. Jakov Jelinčić, „Prva knjiga zapisnika sjednica vijeća labinske komune ( 1566. – 1578. )“, u: *Vjesnik Historijskih arhiva u Rijeci i Pazinu*, br. XXIX, 1987.; Isti, „Regesti druge knjige...“, 258-297.

vraćanja duga. Nestašica pšenice često se mogla iščitati i iz cijene pšenice u određenim razdobljima pa je tako od oko 16 libara za star, odnosno oko 8 za modij, u razdoblju od 1647. do 1654. kontinuirano rasla i do preko 20 libara za star.<sup>125</sup> Stanovnici komuna sjeverozapadne Istre, inače mjesta nepogodnih za uzgoj većih količina žitarica, nabavljali su ih lokalnom razmjenom s „Kranjcima“, to jest stanovnicima nadvojvodine zemlje koji su donosili žitarice, metalne ili drvene izrađevine i ostalu robu i mijenjali ih za sol.

Najveću ulogu u prehrani gradskog stanovništva imale su gradske žitnice (fontici) u kojima su se skladištile žitarice, brašno, mahunarke, ali i ulje i vino te je njihova djelatnost u nabavi i opskrbi stanovništva bila od posebnog značaja za pojedinu općinu, a naročito, kako se vidi, u razdobljima nestašica. Također, ponekad bi se i seosko stanovništvo opskrbljivalo žitaricama iz fontika. Pregledani izvori obiluju podacima o opskrbi navedenim artiklima, a važnost nadgledanja te načina rada službenika žitnice posebno je naglašena u općinskim statutima. Posebno se to odnosi na rad općinskoga nadstojnika žitnice, odnosno fontikara, a s njime i na tržišne nadzornike, procjenitelje i bilježnike. Jedini koji ne donose navedene informacije jesu *Buzetski* i *Dvigradski statut*. Zadaća žitničara bila je čuvanje uskladištenih žitarica, brašna, mahunarki i ostalih artikala u fontiku, briga o njihovoj kvaliteti te dojava kvara općinskim vlastima, odnosno načelniku. Fontikari se biraju na godinu dana, a datum njihova izbora i plaća te rok podnošenja računa općini nakon završetka službe<sup>126</sup> varira od mjesta do mjesta. Naime, prema *Novigradskom* i *Vodnjanskom statutu*, oni su se birali u lipnju na blagdan sv. Petra i Pavla, a Puli mjesec dana prije.<sup>127</sup> U Labinu su se, prema zapisnicima sjednica vijeća, birala po dva fontikara, a između 1573. i 1575. još dva fontikara nadležna za pitanja opskrbe uljem.<sup>128</sup> Plaća fontikara također je varirala s obzirom na pojedino mjesto, a uz plaću u Novigradu, Vodnjanu i Balama prema statutu se fontikaru odbija oko 2% od sveg žita pri isteku službe, s time da fontikar u Balama uz navedeno dobiva i 4 mala soldina po mezeni za svaku mjeru žita koja se unese u skladište.<sup>129</sup> Najdetaljniji po

---

<sup>125</sup>Usp. Isti, „Regesti druge knjige...“; Isti, „Preživljavanje na prostoru labinske komune od 16. do 18. stoljeća“, u: *Cerealia, oleum, vinum...*, str. 167.

<sup>126</sup>U Novigradu rok je 3 dana, *Novigradski statut*, knj. 1., gl. VI.; u Vodnjanu 8 dana, *Vodnjanski statut*, knj.1., gl. IV., a u Puli 10 dana, *Pulski statut*, knj. 1, gl. XIX.

<sup>127</sup>*Novigradski statut*, knj. 1., gl. I.; *Vodnjanski statut*, knj. 1., gl. IV.; *Pulski statut*, knj. 1, gl. XIX.

<sup>128</sup>11. siječnja 1573; 2. Veljače 1575., .J. Jelinčić, „Prva Knjiga...“, str. 112, 132.

<sup>129</sup>*Novigradski statut*, knj. 1, gl. VI., *Vodnjanski statut*, Knj. 1., gl. IV.; *Baljanski statut*, gl. 152.

pitanju poslovanja općinskoga fontika jest svakako *Pulski statut* u kojemu se posebno vidi namjera vlasti za kontrolom poslova sa žitom i ostalim uskladištenim artiklima kako bi se izbjegle razne malverzacije i varanje pri prodaji i mjerenju. Unatoč tomu, vijesti o nepravilnostima pri radu fontika česte su u pregledanim izvještajima mletačkih rektora s početka 17. stoljeća. U ožujku 1607. godine rašporski kapetan C. Renier javlja kako upravitelji općinskih fontika čine mnoge prijevare te je obišao i podijelio pomoć mnogim kaštelima i gradićima izuzev Buzeta gdje je sam bio podestat te je utvrdio kako to nije potrebno.<sup>130</sup> Nešto ranije, izvanredni istarski providur Zuane Pasqualigo izvještava o sređivanju poslovanja vodnjanskog fontika za koje mu je trebalo oko 35 dana te je naposljetku, nakon kažnjavanja brojnih trgovaca i dužnika fontiku koji su uzimali žitarice iz fontika bez plaćanja, u vodnjanski fontik vratio 1400 stara pšenice i 412 stara raži.<sup>131</sup> Prije odlaska iz Vodnjana, Pasqualigo je odredio upute za rukovođenje vodnjanskoga fontika prepustivši poslove fontika Kolegiju za žitarice uz naredbe kojima se kontrolira cijena, procjena količine kruha i žitarica u fontiku te davanja žitarica i strogo zabranivši miješanje općinskoga vijeća u rad fontika.<sup>132</sup> Pasqualigovo izvješće donosi i informaciju kako problemi u radu fontika postoje i na drugim mjestima i to u Milju, Piranu, Rovinju, Poreču, Novigradu i Balama.<sup>133</sup> Izvještaj M. Gradeniga donosi informacije kako su naponi providura Pasqualiga urodili plodom te da su sva posjećena mjesta zabilježila napredak, dok su ostala još uvijek u rasulu.<sup>134</sup> U isto vrijeme, vijesti pulskoga načelnika L. Ghisija svjedoče o jednom stanju na Puljštini te brojnim opustjelim, inače plodnim, zemljištima i napuštanju seljaka zapalih u progonstvo i njihovih obitelji zbog zelenaške politike imućnijih koji im daju na vjeru žitarice loše kvalitete nabavljene za nisku cijenu po duploj cijeni od uobičajene, a koju ne mogu vratiti pa im po općinskim propisima slijedi progonstvo.<sup>135</sup> Naime, prema vijestima L. Ghisija od 73 (ili 72) sela ostalo je samo njih 14 veoma slabo naseljenih.<sup>136</sup> Informacije o fonticima, donosi i biskup Tommasini. Opisuje nastanak pojedinih, primjerice piranskog i novigradskog, te naglašava kako dobra uprava fontika dovodi do bogatstva i obilja pojedinog područja. Primjerice, novigradski fontik poslovao je dobro i čak donirao sredstva

---

<sup>130</sup>M. Bertoša, *Pisma i poruke...*, Buzet, 28. ožujka 1607., str. 11.

<sup>131</sup>Isto, Motovun, 24. ožujka 1607., str. 22.

<sup>132</sup>Na istome mjestu.

<sup>133</sup>Na istome mjestu.

<sup>134</sup>Isto, Kopar, 26. veljače 1608. str. 19.

<sup>135</sup>Isto, Pula, 15. ožujka 1607., str. 25-26.

<sup>136</sup>Na istome mjestu.

duždu u prošlom ratu te za održavanje luke, no prema biskupovim riječima, sada je smanjen, a kapital je u rukama određenih ljudi koji ne čine ništa za potrebe siromašnih.<sup>137</sup> U Piranu je, kako donosi Tommasini, 1634. osnovana i zalagaonica (*monte di pietà*) s 4.000 dukata kapitala, a s vremenom je navedena svota i povećana.<sup>138</sup> Kao najbogatije fontike u Provinciji navodi vodnjanski, motovunski i rovinjski, a jedino mjesto koje nema fontik je Buje gdje obično ne fali brašna i kruha po povoljnoj cijeni.<sup>139</sup>

Problem opskrbe žitaricama u Istri postajao je tim veći kada bi čitav posjed Republike sv. Marka bio zahvaćen nestašicama. Mletačka Republika čije stanovništvo nije „ni sijalo, ni želo“ opskrbljivala se žitaricama izvana, odnosno iz svoje neposredne okolice, iz Italije, svojih prekomorskih posjeda u Albaniji i Grčkoj, ali i iz još udaljenijih egipatskih i crnomorskih luka.<sup>140</sup> Problem opskrbe prijestolnice rastao je u slučaju ratova (primjerice ratovi s Genovom, Rat Cambraiske lige...), a osmanskim osvajanjima pojedinih posjeda Republika sv. Marka izgubila je neka uporišta na istoku iz kojih su ranije plovile galije natovarene robom za Veneciju. Mletačka je vlada gledala kako prvo opskrbiti prijestolnicu, stoga su se i žitarice iz Istre ponekad slale u Veneciju te su se tamo uz posebno dopuštenje mogle otkupiti i vratiti u Istru.<sup>141</sup> Tako je u godini 1527. naređeno puljskome knezu i još nekim istarskim rektorima da pšenicu koja uspijeva na tim prostorima ne koriste za prehranu tamošnjega pučanstva, već da se ona preveze u Veneciju.<sup>142</sup> Godine 1528. u Istru je stigao predstavnik ureda za žitarice koji je trebao nadgledati tovar na brodovima u zapadnoistarskim lukama kako bi neokrnjen stigao u Veneciju te kako žitarice i mahunarke natovarene na brodove za Veneciju ne bi bile prodavane u Istri, jer su i istarski fontici bili prazni.<sup>143</sup> Brodovi su bili u usidreni u Poreču, Umagu i Piranu, a njihov je tovar sadržavao uglavnom pšenicu te manje količine ječma, boba i prosa

---

<sup>137</sup>Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 131-132.

<sup>138</sup>Na istome mjestu.

<sup>139</sup>Na istome mjestu.

<sup>140</sup>Više o tomu u: Frederic Chapin Lane, *Povijest Mletačke Republike*, Zagreb: Golden marketing – Tehnička knjiga, 2007., str. 331-333.

<sup>141</sup>Miroslav Bertoša, „Mletački žitni tranzit i zapadnoistarske luke: izvještaj iz godine 1528.“, u: Zlatko Herkov (ur.), *Starine*, knjiga 59., Zagreb: Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, 1984., str. 115.

<sup>142</sup>Na istome mjestu.

<sup>143</sup>Na istome mjestu.

pristiglih iz raznih luka na Jadranu i općenito Sredozemlju.<sup>144</sup> Budući da krijumčarenje i preprodaja žitarica nije bila rijetka pojava, bilo je potrebno nadzirati tovar u lukama. Zapadnoistarski gradovi poput Poreča u kojima su brodovi pristajali na putu prema Veneciji opskrbljivali su hranom i žitaricama iz gradskog fontika mornare, zapovjednike brodova i putnike, stoga se 1560. godine porečki podestat žalio Vijeću desetorice kako ne može pronaći sredstva još i za stanovnike Venecije koji „dolaze ovdje jesti kruh...“, ako ne smije dirati žitarice na usidrenim brodovima.<sup>145</sup>

Tijekom mletačkih napora u kolonizaciji ispražnjenih istarskih zemljišta tijekom 16. i 17. stoljeća, unatoč danim olakšicama kolonistima u svrhu što bolje prilagodbe i vremena potrebnog za kultivaciju zemljišta, rašporski su kapetani kao ovlašteni u pitanju kolonizacije, često molili za pomoć u novcu i naturi kako bi opskrbili koloniste hranom (najčešće kruhom, vinom i biškotima) i alatom, jer su često dolazili bez ičega, a hranu dodijeljenu za putovanje najčešće bi već potrošili. Pitanje i problem opskrbe također raste i u vremenima povremenih sukoba i ratova kada se moraju uzdržavati vojnici i naoružane barke čija opskrba živežnim namirnicama često pada na teret općina i seoskog stanovništva.

---

<sup>144</sup>Isto, str. 115-123.

<sup>145</sup>Isto, str. 125.

### 3.2. MESO I PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA

Važnost i uloga mesa i životinjskih proizvoda u prehrani seže još od samih početaka čovječanstva, još od vremena lovaca sakupljača i prije razvoja umijeća kultivacije biljaka koje je omogućilo sjedilački način života. U rimsko je doba uloga mesa potisnuta u korist biljne prehrane te vina i ulja, no unatoč tomu meso i proizvodi životinjskoga podrijetla poput mlijeka i sira nisu potpuno isključeni. Štoviše, oni zauzimaju središnju ulogu u prehrani „barbarskih“ naroda koji zbog oštrem klime i negostoljubivosti područja te često nomadskog načina života najčešće nisu obrađivali zemlju te su se prehranjivali blagodatima koje su nudile šume. Kako je već spomenuto, provalom „barbarskih“ naroda na prostore Rimskoga Carstva donosi svojevrsnu ravnotežu u prehrani nastalu spajanjem umjerene, biljne prehrane baštinjene u rimskoj tradiciji te prehrane „barbarskih“ naroda koje su sadržavale veće količine mesa i životinjskih proizvoda. Rani srednji vijek tako predstavlja razdoblje kombinacije poljoprivredne djelatnosti, stočarstva i lova što donosi na stol namirnice poput kruha, kaša i variva od žitarica te svježe ili konzervirano meso. Simbolika mesa i lova u društvima poput ranosrednjovjekovnih barbarskih kraljevstava vrlo je izražena, a tako ostaje i nešto kasnije samo za manji postotak ljudi budući da je procesom feudalizacije konačno utvrđen plemićki sloj, odnosno sloj „onih koji ratuju“ i kojima lov na divljač predstavlja puno više od puke potrage za hranom. Srednjovjekovni liječnici razlikuju vrste mesa prema karakteristikama koje ono ima pa ih shodno tome i preporučaju bogatijima često donoseći i način na koji meso s nezdravim karakteristikama, odnosno humorima, učiniti pogodnima za jelo dodajući im razne začine i priloge.<sup>146</sup> Najzdravijim mesom općenito smatraju govedinu, koja se, prema preporukama, mora jesti svježom te janjetinu, jaretinu i meso kastrata.<sup>147</sup> Svinjetina je zasigurno bila najraširenije meso u prehrani Europljana, a osim mesa upotrebljavala se i svinjska mast čija je namjena dosta široka u prehrani, ali i u obrtima. Teško probavljiva svinjetina se preporučivala osobama snažnije građe.<sup>148</sup>

Rast broja stanovnika krajem ranog srednjeg i u razvijenom srednjem vijeku, kao i na korištenje žitarica u prehrani, odrazio se i na konzumaciju mesa i to u vidu

---

<sup>146</sup>Više o tomu u: M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times...*, str. 30-39.

<sup>147</sup>K. Albala, *Food in Early Modern Europe...*, str. 62-65.

<sup>148</sup>Isto, str. 62.

povećanja obradivih površina i krčenja šuma a to je rezultiralo povratku seljaštva na uglavnom biljnu prehranu što je još dodatno pospješeno nemogućnošću eksploatacije šuma čije su blagodati otada bile rezervirane za plemstvo.<sup>149</sup> Nakon epidemije „crne smrti“ u 14. stoljeću stanovništvo se ponovno prorijedilo, a u općem nedostatku radne snage onaj tko je radio imao je dobre životne uvijete.<sup>150</sup> Početkom ranoga novog vijeka stanovništvo je ponovno u porastu, a biljna prehrana ponovno bilježi prevlast na stolovima seljaštva, pri čemu meso nije isključeno, već je njegova količina puno manja nego ranije. Od polovice 16. stoljeća pa sve do oko 1850. potrošnja se mesa u Europi smanjuje, iako postoje vremenski periodi koji odudaraju od tog trenda.<sup>151</sup> Meso se, dakako, konzumira najviše među višim društvenim slojevima koji sa krupne divljači prelaze na manju i to najviše na ptice koje simboliziraju nešto uzvišeno, za razliku od svinja koje se valjaju u blatu čije je meso primjerenije priprostima.<sup>152</sup> Na plemićkim banketima jele su se danas nezamislive vrste mesa što se najviše odnosi na meso raznih divljih ptica čije korištenje u prehrani bogatih ima i svoju reprezentativnu ulogu. Radi se o pticama poput labudova, paunova, čaplji, roda, gnjuraca itd. Razlike u korištenju mesa imaju i svoju geografsku i religijsku odrednicu, a navedeno se daje iščitati iz činjenice da se u kontinentalnoj Europi najviše jela svinjetina dok je na Mediteranu prevladavala ovčetina, ali i među religijskim skupinama gdje je svinjetina strogo zabranjena poput muslimana i židova.<sup>153</sup> Razlika je uočljiva i između gradova i sela. Naime, stanovnici gradova, bez obzira radi li se o imućnijim građanima ili gradskoj sirotinji, nabavljaju meso s gradskih tržnica, odnosno od mesara te vjerojatno kupuju meso shodno svojim mogućnostima. Tako imućniji stanovnici grada konzumiraju govedinu, siromasi ovčetinu želeći se razlikovati od seljaka koji obično jedu sušenu svinjetinu.<sup>154</sup> Kako kazuje Braudel, seljak ne jede najbolje od svoje proizvodnje, a viškove radije prodaje.<sup>155</sup> Takav je slučaj sa pšenicom, ali i raznim živinama koje

---

<sup>149</sup>R. Sarti, *nav. dj.*, str. 200-201.

<sup>150</sup>F. Braudel, *Strukture svakidašnjice...*, str. 202-203.

<sup>151</sup>Na istome mjestu.

<sup>152</sup>R. Sarti, *nav. dj.*, str. 201.

<sup>153</sup>Na istome mjestu.

<sup>154</sup>Na istome mjestu.

<sup>155</sup>F. Braudel, *Strukture svakidašnjice...*, str. 194-195.



posjeduje, poput teladi i janjadi, pa ih prodaje na tržnici, a hrani se sušenom svinjetinom.<sup>156</sup>

Vijesti o mesu kao važnom djelu prehrane istarskog čovjeka u prapovijesti i antici donosi arheologija, odnosno analize zoarheološkog materijala poput životinjskih kosti na prapovijesnim i antičkim lokalitetima. Primjerice, istraživanja na lokalitetima Pula i Nezakcij pokazala su prevlast ostataka sitne stoke, to jest, ovaca i koza, a zastupljeni su i ostaci goveda, svinja te jelena kao lovne životinje.<sup>157</sup> Istraživanja ukazuju na prevlast starijih primjeraka životinja, što bi moglo ukazivati na maksimalno iskorištavanje životinja za proizvode poput mlijeka i vune.<sup>158</sup> Maksimalno iskorištavanje mesa i životinjskih proizvoda na istarskom području u kasnom srednjem i ranome novom vijeku daju naslutiti i izvori pregledani za potrebe ovoga rada. Biskup Tommasini donosi brojne podatke o životinjama koje se uzgajaju i love na području Istre te način na koji se iskorištava meso i ostali proizvodi dobiveni od, primjerice, mlijeka i sala životinja. Veličina i broj životinja na nekom području u Istri po Tommasiniju ovisi o području, odnosno o pašnjacima pa su tako goveda i sitna stoka na području Puljštine koja obiluje pašnjacima veće, a u dolini Mirne zbog brdovitog terena nešto sitnije građe, a na Učki se pak zbog hladnije klime češće zatvaraju u štale.<sup>159</sup> Njihova korisnost u svakodnevici varira, od životinja za obradu zemlje, među kojima su najčešći volovi, a za siromašnije magarci, do korištenja za potrebe države, u što se vjerojatno ubrajaju konji, ali i volovi kojima se obavlja karatada. Neke se životinje uzgajaju isključivo radi mesa za što su najbolji primjer svinje, dok se ostala sitna i krupna stoka te vjerojatno i kokoši, najčešće nastoje iskoristiti do maksimuma za rad na zemlji, ili pak za proizvode poput mlijeka, sira, vune i jaja. Meso se dijelom jede svježje, djelom se konzervira, to jest, stavlja se u sol i izlaže dimu te se takvo nakon nekog vremena konzumira.<sup>160</sup> Obitelji običavaju usoliti meso krave ili bika te ih na proljeće ili ljeto konzumirati zajedno s radnicima.<sup>161</sup> Običavaju uzgajati i teliće, ali ih nikad ne ubijaju dok još sišu, već tek nakon godinu dana.<sup>162</sup> Unatoč tomu, u

---

<sup>156</sup>Na istome mjestu.

<sup>157</sup>R. Matijašić, *Gospodarstvo antičke Istre...*, str. 357.

<sup>158</sup>Na istome mjestu.

<sup>159</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 87.

<sup>160</sup>Isto, str. 88.

<sup>161</sup>Na istome mjestu.

<sup>162</sup>„*Usano allevar tutti li nascenti delle vacche, e di un anno e piu' ammazzano li vitelli, onde in Istria mai si mangia un buon vitello da latte.*“, Na istome mjestu.

*Pulskom statutu* pronalazi se, između ostaloga, i cijena za meso mliječnoga teleta (*vitulorum a lacte*), a ona ovisi o težini navedenoga.<sup>163</sup> Prema Tommasiniju, najveća se korist izvlači iz sitne stoke, odnosno ovaca i koza i to zbog mlijeka, sira i vune koja je prijeko potrebna u izradi seljačke odjeće. Iako ne spominje meso ovaca ili koza, njegova važnost u prehrani istarskoga čovjeka toga doba je, sudeći po cijenama pri gradskim mesnicama koje pronalazimo u pregledanim statutima, neprijeporna, a isto se vidi i po činjenici da su janjci i ovce česti u godišnjim podavanjima u urbarima. Rašporski urbar primjerice donosi obvezu davanja jedne ovce i jednog janjca na blagdan sv. Jurja po svakom selištu, dok je seoski župan izuzet od navedenoga te se također na blagdan sv. Mihovila daje direktna desetina od svih janjaca pri čemu seoski župnik dobiva četvrtinu.<sup>164</sup> Prema Tommasiniju, meso se rijetko izvozi, uz iznimku kastrata koji se izvoze u Veneciju i pršuta čija je kvaliteta na vrlo visoku glasu. Svinje se uzgajaju samo radi mesa, a najveća njihova korist ubire se u vrijeme žirenja („...*quando é stagione di ghiande...*“) te se posebno ističe vrijednost pršuta koji se soli i dimi, dok se ostale prerađevine od svinjskoga mesa poput salama ne običavaju raditi kao što je to slučaj u talijanskim mjestima.<sup>165</sup> Iako je napravljen od svinjskoga mesa koje slovi za tipičnu seljačku hranu, pršut, kao i mortadela u Bologni te razne vrste salama od svinjskoga mesa, predstavlja luksuzni proizvod, stoga nije čudo što ga nalazimo u svečanim prigodama poput, primjerice, predstavljanja župana.<sup>166</sup> Prema katastru zapadne Istre iz vremena Franje I. stanovništvo, i to najčešće ono seosko, koristi svinjsko meso kuhano u maneštri s malo bijelog luka, a koristi se i goveđe te meso sitne stoke, ali više u naseljima urbanog karaktera nego na selu.<sup>167</sup>

Informacije o zastupljenosti mesa te općenito o nabavi, načinu i tretiranju istoga pri prodaji nalazimo u pregledanim statutima. Kao što je rečeno, najviše informacija o mesu nalazimo upravo u odredbama vezanih uz djelatnost mesara te prodaju mesa. Prema statutima, meso je pri prodaji u mesnici nužno najprije procijeniti te se tek tada stavlja na prodaju, a nadležni za procjenu i vaganje su tržišni

---

<sup>163</sup>*Pulski statut*, knj. 4., gl. XXXV.

<sup>164</sup>Usp. D. Klen, „Rašporski urbar iz 1395...“

<sup>165</sup>G. F. Tommasini, *De' commentarij...*, str. 88-89.

<sup>166</sup>R. sarti, *nav. dj.*, str. 201.; D. Vlahov, *Knjiga Računa općine Roč...*, str. 103.

<sup>167</sup>M. Manin, *Zapadna Istra...*, str. 56-172.

nadzornici.<sup>168</sup> Životinje se kolju i obrađuju za prodaju isključivo u mesnici, stoga statuti donose i odredbe koje sprječavaju mesare i ostale da čine suprotno. Primjerice, *Novigradski statut* donosi odredbu koja kazuje kako se životinje ne smiju derati izvan mesnice, a iznošenje mesa izvan mesnice, osim u slučaju da je označeno pečatom, također je zabranjeno i to pod prijetnjom kazne od 40 solada.<sup>169</sup> Osim toga, različite vrste mesa, ali i mesa iste životinje, ali različite starosti imale su se prodavati odvojeno i odvojeno vagati zbog različite vrijednosti te time i cijene koje su postizale. Posebno se naglašava kako se meso jedne životinje ne smije prodavati pod meso druge, pri čemu se često spominju primjeri prodaje ovčetine pod ovinu ili pak ovinu ili jaretine za škopčevinu.<sup>170</sup> Učestalost ovakvih odredbi upućuje na činjenicu da se vrlo često varalo pri prodaji mesa, a najviše, naravno, mesa slične strukture i mirisa, a različite cijene. Meso uginulih životinja također nije dopušteno prodavati, osim u slučaju dopuštenja vlasti, a ako je to i dozvoljeno obavlja se na poseban način kako bi se izbjegle prevare i vjerojatno prodaja mesa koje je pokvareno. Osim prodaje mesa uginulih životinja, u *Pulskom statutu* nalazimo i odredbu koja strogo zabranjuje prodaju mesa nerođenih životinja.<sup>171</sup>

Prema cijenama koje donose statuti, može se zaključiti kako je najcjenjenija bila sitna stoka i to uškopljena (uškopljani ovan, tj. škopac) i meso mladih životinja (janjetina, jaretina), a najmanje se cijeno meso koze, jarca te svinja.<sup>172</sup> Životinje su se u prehrani nastojale maksimalno iskoristiti pa se tako u *Pulskom statutu* nalaze cijene za pojedine dijelove životinja poput glave, udova, iznutrica, žlijezda, potrbušnice s lojem koja je sudeći po cijeni bila na veoma dobrome glasu, a pri prodaji mesa skidanje bubrežnjaka životinjama mesaru nije bilo dozvoljeno.<sup>173</sup> Neki od navedenih dijelova životinja, po svemu sudeći, postižu veću cijenu od mesa pojedinih vrsta životinja poput primjerice mesa koze, jarca i neuškopljenih svinja. Cijena pojedinih vrsta mesa mijenjala bi se s obzirom na doba godine, pa tako, primjerice, libra mesa janjadi ili kozladi prema *Baljanskom statutu* do kraja svibnja

---

<sup>168</sup>*Buzetski statut*, gl. LXXVI.; *Dvigradski statut*, gl. LXI.; *Novigradski statut*, knj. 1., gl. X.; *Pulski statut*, knj. 1., gl. XXIII.; *Vodnjanski statut*, knj. 4., gl. XXXII.

<sup>169</sup>*Novigradski statut*, knj. 1., gl. X.

<sup>170</sup>*Baljanski statut*, gl. 49.; *Buzetski statut*, gl. LXXV.; *Dvigradski statut*, gl. LX.; *Vodnjanski statut*, knj. 4., gl. XXXI.

<sup>171</sup>*Pulski statut*, knj. 4., gl. XXXIX.

<sup>172</sup>Navedeno se posebno ističe u odredbama Pulskoga statuta gdje su potanko navedene cijene za svaku vrstu životinje, ovisno o starosti i činjenici je li uškopljena., *Pulski statut*, knj. 4., gl. XXXV. - XXXIX.

<sup>173</sup>Na istome mjestu.

iznosi 14 malih soldina, a otada 1 soldin, a slično je i s telećim mesom koje jednu cijenu postiže do dana sv. Mihovila, a drugu od toga dana nadalje.<sup>174</sup> Pri tome do izražaja najviše dolazi vrijeme kada otprilike pada Uskrs budući da se tada najčešće konzumira janjetina. Konzervirano meso se, sudeći po odredbama koje nalazimo u pojedinim pregledanim statutima, nije prodavalo u mesnicama te nije bilo ni opterećeno podavanjima. *Baljanski statut* u odredbi o daćama donosi informaciju kako se na meso usoljenih prašćića uvezenih izvana nije moralo plaćati nikakvo podavanje.<sup>175</sup> Kokoši i općenito perad ne nalaze se u odredbama vezanima uz mesnice i prodaju mesa, no one su neprijeporno bile važan dio prehrane stanovništva. Kokoši ili „pernatu marhu“ nalazimo u odredbi *Pulskoga statuta* vezanu uz uklanjanje strvina s javnih površina<sup>176</sup> pa to navodi na zaključak da je stanovništvo posjedovalo perad kod kuće, no vjerojatno ju je radije iskorištavalo za jaja nego za meso. Mlađi su primjerci peradi, kao što je rečeno, korišteni za jaja ili su bili predmet podavanja, o čemu svjedoče i urbari<sup>177</sup>, a često ih nalazimo i u bratovštinskim i općinskim računima u svečanim prilikama poput predstavljanja (*prižentanja*) kapetanu i Marinskoga sajma gdje gostuje i kapetan i njegova družina.<sup>178</sup> Više vrsta peradi nalazi se i u Tommasinijevim komentarima, a između ostaloga i patke, guske, pilići, kopuni (*Cappone d'India*), golubovi i ostale manje ptice koje su se ponekad koristile i u prehrani.<sup>179</sup>

U izvorima se također nailazi i na informacije o lovu i divljači. U pregledanim je statutima divljač jako rijetko prisutna, a nalazimo je u samo jednoj odredbi *Pulskoga statuta* koja zabranjuje lov mrežama u vinogradima do sv. Mihovila (za vrijeme berbe) te lov i iznašanje zečeva s općinskih otoka bez privole zakupnika.<sup>180</sup> Podatke o lovu i divljači na prostoru ranonovovjekovne Istre donosi i biskup Tommasini, a informacije o lovnim životinjama na Puljštini donosi i francuski vojni inženjer Antoine De Ville<sup>181</sup>

---

<sup>174</sup>*Baljanski statut*, gl. 78.

<sup>175</sup>Isto, gl. 82.

<sup>176</sup>*Pulski statut*, knj. 4., gl. XII.

<sup>177</sup>Usp. primjerce D. Klen, „Rašporski urbar...“.

<sup>178</sup>D. Vlahov, *Knjiga računa općine Roč...*, primjerce str. 70 i 75.

<sup>179</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 91.

<sup>180</sup>*Pulski statut*, knj. 4., gl. XXVIII.

<sup>181</sup>Više o boravku Antoine De Villea u Puli i izgradnji pulske utvrde u: M. Bertoša, *Istra: Doba Venecije...*, str. 414-456.; Isti, „Tutamen civitatis & provinciae („Štit gradu i pokrajini“). Vojni inženjer Antoine De Ville i njegova tvrđava u Puli u spletu povijesnih okolnosti XVII. i XVIII. stoljeća“ u: *Istra – Časopis za kulturu*, god. XXIX., br. 1-2, Pula: Libar od grozda, 1991., str. 26-45.

koji je u nekoliko navrata kasnih dvadesetih i početkom tridesetih godina 17. stoljeća boravio u Puli radi izgradnje utvrde. Prema Tommasiniju, zečevi se love lovačkim psima i hrtovima ili arkebuzama što najčešće čine gospoda.<sup>182</sup> Osim zečeva, love se brojne ptice poput jarebica, prepelica, drozdova i fazana koji su jako rijetki i prema riječima Tommasinija „uništeni zbog lova“.<sup>183</sup> Spominje i brojnu divljač poput veprova, koji su najčešći na Puljštini, zatim puhova, kunića, ježeva i jazavaca čija je mast, navodi, jako korisna i sadrži ljekovita svojstva.<sup>184</sup> Slične informacije o brojnosti divljači na Puljštini donosi i De Ville riječima: „*Kraj pogoduje i lovu i hvatanju ptica, rodan je lovinom, veprovima i previše: pustoše naime, i žitna polja i vinograde, a budući da su pogibeljni, ne love ih mnogo. Zečevi odasvud natrčavaju, lisica i vukova ne manjka, na jarebice prepelice i šljuke nailazi se poslije žetve, u zimsko doba jatimice hvataju golubove, drozdove, kosove, ševe i ostale manje ptice – puškom, na ljepak i mrežama. Dok steže led i zima, sve obližnje vode i mnogi zakutak u luci crne se od ptica-povodnica: galebova, lisaka, ronaca, čaplji, pataka – narav je doskočila nebrizi stanovništva oskudici domaćih životinja množinom divljači...*“.<sup>185</sup> Opaske o lijenosti i nebrizi stanovništva česte su u to doba, a donose ih i brojni mletački rektori, no treba se uzeti u obzir da se radi o razdoblju netom nakon završetka Uskočkoga rata te da je prije riječ o iznemoglosti kao posljedice slabe ishrane i lošim uvjetima života nego o „lijenosti“ što je svakako jedan od rezultata nepovoljnih okolnosti koje su u to doba zahvatile Istru.

Lov je često bio omiljena plemićka aktivnost i sport kojim se na neki način dokazivala i vježbala ratnička sposobnost. Ograničenost lova i eksploatacije šuma samo na više slojeve, kako je već navedeno, donijela je i promjene u prehrani, a najviše u vidu korištenja divljači. U kasnom se srednjem i ranom novom vijeku na stolovima viših slojeva češće konzumirala sitnija divljač, odnosno ptice poput prepelica, jarebica, fazana, golubova i sl. Korištenje mesa sitnije divljači imalo je svoje temelje i u simboličkom shvaćanju prirodne pa tako i društvene hijerarhije u kojoj je intelektualno nadmoćnija manjina u društvu konzumirala „nježnije“ meso

---

<sup>182</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 89.

<sup>183</sup>Isto, str. 91.

<sup>184</sup>Isto, str. 89.

<sup>185</sup>Antoine De Ville, „Starina u luci i gradu Puli kao i lova na tune“ (s latinskoga preveo Mate Križman), u: *Istra – Časopis za kulturu...*, str. 19.

ptica.<sup>186</sup> Takav tip diferencijacije među društvenim slojevima u prehrani može se iščitati i u slučaju Istre. Naime, korespondencija dužda Marina Grimanija i kapetana i upravitelja Grimanijevog feuda Savičente u vidu opskrbe duždevske obitelji živežnim namirnicama s feuda, donosi niz namirnica životinjskog porijekla među kojima je u određenoj mjeri zastupljeno i meso sitne divljači poput jarebica, zečeva, ali i u octu mariniranih pilića i golubova.<sup>187</sup> Pregledana knjiga računa općine Roč navodi i slučaj izvoza ulovljenih jarebica u Veneciju, a naznake koje ukazuju na konzumaciju sitne divljači i ptica te lova nalazimo i u inventarima. Primjerice, inventar pićanskoga biskupa Antuna Zare iz 1622. godine donosi i spomen pohabanoga kaveza za jarebice („...*Vna Cobia de permissa Strazada Vecchia*...“), ali i posuda i razne opreme namijenjene pečenju mesa („...*Tre spedi d'arosto, Doi gredele*,...“).<sup>188</sup> Da su svećenici također rado sudjelovali u lovu na divljač svjedoče i pastoralne vizitacije, pa se primjerice u fragmentu pastoralnog ophoda pulskoga biskupa Eleonora Pagella u opisu vizitacija Krnice, Galižane i Fažane vrlo često naglašava pitanje sudjeluju li svećenici u lovu i posjeduju li oružje i pse za lov.<sup>189</sup> Tom je prilikom utvrđeno kako fažanski svećenici u velikoj mjeri sudjeluju u lovu te kako zbog toga često propuštaju obaviti svoje dužnosti poput održavanja misa, a događa se i da župljanin umre bez potrebnih sakramenata koje ne uspijeva dobiti zbog odsutnosti svećenika koji je u lovu.<sup>190</sup>

### 3.2.1. Životinjski proizvodi – mlijeko, sir, skuta...

Već je i ranije napomenuto da su se domaće životinje nastojale maksimalno iskoristiti prije nego ih se iskoristi za meso, bilo u svakodnevnim poljoprivrednim radovima, bilo za svakodnevne proizvode koje su davale poput mlijeka, sira, maslaca, masti i jaja, ali i onih koji nisu zastupljeni u prehrani, no njihova je važnost neprijeporna za svakodnevni život, poput vune i koža pa čak i perja. Navedeni se

---

<sup>186</sup>Danijela Doblanović, „Od istarskoga feuda do duždevskoga stola: meso i druge namirnice životinjskoga podrijetla (kraj 16. i početak 17. stoljeća)“, u: *Animalia, bestiae, ferrae...*, str. 137.

<sup>187</sup>Isto, str. 138-140.

<sup>188</sup>Elvis Orbanić, „Inventar pokretnih i nepokretnih dobara presvijetlog i prečasnog gospodina, gospodina Antuna Zare, biskupa pićanskoga“, u: *Pićanska biskupija i Pićanština. Zbornik radova međunarodnog znanstvenog skupa održanog 23. i 24. listopada 2008. godine*, Pazin: Državni arhiv u Pazinu, posebna izdanja, svezak 23, 2012., str. 157, 162.

<sup>189</sup>M. Beroša, *Izazovi povijesnog zanata...*, str. 181-189.

<sup>190</sup>Isto, str. 187-188.

upotrebljavaju još od početka civilizacije, a neki od njih, poput sira i maslaca, zahtijevaju posebno umijeće pri izradi pa je navedeno ostalo ukorijenjeno u tradiciji pojedinih naroda postavši svojevrsni ritual.<sup>191</sup> Oni su se pripremali kod kuće ili pak kupovali i izvozili pa ih tako u statutima najčešće nalazimo u odredbama vezanima uz prodaju i način prodaje te odredbama koje propisuju podavanja pri izvozu<sup>192</sup>.

Mlijeko je osnovni životinjski proizvod i koristilo ga se na svakojake načine, od osnovne namjene za piće do pripreme sira, maslaca pa čak i kao začim za određena jela. Prema preporukama srednjovjekovnih i ranonovovjekovnih liječnika, mlijeko nije bilo piće preporučljivo svima, već samo djeci i starijima kojima se preporučala konzumacija mlijeka zbog izuzetne hranjivosti i lake probavljivosti.<sup>193</sup> Pri prodaji mlijeka posebno je naglašeno pitanje higijene pa tako u *Pulskom statutu* nalazimo odredbu s detaljnim uputama prodavačima mlijeka. Naime, pri prodaji, mlijeko se mora držati pod čistim pokrovom, lanenom ili krpom od inih vrsta tkanina i prodavati na mjericu kako se u njega ne bi umakali prsti.<sup>194</sup> Ipak, većina mlijeka vjerojatno se upotrebljava za proizvodnju sira i skute, a razlog tomu vjerojatno je činjenica da se radi o proizvodima koji su mogli stajati određeno vrijeme bez da se pokvare i konzumirati dulje vrijeme, za razliku od mlijeka koje je lako kvarljivo. *Baljanski statut* donosi odredbu o načinu prodaje sira i slane skute u kojoj se naglašava kako se libra istih ne smije prodavati skuplje od 2 soldina, no ukoliko je skuta svježija, cijena je nešto manja i iznosi 1,5 soldina po libri.<sup>195</sup> Također, skutu često nalazimo i u bratovštinskim i općinskim računima kao poklon koji se daje kapetanu.<sup>196</sup> Liječnici su često preporučali konzumaciju sira na kraju obroka zbog njegovih svojstava u regulaciji humora iz ostale hrane koja se konzumira za vrijeme obroka.<sup>197</sup> Sir je namirnica koju konzumiraju i bogati i siromašniji slojevi društva, a pojedine vrste sira s vremenom su se istakle kao luksuzni proizvodi te ih se često nalazilo na stolu društvene elite.<sup>198</sup> Sirevi s određenih područja bili su posebno cijenjeni pa se tako

---

<sup>191</sup>Priprema maslaca i sirenje tradicionalno je ženski posao, no R. Sarti donosi primjer istoga u pojedinim alpskim predjelima gdje su umijeće i pristup izradi maslaca bili namijenjeni isključivo zrelim muškarcima dok su žene, djeca i starci bili izuzeti., *Ista*, str. 215-216.

<sup>192</sup>*Baljanski statut*, gl. 57, *Dvigradski statut*, gl. CLXXIX., *Vodnjanski statut*, knj. 1., gl. XLVI.

<sup>193</sup>K. Albala, *Food in Early Modern Europe...*, str. 77.

<sup>194</sup>*Pulski statut*, knj. 4., gl. XVII.

<sup>195</sup>*Baljanski statut*, gl. 58.

<sup>196</sup>Primjerice usp. D. Vlahov, *Knjiga računa općine Roč...*, str. 45.

<sup>197</sup>K. Albala, *Food in early Modern Europe*, str. 79.

<sup>198</sup>F. Braudel, *Strukture svakidašnjice...*, str. 220.

sirevi sa Sardinije izvoze i prodaju diljem Europe, a isti je slučaj i sa holandskim sirevima koji se masovno krijumčare te prodaju diljem Europe i Novoga svijeta.<sup>199</sup> Venecija je pak sireve dobavljala iz Dalmacije ili sa Kandije (Krete).<sup>200</sup> Kako pokazuje korespondencija kapetana Grimanijeva feuda u Savičenti, sir za dužda Marina Grimanija nabavljao se sa Cresa i to najvjerojatnije ovčji.<sup>201</sup> Biskup Tommasini navodi kako se sir najviše radio od mlijeka sitne stoke, no i da stanovništvo ne zna dobro usiriti mlijeko te da je miješanjem ovčjega i kozjega mlijeka sir bio lako kvarljiv i kratko je trajao.<sup>202</sup> Kako dalje navodi, stanovništvo ne radi maslac, što kazuje i De Ville u opisu Pule i okolnih sela, navodeći kako stanovništvo „srče tekuće i ukiseljene mliječne jestvine“ te da „nitko ne zna skrutnuti maslac, a malo tko usiriti mlijeko“.<sup>203</sup> Maslac je pak netipičan proizvod za južnu Europu te je više bio ograničen na sjeverne zemlje, dok je Sredozemlje više okrenuto korištenju maslinova ulja te životinjskih masti.<sup>204</sup>

Među važnije prehrane namirnice kroz povijest ubraja se i med, a njegova je upotreba tada vjerojatno mnogo šira, nego što je to slučaj u današnje vrijeme. Med se koristio za zaslađivanje hrane umjesto šećera koji je u srednjem vijeku bio rijedak i skup proizvod, no od 16. stoljeća šećer postaje dostupniji te se njegova upotreba u prehrani širi, a cijena je niža.<sup>205</sup> Naznake o korištenju meda nalazimo i u pregledanim izvorima i to u odredbama pojedinih pregledanih statuta koje se odnose na uništavanje košnica<sup>206</sup> i udruženja za pčele<sup>207</sup>, ali i meda kao sastojka suhih kolača (*buzzolati, buzzolai,...*) koje nalazimo u Tommasinijevim *Komentarima*<sup>208</sup> uz brašno, šećer, vino i mlijeko. Osim toga, na košnice i pčele (*Trombonus appum, trombon de aue...*) nailazi se i u oporukama i inventarima<sup>209</sup>. Osim nabrojanih osnovnih prehrambenih proizvoda životinjskoga podrijetla, u izvorima se često nailazi i na proizvode poput vune, životinjskih koža, voska i sl.

---

<sup>199</sup>Isto, str. 219.

<sup>200</sup>Na istome mjestu.

<sup>201</sup>D. Doblanović, „Od istarskog feuda do duždevskog stola...“, str. 140.

<sup>202</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 88.

<sup>203</sup>Na istome mjestu, A. De Ville, „Starina u luci i gradu Puli...“, str. 19.

<sup>204</sup>F. Braudel, *Strukture svakidašnjice...*, str. 221.

<sup>205</sup>K. Albala, *Food in Early Modern Europe...*, str. 59.

<sup>206</sup>*Baljanski statut*, gl. 32.

<sup>207</sup>*Pulski statut*, knj. 3., gl. XLIV.

<sup>208</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 75.

<sup>209</sup>Mirko Zjačić, „Notarska knjiga buzetskog notara Martina Sotolića...“, str. 325, 381, 452, 478, 498.



### 3.2.2. Riba

Ribarstvo je uz stočarstvo i poljoprivredu još jedna od važnijih gospodarskih grana s bitnom ulogom u prehrani kroz povijest, osobito za područja u blizini morske obale i ostalih vodenih površina poput rijeka i jezera. Važnost konzumacije ribe kroz povijest u Europi raste utjecajem kršćanstva i povećanjem broja posnih dana u godini, od čega Korizma ima posebnu važnost. U vrijeme tih četrdeset nemrskih dana prodaja mesa, jaja i ostalih masnih proizvoda dozvoljena je samo bolesnima i to uz dopuštenje liječnika i svećenika pa ponegdje u Europi da bi se lakše kontrolirala prodaja „zabranjene“ hrane postoje i tzv. „korizmeni mesari“ kojima je jedinima dopuštena prodaja zabranjenih proizvoda i to ispred bolnica.<sup>210</sup> Na neki način, konzumacija ribe u vrijeme posnih dana izražava i vjerski identitet pa je u vrijeme stvaranja protestantizma i čestih osmanskih prijetnji poštivanje nerijetko strogih vjerskih propisa u prehrani dovedeno na višu razinu.<sup>211</sup> Riba se na područjima uz obalu najčešće konzumirala svježa, a radi nemogućnosti skladištenja na dulje vrijeme često se solila, sušila i dimila te se kao takva izvozila na ostala područja, ali i koristila za vlastite potrebe.

Ribolov i konzumacija ribe i ostalih morskih i slatkovodnih organizama na istarskom je prostoru poznat još od prapovijesti i staroga vijeka. Na to upućuju nalazi zooarheološkog materijala poput ljuštura školjaka i puževa, ribarske opreme poput udica, utega za mreže, osti i sl.<sup>212</sup> Iako dosta rijetki na ovim prostorima, pojedini arheološki nalazi upućuju i na postojanje postrojenja za preradu u antici posebno cijenjenog ribljeg umaka (garum) koji se dobiva maceracijom iznutrica; te ribnjaka (vivariji) i raznih oblika za uzgoj školjaka poput dagnji i kamenica.<sup>213</sup> Na bogatstvo Istre ribom i školjkama ukazuje i Kasiodor.<sup>214</sup> Važnost ribe u prehrani stanovništva Istre u proučavanome razdoblju dade se iščitati i iz pregledanih izvora. Statuti istarskih obalnih gradova bogati su propisima koji se bave ribom i ribolovom i to u vidu regulacije zakupa lovišta, prodaje ribe u ribarnicama i cijene koju ona postiže u

---

<sup>210</sup>F. Braudel, *Strukture svakidašnjice...*, str. 224-225.

<sup>211</sup>R. Sarti donosi primjere u kojima se prekidanjem posta u vrijeme Korizme često izražavala naklonost reformaciji, a u jeku pokreta protureformacije u Crkvi, strogoća i kontrola po pitanju posnih dana se povećala., *Ista, nav. dj.*, str. 197-198.

<sup>212</sup>R. Matijašić, *Gospodarstvo antičke Istre...*, str. 363.

<sup>213</sup>Isto, str. 364-365.

<sup>214</sup>Na istome mjestu.

određeno doba godine, postotka ribe koji se treba izvesti u Veneciju, mitnine koja se plaća pri izvozu, prodaji i sl. Statutarni propisi koji govore o regulaciji lovišta za svaku su priobalnu komunu prilagođeni konfiguraciji lovišta te prirodi samog ribolova na općinskim lovištima, dok su propisi čija je zadaća kontrola raspodjele ribe te prodaja, a donekle i cijene, dosta ujednačeni i srodni formom i sadržajem.<sup>215</sup> U radu o ribarskim propisima u statutima istarskih komuna J. Basioli donosi informacije o tri oblika iskorištavanja mora za ribolov na istočnojadranskom prostoru kroz povijest, a to su: općinska lovišta na kojima je bio dopušten slobodan ribolov uz uvjet da se ulovljena riba dopremi u općinsku ribarnicu, zatim drugi oblik koji obuhvaća općinska lovišta ribe rezervirana za zakupce putem javnih licitacija te treći oblik koji obuhvaća privatna lovišta uz samu obalu u vlasništvu svjetovnih i crkvenih feudalaca koji su ih najčešće davali u zakup.<sup>216</sup> Informacije o ribi i ribolovu donosi i Tommasini u svojim *Komentarima* navodeći razne vrste riba, ali i ostalih morskih blagodati poput školjki i rakova, načine i mjesta gdje se love i skupljaju, ali i neke podatke o izvozu u Veneciju. Obilje ribe po Tommasiniju Istra može zahvaliti svom položaju i činjenici da je okružena morem s tri strane svoga teritorija. Riba se lovi tijekom cijele godine, no najveće količine love se zimi.<sup>217</sup> Kao najistaknutija mjesta gdje se lovi obilje ribe u Tomasinijevu se tekstu ističu ribnjaci na Mirni (ušće Mirne, Tarska vala), ribnjaci na Limu, rovinjsko područje, ali i pulska luka poznata po tunolovu gdje se love tune i do 500 libara težine<sup>218</sup>. Lov na tune u pulskoj luci opisuje i francuski vojni inženjer De Ville za svoga boravka u Puli u nekoliko navrata kasnih dvadesetih i početkom tridesetih godina 17. stoljeća. Nadalje, navodi kako su za tunolov najpogodniji kolovoz i rujan.<sup>219</sup> *Pulski statut* također ukazuje na otprilike isto razdoblje. Naime, isti propisuje zabranu spuštanja tunolovki ili ostalih mreža koje štete tunju u vrijeme tunolova, odnosno od dana kada se uzme otkup od Kurije do polovice listopada, na za to određenim mjestima koja se protežu od Rta sv. Peregrina (*Posta Sancti Pelegrini*) do uvale Potok (*Portum de Rio*) u što su uključeni i otoci Kozjak i Kotež.<sup>220</sup> Tuna se izvozila u Veneciju, a dio se solio kako bi dulje trajao. Stariji primjerci tune,

---

<sup>215</sup>Josip Basioli, „Ribarski propisi u statutima istarskih primorskih komuna“, u: *Jadranski zbornik – prilozi za povijest Istre, Rijeke, Hrvatskog primorja i Gorskog kotara*, sv. X, Pula, Rijeka: Povijesno društvo Istre – Pula; Povijesno društvo Rijeke – Rijeka, 1978., str. 124.

<sup>216</sup>Isto, str. 124-125.

<sup>217</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 121.

<sup>218</sup>„*Nelle acque su quel di Pola, cioè nel porto si pigliano li grandi sino a libbre cinquecento.*“, G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 122.

<sup>219</sup>A. De Ville, „Starina u luci i gradu Puli...“, str. 23.

<sup>220</sup>*Pulski statut*, knj. 4., gl. XIX.; dopunska odredba br. 32 iz 18. studenog 1425.

kako svjedoči De Ville, nisu se solili, jer je njihovo meso bilo istrošeno i time nepogodno za soljenje.<sup>221</sup>

Od šest istarskih statuta koji su pregledani za potrebe ovoga rada, na propise o ribi nailazi se u *Novigradskom statutu*, koji se ponajviše bavi regulacijom zakupa lovišta i obvezom da se riba dopremi u ribarnicu, i već spomenutom *Pulskom statutu* koji sadrži obilje informacija o načinu ribolova, zakupu, načinu prodaje, cijeni ribe i sl. Kroz sve se propise nameće obveza dopreme i prodaje ribe u općinskim ribarnicama, a posebno u vrijeme kada je opskrba ribom neophodna, pri čemu se najviše ističe vrijeme Korizme. Tako *Novigradski statut* sadrži odredbu koja ističe obvezu ribara koji imaju u zakupu lovišta i vodene površine da u vrijeme Korizme dopreme sav ulov u ribarnicu na općinskome trgu i tamo je prodaju, a isto vrijedi i u slučaju da se dopusti bilo kojem drugom ribaru da lovi na rečenim lovištima.<sup>222</sup> U Puli se također svježa riba smije prodavati samo pri općinskoj ribarnici i to na način da se sva ulovljena riba jednim mahom dopremi na isto mjesto gdje su je dužni prodavati na libru ili pola libre s time da se ona ne smije ni u kojem slučaju upropaštavati ili sjeći, osim ako je u pitanju morska „divljač“ (landovina) poput raža, kadela, sklata i riba bujina.<sup>223</sup> Pulski je statut specifičan i jedinstven po broju različitih vrsta riba koje donosi u nekoliko kategorija svrstanih po vrijednosti i cijeni.<sup>224</sup> Naime, pojedine vrste riba donose i ostali istočnojadranski statuti uz pripadajuću cijenu, no broj različitih vrsta ribe daleko je manji no u slučaju *Pulskoga statuta* i iznosi negdje oko dvanaest do trinaest različitih vrsta, dok ih Pulski statut donosi oko pedesetak, uključujući i ostale morske organizme poput glavonožaca.<sup>225</sup> Upravo je razlika u cijeni po kojoj se riba prodaje tijekom cijele godine i tijekom Korizme pokazatelj važnosti ribe u prehrani u nemrsne dane kada se cijena iste, sukladno s potražnjom, povećava, što se može usporediti s cijenom mesa sitne stoke, u prvom redu janjetine, u vrijeme Uskrsa, kada je potražnja za istim povećana, a sukladno tomu i cijena. Primjerice, prvoklasna riba poput trilje (*de barbonis*), lubina (*de varolis grossis*), orade (*de horadis*), tunja (*de thuesis*), kovača (*de piscibus sancti Petri*) i sl. prema Pulskom statutu tijekom cijele se godine prodaje za solad po libri (12 denara), dok se u vrijeme

---

<sup>221</sup>A. De Ville, „Starina u luci i gradu Puli...“, str. 23.

<sup>222</sup>*Novigradski statut*, knj. 5., gl. XXXV.

<sup>223</sup>*Pulski statut*, knj. 4., gl. XLII.

<sup>224</sup>Sve vrste riba s pripadajućom cijenom tijekom cijele godine i u vrijeme Korizme vidi na gore navedenom mjestu.; također više o prodaji ribe, cijeni i načinu prodaje u istarskim statutima vidi u: J. Basioli, „Ribarski propisi u statutima istarskih primorskih komuna“..., str. 138-146.

<sup>225</sup>Na istome mjestu.

Korizme prodaje po 16 denara libra.<sup>226</sup> Isto vrijedi i za cijenu ribe nešto manje vrijednosti, s time da je cijena iste nešto niža od cijene ribe ranije navedene kategorije pa su tako ribe druge kategorije poput arbuna (*de ribonis*), fratra (*de baragis*), skuše (*de scombris*) i sl. obično stajale po solad, a u vrijeme Korizme po 14 denara.<sup>227</sup> Jednako pravilo pri prodaji, naravno uz nešto nižu cijenu, važi i za ribu najniže klase poput salpe (*de salpis*), kantare (*de canteris*), tabinje (*de mostelis*) itd. te za riblju „divljač“, dok se glavonošci poput sipa, liganja i hobotnica te sitna riba zahvaćena mrežom prodaju odoka, osim gavuna i menula koji se prodaju po broju.<sup>228</sup> Cijena ribe ne smije biti viša od propisane, no ribar može nekome prodati ribu za nižu cijenu ako tako odluči.<sup>229</sup>

U registima odluka vijeća labinske komune mogu se pronaći slične stavke o načinu prodaje ribe pri ugovorenim obvezama koje mora poštovati zakupac kojemu se javnim nadmetanjem daje određena luka, uvala ili pak više njih u zakup na jednu ili više godina. Zakupnik je dužan ribu dopremiti u labinsku ribarnicu i tamo je prodavati po cijenama određenima za bijelu ribu i ostalu sitnu ribu.<sup>230</sup> Slično je i u slučaju opskrbe i prodaje svježe ili usoljene tunjevine koja, kako je ranije navedeno, predstavljala jednu od važnijih vrsta ribe u prehrani stanovništva, ali i bitan izvozni artikl. Pri zakupu labinske luke „Tuna“, primjerice iz odluke od 15. studenog 1573. godine kada ju je za 85 dukata godišnje na tri godine zakupio Giovanni Luciani, nalaze se obveze zakupca da svu svježu ili usoljenu tunjevinu proda na labinskom teritoriju.<sup>231</sup> Također, kada nema svježe ribe, dužan je osigurati prodaju usoljene ribe, a pogotovo se to odnosi na nemrsne dane.<sup>232</sup> Osim u ribarnicama, vjerojatno je bila dopuštena i prodaja ribe u lukama, no vjerojatno do ograničene težine. Tako na istome mjestu nalazimo informaciju kako zakupac može prodavati ribu i u luci, ali pod uvjetom da ne proda više od četiri libre, dok je strancima uopće nije dopušteno prodavati.<sup>233</sup> Iz toga se naslućuje potreba za osiguranjem opskrbe ribom u nužnim trenucima poput nemrsnih dana, ali i sprječavanje preprodaje i osiguravanja da riba s područja komune ostane na korist komuni te da se pri izvozu plati propisana daća.

---

<sup>226</sup>Na istome mjestu.

<sup>227</sup>Na istome mjestu.

<sup>228</sup>Na istome mjestu.

<sup>229</sup>Na istome mjestu.

<sup>230</sup>J. Jelinčić, „Prva knjiga zapisnika sjednice vijeća labinske komune...“, odluka iz 20. rujna 1573., str. 120-121.

<sup>231</sup>Isto, odluka iz 15. studenoga 1573., str. 122-123.

<sup>232</sup>Na istome mjestu.

<sup>233</sup>Na istome mjestu.

Sprječavanje samovoljne prodaje i konzerviranja ribe (soljenje, sušenje...) za daljnju preprodaju mimo propisanih cijena nije išlo na ruku ni vlastodržcima, jer su u tom slučaju teže ostvarivali svoje privilegije u izboru bolje ribe, povlaštenih cijena pri kupnji pa čak i dobivanja ribe besplatno.<sup>234</sup> Na propise o povlasticama vlastodržaca koji se odnose na nabavu ribe ne nailazi se u pregledanim statutima, a kako se doznaje, ne sadrže ih ni ostali statuti zapadnoistarskih komuna, za razliku od ostalih istočnojadranskih statuta koji sadrže takve propise.<sup>235</sup> Usprkos tomu što se u statutima istarskih priobalnih komuna ne nalaze odredbe takvoga tipa, čini se kako je poštivanje privilegija vlastodržaca pri kupnji ribe bila uobičajena praksa koja se ukorijenila još i prije sastavljanja statutarnih odredbi.<sup>236</sup> Zanimljivost koja se može povezati s ranijim navodom jest da statut Pule pri prodaji ribe zabranjuje da se riba šalje i doprema po kućama, a ista se važe i prodaje „svakoj osobi koja je prva zatraži“.<sup>237</sup>

Ribarnične daće i daće pri izvozu iz kotara nalazimo u statutu Pule, a iznos ovisi vjerojatno o vrsti ribe i činjenici je li ona svježija, pa tako daća za svježiju ribu iznosi osminu novca, dok za usoljenu iznosi dvanaestinu.<sup>238</sup> Kako se saznaje iz statuta, isti se iznos daće plaćao i u Mutvoranu.<sup>239</sup> Daća za izvoz tunjevine također se nalazi u propisima Pulskoga statuta te ona iznosi jedan mali denar po svakoj libri tunjevine koja se izvozi, naravno uz dozvolu kneza.<sup>240</sup> Izvoz ribe također se regulira statutima. Tako u *Pulskom statutu* nalazimo propis kako ribar koji otkupljuje trećinu ribe mora ostaviti na korist sebi i građanima, dok dvije trećine ima namijeniti izvozu u Veneciju.<sup>241</sup> Riba se izvozila svježija ili usoljena, što je vjerojatno ovisilo o udaljenosti odredišta izvoza. Iz istarskih se luka u Veneciju moglo stići relativno brzo pa je riba i svježija mogla stići na odredište bez da se pokvari, što, recimo, nije slučaj s Dalmacijom. Primjerice, u Tommasinijevim *Komentarima* spominje se izvoz usoljenih cipala (*Cevoli*) kojima je prethodno izvađena utroba od koje se proizvodi ulje za svjetiljke (*oli per le lucerne*), a meso se slaže u drvene bačve, soli i izvozi.<sup>242</sup> Brancini su se pak izvozili svježiji, a isto je vjerojatno i s drugom malo većom bijelom ribom

<sup>234</sup>J. Basioli, „Ribarski propisi u statutima istarskih primorskih komuna“..., str. 152-155.

<sup>235</sup>Na istome mjestu.

<sup>236</sup>Isto, 153-154.

<sup>237</sup>*Pulski statut*, knj. 4., gl. XLII.

<sup>238</sup>Isto, knj. 3., gl. LIII.

<sup>239</sup>Na istome mjestu.

<sup>240</sup>Na istome mjestu.

<sup>241</sup>Isto, knj. 4., gl. LXII.

<sup>242</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarj...*, str. 121.

poput orada i zubataca. Izvoz slanih srdela i inćuna (*sardoni*) ne spominje se, iako se zna da su isti bili vrlo važan izvozni artikl. Naime, kod Tommasinija se nailazi samo spomen istih među mnogim vrstama riba koje se navode, dok ih se u statutima ne nalazi. Razlog je taj što su se navedene vrste sitne plave ribe u Istri počele masovnije loviti tek negdje od sredine 17. stoljeća, dok je u Dalmaciji navedena djelatnost uzela maha gotovo dva stoljeća ranije, što pokazuju i propisi nekoliko dalmatinskih te jedan kvarnerski statut.<sup>243</sup>

Kako je već navedeno, *Pulski statut* donosi veliki broj različitih vrsta riba i to podijeljenih prema vrijednosti i kvaliteti, a prema tome je određena i njihova cijena. Također, veliki broj vrsta nalazimo i u Tommasinijevim *Komentarima*, među kojima i morske ribe koje se love u slatkim vodama i ribnjacima, poput jegulja (*anguille*), ali i slatkovodnih riba poput pastrve (*trotta*) koje se love u Rižani (*Formione*).<sup>244</sup> Osim riba nailazi se i na razne vrste rakova poput jastoga (*astigi*) i rakovica (*grancevole*) na kamenitim obalama te školjaka poput kamenica (ostriche), jakobovih kapica (cappesante), vongola (caparozoli) i sl., čija kvaliteta i kvantiteta te okus ovisi o terenu, no, prema Tommasiniju, istarska obala i nije baš pogodna za školjke.<sup>245</sup>

Osim svega navedenoga, pregledani izvori, a posebno *Pulski statut*, donose i neke informacije i naznake o načinu ribolova. Naime, u *Pulskom statutu* nailazi se na brojne zabrane po pitanju ribolova raznim vrstama ribarskih pomagala poput mreža potegača (*tracta*)<sup>246</sup>, mreže cedar (*cedro*), francade<sup>247</sup> i sl. Primjerice, *Pulski statut* nalaže zabranu lova mrežom potegačom u pulskoj luci pod prijetnjom kazne gubitka mreže ili brodice uz globu od 10 libara malih denara, osim u slučaju razbibrige kneza i kneginje<sup>248</sup>, što može ukazivati na neku vrstu privilegija. Također, u odlukama vijeća labinske komune nailazi se na odluku u svezi s obvezama zakupca koji ne smije zabraniti labinskim ribarima da iz barke ili pak sa kopna love udicom, ostima, parangalom ili francadom.<sup>249</sup>

---

<sup>243</sup>Više o tomu u: J. Basioli, „Ribarski propisi u statutima istarskih primorskih komuna“..., str. 130, 133.

<sup>244</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 123-124.

<sup>245</sup>Isto, str. 123.

<sup>246</sup>Mrežu potegaču u nekim izvorima nazivaju i *sagena* što je inače naziv za ribarsku mrežu, ali i za plovilo (najčešće u dokumentima iz merovinškog i karolinškog razdoblja). Pojedine vrste riba pojavljuju se i pod nazivom *pisces minuti de sagena*, vidi u: J. Basioli, „Ribarski propisi...“, str. 130-131.

<sup>247</sup>Radi se o tzv. ribolovu plašenjem ili metodom fružate, više vidi u: Isto, str. 131.

<sup>248</sup>*Pulski statut*, knj. 4., gl. XIX.

<sup>249</sup>J. Jelinčić, „Prva knjiga zapisnika...“, str. 120-121.

### 3.3. VODA

Voda je jedna od elementarnih supstanci bez kojih život ne bi bio moguć, stoga i njezina povijest seže od samih početaka života na Zemlji pa tako nije uopće začuđujuća činjenica da prve civilizacije nastaju upravo u dolinama rijeka i općenito u blizini vodenih površina. Njezina je uloga i namjena mnogostruka, od one u kultivaciji obradivih površina i uzgoju poljoprivrednih kultura, higijene i održavanja čistoće pa do uloge u proizvodnji i pripremi hrane što je i u središtu zanimanja ovoga rada. Voda i njezina uloga predstavljaju bitan element u praksi raznih monoteističkih religija poput kršćanstva, islama i židovstva, s time da je njezina važnost i štovanje nešto izraženije na prostorima koji njome oskudijevaju.<sup>250</sup> Prema tome, voda je sastavni dio religijskih tekstova, no i raznih putopisa, legenda i sl.<sup>251</sup> Gotovo sveprisutna u svakodnevnom životu, povezana s gotovo svim svakodnevnim djelatnostima kroz povijest, od prehrane, proizvodnje, higijene i medicine, do javnog i društvenog života, važnost vode utkana je duboko u svijest ljudi.<sup>252</sup> Sabine Florence Fabijanec u svojem radu o vodi na hrvatskom prostoru u srednjem vijeku, temeljenom na statutarnim odredbama i bilježničkim ispravama, osvrnula na nekoliko važnijih aspekata vode u svakodnevici podijelivši ih u nekoliko cjelina, a koje obrađuju energiju vode kao važan dio pogona u proizvodnji, posebno što se tiče mlinova, zatim važnost vode na seoskom i osiguravanje vode na gradskom području te naposljetku ulogu vode u domaćinstvima i higijeni.<sup>253</sup> Pri tome se autorica dotakla i istarskoga prostora, odnosno bužetskoga područja i vodenica u blizini okolnih sela u dolini rijeke Bračane koji su čest predmet kupoprodajnih i ostalih ugovora i dokumenata.<sup>254</sup> Kroz cjelokupno razdoblje srednjega i ranoga novoga vijeka opskrba vodom predstavlja jedan od važnijih problema kojemu se nastoji doskočiti na razne načine poput gradnje bunara, cisterni, vodovoda, ali i osiguranja čistoće prirodnih izvora vode poput lokava i potoka raznim propisima, koji, primjerice, zabranjuju napajanje stoke. Problem opskrbe pitkom vodom najrašireniji je u gradovima i to onima čiji geografski položaj otežava snabdijevanje pitkom vodom poput, primjerice, Venecije, gdje je

---

<sup>250</sup>Damir Karbić, „Voda u srednjem vijeku. Neka razmišljanja i mogućnosti istraživanja“, u: *„Bibe aquam de cisterna tua et fluente putei tui (prov.5:15)“*, Voda i njezina uloga kroz povijest - zbornik radova, Zagreb: Sveučilište u Zagrebu, Hrvatski studiji, Biblioteka *Dies Historiae*, 2011., str. 10-14.

<sup>251</sup>Isto, str. 14.; Sabine Florenece Fabijanec, „Prilog poznavanju uloge vode u svakodnevnom životu srednjovjekovne Hrvatske“, u: *„Bibe aquam de cisterna tua...“*, str. 17.

<sup>252</sup>Isto, str. 15.

<sup>253</sup>Isto, str. 19-46.

<sup>254</sup>Više o tomu u: Isto, str. 24-26.

snabdijevanje vodom otežano zbog samog položaja grada i činjenici da su bunari i cisterne u gradu plitko iskopani te time i podložniji vremenskim utjecajima poput suše kada problem opskrbe vodom postaje još teži, ali i kišnim razdobljima i olujama kada morska voda preplavljuje cisterne.<sup>255</sup> Problem opskrbe i, unatoč brojnim bunarima i cisternama, nedovoljne količine vode u Veneciji se nastoji riješiti dopremom barkama iz rijeke Brente što postaje i posebno zanimanje čiju važnost oslikava i postojanje samostalnog cehovskog tijela.<sup>256</sup>

Osim problema opskrbe vodom na mjestima gdje nije bilo izvora, čest problem u vezi s opskrbom vode bili su loši higijenski uvjeti u napučenim gradskim sredinama te kao posljedica toga i zagađena voda čija je konzumacija izazivala razne gastrointestinalne infekcije i bolesti poput tifusa, dizenterije, infekcija parazitima i sl., čiji udio u uzrocima smrti i općenito velikoj smrtnosti stanovništva kroz povijest zasigurno nije bio mali. Stajaća voda koja se svakodnevno upotrebljavala često je bila onečišćena raznim biljnim i životinjskim ostacima, blatom te nečistoćama i toksinima proizašlih iz raznih obrta i radionica.<sup>257</sup> Iako se nije znalo što točno uzrokuje oboljenja, sumnja u činjenicu da je voda „glavni krivac“ zarazama itekako je postojala što se dade naslutiti iz čestih upozorenja liječnika i savjeta da se voda prokuha, filtrira ili dezinficira vinom prije upotrebe za piće.<sup>258</sup> Unatoč činjenici da je upotreba vode za kuhanje, spravljanje ostalih pića poput vina i piva bila svakodnevna, samu vodu kao takvu konzumirali su siromašniji slojevi koji si drugo piće nisu mogli priuštiti.<sup>259</sup>

Informacije o vodi na istarskom prostoru pronalaze se i u pregledanim izvorima, i to u mjesnim statutima koji sadrže propise o čistoći i higijeni gradskog prostora te održavanju bunara, cisterni i lokava otkuda stanovništvo crpi vodu, te u brojnim izvještajima mletačkih rektora kojima je također u prvome planu opskrba i održavanje čistoće, uz brojne vijesti o sušnim razdobljima koja su povremeno zahvaćala poneka područja na poluotoku te za sobom povlačila čitav niz problematičnih posljedica, od propalih ljetina, ugibanja stoke itd. Biskup Tommasini također donosi neke informacije o vodi na prostoru Istre te o karakteristikama vode

---

<sup>255</sup>F. Braudel, *Strukture svakidašnjice...*, str. 240-241.

<sup>256</sup>Na istome mjestu.

<sup>257</sup>S. Florenece Fabijanec, „Prilog poznavanju uloge vode u svakodnevnom životu srednjovjekovne Hrvatske“..., str. 37.

<sup>258</sup>K. Albala, *Food in Early Modern Europe...*, str. 79.

<sup>259</sup>Na istome mjestu.



na pojedinim područjima uključujući vodu za piće, ali i ljekovitu sumpornu vodu<sup>260</sup> (*sulfuree*).<sup>261</sup> Prema njegovu svjedočanstvu, na cijelom prostoru Istre vlada nedostatak vode, a posebno se ističe Puljština („*Tutta la provincia ha carestia d'acqua, e spezialmente tutta la Polesana...*“), za kojom ne zaostaje ni novigradska okolica, a kao razlog nedostatku vode na potonjem području, navodi veliki broj jama (*foibe*) u koje utječu vode što se spuštaju s brda i tako poniru do mora pod zemljom.<sup>262</sup> Navedene podzemne vode ponegdje su se koristile za okrpju i to putem izgradnje fontana koje se moglo pronaći u ruralnim sredinama, kao i u mjestima opasanim zidinama. Nedostatak vode na Puljštini prema Tommasinijevim *Komentarima* iscrpljuje stanovništvo, pogotovo u ljetnim vremenima, te se ono tada opskrbljuje vodom stvarajući „umjetna jezera“ skupljajući vodu iz lokava namijenjenih životinjama koja se prokuhava kako bi bila dobra za piće, no ni prokuhana ne utječe dobro na organizam i „*skraćuje život*“.<sup>263</sup>

Kako je rečeno, pregledani statuti također donose informacije o vodi, no one se većinom odnose na opskrbu vodom pojedinih mjesta putem održavanja izvora i lokava te na pitanja higijene koja se očituju u propisima koji zabranjuju izlijevanje vode i raznih nečisti na gradske ulice i odlaganje otpada na mjestima koja nisu tomu predviđena. Propisi koji zabranjuju izlijevanje vode s prozora ili s bilo kojeg povišenog mjesta (*de alto*), odnosno krovova, žljebova, balkona, stepenica i sl. na cestu, a pogotovo na glavnu ulicu u mjestu zajednički su svim statutima, a kazna za navedeni prijestup većinom iznosi 20 soldina (u *Buzetskom statutu* još 10 dobiva tužitelj), osim u *Baljanskom statutu* gdje iznosi 50 soldina.<sup>264</sup> *Buzetski statut* dvostruku kaznu propisuje u slučaju da se sadržaj s prozora izlije na neku osobu, što se, sudeći po činjenici i potrebi da se ova odredba smjesti u mjesni statut, znalo događati. Strah od trovanja putem vode i hrane također se daje naslutiti iz statutarnih propisa, što dosta govori o mentalitetu onovremenih ljudi, a kazne za navedeno većinom su rigorozne i uključuju tjelesno kažnjavanje ili smrt<sup>265</sup>, ovisno o ishodu trovanja. *Buzetski statut*,

---

<sup>260</sup>Primjerice ljekovite sumporne vode u Motovunskoj dolini. Sumpornom vodom prema Tommasiniju liječi se svrab (*rogna*), kožne bolesti, a moguće i reuma („...*doglie vecchie cagionate da freddo*“), G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 127.

<sup>261</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 126-128.

<sup>262</sup>Isto, str. 126-127.

<sup>263</sup>sto, str. 126.

<sup>264</sup>*Baljanski statut* gl. 42; *Buzetski statut*, gl. LVIII.; *Dvigradski statut*, gl. XLIX.; *Novigradski statut* knj. 6., gl. VI.; *Pulski statut*, knj. 4., gl. XII.; *Vodnjanski statut*, knj. 1., gl. XXV., XXVI.

<sup>265</sup>Tjelesna kazna obično uključuje šibanje i obilježavanje užarenim pečatom. Smrtna kazna se ponegdje primjenjuje različito s obzirom na spol, odnosno za muškarce je propisano vješanje, a za

osim uobičajenih odredbi o trovanju i bacanju čini, donosi i odredbu koja uz zabranu onečišćavanja, zabranjuje i pranje trava i tkanina na izvorima što vjerojatno uključuje prevenciju od raznih zaraza i trovanja, ali moguće i određenu dozu praznovjerja.<sup>266</sup> Riječki statut propisuje sličnu odredbu koja se tiče pranja rublja na bunaru i ostavljanje nečistoća u blizini, a u Zagrebu (Gradec) se navedeno kažnjava zatvorom.<sup>267</sup> Osim zabrana izlivanja vode i nečistoća na javne površine, u statutima nalazimo i propise vezane uz održavanje čistoće samih objekata koji služe za prikupljanje i opskrbu vodom. Tako *Pulski statut* nalaže nadstojnicima gradskih vrata, koji su zaduženi za javne radove („*omnes factiones communis*“) pa tako i za gradsku čistoću i nadgledanje odlaganja otpada na za to propisana mjesta, da žljebove i odvodnike na svojim vratima drže čistima.<sup>268</sup> Osim toga, njihova dužnost obuhvaća i čišćenje i nadgledanje čišćenja javnih bunara u blizini njihovih vrata od polovice lipnja do polovice kolovoza na trošak svojih vrata pod prijetnjom kazne od 100 malih solada po svakom bunaru<sup>269</sup>, što ukazuje na potrebu za čistom vodom u ljetna vremena koja sa sobom nose opasnost od suše, ali i pogoduju raznim oblicima zaraza. Prema istoj odredbi, otpad se trebao odlagati u more i to dalje od za to naznačenih oznaka (stupova). Već spomenuto sprječavanje izlivanja nečisti na javne površine također je u nadležnosti nadstojnika gradskih vrata. Dopunske odredbe *Pulskoga statuta*, poput primjerice one iz 1428. godine donose i poneke vijesti o održavanju, odnosno neodržavanju seoskih lokvi, što predstavlja problem za vlasti budući da stanovnici okolnih sela dolaze napajati stoku na pojila i izvor u Puli, stoga im se navedeno zabranjuje ukoliko lokve na njihovom području nisu očišćene i to pod prijetnjom kazne od 3 libre malih denara po lokvi.<sup>270</sup> U odredbi nešto kasnijeg datuma (1468.) nailazi se na obvezu seoskog nadstojnika i blagajnika koji su dužni uložiti novac koji imaju u održavanje i popravljivanje pojila.<sup>271</sup>

---

žene spaljivanje, što je vjerojatno povezano s uvriježenim mišljenjem o različitoj prirodi muškaraca i žena. Kazna je mogla biti određena i po nahođenju kneza, a ovisila je o okolnostima i samoj prirodi počinitelja. Ne zna se je li kazna smrću bila često primjenjivana, ali kazne za ostale delikte, poput primjerice silovanja, krađe i otmica, iako je ponegdje propisana kazna smrću, češće su se kažnjavale novčanom kaznom, zatvorom ili pak progonstvom.

<sup>266</sup>*Buzetski statut*, gl. LXXXII.

<sup>267</sup>S. Florence Fabijanec, „Prilog poznavanju uloge vode u svakodnevnom životu srednjovjekovne Hrvatske“..., str. 31.

<sup>268</sup>*Pulski statut*, knj. 1., gl. IX.

<sup>269</sup>Isto, knj. 1., gl. XXIV.

<sup>270</sup>*Pulski statut*, dop.odredba br. 38, od 24. lipnja 1428.

<sup>271</sup>Isto, dop. odredba br. 78, od 10. listopada 1468.

Unatoč brojnim statutarnim propisima vezanim uz održavanje javnih površina i osiguravanje pitke vode, teško je, kao i uostalom kod ostalih propisa, odrediti jesu li se one uistinu poštovale. Oko stoljeće i pol nakon vremena kada su nastajali i konačno kodificirani statuti, za pojedine gradove, poput primjerice Pule i Poreča, u rektorskim su izvješćima učestale vijesti o ambijentu „nezdrava zraka“, sredinama koje vrve urušenim kućama obraslima korovom te ulicama prekrivenima raznim smećem i smrdljivim travama.<sup>272</sup> Kako bi se doskočilo rješavanju problema postupnog propadanja i loših uvjeta u gradovima poduzimale su se brojne inicijative za čišćenje navedenih, među kojima valja istaknuti pothvat rašporskog kapetana Andree Contarinija 1623./4. godine. Smatrajući da će poboljšati životne uvjete u Puli, Poreču i Novigradu koji su tada bili u teškoj krizi zbog raznih međusobno povezanih i neisključivih okolnosti, Contarini je poduzeo akciju čišćenja uključivši tamošnje stanovništvo i koloniste kojima je to bilo samo još jedno od brojnih opterećenja, stoga je ponegdje došlo i do negodovanja.<sup>273</sup> Navedeni pothvat rašporskog kapetana nakratko je urodio plodom, no zbog duboko ukorijenjenih problema koji nadilaze sam problem čistoće, koji u ovom slučaju djeluje više kao posljedica stanja u kojemu su se nalazila pojedina mjesta, nego kao uzrok krizi, teško stanje u navedenim mjestima nije riješeno, a Istru je uskoro pogodila i velika epidemija kuge pa je proces propadanja pojedinih mjesta nastavljen.

Bunari, cisterne, fontane i ostali objekti za snabdijevanje vodom, osim neprijeporne uloge u opskrbi vodom, imaju i veliku ulogu u društvenom životu zajednice, a budući da je doprema vode s takvih mjesta u domaćinstvo bila jedan od važnijih poslova koji se svakodnevno obavljao, nije čudno da su takva mjesta postajala na neki način okupljališta ljudi na kojima su se izmjenjivale razne informacije i tračevi, sklapali poslovi i odvijala udvaranja.<sup>274</sup> Donašanje vode najčešće je bio ženski posao, i to mukotrpan uzevši u obzir daljinu s koje je velike količine vode trebalo ručno u velikim posudama donijeti do kuće. Takozvanu „obiteljsku vodu“, odnosno vodu za korištenje u kućanstvu, kako je naziva S. Florence Fabijanec, vrlo je teško prepoznati iz izvora, jer su oni, kako se vidi, uglavnom orijentirani na „gradsku“ i „seosku“ vodu i higijenu. Naime, voda u kućanstvu ima šaroliku namjenu, pri čemu je uloga u prehrani, pripremi i proizvodnji hrane samo jedna od mnogih

---

<sup>272</sup>Više o tomu vidi u: Miroslav Bertoša, *Istra: Doba Venecije...*, str. 583-590.

<sup>273</sup>Na istome mjestu.

<sup>274</sup>Na istome mjestu.

uloga vode, a moguće ju je iščitati u namjeni posuda koje se javljaju u inventarima. Primjerice, predmeti poput kositrenih kablića za vodu<sup>275</sup> (*stagnatum ad capiendum aquam...*), brončanih umivaonika, odnosno posuda za pranje ruku<sup>276</sup> (*lavezzotto piccolo de bronzo, lavezzotto de bronzo, bacille de laton con suo vaso grande vecchio...*) i odjeće (*mastelli pro lavandis pannis*), ali i brojnih posuda za kuhanje poput kotlova (*caldera, caldiera, caldara, caldarium, caldariolos...*), na neki način ocrtavaju višestruku upotrebu vode u kućanstvu.

### 3.4. VINO

Priču o životno važnim tekućinama u prehrani kroz povijest valja nastaviti s vinom kao jednim od elementarnih artikala u prehrani Europljana s dugom poviješću i tradicijom, prvenstveno na Mediteranu gdje je uzgoj vinove loze tradicionalno ukorijenjen i jedna od najvažnijih gospodarskih djelatnosti. Uzgoj vinove loze i proizvodnje vina za neka je mediteranska područja sa smanjenim mogućnostima uzgoja ostalih poljoprivrednih kultura (npr. otoci) toliko važna da su nerodne godine, bolesti vinove loze te nepovoljna politika za proizvodnju i prodaju vina mogle imati vrlo koban odraz na cjelokupno gospodarsko, društveno i demografsko stanje. Svakako najbolji primjer navedenoj tvrdnji, iako obuhvaća razdoblje koje nije u fokusu ovoga rada, jest masovna emigracija stanovništva hrvatskih zemalja u prekomorske zemlje sredinom i u drugoj polovici 19. te prvoj polovici 20. stoljeća.<sup>277</sup>

Početak vinogradarstva i vinarstva prema nekim arheološkim ostacima povezuju se s prostorom Male Azije odakle se posredstvom Feničana i Grka proširilo po cjelokupnom Sredozemlju.<sup>278</sup> Kao što je već rečeno, vino, zajedno s kruhom i uljem, čini bitan dio rimske prehrane, te se širenjem rimskoga utjecaja i trgovinom moglo naći i u sjevernijim krajevima. Vinova se loza (*vitis vinifera*) rasprostranila širom rimske države, a budući da uspijeva i u hladnijim uvjetima, za razliku od nekih

---

<sup>275</sup>CDI, vol. III., 996-997.

<sup>276</sup>Z. Ladić; E. Orbanić, *Knjiga labinskog bilježnika Bartolomeja Gervazija...*, str. 167-169., M. Zjačić, „Notarska knjiga buzetskog notara Martina Sotolića...“, str. 381.

<sup>277</sup>Usp. primjerice Ivana Lazarević i Nenad Vekarić, „Stanovništvo Blata na Korčuli (1870-1880): početak demografske tranzicije“, u: *Početak demografske tranzicije u Hrvatskoj*, priredili Nenad Vekarić i Božena Vranješ – Šoljan, Zagreb – Dubrovnik: Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, 2009., 222-223.

<sup>278</sup>Emil Heršak; Maja Adžija, *Sveta pića – od medovine do čaja*, Zagreb: TIM press, 2013., 46-47.

tipičnih mediteranskih biljaka koje zahtijevaju blažu klimu, poput, primjerice, masline, vinovu se lozu moglo pronaći i izvan Mediterana, primjerice u Podunavlju ili Porajnju.<sup>279</sup>

Vino je artikl snažne simbolike koja je raširena u mnogim kulturama, stoga ga se često pronalazi u svetim tekstovima i mitologiji kao sveto piće s bitnom ulogom u religijskim obredima koji su vrlo slični u mnogim kulturama. Putem njih dadu se iščitati i međusobni utjecaji, ali i samo širenje i put uzgoja vinove loze i proizvodnje vina s jednog geografskog i kulturnog prostora na drugi.<sup>280</sup> Kršćanstvo je također preuzelo vino kao jedan od bitnih segmenata u obredu te je time piti vino u srednjemu i ranome novome vijeku u društvu prožetom kršćanskom mišlju i idealom bilo od velike važnosti. Također, pojačana konzumacija alkoholnih pića, najčešće vina, može se djelomično objasniti činjenicom da se, s obzirom na nerazvijenu tehnologiju skladištenja hrane, navedena često solila kako bi se očuvala, stoga je pojačani unos soli u organizam rezultirao pojačanom žeđi.<sup>281</sup> Osim toga, rasprostranjenost konzumacije vina vjerojatno je pospješivala i često opravdana skepsa prema vodi. U navedenim razdobljima, vino se najčešće proizvodilo na jugu<sup>282</sup> gdje su ga pili svi slojevi društva, no kvaliteta vina koje su pili imućniji vjerojatno je nadmašivala onu vina siromašnih koji su ga često pili pomiješanog s vodom, a čisto vino ponekad bi si, ako su bili u mogućnosti, priuštiti na blagdane.<sup>283</sup> Kvaliteta vina ovisila je o brojnim čimbenicima, među kojima se osim kiselosti i gustoće najviše isticala boja. Crno vino, za razliku od današnjih kriterija, smatralo se pićem priprostih.<sup>284</sup> U sjevernijim krajevima vino je dolazilo trgovinom i svoje mjesto najčešće pronalazilo na stolu imućnijih, dok su siromašniji slojevi vjerojatno češće pili pivo, tipično piće sjevernijih krajeva. Prema tome, konzumacija vina je također ukazivala na raslojenost društva te je, poput već ranije spomenutih namirnica, još jedna u nizu pokazatelja razlika u prehrani između društvenih slojeva. Ne piti vino i piti samo vodu ili mlijeko vjerojatno je bio znak teškoga siromaštva.<sup>285</sup> Vinom su se

---

<sup>279</sup>R: Matijašić, „Sredozemno prehrambeno trojstvo...“, str. 45.

<sup>280</sup>Više o tome u: E. Heršak; M. Adžija, *Sveta pića...*, str. 43-61.

<sup>281</sup>Gordan Ravančić, *Život u krčmama srednjovjekovnog Dubrovnika*, Zagreb: Hrvatski institut za povijest, Dom i svijet, 2001., str. 35.

<sup>282</sup>Kako navodi Braudel: „Kad je riječ o piću, vino uključuje cijelu Europu. Kad se radi o proizvodnji, samo određeni dio Europe.“, F. Braudel, *Strukture svakidašnjice...*, str. 244.; o navedenoj temi vidi još u: K. Albalá, *Food in Early Modern Europe...*, str. 80-81.

<sup>283</sup>R. Sarti, *nav. dj.* str. 210-211.

<sup>284</sup>Isto, str. 211.

<sup>285</sup>Na istome mjestu.

nastojali opskrbiti i najsiromašniji slojevi stanovništva, pa tako imamo primjer Dubrovnika gdje se vino zaplijenjeno u slučaju krijumčarenja koje je bilo strogo zabranjeno, dijelilo siromašnima i bolesnima.<sup>286</sup>

Kao i u slučaju vode, i vino je imalo dosta široku namjenu. Od ranije navedene uloge u kršćanskim obredima, uloge u prehrani kao pića, začina jelima, lijeka protiv raznih bolesti, do uloge u svakodnevnom društvenom životu za što se može navesti primjer posjeta krčmama koji je, što se vidi i po odredbama gradskih statuta, ponekad predstavljao i problem za vlasti pa se nastojao i regulirati. Vino se u srednjem vijeku po prirodi smatralo suhim i toplim, stoga i zdravim za regulaciju i ravnotežu humora u organizmu i poboljšanje probave.<sup>287</sup> Mnogi su srednjovjekovni autori, ali i vjerski tekstovi naglašavali ulogu vina u postizanju veselog raspoloženja, ali su, svjesni „druge strane medalje“ tog „svetog pića“, često upozoravali na to i preporučivali umjerenost.<sup>288</sup> Neke su religije, poput primjerice islama, strogo branile konzumaciju vina, no, kako pokazuju neki primjeri iz povijesti, toga se nisu uvijek pridržavali.

Istra je kao dio jadranskoga prostora od davnina poznavala uzgoj vinove loze i proizvodnju vina kao svakodnevnog proizvoda za osobnu uporabu stanovništva ili pak kao izvozni artikl. Navedeno svjedoče arheološki ostaci poput mehanizama za tiještenje grožđa i proizvodnju vina, ali i posuda za njegovo čuvanje (amfore, dolije), iako ih je teško razlikovati od mehanizama i posuda za proizvodnju i čuvanje maslinova ulja.<sup>289</sup> Svjedočanstva o vinu na prostoru Istre donose i pojedini antički i kasnoantički autori poput Plinija Starijeg i Kasiodora, pri čemu se posebno ističe Plinijevo svjedočanstvo o istarskomu vinu iz Pucina<sup>290</sup> (*vinum Pucinum*,) zbog čije je ljekovitosti Augustova žena Livija doživjela duboku starost (više od 80 godina).<sup>291</sup> Tommasini također prenosi Plinijev navod o kvaliteti i ljekovitosti pucinskog vina i anegdotu o carici Liviji te je nadopunjuje tvrdnjom kako se radi o rijetkom i

---

<sup>286</sup>G. Ravančić, „Imago vini: predodžba o vinu u srednjovjekovnom Dubrovniku“, u: *Cerealia, oleum, vinum...*, str. 112.

<sup>287</sup>M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times...*, str. 51.

<sup>288</sup>E. Heršak; M. Adžija, *Sveta pića...*, str. 58-60. Također, predodžbe o vinu u razdoblju srednjovjekovlja i ranonovovjekovlja dubrovačkih intelektualaca, teoretičara ekonomije Benedikta Kotruljevića i filozofa Nikole Gučetića, vidi u: G. Ravančić, „Imago vini...“, str. 116-118.; Isti, *Život u Krčmama...*, str. 39-51.

<sup>289</sup>R: Matijašić, „Sredozemno prehrambeno trojstvo...“, str. 46-48.

<sup>290</sup>Danas se ne zna točna ubicacija, no prema M. Suiću, vjerojatno se radi o mjestu u zaleđu Trsta, koje danas nosi naziv Općine, Isto, str. 46-47.

<sup>291</sup>Isto, str. 46.

cijenjenom vinu proizvedenom na području kontrada Grignano, Santacroce i Prosecco, pod nazivom prošek.<sup>292</sup>

Važnost vina u svakodnevici kasnog srednjovjekovlja i ranonovovjekovlja ističe se u gotovo svim pregledanim izvorima, a navedeni nerijetko svjedoče o višestrukoj ulozi vina i raznim vrstama i oblicima u kojima je dolazilo na stol. Misli se prije svega na vino kao svakodnevni dio prehrane, zatim kao na važni artikl kojim se u određenoj sredini prvenstveno trguje na malo u gostionicama kao bitnim okupljalištima ljudi te uvozi ili izvozi osobito kada vlada nestašica, ali i na vino kao dio rituala vezanih uz religijske i prakse u običajima pri nekim „prijelaznim“ razdobljima poput vjenčanja<sup>293</sup> te čašćenja vinom pri svetkovinama<sup>294</sup> za što informacije pronalazimo prvenstveno u *Komentarima* biskupa Tommasinija, a isto se, iako u manjoj mjeri, može iščitati i iz drugih izvora poput općinskih računa i statuta. Tommasini se u svom djelu u nekoliko poglavlja dotiče vina i to prvenstveno govoreći o obradi zemlje, gdje se između ostaloga dotiče i vinograda („*Modo di coltivare i terreni, vigne, olivari. Diversità dell'uve ed arti loro rurali.*“), načina proizvodnje vina („*Modo diverso che usano a far li vini*“) i kvalitete istarskoga vina s obzirom na pojedina područja („*Qualità dei vini istriani, e diversi*“), no vijesti o vinu mogu se pronaći kroz čitav tekst, a poglavito u odlomcima koji se dotiču već navedenih običaja stanovništva te načina na koje se liječe pojedine bolesti. Zanimljiv je, primjerice, način na koji se opisuje liječenje groznice („...*febbri ardentissime, e terzane...*“), što uključuje konzumaciju jakog kuhanog vina začinjenog paprom (*pepe*) i cimetom (*canella*).<sup>295</sup> Statuti također sadrže brojne informacije o vinu, a one se najčešće odnose na pitanje prodaje vina te uvoza ili izvoza na općinskom području i podavanja, pri čemu se velika pažnja pridaje zaštiti vina proizvedenog na prostoru komune propisima koji zabranjuju uvoz i prodaju stranoga vina dok se ne potroši domaće. Velika je pažnja posvećena krčmama kao glavnim okupljalištima i, često, mjestima na „zlu glasu“, a odnosi ne na prodaju vina na malo te na prevenciju i kontrolu raskalašenog ponašanja izazvanog djelovanjem alkohola, tj. vina, a osobito uoči i na vjerske blagdane te „poslije trećeg zvona“ zabranom držanja krčmi otvorenima. U općinskim i bratovštinskim računima vino je,

---

<sup>292</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 101.

<sup>293</sup>Povodom dolaska mladenke u svoj novi dom, ispija se pehar s vinom na čijem se dnu nalazi novčić simbolizirajući mir i ljubav., G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 69.

<sup>294</sup>Već spomenuti primjer čašćenja Humljana vinom na križnu srijedu i Nugljana na križni petak., D. Vlahov, *Knjiga računa općine Roč...*, str. 20-22,

<sup>295</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 60

kao i žito i ulje, osnovni artikl koji se nalazi u godišnjim obračunima primanja i troškova te tako i kao jedan od osnovnih proizvoda na kojima se temelje prihodi. Osim samog vina, u izvorima se često pronalaze i informacije o proizvodima dobivenima od vina koji se koriste u prehrani i pripremi hrane, poput octa, čija je uloga u kuhanju i konzerviranju hrane vrlo važna, jer je kiseljenje uz soljenje bio jedan od osnovnih načina očuvanja hrane u prošlosti. Ocat se u srednjovjekovnoj kuhinji koja je težila prikrivanju okusa namirnica koristio u daleko većoj mjeri nego je to slučaj danas, dok je u ranom novom vijeku, u kuhinji koja teži isticanju okusa namirnica, ocat korišten u nešto manjoj mjeri<sup>296</sup>. *Baljanski statut* donosi odredbu o prodaji octa, uz informaciju da navedeni artikl ne podliježe mitnini, te nalaže cijenu do 1 soldina za pehar, dok se prodaja po višoj cijeni od navedene kažnjava novčanom kaznom i gubitkom octa.<sup>297</sup> U odredbi o vinu *Pulskoga statuta*, nalazi se i informacija o slobodnom iskrcavanju octa i kiselice (*cunta*) do prijeko potrebne količine.<sup>298</sup>

Proizvodnji vina prethodi dug i mukotrpan proces koji uključuje obradu vinograda te berbu plodova, što je, osim važnosti za stanovništvo određenog područja, bilo važno i za općinske vlasti pa se u statutima nerijetko nailazi na propise koji reguliraju način obrade vinograda, odnosno vrijeme do kada je vinograd morao biti okopan i obrezan, ali i brojne propise posvećene kažnjavanju i nadoknadi štete u slučaju uništavanja obrađenog i zasijanog zemljišta i pašnjaka, među kojima određeni udio zauzimaju i vinogradi. Prema Tommasiniju, u Istri su prisutne dvije vrste vinograda: niski vinogradi (*vigne basse*), odnosno niski grmoliki nasadi loza, koji se uzgajaju od davnina, i visoki vinogradi (*vigne alte*) ili vinogradi „*a piantade*“ što vjerojatno označava organizirane i kolcima povezane nasade loza, što je u 17. stoljeću u Istri relativno nova stvar.<sup>299</sup> Vinogradi se obrađuju nekoliko puta na godinu, ovisno o vrsti vinograda, kvaliteti tla, ali i mogućnostima onih koji obrađuju, pa tako najsiromašniji, umjesto dvaput ili triput godišnje koliko se uobičajeno okopava vinograd, okopavaju samo jedanput.<sup>300</sup> Poneki statuti također donose informacije o načinu obrade vinograda, a radi se o propisima koji reguliraju obvezu obrade istoga u slučaju da netko uzme vinograd na napolicu te tada urod dijeli s vlasnikom. Primjerice, *Novigradski statut* propisuje obradu vinograda koja podrazumijeva rezidbu

---

<sup>296</sup>K. Albala, *Food in Early Modern Europe...* str. 61.

<sup>297</sup>*Baljanski statut*, gl. 86.

<sup>298</sup>*Pulski statut*, knj. 4., gl. XVa.

<sup>299</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 96-97.

<sup>300</sup>Isto, str. 97.



najkasnije tijekom veljače te okopavanje dvaput godišnje, prvi put u ožujku, a drugi tijekom svibnja ili lipnja pod prijetnjom globe od 4 libre malih denara i gubitka uroda.<sup>301</sup> Trideset druga glava četvrte knjige *Pulskoga statuta* koja se bavi temom davanja vinograda na napolicu (*ad partem*) također propisuje slično, tj. rezidbu vinograda tijekom travnja i okopavanje dvaput godišnje, i to prvi put do 8. svibnja, a drugi do blagdana sv. Petra u lipnju (29. lipnja).<sup>302</sup>

Propisi koji se dotiču nabave i opskrbe vinom također su zastupljeni u pregledanim izvorima, a poglavito se to odnosi na statute. Prvo što se daje zamijetiti iz navedenih propisa jest usmjerenost vlasti ka zaštiti domaćeg proizvoda zabranom ili ograničenjem uvoza i prodaje stranoga vina dok postoji domaće, a u slučaju da se strano vino u tom slučaju i uveze u grad, dopušteno ga je koristiti isključivo za vlastite potrebe. Navedeni su propisi zajednički većini statuta, no postoje pojedine iznimke i slučajevi kada je uvoz stranog vina dopušten. Tako *Novigradski statut* dopušta uvoz vina i grožđa iz naslijeđenog vinograda uz dopuštenje načelnika, no uvoz istoga iz kupljenoga vinograda nije dopušten.<sup>303</sup> Strancima je također dopušteno uvoziti vino za osobne potrebe, ako nemaju svoje, i to uz prisegu načelniku.<sup>304</sup> Slično propisuje i *Pulski statut* navodeći da se može iskrcati do dva kablčića stranoga vina u Puli ili kotaru, ali uz prisegu da je ono namijenjeno osobnome zdravlju te se za to dobiva posebna dozvola.<sup>305</sup> Osim zabrane prodaje stranoga vina u slučaju da postoji domaće, zabranjeno je i miješanje jednog s drugim, što upućuje na postojanje takve prakse u pojedinim mjestima, a posebice se ta praksa odvijala u krčmama. Neke su vrste vina izuzete od zabrane uvoza, pa se tako u pojedini statuti dopuštaju prodaju malvazije i romanije<sup>306</sup>, tako *Dvigradski statut* propisuje da se malvazija i romanija smiju slobodno prodavati i to uz daću od 10 solada malih denara kongij, dok podavanje za ostala strana vina iznosi 6 solada po kongiju.<sup>307</sup> Inače, za svaki kongij vina prodanog na malo, a proizvedenog u Dvigradu, plaća se 4 solada malih

---

<sup>301</sup> *Novigradski statut*, knj. 4., gl. XXII.

<sup>302</sup> *Pulski statut*, knj. 4., gl. XXXII.

<sup>303</sup> *Novigradski statut*, knj. 6., gl. XXXII.

<sup>304</sup> Na istome mjestu.

<sup>305</sup> *Pulski statut*, knj. 4., gl. XVa.

<sup>306</sup> Oko podrijetla ove vrste grožđa, odnosno vina, postoji nekoliko mišljenja. Moguće je da se radi o vinu podrijetlom iz Italije, to jest iz talijanske pokrajine Emilije Romagne, na što podsjeća i samo ime *romania*. Također, postoji i mogućnost da se radi o vinu porijeklom s europskog dijela Bizantskog Carstva, koji se u izvorima često naziva *Romania*., G. Ravančić, „Imago vini...“, str. 112, bilj. 34.

<sup>307</sup> *Dvigradski statut*, gl. CLXXX.

denara.<sup>308</sup> Dopunska odredba *Pulskoga statuta* od 22. srpnja 1448. godine također se bavi ograničenjem uvoza stranoga vina iz tuđine te nudi naznake o čestom kršenju ranije donesenih propisa na štetu pulskih građana u prodaji njihova vina.<sup>309</sup> Ista odredba na neki način pokazuje odnos i primat Venecije pri trgovini s istarskim mjestima, ali i činjenicu da su se određeni luksuzni proizvodi, u ovom slučaju skupocjena vina vjerojatno porijeklom s istoka i talijanskih gradova, uvozili iz Venecije na prostor Istre. Da ograničenje uvoza stranoga vina nije bio izoliran slučaj u istarskim mjestima, ali i da je krijumčarenje unatoč zabranama bio čest slučaj, dade naslutiti i dubrovački primjer gdje su vlasti žestoko zabranjivale i kažnjavale isto, a krijumčareno su vino do 1432. godine izlijevali u more, a otada, ponukani potrebama, dijelili najsiromašnijima.<sup>310</sup> Također, prema informacijama biskupa Tommasinija, vina iz Istre, posebno ona cijenjena i rijetka, izvoze se morskim putem, kako u Veneciju, tako i na druga područja. Istarsko vino za svoje potrebe nabavljali su i uglednici, poput kranjske gospode i habsburškoga cara, koji je svake godine određenu količinu za svoj stol davao dopremiti iz Kopra ili Trsta.<sup>311</sup>

Nestašice vina, kao i nestašice žitarica i ulja, povremeno su pogađale istarski prostor. Primjerice, kako se doznaje iz knjiga odluka sjednica vijeća labinske komune, nestašice su pogodile komunu u nekoliko navrata godina 1566., 1572., 1578., i 1651. kada je, sudeći po potražnji i potrebi za nabavom izvana, vladala opća nestašica živežnih namirnica (žitarice, ulje, vino...). U to vrijeme vino se nabavljalo izvana, najčešće putem i sredstvima fontika, primjerice iz Gračišća, Dubašnice, ali i nešto udaljenijih mjesta, pri čemu se ističe slučaj kupnje 200 barila vina od Pietra Biancona iz Caorlea po cijeni od 21 libre po barilu<sup>312</sup>. Uskočki rat i sukobi na graničnim područjima vjerojatno su svoj pečat ostavili i na proizvodnji vina. D. Vlahov, ukazujući na promjenu u davanju desetine u vinu zabilježene u računima bratovštine sv. Fabijana i Sebastijana u razdoblju od 1611. do 1615. te računima u razdoblju

---

<sup>308</sup>Na istome mjestu.

<sup>309</sup>Cjelokupna dopunska odredba glasi: „*Povodom događaja kada su uvoznici vina za prodaju u Puli na malo umjesto dvaju vjedara malvazije te dvaju romanjca, dali uvesti golemu količinu vina iz krajeva oko Jadrana i budući da je bilo uobičajeno malvaziju i romaniju uvoziti iz Mletaka, a ne od drugud, da bi se imalo nanositi štetu pulskim građanima u prodaji njihova vina, vijeće na čelu s Markom Barbarom odlučilo je da se ubuduće nijedan uvoznik vina ne drzne uvesti više od 2 vjedra malvazije i romanjca (osim iz Mletaka) iz tuđine...*“, *Pulski statut, dop. odredba br. 53, od 22. srpnja 1448.*

<sup>310</sup>G. Ravančić, „*Imago vini...*“, str. 112.

<sup>311</sup>„*Li vini dell' Istria venogno più rari portati fuori, ed a Capo d' Istria e Trieste ogni anno l'Imperatore manda a levarne per la sua tavola certa quantità. Gran parte del Signori del Cragno se ne mandano a pigliar nella provincia.*“, G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 103.

<sup>312</sup>J. Jelinčić, „*Regesti druge knjige...*“, odluka od 21. lipnja 1651., str. 293.

nakon objedinjavanja bratovština u bratovštinu sv. Duha, Tome, Fabijana i Sebastijana (1620. – 1633.), napominje kako je do razlike u podavanjima u vinu došlo zbog pada u proizvodnji, što bi moglo ukazivati na stradanja vinograda u pograničnim sukobima i krizama u vrijeme Uskočkoga rata.<sup>313</sup>

Što se tiče vrsta vina, odnosno grožđa, osim malvazije i romanije, u statutima se ne spominju druge vrste. Prema propisima i kontekstu u kojemu se spominju, dade se naslutiti da se, barem u to vrijeme, radilo o luksuznim i skupim proizvodima. U *Komentarima* biskupa Tommasinija nailazi se na više vrsta grožđa, i to u kontekstu pogodnosti uzgoja za pojedinu vrstu prema tipu vinograda te kvaliteti pojedinih vrsta vina s obzirom na pojedina područja, odnosno kvalitetu tla i klimu. Niski su vinogradi prema biskupovu svjedočanstvu pogodni za bijelo grožđe, a u Istri se najčešće uzgajaju *pelosa*, zatim *ribolla* od koje se dobiva nešto jače vino od potonje, i *pirella* koja daje bolje vino od zadnje dvije vrste.<sup>314</sup> Visoki vinogradi uglavnom pogoduju nasadima crnog grožđa poput refoška (*Refosca*) koji naziva još i velikim teranom (*Teran grande*), ali se u njima mogu pronaći i vrste bijelog grožđa poput malvazije, muškata i sl.<sup>315</sup> Obilježja i kvaliteta istarskih vina varira s obzirom na područje, odnosno obilježja terena i klime na kojima uspijevaju vinogradi tako da su neka vina blaga i lagana za probavu i slatka, a neka pak teška za probavu, kisela i nadražujuća.<sup>316</sup> Prema Tommasiniju ističu se vina sjeverozapadne Istre (Kopar, Izola, Milje, Piran, Trst...), no ostala mjesta poput Pazina, Buja, Momjana, Grožnjana itd. ne zaostaju daleko za njima.<sup>317</sup> Na nekim se područjima zbog klime i terena, kako je spomenuto, proizvode vina koja su teže probavljiva i kisela, primjerice u okolici Buzeta i Oprtija gdje grožđe ne dozrijeva dovoljno radi hladnoće.<sup>318</sup>

U izvorima se, kako je već navedeno, pronalaze razni oblici vina kao takvoga, pa se tako, primjerice u bratovštinskim i općinskim računima te *Komentarima* biskupa Tommasinija nailazi na nazive poput *staro vino*, *novo vino*, *franko vino*, *slatko vino*, *vino batano* (ukiseljeno), *zonta*, *scavezzino* i sl. Navedeno sa sobom povlači i pitanje o samom postupku dobivanja vina. Kao što je poznato, vino se konzumiralo čisto ili s

---

<sup>313</sup>U razdoblju od 1611. do 1615. Izdaci u vinu bili su od oko 15-24 žbana, dok je nakon ujedinjenja bratovština taj izdatak bio manji i iznosio od oko 6-10 žbana godišnje., D. Vlahov, *Glagoljski rukopis iz Vranje u Istri (1609.-1633.)...*, str. 27.

<sup>314</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 98

<sup>315</sup>Na istome mjestu.

<sup>316</sup>Isto, str. 100-103.

<sup>317</sup>Na istome mjestu.

<sup>318</sup>Isto, str. 103.

raznim mješavinama koje su se dobivale bilo miješanjem s vodom što je najuobičajeniji način konzumacije vina kod pripadnika nižih slojeva, bilo dodavanjem raznih začina poput meda ili začinskih trava. Kao i vrste vinograda, grožđa itd., i proizvodnja je vina na određenim mjestima imala svoje posebnosti. Vino se prema običaju radilo bez vode, no kada bi se mošt odvojio od peteljki i ostataka grožđa, u trop se dodavala voda i dobivalo tzv. drugo vino ili *zonta* čija je konzumacija bila dosta raširena.<sup>319</sup> Osim *zonte*, na nekim se mjestima proizvodio i tzv. *scavezino*, također vino s vodom, no obje su vrste razvodnjenog vina trajale dosta kratko i naposljetku se pretvarale u ocat.<sup>320</sup> Takva su se vina najčešće pila zimi, dok bi se ljeti najčešće pio razvodnjeni ocat ili pak sama voda.<sup>321</sup> Razvodnjeno vino (*vino piccolo*, *vino annacquato*, *kominjak*, *delanac*...) ili vino nastalo dodavanjem vode u trop nakon berbe ili otakanja, kao veoma rašireni artikl koji upotrebljavaju uglavnom stanovnici sela, pojavljuje se i u katastru Franje I. za zapadnu Istru, a uz to se dade naslutiti i kako ni navedeno piće ne traje cijele godine.<sup>322</sup> Skladištenje vina očito je predstavljalo problem pa se vino uglavnom pilo mlado budući da se u većini slučajeva nije moglo očuvati na dulje vrijeme, barem ne do izuma plutenog čepa u 17. stoljeću.<sup>323</sup> Uvijete za očuvanje vina vjerojatno je bilo vrlo teško osigurati pa se ponegdje, primjerice u Dubrovniku, javljaju propisi o obavezi skladištenja vina u kamenim prostorijama.<sup>324</sup> S obzirom na poteškoće u očuvanju vina vjerojatno je na razdoblje kasnoga srednjeg i ranog novoga vijeka teško primjenjiva izreka o vinu kao proizvodu koji je sve bolji što je stariji.

### 3.4.1. Krčme, krčmari i nasilje zbog neumjerenosti u piću...

Priču o vinu i njegovoj ulozi u različitim sferama društvenog života zajednice kroz povijest valja nastaviti s krčmama kao važnim javnim prostorima u kojima se prvenstveno odvijala prodaja vina na malo, no, uz mogućnost okrepe vinom, a ponegdje i ponude jela poput kruha i mesa, krčme su nudile i druge blagodati poput zabave, igara i druženja, na koje se, s obzirom na ekscese koji su u krčmama znali izbijati zbog neumjerenosti u ispijanju vina, u društvu prožetom kršćanskim moralnim

---

<sup>319</sup>O detaljnijem postupku proizvodnje navedenog vina vidi u: Isto, str. 99-100.

<sup>320</sup>Isto, str. 99.

<sup>321</sup>Isto, str. 60.

<sup>322</sup>M. Manin, *Zapadna Istra...*, str. 56-172.

<sup>323</sup>S. Florence Fabijanec, „Prilog poznavanju vode...“, str. 36-37.

<sup>324</sup>G. Ravančić, „Imago vini...“, str. 109.; Isti, *Život u krčmama...*, str. 76.

postulatima, baš i nije gledalo blagonaklono. Proučavatelji povijesti svakodnevica, osobito u zapadnoj historiografiji, već su odavno ustvrdili kako ugostiteljski objekti nude podosta odgovora o ljudskom ponašanju, mentalitetu te dokolici kroz povijest.<sup>325</sup> U hrvatskoj je historiografiji, izuzev radova G. Ravančića o krčmama srednjovjekovnog Dubrovnika, ova tema nešto slabije zastupljena, no razlog tomu vjerojatno leži u ograničenosti ili pak nepostojanju izvora koji bi mogli dati odgovor na pitanje kako se odvijao život u krčmama. Ravančić je u svojem istraživanju o krčmama srednjovjekovnog Dubrovnika, pomoću kaznenih spisa Dubrovačke Republike, pokušao i ubicirati pojedina mjesta na kojima su se nalazile krčme, te došao do zaključka da su one redovito bivale smještene u blizini samostana i crkava te na širokim prometnim ulicama, što ukazuje na strateški smještaj navedenih zgrada na okupljalištima i područjima pojačanoga kretanja ljudi.<sup>326</sup> U srednjemu je, a vjerojatno i u ranom novom vijeku, postojalo više tipova ugostiteljskih objekata koje je, s obzirom na malobrojnost izvora i čestim preklapanjima i istovjetnostima usluga koje su pružali, ponekad teško razlikovati. Radi se o krčmama (*taverna, taberna*), svratištima i točionicama, a razlika između navedenih očituje se, kako je navedeno, u ponudama i uslugama koje su pružale i, primjerice, tipu gostiju koje su ugošćivale. Svratišta su tako okarakterizirana kao mjesta u blizini ili pak u samim gradovima koja uz okrepu pružaju i prenoćište putnicima, i to, prema uvriježenom mišljenju, većinom onima višega društvenoga statusa.<sup>327</sup> Krčme se prema značajkama vjerojatno mogu smjestiti negdje između svratišta i točionica, koje su pak, za razliku od krčmi koje su ponekad nudile i prenoćište, uglavnom podrazumijevale samo okrepu, a svoje su usluge nudile većinom nižim slojevima.<sup>328</sup> Za razliku od točionica i svratišta čija je ponuda pića bila nešto šira, u krčmama se uglavnom pilo samo vino.<sup>329</sup>

Za pretpostaviti je da je odlazak u krčmu činio bitan dio svakodnevica i na istarskome prostoru u promatranom razdoblju, na što upućuju i brojni propisi istarskih statuta posvećeni upravo prodaji vina u krčmama i općenito regulaciji posjeta krčmama u vrijeme kada se to nije smatralo prikladnim (nedjelje, blagdani, u vrijeme mise, kasni noćni sati...). Sudeći po navodima koji se pojavljuju u istarskim statutima,

---

<sup>325</sup>Isto, str. 15.

<sup>326</sup>G. Ravančić, *Život u Krčmama...*, str. 77-78.

<sup>327</sup>Isto, str. 75.

<sup>328</sup>Na istome mjestu.

<sup>329</sup>Na istome mjestu.

i krčme u istarskim mjestima vjerojatno su se nalazile na mjestima na kojima se okupljao veći broj ljudi, pa se tako nailazi na nazive poput *gostionica uz stup*<sup>330</sup> (*hosteria de colon*), *konačište na Limu*<sup>331</sup>, odnosno u limskoj luci koja je tada bila od velikoga značaja, i krčma na biskupovu ribolovištu na Antenalu (*taverna del vin che se vende ale pescarie de Are de pe*), koja se pak spominje u kontekstu problema prodaje vina bez plaćanja potrebnih podavanja<sup>332</sup>. Uz točenje vina, usluga prodaje jela, poput kruha i mesa, također se pronalazi u odredbama vezanima uz krčme. Primjerice, *Baljanski statut* dopušta prodaju vina, kruha i kuhanog mesa bez ikakvih podavanja, dok je za prodaju svježeg mesa krčmar dužan platiti uobičajenu daću mitničaru.<sup>333</sup> U slučaju konačišta u limskoj luci, kako nalaže odredba *Dvigradskog statuta*, vino, kuhano i sirovo meso te pečeni kruh mogli su se prodavati bez plaćanja podavanja.<sup>334</sup> Također, zanimljiva je odredba *Vodnjanskog statuta* vezana uz sajmove koja između ostaloga nalaže i obvezu krčmara da počasti zapovjednika i njegovu družinu polovinom pečenog janjeta ili kozleta i peharom vina.<sup>335</sup>

Određeni propisi posvećeni su i načinu rada krčmara, a uključuju ispravno korištenje mjera pri prodaji vina, pri čemu je istaknuta uloga tržišnih nadzornika koji su zaduženi za baždarenje istih, te regulacija plaćanja dugova tj. zaloga za neplaćene dugove krčmaru, ali i plaćanje vina koje se prodaje u krčmi njegovu vlasniku od strane krčmara.<sup>336</sup> Iako je samu predodžbu o krčmarima u društvu teško iščitati, navedeni propisi navode na pomisao kako ona nije bila baš pozitivna, a budući da je sastavljanje propisa takvoga tipa vjerojatno uzrokovano stvarnom potrebom sprječavanja bilo kakve prijevare pri prodaji tako važnog prehrambenog proizvoda kao što je vino, očito takva praksa nije bila neuobičajena. Nepovjerenje prema određenom tipu zanimanja nije bilo rezervirano samo za krčmare, već je ono iskazivano i prema ostalim zanimanjima koje podrazumijeva prodaju određenih proizvoda, poput pekara, mesara, mlinara i sl. Kako nalažu statuti, prijevare su

---

<sup>330</sup>*Baljanski statut*, gl. 143.

<sup>331</sup>*Dvigradski statut*, gl. CLXXVIII.

<sup>332</sup>*Novigradski statut*, knj. 6., gl. XXXIV.

<sup>333</sup>*Baljanski statut*, gl. 143.

<sup>334</sup>*Dvigradski statut*, gl. CLXXVIII.

<sup>335</sup>*Vodnjanski statut*, knj. 1., gl. XXVIII.

<sup>336</sup>*Baljanski statut*, *Buzetski statut*, gl. CXXIX.; *Dvigradski statut*, gl. CXXIII., CXXIV., CLXXX.; *Novigradski statut*, knj. 1., gl. XI.; *Pulski statut*, knj. 2., gl. XVIII., knj. 4., gl. XLI.; *Vodnjanski statut*, knj. 1., gl. XXVII., knj. 4., gl. XLII.

uglavnom podrazumijevale prodaju vina po većoj cijeni od uobičajene ili prodaju razvodnjenog vina pod čisto. U odredbi koja nosi naslov *O krčmarima* pulskoga statuta, između ostaloga, nailazi se na dužnosti krčmara da prije stavljanja vina na prodaju zatraži od općinskog daćara da stavi vinsku slavinu i zapečati bačve te je krčmar dužan prodavati vino na mjeru koja je određena, a vino mu je zabranjeno prodavati ako je razvodnjeno ili pak pomiješano s drugim vinom.<sup>337</sup> Iako krčme i krčmari nisu uvijek bili na dobrome glasu u društvu, njihova je važnost za zajednicu neprijeporna, a naznake za to mogu se pronaći i u statutarnim odredbama. Primjerice, u slučaju neplaćanja duga u određenom roku, nađe li se na krčmarovu rovašu<sup>338</sup> iznos veći od 20 solada nego na dužnikovu, prednost pred načelnikom ima krčmar, uz prisegu.<sup>339</sup>

Prema podacima iz izvora teško je zaključiti kakav je bio udio po spolovima u krčmarskoj djelatnosti, a još je teže ustanoviti navedeni udio među posjetiteljima krčme. Iako se zna da su i žene pohodile krčme te također i konzumirale vino, prema nekim istraživanjima, primjerice onom G. Ravančića za područje Dubrovnika u kasnom srednjem vijeku, udio žena koje su pohodile krčme u velikoj je manjini (5%) u odnosu na muškarce (95%), što je i razumljivo s obzirom na tadašnji položaj i poimanje žena, a koji se uglavnom vezivao uz privatnu sferu, dom i obitelj.<sup>340</sup> Što se tiče same krčmarske djelatnosti, može se reći kako su u njoj sudjelovala oba spola, barem u razdoblju, odnosno izvorima koji datiraju u kasni srednji vijek, poput statuta gdje se i nailazi na spomen krčmara i krčmarica. Tako *Pulski statut* donosi zanimljiv navod koji se odnosi na krčmarice, a sadrži zabranu pređenja u krčmi pod prijetnjom kazne od 10 malih solada<sup>341</sup>, što vjerojatno ima praktičnu namjenu osiguravanja da se u krčmi radi isključivo krčmarski posao, ali i svojevrsnu dozu praznovjerja.

Svaki od pregledanih statuta sadrži odredbe vezane uz način i vrijeme kada nije dopušteno točiti vino i zalaziti u krčme. Kako je i ranije spomenuto, ističu se

---

<sup>337</sup>*Pulski statut*, knj. 4., gl. XLI.

<sup>338</sup>Rovaš je po duljini raspolovljen štap na kojemu se bilježe podaci koje treba zapamtiti, primjerice, kako se i vidi u ovome slučaju, dugovi koji se uspoređuju spajanjem zarezna na dvije polovice., „rovaš“, vidi u: *Hrvatski leksikon*, dostupno na: <http://www.hrleksikon.info/definicija/rovas.html>

<sup>339</sup>Inače, prema, primjerice, *Baljanskom statutu* krčmar može dati vino na vjeru do iznosa od 5 soldina, a preko tog iznosa svakoj novoj osobi dužan je otvoriti kredit i dati joj jedan rovaš, čiju drugu polovicu ima sam krčmar., *Baljanski statut*, gl 87.

<sup>340</sup>G. Ravančić, *Život u krčmama...*, str. 87-89.

<sup>341</sup>*Pulski statut*, knj. 4., gl. LXI.

propisi koji nalažu zabranu rada krčmi noću, odnosno nakon trećeg zvona<sup>342</sup>, zabrane točenja vina u nedjelju, na blagdane naznačene u statutima, za vrijeme trajanja ili pak prije mise, za vrijeme trajanja općinskog zbora, itd. Unatoč brojnim zabranama, stvarnost je vjerojatno bila drugačija, pa tako tršćanski rukopis *Baljanskoga statuta* na odredbu o zabrani prodaje vina dok ne završi misa donosi i glosu u kojoj stoji: „*Ne poštuje se.*“<sup>343</sup> Osim toga, nailazi se i na zabrane igranja igara na sreću pa tako primjerice *Pulski statut* dopušta igranje karata, no samo do svote od 20 malih solada, a kaznu za nedopuštene igre na sreću naposljetku plaća krčmar i to po 40 malih solada po igraču danju, a 100 solada za igru noću.<sup>344</sup> Zanimljiva odredba vezana uz zabranu točenja vina ili davanja na vjeru u krčmi jest i ona *Vodnjanskoga statuta*, koja se odnosi na Vodnjance koji su još uvijek pod očinskom vlašću, da bi se, kako kazuje navedena odredba „*odvratilo vodnjansku mladež s lošeg puta...*“.<sup>345</sup> Opće je poznata činjenica da su krčme mjesta na kojima su nerijetko izbijali ekscesi i svađe, stoga su krčme često smatrane mjestima neprimjerenima za određene skupine i slojeve društva poput žena, svećenstva<sup>346</sup> i plemstva, no istraživanja pokazuju da su i navedeni posjećivali krčme. Što se tiče sprječavanja nasilja i svađa u krčmama, vlasti su i to nastojale regulirati statutima, pa se tako nailazi na propise koji zabranjuju nasilan izlazak iz krčme, odlazak bez plaćanja i bez znanja krčmara, pa čak i odredbe koje se odnose na razbijanje krčmarova inventara (staklenina). Osim nasilja i svađa koje su izbijale u krčmama, neumjerenost u piću i ostale aktivnosti u krčmama poput igara na sreću koje su vjerojatno za posljedicu ponekad imale dugove i gubitak imovine, vjerojatno su uzrokovale netrpeljivost i unutar četiri zida obiteljskoga doma. Marija Mogorović Crljenko, koja se pozabavila problemima i položajem žena unutar bračne zajednice te time i bračnim nasiljem na području Porečke biskupije u prvoj polovici 17. stoljeća, donosi slučaj bračnoga spora Ulike i Ivana Premušića, u kojemu se kao jedan od razloga muževljeva nasilja i rasipništva navodi i njegova sklonost piću.<sup>347</sup> Predodžba u društvu prema takvim sklonostima, iako slučajevi opijanja vjerojatno nisu bili rijetkost, bila je negativna. Naznake za to nalazimo i u *Buzetskom statutu* čija odredba nalaže kažnjavanje onih koji udare

---

<sup>342</sup>Vrijeme zvonjave trećeg zvona ovisilo je o godišnjim dobima. Zimi je to bilo negdje oko 22 sata, a ljeti sat kasnije, odnosno 23 sata., Gordan Ravančić, *Život u krčmama...*, str. 76.

<sup>343</sup>*Baljanski statut*, tršćanski rukopis, gl. 8.

<sup>344</sup>*Pulski statut*, knj. 4., gl. XV.

<sup>345</sup>*Vodnjanski statut*, knj. 1., gl. XXVII.

<sup>346</sup>Usp. primjerice M. Bertoša, *Izazovi povijesnog zanata...*, str. 181-189.

<sup>347</sup>Marija Mogorović Crljenko, *Druga strana braka . Nasilje i ilegitalnost u (izvan)bračnim vezama na području Porečke biskupije u prvoj polovici 17. stoljeća*, Zagreb: srednja europa, 2012., str. 223-225.



pijanice, i to kaznom u iznosu od 40 solada navíše, ovisno o okolnostima i karakteristikama slučaja i osoba.<sup>348</sup>

### 3.5. ULJE I MASLINE

Maslinovim uljem na neki se način završava priča o mediteranskom i istarskom prehrambenom „svetom trojstvu“, a kao i u slučaju vina i kruha, i ulju su, kao veoma cijenjenom i važnom artiklu, posvećene određene informacije i odredbe zastupljene u izvorima. Za razliku od vinove loze, čiji se uzgoj proširio i izvan mediteranskoga kruga, maslina (*Olea europea*) je tipična mediteranska biljka te raste samo u uvjetima blage mediteranske klime.<sup>349</sup> I maslinovo je ulje jedna od namirnica čija upotreba nije ograničena samo na prehranu, već se ono često koristilo i u medicinske i religijske svrhe, ali i kao gorivo za svjetiljke, za što se vjerojatno koristilo ulje slabije kvalitete preostalo nakon pranja posuda nakon tiještenja. Osim ulja, u prehrani su se koristile i masline, koje su liječnici cijenili kao dobro sredstvo za otvaranje apetita, a koje su se prije konzumacije solile kako bi se iz njih izvukla gorčina te kako bi se bolje očuvale na dulje vrijeme.<sup>350</sup> U sjevernim je krajevima maslinovo ulje bilo važan uvozni materijal kojeg si nije svatko mogao priuštiti, a najviše se koristilo u vrijeme korizme kao zamjena za životinjsku mast i maslac.<sup>351</sup>

Uz vinogradarstvo i uzgoj žitarica, istarski je kraj poznat i po uzgoju maslina i proizvodnji maslinova ulja, za što dokazi sežu još od antičkih vremena. Arheološki ostaci postrojenja za preradu maslina te posuda za skladištenje maslinova ulja, kao je napomenuto, svjedoče o veoma raširenoj proizvodnji usmjerenoj ne samo ka zadovoljenju osnovnih prehrambenih potreba već i izvozu.<sup>352</sup> Istarsko ulje hvale i antički autori poput Plinija Starijeg koji ga uspoređuje s inače tada vrlo cijenjenim uljem iz španjolske Betice te Marcijal, a njihova svjedočanstva donosi i Tommasini u

---

<sup>348</sup>*Buzetski statut*, gl., XXIX.

<sup>349</sup>R. Matijašić, „Sredozemno prehrambeno trojstvo...“, str. 48-49.

<sup>350</sup>K. Albala, *Food in Early Modern Europe...*, str. 58.

<sup>351</sup>Na istome mjestu.

<sup>352</sup>Primjerice, kompleksi koji sadrže mehanizme za preradu ulja (ostaci mlinova i tijeskova) i posude za skladištenje na lokalitetima Brijuni i Barbariga, svjedoče o golemim kapacitetima proizvodnje što upućuje na proizvodnju radi izvoza i trgovine. Maslinovim su se uljem iz Istre opskrbljivale vojne postrojbe i civili u Panoniji i Noriku od I. do III. stoljeća, o čemu svjedoče amfore istarske proizvodnje, odnosno njihovi ostaci pronađeni na tim prostorima., više o tomu vidi u: R. Matijašić, „Sredozemno prehrambeno trojstvo...“, str. 50-53.

poglavlju o istarskome ulju.<sup>353</sup> Svoju je važnost maslinarstvo i proizvodnja maslinova ulja u Istri zadržala i u kasnijim razdobljima, a informacije o važnosti ulja za prehranu u razdoblju kasnog srednjeg i ranog novog vijeka pronalazimo u već spomenutu biskupovu tekstu te u statutima i bratovštinskim i općinskim računima gdje je ulje, uz vino i žitarice, također donosilo određeni postotak prihoda te se obilno trošilo prilikom radova i svečanosti.

Kako svjedoči Tommasinijev tekst, Istra obiluje maslinama, a najviše na područjima strujanja toploga „nezdravoga“ zraka uz morsku obalu, iako je uzgoj maslina zastupljen i u unutrašnjosti.<sup>354</sup> Po tom pitanju posebno se ističu Novigrad, Buje, Momjan, Grožnjan, Piran, Kopar, Poreč i Pula.<sup>355</sup> Kao i vinogradima, iako u nešto manjoj mjeri, i maslinama se tijekom godine mora posvetiti određena pažnja, pa se tako tijekom godine moraju okopavati i orati. Prema Tommasiniju, masline se okopavaju od veljače do svibnja, a na nekim mjestima, poput Pirana, Buja i Kopra, okopavaju se u dva navrata što naposljetku daje i bolji urod pod uvjetom da je godina dobra.<sup>356</sup> Što se tiče same berbe plodova, kako se doznaje iz Tommasinijevih *Komentara*, ali i neizravno iz odredbi pojedinih statuta, masline su se brale od listopada ili studenog (blagdan sv. Katarine), pa sve do Božića, a u slučaju obilnoga uroda, čak i do ožujka. Statuti također donose okvirno vrijeme berbe maslina, i to u odredbama koje se tiču, primjerice, zabrana ulaska životinja u maslinike u periodu od listopada do Božića, ali i dozvola za uzimanje plodova koji su sa stabla pali na tuđe zemljište.<sup>357</sup> Tako primjerice *Vodnjanski statut* nalaže zabranu berbe tuđih maslina do dana Obrezanja (1. siječnja), a i poslije ukoliko vlasnik ne da privolu.<sup>358</sup> Iako je plodove, primjerice voćaka, u slučaju da su pali na tuđe zemljište ili je grana visjela nad istim, vlasnik navedenog zemljišta mogao slobodno pokupiti ili ubrati, s maslinama, kako stoji u pojedinim statutima, to nije bio slučaj, već su masline mogli brati samo vlasnici.<sup>359</sup> Nakon berbe maslina slijedi prerada, postupak više-manje jednak od mjesta do mjesta, a sastoji se od pranja maslina, mljevenja te izvlačenja što je moguće više ulja pomoću tijesaka i bazena pri čemu pripomaže i topla voda,

---

<sup>353</sup>M. Križman, *Antička svjedočanstva...*, str. 282-283, 306-307, 340-341; G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 104-105.

<sup>354</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 99.

<sup>355</sup>Isto, str. 104.

<sup>356</sup>Isto, str. 98-99.

<sup>357</sup>*Vodnjanski statut*, knj. 3., gl. XXXIVa, XXXV.

<sup>358</sup>Isto, knj. 3., gl. XXXIVa.

<sup>359</sup>Isto, knj. 3., gl. XXXV.

morska ili slatka. Prema Tommasiniju, u Novigradu se ulje izvlači toplom morskom vodom što na kraju rezultira kvalitetnim i dobrim uljem, dok se na drugim mjestima upotrebljava slatka voda.<sup>360</sup> Mehanizme za preradu ulja vjerojatno je posjedovala svaka općina i seoska zajednica, pa se tako u nekoliko statuta pronalaze i odredbe koje nalažu podavanja za tiješak te za dobiveno ulje s obzirom na količinu, ali i podavanja koja se odnose na izvoz i uvoz, ovisno o tomu isporučuje li se morem ili kopnom. Primjerice, *Buzetski statut* nalaže plaćanje tiještenja na način da se troškovi daju prema imovnoj mogućnosti onoga koji daje tiještiti, pa se tako na stotinu libara ulja daje njih deset, a na deset jedna i sl.<sup>361</sup> Slično propisuje i *Novigradski statut*, u kojemu daćar za tiješak ne smije ubrati veću daću od libre ulja na njih deset.<sup>362</sup>

Manje kvalitetno ulje nastalo pranjem košara nakon tiještenja također se nastojalo iskoristiti, vjerojatno kao gorivo. Ulje je, kako dade naslutiti i Tommasinijev tekst, ali i ostali izvori, bilo jedan od artikala koji su donosili najveći profit za istarska mjesta, trgovina uljem bila je aktualna diljem istarskog područja, a određena se količina izvozila, primjerice u Furlaniju i Veneciju, iako se, kako navodi Tommasini, Venecija uljem opskrbljivala i iz drugih krajeva, primjerice iz Apulije. *Vodnjanski statut* u odredbi o daćama Veneciji za masline i ulje, donosi i poseban iznos za ulje koje se izvozi morem u Furlaniju.<sup>363</sup> *Pulski statut* nalaže da se tijekom berbe maslina čuvari općinskoga imutka imaju pobrinuti i za utjerivanje daće, odnosno „nameta svetog Marka“, te prijevoza „ulja Svetog Marka“ u Veneciju i predaje opskrbcima na trošak općine.<sup>364</sup> Za nabavu, opskrbu i čuvanje ulja u svrhu općinskih potreba također je, kao i u slučaju žitarica i vina, u prvom planu djelatnost fontika te Kolegija za žitarice. Primjerice, u Labinu su se prema odlukama sjednica vijeća labinske komune, od 11. siječnja 1573. godine birala još dva fontikara koji su se trebali brinuti za nabavu, opskrbu i prodaju ulja na za to određenim mjestima, zbog čestih malverzacija i nestajanja novca, no budući da se tom odlukom ništa bitno nije promijenilo, 2. veljače 1575. stanje je vraćeno na staro.<sup>365</sup> Prema zapisima Kolegija za žitarice, četrdesetih godina 17. stoljeća posebno se vidi potreba za nabavom ulja, vjerojatno zbog slabog uroda maslina, a u isto vrijeme vladala je i nestašica žitarica. Ulje se prema zapisima

---

<sup>360</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 104.

<sup>361</sup>*Buzetski statut*, gl. LXXVIII.

<sup>362</sup>*Novigradski statut*, knj. 1., gl. XXI.

<sup>363</sup>*Vodnjanski statut*, knj. 1., gl. XLVI.

<sup>364</sup>*Pulski statut*, knj. 1., gl. VII.; knj. 4., gl. XX.

<sup>365</sup>J. Jelinčić, „Prva knjiga zapisnika...“, str. 112, 132.

nabavljalo iz obližnjeg Plomina, iz Milja, s Cresa, s Burana, s Brača, iz Ferma, iz Rovinja i sl. Cijena ulja po barilu varirala je s obzirom na razdoblje, a u nestašicama se povećavala, pa se tako četrdesetih i ranih pedesetih godina 17. stoljeća cijena kreće od 60 do 90 libara po barilu.

### 3.6. OSTALE ZANIMLJIVOSTI

Osim namirnica koje su kroz povijest bile pa i danas jesu na glasu kao temelji prehrane, ne treba izostaviti ni artikle koje svako jelo i kuhinju čine bogatijima okusom i karakteristikama, poput voća, povrća, začinskog i ljekovitog bilja te općenito začina. Pri tomu, povrće zauzima bitan udio u prehrani kroz povijest, a pogotovo ako se, kao što je to slučaj danas, u njega ubroje biljke poput mahunarki i, primjerice, krumpira. Iako nešto rjeđe, u izvorima se nailazi i na gotova jela poput slastica i variva pa se ukratko treba napomenuti i nešto o njima.

#### 3.6.1. Povrće i voće

Voće, a poglavito povrće, čiji su se brojni oblici i vrste, i to kuhani, sirovi ili pak konzervirani, često nalazili na stolovima srednjovjekovnog i ranonovovjekovnog čovjeka, do danas su zadržali svoj status na prehranbenoj ljestvici. Navedeni su se artikli pojavljivali na stolovima svih društvenih slojeva, no neki su od njih, poput primjerice luka i češnjaka, zbog intenzivnog mirisa povezivani s najnižim slojevima koji su češnjak ujedno često koristili i kao zamjenu za začine koje si nisu mogli priuštiti.<sup>366</sup> Unatoč tomu, potonje, ali i druge vrste povrća redovito povezivane s nižim slojevima, koristilo se i u kuhinji viših slojeva, s bitnom razlikom u načinu pripreme te namirnicama s kojima su bivali upareni. Povrće je zauzimalo vrlo važno mjesto na stolu siromašnih, a posebno se tu ističe zeljasto i korjenasto povrće, poput repe i kupusa čija je namjena također bila nešto šira od one prehranbene, jer ga se često koristilo i u medicinske svrhe.<sup>367</sup>

Na navedene se nailazi i u pregledanim izvorima, iako rjeđe od artikala poput žitarica, odnosno kruha, vina i ulja. Statuti ne donose poimence vrste povrća i voća,

---

<sup>366</sup>K. Albala, *Food in Early Modern Europe...*, str. 35.; F. Braudel, *Strukture Svakidašnjice...*, str. 231.; M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times...*, str. 7.

<sup>367</sup>K. Albala, *Food in Early Modern Europe...*, str. 29., M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times...*, str. 8.

već se uglavnom bave kažnjavanjem nanošenja štete na raznim zemljištima među kojima i vrtovima i voćnjacima, odnosno voćkama zasađenima u vinogradima i maslinicima. Posebno je zanimljiva odredba *Vodnjanskog statuta* koja nalaže kažnjavanje krađe i činjenja štete, a iznos kazne ovisio je o dobu dana i starosti, pa se tako danju plaća globa od 3, a noću od 5 solada, a uz to je osoba dužna cijeli dan stajati uz stup srama s ukradenim plodom oko vrata.<sup>368</sup> Za djecu mlađu od 14 godina uhvaćenu u krađi propisane su batine, a globu i nadoknadu štete plaćaju roditelji.<sup>369</sup> Što se tiče prodaje, *Pulski statut* nalaže prodavačima da potvrde odakle im plodovi koje prodaju, a prodavačicama na Forumu, kao i u slučaju krčmarica, zabranjeno je predenje.<sup>370</sup>

Za razliku od statuta, biskup Tommasini u svojem tekstu donosi niz različitih vrsta povrća, voća i općenito bilja koje raste na istarskom tlu, nerijetko navodeći i karakteristike tla i klime u kojima uspijevaju. Poneke vrste voća i povrća pronalaze se i u troškovima bratovština, posebno prilikom obroka povodom slavlja, a pojedina stabla voćaka mogu se pronaći i u inventarima i oporukama, poput primjerice oraha i kestena<sup>371</sup>. Od povrća se spominje kupus<sup>372</sup>, luk<sup>373</sup>, češnjak<sup>374</sup>, repa<sup>375</sup>, mrkva<sup>376</sup>, nekoliko vrsta vrtne salate (*crespa*, *cappucina*, *romana*)<sup>377</sup>, endivija<sup>378</sup>, rukola<sup>379</sup>, pastrnjak (domaći i divlji)<sup>380</sup>, patlidžan (*melenzane*)<sup>381</sup>, špinat<sup>382</sup>, celer (*selino*)<sup>383</sup> i mnoge druge vrste povrća. Također, spominju se i mnoge vrtne i šumske biljke koje su se također nerijetko koristile u prehrani poput šparoga, raznih vrsta aromatičnog i ljekovitog bilja i gljiva, među kojima se, kako navodi Tommasini, posebno ističe

---

<sup>368</sup> *Vodnjanski statut*, knj. 3., gl. XXXIV.a.

<sup>369</sup> Na istome mjestu.

<sup>370</sup> *Pulski statut*, knj. 4., gl. XIV, XVII.

<sup>371</sup> M. Zjačić, „Notarska knjiga bužetskog notara Martina Sotolića...” str. 377, 479.

<sup>372</sup> Primjerice D. Vlahov, *Glagoljski rukopis iz Roča...*, str. 76.; M. Bertoša, *Pisma i poruke...*, Čepić, 16. veljače 1616., str. 236.

<sup>373</sup> D. Vlahov, *Glagoljski rukopis iz Roča...*, str. 84, 90, 97, ...; G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 81.

<sup>374</sup> G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 81.

<sup>375</sup> D. Vlahov, *Glagoljski rukopis iz Roča...*, str. 110.

<sup>376</sup> G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 109.

<sup>377</sup> Isto, str. 113.

<sup>378</sup> Isto, str. 111.

<sup>379</sup> Isto, str. 116.

<sup>380</sup> Isto, str. 115.

<sup>381</sup> Na istome mjestu.

<sup>382</sup> Isto, str. 117.

<sup>383</sup> Na istome mjestu.

blagva<sup>384</sup> koja u velikom broju uspijeva u okolici Brda ispod Momjana u njegovoj dijecezi.<sup>385</sup> Luk i češnjak, između ostaloga, spominju se kao roba koja se, uz brojnu drugu robu s talijanskog prostora (Marke), prodaju na slobodnome sajmu u Novigradu na dan sv. Pelagija, a isto se prodaje i u Dajli na dan sv. Lovre.<sup>386</sup> Kako je već spomenuto, kupus je jedna od važnijih vrtnih biljaka u prehrani, a na spomen kupusa (*kapuz*) nailazi se i u bratovštinskim računima pa čak i u izvještaju mletačkoga uhode od 16. veljače 1616. koji pri izvještaju o kretanju i stanju vojske u Pazinskoj Knežiji prepoznaje i Kranjce koji su nekada u Istri prodavali igračke i sjeme kupusa (*semenzi de capuzzi*)<sup>387</sup>. Tommasini među ostalim povrćem posebno ističe i artičoke, koje je i sam uzgajao u svom vrtu, a osim njih i biljke veoma slične artičokama (*articiochi-cardi*, karde) koje se beru u jesenskim i zimskim mjesecima.<sup>388</sup> Artičoke, kako navodi, uspijevaju na čitavom području, no ističe se rijetka vrsta velikih i purpurnih cvjetova koja uspijeva na Puljštini i u okolici Momjana.<sup>389</sup>

Povrće je često bilo u sastavu složenijih kuhanih jela i variva. Osim spomena zasebnih artikala koji često dolaze u različitom obliku, primjerice kuhano ili pečeno meso i naravno kruh, veoma se rijetko nailazi na spominjanje kakvog složenog gotovog jela. Ističe se maneštra (*minestra*) na koju se nailazi u računima i troškovima bratovština povodom raznih čašćenja i slavlja. Radi se o mješavini, odnosno varivu, žitarica, mahunarki, povrća te ponekad sušenoga mesa i začina, primjerice koromača<sup>390</sup>. Vjerojatno je predstavljala tipično jelo seljaka, jer ne iziskuje neke posebne namirnice, već se mogla skuhati od jednostavnih sastojaka koje je svatko imao kod kuće.

Osim povrća, u izvorima, poglavito u *Komentarima* biskupa Tommasinija i bratovštinskim računima, pronalazi se i niz različitih vrsta voća. Ističu se jabuke (*pomi*), kruške (*pere*), grožđe, smokve (*fichi*), breskve (*persici*), trešnje (*cilegie*), više vrsta šljiva: žuta (*susini*) i crvenolisna šljiva (*marobolani*), dunje (*cotogni*), crni (*more*

---

<sup>384</sup>„*Quanto ai funghi su quel di Berda sotto Momiano nella mia diocesi, nascono boletti in gran quantità, ch'essi chiamano giordani, e con men pericolo di veleno di quelli sono altrove, e ve ne sono anco di altre sorti.*“, Isto, str. 107.

<sup>385</sup>Isto, str. 107-121.

<sup>386</sup>Isto, str. 81.

<sup>387</sup>M. Bertoša, *Pisma i poruke...*, Čepić, 16. veljače 1616., str. 236.

<sup>388</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*str. 120.

<sup>389</sup>Isto, str. 119.

<sup>390</sup>Elena Uljančić - Vekić, „Buoni boccioni? – Trpeza Porečana u 17. i 18. stoljeću, u: *Cerealia, oleum, vinum...*, str. 91.

nera) i bijeli dud (*more bianche*) itd. Osim navedenih spominju se i stabla i orašasti plodovi poput badema (*mandoleri*), oraha (*nocci*), lješnjaka, te kestena kojih „nema previše i plodovi su mali“.<sup>391</sup> Zrele smokve u ljetna vremena izuzetno su hvaljene, no, kako navodi biskup, često ih se bere nezrele, te, kao i još poneke vrste voća, baca svinjama, a česte su krađe plodova s voćki i štete primorale ljude da uklanjaju stabla voćki iz vinograda.

### 3.6.2. Začini i začinsko i ljekovito bilje

Umijeće začinjavanja hrane različitim začinima kako bi se poboljšao ili pak istakao okus namirnica, a koje je danas posebno aktualno u kulinarstvu, svoje korijene vuče daleko u prošlost s bitnom razlikom da si skupocjene začine, od kojih većina nije bila ni dostupna na europskom tlu, nije mogao svatko priuštiti. Pomama za začinima, iako su neki od njih poznati još od razdoblja antike, svoj je vrhunac dosegla u razvijenom srednjem vijeku, a trgovina začinima s istoka djelatnost je koju su u početku „prisvojili“ i specijalizirali Mlečani te kasnije i Nizozemci, Portugalci i Englezi.<sup>392</sup> S obzirom na srednji vijek kada je upotreba začina predstavljala raskoš koja je ujedno odražavala i društveni status, rani novi vijek donosi promjene po tom pitanju te začini postaju sve dostupniji, a cijena pojedinih, primjerice papra, opada.<sup>393</sup> Razloga i uzročno-posljedičnih veza smanjenju upotrebe začina, posebice na Sredozemlju, je nekoliko, a uključuju preraspodjelu i preseljavanje trgovačkih sjecišta iz Venecije na sjever, primjerice u Antwerpen i Amsterdam; pomamu za novim namirnicama poput kave, čaja, povrća iz novoga svijeta i sl.; te naposljetku, kako kazuje Braudel, i smanjenu upotrebu mesa čija priprema posebno iziskuje upotrebu začina.<sup>394</sup> Šećer, iako i dalje skup i luksuzan proizvod, postaje dostupniji te tako i zastupljeniji u jelima. Sol, kao začin i najvažniji konzervans, ni tada nije izgubila na važnosti, a poznato je da je pitanje opskrbe i trgovine solju u prošlosti bilo mnogo više od individualne potrebe pojedinca ili zajednice, već stvar od državne važnosti, što pokazuje i istarski primjer, odnosno primjer monopola i odnosa Mletačke Republike prema solanama na istarskom i dalmatinskom području te vanjskopolitički

---

<sup>391</sup>Isto, 118-120.

<sup>392</sup>Više o mletačkoj trgovini začina vidi u: F. Chapin Lane, *Povijest Mletačke Republike...*, str. 311-321.

<sup>393</sup>F. Braudel, *Strukture svakidašnjice...*, str. 233.

<sup>394</sup>Isto, str. 234-235.

odnosi i sukobi s Austrijom između ostaloga i oko solnog pitanja početkom 17. stoljeća što je naposljetku preraslo u veći oružani sukob.

Izvori, osim ako nije posrijedi sol čija je zastupljenost vrlo raširena te o kojoj će nešto više riječi biti kasnije, donose vrlo malo informacija o začinima, a uglavnom se radi o pukom spominjanju istih. Tako se u troškovima bratovština za pojedina slavlja pronalazi i papar, a na istoimeni se začin nailazi i u Tommasinijevim *Komentarima* kao začin koji se dodaje u vino te se njime liječi groznica, stoga se može naslutiti i upotreba začina u medicinske svrhe. Na isti se način spominje i cimet (*canella*). Također, papar kao sredstvo podavanja spominje i *Istarski razvod*.<sup>395</sup> Pojedini bratovštinski računi, osim papra, daju naslutiti i upotrebu drugih začina, no oni se navode samo riječju „*špecije*“ pa stoga nije moguće zaključiti o kojoj se vrsti začina radi. Nailazi se i na šećer kao jedan od brojnih sastojaka suhih kolača (*buzzolai*).<sup>396</sup> Zanimljivo je istaknuti kako su se, umjesto „klasičnih“ začina, pogotovo u slučaju nižih slojeva koji si začine često nisu mogli priuštiti, nerijetko kao zamjene koristile razne aromatične i ljekovite biljke koje su rasle u vrtovima i na livadama, te naravno i češnjak.<sup>397</sup> Tommasinijevi *Komentari* donose niz začinskih i aromatičnih biljaka uz napomenu gdje se uzgajaju ili rastu, pa se tako, između ostaloga, spominju i anis, kopar, komorač, bosiljak, kim, kadulju, lovor, mažuran, više vrsta mente, ružmarin, itd.<sup>398</sup> Osim toga, u ulozi začina često se spominju i vino, ocat, mlijeko<sup>399</sup> i med.

### 3.6.2.1. Sol

Najvažniji i za život neophodan sastojak i začin jest sol, *junak povijesti prehrane* čija uloga i simbolika kroz povijest nadilazi samu ulogu začina, budući da je u nedostatku tehnološkog razvoja često bila jedini konzervans i sredstvo očuvanja lako kvarljivih namirnica (meso, riba, povrće,...) i potrebno sredstvo za proizvodnju sira i maslaca, te time često osiguravala opstanak i spašavala od gladi mnoge obitelji.<sup>400</sup> Seosko je stanovništvo u naporima i strategiji očuvanja namirnica vrlo često posezalo za soljenjem pa je usoljena i slana hrana postala sinonim za niže slojeve. Važnost trgovine i opskrbe solju relativno je rano došla do izražaja pa su na

---

<sup>395</sup>Autor studije naglašava kako je papar predstavljao jedno od čestih sredstava podavanja., Josip Bratulić, *Istarski razvod*, Pula: IKK „Grozđ“, 1989. str. 132.

<sup>396</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 75.

<sup>397</sup>F. Braudel, *Strukture svakidašnjice...*, str. 235.

<sup>398</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 107-118.

<sup>399</sup>U katastru Franje I. za zapadnu Istru ovčje se mlijeko navodi u kontekstu začina koji se dodaje jelima., M. Manin, *Zapadna Istra...*, str. 56-172.

<sup>400</sup>M. Montanari, *Hrana kao kultura*, str. 23-24.



sjecištima proizvodnje ili trgovine solju često nastajala velika kulturna i trgovačka središta za što je svakako najbolji primjer Venecija koja upravo uloži u nadzoru trgovine i proizvodnje soli može zahvaliti svoj uspon i razvoj nakon 1000. godine.<sup>401</sup> Istarski prostor od davnina poznaje proizvodnju i razmjenu soli na što upućuju i brojni toponimi na zapadnoj obali Poluotoka (Soline kod Vinkurana, Verude, sv. Eufemije u Rovinju, Saline na Brijunima, Slanik kod Dajle...), iako se vjerojatno nije radilo o klasičnim solanama kao u slučaju Trsta, Kopra, Milja i Pirana čiji je geografski položaj na potopljenim ušćima rječica pogodan za proizvodnju soli.<sup>402</sup> Vjerojatno se radilo o prostorima gdje se većinom prikupljala sol za osobnu uporabu, ali su neke solane, poput primjerice one na Brijunima, mogle imati i ulogu u proizvodnji soli za izvoz. Primjerice, *Pulski statut* među ostalim daćama donosi i iznos daće za sol s Brijuna koja iznosi jednu osminu, a iznos daće za solni pečat (*sigilli salis*) ovisi o nizu čimbenika, recimo izvozi li sol vlasnik solane.<sup>403</sup> Zanimljivo je napomenuti kako se upravo solane na Brijunima spominju još 543. godine u kontekstu darovnice biskupa Eufrazija, gdje on svojem kleru daruje jednu trećinu solana, što je ujedno i prvi spomen solana na prostoru Istre.<sup>404</sup> Brijunske solane spominje i Tommasini sredinom 17. stoljeća, no uz opasku kako su one uništene<sup>405</sup>, što navodi na zaključak kako se proizvodnja soli na Brijunima vjerojatno ugasila negdje između 15. i 17. stoljeća. Što se tiče solana u Kopru, Milju, Trstu i Piranu, radi se o većim sustavima za proizvodnju u kojima se odvija proces isparavanja morske vode do zasićene otopine da bi se kasnije kristalizirala u sol, koji se sastoje od mnoštva bazena na nekoliko razina u blizini morske obale, i to onih za isparavanje (*morari, soracorboli, corboli i servidori*) te za kristalizaciju (*cavedini*).<sup>406</sup> Osim sustava bazena, u procesu proizvodnje i skladištenja soli još su značajni i kanali za dovod morske vode te brojna skladišta. Tommasini također donosi poneke informacije o istarskim solanama, u prvom redu osvrćući se na potonje s područja sjeverozapadne Istre te njihove proizvodne kapacitete i iznose podavanja koje su u soli isplaćivali Prejasnoj. Primjerice, koparska

---

<sup>401</sup>R. Matijašić, *Gospodarstvo antičke Istre...*, str. 353.; usp još i: Giorgio Cracco, „Venecija u srednjem vijeku: >>Drugi svijet<<“, u: Gherardo Orthali i drugi, *Povijest Venecije*, svezak I., Zagreb: izdanja antibarbarus, 2007., str. 108-109.; Gaetano Cozzi, „Mletačka Republika u novom vijeku od rata za Chioggiu do 1517.“ u: G. Orthali, *nav. dj.*, str. 388, 393.

<sup>402</sup>R. Matijašić, *Gospodarstvo antičke Istre...*, str. 354.

<sup>403</sup>*Pulski statut*, knj. 3., gl. LIII.

<sup>404</sup>R. Matijašić, *Gospodarstvo antičke Istre...*, str. 355., „Solane“, vidi u: *Istarska enciklopedija...*, str. 736

<sup>405</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 130.

<sup>406</sup>„Solane“, vidi u: *Istarska enciklopedija...*, str. 736.

je solana imala oko 3.000 solnih polja (*cavedini*), a svako polje davalo je oko 4 *moggia* soli.<sup>407</sup> Venecija je uzimala desetinu od soli (u Milju i Piranu sedminu), a ostatak se mogao prodavati, no samo kopnenim putem, jer se za izvoz morskim putem plaćala kazna. Piranska je solana imala najveće kapacitete u proizvodnji soli te je proizvodnja soli donosila veliku dobit za stanovništvo Pirana i za Republiku svetog Marka budući da se njome opskrbljivala Venecija i Terraferma, unatoč činjenici da je Venecija sol iz piranske solane preprodavala za kudikamo višu cijenu, nego što bi za nju davala, što je predstavljalo problem za proizvođače, koji su izlaz iz teške situacije nerijetko potražili u krijumčarenju ponekad golemih količina soli morskim putem što je Venecija kažnjavala strogim kaznama. Zanimljivo je spomenuti kako su žene činile važan udio među zaposlenicima solana, za što informaciju donosi Tommasini, ali i zanimljiva vijest iz Pirana od 27. lipnja 1612. u kojoj piranske solarice (*salinere*) prosvjeduju i žale se načelniku Donadu i traže da pošalju svoje predstavnice duždu. Glavni razlog njihova prosvjeda jest zabrana prodaje soli što ih sprječava da njome slobodno raspolažu te na taj način uzdržavaju obitelj u teškoj situaciji koja je vladala u gradu.<sup>408</sup>

Sol se većinom skupljala u ljetnim mjesecima pod uvjetom da nema kiše koja je onemogućavala berbu, stoga je i kvaliteta soli, te cijena na tržištu ovisila o vremenskim prilikama. Zanimljivo je da se s površine bazena sakupljao i cvijet soli (*fior di sale*), luksuzan i skup artikl koji je, kako kazuje Tommasini, bio čest predmet darovanja uglednika.<sup>409</sup>

Česta zastupljenost u hitnim porukama i vijestima mletačkih rektora s početka 17. stoljeća u jeku krize pred Uskočki rat ocrta važnost pitanja soli kao jednoga od glavnih uzroka navedenog sukoba te općenito umiješanost i ulogu države u nadzor proizvodnje, a posebno trgovine soli, čija politika uglavnom nije bila povoljna za proizvođače. Radi se o nizu pitanja koja uključuju uvoz i izvoz soli, trgovinu i razmjenu između nadvojvodina zaleđa i mletačkih priobalnih komuna koja je, s obzirom na različitu gospodarsku strukturu te time i potrebe, prirodno tekla između tzv. „Kranjaca“ i stanovnika priobalnih komuna, a pri tomu su obje strane

---

<sup>407</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 129.

<sup>408</sup>M. Bertoša, *Pisma i poruke...*, Piran, 27. lipnja 1612., str. 175-176., G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 130.

<sup>409</sup>Na istome mjestu.

prosperirale.<sup>410</sup> Naime, Kranjci su u zamjenu za sol donosili artikle od životne važnosti za stanovnike priobalnih komuna, primjerice žitarice, kruh, brašno te željezne i drvene izrađevine.<sup>411</sup> Kako bi skrenuo trgovinu u Trst i osigurao da se trgovina odvija na prostoru njegove države, austrijski je nadvojvoda poduzeo niz akcija što je uključivalo izgradnju solane u Trstu, zatvaranje putova prema mletačkim priobalnim gradovima i prisilno zaustavljanje kolona trgovaca koji su se spuštali iz slovenskog zaleđa prema priobalnim gradovima. Izgradnji solana u Trstu mletački su se rektori žestoko protivili, pa tako u ožujku 1609. koparski načelnik i kapetan Domenico Moro upozorava senat na teške posljedice u gospodarstvu Kopra i ostalih priobalnih gradova koje bi mogle uslijediti nakon izgradnje solana u Trstu, budući da bi se time prekinula trgovačka djelatnost priobalnih gradova i nadvojvodina zaleđa, a gradove bi pogodila velika bijeda i depopulacija te bi ih zadesila sudbina Pule.<sup>412</sup> Nekoliko mjeseci kasnije koparski kapetan Mercantonio Trevisan hvali odluku senata o slanju tri naoružane barke u Kopar kako bi se izbjeglo krijumčarenje soli u Devin i Trst.<sup>413</sup> Blokada Trsta naoružanim barkama izazvala je loše stanje u Trstu, a i u mletačkim priobalnim gradovima, jer je nadvojvoda odgovorio zatvaranjem putova i spriječio trgovinu iz zaleđa. Pojedini potezi mletačke vlade, a posebno se to odnosi na blokadu prilaza Trstu naoružanim barkama, kako svjedoče hitne poruke mletačkih rektora, sa sobom su donosile brojne poteškoće, među kojima se ističe ona opskrbe iscrpljene i gladne posade naoružanih barki kruhom i biškotima te brodskom opremom.<sup>414</sup> Osim toga, iako su bile relativno uspješne u suzbijanju lokalnih krijumčara, zaustavljanje većih brodova, poput primjerice dubrovačkoga galijuna koji je iz Ancone prevezio sol za nadvojvodu, bez sredstava i galija kojima bi se zaustavio brod takve veličine, bio je gotovo nemoguć poduhvat za mletačku miliciju.<sup>415</sup> Solne krize, česti napadi uskoka i krađe stoke, prehrambenih artikala, sukobi domaćeg stanovništva na spornim područjima i ostali duboko ukorijenjeni i nakupljeni problemi naposljetku su uzrokovali sukob koji je obilježio jedan dio istarske povijesti te od kojega će se već ionako načeto istarsko gospodarstvo veoma sporo oporavljati, a

---

<sup>410</sup>M. Bertoša, *Istra: doba Venecije...*, str. 307., 310-311.

<sup>411</sup>Isto, str. 311.

<sup>412</sup>Isti, *Pisma i poruke...*, Kopar, 9. ožujka 1609., str. 144-145.

<sup>413</sup>Isto, Kopar, 10. kolovoza 1609., str. 38.

<sup>414</sup>Primjerice hitna vijest iz Pirana od 30. travnja 1609. svjedoči o lošem stanju na naoružanim barkama i izgadnjeloj posadi koja nema kruha ni biškota za sljedeći mjesec, a trebaju i neke potrepštine za brodove., Isto, str. 88-89.

<sup>415</sup>Isto, 6. svibnja 1610., str. 90.

teške prilike dodatno će načeti i najveća, i ujedno posljednja epidemija kuge na istarskom tlu 1630/1. godine.

### 3.6.3. Slastice

Slastice se također javljaju u izvorima i to u kontekstu slavlja povodom sajмова, karnevala itd. Tako Tommasini povodom opisa svadbene svečanosti, mjesnih slavlja piše o suhim kolačima napravljenima od brašna, mlijeka, meda, šećera i vina, koje naziva *buzzolai*.<sup>416</sup> Također, u opisu karnevalskog slavlja u Vodnjanu običavale su se raditi i dijeliti fritule (*frittelle*), a mladi su si međusobno dijelili kandirane slatkiše (*canditi*).<sup>417</sup> U radu *Buoni boccioni? – trpeza Porečana u 17. i 18. stoljeću*, Elena Uljančić – Vekić donosi podatak o povećanoj prodaji brašna u porečkoj žitnici tijekom Uskrsa, što povezuje upravo s pripremom uskrsnih kolača.<sup>418</sup> Tom se prilikom spominju kolači poput slatkoga kruha i zašećerenih pletenica.<sup>419</sup>

## 4. MATERIJALNA KULTURA I KULTURA BLAGOVANJA: Posuđe i kuhinjski pribor

Kako i u čemu se pripremala i skladištila hrana, u čemu i čime se jelo pitanje je koje slijedi svaku raspravu o prehrani. Materijalna kultura, odnosno razni predmeti, pomagala i stvari koje se pronalaze u inventarima, oporukama, raznim ugovorima i sl., mogu ponuditi brojne odgovore na pitanja o ljudskoj svakodnevnici u prošlosti, pa tako i po pitanju prehrane i kulture blagovanja na nekom prostoru. Za potrebe ovoga rada korišteni su poneki inventari, oporuke, te ugovori, primjerice o mirazu i službi, u rasponu od 14. do 17. stoljeća, a koji sadrže brojne predmete, između ostaloga i one čija je namjena usmjerena ka proizvodnji i pripremi hrane te samom blagovanju, a kojima će biti poklonjena posebna pažnja.

Kuhinja, kao prostorija bez koje je današnji stambeni prostor nezamisliv, te njezin izgled i smještaj u prostoru u kojemu se obitavalo, ovisili su o brojnim

---

<sup>416</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 75-76.

<sup>417</sup>Na istome mjestu.

<sup>418</sup>E. Uljančić - Vekić, „Buoni boccioni? – Trpeza Porečana u 17. i 18. stoljeću...“, str. 90.

<sup>419</sup>Na istome mjestu.

čimbenicima. Prvenstveno se radi o društvenim segmentima, pa tako prostor za pripremu hrane i blagovanje varira od velikih i prostranih sala namijenjenih isključivo pripremi hrane, banketima i čašćenju, do malih trošnih prostorija u kojima se odvija cjelokupan svakodnevni život obitelji, uključujući pripremu hrane, blagovanje i ugošćivanje.<sup>420</sup> Važnost prostrane i svijetle kuhinje i blagovaonice, smještene na strateškim mjestima u kući u blizini soba za služinčad, naglašava i dubrovački teoretičar ekonomije i autor djela *O trgovini i savršenom trgovcu* Benedikt Kotruljević, smatrajući smještaj prostorija unutar trgovčeve kuće veoma bitnim za svoj zanat.<sup>421</sup>

Mnoštvo različitih predmeta koji se pojavljuju u izvorima mogu se podijeliti u nekoliko skupina, i to prema svojoj ulozi i namjeni u pripremi hrane. Prevladavaju posude različitih oblika, veličine, namjene i materijala, a različita im je i uloga, iako se ona često ne navodi. Tako se mogu razlikovati posude namijenjene kuhanju hrane poput kotlova (*caldera*<sup>422</sup>, *calderia*<sup>423</sup>, *caldarium magnum*<sup>424</sup>, *caldara grande de farlesia quasi noua*<sup>425</sup>, *Doi caldarale de rame et una stagnada vechie*<sup>426</sup>, *leves eneus*<sup>427</sup>, *lebetem eneum*<sup>428</sup>, *duo stagnati desuper igne*<sup>429</sup>,...) koji se javljaju u većini inventara bez obzira na razdoblje. Također, značajan je udio posuda očigledno namijenjenim pečenju hrane poput tava raznih veličina i materijala (*fesore de ferro*<sup>430</sup>, *fresore magne*<sup>431</sup>, *fresorium*<sup>432</sup>, *moletta de rostir de ferro*<sup>433</sup>,...) te općenito opreme za pečenje hrane i ognjište što uključuje ražnje (*tre spedi d'arrosto*<sup>434</sup>, *spedo de rostir carne*<sup>435</sup>,...) i roštilj (*Doi gredele vecchie*<sup>436</sup>). Oprema ognjišta također je zastupljena pa se tako pronalaze lanci za ognjište (*tre cadene da fuoco vecchie*<sup>437</sup>, *cadene de*

---

<sup>420</sup> Više o tomu vidi u: R. Sarti, *nav. dj.*, str. 105-107.

<sup>421</sup> Beno Kotruljević, *O trgovini i savršenom trgovcu*, pripremili i obradili Rikard Radičević i Žarko Muljačić, Zagreb: Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, 1985., str. 210-211.

<sup>422</sup> Z. Ladić; E. Orbanić, *Knjiga labinskog bilježnika...*, str. 169.

<sup>423</sup> *CDI III.*, str. 997.

<sup>424</sup> M. Zjačić, „Notarska knjiga...“, str. 347.

<sup>425</sup> E. Orbanić, „Inventar pokretnih i nepokretnih dobara...“, str. 161.

<sup>426</sup> Na istome mjestu.

<sup>427</sup> *CDI III.*, str. 997.

<sup>428</sup> M. Zjačić, „Notarska knjiga...“, str. 347.

<sup>429</sup> *CDI III.*, str. 997.

<sup>430</sup> M. Zjačić, „Notarska knjiga...“, str. 380.; E. Orbanić, „Inventar pokretnih i nepokretnih dobara...“, str. 161.

<sup>431</sup> *CDI III.*, str. 997.

<sup>432</sup> Isto, str. 1015.

<sup>433</sup> M. Zjačić, „Notarska knjiga...“, str. 381.

<sup>434</sup> E. Orbanić, „Inventar pokretnih i nepokretnih dobara...“, str. 161.

<sup>435</sup> M. Zjačić, „Notarska knjiga...“, str. 381.

<sup>436</sup> E. Orbanić, „Inventar pokretnih i nepokretnih dobara...“, str. 161.

<sup>437</sup> Na istome mjestu.

*ferro*<sup>438</sup>, *catinum inferratum*<sup>439</sup>, *una chadena de ferro de fuoco*<sup>440</sup>,...), tronošci (*unus trepes de ferro*<sup>441</sup>,...) i sl. Značajna je i zastupljenost posuda za skladištenje i proizvodnju nekih artikala, poput primjerice vina, pa se često pojavljuju navodi poput *botte*<sup>442</sup>, *bottiselle*<sup>443</sup>, *butixinum*<sup>444</sup>, *tinatium*<sup>445</sup>, *brenta*<sup>446</sup>, *urne pro travaxando vinum*<sup>447</sup>, *urne pro vino*<sup>448</sup>, *caratelli d'aceto*<sup>449</sup>, *vegete*<sup>450</sup>, *tinatium sive mastellum pro repponendis uvis*<sup>451</sup>..., te kamenica za spremanje ulja (*lapides sive avella lapudea ad tenendum oleum*<sup>452</sup>, *piere d'oglio/oio*<sup>453</sup>,...), a kojima se ponegdje navodi i zapremnina. Također, nailazi se i na mnoštvo posuda čija je uloga vjerojatno višenamjenska poput raznih zdjela, zdjelica i pladnjeva (*scodellotti grandi*<sup>454</sup>, *piadene*<sup>455</sup>, *piadane de legno*<sup>456</sup>, *pignata d'oio*<sup>457</sup>,...), košara (*ceste*<sup>458</sup>, *cesteletti*<sup>459</sup>,...) itd.

Budući da kruh zauzima posebno mjesto u prehrani te je svakodnevna potreba za njim vrlo izražena, ne iznenađuje da se i u inventarima javlja oprema za izradu i pečenje kruha, pa se tako često nailazi na spomen naćvi (*albol da far pan*<sup>460</sup>, *albuol tristo*<sup>461</sup>, *albol piccolo*<sup>462</sup>,...), odnosno predmeta nalik koritu u kojem se mijesilo i pripremalo tijesto za pečenje kruha te predmeta nalik daskama na kojima se također

---

<sup>438</sup>Na istome mjestu.

<sup>439</sup>*CDI III.*, str. 997.

<sup>440</sup>M. Zjačić, „Notarska knjiga...“, str. 380.

<sup>441</sup>*CDI III.*, str. 997.

<sup>442</sup>E. Orbanić, „Inventar pokretnih i nepokretnih dobara...“, str. 162.

<sup>443</sup>M. Zjačić, „Notarska knjiga...“, str. 380.

<sup>444</sup>*CDI III.*, str. 997.

<sup>445</sup>M. Zjačić, „Notarska knjiga...“, str. 377.; *CDI III.*, str. 997.

<sup>446</sup>*CDI III.*, str. 997.; E. Orbanić, „Inventar pokretnih i nepokretnih dobara...“, str. 163.

<sup>447</sup>*CDI III.*, str. 997.

<sup>448</sup>Na istome mjestu.

<sup>449</sup>E. Orbanić, „Inventar pokretnih i nepokretnih dobara...“, str. 162.

<sup>450</sup>M. Zjačić, „Notarska knjiga...“, str. 376-377, 504.

<sup>451</sup>Isto, str. 347.

<sup>452</sup>*CDI III.*, str. 997.

<sup>453</sup>E. Orbanić, „Inventar pokretnih i nepokretnih dobara...“, str. 162.; M. Zjačić, „Notarska knjiga...“, str. 380.

<sup>454</sup>Z. Ladić; E. Orbanić, *Knjiga labinskog bilježnika...*, str. 151.

<sup>455</sup>Na istome mjestu.

<sup>456</sup>E. Orbanić, „Inventar pokretnih i nepokretnih dobara...“, str. 163.; M. Zjačić, „Notarska knjiga...“, str. 380.

<sup>457</sup>M. Zjačić, „Notarska knjiga...“, str. 380.

<sup>458</sup>Isto, str. 381.; E. Orbanić, „Inventar pokretnih i nepokretnih dobara...“, str. 162.

<sup>459</sup>Z. Ladić; E. Orbanić, *Knjiga labinskog bilježnika...*, str. 151., 169.

<sup>460</sup>E. Orbanić, „Inventar pokretnih i nepokretnih dobara...“, str. 161.

<sup>461</sup>M. Zjačić, „Notarska knjiga...“, str. 381.

<sup>462</sup>Z. Ladić; E. Orbanić, *Knjiga labinskog bilježnika...*, str. 151.

pripremao kruh<sup>463</sup> (*conca*<sup>464</sup>, *concula*<sup>465</sup>, *conca da far pan frusta*<sup>466</sup>, *concoli da far pan et un panaro*<sup>467</sup>,...). Osim toga, nailazi se i na razna sita za prosijavanje brašna i žitarica (*tamisi*<sup>468</sup>). Zanimljiv je i spomen pećnice za pečenje kruha (*clibanum ad pistandem panes*), koja se nalazi u kući koju krojač Petar Jerman iz Buzeta oporučno ostavlja dvojici sinova.<sup>469</sup> Lonci i posude za pripremanje i skladištenje hrane pojavljuju se i u troškovima bratovštine sv. Bartolomeja (1511. – 1623.).<sup>470</sup> Većinom se radi o bačvama i posudama za skladištenje vina, no navode se i lonci te zdjele i tanjuri (*taliri*).

Pribor za jelo u inventarima se javlja rjeđe nego posude i oprema za ognjište. Dok se tanjuri (*taieri numero tre de legno*<sup>471</sup>, *tagieri numero diese*<sup>472</sup>,...) i slične posude za objedovanje te čaše (*tazarola de ferro*<sup>473</sup>, *tace*<sup>474</sup>, *cupe magne pro acipiendo vinum*<sup>475</sup>,...) pojavljuju u većini inventara, kuhinjski pribor poput žlica, noževa i vilica spominje se vrlo rijetko. Na spomen noža (*unum cultellus de ferro*) nailazi se samo jedanput, u inventaru dobara iz 1322. godine s tršćanskog područja<sup>476</sup>, a spominje ga se zajedno s ostalim navedenim oružjem. Noževi su kroz povijest služili kao osobni predmeti, a njihova je uporaba u prehrani porasla dolaskom barbarskih ratničkih naroda, vjerojatno i zbog činjenice da je i korištenje mesa u prehrani tada poraslo.<sup>477</sup> U nekim kulturama nož je sa sobom donosio simboliku nasilja, stoga nije bio poželjan na stolu.<sup>478</sup> Naznake o činjenici da je nož predstavljao bitan osobni predmet nalazimo i u pojedinim statutima, primjerice u *Vodnjanskom* i *Dvigradskom statutu* gdje se uzimanje noža iz ruke ili korica kažnjava

---

<sup>463</sup> O predmetima za pripremu kruha u kućanstvu usp. i: Goran Budeč, „Kuhanje, pečenje i blagovanje: pribor za jelo i kuhinje u kućama kasnosrednjovjekovnog Šibenika“, u: *Domus, casa, habitatio...: Kultura stanovanja na jadranskom prostoru*, 5. Istarski povijesni biennale, zbornik radova, Marija Mogorović Crijenko; Elena Uljančić-Vekić (ur.), Poreč: Zavičajni muzej Poreštine – Museo del territorio parentino, 2013., str. 58-61.

<sup>464</sup> *CDI III.*, str. 997.

<sup>465</sup> Z. Ladić; E. Orbanić, *Knjiga labinskog bilježnika...*, str. 169.

<sup>466</sup> Isto, str. 151.

<sup>467</sup> E. Orbanić, „Inventar pokretnih i nepokretnih dobara...“, str. 161.

<sup>468</sup> Na istome mjestu., Z. Ladić; E. Orbanić, *Knjiga labinskog bilježnika...*, str. 151.

<sup>469</sup> M. Zjačić, „Notarska knjiga buzetskog notara Martina Sotolića...“, str. 356.

<sup>470</sup> D. Vlahov u prilogu donosi cjelokupan popis posuđa koje se spominje uz pripadajuću cijenu, D. Vlahov, *Glagoljski rukopis iz Roča...*, str. 586.

<sup>471</sup> M. Zjačić, „Notarska knjiga buzetskog notara Martina Sotolića...“, str. 380.

<sup>472</sup> Z. Ladić; E. Orbanić, *Knjiga labinskog bilježnika...*, str. 151.

<sup>473</sup> E. Orbanić, „Inventar pokretnih i nepokretnih dobara...“, str. 161.

<sup>474</sup> Z. Ladić; E. Orbanić, *Knjiga labinskog bilježnika...*, str. 151.

<sup>475</sup> *CDI III.*, str. 997.

<sup>476</sup> Isto, str. 996-997.

<sup>477</sup> R. Sarti, *nav. dj.*, str. 174.

<sup>478</sup> Na istome mjestu.

globom.<sup>479</sup> Žlica (*cochleare*<sup>480</sup>, *Doi chociare de ferro*<sup>481</sup>, *cuchiare d'argento*) je također prisutna u inventarima, no u jako malom broju, iako upotreba žlice seže od davnina, a njena rasprostranjenost na stolovima krajem srednjeg vijeka raste.<sup>482</sup> Vilicu, čija je prisutnost na stolovima do 17. stoljeća pa i tada vrlo ograničena<sup>483</sup>, spominje samo jedan inventar i to onaj biskupa Zare koji donosi zanimljiv spomen kompleta od šest srebrnih žlica (*sei Cuchiare d'Argento*) i vilica (*sei pironi d'Argento*), a zanimljivost leži u činjenici da se spominju u popisu predmeta koji se nalaze u spavaćoj sobi (*...in stuba sine hijpocausto...*) što bi moglo ukazivati, između ostaloga, i na njihovu ukrasnu namjenu.<sup>484</sup> Nedostatak pribora za jelo u inventarima mogao bi se objasniti tvrdnjom da se on rjeđe koristio pri objedovanju te da su glavna pomagala pri objedu još uvijek bile ruke, ali i naravno kruh. Kao dio jedaćeg pribora mogu se navesti i ubrusi, koji se također često javljaju u inventarima.

Osim posuda i kuhinjskoga pribora bitna oprema svakog kućanstva jesu i klupe, stolovi, stolice, škrinje i ormari. U inventarima je zamjetna njihova velika prisutnost, a posebice raznih oblika sjedala, odnosno klupa i stolica (*banchos, banchi lungi de nogara, banchi lungi d' albedo, scagni lungi d'albedo, scagni piccoli,...*) te stolova (*tavola longa de manzar*<sup>485</sup>, *tavola tonda d'albedo, tavola de manzar quadra*<sup>486</sup>,...) čija je namjena „de manzar“ ponekad jasno određena.

Budući da se materijal posuđa i kuhinjskoga pribora ne navodi sustavno, teško je zaključiti koji je od materijala prevladavajući. Ističe se drvo (*legno*), i to jelovina (*albeo*) i orahovina (*nogara*), te razni metali poput bakra (*rame*), kositra (*stagno*), mjedi (*laton*) i željeza (*ferro*) koji se često navode u slučaju posuda i kuhinjskoga pribora, a posebno onoga namijenjenoga kao pomagala pri termičkoj obradi hrane. Keramika se kao materijal ne navodi, no vjerojatan razlog tomu jest što se ona podrazumijevala kao materijal posuđa pa se nije smatralo bitnim ubilježiti je kao materijal pri njegovu navođenju. Arheološki nalazi iz kasnog srednjeg i ranog novog vijeka, primjerice s područja Pule, jasno svjedoče o prevladavajućoj ulozi keramičkog posuđa u kućanstvima, a oslikanost, oblici i glazura mogli su ukazivati na društveni

---

<sup>479</sup>Dvigradski statut, gl. XLIII., Vodnjanski statut, knj. 4., gl. XXV.

<sup>480</sup>CDI III., str. 997.

<sup>481</sup>E. Orbanić, „Inventar pokretnih i nepokretnih dobara...“, str. 161.

<sup>482</sup>R. Sarti, *nav. dj.*, str. 173-174.

<sup>483</sup>Na istome mjestu.

<sup>484</sup>E. Orbanić, „Inventar pokretnih i nepokretnih dobara...“, str. 159.

<sup>485</sup>M. Zjačić, „Notarska knjiga bužetskog notara Martina Sotolića...“, str. 380.

<sup>486</sup>Na istome mjestu.



sloj.<sup>487</sup> Također, navedeno je moglo ukazivati i na područje, odnosno radionice iz kojih je posuđe proizašlo. Većinom se radi o sjevernotalijanskim i radionicama iz pokrajina Romagne i Marche, što pokazuju karakteristike same keramike.<sup>488</sup> Prodaju kuhinjskih pomagala (*massericcie*) od majolike na sajmovima, primjerice u Novigradu i Dajli, iz pokrajine Marche navodi i Tommasini, a za seljake navodi kako kuhaju u crnim loncima iz Karnije, te piju iz bokala od bijele keramike iz Romagne, dok rijetkim staklenim i kristalnim čašama poslužuju građane vinom.<sup>489</sup>

---

<sup>487</sup>Tatjana Bradara, „Oprema stola kasnosrednjovjekovnog i ranonovovjekovnog doba“, u: *Cerealia, oleum, vinum...*, str. 63-71.

<sup>488</sup>Isto, str. 68-70.

<sup>489</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 59, 81.

## 5. NEKE INFORMACIJE O MJERENJU I STARIM MJERAMA NA PROSTORU ISTRE

Važnost ispravnog mjerenja prilikom prodaje naglašava se kroz sve pregledane statute pri čemu se svako krivotvorenje mjera i vaga te varanje, odnosno prodaja po manjoj mjeri, kažnjava plaćanjem globe. Pri tome se ističe djelatnost općinskih nadzornika mjera čija je zadaća obilježavanje i baždarenje mjera pečatom načelnika. Obično se biraju po dva mjerna nadzornika i to na razdoblje od godinu dana<sup>490</sup> ili pak 4 mjeseca<sup>491</sup>, ovisno o mjestu.

Rezultat činjenice da je Istra kroz povijest učestalo bila prostor križanja različitih utjecaja, u promatranom razdoblju prvenstveno mletačkih i austrijskih, jesu i različite mjere, primjerice mletačke i bečke, koje se vrlo često miješaju i poistovjećuju s ustaljenim domaćim mjerama, što uzrokuje česte poteškoće u proučavanju gospodarske povijesti određenih mjesta.<sup>492</sup> Nadalje, navedeno nimalo ne olakšava činjenica da je u Istri svaka općina, kotar, feud, a vrlo često i selo, imalo svoje mjere koje su često u podjeli na manje jedinice te u težini za određeni manji ili pak nešto veći iznos odstupale od mjera ostalih mjesta, bilo susjednih ili udaljenijih.<sup>493</sup> Nije naodmet pripomenuti kako se tadašnje mjere, a slično je i sa cijenama, mogu samo uvjetno uspoređivati s današnjima, s obzirom da su apstraktno koncipirane te nemaju decimalnu preciznost današnjeg mjernog sustava.<sup>494</sup> Radi se o kamenim šupljim mjerama (kamenicama) koje su se obično nalazile na gradskom trgu uz općinsku palaču te iako postoje svjedočanstva o njihovom postojanju za većinu istarskih mjesta, njihovi nalazi ograničeni su na samo nekoliko mjesta među kojima su Gologorica, Gračišće, Pićan, Lanišće, Motovun, Oprtalj, Tinjan, itd.<sup>495</sup>

---

<sup>490</sup> *Vodnjanski statut*, knj. 1., gl. VIII.

<sup>491</sup> *Pulski statut*, knj. 1., gl. XXII.

<sup>492</sup> Zlatko Herkov, „O istarskim šupljim mjerama od kraja XVIII. do polovice XIX. stoljeća“, u: *Jadranski zbornik*, svezak X., str. 355.

<sup>493</sup> Na istome mjestu.

<sup>494</sup> Sena Sekulić-Gvozdanić, „Srednjovjekovni sustavi šupljih mjera u Istri, hrvatskom primorju i kontinentalnoj Hrvatskoj“, u: *Prostor: znanstveni časopis za arhitekturu i urbanizam*, vol. 3., No. 1., 1995., str. 74., dostupno na: <http://hrcak.srce.hr/24126>.

<sup>495</sup> Isto, str. 81-86.

U svom radu o šupljim mjerama na prostoru Istre, Z. Herkov podijelio je mjere u četiri kategorije, i to vinske mjere i općenito mjere za tekućine, žitne mjere, mjere za ulje te solne mjere.<sup>496</sup>

Same mjere i pomagala za mjerenje pojedinih tvari, poput vina, žita, ulja, soli te začina nalazimo na više mjesta u pregledanim izvorima. Primjerice, *Pulski statut* donosi ih nekoliko u odredbi o djelovanju mjernih nadzornika, a to su: mjerovi (*modios*), starići žitni i uljni (*starolos*), kablčići (*baiulos*), polucke male i velike (*mecarolas*), tezulje (*stateras*), vage (*balantias*), uljne staklenice (*boca olei*), i sl.<sup>497</sup> Poglavlje o mjerama u svom djelu donosi i Tommasini, navodeći mjere i uspoređujući njihovu veličinu od mjesta do mjesta, jer su se, kako je već spomenuto, vrlo često razlikovale.<sup>498</sup> Po Tommasiniju, glavna mjera za žito bio je mletački star. Unatoč tomu, gotovo je svako mjesto imalo svoj iznos za star. Osim navedenog, tu su još i spud<sup>499</sup>, starić<sup>500</sup>/ korac, mezena i kvarta. Star je ujedno i jedna od najstarijih mjera za suhe tvari na istarskom prostoru, a prema Z. Herkovu iznosio je negdje oko 83 litre, više-manje ovisno od mjesta. Primjerice, pulski je star iznosio oko 83,025 litara, a sastojao od 7 starića, 28 kvartariola i 1,35 bečkog vagana, a isto vrijedi i za vodnjanski.<sup>501</sup>

Baril je jedna od najstarijih mjera za tekućinu na jadranskom prostoru. Uglavnom je mjera za vino, no njome se mjerilo i ulje.<sup>502</sup> Sastojala se od manjih mjera kao što su sić (*secchio*), mjesni bokal ili žban<sup>503</sup> (*civano, sbano*), a ponegdje i od maštela i boca (*bozze*). Tommasini navodi kako se baril uglavnom sastojao od 5 do 6 sića, no ponegdje, primjerice u Motovunu, iznosio je 7 sića, a u okolici i do 8.<sup>504</sup> Baril se koristio i kao uljna mjera, a sastojala se od stotinu mletačkih libara, a

---

<sup>496</sup>Z. Herkov, „O istarskim šupljim mjerema...“, str. 356.

<sup>497</sup>*Pulski statut*, knj. 1., gl. XXIII.

<sup>498</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarii...*, str. 132-134.

<sup>499</sup>Spud je mjera za krute i tekuće tvari, prvenstveno za žito i vino, ali i ostale krute tvari poput kestena, oraha, vapna i sl. Vinski spud varira od mjesta do mjesta, i iznosi od oko 73, 5659 l u, primjerice, Boljunu i Vranji pa do 82, 054 l u Krbunama., Z. Herkov, „O istarskim šupljim mjerema...“, str.365-366.

<sup>500</sup>Mjera koja se javlja na jadranskom prostoru prvenstveno za mjerenje žita, ali i ostalih tvari koje se mjere starima. Uvijek se javlja kao manji dio stara, spuda ili mezena, no iznos mu varira. Ponegdje se naziva i korac., Z. Herkov, „O istarskim šupljim mjerema...“, str. 384.

<sup>501</sup>Isto, str. 383-384.

<sup>502</sup>Isto, str. 360.

<sup>503</sup>Drvena posuda koja se kao i mnoge druge uzima i za mjeru., Isto, str. 370.; Žban je vrlo česta mjera u troškovima bratovštinskih računa.

<sup>504</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarii...*, str. 133.

ponegdje i nešto više, ovisno o mjestu.<sup>505</sup> Kao uljna mjera spominje se i orna, a iznosila je oko sedamdesetak do osamdesetak kilograma, ovisno o području.<sup>506</sup> Kako se to moglo vidjeti i u poglavlju o soli, najistaknutija solna mjera je *moggio*, odnosno *moggio di sale Istriano*, a iznosio je oko 769, 311 litara.<sup>507</sup>

Glagoljski zapisi bratovštinskih računa i troškova donose pravo bogatstvo starih mjera. Tako se primjerice za žitarice spominju spud, star, starić, sić, korac i sl., no pronalaze se i druge mjere poput žbana, librice itd. Za vino se koriste spud (veli i mali), spudić, žban, tovor,, polaća i sl. Kao mjera za ulje ističe se mjerica i librica, a potonju se pronalazi i kao mjeru za sir i skutu, a ponekad i za začine (papar), iako se navedeni često mjere i u unčama.

## 6. ZANIMANJA VEZANA UZ PROIZVODNJU I PRIPREMU HRANE

Kao što se to dade naslutiti iz prethodnoga teksta, u izvorima se nailazi na brojna zanimanja vezana uz proizvodnju, pripremu te prodaju hrane među kojima se prvenstveno ističu statuti koji sadrže i brojne odredbe namijenjene kontroli djelovanja pojedinih zanimanja, a posebno ako su ona vezana uz prodaju proizvoda i živežnih namirnica. Ističu se odredbe vezane uz rad krčmara, pekara, mesara, mlinara te raznih prodavača namirnica poput mlijeka, voća, povrća i sl. Također, statuti priobalnih gradova sadržavali su i odredbe vezane uz djelovanje ribara te odredbe upućene onima koji prodaju ribu u ribarnicama, iako se oni izrijeком ne spominju. Odgovor na pitanje o zanimanjima vezanima uz proizvodnju i pripremu hrane mogu dati i matične knjige krštenih, vjenčanih i umrlih koje među ostalim informacijama često navode i zanimanje „protagonista“ koji se u njima javljaju, iako ne nude detaljne informacije o zanimanjima već samo spomen. U tom se slučaju može navesti primjer pulskih matičnih knjiga iz razdoblja od sredine 17. do početka 19. stoljeća koje je proučavao i objelodanio Slaven Bertoša u djelu *Život i smrt u Puli. Starosjeditelji i doseljenici od XVII. do početka XIX. stoljeća* te koje, osim raznih upravnih, vjerskih i vojnih zanimanja te raznih obrta, donosi i izvjestan broj zanimanja vezanih uz

---

<sup>505</sup>Na istome mjestu.

<sup>506</sup>Z. Herkov, „O istarskim šupljim mjerema...“, str. 388.

<sup>507</sup>Isto, str. 389-390.

proizvodnju, pripremu i prodaju živežnih namirnica.<sup>508</sup> Budući da se radi o primorskom lučkom gradu, ne čudi da su u matice ubilježeni brojni ribari te vlasnici brodova. Kao i u slučaju statuta, i ovdje se nailazi na pekare i gostioničare, no i na zanimanja poput kobasičara, vlasnika kavane te zakupnika monopola duhana.<sup>509</sup> Potonja se dva zanimanja javljaju u upisima iz sredine 18. stoljeća, što i ne čudi, jer su kava i duhan bili relativno novi proizvodi koji su tek tada započeli svoj uzlet.<sup>510</sup> Što je zanimljivo, u nekoliko se navrata javljaju i kuhari, a redovito se radi o muškarcima u službi pulskog kneza-providura<sup>511</sup>, iz čega se daje iščitati već ustaljena teorija po kojoj su kuhari-muškarci zastupljeniji u kuhinjama viših slojeva, dok je uloga žena u pripremi hrane na nekim područjima bila ograničena na seoska i građanska domaćinstva<sup>512</sup> što na neki način potvrđuje i spomen kuharica u troškovima bratovštine sv. Bartolomeja iz Roča<sup>513</sup>. Kuharice se spominju među ostalim najamnim radnicima, a plaća im je iznosila od 8 do 10 solada, što je ipak nešto manji iznos od onoga koji su dobivali ostali najamni radnici (od 10 do 24 solada, ovisno o godini i prirodi posla). S time je dakako povezana i razlika u obradi hrane te i simbolike s obzirom na spol. Žene kao „čuvarice ognjišta“ najčešće su povezivane s kuhanjem hrane što je često obilježje nižih slojeva gdje su žene bile te koje su pripremale objed. Kuhari-muškarci su kao osobe od povjerenja viših slojeva češće povezivani s pečenjem mesa koje se ujedno često smatra glavnom hranom bogatijih. Navedena je podjela na neki način vidljiva i danas, primjerice prilikom pečenja roštilja.<sup>514</sup> Također, ponovno se dolazi do podjele na javno i privatno, gdje su muškarci-kuhari na dvorovima na neki način sudjelovali u javnom životu, jer su banketi viših slojeva vrlo često imali i političku, odnosno diplomatsku ulogu, dok su žene najčešće bile vladarice svoja „četiri zida“. Uloga žena u proizvodnji i pripremi hrane kroz povijest bila je vrlo istaknuta, no ona je bila uglavnom ograničena na niže slojeve stanovništva gdje je u podjeli posla između žena i muškaraca, ženama uglavnom pripadala briga o domaćinstvu i djeci pa tako i proizvodnja, priprema te prodaja

---

<sup>508</sup>Slaven Bertoša, *Život i smrt u Puli. Starosjeditelji i doseljenici od XVII. do početka XIX. stoljeća*, Pazin: Skupština Udruga Matice hrvatske Istarske županije, 2002., str. 231-285.

<sup>509</sup>Isto, str. 249-258.

<sup>510</sup>Više o problemima trgovine i krijumčarenja duhana na prostoru Istre u 18. stoljeću vidi u: M. Bertoša, *Izazovi povijesnog zanata...*, str. 205-223.

<sup>511</sup>Isto, str. 281-282.

<sup>512</sup>R. Sarti, *nav. dj.*, str. 183-187.

<sup>513</sup>D. Vlahov, *Glagoljski rukopis iz Roča...*, str. 63, 136, 150, 155, 168, 207, 605-607.

<sup>514</sup>Više o tomu te općenito o simbolici kuhanog i pečenog vidi u: M. Montanari, *Hrana kao kultura...*, str. 55-58.

proizvoda na malo.<sup>515</sup> Naznake toga pronalaze se i u istarskim kasnosrednjovjekovnim i ranonovovjekovnim izvorima. Primjerice, *Buzetski* i *Pulski statut* spominju žene pekarice, odnosno prodavačice kruha, a nailazi se i na spomen krčmarica, prodavačica raznih proizvoda na gradskom trgu poput voća, povrća, mlijeka ili vina.<sup>516</sup> Ponegdje se pronalaze i ribarice, prodavačice ribe, te vlasnice pojedinih obrta, primjerice mlina.<sup>517</sup> U Pulskim je maticama 1631. godine ubilježena i smrt *donne Cattarine*, mlinarice.<sup>518</sup> Žene su bile česte posjetiteljice mlina koji je bio često mjesto sastajanja, tračanja, ali i okršaja seoskih žena o čemu svjedoče sudski sporovi.<sup>519</sup> Solarska djelatnost još je jedna u nizu djelatnosti u kojima se pronalazi znatan broj žena, o čemu svjedoči i Tommasini<sup>520</sup>, ali i hitne rektorske poruke, primjerice ona iz lipnja 1612. godine koja donosi obavijest o prosvjedu piranskih solarica.<sup>521</sup>

---

<sup>515</sup>M. Mogorović Crljenko, „Uloga žena u proizvodnji i pripremi hrane u Istri u 15. i 16. stoljeću“, u: *Cerealia, oleum vinum...*, str. 73.

<sup>516</sup>*Buzetski statut*, gl. LXXVII.; *Pulski statut*, knj. 4., gl. XVI., XLI.; M. Mogorović Crljenko, „Uloga žena...“, str. 78-79.

<sup>517</sup>Isto, str. 74-75, 79.

<sup>518</sup>S. Bertoša, *Život i smrt u Puli...*, str. 249.

<sup>519</sup>M. Mogorović Crljenko, „Uloga žena...“, str. 74-75.

<sup>520</sup>G. F. Tommasini, *De' Commentarij...*, str. 130.

<sup>521</sup>M. Bertoša, *Pisma i poruke...*, str. 175-176.

## 7. ZAKLJUČAK

Proučavati povijest prehrane znači zaći duboko u ljudsku svakodnevicu, susresti se s razdobljima obilja i razdobljima neimaštine koja su s vremena na vrijeme tištala stanovništvo nekog područja; te kulturu i utjecaje koje su kroz razdoblje „dugoga trajanja“ ostavili svoj pečat u svijesti i mentalitetu. Prehranu istarskog čovjeka u dugom razdoblju od kasnog srednjeg vijeka kroz cjelokupan period ranog novog vijeka teško je tumačiti kroz nekakav nepropusni okvir pravocrtnih zakonitosti što u prvom redu onemogućava raznolikost i kompleksnost političkih i društvenih prilika te različitosti „svjetova u malom“ diljem Poluotoka. Unatoč tomu, može se reći kako se prehrana istarskog čovjeka u promatranom razdoblju bazirala prvenstveno na žitaricama, odnosno kruhu, kašama i varivima koji su se od njih spravljali te vinu i ulju, koji su ujedno i artikli koji su donosili najveći dobitak te su bili od presudne važnosti za vlasti, u čijoj je domeni bila i njihova opskrba putem organizacije dobave u slučaju nestašica te skladištenje. Pri tomu, može se zaključiti da važnost kruha kao glavnog jela nadilazi onu ostalih namirnica, što posebno do izražaja dolazi u slučaju gladnih godina, kada se kruh od žitarica nastoji nadomjestiti „kruhom“ od raznih, ponekad nezamislivih mješavina. Na meso, a posebno na životinjske proizvode poput sira, skute, mlijeka i jaja je također otpadao bitan udio u jelovniku istarskog čovjeka, a, kako se vidi, stoka i domaće životinje nastojale su se maksimalno iskoristiti prije nego ih se iskoristi za meso, a tada se koristio svaki djelić životinje. Meso i riba cijene su postizali s obzirom na poimanje kvalitete pojedine vrste, ali i s obzirom na razdoblje i potražnju, što posebno dolazi do izražaja u vrijeme blagdana, odnosno nemrskih dana, što pruža uvid u domet i dubinu prožetosti društva kršćanskim načelima. Začini, a posebice sol – povijesno „bijelo zlato“ i *junak povijesti prehrane* kako ju naziva Montanari, posebno je obilježila istarsku povijest na prehranbenom, ali i političkom i društvenom planu. Važnost vode, iako ponekad „nevidljive“ u izvorima, također je izražena i to kroz sve sfere života, počevši od prehrane pa do higijene i čistoće kojom se, kako svjedoče povijesna svjedočanstva, ponekad mjerilo društveno stanje u zajednici, iako je ona predstavljala samo djelić i ružnu površinu s problemima koji daleko nadilaze problem čistoće. Borba za osiguranje pitke vode stalno je prisutna u istarskoj svakodnevici kasnog srednjeg i ranog novog vijeka, što se daje protumačiti i iz izvora, a ponekad opravdanu skepsu prema vodi i njezin

nedostatak nadomještalo se ispijanjem vina, koje je ponekad nadilazilo osnovne potrebe i prelazilo granice dokolice, za što su najbolji primjer posjeti krčmama. Nove namirnice poput kukuruza, krumpira te ostalih „pridošlica“ s vremenom su svoje mjesto pronašle i na stolu istarskog čovjeka, no kao i u slučaju pojedinih europskih područja, za to je trebalo proći izvjesno vrijeme.

Europska kretanja u prehrani, pogotovo po pitanju stratifikacije i podjele prehrambenih proizvoda na društvene slojeve, iako je granicu istoga ponekad teško odrediti, zamjetna je i u slučaju Istre, a posebice je vidljiva u razlici između stanovnika urbanih i ruralnih središta. Stratifikacija je donekle vidljiva i u podjeli zanimanja prema spolu, iako žene, unatoč ograničenosti na privatni prostor i inferiorniji položaj s obzirom na muškarce, itekako sudjeluju u proizvodnji i pripremi hrane, a u nižim slojevima s obzirom na podjelu poslova u jednakoj mjeri kao i muškarci pridonose obitelji.

Usmjerenost ka određenim namirnicama svjedoči i o prevladavajućim gospodarskim granama, to jest o prevladavajućoj orijentaciji ka poljoprivredi, stočarstvu te usmjerenosti blagodatima koje pruža geografski položaj Poluotoka pogodan za razvoj ribarstva i solarske djelatnosti, što se prvenstveno odnosi na priobalne gradove.

Budući da se ovaj rad temelji na objavljenim izvorima koji i nisu prvenstveno usmjereni pitanju prehrane, već se radi o izvorima pravne i gospodarske prirode, za detaljnije i preciznije zaključke potrebno je osloniti se i proučiti dokumente koje čuvaju arhivi. Kako je već spomenuto, u obzir je potrebno uzeti i razlike pojedinih mikrosredina, njihov gospodarski i društveni razvoj u određenom periodu istarske povijesti i „dugoga trajanja“.



## 8. IZVORI (objavljeni)

BERTOŠA, Miroslav, „Pisma i poruke mletačkih rektora – svezak I., od 1607. do 1616.“, u: *Monumenta spectantia historiam slavorum meridionalium*, vol. 52, Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, Zagreb: Štamparski zavod „Ognjen Prica“, 1979.

DE VILLE, Antoine, „Starina u luci i gradu Puli kao i lova na tune“ (s latinskoga preveo Mate Križman), u: *Istra – Časopis za kulturu*, god. XXIX., br. 1-2, Pula: Libar od grozda, 1991., str. 16-23.

JELINČIĆ, Jakov, „Prva knjiga zapisnika sjednica vijeća labinske komune (1566. – 1578.)“, u: *Vjesnik Historijskih arhiva u Rijeci i Pazinu*, br. XXIX, 1987., str. 75-159.

\_\_\_\_\_, „Regesti druge knjige zapisnika sjednica vijeća labinske komune (1648. – 1656.) i zapisnika sjednica labinskog kolegija za žito (1639. – 1656.)“, u: *Vjesnik Historijskih arhiva u Rijeci i Pazinu*, br. XXX, 1988., str. 257-298.

KANDLER, Pietro, *Codice Diplomatico Istriano (CDI)*, Vol. III. (1300.-1399.).

KLEN, Danilo, „Rašporski urbar iz 1395.“, u: *Vjesnik Historijskih arhiva u Rijeci i Pazinu*, br. XV., 1970., str. 9-37.

LADIĆ, Zoran, ORBANIĆ, Elvis, *Spisi Istraskih bilježnika I., Knjiga labinskog bilježnika Bartolomeja Gervazija (1525-1550)*, Pazin: Državni arhiv u Pazinu – Posebna izdanja 17, 2008.

MARGETIĆ, Lujo, *Statut grada Bala*, Rijeka: adamić, 2007.

*Novigradski statut/ Statuto di Cittanova MCCCCII*, priredili Nella Lonza i Jakov Jelinčić, Grad Novigrad – Cittanova: Kolana od statuti, knjiga III., 2014.

ORBANIĆ, Elvis, „Inventar pokretnih i nepokretnih dobara presvijetlog i prečasnog gospodina, gospodina Antuna Zare, biskupa pićanskoga“, u: *Pićanska biskupija i Pićanština. Zbornik radova međunarodnog znanstvenog skupa održanog 23. i 24. listopada 2008. godine*, Pazin: Državni arhiv u Pazinu, posebna izdanja, svezak 23, 2012., str. 155-164.

*Pulski statut/ Statuta Polae*, Davor Mandić (ur.), Pula: Grad Pula – Povijesni muzej Istre, 2000.

*Statuta communis Duorum Castrorum/ Statut dvigradske općine* – početak 15. stoljeća, priredili Jakov Jelinčić i Nella Lonza, Pazin – Kanfanar: Kolana od statuti, knjiga I., 2007.

TOMMASINI, Giacomo Filippo, „De' commentarii storici-geographici della provincia dell'Istria libri otto con appendice di monsign. Giacomo Filippo Tommasini vescovo di Cittanuova“, u: *L'Archeografo Triestino raccolta di opuscoli e notizie per Trieste e per Istria*, volume IV., Trieste: dalla tipografia di Gio: Marenigh, 1837.

VLAHOV, Dražen *Knjiga oltara bratovštine sv. Mikule u Boljunu (1582.-1657.): glagoljski zapisi od 1582. Do 1657. godine*, Pazin: Državni arhiv u Pazinu – Posebna izdanja 16. , Glagoljski rukopisi 6, 2008.

\_\_\_\_\_, *Glagoljski rukopis iz Huma (1608-1639.)*, Pazin: Državni arhiv u Pazinu – Posebna izdanja 13, Glagoljski rukopisi 3, 1999.

\_\_\_\_\_, *Glagoljski rukopis iz Vranje u Istri (1609.-1633.)*, Pazin: Povijesni arhiv u Pazinu - Posebna izdanja 12 , Glagoljski rukopisi 2, 1996.

\_\_\_\_\_, *Knjiga računa općine Roč(1566.-1628.)*, Pazin: Državni arhiv u Pazinu - Posebna izdanja, Glagoljski rukopisi 7, 2009

\_\_\_\_\_, *Glagoljski rukopis iz Roča: Iz knjige crkve i bratovštine sv. Bartolomeja ( 1523.-1611.)*, Pazin: Državni arhiv u Pazinu – Posebna izdanja svezak 15, Glagoljski rukopisi 5, 2006.

*Vodnjanski statut/ Statuto di Dignano MCDXCII*, priredili Nella Lonza i Jakov Jelinčić, Grad Vodnjan – Dignano i Državni arhiv u Pazinu: Kolana od statuti, knjiga II., 2010.

ZJAČIĆ, Mirko „Buzetski statut“, u: *Vjesnik historijskog arhiva u Rijeci i Pazinu*, VIII-IX, Rijeka-Pula: Tiskara Otokar Keršovani, 1964.-1965., str. 71-137, 118-199.

\_\_\_\_\_, „Knjiga podavanja i prihoda katedralnog kaptola u Puli (1349.-1371.)“, u: *Vjesnik Historijskih arhiva u Rijeci i Pazinu*, IV., Rijeka – Pula, 1957., str. 59-85.

\_\_\_\_\_, „Notarska knjiga bužetskog notara Martina Sotolića (Registrum inbreviaturarum Martini Sotolich notarii Piguentini)1492.-1517., u: *Monumenta historico-juridica slavorum meridionalium*, Vol. XIII., Zagreb: Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, 1979., str. 293-578.

## 9. LITERATURA

ALBALA, Ken, *Food in Early Modern Europe*, Westport, Connecticut – London: Greenwood Press, 2003.

BASIOLI, Josip, „Ribarski propisi u statutima istarskih primorskih komuna“, u: *Jadranski zbornik – prilozi za povijest Istre, Rijeke, Hrvatskog primorja i Gorskog kotara*, sv. X, Pula, Rijeka: Povijesno društvo Istre – Pula; Povijesno društvo Rijeke – Rijeka, 1978., str. 119-158.

BERTOŠA, Miroslav, VRANDEČIĆ, Josip, *Dalmacija, Dubrovnik i Istra u ranom novom vijeku*, Zagreb: Leykam international, 2007.

BERTOŠA, Miroslav, *Istra: Doba Venecije*, Pula: Zavičajna naklada „Žakan Juri“, 1995.

\_\_\_\_\_, *Izazovi povijesnog zanata – Lokalna povijest i sveopći modeli*, Zagreb: Antibarbarus, 2002.

\_\_\_\_\_, „Mletački žitni tranzit i zapadnoistarske luke: izvještaj iz godine 1528.“, u: Zlatko Herkov (ur.), *Starine*, knjiga 59., Zagreb: Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosi, 1984., str. 109-127.

\_\_\_\_\_, „Tutamen civitatis & provinciae („Štit gradu i pokrajini“). Vojni inženjer Antoine De Ville i njegova tvrđava u Puli u spletu povijesnih okolnosti XVII. i XVIII. stoljeća“ u: *Istra – Časopis za kulturu*, god. XXIX., br. 1-2, Pula: Libar od grozda, 1991., str. 26-45.

\_\_\_\_\_, „Žitarica s agrarne margine: kukuruz – *formenton/ grano turco* ili *tručinja* u Istri od 17. do početka 19. stoljeća“, u: *Zbornik Mire Kolar Dimitrijević*, Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu – Odsjek za povijest, Zagreb: FF press, 2003., str. 145-155.

BERTOŠA, Slaven, *Život i smrt u Puli. Starosjeditelji i doseljenici od XVII. do početka XIX. stoljeća*, Pazin: Skupština Udruga Matice hrvatske Istarske županije, 2002.

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.

BRATULIĆ, Josip, *Istarski razvod*, Pula: IKK „Grozđ“, 1989.

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

BUDEČ, Goran, „Kuhanje, pečenje i blagovanje: pribor za jelo i kuhinje u kućama kasnosrednjovjekovnog Šibenika“, u: *Domus, casa, habitatio...: Kultura stanovanja na jadranskom prostoru*, 5. Istarski povijesni biennale, zbornik radova, Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić-Vekić (ur.), Poreč: Zavičajni muzej Poreštine – Museo del territorio parentino, 2013., str. 54-72.

BURŠIĆ-MATIJAŠIĆ, Klara, „Kultura prehrane i blagovanja tijekom prapovijesti na istarskom području“, 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. 9-36.

CHAPIN LANE, Frederic, *Povijest Mletačke Republike*, Zagreb: Golden marketing – Tehnička knjiga, 2007.

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.

\_\_\_\_\_, „Od istarskoga feuda do duždevskoga stola: meso i druge namirnice životinjskoga podrijetla (kraj 16. i početak 17. stoljeća)“, u: *Animalia, bestiae, ferrae...: O životinjama u povijesti na jadranskom prostoru*, 6. Istarski povijesni biennale, zbornik radova, Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić – Vekić

(ur.), Poreč: Zavičajni muzej Poreštine – Museo del territorio parentino, 2015., str. 136-142.

FLORENCE FABIJANEC, Sabine, „Prilog poznavanju uloge vode u svakodnevnom životu srednjovjekovne Hrvatske“, u: „*Bibe aquam de cisterna tua et fluenta putei tui (prov.5:15)*“, *Voda i njezina uloga kroz povijest - zbornik radova*, Zagreb: Sveučilište u Zagrebu, Hrvatski studiji, Biblioteka *Dies Historiae*, 2011., str. 17-47.

*Hrvatski leksikon*, dostupno na: <http://www.hrleksikon.info/definicija/rovas.html>

HERKOV, Zlatko, „O istarskim šupljim mjerama od kraja XVIII. do polovice XIX. stoljeća“, u: *Jadranski zbornik – prilozi za povijest Istre, Rijeke, Hrvatskog primorja i Gorskog kotara*, sv. X, Pula, Rijeka: Povijesno društvo Istre – Pula; Povijesno društvo Rijeke – Rijeka, 1978., str. 223-254.

HERŠAK, Emil; ADŽIJA, Maja, *Sveta pića – od medovine do čaja*, Zagreb: TIM press, 2013.

*Istra kroz vrijeme – Pregled povijesti Istre s osvrtom na grad Rijeku*, Egidio Ivetic (ur.), Rovinj: Centro di ricerche storiche – Rovigno/ Centar za povijesna istraživanja – Rovinj; Unione italiana Fiume/ Talijanska unija Rijeka; Università popolare di Trieste/ Narodno sveučilište – Trst, 2009.

*Istarska enciklopedija*, Miroslav Bertoša; Robert Matijašić (ur.), Zagreb: Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2005.

JELINČIĆ, Jakov, „Preživljavanje na prostoru labinske komune od 16. do 18. stoljeća“, 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. 163-170.

KARBIĆ, Damir, „Voda u srednjem vijeku. Neka razmišljanja i mogućnosti istraživanja“, u: „*Bibe aquam de cisterna tua et fluenta putei tui (prov.5:15)*“, *Voda i njezina uloga kroz povijest - zbornik radova*, Zagreb: Sveučilište u Zagrebu, Hrvatski studiji, Biblioteka *Dies Historiae*, 2011., str. 9-16.

KOTRULJEVIĆ, Beno, *O trgovini i savršenom trgovcu*, pripremili i obradili Rikard Radičević i Žarko Muljačić, Zagreb: Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, 1985.

KRIŽMAN, Mate, *Antička svjedočanstva o Istri*, Pula: Zavičajna naklada „Žakan Juri“, 1997.

LAZAREVIĆ, Ivana; VEKARIĆ, Nenad, „Stanovništvo Blata na Korčuli (1870-1880): početak demografske tranzicije“, u: *Početak demografske tranzicije u Hrvatskoj*, priredili Nenad Vekarić i Božena Vranješ – Šoljan, Zagreb – Dubrovnik: Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, 2009., str. 219-242.

MANIN, Marino, *Zapadna Istra u katastru Franje I. (1818.-1840.)*, Zagreb: srednja europa, 2006.

MATIJAŠIĆ, Robert, *Gospodarstvo antičke Istre*, Pula: Zavičajna naklada „Žakan Juri“, 1998.

\_\_\_\_\_, „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, *Druga strana braka. Nasilje i ilegitalnost u (izvan)bračnim vezama na području Porečke biskupije u prvoj polovici 17. stoljeća*, Zagreb: srednja europa, 2012.

\_\_\_\_\_, „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.

MONTANARI, Massimo, *Hrana kao kultura*, Zagreb: Sandorf, 2011.

ORTHALI, Gherardo i drugi, *Povijest Venecije*, svezak I., Zagreb: izdanja antibarbarus, 2007.

PREDONZANI, Pietro, *Gospodarska rasprava s praktičnim uputama ratarima*, Zagreb: Dom i svijet; Ekonomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2007.

RAVANČIĆ, Gordan, „Imago vini: predodžba o vinu u srednjovjekovnom Dubrovniku“, 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. 107-120.

\_\_\_\_\_, *Život u krčmama srednjovjekovnog Dubrovnika*, Zagreb: Hrvatski institut za povijest, Dom i svijet, 2001.

SARTI, Raffaella, *Živjeti u kući: stanovanje, prehrana i odijevanje u novovjekovnoj Europi (1500.-1800.)*, Zagreb: Ibis grafika, 2006.

SEKULIĆ-GVOZDANOVIĆ, Sena, „Srednjovjekovni sustavi šupljih mjera u Istri, hrvatskom primorju i kontinentalnoj Hrvatskoj“, u: *Prostor: znanstveni časopis za arhitekturu i urbanizam*, vol. 3., No. 1., 199. 74., str. 73-106.

dostupno na: <http://hrcak.srce.hr/24126>.

SVIRAC, Manda, *Darivanje kruhom u običajima Hrvata*, Zagreb, 1998.

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.

WEISS ADAMSON, Melitta, *Food in Medieval Times, Food through History*, Westport, Connecticut – London: Greenwood Press, 2004.



## 10. SAŽETAK

U radu se razmatra pitanje prehrane istarskog stanovništva s osvrtom na glavne i namirnice koje su činile bazu prehrane u promatranom razdoblju te ih se nastoji povezati s političkom i društvenom situacijom na poluotoku. Krajem srednjeg vijeka i u cjelokupnom razdoblju ranog novog vijeka, istarski je poluotok bio podijeljen između dvije sile – Mletačke Republike koja je gospodarila oko tri četvrtine Poluotoka i Kuće Austrije koja je vladala središnjim djelom Poluotoka, Pazinskom knežijom. Istarski su priobalni gradovi činili bitan dio plovidbenog puta od Levanta prema glavnom središtu Republike – Veneciji, a mletačka se politika prema određenim proizvodima, primjerice soli i žitaricama, duboko odrazila na stanje u Istri. Gubitkom statusa glavnog trgovišta premještanjem plovidbenih putova sa Sredozemlja, pojedina su istarska mjesta zbog mnogih problema zapala u proces opadanja koji se dugoročno odrazio na cjelokupno društveno, gospodarsko i demografsko stanje. Osim pregleda važnih namirnica poput žitarica i njihova glavnog proizvoda – kruha, nabave i skladištenja istih te vina, ulja, povrća i začina, u prvom redu soli čiji je značaj bio od strateške i političke važnosti za Veneciju, u radu se donosi i pregled bitnih odrednica povezanih s kulturom prehrane poput kuhinjskoga pribora te zanimanja vezanih uz proizvodnju i pripremu hrane, s osvrtom na podjelu zanimanja po spolovima. Kroz izvore se nastoji iščitati stratifikacija društvenih slojeva stanovništva prema korištenju određenih vrsta namirnica, u prvom redu vrsta žitarica i mesa. U radu se koriste isključivo objavljeni izvori, i to prvenstveno pravne i gospodarske prirode poput općinskih statuta, računa i popisa podavanja, ali i oporuke i inventari.

## 11. SUMMARY

In the thesis diet-related issues of the Istrian inhabitants are contemplated reflecting the main foods that were at the basis of the diet in the studied period and with a view to link them with the political and social situation on the peninsula. In the late medieval period and throughout the early modern era, the Istrian peninsula was divided between two powers – the Republic of Venice that ruled over three quarters of the peninsula and the House of Austria that ruled the central part of the peninsula, the County of Pazin. Istrian coastal cities were an important part of the sailing route from the Levant to the main hub of the Republic – Venice, whereas the Venetian politics towards certain products, such as salt and cereals for instance, had a deep impact on the situation in Istria. The shifting of sailing routes to the Mediterranean and the consequent loss of their status as the main marketplace, certain Istrian localities, due to many problems, entered in the process of decay that had a long-term effect on the social, economic and demographic situation as a whole. Besides an overview of the main foods like cereals and their main product, namely bread, including the purchase process and warehousing, but also wines, oils, vegetables and spices, salt in the first place, which was of strategic and political importance for Venice, the paper brings also an overview of the essential determinants linked to the culture of eating such as kitchen appliances and occupations related to food production and preparation, with a particular reference to occupations divided by gender. Different sources help decipher the social stratification based on the use of certain types of foods, principally by the type of cereals and meat. Only published sources are used in the thesis, primarily of legal and economic nature, such as municipality statutes, receipts and list of taxes and fees, as well as wills and inventories.