

Crtice o hrani i piću u istarskim statutima

Privrat, Elena

Master's thesis / Diplomski rad

2024

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:137:189379>

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

Download date / Datum preuzimanja: **2025-02-02**



Repository / Repozitorij:

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



SVEUČILIŠTE JURJA DOBRILE U PULI

FILOZOFSKI FAKULTET

ELENA PRIVRAT

CRTICE O HRANI I PIĆU U ISTARSKIM STATUTIMA

Diplomski rad

Pula, rujan 2024.

SVEUČILIŠTE JURJA DOBRILE U PULI
FILOZOFSKI FAKULTET

ELENA PRIVRAT

CRTICE O HRANI I PIĆU U ISTARSKIM STATUTIMA

Diplomski rad

JMBAG: 0303059991

Studijski smjer: Diplomski sveučilišni studij povijesti i talijanistike

Kolegij: Istraživanje ranonovovjekovne povijesti

Znanstveno područje: Humanističke znanosti

Znanstveno polje: Povijest

Znanstvena grana: Hrvatska i svjetska ranonovovjekovna povijest

Mentorica: izv.prof.dr.sc. Marija Mogorović Crljenko

Komentorica: doc.dr.sc. Danijela Dobljanović Šuran

Pula, rujan 2024.



IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI

Ja, dolje potpisana Elena Privrat, kandidatkinja za magistru edukacije povijesti i talijanskog jezika i književnosti, izjavljujem da je ovaj Diplomski rad rezultat isključivo mogega vlastitog rada, da se temelji na mojim istraživanjima te da se oslanja na objavljenu literaturu kao što to pokazuju bilješke i bibliografija. Izjavljujem da ni jedan dio Diplomskoga rada nije napisan na nedopušten način, odnosno da nije prepisan iz necitiranoga rada, te ne krši bilo čija autorska prava. Izjavljujem, također, da nijedan dio rada nije iskorišten za neki drugi rad na bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj ili radnoj ustanovi.

Studentica

U Puli 27. rujna 2024.



IZJAVA O KORIŠTENJU AUTORSKOG DJELA

Ja, Elena Privrat, dajem odobrenje Sveučilištu Jurja Dobrile u Puli, nositelju prava korištenja, da moj diplomski rad pod nazivom „Crtice o hrani i piću u istarskim statutima“ upotrijebi da tako navedeno autorsko djelo objavi u javnoj internetskoj bazi Sveučilišne knjižnice Sveučilišta Jurja Dobrile u Puli te preslika u javnu internetsku bazu završnih radova Nacionalne i sveučilišne knjižnice (stavljanje na raspolaganje javnosti), sve u skladu sa 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.

Potpis

U Puli 27. rujna 2024.

SADRŽAJ

| | |
|--|----|
| 1. UVOD..... | 6 |
| 1.1. Izvori..... | 7 |
| 1. 2. Značaj hrane kao kulture i identiteta čovjeka kroz povijest..... | 8 |
| 2. MJERNE I NOVČANE JEDINICE | |
| 2. 1. Mjerne jedinice..... | 9 |
| 2. 2. Novčane jedinice..... | 11 |
| 3. CRTICE O HRANI U ISTARSKIM STATUTIMA | |
| 3. 1. Žitarice..... | 13 |
| 3. 2. Meso..... | 21 |
| 3. 3. Životinjski proizvodi..... | 26 |
| 3. 4. Riba i ribari..... | 28 |
| 3. 5. Masline i ulje..... | 32 |
| 4. CRTICE O PIĆU U ISTARSKIM STATUTIMA | |
| 4. 1. Vino i krčme..... | 36 |
| 4. 2. Voda..... | 43 |
| 5. PROPISI O ŽIVOTINJAMA | |
| 5. 1. Udruživanja ili sočede..... | 46 |
| 5. 2. Zabrane, štete i kazne vezane za životinje..... | 47 |
| 5. 3. Ostale odredbe o životinjama..... | 52 |
| 6. POLJOPRIVREDNA ZEMLJIŠTA..... | 56 |
| 7. PRIBOR I POSUĐE..... | 62 |
| 8. ZAKLJUČAK..... | 65 |
| 9. IZVORI I LITERATURA..... | 67 |
| 10. SAŽETAK..... | 74 |
| 11. SUMMARY..... | 75 |

1. UVOD

U ovom diplomskom radu obradit će se tema pod naslovom *Crtice o hrani i piću u istarskim statutima*. Odabir ove teme proizašao je iz interesa za povijest i kulturu prehrane u razdoblju srednjeg i ranog novog vijeka. No, ovdje se stavlja naglasak na prehranu na području istarskog poluotoka tijekom srednjega i u ranome novom vijeku.

Dakle, primarni cilj i zadaća ovoga rada je analizirati odredbe iz statuta devet istarskih gradova koje su vezane uz prehranu. Središnji dio rada podijeljen je na šest cjelina gdje će se nastojati što iscrpnije prikazati sve najvažnije informacije vezane za ovu problematiku. Za početak će se u kratkim crtama reći nešto o mjernim i novčanim jedinicama koje su se koristile u svakodnevnom životu, a neprestano su se spominjale u statutima. Potom se prelazi na konkretne prehrambene proizvode među kojima se posebno ističu žitarice, meso, proizvodi životinjskog porijekla, riba, masline i ulje.

Konkretnije, odredbe se prvenstveno dotiču njihove proizvodnje, načina pripreme, upotrebe, a spominju se informacije o njihovoj prodaji, uvozu, izvozu te plaćanju podavanja. Proučavanjem brojnih zakona i odredbi sadržanima u statutima, pokušat će se stvoriti jedna šira slika o prehrani i načinu života istarskog stanovništva u razdoblju kasnog srednjeg i ranog novog vijeka. Što se tiče pića, spominju se jedino voda i vino, a u kontekstu vina bit će riječi i o krčmama te propisima kojih su se krčmari morali pridržavati.

Nadalje, rad će se osvrnuti i na točke koje su se odnosile na životinje, a u ovom djelu će se pobliže upoznati način funkcioniranja udruživanja ili sočeda, a potom raspravljati o kaznama i zabranama za životinje zbog raznih oblika štete koje su često znale prouzročiti. Isto tako, posvetit će se pozornost i odredbama vezanima za poljoprivredna zemljišta poput, primjerice, polja, vinograda, voćnjaka, maslinika i sl.

Poglavlje o pojedinostima vezanima za pribor i posuđe koje se koristilo u ono vrijeme također je zauzelo svoje mjesto u sadržaju ovoga rada. Na samom kraju nalaze se zaključak, popis literature te sažetci na hrvatskom i engleskom jeziku.

1. 1. Izvori

Kao što je već rečeno, povijesni izvori koji su korišteni za potrebe ovog rada jesu statuti istarskih gradova. U statutima se inače nalazi mnoštvo kazneno-pravnih propisa koji su uvelike doprinijeli uvođenju reda na području općina i gradova te kvalitetnijoj kontroli pravnih i političkih odnosa. Njihove odredbe također zadiru i u obiteljske, moralne pa i privatne stvari ljudi određenog područja. Propisuju se brojne kazne, zabrane, govori se o pitanjima nasljeđivanja, a zadire se i u intimu građana. No, također u njima postoje i brojne odredbe vezane uz prehrambene navike tj. hranu i piće, pojedinosti vezane za svakodnevni život, trgovinu, higijenu, obrte i zanimanja, životinje te brojni drugi zanimljivi podatci.

Statuti istarskih gradova koji će se analizirati i usporediti su svi objavljeni i prevedeni na hrvatski jezik izuzev jednog. Svi datiraju iz razdoblja 15. i 16. stoljeća, odnosno kasnog srednjeg i ranog novog vijeka. Pregledano je devet statuta: *Pulski* (1500.)¹, *Vodnjanski* (1492.)², *Dvigradski* (početak 15. st.)³, *Novigradski* (1402.)⁴, *Bujski* (1427.)⁵, *Umaški* (1528.)⁶, *Baljanski* (1467.)⁷ koji sadrži riječki i tršćanski rukopis, zatim *Buzetski* (1435.)⁸ i naposljetku *Rovinjski* (1531.)⁹ koji jedini među njima nije preveden na hrvatski jezik. Većina statuta je pregledana preko internetske stranice *Fontes Istrie Medievalis* (<https://fontesistrie.eu/hr/separati>) gdje je objavljena većina korištenih statuta, dok su ostali bili dostupni u pulskoj sveučilišnoj knjižnici. Osim

¹ *Pulski statut / Statuta Communis Polae*, Davor Mandić (ur.), Pula: Grad Pula – Povijesni muzej Istre, 2000., dalje: *Pulski statut*.

² *Vodnjanski statut / Statuto di Dignano MCDXCII*, priredili Nella Lonza i Jakov Jelinčić, Vodnjan: Grad Vodnjan – Città di Dignano, Državni arhiv u Pazinu, Humaniora and Leykam, 2010., dalje: *Vodnjanski statut*.

³ *Statut dvigradske općine / Statuta communis Duorum Castrorum*, priredili Jakov Jelinčić i Nella Lonza, Pazin – Kanfanar: Državni arhiv u Pazinu, 2007., dalje: *Dvigradski statut*.

⁴ *Novigradski statut / Statuto di Cittanova MCCCCII*, priredili Nella Lonza i Jakov Jelinčić, Novigrad: Grad Novigrad – Cittanova, 2014., dalje: *Novigradski statut*.

⁵ *Bujski statut / Statuto di Buie MCCCCXXVII*, priredili Nella Lonza, Jakov Jelinčić i Josip Banić, Buje: Grad Buje – Città di Buie, 2023., dalje: *Bujski statut*.

⁶ *Umaški statut / Statuto di Umago MDXXVIII*, priredili Nella Lonza i Jakov Jelinčić, Umag: Grad Umag – Città di Umago and Humaniora, 2019., dalje: *Umaški statut*.

⁷ Margetić, Lujo, *Statut grada Bala*, Rijeka: Adamić, 2007., dalje: *Baljanski statut*.

⁸ *Buzetski statut / Statuto di Pingvente MCCCCXXXV*, priredili Nella Lonza i Branka Poropat, Buzet: Grad Buzet – Città di Buzet, 2017., dalje: *Buzetski statut*.

⁹ *Statuto municipale di Rovigno*, Dal Giornale *L'Istria*, Trst: Tipografia del Lloyd Austriaco, 1851., dalje: *Rovinjski statut*.

statuta, rad je nadopunjen i raznom literaturom na hrvatskom i stranim jezicima – knjigama, člancima te *web*-stranicama.

1. 2. Značaj hrane kao kulture i identiteta čovjeka kroz povijest

Na prvu, kada se pomisli na hranu, logična poveznica koja uslijedi je ona s prirodom. No, to nije baš najtočnija konstatacija. Činjenica je da hrana potječe iz prirode, ali koncept hrane ne može se poistovjetiti s konceptom prirode. Razlog tome je taj da čovjek mora upotrijebiti razne tehnike i znanja kako bi mogao stvoriti nešto više od hrane, a upravo produkt toga naziva se *kultura*. Montanari navodi da je hrana kultura dok se proizvodi jer se pritom ulaže trud i koriste vlastite vještine, dok se priprema koristeći pritom vatru i ostala tehnološka dostignuća, te naposljetku, dok se jede uzimajući u obzir ekonomske, simboličke, geografske i ostale faktore same geste. Kao rezultat navedenih procesa, hrana postaje jedan od važnih čimbenika ljudskog identiteta.¹⁰

Sve kulture i identiteti su promjenjivi i nestabilni produkti povijesti koji su proizašli iz kompleksnog fenomena razmjenjivanja, međudjelovanja i podložnosti raznim utjecajima. Prehrambene kulture, ali i kulture generalno, obogaćuju se i postaju zanimljivijima upravo onda kada sve češće dolaze u kontakt s ostalim kulturama te se razmjenjuju znanja i iskustva.¹¹ Hrana i način njene pripreme tako postaju sredstvo razlikovanja među skupinama ljudi. Sukladno s razvojem civilizacija i razmjenom dobara i ideja, razvijale su se i kulinarske vještine, što je naposljetku rezultiralo složenijom i raznovrsnijom ljudskom ishranom. Svaki od navedenih faktora imao je svoju ulogu u kreiranju, točnije, odražavanju mentaliteta određenih zajednica ljudi i naroda.¹²

¹⁰ Massimo Montanari, *Hrana kao kultura*, Zagreb, Sandorf, 2011., str. 7.

¹¹ Isto, str. 139.

¹² Đurica Pardon, "Kruh naš svagdašnji: antropologija hrane i blagovanja – polazište za shvaćanje liturgijskih simbola u slavlju sakramenta euharistije", *Diacovensia: teološki prilozi*, 21, 2013., str. 161.

2. MJERNE I NOVČANE JEDINICE

2. 1. Mjerne jedinice

Uzevši u obzir da se u ovom radu raspravlja o hrani i piću, logično je da će se u radu pojavljivati razni nazivi za mjerne jedinice koje su imale svoju ulogu primjerice u prodaji ili skladištenju. Pretpostavljajući da je većina njih nepoznata i danas se više ne koriste, u ovom će se poglavlju one spomenuti, a one bitnije i korištenije objasniti.

Za početak se navodi da *Pulski statut* sadrži odredbu koja govori o tome kako se svaka četiri mjeseca biraju mjerni nadzornici stariji od 25 godina koji moraju baždariti odnosno provjeriti i utvrditi ispravnost mjera i utega. Bili su dužni minimalno triput na tjedan obilaziti mesare, ribare, gostioničare, pekare i ostala zanimanja koja su se u svom poslu služili raznim mjerama te kažnjavati nepravilnosti kod mjera i utega prilikom vaganja i prodaje, a sve to u svrhu sprječavanja bilo kakvog oblika prijevare.¹³ *Novigradski statut* ističe kako trgovci moraju u roku osam dana od stupanja nadzornika na dužnost dati baždariti mjere.¹⁴ U gotovo svim pregledanim statutima spominje se važnost ispravnih i baždarenih mjera te se zabranjuje varanje pri vaganju kao i davanje robe manje težine nego što bi trebalo. Nadzornici su morali ukazivati na nepravilnosti te tragati za mogućim propustima kako ne bi nitko bio oštećen.¹⁵ Motiviralo ih se na savjesno obavljanje dužnosti time što bi njima pripalo sve što je krivo izvagano ili izmjereno.¹⁶ Statuti spominju sljedeće korištene mjere – *stare, stariće, kabliće, polučke, tezulje, mjerice, vage, mjerne štapove* i dr.¹⁷

¹³ *Pulski statut*, knj. I., gl. 22-23.

¹⁴ *Novigradski statut*, knj. 1., gl. III.

¹⁵ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 23.; *Dvigradski statut*, gl. LVI-LVII.; *Rovinjski statut*, knj. III. gl. XXVI, XXVIII.; *Baljanski statut*, gl. 68., (rij. rukopis.); *Novigradski statut*, knj. 1., gl. III.; *Bujski statut*, knj. 1., gl. 59-60.; *Buzetski statut*, gl. LXXI-LXXII.; *Vodnjanski statut*, knj. 1., gl. VIII.; *Umaški statut*, knj. 1., gl. 12.

¹⁶ Nella Lonza, "Vodnjanski statut u pravnom krajobrazu istarskoga kasnog srednjovjekovlja / Lo statuto di Dignano in ambito giuridico dell'Istria tardo-medievale", u: Nella Lonza i Jakov Jelinčić (prir.), *Vodnjanski statut / Lo statuto di Dignano*, Vodnjan, Grad Vodnjan – Dignano i Državni arhiv u Pazinu, 2010., str. 96.

¹⁷ *Pulski statut*, knj. I., gl. 22-23.; *Novigradski statut*, knj. 1., gl. III.

Star je naziv za šuplju mjeru namijenjenu za količinu žita u iznosu od 83 litre, a mogla se koristiti i za vino.¹⁸ Nešto manja šuplja mjera tipična za Istru koja je mogla zaprimiti sadržaj od 8,3 do 15,4 l bila je *starić*, a razlikovala se od grada do grada.¹⁹ Mezena (tal. *mezzo* – pola) ili mecina spominje se u Dvigradskom statutu u kontekstu žita, ali inače je bila mjera za suhe sitne stvari i tekućine.²⁰ Treća glava prve knjige *Novigradskog statuta* spominje veliku mletačku libru koja se koristila u prodaji mesa, a iznosila je 0,476 kg.²¹ *Pulski statut* navodi da se laneno i vuneno platno smije mjeriti mletačkim sežnjom, a njegova duljina nalazila se uklesana u zid Palače. Vlada je također morala brinuti o ispravnosti mjera, a sve su one morale biti označene pečatom Gospodina Kneza.²² Tko god se usudio krivotvoriti mjere, njihova bi imena bila obznanjena na javnom zboru.²³

U prodaji ribe korištene su mjerne jedinice *libra*, *centenar* i *milijar*.²⁴ *Libra* sadrži između 0,30 kg (*libra sottile*) i 0,48 kg (*libra grossa*).²⁵ *Centenar* je mjera za težinu u iznosu od stotinu libara, dok je *milijar* od tisuću libara.²⁶

Nadalje, spominje se i kongij (*congium*), odnosno mjera za tekućinu, a najčešće se koristila za vino.²⁷ Za ulje su se pak koristile žara i uljna libra. Žara je imala težinu od otprilike 60 kg²⁸, a uljna libra oko 0,6 kg.²⁹

¹⁸ Sena Sekulić-Gvozdanović, "Srednjovjekovni sustavi šupljih kamenih mjera u Istri, Hrvatskom primorju i kontinentalnoj Hrvatskoj", *Prostor: znanstveni časopis za arhitekturu i urbanizam*, vol. 3., No. 1., 1995., str. 76.

¹⁹ Na istom mjestu.

²⁰ Dvigradski statut, gl. IV., CLXXIX.; Francesco Semi, *Glossario del latino medioevale istriano*, Venezia, Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti, 1990., str. 242.

²¹ *Novigradski statut*, knj. 1., gl. III.; Denis Visintin, „Mjere (mjerne jedinice)" u: *Istarska enciklopedija (2005.), mrežno izdanje*, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2024., <https://istra.lzmk.hr/clanak/mjere-mjerne-jedinice->, (pristupljeno: 13. rujna 2024.)

²² *Pulski statut*, knj. IV., gl. 23.

²³ *Novigradski statut*, knj. 6., gl. XXVIII.

²⁴ *Umaški statut*, knj. 4., gl. 49.

²⁵ Zlatko Herkov, *Mjere Hrvatskog primorja s osobitim osvrtom na solne mjere i solnu trgovinu*, Rijeka, Historijski arhiv, 1971., str. 76.

²⁶ Isto, str. 84.

²⁷ *Dvigradski statut*, gl. CLXXX.

²⁸ S. Sekulić – Gvozdanović, "Srednjovjekovni sustavi", str. 76.

²⁹ D. Visintin, "Mjere (mjerne jedinice)", <https://istra.lzmk.hr/clanak/mjere-mjerne-jedinice->, (pristupljeno: 1. kolovoza 2024.)

2. 2. Novčane jedinice

Novac ima trostruku funkciju: on je standard mjere i vrijednosti, mjerilo bogatstva, ali i platežno sredstvo koje služi u svrhu razmjene dobara.³⁰ U srednjemu vijeku metalni novac bio je osnovno sredstvo plaćanja, dok se papirnati novac koristio jedino u Kini.³¹

Upravo se numizmatika, kao pomoćna povijesna disciplina bavi proučavanjem kovanoga novca (moneta), odnosno njegove izrade, razvoja i upotrebe.³²

Tijekom dužeg razdoblja srednjeg vijeka, plaćanja (osobito ona velika) se nisu vršila brojanjem kovanica, već su bazirana na njihovom vaganju. Razlog tome je što kovnice nisu ulagale prevelik trud u izradu novčića iste težine, i to posebice na području istočnog Sredozemlja i južne Italije.³³ S obzirom na to da vrijednost novca nije bila stabilna, bilo je potrebno uvesti obračunski novac, odnosno „novac fantazma” (Carlo M. Cipolla).³⁴ On se odnosio na kovani novac koji je morao težiti onoliko koliko je zakonom bilo propisano, iako je većina novca u optjecaju bila lakša od dozvoljenog. U takvim slučajevima, dizajn koji je razlikovao jednu kovanicu od druge trebao je ukazivati na ujednačen postotak zlata ili srebra sadržanima u njima, ali nije jamčio jednaku težinu.³⁵ Poslovni ljudi i političari iz Venecije su se koristili dvama monetarnim sustavima, jednim temeljenim na srebru, drugim na zlatu.³⁶

Očekivano, novčane jedinice koje se spominju u pregledanim istarskim statutima su mletačkog porijekla, a korijene vuku još iz razdoblja karolinške Europe. Naime, jedan solad malih denara (*solidus denariorum parvorum*) dijelio se na 12 malih denara. S druge strane, libru malih denara (*libra denariorum parvorum*) činilo je 20 solda malih denara odnosno 240 malih denara. Solad i libra bili su isključivo vrsta računskog novca.³⁷

³⁰ Bože Mimica, *Numizmatička povijest Istre i Kvarnera*, Rijeka, Vitagraf, 1997., str. 197.

³¹ Frederic C. Lane, Reinhold C. Mueller, *Money and banking in medieval and Renaissance Venice, Coins and moneys of account*, Baltimore and London, The Johns Hopkins University Press, 1985., str. 4.

³² Mirjana Matijević Sokol, "Numizmatika u Hrvatskoj", *Numizmatičke vijesti*, vol. 64, br. 75 (2022.), str. 186.

³³ Isto, str. 45.

³⁴ B. Mimica, *Numizmatička povijest...*, str. 197.

³⁵ F. C. Lane; R. C. Mueller, *Money and banking*, str. 45.

³⁶ Isto, str. 105.

³⁷ Zlatko Herkov, *Građa za financijsko – pravni rječnik feudalne epohe Hrvatske*, II., Zagreb, JAZU, 1956., str. 214, 410-413.; Nella Lonza, "Novčane jedinice i mjere spomenute u Vodnjanskom statutu",

Što se tiče denara, postojale su dvije vrste. Prva je bila mali denar ili, kako su ga još nazivali – *pizolo / parvulus*³⁸, sitniji novac iskovan od bakra uz blagi postotak srebra. Druga vrsta bio je srebrni groš koji je imao mnogo veću vrijednost.³⁹ U optjecaj je uveden u 13. stoljeću, a u 15. stoljeću tečaj mu je iznosio 4 solda, odnosno 48 malih denara.⁴⁰ U statutima se spominju još i marka (*marca*) koja u 14. stoljeću ima vrijednost od 8 libara, ali i medijanin (*mezanin*) koji iznosi polovicu mletačkoga groša.⁴¹ Medijanin se pojavljivao u dva oblika. Na prvom se nalazio prikaz dužda Francesca Dandola kako drži zastavu kao simbol vojnog zapovjedništva, dok je na drugom vidljivo kako Andrea Dandolo prima svijeću svetoga Marka.⁴² Dukat se, pak, u izvorima iz 14. stoljeća prvenstveno odnosi na mletački zlatnik, no, kasnije se taj naziv počeo koristiti i za druge vrste zlatnog i srebrnog novca. Smatra se da je kralj Roger od Sicilije za pokrajinu Apuliju prvi dao kovati dukate i to 1240. godine. S druge strane, u Mlecima je to bio dužd Giovanni Dandolo 1280. godine., a posebice se isticao natpis na prvom mletačkom zlatnom dukatu koji je glasio „Sit tibi, Christe, datus, quem tu regis, iste ducatus“, ili, u prijevodu „O Kriste, neka ovo vojvodstvo kojim ti vladaš bude posvećeno tebi“. ⁴³ Događaj je ostao zabilježen u poznatom dnevniku Marina Sanuta.⁴⁴

u: Nella Lonza i Jakov Jelinčić (prir.), *Vodnjanski statut / Lo statuto di Dignano*, Vodnjan, Grad Vodnjan – Dignano i Državni arhiv u Pazinu, 2010., str. 168.

³⁸ Spominjao se i *quartarolo* koji je iznosio jednu četvrtinu iznosa *pizola (piccola)*., F. C. Lane; R. C. Mueller, *Money and banking...*, str. 128.

³⁹ Z. Herkov, *Građa za financijsko – pravni rječnik*, str. 214., 410-413.

⁴⁰ N. Lonza, "Novčane jedinice i mjere", str. 168.

⁴¹ *Dvigradski statut*, gl. CLXXIX.

⁴² B. Mimica, *Numizmatička povijest*, str. 342-343.

⁴³ Isto, str. 551.

⁴⁴ F. C. Lane; R. C. Mueller, *Money and banking*, str. 174.

3. CRTICE O HRANI U ISTARSKIM STATUTIMA

3. 1. Žitarice

Žitarice su rasprostranjene diljem svijeta, a upravo su one predstavljale važan čimbenik u ljudskoj prehrani na području čitavog Sredozemlja, pa tako i na području istarskog poluotoka. Braudel ih naziva civilizacijskim biljkama (pšenicu, rižu i kukuruz) jer su one bile ključne u određivanju materijalnog, ali i društvenog života.⁴⁵

Poznate su još i pod imenom cerealije prema rimskoj božici poljodjelstva Cereri. One spadaju u porodicu trava koje obuhvaćaju mnogo vrsta jednogodišnjih biljaka, a sadrže suhi sjemeni plod od kojih kasnije mljevenjem nastaje brašno. Kvalitetan su izvor energije upravo zbog nutrijenata poput bjelančevina, ugljikohidrata i škroba koji su sadržani u njima. Njihovo porijeklo potječe iz raznih svjetskih područja, no, najvećim dijelom između Indije i Sjeverne Afrike.⁴⁶ U pisanim se izvorima žitarice prvi put, uz ulje i vino, spominju u šestom stoljeću u Kasiodorovim pismima gdje se osim toga posebno ističu i bogatstva, plodnost i ljepota Istre.⁴⁷ Uzgoj žitarica uvelike je utjecao na razvoj čovječanstva čiji je opstanak na određenim prostorima kroz povijest ovisio upravo o poljoprivredi. Ona je predstavljala jedan od glavnih načina proizvodnje hrane koja je djelovala na razne procese u Europi i svijetu, poput primjerice, urbanizacije, razvoja trgovine i drugih.⁴⁸

Slobodno se može reći da je najvažnija i najkorištenija žitarica na mediteranskom, ali i širem europskom prostoru kroz povijest bila pšenica (*Triticum sp.*). Ona se, zajedno s ječmom, smatra najstarijom kultiviranom žitaricom. Uzima se podatak da potječe iz zapadne Azije, a kasnije se rasprostranila diljem Sredozemlja, cijele Europe, a potom

⁴⁵ Fernand Braudel, *Strukture svakidašnjice. Materijalna civilizacija, ekonomija i kapitalizam od 15. do 18. stoljeća*, Zagreb, August Cesarec, 1992., str. 104.

⁴⁶ Robert Matijašić, "Sredozemno prehrambeno trojstvo u antici na Jadranu", u: *Cerealia, oleum, vinum...: Kultura prehrane i blagovanja na jadranskom prostoru, 3. Istarski povijesni biennale, zbornik radova*, ur. Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić-Vekić, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine – Museo del territorio Parentino, 2009., str. 40.

⁴⁷ Isto, str. 44-45.

⁴⁸ F. Braudel, *Strukture svakidašnjice...*, str. 104.

i sve dalje.⁴⁹ Ječam (*Hordeum sativum*) se, s druge strane, posebno istaknuo u sjevernim europskim zemljama gdje je predstavljao važnu komponentu u izradi piva gdje je ono bilo iznimno važan prehrambeni proizvod. Na jugu pak nije bio iznimno popularan među ljudskom populacijom, već je ondje korišten ponajviše u prehrani konja.⁵⁰ Zob (*Avena sativa*) je bila od iznimne važnosti za područje sjeverne Europe gdje se najčešće jela u obliku kaša, dok je kod južnjaka često nailazila na usporedbe s hranom za konje te se povezivala sa siromašnim ljudima. Također valja napomenuti da su liječnici smatrali zobeni kruh manje kvalitetnim od onog pšeničnog, a često se njegova konzumacija povezivala i sa želučanim tegobama.⁵¹ Nadalje, raž (*Secale cereale*), iako je smatrana jednom od bitnijih žitarica u povijesti, često se spominjala u negativnom kontekstu zbog jedne bolesti koja se povezivala s njome, a riječ je o ergotizmu. Uzrok ove bolesti je gljivica odnosno otrovna snijet koja napada raž koja bi zatim postupkom mljevenja završavala u brašnu i kruhu. Jaka temperatura, gangrena, grčenje kao i razne psihičke smetnje samo su neki od simptoma kojima je bila popraćena ova bolest. U srednjem vijeku nazivala se još i „Vatrom svetog Antuna“ iz razloga što se u vino, dok je još trajala fermentacija mošta, umakala relikvija (lopatica, scapula) sv. Antuna Pustinjaka. Kasnije se to ljekovito vino distribuiralo po čitavoj Europi i na taj način liječilo bolesnike pogođene ovom bolešću.⁵² Valja istaknuti i proso (*Panicum miliaceum*) čija kultivacija datira još u drugo tisućljeće prije Krista te je za Grke i Rimljane predstavljala osnovnu hranu u obliku kaše i teško probavljivog kruha, a koristila se i kao hrana za životinje. Smatralo se da je proso slabe nutritivne vrijednosti osim ako se ne kombinira s mlijekom, mesom ili mesnom juhom što ga je činilo lakše probavljivim.⁵³ I za kraj će se spomenuti još kukuruz (*Zea mays*) koji iz Amerike u Europu stiže u 15. stoljeću te se potom vrlo brzo rasprostranio po čitavoj Europi. Druga imena su mu bila španjolsko proso, frumantin i frumentin.⁵⁴ Kukuruz se po prvi put spominje zabilježen u dnevniku Kristofora Kolumba i to 5. studenoga 1492. gdje ističe njegov dobar okus, važnost te

⁴⁹ F. Braudel, *Strukture svakidašnjice...*, str. 105.; Melitta Weiss Adamson, *Food in Medieval Times (Food through History)*, London, Greenwood Press, 2004., str. 1.

⁵⁰ Ken Albala, *Food in Early Modern Europe*, Westport, Connecticut – London, Greenwood Press, 2003., str. 24.; F. Braudel, *Strukture svakidašnjice...*, str. 107.

⁵¹ M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times...*, str. 4.

⁵² Branko Fučić, *Terra incognita*, Zagreb, Kršćanska sadašnjost, 1997., str. 82.

⁵³ M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times...*, str. 5.

⁵⁴ Raffaella Sarti, *Živjeti u kući. Stanovanje, prehrana i odijevanje u ranonovjekovnoj Europi (1500. – 1800.)*, Zagreb, Ibis Grafika, 2006., str. 205.

još poneki podatak.⁵⁵ Interesantna je činjenica da je u Njemačkoj, Portugalu i sjevernoj Italiji kukuruz nazivan turskom pšenicom, a možda je razlog tome mogućnost da je riječ *turski* mogla predstavljati sinonim za *stranac*. Kao rezultat toga, danas se u istarskom dijalektu za kukuruz koristi riječ *trukinja* koja je očigledno nastala metatezom od riječi *turkinja*.⁵⁶ Vezano uz kukuruz, može se još napomenuti i bolest pod nazivom pelagra. Ona se definira kao nutritivna bolest popraćena mučninama, demencijom, a ono što je najvažnije – grubom kožom izrazito osjetljivom na svjetlost te tamnocrvenim ožiljcima na koži. Uzrokom bolesti smatra se pretjerana konzumacija hrane bogate kukuruzom, a najviše je pogađala siromašne ljude koji su se slabo hranili.⁵⁷ Konzumirale su se također i heljda (*Fagopyrum esculentum*) i riža (*Oryza sativa*), no, s obzirom da se one ne spominju u pregledanim statutima, ovdje valja samo napomenuti da su one stigle na europsko područje iz Azije.⁵⁸

Kao što je već napomenuto, žitarice su kroz povijest, ali i u današnje vrijeme, predstavljale značajnu komponentu prije svega u ljudskoj prehrani, a zatim i u prehrani stoke. Upravo brojne odredbe iz statuta istarskih gradova iznose mnoštvo važnih podataka u vezi žitarica. Za početak valja naglasiti da je posebna pažnja posvećena osiguravanju zaliha žitarica za stanovništvo određenih općina, gradova i njihovih distrikta kako bi se spriječile potencijalne nestašice. Gradske žitnice, odnosno fontici, imale su veliku ulogu u kontroli skladištenja žitarica, ali i nabave i prodaje istih, a sve to u svrhu prevencije gladi. Nadalje, povezano s time, u statutima se navode odredbe o radu službenika u fontiku kao i njegovim suradnicima. Shodno tome, spominju se nadstojnici žitnica – žitničari koji imaju glavnu dužnost, a potom slijede i njegovi kolege, među kojima su tržišni nadzornici i mjerači, ali i bilježnici koji su dužni zabilježiti svako novo primanje ili izdatak iz žitnice.

O tome svjedoče i neki sačuvani izvori. Primjerice, za područje Novigrada, Brtonigle i Tara postoji popis kupaca žitarica i stočne hrane iz fontika s kraja 16. stoljeća (*Nota di tutte le biade, formenti et altre sorti di Verteneggio et Torre insieme con Cittanoua con la lota di quelli che hanno comprato biade l'anno MDLXXXVI.*). U navedenom popisu češće se muškarci spominju kao kupci žitarica, no, valja napomenuti kako su i žene sudjelovale u nabavi istih. Iz popisa je vidljivo kako nisu svi kupci bili u

⁵⁵ Heinrich Eduard Jacob, *Šest hiljada godina kruha*, Zagreb, Kultura, 1957., str. 231.

⁵⁶ R. Sarti, *Živjeti u kući...*, str. 206.

⁵⁷ Tom Standage, *Jestiva povijest čovječanstva*, Zagreb, Naklada Jesenski i Turk, 2009., str. 18.

⁵⁸ R. Matijašić, "Sredozemno prehrambeno trojstvo", str. 40.

mogućnosti kupovati jednake količine žitarica što je moglo ovisiti o njihovim financijskim mogućnostima ili nekim drugim razlozima osobne prirode. Među vrstama žitaricama koje su se najviše kupovale ističu se pšenica, raž, ječam, pir, proso, ali i stočna hrana.⁵⁹

U *Pulskom statutu* navodi se da se na čelu spomenute žitnice odnosno fontika bira na dužnost jedan žitničar, stariji od 25 godina i to na mandat u trajanju od jedne godine.⁶⁰ *Novigradski statut* spominje da se glasovanje za nadstojnika žitnice održava na blagdan svetog Petra i to na način da je onaj tko dobije najviše kuglica, bivao izglasan. Dužnost se u principu ne smije odbiti, osim u slučaju ako je voljan bez ikakve odgode platiti globu u iznosu od 40 solada.⁶¹ Odgovorna osoba koja bude odabrana na mjesto žitničara, dužna je sve novce koji mu prođu kroz ruke izdavati na dobit u žitu te preuzimati valjano žito. Žitnica se morala strogo čuvati te je obvezno morala biti zaključana i to dvostrukom bravom. Žito se nije smjelo vagati nigdje drugdje osim u toj žitnici. Žitničar je bio dužan kontrolirati sveukupan rad žitnice, a isto tako, morao je odabrati jednog pomoćnika, odnosno kolegu mjeraca s kojim nije u rodbinskom odnosu, a koji će odgovorno obavljati mjerenje isključivo ravnom lopatom. Mjerač je mjerio sveukupno žito koje je spadalo na žitničarsku službu unutar žitnice, ali i izvan nje, primjerice na brodu. Također, po isteku svog mandata, žitničar je bio dužan podnijeti izvještaj o radu žitnice i važnim podacima te o svim dobrima koje su prošle kroz njegove ruke. Zabranjeno mu je bilo primati ili pozajmljivati novac iz žitnice ni u kakvu svrhu osim za poslove žitnice, odnosno za kupnju i prodaju žita. U roku od deset dana od dana predaje dužnosti, mora položiti račune vezane uz svoju dosadašnju službu, ali i naplatiti sve dugove obveznim dužnicima žitnici tako da svom nasljedniku ne prepusti nepravilnosti iz svog mandata, već uredno stanje.⁶²

Žitničar mora biti pošten stoga sve žitarice i brašno koji proizađu iz žitnice moraju se pravedno prodati.⁶³ S obzirom na to da je postojala mogućnost da općinska žitnica pretrpi veću štetu zbog prevelikog broja ljudi koji nisu upisani u Knjigu žitnoga skladišta, a htjeli su kupiti žito, godine 1408. donesena je odluka. Naime, tridesetorica vijećnika izglasala je da je od tada na dalje žitnički upravitelj pulske

⁵⁹ Marija Mogočić Crljenko, *Nepoznati svijet istarskih žena*, Zagreb, Srednja Europa, 2006., str. 103-104.

⁶⁰ *Pulski statut*, knj. I, gl. 4.

⁶¹ *Novigradski statut*, knj. 1, gl. I.

⁶² *Pulski statut*, knj. I, gl. 20.

⁶³ *Rovinjski statut*, knj. I, gl. XVI.

Općine taj koji je dužan nabaviti na trošak žitnice jednu škrinju u koju će se ubacivati sav novac odnosno prihodi od prodaje žita. Nadzornik (consul) će zatim uz bilježnikovu nazočnost prebrojiti novac prikupljen od prodaje žita toga dana, a potom bilježnik upisuje u knjigu žitnice iznos novca što ih primi žitničar. Pritom se bilježi i nadzornikovo ime kao i informacije o tome kada je, na koji način i po kojoj cijeno žito bilo prodano.⁶⁴ Određeno je i da škrinja za Žitnicu pulske općine ima tri ključa kako bi se spriječili mogući propusti po pitanju rukovanja novcem općinske žitnice što ga žitničari pulske Općine ubiru od prodaje žita te kako bi novac bio sigurniji. Sukladno tome, Gospodin Knez je vlasnik prvog ključa, žitničar drugog, a treći ključ se povjerava osobi koju bira pulska Vlada i koju ona smatra odgovornom. Škrinju treba držati na sigurnom mjestu i to ondje gdje Vlada smatra prikladnim.⁶⁵

Nadalje, propisano je i da osoba koja posjeduje tuđu zemlju, ne smije uzeti žito ni druge žitarice s nje na vaganje bez odobrenja vlasnika zemljišta, pod prijetnjom globe u iznosu od 5 libara malih denara.⁶⁶ Također, nalaže se da nitko iz Pule i njena distrikta ne smije uzeti novac od stranca da mu njime kupi žito od domaćina, pod prijetnjom kazne od 50 libara malog novca.⁶⁷ Osobe nastanjene na otoku Brijunu koje bi uzgajale žitarice su obvezne prevesti određeni dio uroda u Pulu ukoliko pulska Vlada to poželi. Žitarice zasijane na otoku morale su biti kvalitetno zagrađene kako ne bi došlo do štete jer, u protivnom, nitko neće odgovarati osim samih vlasnika.⁶⁸

Opskrba stanovništva brašnom i kruhom, kao i djelatnost pekara vezana uz proizvodnju i prodaju kruha, također je sadržana u pregledanim statutima. Najveći naglasak stavljen je na cijenu i težinu kruha, koje su se određivale sukladno cijeni žitarica, kao i na plaću pekara koja se isplaćivala u obliku kruha nakon što bi ispekli određeni broj hljebova. Mlinari se u statutima ne spominju previše, a jedinu posebnu odredbu o cijeni mljevenja žita iznosi *Pulski statut*, koji propisuje cijenu od 1 solda po stariću žita, odnosno pšenice (*frumenti*), uz prijetnju kazne od 5 solada za svakog mlinara koji se ne bi pridržavao ove odredbe.⁶⁹ S druge strane, što se tiče pekara, primjerice u *Bujskom* i *Buzetskom statutu* spominju se pekari (*pancogoli*) koji nakon što ispeku količinu od 25 kruha, smiju uzeti za sebe samo jedan komad, ništa više od

⁶⁴ *Pulski statut*, Dopunske odluke, br. 14. (1408.)

⁶⁵ Isto, Dopunske odluke, br. 23. (27. srpnja 1421.)

⁶⁶ *Novigradski statut*, knj. V., gl. XXX.

⁶⁷ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 23.

⁶⁸ Isto, Dopunske odluke, br. 27. (1421.)

⁶⁹ Isto, knj. IV., gl. 18.

toga. Ukoliko prilikom izrade ili pečenja kruha nešto pođe po zlu, dužni su nadoknaditi štetu. Valja i napomenuti da se u ovim dvama netom spomenutim statutima, kao i u *Pulskom*, spominju i žene pekarice, odnosno prodavačice kruha, što je izrazito važno jer govori o tome kako su se i žene u razdoblju srednjeg i ranog novog vijeka bavile ovakvim zanimanjima, a ne samo muškarci.⁷⁰ One su se posebno isticale u proizvodnji i prodaji hrane, s posebnim naglaskom na izradu pekarskih proizvoda, dok su muškarci, s druge strane, više vremena provodili u mlinovima meljući žito, premda su i žene sudjelovale i u radu mlinova i u radu pekara, a mogle su i biti vlasnice istih.⁷¹ *Baljanski statut* naređuje da pekari ne smiju uzeti više od jednog hljeba na svakih 30 ispečenih. Jedine prilike kad im je bilo dopušteno uzeti više od propisanog bile su na Božić i dan sv. Zenona.⁷² Stanovnici istarskih gradova imali su koristi od stranaca koji su dolazili tamo po određene namirnice ili drva, stoga su pekari morali svakoga dana ispeći i prodavati količinu kruha koju bi im odredili nadležni.⁷³ U *Rovinjskom statutu* se također spominje izrada i prodaja kruha od pšenice i raži.⁷⁴ U *Vodnjanskom statutu* se nailazi na točku koja za dobrobit vodnjanskog naroda, uzimajući u obzir i siromašan sloj ljudi, propisuje da se kruh za prodaju mora izrađivati u onoj težini koja je proporcionalna iznosu i cijeni žita. Primjerice, ukoliko žito stoji 25 solada po spudu, kruh će stajati 36 unci za solad. Ako je pak žito stajalo 30 solada po spudu, kruh će tada pak iznositi 33 unce za solad. Bilo je potrebno pridržavati se cjenika i propisa.⁷⁵ Spominju se i daće tj. obvezna davanja koja su se morala platiti Mletačkoj općini prilikom izvoza žita, raži i ječma.⁷⁶ Također, bilo je zabranjeno izvoziti žito, žitarice i sočivice bez načelnikova dopuštenja, pod prijetnjom plaćanja kazne te oduzimanja robe.⁷⁷

U *Umaškom statutu* također se ističe značaj žitnica jer je redovno snabdijevanje žitom bilo ključno za prevladavanje nestašice i sprječavanje rasta cijena, čime se nastojala osigurati što mirnija situacija među stanovništvom s obzirom na to da je ono tada često vodilo borbu s glađu. Ovdje se nailazi na pojam *kalo* odnosno pučki izraz

⁷⁰ *Bujski statut*, knj. 1, gl. 65.; *Buzetski statut*, gl. LXXVII.; *Pulski statut*, knj. I., gl. 23.; *Dvigradski statut*, gl. LXII.

⁷¹ Marija Mogorović Crljenko, "Uloga žena u proizvodnji, trgovini i pripremi hrane u Istri u 15. i 16. st.", u: *Cerealia, oleum, vinum...*, str. 73.

⁷² *Baljanski statut*, gl. 146. (riječki rukopis).

⁷³ *Novigradski statut*, knj. 1., gl. XIII.

⁷⁴ *Rovinjski statut*, knj. III., gl. XXIX.

⁷⁵ *Vodnjanski statut*, knj. 1., gl. IV.

⁷⁶ Isto, knj. 1., gl. XLVI.

⁷⁷ *Umaški statut*, knj. 4., gl. 47.

koji se definira kao smanjenje ili gubitak mase, obujma ili vrijednosti žitarica. Također se naglašava dužnost nadstojnika žitnice, koji je odgovoran za kontrolu tko je i koliko dužan žitnici. Umaška žitnica bila je smještena u općinskoj palači, ispod dvorane Velikog vijeća. Spominju se propisi koji se odnose na pravilno i pravedno vaganje brašna u žitnici, pri čemu se naglašava da se ne smije prevariti neprijatelja, a niti podilaziti prijatelju. Također se bira osoba koja će obavljati posao popisivača žita koja odgovorno evidentira količinu starog žita koje se prosijava i šalje u mlin. Dužnici žitnice biraju se na šest mjeseci, a zatim šest mjeseci trebaju biti na počeću, odnosno ne smiju se birati na tu funkciju.⁷⁸

Neka poglavlja pregledanih statuta također se dotiču i davanja određenih količina žita općinskim službenicima. Pa tako primjerice *Dvigradski statut* navodi informacije o tome da kancelari dobivaju, uz 80 libara malih denara i kuću, također i 12 mezena žita godišnje. Kovači i potkivači, s druge strane, ne primaju plaću, već određeni iznos žita po ralu kao nagradu u dogovoru s općinom.⁷⁹ Glasnici dobivaju i žito od svakog ognjišta kao dodatak uz uobičajenu godišnju plaću.⁸⁰ *Baljanski statut* ističe kako kovači dobivaju po dva spuda žita za svaki proizvedeni plug, dok za svaki rad s volovima po pola spuda, i to od blagdana sv. Petra pa nadalje.⁸¹ U *Umaškom se statutu* primjerice raspravlja o tome kako obrađivači zemlje unutar granica općine moraju tražiti dopuštenje zemljišnog vlasnika te mu moraju platiti u žitu, ovisno o dogovoru, a najčešće se radilo o jednom staru žita po plugu. Spominje se i polustar, što bi logično bilo polovica iznosa jednog stara.⁸² U statutima se nailazi i na propise vezane uz zemljarinu i sočede tj. društva za stoku. Raspravlja se o sjetvi žitarica, a potom i podjeli uroda s vlasnikom poslije žetve. Važno je naglasiti da je vlasnik morao prisustvovati sjetvi i žetvi žitarica kao i samoj podjeli.⁸³

Određene odredbe spominju i kazne za uništavanje žitarica koje su prisutne u svim analiziranim statutima. Većinom se radi o novčanim kaznama, odnosno plaćanju globe, a visina istih ovisi o raznim okolnostima, primjerice o broju i vrsti životinja. Novčane kazne dijele se između prijavitelja štete i općine, a počinitelj (ili pak vlasnik

⁷⁸ Isto, knj. 1., gl. 9-11.; Andrea Benedetti, *Umago d'Istria nei secoli*, vol. I., Trieste, Tipografia Gaetano Coana, 1973., str. 127., 134-135.

⁷⁹ *Dvigradski statut*, gl. IV.

⁸⁰ Na istome mjestu.; *Novigradski statut*, knj.1, gl. VIII.

⁸¹ *Baljanski statut*, gl. 150. (riječki rukopis).

⁸² *Umaški statut*, knj.4., gl. 67.

⁸³ *Novigradski statut*, knj. 5., gl. XXX.; *Vodnjanski statut*; knj. 3., gl. XXVIII., XXIX.; *Pulski statut*, knj. 3., gl. XXVI.

ukoliko se radi o životinji) je također obvezan i nadoknaditi štetu. Nešto drukčiji primjer nalazi se u *Baljanskom statutu*, koji određuje kaznu spaljivanja počinitelja ukoliko ga nešto ponuka na spaljivanje tuđeg žita, vinograda, kuće, zemljišta i sl. No, o toj će temi, kao i o životinjama i ljudima koji čine štetu na zasađenim poljima i ostalim plodonosnim posjedima, biti riječi u jednom od nadolazećih poglavlja u ovome radu.⁸⁴

I posljednja stvar koju valja napomenuti što se tiče žitarica, tiče se daća koje su se morale platiti za izvoz žitarica. Pa se tako u *Pulskom* i *Vodnjanskom statutu* navodi da se po svakom spudu pšenice koja bi se izvozila uzima daća u iznosu od 2 solda, dok se jedan solad, pak, plaća za spud raži, ječma i srodnih žitarica. Izuzetak je izvoz u Veneciju za koji se ne uzima daća.⁸⁵ *Baljanski statut* također spominje daće za izvoz kukuruza i žita izvan distrikta Bala u iznosu od jednog soldina po vrču. Isto pravilo vrijedi za domaće ljude i za strance.⁸⁶ U *Dvigradskom statutu* spominju se daće pri izvozu u iznosu od jednog solda malih denara za svaku mezenu žita, prosa, stučenog prosa, graška i boba. Šest malih denara davalo se za svaku mezenu brašna, prosa, zobi, pira, ječma, sirka ili bilo koje druge žitarice.⁸⁷ Također je važno napomenuti da tko god je dužan žitnom skladištu kao i Općini, dug se prije ili poslije mora otplatiti u cijelosti. Ukoliko je, pak, situacija da osoba nema gotovine, tada joj se oduzima od pokretnina, a ukoliko nema ni njih, tada se prelazi na nekretnine.⁸⁸

Iz analiziranih statutarnih propisa može se ustanoviti kako su žitarice imale važnu ulogu u ljudskoj prehrani, s naglaskom na prehranu nižih slojeva društva. Seljake se vezuje uz razno povrće, juhe, kaše i gulaše, ali zapravo ponajviše za žitarice koje su smatrane „hranom siromaha“, a tu se posebice ubrajaju proso, raž, ječam i pir, tj. žitarice niže kategorije.⁸⁹ Postojale su, naravno, i društvene razlike pa je tako pšenica, s druge strane, s vremenom postala rezervirana za bogatije slojeve društva. Slab urod žitarica mogao je rezultirati teškim posljedicama za stanovništvo iz razloga što su one bile krucijalne za proizvodnju kruha.⁹⁰ Smatralo se da kruh sadrži više

⁸⁴ *Baljanski statut*, gl. 23. (riječki rukopis).

⁸⁵ *Pulski statut*, knj. 3, gl. LV.; *Vodnjanski statut*, knj. 1., gl. XLVI.

⁸⁶ *Baljanski statut*, gl. 4. (tršćanski rukopis); Isto, gl. 43. (riječki rukopis).

⁸⁷ *Dvigradski statut*, gl. CLXXIX.

⁸⁸ *Baljanski statut*, gl. 20. (riječki rukopis).

⁸⁹ M. Montanari, *Hrana kao kultura*, str. 89-93.

⁹⁰ Mihael Nurdberg, *Dinamični srednji vek*, Beograd, Evoluta, 1995., str. 27-28.

hranjivih tvari od bilo koje druge namirnice, a upravo se zbog svoje izrazito visoke nutritivne vrijednosti isticao kao primarna namirnica u ljudskoj prehrani.⁹¹

3. 2. Meso

U rimsko doba je meso bilo potisnuto zbog izrazite konzumacije kruha, vina i ulja, no usprkos tome, meso nije bilo potpuno isključeno kao ni drugi proizvodi životinjskog porijekla (npr. jaja, sir). Upravo su oni predstavljali primarne namirnice u prehrani „barbarskih” odnosno „neciviliziranih” naroda koji su preživljavali zahvaljujući lovu i stočarstvu pa je iz toga vidljivo kako je simbolika mesa kod njih bila veoma istaknuta.⁹² Nadalje, meso je tijekom ranog srednjeg vijeka bilo dostupno svim ljudima dok je broj stanovnika još uvijek bio ograničen, pa se tako ono moglo pronaći čak i na stolu najskromnijih ljudi. No, to se promijenilo porastom broja stanovnika (već od 9. stoljeća) te je potreba za brojnijim obradivim površinama nalagala pretvaranje brojnih šuma i pašnjaka u poljoprivredne površine gdje su se sadile prvenstveno žitarice, ali i povrtnice. Društvene elite su si htjele osigurati bavljenje lovom koje je bilo karakteristika plemićkog identiteta, stoga su se preostale šume pretvarale u lovne rezervate što ukazuje na to da meso od tada više nije bilo dostupno svima kao prije. Ono je postalo rezervirano uglavnom za imućne društvene staleže, a njegova prekomjerna konzumacija često je rezultirala pojavom gihta kojeg su nazivali još i „bolešću bogataša”.⁹³

Meso se često povezivalo sa snagom, muževnošću i izdržljivošću koje su ujedno trebale biti i karakteristike dobrog lovca. Muškarci su, osim što su nabavljali meso, bili i njegovi najveći konzumenti. Međutim, lovci nisu jeli sirovo meso ni pili životinjsku krv, već se ono kuhanjem postupno oblikovalo u produkt kulture.⁹⁴ Meso koje se smatralo najzdravijim bila je govedina koju se svakako preporučalo konzumirati svježu, a potom i jaretina, janjetina te meso kastriranih životinja.⁹⁵ Svinjetina, pak,

⁹¹ Massimo Montanari, *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola.*, Roma – Bari, Gius. Laterza & Figli Spa, 2012., str. 71.

⁹² Isto, str. 69-70.

⁹³ Isto, str. 75.

⁹⁴ M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times...*, str. 181-182.

⁹⁵ K. Albala, *Food in Early Modern Europe*, str. 62-65.

iako teže probavljiva, bila je najzastupljenija vrsta mesa u prehrani Europljana. Njena raširenost vjerojatno je proizlazila iz pretpostavke da je svinje bilo vrlo jednostavno uzgajati, jer su se hranile doslovno bilo čime, od trave do kućanskih otpadaka. No, unatoč tome, Muslimanima i Židovima bilo je zabranjeno jesti svinjsko meso iz vjerskih razloga, a također su se smatrale prljavim životinjama.⁹⁶ Osim vjerskih razloga, važno je napomenuti i postojanje hijerarhije iz koje je jasno vidljivo kako bogati i siromašni slojevi društva nisu konzumirali meso jednake vrste i kvalitete. Naime, vjerovalo se da je meso životinja koje žive visoko (npr. ptice - fazan, prepelica, jarebica...) kao i divljači namijenjeno plemstvu, dok se primjerice meso svinja povezivalo s nižim slojevima jer one ruju po tlu i valjaju se u blatu.⁹⁷

Slobodno se može reći kako je meso predstavljalo namirnicu koja se smatrala pravim gastronomskim užitkom odnosno idealom kojemu se težilo. Osim na stolu aristokracije, meso je visoko kotiralo i na jelovniku redovnika i svećenika u samostanima. No, za njih su vrijedila nešto drukčija pravila koja su im nalagala potpuno ili djelomično odricanje od mesa kao znak pokore u vrijeme Korizme i drugih nemrsnih dana u godini. Odreći se mesa značilo je odreći se nečeg moćnog, ukusnog i primamljivog, dakle, nečega što je predstavljalo predmet želje i žudnje.⁹⁸

Unutar statuta postoji vrlo mnogo odredbi vezanih uz meso i mesare kojima se određuje način poslovanja i obrade mesa, cijene mesa ovisno o vrstama životinja i dijelovima tijela te brojni drugi propisi. Najviše podataka o ovoj tematici donosi upravo *Pulski statut*, pa će se on iskoristiti kao temelj te nadopuniti informacijama iz ostalih statuta istarskih gradova.

Za početak, navodi se da je mesarima propisano prodavati i vagati meso općinskom vagom na uteg od libre, od pola libre i od tri unce kao i na one veće tegove što pripadaju spomenutoj vagi, i to sve do 10 libara težine. Libra kvalitetnog mesa vola ili krave ne smije se prodavati po cijeni većoj od jednog solda malih denara, a ukoliko je nešto slabije kvalitete, onda dva knezova nadzornika ili mjerni nadzornici imaju zadatak procijeniti meso i odrediti po kojoj će se cijeni u tom slučaju prodati. Nadalje,

⁹⁶ Isto, str. 62.; M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times...*, str. 30.

⁹⁷ Danijela Doblanović, "Od istarskoga feuda do duždevskoga stola: meso i druge namirnice životinjskoga podrijetla (kraj 16. i početak 17. stoljeća)", u: *Animalia, bestiae, ferae...: o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru. Zbornik 6. istarskog povijesnog biennala*, ur. Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić-Vekić, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine-Museo del territorio Parentino, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Državni arhiv u Pazinu, 2015., str. 137.

⁹⁸ M. Montanari, *Gusti del Medioevo...*, str. 72-74.

iznose se još neki primjeri cijena mesa, pa tako primjerice libra mesa od mliječnog teleta do stotinu libara težine ima cijenu od 14 malih po libri. Libra mesa škopca od čijeg je škopljenja prošla godina dana, ne smije se prodavati za iznos veći od 16 malih denara. Glava s nogama kao i viseći ud iznositi će oboje po 20 denara; iznutrice za sold; utroba s mrežicom 10 denara; potrbušina s lojem svega 2 solda, a loj se pritom nikako ne smije uklanjati.⁹⁹

Što se tiče janjadi, propisuje se da se libra mesa nestrižene janjadi, škopljene ili neškopljene, ne smije prodavati za više od 14 malih denara, i to u razdoblju od polovice svibnja do blagdana sv. Petra u lipnju. Spominje se cijena određenih dijelova janječeg mesa, pa tako npr. glava s nogama i bijeli bubreg stoji 2 solda malih denara; dok iznutrice s utrobom kao i želudac stoje 1 sold.¹⁰⁰ Libra mesa trogodišnjeg ovna, podmladna i zrela za klanje, s vunom ili bez, prodaje se, kako u *Statutu* piše, skuplje od jednog solda malih denara. Navodi se da je cijena utrobe s mrežicom 10 denara; glava i noge po 20 denara; potrbušina s lojem 2 solda, a iznutrice svega 1 sold. Libra mesa od uškopljenog jareta, podmladna i trogodišnjaka za klanje prodaje se za maksimalno sold po libri. Njegova glava s nogama stoji 20 denara kao i bijeli bubreg; utroba s mrežicom 10 denara; crijeva po sold; potrbušina s lojem za 2 solda. Loj se ni ovdje ne smije uklanjati. Nadalje, meso trogodišnjeg prča (jarca), podmladna i klanika se prodaje za 9 denara po libri. Što se tiče mesa mliječnih jarica i jarića, od dana kad se izlegnu pa do prvog svibnja, libra njihovog mesa prodaje se po cijeni do 14 denara. Od prvog svibnja do blagdana sv. Petra u lipnju ne smije se prodavati po cijeni skupljoj od jednog solda. Prije spomenutog blagdana, libra mesa jaretine i prčeva stoje 9 denara, dok škopaca po sold. Iznutrice se prodaju onako kako valja prodavati janjeće iznutrice kad je njihovo vrijeme.¹⁰¹ Cijena kozjeg mesa mogla je doseći cijenu od maksimalno 9 denara, dok su glava s nogama i bijeli bubreg stajali 20 denara. Utroba s mrežicom bila je 10 denara, crijeva po sold, a potrbušina s lojem 2 solda.¹⁰²

Što se tiče ovaca, libra njihovog mesa ili striženih janjića prodaje se za više od 10 denara; glava, noge i vime za 20 denara; crijeva za sold, utroba s mrežicom za 10 denara, a potrbušina s lojem 2 solda. Propisuje se način prodaje mesa, odnosno red

⁹⁹ *Pulski statut*, knj. 4., gl. 35.

¹⁰⁰ Isto, knj. 4., gl. 36.

¹⁰¹ Isto, knj. 4., gl. 37.

¹⁰² Isto, knj. 4., gl. 38.

prodaje komada mesa. Navodi se da se, za početak, životinja razdijeli na polovice, a zatim se počne prodavati od prednje četvrti pa na dalje. Ukoliko bi se meso davalo na četvrtine, onda se prije mora prodati prednja četvrtina. Mesarima je zabranjeno uklanjati testise ovnova i jaraca kao i vimena koza i ovaca, pod prijetnjom kazne od 40 solda malih denara. Meso svinjskog škopca smije se prodavati po cijeni do 14 denara, ne više od tog, a meso krmače maksimalno do 10 denara. Nadalje, soljeno meso zabranjeno je prodavati u mesnici kao i prodavati, guliti ili držati u mesnici tek rođenu životinju. Uginuloj životinji mesari su dužni oderati kožu i objesiti ju. Zabranjeno im je prije danjeg zvona primiti kožu neke životinje kao i prodavati meso kojemu su netom prije prodaje dodali salo s neke druge životinje. Ne smije se također ni uzimati loj s mesa uz bubreg s nijedne životinje osim s koza, jaradi ili goveda. Važno je istaknuti da prije odlaska na klanje, životinja mora biti stara minimalno jednu godinu. Također, ne smije se uzimati loj s potrbušine trogodišnjeg škopca kao ni s druge stoke sitnog zuba osim jareta, koze i trogodišnjeg jarca prča. Propisuje se da se za neke životinje ne uzima u obzir da su uškopljene te da se stoga njihovo meso ne prodaje po cijeni škopčevine one godine u kojoj su se te životinje polegale, izuzev od blagdana Svetoga Mihovila u rujnu pa na dalje.¹⁰³ Za vrijeme poklada, moglo je dolaziti do poskupljenja mesa, kao i za vrijeme uskršnjih praznika.¹⁰⁴ U *Vodnjanskom statutu* se iznose cijene skuhanog mesa uz zabranu uklanjanja dijela bubrežnjaka. Propisuju se, primjerice, cijene ovčjeg i kozjeg mesa po 3 solda, lopatica škopca po 4 solda, cijene prsa, hrbata i sl. Ističe se posebno odredba o janjetini koja se ne smije prodavati skuplje od jednog solda po libri uz prijetnju zapljene mesa i plaćanjem kazne.¹⁰⁵

Mesarima je zabranjeno uzimati novac od mušterije prije nego što mu da meso. Ne smiju čuvati meso rezervirano za nekog, a ukoliko ga žele za sebe, moraju ga izvagati i odmah uzeti kući. Isto tako, propisano je da se u mesnici ne smije držati prodano meso jer su mesari često znali reći da je meso već prodano ukoliko im je netko od mušterija mrzak. Ne smiju se vagati meso ni životinje bez nadzora daćara u mesnici. Meso se mora prodavati isključivo u mesnici i nigdje drugdje. Donosi se i podatak kako je daća za klanje govedih i svinjskih grla iznosila 12 denara, dok za

¹⁰³ Isto, knj.4., gl. 39.; Slične cjenike mesa na području Novigrada i Rovinja vidi više u: *Novigradski statut*, knj. I., gl. X.; *Rovinski statut*, knj. I., gl. XXVI.

¹⁰⁴ *Novigradski statut*, knj. I., gl. X.

¹⁰⁵ *Vodnjanski statut*, knj. 1., gl. XLI-XLII.

stoku sitnog zuba po 4 denara. Mesari su dužni strogo se pridržavati propisa navedenih u *Statutu* pod prijetnjom kazne od 40 solada malih svakome i svaki put, te po svakom propisu pojedinačno, i to pulskoj Općini.¹⁰⁶

Bude li neki stranac iskrcao životinje za neku mesnicu unutar pulskog distrikta, ne smije ih izvesti bez dopuštenja vlasti. Vlasti mu to dopuštenje smije izdati ako on desetinu dotičnih grla ostavlja za klanje i korištenje u pulskoj mesnici. Također, ukoliko neki pulski žitelj dovede životinje za klanje u pulski kotar, nevažno da li morskim ili kopnenim putem, ne smije ih izvesti, nego neka se klanje obavlja samo u toj klaonici. Ista takva odredba nalazi se i u *Rovinjskom statutu*. Izuzetak je jedino prijevoz za Mletke gdje se pritom ništa ne uvjetuje, već je potrebno samo dopuštenje načelnika (podestata).¹⁰⁷

Statuti su strogo branili prodaju mesa uginulih životinja kao i dvije nerazvrstane vrste mesa zajedno izvagane. Svako meso mora se prodavati za sebe i odvojeno, počevši od boljeg, odnosno kvalitetnijeg prema onom lošijem, manje kvalitetnom. Također, propisuje se da se jedna vrsta mesa ne smije prodavati za drugu, primjerice ovčje meso kao meso kastrata, kozje meso kao ovčje itd. Tržišni nadzornik mora redovito i odgovorno obavljati kontrolu i procjenu mesa prije stavljanja u prodaju.¹⁰⁸ Mesari ne smiju derati životinje za prodaju nigdje drugdje osim u mesnici. U protivnom mogu biti kažnjeni globom od 20 solada malih denara po svakoj životinji i za svaki put. Na novigradskom području, nitko nije smio zadržati stranu stoku odnosno životinje kupljene radi preprodaje na tom području dulje od propisanog roka jer u protivnom slijede kazne.¹⁰⁹ Može se istaknuti i jedna zanimljivost iz *Rovinjskog statuta* u kojoj je riječ o visokim službenicima, tj. podestatu koji na dar treba dobiti sve jezike krupne stoke zaklane u klaonici, ali i svo meso koje će mu trebati te svu ribu po cijeni od jednog solda po libri, po istoj su cijeni to trebali dobiti i kancelar i kavaljer.¹¹⁰

¹⁰⁶ *Pulski statut*, knj. 1, gl. 39.

¹⁰⁷ Isto, knj. 4., gl. 40.; *Rovinjski statut*, knj. I., gl. XXVI.

¹⁰⁸ *Dvigradski statut*, gl. LVIII-LXI.; *Rovinjski statut*, knj. I., gl. XIII, XXVI.; *Baljanski statut*, gl. 49. (riječki rukopis); *Bujski statut*, knj. 1., gl. 61-64.; *Buzetski statut*, gl. LXXIII-LXXVI.; *Umaški statut*, knj. 4., gl. 50.; *Vodnjanski statut*, knj. 4., gl. XXIX-XXXII.

¹⁰⁹ *Novigradski statut*, knj. 1., gl. X.

¹¹⁰ *Rovinjski statut*, knj. I., gl. III.

3. 3. Životinjski proizvodi

Ljudi su htjeli od domaćih životinja, prije nego što bi ih iskoristili za meso, izvući sve što se moglo pa su tako one bile važne u davanju svakodnevnih prehrambenih proizvoda poput npr. mlijeka, sira, maslaca i sl., ali i kao radna snaga za oranje i prijevoz.¹¹¹ Isto tako, važno je spomenuti vunu i kožu koje su također bile od velikog značaja, bez obzira na to što se nisu koristile u prehrani, već u neke druge svrhe.¹¹²

U srednjem vijeku najčešće se konzumiralo kravlje mlijeko, a potom kozje i ovčje. Viši slojevi ljudi nisu običavali piti mlijeko, dok su ga, pak, siromašni ljudi često konzumirali, uz ostale proizvode poput skute, sirutke i mlaćenice. Međutim, najveći problem kod mlijeka bila je upravo njegova brza kvarljivost. Stoga je bilo potrebno pronaći odgovarajuće rješenje i preduhitriti njegovo kvarenje. Kako bi se produžio rok trajanja, osim metoda hlađenja i pasterizacije, često su se od mlijeka izrađivali maslac i sir. Ispijanje kravljeg mlijeka često se preporučivalo mlađoj populaciji, dok su ga stariji također mogli piti, no uz savjet da nakon toga ne piju vino. Također, vladalo je mišljenje da se mlijeko bolje probavlja ukoliko ga se konzumira u kombinaciji sa šećerom, medom ili solju.¹¹³ Što se tiče maslaca, najčešće se izrađivao od kravljeg ili ovčjeg mlijeka, no njegova namjena nije bila uvijek usmjerena na kuhinju. U staroj Grčkoj se, naime, češće koristio kao kozmetička mast nego li u prehrambene svrhe. Možemo navesti i podatak da su ga liječnici često znali preporučiti za ublažavanje kašlja i plućnih smetnji.¹¹⁴ Važno je još reći kako su se Europljani u srednjem vijeku u kuhinji ipak više oslanjali na korištenje životinjske masti i maslinovog ulja, posebice na području Sredozemlja, dok se maslac koristio u sjevernim europskim zemljama.¹¹⁵ Sir je, pak, predstavljao namirnicu koja je bila dužeg roka trajanja u odnosu na maslac ili mlijeko, a njegova proizvodnja datira još iz razdoblja staroga Egipta, Grčke i Rima. U mlijeko se najprije dodavalo sirilo, a zatim bi se skuta odvajala od sirutke te

¹¹¹ Ovdje valja istaknuti vola, odnosno istarsko govedo danas poznatije kao boškarin koji je do pojave traktora bio najvažnija životinja za rad (vuču kola i oranje). Danas je tih goveda ostalo malo, a pokušava ih se spasiti od izumiranja brandiranjem njihova mesa kao gastronomskog specijaliteta istarske kuhinje.

¹¹² R. Sarti, *Živjeti u kući...*, str. 215-216.

¹¹³ M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times...*, str. 45.

¹¹⁴ Isto, str. 46.

¹¹⁵ F. Braudel, *Strukture svakidašnjice...*, str. 221.

zagrijavanjem postepeno pretvarala u sir koji bi se potom posolio te ostavio da odleži određeno vrijeme. Sirutku su kasnije konzumirali siromašniji ljudi, a mogla se čak i prekuhavati u svrhu izrade sira *ricotte* ili pak za prehranu domaćih životinja. Postojale su teorije da prekomjerna konzumacija sira može dovesti do razvoja kamenaca u mjehuri. Sir se često među siromašnom populacijom nazivao "bijelim mesom" te je bio smatran teškom, grubom hranom prikladnom za ljude podložne teškim fizičkim naporima.¹¹⁶

Konkretno, u istarskim statutima se od životinjskih proizvoda spominju mlijeko, sir, skuta, vuna, svila, koža, vosak i med.¹¹⁷ Statutarne odredbe vezane za njih većinom se odnose na prodaju, odnosno na način prodaje kao i na propisana podavanja pri izvozu izvan distrikta gradova ili općina.¹¹⁸ U *Pulskom statutu*, što se tiče sočede s ovcima, udrugar je obvezan brinuti se o njima, o priplodu i njihovim prinosima, bez obzira na situaciju. Naknadno je vlasniku ovaca dužan dati dvije trećine sira, vune i svih njihovih prinosa.¹¹⁹ *Umaški statut* spominje da stranci koji drže životinje u sočedi sa stanovnicima Umaga, ne smiju s tog područja iznositi prinose životinja bez dopuštenja načelnika, npr. sir koji je napravljen od njihovog mlijeka.¹²⁰

Pri prodaji mlijeka, posebno se ističe jedna točka koja je propisana, kako možemo zaključiti, zbog higijenskih razloga. Naime, prodavačima mlijeka ukazuje se na to kako se mlijeko mora pokrivati lanenom krpom ili krpom izrađenom od sličnih tkanina, no, najbitnije je da se ono nalazi pod čistim pokrovom. Također, propisuje se da se mora prodavati određenom mjericom, a cijena mu iznosi 4 mala denara po čaši. Zabranjeno je umakati prste u mlijeko, što je i logično.¹²¹

U *Rovinjskom statutu* spominje se izrada domaćih sireva za 2 solda po libri, a svježa skuta i vuna po 18 malih za libru.¹²² Što se tiče Bala, *Statut* je propisivao maksimalnu cijenu do 2 soldina za libru sira ili slane skute, dok je svježa skuta stajala 1,5 soldin

¹¹⁶ M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times...*, str. 46-47.

¹¹⁷ Iako nije životinjski proizvod, spominjala se i prodaja i izvoz đumbira. Također, Vodnjanski statut navodi i galusni orah koji je često predstavljao sastojak tamnosmeđe ili crne boje te je služio za bojanje tkanine i izradu tinte., *Vodnjanski statut*, knj. 1., gl. XLVI.

¹¹⁸ *Vodnjanski statut*, knj.1, gl. XLVI.; *Rovinjski statut*, knj.1., gl. XXVIII.; *Baljanski statut*, gl. 57- 58 (riječki rukopis).

¹¹⁹ *Pulski statut*, knj. III, gl. 42.

¹²⁰ *Umaški statut*, knj. IV., gl. 80.

¹²¹ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 17.

¹²² *Rovinjski statut*, knj. II., gl. XCIV-XCVI.

po libri.¹²³ *Dvigradski statut* nam donosi podatke o iznosu daće za izvoz određenih životinjskih proizvoda pa ćemo navesti nekoliko primjera. Za stotinu libara vune daća iznosi 3 solda malih denara dok je za mast i sir solad malih denara po libri. Svega 2 solda malih denara iznosi daća za svakih stotinu libara mlijeka. Pritom se mora imati na umu da se od životinja, namirnica i masti od stranaca ubire isti iznos daće kao i od domaćih ljudi, ali uz razliku da stranac smije boraviti na području dvigradskog kotara osam dana. Ukoliko se zadrži duže od propisanog roka, platit će kaznu. Također, valja napomenuti da osoba koja prodaje ili izvozi iz distrikta mora u roku tri dana od prodaje izvijestiti daćara o svemu što je prodao ili izveo.¹²⁴

Pulski statut spominje daću za kožu koja se namjerava izvoziti iz Pule. Krzno i obrađena koža koja se određeno vrijeme umakala u vapnu smiju se izvoziti iz Pule samo uz prethodno plaćanje daće Općini od 4 solda po libri njihove vrijednosti. S druge strane, daća za sirovu i neobrađenu kožu iznosi 2 solda po libri vrijednosti. Iznimka je isključivo koža koja se izvozi Mlecima za koju nema daće nego se izvozniku izdaje isprava o dopuštenju te se zahtjeva povratna informacija da je koža uspješno dopremljena.¹²⁵

3. 4. Riba i ribari

Riba se smatra jednom od osnovnih prehrambenih namirnica u Europi još tisućama godina unazad, a ribarstvo spada među najbitnije gospodarske djelatnosti kroz povijest. Istaknimo Apicijevu rimsku kuharicu koja se doticala uglavnom mediteranske tradicionalne kuhinje bogate ribom i morskim plodovima, ali i one srednjovjekovne kuharice u kojima je vidljiv snažan utjecaj kršćanstva na prehranu vjernika. Konzumacija ribe povećavala se sukladno s porastom broja dana u godini na koje je obvezan post, odnosno nejeđenje mesa, a pritom treba posebice naglasiti

¹²³ *Baljanski statut*, gl. 57-58. (riječki rukopis).

¹²⁴ *Dvigradski statut*, gl. CLXXIX.

¹²⁵ *Pulski statut*, knj. III., gl. 61.; Više o koži i krznu vidi primjerice u: Sabine Florence Fabijanec, "Uloga životinja u gospodarskome životu srednjovjekovnih dalmatinskih komuna", u: *Animalia, bestiae, ferae...*, o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru. Zbornik 6. istarskog povijesnog biennala, ur. Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić-Vekić, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine-Museo del territorio Parentino, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Državni arhiv u Pazinu, 2015., str. 80-84, 88-90.

korizmeno četrdesetodnevno razdoblje.¹²⁶ Kad se već govori o vjeri, ovdje se može istaknuti i interesantan podatak koji navodi kako su se u samostanima redovnici hranili ribom i školjkama, a posebno se ističe pastrva, losos, haringa, jegulja te rakovi.¹²⁷ Svježa riba se smatrala teško probavljivom, izazivala je žeđ te flegmatično raspoloženje. Stoga su postojale razne tehnike konzerviranja ribe, primjerice u soli ili octu. Riba se u srednjemu vijeku pripremala na razne načine – kuhana, pržena, pečena, no, liječnici su najzdravijim načinom pripreme smatrali kuhanje ribe u vinu.¹²⁸

Od pregledanih statuta, odredbe o ribama zabilježene su u četiri statuta, odnosno u statutima onih gradova koji su na moru – u *Pulskom*, *Umaškom*, *Rovinjskom* i *Novigradskom statutu*. Za početak, valja reći da su i ribari kontrolirani od strane mjernih nadzornika, kao i ostala zanimanja vezana uz prodaju živežnih namirnica.¹²⁹

Sva četiri statuta propisuju odredbu kako se svježa ulovljena riba mora prodavati isključivo na gradskim, odnosno općinskim ribarnicama uz dopuštenje načelnika.¹³⁰ Primjerice, u *Novigradskom statutu* nailazi se na odredbu koja govori o jednom toponimu po imenu Palù¹³¹. Navodi se kako svi ribari kojima je dana u zakup daća za Palù ili koji ju zakupe od Općine, kao i lokve i vodu, dužni su svu ulovljenu ribu za vrijeme korizmenog perioda donijeti na novigradski trg te ju prodavati, kao što je malo prije rečeno, isključivo u ribarnici.¹³² Što se umaškog područja tiče, ondje je *Statutom* propisano da ukoliko stanovnik Umaga ulovi ribu i odluči ju prodati, dužan je umaškoj općini platiti jedan mali denar od 12, ali također i kaznu od trećine vrijednosti i 5 libara. Što se tiče stranaca, oni da bi prodavali i lovili ribu na umaškom teritoriju, prije svega su dužni Općini platiti određenu daću.¹³³ Nadalje, spominju se odredbe o prodaji ribe i njenim cijenama. U vrijeme posta, za vrijeme korizmenog razdoblja, ribari su morali prodavati na vagu ribu čija bi težina prelazila pola libre, ali također i velike i male ribe igle. Razlog tome je bio sprječavanje prijevare kupaca, jer su se

¹²⁶ M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times...*, str. 39-40.

¹²⁷ Norman Foster, *Jelo iza samostanskih zidina*, Zagreb, Grafički zavod Hrvatske, 1982., str. 56.

¹²⁸ M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times...*, str. 39-40.

¹²⁹ *Pulski statut*, knj. I., gl. 23.

¹³⁰ Isto, knj. IV., gl. 42.; *Rovinjski statut*, knj. I., gl. XXXV.; *Novigradski statut*, knj. 5., gl. XXXV.; *Umaški statut*, knj. 4., gl. 49.

¹³¹ Pretpostavlja se da je riječ o močvarnom području; „Paludi si pessine/pecsine“. Ovaj toponim se, uz brojne druge, spominje u kontekstu sporova koji su se vodili u 13. stoljeću između Novigradske komune i Porečke biskupije oko vlasništva nad njima. Vidi više u: Branka Poropat, "O ribolovištu na rijeci Mirni (*Quietto*) u Prvoj knjizi biskupskih prava Porečke biskupije", u: *Animalia, bestiae, ferae...*, str. 29-39.

¹³² *Novigradski statut*, knj. 5., gl. XXXV.

¹³³ *Umaški statut*, knj. 4., gl. 48.

ribari htjeli okoristiti poskupljenjem cijena ribe u danima nejedanja mesa. Za vrijeme Korizme cijena netom spomenute ribe dosezala je iznos od 2 solda po libri, a inače, u normalnim okolnostima, stajale bi i do 18 malih denara po libri. Spominje se također i lov na gire kada su domaći i strani vlasnici plovila nakon svakog dolaska, morali u umašku ribarnicu donijeti 10 gira po centenaru do milijara. Cijena je iznosila solad za količinu od 10 gira, dok je 31 čepa u vrijeme Korizme također iznosila solad. Cjenika su se strogo morali pridržavati svi ribari jer bi im u protivnom bila oduzeta sva riba te bi platili kaznu u iznosu od 5 libara malih denara.¹³⁴

Spominju se i podatci o korištenju ribarskih mreža u *Pulskome statutu*. Tako se propisuje da ni domaći građani kao ni stranci ne smiju spuštati potegaču, dugu ribarsku mrežu te njome loviti ribu na području pulske luke pod prijetnjom gubitka mreže, plovila i kazne od 10 libara malih po osobi i za svaki put kad se dogodi propust. Izuzetak su jedino Gospodin Knez i njegova supruga kneginja kojima je dopušteno loviti iz rasonode. Ista pravila vrijede i za mrežu po nazivu *codar* kojom je također zabranjeno loviti ribe na tom području, kao i granatom mrežom.¹³⁵ Dopunska odluka br. 16. zabranjuje i lov mrežom *francadom*, uz neisključivu mogućnost plaćanja kazne od 10 libara malih po svakoj osobi koja prekrši ovakve i slične propise.¹³⁶ Javno je obznanjeno da su granice pulske luke na potezu od rta Ceste (*Ponta de Ceste*) pa sve do uvale Smokvica (*Val de Figi*). Kako bi se spriječili konflikti i nesuglasice među stanovnicima Pule, donesen je propis koji se tiče tunolova. Naime, zabranjeno je spuštati mreže za tunu ili bar one koje joj štete u vrijeme tunolova u pulskoj luci, na području od Pošte Svetoga Pelegrina (*Posta Santi Peregrini*) što graniči s uvalom Smokvica pa sve do uvale Potok (*Portum de Rio*). Unutar tih granica nalaze se i dva otočića – Kotež (*scopulus Cosedae*) i Kozjak (*scopulus Caprariae*). Tko bude prijavio nepravilnosti, dobit će polovicu iznosa kazne te će njegovo ime ostati anonimno.¹³⁷

Pulski statut navodi popis određenih vrsta riba koje se tijekom cijele godine prodaju po cijeni od jednog solda malih, a za vrijeme Korizme, s obzirom da je tada naglasak na riblja jela, dolazi do promjena cijena riba pa se tako one prodaju po nešto većoj cijeni od 16 denara za libru. Ribe koje se spominju su sljedeće: *trilje*, *lubeni*, *ugori*,

¹³⁴ Isto, knj. 4., gl. 49.

¹³⁵ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 19.

¹³⁶ Isto, Dopunske odluke, br. 16. (13. studenoga 1413.).

¹³⁷ Isto, knj. IV., gl. 19.

lovrate, sorkli, zubatci, glaveši, velike jegulje, listovi, kovači, tune, cipli bolpine te škarpine (teške jednu libru ili više). Nadalje, spominje se cjenik ribljih vrsta koje se kroz cijelu godinu prodaju također za svega 1 sold po libri, dok za vrijeme Korizme cijena iznosi 14 denara. U ovu skupinu spadaju: *vrane, lepe, konji, korbeti, snjuri, arbuni, fratri, skrpuni, cipli, skuše, palamide, cače, ribe pauci, ušate, lokarde, smokve i iglice*. Nadalje, *pici, salpe, malodizi, kantare, tabinje, brugi* te ostala sitnija riba u vrijeme Korizme prodaje se za 1 sold po libri, dok je cijena ostatak godine oko 10 denara. *Raže, morske mačke, kadeli, sklati i voline* ribari moraju prodavati tijekom godine za 6 denara po libri, a u korizmenom razdoblju po 8 denara. Sipe, lignje i hobotnice prodaju se aproksimativno kao i sitna riba uhvaćena mrežom potegačom, izuzev gavuna. Propisuje se da se stotinjak gavuna tijekom cijele godine prodaje po svega 2 solda. Količina od 32 menule se tokom cijele godine prodaju za sold, dok se u korizmenom razdoblju 20 menula može dobiti za sold.¹³⁸

Ribarima je propisano ukupnu količinu ulovljene ribe donijeti odjednom u ribarnicu, a ne u više navrata. Također, moraju vagati i prodavati ribu svakoj osobi koja je prva od njih zatraži i to po cijenama propisanim u *Statutu* koje smo maloprije istaknuli. Ribari koji prekrše pravila, snosit će odgovornost za neposluh. Što se tiče težine, dužni su prodavati ribe na libru ili na polovicu libre. Nikako ne smiju na manju težinu iz razloga da se riba ne uništi i pretjerano ne isiječe. Izuzetci među ribama koje se mogu sjeći u svrhu prodaje ukoliko mušterije žele jesu *raže, sklata, kadele i riba bujina*. Riba se ne smije slati ljudima kući, već se ona doprema isključivo u pulsku ribarnicu te ju se jedino ondje smije preuzeti. Ona se ne smije prodavati po cijenama višima od propisanih, eventualno po nižim ukoliko ribari to požele ovisno o situaciji. Bilo tko smije razotkriti prekršitelja pravila *Statuta* vezana za ribare te mu je zagantirana anonimnost. Ribari koji otkupljuju ribu moraju se obvezati uzdržavati građane tako što će im ostaviti jednu trećinu riba što su ih otkupili kako bi im bilo za vlastite potrebe. Preostale dvije trećine ribe smiju izvesti i otpremiti prema Mlecima. Ukoliko to ne ispoštuju, prijeti im kazna zapljene svih izvezenih riba, ali će morati platiti i 10 libara malih denara novčane kazne.¹³⁹

Rovinjski statut zabranjuje da itko pokuša staviti ruku u košaru gdje se nalazi riba, drugim riječima, ako pokuša ukrasti ribu namijenjenu prodaji na tržnici, uz prijetnju

¹³⁸ Isto, knj. IV., gl. 42.

¹³⁹ Na istome mjestu.

kazne od 20 solada.¹⁴⁰ Spominju se i ribe *lovi* (oslići)¹⁴¹, ali i tune, palamide i mladi zubatci (*amboluscio*). Sadržane su i informacije o *tonerama*, odnosno tunolovkama, promatračnicama s ljestvama koje su se koristile u svrhu tunolova.¹⁴²

U *Pulskom* se *statutu* spominje riblja daća koja se morala platiti općinskim daćarima. Iznosila je jednu osminu novca od svježe ribe, a za posoljenu ribu dvanaestinu. Ističe se podatak o tunjevini za koju je podavanje iznosilo mali denar po libri za izvoz iz pulskog kotara.¹⁴³ Paralelno s ribom, ovdje se može zabilježiti i pokoji podatak o soli. Spominje se sol s Brijuna odnosno solni pečat za kojeg daća iznosi 5 solda malih denara po svakoj stotini libara soli izvezenoj od strane gospodara solane. S druge strane, 10 solda malih denara iznosi daća za svaki starić soli koju izveze netko drugi s područja Pule, a da nije vlasnik solane. Nadalje, ako je pak izvoze stranci, daća u tom slučaju iznosi 20 malih soldi po stariću.¹⁴⁴ Sol je imala važnu ulogu u konzerviranju ribe, a spominje se posebice soljenje inćuna i cipala i to u specifičnim posudama prilagođenima za ovakav postupak. Interesantan je podatak da se soljena riba često krijumčarila, a brodovi koji bi pristajali u istarskim gradovima za nju su zauzvrat davali suhomesnate proizvode, vino, voće i ostalo.¹⁴⁵

3. 5. Masline i ulje

Maslina, latinskog naziva *Olea europaea*, jedan je od zaštitnih znakova Sredozemlja. Savršeno joj odgovara umjerena mediteranska klima koja joj omogućava pogodne uvjete za uspješan rast i urod.¹⁴⁶ Arheološki dokazi o proizvodnji ulja na području Istre sežu još iz razdoblja antike, pa se tako spominje lokalitet u uvali Madona na Brijunu gdje su uz tiješke pronađeni i ostatci koštica maslina. U blizini Barbarige otkriveno je veliko postrojenje s otprilike desetak tiješaka koje se smatra najvećim poznatim antičkim pogonom za tiještenje ulja. Na temelju

¹⁴⁰ *Rovinski statut*, knj. III., gl. XV.

¹⁴¹ Isto, knj. III., gl. LIX.

¹⁴² Isto, knj. III., gl. LXI.

¹⁴³ *Pulski statut*, knj. III., gl. 53.

¹⁴⁴ Na istom mjestu.

¹⁴⁵ Elena Uljančić-Vekić, "Buoni bocconi?-trpeza Porečana u 17. i 18. stoljeću.", u: *Cerealia, oleum, vinum...*, str. 86-87.

¹⁴⁶ R. Matijašić, "Sredozemno prehrambeno trojstvo", str. 48.

ovih podataka zasigurno se može tvrditi kako se ondje proizvodila zaista velika količina ulja koja se zatim, pretpostavljamo, izvozila i razmjenjivala u trgovačke svrhe.¹⁴⁷ Amfore za ulje proizvodile su se u Loronu kraj Poreča te u Fažani, gdje su se punile te izvezile dalje. Upravo nam rasprostranjenost samih amfora ukazuje na pravce u kojima se u ono vrijeme odvijala trgovačka razmjena. Navodi se kako se istarsko ulje izvozilo u smjeru sjeverne Italije, Norika i Panonije. Ističe se važnost istarskog ulja iz razloga što je ono, zajedno uz vino, bilo jedno od osnovnih prehrambenih proizvoda vojske i civila u navedenim podunavskim pokrajinama na potezu od I. do III. stoljeća. No, već u IV. stoljeću, povlačenjem rimske vojske iz tih krajeva, proizvodnja istarskog ulja doživjela je snažan pad.¹⁴⁸

Ulje je u povijesti, kao i danas, imalo važnu ulogu u kršćanskim crkvenim obredima, a koristilo se i u medicinske svrhe. Također, često su ga upotrebljavali umjesto životinjske masti za vrijeme posnih dana, no, to si nije mogao bilo tko priuštiti. Primjerice, ljudi sa sjevera Europe smatrali su maslinovo ulje vrlo skupim, pa su mast pokušali zamijeniti lokalno proizvedenim uljima od raznih vrsta sjemenki. Srednjovjekovni liječnici smatrali su maslinovo ulje umjereno toplom i vlažnom hranom, a vjerovali su i da crne masline posebno potiču apetit.¹⁴⁹

Statuti donose određene propise kako se treba ponašati sa stablima maslina i njihovim plodovima. Pa tako *Pulski statut* određuje kaznu i nadoknadu štete za onoga tko se usudi ubirati plodove s tuđih maslina. Konkretnije, *Vodnjanski statut* brani berbu tuđih maslina do dana Obrezanja, odnosno do 1. siječnja, a i nakon tog datuma ukoliko vlasnik ne dozvoli.¹⁵⁰ U oba statuta vidljiv je podatak o kazni u iznosu od 3 libre za vlasnike životinja koje budu bile zatečene u blizini maslinika, a posebice u razdoblju od polovice listopada pa do Božića.¹⁵¹ Također je zabranjeno tresti stabla masline i penjati se na njih, ali i dopremati ih na područje Pule bez dozvole vlasti. Nadalje, ljudi su voljeli nakon što završi berba maslina odlaziti u maslinike te sakupljati ostatak plodova koji bi ostali, no, donesen je propis kako se to ne smije raditi.¹⁵² Strogo se mora paziti da ne bi kome palo na pamet rezati, čupati ili na bilo koji način uništavati masline, bez obzira na to bile one zdrave ili već suhe. Vlastite

¹⁴⁷ Isto, str. 49-50.

¹⁴⁸ Isto, str. 50-52.

¹⁴⁹ M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times...*, str. 29-30.

¹⁵⁰ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 25.; *Vodnjanski statut*, knj. 3., gl. XXXIV a.

¹⁵¹ Na istom mjestu.

¹⁵² *Pulski statut*, knj. IV., gl. 26.; *Vodnjanski statut*, knj. 3., gl. XXXIV a.

masline ne smiju se sjeći bez načelnikova odobrenja, kao ni tuđe.¹⁵³ Isključivo vlasnici smiju brati masline sa svojih stabala,¹⁵⁴ a zabranjeno je i hodanje po tuđim maslinicima bez vlasnikova dopuštenja.¹⁵⁵

Osim navedenih propisa, spominju se i oni vezani za izradu ulja odnosno tiještenje. *Pulski statut* tako izriče da osoba koja ima tijesak, mora ga svake godine puštati u rad samog, a ne zajedno s nekim u udruzi tko ga također ima. Prekršitelji ove odredbe dužni su Općini isplatiti 25 libara malih denara te ne smiju proizvoditi ulje na tijesku idućih 5 godina. Također, nijedan vlasnik tijeska ne smije ni zasebno, a ni preko drugoga, imati udio u općinskim uljnim mjerama.¹⁵⁶ *Rovinjski statut* propisuje da se ulje smije proizvoditi isključivo tijeskom kojeg je Općina propisala, a na čelo se postavlja jedna osoba nadležna za rad s tijeskom.¹⁵⁷ Zanimljiv je i podatak iz *Bujskog statuta* da načelnik Buja prima uz plaću dodatno i 25 žara ulja godišnje.¹⁵⁸

Novigradski statut navodi kako daćar za tijesak ne smije uzeti daću veću od jedne libre na 10 libara ulja, a pri svakom mljevenju maslina 1 solad i dostatnu količinu drva. Daćar koji se ne pridržava ovih pravila, morat će platiti Općini iznos od 10 libara malih denara.¹⁵⁹ *Bujskim se statutom* propisuje davanje zakupniku daće na tijesak 10 libara ulja po stotinu i 8 libara ulja te plaćanje troška tiještenja, ovisno o mogućnostima vlasnika koji daju napraviti ulje. *Buzetski, pak, statut* govori o davanju 10 libara ulja na stotinu, tj. jednu libru na deset onome tko da napraviti ulje, naravno, uz naknadu troška uljarima. Također, statutima se propisuje da tijesak mora imati ispravne i kontrolirane mjere koje reguliraju uprava i tržišni nadzornici. Oni koji tiješte ulje moraju imati obilježenu žaru i libru.¹⁶⁰ *Vodnjanski statut* spominje daće koje su se morale platiti Mletačkoj općini za svaku bačvu ulja bez obzira da li je dovezena morskim ili kopnenim putem te također za svaki *toš*, odnosno površinu na kojoj se melju masline.¹⁶¹ *Pulskim statutom* se zabranjuje izvoz ulja bez dopuštenje vlasti i plaćanja podavanja Općini od 8 solda malih denara po kabliču. Osvrće se i na plaćanje daće za ulje tiješteno uljnim tijescima na Puljštini i to po 2 denara po staru

¹⁵³ *Rovinjski statut*, knj. III., gl. XXXIV.; *Umaški statut*, knj. 2., gl. 38-39.

¹⁵⁴ *Vodnjanski statut*, knj. 3., gl. 35.; *Umaški statut*, knj. 2., gl. 37.

¹⁵⁵ *Rovinjski statut*, knj. III., gl. XXIII.

¹⁵⁶ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 20.

¹⁵⁷ *Rovinjski statut*, knj. I., gl. XXIV.; Isto, knj. III., gl. XLII.

¹⁵⁸ *Bujski statut*, knj. 1., gl. I.

¹⁵⁹ *Novigradski statut*, knj. 1., gl. XXI.

¹⁶⁰ *Bujski statut*, knj. 1., gl. 66.; *Buzetski statut*, gl. LXXVIII.

¹⁶¹ Vidi više u: *Vodnjanski statut*, knj. 1., gl. XLVI.

ulja. Za tijeskovne po selima, u okolici Pule, vrijedi da po svakom stolu tijeska se mora dati 15 libara malog novca, a po svakom badnju (ili kaci) po jedan zlatni dukat.¹⁶²

¹⁶² *Pulski statut*, knj. III., gl. 56-58.

4. CRTICE O PIĆU U ISTARSKIM STATUTIMA

4. 1. Vino i krčme

Vinova loza (*Vitis vinifera*) je, uz maslinu, predstavljala osnovnu poljoprivrednu kulturu na sredozemnom prostoru. No, njena specifičnost ležala je u tome da njeno uspijevanje nije bilo predodređeno isključivo za područje Sredozemlja, već je ona mogla opstati i na mjestima gdje je prevladavala nešto hladnija klima. O značaju vinove loze, vinogradarstvu i vinarstvu svjedoče nam brojni podatci arheološkog i povijesnog karaktera. Rimski pisci su u svojim spisima obrađivali razne teme vezane za agronomiju, a upravo ondje mogle su se pronaći crtice o načinu uzgoja vinove loze, o tehnikama proizvodnje vina, ali i o trgovini vinom. Arheološki ostatci poput, primjerice, keramičkih posuda korištenih u svrhu prijevoza vina ili, pak, pogona za tiještenje grožđa, ukazuju na činjenicu kako se proizvodnja vina u ono doba zaista smatrala pravim umijećem.¹⁶³ Stari Rimljani bili su u velikoj mjeri zaslužni za razvoj vinarstva i vinogradarstva, a ove dvije vrlo važne gospodarske grane već tada su postigle svoj vrhunac. Proizvodnja vina bila je usmjerena prema izvozu na šire tržište, no nisu bile zanemarene ni potrebe lokalnog stanovništva koje su se uzimale u obzir. Grčka vina su se također uvažavala i isticala, no iznimno kvalitetna vina proizvodila su se na području Italije, točnije na obalama Jadranskoga i Tirenskoga mora. Danas se na području Istre, u rimskim rustičnim vilama na Brijunima na brdu Kolci i na obali zaljeva Dobrika, mogu identificirati tragovi koji ukazuju na nekadašnje postojanje iznimno velikih skladišta gdje se vino čuvalo, a zatim i stavljalo na tržište.¹⁶⁴

Osim što je u ono vrijeme vino bilo jedno od važnih prehrambenih artikala, također je od velikog značaja spomenuti i njegovu ulogu u religiji. Vino je imalo središnju važnost u kršćanstvu, točnije u liturgiji i održavanju misa gdje je predstavljalo Isusovu krv, a pokršćavanje Europe dodatno je doprinijelo rasprostranjivanju vinove loze diljem kontinenta, odnosno na potezu od južne Europe pa sve do područja Skandinavije i Baltika. Zanimljiv je podatak da su benediktinski samostani bili ključni

¹⁶³ R. Matijašić, "Sredozemno prehrambeno trojstvo", str. 45.

¹⁶⁴ Isto, str 46-48.

za poboljšanje kvalitete vina, a svaki proizvedeni višak vina mijenjali bi za gotovinu.¹⁶⁵ Povećana konzumacija vina zbog izražene žeđi je često bila rezultat izrazito slane hrane.¹⁶⁶ Naime, soljenje je bilo jedna od glavnih tehnika konzerviranja hrane, prvenstveno mesa i ribe, ali i drugih prehrambenih namirnica. U srednjemu se vijeku vino pilo čisto ili pomiješano s vodom, a začinjeno i kuhano vino često se posluživalo na gozbama uz obilnije obroke kao aperitiv ili digestiv. Vina su se mogla aromatizirati raznoraznim vrstama začina poput klinčića, papra, kadulje, ruže i dr., što ih je uvelike obogaćivalo i proželo dodatnim ukusnim notama. Prema dijetetici koja je namirnice karakterizirala s obzirom na četiri glavna svojstva (suho, vlažno, toplo i hladno), vino je bilo suho i toplo po prirodi te se smatralo da ima pozitivan učinak na ljude starije dobi, trudnice i dojilje, posebice crno vino koje je bilo zdravo za krv.¹⁶⁷ Vino se smatralo "svetim pićem" sudeći po brojnim religijskim tekstovima koji o tome svjedoče, ali i spisima srednjovjekovnih autora gdje se isticala uloga vina u ispravljanju lošeg raspoloženja. No, unatoč tome, trebalo je paziti na umjerenost prilikom konzumacije, jer su prevelike količine mogle dovesti do oštećenja mozga i postupnog gubitka motoričkih sposobnosti.¹⁶⁸

U srednjem i ranom novom vijeku razlikovalo se nekoliko vrsta ugostiteljskih objekata, pa se tako spominju svratišta, točionice i krčme. Iako se naizgled misli da se radi o istim stvarima, postojale su ipak neke razlike. Naime, u svratišta su najviše dolaziti prenočiti ljudi koji su bili pripadnici višeg društvenog sloja, dok su točionice nudile okrepu prvenstveno ljudima nižih slojeva.¹⁶⁹ Krčme su, pak, točile samo vino koje je predstavljalo najčešći razlog odlaska u iste te izliku za društvena okupljanja koja su se u njima odvijala. U njima se prodavalo vino na malo, a uz domaće vrste vina, prodavalo se i ono strano usprkos brojnim zabranama koje su gradski statuti i nadležne uprave donosili.¹⁷⁰ Krčme su imale znatan broj posjetitelja, a njihova zastupljenost u gradovima bila je podosta velika. Na čelu krčmarskih objekata najčešće su bili pučani i plemići, a znale su biti i u vlasništvu svećenstva te općina. Može se reći da su krčme imale velik značaj u svakodnevnom životu ljudi, a vino je

¹⁶⁵ M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times...*, str. 49.

¹⁶⁶ Gordan Ravančić, *Život u krčmama srednjovjekovnog Dubrovnika*, Zagreb, Hrvatski institut za povijest, Dom i svijet, 2001., str. 35.

¹⁶⁷ M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times...*, str. 51.

¹⁶⁸ Na istom mjestu.; Emil Heršak; Maja Adžija, *Sveta pića – od medovine do čaja*, Zagreb, TIM press, 2013., str. 58-60.

¹⁶⁹ G. Ravančić, *Život u krčmama...*, str. 75.

¹⁷⁰ Isti, "Imago vini: predodžba o vinu u srednjovjekovnom Dubrovniku", u: *Cerealia, oleum, vinum...*, str. 109.

svakako bilo dobar izvor zarade. No, gosti su često znali popiti previše vina pa je dolazilo do iznenadnih tučnjava u krčmama, nasilja u obitelji te remećenja javnog reda i mira.¹⁷¹

Krčmari su bivali kontrolirani od strane mjernih nadzornika.¹⁷² Naime, statuti su propisivali da mjerni nadzornik mora, u suradnji s općinskim daćarom, prije nego što se vino iz bačve stavi na prodaju, staviti vinsku slavinu te pečat na bačvu. Bude li koji krčmar pobjegao prije nego li s promjerivačem pred općinskim daćarom i gospodarom vina izmjeri vinsku bačvu i bude joj određena mjera, i pritom ne plati daće, daću u tom slučaju mora platiti gospodar vina kako daćar ne bi bio oštećen. Vino se ne smije mjeriti nijednom drugom mjerom osim one koju su baždarili dotični nadzornici. Krčmari moraju biti poštenu i prodavati vino na pečaćenu i točnu mjeru, a bez gospodareve privole ne smije se odustati od prodaje tog vina kroz 15 uzastopnih dana. Točeno vino može se početi prodavati tek kad dotični službenici obave kontrolu kvalitete vina i mjera. Nitko ne smije točiti vino bez dopuštenja daćara ili njegovog zamjenika.¹⁷³

Kako bi izbjegli potencijalne kazne i sankcije, krčmari su bili dužni pridržavati se brojnih propisa. Tako se nalaže da krčme moraju biti zatvorene te se vino ne smije točiti dok traje javni zbor na glavnom gradskom trgu gdje se javno čitaju kaznene ili oslobađajuće presude.¹⁷⁴ U *Dvigradskom, Pulskom, Rovinjskom* i *Baljanskom statutu*, nedjelja i blagdanski dani prije misnog slavlja proglašeni su neradnim danima za krčmare. Zabranjuje se prodaja vina tri dana prije i poslije Božića pod prijetnjom kazne od 100 solda malih denara od kojih tužitelj ima pravo na polovicu.¹⁷⁵ Gotovo u svim statutima stoji propis da se vino ne smije točiti prije danjeg zvona ni nakon treće zvonjave navečer.¹⁷⁶ U *Pulskom statutu* navodi se da krčmari mogu dobiti kaznu i ako se otkrije da se u njihovim lokalima igraju igre na sreću, a posebice ako se igra lažnim igraćim kartama. Zabranjeno je igrati na karte osim za vino do 20 solda malih

¹⁷¹ Isto, str. 109-110.

¹⁷² *Pulski statut*, knj. I., gl. 23.

¹⁷³ Isto, knj. IV., gl. 41.; *Novigradski statut*, knj. 1., gl. XI.; *Umaški statut*, knj. 2., gl. 28.

¹⁷⁴ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 8.

¹⁷⁵ Isto, knj. IV., gl. 41.; *Dvigradski statut*, gl. CLIX.; *Rovinjski statut*, knj. III., gl. II.; *Baljanski statut*, gl. 51. (riječki rukopis); *Vodnjanski statut*, knj. 4., gl. XXXVII-XXXIX.

¹⁷⁶ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 41.; *Dvigradski statut*, gl. XLV.; *Rovinjski statut*, knj. III., gl. XIX.; *Bujski statut*, knj. 1., gl. 42.; *Buzetski statut*, gl. LII.; *Vodnjanski statut*, knj. 4., gl. XXVI.; *Umaški statut*, knj. 2., gl. 31. Usp. i: Zdenka Janeković Römer, "Post tertiam campanam" – noćni život Dubrovnika u srednjem vijeku", *Anali Zavoda za povijesne znanosti HAZU u Dubrovniku*, XXXII, 1994, str. 8-12.

denara, ne više od toga. Također se propisuje kazna za dolijevanje vina ili vode u bačvu, odnosno kako se u *Statutu* navodi – za krivotvorenje.¹⁷⁷

Nadalje, spominju se i propisi vezani uz zaloge. Određeno je da krčmari ne smiju uzimati u zalog od nečijeg sluga oružje (uz iznimku noža), ruho ili gospodareve osobne stvari, a sve to uz upozorenje kazne povrata tih stvari ukoliko vlasnik dokaže da su njegove. Ukoliko krčmar bude imao zalog preko svote od 5 solda, mora poslati glasnika da obavijesti gospodara zaloga da ga zatraži u roku tri dana, a ukoliko to ne učini, taj će zalog biti prodan na trgu u prvu nedjelju koja slijedi te će dražbom biti predano onome tko ponudi najveću svotu. Krčmar ili glasnik ne smiju zadržati nijedan dio zaloga za vlastite potrebe.¹⁷⁸ U *Buzetskom statutu* se može pronaći odredba koja nalaže da ni krčmar ni bilo tko drugi ne smije dati pozajmicu uz zalog slugama, radnicima ili podređenima nekog bužetskog građanina, kao ni maloljetnoj djeci.¹⁷⁹ Ukoliko u lokalnu izbije bilo kakav incident, vlasnik krčme je dužan do idućeg dana obavijestiti nadležne osobe odnosno načelnika.¹⁸⁰ Što se tiče umaškog područja, *Statut* nalaže da se vino i hrana u principu u njihovim krčmama ne smije davati na vjeru, eventualno do 20 solada i bez zaloga. Ukoliko postoji zalog, tada se poklanja vjera do 40 solada po osobi i po krčmi.¹⁸¹

Dvigradski, Bujski, Umaški i Buzetski statuti ističu propise koji govore o tome da osoba koje tuđe vino prodaje na malo, tj. u krčmi, dužna je unutar osam dana po prodaji vlasniku isplatiti cjelovitu cijenu vina kojeg ima kod sebe za prodaju. Ne smije dati na prodaju nijedno drugo vino na malo pod prijetnjom plaćanja globe od 100 solada malih denara Općini.¹⁸² Također, ako netko pije u krčmi na dug (*na vjeru*), uprava na krčmarov zahtjev mora toj osobi narediti da unutar trodnevnog roka mora podmiriti račun. Ukoliko ne plati, ne smije otići izvan granica koje mu nadležni odrede. Spominju se također i kazne vezane za razbijanje inventara u krčmama, s obzirom da je znalo dolaziti i do toga. Najčešće se radilo o posuđu i predmetima načinjenima od stakla.¹⁸³ Jedna od točaka *Buzetskog statuta* iznosi podatke o kazni za one koji udare alkoholičare (pijance). Nalaže se novčano kažnjavanje onih kojih to

¹⁷⁷ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 41.

¹⁷⁸ Na istom mjestu.

¹⁷⁹ *Buzetski statut*, gl. LI.

¹⁸⁰ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 41.; *Rovinjski statut*, knj. II., gl. XIX.; *Umaški statut*, knj. 2., gl. 15.

¹⁸¹ *Umaški statut*, knj. 2., gl. 26.

¹⁸² *Dvigradski statut*, gl. CXXII-CXXIV.; *Bujski statut*, knj. 1., gl. 22.; *Buzetski statut*, gl. CXXIX.; *Umaški statut*, knj. 2., gl. 29.

¹⁸³ *Dvigradski statut*, gl. CXXII-CXXIV.; *Bujski statut*, knj. 1., gl. 122.; *Buzetski statut*, gl. CXXIX.

urade, i to u iznosu od 40 solada pa naviše, ovisno o situaciji, okolnostima i ostalim faktorima koji se pritom uzimaju u obzir.¹⁸⁴

Ovlašteniku odnosno daćaru kuće, tj. konačišta na Limu, dopušteno je prodavati pečeni kruh, pečeno i sirovo meso te vino na malo svima, bez obveze plaćanja daće daćaru Dvigrada. Kazna bi uslijedila ukoliko bi pokušao prodati nešto izvan granica Lima, a da prije toga nije obavijestio dvigradskog daćara. Gospodar kuća ili krčmaru je dozvoljeno davati naloge i određivati iznose globi, a zabranjeno mu je prostačiti, ozlijediti nekoga, igrati karte ili kockati se, a sve to u svrhu postizanja dobrobiti i mira luke na Limu.¹⁸⁵ Na području Bala, u tzv. *gostionicama uz stup* moglo se prodavati vino, kruh i kuhano meso bez podavanja. No, već što se tiče svježeg mesa, ono nije bilo dopušteno prodavati jer bi tada krčmari bili dužni platiti podavanje općinskom mitničaru.¹⁸⁶ *Novigradski statut* spominje krčmu na biskupovu ribolovištu na Antenalu u ušću rijeke Mirne gdje se dosta ljudi okupljalo i točilo vino. Naime, prodavač je bio za svaki vrč vina dužan Općini dva groša, no to nitko nije plaćao. Stoga je donesen zakon da se daća za vino treba dati u zakup na javnoj dražbi kao i za ostale općinske daće. To je bio jedini način na koji se vino moglo prodavati na dotičnom području.¹⁸⁷

Inače, nitko nije smio izaći iz krčme, bilo to na silu ili kradimice, prije nego što se dogovorio s krčmarom i iskomunicirao oko podmirenja računa.¹⁸⁸ U *Rovinjskom, Baljanskom* i *Umaškom statutu* se, različito od ostalih statuta, propisuje da se račun za vino mora odmah podmiriti ili dati zalog, a ne kao kod ostalih unutar trodnevnog roka, o čemu je bilo riječi u gornjem tekstu.¹⁸⁹

Kao što se moglo vidjeti iz priloženoga, u istarskim statutima većinom se spominju propisi vezani uz krčmare. No, mora se istaknuti da *Pulski statut* ipak navodi i žene u kontekstu vina i krčme. Konkretno, spominju se žene krčmarice kojima je zabranjeno prestati u krčmi za vrijeme radnog vremena uz prijetnju kaznom u iznosu od 10 solda malih denara.¹⁹⁰ Također, *Rovinjski statut* spominje odredbu da žene nisu dužne

¹⁸⁴ *Buzetski statut*, gl. XXIX.

¹⁸⁵ *Dvigradski statut*, gl. CLXXVIII.

¹⁸⁶ *Baljanski statut*, gl. 143., (riječki rukopis).

¹⁸⁷ *Novigradski statut*, knj.6., gl. XXIV.

¹⁸⁸ *Dvigradski statut*, gl. XLVI.

¹⁸⁹ *Rovinjski statut*, knj. II., gl. XLIX.; *Baljanski statut*, gl. 89., (riječki rukopis); *Umaški statut*, knj. II., gl. 26.

¹⁹⁰ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 41.; M. Mogorović Crljenko, "Uloga žena u proizvodnji", str. 75.

otplaćivati niti biti odgovorne za dugove svojih muževa. Pod time se podrazumijevaju dugovi ostvareni u krčmi zbog ispijanja, kockanja, kartanja te bilo kakvog drugog oblika razvratnog života.¹⁹¹

Umaški i Vodnjanski statut strogo zabranjuju točenje i prodaju vina maloljetnim osobama, odnosno, kako statuti navode „onima pod očinskom vlašću”. Taj je propis uveden kako bi se preveniralo da „mladež ne skrene s pravog puta”.¹⁹² Spominju se informacije vezane za održavanje sajмова na vodnjanskom području i to na blagdane sv. Kvirina i sv. Lovre. Gostioničari, odnosno krčmari, ne smiju prodavati vino za više od polovice groša po jednom peharu, a meso do 6 solada malih denara za svaku četvrtinu mesa (najčešće janječeg ili kozjeg mesa). Za vrijeme trajanja sajмова, oni su dužni zapovjedniku i njegovim suradnicima dati besplatno jedan pehar vina te četvrtinu pečene janjetine ili kozletine po izboru.¹⁹³ Inače, krčmari na vodnjanskom području nisu smjeli davati nikome vino na dug (na vjeru) u iznosu većem od 5 libara malih denara.¹⁹⁴

U svrhu zaštite vlasnika vina i kako bi se spriječile potencijalne prijevare krčmara, donesen je propis koji određuje da krčmari koji počinju točiti jedno vino moraju biti ustrajni na njegovoj prodaji do kraja tako da ne bude na štetu vlasnika koji bude htio prodavati vino na veliko.¹⁹⁵

Novigradski statut navodi strogu zabranu dovođenja stranoga vina i grožđa bez načelnikova odobrenja i provjere njegova porijekla, osim u slučaju da se radi o naslijeđenom vinogradu ili, pak, stečenom kao miraz. Također, ono mora biti dovezeno do sljedećeg sv. Mihovila u rujnu. Što se tiče stranaca i doseljenika na novigradskom području koji nemaju svoje vino, mogu ga dovesti isključivo za vlastite potrebe, ni pod razno u prodajne svrhe. Kažnjava se potajna prodaja vina izvan Novigrada, osim na uobičajenim određenim mjestima.¹⁹⁶ Također, i na područje Umaga i njegove okolice nitko nije smio uvesti strano vino iako se grožđe moglo uvesti za izradu svog vina i za vlastite potrebe, uz izjavu da je to iz njegovih vlastitih vinograda. *Umaški statut* također propisuje kaznu za prodaju stranog vina, očito kao i

¹⁹¹ *Rovinski statut*, knj. II., XLIX.

¹⁹² *Vodnjanski statut*, knj. 1., gl. XXVII.; *Umaški statut*, knj. 2., gl. 41.

¹⁹³ *Vodnjanski statut*, knj. 1., gl. XXVII.

¹⁹⁴ Isto, knj. 4., gl. XLII.

¹⁹⁵ *Umaški statut*, knj. 2., gl. 30-31.

¹⁹⁶ *Novigradski statut*, knj. 6., gl. XXXII.

svi statuti.¹⁹⁷ Primjerice, *Pulski statut* kao i *Rovinjski* propisuju zabranu uvoza stranog vina i iskrcavanja istoga unutar grada i njegove okolice, osim ako je vino proizašlo kao rezultat grožđa vlastitih vinograda izvan grada.¹⁹⁸ *Pulski* dopušta isključivo dva kablčića za osobne potrebe u zdravstvene svrhe, ali naravno, uz odobrenje općinskih vlasti. Pritom se mora i prisegnuti da ga se neće preprodavati. Nadalje, ukoliko je baš prijeko potrebno, spominje se i iskrcavanje octa i kiselice do jedne pristojne normalne količine uz dopuštenje općinskih vlasti. Onome tko se ne pridržava pravila, dodijelila bi se odgovarajuća kazna.¹⁹⁹ Ovdje se može istaknuti jedna zanimljivost iz *Rovinjskog statuta* gdje se u jednoj točki spominje kako je osobama starijima od 70 godina, ali i trudnim ženama dopušteno kupiti strana slatka vina za vlastite potrebe, minimalnu količinu, ali uz plaćanje određene daće.²⁰⁰

U jednoj dopunskoj odluci *Pulskog statuta* spominju se imena dviju vrsti vina, konkretnije, malvazije i romanjca. Naime, kako bi se prestalo s uvozom inozemnog vina i kako bi se na taj način spriječilo da Puljani i njihova prodaja vina budu zakinuti, donesen je zakon da se u Pulu ne smije uvoziti strano vino, osim iz Mletaka. Pod time se podrazumijevaju isključivo određene količina vina, i to po dva vjedra malvazije i po dva romanjca. Uvoz vina dopušten je iznimno na dane održavanje sajma.²⁰¹ I u *Rovinjskom statutu* se spominju ove netom navedene vrste vina, malvazija i romanjac.²⁰²

Što se tiče dvigradskog područja, daćar koji prikuplja daću za vino smije ju primiti od svakog tko prodaje ili daje da se prodaje vino na malo. Za svaki kongij vina prodanog na taj način dobiva 4 solada malih denara, a za svaki kongij stranog vina 6 solada malih denara osim malvazije i romanjca za koju vrijedi 10 solada malih denara po kongiju. I na ovom području se smatra nepoželjnim prodavati strano vino dok postoji njihovo domaće kao i miješanje domaćeg vina s onim stranim. Bitno je napomenuti činjenicu da daćar smije staviti jednu bačvu svog vina na prodaju ukoliko nitko drugi ne bude prodavao na malo. Nitko drugi ne smije staviti strano vino na prodaju na malo dok se ne proda daćarevo vino iz bačve, uz prijetnju kaznom za prekršaje. Također se bačve ne smiju staviti na prodaju sve dok ih daćar ne izmjeri odnosno ne

¹⁹⁷ *Umaški statut*, knj. 4., gl. 44-46.

¹⁹⁸ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 15 a ; *Rovinjski statut*, knj. I., gl. XXXI.

¹⁹⁹ *Pulski statut*, knj. 4., gl. 15 a.

²⁰⁰ *Rovinjski statut*, knj. I., gl. XXXI.

²⁰¹ *Pulski statut*, Dopunske odluke, br. 53. (22. srpnja 1448.)

²⁰² *Rovinjski statut*, knj. I., gl. XXXII.

izračuna njihovu zapremninu.²⁰³ Treba napomenuti da i *Pulski statut* spominje daće za vino koje su se morale plaćati daćarima i Općini. Navodi se da daća za vino koje se prodaje iz bačve u Puli, Mutvoranu, Šišanu ili okolici iznosi šestinu i jedan groš malog novca po kabliču vina. Što se tiče vina koje se izvozi, za njega daća iznosi 2 solda malih, a 8 solda malih po svakom kabliču izvezenog vina izvan područja Pule kopnenim putem.²⁰⁴

Baljanski statut također zabranjuje prodaju stranog vina dok postoji domaće, a to domaće se onda mora prodavati po cijeni do jednog soldina po peharu i nikako skuplje od toga.²⁰⁵ Isto tako, važno je osvrnuti se i na ocat, a upravo se ovaj *Statut* dotiče propisa o prodaji octa i to po cijeni do jednog soldina za veliki pehar. Cijena viša od toga ne dolazi u obzir, no, može se razmotriti eventualno niža.²⁰⁶ Ocat se inače koristio u medicinske svrhe te kao sredstvo za konzerviranje tj. kiseljenje hrane. Engleska riječ za ocat glasi "vinegar", što dolazi iz francuskog jezika od *vin aigre*, a u prijevodu bi to značilo "kiselo vino". U liječničkim traktatima navodi se podatak da je pretjerana konzumacija octa mogla dovesti do oslabljenja vida te oštećenja živčanog sustava.²⁰⁷

4. 2. Voda

Iako su podatci o vinu i krčmama mnogo više zastupljeni u odredbama istarskih statuta, nije manje važno spomenuti i poneki podatak koji se dotiče vode. Od izuzetne je važnosti bilo održavati njenu čistoću, a osiguravanje njene ispravnosti doprinosilo je unaprjeđenju životnih uvjeta.

Voda je oduvijek bila od velikog značaja, a bez nje je svakodnevni život bio nezamisliv. Njena je namjena bila višestruka, a posebno se može istaknuti njena uloga u održavanju higijene, u medicinske svrhe ili, pak, one društvene (npr. javna kupališta). Također, bila je važna kao izvor energije, ali i u poljoprivredi zbog

²⁰³ *Dvigradski statut*, gl. CLXXX.

²⁰⁴ *Pulski statut*, knj. III., gl. 53.

²⁰⁵ *Baljanski statut*, gl. 83-84., (riječki rukopis).

²⁰⁶ Isto, gl. 86., (riječki rukopis).

²⁰⁷ M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times...*, str. 28.

navodnjavanja te u vodoopskrbi.²⁰⁸ Važno je napomenuti i kako je voda imala svoju ulogu u prakticiranju monoteističkih religija srednjega vijeka. To se očitovalo u obrednim čišćenjima u židovstvu i islamu, ali i ritualnom korištenju vode u kršćanstvu, primjerice prilikom sakramenta krštenja. Isto tako, ona je često bila tematika religijskih tekstova, umjetničkih i književnih djela, ali i brojnih putopisa te legendi. Ukratko, možemo reći da je voda bila sveprisutna, a njezin se značaj snažno ukorijenio u svijest ljudi.²⁰⁹ No, unatoč svemu, zabrinutost oko čistoće vode bio je razlog zbog kojeg su viši slojevi u srednjemu vijeku izbjegavali piti vodu te su više konzumirali voćne sokove, pivo ili vino. Zanimljiv je i podatak da su ljudi često vodu miješali s vinom kako bi ju prije ispijanja dezinficirali. Izvorska se voda smatrala najčišćom i najboljom za konzumaciju, dok je voda koja je nastala topljenjem snijega i leda bila najslabije kvalitete.²¹⁰ Stoga se i u prošlosti nastojalo da se spriječi bilo kakav oblik zagađenja vode, a informacije o tome donose nam gotovo svi pregledani statuti.

Najčešća zabrana koja se navodi u statutima je zabrana prolijevanja prljave vode i bacanja smeća na javnim mjestima i po gradskim ulicama, ali i kroz odvođe putem kojih bi prljavština dospjela na spomenuta mjesta. Također se ne smije bacati vodu, bilo čistu ili prljavu, s balkona, prozora ili žlijeba, kao ni u jarke. Prolijevanje vode po drugim ljudima koji bi prolazili ulicom također nije dolazilo u obzir.²¹¹ Novčane kazne su mogle varirati od mjesta do mjesta. No, može se navesti primjer Novigrada gdje je osoba, koja bi izlila prljavu vodu kroz prozor ili preko vrata na nekoga tko bi u tom trenutku prolazio ulicom, bila dužna platiti kaznu od 20 solada malih denara.²¹²

Strogo su propisane i zabrane ispiranja tkanina i trava u izvorima u blizini Buja i Buzeta te njihovih okolica. Riječ je o područjima bogatima izvorima vode te se ona nisu smjela onečišćavati odnosno ispuštati u njih smeće, kućanske otpatke i druge razne nečistoće.²¹³

²⁰⁸ Damir Karbić, "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*, ur. Filip Novosel, Zagreb: Sveučilište u Zagrebu, Hrvatski studiji, Biblioteka Dies Historiae, 2011., str. 15.

²⁰⁹ Isto, str. 13-15.

²¹⁰ M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times...*, str. 48.

²¹¹ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 12.; *Dvigradski statut*, gl. XLIX.; *Bujski statut*, knj. 1., gl. 48.; *Buzetski statut*, gl. LVIII.; *Vodnjanski statut*, knj. 1., gl. XXV-XXVI.; *Umaški statut*, knj. 4., gl. 39.

²¹² *Novigradski statut*, knj. 6., gl. XXVIII.

²¹³ *Bujski statut*, knj. 1., gl. 72.; *Buzetski statut*, gl. LXXXII.

Pulski statut iznosi pravila koja su se doticala održavanja javnih bunara, a nadzornici su imali dužnost brinuti o tome pridržavaju li se ljudi propisanih pravila te ih kažnjavati po potrebi. Naime, javni bunari morali su se čistiti od polovice lipnja pa do polovice kolovoza, uz prijetnju kaznom po svakom onečišćenom bunaru. Isto tako, prokopi za odvodnju kao i odtočnice morali su biti održavani. Propisana je također i zabrana bacanja smeća na obalu ili u more.²¹⁴

Važno je bilo i održavati lokve, kako bi one uvijek bile u kvalitetnom stanju i čiste. S obzirom na to da ljudi nisu bili previše zainteresirani za održavanje i čišćenje lokvi, određeno je da seljaci i gospodari po selima moraju svake godine uređivati i održavati lokve pod prijetnjom kazne od 3 libre malog novca po svakoj zatečenoj prijavi lokvi i za svaki put. Također je zabranjeno vlasnicima životinja odvoditi ih na izvor odnosno na pojilište ukoliko se prije toga nisu sami pobrinuli za njihovu čistoću.²¹⁵ Što se tiče lokvi koje su se nalazile na seoskim područjima, odlučeno je da se sav novac, što se inače dijelio među susjedima po predjelima na pulskom području, iskoristi za održavanje lokvi. Ukoliko se taj novac ne bi potrošio u planirane svrhe, odgovorni bi morali odgovarati pred vlastima koje bi im odredile daljnje postupanje.²¹⁶ Zanimljivo je još za kraj ovog poglavlja o vodi istaknuti podatak koji navodi Bertoša, a riječ je o postojanju jedne lokve za napajanje stoke na umaškom području u blizini rta Mujela koja se spominje u katastru iz 17. stoljeća. Prilikom napajanja, stoku je bilo zabranjeno raspustiti da slobodnu pasu travu na tom području, uz prijetnju kaznom za vlasnika životinja u iznosu od 3 libre malih denara.²¹⁷

²¹⁴ *Pulski statut*, knj. I., gl. 24.

²¹⁵ Isto, Dopunske odluke, br. 38. (24. lipnja 1428.).

²¹⁶ Isto, knj. V., gl. 3.

²¹⁷ *Umaški statut*, knj. 4., gl. 56.; Miroslav Bertoša, "I catastici di Umago e di Cittanova (1613-1614). La modesta realizzazione di un grandioso disegno nell'Istria Veneta (XVI-XVII sec.)", *Atti del Centro di Ricerche Storiche*, vol. IX, (Trieste-Rovigno, 1978.-1979.), str. 435.

5. PROPISI O ŽIVOTINJAMA

5. 1. Udruživanja ili sočede

Nakon provedene analize istarskih statuta, ustanovljeno je kako oni sadrže mnoštvo propisa vezanih za životinje. Kazne za ubijanje, krađu ili ozljeđivanje životinja; uvoz i izvoz životinja; pitanje vlasništva nad životinjama; udruživanja (*sočede*); kazne za vlasnike životinja koje čine štetu na obradivim površinama, samo su neke od tema o kojima će u ovom poglavlju biti riječi.

Za početak, nešto o udrugama ili *sočedama*. Sočeda je vrsta ugovora koji se sklapa na period od 3 do 5 godina između vlasnika stoke koji ju daje nekome u najam, a zauzvrat dobiva polovinu ili trećinu prirasta odnosno njene vrijednosti.²¹⁸ U više statuta spominju se sočede s volovima i kravama na 5 godina gdje se najmitelj (udrugar) obvezuje brinuti o stoci bez obzira na situaciju i uvjete. Što se tiče volova korištenih u svrhu oranja, polovica žitarica dobivenih na taj način mora se dati gospodaru životinja, no, uz iznimku da od ukupne količine udrugar mora dobiti tri vagana žita te po jedan vagan ječma i raži. Također, obje strane se ugovaraju da ukoliko se životinji nešto dogodi udrugarovom krivicom, on je dužan nadoknaditi štetu. Ukoliko joj se nešto dogodi zbog nekakvih okolnosti na koje se ne može utjecati, u tom slučaju se vlasnik i udrugar moraju dogovoriti što dalje poduzeti. Zabranjeno je zloupotrijebiti korištenje volova, odnosno, drugim riječima, iskorištavati ih za radove na tuđim područjima izvan udruge ili vlasnikovog naloga. U tom slučaju udrugar gubi svoj dio udruge, a vlasniku je dužan nadoknaditi štetu. Također, udrugar može biti prisutan za vrijeme žetve žita, na što ima puno pravo.²¹⁹

Također, postojale su i sočede s ovcama. Udrugar je bio dužan vlasniku ovaca dati dvije trećine sira, vune i doprinosa općenito. Nakon isteka trajanja udruge od 5 godina, životinje se podijele na tri dijela, od kojih dvije trećine idu vlasniku, a posljednja trećina udrugaru. Kao i u sočedi s kravama i volovima, ista stvar je i s

²¹⁸ Slaven Bertoša, "Sočeda", u *Istarska enciklopedija*, Istrapedia, <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/3692/soceda> (pristupljeno: 10. lipnja 2024.)

²¹⁹ *Pulski statut*, knj. III., gl. 41.; *Buzetski statut*, gl. CXXXVIII.; *Vodnjanski statut*, knj. 3., gl. XXVIII-XXIX.

ovcima. Ukoliko je udругar kriv za bilo kakav oblik štete koju životinja snosi, sam nadoknađuje štetu. Ako se pak nešto dogodi zbog čimbenika na koje se ne može utjecati, tada gospodar snosi štetu, a udругar dobiva trećinu kože i mesa. Prilikom pravljenja sira i strizanja ovaca, udругar mora obavijestiti gospodara koji potom odlučuje želi li prisustvovati tome. Upravo ovdje se može vidjeti i zaključiti kako je iznimno važno da udругar i gospodar životinja imaju kvalitetan odnos kako bi se lakše mogli dogovarati, a sve to u svrhu dobrobiti životinja i same sočede.²²⁰ Spominje se i sočeda za kobile koja funkcionira po istom principu kao već navedene.²²¹

Zanimljivo bi bilo spomenuti da su postojale i sočede za pčele koje su također trajale 5 godina te je sva korist išla na napolicu, dakle pola gospodaru i pola udругaru koji se obvezao brinuti se o košnicama i pčelama.²²² Ističe se zabrana stupanja u sočedu sa strancima, ni pod koju cijenu ni uz bilo kakvu ponudu. Ljudi zbog zavisti radije prihvaćaju sočedu sa strancima nego s domaćim ljudima, no u tom slučaju dolazi do toga da se dobitci i dohodci izvoze iz grada, umjesto da ostaju u njemu.²²³

5. 2. Zabrane, štete i kazne vezane za životinje

Ovo poglavlje će se započeti s propisima vezanima za nanošenje štete životinjama. U statutima se može naići na posebne točke koje se odnose na kazne za ubijanje i ranjavanje životinja, odnosno za bilo kakav oblik njihove povrede, primjerice čupanje repa konjima, gubitka životinja, a također se zabranjuje i jahanje ili iskorištavanje nečijeg konja bez dozvole vlasnika. Također se ne smije tuđe životinje voditi na ispašu kao ni prisvojiti, prodati ili pronevjeriti.²²⁴ Zanimljivost vezana za čupanje odnosno rezanje repova konjima spominje se u *Dvigradskom statutu* gdje se

²²⁰ *Pulski statut*, knj. III., gl. 42.; *Vodnjanski statut*, knj. 3., gl. XXX.; Usp. i: Marija Mogorović Crljenko, "Neki aspekti proučavanja životinja prema istarskim srednjovjekovnim i ranonovovjekovnim izvorima", u: *Animalia, bestiae, ferae...*, str. 13.

²²¹ *Pulski statut*, knj. III., gl. 43.

²²² Isto, knj. III., gl. 44.; Vidi primjerice: S. F. Fabijanec, "Uloga životinja u gospodarskome životu", str. 74.

²²³ *Pulski statut*, knj. III., gl. 45.

²²⁴ Isto, knj. IV., gl. 14.; *Vodnjanski statut*, knj. 4., gl. XXIII, XXXVI, XLV, XLVI.; *Umaški statut*, knj. 4., gl. 31.; *Novigradski statut*, knj. 4., gl. XXXV.; *Rovinski statut*, knj. III., gl. XXXVII-XXXVIII.; Usp i: M. Mogorović Crljenko, "Neki aspekti proučavanja životinja", str.10-11.

počinitelj mora išibati ili boraviti osam dana u zatvoru ukoliko nema novaca za plaćanje određene kazne.²²⁵ Navodi se da osoba odgovorna za uginuće goveda, konja ili magarca na području dvigradskog Kaštela, mora platiti Općini 10 libara malih denara te nadoknaditi štetu dvostruko. Ako se pak to dogodi izvan Kaštela, kazna iznosi 5 libara malih denara uz obaveznu nadoknadu štete.²²⁶ *Umaški statut*, primjerice, propisuje da čuvari krava i volova ne smiju udariti niti na bilo koji način ugroziti životinje, a ukoliko im životinja iz nekog drugog stada počini štetu, tada čuvar ovog drugog stada mora snositi odgovornost za uništeno.²²⁷ Slično je i u *Pulskom statutu*, no ovdje se spominje mogućnost da ako vuk razdere neku životinju, tada je čuvar dužan nadoknaditi štetu vlasniku, jer se smatra da se incident dogodio zbog njegove nepažnje.²²⁸ *Baljanski statut* strogo zabranjuje uništavanje košnica. Ukoliko se uništi do deset košnica, kazna iznosi 10 dukata, a sve preko tog broja, uz nadoknadu štete, donosi i ozbiljnije sankcije, npr. odsijecanje desne ruke.²²⁹ *Novigradski statut* iznosi podatak o nedjelu koje se kažnjava vješanjem, a odnosi se na krađu preko deset grla magaraca, konja ili volova. Sve manje od toga nadoknađuje se sukladno procjeni štete.²³⁰ Perad se spominje u *Umaškom statutu* gdje se navode kazne za njihovu krađu koje su veće ako se nedjelo dogodi tijekom noći, nego li po danu. Od peradi se spominju kokoš, pijetao, guska i patka te vrijedi pravilo da, ukoliko ih netko zatekne na svom posjedu, može ih ubiti, otjerati i izbaciti bez ikakve nadoknade štete.²³¹

Nadalje, mnogo statutarnih odredbi odnosi se na štetnost životinja, i to u kontekstu uništavanja obradivih poljoprivrednih površina, točnije njiva, vinograda i vrtova. Preporuka iz *Novigradskog statuta* nalaže da je najbolje da se počevši od 3. ožujka svake godine životinje počinju privezivati kako bi se izbjegle moguće štete s obzirom na to da se upravo u tom periodu počinju uređivati vinogradi, a žitarice su već zasađene.²³² U pregledanim statutima se većinom spominju odredbe da gospodar životinja koji nekome na nekom području nanese štetu mora odgovarati za to i

²²⁵ *Dvigradski statut*, gl. CLIV.

²²⁶ Isto, gl. XLI.

²²⁷ *Umaški statut*, knj. 4., gl. 62.

²²⁸ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 29.

²²⁹ *Baljanski statut*, gl. 32., (riječki rukopis).

²³⁰ *Novigradski statut*, knj. 6., gl. XVIII.; Usp. i: Marija Karbić, "De porcibus, canibus, piscibus... Životinje u srednjovjekovnim pravnim spomenicima s područja Kvarnera", u: *Animalia, bestiae, ferae...*, str. 60-62.

²³¹ *Umaški statut*, knj. 4., gl. 26-27.; Usp. i: M. Karbić, "De porcibus, canibus, piscibus", str. 60-61.

²³² *Novigradski statut*, knj. 5., gl. XXVII.

nadoknaditi oštećeno. *Pulski statut* nalaže da, ukoliko je vlasnik nepoznat, nalaznik koji pronađe životinje na djelu mora ih odvesti na sudište gdje će životinje morati boraviti do trenutka pronalaska njihovog vlasnika. Propisuje se da su svi koji žele podnijeti tužbu zbog učinjene štete na svome teritoriju, dužni to obaviti u roku od tri dana kako bi se tužba uvažila.²³³ Nekada se zna dogoditi da životinje bježe od neke iznenadne izvanredne situacije ili su u životnoj opasnosti pa pritom počine štetu. U tom slučaju se obavljaju određene procjene te se uvode i ispituju svjedoci kako bi se možda izvukla poneka informacija ili detalj koji bi pomogao ukazati na potencijalnog krivca koji bi onda tu istu štetu morao i podmiriti.²³⁴

Sljedeće odredbe, osim što govore o konkretnim štetama i globama, ukazuju i na činjenice vezane uz ondašnji uzgoj svinja. Naime, još u inventarima iz karolinškog razdoblja mogu se pronaći podatci kako svinje u razdoblju srednjega vijeka nisu bile ograđene unutar dvorišta ili pak zatvorene u staji, već se s njima slobodno išlo u ispašu i u šume. Posebice su boravile u hrastovim šumama te se hranile žirevima koji su im bili omiljena hrana. Važno je napomenuti i da se prakticirao običaj mjerenja zemljišnih posjeda, tj. šuma i pašnjaka - „u svinjama“. To bi značilo da je razmjerno s povećanjem broja životinja koje se na njima tove, dolazilo do sve većeg širenja zemljišnih površina, što je i logično za zaključiti.²³⁵ Upravo je to rezultiralo, kako primjerice *Pulski statut* navodi, velikim štetama na poljima žitarica, napajalištima i pašnjacima zbog velikog broja krmača koje su se nalazile na području pulskog distrikta. Stoga je donesen propis da se smije imati do osam grla svinja, a oni koji u trenutku donošenja odluka imaju više od propisanog broja, dobit će rok od 6 mjeseci unutar kojega ih moraju prodati.²³⁶ Jedna od odredbi *Pulskog statuta* iznosi cjenik za štete. Pa tako ako do 40 grla životinja nanese štetu u vinogradu, kazna iznosi 10 solada. Za štetu na krušaricama plaća se 6 solda, a na grahoricama po 2 solda. Ukoliko je šteta prouzročena brojem većim od 40 grla, tada se za vinograde plaćaju 3 libre, a za krušarice i grahorice 40 solda.²³⁷ Što se tiče dvigradskog područja, navode se štete nanosene od strane koza, ovaca, svinja, goveda i konja. Do deset koza ili ovaca koje prouzročuju štetu na tuđem posjedu zasađenim žitom, u vrtu ili vinogradu, njihov vlasnik je dužan platiti po 2 solda malih denara po svakoj životinji. Bilo koji broj

²³³ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 26.

²³⁴ Isto, knj. IV., gl. 28.

²³⁵ M. Montanari, *Gusti del Medioevo...*, str. 70-71.

²³⁶ *Pulski statut*, Dopunske odluke, br. 42 (29. lipnja 1431.)

²³⁷ Isto, Dopunske odluke, br. 76.

veći od tog smatra se krdom odnosno stadom te vlasnik u tom slučaju mora platiti 40 solda malih denara po stadu (krdu). Iznos se dijeli na tri djela: prvi dio ide Općini, druga prijavitelju štete i treća vlasniku posjeda koji je oštećen.²³⁸ Što se tiče svinja, vlasnik za svinju zatečenu kako čini štetu mora platiti 5 solada malih denara po životinji. *Statutom* je dopušteno nekažnjeno ubiti životinju zatečenu na svom području te zadržati tri četvrtine ubijene životinje dok posljednja četvrtina pripada upravi. U tom slučaju vlasnik životinje nije dužan nadoknaditi štetu. No, bolja solucija svakako je potjerati životinje do obližnje štale ili do vlasnikove kuće kako se ne bi trebale poduzimati mjere ubijanja životinja.²³⁹ *Bujski, Rovinjski i Baljanski statut* etiketiraju svinje kao nepoželjne životinje. U *Bujskom* se *statutu* navodi propis da se krmače i prasci smiju držati jedino unutar ograde kako bi se spriječila potencijalna destrukcija, a pritom se navodi da se jedino uškopljene krmače smiju držati unutar kaštela, ostale nikako.²⁴⁰ *Rovinjski statut* ističe zabranu držanja svinja na području rovinjskog distrikta te daje podatak o kazni u iznosu od 5 lira po grlu za svaki put kad budu zatečene kako čine štetu.²⁴¹ *Baljanski ih statut*, s druge strane, smatra nepoželjnim iz razloga što ih opisuje kao prljave, uzročnike štete siromašnim ljudima te onečišćivače okoliša.²⁴² Na području umaškog trgovišta ih je također zabranjeno držati, a ukoliko ih ljudi žele imati u predgrađu, tada im je uvjetovano da ih moraju vezati.²⁴³ No, u *Umaškom statutu* se privezivanje sitne i krupne stoke općenito smatra poželjnim i prijeko potrebnim kako bi se prevenirale moguće štete, kao i držanje u zatvorenim stajama.²⁴⁴ Nadalje, za govedo viđeno na području vinograda, vlasnik plaća 4 solda malih denara, a za štetu na nekoj drugoj obradivoj površini je kazna upola manja po govedu, dakle 2 solda malih denara po grlu. Što se tiče konja ili magaraca, cjenik nalaže iznos kazne od 5 solada malih denara.²⁴⁵

²³⁸ *Dvigradski statut*, gl. CLXVII.

²³⁹ Isto, gl. CLXVIII.; *Umaški statut*, knj. 4., gl. 36.

²⁴⁰ *Bujski statut*, knj. 1., gl. 127.

²⁴¹ *Rovinjski statut*, knj. I., gl. XXVII.

²⁴² *Baljanski statut*, gl. 154., (riječki rukopis).

²⁴³ *Umaški statut*, knj. 4., gl. 36.; Svinje se nisu smatrale najomiljenijim životinjama ni na kvarnerskom području. Točnije, Riječki i Krčki statut također su iz higijenskih razloga, ali i zbog potencijalnih šteta, branili slobodno skitanje svinja po urbanim sredinama. Vlasnici su ih morali držati zatvorenima., M. Karbić, "De porcibus, canibus, piscibus", str. 66.; Usp. i: Gordan Ravančić, "Životinje u statutarnim odredbama i svakodnevnici srednjovjekovnih dalmatinskih komuna", u: *Animalia, bestiae, ferae...*, str. 108.

²⁴⁴ *Umaški statut*, knj. 4., gl. 57-58.

²⁴⁵ *Dvigradski statut*, gl. CLXIX-CLXX.

Uz prethodno navedene propise vezane za nanošenje štete, valja istaknuti još neke točke iz statuta koje su se ticale konkretnih zabrana. Tako se, primjerice, spominje kako je strancima bilo zabranjeno držati odnosno voditi bilo koju vrstu stoke na ispašu bez dozvole nadležnih.²⁴⁶ Od propisa posebno je važno napomenuti zabranu ulaska životinja na groblja, jer se to smatralo nepoštivanjem mrtvih, ali s druge strane, mogle su i prouzročiti materijalne štete.²⁴⁷ *Pulski* i *Umaški statut* propisuju zabranu lova mrežama ili, pak, na konju po vinogradima, a *Pulski* još i posebno ističe zabranu lova zečeva na općinskim otocima bez dozvole daćara ili pulskih vlasti, ako otoci nisu izdani u zakup.²⁴⁸ Lov s psima po vinogradima u određenom razdoblju također ne dolazi u obzir te se psi moraju držati vezanima, a propisuje se i duljina uzice.²⁴⁹ Dopremanje krda svinja (20 ili više grla) na udaljenosti većoj od tri milje od Pule nije dopušteno te se kažnjava s 3 libre malih denara po krdu. Za broj svinja manji od toga, plaća se svega 5 soldi po životinji. Izuzetak je ako se radi o situaciji kada se svinje prodaju. U tom slučaju ih se smije voditi bez kazne ako ne ostanu unutar određenih granica duže od dva dana. Ostanu li više od dva dana, kazna se tada mora platiti.²⁵⁰ *Pulski statut* spominje čuvara konjskog obora koji je dužan stražariti danju i noću te voditi računa da se nijedna druga životinja, osim konja u vlasništvu žitelja Pule i njene okolice, ne približi oboru. Strogo je zabranjeno unutra smjestiti bilo koju drugu životinju osim konja, a izuzetak predstavlja jedino Samostan Male Braće u Puli gdje je bilo dopušteno držati i dva vola i dvije krave.²⁵¹ *Baljanski statut* spominje propise vezane za držanje životinja u šikari. Pa se tako navodi da se za vlastitu upotrebu u šikari ne smije držati više od jednog konja, odnosno jedne kobile ukoliko već nemaju konja. No, uvjet za takvo što je da se od početka ožujka pa sve do kraja lipnja spomenute životinje trebaju držati unutar granice između Cesarice i ulice za Rovinj. Nepoštivanje odnosno prelazak tih granica podrazumijeva kaznu od 40 soldina od kojih polovica ide Općini, a polovica prijavitelju prekršaja.²⁵² Što se tiče

²⁴⁶ *Umaški statut*, knj. 4., gl. 75.

²⁴⁷ *Vodnjanski statut*, knj. 4., gl. XLIII.

²⁴⁸ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 28.; *Umaški statut*, knj. 4., gl. 59.

²⁴⁹ *Vodnjanski statut*, knj. 3., gl. XXXIV a.; *Pulski statut*, knj. IV., gl. 25.; *Novigradski statut*, knj. 5., gl. XXIX.; *Rovinski statut*, knj. I., gl. XXXVIII.

²⁵⁰ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 25.

²⁵¹ Isto, knj. I., gl. 29.

²⁵² *Baljanski statut*, gl. 50., (riječki rukopis).

bikova, za njih vrijedi da se oni ne smiju dovoditi u šikare od 1. svibnja pa do dana sv. Mihovila u rujnu.²⁵³

5. 3. Ostale odredbe o životinjama

U ovoj skupini odredbi ukazat će se na pojedine statutarne odluke vezane uz vlasništvo, kupnju, prodaju, ispašu životinja i sl., ali i neke dodatne zanimljivosti, poput propisa o utrkama konja.

Podatke o vlasništvu nad životinjama donosi devetnaesta glava četvrte knjige *Novigradskog statuta*. Naime, ako se više njih ne može dogovoriti oko npr. konja ili bilo koje životinje ili općenito nečega što je materijalno, a pritom zajedničko i nedjeljivo, daljnji postupak je javna dražba. Tada dotična životinja (ili pak neki predmet) pripadne onome tko najviše ponudi za nju. Ukoliko se, pak, radi o nečemu što je djeljivo, onda se kontaktiraju načelnik i općinski procjenitelji koji potom odlučuju o ishodu.²⁵⁴ Također, u *Novigradskom*, ali i *Vodnjanskom statutu*, propisuje se da svatko može na javnoj dražbi povratiti svoju životinju koju mu je netko ukrao. Može se zaključiti kako je ova odredba donesena u interesu pravde s obzirom na to da se ljudi vrlo lako upuštaju u krađe općenito, ali konkretno u ovom slučaju u krađe životinja, s naglaskom na magarce, konje i volove.²⁵⁵

Nadalje, stranac koji dovede bilo koju vrstu životinje na pulsko područje u svrhu prodaje, dužan ju je držati na glavnom trgu ili bilo kojem drugom mjestu u javnosti svega tri dana kako bi svima bilo jasno da su izložene životinje na prodaju. Ukoliko istekom roka od tri dana nitko ne kupi životinje, stranac u tom slučaju može s njima učiniti što god poželi. Tko god se pojavi nakon isteka roka i počne iznositi argumente i žaliti se kako ima nekakva prava na njih, nažalost, tada je već kasno. Kupnja se nakon tri dana više ne može opozvati, a životinje (ili predmeti) se ne mogu zatražiti

²⁵³ Isto, gl. 145., (riječki rukopis).

²⁵⁴ *Novigradski statut*, knj. 4., gl. XIX.

²⁵⁵ Isto, knj. 4., gl. XXXVI.; *Vodnjanski statut*, knj. 1., gl. XXIX.; Usp. i: Eliana Biasiolo, "Furti di animali ed altri beni nell' Istria di fine '600: riflessioni sulla figura del "barigello di campagna" ", u: *Animalia, bestiae, ferae...*, str. 143-149.

natrag. No, moguć je slučaj i da domaći čovjek s područja Pule kupi životinju od stranca. U tom slučaju je prodavatelj, stranac, treba tri dana javno držati na trgu i ako se ne javi vlasnik, koji mora dokazati da je životinja njegova, može životinju slobodno prodati. Ako se vlasnik javi u roku od petnaest dana, također mora dokazati da se radi o njegovoj životinji i ako to dokaže može životinju uzeti natrag, ali mora nadoknaditi troškove kupnje.²⁵⁶

Vodnjanski statut donosi odredbu o pastirima koji napasaju stoku, a imaju običaj svoju plaću (nagradu) naplatiti u stoci s obzirom da ne mogu od gospodara zatražiti ništa od priploda odnosno prinosa stoke. Razlog tome je taj što gospodari nisu dotičnim pastirima predali stoku, već je ona i dalje bila na rizik i odgovornost gospodara.²⁵⁷

Iduće dvije odredbe *Dvigradskog statuta* dotiču se travarine. Travarina ili *arbadiga*, kako su je još nazivali, označavala je daću tj. davanje za ispašu stoke kmetova na livadama i pašnjacima.²⁵⁸ Naime, u *Statutu* se raspravlja o životinjama koje pripadaju strancima ili susjedima, a dođu pasti travu na nečiju površinu bez da im je uprava to dopustila uz plaćanje travarine. U tom slučaju vlasnik životinja mora platiti dvigradskoj Općini iznos koliko su tamošnji stanovnici plaćali za svoje životinje na ispaši unutar distrikta odakle dolazi taj stranac, odnosno gdje mu je prebivalište. Polovica kazne idu prijavitelju tog čina.²⁵⁹ Iduća odredba objašnjava kako svaki stanovnik smije primiti jednog ili više pastira da žive s njime, a usputno drži i svoje životinje zajedno s njegovima. No, uvjet je sljedeći – ukoliko sluga služi stanovnika do isteka ugovorenoga roka, oslobađa se plaćanja travarine za svoju stoku do 50 glava sitnog zuba. Sve preko toga mora platiti kao i stranci. Pastir koji se ne pridržava dogovora, dužan je platiti travarinu za svu svoju stoku.²⁶⁰ Zakupi travarine bili su iznimno važni. Općine su najmom livada i pašnjaka dijelom punile svoju blagajnu, stoga jasni statutarni propisi o tome.²⁶¹

²⁵⁶ *Pulski statut*, knj. III., gl. 36.; Isto, knj. IV., gl. 23.

²⁵⁷ *Vodnjanski statut*, knj. 1., gl. XXXI.

²⁵⁸ "Arbadiga" u: *Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje*. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2013.-2024., <https://enciklopedija.hr/clanak/arbadiga> (pristupljeno: 15. srpnja 2024.)

²⁵⁹ *Dvigradski statut*, gl. CLXXIV.

²⁶⁰ Isto, gl. CLXXV.; vidi i: S. F. Fabijanec, "Uloga životinja u gospodarskome životu", str. 72-73.

²⁶¹ Danijela Doblanić Šuran (prir.), *Differentia seu confinium. Prostor između Vodnjana i Savičente u 15. i 16. stoljeću / Il territorio tra Dignano e Sanvincenti nel XV e XVI secolo*, Koper/Capodistria, Histria Editiones, 2023., str. 31-32 ; Usp. i: Miroslav Bertoša, *Historabilije 16. do 18. stoljeće. Mali svijet Istre*

U dopunskim odlukama *Pulskoga statuta* raspravlja se o tome postoje li ljudi koji bi voljeli živjeti na otoku Brijunu. Njima je dopušteno imati dva vola, dvije krave i jednog konja za osobne potrebe, ali pod uvjetom da tamo moraju živjeti minimalno 5 godina bez prekida. Svoju odluku pritom moraju zajamčiti iznosom od 50 libara malih. Prinos od krava mora se izvesti nakon što prođe godina dana, a Knez mora biti o svemu obavješten. Dopušteno je koristiti volove za oranje i sisanje, a za dvije trećine sjemena što se zasije, dotična osoba će morati platiti Općini za korištenje zemlje. Nijedna druga osoba ne smije biti dovezena na otok bez znanja vlasti. Nadalje, postojala je i mogućnost da, u slučaju rata, stanovnici Pule i njenog distrikta smiju bez plaćanja smjestiti svoje životinje na Brijun sve dok se stanje ne smiri.²⁶² Uz ovu odredbu postoji i njen dodatak odnosno nadopuna. Naime, nešto kasnije je donesen prijedlog da stanovnici odnosno distriktualci Brijuna koji se bave kamenoklesarstvom smiju držati čak do osam grla goveda po svakome. Ako netko pokuša kriomice nabaviti još, tada bi bili kažnjeni na način da bi im se oduzele i sve životinje koje su imali dotad. Osobe koje imaju informacije o prekršiteljima propisa odnosno o prekoračenju broja životinja, dobit će polovicu tih životinja, a preostalu polovicu prisvojit će pulska Općina.²⁶³

Zanimljivost *Pulskog statuta* svakako su organizacije natjecanja, točnije konjskih trki. Kako bi se poštivala tradicija i očuvali običaji, održavale su se svake godine na dan Svetoga Ivana Krstitelja. Raspisana nagrada iznosila bi 25 zlatnih dukata, no, mogla je varirati na veći ili manji iznos od propisanoga, sukladno odluci vlasti.²⁶⁴ Minimalan broj konja koji smije sudjelovati na natjecanju jesu četiri konja, manje od toga ne.²⁶⁵

Pulski statut spominje i postupak uklanjanja strvina među kojima se spominje pernata marha, odnosno pernate životinje.²⁶⁶

Bujski i *Buzetski statut* sadrže odredbu da svakog dana uprave njihovih gradova „dijele pravdu“ odnosno određuju pravila koja se tiču konja, ali i općenito životinja, kao i hrane, pića, nadnica, oružja i najma radne snage.²⁶⁷

u doba Venecije, Marčana, Udruga Susreti na dragom kamenu – Pula, Povijesni i pomorski muzej Istre, 2019., str.136-137.

²⁶² *Pulski statut*, Dopunske odluke, br. 27 (1421.)

²⁶³ Isto, Dopunske odluke, br. 28 (22. kolovoza 1423.)

²⁶⁴ Isto, Dopunske odluke, br. 36 (24. lipnja 1428.)

²⁶⁵ Isto, Dopunske odluke, br. 41 (23. lipnja 1435.)

²⁶⁶ vidi više u: *Pulski statut*, knj. IV., gl. 12.

²⁶⁷ *Bujski statut*, knj. 1., gl. 114.; *Buzetski statut*, gl. CXXI.

Naposljetku, treba napomenuti da su statutarne odredbe obrađene u ovome poglavlju raznovrsnog karaktera te se razlikuju od onih iz prethodnih poglavlja koje su pretežito vezane uz zabrane i kazne. Ovdje su uvrštene one koje su se istakle po nekoj specifičnosti ili zanimljivosti, a koje bi svakako bila šteta ne spomenuti u radu.

6. POLJOPRIVREDNA ZEMLJIŠTA

Brojni propisi istarskih statuta dotiču se poljoprivrednih zemljišta. Ovdje se pritom misli na njive, vinograde, oranice, vrtove, polja, maslinike, pašnjake, voćnjake i ostalo. Važno je naglasiti za početak kako je dužnost općinskog procjenitelja od iznimne važnosti, jer se ona svodi na obavljanje procjene raznih šteta na području obradivih površina, npr. polja, vinograda, vrtova i sl. Općinski su procjenitelji bili dužni svoju zadaću obavljati pošteno te ukazati zajednici na činjenicu da se u općinsko dobro i tuđu imovinu ne smije zadirati.²⁶⁸ Isto tako, morali su mjeriti površine te evidentirati izmjerene podatke, a sve to u svrhu izbjegavanja svađa i sudskih sporova.²⁶⁹ Što se tiče osoba koje imaju svoj vinograd, polje ili bilo koju drugu plodnu površinu, a nemaju obilježen put kojim bi mogli doći do njih, općinski procjenitelji i nadzornici se moraju zauzeti da im se dodijeli adekvatan put kojim se neće zakinuti nitko drugi, odnosno vlasnik određene čestice. U slučaju moguće štete, pregovara se oko isplate nadoknade.²⁷⁰ Jedino u ovakvom slučaju je moguće postupiti na taj način, jer je inače zabranjeno graditi put preko tuđeg plodnog zemljišta.²⁷¹ Česte su znale biti tužbe vezane za zemljišta, no, tada je onaj tko tuži bio dužan dokazati svoju tužbu, a ne onaj koji već posjeduje dotično zemljište.²⁷²

Pulski i *Novigradski statut* spominju propise vezane za zemljarinu, tj. porez koji se morao davati za obrađivanje zemlje. U *Pulskom* se određuje da je osoba koja uz vlasnikovo dopuštenje ore zemlju za zemljarinu, obvezna pri idućem godišnjem branju ljetine tražiti od vlasnika da osobno dođe ili, pak, pošalje nekoga na zemljište kako bi preuzeo zemljarinu. Potom vlasniku te zemlje od ukupne ubrane količine žita, mora dati onoliku količinu koliko je za tu zemlju bilo potrebno sjemenja. S druge strane, *Novigradski statut* donosi propis koji govori o tome da ukoliko netko zasadi ili obradi voćnjak ili vinograd na zemlji koja pripada stanovniku Novigrada, dužan mu je svake godine plaćati zemljarinu odnosno najamninu. Ako se, pak, taj netko ne brine

²⁶⁸ *Novigradski statut*, knj. 1., gl. IV.

²⁶⁹ *Umaški statut*, knj. 3., gl. 12.

²⁷⁰ Isto, knj. 3., gl. 22 a.; *Rovinjski statut*, knj. I., gl. XXXIX.

²⁷¹ *Umaški statut*, knj. 3., gl. 24.

²⁷² *Novigradski statut*, knj. 3., gl. IV.

odgovorno i adekvatno o vinogradu ili voćnjaku kako ne bi platio zemljarinu vlasniku, tada se zemlja s lozama i voćkama vraća vlasniku.²⁷³

Žiteljima Pule i njenog distrikta zabranjeno je davati strancu u zakup zemljišta, pašnjake i dr., a sve to u svrhu opće dobrobiti zajednice i javne koristi. Oni koji već imaju u najmu određene dijelove na pulskom području, moraju se strogo pridržavati propisanih granica te se svaki prelazak preko njih kažnjava.²⁷⁴ Valja istaknuti da onaj tko posjeduje zemlju, vinograd, kuću ili bilo koji oblik nekretnine u trajanju od 15 godina, po zakonu se smatra jedinim pravim vlasnikom te ga nitko nema pravo uznemiravati ni argumentirati suprotno.²⁷⁵

Vinogradi su se davali na napolicu odnosno prinos sa zemlje se dijelio u određenom omjeru između vlasnika i obrađivača zemlja, najčešće na pola. Odnos između dvije strane morao je biti funkcionalan, a obrađivač je morao brinuti o zemlji i kvalitetno odrađivati svoj posao ako se već obvezao na to. *Pulski statut* nalaže da je obrađivač dužan pridržavati se određenih rokova u godini, odnosno da loze moraju biti obrezane do 8. travnja, a prvi put okopane do 8. svibnja. Drugi, pak, put moraju biti okopane do lipnja, točnije do blagdana sv. Petra. Odrađivač riskira gubitak dijela uroda koji mu je obećan, ako ne bude izvršio svoje obaveze na vrijeme. Također se zabranjuje obrati vinograde prije blagdana Male Gospe u rujnu.²⁷⁶ Isti propis spominje se i u *Novigradskom statutu*.²⁷⁷ Nadalje, radna snaga može se i iznajmiti pa tako ljudi koji su obećali da će raditi na nečijem zemljištu, a isto ne izvrše, moraju platiti kaznu. Dodatno, načelnik ih je dužan prisiliti da obećani posao ipak obave. Također, za gospodara vrijedi da se i on mora držati obećanja i pošteno platiti radnike onako kako je dogovoreno.²⁷⁸

Navodi se primjer vlasnika nekog vinograda ili polja kojemu je učinjena šteta iz razloga što posjedi nisu ograđeni kako životinje ne bi ušle. U tom slučaju, procjenitelji nisu od prevelike pomoći iz razloga što je pravilno i kvalitetno ograđivanje posjeda vrlo važna stavka kako bi se prevenirao bilo kakav oblik štete.²⁷⁹ *Pulski statut* navodi

²⁷³ *Pulski statut*, knj. III., gl. 46.; *Novigradski statut*, knj. 3., gl. XIX.

²⁷⁴ *Pulski statut*, knj. III., gl. 47.

²⁷⁵ *Novigradski statut*, knj.3., gl. XIV.

²⁷⁶ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 32-33.

²⁷⁷ Vidi više u: *Novigradski statut*, knj. 4., gl. XXII.

²⁷⁸ Isto, knj. 4., gl. XXV-XXVI.

²⁷⁹ *Pulski statut*, knj. V., gl. 8.; Marija Karbić u svom radu analizira odredbe iz srednjovjekovnih pravnih spomenika Kvarnera vezane za štete prouzročene od strane životinja, a slične su onima iz istarskih statuta. Usp. i: M. Karbić, "De porcis, canibus, piscibus", str. 62-63.

informaciju o četiri prisežnika koji su bili odabrani i postavljeni na svaka vrata u Puli te su morali bilježiti imena ljudi koji bi bili zatečeni u vinogradima i vrtovima pod ljetinom i u koje bi ulazili sakupljati ostatke nakon berbe ili žetve, odnosno – *pabirčiti*. Također su morali paziti da životinje ne uđu na dotične površine. Ističe se kako se vlasnicima obradivih površina šteta neće nadoknaditi, jer su unaprijed bili upozoreni na važnost ograđivanja posjeda.²⁸⁰ Dopunska odluka *Pulskog statuta* raspravlja upravo o važnosti obilježavanja linija za ispašu životinja. Mnoge obitelji su se uzdržavale upravo zahvaljujući tim posjedima i njihovim urodima, stoga je bilo potrebno reagirati prije nego bi došlo do opustošenja. Unutar određenih granica nitko nije smio kročiti sa životinjama izuzev konja namijenjenima jahanju u vlasništvu Puljana, volovima za oranje ili životinja za klaonicu. Vlasnik bilo koje druge životinje, osim navedenih, trebao je biti kažnjen s 10 libara malih po životinji. Također, grlima predviđenima za obavljanje radova bilo je zabranjeno napasati na sljedećim lokacijama: na vrhu Zadro (*in Monte Çadri*; današnji Monte Zaro), Velikoj poljani (*in Prato maggiori*; današnji Pragrande), vrhu Sveti Mihovil (*in Monte sancti Michaelis*), na vrhu Sveti Martin (*in monte sancti Martini*) te na vrhu Areni (*in Monte Arenae*), i to četiri mjeseca, od polovice ožujka do polovice srpnja.²⁸¹

Vodnjanski, Pulski i Umaški statut spominju poljare. Na području Vodnjana se primjerice svake godine odabire sedam poljara kojima je zadaća stražariti i čuvati posjede od nastanka štete prouzročene od strane neodgovornih pojedinaca ili životinja. Dužni su iznositi sve informacije s terena te, ako dođe do štete, podnijeti izvještaj i razotkriti krivca.²⁸² U *Pulskom statutu* stoji točka prema kojoj se ljude kažnjava s 20 solda malih denara i životinje s 40 u slučaju namjernog razbijanja vrata ili ograde, drugim riječima, zbog ulaza u vinograde ili vrtove.²⁸³ *Novigradski statut* propisuje kaznu za onoga tko uzme oruđe s tuđe oranice bez vlasnikova znanja iz razloga što vlasnik tada ne bi mogao obavljati radove na svojim površinama.²⁸⁴

Nadalje, mnoge odredbe iz statuta se odnose na razne oblike uništavanja voćaka, vrtova, polja, šuma i ostalih površina. Više-manje svi pregledani statuti donose iste ili

²⁸⁰ Isto, knj. IV., gl. 27.

²⁸¹ Isto, Dopunske odluke, br. 29 (12. ožujka 1424.)

²⁸² *Vodnjanski statut*, knj. 4., gl. XLVIII.; *Pulski statut*, knj. IV., gl. 25.; *Umaški statut*, knj. 4., gl. 61.; Detaljnije o poljarima (stražarima) vidi u: E. Biasiolo, "Furti di animali", str. 143-149.; Usp. i: G. Ravančić, "Životinje u statutarnim odredbama", str. 109.

²⁸³ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 25.

²⁸⁴ *Novigradski statut*, knj. 5., gl. XXXIV.

gotovo iste propise koji zabranjuju sječu i uništavanje tuđih trseva, voćaka, drveća, bez obzira na to bili oni zdravi ili suhi.²⁸⁵ Sječa i odnošenje drva s buzetskog, bujskog i dvigradskog područja je zabranjena kao i paljenje općinskih i tuđih šuma. Podmetanje vatre kažnjava se odsijecanjem desne ruke, progonom, ali i novčanim kaznama.²⁸⁶ Stroge kazne bile su dio razrađenog mletačkog sustava očuvanja šuma i njima prijeko potrebne drvne građe.²⁸⁷ *Rovinjski statut* određuje kaznu za sječu drveća koja predstavljaju sklonište za životinje.²⁸⁸ Kazne i nadoknade za počinjena nedjela moraju se procijeniti, ali prije svega ovise o intenzitetu i količini prouzročene štete. Uništavanje vinograda, prolijevanje vina, spaljivanje slame, žita ili kuće kažnjavaju se, kako *Dvigradski statut* propisuje, dvostrukom nadoknadom štete. Primjerice, ako je šteta iznosila 5 libara malih denara, Općini se mora platiti 10 te vlasniku dvostruko nadoknaditi oštećeno.²⁸⁹ *Bujski statut*, pak, za ista djela propisuje šibanje zločinca te obilježavanje užarenim pečatom, a potom i progon.²⁹⁰ Brojni propisi dotiču se kazni za krađu sijena, slame, drva, trave, loze i kolaca. Nadalje, lišće se nikako ne smije trgati na tuđim posjedima kao ni sakupljati plodove ili, pak, na bilo koji način uništavati vrtove i polja. Za ovakva djela, *Dvigradski statut*, primjerice, propisuje plaćanje kazne Općini u iznosu od 20 solada malih denara uz obaveznu nadoknadu štete vlasniku.²⁹¹ *Bujski* i *Buzetski statut* također strogo zabranjuju ovakve postupke u određenim odredbama.²⁹² Krađa grožđa, maslina, voća i povrća ni pod koju cijenu se ne smije tolerirati.²⁹³ Košnja ili čupanje trave,

²⁸⁵ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 13.; *Baljanski statut*, gl. 44., (riječki rukopis.); *Novigradski statut*, knj. 6., gl. XXXVIII.

²⁸⁶ *Bujski statut*, knj. 1., gl. 47, 50.; *Buzetski statut*, gl. LIX, LXI.; *Dvigradski statut*, gl. XLVIII.

²⁸⁷ O toj mletačkoj legislativi o šumama vidi opsežnu studiju: O tome vidi u: Karl Appuhn, *A Forest on the Sea. Environmental Expertise in Renaissance Venice*, Baltimore, The Johns Hopkins University Press, 2009. O problematici istarskih šuma za vrijeme Mletačke Republike pisali su: Danilo Klen, „Mletačka eksploatacija istarskih šuma i obvezan prevoz drveta do luke kao specifičan državni porez u Istri od 15. do kraja 18. stoljeća (Prilog proučavanju ekonomsko-političke i ekonomsko-historijske problematike iskorištavanja istarskih šuma i istarskog naroda)“, *Problemi sjevernog Jadrana – Zbornik Sjeverojadranskog instituta*, sv. I., Rijeka 1963., str. 199.-280., o nadzoru nad šumama na str. 216.-223.; Vjekoslav Bratulić (a cura di), *Catastico generale dei boschi della Provincia dell'Istria (1775 - 1776). Terminazione del C. E. sopra boschi. Naredjenje varh P. K. dubravah (1777)*, Collana degli Atti, Centro di Ricerche Storiche – Rovigno, N. 4, Trieste 1980., o kaznama na str. VI.; Slaven Bertoša, „Povijesne crtice o istarskim šumama: Motovunska šuma, Kornarija, Kontija, Vidorno, Šijana i Ližnjemoro (uz osvrt na granične oznake)“, u: *Kamik na kunfinu: granične oznake u istarskim šumama*, urednica Tatjana Bradara, Monografije i katalogi 22 – Arheološki muzej Istre, Pula 2013., str. 15.- 51., o kaznama piše na str. 18.

²⁸⁸ *Rovinjski statut*, knj. III., gl. XXXVI.

²⁸⁹ *Dvigradski statut*, gl. XLI.; *Umaški statut*, knj. 4., gl. 25.

²⁹⁰ *Bujski statut*, knj. 1., gl. 39.

²⁹¹ *Dvigradski statut*, gl. XLVII.

²⁹² *Bujski statut*, knj. 1., gl. 45.; *Buzetski statut*, gl. L, LVI.

²⁹³ *Bujski statut*, knj. 1., gl. 46.; *Buzetski statut*, gl. LVII.; *Umaški statut*, knj. 4., gl. 29-30.

oranje, kopanje po tuđim vinogradima, poljima ili vrtovima kažnjava se plaćanjem novčane kazne, dok je za maloljetnike iznos upola manji. Propisano je da u slučaju počinjenja nedjela tijekom noći, kazna iznosi dvostruko više.²⁹⁴ *Vodnjanski statut* govori o kazni za osobe starije od 14 godina, ali i one mlađe od toga, koje bivaju zatečene kako na tuđem teritoriju beru plodove i biljke. Naime, osobe starije od 14 godina moraju cijeli dan stajati kraj stupa srama s ukradenim plodovima oko vrata. S druge strane, oni mlađi smiju dobiti batine, a kaznu trebaju platiti njihovi roditelji.²⁹⁵ Izdanci loze ne smiju se uzimati kao ni odrezivati sadnice ni voćke.²⁹⁶

Nadalje, statuti propisuju zabrane prelaska preko tuđeg posjeda, osim u slučaju ako je to jedini put do izvora ili lokve.²⁹⁷ *Vodnjanski* i *Umaški statut* donose uvid u situacije u kojima je jedino dopušteno ubiranje plodova s tuđih voćaka (izuzev loza i maslina). Naime, dopušta se ubiranje plodova isključivo u slučajevima kada oni vise s grane iznad tuđeg zemljišta. Pritom je zabranjeno penjati se na stablo ili prelaziti na tuđu zemlju, već ih moraju sa svog zemljišta ubrati u onoj količini koliko je moguće dosegnuti rukama. Dopušteno je ukloniti lišće i grane s tuđega drva samo ako mu na posjedu smetaju ili prouzrokuju neki oblik štete. Zabranjeno je sjeći ili na bilo koji način oštetiti plodonosna, ali i bilo koja druga stabla. Što se tiče maslina, njih smiju brati isključivo njihovi vlasnici.²⁹⁸

U bujski i buzetski kaštel nitko ne smije donositi loze, drva masline ili bilo koje plodonosno stablo bez načelnikovog odobrenja. To pravilo vrijedi za razdoblje cijele godine osim od blagdana sv. Mihovila u rujnu pa do Svih svetih.²⁹⁹ Spominje se i odredba kojom se ukazuje na osobe koje prodaju voće, povrće, trave ili bilo koje plodove na glavnom trgu. Naime, one su dužne obrazložiti gdje su nabavili robu. Ukoliko ne mogu objasniti ili ih se uhvati u laži, slijedi im šibanje kroz grad s ukradenom robom oko vrata.³⁰⁰ Važno je istaknuti da se spominju i žene koje na Forumu prodaju povrće, voće, ali i vino, mlijeko, kruh i ostale namirnice, a pritom im

²⁹⁴ *Dvigradski statut*, gl. LII.; *Bujski statut*, knj. 1., gl. 54.; *Buzetski statut*, gl. LXIII, LXV.; *Vodnjanski statut*, knj. 3., gl. 22.; *Pulski statut*, knj. IV., gl. 26.

²⁹⁵ *Vodnjanski statut*, knj. 3., gl. XXXIV.

²⁹⁶ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 26.; *Rovinjski statut*, knj. III., gl. XXXV.

²⁹⁷ *Bujski statut*, knj. 1., gl. 53.; *Buzetski statut*, gl. LXIV.; *Dvigradski statut*, gl. LI.

²⁹⁸ *Vodnjanski statut*, knj. 3., XXXV-XXXVI.; *Umaški statut*, knj. 2., gl. 37.

²⁹⁹ *Bujski statut*, knj. 1., gl. 51.; *Buzetski statut*, gl. LXII.

³⁰⁰ *Rovinjski statut*, knj. III., gl. XLI.; *Pulski statut*, knj. IV., gl. 14.

je zabranjeno prestići.³⁰¹ Naime, time se željelo spriječiti da pod krinkom pređenja žene prodavačice ne bi bacale čini na namirnice, a preko njih i na ljude.³⁰²

Žetva, sakupljanje sijena i berba grožđa dopušta se samo u određenim situacijama za vrijeme blagdana, onda kada to uprava smatra korisnim, uzimajući pritom u obzir vrstu posla i karakteristike osoba.³⁰³ Spominju se razni oblici ortaštva orača - u vrijeme proljetnog oranja, rahljenja zemlje te sijanja, ali i propisi kojih se treba pritom pridržavati.³⁰⁴ I još za kraj, može se spomenuti jedna od odluka *Baljanskog statuta* gdje se propisuje zabrana paljenja tora ili pašnjaka, kao i sječa drveća u blizini nečijeg tora, na udaljenosti ne manjoj od 40 koraka.³⁰⁵

³⁰¹ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 16.

³⁰² Marija Mogorović Crljenko, "Pobožnost i praznovjerja u bračnim sporovima Porečke biskupije u prvoj polovici 17. st.", u: *Religio, fides, superstitiones...: o vjerovanjima i pobožnosti na jadranskom prostoru. Zbornik 7. istarskog povijesnog biennala*, ur. Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić-Vekić, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine-Museo del territorio Parentino, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Državni arhiv u Pazinu, 2017., str. 144-152.

³⁰³ *Dvigradski statut*, gl. CXXXIV.

³⁰⁴ vidi više u: *Umaški statut*, knj. 4., gl. 63-64.

³⁰⁵ *Baljanski statut*, gl. 37-38., (riječki rukopis).

7. PRIBOR I POSUĐE

O priboru i posuđu se u statutima ne pronalazi baš previše podataka. Jedina konkretna informacija nalazi se u *Umaškom statutu* gdje se u jednoj odredbi spominje oprema doma koja je obećana pri sklapanju braka, a u nju se između ostalog ubrajaju i razne tave, posude i kotlovi.³⁰⁶ Goran Budeč se bavio istraživanjem inventara dobara stanovnika šibenske komune iz razdoblja 15. stoljeća, a rezultati analize uvelike su pripomogli rekonstrukciji odnosno stvaranju šire slike o tome kako su izgledali, od čega su bili izrađeni te koliko je količinski bilo predmeta namijenjenih pripremi hrane i blagovanju u srednjemu vijeku.³⁰⁷ Podijelio ih je u dvije skupine, točnije na pribor za pečenje i prženje te pribor za kuhanje. U ovu prvu skupinu ubraja razne roštilje, ražnje i tave. Tave su se najčešće izrađivale od bakra i željeza, a upotrebljavale su se za kuhanje, termičku obradu vode te prženje. Upravo se jedan primjer tave za prženje spominje u inventaru šibenskog zlatara Pavla Derljanovića iz 1459. kao *vna ferssora da frizer pese*. Taj podatak ukazuje na činjenicu kako su se u domaćinstvima šibenskih elitnih obitelji nerijetko upotrebljavale tave koje su se koristile prvenstveno za pripremu samo jedne vrste hrane, primjerice, u ovom slučaju za ribu.³⁰⁸ Roštilji (*gradelle*), izrađivani od željeza, također su često bili korišteni u pripremi hrani, no, posebice se mora istaknuti upotreba ražnjeva gdje se pritom naglašava dominacija mesa naspram ribe u dobrostojećim obiteljima kasnosrednjovjekovnog Šibenika.³⁰⁹

Tijekom srednjega vijeka, društveni status ljudi nije se ogledao isključivo u namirnicama koje su konzumirali, već i u načinu njihove pripreme. Kuhanje i pirjanje smatrali su se najpoželjnijim načinima pripreme. Razlog tome je taj što je hrana pritom zadržavala i koncentrirala svoje hranjive sokove i vitamine u vodi, a zatim se dobiveni temeljac mogao ponovno iskoristiti u pripremi mesa, povrća ili žitarica. Kao glavni način kuhanja hrane ističe se onaj na otvorenoj vatri. Naime, vrlo važan element opreme svakog srednjovjekovnog kuhara bio je željezni kotao koji se položio

³⁰⁶ *Umaški statut*, knj. 3., gl. 46.

³⁰⁷ 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*, ur. Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić-Vekić, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine – Museo del territorio Parentino, 2013., str. 54.

³⁰⁸ Isto, str. 56-57.

³⁰⁹ Isto, str. 57-58.

na prsten s nožicama, a zatim postavio na ugljen. Druga opcija, gdje se pritom toplina mogla regulirati kako ne bi došlo do zagorijevanja hrane, bila je okačiti kotao na kuku koja se nalazila na gredi.³¹⁰ Kotlovi se ističu kao najkorišteniji predmeti u kuhinji te se smatralo da praktički svako domaćinstvo u kasnom srednjem vijeku mora imati najmanje jedan kotao. Osim željeza, materijali od kojih su se još izrađivali bili su bronca, mjed, bakar i zemlja. Navodi se da su se u njima, između ostalog, često pripremale razne vrste žitarica i grahorica, ali i kuhao mošt.³¹¹ Kuhanoj hrani pripisivane su simboličke vrijednosti jer se prilikom njene pripreme i konzumacije mogla osjetiti toplina doma i zajedništvo. Također, može se istaknuti kako su žene više bile zadužene za kuhanje, dok su muškarci vodili brigu o loženju vatre u svrhu pečenja mesa. Utjecaj povijesti vidljiv je i danas gdje su muškarci uglavnom zaduženi za pripremu roštilja na otvorenom, dok se žene većinom bolje snalaze u kuhinji.³¹² Šibenski inventari spominju i upotrebu lonaca (*pignate*) za kuhanje hrane, a služile su još i za pohranu ulja ili vina. Materijal od kojeg su se najčešće izrađivale bila je zemlja.³¹³

Što se tiče pribora, istarski statuti često spominju nož, no više u kontekstu oružja, a ne kao kuhinjskog pribora.³¹⁴ Oni su se čuvali u *cortelieri*, odnosno kutiji u kojoj se moglo nalaziti do 12 komada noževa. Navodi se zanimljiv podatak kako je u Njemačkoj u kasnom srednjem vijeku zbog brojnih uličnih napada nožem, donesen zakon koji je propisivao određenu veličinu noža koji se smio iznositi iz kuće. Na našem području, s druge strane, takva ograničenja ipak nisu postojala.³¹⁵ Žlice i vilice nisu evidentirane u pregledanim statutima, ali može se općenito reći kako su žlice koje su se mogle pronaći na srednjovjekovnim stolovima bile većinom jednostavne i drvene, dok su se one srebrne izrađivale za imućnije društvene slojeve.³¹⁶ Što se tiče vilice, ona se upotrebljavala samo za konzumaciju voća i slatkih proizvoda, te uglavnom nije bila prisutna na stolovima Europljana. Spominje se podatak kako je kontinuirana uporaba vilica započela tek u 19. stoljeću.³¹⁷ Dotada je bilo sasvim

³¹⁰ M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times...*, str. 55.

³¹¹ G. Budeč, "Kuhanje, pečenje i blagovanje", str. 61-62.

³¹² M. Montanari, *Hrana kao kultura*, str. 57.

³¹³ G. Budeč, "Kuhanje, pečenje i blagovanje", str. 62.

³¹⁴ *Pulski statut*, knj. IV., gl. 1.; *Rovinjski statut*, knj. III., gl. V.; *Novigradski statut*, knj. 6., gl. VII.; *Umaški statut*, knj. 4., gl. 7.

³¹⁵ G. Budeč, "Kuhanje, pečenje i blagovanje", str. 68.

³¹⁶ M. Weiss Adamson, *Food in Medieval Times*, str. 164.

³¹⁷ Isto, str. 165.

društveno prihvatljivo jesti rukama, dok se danas, pak, takva ponašanja smatraju nekulturnima i neciviliziranima, a isto tako nehigijenskim.³¹⁸

³¹⁸ Norbert Elias, *O procesu civilizacije*, Zagreb, Biblioteka Antibarbarus, 1996., str. 170-171.

8. ZAKLJUČAK

Istraživanje povijesti i kulture prehrane važan je dio mozaika spoznaja o ljudskoj svakodnevnicu jer je hrana nezaobilazni dio ljudskog postojanja. Kroz povijest postupno se mijenjala, počevši od prirodnih namirnica, preko početaka kuhanja te korištenja raznih tehnika i vještina, pa sve do iniciranja njene proizvodnje. Kao jedan od ključnih elemenata ljudske egzistencije hrana ima važnu ulogu u povezivanju ljudi, ali i u razvijanju običaja, identiteta ljudi i kulture.

Diplomski rad temeljen je na statutima istarskih gradova koji se većim djelom odnose na propise kazneno-pravnog i gospodarskog karaktera, no, unatoč tome, u njima je sadržan iznimno velik broj podataka vezanih za problematiku kasnosrednjovjekovne i ranonovovjekovne prehrane. Važno je istaknuti značaj žitarica koje su bile bitan čimbenik u prehrani ljudi općenito, pa tako i na području istarskog poluotoka, a njihov uzgoj poticao je razvoj poljoprivrede kao jedne od glavnih gospodarskih djelatnosti kojima su se ljudi tada bavili. Na temelju statutarnih propisa može se ustanoviti da su iznosi globi za štetu na krušnim žitaricama bili većeg iznosa u odnosu na druge čime se nastojalo osvijestiti društvo kako se na njih zaista moralo paziti i prevenirati bilo kakav oblik štete, bez obzira na to da li je prouzročena od strane životinja ili ljudi. Ovi podatci još dodatno potvrđuju i onako već poznatu činjenicu kako su žitarice i kruh tada zauzimali središnju ulogu u prehrani. Statuti također ukazuju na postojanje gradskih žitnica, tj. fontika iz čega je vidljivo koliko je bilo važno kontrolirati skladištenje, nabavu i prodaju žitarica, a glavni razlog tome bilo je upravo sprječavanje njihove nestašice koja bi, naposljetku, dovela do nepovoljnog ishoda odnosno do gladi, ali i brojnih nemira među stanovništvom. Što se tiče mesa, ono je predstavljalo razlog društvene diferencijacije iz razloga što nije bilo dostupno svima, odnosno bar ne u podjednakoj mjeri. Uglavnom je bilo rezervirano za više društvene slojeve, a također treba istaknuti da nisu svi ljudi konzumirali meso iste vrste i kvalitete. No, prije nego što bi se životinja iskoristila za meso, nastojalo se iz nje izvući maksimum u obliku raznih životinjskih proizvoda poput jaja, mlijeka, sira, skute, vune, kože i drugih. Nadalje, u statutima su navedeni propisi kojih su se ribari trebali pridržavati prilikom lova i prodaje ribe. Riba se smjela prodavati isključivo u gradskim ribarnicama, a njena cijena mogla je varirati ovisno o kvaliteti, ali i o razdoblju

potražnje. Konkretnije, cijene ribe su rasle za vrijeme nemrsnih dana unutar korizmenog perioda gdje se pritom može vidjeti utjecaj kršćanstva i religijskih propisa o postu na svakodnevni život građana. Na temelju raznih propisa vezanih za postupak tiještenja ulja, ali i načina tretiranja stabala masline može se zaključiti koliko je maslina, kao jedan od simbola Sredozemlja, bila važna za istarsko podneblje. Istarsko ulje bilo je iznimne kvalitete, a brojni arheološki dokazi iz razdoblja antike nam ukazuju na proizvodnju velikih količina ulja u svrhu izvoza i trgovačke razmjene.

Vino se također smatralo jednim od ključnih prehrambenih artikala, a predstavljalo je i dobar izvor zarade. Važno je istaknuti kako svi pregledani statuti strogo propisuju zabranu uvoza stranog vina kako se domaći proizvođači ne bi osjećali zakinutima. No, ljudi su često znali prevršiti granicu u konzumaciji vina te je stoga dolazilo do nasilničkog ponašanja i nemira u krčmama. Nije naodmet napomenuti mjerne nadzornike koji su se uvelike brinuli o ispravnosti mjera i utega koje su korištene u prodaji hrane i pića. Trgovci su se koji put htjeli okoristiti i prevariti kupca, pa su tako spomenuti nadzornici nadzirali rad mesara, pekara, krčmara, ribara i ostalih zanimanja. U statutima se spominju i žene u ulozi pekarica, krčmarica te prodavačica vina, voća i ostalih namirnica. Uz vino, valja spomenuti i vodu čija je uloga također bila neupitna u svakodnevnom životu te je trebalo obratiti pozornost da ne dođe do njenog onečišćenja. Statutarne odredbe naređuju održavanje lokvi, bunara i izvora čistima kako bi voda zadržala kvalitetu te kako bi se spriječila mogućnost nastajanja bolesti.

Statuti donose i brojne zabrane i kazne vezane za životinje. Životinje su bile od velikog značaja u prehrani stanovništva, a bile su od velike pomoći i za vrijeme poljoprivrednih radova. Stoga je bilo zabranjeno uznemiravati ih, ranjavati, a pogotovo ubijati. No, unatoč njihovoj važnosti, neke se stvari nisu smjele tolerirati. Naime, često su one znale biti uzročnici velikih šteta te se stoga odredbama htjelo upozoriti njihove vlasnike na povećano obraćanje pozornosti na to. Često su ovakvi propisi bili usko vezani za one koji se dotiču poljoprivrednih zemljišta, jer su životinje zalazile u vinograde, polja, voćnjake te su mogle uništiti nečiji mukotrpan rad. Naposljetku, statutarne odredbe služile su tome da uvedu reda u sve aspekte ljudske svakodnevnice, a glavna namjera bila je dobrobit zajednice određenog grada ili općine te njihovo uspješnije funkcioniranje, a budući da život nije moguć bez hrane i pića, statutima je reguliran i taj dio egzistencije.

9. IZVORI I LITERATURA

Izvori

1. *Bujski statut / Statuto di Buie MCCCCXXVII*, priredili Nella Lonza, Jakov Jelinčić i Josip Banić, Buje: Grad Buje – Città di Buie, 2023.
2. *Buzetski statut / Statuto di Pingvente MCCCCXXXV*, priredili Nella Lonza i Branka Poropat, Buzet: Grad Buzet – Città di Buzet, 2017.
3. Margetić, Lujo, *Statut grada Bala*, Rijeka: Adamić, 2007.
4. *Novigradski statut / Statuto di Cittanova MCCCCII*, priredili Nella Lonza i Jakov Jelinčić, Novigrad: Grad Novigrad – Cittanova, 2014.
5. *Pulski statut / Statuta Communis Polae*, Davor Mandić (ur.), Pula: Grad Pula – Povijesni muzej Istre, 2000.
6. *Statut dvigradske općine / Statuta communis Duorum Castrorum*, priredili Jakov Jelinčić i Nella Lonza, Pazin – Kanfanar: Državni arhiv u Pazinu, 2007.
7. *Statuto municipale di Rovigno*, Dal Giornale *L'Istria*, Trst: Tipografia del Lloyd Austriaco, 1851.
8. *Umaški statut / Statuto di Umago MDXXVIII*, priredili Nella Lonza i Jakov Jelinčić, Umag: Grad Umag – Città di Umago and Humaniora, 2019.
9. *Vodnjanski statut / Statuto di Dignano MCDXCII*, priredili Nella Lonza i Jakov Jelinčić, Vodnjan: Grad Vodnjan – Città di Dignano, Državni arhiv u Pazinu, Humaniora and Leykam, 2010.

Literatura

- Albala, Ken, *Food in Early Modern Europe*, Westport, Connecticut – London: Greenwood Press, 2003.
- Appuhn, Karl, *A Forest on the Sea. Environmental Expertise in Renaissance Venice*, Baltimore: The Johns Hopkins University Press, 2009.

- "Arbadiga" u: *Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje*. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2013. – 2024., <https://enciklopedija.hr/clanak/arbadiga> (pristupljeno: 15. srpnja 2024.)
- Benedetti, Andrea, *Umago d'Istria nei secoli*, vol. I., Trieste: Tipografia Gaetano Coana, 1973.
- Bertoša, Miroslav, *Historabilije 16. do 18. stoljeće. Mali svijet Istre u doba Venecije*, Marčana: Udruga Susreti na dragom kamenu; Pula: Povijesni i pomorski muzej Istre, 2019.
- Bertoša, Miroslav, "I catastici di Umago e di Cittanova (1613-1614). La modesta realizzazione di un grandioso disegno nell'Istria Veneta (XVI-XVII sec.)", *Atti del Centro di Ricerche Storiche*, vol. IX, (Trieste – Rovigno, 1978. - 1979.), str. 413 - 487.
- Bertoša, Slaven, „Povijesne crtice o istarskim šumama: Motovunska šuma, Kornarija, Kontija, Vidorno, Šijana i Ližnjemoro (uz osvrt na granične oznake)“, u: *Kamik na kunfinu: granične oznake u istarskim šumama*, urednica Tatjana Bradara, Monografije i katalozi 22 – Arheološki muzej Istre, Pula 2013., str. 15.- 51.
- Bertoša, Slaven, "Sočeda", u *Istarska enciklopedija*, Istrapedia, <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/3692/soceda> (pristupljeno: 10. lipnja 2024.)
- Biasiolo, Eliana, "Furti di animali ed altri beni nell' Istria di fine '600: riflessioni sulla figura del "barigello di campagna" ", u: *Animalia, bestiae, ferae...: o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru. Zbornik 6. istarskog povijesnog biennala*, ur. Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić-Vekić, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine - Museo del territorio Parentino, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Državni arhiv u Pazinu, 2015., str. 143 – 158.
- Bratulić, Vjekoslav (a cura di), *Catastico generale dei boschi della Provincia dell'Istria (1775 -1776). Terminazione del C. E. sopra boschi. Naredjenje varh P. K. dubravah (1777)*, Collana degli Atti, Centro di Ricerche Storiche – Rovigno, N. 4, Trieste 1980.
- 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, ur. Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić-Vekić, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine – Museo del territorio Parentino, 2013., str. 54 – 72.
- Elias, Norbert, *O procesu civilizacije*, Zagreb: Biblioteka Antibarbarus, 1996.
- Fabijanec, Sabine Florence, "Uloga životinja u gospodarskome životu srednjovjekovnih dalmatinskih komuna", u: *Animalia, bestiae, ferae...: o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru. Zbornik 6. istarskog povijesnog biennala*, ur. Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić-Vekić, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine - Museo del territorio Parentino, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Državni arhiv u Pazinu, 2015., str. 69 – 100.
- *Fontes Istrie Medievalis, Separati*, <https://fontesistrie.eu/hr/separati>.
- Foster, Norman, *Jelo iza samostanskih zidina*, Zagreb: Grafički zavod Hrvatske, 1982.
- Fučić, Branko, *Terra incognita*, Zagreb: Kršćanska sadašnjost, 1997.
- Herkov, Zlatko, *Građa za financijsko – pravni rječnik feudalne epohe Hrvatske, vol. II.*, Zagreb: Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti (JAZU), 1956.
- Herkov, Zlatko, *Mjere Hrvatskog primorja s osobitim osvrtom na solne mjere i solnu trgovinu*, Rijeka: Historijski arhiv, 1971.
- Heršak, Emil ; Adžija, Maja, *Sveta pića – od medovine do čaja*, Zagreb: TIM press, 2013.
- Jacob, Heinrich Eduard, *Šest hiljada godina kruha*, Zagreb: Kultura, 1957.
- Janeković Römer, Zdenka, " "Post tertiam campanam" – noćni život Dubrovnika u srednjem vijeku", *Analiz Zavoda za povijesne znanosti HAZU u Dubrovniku*, XXXII (1994.), str. 7 - 14.
- 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, ur. Filip Novosel, Zagreb: Sveučilište u Zagrebu, Hrvatski studiji, Biblioteka Dies Historiae, 2011., str. 9 - 16.

- Karbić, Marija, "De porcibus, canibus, piscibus...Životinje u srednjovjekovnim pravnim spomenicima s područja Kvarnera", u: *Animalia, bestiae, ferae...: o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru. Zbornik 6. istarskog povijesnog biennala*, ur. Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić-Vekić, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine - Museo del territorio Parentino, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Državni arhiv u Pazinu, 2015., str. 58 – 68.

- Klen, Danilo, „Mletačka eksploatacija istarskih šuma i obvezan prevoz drveta do luke kao specifičan državni porez u Istri od 15. do kraja 18. stoljeća (Prilog proučavanju ekonomsko-političke i ekonomsko-historijske problematike iskorištavanja istarskih šuma i istarskog naroda)“, *Problemi sjevernog Jadrana – Zbornik Sjeverojadranskog instituta*, sv. I., Rijeka 1963., str. 199.- 280.

- Lane C., Frederic; Mueller C., Reinhold, *Money and banking in medieval and Renaissance Venice. Coins and moneys of account*, Baltimore – London: The Johns Hopkins University Press, 1985.

- Lonza, Nella, "Novčane jedinice i mjere spomenute u Vodnjanskom statutu", u: Nella Lonza i Jakov Jelinčić (prir.), *Vodnjanski statut / Lo statuto di Dignano*, Vodnjan: Grad Vodnjan – Dignano i Državni arhiv u Pazinu, 2010., str. 168 – 171.

- Lonza, Nella, "Vodnjanski statut u pravnom krajobrazu istarskoga kasnog srednjovjekovlja / Lo statuto di Dignano in ambito giuridico dell'Istria tardo-medievale“, u: Nella Lonza i Jakov Jelinčić (prir.), *Vodnjanski statut / Lo statuto di Dignano*, Vodnjan: Grad Vodnjan – Dignano i Državni arhiv u Pazinu, 2010., str. 84 – 166.

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

- Mimica, Bože, *Numizmatička povijest Istre i Kvarnera*, Rijeka: Vitagraf, 1997.

- Mogorović Crljenko, Marija, "Neki aspekti proučavanja životinja prema istarskim srednjovjekovnim i ranonovovjekovnim izvorima", u: *Animalia, bestiae, ferae...: o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru. Zbornik 6. istarskog povijesnog biennala*, ur. Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić-Vekić, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine - Museo del territorio Parentino, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Državni arhiv u Pazinu, 2015., str. 9 – 20.
- Mogorović Crljenko, Marija, *Nepoznati svijet istarskih žena*, Zagreb: Srednja Europa, 2006.
- Mogorović Crljenko, Marija, "Pobožnost i praznovjerja u bračnim sporovima Porečke biskupije u prvoj polovici 17. st. ", u: *Religio, fides, superstitiones...: o vjеровanjima i pobožnosti na jadranskom prostoru. Zbornik 7. istarskog povijesnog biennala*, ur. Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić-Vekić, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine - Museo del territorio Parentino, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Državni arhiv u Pazinu, 2017., str. 144 -152.
- Mogorović Crljenko, Marija, "Uloga žena u proizvodnji i pripremi hrane u Istri u 15. i 16. stoljeću“, u: *Cerealia, oleum vinum..., Kultura prehrane i blagovanja na jadranskom prostoru, 3. Istarski povijesni biennale, zbornik radova*, ur. Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić – Vekić, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine – Museo del territorio Parentino, 2009., str. 73 - 83.
- Montanari, Massimo, *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Roma – Bari: Gius. Laterza & Figli Spa, 2012.
- Montanari, Massimo, *Hrana kao kultura*, Zagreb: Sandorf, 2011.
- Nurdberg, Mihael, *Dinamični srednji vek*, Beograd: Evoluta, 1995.
- Pardon, Đurica, "Kruh naš svagdašnji: antropologija hrane i blagovanja – polazište za shvaćanje liturgijskih simbola u slavlju sakramenta euharistije“, u: *Diacovensia: teološki prilozi*, 21, (2013.), str. 157 - 178.
- Poropat, Branka, "O ribolovištu na rijeci Mirni (*Quieto*) u Prvoj knjizi biskupskih prava Porečke biskupije", u: *Animalia, bestiae, ferae...: o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru. Zbornik 6. istarskog povijesnog biennala*, ur. Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić-Vekić, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine - Museo del

territorio Parentino, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Državni arhiv u Pazinu, 2015., str. 29 – 39.

- 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, ur. Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić – Vekić, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine – Museo del territorio Parentino, 2009., str. 107-120.

- Ravančić, Gordan, "Životinje u statutarnim odredbama i svakodnevnicima srednjovjekovnih dalmatinskih komuna", u: *Animalia, bestiae, ferae...: o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru. Zbornik 6. istarskog povijesnog biennala*, ur. Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić-Vekić, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine - Museo del territorio Parentino, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Državni arhiv u Pazinu, 2015., str. 101 – 112.

- Ravančić, Gordan, *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", *Prostor: znanstveni časopis za arhitekturu i urbanizam*, vol. 3., No.1., (1995.), str. 73 - 106. (dostupno na: <http://hrcak.srce.hr/24126>.)

- Semi, Francesco, *Glossario del latino medioevale istriano*, Venezia: Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti, 1990.

- Sokol Matijević, Mirjana, "Numizmatika u Hrvatskoj", *Numizmatičke vijesti*, vol. 64, br.75, (2022.), str. 186 – 190.

- Standage, Tom, *Jestiva povijest čovječanstva*, Zagreb: Jesenski i Turk, 2009.

- Šuran Doblanović, Danijela (prir.), *Differentia seu confinium. Prostor između Vodnjana i Savičente u 15. i 16. stoljeću / Il territorio tra Dignano e Sanvincenti nel XV e XVI secolo*, Koper/Capodistria: Histria Editiones, 2023.

- Šuran Doblanović, Danijela, "Od istarskoga feuda do duždevskoga stola: meso i druge namirnice životinjskoga podrijetla (kraj 16. i početak 17. stoljeća)", u: *Animalia, bestiae, ferae...: o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru. Zbornik 6. istarskog povijesnog biennala*, ur. Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić-Vekić, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine - Museo del territorio Parentino, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Državni arhiv u Pazinu, 2015., str. 136 – 142.
- Uljančić - Vekić, Elena, "Buoni bocconi? – Trpeza Porečana u 17. i 18. stoljeću“, u: *Cerealia , oleum, vinum...*, u: *Kultura prehrane i blagovanja na jadranskom prostoru, 3. Istarski povijesni biennale, zbornik radova*, ur. Marija Mogorović Crljenko; Elena Uljančić – Vekić, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine – Museo del territorio Parentino, 2009., str. 85 - 97.
- Visintin, Denis „Mjere (mjerne jedinice)" u: *Istarska enciklopedija (2005.)*, mrežno izdanje, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2024., <https://istra.lzmk.hr/clanak/mjere-mjerne-jedinice->, (pristupljeno: 1. kolovoza 2024.)
- Weiss Adamson, Melitta, *Food in Medieval Times (Food through History)*, Westport, Connecticut – London: Greenwood Press, 2004.

10. SAŽETAK

Za potrebe ovog rada analizirano je čak devet istarskih statuta, a gradovi koji su uzeti u obzir su sljedeći: Pula, Novigrad, Umag, Buje, Buzet, Bale, Vodnjan, Rovinj i Dvigrad.

Na temelju detaljnog pregledavanja brojnih statutarnih odredbi, izneseni su brojni podatci vezani uz hranu i piće na području istarskog poluotoka u razdoblju kasnog srednjeg i ranog novog vijeka. U središtu zanimanja su osnovne prehrambene namirnice poput žitarica, mesa, proizvoda životinjskog porijekla, ribe, vina, vode te maslina i ulja. Statuti su prožeti brojnim propisima vezanima za proizvodnju i pripremu hrane, konzumaciju, prodaju te odnose vlasti prema dotičnim namirnicama. U kratkim crtama se spominju novčane i mjerne jedinice koje su se koristile, a iznose se i podatci o priboru i posuđu koji su također zauzimali svoju ulogu u povijesti i kulturi prehrane. Životinje su, unatoč svojoj značajnoj ulozi u prehrani i poljoprivrednim radovima, znale biti veliki uzročnici štete pa su se određene točke doticale upravo brojnih zabrana i novčanih kazni za njihove vlasnike. Povezano s time, raspravlja se i o poljoprivrednim zemljištima (vinogradi, polja, voćnjaci...) te pravilima koja su se morala poštivati unutar njihovih granica.

Ključne riječi: statuti, hrana, piće, istarski poluotok, pribor i posuđe, životinje, poljoprivredna zemljišta.

11. SUMMARY

For the purposes of this work, as many as nine Istrian statutes were analyzed, and the cities that were taken into account are the following: Pula, Novigrad, Umag, Buje, Buzet, Bale, Vodnjan, Rovinj and Dvigrad.

Based on a detailed review of numerous statutory provisions, numerous data related to food and drink in the area of the Istrian peninsula in the period of the late Middle Ages and the early modern period were presented. In the center of interest are basic foodstuffs such as cereals, meat, products of animal origin, fish, wine, water, olives and oil. The statutes are imbued with numerous regulations related to the production and preparation of food, consumption, sale, and the government's attitude towards them. The monetary and measuring units that were used are briefly mentioned, and data are also presented on utensils and dishes that also played a role in the history and culture of food. Animals, despite their significant role in nutrition and agricultural work, were known to be major causes of damage, so certain points were touched upon precisely by numerous bans and fines for their owners. Related to that, agricultural lands (vineyards, fields, orchards etc.) and the rules that had to be respected within their borders are also discussed in this work.

Keywords: statutes, food, drink, Istrian peninsula, utensils and dishes, animals, agricultural lands.