

Doc. dr. sc. **Tonija Andrić**
Filozofski fakultet Sveučilišta u Splitu
Odsjek za povijest
Put iz nove bolnice 10 c
21000 Split
E-mail: tonija@ffst.hr

Prehrana i kultura blagovanja u kasnosrednjovjekovnim dalmatinskim društvima

Prehrana je veoma važan aspekt srednjovjekovne svakodnevice koji u mnogočemu ocrta socijalnu sliku pojedinih društava i stupanj njihova ekonomskog razvoja. I dok se u europskoj i svjetskoj historiografiji o ovim temama piše već čitav niz desetljeća, domaća se historijska znanost pitanjima kulinarstva u srednjem vijeku tek počinje baviti. Razlog tomu vjerojatno je slojevitost teme koja se ne može istraživati pukim rekonstruiranjem događaja na temelju diplomatske građe, no iz sačuvanih se arhivskih podataka ipak mogu odrediti neke prehrambene navike ljudi u prošlosti. Glavni su izvori za proučavanje ove teme prije svega komunalni statuti dalmatinskih gradova, koji su danas većinom objavljeni, no i brojni neobjavljeni notarski spisi, napose sačuvani inventari i oporuke, kako i neka narativna vrela, sadrže dragocjene podatke za istraživanje prehrambenih navika pripadnika dalmatinskih komunalnih društava.

Naime, srednjovjekovni dalmatinski statuti do najsitnijih detalja reguliraju gospodarenje nikad dostatnim žitom u gradu, a s obzirom na važnost koju pridaju žitaricama, zaključujemo kako su upravo one činile temelj prehrane stanovništva dalmatinskih komuna. Uz žito, statuti poimenice navode pšenicu, ječam i proso, a spominju ih kao kulture poželjne za sadnju ili za uvoz, pa pretpostavljamo kako su se upravo od tih namirnica spravljale kaše što su se svakodnevno mogle posluživati na stolovima nižih društvenih slojeva. S druge strane, društvene su elite vjerojatno radije uživale u kruhu što su ga od brašna spomenutih žitarica svakodnevno spremale pekarice, slijedeći precizne statutarne odredbe o načinu njegova pečenja. No, svježi je kruh bio veoma skup i predstavljao je raskoš u kojoj su mogli uživati samo najbogatiji pripadnici komunalnih društava, dok je neuglađenim pučanima čak i suhi kruh bio poželjna hrana, pogotovo u usporedbi s bezukusnim kašama od manje vrijednih žitarica.

Uz žitarice, na dalmatinskim se stolovima u srednjem vijeku moglo nalaziti i svakojako voće i povrće što se uzgajalo u okolnim selima komunalnih distrikata ili u vrtovima što su bili podizani u predgrađima ili čak unutar gradskih recinkata. Doduše, namirnice bilnog podrijetla nisu se u srednjem vijeku smatrale nutritivno vrijednima, no u nedostatku mesnih obroka, mogle su poslužiti za popunjavanje praznog želuca. Voće i povrće se prodavalo na gradskoj tržnici, a preprodaja i šverc bili su strogo zabranjeni, jer komunalni statuti redovito štite domaće proizvođače. Pritom spominju grožđe, smokve i masline kao artikle koji su se

najčešće prodavali i konzumirali, no neka narativna vrela iz kasnog srednjovjekovlja svjedoče o bogatstvu i raznolikosti namirnica na patricijskim tanjurima. Tako, primjerice, splitski renesansni pisac Marko Marulić spominje u svojim zapisima smokve krivice i zamorščice, jabuke, dunje, slatke bajame, orahe, kruške, lješnjake, kestene, oskоруše i šipke. Ističe trpki i slatki sok višanja i sok trešanja, rezanje naranči i kratko trajanje bresaka koje brzo gnjiju. No, koliko se od ovih namirnica svakodnevno nalazilo i na pučanskim stolovima, danas teško možemo sa sigurnošću reći.

Uz voće i povrće na dalmatinskim se stolovima tijekom srednjovjekovlja zasigurno posluživala i riba, no ona je, vjerojatno, najčešće bila na meniju ribara koji je jedini nisu morali kupovati. U pojedinim se komunalnim statutima točno navode vrste i cijene ribe što se prodavala na lokalnim tržnicama, a i drugi izvori donose neke podatke što upućuju na konzumiranje ribljih menija. Tako se, primjerice, u pripremama za doček pape Pija II. u Dubrovniku 1464. g. spominju različite vrste ribe: zubaci, veliki cipli, oslići, murine, orhani, velike škarpine, trlje, jegulje i dr., pa zaključujemo kako je opskrba gradova različitom vrstom ribe bila barem zadovoljavajuća. Pritom valja istaknuti kako je konzumacija ribe u patricijskim obiteljima bila učestalija u danima crkvenog posta, no kako na pučanskim stolovima ionako nije bilo mesa, riba je po svoj prilici ondje bila poželjnom hranom.

I naposljetku meso – san svakog glasnog čovjeka u srednjem vijeku. Koliko možemo zaključiti na temelju sačuvanih vrela, meso se tijekom srednjovjekovlja svakodnevno nalazilo samo na plemićkim stolovima, dok su ga siromašni pučani najvjerojatnije konzumirali samo u vrijeme crkvenih blagdana ili u danima gradskih i bratovštinskih svečanosti. Prodaju i cijene mesa opet su regulirali komunalni statuti navodeći točno razne vrste mesa što su se prodavale u komunalnoj mesnici. I dok su se viši društveni slojevi hranili namirnicama za plemenite, peradi i divljači, hranu pučana činilo je meso nečistih životinja, svinjetina, junetina ili govedina. Radilo se uglavnom o konzerviranom mesu, usoljenom i dimljenom, te slabijim komadima, primjerice iznutricama. Mesu treba pribrojati i druge namirnice životinjskog podrijetla, poput jaja, mlijeka, maslaca i sira, što su se mogli nabaviti kod distriktualaca koji su gajili stoku, no, i ti su se prehrambeni artikli vjerojatno samo iznimno nalazili na stolovima pučanskih obitelji.

Sve u svemu možemo reći kako je srednjovjekovna prehrana bila daleko od onoga što bismo danas smatrali uravnoteženom prehranom. Naime, raznovrsnost hrane mogli su si osigurati samo imućniji društveni slojevi, dok su se obroci siromašnih pučana najčešće sastojali od samo jedne vrste hrane, primjerice od ječmene kaše ili suhog kruha. Samo se u iznimnim prilikama, u vrijeme crkvenih blagdana ili gradskih i bratovštinskih svečanosti, kombiniralo više namirnica i posluživalo više sljedova hrane. O tome svjedoče, primjerice, zabilješke u dnevniku jedne splitske bratovštine, Gospe od Poljuda, iz 1566. g. o troškovima za nabavu hrane koja se posluživala za bratovštinskih svečanosti. Prema njima, bratimi su na dan svoga sveca zaštitnika gostili kruhom, govedinom, tripicama, sirom, jajima, kupusom, salatam, peršinom, crvenim lukom, maslinama, jabukama, višnjom maraskom i vinom, a toliko se raznovrsne hrane siromašnim pučanima posve sigurno nije nudilo svaki dan. Usporedbe radi, navedimo ovdje i raskošan jelovnik s godišnje proslave londonskih zlatara iz 1497. g. Oni su se častili kuhanom srnetinom, golubljinim mesom, zecom s piletinom, pečenim kopunom,

pitom od voća, kremom od badema, jagodama s tučenim vrhnjem, crnim vinom i engleskim svijetlim pivom. Hedonizam se pučanskih slojeva, naime, ogledao ponajprije kroz puni želudac.

Kad govorimo o samoj pripremi hrane, u srednjovjekovnim je društvima to bila obveza žene, bilo majke u pučanskim obiteljima, bilo sluškinje u patricijskim domovima. S obzirom na imovinske prilike, većina je pučanskih obitelji jela posnu i sirotinjsku hranu, jednostavnu i skromno obrađenu, a tko si za ručak nije mogao priuštiti ništa više od suhog kruha, taj nije gubio vrijeme na kuhanje. Ipak, kasni srednji vijek vrijeme je kad se u samostanskim kuhinjama po prvi puta oblikuje moderna kulinarska slika, a novi se okusi i mirisi prvo šire na patricijske stolove, da bi naposljetku stigli i do pučanskih tanjura. Tako su se i najskromnije namirnice počele začinjati, i to najčešće solju, uljem i češnjakom te peršinom, ružmarinom, mažuranom i kaduljom te drugim začinskim travama karakterističnima za mediteransko podneblje, čime je i najneprivlačnija hrana mogla postati ukusnijom. Osim toga, s obzirom da je Dalmacija početkom 15. st. postala sastavnim dijelom Mletačke Republike, kao njezin *Stato da Mar*, u dalmatinskim je komunama, znamo sasvim pouzdano, tada boravilo i mnoštvo mletačkih trgovaca kod kojih se zasigurno moglo nabaviti i nešto orijentalnih mirodija, poput papra, šafrana, klinčića ili oraščića. Da je tako zaista i bilo, svjedoči Marko Marulić, koji u svojim zapisima spominje "šapranjeno" i "papranjeno meso". No, koliko se takve hrane uopće nalazilo na stolovima dalmatinskih pučana, teško je sa sigurnošću reći.

Što se tiče točnog načina pripreme hrane, izvori o tome uglavnom šute i samo usputno bilježe dijelove pribora što su u srednjem vijeku služili za pripremu hrane. U prvom redu, u nekim se inventarima spominju željezne kuke za vješanje mesa prilikom njegove obrade i parceliranja, a povezano s tim bilježe se i noževi. Kao kuhinjske inventare dokumenti često navode i bakrene kotlove, mjedene lonce i razne druge posude što su se očito koristile za kuhanje hrane, no pojedini notarski inventari spominju čak i rešetke za roštilje te ražnjeve za nabadanje mesa što upućuje na zaključak kako se hrana u pojedinim prilikama i pekla. O drugim vrstama termičke obrade hrane, poput pirjanja ili dinstanja, u izvorima nema vijesti. Doduše, u Zapadnoj se Europi već u 15. st. pojavljuju prve kuharice s receptima za jela čija priprema započinje upravo dinstanjem luka ili češnjaka. Jedna takva, a danas najstarija poznata, bila je kuharica izvjesnog *magistra* Martina, *De arte coquinaria* iz 1460. g., ili pak *De honesta voluptate* Bertolomea Platine iz 1465. g. No, jesu li se takva raskošna jela nalazila i na stolovima dalmatinskih obitelji u kasnom srednjovjekovlju, teško je sa sigurnošću reći. Šutnja izvora, naime, onemogućuje da zavirimo dublje u njihove jelovnike.

Naposljetku treba reći ponešto i o piću. Srednji je vijek, naime, vrijeme u kojem se pitka voda izrazito cijenila jer nije bila dostupna svim kućama u gradu. Dubrovčani, doduše, jedini nisu imali taj problem jer je u 15. st., prema projektu inženjera Onofria della Cave, u Grad dovedena pitka voda suvremenim vodovodom iz 12 km udaljenog Šumeta u Rijeci Dubrovačkoj. On je funkcionirao samo na principu gravitacije, a voda je transportirana olovnim cijevima koje su završavale na glavnoj dubrovačkoj ulici – Placi, i to dvjema česmama: velikom Onofrijevom česmom na zapadnom kraju Place i malom Onofrijevom česmom na njezinu istočnom kraju. S druge strane, gradovi su Mletačke Dalmacije rješavali problem nedostatka pitke vode gradnjom velikih cisterni za skupljanje kišnice, a prva takva

počela se graditi u Šibeniku u 2. polovici 15. st. Također, građani su se vodom opskrbljivali i na javnim bunarima, dok su patriciji uglavnom gradili privatne bunare u unutarnjim dvorištima svojih palača. Međutim, bunarska je voda nerijetko bila nečista i uzročnikom raznih bolesti, pa se, sudeći prema sačuvanim izvorima, u dalmatinskim gradovima tijekom srednjovjekovlja svakodnevno najčešće ispijalo vino. A vino su, pak, kako svjedoče sačuvana vrela, podjednako konzumirali svi društveni slojevi jer na zapise o vinu, velikim drvenim bačvama ili manjim vrčevima nailazimo u gotovo svim sačuvanim inventarima. Osim toga, o popularnosti, ali i vrijednosti vina u kasnom srednjem vijeku svjedoče i neke oporuke u kojima bačve s vinom ili moštom često nalazimo kao legate.

Nažalost, na temelju sačuvanih izvora danas nije moguće ustanoviti od kojih se sorti grožđa vino najčešće proizvodilo. Notarski izvori, naime, prave razliku samo između vina i mošta te između bijelog i svijetlocrvenog vina, a pojedine se sorte bilježe samo iznimno tek sporadično i to najčešće domaća malvazija ili uvozna vina *ribolla* i *vernaccia* iz talijanskih pokrajina Friuli i Toskana. Osim toga, na temelju dostupnih podataka nije moguće izračunati ni prosječnu količinu vina koju su građani svakodnevno konzumirali, no znanstvenici se slažu da je dnevna potrošnja u prosjeku bila veoma velika. Pretjerano ispijanje vina opravdavalo se ne samo žeđi, izazvanoj vrućinom i konzumacijom usoljene hrane, već i potrebom da se upotpuni kalorijski unos hrane. Vino je, prema tome, bilo jednom od najvažnijih namirnica srednjovjekovne prehrane te se svakodnevno nalazilo na stolovima svih društvenih slojeva.

I za kraj preostaje nam još samo ocrtati kulturu blagovanja, odnosno navesti što se sve od posuđa i pribora za jelo nalazilo na stolu prosječne kasnosrednjovjekovne dalmatinske obitelji. Naime, percepcija blagovanja u srednjem vijeku obično obuhvaća stereotipe kako se jelo u nehiigijenskim uvjetima, prstima i direktno iz zdjele u kojoj se kuhalo na ognjištu, no sačuvani arhivski podaci kazuju upravo suprotno.

Naime, na temelju sačuvanih inventara i građanskih oporuka, zaključujemo kako se tijekom srednjovjekovlja za svaki obrok prostirao stol sa stolnjakom na koji se potom postavljalo razno posuđe i pribor za jelo. Tako sačuvani inventari bilježe ubruse, zatim tanjure, čaše i vilice. Žlice su se, naime, tijekom srednjeg vijeka rijetko koristile, a i noževi su više imali funkciju nabađanja i uzimanja hrane, nego njezina rezanja. Jedaći pribor u sačuvanim dokumentima najčešće je opisan kao metalni, rjeđe kao drveni, a samo patricijski inventari navode pribor za jelo od plemenitih metala, uglavnom srebra. Uz to osnovno posuđe, sačuvana vrela bilježe i razne zdjele, šalice, pladnjeve, posude za ulje, vrčeve za vodu i bačvice za vino. Neki izvori spominju čak i stolove za jelo s okruglom pliticom od kositra na koju se zacijelo stavljala vruća posuda s hranom, no takvi su se luksuzi vjerojatno nalazili samo u bolje opremljenim kućama. Inače, svo je posuđe, kako svjedoče izvori, bilo zemljano ili, pak, izrađeno od bronce i kositra, a samo iznimno od srebra. Jedino su tanjuri najčešće bili drveni ili, u bogatijim kućama, kositreći, da bi u narednim stoljećima ranog novovjekovlja konačno postali keramički.

Kako vidimo, dakle, i u srednjem je vijeku postojala stanovita kultura blagovanja, čak i u pučanskim kućama, a ona se od plemićkih stolova razlikovala samo bogatstvom prehrambenih namirnica i luksuzom posuđa i pribora za jelo.