

književnog stvaralaštva u Lovranščini. Zbornik završava rubrikom Osvrti, prikazi i izvješća koja sadrži “Izvješće o dosadašnjem radu Katedre Čakavskog sabora Lovran” (str. 353-356), a ne sumnjamo da će u sljedećim brojevima i ova rubrika sve više rasti. Zaključno slijede i “Upute autorima” (str. 358-362).

Može se primijetiti da je veći dio zbornika posvećen turističkoj i lječilišnoj povijesti modernog Lovrana, ali nisu zanemareni ni raniji periodi, od antike do srednjovjekovlja i novovjekovlja, a ujedno je obuhvaćen i širok spektar tema, od društvene i ekonomske povijesti do umjetnosti i književnosti. Možemo samo još jedanput odsrca pohvaliti ambicioznost, stručnost i bogatu sadržajnost Zbornika Lovranščine te izraziti nadu i toplu želju da će sljedeći brojevi časopisa obujmom nadmašiti broj prvijenac, a kvalitetom mu ostati ravni jer već je prvim brojem Zbornik ravnopravno zakročio na znanstvenu scenu.

Robert Kurelić

Cerealia, oleum, vinum...: kultura prehrane i blagovanja na jadranskom prostoru, 3. Istarski povijesni biennale, sv. 3., Zbornik radova s međunarodnog znanstvenog skupa, ur. Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine / Državni arhiv u Pazinu / Sveučilište Jurja Dobrile – Odjel za humanističke znanosti, 2009., 210 str.

U izdanju Zavičajnog muzeja Poreštine i suizdavaštvu Državnog arhiva u Pazinu i Odjela za humanističke znanosti Sveučilišta Jurja Dobrile u Puli objavljen je 2009. zbornik radova predstavljenih na 3. Istarskom povijesnom biennaleu, međunarodnom znanstvenom skupu održanom u Poreču od 24. do 26. svibnja 2007. godine. Bijenale je održan pod temom *Cerealia, oleum, vinum...* kultura prehrane i blagovanja na jadranskom prostoru, kroz koju su se znanstvenim radovima vezanim uz istočnojadransku obalu i priobalje predstavili hrvatski, talijanski i slovenski povjesničari. Zbornik su uredile Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić.

Zbornik otvara rad Klare Buršić-Matijašić pod nazivom “Kultura prehrane i blagovanja tijekom prapovijesti na istarskom području” (9-36) koja nas uvodi “u kuhinju” prapovijesnog čovjeka. Autorica daje detaljan prikaz

prehrambenih navika ne samo čovjeka koji je obitavao na istarskom poluo-toku već i šireg sredozemnog kruga kojemu je pripadao. Ne ograničavajući se samo na onome “što je sve jeo” prapovijesni stanovnik istarskog poluotoka, upoznaje nas s načinom na koji je pribavljao hranu, kako je i u čemu tu hranu pripremljao, različitim ritusima vezanim uz hranu i prehranu, njihov utjecaj na prapovijesno društvo i njegov razvoj, ali i obrnuto. Poseban je naglasak stavljen na razvoj načina pribavljanja hrane, kao i simboličkog mijenjanja uloge hrane i posuda za hranu kroz prapovijest.

Robert Matijašić radom “Sredozemno prehrambeno trojstvo u antici na Jadranu” (37-54) podsjeća na važnost žita, ulja i vina, “mediteranske trijade” u životu žitelja Sredozemlja, posebice onih manje imućnih, čija se prehrana često svodila na to “trojstvo”. Autor na primjeru Istre navodi kako su žitarice, iako prisutne, u proizvodnji bile najmanje zastupljene među navedenim “trojstvom” zbog činjenice da se žito moglo uvoziti sa Sicilije i iz Egipta, kao i zbog nedostataka materijalnih ostataka koji bi ukazivali na veliku proizvodnju žitarica. Vino je bilo puno zastupljenije u antičkom gospodarstvu Istre, ali ne toliko koliko maslina i maslinovo ulje. Pronađeni zapisi svjedoče o visokoj kvaliteti istarskog ulja, glavnog izvoznog artikla regije, kao i materijalni dokazi o njegovoj proizvodnji. U kasnoj antici Istra se, poput ostatka Sredozemlja, okrenula ponovno prema autarkičnoj privredi.

Diplomatski odnosi su često složeno, zamršeno i napose osjetljivo područje djelovanja, posebice ako se radi o granicama i sličnim važnim državnim temama. Kako bi tako složeni procesi prošli uz što manje trzavica i neugodnosti važno je da se dogovori odvijaju na “pun želudac” i uz bogat stol, naravno, sve na javni trošak. Upravo nam na jedan takav primjer ukazuje Darja Mihelič u svom radu “Reprezentativni strošci srednjeveških mestnih mogôtcev (Piran, zadnje desetletje 13. stoletja)” (55-62), kroz diplomatsku večeru koja se odvijala u Sečovlju u nedjelju, 13. studenoga 1295., između piranskog podestata Nikole Dandula sa sucima i drugim velikašima te bujskog podestata Vikarda iz Kostela. Autorica nam daje prikaz onoga što su i u kojoj količini velmože pojeli te koliko je to sve koštalo građane Pirana.

Tatjana Bradara nas doslovno posjeda za stol u radu “Oprema stola kasnosrednjovjekovnog i novovjekovnog doba (osvrt na stolno keramičko posuđe pronađeno na istarskome poluo-toku)” (63-71). Autorica nam daje prikaz pronađenog posuđa od 14. do 16. st., među kojim prevladava keramika, objašnjava na koji se način i zašto koristilo te ornamente kojima je bilo ukrašeno.

O ulozi žena kao hraniteljica obitelji piše Marija Mogorović Crljenko u radu "Uloga žene u proizvodnji, trgovini i pripremi hrane u Istri u 15. i 16. st." (73-83). Kroz četiri poglavlja naslovljena: Proizvodnja, Trgovina, Priprema i Dojenje daje nam uvid u aktivnu ulogu žena u svakodnevnom dobavljanju i pripremi hrane, kao i svim aspektima vezanima uz prehranu, od mlina do stola.

Radom "*Buoni bocconi?* – trpeza Porečana u 17. i 18. stoljeću" (85-97) autorica Elena Uljančić-Vekić upozna nas s bogatstvom odnosno siromaštvom stola Porečana u 17. i 18. stoljeću. Navode se raznovrsni prehrambeni artikli od mesa ribe, svinjetine, goveda, povrća i voća, vina, rakije te kava i začini. Dostupnost različitih prehrambenih artikala u Poreču znatno je ovisila o uvozu, ali i prirodnim uvjetima, kao što je to bila rodnost godine. Porečki je stol varirao od obilja do gladi i neimaštine. O važnosti koju je hrana imala u novovjekovnom društvu svjedoči i činjenica da se ona ponekad nalazi u svojstvu legata u oporukama.

Ulogu hrane u ratnim sukobima u kojima je jednako važna kao i oružje, ako ne i važnija, predstavio je Ivan Jurković u radu "Crvljivi biškoti i slastice – hrana i branitelji na istočnojadranskom Predziđu kršćanstva u 16. st." (99-106). Autor nam ukazuje na presudan značaj i poteškoće oko dobavljanja hrane tijekom najžešćih sukoba s Osmanlijama. Kakvo je zapravo bilo stanje logističkog sustava opskrbe pograničnih utvrda i koliki je to problem stvaralo u ratnoj svakodnevici prikazano je kroz tužnu sudbinu kliškog kapetana Petra Kružića. U izostanku ostalih mogućnosti privređivanja, hrana i namirnice su u uvjetima totalnog rata postale ujedno i glavni izvor zarade u ratnoj privredi. Problematika prehrane posada graničnih utvrda ostat će gorući problem ratovanja s Osmanlijama i vodeći pokretač taktike totalnog rata s kršćanske strane.

Gordan Ravančić istražio je odnos Dubrovačke Republike i Dubrovčana kao određene zajednice prema vinu kao namirnici u radu "Imago vini: predodžba o vinu u srednjovjekovnom Dubrovniku" (107-120). Dubrovačka komuna nastojala je kontrolirati i utjecati na svaki aspekt života unutar svojeg teritorija, pa tako ni vino nije bilo iznimka. U Dubrovniku se vino prodavalo na veliko i na malo u krčmama, Republika je strogo zabranjivala i priječila uvoz stranog vina, ali autor navodi da je ujedno i vodila računa da "količina vina na njenom teritoriju nikad ne pade ispod prihvatljivog minimuma". Za život srednjovjekovnog Dubrovnika vino je bilo od presudne važnosti, odmah nakon žita, što Ravančić potkrjepljuje različitim odlukama Velikog

vijeća vezanim uz vino i njegovu nabavu. Osim o količini i podrijetlu vina, dubrovačke vlasti vodile su računa i o njegovoj kvaliteti. Odgovor na pitanje kakav je utjecaj vino imalo na same Dubrovčane autor pronalazi u tekstovima Benka Kotruljevića i Nikole Vitova Gučetića. Vino je u svakodnevnom životu Dubrovnika nesumnjivo igralo značajnu ulogu, kao roba za trgovinu i kao nezaobilazna namirnica pri objedu.

Odnos Venecije prema vinu proizvedenom u Istri predstavlja nam radom “*Ordinamento daziario, produzione, misure di capacità, prezzi e contrabbando del vino*” (121-138) Darko Darovec. Venecija je nastojala kontrolirati svaki aspekt života koji se odvijao unutar njezinog teritorija, posebice ako je on mogao donijeti određen profit ili na neki način ugroziti njezine interese. Nedugo nakon što je stekla vlast nad sjeverozapadnim dijelom Istre, mletačka je vlast poreznom i carinskom politikom nastojala, među ostalim, steći kontrolu nad proizvodnjom i izvozom istarskog vina. Autor navodi sustav naplaćivanja poreznih i carinskih daća, kao i prihode od naplaćenih carina i količinu legalno izvezenog vina iz Istre. Iako autor tabelarno navodi količine proizvedenog i izvezenog istarskog vina, upozorava kako su se mjerne jedinice kroz povijest mijenjale, a mijenjala se i nominalna vrijednost tih jedinica, tako da je stvarno stanje teško utvrditi. Krijumčarenje vina bilo je vrlo velik problem za mletačke vlasti, posebice ono prema Trstu i austrijskim zemljama, prirodnim tržištima istarskog gospodarstva. Problem je to koji Mletačka Republika, usprkos velikom zalaganju, čak i upućivanju ratnih brodova kako bi zaustavili krijumčare, nije uspjela riješiti do svoje propasti.

Značaj vina u svijesti i svakodnevici ljudi u novom vijeku prikazuje nam rad Adriane Ferracin “*Vino annacquato: una vicenda processuale nella Parenzo del Settecento*” (139-144). Autorica opisuje pobunu građana koja se odvijala u Poreču jedne nedjelje, 6. lipnja 1778., čiji je povod bilo loše ili razvodnjeno vino. Pobunjeni građani zahtijevali su preko svojeg vođe Giovannija Monfalcona mogućnost kupnje kvalitetnijeg stranog vina od onog kakvo se moglo dobiti u lokalnoj krčmi, a koje se nalazilo na brodicama usidrenima u luci. Pobuna odražava jaz koji je postojao u Istri između potreba građana, postojeće ponude i fiskalnih restriktivnih mjera koje je vlast provodila radi zaštite svojih trgovačkih interesa. Kako je Istra bila pogranično područje te se lako moglo doći do jeftinije i kvalitetnije – najčešće uvozne – robe, cvalo je, usporedno s onim legalnim, slobodno crno tržište. Potpuno promašena reakcija mletačke vlasti, koja je, umjesto ublažavanja uvoznih restrikcija, nastavila parnicu protiv pobunjenika, samo je pogoršala odnose

između građana i vlasti. Gaetano Benčić, pak, u svojem radu “Paesaggio, economia ed alimentazione nell’Istria medievale” (147-162) kroz izvore istražuje proizvodne mogućnosti sela srednjovjekovne Istre. Autor pokušava dočarati količinu i raznovrsnost dostupnih prehrambenih artikala u Istri, te ih donekle usporediti sa stanjem u antici.

Prema knjigama zapisnika sjednica Vijeća Labinske komune za mletačke uprave Jakov Jelinčić radom “Preživljavanje na području Labinske komune od 16. do 18. stoljeća” (163-170) opisuje gospodarsko stanje Labinske komune, točnije neimaštinu koja je u njoj prevladavala. Autor nam dočarava stanje labinskog fontika i njegovu važnost za preživljavanje siromašnih žitelja komune, ali i činjenicu da je sam fontik često bio izvorom kontroverzi. O siromaštvu komune govori i činjenica da je gradska uprava ne jednom bila prisiljena prodavati status građanina, kao i posuđivati novac od imućnijih stanovnika.

Neimaština i nedovoljna količina resursa u Istri često su izazivale sukobe. O tome nam u radu “Accesso alle risorse: culture e conflitti di confine nella realtà istriana del Settecento” (171-187) govori Mila Manzatto. Novovjekovna Istra područje je čestih sukoba, a mnogi od njih uzrokovani su željom za kontrolom resursa poput šuma i pašnjaka, čije je posjedovanje često bilo presudno za puko preživljavanje. Autorica se tako osvrće na sukobe u ageru Svetog Lovreča Pazenatičkog, kao i sukobe između komuna Vodnjana i Peroja. Često su ti sukobi imali i drugih konotacija nevezanih uz samu kontrolu resursa, poput netrpeljivosti prema pridošlicama za koje su starosjedioci često smatrali kako im “otimaju kruh iz ionako gladnih usta”. Međutim, većina sukoba u korijenu ima potrebu za kontrolom primarnih resursa, što je u konačnici osiguravalo preživljavanje određene zajednice.

O mračnoj povijesti hrane, njezinom nedostatku i gladi piše Danijela Dobljanović u radu pod naslovom “Kruh od kukuruznih oklasaka – glad i kriza smrtnosti u Pazinskoj knežiji 1810. godine” (189-198). Teška glad koja je pogodila Istru 1810., ali je vjerojatno već prije bila započela, dovela je do toga da su se u općoj neimaštini koristile različite sekundarne namirnice poput kukuruznih oklasaka i komina. Iako se prema matičnim knjigama ne može sa sigurnošću utvrditi broj onih koji su umrli od gladi jer je glad rijetko navedena kao uzrok smrti, nije pogrešno pretpostaviti kako je upravo loša ili nikakva prehrana bila primarnim uzrokom povećane smrtnosti koja je kulminirala 1817.

Elvis Orbanić i Maja Polić predstavili su se radom “Zauzimanje Slavenškog društva u Trstu za gladne u središnjoj Istri (1850.)” (199-209) na teme-

lju izvora župnog ureda u Pazinu. Istraživanje ove karitativne panslavenske epizode u povijesti otkrilo je postojanje još jednog Jurja Dobrile, administratora zamaskne župe Giorgia Dobrille.

Na kraju možemo zaključiti da je i treći porečki povijesni bijenale rezultirao sadržajnim zbornikom radova te da nam je i ubuduće očekivati ovako kvalitetne i raznovrsne knjige.

Matija Prepušt

Motovun – povijest i sadašnjost: zbornik radova sa znanstvenostručnog skupa Motovun – povijest i sadašnjost u povodu 1200. obljetnice prvog spomena Motovuna u pisanim izvorima, Motovun, 18. prosinca 2004., ur. Josip Šiklič, Pazin: Katedra Čakavskog sabora za povijest Istre Pazin, 2010., 379 str.

U izdanju Katedre Čakavskog sabora Pazin 2010. tiskan je zbornik *Motovun – povijest i sadašnjost*. U izdanju su objavljeni članci referirani u prosincu 2004. na znanstveno-stručnom skupu povodom 1200. obljetnice prvog spomena Motovuna u pisanim izvorima. Urednik zbornika je Josip Šiklič.

Na ukupno 379 stranica svoje radove potpisuje 23 autora. Zbornik sadrži 21 članak i tri priloga, dok su članci obogaćeni slikovnim priložima. Radovi su znanstvenog i stručnog karaktera i prekrivaju široko povijesno razdoblje od prapovijesti do danas. Uz članke koji se bave poviješću Motovuna u Zborniku se nalaze i članci o povijesti umjetnosti, glazbi, gospodarstvu, demografiji, književnosti i toponimiji. Radovi su pisani na hrvatskom i talijanskom jeziku, dok se uz svaki članak nalazi prijevod sažetka na engleskom i talijanskom jeziku.

Nakon kratkog uvoda koji potpisuje načelnik Općine Motovun Slobodan Vugrinec, Klara Buršić-Matijašić u članku “Prapovijesna topografija Motovuna i okolice” (9-24) donosi pregled prapovijesnih lokaliteta od paleolitika do željeznog doba. Autorica uz preglednu kartu daje popis svih sigurnih i mogućih lokaliteta prapovijesnih gradina u okolini Motovuna. “Položaj Motovuna od antike do kasne antike” (25-32) rad je Roberta Matijašića, u kojemu autor daje kratak prikaz povijesnih zbivanja na Motovunštini od kraja prevlasti Histra nad ovim područjem pa sve do razdoblja kada se Rimsko Carstvo počelo raspadati pod pritiskom germanskih plemena. Matijašić donosi i