

Prehrana kasnosrednjovjekovnih elita na primjeru troškovnika zagrebačkog biskupa Osvalda Thuza iz 1481. i 1482. godine

Stingl, Sebastijan

Source / Izvornik: **Zbornik Odsjeka za povijesne znanosti Zavoda za povijesne i društvene znanosti Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti, 2024, 40, 39 - 73**

Journal article, Published version

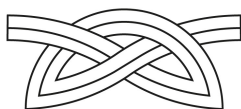
Rad u časopisu, Objavljena verzija rada (izdavačev PDF)

<https://doi.org/10.21857/ypn4oc42l9>

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:291:363824>

Rights / Prava: [Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International/Imenovanje-Nekomercijalno-Bez prerada 4.0 međunarodna](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2025-02-01**



INSTITUT ZA
ARHEOLOGIJU

Repository / Repozitorij:

[RIARH - Repository of the Institute of archaeology](#)



DIGITALNI AKADEMSKI ARHIVI I REPOZITORIJI

Sebastijan Stingl

PREHRANA KASNOSREDNJOVJEKOVNIH ELITA NA PRIMJERU TROŠKOVNIKA ZAGREBAČKOG BISKUPA OSVALDA THUZA IZ 1481. I 1482. GODINE

Sebastijan Stingl
Institut za arheologiju
Zagreb

UDK 612.39(497.521.2Zagreb)"148"(091)
338(497.521.2Zagreb)"148"(091)
272-722.52Thuz, O.
Izvorni znanstveni rad
Primitljeno: 14.9.2022.
Prihvaćeno: 28.6.2023.
DOI: 10.21857/ypn4oc42l9

Glavni cilj rada je analiza prehrane kasnosrednjovjekovnih elita temeljem troškovnika zagrebačkog biskupa Osvalda Thuza iz 1481. i 1482. godine. Među zapisima o isplati novca obrtnicima, vojnicima i ostalim podložnicima, popisane su i svote utrošene na nabavku, primjerice, materijala potrebnog za izgradnju katedrale, tkanine, svijeća, prehrane i ostalih potrepština. Preko 10% ukupnog iznosa navedenog u biskupovim troškovnicima potrošeno je na nabavku hrane, soli, začina, vina, ali i na plaće kuharima, pekarima i jelonoši. Najviše novca utrošeno je na nabavku ribe, koju biskup učestalo konzumira, a posebno se ističe nabavka skupe jesetre povodom posjete varadinskog biskupa Jana Filipca.

Ključne riječi: prehrana, kasni srednji vijek, riba, meso, začini, sol, biskup Osvald Thuz, troškovnici

Šumski plodovi i meso ulovljenih životinja prehranjivali su naše pretke, lovce i sakupljače, više stotina tisuća godina. Prvi hominidi bili su biljojedi, a prije nego što su postali lovcima, hranili su se lešinama drugih životinja. Usavršavanjem tehnike lova, čovjek je postao najdominantniji predator na zemlji, a prije otprilike 250,000 godina na arheološkim se lokalitetima može potvrditi korištenje vatre, iako se smatra da je čovjek njome ovladao i mnogo ranije.¹ Vatra je simbolično čovjeka odvojila od životinjskog svijeta. Osim što mu je služila za grijanje i zaštitu od zvijeri, čovjek

¹ Ivor Janković i Ivor Karavanić, *Osvit čovječanstva*, Zagreb 2009., str. 131.

je vatru koristio za pripremu hrane. Termičkom obradom povećale su se nutritivne vrijednosti mesa i spriječio se unos dijela bakterija i po zdravlje opasnih mikroorganizama u tijelo čovjeka. Sve do prije dvanaestak tisuća godina ljudi su živjeli nomadskim načinom života te su, ovisno o godišnjim dobima, migrirali u potrazi za hranom. Kultiviranjem određenih biljaka i pripitomljavanjem nekih životinja prestaje potreba za seljenjem zajednica, koje, ostavši trajno na određenom mjestu, osnivaju prva naselja. Taj, možda i najznačajniji događaj u ljudskoj povijesti, ostao je upamćen kao neolitička revolucija, a glavna joj je odlika sposobnost čovjeka da sam proizvodi hranu i skladišti njezine viškove, ne oviseci više o uspjehu odnosno neuspjehu lova ili pronalasku jestiva bilja.² Obradom tla i stalnim nastanjivanjem na jednom komadu zemlje,³ čovjek je počeo utjecati na prirodu i trajno je promijenio lice našeg planeta. Ljudska populacija je, zahvaljujući stalnom boravištu i većim zalihama hrane, bila u stalnom porastu. Zbog povećane potrebe za obradivim površinama čovjek je počeo krčiti šume, križanjem je, tražeći otpornije i unosnije biljke, stvorio nove sorte, a domestikacijom su određene životinje postale u potpunosti ovisne o ljudima. Žitarice su se pokazale najhranjivijim i najplodnijim biljkama, te im se kao takvima pridavala posebna pažnja. U Aziji, pogotovo istočnoj, raširen je bio uzgoj riže, u Americi kukuruza, Afrikom se širio sirak, dok je na Sredozemlju prevladavala pšenica. Oko tih biljaka razvile su se prve civilizacije.⁴

Prehrana je određivala tijek povijesti, pa tako i u kasnom srednjem vijeku, razdoblju koje je područje interesa ovog rada. Ako se postavimo u drugu polovicu 15. stoljeća, na teritorij srednjovjekovne Slavonije i Hrvatske, zbog nadiruće osmanske opasnosti mnogi trgovački putevi, kojima se, među ostalim dopremala i hrana, promijenili su svoje rute, zbog pljačke i uništavanja dobara mnogi su bili prisiljeni odseliti se i pronaći novo mjesto za život, novo mjesto na kojem će se prehranjivati itd. Proučavanjem povijesti isključivo kroz političke odluke i događaje, zanemarujemo pozadinska zbivanja, koja su često njihov pokretač. Na kraju krajeva, nisu li i brojne bitke i opsade kroz povijest bile odlučene upravo zbog izgladnelih vojnika ili pucanja logističkih veza kojima su se dopremale prehrambene namirnice? Temeljni izvor za našu temu su troškovnici iz 1481. i 1482. godine zagrebačkog biskupa Osvalda Thuza, koji je tu čast obnašao od 1466. do 1499. godine. Vodio ih je Albert Terjek, glavni upravitelj zagrebačkog biskupa, vrlo vjerojatno uz prisustvo samog

² Tihomila Težak-Gregl, *Uvod u prapovijesnu arheologiju*, Zagreb 2011., str. 73.

³ Zanimljivo je razmišljanje dijela današnjih znanstvenika koji smatraju da je prijelaz na sjedilački način života i konzumiranje prehrane bazirano većinom na poljoprivrednim proizvodima "velika pogreška" ljudskog roda. Nutritivne vrijednosti su u početku bile smanjene, a vrijeme i napor uloženi u proizvodnju hrane bili su znatno veći nego kod lova i sakupljanja. Vidi više, u: Tom Standage, *Jestiva povijest čovječanstva*, prev. Tamara Slišković, Zagreb 2009., str. 27–30.

⁴ Massimo Montanari, *Hrana kao kultura*, Zagreb 2001., str. 13.

biskupa Osvalda (*Expense Alberti Theryek personalis presencie domini Osualdi episcopi zagradiensis*),⁵ iako se kasnije u samom troškovniku spominje i notar Stjepan, kojemu je isplaćeno 100 ugarskih denara.⁶ Ivan Krstitelj Tkalčić objavio je Osvaldove troškovnike u djelu *Povjestni spomenici slob. kralj. grada Zagreba prijestolnice Kraljevine dalmatinsko-hrvatsko-slavonske*, u 11. svesku.⁷ Iz tih dokumenata, nastoje se izvući svi podaci vezani uz prehrambene namirnice i troškove ljudstva potrebnog u pripremi hrane. Cilj ovoga rada je barem djelomično rekonstruirati prehranu srednjovjekovne elite, utvrditi koje su se namirnice kupovale i koristile češće od drugih, te pokušati otkriti njihovo podrijetlo. Nadamo se da će konačni rezultat ovog rada potaknuti i druge znanstvenike na proučavanje prehrane, prvenstveno u srednjovjekovnoj Slavoniji i Hrvatskoj, ali i u dalmatinskim komunama i njihovoj okolini.

Tko je bio Osvald Thuz?

Dio autora navodi da je Osvald Thuz biskupom proglašen 17. travnja 1466.,⁸ iako se to zbilo dan ranije.⁹ Njegovom imenovanju zagrebačkim biskupom prethodile su 33 godine krize u biskupiji, koje su trajale od smrti biskupa Ivana IV. Albena. Zagrebačka biskupska stolica u trenutku njegova imenovanja biskupom nije bila ispražnjena. Na njoj je sjedio bivši kninski biskup Demetrije Čupor, koji nije uživao povjerenje kralja Matije Korvina, a i sam je, nakon što je dugi niz godina pokušavao zasjesti na nju, vjerojatno shvatio da nema dovoljno snage obnašati tu dužnost, pogotovo zbog zahtjevnosti tog povijesnog trenutka, neposredne osmanske opasnosti.¹⁰ Dogovorno, Demetrije je preuzeo biskupiju u Đuru (Győr u današnjoj Mađarskoj), gdje je biskupovao sve do svoje smrti 1480. godine.¹¹

Kralju Matiji Korvinu trebala je snažna osoba koja će organizirati obranu Zagrebačke biskupije i države od Osmanlija, ali i dovesti stanje u biskupiji u red. Kao idealan kandidat nametnuo se mladi Osvald, koji je najvjerojatnije proveo određene godine u kraljevoj službi.¹² Zagrebačkim biskupom proglašen je sa 28 godina, nakon

⁵ *Povjestni spomenici slob. kralj. grada Zagreba prijestolnice Kraljevine dalmatinsko-hrvatskoslavonske/ Monumenta historica liberae regiae civitas Zagrabiae metropolis regni Dalmatiae, Croatiae et Slavoniae*, sv. 2, prir. Ivan Krstitelj Tkalčić, Zagreb, 1894.; sv. 11: Knjige o posjedih: god. 1471-1526.; Popisi imovine i računi: god. 1368-1521, prir. Ivan Krst Tkalčić. Zagreb, 1905. (u daljnjem tekstu: MCZ), sv. XI, 250.

⁶ MCZ XI, str. 265 (*Item Stephano Bagxo registratori meo dedi ... sol. f.*).

⁷ MCZ XI, str. 250-287.

⁸ Buturac, Zagrebački biskupi i nadbiskupi, u: *Kulturno poviestni zbornik Zagrebačke nadbiskupije u spomen 850. godišnjice osnutka*, Zagreb 1994., str. 17-70 (ovdje str. 41); Andrija Lukinović, *Zagreb – devetstoljetna biskupija*, Zagreb 1995., str. 133.

⁹ Stjepan Razum je uvidom u Bulu imenovanja uočio da je na njoj pogrešno prepisan datum izvornog konzisterijalnog zapisa iz 82. sveska, gdje je naveden 16. travanj 1466., prema: Stjepan Razum, Osvald Thuz od Sv. Ladislava, *Zagrebački biskupi i nadbiskupi*, Zagreb 1995., str. 207-220 (ovdje: 209).

¹⁰ Isto, str. 209.

¹¹ Andrija Lukinović, Demetrije Čupor, u: *Zagrebački biskupi i nadbiskupi*, ur. Franko Mirošević, Zagreb 1995., str. 205.

¹² Razum, Osvald Thuz, str. 208.

što ga je tadašnji papa Pavao II. oslobodio zapreke kanonske dobi, koja je iznosila 30 godina starosti.¹³ Iako je i dalje obavljao određene poslove za kralja, prionuo je sređivanju problema unutar biskupije. Želeći riješiti problem prikupljanja desetine i prigrabljenih posjeda i prava Biskupije,¹⁴ sazvao je biskupsku skupštinu klera (sinodu). Trebala se održati 26. travnja 1467., ali je Oswald, uvidjevši da će biti spriječen, sinodu odgodio za 9. svibnja iste godine.¹⁵ Pošto se biskup nije pojavio niti 9. svibnja, a sinodu nije dodatno odgađao, njome je predsjedao njegov generalni vikar *in pontificalibus* kanonik Stjepan,¹⁶ koji je najvjerojatnije bio biskup.¹⁷ Vjerujući da red među svećenstvom neće uvesti bez svjetovne pomoći, biskup Oswald je na sinodu pozvao plemiće Petra Gudovečkog, namjesnika u vremenitim dobrima biskupije (*vicarus in temporalibus*), podbana Ladislava Grebenskog, Grgura Fodorovečkog, Antuna iz Kupinca, Petra Bisačkog, Ivana Mikletinečkog, Jurja Briga, Hermana iz Čave i Jurja Sušica,¹⁸ što se ubrzo pokazalo kobnim. Svećenici su se od straha pred plemićima zaključali u katedrali te iza zatvorenih vrata vodili razgovore, na što su navedeni plemići, zajedno sa svojim pratnjama i poslugom, pljačkali svećeničke stanove, usput premlativši kapelana crkve sv. Marka, koji je nosio popudbinu bolesniku¹⁹ i svećenika, koji je nakon slavlja svete mise, izašao iz crkve sv. Marka.²⁰ Usprkos nedjelima rad sinode nastavljen je sljedećeg dana. Rješavala su se disciplinska pitanja pojedinih svećenika, čije su odluke svjetovnjaci, koji su, unatoč zabrani, toga dana prisustvovali sinodi, saslušali te potom ruglu izvrgnuli sinodalno kažnjene svećenike i ostalo svećenstvo.²¹ Na žalost, to nije bio vrhunac nasilja. Posljednjeg dana zasjedanja, 12. svibnja, svećenici su se ponovno zaključali u katedralu te su, među ostalim, zahtijevali da im se povрати imovina što su im je bili otuđili plemići. Čuvši taj zahtjev, plemići su provalili u katedralu i premlatili mnoštvo svećenika. Jedan svećenik je na mjestu umro, a mnogi su preminuli nekoliko dana kasnije od posljedica ranjavanja. Biskup Stjepan uspio se spasiti povukavši se u sakristiju zajedno s još nekim kanonicima.²²

¹³ Lukinović, *Zagreb*, str. 133.

¹⁴ Hrvoje Gračanin et al., *Povijest grada Zagreba*, sv. 1: Od prehistorije do 1918., Zagreb 2012., str. 76.

¹⁵ Razum, Oswald Thuz, str. 210.

¹⁶ Buturac, *Zagrebački biskupi*, str. 41.

¹⁷ Janko Barlé, *Naše diecezanske sinode*, Zagreb 1913., str. 8; Razum, Oswald Thuz, str. 215; Lukinović, *Zagreb*, str. 134.

¹⁸ Razum, Oswald Thuz, str. 211.

¹⁹ Lukinović, *Zagreb*, str. 134.

²⁰ Razum, Oswald Thuz, str. 211.

²¹ Lukinović, *Zagreb*, str. 134.

²² Razum, Oswald Thuz, str. 211. Barlé, *Naše diecezanske*: "Izvukli su mačeve, naperili lukove i uzvitlali buzdovane; s kamenjem u ruci navaliliše kao bijesni na svećenike, pače i na kanonike, te ih teško izraniliše i izmrcvariše. Nekojima prebiše ruke, drugima noge, jednima polomiše rebra i ramena, drugima izderaše lice. Svećeničkom krvi okrvarilo se crkveno tlo. Jedan svećenik ostao na mjestu mrtav, mnogi drugi bili su smrtno ranjeni. Predsjednik, odjeven u pontifikalno bijelo, pokušao je gungulu utišati i sinodu završiti svećanim blagoslovom, no jedva je noseći sveto otajstvo, s nekojim kanonicima umakao u sakristiju", str. 9.

Stjepan Razum mišljenja je da su plemići od svećenika koji su sudjelovali na sinodi, oteli desetinu i pridružili je biskupovu stolu te da su na taj način oni zapravo radili u Osvaldovu interesu,²³ dok Andrija Lukinović piše da su se Osvald i kralj Matija Korvin zajedno borili protiv svjetovnjaka (plemića) koji su u ranijim godinama nereda oteli desetinu.²⁴ Iz navedenog možemo zaključiti da je Osvald pomno planirao kada se, s kim i na koji način obračunati. Na biskupsku sinodu 1467. godine, ne umanjujući njenu važnost u rješavanju unutarnjih crkvenih pitanja, poslao je, sebi vjeran dio plemstva, da povrati onaj dio biskupske desetine, koju su si prisvojili određeni župnici. Da tu nije bio kraj Osvaldova sukoba sa svećentvom svjedoče i podaci o parnici između biskupa i zagrebačkih prebendara i altarista iz 1481. godine, na kojoj je Osvald "osuđen da silom vrati otete oranice i sjenokoše".²⁵ S druge pak strane, surađivao je s kraljem Matijom pri potraživanju desetine od stane plemstva. Matija Korvin već je na saboru u Križevcima 8. kolovoza 1466. godine naredio svim plemićima da imaju biskupu plaćati desetinu na stari način. Otpori toj odredbi bili su veliki, ali su postupno svi plemići pristali podmirivati desetinske obaveze. Posljednji je to učinio knez Stjepan Blagajski 1488. godine, prihvaćanjem sporazuma između biskupa i plemstva o crkvenoj desetini, te se obvezao platiti 300 forinti.²⁶

Na prvi pogled, čini se da su kralj Matija i zagrebački biskup bili poprilično bliski, te da su zajednički rješavali probleme, ali stvarna situacija ipak nije bila idilična jer se biskup Osvald dva puta sukobio s kraljem. Prvi put, 1471./1472. godine je, zajedno s dijelom plemstva, sudjelovao u uroti protiv kralja.²⁷ Tim činom je gotovo upropastio sve napore koje su on i kralj upotrijebili u potraživanju prava na desetinu od strane plemstva jer je Matija, kao reakciju na Osvaldovu upletenost u uroti, pozvao plemstvo Križevačke županije na uskraćivanje plaćanja desetine. Spor se riješio tek sporazumom između biskupa i slavonskog plemstva 1474. godine.²⁸ Drugi je put do sukoba između zagrebačkog biskupa i kralja došlo 1482. godine. Razlozi spora nisu poznati, ali iz pisma pape Siksta IV. od 18. listopada 1482. godine, u kojem traži puštanje biskupa na slobodu, saznajemo da je Osvald bio zatočen.²⁹ U nadolazećim godinama, Matija i Osvald nisu se više sukobljavali. Kada je po smrti kralja Matije, izabran češki kralj Vladislav II. Jagelović za njegova nasljednika, upravo ga je zagrebački biskup Osvald Thuz okrunio krunom sv. Stjepana, u Budimu 18. rujna 1490. godine. Unatoč tome što mu je smrću kralja Matije pozicija oslabila, pripala mu je ta čast jer se živući ugarski primas Hipolit Estenski i kaločki nadbiskup i metropolit Pe-

²³ Razum, Osvald Thuz, str. 212.

²⁴ Lukinović, *Zagreb*, str. 135.

²⁵ Ivan Kampuš, *Građanska naselja na Kaptolu i Zagrebu u XIV. i XV. stoljeću*, u: *Zagrebačka biskupija i Zagreb: 1094-1994*, ur. Antun Škvorčević, Zagreb 1995., str. 623–624.

²⁶ Josip Adamček, *Agrarni odnosi u Hrvatskoj od sredine XV do kraja XVII stoljeća*, Zagreb 1980., str. 78.

²⁷ Gračanin et al., *Od prethistorije*, str. 76.

²⁸ Razum, Osvald Thuz, str. 217.

²⁹ Isto, str. 217; Lukinović, *Zagreb*, str. 138.

tar, zbog političkih neslaganja nisu pojavili na svečanosti. Zauzvrat, kralj Vladislav je Osvalda imenovao svojim vrhovnim rizničarom.³⁰

Na dan 16. travnja 1499., točno 33 godine nakon što je proglašen zagrebačkim biskupom, u Čazmi, gdje je najčešće i boravio, Osvald je umro. Dan ranije napisao je svoju oporuku³¹ u kojoj je raspodijelio svoju golemu imovinu procijenjenu na više od 100000 forinti,³² od čega je čak 32000 ostavio za utvrđivanje pograničnih utvrda Jajca, Beograda, Šapca i Severina (...*ex regno habui, idcirco quantum possibile fuit, nolui esse ingratus patrie, relinquo itaque ad labores castrorum finitimorum, videlicet Jaycza, Nandor alba, Sabacz et Zewryn triginta duo millia florenorum*).³³ Ostatak imovine raspodijelio je prijateljima, kralju, te crkvama u Čazmi i Zagrebu. Zagrebačkoj prvostolnici, čiju je izgradnju namjeravao završiti, osim mnogobrojnih dragocjenih predmeta za bogoslužje,³⁴ ostavio je 10000 forinti za radove na katedrali (*Item, ex quo ecclesia ista zagradiensis a principio fundacionis fuit satis neglecta et nunquam in labore suo consummata, in qua quantum potui edificare feci, ad cuius ulteriorem continuationem et consummacionem lego florenorum decem millia*).³⁵ Osvaldov nasljednik³⁶ na biskupskoj stolici, Luka iz Segedina (1500.–1510.), navedeni iznos je potrošio u pet godina, podastvši račun (najviše je potrošio 1503. godine, 4000 forinti, a najmanje, 700 forinti, godinu ranije).³⁷ Pojedini autori navode, pozivajući se na izjavu ostrogonskog prepozita dr. Andrije iz 1540. godine, da je Osvald ostavio i dodatnih 7000 forinti za podizanje dvaju tornjeva katedrale,³⁸ što već Ivan Krstitelj Tkalčić smatra netočnim,³⁹ a tu njegovu tezu potvrđuje i Lelja Dobronić.⁴⁰

³⁰ Razum, Osvald Thuz, str. 217.

³¹ MCZ II, str. 516–521.

³² Razum, Osvald Thuz, str. 218.

³³ MCZ II, str. 517.

³⁴ Lelja Dobronić, *Biskupski i kaptolski Zagreb*, Zagreb 1991., str. 33–34.

³⁵ MCZ II, str. 517.

³⁶ Sedamdesetih godina prošlog stoljeća pri arheološkim istraživanjima srednjovjekovne franjevačke crkve u Budimu otkriven je nadgrobni spomenik biskupa Sigismunda Wemeria. Riječ je o kraljevu rizničaru koji je bio imenovan zagrebačkim biskupom, ali je umro 9. veljače 1500., prije svojeg biskupskog posvećenja i najvjerojatnije nije niti stigao u Zagreb. Vidi više u: Julija Altmann i András Kubinyi, *Nepoznati zagrebački biskup: Sigismund Vémeri (1500)*, prev. M. Hrg, *Bogoslovska smotra*, god. 45, br. 1, Zagreb 1975., str. 127–138.

³⁷ Vidi više u: Ivan Krstitelj Tkalčić, *Prvostolna crkva zagrebačka – nekoć i sada*, Zagreb 1885., str. 19.

³⁸ Buturac, *Zagrebački biskupi*, str. 41; Željka Čorak i Ana Deanović, *Zagrebačka katedrala*, Zagreb 1988., str. 63; Ivan Kukuljević Sakcinski, *Prvostolna crkva zagrebačka: opisana s gledišta pojednostine, umjetnosti i starinah*, Zagreb 1856., str. 5–6; Gjuro Szabó, *Prilozi za građevnu povijest zagrebačke katedrale, Narodna starina*, god. 8, br. 19, Zagreb 1929., str. 74.

³⁹ Tkalčić, *Prvostolna*: “Na tu izjavu ostrogonskog prepozita dr. Andrije kad govori o Osvaldovoj ostavštini, možemo reći, da ona nije točna. Sačuvaj Bože! da smo tim naumili okriviti ga da je hotimice krivo izvjestio zagrebački kaptol; ta on i sam priznaje, da je dvie godine i to istom po smrti Osvaldovoj došao u Zagreb, i da same oporuke toga biskupa nikad ni vidio nije, (*testamentum Osvaldi nunquam ego vidi*), već da je samo od drugih dočuo, da je taj blagi pokojnik oporučio 12.000 for. za gradnju crkve a 7000 fr. za dogradnju dvaju zvonikah”, str. 18.

⁴⁰ Dobronić, *Biskupski*, str. 34.

Točni zapisi o radovima na katedrali nisu ostali sačuvani, ali se zato iz troškovnika i sličnih izvora mogu izvući neki zaključci. Vrlo vjerojatno su ostakljeni prozori jer je Osvald 6. rujna 1481.⁴¹ poslao po kaštelanu Baltazaru 450 ugarskih denara u Zagreb za nabavku stakala.⁴² Sljedeće godine, 25. travnja, poslao je zagrebačkom kaštelanu po Benediktu de Fodorowczu još 300 denara za nabavku stakala za prozore.⁴³ Istog dana, poslao je tri forinte po Stjepanu Thatharu, za nabavku željeznih čavala i stakala za kapelu.⁴⁴ Staklarske radove najvjerojatnije je provodio staklar (*fenestrario*) Petar, koji se u troškovnicima iz 1481. i 1482. godine, spominje čak deset puta, od čega u tri slučaja vezano uz neke radove u Zagrebu.⁴⁵ Ukupno mu je isplaćeno 2000 ugarskih denara. Ne možemo tvrditi da je sav taj iznos isplaćen majstoru Petru za radove na katedrali, pogotovo zato što se pri isplati dva puta spominje Gumnik (*Gemlech*),⁴⁶ ali za većinu to možemo pretpostaviti. Za prijevoz kamenja i pijeska, koji su se trebali iskoristiti za izgradnju katedrale, sredinom svibnja 1482. godine, biskup Osvald kupio je u Slatini 28 volova za 5500 denara,⁴⁷ a početkom lipnja je u Zagreb poslao trojicu klesara (*lapicide*). Klesaru Barnabi dao je 200 ugarskih denara, a Pavlu i drugom Pavlu iz Seseveta po 100.⁴⁸ Krajem istog mjeseca navodi još dva klesara iz Hrastovice, kojima je za rad, najvjerojatnije na katedrali u Zagrebu, dao 200 ugarskih denara, te još 200 denara, koje je poslao vapnaru (*concrematori cementi*) koji je u Zagrebu.⁴⁹ Moguće je da tog istog vapnara spominje još dva puta, u oba slučaja vezano uz posao u Zagrebu. Prvi put oko blagdana sv. Jeronima, 30. rujna 1481. godine, kada ga šalje kaštelanu Baltazaru s dvije forinte,⁵⁰ a drugi put početkom studenog iste godine, s 300 ugarskih denara.⁵¹

⁴¹ Biskup Osvald, odnosno njegov pisar, izdatke bilježe orijentirajući se prema crkvenim blagdanima. Za razrješenje datuma korišten je rad Nikole Sertića, *Kalendar zagrebačke stolne crkve 11.-19. stoljeća*, u: *Kulturno poviestni zbornik Zagrebačke nadbiskupije u spomen 850. godišnjice osnutka*, sv. 1, ur. Dragutin Kniewald, Zagreb 1944., str. 71–193, a za određivanje točnog dana kalendari s internetskih stranica: <http://5ko.free.fr/en/year.php?y=1481> i <http://5ko.free.fr/en/year.php?y=1482>.

⁴² MCZ XI, str. 263 (*Item feria tertia post festum beati Egidii per Balthasarem castellanum pro emendis vitris fenestralibus misi Zagrabiam ... sol. III^fL.*).

⁴³ MCZ XI, str. 277 (*Item eodem die per Benedictum de Fodorowczu misi Zagrabiam castellano po emendis vitris ad fenestras ... sol. III^f.*).

⁴⁴ MCZ XI, str. 277 (*Item per Stephanum Thathar misi ad emendos clavos ferreos pro capella, vitra fuerunt empta per eos similiter ad fenestras ... flor. III.*).

⁴⁵ MCZ XI, str. 254, 258, 259, 262 (*Item cuidam famulo Petri fenestratoris, quem eotunc misi Zagrabiam, dedi ... sol. X* – u ovom slučaju radi se o slugi staklara Petra kojeg, vjerojatno majstoru u Zagreb, šalje biskup Osvald), 264, 266 (*Item Petro magistro fenestrarum dedi Zagrabie ... sol. II^f*), str. 272, 275, 280 (*Item magistro Petro fenestratori Zagrabie dedi pro serviciis ... sol. I^f*).

⁴⁶ MCZ XI, str. 272, 283.

⁴⁷ MCZ XI, str. 278 (*Item emi hinc et in Zalathnok boves viginti octo ad conducturam lapidum et cementi ecclesie zagrabiensis ... sol. LV^c.*).

⁴⁸ MCZ XI, str. 280–281 (*Item feria tertia misi Zagrabiam lapicides et Barnabe lapicide dedi ... sol. II^f; Paulo lapicide ... sol. I^f; Alteri Paulo lapicide de Mindzenth ... sol. I^f.*).

⁴⁹ MCZ XI, str. 283 (*Item duobus lapicidibus de Hrazthowycza, qui laborant Zagrabie, dedi ... sol. II^f; Eodem die concrematori cementi, qui fuit Zagrabie, misi ... sol. II^f.*).

⁵⁰ MCZ XI, str. 265 (*Item per Balthasarem castellanum misi concrematori cementi Zagrabiam flor. II.*).

⁵¹ MCZ XI, str. 267 (*item in octava Omnium sanctorum misi concrematori cementi Zagrabiam ... sol. III^c.*).

Temeljem položaja oltara i grbova koji su na njima sačuvani, Lelja Dobronić smatra neupitnim da su se u 15. stoljeću gradile lađe te da je katedrala za vrijeme biskupa Osvalda bila u funkciji u svim svojim dijelovima.⁵² Gjuró Szabó smatrao je da glavna lađa nije bila u potpunosti presvođena u Thuzovo vrijeme, već za biskupovanja njegova nasljednika Luke iz Segedina,⁵³ ali se prema troškovnicima iz 1491. i 1492. godine, može zaključiti da je natkrivena cijela katedrala. Kanonici su sklopili ugovor s tesarom Blažem iz Vrbovca 1491. godine, za 45 forinti, dvije slanine i 40 vjedara mošta, za što je trebao pokriti i popraviti svetište crkve zajedno s korovima (apsidama) s obje strane i sakristijom, te 1492. godine, kada je za 20 forinti, sto vjedara vina, dvije slanine i osam svinja, morao natkriti veći trup crkve.⁵⁴ Ranogotički svod Timotejeva (1263.–1287.) svetišta zamijenjen je mrežastim, a djelatnost u Osvaldovo vrijeme dokazuje njegov grb na stupovima svetišta.⁵⁵ Mrežasti svod srušio se u potresu 1880. godine.⁵⁶ Utvrdili smo da biskup Osvald nije oporučno ostavio svotu za izgradnju dvaju zvonika, ali se zato na njima, ili na barem jednom od njih, radilo za njegova života, 1495. godine. Sačuvani su podaci o plaćanju majstoru Pavlu iz Ivanića za prepravljavanje zvonika, kao i podaci o tesarima i klesarima koji rade u tornju. Nije zapisano o kojem je tornju riječ, ali Lelja Dobronić pretpostavlja da su stube postavljene u južnom tornju.⁵⁷ O obimnosti poslova na katedrali svjedoči i pismo koje je Osvald uputio kanonicima 1494. godine, u kojem ih, zbog nedostatnog broja kmetova u zagrebačkom okrugu, moli da, ako su voljni i u mogućnosti, pošalju svoje kmetove za pomoć pri izgradnji i pri dovoženju vapna i pijeska, kako bi se radovi mogli čim prije završiti.⁵⁸

Za vrijeme Osvaldova biskupovanja, zbog opasnosti od Osmanlija, promijenio se i izgled kaptolskog dijela Zagreba. Kralj Matija Korvin je 1469. godine dozvolio da se Kaptol utvrdi, a 1473. godine su kanonici zaključili da su dužni natjerati svoje kmetove da rade na utvrđivanju i nadzirati ih. Tri godine kasnije, Osvald je dozvolio da novu utvrdnu nasele svjetovnjaci, klerici i svećenici.⁵⁹ Po biskupovom nalogu, na Opatovini su naseljeni stanovnici koji su trebali raditi na podizanju zidina, a u slučaju potrebe i braniti grad od Osmanlija.⁶⁰ Ivan Kukuljević Sakcinski dvoji oko uspjeha Osvaldova utvrđivanja grada jer je kralj Vladislav II. naredio njegovu nasljedniku Luki da dvor i grad popravi i ponovno utvrdi.⁶¹

⁵² Dobronić, *Biskupski*, str. 31.

⁵³ Szabó, *Prilozi*, str. 73.

⁵⁴ Dobronić, *Biskupski*, str. 31, 33.

⁵⁵ Ana Deanović, *Zagrebačka katedrala – prošlost u sadašnjosti*, *Kaj: časopis za kulturu i prosvjetu*, god. 12, br. 2, Zagreb 1979., str. 28; Szabó tvrdi da je te grbove odstranio Herman Bollé, u: Szabó, *Prilozi*, str. 72.

⁵⁶ Lelja Dobronić, *Zagrebački biskupi i hrvatska kultura*, u: *Zagrebačka biskupija i Zagreb: 1094-1994*, ur. Antun Škvorčević, Zagreb 1995., str. 345.

⁵⁷ Dobronić, *Biskupski*, str. 33.

⁵⁸ Razum, *Osvald Thuz*, str. 214.

⁵⁹ Kampuš, *Građanska naselja*, str. 630.

⁶⁰ Lukinović, *Zagreb*, str. 136.

⁶¹ Kukuljević Sakcinski, *Prostolna*, str. 63.

Biskup Oswald radio je i na uređenju unutrašnjosti katedrale. Osim zamjene krova nad svetištem, Oswald je u njemu 1489. godine podigao veliki glavni oltar,⁶² koji je: "zauzimao cijelu visinu i širinu svetišta svojim krilima, te blistavom pozlatom rezbarija i skulptura, između kojih su se nalazile slike."⁶³ Krasio ga je i biskupov grb.⁶⁴ Tkalčić prenosi svjedočanstvo biskupa Benedikta Vinkovića (1637. –1642.), koji tvrdi, da, iako je proputovao Austriju, Štajersku, Erdelj i Ugarsku, tako veličanstven i dragocjen oltar još nije vidio. Oswaldov glavni oltar u katedrali je stajao do 1624. godine, kada je uz krovšte, uništen u požaru.⁶⁵ Osim glavnog oltara, biskup Thuz veže se uz još tri. Uz oltar posljednje večere, kojeg je on prvi podigao, navodno je ležala nadgrobna ploča s njegovom slikom, grbom i natpisom,⁶⁶ a zamijenio je oltare u kapeli sv. Ladislava i u kapeli Blažene Djevice Marije.⁶⁷ U troškovnicima je zapisano da je biskup, 24. lipnja 1482. godine, poslao 16 forinti po Grguru Tharnoku za nekog zlatara (*aurifabro*) u Zagreb, koje je radio na izradi križa za crkvu.⁶⁸ Prema Tkalčiću, Oswald je nabavio prve orgulje za zagrebačku prvostolnicu, koje je 1493. godine i popravio.⁶⁹

Osim radova na izgradnji i uređenju katedrale, biskup Oswald mnogo je ulagao i u knjige. Već 1484. godine dao je u Veneciji tiskati *Breviarium iuxta consuetudinem ac quotidianam observantiam chori ecclesiae zagrabiensis moderatum* (Časoslov uređen prema običaju i obdržavanju kora zagrebačke crkve), ali na žalost se niti jedan primjerak više ne čuva u Hrvatskoj. Nabavio je i knjigu-prvotisak *Pontificalis liber*, tiskan u Rimu 1485. godine, a glasoviti Kalmanczechijev misal većim je dijelom je financirao upravo Oswald.⁷⁰ Velik značaj u hrvatskoj glazbenoj kulturi zauzima i Thuzov antifonarij (*Liber antiphonarius E.C. Zagrabiensis* MR 10) napisan krajem njegova života. Koristio se sve do ukidanja zagrebačkog obreda potkraj XVIII. stoljeća, a mnogi napjevi iz njega sačuvali su se u narodnoj usmenoj predaji.⁷¹

Prehrana u biskupovom troškovniku

Žitarice

Osnovu srednjovjekovne prehrane činile su žitarice. Siromašniji slojevi konzumirali su ih najčešće u raznovrsnim kašama, a ponekad su si mogli priuštiti i kruh,

⁶² Tkalčić, *Prvostolna*, str. 52.

⁶³ Čorak i Deanović, *Zagrebačka*, str. 66.

⁶⁴ Razum, Oswald Thuz, str. 214.

⁶⁵ Tkalčić, *Prvostolna*, str. 52.

⁶⁶ Isto, str. 55.

⁶⁷ Isto, str. 61, 69; Čorak i Deanović, *Zagrebačka*, str. 68; Razum, Oswald Thuz, str. 214.

⁶⁸ MCZ XI, str. 282 (*Item in festo beati Johannis Baptiste per Gregorium Tharnok misi Zagrabiam cuidam aurifabro pro laboribus in cruce factis ... flor. XVI*).

⁶⁹ Tkalčić, *Prvostolna*, str. 102–103.

⁷⁰ Dobronić, *Zagrebački biskupi*, str. 345.

⁷¹ Ennio Stipčević, *Doprinos zagrebačke biskupije hrvatskoj glazbenoj kulturi*, u: *Zagrebačka biskupija i Zagreb: 1094-1994*, ur. Antun Škvorčević, Zagreb 1995., str. 529.

najčešće proizveden od brašna manje cijenjenih žitarica. Zobena i prosena kaša u srednjem su vijeku bile glavno jelo među seljaštvom, othranivši mnogobrojne generacije.⁷²

Pšenica je spadala u proizvode koji su potpadali pod razne namete, a pogotovo one desetinske.⁷³ Stoga ne čudi da su se seljaci u vlastitoj prehrani više orijentirali ka ostalim kulturama, dok su viškove pšenice najčešće prodavali. Najvažnija naturalna daća druge polovice 15. stoljeća u provincijama zagrebačkog biskupa (Ivanić, Čazma i Dubrava) upravo je bila desetina žitarica, koja se ubirala samo od pšenice i zobi, a ukupna vrijednost ubranih žitarica 1481. godine iznosila je preko 50% vrijednosti novčanih daća prikupljenih te godine na sva tri vlastelinstva Zagrebačkog kaptola (Petrinja, Donji Gradec i Gornji Gradec).⁷⁴ Žitarice su dakle bile iznimno važne u svakodnevnoj prehrani svih slojeva društva, kako u srednjovjekovnoj Slavoniji tako i u Europi toga razdoblja.

Zagrebački biskup Osvald Thuz je, sudeći prema troškovnicima iz 1481. i 1482. godine, u svojoj službi imao nekoliko pekara (*pistor*), a poimence navodi četvoricu. Najčešće se spominje pekar Bartolomej i to kao čazmanski pekar (*pistori chasmensi*) dva puta, kada mu biskup prvom prilikom daje 50, a drugom 40 ugarskih denara.⁷⁵ Još u dva navrata navodi se pekar Bartolomej (*Bartholomeo pistori*) kojemu su isplaćeni iznosi od 25 i 100 denara,⁷⁶ pri čemu mu je prvi iznos isplaćen na Badnje večer.⁷⁷ Prilično smo sigurni da je u sva četiri slučaja riječ o istoj osobi, kojoj je ukupno isplaćeno 215 ugarskih denara, što je više od svih iznosa isplaćenih ostalim pekari-
ma zajedno (131 ugarski denar). Ako znamo da je biskup Osvald najčešće boravio upravo u Čazmi ti podaci nas ne bi trebali čuditi. U kaštelu Gumniku kraj Ivanića najvjerojatnije je bio pekar Andrej (*pistori castrensi*), kojeg navodi dva puta isplaćujući mu iznose od 20 i 50 ugarskih denara.⁷⁸ Po jednom spominje pekara Klementa

⁷² Werner Rösener, *Peasants in the Middle Ages*, Chicago 1992., str. 96.

⁷³ Crkvena desetina jest deseti dio svih poljoprivrednih proizvoda, koji je trebao pripasti Crkvi. Plemstvo srednjovjekovne Slavonije se, s kmetovima i građanima, u prvoj polovici 15. stoljeća pobunilo protiv plaćanja desetine (desetina se ubirala prema regulaciji bana Mikca iz 1328. godine, kojom je dio desetinskih davanja komutiran u novčana), a vrhunac je izbio za vrijeme zagrebačkog biskupa Osvalda Thuz. Sporazumom iz 1471. godine, određeno je da se za desetinski kup prosa plaća pet ugarskih denara, denar manje nego za kup pšenice, raži, ječma i zobi, a već 1474. godine, kralj Matija Korvin je dozvolio da se desetinski kup prosa plaća četiri umjesto dotadašnjih pet ugarskih denara. Zanimljivo je da je Kaptol 1475. godine s posjeda u Zagorju odlučio pobirati desetinu samo od pšenice i raži, dok se desetina prosa, koji je tada bio vrlo rasprostranjena kultura, ječma i zobi više nije ubirala. Konačan sporazum između biskupa i plemstva sklopljen je 1490. godine nakon smrti kralja, kada je položaj biskupa oslabio. Odlučeno je da se od svakog desetog kupa pšenice, raži, zobi i ječma plaća šest, a od svakog desetog kupa prosa, četiri ugarska denara, prema Adamček, *Agrarni odnosi*, str. 70–80.

⁷⁴ Isto, str. 109.

⁷⁵ MCZ XI, str. 259, 262.

⁷⁶ MCZ XI, str. 269, 281.

⁷⁷ Analizirajući troškovnike, uočili smo da pred velike blagdane biskup često navodi isplate svojim podanicima.

⁷⁸ MCZ XI, str. 271, 275.

iz Dubrave kojemu daje 50 denara za kraljevski porez⁷⁹ te pekara Petra. Čini se da je biskup neko vrijeme boravio u Pečuhu (*Pechwaradin*) te mu je po njegovoj naredbi ondje poslan pekar Petar, a za troškove puta mu je dano 15 denara.⁸⁰ S obzirom na to da je još jednom u Pečuh poslan neki pekar (*quemdam pistorem*) uz troškove od 16 denara, iako mu se ne navodi ime, skloni smo vjerovati da je riječ upravo o Petru.⁸¹ Iz navedenog se, iako s određenim oprezom, može zaključiti da je Osvald imao po jednog pekara u svakoj svojoj biskupskoj provinciji (Čazma, Ivanić i Dubrava). Je li ovdje riječ o pekarima koji su imali svoje peći u navedenim mjestima pa je biskup samo koristio njihove usluge i za to ih uredno plaćao ili su bili zaposleni isključivo u njegovoj službi, ne možemo sa sigurnošću tvrditi, iako smo, zbog važnost Osvaldova položaja, spremni prihvatiti potonju pretpostavku.

Riba⁸²

Žitarice su bile jedna od glavnih prehrambenih namirnica kasnoga srednjeg vijeka.⁸³ Uloga ribe u čovjekovoj prehrani nesumnjivo je narasla zahvaljujući strogim propisima Crkve o brojnim nemrskim danima, kojima je svoj kalendar uresila u IV. stoljeću.⁸⁴ Srednjovjekovne knjige recepata najčešće ne navode kojoj vrsti ribe je recept namijenjen,⁸⁵ već su zapisani načini njezine pripreme. Izuzev morske obale i neposredne unutrašnjosti, svježu ribu mogli su si priuštiti samo ljudi koji su živjeli uz rijeke, jezera ili ribnjake. Richard Hoffmann smatra da transport svježije morske ribe u predindustrijskom razdoblju nije mogao ići dublje u unutrašnjost od 150 km, prije no što bi se ona pokvarila.⁸⁶ Zagrebu je najbliže mjesto na obali Klenovica, zračnom linijom udaljeno oko 120 km, a prva veća ribarska mjesta, Senj i Rijeka, udaljeni su između 125 i 135 km zračne linije. Iako bi po Hoffmannu Zagreb mogao

⁷⁹ MCZ XI, str. 271 (*Item Clementi pistori de Dombro ad taxam regalem dedi ... sol. L.*).

⁸⁰ MCZ XI, str. 281 (*Item misi Petrum pistorem ex commissione domini ad Pechwaradinum circa dominum, dedi ei ad expensas ... sol. XV.*).

⁸¹ MCZ XI, str. 264 (*Item misi quemdam pistorem ad Pechwaradinum, eideim dedi ad expensas ... sol. XVI.*).

⁸² Ovo poglavlje skraćeni je dio rada: Sebastijan Stingl, Fish on the Bishop's Table. The Analysis of Data regarding the Procurement and Consumption of Fish by Oswald Túz, Bishop of Zagreb, u: *Eating and drinking along ancient roads and rivers: Study opportunities, archaeological sources and open issues about diet habits. Roads and rivers 3*, ur. Ivana Ožanić Roguljić, Željka Bedić i Angelina Raičković Savić, Oxford (u tisku).

⁸³ To se sa sigurnošću može tvrditi za više slojeve dok je običan puk: "u posne dane jeo prije svega biljnu hranu jer je riba u većini krajeva bila skuplja i od biljne hrane i od mesa, čak je predstavljala i rijetkost", prema Kisbán, *Razdoblja*, str. 31.

⁸⁴ Montanari, *Hrana*, str. 95–96. Ovisno o autoru razlikuju se procijene broja posnih dana u srednjem vijeku. Kreću se od oko 135 dana u godini, prema Hoffmann, *Frontier*, str. 141; 140 do 160 dana, prema Sarti, *Živjeti u kući*, str. 198; 166 dana u godini sve do vladavine Luja XIV., prema Braudel, *Struktura*, str. 224; oko 180 dana, prema Phyllis Pray Bober, *Art, Culture and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy*, Chicago 1999., str. 254; pa sve do 200 dana posta, koje je početkom 13. stoljeća proglasio Dvanaesti ekumenski sabor, prema Turner, *Začini*, str. 138.

⁸⁵ Ljude u srednjem vijeku očito nisu previše brinule razlike između određenih vrsta riba, stoga ne čudi da biskup Osvald samo jednom, i to pri nabavci skupe jesetre, navodi o kojoj se točno vrsti ribe radi, MCZ XI, str. 278.

⁸⁶ Hoffmann, *Frontier*, str. 142–143.

imati pristup svježoj morskoj ribi, smatramo to malo vjerojatnim. Naime, ceste su u to doba bile slabo prohodne i zapuštene, a put od navedenih mjesta do Zagreba vodio je preko teško prohodnih planinskih predjela Gorskog Kotara i Like. Ako tome pridodamo da je biskup većinom stolovao u Čazmi i ostalim biskupskim posjedima, koji su mahom bili istočnije od Zagreba, smatramo da se svježja morska riba nije mogla naći na njegovu tanjuru.⁸⁷ Stoga nam se realnijim čini da je riba koju je biskup uživao bila slatkovodna ili pak konzervirana morska riba, iako izrijeком to nigdje nije navedeno. Namirnice su se konzervirale na više načina, a najčešće su se usoljavale, marinirale ili kiselile, a kako bi duže trajale, transportirane su kada bi temperature bile niže.⁸⁸ Riba se najčešće usoljavala, a u krajnjim sjevernim predjelima Europe, nije bilo strano sušiti ribu, prvenstveno bakalar, odmah po ulovu na hladnom arktičkom zraku.⁸⁹ Na istočnoj jadranskoj obali najčešće se solila mala plava riba, poglavito srdela.⁹⁰ Ona je najizvoženija vrsta ribe, a pohranjivala se u bačvama i burama. Prolazeći kroz domaću literaturu nismo naišli na spomen trgovine usoljenom ribom prema kontinentu,⁹¹ ali u europskom srednjovjekovlju to je bila ustaljena praksa.

Zagrebačka gradska općina ribarima je dodjeljivala pravo ribolova na Savi i isključivo su je smjeli prodavati oni ribari koji su ribu i uhvatili. Ako je netko bio uhvaćen u preprodaji, riba bi mu bila oduzeta. Osnovni cilj takvih odredbi bila je zaštita kupaca od porasta cijene uzrokovanih preprodajom.⁹²

Prema troškovnicima zagrebačkog biskupa Osvalda Thuza iz 1481. i 1482. godine, najčešće je, čak 95 puta, nabavljana riba (*pisces*). Svota koju je biskup potrošio na nju iznosila je 4615,5 ugarskih denara. S obzirom na to da su nam ostali sačuvani zapisi do sredine 1482. godine, čini se da je Osvald godišnje nabavljao ribu u vrijednosti od oko 3000 denara. Jedino je na svinje (*porcus*) i svinjsku mast (*sepum*) potrošio

⁸⁷ Čak i kada bismo uzeli niske temperature zimskih mjeseci kao olakotnu okolnost tijekom transporta svježje morske ribe, teško je zamisliti da bi se netko u takvim vremenskim uvjetima zaputio na tako dalek put, iako tu mogućnost ne možemo u potpunosti odbaciti.

⁸⁸ Danijela Dobljanović, Od istarskog feuda do duždjevskog stola: meso i druge namirnice životinjskoga podrijetla (kraj 16. i početak 17. stoljeća), u: *Animalia, bestiae, ferae...: o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2015., str. 139.

⁸⁹ Hoffmann, Frontier, str. 149.

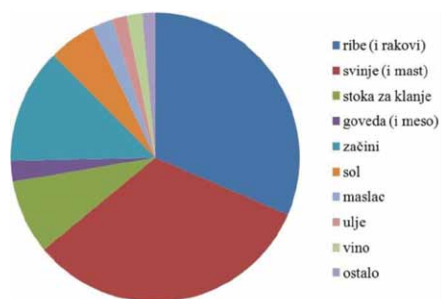
⁹⁰ Fabijanec, Uloga životinja u gospodarskome životu srednjovjekovnih dalmatinskih komuna, u: *Animalia, bestiae, ferae...: o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko – Elena Uljančić-Vekić, Poreč 2015., str. 90–92; Šime Peričić, Proizvodnja i prodaja paške soli u prošlosti, *Radovi Zavoda za povijesne znanosti HAZU u Zadru*, sv. 43, Zadar 2001., str. 75; Josip Basioli, Ribarstvo porečkog područja u prošlosti, u: *Zbornik Poreštine*, knj. 2, ur. Marko Legović, Poreč 1987., str. 239: “Glavna lovina male plave ribe na istarskim obalama, u prošlosti i danas, je srdela i u manjoj mjeri inćun. Ostale vrste male plave ribe – skuša, plavica i šnjur – lovile su se u prošlosti u beznačajnim količinama, jer su ribari s najvećeg dijela ove obale upotrebljavali mreže stajačice za lov srdela i inćuna”.

⁹¹ Pretpostavljamo da je jedan od glavnih razloga nedostatka te vrste trgovine s unutrašnjošću, brdovitost zaleđa istočne obale Jadrana.

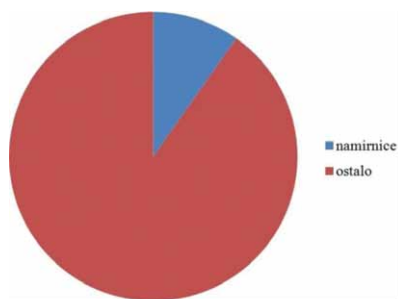
⁹² Marija Karbić – Bruno Škreblin, Grad na rijeci ili pored nje: srednjovjekovni Zagreb i rijeka Sava, u: *Rijeka Sava u povijesti*, ur. Branko Ostajmer, Slavonski Brod 2015., str. 176.

više novaca, 4783 denara, s time da su ovdje uračunate i naknade za ispašu svinja, kao i mast za koju je u nekoliko slučajeva naglašeno da je namijenjena izradi svijeća. Ukupni biskupovi troškovi zapisani u tih godinu i pol dana iznosili su 126295,5 denara i 243,5 ugarskih forinti, što preračunato iznosi 150645,5 ugarskih denara.⁹³ Od tog iznosa, 14691,5 denar (Graf 1) potrošen je na nabavku hrane, začina i vina, što čini 9,75% ukupnih biskupovih troškova (Graf 2). Pridodamo li tom iznosu i plaće za kuhare, jelonošu i već navedene pekare, dolazimo do iznosa od 16111,5 ugarskih denara (10,7% ukupnih troškova), koje je biskup potrošio za potrebe prehrane.

Graf 1. Omjer nabavljenih namirnica



Graf 2. Udio namirnica u ukupnom trošku



Prema Grafu 1 jasno je vidljivo da je gotovo trećina iznosa potrošenog na namirnice, bila utrošena na nabavku ribe. S obzirom na to da, prema troškovnicima, imamo najviše zapisa o njejoj nabavci ili slanju u neka druga mjesta (u kojima je najvjerojatnije tada boravio biskup), te imajući na umu pozamašan broj posnih dana godišnje, smatramo da je biskup, ali i ostatak zagrebačkog Kaptola, najčešće konzumirao ribu. Zanimljivo je da se ona znala naći i na jelovniku biskupovih sluga. Tako primjerice, u troškovnicima piše da je biskup, u petak nakon Svijećnice 1481. godine, kao i u sve ostale posne dane koji su mu prethodili, kupio ribe za sve slugu u dvoru, a platio ih je 16 ugarskih denara.⁹⁴ Uz to još šest puta, najčešće u vrijeme Korizme, navodi da ju je nabavljao za posluđu, pri čemu je jednom navedeno da je namijenjena njihovu objedu.⁹⁵ Količina kupljene ribe naznačena je tri puta. Prve korizmene nedjelje 1482. godine (24. veljače) za 44 denara je kupljeno 148 riba, koje su potom poslone u Zagreb (*Item in Dominica Invocavit misi Zagrabiam pisces centum quadraginta octo quos emeram ...*

⁹³ Svi iznosi u biskupovim troškovnicima zapisani su u *solidima* ili u *florenima*. Josip Adamček solide je poistovjetio s ugarskim denarima, dok bi floreni trebali biti ugarske forinte. Jedna ugarska forinta iznosila je 100 ugarskih denara, prema Adamček, *Agrarni odnosi*, str. 76–78.

⁹⁴ MCZ XI, str. 252 (*Item feria sexta in festo Purificacionis et aliis jejuniorum diebus prius preteritis emi pisces (pro) familiari domini in castro ... sol. XVI.*).

⁹⁵ MCZ XI, str. 252, 256, 262, 276, 278, 280 (*Ibidem feria quarta emi pisces pro mensa familiaribus domini ... sol. XXI.*).

sol. XLIII.).⁹⁶ Iste godine, na blagdan Navještenja Gospodinova (25. ožujka) nabavljene su četiri "srebrne" ribe po cijeni od 180 denara (*Item in festo Annunciacionis Marie emi quatour pisces siller ... sol. I^cLXXX.*).⁹⁷ Iako nismo uspjeli odrediti o kojoj vrsti je riječ, zasigurno se radi o nekoj većoj i skupoj ribi.⁹⁸ Upravo ova dva navedena podatka nam svjedoče o raznolikosti ponude, ali i cijene. Čak 148 riba kupljeno je za svotu koja bi bila dostatna za samo jednu "srebrnu" ribu nabavljenu na blagdan Navještenja, ako pretpostavimo da joj se cijena kretala oko 40 ugarskih denara.

Biskup je imao nekoliko "dobavljača" ribe, koji su, s obzirom na postojeće propise o zabrani preprodaje, najvjerojatnije bili ribari koji su je lovili. Četiri puta je ribu nabavio od ljudi iz Svinjareca (*ab hominibus de Zwynarcz*), pri čemu valja istaknuti nabavku ribe na Badnjak 1481. godine, u vrijednosti od 48 denara te od 37 denara povodom blagdana Uzašašća Gospodnjeg, kada je biskup objedovao s poslugom.⁹⁹ Uz to, još je dva puta od Valentina iz Svinjareca, nabavljao ribu u vrijednosti od 50 denara.¹⁰⁰ Svinjarec je mjesto koje se danas nalazi u općini Dubrava na granici Zagrebačke i Bjelovarsko-bilogorske županije, a u neposrednoj blizini su još uvijek funkcionalni ribnjaci.¹⁰¹ Rijeka Sava i ribnjaci koji su bili izgrađeni u njezinoj neposrednoj blizini bili su značajan izvor ribe u srednjem vijeku, ne samo za Kaptol, već i za Gradec. Prvi spomen zagrebačkih (kaptolskih) ribara datira u 1231. godinu, kada je kralj Andrija II. darovao neko zemljište sa šumom sinu kneza Makarija, Tomi, na kojemu je lovio ribe za grad.¹⁰² Biskupovi troškovnici, ribu iz rijeke Save navode četiri puta. Istoga dana, kada je nabavljena riba od ljudi iz Svinjareca za 18 denara, kupljena je i riba iz Save za 26 ugarskih denara.¹⁰³ Početkom travnja 1481. za 200 denara je kupljena i poslana savska riba biskupu, koji je tada bio u *Redegeu*, dok je pred Božić nabavljena za 300 denara i poslana u Zagreb.¹⁰⁴ Nekoliko dana nakon Božića, spominje se i čovjek sa Save imenom Koprivić, koji je morao prenijeti ribu, pretpostavljamo, također u Zagreb.¹⁰⁵ Ukupna vrijednost kupljene ribe iz Save (578 ugarskih denara) premašuje onu iz Svinjareca (231 ugarski denar) i ribu nabavljenu

⁹⁶ MCZ XI, str. 252.

⁹⁷ MCZ XI, str. 252.

⁹⁸ Ovim putem želio bih zahvaliti svojem dragom prijatelju i kolegi, magistru inženjeru ribarstva i lovstva (mag. ing. agr.) Karlu Dolenčiću, na pomoći pri pokušaju određivanja vrste i na svim ostalim savjetima vezanim uz ovaj dio rada.

⁹⁹ MCZ XI, str. 268 (*Item feria sexta post festum Lucie ab hominibus de Zwynarcz emi pisces domino ... sol. XVIII.*), str. 270 (*Item circa vigiliam Nativitatis missi fuerunt pisces domino, quos emeram de Zwynarcz ... sol. XLVIII.*; *Item feria quinta misi domino pisces Zagrabiam, quos emi de Zwynarcz ... sol. XXVIII.*), str. 278 (*Item eodem die et sabbato habui Chasme in prandiis speciales familiares domini, quos ad suscipiendum et pertractandum ipsum dominum waradiensem advocaveram, ideo emi ab hominibus de Zwynarcz pisces ... sol. XXXVII.*).

¹⁰⁰ MCZ XI, str. 271, 274.

¹⁰¹ Privatno ribničarstvo danas proizvodi oko 400 tona slatkovodne ribe godišnje, prema Općina Dubrava, <https://www.opcina-dubrava.hr/gospodarstvo> (posjet 2.5.2018.)

¹⁰² Karbić – Škreblin, Grad na rijeci, str. 176.

¹⁰³ MCZ XI, str. 268 (*Item eodem die emi pisces Zawii ... sol. XXVI.*).

¹⁰⁴ MCZ XI, str. 254 (*Item eodem die pisces Zawii, quos ad Redege misi domino emi ... sol. II^c.*), str. 269 (*Item dum dominus Reverendissimus processit Zagrabiam emi pisces de Zawo, quos misi Zagrabiam . . . sol. III^c.*).

¹⁰⁵ MCZ XI, str. 270 (*Item Kopyryvych de Zawo portaverat pisces ... sol. LII.*).

od ljudi iz Siščana (*ab hominibus de Zyschan*), koji se spominju tri puta (140 ugarskih denara).¹⁰⁶ Siščani su danas manje mjesto administrativno u sklopu grada Čazme u Bjelovarsko-bilogorskoj županiji. Nalaze se vrlo blizu općine Dubrava, a u mjestu se također nalaze funkcionalni ribnjaci.¹⁰⁷ Izuzev navedenih ribe iz Save te one nabavljene od ljudi iz Svinjareca i Siščana, jednom prilikom spominje se i neki čovjek iz Svetog Križa (*quodam homine de sancta Cruce*) od kojeg su, povodom biskupova povratka iz Čazme u Zagreb, kupljene ribe u vrijednosti od 100 denara. Taj isti dan za dodatan 131 ugarski denar, kupljena je i riba od već navedenog Valentina iz Svinjareca, te od još dvojice, *Theryana* i *Raslyna*.¹⁰⁸ Također po jednom je riba kupljena od Herkovića i od Čeha Matije.¹⁰⁹ Pretpostavljamo da je većina ribe koju su jeli biskup, biskupovi podložnici i ostatak Kaptola i Gradeca ulovljena u Savi, njezinim pritocima ili u okolnim ribnjacima. Za samo 16 gore navedenih primjera, od ukupno 95 zapisa o nabavci ribe, znamo podrijetlo ulova ili ribara koji ju je prodao, dok se u preostalima spominje samo da je riba kupljena (*emi pisces*), rijetko navodeći mjesto gdje, kao što je npr. u dvoru (*ad castrum*) ili u nekom od mjesta u kojemu je biskup češće boravio (npr. Gumnik, *ad Gemlech*).

Istočno od zagrebačkog Kaptola, kao što govori današnji toponim te lokacije, nalazili su se ribnjaci u vlasništvu biskupa. Prema Angelinijevu planu iz 16. stoljeća, ribnjaci se sastoje od tri vodene površine, dvije veće sjevernije i manje južne iz koje se, bez spajanja s potokom Medveščakom, protezao vodeni tok skroz do Save.¹¹⁰ Iz izjave zagrebačkog biskupa Benedikta Vinkovića, koju je dao pred plemićkim sucem Zagrebačke županije 1642. godine, doznajemo da: "S istočne pak strane namjesto jarka stari pojas crkve osiguravala su dva ribnjaka zagrebačkog biskupa, od kojih jedan postoji kao ribnjak, a drugi leži napušten."¹¹¹ Jesu li ribnjaci bili u funkciji za vrijeme biskupa Osvalda ne saznajemo iz navedenog, ali sumnjamo da bi se nabavljale tolike količine ribe, ako bi u neposrednoj blizini biskup imao njen vlastiti izvor. Zbog učestalih osmanskih upada na hrvatski teritorij, skloni smo prihvatiti mišljenje Dražena Arbutine da zapušteni močvarni prostor biskupovih ribnjaka, sprječava neometan pristup srednjovjekovnoj tvrđi.¹¹² Taj zaključak također ide u prilog potrebi za izgradnjom novog biskupskog ribnjaka na nekoj drugoj lokaciji koji bi se mogao neometano iskorištavati. Od blagdana Velike Gospe (15. kolovoza) 1481.

¹⁰⁶ MCZ XI, str. 273, 274.

¹⁰⁷ Područje ribnjaka zauzima površinu od 40 ha, a proizvodi 300 tona ribe na godinu, prema Ribnjak 1961, <https://ribnjaksiscani.com/> (posjećeno 2.12.2022.).

¹⁰⁸ MCZ XI, str. 271 (*Quando dominus recessit ex Chasma, emi pisces, quos ceperunt cum domino a quodam homine de sancta Cruce, pisces ... sol. F.; A Theryan similiter pisces ... sol. LXX.; A Valentino de Zwynarcz pisces ... sol. L.; A Raslyn pisces ... sol. XI.*).

¹⁰⁹ MCZ XI, str. 253, 277.

¹¹⁰ Dražen Arbutina, Razvoj kaptolskog vrta Ribnjaka u Zagrebu i planovi za uređenje perivoja, *Prostor: znanstveni časopis za arhitekturu i urbanizam*, god. 4, br. 2, Zagreb 1996., str. 256.

¹¹¹ Lelja Dobronić, *Zagrebačka biskupska tvrđa*, Zagreb 1988., str. 6.

¹¹² Arbutina, Razvoj, str. 257–258; O važnosti vodenih površina u obrani od napadača svjedoči i podatak da Osmanlije tijekom srednjovjekovlja prilikom provala na zagrebački teritorij niti jednom nisu prešli Savu, već su uvijek napadali s istoka, više u Karbić i Škreblin, Grad na rijeci, str. 177–178.

godine, pa do blagdana sv. Marka (25. travnja) naredne godine, biskup je u šest¹¹³ navrata kopaču ribnjaka u Ivaniću (*fossori piscine in Iwanych*) isplatio 700 denara i dvije ugarske forinte, odnosno ukupno 900 ugarskih denara. Ivanić se ne navodi u isplati na blagdan sv. Gerarda, ali smo prilično sigurni da se radi o istom kopaču i istom ribnjaku.¹¹⁴ Na to da je ubrzo nakon blagdana sv. Marka ribnjak bio završen, može nas upućivati podatak o kupnji živih riba za 20 denara, namijenjenih malom ribnjaku, nešto više od mjesec dana kasnije, 31. svibnja. Samo nekoliko dana nakon toga, za šest denara kupljena su dva velika stakla za ribnjak.¹¹⁵ S obzirom na to da je u sljedećih nekoliko mjeseci riba kupljena samo tri puta, čini nam se mogućim da je biskup sa svojim sustolnicima, od završetka njegove izgradnje, konzumirao ribu mahom iz vlastitog ribnjaka.¹¹⁶

Dan prije blagdana Duhova, 24. svibnja 1482., u Čazmi su kupljene ribe i rakovi za 20 ugarskih denara (*Item in diebus Letanie seu Rogacionum et feria quarta ante festum Ascensionis emi Chasme pisces et cancros ... sol. XX.*).¹¹⁷ Gotovo sigurno se radilo o riječnim rakovima, koji su bili iznimno cijenjena zamjena za meso na posne dane.¹¹⁸ Sve životinje koje su obitavale u blizini vode, poput kornjača i dabrova, smatrane su nekom vrstom riba i konzumirane su u posne dane, a njihovi ostaci u Hrvatskoj pronađeni su u Bariloviću i Čanjevu.¹¹⁹

Zapis od petka, 26. svibnja 1482. godine, posebno je zanimljiv za našu temu. Naime, toga dana, biskup Osvald je u Čazmi ugostio varadinskog biskupa,¹²⁰ a za objed je kupio jednu jesetru za 66 denara (*Item feria sexta post festum Ascensionis, Chasme circa hospitalitatem domini waradiensis emi unum thokonom ... sol. LXVI.*).¹²¹ Osim već

¹¹³ Prvih pet isplata bilo je u roku od dva i pol mjeseca.

¹¹⁴ MCZ XI 263, 264 (*Item in die Gerardi fossori piscine dedi ... flor. I.*), 266, 277.

¹¹⁵ MCZ XI 280 (*Eodem die emi pisces vivos, quos misi ad piscinam parvam ... sol. XX.; Item feria secunda emi duo vitra magna pro aquavite ... sol. VI.*).

¹¹⁶ Daljnja briga oko ribnjaka možda je spala na kmetove jer: "U selu Novacima (11 selišta) kmetovi su u doba sastavljanja urbana plaćali od svakog selišta 93 denara i davali "časti," ali prije su umjesto toga davali tlaku: sijali zob, dovozili vino i radili oko ribnjaka ("to je bila njih stara služba za stare gospode")" u: Adamček, *Agrarni odnosi*, str. 96.

¹¹⁷ MCZ XI 278.

¹¹⁸ Melitta Weiss Adamson, *Food in Medieval Times*, Westport – London 2004., str. 43.

¹¹⁹ Agata Kučko – Tajana Trbojević Vukičević, Procjena prehrambenih navika temeljem arheozoološke analize, u: *Stari grad Barilović: deset godina arheoloških istraživanja*, ur. Ana Azinović Bebek i Marijana Krmpotić, Zagreb 2014., str. 116; Ana Štilinović – Tajana Trbojević Vukičević, Arheozoološka analiza kostiju s utvrde Čanjevo, u: *Utvrdna Čanjevo: istraživanja 2003-2007*, ur. Luka Bekić, Visoko – Zagreb 2008., str. 254.

¹²⁰ Biskup Velikog Varadina (današnja Oradea Mare u Rumunjskoj) u to vrijeme bio je Čeh Jan Filipec. Riječ je o jednom od najaktivnijih i najznačajnijih diplomata i političara na dvoru kralja Matije Korvina, a na poziciju biskupa ustoličen je 1477. godine. Od 1484. godine je obnašao i funkciju administratora biskupije u Olomouci, ali nikada nije bio potvrđen od strane pape. Obje funkcije je obnašao do 1490. godine, kada se, po smrti kralja Matije, povukao s njih, prema: Antonín Kalous, "Filipec, Jan", u *Biografický slovník českých zemí*, 17. sv., Fi-Fn, ur. Marie Makariusová, Prag 2014., str. 188–189.

¹²¹ MCZ XI, str. 278; thoko (-onis), m. (serb.-croat. tok) – piscis genus, *Acipenser huso*: vrste ribe, jesetra, prema Marko Kostrenčić, *Lexicon Latinitatis mediæ ævi Iugoslaviae*, sv. 2, Zagreb 1978., str. 1189; jesetra [1g] tokhal, prema Hadrovics László i Nyomárkay István, *Horvát-magyar kisszótár*, Budimpešta 2003., str. 120.

navedene nabavke četiri "srebrne" ribe, ovo je jedini zapis u kojem se pobliže označuje o kojoj vrsti se radi. Jesetre su gospodarski vrlo cijenjene ribe s kvalitetnim mesom bez kostiju, a poznate su i po ikri od koje se proizvodi kavijar. Kečiga i sibirska jesetra jedine cijeli život provode u slatkim vodama, dok ostale vrste žive u slanim vodama, a u rijeke se dolaze mrijestiti. Gradnjom brane na Đerdapu, spriječena je migracija najvećeg pripadnika vrste, morune, koja danas više ne obitava u Dunavu. U hrvatskim rijekama (Savi, Dravi i Dunavu) danas živi samo kečiga, a nekada su živjele i vrste sim, pastruga, ruska i atlantska jesetra.¹²² Riječ je, dakle, o vrlo cijenjenoj ribi, koja je takav status imala i u srednjem vijeku te stoga nemamo razloga sumnjati da je biskup Osvald prilikom ugošćivanja visokog gosta iz Varadina, na svečanom ručku ponudio upravo jesetru, odnosno morunu, koja je najvjerojatnije bila dostavljena specijalno za tu prigodu iz najbližeg ribolovišta na te riječne grdosije. U srednjovjekovnoj Ugarskoj, jesetra (moruna) se smatrala kraljem svih riba, a njezino meso ponijelo je epitet kraljevsko. Lovila se u Dunavu, ali i u rijekama koje su se ulijevale u nj (Váh, Maros i Tisza), a Komárom je, od 1518. godine, proglašen kraljevskim područjem lova na jesetre. Lov je bio iznimno naporan i skup posao, što je toj ribi dodatno podizalo cijenu. Najčešće se postavljala mreža, koja je bila napeta između dva drvena stupa. Kada bi se moruna uhvatila, ljudi bi čamcima dolazili do nje, ubili je i izvukli na obalu gdje se riba dalje trančirala i čistila. Nerijetko su se radile i velike zamke (vrše), čija je izgradnja zahtijevala mnogobrojno ljudstvo. Podaci iz 16. stoljeća svjedoče o angažiranju čitavih sela na njihovoj izgradnji. Zauzvrat bi seljaci dobivali ribu kao hranu i pravo na 50% budućeg ulova ribe, izuzev jesetre.¹²³

Meso

Danas je u većini razvijenih država svijeta meso sinonim za hranu. U srednjem vijeku viši slojevi i bogatiji pripadnici društva konzumirali su obilne količine mesa, dok ga je dio svećenstva svjesno odbija kao dio svoje askeze. Seljaci su pak meso konzumirali u mnogo manjim količinama, prvenstveno zbog neimaštine.¹²⁴ Naravno, ovo ne možemo smatrati univerzalnim obrascem jer je, ne samo konzumacija mesa, već i prehrana općenito, podložna raznim prirodnim i društvenim utjecajima. Prirodni utjecaji se odnose na sušne godine ili pak pretjerano vlažne, potencijalno i poplavne godine, nakon kojih većinom dolaze loše žetve. Osim što ona nužno označava manjak namirnica ljudima, utječe i na životinje jer ih nije moguće u potpunosti othraniti. Samim time količina mesa na stolovima svih društvenih slojeva ne može

¹²² Krešimir Fašaić – Jiří Jirásek, Jesetre (*Acipenseridae*) – relikti prapovijesne ihtiofaune, *Croatian Journal of Fisheries: Ribarstvo*, god. 58, br. 2, Zagreb 2000., str. 46–49.

¹²³ László Bartosiewicz – Clive Bonsall – Vasile Şişu, Sturgeon fishing in the middle and lower Danube region, u: *The Iron Gates in Prehistory: New perspectives*, ur. Clive Bonsall – Vasile Boroneanţ – Ivana Radovanović, Oxford 2008., str. 47–51.

¹²⁴ Norbert Elias, On the Eating of Meat, *Food and History*, god. 2, br. 2, Turnhout 2004., str. 11–12.

biti i najčešće nije jednaka onoj u vrijeme plodnih godina.¹²⁵ Društveni utjecaji odnosili bi se na namete ili pak ograničenja, koja nisu bila jednaka u svim srednjovjekovnim zajednicama, što direktno utječe na veću ili manju konzumaciju određenih namirnica, pa tako i mesa.

Prije negoli krenemo u raščlanjivanje mesa po vrstama, važno je napomenuti da srednjovjekovni Europljani perad, koja se najčešće nabavljala od peradara, nisu svrstavali u istu kategoriju s mesom četveronožnih životinja.¹²⁶ Gledajući iznose navedene u troškovnicima biskupa Osvalda Thuza, najviše novca vezanog uz prehranu utrošeno je na svinje i svinjske proizvode, ukupno 4783 ugarska denara. Međutim, za razliku od, primjerice ribe, za koju izričito navodi da je kupuje, ili stoke koju u više navrata nabavlja za klanje, većina troškova na svinje i njezine proizvode ne upućuju na direktnu konzumaciju biskupa ili njegovih podložnika. Već prva natuknica u troškovniku iz 1481. godine, vezana je uz svinje. Naime, biskup je predijalcima Jakovu Pergariću i Blažu Zekoviću oprostio obavezno davanje svinja u vrijednosti od čak 2200 ugarskih denara (*Item pro redemptione porcorum predii in Mihalowcz Jacobo Pergarych et Blasio Zekowych solvi ... flor. XXII.*),¹²⁷ što je potom naveo kao svoj trošak. Uz to biskup je, po nekom Stjepanu, poslao prepozitu Dominiku i Nikoli Thuzu prasce u vrijednosti od 225 denara,¹²⁸ 900 denara je poslao Nikoli Ivanoviću za ispašu svinja,¹²⁹ a još 25 ugarskih denara je dano za trošak prijevoza svinja u *Crachynowcz*.¹³⁰ Ta četiri troška zajedno vrijede 3350 ugarskih denara, čak 70% ukupnog iznosa vezanog uz svinje ili svinjske proizvode navedene u troškovnicima, a ne upućuju na to da su se ti proizvodi nalazili na biskupovu stolu ili u tanjurima njegovih podložnika. Preostala 1433 denara potrošena su većinom na nabavku masti, za koju je u nekoliko navrata navedeno da je poslužila za proizvodnju svijéća (ukupno 139 ugarskih denara).¹³¹ Naravno, to ne znači da biskup i njegovi suslojnci nisu često konzumirali svinjsko meso i ostale svinjske proizvode, već da svinjetinu biskup nije morao posebno nabavljati jer ju je dobivao desetinom.¹³²

¹²⁵ Jedini izuzetak mogla bi biti najviša aristokracija, ali je njen udio u ukupnom stanovništvu zanemariv i ne može utjecati na opće prihvaćene obrasce.

¹²⁶ Ramón A. Banegas López, *Consumption of Meat in Western European Cities during the Late Middle Ages: A Comparative Study*, *Food and History*, god. 8, br. 1, Turnhout 2010., str. 64.

¹²⁷ MCZ XI, str. 250.

¹²⁸ MCZ XI, str. 267 (*Item feria tertia post festum beate Elizabethae misi domino Dominico preposito albensi et Nicolao Twz per Stephanum, quosdam porcos, et eidem pro expensis conducconis porcorum eciam dedi sol ... II^oXXV.*).

¹²⁹ MCZ XI, str. 270 (*Item per Georgium literatum de Iwanych pro pascuis porcorum misi Nicolao Iwanowych sol ... VIII^o f.*), najvjerojatnije je riječ o žirenju svinja.

¹³⁰ MCZ XI, str. 270 (*Item feria quarta misi porcos quosdam ad Crachynowcz et ad conducconem illorum dedi expensas ... sol. XXV.*).

¹³¹ MCZ XI, str. 269 (*Item pro parandis candelis, quas eciam ceperunt cum domino et Chasme exposuerunt, emi sepum ... f.*), str. 273, 274, 279.

¹³² Desetina svinja bila je jedna od najvažnijih naturalnih daća, a ubirala se jednom godišnje. Kmetovi na biskupskim vlastelinstvima bili su dužni biskupu predati svaku desetinu svinju, a u slučaju da ih je kmet posjedovao manje od deset, stvarale su se desetinske grupe od više kmetova. Biskupovi decimatori

Osim što su bile obilan izvor svježeg mesa, svinje su bile važne zbog suhomenatnih proizvoda. Troškovnici zagrebačkog biskupa Osvalda, kao jedini suhomenatni proizvod, spominju slaninu, jednom prigodom i to prilikom odlaska brijajača (*rasorem*) Blaža u Pečuh (*Pechwaradin*), vjerojatno biskupu koji je ondje bio na putu, a osim slanine, Blaž je nosio još neke stvari. Za troškove puta dano mu je 50 ugarskih denara.¹³³ Ipak, najvažniji svinjski proizvod bila je mast. Osim što je bila nezaobilazna pri kuhanju, što potvrđuje njezina prisutnost u većini srednjovjekovnih recepata,¹³⁴ siromašniji slojevi društva često su je konzumirali namazanu na kruh.¹³⁵ Biskup Osvald na nabavku masti (*sepum*)¹³⁶ za kuhinju potrošio je 1294 ugarska denara. Pretpostavljamo da se mast nabavljala u većim količinama svega nekoliko puta godišnje, na što nas upućuju samo četiri zapisa, prilikom kojih je isplaćena veća količina novca. Krajem siječnja 1481. godine, za potrebe dvora nabavljena je mast za 154 ugarska denara, a nešto više od godinu dana kasnije, početkom veljače 1482. godine, u Gumniku je kupljena mast za 140 denara.¹³⁷ Početkom lipnja 1482. godine, od čazmanskih mesara (*carnificibus chasmensibus*) u dvoru, kupljena je mast u vrijednosti od čak 600 ugarskih denara.¹³⁸ Svega nekoliko dana poslije, u Gumnik je, uz olovo, željezo i sumpor, poslana i posuda masti vrijedna 4 forinte (400 ugarskih denara).¹³⁹ Pretpostavljamo da je riječ o dijelu masti nabavljenoj nekoliko dana ranije, ali s obzirom na to da nigdje u dokumentu to izrijeком nije navedeno, ne možemo isključiti mogućnost njene ponovne nabave. U kuhinji biskupovih kuhara prevladavala je svinjska mast, ali s obzirom na nabavku ulja i maslaca, iako u značajno manjim količinama, možemo ustvrditi da se hrana pripremala i s drugim vrstama masnoće.

Iznimno prehrambeno važna i pri radu korisna životinja jest govedo. Jedan od glavnih razloga njegove domestifikacije zasigurno je bila snaga, koja je olakšala obavljanje poljoprivrednih, ali i građevinskih poslova. Također, količina mesa dobivenog

uzimali bi po jednu svinju na njih deset, a kmetovi bi se dogovarali oko naknade onome čija je svinja bila oduzeta. Ta desetina bila je djelomično i novčana daća, jer je kmet za svaku svinju koja nije ulazila u naturalni obračun, morao platiti određenu svotu u novcu. Novac dobiven desetinjnjem svinja nazivao se *redemptio porcorum* (otkup svinja). U provincijama zagrebačkog biskupa tako je 1480. godine ukupna vrijednost desetine svinja iznosila 330 forinti (33000 ugarskih denara), a godinu kasnije 180 forinti i 27 denara (18027 ugarskih denara), prema Adamček, *Agrarni odnosi*, str. 116–119.

¹³³ MCZ XI, str. 263 (*Item miseram Blasium rasorem cum lardis et aliis rebus ad Pechwaradinum et dedi ei expensas ... sol. L.*).

¹³⁴ Mišljenje Melitte Weiss Adamson je da je svinjska mast “neosporan kralj srednjeg vijeka” kada govorimo o masnoćama, prema Weiss Adamson, *Food*, str. 67.

¹³⁵ Christopher Roman, *What Did Medieval People Eat?*, u: *Misconceptions About the Middle Ages*, ur. Stephen J. Harris – Bryon L. Grigsby, New York – London 2007., str. 162.

¹³⁶ *sepum*, *seppum*, n., *sepo* (-onis), m. – *sebum*, *adepts*: loj, mast, prema Kostrenčić, *Lexicon 2*, str. 1075. Unatoč tome što Kostrenčić piše da termin *sepum* može označavati i loj i mast, mi smo se priklonili potonjem upravo zbog već navedenog značaja svinjske masti u srednjovjekovnoj kuhinji.

¹³⁷ MCZ XI, str. 251 (*Item emi sepum pro necessitate castris ... sol. FLIII.*), str. 272 (*Item sabbato in festo Apolonie ad castrum Gemlech emi sepum ... sol. FXL.*).

¹³⁸ MCZ XI, str. 283 (*Item feria quarta post festum Visitacionis emi a carnificibus chasmensibus sepum ad castrum ... sol. VI.*).

¹³⁹ MCZ XI, str. 283 (*Misit in uno vase de sepo, pro ... flor. III.*).

od jedne tako velike životinje je golema. Osvald je izrijekom goveđe meso nabavio samo pet puta za ukupnu svotu od 344 ugarska denara. Na blagdan Uzašašća Gospodnjeg, 5. svibnja 1481., biskup je objedovao govedinu nabavljenu za 18 denara.¹⁴⁰ Nešto kasnije se u troškovnicima autor ponovno vraća na isti datum navodeći da je taj dan biskupov sufragan u Čazmi s biskupovim slugama organizirao veliki objed za siromašne, na kojemu je priređena govedina nabavljena za 179 denara.¹⁴¹ Tri tjedna po blagdanu Uzašašća, na blagdan Tijelova 26. svibnja, u Čazmi je biskup ugostio kaštelana Martina iz Drenovca (*Darnowcz*), također mu posluživši goveđe meso nabavljeno za samo 4 ugarska denara.¹⁴² Kupovina govedine navodi se još dva puta. Prvi put je u prosincu 1481. kupljeno za 29 ugarskih denara po biskupovu povratku iz Čazme, a posljednji put 1. svibnja 1482. kada je zbog nekog posla biskup objedovao u Čazmi sa Stjepanom Čuporom, govedinu kupljenu za 4 denara.¹⁴³ Ne uzimajući u obzir nabavku 28 volova koji su trebali dopreмати materijal za izgradnju zagrebačke prvostolnice, živa goveda navode se još dva puta. U utorak nakon Uskrsa, 18. travnja 1482., u Pečuh (*Pechwaradin*) je poslan Petar Oroz radi nekih goveda i za troškove mu je dano 70 ugarskih denara.¹⁴⁴ Krajem istog mjeseca u Zdence je poslao velikog Antonija radi nabavke goveda i za troškove mu dao 40 denara.¹⁴⁵ Jesu li ta goveda nabavljena zbog rada ili zbog mesa, ne možemo znati. S obzirom na to da samo nekoliko dana nakon nabavke goveda u Zdencima, biskup ugošćuje Stjepana Čupora i kupuje goveđe meso, pretpostavljamo da govedo iz Zdenaca nije odmah zaklano i iskorišteno za prehranu ili uopće nije niti stiglo do Čazme. Uzimajući u obzir sve navedeno, ne možemo tvrditi da je biskup često konzumirao govedinu. Melitta Weiss Adamson smatra da je govedina bila grubo i jeftino meso, koje kao takvo nije bilo pretjerano popularno među višim slojevima društva.¹⁴⁶ Prema podacima iz troškovnika, iako nemamo navedeno o kojoj se količini radi, govedina nije preskupa, a da nije smatrana ekskluzivnom namirnicom dokaz je i objed priređen za siromašne na Uzašašće 1481. godine. Ipak, biskup je povremeno konzumirao govedinu, a očito

¹⁴⁰ MCZ XI, str. 258 (*Item eodem die emi carnes bovinas pro mensa domini ... sol. XVIII.*).

¹⁴¹ MCZ XI, str. 264 (*Item a festo Ascensionis Domini propria facta occurrancia cum domino suffraganeo et aliis familiaribus domini Reverendissimi, aliquociens debui esse Chas(m)e, et eciam certis festis diebus comisi dare prandia pauperibus, ad que successive emeram carnes bovinas ... sol. FLXXIX.*).

¹⁴² MCZ XI, str. 260 (*Item in festo Corporis Christi habui Chasme in prandio Martinum castellanum de Darnowcz, ideo carnes bovinas emi ... sol. III.*).

¹⁴³ MCZ XI, str. 268 (*Item dum dominus venerat Chasmam emi carnes bovinas ... sol. XXIX.*), str. 277 (*Item cum domino Stephano Chupor pro quibusdam negaciis habuimus quandam dietam Chasme, et emi carnes bovinas ... sol. III.*).

¹⁴⁴ MCZ XI, str. 276 (*Item feria tertia misi Petrum Oroz pro quibusdam bobus ad Pechwaradinum, et eciam ad quedam facta circa Matheum castellanum, et ad expensas dedi ei ... sol. LXX.*).

¹⁴⁵ MCZ XI, str. 277 (*Item eodem tempore miseram ad nundinas Izdencz Anthonium magnum pro emendis bobus et ad expensas dedi ei ... sol. XL.*).

¹⁴⁶ Weiss Adamson, *Food*, str. 31; Trendovi su se očito promijenili u narednim godinama jer je govedina u 16. stoljeću najskuplje meso na tržnicama, a konzumirali su je imućniji građani kako bi se razlikovali od siromašnijih. Oni su pak najčešće jeli ovčetinu kako bi se razlikovali od seljaka, koji su pretežno konzumirali sušenu svinjetinu, prema Sarti, *Živjeti u kući*, str. 201.

ju je posluživao i gostima (kaštelan Martin i Stjepan Čupor). Također, za pretpostaviti je da su svi volovi nabavljeni za rad na katedrali, kao i sva ostala goveda, prije ili poslije bila zaklana i pojedena.¹⁴⁷ Vrlo je lako moguće da su bila poslužena siromašnima, ali nije isključeno niti da je biskup sa svojim sustolnicima jeo govedinu, iako vjerojatno dijelove koji su se smatrali cjenjenijima.

Mali preživači, ovce i koze, izrijeком se ne spominju u troškovnicima biskupa Osvalda, ali pretpostavljamo da se kriju iza termina *pecus*, koji smo mi prevodili kao stoka.¹⁴⁸ Međutim, s obzirom na to da pri nabavci goveđeg mesa ili goveda uvijek koristi termin *bos*, a pri troškovima na svinje termin *porcus*, čini nam se lako mogućim da se termin *pecus* odnosi upravo na male preživače, prvenstveno na ovce. Njihovo meso nerijetko je bilo najskuplje svježeg mesa srednjovjekovnih tržnica, često skuplje od janjetine i junetine, a posebno cijenjeno je bilo meso životinje između tri i pet godina starosti.¹⁴⁹ Najveća nabavka zbilja se krajem travnja 1481., na sajmu u Sredicama (*Zerdahel*). Tada je za biskupa *Sypek* kupio pet grla spremnih za klanje za 443 ugarska denara (*Item in nundinis Zerdahel feci per Sypek emere quinque peccora mactabilia domino reverendissimo ... sol. III^fXLIII.*).¹⁵⁰ Nekoliko tjedana kasnije, u subotu 14. svibnja, dan prije svetkovine Duhova, nabavljena su dva grla za klanje u vrijednosti od 240 denara.¹⁵¹ Na godišnjem sajmu u Ivaniću, nakon Uskrsa (16. travanj) 1482., kupljena su tri grla za klanje u vrijednosti od 410 denara, te su dopremljena u dvor.¹⁵² Već smo naveli da je biskup Osvald u svibnju 1482. ugostio varadinskog biskupa Jana Filipeca. Sljedeći navode u troškovnicima, čini se da se varadinski biskup u Zagrebu zadržao nešto duže jer mu je oko blagdana Duhova (4. lipanj) priređen još jedan bogat objed. Osim mnogobrojnih začina, voća i povrća, o čemu će riječi biti nešto kasnije, Osvald je za 130 ugarskih denara, u Ivaniću nabavio i jedno grlo za klanje, koje je dopremljeno u Zagreb (*Item feci emere in Iwanich unum pecus mactabile, quod fuit missum Zagrabiam ... sol. I^fXXX.*).¹⁵³ Za razliku od starijih ovaca, koje su se pretežno klale u jesenjim mjesecima, proljeće je bila sezona janjetine, pogotovo u razdoblju oko Uskrsa.¹⁵⁴ Usporedivši datume Osvaldove nabavke grla stoke, čini

¹⁴⁷ Ipak, treba biti oprezan jer su prilikom arheoloških istraživanja Starih Perkovaca pronađena tri ukopa domaćih životinja, dva ukopa goveda, od čega je ukop mladog goveda pronađen u kovačnici, te jedan ukop konja, više u Ana Azinović Bebek – Ivana Hirschler Marić – Andrej Janeš, Stari Perkovci-Sela, ruralno naselje 14. stoljeća, u: *Srednjovjekovna naselja u svjetlu arheoloških izvora*, ur. Tajana Sekelj Ivančan et al., Zagreb 2017., str. 347.

¹⁴⁸ *pecus*, -oris n. – blago, sitna stoka, ovce, koze, svinje, stado stoke, domaće životinje, prema Jozo Marević, *Latinsko-hrvatski enciklopedijski rječnik*, sv. 2, Zagreb 2000., str. 2249; *pecus*, *pecoris*, n. – blago (osob. sitno), prema Milan Žepić, *Latinsko-hrvatski ili srpski rječnik*, Zagreb 1979., str. 186.

¹⁴⁹ Weiss Adamson, *Food*, str. 31–33.

¹⁵⁰ MCZ XI, str. 257.

¹⁵¹ MCZ XI, str. 260 (*Item eotunc feci emere duo peccora mactabilia ... sol. II^fXL.*).

¹⁵² MCZ XI, str. 277 (*Item post festum Pasce in foro annuali in Iwanich feci emere tria peccora mactabilia, que sunt exposita in castro ... sol. III^fX.*).

¹⁵³ MCZ XI, str. 279.

¹⁵⁴ Weiss Adamson, *Food*, str. 33; u francuskom gradu Carpentrasu je tijekom XV. stoljeća u ožujku i u razdoblju Uskrsa, čak 94% ukupne količine prodanog mesa otpadalo je na janjetinu. Više u: Banegas López, *Consumption of Meat*, str. 81–82.

nam se mogućim da je riječ upravo o janjcima. Prosječna cijena jednog janjca bi prema navedenom iznosila oko 111 ugarskih denara, iako je primijećena velika razlika u cijeni između nabavke pet grla u travnju 1481. godine, kada je za jedno bilo potrebno izdvojiti malo više od 88 denara i travnja naredne godine, kada se cijena kretala oko 136 ugarskih denara. Sve to nas ipak upućuje na određen oprez jer bi, prema navedenom, janje bilo skuplje od goveda, koja su nabavljana za prosječnu cijenu od 55 ugarskih denara.¹⁵⁵ Također, prosječna cijena janjeta u dalmatinskim komunama iznosila je samo 16 solida, dok su se za jarića morala izdvojiti 24 solida, za mliječnu kozu 36 solida, a za kastriranog ovna čak 40 solida.¹⁵⁶

Na temelju troškovnika ne možemo zaključiti previše. Kao i većina kontinentalne Hrvatske¹⁵⁷ i tadašnje Europe,¹⁵⁸ pretpostavljamo da je biskup relativno često konzumirao govedinu. Ipak, s obzirom na veliku važnost desetine svinja, smatramo da je svinjetina u prehrani biskupa i njegovih podložnika bila značajnija i učestalija od govedine, pogotovo zbog suhomesnatih proizvoda, koji su, kao i danas, bili okosnica preživljavanja hladnih zimskih mjeseci. Ovčetinu i janjetinu Osvald je najvjerojatnije jeo samo u posebnim prigodama i to mahom u proljetnim mjesecima. O peradi¹⁵⁹ imamo samo jedan zapis i to prigodom objeda priređenog za varadinskog biskupa Jana Filipca oko Duhova 1482. godine, kada su, zbog nedostatka pilića (*pulli juvenes*) u kuhinji, isti kupljeni za 43 ugarska denara.¹⁶⁰ Divljač nije spomenuta u troškovnicima, ali zasigurno se i ona povremeno našla na biskupovoj trpezi. Bez arheoloških

¹⁵⁵ 28 volova kupljenih za 5500 ugarskih denara, a korištenih za dopremanje materijala pri gradnji zagrebačke prvostolnice, nisu uračunati u prosječnu cijenu jer su, zbog velike korisnosti pri radu, volovi bili mnogo skuplji. Prosječna cijena jednog vola iznosila je gotovo 200 ugarskih denara.

¹⁵⁶ Fabijanec, *Uloga životinja*, str. 98.

¹⁵⁷ Na Torčecu gotovo 40% analiziranih životinjskih kostiju iz srednjovjekovnog sloja pripada govedu, u Cesargardu i Gorbonoku je ta brojka osjetno veća te iznosi nešto više od 45%, dok je na Bariloviću gotovo 57% pronađenih kostiju pripadalo govedu, prema Snježana Kužir – Tatjana Trbojević-Vukičević, *Životinjski nalazi s arheološkog lokaliteta Torčec – Gradić, Podravina: časopis za multidisciplinarna istraživanja*, god. 3, br. 6, Samobor – Koprivnica 2004., str. 119; Andrej Janež, Burg Cesargrad: povijesno-arheološka analiza, *Portal: godišnjak Hrvatskoga restauratorskog zavoda*, sv. 5, Zagreb 2014.: str. 44–45; Robert Čimin, *Vlastelinstvo Gorbonok*, Koprivnica 2017., str. 36–37; Kučko – Trbojević Vukičević, *Procjena prehrambenih navika*, str. 112–114.

¹⁵⁸ Od 13. stoljeća glavni izvoznik goveda u Europi je Ugarska. Do početka 16. stoljeća, godišnji izvoz goveda je iznosio 10000 grla u Veneciju i 50000 grla u Austriju i južnu Njemačku, a oko 1500. godine tri milijuna ugarskih grla hranilo je četiri milijuna ljudi, koji su godišnje jeli oko 66 kg goveđeg mesa po osobi. O golemoj konzumaciji govedine u kasnom srednjem vijeku svjedoči i podatak da je u Kölnu devedesetih godina 15. stoljeća, zaklano šest do osam tisuća goveda godišnje na 30000 stanovnika, u: Hoffmann, *Frontier*, str. 137–139.

¹⁵⁹ Darovi (*munera*), posebna vrsta redovnih naturalnih podavanja, i zalaznina su se u provincijama zagrebačkog biskupa u drugoj polovici 15. stoljeća većinom plaćali u novcu. Jedino su u dvije seoske općine darovi još uvijek bili prikupljeni u naturi. Kmetovi iz Novaka su četiri puta godišnje davali dar u ribama, dok su oni iz sela Male Gračine, čazmanskome dvorskom županu davali 24 pileta, prema Adamček, *Agrarni odnosi*, str. 105. Biskup Osvald zasigurno je objedovao piliće dobivene darovima tijekom svog učestalog boravka u Čazmi.

¹⁶⁰ MCZ XI, str. 279 (*Quia non suffecerant pulli juvenes pro coquina eiusdem, ideo et pullos juvenes emi ... sol. XLIII.*).

istraživanja lokaliteta na kojima je boravio biskup, teško možemo upotpuniti sliku, a čak i nakon njih ona bi vjerojatno ostala krnja jer bi zbog manjih dimenzija i velike propadljivosti najvjerojatnije nedostajale riblje kosti.¹⁶¹

Mlijeko i mliječni proizvodi

Krave, ovce i koze prvenstveno su se uzgajale zbog mesa, ali su značajne bile i zbog svojih sekundarnih proizvoda, prvenstveno mlijeka, preradom kojeg se dolazilo do raznih vrsta sireva, maslaca, vrhnja, jogurta i slično. Mlijeko (*lac*) je, za 16 ugarskih denara, skupa s maslacem, prema troškovniku zagrebačkog biskupa Osvalda nabavljeno samo jednom i to prilikom posjeta bana Ladislava biskupu u Čazmi.¹⁶²

Na kontinentu je ovčje mlijeko prerađivao pastir, a kravlje je na vlastelinstvima prerađivala domaćica majura. Proizvodio se svježi, polusuhi sir i suhi, tvrdi sir. Svježi sir, proizveden najčešće od kravljeg ili ovčjeg mlijeka, bio je stisnut u kolutove, koji su se držali u mješini ili buretu. Dio je bio sprešan u male kolutove i potom sušen.¹⁶³ Iako izrijekom biskup ne kupuje sir, prilikom već spomenutog objeda priređenog za varadinskog biskupa oko blagdana Duhova 1482. godine, Osvald nabavlja mliječne proizvode (*lactinia*) u vrijednosti devet ugarskih denara.¹⁶⁴ Vrlo je lako moguće da se, iako to ne možemo dokazati, radi o nekoj vrsti sira ili možda o vrhnju potrebnom kuharu za kuhanje.¹⁶⁵ S obzirom na to da koristi termin mliječni proizvodi, ne možemo isključiti niti mogućnost nabavke i sira i vrhnja, odnosno više različitih prerađevina. Također, s obzirom na to da pri kupnji maslaca uvijek koristi termin *butirum*, prilično smo sigurni da on nije bio u sklopu ove nabavke.

Maslac (*butirum*) jedini je mliječni proizvod koji biskup nabavlja više od jednog puta. Isključivo na njega potrošio je 127 ugarskih denara, nabavivši ga pet puta.¹⁶⁶ Cijene, a vrlo vjerojatno i količine, koje gotovo nigdje u troškovniku nisu navedene, variraju od sedam do 50 denara. Izuzev već navedene kupovine mlijeka i maslaca za 16 denara prigodom posjete bana Ladislava, još jednom prilikom kupljen je maslac zajedno s nekim drugim proizvodom. U lipnju 1482. godine, dano je vojvodi čazmanske provincije 200 ugarskih denara za nabavku maslaca i meda.¹⁶⁷ Također, prije Božića 1481. godine, isti dan kupljen je med u vrijednosti 19 denara i maslac za 37 ugarskih denara.¹⁶⁸ Te dvije nabavke mogle bi upućivati na konzumaciju maslaca i

¹⁶¹ Ivana Živaljević – Nemanja Marković – Milimir Maksimović, Food worthy of kings and saints: fish consumption in the medieval monastery Studenica (Serbia), *Anthropozoologica*, god. 54, br. 16, Paris 2019., str. 188.

¹⁶² MCZ XI, str. 271 (*Item cum dominus Ladislaus banus fuit Chasme cum domino feci emere butirum et lac ... sol. XVI.*).

¹⁶³ Varga, *Hrana*, str. 352.

¹⁶⁴ MCZ XI, str. 279.

¹⁶⁵ Uz mlijeko najčešće se radi poboljšavanja okusa jela koristilo vrhnje, a na nekim dvorovima popularno je bilo kuhati povrće u vrhnju, prema Varga, *Hrana*, str. 351.

¹⁶⁶ MCZ XI, str. 268, 270, 271, 273, 284.

¹⁶⁷ MCZ XI (*Item dedi waywode provincie Chasmensis pro emendo butiro et melle ... sol. II^c.*).

¹⁶⁸ MCZ XI, str. 268.

meda zajedno na kruhu,¹⁶⁹ ali s obzirom na potonju kupovinu, koja je bila neposredno prije Božića, čini nam se vjerojatnijim da su korišteni za slastice. Bilo kako bilo, maslac je bio čest u biskupovoj prehrani, a jednim zapisom izričito je navedeno da je kupljen za potrebe biskupove kuhinje.¹⁷⁰

Ulje, sol i začini

Zahvaljujući tim namirnicama je, prije izuma hladnjača i zamrzivača, omogućeno konzerviranje, skladištenje i transport kvarljive hrane. I dok je soli primarna zadaća konzerviranje, a tek potom pojačavanje okusa, ulje se koristilo u svakodnevnoj pripremi hrane, a mnogobrojni začini su obogaćivali paletu okusa jela kroz povijest.

Iako su se na kontinentu u prehrani koristila različita ulja, poput primjerice ulja od sjemenki lana,¹⁷¹ smatramo da je zagrebački biskup Osvald nabavljao i u prehrani konzumirao, prvenstveno maslinovo ulje. Kupljeno je četiri puta, pri čemu je dva puta navedena količina. Prvi spomen ulja u biskupovom troškovniku bio je u ožujku 1481. godine, prije blagdana Cvjetnice, kada je kurijalu Benediktu u Ivaniću, za ribe i ulje dao 100 ugarskih denara.¹⁷² Pred Božić 1481. godine, za šest denara je kupljena jedna funta ulja za objed (*Item olei unam funtam pro mensa ... sol. VI*).¹⁷³ Prema Mareviću funta bi trebala iznositi jednako kao i libra,¹⁷⁴ koja, prema Zdenki Janeković Römer, iznosi 0,57 kg.¹⁷⁵ Sljedeća nabavka ulja bila je u lipnju 1482. godine, kada navodi da je u Zagrebu, za posne dane nabavio jedan vrč ulja, a platio ga je 37 ugarskih denara (*Item ibidem Zagrabie emi pro diebus jejunis idriam¹⁷⁶ de oleo ... sol. XXXVII*).¹⁷⁷ Prema Zvonimiru Jakoboviću, koji je obradio mjerne jedinice i pojmove iz Belostenčeva *Gazofilacija*, jedan vrč trebao bi imati 24 pinte, a jedna zagrebačka pinta iznosila je oko 3,332 litre.¹⁷⁸ Teško možemo znati o kakvom se vrču zapravo radilo, ali prihvatimo li navedeno, bila bi riječ o zaista velikoj kupovini od gotovo 80 l ulja. Iz toga proizlazi da je biskup jednu litru ulja platio manje od pola denara, što je poprilično velika razlika u odnosu na prethodnu kupovinu kada je nešto više od pola litre ulja platio šest ugarskih denara.¹⁷⁹ Krajem istog mjeseca 200 ugarskih

¹⁶⁹ Navodno su se Flamanci dosjetili jesti maslac na kruhu, prema Weiss Adamson, *Food*, str. 46.

¹⁷⁰ MCZ XI, str. 271 (*Item pro coquina domini et eciam quod acceptum est cum domino, emi butirum ... sol. XXI*).

¹⁷¹ Varga, *Hrana*, str. 350.

¹⁷² MCZ XI, str. 254 (*Item eodem die Benedicto curiali de Iwanych ad pisces et oleum pro curia dedi ... sol. f.*).

¹⁷³ MCZ XI, str. 269.

¹⁷⁴ funta, -ae, *fsh.* (ponderis mensura, ae *f*) – libra, pond, mjera za težinu, funta, u: Jozo Marević, *Latinsko-hrvatski enciklopedijski rječnik*, sv. 1, Zagreb 2000., str. 1190.

¹⁷⁵ Zdenka Janeković Römer, *Udobni dom suknara Mihovila Petrovog: svakodnevica bogate građanske obitelji u anžuvinskom Zadru*, u: *Domus, casa, habitatio: kultura stanovanja na jadranskom prostoru*, ur. Marija Mgorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić, Poreč 2013., str. 23.

¹⁷⁶ *hydria* (*idria*), -ae *f.* – grčki vrč za vodu, krčag, u: Marević, *Latinsko-hrvatski 1*, str. 1350.

¹⁷⁷ MCZ XI, str. 279.

¹⁷⁸ Zvonimir Jakobović, *Mjeriteljski pojmovi u Gazofilaciju, Radovi Leksikografskoga zavoda*, sv. 5, Zagreb 1996., str. 101.

¹⁷⁹ Čak i kada bismo kao mjernu jedinicu uzeli jednu bečki pintu, koja iznosi 1,414 l, cijena litre ulja bila bi nešto manja od jednog denara, što je i dalje velika razlika u odnosu na kupovinu jedne funte ulja pola godine ranije.

denara platio je ulje koje su za svoje potrebe ranije kupili redovnici samostana u Podgrađu (*Warally*) vjerojatno podno Košutgrada (danas općina Velika Ludina).¹⁸⁰ Ukupno je dakle na ulje, računajući i nabavku ribe i ulja za dvor u Ivaniću, biskup potrošio 343 ugarska denara. Ipak, s obzirom na to da je 200 denara platio ulje koje su kupili redovnici podgrađanskog samostana, ne možemo reći da je za biskupovu kuhinju izdvojena tolika svota novaca. Temeljem iznosa potrošenih na nabavu, čini nam se da su maslac i ulje bili podjednako korišteni, s time da je maslinovo ulje, kao što je jednom i navedeno, najvjerojatnije bilo u upotrebi na nemrsne dane. Većinu ostalih dana u godini, Osvaldovi kuhari jela su spremali na svinjskoj masti.

Za istočnojadranske komune sol je bila od golemog gospodarskog značaja. Njeni proizvođači nisu slobodno raspolagali svojim proizvodom jer su komune imale monopol nad trgovinom solju na svom području, a već do sredine 14. stoljeća držale su gotovo svu trgovinu u svojim rukama.¹⁸¹ Stoljeće kasnije, proizvodnja i trgovina solju je u rukama Mlečana. Paške solane jedne su od najstarijih na istočnoj obali Jadrana, a većina soli izvozila se u Veneciju, Senj, Zadar i ostatak Dalmacije. Dio soli odlazio je i na kontinent, u Slavoniju, unatoč ubrzo uvedenim zabranama i strogim kaznama. Potajnim izvozom nastojala se zaobići Venecija, a zahvaljujući paškim i zadarskim trgovcima na veliko, iz komora u Karlobagu, Obrovcu i Skradinu, u srednjovjekovnu Hrvatsku su se izvezile velike količine soli.¹⁸² Morska sol se do Zagreba, u kojem su postojali posebni dućani i skladišta za trgovinu njome, dopremala cestom preko današnjeg Karlovca, a dio se s kola prekrcavao na lađe, te potom Kupom i Savom stizao na odredište. Kamena sol, pretežno iz unutrašnjosti Ugarske (velike solane u Marmarošu), također je lađama, preko Dunava i Save, dolazila u Zagreb, prvenstveno na proljeće i u jesen, kada su vodostaji, zbog češćih oborina bili viši.¹⁸³ Neizostavna u srednjovjekovnoj kuhinji, sol je nabavljana i od strane zagrebačkog biskupa Osvalda. Prema troškovnicima iz 1481. i 1482. godine, na nabavku soli potrošeno je 775 ugarskih denara, što je nešto više od 5% ukupnog iznosa potrošenog na prehranu. Većinu soli Osvald je nabavljao lađama. Brodare je slao do Dubovca (današnji Karlovac), gdje su oni kupovali sol ili je mijenjali za žito.¹⁸⁴ Početkom svib-

¹⁸⁰ MCZ XI, str. 281 (*Item feria quinta ante festum Nativitatis sancti Johannis Baptiste dedi pro oleo, quod monachi de Warallya prius emerant pro se ipsis ... sol. II.*); Tajana Pleše – Petar Sekulić, Jelengrad i Košutgrad – Dva moslavačka stara grada, *Prilozi Instituta za arheologiju u Zagrebu*, sv. 30, Zagreb 2013., str. 85.

¹⁸¹ Tomislav Raukar, Zadarska trgovina solju u XIV. i XV. stoljeću, *Radovi Filozofskog fakulteta*, sv. 7–8, Zagreb 1970., str. 23.

¹⁸² Šime Peričić, Proizvodnja i prodaja paške soli u prošlosti, *Radovi Zavoda za povijesne znanosti HAZU u Zadru*, sv. 43, Zadar 2001., str. 69–72.

¹⁸³ Branko Vujasinović, Uloga rijeke Save u povijesnom razvoju grada Zagreba, *Ekonomska i ekohistorija*, god. 3, br. 3, 2007., str. 142. Moguće je da se Zagreb i ostatak srednjovjekovne Slavonije, u ranijim razdobljima, solju snabdijevao i iz Bosne. Međutim, poveljom bana Kulina iz 1189. godine, Dubrovnik dobiva monopol nad trgovinom solju na području Bosne, čime je žrtvovana vlastita proizvodnja u dolini rijeke Jale, u gradu Soli, prema: Mirsad Bakalović i Nataša Perić, *Srednjovjekovne župe na području sjeveroistočne Bosne*, Tuzla 2008., str. 12.

¹⁸⁴ Karbić – Škreblin, Grad na rijeci, str. 175.

nja 1481. godine, Petar Proksentić poslan je lađom u Dubovac da bi nabavio sol za 46 ugarskih denara. Na isto mjesto poslan je i sredinom kolovoza, kada su mu za troškove nabavke soli dana 102 denara.¹⁸⁵ Kupnja soli u Dubovcu spominje se još samo u lipnju 1481. godine, kada su tamo poslani Marko Repčić i Ivan Kunek sa svotom od 310 ugarskih denara.¹⁸⁶ S obzirom na tako velik iznos, ovdje je zasigurno riječ o najvećoj biskupovoj nabavci soli. Nekoliko dana kasnije, zbog pomanjkanja soli u čazmanskoj kuriji, poslana im je sol u vrijednosti 70 denara.¹⁸⁷ Vrlo vjerojatno je riječ o soli koju su nabavili Marko i Ivan. Svega nekoliko dana prije te velike kupovine, Blaž je poslan u Zdence radi dvorske soli, a za troškove mu je dano 12 denara.¹⁸⁸ Iako se Dubovec više ne spominje, Ivan Kunek i Gal Plošić, poslani su početkom kolovoza 1481. godine, da lađom nabave sol za 135 ugarskih denara.¹⁸⁹ S obzirom na to da je ponovno riječ o brodarima, gotovo sigurno su sol nabavljali u Dubovcu. Zanimljivo je da je šest od ukupno sedam zapisa o nabavci soli u biskupovim troškovnicima, iz 1481. godine i to u razdoblju od samo tri mjeseca, od lipnja do kolovoza. Pretpostavljamo da je riječ o nabavkama godišnje zalihe morske soli, koju je ljeti bilo lakše prevesti od obale, preko Velebita, do Dubovca. Sljedeće godine, nabavka soli spominje se samo krajem svibnja, na blagdan Uzašašća, kada je Gal iz Laza Bistričkog, s još nekim slugama, poslan u Hrastovicu kako bi neka dobra razmijenio za sol. Dano mu je 100 ugarskih denara.¹⁹⁰ Hrastovica se nalazi u blizini Siska i puta kojim je kamena sol iz Ugarske dolazila do Zagreba, pa pretpostavljamo da je u ovom slučaju riječ o nabavci upravo kamene soli, djelomično plaćene u novcu, a djelomično razmijenjene, možda baš za žito.

Kada govorimo o začinima, većinom je riječ o biljnim ekstraktima iz sušenih biljnih sokova i smola, kori drveta, korijenju, sjemenkama itd. Iako samo po sebi to nije egzotično, začini su bili posebni zbog svojih okusa i mirisa, a popularnosti je pridonijelo nepoznavanje njihova podrijetla i fantastične priče o mjestima na kojima rastu i zvijerima koje bi se morale savladati kako bi ih se nabavilo. Zbog male težine i dugog trajanja, bila je riječ o idealnoj trgovačkoj robi, a kroz što su više ruku prošli i što su dospijevali daje od izvorišta: „to su postajali traženijima, egzotičnijima

¹⁸⁵ MCZ XI, str. 257 (*Item miseram Petrum Proxenthych pro sale cum navibus ad sub Dwbowcz et pro expensis dedi ei ... sol. LXVI.*), str. 258 (*Item feria secunda ante festum Elene Petrus Proxenyh redierat de sub Dwbowcz, cum sale, et quia ultra expensas sibi data s exposuerat ad facta domini, dedi ei ... sol. FII.*).

¹⁸⁶ MCZ XI, str. 260 (*Item feria tertia post Barnabe misi Marcum Repchyh et Johannem Kunek cum navibus pro sale ad Dwbowcz, quibus ad expensas dedi ... sol. IIFX.*).

¹⁸⁷ MCZ XI, str. 260 (*Item quia Simon dominus fuit in Rakaspurga, sal in curia chasmensi defecerat, emi sal ibi, pro quo feria secunda post Trinitatis solvi ... sol. LXX.*).

¹⁸⁸ MCZ XI, str. 260 (*Item miseram Blasium literatum circa camerarium salium ad Izdencz, pro expensis dedi ei ... sol. XII.*).

¹⁸⁹ MCZ XI, str. 262 (*Item eodem die misi Johannem Kurnek et Gallum Plossyeh cum navibus pro sale, et ad expensas dedi eis... sol. FXXXV.*).

¹⁹⁰ MCZ XI, str. 278 (*Item eodem tempore misi Gallum de Lazen, cum certis (familiaribus) domini de Hraztowycza ad commutandum pro sale, dedi eidem ... sol. F.*).

i skupljima.”¹⁹¹ Kralj Matija Korvin na svojem je dvoru imao skladištara začinara koji se brinuo samo o začinima i priređivača začina koji ih je, skupa sa svojim pomoćnicima, dodavao u jela.¹⁹² Osim kraljeva, plemstva i svećenstva, začine su posjedovali i bogati građani. Biskup Osvald Thuz, izuzev šafrana (*crocum*), najčešće je kupovao upravo papar (*piper*). Samo dva puta nabavio ga je zasebno (ukupno 102 ugarska denara), pri čemu je, za već spomenuti objed varadinskog biskupa oko Duhova 1482. godine, kupio papra za 100 ugarskih denara.¹⁹³ Preostalih šest puta, za svotu od čak 815 denara, nabavio je papar zajedno sa šafranom.¹⁹⁴ Oba začina je vrlo vjerojatno kupovao kod istog trgovca. Osim već spomenutih nabavki zajedno s paprom, šafran je kupljen još samo dva puta, ali za ukupan iznos od 800 ugarskih denara. Od trgovca Valentina iz Sredne (*de Zreda*) na blagdan sv. Filipa i Jakova, 3. svibnja 1482. godine, kupljen je papir za 50 ugarskih denara i šafran za 100 denara.¹⁹⁵ Nešto više od mjesec dana kasnije, na blagdan sv. Vida, 16. lipnja, od vrlo vjerojatno istog trgovca Valentina, kupljen je jedan komad barheta za 100 ugarskih denara, te dvije funte šafrana u dvoru u Gumniku, vrijedne čak 700 ugarskih denara.¹⁹⁶ Na kupovinu papra i šafrana potrošeno je 1717 ugarskih denara (oko 90%) od ukupno 1887 denara potrošenog na nabavku začina. Uz njih su, prilikom posjete varadinskog biskupa nabavljeni đumbir, klinčić i cimet za 150 ugarskih denara, te cimetno ulje za 20 denara.¹⁹⁷ Posebno je zanimljiva kupovina cimetnog ulja (*malvatrum*),¹⁹⁸ začina koji je u antici bio uvjerljivo najskuplji, kada je za libru miješanog ulja manje kvalitete, bilo potrebno izdvojiti između 35 i 300 denara, dok se cijena libre čistog ulja kretala između vrtoglavih 1000 i 1500 denara. Usporedbe radi, najjeftiniji začina tada je bio crni papar, a za libru je bilo potrebno izdvojiti oko četiri denara.¹⁹⁹ Pod pretpostavkom da se zaista radi o nabavci cimetnog ulja, smatramo da je biskup nabavio jeftiniju mješavinu i to u vrlo maloj količini.

¹⁹¹ Standage, *Jestiva povijest*, str. 73–75.

¹⁹² Varga, *Hrana*, str. 202.

¹⁹³ MCZ XI, str. 254, 279 (*Item circa adventum domini waradiensis in festo Penthecostes emi piper ... sol. F.*).

¹⁹⁴ MCZ XI, str. 261, 264, 271, 273, 275.

¹⁹⁵ MCZ XI, str. 261 (*Item a Valentino institore de Zreda emi papira in festo Philippi ... sol. L.; Ab eodem eotunc emi crocum ... sol. F.*), vrlo je lako moguće da je došlo do pogreške pri prijepisu i da je riječ o nabavci papra, a ne papira.

¹⁹⁶ MCZ XI, str. 281 (*Item a Valentino institore emi unam peciam de barhamo ... sol. F.; Item ab eodem emi ad castrum Gemlech funtas croci duas ... sol. VII.*).

¹⁹⁷ MCZ XI, str. 279 (*Item ad eandem hospitalitatem emi zinziberum, carnofalos et cinamomum . . . sol. FL.; Malvatrum pro ore eiusdem ... sol. XX.*), povodom tog svečanog objeda već je navedeno da je nabavljen i papar za 100 ugarskih denara, dok je šafrana imao dovoljno, s obzirom na to da ga je otprilike mjesec dana ranije nabavio od trgovca Valentina (*Crocum habebam, quod prius emeram, sed tunc cum eodem pervenire non valui, exposui de croco domini.*).

¹⁹⁸ 368 malvatrum, n. (cf. gr. *μαλόβαθρον*) - oleum odoriferum ex herbis extractum; oleum Malobathri, Malabathri (Cinnamomi): miomirisno ulje dobiveno iz nekog bilja, cimetno ulje, u Kostrenčić, *Lexicon* 2, str. 689.

¹⁹⁹ Turner, *Začini*, str. 99.

Povrće, voće, orašasti plodovi i sladila

Tipičan suhi obrok seljaka bio je od hrskavog tamnog kruha, krupne soli, svježeg sira i vrhnja, češnjaka, luka i vlasca, te voća i orašastih plodova. Od takvog obroka nisu zazirali niti viši društveni slojevi poput svećenstva.²⁰⁰ O uzgoju povrća i o vrtovima općenito, većinom su se brinule žene.²⁰¹ Jedino povrće koje je nabavio biskup Osvald jest zeleni kupus (*caules virides*) i to prilikom objeda za varadinskog biskupa oko Duhova 1482. godine, a platio ga je šest ugarskih denara.²⁰² S obzirom na to da je riječ o jedinom spomenu kupnje povrća u biskupovim troškovnicima, smatramo da je ostatak dobivao iz svojih vrtova, o kojima su se najvjerojatnije brinuli kmetovi.²⁰³

Stoljećima je voće upotpunjavalo prehranu većine stanovništva Europe, a prilikom velikih oskudica nerijetko je bilo jedino što su ljudi okusili. S druge pak strane, bogatijima je voće bilo servirano kao jedan od mnogobrojnih deserata, poput pita, rožata, finih sireva i marcipana.²⁰⁴ Pri kuhanju, osobito ljeti, važnu ulogu imale su kisele namirnice poput vina i voćnih sokova, ponajviše limuna i naranče ili nezrelog grožđa (*verjuice*), od kojih su se, miješanjem s krušnim mrvicama, jetrom, bademovim mlijekom i jajima, pripremali umaci, neizostavni u mesnim i ribljim jelima.²⁰⁵ Možda je baš naranča (*poma narancha*) nabavljena oko Duhova 1482. godine, prilikom posjete varadinskog biskupa Jana Filipca, za 40 ugarskih denara,²⁰⁶ poslužila biskupovu kuharu u pripremi umaka, iako su se naranče i limuni ponekad jeli i sirovi uz glavno jelo.²⁰⁷ Povodom istog objeda, kupljene su trešnje (*cerusa*) za šest ugarskih denara i suho grožđe (*wapassa*) za 36 denara.²⁰⁸ Trešnje, koje su često rasle u samostanskim vrtovima, varadinskom biskupu najvjerojatnije su bile poslužene kao desert, a suho grožđe se, poput *verjuicea*, dodavalo jelima prilikom kuhanja.²⁰⁹ Jedini orašasti plod spomenut u biskupovim troškovnicima jest badem, odnosno njegove koštice (*amigdulorum nucleos*), kupljene istom prigodom za 32 ugarska denara.²¹⁰

²⁰⁰ Pray Bober, *Art*, str. 229.

²⁰¹ Mogorović Crljenko, *Uloga žena*, str. 73.

²⁰² MCZ XI, str. 279.

²⁰³ Radna renta je bila velik teret na plećima kmetova, a potanko je opisana u statutima Zagrebačkog kaptola. Svaki je kmet bio dužan raditi od 14 do 16 dana godišnje na obradi kanoničkih oranica i od 24 do 26 dana u vlastelinskom vinogradu, a osim toga sudjelovao je i u dopremanju drva, gradnji kanonikove sjenice te u ograđivanju kanonikove kurije i vrta. Ukupno je to iznosilo 50 do 60 dana tlake godišnje za kmeta koji je posjedovao vola, dok je onaj bez njega morao odraditi duplo toliko. Ipak, kanonik je bio obavezan platiti svakom kmetu pola banskog denara dnevno ili mu dati obrok u vidu kruha i mesa, te voditi računa o tome da, zbog rada na njegovim poslovima, ne zapostave vlastite posjede, prema Adamček, *Agrarni odnosi*, str. 91–92.

²⁰⁴ Jean-François Kosta-Théfaïne, *Medieval Cuisine: Hog's Swill or Culinary Art?*, u: *Misconceptions About the Middle Ages*, ur. Stephen J. Harris – Bryon L. Grigsby, New York – London 2007., str. 155.

²⁰⁵ Montanari, *Hrana*, str. 70; Pray Bober, *Art*, str. 242.

²⁰⁶ MCZ XI, str. 279.

²⁰⁷ Varga, *Hrana*, str. 225.

²⁰⁸ MCZ XI, str. 279.

²⁰⁹ Weiss Adamson, *Food*, str. 21–22.

²¹⁰ MCZ XI, str. 279. Badem je smatran delikatesom u srednjem vijeku, a bademovo mlijeko bilo je osnova najpoznatijeg srednjovjekovnog jela, kremastog *blancmangea*, pripremanog od isključivo bijelih sasto-

Glavno sladilo većini srednjovjekovnog stanovništva bio je med. Izuzetno cijenjen, služio je za zaslađivanje jela, u pripremi slastica, ali i u proizvodnji alkoholnog pića, medovine. Sama proizvodnja bila je pretežno obaveza žena, a med je bio jedan od glavnih izvoznih proizvoda dalmatinskih komuna u Veneciju i ostatak Italije.²¹¹ Med (*mel*), biskup Osvald nabavio je, ne računajući već navedenu kupovinu meda i maslaca za 200 ugarskih denara, dva puta. Prvo nekoliko dana prije Božića 1481. godine za 19 ugarskih denara, a potom i na samu Badnju večer iste godine za 12 denara.²¹² S obzirom na to da su obje kupovine bile prije Božića, prilično smo sigurni da je med bio iskorišten za pripremu kolača i slastica iako to izrijeком nigdje nije navedeno.

Vino

Voda je neophodna za gotovo sva živa bića, pa tako i čovjeka. Blizina svježeg vode od najranijih je vremena utjecala na čovjekove migracije, a njen nepresušan izvor bio je presudan pri osnivanju prvih naselja. Najčešće je bila dopremana iz rijeke, a nerijetko se sakupljala i pila kišnica ili otopljeni snijeg.²¹³ Ipak, u razdoblju srednjeg vijeka i kasnije, samo su najsiromašniji pripadnici društva pili mlijeko ili vodu. Većina imućnijih izbjegavala ju je zbog opasnosti od trovanja, koja su bila učestala do 19. stoljeća, kada su otkriveni makrobioloških razlozi zagađenja vode.²¹⁴ Kao alternativa nametnula su se alkoholna pića, prvenstveno medovina, koju su iz upotrebe krajem srednjeg vijeka gotovo u potpunosti izbacili pivo i vino.

Na području zagrebačkog Kaptola poticao se razvoj vinogradarstva, a doneseni su i propisi prema kojima su kmetovi morali saditi nove vinograde, ali i uzdržavati stare. Sve to strogo su nadzirali kanonici.²¹⁵ Jedno od najvažnijih feudalnih davanja u srednjovjekovnoj Slavoniji i Hrvatskoj bila je vinska daća, gornica, koje je u nekim mjestima bila plaćana u novcu ili u naturi. Kako bi se olakšao pritisak na kmetove i spriječila masovna napuštanja vinograda, dozvoljeno je kmetovima gornicu riješiti davanjem nekog drugog dobra. Primjerice, u selu Prepuštovcu umjesto gornice davala su se dva kopuna po vinogradu. Na posjedima zagrebačkog biskupa Osvalda, obje vinske daće, i desetina i gornica, pobirale su se u naturi. Tako je u biskupskoj provinciji Čazmi 1481. godine od desetine prikupljeno 1558 vjedara, a od gornice još 1471. Vrijednost obje daće iznosila je od 250 do 300 forinti.²¹⁶ Unatoč značajnoj količini prikupljenog vina, čini se da ga nije bilo dovoljno za potrebe biskupskog dvora

jaka, poput riže i pilećih prsa, a začinjenog šafranom i đumbirom. Prema: Roman, *What Did*, str. 164; Montanari, *Hrana*, str. 106.

²¹¹ Fabijanec, *Uloga životinja*, str. 74–75.

²¹² MCZ XI, str. 268, 269 (*Item emeram mel pro curia ... sol. XII.*).

²¹³ Roman, *What Did*, str. 165–166.

²¹⁴ Sarti, *Živjeti u kući*, str. 210; Tom Standage, *Povijest svijeta u šest čaša*, prev. Tamara Sliškočić, Zagreb 2006., str. 203.

²¹⁵ Obradović, *Srednjovjekovna kuhinja*, str. 3.

²¹⁶ Adamček, *Agrarni odnosi*, str. 110–116.

jer je biskup Osvald u tri navrata kupio dodatne količine. Prije Božića 1481. godine, na isti dan kada su nabavljeni maslac i med, u Lepoglavi je kupljeno vino za 26 ugarskih denara.²¹⁷ Sluge varadinskog biskupa su, po dolasku u Zagreb u svibnju 1482. godine, bile ugošćene u Sesvetama (*Mindzenth*), a za njihove potrebe nabavljeno je vino i neke druge stvari u vrijednosti od 33 denara.²¹⁸ Nekoliko dana kasnije opet se spominju biskupove sluge (iako nije točno naznačeno radi li se o Osvaldovim ili o slugama varadinskog biskupa), kojima je, za potrebe puta od Dubrave do Dubovca, isporučeno vino i druge putne potrepštine u vrijednosti od 200 ugarskih denara.²¹⁹ Biskup i njegovi sustolnici najčešće su pili vino, kojeg su, zahvaljujući daćama koje su većinom bile prikupljane u naturi, imali dovoljno, a u slučaju dodatnih potreba, kao što je dolazak varadinskog biskupa sa svojom svitom, nije bio na odmet kupiti dodatne količine. S obzirom na geografsko područje moguće je da se češće pilo bijelo no crno vino, iako to izrijekom nigdje nije navedeno.

Kuhinja, posluga i biskupov stol

Viši slojevi srednjovjekovne Europe živjeli su prilično otmjeno, a svoju moć i bogatstvo prikazivali su među ostalim i velikim gozbama. Dobrostojeće plemenitaške obitelji jele su danas teško zamislive količine hrane. Ručak se sastojao od deset do dvadeset različitih jela, a večera od šest do četrnaest. Poznati talijanski pjesnik Ludovico Ariosto zapisao je da u Ugarsku više ne želi ići jer ondje previše jedu i piju, a velika je uvreda ako im se netko ne odluči pridružiti.²²⁰ Za pripremu toliko različitih jela bilo je potrebno mnogobrojno ljudstvo, na čelu s glavnim kuharom. Prilično smo sigurni da, iako je bio pripadnik višeg staleža, zagrebački biskup Osvald Thuz nije konzumirao goleme količine hrane poput visokog plemstva, osobito u vrijeme Korizme i na ostale posne dane, ali je iz njegovih troškovnika vidljivo da je imao veći broj ljudi koji su se brinuli oko njegove prehrane. Izuzev već navedenih pekara, biskup je plaćao i trojicu kuhara, Petra, Stjepana i Fabijana. Krajem ožujka 1481. godine je Petru, koji je jedini nazvan majstorom kuharom (*magistro cocorum*), dano 200 ugarskih denara.²²¹ Stjepan i Fabijan navedeni su kao obični kuhari (*coco*). Ukupno su Stjepanu, koji je, ako je riječ o istoj osobi, bio dvorski kuhar u Gumniku, isplaćena 154 denara u četiri navrata, jednom po 50 i po 40 ugarskih denara, te dva puta po 32 denara.²²² Čazmanski kuhar najvjerojatnije je bio Fabijan, kojemu je početkom svib-

²¹⁷ MCZ XI, str. 269 (*Item in Lupoglaw emi vinum domino Reverendissimo ... sol. XXVI.*).

²¹⁸ MCZ XI, str. 279 (*Item in veniendo Zagrabiam familiares dicti domini waradiensis feceram descendere pro unacollacione in Mindzenth et ibidem exposui pro vini et aliis ... sol. XXXIII.*).

²¹⁹ MCZ XI, str. 280 (*Item in ambulando a Dombro usque Dvobovcz et deinde usque ad domum ad vinum et ad alia necessaria familiaribus domini in via exposui ... sol. II^e.*).

²²⁰ Gábor Klaniczay, Svakodnevni život i elite u kasnom srednjem vijeku: civilizirani i barbari, prev. Marina Miladinov, *Kolo: časopis Matice Hrvatske*, god. 13, br. 1, Zagreb 2003., str. 355.

²²¹ MCZ XI, str. 253.

²²² MCZ XI, str. 258 (*Item feria sexta ante festum Vrbari dedi Stephano coco in Gemlech ... sol. L.*), str. 262 (*Stephano coco castrensi dedi ... sol. XXXII.*), 263, 273.

nja 1481. isplaćeno 100 ugarskih denara.²²³ Prema troškovnicima, kuharima, kojih je bilo najmanje troje, isplaćena su 454 ugarska denara. Iako je riječ o stotinjak denara višoj svoti od one isplaćene pekarima (346 denara), neupitno je da su obje funkcije bile iznimno važne u kuhinji crkvene elite.

Kao što je već navedeno, biskupove troškovnike zapisao je njegov glavni upravitelj Albert Terjek, a pretpostavljamo da je upravo on bio zadužen za organizaciju nabavke biskupove hrane, odnosno da je imao funkciju sličnu moldavskom *sulgeru*, koji je nabavljao većinu žive stoke i namirnica, prvenstveno mesa, za vladara, njegove ukućane, sluge, pa čak i vojsku.²²⁴ Pri samom objedu najvažniju ulogu imao je jelonoša ili stolnik (*dapifer*). Riječ je o svojevrsnom "upravitelju stola" koji je bio neovisan o kuharu. On je, nakon što su jela bila pripravljena, određivao slijed kojim su bila iznošena i posluživana, a glavni uvjeti su bili da se jela dobro slažu okusima ili da redosljed konzumacije pogoduje probavi.²²⁵ Stolnici su bili prisutni za vrijeme jela i nadzirali su ostale poslužitelje koji su pravili red oko stola. U slučaju nedostojnog ponašanja poslužitelja, stolnik ih je bio dužan ukoriti, a po završetku objeda imao je pravo jesti ono što je ostalo, pojačano s nekim dodatnim prilogom.²²⁶ Sudeći prema troškovnicima, biskup Osvald imao je jednog jelonošu, zvanog Jakov, a u tri navrata isplatio mu je po 200 ugarskih denara.²²⁷ Zanimljivo je da su se sve tri isplate dogodile u prva tri mjeseca 1481. godine, nakon čega više nema spomena funkcije jelonoše/stolnika.

Sredinom veljače 1482. godine, prema biskupovim troškovnicima, nabavljena je tkanina za 100 ugarskih denara, koja je poslužila za izradu stolnjaka (*mensalia*) i jopa.²²⁸ Osim stolnjaka, na stolovima su zasigurno bile i svijeće, koje su uz danje svijetlo, baklje i svjetlost iz ognjišta, osvjetljavale kuhinju i blagovaonicu.²²⁹ Svijeće su se najčešće proizvodile od srčike rogozi ili loja, dok su voštanice, koje su najdulje gorjele, bile odraz luksuza.²³⁰ Kao što je već navedeno, biskup je kupovao mast ili loj za izradu svijeća, a u pet navrata kupio je gotove svijeće, pri čemu se ističe nabavka za objed s varadinskim biskupom u lipnju 1482. godine, kada je nabavio svijeće od loja i voska za 17 ugarskih denara i tri svjetiljke (*lucernas*) za 50 ugarskih denara.²³¹ Troškovnici biskupa Osvalda ne otkrivaju nam upotrebu pribora za jelo, ali smatramo neupitnim da ih je osoba tako visokog položaja posjedovala mnogo i koristila ih pri svojim svakodnevnim obrocima.

²²³ MCZ XI (*Item eodem die Chasme dedi Fabiano coco ... sol. f.*).

²²⁴ Bacumenco-Pîrnău i Bejenaru, Meat Consumption, str. 161.

²²⁵ Montanari, *Hrana*, str. 63.

²²⁶ Varga, *Hrana*, str. 128.

²²⁷ MCZ XI, str. 251, 252, 253

²²⁸ MCZ XI, str. 273 (*Item emi telam ex qua feci mensalia ad castrum, et eciam pro quibusdam jopulis ... sol. f.*).

²²⁹ Weiss Adamson, *Food*, str. 59.

²³⁰ Sarti, *Živjeti u kući*, str. 121–122. Obitelj sukarna Mihovila sama je proizvodila voštanice što je još jedan pokazatelj njihova izuzetnog bogatstva, u Janeković Römer, *Udobni dom*, str. 24.

²³¹ MCZ XI, str. 273, 274, 276, 279 (*Emi tres lucernas ... sol. L.; Candelas sepeas et cereas ... sol. XVII.*).

Zaključno

Troškovnici zagrebačkog biskupa Osvalda Thuza za 1481. i veći dio 1482. godine, vrlo su važan izvor za proučavanje svakodnevnog života kasnosrednjovjekovne elite. Nude pregršt informacija, počevši od toponima prema kojima se mogu rekonstruirati mjesta na kojima je biskup boravio, preko strukture ljudstva koja mu je bila podložna (od vojne do administrativne), pa sve do njegovih svakodnevnih potreba koje iščitavamo iz zapisa o kupovini ili kroz isplate obrtnicima. Papir, tkanina, svi-jeće, prehrambene namirnice, samo su dio potrepština koje je biskup posredstvom svojih podložnika učestalo nabavljao. Za našu temu najvažnije su prehrambene namirnice i isplate ljudima zaposlenima u pripremi i proizvodnji hrane. Iako temeljem navedenih dokumenata ne možemo rekonstruirati kako je jelovnik biskupa i njegovih sustolnika točno izgledao, kroz troškovnike možemo uočiti značaj pojedinih namirnica u biskupovoj prehrani. Važno je upozoriti da je određene namirnice, poput žitarica, svinja ili vina, biskup dobivao desetinom i raznim drugim davanjima, tako da troškovnici ne prikazuju cjelovitu sliku biskupove trpeze, ali otkrivaju njezin po-veći dio.

S obzirom na to da je riječ o prelatu na visokom crkvenom položaju, očekivali smo da se pridržavao svih propisanih nemrskih dana. Pošto u troškovnicima upravo zapisi o nabavci ribe uvjerljivo prednjače, nerijetko baš na posne dane, smatramo da su se biskup i njegovi ukućani pridržavali crkvenih odredbi. Nešto manje od 10% iznosa naznačenog u troškovnicima potrošeno je na prehrambene namirnice, od čega gotovo trećina na nabavku ribe. Količina nabavljene ribe rijetko se navodi, ali kada je zapisana, uočljivo je da se konzumiralo više različitih vrsta, odnosno i jeftina i skupa riba. Jeftinu ribu konzumirala je posluga, dok je biskupu i njegovim gostima povremeno poslužena skuplja, poput neidentificirane "srebrne" ribe ili je-setre, kraljevske ribe, kupljene prilikom posjete varadinskog biskupa Jana Filipca. Prilično smo sigurni da je u biskupovoj kuhinji većinom riječ o svježoj slatkovodnoj ribi, ulovljenoj u obližnjim potocima, rijekama, prvenstveno u Savi, ili ribnjacima, poput tada novoizgrađenog u Ivaniću. Transport svježe morske ribe bez da se po-kvarila, od obale do Zagreba, Čazme i ostalih mjesta na kojima je biskup sa svojom svitom boravio, morao je biti vrlo težak i kompliciran zbog prostranih planinskih predjela u zaleđu istočnojadranske obale. Ako je koji put i konzumirao morsku ribu, vrlo vjerojatno je bila usoljena, sušena ili konzervirana na neki drugi način. Jednom prigodom uz ribe su nabavljeni i rakovi.

Za razliku od nižih društvenih slojeva čija se prehrana većinom bazirala na žitnim kašama i povrtnim varivima, elita je uživala u mesu. Izuzev pilića, koji su nabavljeni povodom posjete varadinskog biskupa, troškovnici ne spominju perad, ptice ili divljač. Mišljenja smo da su ih kuhari biskupa Osvalda povremeno pripre-mali, ali većina mesne prehrane se, sudeći prema troškovnicima, bazirala na mesu domaćih četveronožnih životinja. Uspoređujući zapisane iznose, čini nam se da je

goveđe meso u kasnom srednjem vijeku bilo relativno jeftino i, za razliku od narednog razdoblja, ne pretjerano popularno, što potvrđuje i objed priređen u Čazmi za siromašne povodom blagdana Uzašašća 1481. godine. Ipak, biskup je povremeno kupovao govedinu, a nije se libio niti poslužiti je svojim gostima. U proljeće je u nekoliko navrata nabavljeno nekoliko grla stoke, za koju pretpostavljamo da je riječ o malim preživačima. Lako je moguće da se radi o janjcima ili kozličima, koji su, među ostalim, bili posluženi i varadinskom biskupu. Ipak, prilikom takve interpretacije treba biti oprezan jer bi prema zapisima iz troškovnika mali preživači bili podosta skuplji u odnosu na mnogo veću i korisniju životinju, govedo. Osim što je krava, poput malih preživača, davala mlijeko, govedo je bilo značajno zbog svoje snage, gnojiva, mnogo veće količine mesa, kože, ali i loja od kojeg su se izrađivale svijeće lojanice. Unatoč navedenom, smatramo da je na biskupovom stolu najčešće bila posluživana svinjetina i njezini suhomesnati proizvodi. Kupovina svinjskog mesa ne navodi se u troškovnicima, ali su zapisani iznosi plaćeni za žirenje svinja ili za njihov transport. Razlog tome vjerojatno leži u činjenici da je biskup svinje dobivao desetinom, koja je uz desetinu žitarica i vina bila najvažnije feudalno davanje. Svi dijelovi svinje bili su iskoristivi, bilo da su se pripremali svježi ili su se sušili. Iako postoji samo jedan spomen suhomesnatog svinjskog proizvoda u troškovnicima, slanine, smatramo da su oni bili iznimno važni u prehrani svih društvenih slojeva, ne samo srednjovjekovne Europe, već i kasnije. Tijekom zimskih mjeseci upravo su sušeni i usoljeni svinjski proizvodi, uz variva i kaše, prehranjivali stanovništvo. Također, u biskupovoj kuhinji nezaobilazna je bila svinjska mast, na kojoj su se, uz pokoji izuzetak upotrebe maslaca, zasigurno pripremala sva jela, osim u vrijeme posta, kada ih zamjenjuje ulje.

Kvarljive namirnice, u prvom redu meso i riba, konzervirale su se pomoću ulja, soli i začina. Maslinovo ulje većinom se koristilo u prehrani, prvenstveno na području Sredozemlja gdje je maslina najbolje uspijevala. Ulje, u nekoliko navrata nabavlja i biskup, a prilično smo sigurni da je riječ o maslinovom. S obzirom na to da unatoč mjerama od jedne funte i jednog vrča, nismo uspjeli odrediti točne količine kupljenog ulja prema današnjem metričkom sustavu, oslanjajući se na visinu cijene, smatramo da su maslinovo ulje biskupovi kuhari koristili isključivo na posne dane. Zanimljiv je i podatak da je više od 50% iznosa potrošenog na nabavku maslinovog ulja, isplaćeno redovnicima samostana u Podgrađu podno Košutgrada. Najčešće se za konzervaciju namirnica koristila sol, na koju je biskup Osvald potrošio više od 5% iznosa utrošenog na nabavku prehrambenih namirnica. Osim što se koristila u kuhinji, prilično smo sigurni da je služila i za usoljavanje svinjetine dobivene desetinjajem. S obzirom na to da je dobar dio mesa i ribe u srednjem vijeku bio usoljen, upitno je koliko je doista sol bila potrebna pri kuhanju pošto su osnovne namirnice često bile i presoljene. Nasuprot tome, s obzirom na čestu nabavku ribe, mesa, za koje nigdje ne piše je li usoljeno ili ne, te žive stoke pripravne za klanje, sigurni smo da je biskup većinom jeo svježe, a ne usoljeno meso i ribu, te da su većinu kupljene

soli biskupovi kuhari i pekari koristili za pripremu hrane, a tek manjim dijelom za konzerviranje. Zbog česte nabavke soli u Dubovcu, pretpostavljamo da je mahom riječ o morskoj soli, iako ni kupovina kamene soli nije u potpunosti isključena. Začine su, iako mogu poslužiti kao konzervansi, Osvaldovi kuhari vjerojatno većinom koristili pri kuhanju kako bi obogatili okuse pripremljenih jela. Tu tvrdnju potkrepljuje i naše mišljenje o konzumaciji mahom svježih namirnica, koje si je biskup mogao priuštiti. Gotovo 1900 ugarskih denara potrošeno je na nabavku začina, u prvom redu papra i izuzetno skupog šafrana. Pretpostavljamo da je ostale začine, poput cimeta, đumbira, klinčića i cimetnog ulja, biskup kupovao samo u posebnim prigodama, kao što je posjet varadinskog biskupa Jana Filipca.

Zaključno, biskup Osvald je, temeljem zapisa u troškovnicima, sa svojim ukućanima većinom objedovao svježju ribu i meso, pri čemu je dominirala svinjetina. O nabavci namirnica najvjerojatnije se brinuo Albert Terjek, njegov glavni upravitelj, a hranu su spremala najmanje tri kuhara i četiri pekara, od kojih je, pretpostavljamo, svaki bio u jednoj biskupskoj provinciji i u Zagrebu. U troškovnicima se spominje i jedan jelonoša/stolnik, koji je određivao redosljed jela prilikom objeda i kontrolirao njihovo posluživanje. Biskupov stol bio je prekriven stolnjakom, a blagovaonicu su, osim danjeg svijetla, osvjetljivale svijeće. Iako nemamo izravnih dokaza u troškovnicima, Osvald je sigurno posjedovao brojne tanjure i jedaći pribor, prvenstveno žlicu i nož. Kao pripadnik katoličkog klera vjerojatno je odbijao upotrebu vilice zbog njene veze s Bizantom.

Sebastijan Stingl

Diet of Late Medieval Elites on the Example of the List of Expenditure of Bishop Osvald Thuz of Zagreb from 1481 and 1482

Summary

The main objective of this paper is to analyze late medieval elite's diet on the basis of the list of expenditure of the Zagreb bishop Osvald Thuz from 1481 and 1482. Besides the payments to craftsman, soldiers and other servitors, on the list are written sums spent on the purchase of, for example, material used for building of the cathedral, textile, candles, food and other supplies. Over 10% of the total amount, according to the bishop's list of expenditure, was spent on food, spices, salt, wine and on the salaries of cooks, bakers and food servitor. The highest sum was spent on fish, among which stands out buying expensive sturgeon during the visit of Jan Filipec, bishop of today's Oradea (lat. *Varadinum*). Due to distance from the Adriatic sea and the demanding mountain route to the continent, we assume that the bishop mainly ate freshwater fish. Beef was commonly used and it was sometimes even prepared for the poorest on the bishop's expense. Small ruminants, primarily lamb as we assume, were bought on special occasions. Although the sum spent on the care for the pigs is among the highest on the list of expenditure, there is not a single mention of pork. However, we believe that, because of the importance of the feudal rent, cured meat during cold winter months and fat used for cooking, pork, cured or fresh, was most frequently consumed by the bishop. Poultry was mentioned only once, alongside vegetables, fruits, and nuts. The most frequently bought dairy product was butter, which was probably used for the making of sweets and cakes, alongside honey. Around 1% of the sum written in the list of expenditure was spent on spices, primarily on pepper and expensive saffron. Salt, which was probably imported from Adriatic, was often delivered for him by boatmen in Dubovec. During Lent and other fast days, bishop's cooks used olive oil. We assume that bishop mostly drank white wine, which he acquired through the feudal rent alongside pigs and grains.

Keywords: food, late medieval time, fish, meat, spices, salt, bishop Osvald Thuz, list of expenditure

