

Sabine Florence Fabijanec

PROIZVODNJA I TRGOVINA SIRA U DALMACIJI KRAJEM SREDNJEG I POČETKOM RANOG NOVOG VIJEKA

Sabine Florence Fabijanec
Odsjek za povijesne znanosti
ZPDZ HAZU
Zagreb

UDK 338.439.4:637.3(497.5-3Dalmacija)"14/15"
339.166.82(497.5-3:450)"14/15"
Izvorni znanstveni rad
Primitljeno: 18.6.2013.
Prihvaćeno: 15.10.2013.

U radu se na temelju različitih izvora (od mletačkih upravnih mjera i dalmatinskih statutarnih odredbi te bilježničkih spisa i uvozno-izvoznih dozvola) prikazuje proizvodnja i trgovina sira u Dalmaciji u 15. i 16. st. Obrađuju se različiti aspekti, od tipologije i karakteristika proizvedenog sira, opsega proizvodnje i mjernog sustava, geografskog rasporeda stočarske proizvodnje do karakteristika i opsega lokalne i međunarodne trgovine sirom.

Ključne riječi: mliječni proizvodi, sir, kasni srednji vijek, rani novi vijek, Dalmacija, Italija, trgovina sirom

Razni izvori, sačuvani u rukopisu ili objavljeni tiskom, omogućuju iznijansirani pogled s više različitih strana na privrednu važnost sira u Dalmaciji. Statutarne odredbe dalmatinskih komuna reguliraju svakodnevicu urbanih tržnica, među kojima i uvjete prodaje i cijene sira. Dekreti i službeni izvještaji mletačkih dužnosnika (*comites* – mletački knezovi imenovani u gradovima; *sindici* – duždevi izaslanici zaduženi za utvrđivanje općeg stanja unutar *Stato di mar*) rasvijetljavaju reguliranje i financijsku vrijednosti izvoza i uvoza stočarskih proizvoda. Bilježnički spisi također na svoj način sporadično doprinose poznavanju cijena ili mogućeg izgleda sira. *Contralitterae* (kontralitere – carinske prijave prilikom izvoza morskim putem) naposljetku, iako samo fragmentarno sačuvane te sačuvane samo za neke gradove, omogućuju kvantitativnu i statističku obradu izvoza sira i trgovačkih odredišta. Sučeljavanje tih izvora omogućuje dakle stvaranje slike o važnosti sira u privredi dalmatinskih komuna i o njegovoj proizvodnji tijekom srednjeg vijeka i početkom novog vijeka.

1. Obilježja i područja proizvodnje

Proizvodnja sira jedna je od grana stočarstva, pa je njezino praćenje vezano uz poznavanje prostora ispaše i držanja stada (sl. 1, 3), o čemu postoji podosta obavijesti. S druge strane, budući da je sir rezultat individualne, obrtničke, proizvodnje, a mlijeko od kojeg se radi različitog životinjskog podrijetla i svojstava, sir poprima raznovrsne oblike (slika 2), tako da je teško ponuditi ikakvu konačnu procjenu o njegovu tipičnom sastavu, težini i obliku. Ipak, nekoliko indikatora nam može poslužiti kao putokaz.

1.1. Karakteristike sira

1.1.1. Nazivlje i podrijetlo

Prvo sredstvo kojim možemo pratiti sudbinu sira je terminologija, a već se u njenom korištenju uočava razlika između službenih zakonskih tekstova i drugih spisa koji ocrtavaju život svakodnevice. Naime, nazivlje korišteno za sir varira ovisno o izvorima i o razdobljima. Komunalni statuti s kraja 13. i početka 14. stoljeća te bilježnički ugovori koriste latinski termin *caseus*, dok spisi kneževa i kontralitere iz 15. i 16. stoljeća spominju talijansku riječ *formagio*, *formazo* i ostale pravopisne varijacije. S druge pak strane, u korčulanskim kontraliterama s kraja 15. i početka 16. stoljeća zadržava se, naprotiv, latinski termin *caseus*, ovaj put uz varijante *casseus* ili *caxeus*, a tek prilikom izravne kneževske prepiske iz travnja 1513. o dodjeljivanju pravo izvoza robe za Ugarsku korišten je talijanski "govorni" jezik te se pojavljuje riječ *formazo*.¹ Ne čini se da je ovaj lingvistički prijelaz s jednog nazivlja na drugi bio posljedica promjene izgleda sira, jer težine i podrijetla variraju u istim omjerima u svim razdobljima, nego bi prije bila riječ o prevladavanju latinskog ili talijanskog pisanja unutar raznih kancelarija tijekom vremena.

Iako svaka komuna raspolaže s vlastitom proizvodnjom sira koja dotječe iz distrikta ili neposrednog zaleđa, kroz redove carinskih prijava u pojedinim se rijetkim prilikama mogu iščitati i sirevi posebnih obilježja. U Splitu se tako jednom prilikom pojavljuje izraz *cascavali*, a iz Korčule ga se izvozi u nekoliko navrata.² Kaškaval je ovčji sir porijeklom iz Španjolske, što su ga Židovi prilikom bijega od vjerskog progona u 15. stoljeća donijeli sa sobom. Pojedine su se obitelji naselile u Bosni i ondje nastavile proizvodnju tog ovčjeg sira nalazeći na bosanskim pašnjacima potrebnu

¹ Državni arhiv u Zadru (dalje: DAZd), Korčulanski knezovi (dalje: KK), *Lorenzo Badoer (1510-1512)*, *Contralittere*, kut. 40, B. 77, F. III, f. 252. Za sve navedene sveske korčulanskih knezova koji se odnose na kontralitere se toplo zahvaljujem kolegi Serdu Dokozi koji me je uputio na rečene spise.

² U ožujku i u lipnju 1496., potom u svibnju 1498. iz Korčule se izvoze što *paria caschavali*, što *casei chavali a refussum* (DAZd, KK, *Girolamo Barbaro (1496-1498)*, *Contralittere primus*, kut. 36, B. 67, F. VIII f. 550', f. 553'; DAZd, KK, *Girolamo Barbaro (1496-1498)*, *Contralittere primus*, kut. 36, B. 67, F. IX, f. 582). Godine 1530. iz Splita se izvozi: *cascavali 3 sachi per Venezia* (DAZd, Splitski Arhiv [dalje: Sp. Ar.], kut. 67, B. 74, F. 7-IV, f. 571').

sirovinu.³ Nadalje, iz Korčule se u dva navrata izvoze prema Veneciji sirevi zvani "kalabrijskim" i "apuljskim", te je tako u svibnju prijavljeno 60 *casei calabri* i 1.001 *casei appuli*, a u lipnju se izvozi sir na veliko (*ad refusum*) koji je bio utovaren u Kalabriji (*oneratis Calabrie*).⁴ U obje talijanske pokrajine postoji vrsta sira zvana "cacioovalo" i inačica "mozzarella", dok svaka regija danas ima i nekoliko drugih sireva označenih kao tipično njezinih. U slučaju Kalabrije riječ je o raznim sirevima kravljeg, kozjeg ili ovčjeg podrijetla: *butirro del pollino*, *musulupu*, *pecorino crotonese*, *pecorino della Locride*, *pecorino del Monte Poro*; u Apuliji također postoje sirevi različitog mliječnog podrijetla: *scamorza*, *giuncata*, *la burrata*, *ricotta marzotica* i *canestrato pugliese*. Nemoguće je odrediti o kojim je sirevima riječ u dotičnim prijavama.

1.1.2. Težina

Svojevrsni problem također predstavlja veličina, odnosno masa sira. U kontraliterama je s vremena na vrijeme označeno da se radi o komadima sira "između većih i manjih" (*petias inter magnas et paruas*), a izostaju detaljnije oznake.⁵ U pravnom smislu, pojedini statuti preciziraju mjere koje se odnose na lokalno tržište. U Splitu, sir, uz druge proizvode, mora biti vagan u librama, računajući 15 unči iz Luce po libri, prema običaju: *ad pondus, siue ad libram XV unciarum de Lucca, sicut est hactenus consuetum*.⁶ U Zadru, sir je vagan velikom librom, računajući 18 unči po velikoj libri (*libra grossa*), za razliku od drugih proizvoda izračunatih u malim librama (*libra subtila*).⁷ U Reformacijama iz 1454. šibenska komuna određuje da se sir mora prodati i kupiti prema velikoj zadarskoj mjeri, bilo da je riječ o malo- ili o veleprodaji, računajući da

³ Prema tradiciji sačuvanoj u spisima 19. stoljeća, proces sirenja vrši se u bakrenim kotlovima, a nakon grušanja mlijeka zgrušana se masa razbije i miješa sve dok ne postane žitka i jednolična. Potom se grumen cijedi kroz platno i sirutku se odvaja u drvenu kacu. Ocijedena se gruda smješta u platnene kese koje se vješaju na klinove da se što brže osuši i sazrije. Za određivanje stupnja zrelosti, bacaju se tanki duguljasti grumeni u posudu s vodom zagrijanom na 70°C. Spreman za daljnju obradu smatra se sir čiji se grumen dobro razvlači u vodi i tvori nit. Zrela se gruda potom vadi iz vrećice i reže u tanke komade kojima se puni cjediljka potopljena i dalje u vruću vodu od 70°C. Takav se grumen omekša, miješa i gužva da bi se nakon toga napravila polukugla u obliku buhtle. Dotičnu se buhtlu baca u hladnu vodu da bi sirac otvrdnuo i zadržao svoj oblik. Iz preostale vode nakon grijanja gruda, pokupi se mast da se iz nje radi maslo. Kaškaval ima cilindrični oblik i teži oko 5 do 6 kg. Vidi više u: Nikola Zdanovski, Naši tvrđi ovčji sirevi, *Mlječarstvo*, god. 17, br. 9, Zagreb 1967., str. 199-205 (posebice str. 201).

⁴ DAZd, KK, *Andrea Corner (1469-1472), Contralittere pretore*, kut. 21, B. 37, F. II, f. 2, 3'.

⁵ Na primjer, u Korčuli, u prosincu 1475.: *petias inter magnas et paruas X libras caxe*, u svibnju 1476. se izvoze *caxe paruas per maiori parte* (DAZd, KK, *Pietro Nani (1475), Contralitere liber primus*, kut. 25, B. 48, F. XIV, f. 5, f. 7').

⁶ Ostali su proizvodi meso, željezo, olovo, cink, lan, katran, žitarice, vuna, vosak i med. Usp. *Statut grada Splita. Splitsko srednjovjekovno pravo. Statuta civitatis Spalati. Ius Spalatense mediū aevi* (dalje: Statut Split), prir. Antun Cvitanić, Split 1998., Reformationes, br. 43, str. 882.

⁷ Ostali su proizvodi meso, loj, željezo, olovo, cink i vuna. Usp. *Zadarski statut sa svim reformacijama odnosno novim uredbama donesenima do godine 1563. Statuta Iadertina cum omnibus reformationibus usque ad annum MDLXIII factis* (dalje: Statut Zadar), prir. Josip Kolanović – Mate Križman, Zadar 1997., Reformationes, br. 121, str. 602.

jedna velika mjera teži 3 *decalatri*, pod prijetnjom 25 libara globe.⁸ Jedan *decalatro* sira predstavlja 4,7 kg u Zadru,⁹ ali tek oko 3 kg u Šibeniku.¹⁰ Stoga bi jedan kolut sira iz prve polovice 15. stoljeća u Šibeniku težio 14 kg, a u Zadru može dosegnuti i do 19 kg.¹¹

U 16. stoljeću, prema splitskim kontraliterama, prosjek težine sireva za izvoz je od 5 kg po komadu, dok je prosjek u Trogiru od 6 kg (između 8,196 i 14,545 libara).¹² O tome kako je sir obrtnička proizvodnja proizvedena pomoću kalupa (*forma* – slika 3) raznih oblika i veličina te o tome kako njegova težina može u konačnici biti promjenjiva svjedoče i fragmenti računске knjige jednog zadarskog trgovačko-poduzetničkog društva, zvanog Matafarićeva kompanija, jer je izvornik napisan perom Donata Matafara, a čija se proizvodnja sira sredinom 15. stoljeća nalazila na otoku Kornat. Naime, sir jednom prilikom teži 8,6 kg, drugom 9,5 kg, da bi potom na istom listu te računске knjige kilaža sireva varirala između 5,9 kg za najmanji do 12 kg za najveći sir.¹³ Ako je uopće moguće usporediti, zgodno je saznati kako se tijekom pedesetih godina 20. stoljeća težina sireva na Silbi kretala između 2,20 i 2,62 kg, a sireva na Olibu između 3,81 i 4,33 kg.¹⁴ To bi potvrđivalo pretpostavku da težina koluta sira varira od nekog do drugog područja, a uz to bi se moglo primijetiti – ako to ima smisla – da su srednjovjekovni koluti sira bili teži od suvremenih.

Metrološke poteškoće preračunavanja se ponajprije pojavljuju u vezi s kontraliterama. U Splitu tekstovi miješaju jedinice za težinu poput mijara (*miaro*) i libre s jedinicama za količinu, vrećom (*sacho*) i komadom (*pecias, pezzo*), te mnoštvom tipova spremnika (mijeh/*udro*, *ligazo*, bačva/*barilo*). Čak i u slučajevima kad su iste mjere zapisane, iz jedne godine u drugu ili čak i unutar iste godine, one variraju. Godine 1529. jedan *miaro* predstavlja 170 komada,¹⁵ dok je 1559. smanjen na 88,78 komada.¹⁶ Godine 1581. težina jednog koluta varira između minimalno 8,33 libara u lipnju¹⁷ i 15,23 libara u svibnju.¹⁸

Jedina konkretna poznata činjenica jest da je libra koja se koristi u Splitu identična onoj u Veneciji, tj. 477,8 g.¹⁹ U Šibeniku, kontralitere iz 1441.-1443. koriste samo milija-

⁸ *Knjiga Statuta zakona i reformacija grada Šibenika*, prir. Zlatko Herkov, Šibenik 1982., Reformationes, br. 250, str. 156.

⁹ Tomislav Raukar, *Zadar u XV. st., Ekonomski razvoj i društveni odnosi*, Zadar 1977., str. 298.

¹⁰ Josip Kolanović, *Šibenik u kasnome srednjem vijeku*, Zagreb 1995., str. 307.

¹¹ U jednom spisu je zabilježen kolut sira podrijetlom s Molata težine 40 libara (DAZd, *Atti del conte di Zara Marc Antonio Contarini*, B. I, F. II, car. 118, f. 74).

¹² Sabine Florence Fabijanec, *Le développement commercial de Split et Zadar aux XV^e-XVI^e siècles*, sv. 2, Saarbrücken 2011., str. 442.

¹³ DAZd, *Spisi obitelji Matafar* (dalje: *Matafar*), kut. I, B. I, f. 44, 69, 81'.

¹⁴ Davor Baković, *Rendement dalmatinskih ovčjih sireva i gubitak na težini tokom zrenja, Mljekarstvo*, god. 12, br. 4, Zagreb 1962., str. 76-79 (posebice str. 77).

¹⁵ DAZd, Sp. Ar., kut. 67, B. 74, F. 7/IV, f. 561', 11.VIII.1529.: *formazo che pesa uno miaro vel circa 170 peze*.

¹⁶ DAZd, Sp. Ar., kut. 96, B. 103, F.17, f. 899, 17.V.1559.: *formazo 2.486 peze in 28 miara*.

¹⁷ DAZd, Sp. Ar., kut. 96, B. 103, F.17, f. 451', 16.VI.1581.: *12 pezze de 100 lire*.

¹⁸ DAZd, Sp. Ar., kut. 96, B. 103, F.17, f. 449, 5.V.1581.: *139 pezze in doi milia cento e 17 cio 2.117 lire*.

¹⁹ Bernardo Pasi, *Tariffa zoè notizia*, Venetia 1540.

rije i libre, dajući njihove ekvivalente u komadima. No, težina sira i dalje varira između 2,3 libre i 19 libara,²⁰ ovisno o prijavama. Čini se da je najčešće korištena mletačka libra, jer je jedino u trima slučajevima, u rujnu i listopadu 1441., potom u siječnju 1442., specificirano da je riječ o libri *ad pondus Sibirici*, koja teži 572,4 g.²¹ Čini se da i sami izvoznici nisu sigurni u svoje navode, jer u više navrata otvaraju mogućnost stanovite mjerne tolerancije, dodajući *de quibus potest esse error in peciis 10 aut circa*.²² Izuzetno se spominje jedna druga mjera, u svibnju 1442., zvana *civeria*, koja sadrži četrnaest koluta (s masom po jednom komadu od 13,5 libara – dakle između 6,4 i 7,7 kg, ovisno o tome je li riječ o mletačkoj ili šibenskoj libri).²³ Naposljetku, bilježnički spisi mogu pružiti neke indicije: u slučaju kada su neki vojnici opljačkali jedan zadarski trgovački brod kod Molata, među ostalim su odnijeli četrdeset sireva ukupne težine od 400 libara.²⁴ To daje prosjek od 10 libara po komadu, tj. gotovo 5 kg.

Teško je dakle s preciznošću definirati težinu ili količinu sira sadržanu u jednom spremniku. Moguće je predložiti različite hipoteze: 1) sirevi su bili izrađeni na obrtnički način, a ne u masovnoj, industrijskoj, proizvodnji te stoga njihova težina i oblik variraju; 2) riječ je o sirevima različitog podrijetla (proizvedenim od kravljeg, kozjeg, ovčjeg mlijeka, i sl.) i sukladno tome promjenjive mase. Da bi se olakšalo statističko računanje količina sireva izvezenih iz pojedinih dalmatinskih komuna, njihova prosječna težina utvrđena je na temelju poznatih podataka, pa se čini kako je u Splitu jedan komad sira prosječno težio 5 kg,²⁵ u Trogiru 6 kg, u Omišu 5,5 kg,²⁶ dok se u nedostatku preciznih podataka za Korčulu može procijeniti da je težio između 5 i 6 kg.

²⁰ ... *casei (...) libras DCCCC in peciis 340 (Spisi kancelarije šibenskog kneza Fantina de Cha de Pesaro 1441.-1443. Instrumenta cancellariae Fantini de Cha de Pesaro comitis Sibirici 1441-1443, prir. Josip Kolanović, Povijesni spomenici Šibenika i njegova kotara, sv. 3, Šibenik 1989., str. 81); casei libras 750 in peciis 40 (Isto, str. 167).*

²¹ Isto, str. 68 (30.IX.1441.), str. 71 (8.X.1441.), str. 81-82 (8.I.1442.). Za veličinu te mjere vidi str. 520.

²² Vidi npr.: isto, str. 96 (8.V.1442.): *casei miliaria XIII libras CCCLII in peciis mille CCLXXXVII, de quibus potest esse error in peciis X ultra vel circha.*

²³ Isto, str. 96 (18.V.1442.): *casei pecias 1338 que sunt miliaria XVIII° libre CVI, de quibus peciis fuit error de una civeria, videlicet peciarum XIII° vel plus aut minus.*

²⁴ DAZd, *Atti del conte di Zara Marc Antonio Contarini*, B. I, karta 118, f. 74-74'.

²⁵ Prema četiri podatka prikupljena u rukopisima, jedan *miaro* predstavlja otprilike obujam od 120 koluta (118,59 zaokruženo na 120, tim više što referentni sustavi tog razdoblja imaju za temelj umnoške od 4). Znajući da je 1 *miaro* = 1.000 libara, tj. 1 *miaro* = 477 kg, dobili bismo komade sira srednje težine od 1 komad = 8,3 libara, tj. 1 komad = 4 kg (točnije 3,97 kg). S druge strane, ekvivalencije pronađene za 1581. godinu nude raznovrsne težine po komadu između 7,26 kg za najveći do 4 kg za najmanji. Što se tiče *udro*, temeljen na jedinoj ispisanoj ekvivalenciji, zaključuje se da 1 *udro* = 62 kg, tj. računajući dalje da jedan *udro* sadrži gotovo između osam i petnaest komada sira (1 *udro* = 8,5 < x < 15,5 komada). Naposljetku, što se tiče *ligazo*, našla sam samo jednu podudarnost, tj. 1 *ligazo* = 3,7 komada, što bi dovelo do zaključka da 1 *ligazo* = 15 < x < 27 kg. Kako bi se racionaliziralo obilje podataka, držala sam se srednjih vrijednosti. Tako sam zadržala sljedeće ekvivalencije: jedan komad sira iz Splita, namijenjen izvozu, teži pet kila, a jedan *miaro* teži 477 kg.

²⁶ Prijave sireva izražene su u komadima, u *miaro*, i puno rjeđe u *ligato*. U rijetkim navodima koliko komada sira ima u koliko *miara* (5. VI.1574.: 1 *miaro* sadrži 98 koluta; 22.VI.1576.: 1 *miaro* predstavlja 10 koluta, a 22.IX.1576., 1 *miaro* sadrži 92 komada, tako da je u prosjeku 1 *miaro* = 86 komada, dakle 1 komad = 5,5 kg). DAZd, Omiška općina (dalje: OO), Fond III Providuri, *Anzolo Trevizan* (1570-1571), *Bulle*, kut. 17, B. 13, F. 1, f. 34. kut. 20; B. 14, F. 10, f. 21, f. 24.

1.1.3. Svojstva

Ovisno o životinjskom podrijetlu, kemijski sastav sira varira (vidi tabelu 1). Tako se može uočiti da kravlje mlijeko sadrži najviše vode, da je ovčje mlijeko najmasnije i sadrži najviše proteina, a kozji sir ima najmanje mineralnih tvari.

Tabela 1. Kemijski sastav raznih vrsta mlijeka²⁷

| Vrsta | Voda % | Mliječna mast % | Proteini % | Mliječni šećer % | Mineralne tvari % |
|---------|--------|-----------------|------------|------------------|-------------------|
| Kravlje | 87,4 | 3,7 | 3,1 | 4,8 | 1,0 |
| Ovčje | 80,9 | 7,5 | 6,0 | 4,5 | 1,1 |
| Kozji | 86,5 | 4,3 | 3,9 | 4,5 | 0,8 |

Posljedično takvim raznolikim svojstvima mlijeka, i sirevi imaju raznovrsne karakteristike, na koje je uz kemijski sastav mlijeka utjecao i način obrade – kao što se moglo vidjeti kod opisa izrade kaškavala. Što se srednjovjekovne proizvodnje tiče, moguće je tek nagađati životinjsko podrijetlo sira. Tako će sir zvan *morlachus*, koji se zove prema svojim proizvođačima Vlasima, prije biti ovčji nego kravlji, jer su se vlaški pastiri prvenstveno bavili uzgojem stoke sitnog zuba. S druge strane, u ugovorima *ad pasculandum*, koji se potpisuju između uzgajivača stoke i vlasnika terena na kojem se uzgoj životinja odvija, uzgajivači moraju potonjima predati dio rezultata svoje proizvodnje, što neizravno sadrži i podatke o vrsti sira koja se proizvodi. Tako se u srpnju 1317. u Zadru jedan za drugim sastavljaju dva ugovora *ad pascendum*. U prvome od njih, sastavljenom između Nerada pok. Radoslava i redovnica samostana sv. Marije, Neradu je povjereno na uzgoj 25 velikih koza, od kojih se obvezuje predati dio mlijeka i sira. U drugom ugovoru braća Dminuš i Gradin pok. Dragoslava, stanovnici mjesta Komorce, primaju od Mateja *de Rastiso* na dvogodišnju skrb četiri krave, četiri teleta i dvije junice, jednu od godine dana i drugu staru dvije godine. Braća su dužna Mateju dati polovicu priploda, mlijeka i sira.²⁸ Slični ugovori sačuvani su i iz kasnijeg razdoblja. Tako 1446. bogati zadarski trgovac Pasin Julianov *de Venturino* povjerava četrdeset i osam ovaca Mileti Crnotiću i njegovoj ženi Stanici, stanovnicima otoka Pašmana u zadarskom distriktu, koji mu zauzvrat moraju dati dio janjadi, vune i sira.²⁹ Godine 1444. u jednoj parnici vezanoj uz uzgoj ovaca i koza se sučeljavaju vlasnik i njegov upravitelj imanja; sir koji se ovdje zahtjeva kao dio diobe može u tom slučaju biti i od jedne i od druge životinje.³⁰ S obzirom na činjenicu kako postoje ugovori koji se odnose i na stada stoke sitnog i one krupnog zuba, teško je razlučiti omjer proizvedenih sireva ovčjeg, kozjeg i kravljeg podrijetla. Samo

²⁷ Preuzeto iz: *Cibi e tradizioni ... e c'è di mezzo il mare*, ur. Gigliola Casadei, Cattolica 2006., str. 63.

²⁸ *Spisi zadarskih bilježnika Ivana Qualis, Nikole pok. Ivana, Gerarda iz Padove, 1296 ... 1337*, prir. Mirko Zjačić – Jakov Stipišić, *Spisi zadarskih bilježnika* (dalje: SZB), sv. 2, Zadar 1969., dok. 31-32, str. 108.

²⁹ DAZd, SZB, *Presbyter Nicolai Lupovich notarius Iadrae (1446-1469), Instrumenti*, B. I, F. I, f. 17'-18.

³⁰ ... *habet animalia minuta 103 parti in caprinis et parti in pecorinis* (DAZd, *Johannes de Calzina*, B. II/10, f. 428'-429').

rijetki ugovori to jasno preciziraju. Tako ugovor iz 1463., koji se odnosi na proizvodnju sireva na otoku Kornatu u okviru rada Matafarićeve kompanije specificira kako treba predati 2 *miari fermazo de le pegore*, dakle kozjeg sira.³¹

Važno je napomenuti da je veliki dio sira, ako ne i sav, bio usoljen. Sol se koristila, naime, kao konzervans i za soljenje i za salamuru. Time je olakšano skladištenja sira, kao i njegov prijevoz u svrhu izvoza. Podatak o tome nalazimo u računskoj knjizi Matafarićeve kompanije, koja navodi kako je 1457. jedan od njegovih pastira (bravar) Ivan trebao isplatiti 3 libre i 12 solida za sol koju je uzeo "da bi se solilo sireve" (*per sale laqual tolse per salare li fermazi*).³² Sirevi izričito označeni kao usoljeni pojavljuju se i u carinskim prijavama. Tako u srpnju 1476. Luka Martinić iz Korčule izvozi za Veneciju 50 libara *caxei salati*, dok se u siječnju 1569. iz Trogira izvozi za Šibenik jedan *formaggio sallato*.³³

1.2. Geografska područja proizvodnje

Bez obzira na geografski smještaj područja uzgoja, ona uvijek sadrže pomiješana stada goveda i stoke sitnog zuba, s vrlo različitim veličinama stada, ali koja uvijek proizvode, uz dio za osobnu potrošnju, i dio namijenjen prirodnoj razmjeni.³⁴ Područja ispaše određena su i raspodijeljena unutar komuna u ovisnosti o površini njihovog teritorija i potrebama održavanja ratarske proizvodnje.³⁵ Ugovaraju se zakupi iskorištavanja pasišta između zemljoposjednika grada (najčešće pripadnici patricijata i crkvene ustanove) ili same komune s pastirima, prema kojima potonji moraju svake godine predati udio svoje proizvodnje zemljovlasnicima. Ako je isti i vlasnik životinja, on najčešće povrh dijela za najam pasišta prima i dogovorenu količinu vune i sira.³⁶ Službenu raspodjelu plaće za pastira (bravara) reguliraju pojedini statuti. Tako na Pagu, ovčar za dobit od životinja koje je čuvao i uzgajao uzima po jednog janjca i jednu kozu, odnosno ovna, od četiri u svakoj vrsti, a ostala tri idu vlasniku. Isto tako zadržava dvije petine proizvedene vune, dok se sir i mlijeko dijele na tri djela, od kojih pastir dobiva jednu trećinu.³⁷ Ukoliko ne postoje propisi, pojedinci se dogovaraju kako smatraju da je ispravno, pa tako, primjerice, pastir Ante Kuzmić iz Novalje 1459. uzima u zakup 101 ovcu i 83 koze od Rabljanina Jurja Kočića. Ante je dužan polagati račune u doba striženja, računajući da plaća 15 libara

³¹ DAZd, *Matafar*, f. 69a.

³² DAZd, *Matafar*, f. 44a.

³³ DAZd, KK, *Pietro Nani*, f. 9; Općina Trogir (dalje: OT), *Bulletae primus*, B. IX, F. 12, f. 1043.

³⁴ O takvoj ulozi stočarstva, vidi više u posebnom broju časopisa *Acta historico-oeconomica Iugoslaviae* posvećenom stočarstvu od antike do 19. stoljeća na čitavom bivšem jugoslavenskom prostoru, ur. Ivan Erceg, br. 14, Zagreb 1987. Nažalost, jedini članak u toj zbirci koji se tiče dalmatinskog prostora odnosi se na antičko razdoblje.

³⁵ Ivan Pederin, *Mletačka uprava, privreda i politika u Dalmaciji (1409-1797)*, Dubrovnik 1990., str. 181.

³⁶ Isti, *Il comune di Spalato e le sue relazioni con la Romagna, le Marche, ecc. in epoca malatestiana*, *Atti giornata di studi malatestiani a Civitanova Marche*, sv. 7, Rimini 1990., str. 31-67.

³⁷ *Statut Paške općine. Statuta Communitatis Pagi* (dalje: Statut Pag), prir. Dalibor Čepulo – Nella Lonza – Robert Leljak – Miroslav Granić, Pag – Zagreb 2011., knj. 4, gl. 60, str. 293-295.

po centenariju (tj. 100 težinskih libara) sira godišnje.³⁸ Međutim, komunalne vlade ograničavaju stočarstvo u korist poljoprivrede radi osiguravanja opskrbe žitaricama ili radi održavanja šumskih površina u svrhu brodogradnje te je tako na Rabu 1493. čak i zabranjeno držanje koza jer se pokazalo da je taj preživač štetan.³⁹

Dalmatinske se komune opskrbljuju iz tri glavna područja stočarskog uzgoja: kopnenog dijela gradskih distrikata, otočnog teritorija i planinskog zaleđa, dok se u osnovi razlikuju dvije vrste ispaše i čuvanje stoke. 1) U blizini gradova (u distriktima) i na otocima stada se stalno uzgajaju na istom prostoru te se ispaša odvija u ritmu od jedno- i dvodnevnog izbjivanja iz sela uz već navedena pravila najma. 2) Planinsko čuvanje stoke, tj. u brdskim područjima Zagore, odvija se u ritmu tzv. izdiga i zdiga⁴⁰ koji pretpostavljaju sezonska migracijska kretanja, privremena boravišta i držanje stada izvan matičnog sela na više dana, odnosno mjeseci. U planinskom se prostoru privremena gorska naselja zovu *katuni* (vidi dalje), dok se na nekim otocima (Korčula, Pag, Rab i Krk), nailazi na termine *medrija* i *mandrija* sa značenjem "ograđeni prostor".⁴¹

1.2.1. Kopneni dio gradskih distrikata

Komunalni teritorij na kopnu igra vrlo važnu ulogu pri opskrbi svake komune poljoprivrednim i stočarskim proizvodima; stočari i agrarni proizvođači odlaze u grad prodavati svoje viškove.⁴² Međutim, s turskom provalom i uspostavom Osmanlijskog carstva krajem 15. stoljeća, površina komunalnih distrikta na kopnu znatno se smanjuje, seosko pučanstvo bježi iz ugroženog područja, zemlja se pretvara u zgarište. Budući da kopneni dio komunalnog teritorija najviše pati od osvajanja, u tim prijelomnim razdobljima jača uloga drugih područja iz kojih se komune opskrbljuju i na koja veleposjednici počinju prebacivati svoje poljoprivredne djelatnosti. Ipak, jedno je područje zaštićenije od drugih, tj. dubrovački teritorij, te je stoga moguće uočiti kako se početkom 16. stoljeća redovito u korčulanskim carinskim prijavama pojavljuje sir obrađen u Dubrovniku (*trate de Ragusio*).⁴³ Prema

³⁸ Ivan Pederin, *Svakidašnjica u Rabu od mistike do renesanse i baroka*, Omiš 2011., str. 59.

³⁹ Na ist. mj.; Isti, *Mletačka uprava, privreda i politika*, str. 184.

⁴⁰ S obzirom da u ljetnim mjesecima u primorju vlada suša, a da je pak na dinarskim obroncima pašnjačka vegetacija još obilna, gorski stočari izdižu stoku na visoko položene planinske pašnjake. Dan velikog pokreta stanovništva i stoke iz primorskog sela prema planinskim pašnjacima, tj. dan izdiga, odlučan je unaprijed i povezan je s proljetnim svecima. Uz životinje, nosi se sve što je potrebno za život, od posuda za prijem i preradu mlijeka, hrane za ljude, soli za ovce, pokrivača, odjeće i osnovnog pokućstva. U povorci prvo idu stada, a posljednji magarci s prtljagom, žene i djeca. Do odredišta se najčešće stiže u jedan dan. Zdig je pak vrijeme spuštanja stada s planine (Mirko Marković, *Stočarska kretanja na Dinarskim planinama*, Zagreb 2003., str. 28-30).

⁴¹ Branko Đaković, *Cattle raising and sheep breeding settings and settlements – expanses and term used*, *Studia ethnologica Croatica*, sv. 7-8, Zagreb 1996., str. 223-228 (posebice str. 224-225).

⁴² Raukar, *Zadar u XV. st.*, 256-257.

⁴³ Za godine 1510. i 1511. bilježi se nekoliko primjera: *casei pecias quinque; item per mesa pecias 2 trate de Ragusio, 15 casei trate de Ragusio, casei ligatum unum trade de Ragusio* (DAZd, KK, Lorenzo Badoer (1510-1512), *Contralittere*, kut. 40, B. 77, F. III, f. 204, f. 206, f. 208, f. 216, f. 224).

opisu iz Orašca sredinom 20. stoljeća, riječ je o ovčjem siru težine između 160 do 340 g.⁴⁴

1.2.2. Otoci

Bilo da su sastavni dio komunalnog distrikta ili da su samostalne komune, otoci predstavljaju privilegirano područje za stočarstvo. Godinu 1450. otok Rab posjeduje 30.000 grla stoke, a otoci Brač, Cres i Osor mogli su zajedno sadržavati gotovo 70.000 grla stoke. Prednost pašnjaka na otocima je i postojanje šumskog pokrivača koji sadrži hrastove, pružajući prikladne uvjete za prehranu stada.⁴⁵ Sam otok Rab je okružen drugim otočićima (Maun, Goli otok, Žutan, Kanedol, Lun, Larta i dr.) na kojima se grade staje (*capanas ab animalibus*) na pašnjacima s ciljem prikupljanja gnojiva.⁴⁶

O otocima nije do sada napisana nijedna sustavna studija koja bi analizirala sastav blaga na njima, iako je vidljivo da su postojala stada raznovrsne stoke. Na otoku Hvaru te na otoku Visu (koji je pripadao hvarskom distriktu) bilo je, na primjer, zabranjeno voditi *bestia minuta* na polja, a s druge strane saznajemo da je u slučaju krađe svaka životinja imala određenu cijenu odštete (*bos ad arandum, vacca vel iuvenculus ad non arandum, salmerius vel salmeria* i napokon *caprettus vel agnus*).⁴⁷ Na Rabu su se primjerice uzgajale koze i ovce za sir, krave zbog mlijeka i kože, volovi za oranje, svinje za meso, a i magarci, kokoši i golubovi.⁴⁸ Preciznije ubiciranje mjesta proizvodnje sira omogućuju jedino sporadični spomeni u bilježničkim ili javnim spisima. Hvarski statut, čini se, svjedoči o proizvodnji sira (vidi niže), dok jedan ugovor iz 1412. između Zadrana i jednog talijanskog trgovca u Zadru otkriva prodaju 15 milijara sira podrijetlom s kornatskog arhipelaga, tada dijela zadarskog okruga.⁴⁹ Godine 1444. jedan zadarski patricij i zemljoposjednik potražuje svoj dio životinja i sira koji potječu s otoka Ugljana.⁵⁰ Otok Pag proizvodi ovčji sir, još i danas vrlo cijenjen zbog nastanka na temelju prirodno posoljene trave koja se koristi za ispašu ovaca. Takva

⁴⁴ Nakon mužnje, procijeđeno se mlijeko lijeva u kotao da ga bi ga se solilo i usirilo. Na pet litara mlijeka dodaje se 50 do 60g soli te jedna velika žlica sirila pravljenog od janječeg, svinjskog ili telećeg naljevka. Proces sirenja traje oko 30 minuta, potom se gruda obrađuje rukama na temperaturi između 45 do 48°C. Tada se zrnca odvajaju jedna od drugih, iscjeduje se sirutka, a grumen se smješta u drveni kalup – od elastičnog drveta košćele (*celtis australis*), koji se, nakon što je napunjen, pokriva krpom i daščicama koje se pritišće kamenom. Nakon prešanja od oko 10 sati, sir se vadi i stavlja na suho i prozračno mjesto na nekoliko sati. Potom ga se iznese u podrum za zrenje. Tijekom sazrijevanja sir se premazuje uljem da bi se spriječio razvoj plijesni. Sirevi predviđeni za uporabu u domaćinstvu stavljaju se u zemljane čupove ili u staklene tegle, pa ih se potom prelije uljem da se mogu bolje očuvati (Marko Stanišić, Dubrovački sir, *Mljekarstvo*, god.10, br. 8, Zagreb 1960., 174-177.

⁴⁵ Na ist. mj.

⁴⁶ Pederin, *Svakidašnjica u Rabu*, str. 58.

⁴⁷ *Hvarski statut. Statuta communitatis Lesinae (Pharae)* (dalje: Statut Hvar), prir. Ivo Kasandrić – Antun Cvitančić, Split 1991., knj. 3, gl. 5, str. 267; gl. 42, str. 274.

⁴⁸ Pederin, *Svakidašnjica u Rabu*, str. 57.

⁴⁹ Tomislav Raukar – Ivo Petricioli – Franjo Švelec – Šime Peričić, *Zadar pod mletačkom upravom 1409-1797*, Prošlost Zadra, sv. 3, Zadar 1987., str. 93, bilj. 51.

⁵⁰ DAZd, SZB, *Johannes de Calzina*, B. II/10, f. 428'-429'.

je proizvodnja sira u Pagu dokumentirana već početkom 15. stoljeća.⁵¹ Nešto kasnije, prilikom jedne parnice zbog krijumčarenja tijekom dvadesetih godina 16. st., zabilježen je promet sirom podrijetlom s otoka Škarde i Paga unutar zadarskog distrikta.⁵² Početkom 16. stoljeća u korčulanskim se carinskim prijavnicama pojavljuju novi izrazi koji u prethodnim kontraliterama nisu bili navedeni: *casei Curzuleschi* ili *casei de Curzula* koji se prevoze prema Veneciji.⁵³ Nažalost, o tom siru do sada nije pisano, a za bolje rasvjetljavanje proizvodnje sira na tom otoku potrebna je daljnja obrada korčulanskih bilježničkih spisa.

1.2.3. Zaleđe

U brdovitom zaleđu stočarstvom se prvenstveno bavila populacija Vlaha, koji se transhumancom sele u prostoru između Bosne i sjeverne Dalmacije. Ljeti kreću sa svojim stadom na pašu na vrhovima Velebitskog lanca (izdig) i ondje ostaju između trideset i sto dana, ovisno o kiši i vegetaciji, a zimi se spuštaju na obalu (zdig), noseći sa sobom po nekoliko stotina kilograma sira i skorupa,⁵⁴ istovremeno plaćajući *arboreticum*, odnosno *erbatico* (daća za ispašu) komunama. Organizirani su u zajednice koje se u ondašnjim izvorima po svojim staništima nazivaju *katuni*.⁵⁵ Unutar *katuna* postoje tzv. "vatrene kolibe", tj. glavni objekti u kojima se loži vatra, kuha hrana i spava te drugi objekti poput torova, pritoraca, kučera, i sl., te još i "sirna koliba", tj. objekt za preradu mlijeka, ukoliko nije uklopljena u vatrenu kolibu u odijeljenom dijelu od ognjišta (tzv. mljekar).⁵⁶

Područja Zadra i Šibenika opskrbljuju stokom i sirom prvenstveno u zamjenu za sol⁵⁷ ili za obrtne proizvode, posebice rukotvorene talijanske artikle luksuznije izrade.⁵⁸ S Vlasima posluju gradski poduzetnici, koji su im za njihove stočarskih proizvoda mogu ponuditi te artikle. Neki sačuvani zadarskim bilježnički ugovori

⁵¹ DAZd, *Curia Consulum et Maris, Theodoro de Prandino*, B. II, F. 7, f. 4.

⁵² DAZd, *Atti del conto di Zara, Marc Antonio Contarini (1528-1531)*, B. I., f. 71'-73.

⁵³ DAZd, KK, *Lorenzo Badoer (1510-1512), Contralittere*, kut. 40, B. 77, F. III, f. 199', 243'.

⁵⁴ Naime, takav ritam života donedavno je održavan te se prilikom zdiga mliječni proizvodi nose izravno u matična domaćinstva, dok se stada zadržavaju na jeseništima poviše sela da bi mogla pasti do prvog jačeg zahlađenja. Nakon toga stoka silazi do sela gdje se prehranjuje sijenom do idućeg proljeća (Marković, *Stočarska kretanja*, str. 30).

⁵⁵ Prema današnjim etnološkim shvaćanjima, *katun* ima dva moguća značenja: najčešće se pod pojmom *katun* misli mjesto boravka vlaških stočara preko ljeta. No, *katun* (ili još *stan*, *bačija*, *glada*, *mahala*, *pojata* i dr. ovisno o promatranom području) općenitije označava planinsko stanište sastavljeno od nekoliko koliba s okolnim radnim prostorom. Uz stočarske se kolibe susreću veći ili manji torovi (Isto, str. 15, 79). U proučenom razdoblju čini se da su u izvorima Vlasi jednostavno identificirani s imenima mjesta *katuna*, bilo da im je to mjesto bilo trajno ili privremeno boravište.

⁵⁶ Isto, str. 79.

⁵⁷ Josip Kolanović, *Il commercio tra Marche e Dalmazia tra nel trecento e quattrocento, Civiltà contadina e civiltà marinara nella Marca meridionale e nei rapporti fra le due sponde dell'Adriatico*, Cupra Marittima 1995., str. 282-303 (posebice str. 298).

⁵⁸ Raukar, *Zadar u XV. st.*, str. 256-257; Raukar – Petricioli – Švelec – Peričić, *Zadar pod mletačkom upravom*, str. 92-93.

osvjetljavaju takvu trgovačku djelatnost. Tako 1399., primjerice, suknar Zanin pok. Zorolija razmjenjuje sukna i odjeću u vrijednosti od 13 dukata za sir s Vlasima.⁵⁹ Potom, 1414., tri Vlaha iz *katuna* Višić prodaju jednom od onodobnih najsposobnijih zadarskih trgovaca, Grguru Mrganiću, 80 *decalatros* (tj. 381,6 kg) sira.⁶⁰

Prije osmanlijskog osvajanja, jedan dio zaleđa bio je sastavni dio komunalnih distrikata, dok su drugi *katuni* pripadali hrvatskim i bosanskim velikašima iz zaleđa, da bi u prvoj polovici 16. st. najveći dio tog prostora potpao pod vlast Porte i pretvorio se u granično područje. Unatoč tom traumatičnom razvoju, vlaška trgovina sirom se nastavlja u skladu s tradicionalnim strujama razmjene.⁶¹ Osmanlijsko carstvo, a posebice njegova izravna pogranična zona, predstavlja područje gdje i dalje stočarska proizvodnja ima izuzetnu važnost. Ta je proizvodnja tada namijenjena za izvoz u zamjenu za obrtne proizvode, ponajprije talijanske tkanine, ali također i sač (*guado – isactis tinctoria*) za bojanje tkanina i začine.⁶² Ona također služi za dopunsku opskrbu u slučaju lokalne oskudice. U svom izvještaju iz 1567. nekadašnji splitski knez Antonio Pasqualigo podsjeća na blizinu grada u odnosu na tursku zemlju. Objašnjava kako to omogućava lakšu nabavu žita, mesa, sira i vune, kako bi se preživljavalo tijekom teških vremena za opskrbu, kao što je bio slučaj u siječnju.⁶³ Tragove ovih razmjena nalazimo ponovo i u carinskim prijavama. Tako, Franjo Ksileonić izvozi iz Korčule 65 komada *caxei murlachi* u listopadu 1477., dok u siječnju 1517. Splićanin Grgur Kokošić izvozi 60 komada *formazo murlacho*, u oba slučaja u Veneciju.⁶⁴

Osim vlaške trgovine, postojala su i druga područja stočarske proizvodnje u zapadnijem hrvatskom zaleđu u blizini grada Obrovca,⁶⁵ kao i istočnije u Krajini tijekom 15. i 16. stoljeća⁶⁶ ili u osmanskim obalnim gradovima poput Makarske ili na ušću Neretve, o čemu svjedoče izvozne dozvole ili kneževski spisi (vidi niže).⁶⁷ Dopremljeni sirevi služili su za opskrbu gradskih tržnica te za ponovnu distribuciju duž istočne i zapadne obale Jadrana.

⁵⁹ Raukar, *Zadar u XV. st.*, str. 256, bilj. 31.

⁶⁰ Raukar – Petricioli – Švelec – Peričić, *Zadar pod mletačkom upravom*, str. 93, bilj. 51.

⁶¹ Isto, str. 257.

⁶² Isto, str. 257, 259.

⁶³ *Relation di me Antonio Pasqualigo de regimento di Spalato, 1567 (Comissiones et relationes Venetae, sv. 3, prir. Šime Ljubić, MSHSM, sv. 11, Zagreb 1880., str. 183-184).*

⁶⁴ DAZd, KK, *Pietro Nani, Contralitterarum liber secundus*, f. 19'; Sp. Ar., kut. 49, B. 60, F. 6-II, f. 485.

⁶⁵ 13.X.1381.: *Colucius condam Menegnaci de Ancona dare a Andrea DC ducatos auro ad mercande sex mensis, pro emisse in Obrovacio doge, casium et vendere in Ancona eas mercandias* (DAZd, SZB, *Petrus de Serçana*, B. I, F. I/6, f. 176).

⁶⁶ U Korčuli se, primjerice u lipnju 1452. dodjeljuje franšiza Nikoli pok. Staja iz Stona da prodaje dva stara pšenice, a da zauzvrat kupuje sir u Krajinu (*emendum caseum in Craina*); DAZd, KK, *Nicolo Morosini, Registrum litterarum mercitionum Venetias conducendarum*, kut. 13, B. 23, F. VII. Mlečanin Vincent Trivisani, zapovjednik jedne marcilijane kapaciteta 100 stara, izgubio je 19. prosinca 1566. svoj brod na otoku Braču. Brod je prevezio sira, voska i pšenice iz Krajine: *Textes examinates ad futuram memoriam ad instantiam Vincentium Trivisani super naufragio ejus in marciliana in quodam portu Brachie* (DAZd, Sp. Ar., kut. 103, B. 110, F. XIV). U lipnju 1511. se izvozi iz Splita 503 *formazo a refuso di Craina* za Veneciju (*Contralittere*, kut. 41, B. 52, F. IV, f. 169').

⁶⁷ DAZd, Sp. Ar., *Contralittere*, kut. 41, B. 52, F. IV, f. 169.

1.3. Proizvodnja

Vrlo se rijetko nalaze podaci o proizvodnji. Ipak, slučaj Matafarićeva udruženja iz druge polovice 15. stoljeća pruža neke istraživačke mogućnosti. Kroz deset godina (1456.-1466.) kompanija održava godišnje stado veličine do 4.500 grla stoke sitnog zuba – tj. 4.482 grla (1.807 ovaca, 1.097 koza i jaraca, 765 janjaca, 410 škopaca i ovnova, 356 kozlića i još 47 grla koje nisu pobliže određene) 1456. godine, odnosno 4.500 grla 1460. godine. Međutim, nemoguće je izračunati obim proizvodnje sira prema broju grla, jer ni u današnjici ne postoje usustavljeni kriteriji za takvu procjenu. Naime, laktacija životinje vrlo je promjenljivog obima u različitim razdobljima godine i ovisi o nizu čimbenika poput pasmine, sezone ili ishrane. Kako znati koje su pasmine bile uzgajane na otoku Kornatu? Danas se među najvažnije pasmine u Hrvatskoj ubrajaju paška, bračka, creska i istarska ovca, i svaka od tih vrsta ima karakterističnu laktaciju, proizvodnju mliječne masti, razdoblja mužnje, odnosno vrijeme sisanja i druga svojstva. Kod koza, primjerice, sanska pasmina može dati do pet litara mlijeka dnevno, a hrvatska bijela koza otprilike litru mlijeka dnevno, što znači malo više od kilograma. I unutar iste pasmine postoji varijabilnost. Iako se ponekad čini da dužina laktacije može ovisiti o količini proizvedenog mlijeka, tj. da je najkraća nakon prvog jarenja da bi se zatim postupno produžila do trećeg, zapravo ne postoji utvrđena pravilnost između redoslijeda laktacije i njenog trajanja. Smatra se da je općenito trajanje laktacije mliječnih pasmina koza od 200 do 300 dana. S druge strane, proizvodnja mlijeka povezana je s dodatnim čimbenicima poput dobi, tjelesne mase, ishrane, broja jaradi u leglu, redoslijeda laktacije i dr. Postoje dakle velika kolebanja u proizvodnji mlijeka kako između tako i unutar iste pasmine. U pokušaju sređivanja podataka, izračunato je da kod koza proizvođačica mlijeka (u računskoj knjizi su označene kao *pegora cum late*), dnevna proizvodnja mlijeka odgovara od 9 do 10% njene težine. No, postoje i neke procjene prema kojima se s 10 litara kozjeg mlijeka može proizvesti sir od jedne kile, odnosno, da se od dvije koze dobije približno 10 litara, količina dovoljna za proizvodnju jednog sira u domaćoj radinosti u Dalmaciji. Rendement po životinji i danas je još uvijek različit od jednog stada do drugog, varirajući od 100 do 130 litara kozjeg mlijeka godišnje, odnosno 30 do 35 litara za ovce. To naravno ovisi i o pasmini uzgojene ovce. Tako je prema istraživanju provedenom na ovcama sa Silbe i Oliba tijekom 1955. godine ustvrđeno da rendement sira za mljekaru u Silbi iznosi u prosjeku 17,75%, a u Olibu je prosjek bio 17,57%, s time da je za dobivanje 1 kg sira u Silbi potrošeno 5,64 kg mlijeka, dok je u Olibu u prosjeku potrošeno 5,67 kg mlijeka. Na Molatu je između 1933. do 1939. korišteno od 4,96 kg do 5,30 kg mlijeka za stjecanje 1 kg sira.⁶⁸

⁶⁸ Ovaj je pasus sažetak raznih podataka nadena što na Internetu, što na stručnim časopisima agronomске znanosti: <http://www.brebislait.com/historique/filiere.html>; <http://arhiv.slobodnadalmacija.hr/20050302/vrt02.asp>; <http://leclodemelisey.lalibreblogs.be/archive/2008/07/27/production-laitiere-de-la-chevre.html>; *Ovčarstvo/kozarstvo*: Kod punomasnog mlijeka gustoća je od 1,03 kg, u odnosu

U konkretnom slučaju Matafarićeve kompanije i njihovog uzgoja stoke na otoku Kornat postoje ipak neki podaci o proizvodnji sira za 1458. i 1466. godine. Tako je 1458. proizvedeno preko 6 tona sira (12.908 libra), a 1466. dosegnuta je količina od čak 7,2 tona sira. Ipak, zbog gore navedenih neujednačenosti u odnosu broja životinja i količina pomuzenog i potrošenog mlijeka, nećemo se ovdje baviti njihovim izračunavanjem.

2. Gradska tržnica i svakodnevica

O demografskoj slici dalmatinske regije moguće je nešto doznati tek od početka ranog novog vijeka. Sredinom 16. st. Mletačka je Dalmacija imala otprilike 50.000 stanovnika. Zadar, glavni grad regije, imao je gotovo 7.000 stanovnika *intra muros* i otprilike 1.000 izvan zidina u predgrađu (varošu). Ostali gradovi su manje naseljeni.⁶⁹ Za dalmatinske komune karakteristična je velika gustoća stanovništva: u Splitu, unutar zidina, gotovo 4.000 ljudi živi na 7,5 ha; u Trogiru, između dvije i tri tisuće stanovnika na oko 4,5 ha. Zadar ima gustoću stanovništva bližu europskom prosjeku: grad se prostire na 28 ha, kojima treba dodati bližu periferiju od 18 ha, tako da gustoća iznosi 250 stanovnika po hektaru unutar bedema ili 170 stanovnika po hektaru ako se u obzir uzme i varoš.⁷⁰ Ukratko, ovakva gusto naseljena područja imaju trajnu potrebu za opskrbom prehrambenim namirnicama, unutar kojih je sir jedna od sveprisutnih, ali samim time i "neprijetljivih" u izvorima. Ipak, dovoljno privlači pažnju da bude bar donekle spomenut u komunalnim službenim propisima.

Uistinu, samo neke od profesija i grana proizvodnje vezanih uz prehrambenu domenu se često reguliraju u gradskim statutima 13. i 14. stoljeća: pekar (*furnarius*), mesar (*becarius*), ribar i prodavač riba (*piscator*) i krčmar (*tabernarius*). Čini se da se proizvodnja i prodaja sira nisu shvaćale predmetom specijaliziranog obrta. No, nekoliko službenih odredbi budno bdije nad ispravnom procedurom prodaje, a posebice nad ispravnom težinom sira koji se prodaje. U 15. i 16. stoljeću mletačke vlasti prvenstveno se fokusiraju na reguliranje načina opskrbe i uvjeta uvoza i izvoza.

na vodu čija je gustoća 1 kg. Kod kozjeg mlijeka, jedna litra je nešto više od jedne kile, tj. varira između 1,027 i 1,035 kila, dok kod ovaca, jedna litra mlijeka varira između 1,034 i 1,039 kg; <http://www.fao.org/docrep/t4280f/t4280f07.htm>. Josipa Pavličak, Z. Antunović, Đ. Senčić, Marcela Šperanda, Proizvodnja i kemijski sastav kozjega mlijeka u ovisnosti o redosljedu i stadiju laktacije", *Poljoprivreda. Znanstveno stručni časopis*, god. 12, br. 2, Osijek 2006., str. 52-57; Neven Antunac, Proizvodnja i sastav mlijeka koza alpina i sansice pasmine, *Mljekarstvo*, god. 40, br. 6, Zagreb 1990., str. 151-158; http://la-chevre.com/fr/Alimentation_de_la_ch%C3%A8vre_laiti%C3%A8re; Kristijan Pandek, Boro Mioč, Zdravko Barać, Vesna Pavić, Neven Antunac, Zvonimir Prpić, Mliječnost nekih pasmina ovaca u Hrvatskoj, *Mljekarstvo*, god. 55, br. 1, Zagreb 2005., str. 5-14; Vladimir Stipetić, *Kretanje i tendencije u razvoju poljoprivredne proizvodnje na području NR Hrvatske*, Građa za gospodarsku povijest Hrvatske, knj. 7, Zagreb 1959., str. 193-194.

⁶⁹ Raukar – Petricoli – Švelec – Peričić, *Zadar pod mletačkom upravom*, str. 132.

⁷⁰ Tomislav Raukar, *Hrvatsko srednjovjekovlje, prostor, ljudi, ideje*, Zagreb 1997., str. 172.

2.1. Život domaće tržnice

Regulacija života gradskih tržnica upravljana je istovremeno brigom o održavanju ekonomske isplativosti i o etičnim postavkama, tj. o točnosti utega i mjera, te o pitanjima higijene.

2.1.1. O pravednim mjerama i cijenama te prekršajima tržnog reda

Vrijeme zapisivanja običajnog prava tijekom 13. stoljeća istovremeno se podudara s nastankom brige pravnih mislioca za uspostavu sustava pravednih mjera i ispravnih cijena.⁷¹ Javne vlasti u Dalmaciji na kraju 13. i početkom 14. stoljeća te potom mletačke vlasti u kasnijim razdobljima, jer se taj fenomen dodatno osnažuje nakon kuge iz 1348., također u svojoj zakonodavnoj djelatnosti slijede taj koncept pravednosti,⁷² kad propisuju mjerni sustav obavezan za korištenje na čitavom području komune ili cjenike namirnica te kane za razne oblike prijevare. Jasno, svaki obrtnik morao je platiti baždarenje svojih mjernih instrumenata u skladu s gradskim propisima i dobiti potvrđni komunalni žig, a dodatnu zaradu za komunu predstavljalo je i naplaćivanje globe prekršiteljima tih pravila. Tako se u Hvaru, primjerice, varanje na težini sira kažnjavalo s 50 solida globe po prekršaju.⁷³ Kao referentnu težinu jedan drugi statutarni članak određuje prodaju sira po *calatro*,⁷⁴ znajući da je 1 *calatro* istovjetan s 10 libara (4,77 kg).⁷⁵ Na Pagu se sprječava inflacija cijena za živežne namirnice poput vina, ulja, sira i žitarica, pod prijetnjom kazne od 5 libara globe.⁷⁶

Što se cijena tiče, postoji tek nekoliko podataka, ponajprije iz Zadra. Prema ugovoru iz 1318. između Martinuša Barta Petra Klauđa i Mateja de Nassisa, jedan milijar sira košta 29 libara, tako da prema tome 1 libra sira košta 1 solid i 9 denara.⁷⁷ Nešto više podataka pruža nam već navedena računarska knjiga Matafarićeve kompanije. U razdoblju od 1457. do 1462. godine cijena sira se kreće između 16 i 17 solida za jedan *calatro*, a jednom je prilikom čak označeno da ova cijena vrijedi sve do sv. Jurja, dakle

⁷¹ Za dodatne obavijesti, vidi: Diana Wood, *Medieval economic thought*, Cambridge 2002., str. 132-136, 143-146.

⁷² U Korčuli je 1265. upisan dobar primjer o pobudama za nadziranje mjere: "u vezi s činjenicom da se sve u gradu i na otoku prodaje bez upotrebe ikakve komunalne mjere, na štetu i teret kupaca, jer se često mjeri neispravnim vagama (...) pa je potrebno pobrinuti se o tome kako za dobrobit samih pojedinaca, tako i radi odbijanja isplate u vezi s prije spomenutom kneževom plaćom" (*Korčulanski statut. Statut grada i otoka Korčule iz 1214. godine. Statuta et leges civitatis et insulae Curzulae*, prir. Antun Cvitanić – Zvonimir Šeparović, Zagreb – Korčula 1987., knj. 2, gl. 153, str. 85-86). Vidi druge primjere i obrada temu o tradiciji i nadzora ispravnih komunalnih mjera u: Sabine Florence Fabijanec, *L'influence des pouvoirs publics sur le commerce et sur la vie des marchés urbains de Dalmatie (XIII^e-XIV^e siècles)*, *Medium Aevum Quotidianum*, sv. 48, Krems 2003., str. 37-52 (posebice str. 48-51).

⁷³ ... si aliqui inveniretur, quod fradaret aliquod pondus casei, aut mensurasset cum aliquibus mensuris non iustis, solvat pro damno pro qualibet vice solidos quinquaginta parvorum (Statut Hvar, knj. 3, gl. 35, str. 272).

⁷⁴ Isto, knj. 2, gl. 14, str. 258.

⁷⁵ DAZd, *Matafar*, f. 54: liure 653 coe chalatri 65 liure 3 ½, liure 329 ½ coe val chalatri 32 liure 9 ½.

⁷⁶ Statut Pag, knj. 6, gl. 49, str. 365.

⁷⁷ SZB 2, dok. 201, str. 171.

na proljeće.⁷⁸ Ako se cijena preračuna na libru sira, tada se vidi da postoji konstanta kod raznih pastira kompanije, tj. da 1 libra sira košta 2 solida, ali podaci pokazuju i da svaki pastir izrađuje sirove različite težine koja se kreće od 2,4 do 12 kg po kolutu. Stoga cijena koluta sira varira između 20 i 30 solida, odnosno tzv. "mali sir" (*ferma-zo piccolo*) košta 10 solida.⁷⁹ Kada se cijene iskazuju po težini, tada je cijena tijekom šezdesetih godina 15. st. za 1 *chalatro* sira 17 solida, a za 1 *miaro* sira između 80 i 124 libara.⁸⁰

U Splitu se propisi redovito vraćaju na probleme težine robe. Dana 5. listopada 1520. jedna kneževska presuda konstatira da više žena prodaje sir na malo bez da su ga prethodno prijavili i vagnuli te iz toga proizlazi da siromasi kupuju sir po znatno višim cijenama (*enormite defraudant*). Knez zbog toga odlučuje *pro comuni beneficio pauperi persone cuiuscumque conditiones* da nije moguće prodavati sir na malo bez da ga se prethodno dalo na vaganje za bilo koju količinu.⁸¹ Godinu 1580. javne vlasti moraju podsjetiti da je svaka osoba koja je dala mjeriti i vagati svoj proizvod obavezna o tome izvijestiti kneza u roku sljedećih šest dana pod prijetnjom globe od 50 libara, a svaka razmjena roba bez dokaza o njezinom bilježenju u jednoj od *bulleta* bit će kažnjavana sa 100 libara globe.⁸²

Reformacije zadarskog statuta 1458. utvrđuju da karavane koje dovoze sir na javni trg (*turmae*) moraju naplatiti istu cijenu za sir i trgovcima i pojedincima, ukoliko potonji izjave da ga kupuju za osobne potrebe.⁸³ Tijekom tog istog razdoblja nalazimo podatke i o patvorenju pakline te nedovoljnoj kvaliteti voska i sireva zbog prevelike količine vode u njima. U slučaju optužbe, sporni proizvod je donesen na uvid pred kneza koji odlučuje je li riječ o krivotvorini ili nije. U slučaju ustanovljene prevare, polovica je proizvoda bačena u vatru, a druga predana tužitelju.⁸⁴

2.1.2. Higijena

Prodaja sira na javnoj tržnici je po svemu sudeći prvenstveno djelatnost žena. No, prodavačice se u izvorima ne pojavljuju uvijek u najboljem svjetlu, jer često uz prodaju vrše i druge obrtničke djelatnosti, suprotne pravilima održavanja javne higijene. Već u 14. stoljeću, u Splitu, žene (nazivane i *maluendulae* – što nosi blagu omalovažavajuću konotaciju žene za koju se pretpostavlja da vara na robi) bile su uhvaćene kako tkaju vunu dok prodaju mlijeko, što je moglo dovesti do toga da bi se ono "moglo zagaditi" (*possent contaminari*). Stoga su oglobljene s 12 denara te je određeno da im nadzornici polome preslice.⁸⁵ U 16. stoljeću, također u Splitu, neke

⁷⁸ DAZd, *Matafar*, f. 35, 44, 54.

⁷⁹ DAZd, *Matafar*, f. 70, 70a.

⁸⁰ DAZd, *Matafar*, f. 52, 54, 69a.

⁸¹ DAZd, *Pietro Marcello*, B. I, III. *Constituti ad instrumenti*, f. 290'.

⁸² DAZd, *Proclamationes unicus di Nicolo Correr*, f. 59.

⁸³ Statut Zadar, *Reformationes*, gl. 43, str. 548.

⁸⁴ Statut Zadar, *Reformationes*, gl. 128, str. 608.

⁸⁵ Statut Split, knj. 4, gl. 96, str. 688.

su žene optužene da poslije podne prodaju kruh dok još imaju ruke prljave od prodaje sira ujutro. Stoga je odlučeno da bilo koja osoba koja prodaje kruh ne može prodavati i sir na istim mjestima kako bi se izbjegle takve sanitarne neprilichnosti. Globa je određena na 25 libara po prekršaju, uključujući i zapljenu sira. Polovica globe se predavala fiskalnoj komori, a druga prijavitelju.⁸⁶

2.1.3. Načini prodaje

Postoje razne načine prodaje sira. Za početak, izravna prodaja na tržnici, o kojoj se referira u Zadru kada je rečeno da karavane dolaze sa svojim sirom da bi ga prodale na tržnici bilo trgovcima, bilo pojedincima. Također, postoje veleprodajni aranžmani radi vjerojatne preprodaje, poput onog kojim se u lipnju 1372. Ivan pok. Nikole *de Vitikora* iz Zadra zadužuje kod trgovca Magiola pok. Jakova platiti 50 florena za 2 i pol miliarija sira.⁸⁷

Hvarski statut svjedoči da se sir mogao prodavati na kredit, a svaka osoba koja ne poštuje rokove bila je podložna globi od 15 solida za *calatro*.⁸⁸ Međutim, ako je kredit društveno prihvaćen, lihvarstvo je bilo zabranjeno. Zadarski statut stoga podsjeća da je zabranjeno prodavati konje, vino, žito, ulje, sir i drugu robu *in fraudem usurae*, drugim riječima *cum adiuncta pecuniae* u odnosu na dogovorenu cijenu. U tom je slučaju globa puno oštija, tj. 50 libara u korist komune i prijavitelja.⁸⁹

Postojala je još jedna metoda isplate, na kredit uz zalog. U jednom slučaju krijumčarenja zabilježenom u Zadru 1525., jedan svjedok izjavljuje da je od žene jednog krijumčara, po imenu Sila, kupio sir ostavljajući kao zalog svoj češalj, sve dok ne isplati 8 libara kao cijenu tog artikla. Jednom kada je roba bila isplaćena, Sila mu je vratila češalj.⁹⁰

Nadalje, postojala je i mogućnost trampe. Vlasi i seljaci iz distrikta su vjerojatno najčešći akteri takvih naturalnih razmjena, ali se trampa mogla također odnositi i na trgovinu na malo i veletrgovački izvoz. Na Rabu, zbog manjka novca u opticaju Pasquale di Pasquali prodaje 1474. Mati Scatti 5 miliarija bijele vune u vrijednosti od 50 libara, a Mate mu ih plaća s 48 modija vina i nekom količinom sira.⁹¹

Razne oblike poslovanja sirom dobro rasvjetljavaju podaci o poslovanju Matafarićeve kompanije. Dio sira poslan je s otoka Kornata do Zadra, prevožen barkama i pohranjen u kompanijinoj "trgovini" (*butiga*), koja je najvjerojatnije u tom trenutku bila svojevrsno skladište usoljenih sireva. Tijekom 1460. i 1462. kompanija posluje s družinom izvjesnog Luke Radinića iz *Amzana* od kojeg preuzima sireve s tri lokaliteta: *Kobil rta*, *Gerba* i *Sipčena*. U tom poslovanju Luka i njegovi ortaci predaju svu

⁸⁶ DAZd, *Pietro Marcello*, B. I, III. *Constituti ad instrumenti*, f. 290'.

⁸⁷ DAZd, SZB, *Petrus Perençanus*, B. I, F. XVI, f. 21'-22.

⁸⁸ Statut Hvar, knj. 2, gl. 14, str. 258.

⁸⁹ Statut Zadar, knj. 5, gl. 8, str. 472.

⁹⁰ DAZd, *Atti di Marc Antonio Contarini*, f. 71'-73.

⁹¹ Pederin, *Svakidašnjica u Rabu*, str. 60.

proizvodnju Donatu Matafaru i njegovom ortaku Ivanu de Vijelmo, koji je dijele po pola, a zauzvrat dobivaju od njih novčanu naknadu. Tako je Luka u proljeće 1460. predao 1.693 libara (808 kg) sira iz *Kobil rta*, 453 libara (216 kg) iz *Gerba* i 338,5 libara (161,5 kg) iz *Sipčena*, dakle ukupno 2.485 libara (1.185 kg), a od Donata prima ukupno 198 libara i 16 solida, po cijeni od 80 libara za milijar, što znači da je dodatno primio naknadu i od Ivana, dakle, sve u svemu 397 libara i 12 solida. Dvije godine kasnije, Luka Radinić i njegov brat od prodaje 1.306,5 libara sira (623 kg) stječu dobit od 180 libara i 6 solida u prvoj pošiljci te 659 libara sira (314 kg) u drugoj za 126 libara 6 solida, sveukupno zaradivši, dakle, 306 libara i 12 solida, po cijeni od 17 solida po dekalatru.⁹² Kao i proizvodnja iz zaleđa, većina je proizvoda s otoka Kornata namijenjena mletačkom tržištu, što zapravo i donosi najveće prihode kompaniji. Tako je, primjerice, Donat pok. Pazina 1465. dužan predati trećinu zarade od sireva poslanih u Veneciju s istočnog dijela otoka Kornata. Radilo se o dvije pošiljke od kojih je prva poslana prije 26. ožujka (1,879 kg), a potom i druga 30. travnja (154 sira ukupne težine 1.150,5 kg), što se može sumirati u ukupni izvoz od 3.029,5 kg sira. Do 26. ožujka je i sa zapadne strane otoka poslano u tri navrata u Veneciju 1.060 kg sira, a potom 30. travnja još 892 kg, dakle ukupno 1.952,5 kg.⁹³

Unutar međunarodne razmjene sir je služio kao zamjenska roba za neke proizvode koji su manjkali na domaćem tržištu. Tako 1447. zadarski bojadisar Lovro Milković kupuje 16 milijarija saća u vrijednosti od 190 dukata od jednog trgovca iz Ravene te mu zauzvrat u Ravenu dovozi kože i sir u istoj vrijednosti.⁹⁴ Za izvoz sira, uz dugotrajnije kompanija, sklapaju se i kratkoročna trgovačka društva, kao što je to bio slučaj 1381., kada su se tri zadarska poduzetnika udružila radi izvoza sira u Dalmaciju.⁹⁵ Dvadesetak godine kasnije, 1404., trgovac Krešo Lučić predaje jednom zadarskom klesaru sir, ulje i vapno da ga proda u Veneciji, tj. ulaže ga u trgovačko društvo, ali prepušta drugima da s njime trguju. Trideset godina kasnije, 1435., Krešo i dalje posluje sa sirom, ovaj put ulažući tisuću libara u koleganciju s trgovcem Donatom de Gravina. Ako se sir prodaje u Zadru, Krešo stječe 3/5, a Donat 2/5 dobiti, a ako se sir izvozi u Veneciju, tada se dobit dijeli na pola zbog većih Donatovih troškova.⁹⁶

2.2. Sir u sferi domaćinstva

Koliko je god očito da je sir dio svakodnevne prehrane, sami izvori o njegovoj redovitoj upotrebi u prehrambene svrhe više su nego šturi, te se mogu pratiti samo u tragovima. Zasada su mi poznati samo sljedeći fragmenti. U lipnju 1467., u sklopu uvjeta zakupa posjeda opatije sv. Ambrozija u Ninu, već spomenuta kompanija

⁹² DAZd, *Matafar*, f. 52 i f. 54.

⁹³ DAZd, *Matafar*, f. 80', 81' + list bez broja.

⁹⁴ Raukar – Petricioli – Švelec – Peričić, *Zadar pod mletačkom upravom*, str. 93, bilj. 52.

⁹⁵ DAZd, SZB, *Petrus de Serçana notarius ladrae*, B. I, F. I/6, f. 176.

⁹⁶ Raukar, *Zadar u XV. st.*, str. 271, bilj. 71, str. 278; bilj. 105.

Matafarić je dužna predati ninskom arhiepiskopu kruh i sir, tj. kvartu brašna i gotovo kilu i pol sira, što je najvjerojatnije bilo namijenjeno neposrednoj konzumaciji.⁹⁷ Nadalje, sir se spominje i kao jedan od artikala koji se mogu darovati crkvenim ustanovama kao pobožni legati za spas duše, odnosno za iskupljenje grijeha. Tako je, primjerice, na Rabu sredinom 16. stoljeća zabilježeno nekoliko oporučnih legata s takvim obilježjem: u listopadu 1554. Orsolina, udovica pok. Damijana iz Splita, poklanja kroz razdoblje od pet godina svojoj rođakinji Heleni de Dominis, benediktinki samostana sv. Andrija, jedan kalatar vune i dva sira iz prihoda od uzgoja koza. "Da bi se molila Boga za iskup njenih grijeha" (*pregar Iddio pro remission de suoi peccati*) izvjesna Stanola ostavlja doživotno sestri Mariji Nimira iz istog samostana, u veljači 1578., jednu mjericu pšenice, jedan sir, jedan vuneni rubac i jednu libru voska, a "u znak ljubavi" (*pre segno d'amore*), ista ostavlja svojoj sestri Katarini do kraja njenog života također jednu mjeru pšenice, jedan vuneni rubac i jedan sir godišnje. Sa sličnim pobudama, to jest "zbog mnogih razloga i zbog svoje duše" (*per molte ragioni et cause de l'anima sua*), Diana pok. Franje Hermolaisa ostavlja redovnici Fumiji doživotno svaku godinu 4 mine pšenice i 4 komada sira.⁹⁸ Sir je također potvrđen kao namirnica za prehranu mornara i drugih članova posade na brodovima. Naime, u raznim carinskim prijavama redovito se spominje prijevoz sira za potrebe putovanja, izrazima *per tramesso* ili *per la mesa*. Štoviše, 5. srpnja 1573. omiški providur predviđa slanje 3 miara sira za istarsku flotu (*per armada de Istria*).⁹⁹ O važnosti sira kao praktične prehrambene namirnice na brodu svjedoči još i slučaj zamjene službovanja na galiji. Naime, u lipnju 1354. zadarski ribar Kršul pok. Desendija potpisao je obvezu da će služiti na mletačkoj galiji pod zapovjedništvom kapetana Nikole Pisana umjesto jednog drugog ribara, Bartula. Od mletačke općine bila je predviđena dvomjesečna plaća od 28 libara, no, zbog zamijene mu Bartul, povrh te predviđene plaće, predaje još 12 dukata i *decaltro uno casey*. Sljedeće godine, Tomado pok. Jurja iz Lukorana isplaćuje isto tako Ivanu pok. Dragovana iz Ugljana pet dukata te jedan dekalatar sira, dok će po povratku isplatiti još pet dukata.¹⁰⁰ Naime, česta je praksa isplata novca u dva navrata. Osnovica plaće za rad na galijama inače iznosi oko 25 solida, dok su svote ugovorene za zamjenu službe znatno veće.¹⁰¹

Uz navedene, vrlo zgodni podaci mogu se pronaći u popisima inventara, kao što to pokazuje jedna studija o materijalnoj kulturi. U Šibeniku je, primjerice, u in-

⁹⁷ DAZd, *Matafar*, f. 97'.

⁹⁸ DAZd, Spisi rapskih bilježnika, *Frane Jačina*, kut. 12, B. VI, f. 35'; *Kristofor Fabijanić*, kut. 13, B. II, f. 54'; *Nikola Zaro*, kut. 15, B. VI, f. 25. Za ove se podatke najljepše zahvaljujem kolegici Zrinki Novak koja mi je ustupila prijepis navedenih spisa.

⁹⁹ DAZd, OO, fond III: *Providuri Anzolo Trevisan (1570-1571)*, *Bullete*, kut. 17, B. 13, F. 1, f. 18'.

¹⁰⁰ *Andrija pok. Petra iz Cantua. Bilježnički zapisi 1353-1355.*, sv. 1, prir. Robert Leljak – Josip Kolanović, SZB, sv. 4, Zadar 2001., dok. 311, str. 483-484; sv. 2, dok. 44, str. 74-75.

¹⁰¹ Lovorka Čoralić, *Služba na galijama u XIV. stoljeću u Zadru*, *Radovi Zavoda za povijesne znanosti u Zadru*, sv. 36, Zadar 1994., str. 247-260 (posebice str. 252).

ventarima imovine pojedinih šibenskih stanovnika nastalim u zimu 1465. popisano tri ribeža za sir, tj. *grata formazo*, odnosno *gratacaxi (doi) per formaio*. Prvi je u posjedu majstora kamenoklesara Andrija Budčića iz Šibenika, koji je bio zaposlen na obnovi šibenskih utvrda 1449., dok ostala dva pripadaju šibenskom arhiđakonu Petru Ivanovu.¹⁰² Prema ovom skromnom broju ribeža za sir spomenutih u šibenskim inventarima, čini se logično da će ponajprije ugledni članovi društva, tj. obrtnik na cijeni i pripadnik patricijskog staleža, biti u posjedu takvog artikla prije negoli neki pučani, no valjat će dodatno ići u potragu za takvim podacima u inventarima iz drugih gradova. Možemo također postaviti pitanje kome su bili namijenjeni kalupi za sir koji se prevoze iz Korčule u Dalmaciju i Veneciju. Naime, u lipnju 1475. Rado s Koločepa naručuje prijevoz 20 kalupa za sir (*formas 20 cassei*) u Dalmaciju, a u srpnju, Rado *de Zorzi* predviđa prijevoz 50 kalupa u Veneciju.¹⁰³

Naposljetku, sir se u srednjovjekovnom društvu, kao i puno drugih namirnica, istovremeno smatrao prehrambenom i zdravstvenom supstancom, stoga postoje upute o njegovom optimalnom korištenju. Tako se, primjerice, sir spominje u jednoj karlobaškoj ljekaruši, knjizi Jambre Pribimnića datiranoj 1603. godinom, no ona je samo zapisani oblik puno starije usmene tradicije i prakse primjene koja je važila i u srednjem vijeku. Sir se po njoj može jesti svjež ("mladi"), sušen, pečen ili kuhan, ali da bi ga se bolje probavilo i među ostalim izbjeglo dobivanje groznice ("fibru"), najbolje ga je konzumirati "s dobrim vinom".¹⁰⁴

3. Međunarodno tržište

Sir spada u jedan od uobičajenih trgovačkih artikala s kojim se trguje te se tragovanje sirom među dvije obale Jadrana mogu, naravno, pronaći u bilježničkim spisima. Tako je u srpnju 1354. Angello pok. Rustigelija iz Ortone utovario u Zadru nešto koža, sira i dužice za bačve na brod mornara Grgura zvanog Cestan, uzevši za kupnju dotične robe kredit od 108 dukata, koji se Angello obvezuje isplatiti Grguru četiri dana nakon što se iskrcava roba u Ortoni.¹⁰⁵ Nadalje, nešto prije rujna iste godine, ortaci Filipo, sin bilježnika Iannija, i Massulo, pok. Silvestra *de Castro*, oba iz Ortone, predali su milanskom kovaču nastanjenom u Zadru Guarinu pok. Jurja nekoliko posuda vina i 246 komada sira u namjeni da ih prodaju. Potom je na dan 8. rujna napisana priznanica da je Massulo za vrijeme svog boravka u Zadru primio

¹⁰² DAZd, Šibenski bilježnici, KV, kut. 16, B. II, F. 15.IV.b5, f. 295'; isto, kut. 16, B. II, F. 15.IV.b7, f. 300'. Koristim ovu priliku da se zahvalim kolegi Goranu Budeču koji mi je ustupio svoje prijepise izvorne građe. O Andrijinom angažmanu na obnovi šibenskih fortifikacija vidi: Kolanović, *Šibenik u kasnome*, str. 290.

¹⁰³ DAZd, KK, *Pietro Nani (1475), Contralitere liber primus*, kut. 25, B. 48, F. XIV, f. 2', 3.

¹⁰⁴ "Od sira. Sir suši ki ga pre jida ji; ta sir ne da probavit ono ča potle ji i ki ji sir mladi pred jidum, ono stvori merzal stumak ifibru pernese ki ga guto ji pred jidum pečena ali kuhana ta sir ne more probavit, negore s dobrim vinom ima se to sprobavit" (Marko Pečina – Stella Fatović-Ferenčić, *Karlobaške ljekaruše iz 1603. i 1707. godine*, Rasprave i građa za povijest znanosti, knj. 9, Zagreb 2009., str. 91).

¹⁰⁵ SZB 4, dok. 325, str. 505-506.

130 libara i 3 solida za cijenu rečenog sira i vina.¹⁰⁶ Takva se trgovina nastavlja i u sljedećem stoljeću, kada trgovac Krešo Lučić 1404. povjerava tovar ulja, vapna i sira namijenjen za prodaju u Veneciji, a puno kasnije, u rujnu 1435., povjerava tisuću libara u koleganciji trgovcu Donatu de Gravina da s tim novcem trguje sa sirom, bilo u Zadru, bilo u Veneciji.¹⁰⁷

Tragovi trgovanja sirom postoje u raznim spisima, kako za Zadar, tako i za druge komune. Međutim, uspostavom mletačke vlasti nad dalmatinskom obalom 1409-1420. dešavaju se promjene koje nas ovdje izravno zanimaju. Općenito govoreći o trgovini, jedna od prvih briga Republike je preorijentiranje dalmatinske trgovine prema vlastitom tržištu, a posljedično tome, Signoria ustanovljuje i sustav kontrole carine putem izdavanja uvozno-izvoznih dozvola (*contralittere* ili *bullete*) radi boljeg provođenja kontrole protoka roba za pomorsku trgovinu. Osim drugih posljedica, za istraživača je značajno što njihovo postojanje omogućuje statističku obradu podataka te tako možemo bolje pratiti obujam izvoza roba, u ovom slučaju izvoza sira. Naime, prema procjenama povjesničara Josipa Kolanovića koji je uspoređivao podatke šibenskih bilježničkih spisa i kontralitera, notarski ugovori odaju tek 5% od prometa robe na području jedne komune, dok kontralitere omogućuju uvid u 95% pomorskog prometa.¹⁰⁸

3.1. Propisi i način opskrbe

Tijekom dvadesetih godina 15. stoljeća, mletačka je vlast kanila usporiti tranzitni promet dalmatinskih gradova i zabraniti izvoz uvezene robe iz njihovih luka prema hrvatskim i talijanskim pomorskim središtima kako bi osigurala bolju opskrbu same Venecije živežnim namirnicama. Tako, primjerice, 1423. dužd Francesco Foscari dozvoljava Zadranima samo prijevoz ulja, sira i vina iz Senja i Rijeke, ali to jedino kopnenim putem i samo radi izravne opskrbe Zadra.¹⁰⁹ Isto tako, 1435. Republika određuje da sve prehrambene namirnice poput ulja, sira i slično, a koje dolaze iz područja sjeverno od Premanture, moraju biti prevožene isključivo u Veneciju i nigdje drugdje.¹¹⁰ Međutim, taj i različiti drugi dekreti koji su udvostručivali carinsku daću za izvoz, samom činjenicom da se takva carina morala u tom slučaju platiti dva puta (u Veneciji i potom na stvarnom odredištu izvoza), obično su povučeni nekoliko godina kasnije, često čak i iste godine kad su doneseni, jer su u potpunosti gušili dalmatinsku privredu.

¹⁰⁶ SZB 4, dok. 351, str. 544-546.

¹⁰⁷ Raukar, *Zadar u XV. st.*, str. 271, bilj. 71, str. 278; bilj. 105.

¹⁰⁸ Josip Kolanović, Izvori za povijest Izvori za povijest trgovine i pomorstva srednjovjekovnih dalmatinskih gradova s osobitim osvrtom na Šibenik (*contralitterae*), *Adriatica maritime*, sv. 3, Zadar 1979., str. 63-150 (posebice str. 121).

¹⁰⁹ Alexandar Piasevoli, Fragmenti iz ekonomskog života Zadra od XIII. do XVIII st., *Zbornik Zadra*, Zagreb 1964., str. 23-47 (posebice str. 36).

¹¹⁰ *Relation di me Antonio Pasqualigo (Comissiones et relationes* 3, str. 183-184).

Druga briga mletačke vlasti bila je izvući ekonomsku korist od dalmatinske tranzitne trgovine posredstvom carinske daće za uvoz te su u tom smjeru donosile različite odredbe. Među njima, u rasponu od gotovo osamdeset godina vremenske razlike, dvije skoro pa jednake odredbe vezane uz tridesetnicu u Splitu izravno se odnose na sir.

Godine 1503. izdana je odredba *Incantus datii XXX^{mi} cum deliberatione* kneza Hieronyma Bernarda, čija 26. i posljednja točka utvrđuje da “svaki stranac koji ide u Split kako bi ondje trgovao sirom ili drugom robom iz Krajine ili iz Neretve, mora predati jamstvo zvano *conductor* da će tu robu prvo dovesti u Split. Potom će taj stranac u Splitu zaključiti ugovor o izvozu s nekim Splićaninom, koji će preuzeti na sebe prijevoz, kako je to prema običaju”.¹¹¹

Godine 1581-1583. u *Libro delli datii* vođenoj tijekom mandata kneza Nikole Corraera, 22. klauzula utvrđuje kako: “Domaći i stranci koji se nalaze u Splitu da bi išli u potrazi za sirom i drugim stvarima u Krajinu i na Neretvu kako bi njima trgovali izvan grada, moraju prvo dati jamstvo *conductor* i dati ga zabilježiti u kneževoj kancelariji kako bi se osiguralo da će uvožena roba prvo proći kroz Split i tek potom biti prevožena dalje prema običaju”.¹¹²

Obavezan prolaz kroz Split jamčio je da će trgovci tamo plaćati carinu. S druge strane, čini se da taj “običaj”, za kojeg se otkriva da je bio praksa barem od 13. stoljeća (prije pisanja Statuta), igra važnu ulogu u gospodarstvu grada, budući da primorava strane trgovce da se u gradu opskrbljuju živežnim namirnicama, a osigurava prepuštanje izvoza sira Splićanima. Sličan slučaj postojao je već 1426. na otoku Korčuli, reformacija čijeg statuta utvrđuje da je strancima zabranjeno prodavati sir na veliko. Dozvoljeno je prodavati samo po jedan komad za osobnu potrošnju, pod prijetnjom globe od 5 perpera.¹¹³

Sami dalmatinski poduzetnici ponašali su se na različite načine. Tako su Splićani, barem u 14. i 15. stoljeću, kako bi se opskrbljivali namirnicama koristili prohodnu rutu putovanja kroz zaleđe i sve do Bosne.¹¹⁴ Nasuprot tome, zadarski trgovac rijetko ide preko Velebitskog lanca. Najčešće umjesto njega ondje idu seljaci iz zaleđa koji potom dolaze opskrbiti komunalnu tržnicu prodavajući svoju i kupljenu proizvodnju.

Splitski poduzetnički duh vidljiv je i u 16. stoljeću u odredbama mletačkih knezova, ali u propisima za njegovo kažnjavanje sličnim pravilnicima koji su važili na tržištima sjeverozapadne Europe, a prema kojima se smatralo prekršajem otići u

¹¹¹ DAZd, Sp. Ar., kut. 36, B. 48, knj. I, F. 4, f. 53-57.

¹¹² Ali ako jedan stranac prolazi u tranzitu, mora predočiti *contralittera* iz mjesta iz kojeg dolazi roba i plaćati daću trećine vrijednosti robe. Ne mora ništa plaćati ako njegova *contralittera* potječe iz Venecije ili drugih mjesta u kojima je Signoria dodijelila prava izvoza (DAZd, *Libro delli datii*, *Nicolo Correr conte capitaneo (1581-1583)*, Sp. Ar., kut. 116, B. 122, F. VIII, f. 590-618’).

¹¹³ Statut Korčula, *Reformationes*, gl. 38, str. 82.

¹¹⁴ Vidi: Ivan Pederin, Livno i karavanski put od Jajca do Splita u XV. st., *Livanjski kraj u povijesti*, Split – Livno 1994., str. 127-132.

susret proizvođačima kako bi se robu dobilo po za nižoj cijeni.¹¹⁵ Javne vlasti smatrale su, dakle, kao svoju treću brigu i osiguravanje održavanja cijena na tržištu na određenom nivou.

Tako je 16. srpnja 1503. pobliže određeno: "Nijedna osoba ikojeg položaja ne smije kupovati živežne namirnice tijekom dovoza u gradu ili u nekom drugom naselju splitskog teritorija, pod kaznom globe od 15 libara, zatvora od mjesec dana i gubitka robe. Oni koji kupuju tu robu u gradu i koji ju pohranjuju kod sebe podložni su istim kaznama. Polovica svote predaje se prijavitelju, a druga polovica komuni".¹¹⁶ Na kraju stoljeća, jedan još precizniji dekret se čak poziva na jednu prethodnu zabranu objavljenu 1435. godine: "Nijedna osoba nema pravo otići izvan grada kako bi preduhitrihla Morlake i turske podanike, ili bilo koje druge osobe koje dovode žito, vunu, sir, životinje i druge prehrambene artikle u grad. Zabranjeno je na taj način kupovati potrebnu robu, nego treba ostaviti karavane da slobodno dolaze do grada na mjesto gdje se roba mora mjeriti i vagati od strane komunalnih službenika. Kazna je globa od 50 libara i gubitak robe".¹¹⁷ U osamdeset godina globa za isti prekršaj se utrostručila, tako da bi se moglo prosuditi da su Splićani unatoč zabrani učestalo hrlili pred karavane i time nanosili štetu komunalnoj blagajni.

3.2. Obujam izvoza sira

Korčulanske, omiške, splitske, šibenske i trogirke kontralitere za 15. i 16. stoljeće su za sada jedini izvori koji omogućuju statističku obradu obujma i orijentacije izvoza sira. Međutim, ograničeni su na razdoblje mandata pojedinog kneza, tj. najviše tri godine, tako da prva i posljednja godina nisu potpune, a u slučaju Omiša, foliji registra su jako oštećeni tako da se dobiva samo parcijalna slika. U Šibeniku, za jedinu cjelovitu godinu, 1442., zabilježeno je 241,5 tona sira (vidi tabelu 2) u gotovo 49.588 koluta izvezenog sira, tj. izvezeno je u prosjeku 4.508 sirova mjesečno (osim u prosincu kada nijedan sir nije izvezen).¹¹⁸ U Splitu je izvoz znatno manji: u sedamnaest mjeseci (1475-1476.) izvezeno je 3.010 komada sira (tj. gotovo 15 tona), a po svemu sudeći sve ide u Veneciju, kao i tijekom osamdesetih godina istog stoljeća, s mjesečnim prosjekom od blizu 20 tona.¹¹⁹

¹¹⁵ Fernand Braudel, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV^e-XVIII^e siècles*, sv. 2, Paris 1979., str. 34.

¹¹⁶ DAZd, Sp. Ar., *Proclamationes comitis Hieronymo Bernardo comitis et capitaneus Spalati*, kut. 36, B. 43, knj. I, F. II, f. 35'.

¹¹⁷ DAZd, *Proclamationum liber unicus di Nicolo Correr (21.XII.1580- 23.V.1583)*, Sp. Ar., kut. 166, B. 122 F. II, f. 58.

¹¹⁸ Kolanović, *Il commercio tra Marche e Dalmazia*, str. 298.

¹¹⁹ Tomislav Raukar, *Komunalna društva u Dalmaciji u XV. i 1. polovini XVI. st.*, *Historijski zbornik*, god. 25, br. 1, Zagreb 1982., str. 43-118.

Tabela 2. Količina sira koji je izvožen iz Šibenika i Splita u 15. stoljeću¹²⁰

| Godina (mjesec) | Šibenik | | | Split | | | | | |
|--------------------|-------------------|------------------|-------------------|-------------------|----------------|-------------------|------------------|------------------|-----------------|
| | 1441. (IX-XII) | 1442. (I-XII) | 1443. (I-VIII) | 1475. (VI-XII) | 1476. (I-X) | 1481. (VI-XII) | 1482. (I-XII) | 1483. (I-XII) | 1484. (I-VI) |
| Tona | 28,3 | 241,6 | 131,8 | 0,603 | 4,1 | 24,9 | 20,6 | 18,7 | 11,9 |

Jedno stoljeće kasnije u Splitu situacija se popravlja te sir postaje predmet intenzivnijeg prometa (vidi tabelu 3). Tijekom razdoblja 1511-1517. izvozi se u prosjeku 12.362 koluta, dok sljedeće desetljeće prosjek pada na 9.417 sira godišnje. Godine 1557-1559. su još lošije s godišnjim prosjekom od približno 3.005 komada godišnje. Potom tijekom mandata iz 1581-1582. situacija se popravlja s prosječnim izvozom od 23.485 sireva godišnje.

Tabela 3. Izvoz sira iz Splita i Trogira u 16. stoljeću¹²¹

| Godine | Split | | | | | | Trogir | |
|--------|-------|-------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | 1503. | 1511. | 1515.-17. | 1528.-30. | 1557.-59. | 1581.-82. | 1567.-69. | 1575.-77. |
| Tona | 4 | 41,2 | 206 | 141,3 | 45 | 234,8 | 283 | 175,2 |

U Trogiru se glavnina izvoza odvija od svibnja do kolovoza, kao i u Šibeniku, s varijacijama unutar registara: 59 tona 1567., potom 110 i 114 tona 1568. i 1569. Jedno desetljeće kasnije, količine su u opadanju: 76,8 tona sira izvezeno je 1575., a 64 tone 1576., dok je do srpnja 1577. godina izvezeno 34,4 tone. Dijelom je riječ o tranzitnoj trgovini jer je u više navrata sir označen kao *trato di Turchia*, kako je to bilo u prijavi iz svibnja 1567. o izvozu 800 koluta sira u Veneciju, odnosno šest *miara formazo tratto da paese turchesso* za isto odredište.¹²² Među "turskim zemljama" jasno se izdvaja luka Makarska kao distributersko središte: iz Trogira se izvozi sedam *miara* sira iz Makarske u lipnju 1567., kao što se također iz Splita u nekoliko navrata 1558. godine izvozi za Veneciju *formazo a refuso natto da Macarsca*.¹²³ Također, u srpnju 1575., za izvjesnu količinu sira uvezenu u Omiš radi daljeg izvoza u Dalmaciju ili Istru, jasno je da su dotični sirevi *tratti dalla scalla de M[a]car[sca]*, a u ožujku 1576. spominju se sirevi uvezeni iz Makarske i oni dopremljeni iz Neretve (*il qual formazo fu condotto da Macarsca et Narenta*); od njih je 3,5 *miara* dalje izvezeno u Istru.¹²⁴

Ukratko se možemo osvrnuti i na izvoz iz Korčule, u 15. stoljeću (vidi tabelu 4), i iz Omiša, u 16. stoljeću (vidi tabelu 5), koji su bili skromnijih proporcija.

¹²⁰ Izradeno prema: *Spisi kancelarije šibenskog kneza*, str. 67-106, 152-178; Raukar, Komunalna društva, str. 43-118.

¹²¹ Izradeno prema: DAZd, Kontralitere i OT, *Bulletae primus*, B. IX, F. 12, *Bulletarum primus*, B. VIII, F. 3.

¹²² DAZd, OT, *Bulletae primus*, B. IX, F. 12, f. 128, f. 128'.

¹²³ Na ist. mj.; DAZd, Sp. Ar., kut. 96, B. 103, F. 17, f. 887, f. 887', f. 889.

¹²⁴ DAZd, OO, fond III Providuri, *Francesco Longo (1575-1576)*, kut. 20, B. 14, F. 10, *Scripta emptio-num pariporum et Bullettarum*, f. 14, f. 20'.

Za Korčulu kontralitere nisu nijednom sačuvane za čitavu godinu od dvanaest mjeseci (vidi tabelu 4) da bi se mogao steći potpuni dojam, tj. najdulje razdoblje, od deset mjeseci, zabilježeno je 1496. godine, a količina izvoza sama po sebi ne iskače u odnosu na druge godine. Zapravo je te 1496. godine ukupno izvezeno 2.368 koluta odnosno preko 13 tona (uz još 4 *ligazi* i jedan mijeh), dok je najveća količina izvezenog sira zabilježena sljedeće godine, tijekom koje su u osam mjeseci transportirana 4.049 koluta, tj. 10.600 libara, odnosno 27.325 kg sira. Izvoz se odvijao tijekom čitave godine, a u svim promatranim godinama Venecija je bila glavni uvoznik s udjelom u tržištu koji varira između 42 i 73%, ovisno o pojedinoj godini.

Tabela 4. Izvoz sira iz Korčule krajem 15. stoljeća¹²⁵

| Godina (mjeseci) | 1469. (V-VI) | 1470. (VI) | 1471. (V-VI) | 1475. (V-XII) | 1476. (II-VII) | 1477. (VI) | 1496. (III-XII) | 1497. (V-XI) |
|------------------|--------------|------------|--------------|---------------|----------------|------------|-----------------|--------------|
| Tona | 0,9 | 0,05 | 0,1 | 7,3 | 1,7 | 8,9 | 13 | 27,3 |

Ostali pravci korčulanskog izvoza bili su Dalmacija općenito (od te formulacije se povremeno odvajaju Split i ponekad Šibenik), potom Hrvatsko Primorje, s naglaskom na Senj i otoke Krk i Rab, a u razdoblju najvećeg prometa, u razdoblju od proljeća do jeseni 1497., iz Korčule se izvozi i za Italiju, tj. za obalne gradove Termoli, Trani i Vasto. Među specifičnosti se može bilježiti jedna pošiljka prema mletačkoj floti u Modonu (*hinc Motonum uersus aramatam*) 1471. godine.¹²⁶ Početkom 16. stoljeća, u razdoblju od 1510.-1513., ali da pri tome nijedna godina nije sačuvana cjelovita, izvoz se odvijao kroz čitavu godinu, a Venecija dominira kao glavni uvoznik s 57, odnosno 66% uvoza. Količine su i dalje skromne: u sedam mjeseci 1510. (VII.-XII. mjesec) je izvezeno nešto manje od 9 tona sira, od svibnja do studenog 1511. nešto preko 5 tona, dok je u četiri mjeseca 1512. (VIII.-XI. mjesec) prijavljeno tek između 705 i 846 kg sira. No, zato se tom prilikom odredišta pomalo razlikuju od standardnih pravaca. Povrh već citirane Venecije, i očekivane Dalmacije, među uvoznici- ma se javlja Bakar u vrijeme svog sajma sv. Mihovila (*ad nundinis sancti Michaelis de Buchari*), i to u rujnu 1511. i 1512., a jednom se pojavljuje i Furlanija kao odredište. U travnju 1513. zabilježen je jedan poseban slučaj izvoza, tj. izvozi se jedan veliki kolut sira brodom punim krzna i štavljene kože proizvedenih na turskom teritoriju, a predviđeno je svu tu robu odvesti na ugarski kraljevski dvor (*per andar al corte regia de la sacra majesta di Hongaria*).¹²⁷ Nažalost, da bi se ovu pošiljku moglo bolje smjestiti u političko-ekonomski kontekst tek bi trebalo pobliže istražiti veze između Korčule i ugarsko-hrvatske krune u tom razdoblju.

¹²⁵ Izrađeno prema: DAZd, KK, *Andrea Corner Contralittere pretore, contralittere secunde*, kut. 21, B. 37, F. II; *Pietro Nani, Contralitere liber primus*, kut. 25, B. 48, F. XIV; *Bulette*, kut. 25, B. 48, F. X; *Girolamo Barbaro, Contralittere primus*, kut. 36, B. 67, F. VIII; *Contralittere liber secundus*, kut. 36, B. 67, F. IX.

¹²⁶ DAZd, KK, *Andrea Corner (1469-1472), Contralittere secunde*, kut. 21, B. 37, F. II f. 1

¹²⁷ DAZd, KK, *Lorenzo Badoer (1510-1512), Contralittere*, kut. 40, B. 77, F. III, f. 252.

Što se omiškog izvoza tiče, podaci su pak ograničeni na sedamdesete godine 16. stoljeća, i također nijednom nisu sačuvani za čitavu godinu: najduže vremensko razdoblje je 1574. godina kada su podaci registrirani kroz deset mjeseci, od siječnja do listopada (vidi tabelu 5).

Tabela 5. Izvoz sira iz Omiša krajem 16. stoljeća¹²⁸

| Godina | 1573. (VI-VII) | 1574. (I-X) | 1575. (VI-VIII) | 1576. (III-IX) | 1578. (V-VI) | 1579. (V-VII) |
|--------|-------------------|----------------|--------------------|-------------------|-----------------|------------------|
| Tona | 7,8-9,4 | 14,8-17,7 | 12,8-15,3 | 13,5-16 | 2,5-3 | 2,2-2,5 |

Kroz samo dva mjeseca 1573. izvezeno je preko 1.575 sireva za Istru, Dalmaciju, Veneciju i *Latisnu* (?), dok je sljedeće godine, uz pojačani izvoz u lipnju i srpnju, iz Omiša za Veneciju i Rijeku otputovalo preko 2.903 koluta sira te 300 kg za Zadar. Tri glavna smjera, Venecija, Dalmacija i Istra, tijekom tri ljetna mjeseca 1575. godine uvoze preko 2.544 koluta, odnosno 125 kg, dok je sljedeće godine od ožujka do rujna zabilježen izvoz i prema Pagu, Hvaru, Korčuli, Gradu i Veneciji na Apeninskom poluotoku, tj. ukupno je izvezeno preko 2.613 koluta, odnosno 423 kg sira. Zgodna je prijava od 17. lipnja 1578. kada omiški knez izdaje propusnicu za slobodan prolaz (*saluo conduto*) osobi koja prevozi 2,5 *miari* sira za Split, s time da taj prijavitelj mora kasnije predočiti potvrdu o istovaru tog sira u Splitu. Potvrda splitskog kneza Alvisa Loredana o istovaru 215 koluta sira priložena je zaista već 21. lipnja iste godine. Te godine je druga destinacija bila Trst: Giovanni Sadina iz Trsta se opskrbio kod tri različita prodavača za izvoz nekih 300 koluta sira.¹²⁹ Sljedeće je godine u tri mjeseca izvezeno preko 260 komada, odnosno 912 kg sira za Piran, Split, Dalmaciju, Caorle, Rijeku i *sottovento*, tj. odredište koje se to masovnije pojavljuje što više ističe vrijeme prema kraju 16. stoljeća.

Zajednička karakteristika kretanja izvoza iz ovih pet promatranih komuna je pojačani zamah izvoza u proljeće, sukladno razdoblju jačanja same proizvodnje sira. U Šibeniku je u mjesecima svibnju i lipnju zabilježeno, primjerice, dvadeset odlazaka brodom. U Korčuli je izvoz sira također pojačan u svibnju i lipnju, dok se u Omišu protok izvoza pojačava tijekom lipnja i srpnja, s time da je podosta sira početkom srpnja označeno kao sirevi *trati di Macharscha*,¹³⁰ pa je pomak od mjesec dana u odnosu na opće kretanje vjerojatno rezultat činjenice da se čekalo na pristizanje pošiljke iz Makarske.

Splitski primjer zanimljiv je po tome što je moguće usporediti protok izvoza robe u istim desetljećima u dva stoljeća (vidi tabelu VI). Osmansko osvajanje Bosne

¹²⁸ Izrađeno prema: DAZd, Omiška općina, fond III Providuri, *Anzolo Trevisan (1570-1571)*, *Bullete*, kut. 17, B. 13, F. 1; *Francesco Longo (1575-1576)*, kut. 20, B. 14, F. 10, *Scripta emptionum pariporum et Bulletterum*; kut. 22, B. 15 (1575-1579), F. VI, *Bulletarum, Scripta emptionum pariporum*.

¹²⁹ DAZd, OO, kut. 22, B. 15 (1575-1579), F. VI, *Bulletarum, Scripta emptionum pariporum*, f. 2-2'.

¹³⁰ Takav je primjer 4. VII.1575. ili 5. VII. 1576.; DAZd, OO, fond III Providuri, *Francesco Longo*, kut- 20, B. 14, F. 10, f. 14, 23.

duboko je utjecalo na izvoz sira, budući da je desetak godina nakon 1463. količina sira znatno pala kada se uspoređuju izvozi Šibenika 1443. i Splita 1475. (tabela II). Slična tome je količina izvezena u sedamnaest mjeseci u razdoblju 1475.-1476. za trećinu manja od godišnjeg prosjeka karakterističnog za 16. stoljeće. Naime, godine 1475.-1476. je izvezeno 3.010 komada sira (odnosno samo oko 5 tona), i to, kako se čini, isključivo za Veneciju, dok je u 16. stoljeću u prosjeku izvezeno više od 10.000 komada sira godišnje. No, ovakvu konstataciju treba uzeti s puno opreza. Šesnaesto stoljeće je tako svjedok gotovo ustrajnog porasta izvoza sira, ali je taj porast često prekidano tijekom razdoblja otvorenih sukoba između Presvijetle republike i Porte, koje se izravno sučeljavaju na istočnoj obali Jadrana. Promatramo li podatke s točno jednim stoljećem razmaka, izvoz se povećao preko sedam puta, ali bez da je ikad dosegao obujam iz prve polovice 15. stoljeća. Čak i u razdobljima mira, jedna od posljedica mletačko-osmanlijskih sukoba je redovito smanjivanje komunalnog teritorija, a time i područja proizvodnje; otoci ne mogu kompenzirati ukupnost ove proizvodnje jer su jednako tako žrtve migracijskih odlazaka prema Italiji. U razdoblju između osamdesetih godina 15. i osamdesetih godina 16. st. kretanje izvoza išlo je u cik-cak krivulji. Za razdoblje od 1511. do 1517., godišnje se u prosjeku izvozilo 12.362 sireva. Sljedeće desetljeće prosjek pada na 9.417 sireva godišnje. Godine 1557-59. još su više osrednje s godišnjim prosjekom od otprilike 3.005 sirova. Potom se situacija znatno ispravlja te u razdoblju 1581.-82. godine, izvoz nadmašuje onaj iz prethodnih razdoblja s prosjekom od 23.485 sirova godišnje.

Tabela 6. Obujam sira izvoženo iz Splita krajem 15. i krajem 16. stoljeća¹³¹

| Godina (mjesec) | 1481. (VI-XII) | 1482. (I-XII) | 1483. (I-XII) | 1484. (I-VI) | 1581. (I-XII) | 1582. (I-XII) |
|-----------------|----------------|---------------|---------------|--------------|---------------|---------------|
| Tona | 24,9 | 20,6 | 18,7 | 11,9 | 152,8 | 164,4 |

Kraj dvadesetih i pedesete godina 16. st. predstavljaju razdoblje opadanja kao logične posljedice osmanlijskih razaranja na poljoprivrednim područjima komuna, jer su u prvoj polovici 16. stoljeća gradovi poput Splita i Trogira – koji pod svojom vlašću imaju samo male uske teritorije na obali, s vrlo slabom otočkom proizvodnjom – najviše trpjeli od posljedica rata, epidemija kuge i gladi. Tijekom prve četvrtine 16. st. proizvodna površina Splita značajno se smanjuje; demografski pad, uslijed velike epidemije kuge 1526.-1527. godine također je jedan od uzroka pada proizvodnje.¹³² Ipak, smanjenje izvoza poljoprivrednih proizvoda nije tako radikalno već od početka sljedećeg stoljeća, budući da podaci za 1511. lijepo ukazuju da se porast nastavlja čim se vrati mir. Povratak u normalu događa se krajem stoljeća. Štoviše, dok je početkom osamdesetih godina 15. st. prosjek bio blizu dvadeset tona, točno sto godina kasnije on je osam puta veći (158,6 tona). Kako objasniti ovakav razvoj? Jedno moguće

¹³¹ Izrađeno prema: Raukar, Komunalna društva, str. 70 i računima iz DAZd, Sp. Ar., kut. 122, F. 6.

¹³² Raukar, Komunalna društva, str. 70.

objašnjenje može ležati u situaciji unutar Osmanskog Carstva. Naime, od 15. stoljeća osmanlijska vlada ulaže u stočarstvo sitnog zuba kako bi poboljšala organizaciju stočarstva i osiguravala javnu dobavu životinja. Zbog toga stočarima u različitim regijama dodjeljuje fiskalne olakšice, pa se ubrzo uzgajivači raslojavaju na male, srednje i velike. Srednji uzgajivači su najbrojniji, a drže stada od 500 do 1.000 grla u prosjeku. No, veliki vlasnici stada već stoljeće kasnije sebi dodjeljuju veće ovlasti pri slobodnoj trgovini u odnosu na javnu dobavu, jer je trgovina unosnija.¹³³ Stoga je moguće da se to kretanje ojačane proizvodnje i trgovine stočarskih proizvoda odrazilo i na odnose koji povezuju osmanlijsku unutrašnjost s Dalmacijom. U svakom slučaju, taj bi oporavak krajem 16. st. svjedočio o većoj stabilizaciji političke situacija koja je pospjela razvoj lokalnog stočarstva i poboljšala međuregionalnu trgovinu u smjeru Splita. Stoga bi bilo dobro promotriti kako su se ova kretanja izvoza odražavala na uvoznike.

3.3. Središta uvoza

Tržište sira pokriva sva jadranska središta smještena zapadno od Dalmacije, od luka Hrvatskog Primorja sve do Apulije.

Između 1435. i 1452., Venecija izdaje izvjestan broj dekreta kojima se dalmatinske proizvođače i izvoznike primorava da izvoze prehrambene namirnice jedino u središte Republike kako bi se osigurala njegova opskrba. Komune su se žalile na takve odluke, jer su time gubile sredstvo razmjene za stjecanje žitarica iz središnje i južne Italije (pokrajine Marke i Apulija) te se 30. svibnja 1452. mletačka vlada povlači, dopuštajući izvoz sira, koža, meda, tkanina i usoljene ribe kako prema Veneciji, tako i prema Apuliji i Markama.¹³⁴

U 15. st. grad Zadar izvozi stoku, sir, kože i vino u Italiju (Apulija, Marke, Abbruzzo i Romagna) te uvozi proizvode kojima zadarska proizvodnja oskudijeva, poput žita, sukna, mirodija i slično. Zadar svoj trgovački promet usmjerava u dva glavna smjera: duž jadranske obale od Albanije do Hrvatskog Primorja (Senj, Rijeka) i Venecije te, u smjeru sjever-jug, iz zaleđa (Hrvatska, Bosna) prema talijanskim gradovima zapadne jadranske obale.¹³⁵

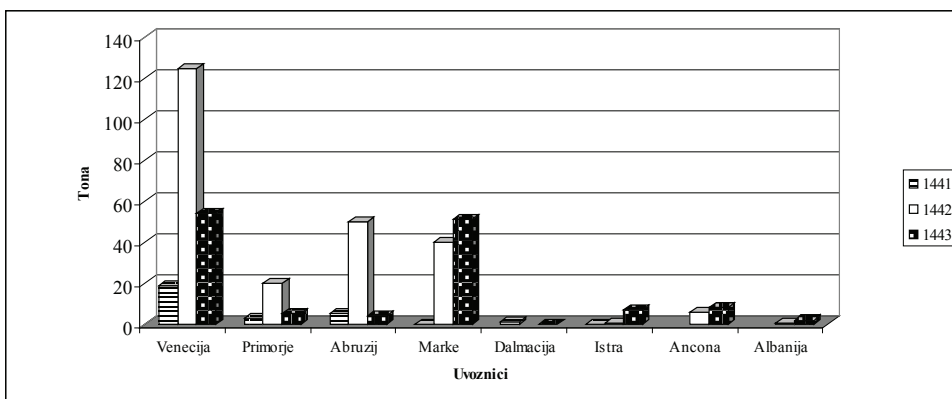
U Šibeniku (vidi grafikon 1), udio Venecije varira između 53,3% i 40,8% u razdoblju 1442.-1443., dok se udio trgovine s Markama povećava, prelazeći s 32,4% 1442. na 48% 1443.¹³⁶

¹³³ Bistra A. Cvetkova, *Le celep et l'échange de menu bétail dans le sud-est européen – XV^e-XIX^e s., L'élevage et la vie pastorale dans les montagnes de l'Europe au moyen âge et à l'époque moderne, Publication de l'Institut d'Etudes du Massif central*, sv. 27, Clermond – Ferrand 1984., str. 91-94.

¹³⁴ Grga Novak, *Quaternus izvoza iz Splita 1475-1476, Starohrvatska prosvjeta*, nova serija II, sv. 1-2, Zagreb – Knin 1928., str. 92-93.

¹³⁵ Raukar, *Zadar u XV. st.*, str. 252-254.

¹³⁶ Kolanović, *Il commercio tra Marche e Dalmazia*, str. 298.



Grafikon 1. Usmjerenje izvoza iz Šibenika¹³⁷

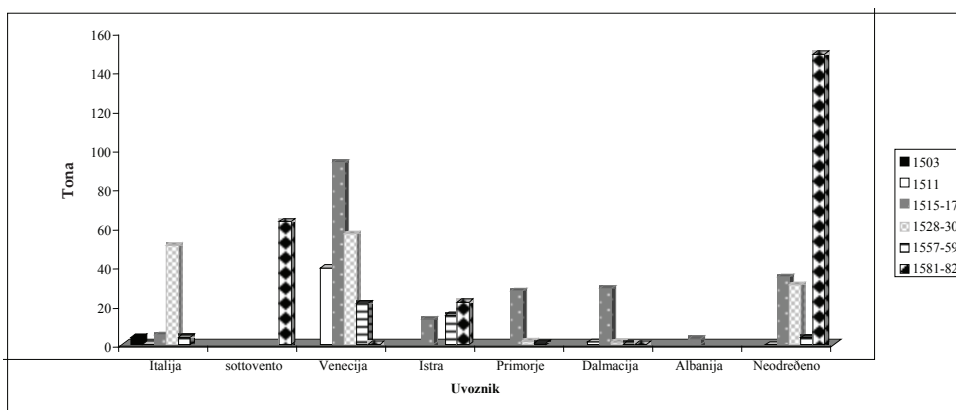
U Splitu – prema carinskim zapisima (vidi grafikon 2) – pravci izvoza jako variraju. Godine 1503., Apulija je jedini uvoznik. Udio Venecije, uvoznog središta sve do 1559., postupno se smanjuje. Godine 1511. predstavlja 96% tržišta, 1515.-1517. 45%, 1528.-1530. 40% i naposljetku 1557.-1559. 47%. Izvoz u ostale krajeve Dalmacija je zanimljivo odredište samo u razdoblju 1515.-1517. s tržišnim udjelom od 14%. Od tih mjesta Split prvenstveno izvozi u Zadar, Hvar i Šibenik. Isto tako, Hrvatsko Primorje tijekom razdoblja 1515.-1517. uvozi prvenstveno sir (13% ukupnog prometa sira te godine). Otoci Rab, Krk i Cres su glavni uvoznici, a njihove se narudžbe na kapaljku nastavljaju sve do razdoblja 1557.-1559., uključene obično u putovanja s više odredišta (prikazane na grafikonu pod rubrikom “neodređeno”).

Bakar i Rijeka (Kvarner i Primorje) pojavljuju se samo povremeno (1528.-1530. te 1557.-1559.). Nasuprot tome, uloga Istre se znatno povećava, pet puta. Tako 1515.-1517. Istra, točnije grad Piran, predstavlja samo nešto preko 6% tržišta, a 1557.-1559. udio ove regije doseže 33,6%. Tijekom osamdesetih godina 16. st. taj udio raste čak i na 50%, a drugih 50% uvozi istočna talijanska obala (*sottovento*), da bi tijekom 1594.-1596., izvoz prema Istri, Piranu u prvom redu, predstavljao preko 90% splitskog izvoza sira.¹³⁸

U Italiji, jedino odredište tijekom 1503. je Apulija; godine 1528.-1530. njezin udio je 13% (sve druge talijanske pokrajine zajedno 23%). Bilo da su na grafikonu navedeni pod kategorijom “Italija” ili kategorijom “Neodređeno”, Split u prvom redu izvozi u deset gradova: Vasto, Caorle, Mazorbo (1515.-1517.), Barlettu, Firmo, Monopoli, Termoli, te na prvo mjestu Ravenna (kod koje se obično dodaje da dio sira ide i u susjednu pokrajinu Marke), Trani (1528.-1530.) i Pesaro (1557.-1559.). Izvoz u ta središta nastavlja se krajem 16. stoljeća pod općim nazivom *sottovento*, premašujući sva ostala tržišta izuzev Istre.

¹³⁷ Izrađeno prema: *Spisi kancelarije šibenskog kneza*, str. 67-106, 152-178.

¹³⁸ DAZD, Sp. Ar., *Contralitterre 1594-1596.*, kut. 141, B. 137, F. 23.



Grafikon 2. Smjer izvoza sira iz Splita u 16. stoljeću¹³⁹

Slučaj sira dobar je primjer za rasvjetljavanje važnosti koju za privredu neke zajednice odigravaju politička stabilizacija i dobri pogranični odnosi. Oviseci o proizvodnji vlaških uzgajivača stoke i njihovih bosanskih partnera u osmanlijskim lukama Jadrana, Split svoj izvoz uvelike povećava krajem stoljeća. Sirom opskrbljuje istovremeno Istru, regiju koja je devastirana uzastopnim migracijskim kretnjama iz Bosne, i talijanske gradove. U Istri, luka Piran igra ulogu novog dispečera koji sir dostavljaju unutar regije, a možda i sjevernije u unutrašnjost. Središta Hrvatskog Primorja nestaju kao izvozna odredišta s opasnošću uskočkog piratstva¹⁴⁰ te zbog nedostatka zamjenske robe koju Split potražuje (sirovine: drvo i željezo). Međutim, kontinuirane veze s kvarnerskim otocima održavaju se sve do kraja pedesetih godina 16. st., jer se ti otoci nalaze na pomorskoj putanji izvoza za Italiju. Nestanak Venecije iz kontralitera krajem stoljeća teško se može objasniti. Uz veliku rezervu, može se predložiti da su mletačke vlasti pronašle jeftinijeg opskrbljivača ili je općenito došlo do slabljenja mletačkog privrednog pritiska nad Dalmacijom.

U slučaju Trogira, Venecija je jedino 1567. isključivi uvoznik sira, a potom se broj odredišta povećava. Već se sljedeće godine spominje sedam različitih tržišta: Apulija, Pesaro, Chioggija, Marke te neodređeno *luoghi stranieri* odnosno "kako mu se bude svidjelo". Ipak, 76% izvoza i dalje ide za Veneciju, kao i sljedeće godine (1569.), kada takva tendencija još jača i dolazi na udio od 93% sireva koji su poslani u grad sv. Marka. Iste godinu ostali uvoznici iz Italije su Meduno u Furlaniji, Ferrara i Ravenna, te potom neodređeno *sottovento*. Što se tiče razdoblja 1575.-1577., udio Venecije se znatno smanjuje: 1575. grad predstavlja 70% ukupnog uvoznog tržišta, potom glavni grad Presvijetle Republike u potpunosti nestaje kroz sljedeće dvije godina u

¹³⁹ Prema: DAZd, Sp. Ar., kut. 36, B. 48, F. 1; kut. 41, B. 52, F. 6; kut. 45, B. 68, F. 6/II; kut. 67, B. 74, F. 7/IV; kut. 96, B. 103, F. 17; kut. 116, B. 122, F. 6; kut. 141, B. 137, F. 23.

¹⁴⁰ Što se toga tiče, dobro je osvrnuti se na sintezu Catherine Wendy Bracewell, *The Uskoks of Senj: piracy, banditry and holy war in the XVI century Adriatic*, London 1992.

korist manjih središta i njenog kopnenog dijela (navedenog pod općenitim terminom *per il dominio*): Istra (Piran), Veneto (Chioggia, Caorle, Burano i Portogruaro), Furlanija (Meduno) te Ferrare, a jačaju i puno udaljenija odredišta izvan mletačkog *Stato da Mar* (*per logi et stati alieni, per terre aliene, per doue gli piace i sottovento*).¹⁴¹

3.4. Financijska vrijednost prometa

Financijski udio trgovine sirom u privredi dalmatinskih komuna nije moguće točno procijeniti. Ipak, postoje općenite obavijesti i procjene koje se treba uzeti s rezervom, ali koje bar daju nekakvu ideju o tome.

Godine 1553. financijska vrijednost izvoza između osmanlijskog zaleđa i Zadra iznosi između 13.000 i 14.000 dukata zarade godišnje. U Splitu, "promet koji ima ovaj grad s Morlacima i turskim podanicima donosi između 24.000 i 25.000 dukata godišnje". Vlasi u Split izvoze uobičajene stočne proizvode (med, vosak, vuna, meso), kao i pšenicu. Zauzvrat, Splićani im prodaju svoj bijeli vosak, sukna, rižu, sapun, ulje, lan, šećer i svilena platna.¹⁴² Duga tradicija razmjene koju Split održava sa svojim izravnim zaleđem i s Bosnom, potvrđena barem od početka 14. stoljeća, a potaknuta inicijalnom skućenošću njegova teritorija, djelomično objašnjava činjenicu zašto je ondje volumen razmjene puno veći nego u Zadru, gradu koji raspolaže većim teritorijem i koji je više razvio sve obrtničke grane i proizvodnju unutar svojih zidina.

U Šibeniku doznajemo da je 1443. jedan milijarij sira (tj. 478 kg) bio prodan za 20 dukata,¹⁴³ što bi vodilo do procjene da je vrijednost izvoza sira za nepotpunu 1441. godinu iznosila 1.184 dukata, potom 10.109 dukata za 1442. i 5.515 dukata za nepotpunu 1443. godinu.

U slučaju Splita, čini se da je vrijednost sira rasla. Na temelju već spomenute jedine poznate maloprodajne cijene zabilježene u Zadru, računajući 8 libara komad sira prodan u maloprodaji, sastavili smo sljedeću tabelu kako bi se pokušalo procijeniti financijski obujam prodaje izvezenog splitskog sira (vidi tabelu 7).

Tabela 7. Vrijednost prodaje sira izvoženog iz Splita u 16. stoljeću temeljem cijene komada pronađene u Zadru

| Godine | Godišnji prosjek | Financijski volumen |
|-------------|------------------|---------------------|
| 1511.-1517. | 11.682 komada | 15.073,5 dukata |
| 1528.-1530. | 8.239 komada | 10.603,97 dukata |
| 1557.-1559. | 2.903 komada | 3.745,8 dukata |
| 1581.-1583. | 13.401 komada | 17.291,6 dukata |

Ukoliko bi ove brojke bile točne, udio razmjene sira predstavljao bi ogroman financijski volumen za splitsko tržište. Međutim, unutar tih svota neophodno je iz

¹⁴¹ Fabijanec, *Le développement commercial*, sv. 2, str. 444.

¹⁴² *Itinerario di Giovanni Battista Giustiniano (Commissiones et relationes*, sv. 2, MSHSM, sv. 8, Zagreb 1877., dok. 37, 198, 215-216).

¹⁴³ Kolanović, *Il commercio tra Marche e Dalmazia*, str. 298, bilj. 44.

toga oduzeti cijenu koju je trebalo platiti prilikom prijave carini. Stoga, tijekom najboljeg razdoblja, tj. početkom osamdesetih godina 16. st., Splitska bi komora od sira ubirala gotovo 571 dukat prihoda, dok bi tijekom pedesetih godina 16. st., kada je zabilježen vrlo jasan pad izvoza, prihodi padaju na 124 dukata. Te vrijednosti predstavljaju između tri i četrnaest puta vrijednost prihoda proizašlih iz trgovine janjeće kože, na primjer.

Da bi se stekla stvarna slika o obujmu financijske dobiti koju je ostvarivala razmjena sirom, trebalo bi još od toga oduzeti cijenu prijevoza, koja se znatno mijenja ovisno o pravcima. Tu ni u kojem slučaju nije riječ o izravnoj dobiti za komunu. Uz to, gore spomenute ukupne svote treba razdijeliti na brojne trgovce koji sudjeluju u transakcijama sa sirom, bez obzira na njihov pojedinačni doprinos.

Zaključak

Trgovina sirom u Dalmaciji imala je dvije osnovne funkcije: prvo, osigurati opskrbu urbanih tržišta za lokalnu potrošnju, i drugo, služiti kao sredstvo razmjene za izvoz. Putanja tranzitnog prometa sira iz dalmatinskih luka kretala se preko dvije osi. Prva os povezuje sjeveroistočno kopneno zaleđe sa zapadnom obalom Jadrana na jugozapadu (talijanski gradovi). Druga os vodi duž istočno jadranske obale, polazeći iz dalmatinskih komuna prema istoku sve do Albanije i Levanta, s jedne strane, te prema zapadu, sve do Istre i Venecije, s druge strane.

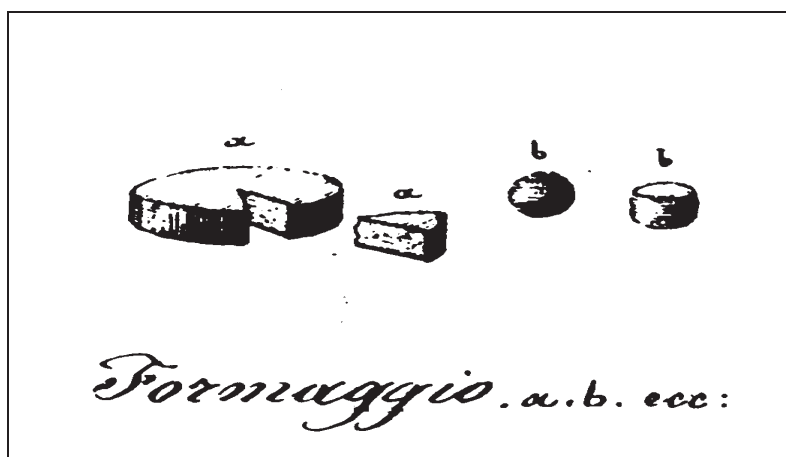
Akteri trgovačkog prometa su raznovrsni. Za početak, Vlasi i domaći proizvođači dopremaju većinu svoje proizvodnje u same gradove. Na gradskoj tržnici, čini se da žene igraju prevladavajuću ulogu u prodaji sira na malo. Potom, dalmatinski poduzetnici tvore većinu sudionika u izvozu tog artikla, iako se i drugi Hrvati iz sjevernog dijela obale, a pogotovo i neki Talijani, također uključuju u promet nakon redistribucije.

Pored toga, putanja izvoza sireva ne prestaje na mjestima uvoznih središta. Uistinu, proljeće, glavno doba tijekom kojeg se odvija izvoz, i jesen, kao sekundarno, podudaraju se s vremenom lokalnih sajmova kvarnerskih gradova i talijanske obale. Stoga se sir prvo dovozi iz dalmatinskih komuna, a potom možemo vjerovati da domaći sajmovi služe kao središta ponovne distribucije prema unutrašnjosti kopna – iz Kvarnera prema Kranjskoj i unutrašnjosti Hrvatske, a iz pomorskih talijanskih gradova prema njihovom zaleđu.

Naposljetku, trgovački je obujam trgovine sirom uistinu bio na udaru uzburkane političke situacije koja je karakteristika dalmatinskog prostora od 15. stoljeća nadalje (za početak, ograničavajuća pravila Mletačke Republike, a potom osmanlijsko osvajanje do samih granica gradskih teritorija). Međutim, statističko praćenje splitskog izvoza omogućuje nam osvijestiti da je davno uspostavljena razmjena između dalmatinskih komuna i njihovih trgovačkih partnera ostala nepromjenjiva u svojoj logici te su ponovni uzleti brzi, pogotovo krajem 16. stoljeća, kada se napokon za nešto duže vrijeme uspostavlja mir (sve do izbijanja Kadijskog rata).



Slika 1. Lanac proizvodnje sira
“Joakimov san anđela”, freska iz crkve Madonna del Bricchetto iz Morozzo,
slikari Giovanni Mazzucco i Giovanni Bottoneri (1490.-1491.), detalj.



Slika 2. Izgled sira u Zadru
(Antonio Putti, *Dizionario enciclopedico-intuitivo figurato* 1862,
prir. Ljerka Šimunović, Florence 1994., sv. 1 [A-M]).



Slika 3. Svježi sir

(Ibn Butlan, *Theatrum Sanitatis*, Bibliotheca Casanatense Roma, Ms. 4182, 14. st.).



Slika 4. Mužnja ovce

(*Tacuinum Sanitatis*, Rhineland – Njemačka, sred. 15. stoljeće, BNF, Ms. Lat. 9333).

Sabine Florence Fabijanec

La production et le commerce du fromage en Dalmatie à la fin du Moyen Âge et au début de l'Époque moderne

Résumé

Le dépouillement croisé de sources très diverses permet d'acquérir une notion de ce qu'étaient la production et le commerce du fromage en Dalmatie aux XV^e et XVI^e siècles. Un premier tour d'horizon trace les caractéristiques du fromage. La confection artisanale des fromages se fait dans des moules semble-t-il calibrés différemment d'une commune à l'autre. Les poids moyens d'une meule de fromage varient ainsi de 14 à 19 kg en ville et de 5 à 6 kg lorsque les fromages sont destinés à l'exportation. Les variations sont dues en partie à la réglementation urbaine des Statut et à la composition de base du lait, de brebis ou de chèvre, d'autant que quelques appellations de fromage *peccorino*, *morlacho* ou avec indication de l'origine géographique sont glanées dans les textes. Les communes dalmates s'approvisionnent à partir de trois zones d'élevage principales : le district urbain sur le continent, le territoire insulaire et l'arrière-pays montagneux. Avec la conquête ottomane, à la fin du XV^e siècle, la superficie du district communal sur le continent se réduit fortement et la population paysanne fuit vers des zones plus sûres. La production du fromage dépend alors davantage des conditions de fabrication sur les îles (pour les communes qui disposent d'un espace insulaire, telle que Zadar) et des mouvements transalpins de transhumance des pasteurs valaques qui approvisionnent les centres urbains au retour de leur migration au début de l'hiver. Un chapitre entier est ensuite consacré à la place du fromage dans la vie quotidienne, qu'il s'agisse des legs en nature faits pour des monastères en échange du repos de l'âme des légataires, ou de la présence de grattes fromages dans les inventaires de notables urbains. Des graphiques résument par la suite le volume des exportations de fromage et les destinations selon quelques communes pour lesquelles il a été possible de consulter les déclarations de douanes (*bulette* ou *contralitterae* – Korčula, Omiš, Split, Šibenik et Trogir). Les aléas politiques influencent le flux des exportations avec une chute des exportations en période de conflits plus ou moins ouverts. Venise est la principale importatrice, mais avec l'avancée du XVI^e siècle, son monopole faiblit et les centres d'importations se diversifient (les Marches, la Pouille, le Littoral croate jusqu'en Albanie) et basculent à l'avantage du *sottovento* à la fin du siècle. Pour terminer, en prenant exemple sur Split, il en ressort que le commerce d'exportation de fromages, qui se chiffre à plusieurs dizaines de milliers de ducats, représente un volume financier essentiel pour les communes.

Mots clés: produits laitiers, fromage, bas Moyen Âge, Dalmatie, Italie, commerce du fromage.