

# CRTICE O RIBARSTVU I PREHRANI RIBOM U TROGIRU OD 18. DO POČETKA 20. STOLJEĆA

FANI CELIO CEGA  
Muzej grada Trogira  
Gradska vrata 4  
HR-21220 Trogir  
fani.celio-cega@st.t-com.hr

UDK 639.2+591.1  
Izvorni znanstveni članak  
Original scientific paper  
Primljeno/Received: 1.10.2014.  
Prihvaćeno/Accepted: 6.10.2014.

*U Trogiru, gradiću čija je stara jezgra smještena na otočiću, a zaklonište pružaju Kaštelanski i Marinski zaljev te okolna brda, oduvijek se živjelo od mora.*

*Stanovništvo grada usputno se bavilo ulovom ribe. Riba se lovila uglavnom različitim vrstama mreža, prema sezoni lova a ukoliko bi se dogodilo da netko nedozvoljenim lovilima lovi ribu, proglasima su se određivale primjerene kazne. Riba se prodavala isključivo svježa a ostatak se solio ili sušio. Tijekom druge polovice 18. stoljeća Venecija je još uvijek uzimala svoj dio dobiti putem poreza prisiljavajući ribare da odlaze u lov i onda kada to ne žele. Obveze glede ribe, prodaje i ribarenja билу su regulirane Statutom grada Trogira.*

*Vežano za prehranu, temeljem kuharica te arhivskih izvora fonda Garagnin-Fanfogna, imamo vrlo dobar uvid u vrste riba koje su se jele u kući Garagnin. Garagnini su na jelovniku imali prema sezoni lova, bijele i plave ribe, vrlo često bakalar, slane ribe, školjke i rakove, glavonošce itd. U njihovoj kući ribu je nabavljala posluga. Kuhalo se u kuhinji u potkrovlju a blagovalo na prvome katu palače. Pučanstvo se hranilo manje kvalitetnom ribom, odnosno uglavnom vlastitim ulovom. Neupitna je riba na jelovniku svih slojeva trogirskog društva.*

*Zaključno se može kazati da je ribarenje i prehrana ribom u Trogiru u kasnom novom vijeku imalo primjerenu ulogu u svakodnevici svih slojeva društva, kao što je uostalom ima i danas.*

Ključne riječi: riba, ribarstvo, Trogir, prehrana, Garagnini

## Uvod

U Trogiru, gradiću čija je stara jezgra smještena na otočiću, a zaklonište pružaju Kaštelanski i Marinski zaljev te okolna brda, oduvijek se živjelo od mora. Prirodna zaštićenost luke, povoljan smještaj, strateška važnost, bili su ključni razlozi osnutka naselja u III. st. pr. Kr., koje se postupno razvilo u grad danas iznimne ljepote (Slika 1.). Počast ovoj važnoj gospodarstvenoj grani – ribarstvu, danas odaje i *Ribarska ulica*. Novovjekovni grad bio je opkoljen manjim brodicama siromašnih stanovnika te većim brodovima bogatih brodovlasnika i kapetana koji su živjeli od pomorske trgovine (Celio Cega 1999: 174).

Trogirska luka udomila bi i trgovačke brodove susjednih gradova i zemalja, koji su dovozili sve ono u čemu je mjesto oskudijevalo. Primjerice žito iz Makarske i Šibenika, a događalo se da strani brodari zaustavivši se u trogirskoj luci, prodaju i ribu. Bokeljski brodari nudili su:

kožu, suhu i slatkovodnu ribu; korčulanski: smolu i borovinu; Napuljsko kraljevstvo: južno voće, sapun i mreže; Papinska Država: povrće, konop, rižu i bakalar; Venecija: rižu, odjeću i rublje; Austrija: platno, stolove, bačve i vesla; Trst: sapun, posteljinu itd. (Peričić 1978: 54).



Slika 1. Trogir sredinom 19. stoljeća. Mapa – J. Högel Müller, Erinnerung an Dalmatien, Beč oko 1845.

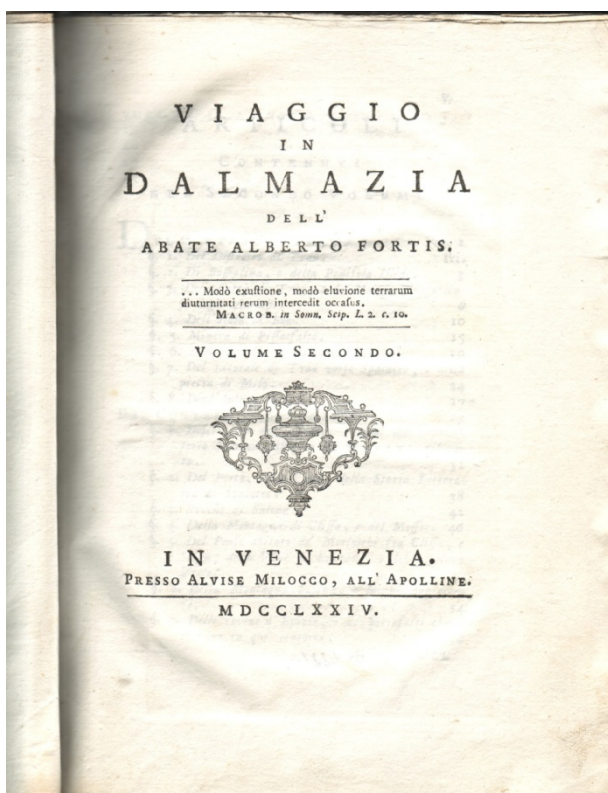
## Ribolov

Stanovništvo Trogira ribarstvom se uglavnom bavilo usputno i samo je mali dio živio isključivo od ribarenja. Za razliku od Trogirana, primjerice Komižanima je ribarstvo bila najznačajniji izvor prihoda (Bezić – Božanić 1999: 141). Ali su vlasnici komiških trata imali obvezu od ulova ribe ne samo Mletačkoj Republici kao i svi ostali, nego i komiškoj crkvi (Bezić-Božanić 1999: 141).

Tijekom 18. st. putopisac Alberto Fortis istraživao je po nalogu Mletačke Republike ulogu ribarenja. Riba je bila važan artikal u prehrani venecijanskih obitelji te je bilo potrebno istražiti zašto hrvatsko priobalje ne daje toliko ribe koliko su oni smatrali da bi trebalo dati. Iz toga razloga je Fortis bio upućen više puta po Dalmaciji a nakon četvrtog puta godine 1773.<sup>1</sup> objavljeno mu je poznato djelo *Put po Dalmaciji*

<sup>1</sup> Fortis se našao u Dalmaciji dva puta 1770., pa 1772., te 1773. Usp. Strgačić 1959: 153.

(Fortis 1774), kao i poseban osvrt na stanje u ribarstvu Dalmacije.<sup>2</sup> Fortis u tome izvješću zaključuje kako trogirsko priobalno područje ne koristi dovoljno morske plodove (Strgačić 1959: 164). Slijedom Fortisovih proračuna od ribarstva je živjelo oko 50 obitelji koje su vrlo rijetko isplovljavale, a lovile su pretežno srdele i skuše, onoliko koliko je njima bilo dovoljno za prehranu. Po Fortisu izlazilo je samo 4 do 5 trata u lov. U 15-ak godina nije u Veneciju stiglo niti jedno barilo usoljene ribe. Isto kaže i za susjedna mjesta (Strgačić 1959: 164). Primjećuje dalje kako je ribolov bio dosta vezan uz Kaštelanski i Marinski zaljev a i za susjedni otok Čiovo. Pišući o spomenutom otoku, Fortis u svojem djelu (Slika 2.), ističe kako ima odlično podneblje, savršen zrak, a okolno more obiluje ribama (Fortis 1984: 156). Osim riba, stanovnici tih predjela love dvije vrste dugoljastih priljepaka koje nazivaju *babuškama* (Fortis 1984: 161).



Slika 2.

<sup>2</sup> Rasprava o lovu riba u Dalmaciji koju prikazuje presvjetloj i preuzvišenoj gospodi izvanrednim delegatima nad regulacijom obrta i trgovine. Usp. Strgačić 1959: 154-172.

Godine 1764. u Trogiru su zabilježene samo četiri mreže potegače za lov na srdele, skuše i girice (Županović 1993: 249). Nešto kasnije spominju se za ulov srdele manje mreže, vojge i velike potegače, trate. Zanimljivost je borba između njihovih vlasnika koja je trajala sve do pada Mletačke Republike. Vlasnici trata za lov na srdele su se 1791. godine potužili generalnom providuru Angelu Diedu (1790.-1792.) da im neki ometaju ulov uz pomoć tada nedopuštenih sredstava primjerice gavunara, čime se ribe plaše. Štiteći njihove interese Diedo izdaje proglas po kojemu zabranjuje lov nedozvoljenim lovilima pod prijetnjom kako će im se, ako ih se uhvati u lovu, oduzeti lovina a u težim slučajevima i zatvoriti. Ovu odredbu trogirski knez<sup>3</sup> bio je dužan proglasiti a proglas mu se dostavio na znanje i izvršenje. Izdan je u Zadru 12. travnja 1791. godine (Županović 1993: 126-127).

Slična priopćenja su uslijedila i u narednim razdobljima uvijek s istim ciljem da se s jedne strane stimulira lov ribe ali da se ne naštetiti ribljem fondu. U doba francuske uprave u Dalmaciji generalni providur Vincenzo Dandolo (1806.-1810.) izdao je proglas u Zadru, 15. travnja 1808. godine kojega potpisuje generalni sekretar Angiolini (Slika 3.) a tiče se ulova ribe mrežama.<sup>4</sup> Odnosi se na srednju Dalmaciju u svezi je ulova ribe, dozvoljenim mrežama prema vrsti ribe, razdoblja tijekom godine kada je zabrana lova. Čl. III. u Proglasu spominje ulov srdelini i u području Trogira s mrežama tratama (*tratte estive*). Za prekršitelje su predviđene novčane kazne.

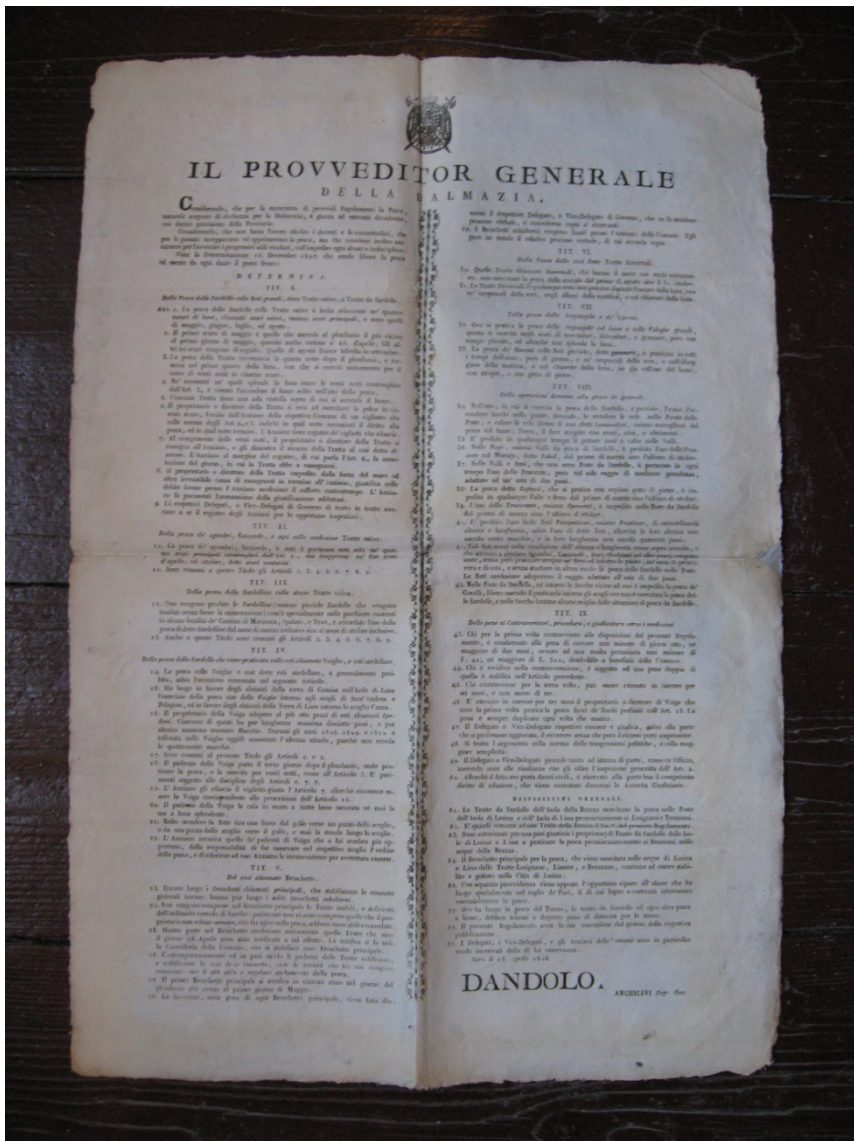
## Prodaja ribe

Riba se prodavala svježa, a ostatak se solio ili sušio, uglavnom za vlastite potrebe. U Dalmaciji je poznato soljenje srdela i skuša te sušenje girica, ugora, cipala (Božić-Bužančić 1995: 112). Činjenica jest da se od prodaje ribe nije moglo zaraditi toliko da bi se moglo živjeti cijelu godinu, tim više što je Venecija od ribarstva uzimala svoj dio dobiti svugdje po Dalmaciji. Ribar je morao od svakoga potega pri ulovu srdele ili skuše, predati gradskom rektoru 100 srdela po sniženoj cijeni od dva solda te 25 skuša po istoj cijeni. Stoga se znalo događati da su ribari bili ponekad prisiljeni ići na ribarenje i protiv svoje volje kako bi udovoljili obvezi plaćanja poreza (Županović 1993: 90).

---

<sup>3</sup> U to vrijeme trogirski knez je bio Petar Antun Bembo (1789.-1792.). Usp. Andreis 1978: 404.

<sup>4</sup> MGT, Fond G-F, St. F. 3 a/XII.



Slika 3.

## Odredbe Statuta

Prateći odredbe Statuta grada Trogira (Slika 4.), koji je bio na snazi i u novome vijeku pratimo obveze glede ribarstva i riba. Primjerice, gradski knez je kupovao ribu na način kao i svaki drugi građanin (Statut 1988: 11). Regulirana je bila i cijena pojedinih vrsta

riba (Statut 1988: 89-90). Libra ugora, jegulja, murina i trlja prodavala se po cijeni od pet malih denara; libra ostalih riba s ljuskama koje su teže više od pola libre po četiri denara a ako su lakše po tri denara; libra palamida, skuša i ostalih sličnih riba prodavala se na isti način kao riba s ljuskama. Libra liganja tri denara; hobotnice, sipe i pas dva denara; mačke, kamenjare i raže jedan i po denar. Ukoliko bi se netko oglušio o ovu odredbu plaćao bi globu. Pola globe dobivao bi onaj koji bi nedopuštenu trgovinu prijavio ali njegovo ime trebalo je ostati u tajnosti.



Slika 4. Trogirski statut – *Statuta et reformationes civitatis Tragurii*, oko 1480.

Po istoj odredbi riba se prodavala isključivo u trogirskoj luci (Slika 5.) od samostana pa do mosta za otok Čiovo ili na trogirskom trgu (Statut 1988: 90) (Slika 6.). Za prodaju ribe plaćala se taksa komuni. Trogirani koji su svoju ribu prodavali na trogirskoj ribarnici davali bi komuni šesti dio od prodane ribe (Statut 1988: 172). Riba je morala biti istoga dana prodana svježa. Ostatak se mogao jedino odnijeti kući i nije se mogao dati drugome posoliti ili bilo kako pohraniti. Po pristanku u luku riba bi se

odmah iskrcavala na prodajno mjesto, a prodavatelji ribe morali bi stajati na nogama bez ičega na glavi (Statut 1988: 173).



Slika 5. Južna gradska vrata i ribarnica, početak 20. st.



Slika 6. Gradski trg, početak 20. st.

### Prehrana ribom

Uvidom u fond Arhiva Garagnin - Fanfogna doznajemo koju su ribu nabavljali i jeli Garagnini u 18. st. te 19. i početkom 20. st. Za pretpostaviti je kako su se slično hranile ostale bogate plemićke i građanske kuće. Jako dobar pregled daje knjiga troškova iz 1794. godine<sup>5</sup> u kojoj su po mjesecima navedene namirnice koje je ta obitelj nabavljala te koliki su bili mjesečni troškovi. Između njih naznačena je nabava pojedinih vrsta riba prema mjesecima. U siječnju se kupovao bakalar u Rovinju, u Trogiru sezonska riba a za milostinju siromasima srdeline. Bakalar je u Dalmaciji bio vrlo tražena posna hrana te se uvezio uglavnom iz Venecije (Zglav-Martinac 1997: 40). U veljači također ..., u ožujku slično ali i školjke, oštrige, dagnje ..., u travnju su uz ostalo Garagnini kupovali od ribe primjerice gofa ... a u kolovozu su nabavili barilo srdelini, očito za soljenje. Godine 1798. u njihovoj je kući zabilježen jedan baril soljenih srdela.<sup>6</sup>

Sačuvani su računi fonda Garagnin - Fanfogna od svibnja do studenoga 1841. godine temeljem kojih imamo uvih u prehranu ribom u 19. st. U svibnju su kupovali razne vrste riba (brancine, srdele), rakove,

<sup>5</sup> DAS, AFG, ADS 4/VIII.

<sup>6</sup> DAS, AFG, PO 2/I "A."



školjke (kamenice...) ... Tijekom lipnja slično, s time što je na jelovniku bilo barbuna, palamida, brancina, listova, liganja itd. Možda je u tom mjesecu bilo gozbi u kući kada prednjači nabava specijaliteta. U srpnju, nabavljali su *špare*... a tijekom studenoga škampe ...<sup>7</sup>

Troškovi za kuću tijekom 1844. godine navode se točno po mjesecima od početka do kraja godine.<sup>8</sup> Posebno je naznačen trošak za meso, a posebno za sve ostale namirnice. U siječnju su se nabavljali barbuni. Tijekom veljače osim uobičajenih namirnica prednjači kupovina ribe: brancina, liganja, jegulja... U ožujku su kupovali škarpune, brancine, bakalar, jegulje ...; u travnju rakove (*grancigule*) ...; u svibnju od ribe barbune, bakalar, razne vrste rakova ...; u lipnju lignje ... srdele, škampe ...; u srpnju vrlo slično kao za prethodni mjesec; u rujnu uz svakodnevne namirnice orade, škarpine ...; u listopadu male ribice (*šij*), *kanje*, brancine ...; u studenome vrlo slično prethodnom mjesecu; u prosincu gavune, lignje, listove, škarpine ... Time završava trošak po narudžbi Antuna Garagnin - Fanfogne za 1844. godinu, koji je uz to kupio 50 funti morske soli za potrebe kuće u *Državnom magazinu* soli u Trogiru za 1,43 fforina.<sup>9</sup>

Godine 1845. slični su troškovi, a nabavljane su primjerice još i jegulje.<sup>10</sup>

Troškovi prehrane tijekom 1846. po mjesecima za kuću u Trogiru i djelomično u Divuljama slični su prethodnim godinama.<sup>11</sup> U siječnju se bilježe: barbuni, brancini, srdele ....; u veljači: ... *kanji*, rakovi, *grancigule*, bakalari ...; u ožujku: ... barbuni ...; u travnju i svibnju slično; u lipnju ... škarpina ... Nabava soli u Državnom skladištu u Trogiru za količinu od 50 funti iznosila je 1,48 fforina. Slijedi kupnja u srpnju: ... lignje ...; u kolovozu: ... jegulje ... itd.

Troškovi za namirnice tijekom 1847. godine također su nalikovali prethodnom mjesecu.<sup>12</sup> Slijede nabavke u siječnju: skuše, bakalar, barbuni, brancini, srdele, gavuni, *špari*, školjke (jakovljeve kapice, mušule) ...; u veljači razne školjke (oštrige) ...; u ožujku: jegulje, skuše, salpe, oštrige, oslići ...; u travnju: ... *grancigula* ...; u lipnju: ... lignje, ugor ...; u srpnju: ... lignje ...; u kolovozu: ... slično prethodnom mjesecu, samo u manjim količinama. Nastavlja se rujnu: ... brancin, srdele, barbuni ...; u listopadu: ... bakalar, cipli ...; u prosincu: ... barbuni ... itd.

Slijede troškovi kuće u godini 1848.<sup>13</sup> Tijekom te godine prednjačila je nabava mesa i to janječeg, ali u usporedbi s 1844. godinom manje, više se kupovala riba. Započinje u siječnju: barbuni,

---

<sup>7</sup> DAS, AFG, ADS 25/II.

<sup>8</sup> DAS, AFG, ADS 26/V.

<sup>9</sup> Državno skladište soli nalazilo se sukladno austrijskom katastru na južnom dijelu grada nedaleko rive. Usp. Benyovsky 2005: 78, 168.

<sup>10</sup> DAS, AFG, ADS 25/II.

<sup>11</sup> DAS, AFG, ADS 26/XIV.

<sup>12</sup> DAS, AFG, ADS 26/XV.

<sup>13</sup> DAS, AFG, ADS 26/XVIII.

bakalar ...; u veljači slično te lignje, srdeline ...; u svibnju: ... rakovi ..., lignje ...; u lipnju, opet slično; u srpnju: brancini ...; u kolovožu: ... oslići ...; u rujnu: ... palamida ...; u listopadu: ... salpe ...; u studenome i prosincu slično itd.

Početak 20. stoljeća dolazi do promjena na političkom planu (Slika 7.). Europu je uzburkao Prvi svjetski rat, Austrijsko carstvo propada te se Trogir od 1918. našao u sastavu Kraljevine Srba, Hrvata i Slovenaca odnosno kasnije Kraljevine Jugoslavije, u vremenu koje je nametnulo promjene u načinu života i razmišljanja (Celio Cega 2006: 36).



Slika 7. Čiovski most, početak 20. st.

Uvidom u račune kuće Garagnin pregledno je predočena nabava ribe isto kao što su to činili u prethodnim stoljećima. Međutim, jezik više nije samo talijanski, nego i hrvatski. Osim toga vrlo je rijetko, osim bakalara, navedno o kojoj je vrsti ribe riječ, za razliku od 18. i 19. st. gdje je točno navedena vrsta ribe, školjke ili raka. Pisano je na manjim papirićima bilo da se radilo o njihovim bilješkama nabave namirnica ili računu kojega su dobivali od trgovaca.

Tijekom 1921/22. godine sačuvano je dosta računa za nabavu ribe i to po danima.<sup>14</sup> Godine 1921., 14. 5. u trgovini M. Sassa<sup>15</sup>, između

<sup>14</sup> DAS, AFG, ADS 40/V.

svih živežnih namirnica bakalara se navodi na tri mjesta, za 18, za 46 i za 22 kruna.<sup>16</sup> Iz godine 1921. posebno se još izdvajaju računi: 8. 11., ribe za 42 kruna, 9. 11., 13. 10. bakalara za 20 kruna, ½ kg girica za 8 kruna, 1. 12., ribe za 4 kruna, 10. 12., ribe za 20 kruna. Godine 1922.: 5. 1. četiri slane srdele za 4 kruna, 13. 1., ribe za 6 kruna i bakalara za 29 kruna, 19. 1., ribe za 6 kruna, 23. 1., ribe za 42 kruna, slijedi dalje 23. 4., ribe za 8 kruna, 25. 4., ribe za 16 kruna, 3. 5., ribe za 24 kruna, 5. 5., ribe za 34 kruna, 9. 5., ribe za 20 kruna, 11. 5., ribe za 32 kruna, 12. 5., ribe za 16 kruna, 15. 5., ribe za 7 kruna, 20. 5., ribe za 24 kruna, 23. 7., ribe za 20 kruna, dalje 31. 10., ribe za 20 kruna, 27. 10., bakalara za 42 kruna.<sup>17</sup> Ostali troškovi rečenih godina tiču se ostalih namirnica za kuću.

Godine 1923., 15. 3., kupljeno je bakalara za 39 kruna, 10. 11., za 11,75 kruna.

Iz godine 1924. sačuvana je jedna bilježnica tiskana u Ljubljani u Učiteljskoj tiskari u kojoj su nabrojene potrebštine za kuću čija je vrijednost, odnosno trošak naznačena u krunama.<sup>18</sup> Pregledavajući račune i u 20. st. su nabavljali meso kod istih mesarskih obitelji Ivačić-Guberac (Bezić – Božanić 1987: 835; Celio Cega 2005: 107). A na popisu namirnica se našlo meso, krumpiri, vino, kava, drvo, platno, ali i milostinja, isplata služavki, popravci primjerice kišobrana i cipela, nabava petroleja i časopisa itd.<sup>19</sup> U prethodnim stoljećima obično se razdvajala nabava namirnica od troškova popravaka, održavanja kuće, isplata posluži, kupnje knjiga i časopisa (Celio Cega 2005: 107) dok je u ovoj bilježnici sve bilo izmiješano i nigdje nije bila zabilježena nabava ribe. Za pretpostaviti je kako je ušla u zbirnu nabavu prehrambenih artikala za kuću.

Iz iste 1924. godine sačuvan je cijeli snopić papirića na kojima su ispisani nazivi kupovanih namirnica, potpisanih od Nina Fanfogne.<sup>20</sup> Za namirnice je izdan račun 28. siječnja 1924. u trgovini Frane Buble.<sup>21</sup> Između svega ostalog nabavljeno je 2 kg bakalara za 192 kruna.

---

<sup>15</sup> Obitelj Sasso, stara trogirski obitelj, spominje se u 17. st. Usp. Bezić-Božanić 1999.-2000: 183.

<sup>16</sup> DAS, AFG, ADS 40/IVb

<sup>17</sup> DAS, AFG, ADS 40/V. Nisu navedeni svi mjeseci, možda su se računi izgubili za pojedine mjesece.

<sup>18</sup> DAS, AFG, ADS 40/XIII

<sup>19</sup> DAS, AFG, ADS 40/XIII

<sup>20</sup> Giovanni Nino (Garagnin) Fanfogna posljednji je muški potomak koji je imao djecu, dvije kćeri Gabrielu i Carmelitu, a braća mu Šime i Umberto nisu imali djece. Godine 1943. obitelj odlazi iz Trogira u Italiju. Matične knjige trogirski katedrale.

<sup>21</sup> Obitelj Buble, stara je trogirski obitelj. Ciprian Buble spominje se u Trogiru u 14. st. Usp. Andreis 2006: 135. U Matičnim knjigama trogirski katedrale od 17. st. Usp. Bezić-Božanić 1995: 147.

Usporedbe radi računi svih vrsta mesa su pozamašni tijekom cijele te godine.<sup>22</sup>

## Kuharice

Prema kojim su se receptima ribe spremale u Trogiru možemo pratiti posredstvom malobrojnih starih kuharica ili pojedinačnih recepata te usmene predaje. U Knjižnici Garagnin - Fanfogna u Muzeju grada Trogira<sup>23</sup> (Slika 8.; Slika 9.), te u knjižnici Katedrale Sv. Lovre u Trogiru<sup>24</sup> nalaze se kuharice za koje možemo pretpostaviti da su služile u praktične svrhe. Pripadaju vremenu 19. st. Što se tiče riba recepti su bili vezani za riblje juhe, dosta skromno pripremane te razna jela od različitih vrsta riba i školjki, brudeti, pečenja, prženja itd.

Dvadeseto stoljeće donosi recepte domaćica u njihovim bilježnicama, ili razbacanih na papirima. Oni stariji masni su i puni mrlja podsjećajući nas na kuhinju naših baka i mirise prošlih vremena, ako su se sačuvali. Trogirski kuhinja je uglavnom mediteranska a tek polovicom 20. st. dolaze utjecaji iz ostalih susjednih zemalja. Objavljene hrvatske kuharice donose i recepte iz Trogira, primjerice uvijek aktualna kuharica Dike Marjanović – Radice (Marjanović 1967: 65-104) u kojoj su predstavljeni razni načini spravljanja morske ribe, onako kako se u većini mjesta priprema s manjim odstupanjima, budući svaki kraj ima nešto specifično. U novije vrijeme pojavljuju se i trogirski kuharice. *Kušaj i slušaj Trogir* pokušaj je Zlatka Galla predstavljajući trogirski kuhinje uz prikladan CD s dalmatinskom glazbom (Gall 2007).

Ipak, usmena predaja s majke na kćer je bila i ostala osnova svačijeg kuhanja u pogledu spremanja ribe. Danas je ona mješavina *gospodske* i *težačke* kuhinje s primjesama mnogih europskih pa i širih kulinarskih vještina pri pripremanju jela.

---

<sup>22</sup> DAS, ADS 40/X.

<sup>23</sup> La cuciniera universale, Trieste 1864. te Il cuciniere all' uso moderno, Firenze 1806.

<sup>24</sup> De la Varenne, Il cuoco francese, Bologna 1682.

LA  
**CUCINIERA UNIVERSALE**

OSSIA  
**L'ARTE DI SPENDER POCO**

E  
**MANGIAR BENE**

SECONDO IL METODO DELLE CUCINE

**Triestina, Milanese, Veneziana, Piemontese,  
Tedesca, Francese, Inglese, Spagnola, Turca,  
Chinese, Americana, ecc. ecc.**

OPERA CONTENENTE

le migliori ricette per la preparazione delle minestre, frittore, intingoli, selvaggine, arrosti, salumi, pasticci, confetture, salse, giardinetti, ecc. colla indicazione di utilizzare gli avanzi d'un pranzo e di preparare e disporre con garbo e decoro le mense.



**TRIESTE**

Stab. Lib. Tip. Lit. Music. e Belle Arti  
di COLOMBO COEN

1864.

Slika 8. La cuciniera universale, Trieste 1864.

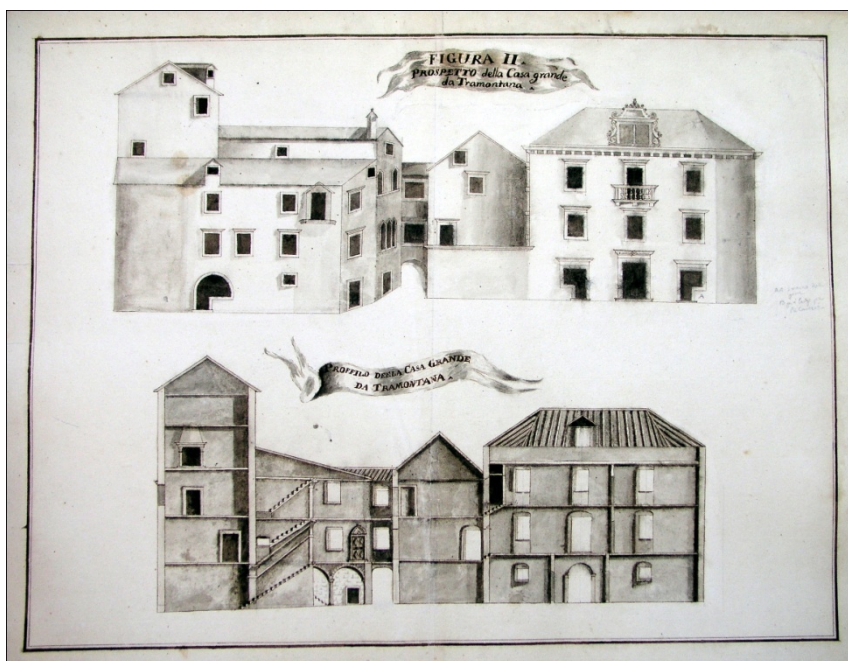


Slika 9. Il cucinare all' uso moderno, Firenze 1806.

## Kuhinja

Riba se spremala kao i sve ostale namirnice u kuhinji koja se još od vremena srednjega vijeka nalazila u potkrovlju. Na tom mjestu nalazila se uvidom u arhivsku građu, temeljem nacрта te zahvaljujući rezultatima sanacije palače, i kod Garagnina (Celio Cega 2005: 54, 95) (Slika 10.). Ističemo kako su Garagnini bili trogirsko plemstvo. Gospodar ili gospodarica naredili bi posluži koju će ribu kupiti, što bi i zapisali kako bi mogli pratiti svoje troškove. Posluga bi ribu donijela, očistila i spremila prema volji gospodara. Kuhalo se, pržilo ili peklo na kominu koji se trebao potpaliti - *užgat* dosta rano i koji bi za južine nadimio cijelu prostoriju. Kuhani objed poslužili su u bogato opremljenoj blagovaonici na prvom katu palače. Posluga bi vjerojatno u kuhinji jela ostatke ili ono što su im gospodarili odredili.

Za razliku od plemstva tijekom 19. stoljeća u građanskim kućama je donekle drugačije. Kuhinja prati plemićku smještajem na najvišem katu kuće a odmah do nje je i blagovaonica, primjer nalazimo kod kuće Lubin u Trogiru. Obje kuhinje i plemićka i građanska su dobro opremljene posuđem i ostalim kuhinjskim inventarom. Ali kod Garagnina nailazimo na kuharicu dok je kod Lubinovih pretpostavljamo kuhala gospodarica kuće uz pomoć jedne djevojke (Celio Cega 2005 (R): 696).



Slika 10. Nacrti palače Garagnin, Muzej grada Trogira

Pučani su se također prehranjivali ribom, uglavnom vlastitim ulovom te ribom slabije kvalitete jer su onu oboritiju prodavali. Siromašnjima se život odvijao u *potleušicama*, često s jednom zajedničkom prostorijom koja je imala otvoreno ognjište na kojemu je žena kuhala, zajednički stol te ležajeve po prostoriji.

### Zaključak

Premda se ribarenjem i danas bavi manji broj trogirskih obitelji ono nije bilo niti jest glavna grana gospodarstva, usporedimo li ju s brodogradnjom ili turizmom (Slika 11.).

Za razliku od prošlih vremena, osjetna je razlika u prehrani društva ribom. Plemstvo i bogato građanstvo moglo je sebi priuštiti kvalitetnije plodove mora, za razliku od pučanstva, koje se prehranjivalo djelomično ribarenjem i prisiljeno je bolju ribu prodavati a lošiju zadržavati sebi. Danas je kvaliteta prehrane ribom kod svih puno bolja. Promijenila su se i mišljenja te plava riba nije toliko degradirana kao nekada a i pronašla je svoje mjesto u turističkoj ponudi.



Slika 11. Staro brodogradilište Strojan, početak 20. st.

Dvadeseto stoljeće u pogledu stanovanja donosi novine. Premda ima još uvijek obiteljskih kuća, gradnjom velikih stambenih zgrada, obitelji žive u manjim ili većim stanovima, više na kopnenom dijelu ili na otoku Čiovu. U njima je kuhinja uglavnom sastavni dio blagovaonice za razliku od 18. i 19. stoljeća. Pojedine obitelji imaju pomoć u kući pri čišćenju, manje kod kuhanja ali u većini obitelji kuha žena premda je domaćinstvo pojednostavljeno a pomoć su kućanski aparati različite namjene.

Zaključno se može kazati da je ribarenje i prehrana ribom u Trogiru u obrađenom razdoblju imalo primjerenu ulogu u svakodnevici svih slojeva društva, kao što je uostalom ima i danas.

## LITERATURA

ANDREIS, Pavao (1978): *Povijest grada Trogira II*, Split: Književni krug Splita.

ANDREIS, Mladen (2006): *Trogirsko plemstvo do kraja prve austrijske uprave u Dalmaciji (1805.)*. Trogir: Muzej grada Trogira.

BENYOVSKEY, Irena (2005.): *Trogir u katastru Franje I*, Zagreb: Hrvatski institut za povijest - Državni arhiv u Splitu.



- BEZIĆ – BOŽANIĆ, Nevenka (1987): Stanovništvo Trogira u vrijeme preporoda. *Mogućnosti* vol. 9-10:819-851, Split.
- BEZIĆ - BOŽANIĆ, Nevenka (1995): Trogirske obitelji u 17. st. *Vartal*, vol. 1-2: 142-154, Trogir.
- BEZIĆ – BOŽANIĆ, Nevenka (1999): Prilog povijesti ribarstva u Komiži 18. stoljeća. *Građa i prilozi za povijest Dalmacije*, vol. 15:141-172, Split.
- BEZIĆ – BOŽANIĆ, Nevenka (1999 – 2000): Trogirske obitelji u 17. st. *Vartal*, vol. 1-2: 183-190, Trogir.
- BOŽIĆ – BUŽANČIĆ, Nevenka (1995): *Južna Hrvatska u europskom fiziokratskom pokretu*. Split: Književni krug.
- CELIO CEGA, Fani (1999): Život s morem u Trogiru od druge polovice XVIII. st. do kraja prve polovice XIX. st. *Građa i prilozi za povijest Dalmacije*, vol. 15: 173-194, Split.
- CELIO CEGA, Fani (2005): *Svakidašnji život grada Trogira od sredine 18. do sredine 19. stoljeća*. Split: Književni krug Splita.
- CELIO CEGA, Fani (2005), (R): Oprema građanske kuće XIX. stoljeća u usporedbi s plemićkom palačom XVIII. stoljeća. U (Neven Budak ur.): *Raukarov zbornik*. Zagreb: Filozofski fakultet. 691-702.
- CELIO CEGA, Fani (2006): *Trogir*. Zagreb: Turistička naklada.
- FORTIS, Alberto (1774): *Viaggio in Dalmazia*. Venezia: Presso A. Milocco – Prijevod (1984): *Put po Dalmaciji*. Zagreb: Globus.
- GALL, Zlatko (2007): *Kušaj i slušaj Trogir*. Zagreb: Profil.
- LUCIĆ, Ivan (1979): *Povijesna svjedočanstva o Trogiru I-II*. Split: Književni krug Splita.
- MARJANOVIĆ, Dika-Radica (1967): *Dalmatinska kuhinja*. Split: NIP „Slobodna Dalmacija“.
- PERIČIĆ, Šime (1978): Pomorska privreda trogirskog područja u XVIII.st. *Adriatica Maritima*, vol. 3: 37-61, Zadar.
- STATUT GRADA TROGIRA (1988). Split: Književni krug Splita.
- STRGAČIĆ, Ante Marija (1959): Ribanje i ribarski obrt u Dalmaciji druge polovice XVIII. st. gledani očima jednog zapadnog naturaliste. *Radovi Instituta JAZU u Zadru*, vol. 4-5: 143-173, Zadar..
- ZGLAV – MARTINAC, Helga (1997): *Tako su jeli naši stari* (Katalog izložbe). Split: Muzej grada Splita.
- ŽUPANOVIĆ, Šime (1993): *Ribarstvo Dalmacije u XVIII. Stoljeću*. Split: Književni krug Splita.

Arhivski izvori

DAS, AFG, ADS: Državni arhiv Splita, Arhiv Fanfogna – Garagnin, Administracija kuće  
 MGT, Fond G-F: Muzej grada Trogira, Fond Garagnin - Fanfogna

## SKETCHES ABOUT FISHING AND FISH DIET IN TROGIR FROM THE 18<sup>th</sup> TILL EARLY 20<sup>th</sup> CENTURY

*(Summary)*

In Trogir, a small town whose old town is situated on a small island and the shelter is provided by Kaštela and Marina Bay and surrounding hills, people always lived from the sea. The inhabitants incidentally dealt with catching fish. The fish were caught with different types of nets, depending on the open season and when somebody caught fish with illegal equipment, the appropriate sentences were imposed in proclamations. People exclusively sold fresh fish and the rest was salted and dried. During the second half of the 18<sup>th</sup> century Venice still took its share of profit through taxes by forcing fishermen to go fishing even when they didn't want. Obligations concerning fish, sales and fishing were regulated by the Statute of Trogir.

With regard to diet, we are quite familiar with the types of fish which were eaten in the house Garagnin due to cookery books and archival sources of the fund Garagnin-Fanfogna. Depending on the open season the family Garagnin had white and oily fish, very often cod, salted fish, shellfish and crabs, cephalopods etc. on their menu. The servants purchased fish in Garagnin's house. The food was prepared in the attic, and it was eaten on the first floor of the palace. The population eat the fish of less quality which they caught. The fish was unquestionable on the menu of all strata of the Trogir society.

In conclusion, it may be said that the fishing and fish diet in Trogir in the late modern age had an appropriate role in the everyday life of all social strata, as they have it even today.

Key words: fish, fishing, Trogir, diet, Garagnin