

izvršila pomoću baze podataka u koju su uneseni podaci o lokaciji, vlasnicima i susjedima pojedinih nekretnina. Na temelju tih podataka autorica u poglavlju analizira kako su izgledale vrste nekretnina u gradu (kuće u jezgri grada), izgled prigrada – Novog grada, odnos kupoprodaje i najma nekretnina u gradu, oporučno nasljeđivanje nekretnina u gradu te reguliranje međuvlasničkih odnosa u svakodnevnom gradskom životu. Autorica također iznosi socijalnu topografiju grada. Naime, na gradskom prostoru možemo pratiti razne društvene skupine čiji smještaj ovisi o obiteljskim, staleškim, imovinskim i političkim odnosima. Napominje da je znanje o socijalnim strukturama iznimno važno za razumijevanje razvoja i planiranja grada, stoga opisuje kakvo je bilo pravo na vlasništvo nekretnine u gradu, zatim vrijednost nekretnina i socijalna podjela unutar grada na plemićki i pučanski dio. Prikazuje smještaj pučana i plemićkih rodova u gradu prema vrstama nekretnina (u knjizi je shematskim prikazom prikazana genealogija rodova Lučić/Lucio, Cega i Vitturi u korelaciji s vrstama nekretnina i njihovim lokacijama). U istom poglavlju opisuje razvoj bratovštine i hospitala sv. Duha te navodi njihov smještaj i posjede u gradu.

U posljednjem, četvrtom poglavlju, *Crkveni prostor (198-237)*, opisuje se izgradnja katedrale sv. Lovre i razvoj Operarije (institucije koja odvaja prikupljena financijska crkvena sredstva za izgradnju sakralnih objekata). Navodi koja je bila uloga biskupa i drugog klera u funkcioniranju srednjovjekovnog komunalnog trogirskog prostora i smještaj samostana crkvenih redova u gradu (benediktinaca, franjevac i dominikanaca). Ističe ulogu svjetovnog patronata nad crkvama kao statusnog simbola u kojem se prestiž roda ili određene društvene grupe računao i po posjedovanju kapele ili prava upravljanja nad crkvenom građevinom.

Na kraju knjige nalazi se popis izvora (objavljenih i neobjavljenih) i literature korištenih u knjizi te kazalo imena, mjesta i pojmova koji se spominju u knjizi.

Knjiga povjesničarke Irene Benyovsky Latin *Srednjovjekovni Trogir – prostor i društvo* vrijedan je doprinos hrvatskoj historiografiji jer na pregledan način na jednom mjestu prikazuje povijesni razvoj prostora i društva Trogira u srednjem vijeku, dajući sliku života grada u vrijeme njegova najvećeg razvoja. Ta je knjiga ujedno vrijedna literatura za proučavanje urbane povijesti srednjovjekovnog prostora i socijalne topografije grada te primjer za način analiziranja i razumijevanja povijesnog gradskog prostora jedne srednjovjekovne dalmatinske komune.

Božena Glavan

Paul Freedman, *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination*, Yale University Press, New Haven – London 2008., X + 275 str.

Tko bi rekao da začini kao glavna tema istraživanja jednog medijevista mogu rezultirati očaravajućom, pomno napisanom i zabavnom knjigom koja je ujedno i nezaobilazan doprinos u poznavanju europske gospodarske i društvene povijesti? Upravo se to dogodilo sa studijom Paula Freedmana, koju je otisnula izdavačka kuća Sveučilišta Yale u New Havenu.

Prvo je i najočitije pitanje koje je Freedman postavio vezano uz razloge visoke i ustrajne potražnje Europljana za miomirisima i začinima sve tamo od antike i Rimljana, pa tijekom čitava srednjovjekovlja do prvih stoljeća ranog novovjekovlja. Odbacio je široko prihvaćeno mišljenje da su se upravo začinima Europljani služili kako bi se prikrili odbojni okusi i mirisi loše konzervirane hrane. Naime, antičko je i srednjovjekovno razdoblje poznavalo uporabu

univerzalnog konzervansa – soli, ali i tehnologije kiseljenja, dimljenja i sušenja prehrambenih proizvoda. Te su metode bile relativno jeftine, svima dostupne i zadovoljavajuće u smislu očuvanja kvalitete namirnica. Začini su, pak, bili još od rimskih vremena vrlo skupi. Zapravo, činjenica da su začini bili tako skupi i izvan dosega najvećemu dijelu pripadnika antičkih i srednjovjekovnih zajednica govori nam da nisu mogli biti nužnom i općom društvenom potrebom.

Ako su začini doista predstavljali luksuznu robu, dva pitanja nužno vode i usmjeravaju Freedmanovu sjajnu studiju. Prvo pitanje jest: Kakva se objašnjenja mogu ponuditi s obzirom na takvu njihovu potražnju među pripadnicima uskoga, ali bogatog i utjecajnog segmenta rimskog i srednjovjekovnih društava? U knjizi je naglasak na principu da je kontinentalno plemstvo, patricijat komunalnih društava i dobrostojeće građanstvo i kontinentalnih i mediteranskih gradova potrošnjom začina potvrđivalo i pokazivalo vlastiti društveni i imovni položaj, baš kao što su ga pokazivali nošenjem svilene, grimizne, krznene ili koje druge odjeće od fine vune. Takav pristup pomaže objašnjenju očitoga ekonomskog paradoksa. Ako, dakle, temeljno načelo ekonomije u kreiranju cijene roba počiva na odnosu potražnje i količine proizvedene robe, tada je potražnja začina (poput dijamanata ili svile) dokazivala suprotno: upravo su vrlo visoke cijene začina i miomirisa, koje su karakteristične za luksuz, privlačile pažnju i podizale potražnju za njima među bogatima. No za ekonomske je povjesničare od većeg značaja drugo pitanje: Kako objasniti neupitni utjecaj trgovine začinima i drugom luksuznom robom na razvoj gospodarstva i društva u Europi, a time i na razvoj svjetske ekonomije? Premda proizvodnja skupocjenih prehrambenih proizvoda ili predmeta nikada nije bila osnovom modernog gospodarskog rasta Europe, trgovina je začinima bila od ključne važnosti za mnoga gospodarstva u medijevalnoj i ranonovovjekovj Europi: posebice za Veneciju, Genovu, Portugal, Englesku i Osmansko Carstvo, spomenimo samo glavne sudionike...

Prvo je poglavlje (*Spices and Medieval Cuisine*, 19-49) posvećeno upotrebi začina u kuhinji: uglavnom (prema redoslijedu važnosti) crni papar, cimet, đumbir i šafran, a slijede šećer, muškadni oraščić, klinčić, oraščac i kineski đumbir. Za razliku od današnje zapadne kuhinje, začini su medijevalne Europe obilato korišteni u pripravi sviju glavnih jela, potom raznoraznih predjela i deserata u gotovo svim kuhinjama dobrostojećih plemićkih i građanskih, a ne samo u onim nezamislivo bogatih aristokratskih obitelji. Primarna je namjena začina bila u pripravi umaka koji su posluživani uz svježije ili konzervirano (usoljeno, sušeno, dimljeno) crveno meso, perad ili ribu, a koje se pripremalo prženjem, pečenjem ili kuhanjem. Naime, takvo tretiranje mesa autoru je dodatno poslužilo u opovrgavanju raširene predodžbe da su začini prvenstveno imali ulogu konzervansa.

Drugo je poglavlje (*Medicine: Spices as Drugs*, 50-75) usredotočeno na temu koja je redovito zanemarivana u modernim i suvremenim studijama, a riječ je o rasprostranjenosti uvjerenja među pripadnicima antičkih i srednjovjekovnih zajednica da su začini imali ljekovita svojstva. Vjerovalo se i istinitim se držalo da su začini imali ulogu sredstava koja potiču probavu (digestivna svojstva), pomažu bolesnima da ozdrave (ljekovita svojstva), podižu libido (afrodizijačka svojstva), ali koja priječe i trudnoću (kontraceptivna svojstva). Premda, primjerice, nigdje nije našao izravne podatke o njihovoj ulozi u pokušajima prekida neželjene trudnoće (abortivna svojstva), Freedman je promišljajući neizravne vijesti o takvoj ulozi začina upozorio i na nju.

U trećem poglavlju (*The Odors of Paradise*, 76-103) autor promišlja i objašnjava značaj mirisa u svakodnevici antičkoga i srednjovjekovnog svijeta, pogotovo ulogu miomirisa, par-

fema i tamjana u vjerskom životu kršćana. Svratio je pozornost i na paradoks islamskog svijeta – iako je bio posrednikom u trgovini ili izvorom proizvodnje većine začina koji su se plasirali na tržišta Europe, taj je svijet sasvim odbacio uporabu tamjana i ostalih miomirisa tijekom obavljanja vjerskih službi i obreda. Jasno, uslijedila je analiza veze između začina i raja, odnosno začina i vrta u Edenu za koji se vjerovalo da je ležao na dalekomu, tajanstvenom i veličanstvenom Istoku. Zapravo, najveći doprinos Freedmanova pomnog proučavanja književnih i ikonografskih motiva te motiva u slikovnoj umjetnosti jest objektivna interpretacija veze višestoljetne opčinjenosti europske sredine začinama s uvjerenjima da su rajskog podrijetla ili barem da dolaze iz misterioznih zemalja Istoka ogromnih bogatstava i svakovrsnih zemaljskih užitaka. Ideja da se luksuzna roba u tim zemljama može naći u neograničenim količinama za male novce potakla je potragu za putovima koji će zaobići bliskoistočne i druge azijske posrednike i koji će omogućiti profite u najmanju ruku usporedive s onima aleksandrijskih, bejrutskih i mletačkih trgovaca. Ta se tema dalje razvija u sljedeća dva poglavlja.

Četvrto (*Trade and Prices*, 104-129) i peto poglavlje (*Scarcity, Abundance, and Profit*, 130-145) donose vijesti o mjestima proizvodnje, proizvodnji samoj, trgovini i prijenosu raznih začina, ljekovitih proizvoda i bojila u Aziju i iz nje. Priroda je potražnje bila očito bitna za razumijevanje visoke cijene začina, ali je i priroda strukture ponude na nestabilnom europskom tržištu bila jedno od objašnjenja takve cijene. Freedman se složio s primjedbom nürnberškog geografa Martina Behaima, suvremenika Kristofora Kolumba, da su kolebanja stalno visoke cijene bila prvenstveno rezultatom dugih i rizičnih putovanja začina s tržišta istočne i južne Azije u Aleksandriju i osobito visokih troškova transakcija vrijednosti roba u koje su bile uključene brojne iznuđene carine i drugi porezi. Ipak, i u takvim su poslovnim uvjetima trgovanja začinama postojali izuzeci. Autor je izdvojio šafran kao poseban problem te je objasnio da njegova nestašica nije ležala u geografskoj udaljenosti, odnosno u transportu i troškovima transakcija, nego u troškovima proizvodnje. Naime, za proizvodnju je samo pola kilograma tog začina trebalo posaditi 23.000 sadnica šafrana, što i danas objašnjava njegovu iznimno visoku cijenu, iako se uzgaja diljem svijeta.

Šesto poglavlje (*"That Damned Pepper": Spices and Moral Danger*, 146-163) propitkuje i na zabavan način pokazuje drugu stranu medalje – začine kao izvor opasnosti po moral i javno ćudoređe. Što se događa kada tako ultraluksuzna roba, iako suštinski dobra po sebi, potakne ljude da čine razne (ne)oprostive grijehove? Pohlepa, ispraznost i ugađanje vlastitim slabostima bilo je u glavama vjerskih učitelja, posebno moralnih reformatora 15. i 16. st., u uskoj vezi s potrošnjom začina, uporabom miomirisa i balzama. Začini su kao tanka linija između raja i pakla bili velikim problemom srednjovjekovne i ranonovovjekovne savjesti...

Sedmo (*Searching for the Realms of Spices*, 164-192) i osmo (*Finding the Realms of Spices: Portugal and Spain*, 193-214) poglavlje opisuju sve nevolje koje su Europljani izdržali kako bi dosegli izravan doticaj i trgovačku vezu sa zemljama Azije i Afrike u kojima su se začini proizvodili. Autor je s pravom posvetio veliku pozornost ulogama Portugala i Španjolske koje su odigrali u uspostavljanju izravnih morskih putova prema Istočnoj i Zapadnoj Indiji (potonja je zapravo Amerika, za koju se u početku mislilo da je dijelom Azije), a time i otvaranja četiri stoljeća dugog europskog prekomorskog imperijalizma.

Uloga šećera u prehranbenim navikama Europljana dovodi nas do završnog poglavlja Freedmanove knjige (*The Rise and Fall of Spices*, 215-226). Odgovor za postupno opadanje interesa za začinama, osobito tijekom 17. stoljeća, dakle gotovo dva stoljeća prije pojave modernih

rashladnih uređaja, leži dijelom i u promjenama kulinarske mode i prehrambene kulture. Freedman navodi mnoge recepte i kulinarske traktate, ali i rasprave o štetnosti pretjerana konzumiranja začina kako bi ilustrirao tu promjenu. Dijelom je do promjene došlo i zbog europske općinjenosti novim prekomorskim proizvodima – čajem i kavom. Freedman je upozorio da je, primjerice, u Engleskoj kraljice Elizabete (1558. – 1603.) prosječna godišnja potrošnja šećera po osobi bila pola, početkom 18. stoljeća oko četiri, a danas preko četrdeset kilograma. Rastuća je potražnja za šećerom uvelike bila rezultatom sve raširenije konzumacije čaja i kave. No, dok je moda toplih čajnih i kavenih napitaka potisnula s europskih stolova još od antike prisutne začine, u azijskim kulturama njihovo ispijanje nije omelo niti ometa tradicionalnu potrošnju začina. Navedenim se razlozima postupnog gubljenja zanimanja za začine među pripadnicima elite europskog društva moraju pridodati osvajački mentalitet i osjećaj superiornosti te elite nad Istokom. Istok je, naime, tijekom 17. i 18. st. dobro istražen, djelomice koloniziran, a u 19. st. i politički kontroliran i podijeljen među europskim velesilama i kao takav je prestao biti tajanstvenim mjestom koje je u europskim predajama vezivano uz prvotno ljudsko rajsko prebivalište.

Na samomu je kraju knjiga opremljena bilješkama (*Notes*, 227-244), vrlo detaljnim i korisnim popisom korištenih izvora i sekundarne literature (*Bibliography*, 245-258) te zajedničkim stvarnim kazalom i kazalom osobnih i zemljopisnih imena (*Index*, 259-275). Freedman je za potrebe svojih istraživanja i pisanje knjige konzultirao više od 140 kuharica, mnoge znanstvene rasprave na raznim jezicima i iz rimskog i iz srednjovjekovnog razdoblja. Nekoliko je uputa za pripremu jela ili mješavinu začina, potom recepata lijekova i miomirisna te pravila o trgovanju začинима i miomirisima, ali i opisa proizvodnje začina u dalekoistočnim zemljama i onih koji su uz pomoć začina kontaktirali sa zlodusima objavio u knjizi unutar zasebnih okvira (usp. str. 15, 21, 23, 31, 65, 83, 121, 134, 154, 171, 176, 191).

Monografija je Paula Freedmana uistinu dobro napisana, poučna, ali i zabavna široj čitačkoj publici te istovremeno zanimljiva i znanstvenicima, osobito onima koji se bave gospodarskom i društvenom poviješću. Ta monografija nije razotkrila i dočarala samo zaboravljene okuse i mirise u kojima su uživali naši preci iz antičkih i srednjovjekovnih vremena, ona je postala posve novim i vjerodostojnim poglavljem sinteze znanja o svjetskoj povijesti. U njoj je, prije svega, upozoreno na žudnju – žudnju za začinama koja je Europljane u potrazi za njima odvela na rubove svijeta. Odnos prema začinama tijekom europske je prošlosti ponudio zaista globalne perspektive jer, kao što autor u uvodu ističe: “Strast za začinama podrazumijeva početak europskoga kolonijalnog poduhvata, silu koja je promijenila demografiju, politiku, kulturu, gospodarstvo i ekologiju cijelog svijeta.” (usp. str. 3).

Ivan Jurković

Petar Runje, *Duhovni život na zadarskim otocima u kasnome srednjem vijeku*, Gradska knjižnica Zadar, Zadar 2008., 342 str.

Na temelju prikupljenih podataka iz brojnih bilježničkih, dosad neobjavljenih dokumenata iz Državnoga arhiva u Zadru u knjizi pod naslovom *Duhovni život na zadarskim otocima u kasnome srednjem vijeku* fra Petar Runje nastojao je dati cjelovit prikaz religioznoga i duhovnoga života stanovništva zadarskih otoka u navedenome razdoblju. Riječ je o knjizi u kojoj autor nije zaokupljen događajima ni političkim prilikama, već ga prvenstveno zanimaju crkvene prilike i duhovni život običnih, tzv. malih ljudi na tome području. Knjiga je koncipirana u tri