

*Kasnovizantijski i postvizantijski Mediteran:
životni uslovi i svakodnevnica*

Izdavač:

Naučno društvo za istoriju zdravstvene kulture

Za izdavača:

Nikola Samardžić

Urednici:

Nikola Samardžić, Vlada Stanković

Naučni odbor:

Nikola Samardžić (Filozofski fakultet, Univerzitet u Beogradu)
Vlada Stanković (Filozofski fakultet, Univerzitet u Beogradu)
Radivoj Radić (Filozofski fakultet, Univerzitet u Beogradu)
Siniša Mišić (Filozofski fakultet, Univerzitet u Beogradu)
Marija Kocić (Filozofski fakultet, Univerzitet u Beogradu)
Vladan Gavrilović (Filozofski fakultet, Univerzitet u Novom Sadu)
Jasmina Šaranac-Stamenković (Univerzitet u Nišu, Filozofski fakultet)
Radovan Pilipović (Arhiv Srpske pravoslavne crkve)

Organizacioni odbor:

Haris Dajč (Filozofski fakultet, Univerzitet u Beogradu)
Larisa Orlov Vilimonović (Filozofski fakultet, Univerzitet u Beogradu)
Dragoljub Marjanović (Filozofski fakultet, Univerzitet u Beogradu)

Dizajn korica:

Jovana Krstić

Tiraž: 200

ISBN 978-86-88813-08-2

Ministarstvo prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije podržalo
je organizovanje naučnog skupa.

**KASNOVIZANTIJSKI I POSTVIZANTIJSKI MEDITERAN:
ŽIVOTNI USLOVI I SVAKODNEVICA**

Zbornik radova sa Naučnog skupa

Centar za saradnju sa EU
Centar za Kiparske Studije
Katedra za istoriju Vizantije
Katedra za opštu istoriju novog veka
Filozofski fakultet Univerzitet u Beogradu

Beograd

2020

Sadržaj

Nikola Samardžić: Kasnovizantijski i postvizantijski Mediteran: životni uslovi i svakodnevica	7–10
---	------

Pozna Vizantija i postvizantijski kontinuiteti

Vlada Stanković: Konzervativnost periferije i ideološka snaga centra. Rimstvo i identitet u novoj svakodnevici u istočnom Mediteranu i na Balkanu nakon 1204. godine	13–20
Nikola Samardžić & Marija Kocić: Venecija u kontinuitetima kasnovizantijskog i postvizantijskog Mediterana	21–35
Radivoj Radić: Maslina – sveto drvo sredozemlja	36–45
Jelena Mrgić: Razmišljanja o pirinču u mediteranskim društvima	46–56
Jelena Erdeljan: Sefardske migracije u rano moderno doba. Putevi povezivanja istočnog i zapadnog Mediterana u postvizantijsko vreme (XVI i XVII vek)	57–64
Larisa Orlov Vilimonović: Slika turskog hamama u očima Augera Gislena de Buzbeka: Evropski imaginarij turske svakodnevice u svetlu mediteranskih kontinuiteta	65–88
Vladimir Abramović: Migracije ka istoku Mediterana u kontekstu putopisa Rajnolda Lubenaua	89–94
Haris Dajč: Strah od Moreje	95–102

Predvizantijski i pozni vizantijski Mediteran u velikim idejama i malim duhovnim zajednicama

Milena Repajić: Politika i svakodnevica na Mediteranu: kontinuiteti i obnove rimskog republikanizma od Carigrada do renesansne Italije	105–115
Vuk R. Samčević: Rimstvo u srcu Mediterana, percepcije legitimiteta u Kraljevini Siciliji: razmatranje narativa sicilijanskih istoričara	116–124
Ljubica Vinulović: Svakodnevni život monahinja u carigradskom manastiru Bogorodice Sigurne Nade	125–131
Dragoljub Marjanović: Istočni Mediteran u svetlu topografije isihazma ranog XIV veka	132–145
Jakov Đorđević: Mrtvi i njihova svakodnevica: posmatranje poznovizantijskih funerarnih programa iz groba	146–155
Nikola Piperski: Čudotvorna ikona Gospe Gradovrške i njen kult u narodu „tri vere“ na Balkanu i Mediteranu	156–163

Dejan R. Gašić: Mediteran i osmansko – romejski svet XV veka - narativna i neostvorena panorama suživota vizantijskog istoričara Duke	164–174
Radovan Pilipović: Amvrosije Papa Georgopoli (1791–1863) sarajevski mitropolit i staroobrednički jerarh – skica za portre jednog fanariote	175–182

Razmišljanja o pirinču u mediteranskim društvima

Univerzitet u Beogradu – Filozofski fakultet

Apstrakt: Kulturna istorija hrane je prilično zapostavljeno polje istraživanja u domaćoj historiografiji, i tek sporadično se pojavljuju istraživački prilozi. Izabran je pirinač kao biljna kultura koja je imala određeni značaj u mediteranskim društvima, i čija se uloga u sklopu tradicionalne mediteranske ishrane menjala shodno društveno-kulturnim, ali i klimatskim promenama. Rad ima za cilj da ocrta kulturni i istorijsko-geografski tok gajenja i konzumacije pirinča pre i posle vizantijske epohe, polazeći od Brodelovih zapažanja, potom predstavljajući novije rezultate iz različitih disciplina – vizantologije, osmanistike, kulturne antropologije, i ekološke istorije. Na drugom nivou je traženje odgovora na pitanje čija je hrana bio pirinač na vizantijskom i osmanskom Levantu, i u kojoj meri je bila prisutna njegova kultivacija, koji su bili načini njegove pripreme, čime se ulazi u područje gastronomije sa njenim nizom istraživačkih pitanja. Rad je prvenstveno usmeren ka povezivanju različitih metodoloških pristupa i mogućnosti u policentričnom istraživanju jedne od trenutno najzastupljenijih poljoprivrednih kultura na svetu.

Ključne reči: pirinač, kulturna istorija hrane, Mediteran, Vizantija, Osmansko carstvo, istorijska geografija, ekološka istorija (*environmental history*), mediteranaske kuhinje, gastronomija.

Uvod: u početku beše Brodel

Počinjemo od Brodela (Fernand Braudel, 1902–1985), istoričara čije se ime i opus neraskidivo vezuju za „unutrašnje more“. Opisujući velike cikluse ekonomije, Brodel je u svom „Mediteranu“ ispisao pasuse i o pirinču, u okviru opisanja velikih ciklusa ekonomije. Sveto trojstvo ishrane Mediterana bilo je: pšenica – masline – vinova loza, a hlebom se svašta nazivalo, u zavisnosti od obilja ili oskudice. Pogodno za skladištenje i za ishranu posada na brodovima i u tvrđavama bilo je proso, od koga je sirotinja pravila kašu i hleb, dok se pirinač u mediteranskim gradovima nije nikad odomaćio kao zamena za hleb. Brodel doduše navodi kako je u vreme velike skupoće pšenice 1589. godine pekarima u Veneciji bilo dopušteno da prave hleb od tri dela žita i jednog dela pirinča. Taj je hleb međutim, bio toliko ukusan da je pojačavao apetit, pa je ubrzo zabranjen (Brodela, *Mediteran I*, 2001, 568ff). No, Kapati i Montanari su u svojoj kulturnoj istoriji italijanske kuhinje (Capatti – Montanari 2003, 48ff) dosta dopunili ove podatke o pirinču i Italiji. Između ostalog, kao tačna godina prvog spomena pirinča kao setvene kulture uzima se 1475., godina u kojoj je milanski vojvoda Galeaco Sforca obećao da će poslati nekoliko vreća za setvu u Feraru. Na Brodelovu 1589. nadovezuje se podatak iz 1590. godine kada su gradske vlasti Bolonje odlučile da sirotinji koja je nagnula u grad pode-

* jmrgic @f.bg.ac.rs

le dnevne porcije pirinča. Dve decenije pre toga, Bartolomeo Skapi, privatni kuvar nekoliko papa: Pavla III, Julija III i Pija V, donosi dva recepta o spravljanju slojevitog jela od pirinča sa rendanim sirom, biberom, cimetom i šafrenom (Scappi 1570, 72ff), a kao poseban „brend“ pominje „pirinač iz Lombardije“. Kapati i Montanari smatraju da se pirinač povlači iz kuvara i gastronomskih priručnika između ostalog i zbog zabrinutosti oko higijenskih uslova proizvodnje ovog zrna u barovitim i blatnjavim poljima.

No, vratimo se Brodelu koji kaže da je Levant imao velike žitnice – Egipat, ravnice Tesalije, Makedonije, Trakije, a Dunavom je stizalo žito iz Bugarske, Vlaške i Moldavije. Egejsko more bilo je centar legalne i nelegalne trgovine žitom, otimanja tovara žita, korupcije zvaničnika i uopšte gusarenja u vreme nestašica, ali i inače, kao jednog od vidova „ekonomije nasilja“ u poroznom prostoru krajišta na morskim širinama. U drugom tomu, Brodel navodi da su u Bugarsku Turci doneli pirinač u 15. veku, da se on dobro primio na području Filipopolja (Plovdiva), Tatar Pazardžika i Caribroda (Dmitrovgrada) na Marici, i da je u 16. veku proizvodnja bila oko 3.000 tona. Pored pirinča, koji se proizvodio na prostranim čitlucima, u isto vreme su donete kulture pamuka, a potom i kukuruza i duvana (Brodel, *Mediterran II*, 121ff).

Znatno više pažnje Brodel je posvetio pirinču u „Materijalnoj civilizaciji“, u prvom tomu – „Strukture svakodnevice: moguće i nemoguće“, analizirajući šta su bila osnovna, hlebna žita, a šta sekundarne žitarice, i šta je za koga bio hleb. Hlebne žitarice su, prema Brodelu, bile pšenica i raž, mada je glad otvarala lepezu „lošeg hleba“, a koristilo se i „sitno zrno“ – ječam, ovas, proso i heljda. Palenta je, pre nego što je počela da označava kukuruznu kašu, bila kaša od pečenog pa mlevenog zrna ječma, često pomešanog s prosom. Pirinač se, kaže on, uvezio s obala Indijskog okeana još u antičko doba, te se u Srednjem veku njim trguje u turskim pristaništima, i u Španiji gde su pirinač doneli Arapi. U 14. veku pirinčem sa Majorke se trguje na sajmovima u Šampanji, a onaj iz Valensije se izvozi u Nizozemsku. U Italiji se pirinač gajio od 15. veka i prodavao se jeftino u Ferari, a kasnije će se proširiti na prostrana imanja Lombardije, Pijemonta, Venecije, Romanje, Toskane, Napulja i Sicilije. Brodel dodaje da na turskom Balkanu pirinač ima veliki značaj i poziva se na svoj Mediteran, drugi tom. Kada se uspostavi kapitalistički način rada proleterijata na pirinčanim poljima, za Brodela je to pravi „gorki pirinač“ – *riso amaro* (Brodel, *Strukture*, 2007, 92-93). To je najverovatnije aluzija na naslov čuvenog filma Đuzepea de Santisa u kome glumi diva Silvija Mangano, snimljenog 1949. godine, koji prikazuje i tegobni život radnica – *mondina* na pirinčanim poljima, koje su plevile usev od korova (vid. Sliku 1). Ova intenzivna, isključiva upotreba ženske radne snage za poslove rasađivanja mladica i plevljenje polja od korova, što je bio izrazito fizički zahtevan i težak oblik rada, zajedničko je obeležje rada na pirinčanim poljima Irana i Italije (Bazin et al. 1989, 147-163).



Slika 1 – Italijanske *mondine* u pirinčanim poljima 1950. godine. Mondine su se veoma rano organizovale u sindikate radnica (<https://it.wikipedia.org/wiki/Mondina#/media/File:Mondine.jpg>) (vid. dalje: Derounian 2018).

Nešto dalje u tekstu Brodel odlazi u postojbinu pirinča, Aziju, i razmatra suhu kulturu i natopljena polja, ističući da je, poput žita, i pirinač nastao kao suva trava u dolinama srednje Azije, i da tek kasnije postaje kultura navodnjavanih polja. U pogledu ishrane, pirinač je kao i žito, tiranska biljka, ali se neoljušten bolje čuva od žita. Kalorijski je zasitno te stoga isplativo za gajenje, jer daje 3.500 kalorija po kilogramu, odnosno pet puta više kalorija po hektaru od žita. Iz severne u južnu Kinu, a odatle u Japan, Indiju i Persiju, pirinač napreduje u močvarama donje Mesopotamije kao navodnjavana kultura koja brzo raste i omogućava dve žetve godišnje, između kojih su bile žetve žita, raži ili prosa (Brodell, *Strukture*, 2007, 128ff).

Ostavljajući po strani putopise Zapadnjaka – avanturista, naučnika, a potom jezuita poBliskom i Dalekom istoku, citirane kod Brodela, dopunićemo ove obrise nastupanja pirinča ka Mediteranu. Nije reč toliko o dodavanju podataka Brodelovim redovima, koliko o novom pristupu sa stanovišta kulturne antropologije, i o tumačenju vizantijskih i osmanskih izvora u tom svetlu. S obzirom na preporučeni obim priloga u ovom zborniku, kao i zbog prvog okušavanja u ovom istraživačkom polju, držaćemo se opšte literature. U antropologiji hrane, polazne su studije Klod Levi-Strosa (Claude Lévi-Strauss 1908–2009) i Meri Daglas (Mary Douglas 1921–2007), koji su na osnovu svojih terenskih istraživanja postavili teorijske osnove sagledavanja kompleksa pitanja: šta je to zapravo „hrana“ za ljude koji su „svažtojedi“ na vrhu evolutivnog lanca ishrane, a opet sve vrlo pažljivo biraju; potom, šta se „unosí“ zajedno sa namir-

nicama i šta prethodi odabiru, pripremi i konzumaciji (vid.: *Food and Culture: A Reader*, 2013). U jednom od svojih novijih radova, Monika Smit postulira da je izbor onoga što se jede (*food choices, food preferences*), na osnovu bioloških i ekonomskih zapažanja – ukus, vrednost (materijalna i duhovna), čistoća, jednostavno ili složeno pripremanje, dostupnost goriva za spremanje jela – društveno uslovljen. Na nivou pojedinca, hrana je osnovni deo lične i grupne identifikacije i može da, s jedne strane, bude u funkciji izgradnje društvenih odnosa u pravcu jednakosti – bliskosti, solidarnosti, ili održavanja odnosa klasa – razdaljine, segmentacije/odvajanja. Hrana, to jest, ponašanje vezano za hranu kojim se označava društveni status je, između ostalog, pravljenje gozbi i učestvovanje u njima, kreiranje složenih jela od običnih sastojaka tako da se dobije „haute cuisine“ u procesu složenog, majstorskog rada, i negovanje ukusa za „egzotična“ jela. Hrana koja ujedinjava može biti šećer, čaj, koka-kola, ali i jela koja se temelje iz svakodnevnih osnovnih namirnica (Smith 2006, 480–493).

U ovom smislu pirinač se može promatrati kao namirnica koja je izdvajala elitu (Sasanidi i Vizantijsko carstvo), potom objedinjavala određene verske i društvene slojeve u Osmanskom carstvu, da bi danas postala globalna namirnica za koju ne važe ograničenja razdaljine od mesta proizvodnje do mesta konzumacije, već objedinjava prema ličnim sklonostima pojedinca da usvoji tekovine drugih internacionalnih kuhinja (japanske, kineske, azijske, ali i italijanske, španske, marokanske, tunižanske i drugih). Scene trebljenja pirinča od kamenčića pripadaju davnim uspomenama, jer se pirinač danas pakuje u kesice koje se spuštaju u kipuću vodu i već za desetak minuta je skuvan i to rastresito. To je, uzgred, još jedan pravac antropoloških propitivanja – *food memories*, emotivno obojene uspomene na hranu, dragocene za proučavanje ličnog i kolektivnog identiteta, porodične i rodbinske dinamike, društvenih i ekonomskih odnosa (Fray Waxman 2008, 363–383).

Zapravo, praćenje istorije neke biljke, uopšte hranljivog ploda, od početne domestikacije i kultivacije do translacije u novu kulturno-društvenu sredinu počiva i na sagledavanju prirodno-geografskih uslova za njenu „seobu i naseljavanje“ – tla i klime, od kojih su za pirinač posebno važni režim padavina i osunčanost. Složena sfera društvenih i ekonomskih odnosa takođe mora da bude uzeta za referentni okvir. Status namirnice u društvu određuje potrebu i prisilu da se njena proizvodnja pojača ili da se uvozi. Organizacija radne snage i nadzor pri uzgoju pirinča vrlo su specifični i zahtevaju stručnost i poštovanje tačnog rasporeda radova u poljima koja se pripremaju na poseban način. Važna je i kontrola cena i distribucija proizvoda. U ovom pogledu, uzgoj pirinča dosta nalikuje geofizičkim i zemljodelačkim uslovima vinogradarstva: *terroir*, strogi kalendar radova, stručna specijalizacija radne snage, klimatska osetljivost, paleta proizvoda i načini konzumacije (Mrgić 2011, 613-637; ista, 2017, 1309–1328).

Dugo putovanje pirinča od Dalekog Istoka do Vizantije

Pirinač, riža (*Oryza sativa*) sa dve glavne grupe, o. *japonica*, kratkog zrna i o. *indica* dugog zrna, koji je oko 300. g. pre n.ere bio uzgajan na Bliskom Istoku u periodu helenizma, a potom bio predmet trgovine u Rimskom carstvu,

u Evropi se nije gajio sve do Srednjeg veka., Dosadašnja istraživanja su pokazala da je Persijsko carstvo Ahemenida, Parčana i Sasanida bilo glavna kopča u prenošenju kulture pirinča iz Indije, preko južne Mesopotamije, te Sirije na Levant – u Egipat. Sa jačanjem države Omajada ta se kultura prenosi u Španiju i na Siciliju (Chang 2000, 132–149). Premda se Arapima i Bagdadskom kalifatu koji formira „islamski Komonvelt“ pripisuje odlučujuća uloga u širenju pirinča na Bliskom istoku i Mediteranu (Watson 1974, 8–35), neophodno je napomenuti da je pirinač bio poznata namirnica u helenističkoj kulturi, ishrani i medicini. Podaci o pirinčanim poljima Baktrije, Vavilonije i Suzijane, koje su videle trupe Aleksandra Makedonskog, postali su poznati preko dela Diodora Sicilijskog i Strabona. Do drugog veka nove ere, pirinač se učvrstio u rimskom Egiptu, ne samo u delti već i dublje, a do Egipta je mogao da stigne dvojako, kopnenim putem – iz Mesopotamije preko Antiohije u Siriji, gornje doline Jordana i obale Palestine, ali i direktno iz Indije putem pomorske trgovine – Indijskim okeanom te Crvenim morem. Apicije i Galen su preporučivali pirinčanu vodu kao dobar lek za stomak, u šta se veruje i danas. U Dioklecijanovom „Ediktu o cenama“ (*Edictum de Pretiis*, 301. godine), za 1 veliki modij od 17,5 litara, tj. dvostruki italijanski modij od 8,754 litara, cena je 200 denara za očišćeni pirinač, što je bilo duplo skuplje od pšenice i prosa, ali i soli, dok je cena jednake količine susama bila isto tolika, što govori da je ta namirnica bila široko rasprostranjena u upotrebi, inače se ne bi našla na listi (Deccker 2009, 187–206).

Vizantolozi i istoričari gastronomije Mediterana i Grčke su saglasni u zaključku da je pirinač bio luksuzna namirnica u Vizantijskom carstvu, jer nije uspevao, niti se gajio na njenoj teritoriji već se uvezio, i bio je rezervisan za elitu. Luksuz je nešto što je skupo, nepotrebno, a pruža zadovoljstvo, a u sklopu mediteranske ishrane potrebe za ugljenim hidratima bile su sasvim dobro pokrivena paletom starih žitarica. U obimnoj „Ekonomskoj istoriji Vizantije“ Angeliki Laju deciderano navodi da gajenje pirinča jeste postojalo na Kritu u 14. veku, ali nije potvrđeno za Trakiju i Makedoniju, dakle, za ona područja gde će početi osmanska kultivacija te biljke (Laiou 2002, 326ff). U nekoliko značajnih studija o povrću u Vizantiji, snabdevanju Konstantinopolja, te svakodnevnoj hrani elite i „običnih“ ljudi u Vizantijskom carstvu, Johanes Koder je došao upravo do pomenutog zaključka: pirinač je elitna hrana konzumirana u obliku slatkog pudinga s ili bez pavlake (*oryzin me meli*), posebno na trpezi bogatih igumana u manastirima (Koder 1993, 17, 36ff; isti 2013, 139–155; isti 2016, 31–44). Sa ovim se slaže i Endrju Dolbi, koji je vizantijskoj i grčkoj kuhinji posvetio po jednu monografiju, navodeći da se pirinač kuvao u mleku, sladio medom ili šećerom, a odozgo posipan ušećerenim bademima (Dalby 1996, 91, 191–192; isti, 2010, 80, 218). Nova i iscrpna studija o pirinču u svakodnevnoj ishrani i medicinskoj upotrebi daje sveobuhvatan pregled te biljke i kulinarske namirnice kroz istoriju antičke medicine, koju je potom preuzela i baštinila Vizantija (Kokoszko, Jagusiak, Rzeźnicka 2014, 63–101).

Zanimljivo je da se osvrnemo na savremene podatke o geografskom razmeštaju pirinčanih polja u Grčkoj. Prema izveštajima za Međunarodnu komisiju za pirinač FAO, navodi se da su glavne oblasti za gajenje pirinča u Grčkoj

1999. godine bile u okolini Soluna (67%) i Sera (18%) i da je do Drugog svetskog rata kultura udeo pirinča u ishrani bio zanemariv, i Grčka je potom uvezila i sadne sorte i plodove iz Italije. U gajenju su preovlašivali tipovi *Oryza japonica*, a sve više dobijaju na značaju tipovi grupacije *indica* (Ntanos 2001). Isti takav izveštaj je sačinila i Turska, i kao glavne oblasti uzgoja navedene su Trakija – Mramorno more, sa centrom u Jedrenu, i Crnomorske oblasti oko Samsuna (vizantijska Amisa), dok su jugoistočna Anatolija i Egej vrlo ograničenih proizvodnih mogućnosti, posebno zbog suše koja je vladala od 1984. do 1995. godine i uticala na drastičan pad proizvodnje. Takođe, na uspeh proizvodnje utiču sezonska klimatska dešavanja – pirinač se seje od druge polovine aprila (Jedrene, ali i Kočani) i početkom maja, a dozreva za 50 dana, tako da mu ne prijaju ni pozna prolećna hladnoća i hladna voda u poljima, niti preterana vrućina kad sazre, jer to dovodi do pucanja zrna (Sürek 1998).

Osmansko carstvo – inovacije u zemljoradnji i eklektika u gastronomiji

Osmanska kuhinja, opet vrlo kratko ovde, sinkretična je i baštini tradicije ne samo turkijskih naroda, već u mnogo većoj meri persijske (iranske) i bliskistočne, da bi se onda nadovezala na mediteransku tradiciju, među kojima je svakako vizantijska bila dominantna na Levantu. Sasvim u duhu moderne „fusion food“, osmanska jela od pirinča uključivala su slatko-slane kombinacije, oko 40 vrsta pilava i pudinga-sutlijaša uz omiljene začine poput šafrana, ruzmarina, nane, ruže i ružine vodice, cimeta, ali i američke papričice i muškato oraščića. Studije hrane podrazumevaju i proučavanje potrošnje (*consumption studies*), isprva luksuzne pa masovne, kao i pomodarstva, u čemu Osmanlije nisu zaostajale za drugim Evropljanima (najnovija sinteza: Işın 2018).

Osmanista Olga Zirojević je nedavno objavila zbirku svojih priloga za kulturnu istoriju hrane Osmanskog carstva (Zirojević 2019), u kojoj pirinač izostaje kao odrednica, a u ranijem objavljenom poglavlju o „Jelu i piću“ u Osmanskom carstvu (Zirojević 2005, 238), autorica se u jednom pasusu osvrće na ovu namirnicu za koju kaže da je „posle pšenice bio najznačajnija namirnica u osmanskoj ishrani“. Njegova proizvodnja je stoga bila pod kontrolom države, i u periodu od 1571. do 1580. godine stizao je u velikoj količini na tržnicu u Budimu. Dragana Amedoska je u svom izlaganju na konferenciji dala nešto više podataka o rasprostranjenosti kultivacije pirinča u Osmanskom carstvu, do kojih je došla istraživanjem raspoloživih deftera. Ona navodi da su u sandžacima Kruševac, Skadar i Smederevo posvedočena pirinčana polja, i da su ona zamrla tokom „Malog ledenog doba“ sa njegovim nepovoljnim uslovima za ovu kulturu. Proizvodnja je bila dosta manja od one u drugim delovima Carstva i bila je usmerena na zadovoljavanje lokalnih potreba (Amedoski 2017, 235–256).

Stalno citirani podatak iz putopisa Bertrandona de la Brokijera, koji na povratku iz Svete zemlje 1432. godine pominje pirinčana polja, ali tek kod Niša, moraju se uzeti sa rezervom, jer je putopisac prethodno prošao kroz Plovdiv (Filipopolj) i propustio da pomene tamošnja polja (*Le Voyage d'Outremer de Bertrandon de la Broquiere*, 1892, 204: « une tres beau pays et y croist moult de ris »). Naime, od vremena objavljivanja studije Halila Inaldžika (Inalcik 1982,

69–141; isti, 1997, 37–39, 41, 86, 162, passim) poznato je da je uporedo sa učvršćivanjem osmanske vlasti dolinom Marice ka Jedrenu, te naseljavanjem juručkih nomada i sistematskim planiranjem i stvaranjem pirinčanih latifundija na prostranim čitlucima, prava kultura zasigurno počela oko 1430–1450. u gornjoj Trakiji, oko Plovdiva i Tatar Pazardžika.

Slično je i sa poznatim podacima Evlije Čelebija (1611–o. 1676), koji u proleće 1660. na putu iz Niša ka Beogradu prolazi Carigradskim drumom kroz palanku Paraćin i kaže da je „obrađiva zemlja ovog kraja vrlo plodna, te je ovde ranije uspijevaao pirinač. Stoga bi šehar mogao biti bogato (napredno) mjesto. Zaista je klima prijatna, a izletišta i lovišta obilna, ali kakvu korist od svega toga kada niko nema sklonosti za zemljoradnju (čiftdžilik), pa je zemlja ostala pusta i zapuštena“ (Evlija Čelebi 1957, tom 1, 75). Drugi podatak, a u njegovm delu i jedini pomen o pirinču u Hercegovini je iz proleća 1664. godine, kada je na putu iz Popova polja ka Mostaru Evlija prošao kroz grad Gabelu, i opazio da se „na južnoj strani grada Gabele nalazi malo polje. Kažu da se tu u davnna vremena sijala riža, a sada je zapušteno (*muattal*)“ (Evlija Čelebi 1957, tom 2, 239). Evlija jeste prošao kroz selo Kočane, koje će postati simbol kvaliteta makedonskog pirinča, ali ni reč nije napisao o pirinčanim poljima u tom kraju. Treba primetiti Evlijin naglasak na pustoju, nenaseljenoj zemlji što znači da nije bio ispunjen osnovni preduslov za bilo kakvu poljoprivrednu proizvodnju. Drugačije od Evlije, čuveni osmanski geograf i istoričar Hadži Kalfa (Kاتب Čelebi, o. 1609–o. 1657), nije propustio da u opisu Plovdiva istakne izrazitu plodnost okoline i rodnost polja, „posebno pirinča, kojim se snabdeva cela oblast do Beograda“. Druga pirinčana oblast se prostirala južno i istočno od Drame, kao i u okolini Sera, što je bitan podatak za naše dalje izlaganje (Hadschi Chalfa, ed. Hammer, 1812, 53 ff).

Pitanje o tome da li je pirinač bio hrana za muslimansku elitu moguće je sagledati na osnovu zakona i zakonskih propisa iz 16. veka, za nekoliko sandžaka – Smederevski, Vidinski, Kruševački, Skadarski, Bosanski, Zvornički i Kliški. Gradski zakoni za Srebrenicu, Sase, ali i Smederevo i Vidin, pokazuju da je pirinač bio carinjen po tovaru duplo u odnosu na pšenicu i druga hlebna žita, 4 naspram 2 akče, ali u istom rangu sa smokvama, medom, susamom, lanom i solju, dok je dvostruko skuplje bilo maslinovo ulje (8 akči), iz čega se jasno vidi gradacija namirnica koje se prodaju. Zaista skupoceni bili su začini mereni na kantar dramima, te je jedna lodra šafrana (1 lodra = 100 drama = 320,7 gr) koštala 60 akči u Skadru 1529/36, a 80 akči 1570. godine. Biber je bio još skuplji. Pominje se 1516. godine kao artikal koji se karavanom prenosi kroz Rudnik i Crnču ka Sremu ili drugde, i po tovaru se uzima jedan zlatnik za sandžakbega Smederevskog sandžaka (*Kanuni i kanun-name*, 45, 67, 121, passim; Bojanić 1974, 18, 23–24, passim). Može se, dakle, zaključiti da pirinač nije bio nedostižna, već vrlo rasprostranjena i tražena namirnica.

Znameniti Gazi Husrev-beg (Ser 1480–1541), sandžak beg Bosne u nekoliko mandata i veliki vojskovođa, stvorio je izuzetno značajan i prostran vakuf, posebno u Sarajevu, gde je 1531. godine osnovao džamiju, uz koju će biti izgrađena medresa i čuvena biblioteka (1537), a zatim i tekija i *imaret* – javna kuhinja (Singer 2005, 481–500). Posedi njegovog vakufa obuhvatali su i sela, za ovu

temu bitna, u kadilucima Ser (Seres), Drama i Zihna, gde su Osmanlije u prethodnom stoleću uspostavile gajenje pirinča, i gdje je Gazi Husrev-begova majka imala brojne vakufe. U vakufnami se kaže da će se, kako je to već utvrđeno, svakog dana ujutru i uveče kuvati obroci – ujutru čorba od kejla prečišćenog pirinča i s mesom, a uveče čorba od prečišćene pšenice (kejla pirinča iznosio je 10 okka, 12,28 kg). Svakog petka će se praviti pilav od tri kejlja prečišćenog pirinča s mesom i 9 oka masla, i *zerde* – slatko jelo od kejlje pirinča, 3 oke masla i 12 oka čistog meda. Za vreme ramazana kuvaće se svake noći pilav od tri kejlja pirinča i čorba od pšenice. Među troškovima imareta ne pominje se novčani iznos potreban za nabavku pirinča, pa se sa dosta velikom sigurnošću može smatrati da je ova namirnica stizala sa vakufskih poseda u okolini Sera. To je nešto što se dosad u nauci nije posebno isticalo (*Vakufnama Gazi Husrev-bega*, u: *Vakufname iz Bosne i Hercegovine*, 1985, 47–60).

Završna razmatranja

Uvođenje nove biljne kulture u ishranu, kao i njeno potiskivanje i nestanak, složeni su procesi. Stoga se o pirinču na vizantijskom Mediteranu, a posebno na osmanskome centralnom Balkanu, mora promisliti na više ravni. U postvizantijskom društvu koje se islamizuje i premrežava kasabama i šeherima sa džamijama i vakufima, sa vrlo jakim centralnom vlašću, od polovine 15. veka, kada su posvedočena prva pirinčana polja u dolini Marice, te barem do kraja 16. veka, raste potražnja za pirinčem. Ova namirnica ne samo da je sledovanje janičara, i deo carske i begovske trpeze, već postaje svakodnevna hrana u imaretima, u slatkoj i slanoj formi, kao *zerde* i kao pilav s mesom. Poput vinove loze, i pirinač je imao svoje zahteve u pogledu klime i obrade tla, a dodatno u izgradnji sistema navodnjavanja i odvodnjavanja, striktnog pridržavanja rasporeda stručnih poslova oko useva. Dakle, stručnu radnu snagu je trebalo obučiti i nadzirati, pa su u slučaju njenog raseljavanja polja brzo i lako propadala, a to je nešto što istraživači često gube iz vida. Drugi faktor – klimatske promene u pravcu hladnijih i vlažnijih perioda tokom „Malog ledenog doba“ – pouzdano nisu išle na ruku vinogradarstvu ni uzgoju pirinča (Tabak 2007, 105, 172–173, 225–226ff; Mrgić 2018, 137–169), dočim se uvođenje gajenja kukuruza, „turskog žita“, najkasnije od 17. veka, ne može na osnovu raspoloživih rezultata istraživanja još uvek prihvatiti kao odlučujući faktor. Stoga je i u ovom slučaju reč o sinergiji i kumulativnom dejstvu nekoliko činilaca – demografskih, ekonomskih i klimatskih (Mrgić 2011, 613–637). Ostaje nam da se nadamo da će se kulturne istorije namirnica i ishrane češće i detaljnije obrađivati u domaćoj istoriografiji, uzimajući u obzir savremene rezultate srodnih disciplina, pre svega kulturne antropologije.

Bibliografija

Amedoski, Dragana. 2017. "Introduction of Rice Culture in the Central Balkans (15th and 16th century)." In: *State and society in the Balkans before and after establishment of Ottoman rule*, eds. Srđan Rudić – Selim Aslantaş, Belgrade: The Institute of History: Yunus Emre Enstitüsü – Turkish Cultural Centre, 235–256.

- Bazin, Marcel, Christian Bromberger, Daniel Balland, Šoğrā Bāzargān, "Berenj – Rice", *Encyclopædia Iranica* IV/2, 147-163, December 15, 1989; available online: <http://www.iranicaonline.org/articles/berenj-rice> (accessed online at 17 August 2012).
- Bojanić, Dušanka. 1974. *Turski zakoni i zakonski propisi iz XV i XVI veka za Smederevsku, Kruševačku i Vidinsku oblast*. Beograd – Istorijski institut.
- Brodel, Fernan. 2001. *Mediteran i mediteranski svet u doba Filipa II*. Tom I–II, prev. s francuskog Mirko Djordjević, Geopoetika – CID, Beograd – Podgorica.
- Brodel, Fernan. 2007. *Strukture svakodnevice: moguće i nemoguće*, Knjiga 1 – Materijalna civilizacija, ekonomija i kapitalizam od XV do XVIII veka, prev. s francuskog Dušan Janić, Beograd.
- Brokijer, Bertrand de la. 2002. *Putopis. Putovanje preko mora*, Beograd 2002. (= *Le Voyage d'Outremer de Betrandon de la Broquiere*, ed. C.H. Schefer, Paris 1892.)
- Capatti, Alberto – Massimo Montanari. 2003. *Italian cuisine: a cultural history*. Translation of *La cucina Italiana: Storia di una cultura*, Columbia University Press 2003.
- Chang, Te-Tzu. 2000. "Rice." In: *The Cambridge World History of Food*, vol. I, ed. Kenneth F. Kiple –Kriemhild Coneè Ornelas. Cambridge University Press, 132–149.
- Dalby, Andrew. 1996. *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*, Routledge – London.
- Dalby, Andrew. 2010. *Tastes of Byzantium, The cuisine of a legendary empire*, I.B. Tauris – London.
- Decker, Michael. 2009. „Plants and Progress: Rethinking the Islamic Agricultural Revolution.“ *Journal of World History*, Vol. 20 (2): 187–206.
- Flora Derounian, *How women rice weeders in Italy took on fascism and became heroines of the left*, <https://theconversation.com/how-women-rice-weeders-in-italy-took-on-fascism-and-became-heroines-of-the-left-92756>, objavljeno March 7, 2018, 8:16am GMT; pristupljeno: 28. april 2020.
- The Economic History of Byzantium – From the Seventh through the Fifteenth Century*, Vol. 1–3, ed. Angeliki E. Laiou – Charalampos Bouras, Dumbarton Oaks Research Library and Collection, 2002, dostupno na: <https://www.doaks.org/resources/publications/books/the-economic-history-of-byzantium> (poslednji pristup 27. maj 2020).
- Evlija Čelebi, 1957. *Putopis – Odlomci o jugoslovenskim zemljama*, prev. i prir. H. Šabanović, tom 1–2, Sarajevo.
- Food and culture: a reader*, edited by Carole Counihan and Penny Van Esterik, Routledge 2013.
- Frey Waxman, Barbara. 2008. "Food Memoirs: What They Are, Why They Are Popular, and Why They Belong in the Literature Classroom." *College English*, Vol. 70, No. 4, Special Focus: Food, pp. 363–383.
- Inalcık, Halil. 1982. "Rice Cultivation And The Çeltükçi-Re'aya System In The Otoman Empire", *Turcica* 14: 69–141.
- Inalcık, Halil. 1997. *An Economic and Social History of the Ottoman Empire*. Vol. 1: 1300–1600, Cambridge University Press.
- Işın, Priscilla Mary. 2018. *Boutiful Empire: A History of Ottoman Cuisine*. Reaction Books. *Kanuni i kanun-name za Bosanski, Hercegovački, Zvornički, Kliški, Crnogorski i Skadarski sandžak*, 1957. Prir. Branislav Đurđević dr., Sarajevo – Orijentalni institut.
- Koder, Johannes. 1993. *Gemüse in Byzanz. Die Versorgung Konstantinopels mit Frischgemüse im Lichte der Geoponika*. Wien – Fassbaender.

- Koder, Johannes. 2013. "Everyday food in the Middle Byzantine period." In: *Flavours and Delights - Tastes and Pleasures of Ancient and Byzantine Cuisine*. Edited by Ilias Anagnostakis, Armos Publications – Athens, 139–155.
- Koder, Johannes. 2016. *Lebensmittelversorgung einer Großstadt: Konstantinopel*. In: *Hinter den Mauern und auf dem offenen Land – Leben im Byzantinischen Reich*, Falko Daim · Jörg Drauschke (Hrsg.), Verlag des Römisch-Germanischen Zentralmuseums – Mainz, 31–44.
- Kokoszko, Maciej, Krzysztof Jagusiak, Zofia Rzeźnicka. 2014. *Rice as a Foodstuff and a Medicine in Ancient and Byzantine Medical Literature..* In: *STANDARDS OF EVERYDAY LIFE IN THE MIDDLE AGES AND IN MODERN TIMES*, Vol. III, Veliko Tarnovo, pp. 63–101.
- Mrgić, Jelena. 2011. "Wine or rakı – The Interplay of Climate and Society in the Early Modern Ottoman Bosnia." *Environment & History* 17 (4): 613–637.
- Mrgić, Jelena. 2017. "Aqua vitae – Some notes on Geographies of Alcohol Production and Consumption in the Ottoman Balkans." *Etnoantropološki problemi* 12(4): 1309–1328; <http://doi.org/10.21301/eap.v12i4.14>
- Mrgić, Jelena. 2018. "Intemperate weather in violent times – Narratives from the western Balkans during the Little Ice Age (17th–18th centuries)." *Cuadernos de Investigación Geográfica / Geographical Research Letters* 44 (1): 137–169. DOI: <http://doi.org/10.18172/cig.3380>
- Ntanos, Dimitrios. 2001. *Greece – country report*, International Rice Commission Newsletter, <http://www.fao.org/3/y0906t05.htm>, poslednji pristup: 27. maj 2020.
- Rumeli und Bosna, Geographisch beschrieben von Mustapha Ben Abdalaih Hadschi Chalfa*, aus dem türkischen übersetzt von J. von Hammer, Wien 1812.
- Scappi, Bartolomeo. 1570. *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V. Divisa in sei libri*. Venezia. – dostupno na: <https://archive.org/details/operavenetiascap00scap/page/n3/mode/2up>, poslednji pristup: 27. maj 2020.
- Sharma, S. D. (ed.), 2010. *Rice: Origin, Antiquity and History*. CRC Press – Taylor and Francis Group.
- Singer, Amy. 2005. "Serving up Charity: The Ottoman Public Kitchen." *Journal of Interdisciplinary History* 35–3, 481–500.
- Smith, Monica L. 2006. "The Archaeology of Food Preference." *American Anthropologist*, Vol. 108 (3): 480–493.
- Sürek, Halil. *Turkey – country report*, International Rice Commission Newsletter vol.47, 1998, <http://www.fao.org/3/w8595t04.htm>; poslednji pristup: 27. maj 2020.
- Tabak, Faruk. 2007. *The Waning of the Mediterranean, 1550–1870: A Geohistorical Approach*. Baltimore - The Johns Hopkins University Press.
- Vakufname iz Bosne i Hercegovine*, prev. F. Spaho, Sarajevo 1985.
- Zirojević, Olga. 2005. „Jelo i piće“. U: *Privatni život u srpskim zemljama u osvjet modernog doba*, prir. Fotic, Clio – Beograd, 233-258.
- Zirojević, Olga. 2019. *Istočno-zapadna sofras. Mali kulturnoistorijski i kulinarski leksikon*. Geopoetika.
- Watson, Andrew M.. 1974. "The Arab Agricultural Revolution and Its Diffusion, 700-1100." *The Journal of Economic History*, Vol. 34 (1): 8–35.

SOME THOUGHTS ON RICE IN THE MEDITERRANEAN SOCIETIES

Summary

This text, very short due to the requirements of this volume, is not aiming at anything but providing some questions and challenges for the well-established frameworks regarding the rice culture. Though Braudel's voluminous works, *The Mediterranean* and *Material civilization*, are still highly relevant in both the sources and the conclusions, it is necessary to include more disciplines and aspects, when analyzing a food culture and an item of nourishment, which did not replace the traditional, old grains in the bread basket. Food choices, food preferences, consumption studies, luxury and elite food, haute cuisine, history of gastronomy and many more questions and sub-fields of cultural anthropology have to be included into further investigations of both rice and any other 'novel' food item in any society. Starting as the luxury food and a medicinal item in the Byzantine time, rice was incorporated into already eclectic Ottoman cuisine, but due to the mass production, it was affordable for the lower social levels, as a staple food in charity kitchens – *imarets*. Rice fields demanded quite a complex organization in their making, tilling, irrigation, labor calendar, and above all – constantly supervised skilled labor force, which makes rice cultivation similar to viticulture. Another common thing is the climate sensitivity of both crops, in terms of precipitation and temperature, so it could be argued that 'the Little Ice Age' had not influenced favorably the vineyards and paddy fields in the Balkans.

Keywords: cultural history of the food, the Mediterranean, the Byzantium, the Ottoman empire, historical geography, environmental history, Mediterranean cuisines, gastronomy.