O Mulihovim "Regulama"

Živković, Ruža

Undergraduate thesis / Završni rad

2014

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Humanities and Social Sciences / Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Filozofski fakultet**

Permanent link / Trajna poveznica: https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:142:458179

Rights / Prava: In copyright / Zaštićeno autorskim pravom.

Download date / Datum preuzimanja: **2024-03-29**

FILOZOFSKI FAKULTET
SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU

Repository / Repozitorij:

FFOS-repository - Repository of the Faculty of Humanities and Social Sciences Osijek

zir.nsk.hr

SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU

dabar
DIGITALNI AKADEMSKI ARHIVI I REPOZITORIJI

Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku

Filozofski fakultet

Preddiplomski studij Hrvatskog jezika i književnosti i Pedagogije

Studentica: Ruža Živković

O Mulihovim „Regulama“

Završni rad

Mentor: prof. dr. sc. Zlata Šundalić

Osijek, 2014.

SAŽETAK

U ovom radu obradit će se djelo autora Jurja Muliha «Regule roditelov i drugeh starešeh i Regule dvorjanstva». Na početku bit će obrađeno razdoblje prosvjetiteljstva kojem to djelo pripada te regionalna podijeljenost hrvatske književnosti u tom razdoblju. Nakon toga detaljnije će biti obrađen život autora i njegov književno-misijsko-prosvjetiteljski rad. Glavni dio rada pripada istraživanju elementa svakodnevice u njemu. Cilj je ovog rada pronaći elemente svakodnevice u djelu te na temelju toga dobiti sliku tadašnjeg života u našim krajevima.

Ključne riječi: Juraj Mulih, „Regule“, prosvjetiteljstvo, svakodnevica

SADRŽAJ

1. Uvod ---------- 4
2. Razdoblje prosvjetiteljstva ---------- 5
3. Bio-bibliografija Jurja Muliha ---------- 7
4. O djelu «Regule roditelov i drugeh starešeh i Regule dvorjanstva»---------- 10
4. 1. Elementi svakodnevice u djelu
4. 1. 1. Prehrana
4. 1. 2. Odijevanje i higijena
4. 1. 3. Odgoj, vjera, navike i lijepo ponašanje
4. 1. 4. Dom i stanovanje
5. Zaključak ---------- 21
6. Literatura i izvor ---------- 22

1. UVOD

Cilj je ovog rada obraditi djelo Jurja Muliha «Regule roditelov i drugeh starešeh i Regule dvorjanstva», koje se smatra najstarijim hrvatskim bontonom. Za početak ću djelo smjestiti u razdoblje kojem pripada, a to je u ovom slučaju prosvjetiteljstvo. Posebnu pozornost posvetit ću autoru djela te reći nešto o njegovom životu, misijskom djelovanju te drugim djelima koja je napisao.

U drugom dijelu rada više ću pozornosti posvetiti samome djelu, njegovim značajkama, načinu na koji je pisano i što o djelu kažu drugi autori. Iz djela ću izdvojiti elemente svakodnevice i time približiti čitatelju barem mali dio života ljudi koji su živjeli prije više od dvije stotine godina. To je središnji predmet moga rada u kojem ću istražiti elemente svakodnevice u hrvatskim krajevima i povezati ih i usporediti sa svakodnevicom u europskim zemljama. Posebna će pozornost biti usmjerena na istraživanje struktura svakodnevice kao što su: prehrana, način odijevanja, higijena, vjera, pobožnost i molitva. Na samom kraju rada navest ću sekundarnu literaturu koju sam konzultirala u pisanju završnog rada.

2. RAZDOBLJE PROSVJETITELJSTVA

Prosvjetiteljstvo se u hrvatskoj književnosti javlja u 18. stoljeću. Književni rad naših autora bio je podijeljen po regijama u kojima su stvarali, a svaka regija je imala pojedine karakteristike koje opisuje baš nju. «Prosvjetiteljstvo se u Hrvatskoj zaustavlja i zadržava na želji i namjeri da narod pouči i prosvijetli u svakodnevnom životu. Da ga civilizira u kući i oko kuće, u stanu, na radu, u ponašanju i odijevanju, da ga opismeni, da mu približi knjigu i nauk. Da ga pokrene iz mrtvila neznanja i neprosvijetljenosti u kojem se zbog duge ratničke prošlosti već stoljećima nalazio.» (Franičević, Švelec, Bogišić, 1974: 314) Ove riječi Rafe Bogišića najbolje pokazuju kakvo je stanje vladalo našom domovinom u 18. stoljeću.

U drugoj polovici 18. stoljeća dolazi do opadanja književnog rada u Dubrovniku. Nekoliko stoljeća prije otkrivena je Amerika pa Sredozemlje više nije toliko važno za trgovinu i pomorstvo, pa tako i Dubrovnik, koji je živio od trgovine, počinje slabiti. Tada se na području Dubrovnika javljaju nova obilježja književnog rada, ali nema onog bogatstva koje je posjedovao u 16. stoljeću (Vodnik, 1913: 302). Uz to što im trgovina opada, 1667. godine Dubrovnik pogađa veliki potres i sve snage građani ulažu u obnovu grada, a malo je onih koji se oslanjaju na književni rad. Nikolica Bunić i Bartol Betera spjevali su svatko po jednu pjesmu o trešnji te Jakov Palmotić Dionorić piše djelo «Dubrovnik obnovljen» povodeći se za «Osmanom» Ivana Gundulića (Vodnik, 1913: 302).

U Dubrovniku ipak postoje autori koji stvaraju i u 18. stoljeću no njihov broj je znatno manji u odnosu na prethodna razdoblja. Neki od predstavnika bili su latinisti, a među njima ističu se: Ruđer Bošković, Benedikt Stay, Rajmund Kunić, Brno Đamanjić i Đuro Ferić. (Franičević, Švelec, Bogišić, 1974: 305-310). Ostali predstavnici dubrovačkog kruga pisaca u 18. stoljeću su: Vlaho Stulić, Đuro Hidža, Antun Ferdinand Putica, Marko Bruerević i još poneki manje značajni (Franičević, Švelec, Bogišić, 1974: 323-419).

U Dubrovniku se u 18. stoljeću prevode Molièreove komedije nazvane «frančezarije» jer su prevođene s francuskog te prerađene i lokalizirane u Dubrovniku. Takvih «frančezarija» bilo je oko 20 i izvođene su u Orsanu (brodogradilište prenamijenjeno u kazalište). Francuske stihove naši autori prevode u prozu (Vodnik, 1913: 303).

Slavonija je upravo na izmaku 17. stoljeća oslobođena od Turaka «Karlovačkim mirom» 1699. godine. Narod je neobrazovan pa ga treba izvesti iz poludivljeg života i stoga slavonski autori upozoravaju na mane i loše običaje svakodnevnog života ljudi koje treba mijenjati. (Franičević, Švelec, Bogišić,1974: 315) U početku narod osvještavaju franjevci i isusovci, a kasnije se odredbama Marije Terezije i Josipa II. otvaraju škole koje su dostupne svima. Tada

se u Slavoniji otvaraju i prve gimnazije, u Osijeku 1766., a 1779. godine u Vinkovcima. Književnost je pretežno religiozno-moralna i njome se objašnjavaju istine katoličke vjere i evanđelja, pišu se katekizmi za pučke škole te se pišu nedjeljne propovijedi. Od predstavnika religiozno-moralne tematike djela ističu se Jerolim Lipovčić, Gjuro Rapić, Stjepan Vilov, od predstavnika prosvjetitelja koji osvješćuju narod ističe se Matija Antun Reljković (Vodnik, 1913: 342). U Slavoniji 18. stoljeća zabilježen je i klasicizam u djelima Matije Petra Katančića.

Dalmacija koja je nekada imala brojne predstavnike sada je pod vlašću Mlečana. Jedna je od najzapuštenijih dijelova zemlje u 18. stoljeću. Bila je opterećena mletačkim trgovačkim monopolom i primitivnim načinom gospodarenja. U to vrijeme u Dalmaciji se osnivaju gospodarska društva u Splitu, Zadru i Trogiru (Kombol, 1961: 325). Iako je tako zaostala i dalje se u njoj pjeva o slavi starih kraljeva, banova i vitezova «slovinskih» te time neobično uspješno budi nacionalnu svijest (Franičević, Švelec, Bogišić, 1974: 315). No, koliko je stvarno zaostajanje Dalmacije, govori činjenica da u ovom razdoblju ona nema drugih predstavnika izuzev Filipa Grabovca i Andrije Kačića Miošića (Kombol, 1961: 348).

Posljednji književni krug u 18. stoljeću je kajkavski književni krug. U Hrvatskom zagorju književnost se dijeli na religiozno-moralnu književnost koja je pisana na kajkavskom narječju, a namjena joj je bila prosvjećivanje puka te «naučnu književnost» koja je obuhvaćala više grana znansoti (fiziku, povijest, geografiju, teologiju) i pisana je na latinskom jeziku. Ta «naučnu književnost» danas je većinom sačuvana u rukopisima. Od predstavnika tu se ističu Ivan Krištolovec, Josip Bedeković, Franjo Sušnik, Ivan i Juraj Mulih, te latinisti Josip Mikoci, Kazimir Bedeković i Andrija Blašković (Vodnik, 1913: 356).

Budući da su sve do prosvjetiteljstva glavni predstavnici u književnosti bili muškarci, sada su se desile promjene za koje su se pobrinule tri Dubrovčanke. U 18. stoljeću u Dubrovniku postoji nekoliko žena autorica, a to su Lukrecija Bogašinović, Marija Dimitrović Bettera i Anica Bošković. Žene nakon jednostoljetne šutnje ponovno ulaze u književni život Dubrovčana (Fališevac, 2006: 183). Njihova književna djela nisu specifična samo po tome što su nedvojbeno namijenjena isključivo ženskoj populaciji, njihova osebujnost leži u tome što se ženskoj publici žele približiti ženskim karakterom i ženskim mentalitetom u svjetonazoru. Ako su svojim radom i pridonijele bogatstvu književnog živata, ipak u kazališnom poslu nisu smjele sudjelovati jer je kazalište bilo isključivo maskulino (sve uloge pa i one ženske izvodili su muškarci) (Fališevac, 2006: 184).

3. BIO-BIBLIOGRAFIJA JURJA MULIHA

Juraj Mulih rodio se u Hrašću 30. travnja 1694. godine u Turopolju kraj Zagreba (Župa Odra) (Jembrih, 2002: 66). Još kao dijete isticao se pobožnošću posvećujući sate Gospinim pohvalama. U Zagrebu je išao u srednju školu, a nakon toga stupa u svećeničku družbu u Beču 27. listopada 1714., a 1717. polaže prve svećeničke zavjete koji mu odmah postaju vječni (Fuček, 1994: 27-29).

Nakon novicijata (koji traje od 1714. do 1716. godine) upisuje studij filozofije. Nakon završetka studija filozofije vraća se u Zagreb na Grič i preuzima odgojiteljsku i učiteljsku službu u školi Družbe Isusove koju je i sam pohađao (Fuček, 1994: 30-33). Tamo je radio od 1719. do 1722., te se u tom razdoblju bilježi povećanje učenika u toj školi. Nakon toga odlazi u Trnavu gdje je studirao filozofiju i upisuje studij teologije u trajanju od četiri godine (od 1722 od 1726. godine) (Fuček, 1944: 37).

Završetkom studija javlja mu se želja za odlaskom u misije u Indiju, no ne odlazi u Indiju nego ga Crkva šalje u Slavoniju i Ugarsku kako bi obrazovao i odgajao hrvatski narod i među njima vršio svoje misije (Fuček, 1994: 40). Prvo odlazi u Požegu te tamo boravi nekoliko puta (1727.-1729., 1731.-1735., 1745.-1746.), a kao kajkavski misionar postaje začetnikom prosvjetno-misionarske djelatnosti u Slavoniji. Tako za Muliha možemo reći da je započeo opismenjivanje i širenje vjerskog odgoja na slavonski puk (Tatarin, 1999: 70).

Mulih je u misijama radio punih 27 godina pa ga se s pravom naziva «pučkim apostolskim misionarom». Osim Požege Mulih misionari i u Ugarskoj (u Gyorskoj biskupiji), Novigradu, Glogovnici, Hraščini, Stubici, Jastrebarskom, Samoboru, Bistrici itd (Fuček, 1994: 48). U tim je sjevernim krajevima radio i kao istaknuti pučki propovjednik, no njegove propovijedi nisu sačuvane (Kombol, 1961: 349). U svom misionarskom radu uvelike je utjecao na jezik Gradišćanskih Hrvata napisavši za njih «Duhovne jačke» dok je misionario u 33 mjesta tadašnje zapadne Ugarske (Šojat, 1996: 353-354).

Svoj život završava nakon propovijedi u crkvi svete Katarine u Zagrebu, 31. prosinca 1753. godine. Nakon propovijedi otišao je u svoju sobu te je u prisutnosti drugih svećenika u 10 sati navečer preminuo od želučanog grča (Fuček, 1994: 55).

*

Juraj Mulih jedan je od najpoznatijih kajkavskih pisaca 18. stoljeća. Poznat je kao pisac katekizama, molitvenika i misijskih priručnika (Franičević, Švelec, Bogišić,1974: 334). Njegovo stvaralaštvo možemo podijeliti u tri kategorija pa tako među katekizme u strogom i

širem smislu ubrajamo «Poszel apostolszki» (1742.), «Zrcalo pravedno» (1742.), «Skola kristusseva» (1744.), «Abeczevicza slovinska» (1748.) i druge (Fuček, 1994: 136-143).

«Poszel apostolszki» djelo je u kojemu je zapisao svoje propovijedi i tada je ono služilo svećenicima kao pomoć prilikom vršenja propovijedi (Fuček, 2003. 536).

«Skola kristusseva» izdana je 1744. godine u Zagrebu. U njoj Mulih opisuje biblijske teme i ugrađuje ih u Katehetske pouke (Fuček, 2003: 374). U tom djelu još se nalaze pouke roditeljima te pravila lijepog vladanja kako dobro odgojiti djecu za krepostan život (Fuček, 1994: 139).

«Abeczevicza slovinska» Mulihovo je djelo koje je Fuček pronašao 1994. godine sustavnim pretraživanjem knjižnice dubrovačkog erudita Ivana Bazara (Šojat, 1996: 167). Djelo je sastavljeno od niza pjesama i molitvi i kratkih priručnika za posluživanje svete mise. To sve pripada u vjeronaučni dio «Abeczevicze slovinske». Drugi dio tog djela sastavljen je od četiri priloga prosvjetiteljskog značaja, a to je 11 napomena o hrvatskoj grafiji te kako se izgovaraju pojedina slova (Šojat, 1996: 172). Na samom kraju djela nalaze se posebni matematički zadatci u kojima je ljude učio rimskim i arapskim brojkama te računanju vremena (Šojat, 1996: 173).

U drugi dio njegova stvaralaštva možemo ubrojiti molitvenike ili duhovno-liturgičko-pastoralna djela, a to su: «Pobosnost» (1739.), «Duhovna hrana» (1746.), «Nebeszka hranicza» (1748.), «Nebeska hrana» (1748.), «Duhovne mrvice» (1749.), i druga (Fuček, 1994: 143-155).

Njegovo djelo «Nebeszka hrana» doživjelo je najviše izdanja (čak 6). Prvi puta izlazi u Zagrebu 1748. godine, a zatim slijede još četiri u Zagrebu 1778., 1779., 1853., i 1883. te u Koprivnici 1892. godine (Fuček, 2003: 365).

To djelo slijede «Duhovne mrvice» u pet izdanja, a prvo također doživljava u Zagrebu 1749., zatim u Presborku 1758., nakon toga u Osijeku 1802. i dva u Budimu 1818. i 1827. godine (Fuček, 2003: 375).

O djelu «Nebeszka hranica» govori Olga Šojat navodeći kako je to djelo posvećeno zagrebačkom kanoniku Žigmundu Sinerspergu. Prava namjera toga djela je da ono poučava djecu. Namijenjena je djeci i govori o crkvenim blagdanima kroz čitavu godinu (advent, post i dr.) te o crkvenoj povijesti do godine 1748. (Šojat, 1996: 130-131).

Djelo «Duhovna hrana» izdano je 1746. godine, a u njemu Mulih poučava puk o povijesti navodeći datume važnih događaja, imenujući vladare i sudbonosne događaje za našu povijest. Posebno se usmjerava na povijest Zagreba, Varaždina i drugih sjevernih krajeva

(Velagić, 1997: 49). Zbog toga se Muliha može smatrati i pretečom narodnog preporoda iako je to vrlo veliki vremenski period da bi se uopće tražile neke sličnosti (Velagić, 1997: 53-55). Treći dio Mulihova stvaralaštva obuhvaća misijske priručnike ili pjesmarice, a od toga se posebno ističu četiri djela: «Bogoljubne pjesme» (1763.), «Pobosne i navuchne popevke» (1746.), «Duhovne Jacske» (1750.) i «Duhovene pesme» (1780.) (Fuček, 1994: 156-161).

Djelo «Bogoljubne pjesme» sastoji se od dva dijela jer ima i dva predgovora. U njemu se nalaze pjesme za koje autor kaže da oni koji ne znaju pjevati, mogu ih samo iščitavati i tako si osigurati vječno spasenje (Šundalić, 2003: 247-248). Osim liturgijskih pjesama u djelu se nalazi jedan psalam te versificirani životopis oca Frančeska Ksaverije (Šundalić, 2003: 254-255). To Mulihovo djelo jedno je od najosporavanijih njegovih djela. Milovan Tatarin kaže kako to djelo sam autor nije niti potpisao, ali se smatra njegovim iako su pjesme bliže Kanižliću i njegovu stvaralaštvu (Tatarin, 1999: 72). Prema mišljenju Milovana Tatarina postoji mogućnost da je Kanižlić utjecao na Muliha dok su zajedno boravili u Požegi, no ako bi to bilo tako onda bi i u kasnijim Mulihovim djelima postojao takav način pjesničkog umijeća, no on se pojavljuje samo u toj zbirci (Tatarin, 1999: 82). Tako autor smatra da su Mulihu ipak bliže one pjesme u kojima se pouka i poruka nije izlagala složenim pjesničkim slikama, a one pak složenije, kojih je 16 u toj zbirci, ipak pripadaju Kanižliću (Tatarin, 1999: 90). Autorica Olga Šojat također je proučavala autentičnost «Bogoljubnih pjesama» i došla do zaključka kako se Mulih s baroknom lirikom 17. stoljeća upoznao preko Kanižlića, pa ne bi bilo čudno da ih je onda on napisao. Uz to navodi da su neke pjesme djelomično preuzete jer se vide iste strofe no neke je Mulih mogao sam napisati. Također se slaže da su one složenije ipak Kanižlićeve, ali ne bi smjeli prenagliti sa zaključkom (Šojat, 1983: 26-27).

4. O DJELU «REGULE RODITELOV I DRUGEH STAREŠEH I REGULE DVORJANSTVA»

Ovo je djelo najstariji hrvatski bonton, a njegov prvotisak izlazi 1742. godine u djelu «Duhovno zercalo» autora Jurja Muliha. Mulih je to djelo napisao na temelju latinskog predloška čija je provenijencija u francuskom izvorniku autora Leonarda Perina. Autor je djelo ipak prilagodio kajkavskom čitatelju pa su u njemu vidljivi elementi našeg pučanstva (Jembrih, 2002: 5).

Otkako je tiskana prva knjiga u Hrvatskoj 1483. pa do 1742. nije nam poznat niti jedan drugi hrvatski bonton ili pravila lijepog ponašanja za hrvatske čitatelje pa se stoga to djelo smatra prvim i najstarijim hrvatskim bontonom. Tada je to djelo bilo prvo djelo namijenjeno roditeljima, učiteljima, mladeži i djeci iz kojeg mogu saznati pravila lijepa ponašanja (Jembrih, 2002: 63).

Budući je to djelo Mulih sastavio iz nekoliko izvora i prilagodio ga našem jeziku i ljudima, treba se reći da je to djelo plod višestoljetne kulturne baštine i kršćanskog univerzalizma (Jembrih, 2002: 70). Mulih upravo u tome vidi jamstvo njegove vrijednosti i šire primjenjivosti i u toj perspektivi vidi mogućnost rasta i širenja istinske uljudnosti, koja je kao takva u biti jednaka svim kršćanima (Jembrih, 2002: 71). U najširem smislu to djelo imalo je za cilj naučiti djecu i ljude lijepom ponašanju koje proizlazi iz osjećaja poštovanja i iskrene kršćanske dobrohotnosti prema bližnjemu. Namijenjeno je djeci kako bi se kasnije u životu znala ponašati i ne bi ispala neodgovorna i smiješna u svakodnevnoj komunikaciji, na svečanostima i gozbama (Jembrih, 2002: 69-70).

To djelo je nakon svog prvog izlaska 1772. godine, ponovno izašlo nakon dvije godine u knjizi «Škola Kristuševa kerščanskoga navuka obilno puna» (Jembrih, 2002: 71). Djelo se sastoji od nekoliko dijelova: «Regule roditelov i druge starešeh, Od dužnosti navučitelov djece, Regule i osebujne kreposti deteta. Da se more dobro i Bogu boječa othraniti, Regule roditelov i navučitelov. Od pričeščenja detinskoga, Regule dvorjanstva» (Jembrih, 2002: 72-73).

U prvoj cjelini Mulih upućuje roditelje kako se trebaju brinuti o djeci, od začeća do odrasle dobi. Tu se nabraja 28 regula koje govore o kućnom odgoju, vjerskom načinu odgoja i vrijednostima koja tadašnja djeca trebaju usvojiti. U ovoj skupini «Regula» spominju se i kazna, ali i pohvala, i to kao dva načina potkrepljivanja dječjeg uspjeha ili neuspjeha (Jembrih, 2002: 73-76). Drugi dio «Regula» odnosi se na savjete vjeroučiteljima kako

odgajati djecu i biti im dobar primjer ne samo u školi, na svome radnom mjestu, nego i izvan nje (Jembrih, 2002: 77). Treći je dio pravi bonton na kajkavskom pa i na hrvatskom uopće. Unutar sebe ima pet poglavlja, koji su prožeti blagim humorom. Taj treći dio ipak je najbolji prikaz prerađenog teksta jer je Mulih od latinskog predloška uzeo samo one dijelove koji karakteriziraju tadašnjeg kajkavskog čovjeka (Jembrih, 2002: 78).

S obzirom na jezik i stil ovo je djelo pisano latiničkim pismoma i pravopisom, dakle onim kojim su svoja djela pisali i kajkavski pisci u 16. i 17. stoljeću (Jembrih, 2002: 82). Osim takvog izvornog djela postoji i inačica na ikavskom narječju koje je prilagođeno za Gradišćanske Hrvate (Jembrih, 2002: 85).

4. 1. ELEMENTI SVAKODNEVICE U DJELU

Svakodnevica se prema Fernandu Braudelu definira na sljedeći način: „Materijalni život, to su ljudi i stvari, stvari i ljudi. Proučavati stvari – prehranu, stanovanje, odjeću, raskoš, oruđe, novčana sredstva, okvire sela ili grada – ukratko, sve ono čime se čovjek služi, nije jedini način da se procijeni njegov svakodnevni život. I broj onih koji među sobom dijele bogatstva zemlje ima svoj smisao.“ (Braudel, 1992: 19) O materijalnom životu (prehrana, odijevanje, stanovanje), ali i o ljudima Mulihova vremena (običaji) nešto više govora bit će u tekstu koji slijedi.

4. 1. 1. PREHRANA

Sol je bila dio svakodnevne hrane čovjeka 18. stoljeća, jer se godišnje trošilo od 3,4 do 8,8 kilograma soli po glavi stanovnika (Sarti, 2006: 121). Kao svakodnevna hrana bila je veliki izvor bogaćenja država i trgovaca u Europi kao i u Kini. Sol je neophodna za sve vrste jela i mesne proizvode. Potrebna je za prehranu stoke, pravljenje sira, ali i salamurenje mesa. (Braudel, 1992: 218) Bitna i nezamjenjiva sol je sveta hrana, njom su barem malo začinjavali bljutave brašnaste kaše pa su tijekom vremena bile i razne pobune zbog nedostatka ili poreza na sol. Sol je u Francuskoj služila za proizvodnju «butarge», a diljem Europe za konzerviranje koje se tek u 18. stoljeću počinje širiti. Ljudi pomoću soli pasteriziraju šparoge, gljive, artičoke i ostalu hranu. (Braudel, 1992: 219) Kolika je važnost soli bila i kod nas svjedoči to što se na stol stavljala prva, a sklanjala zadnja, kaže Mulih:

«Regula 1: Kada si stolnjak na stol prostrel, najprvič solenku na njega postavi, a najposlednju dole vzemi.» (42)[1]

Kruh kao namirnica dolazi iz dvije različite tradicije - «rimske tradicije» koja nije omalovažavala mlijeko, sir, povrće i meso, ali je bila usredotočena na kruh, vino i ulje. Druga tradicija je «barbarska tradicija» kojoj je kruh bio namirnica koju su konzumirali uz meso, a to su bile najčešće ječmene pogače (Sarti, 2006: 196). Kruh kao nemasna hrana brzo se rasprostranio među kršćanima po Sredozemlju. Kruh im je bio i element obreda, ali i pogodan za posne dane koje vjera nalaže (Sarti, 2006: 197).

Smanjenjem potrošnje mesa raste potrošnja kruha čija se kvaliteta stalno pogoršavala. Tada je kruh bio od svega i svačega pa oni koji si nisu mogli priuštiti onaj od žitarica spravljali su ga od mahunarki (Sarti, 2006. 203). Bijeli kruh je bio rijetkost i raskoš, mogli su si ga priuštiti samo odabrani. Crni kruh bio je odlika onih siromašnijih koji su se zadovoljavali bilo kakvim kruhom (Braudel, 1992: 136). Kasnije se u Prizu javlja još jedna vrsta kruha nazvana «meki kruh» koji je bio sačinjen od sitnog brašna uz dodatak pivskog umjesto pravog kvasca. Poslije, kruh se pravi na bazi brašna velikim dijelom oslobođen od mekinja, a samo kruh od fermentiranog brašna pogoduje zdravlju (Braudel, 1992: 138). I na stolovima naših predaka nalazio se kruh, ali oni su se njime koristili na neprikladan način, često im je služio kao pribor za jelo o čemu svjedoče sljedeći citati:

«Regula 2: Kruha z rukom ne trgaj, nego ga z nožem pošteno reži; nego ako bi bil topel, kojega i drugi znaju trgati» (44)

«Regula 16: Ne budi tak lakom, da bi vu zdele jestvine zasvema nikaj ne ostalo; ar ne lepo zdelu z žlicom ali kruha založejem čisto posnažiti, kakti da bi ne bilo vu kuhinje drugeh, na to odlučeneh, ki zdelu posnaže.» (48)

Juha je u to vrijeme bila često «udova» što to znači bez mesa (Sarti, 2006: 203). Nekada se juha jela iz običnog tanjura bez ceremonija, a u gulaše su umakali ruke i kruh (Sarti, 2006: 175). Oni koji su bili siromašniji, često su znali u juhu stavljati kuhani mak koji je služio kao opojno sredstvo, kao bijeg od životnih problema i neizvjesnosti egzistencije (Sarti, 2006: 212). Mulih kaže:

[1] Citirano prema Mulih, Juraj, 2002. *Regule roditelov i drugeh starešeh i Regule dvorjanstva*, Kajkaviana, Zagreb. Svi citati iz navedenog djela bit će citirani prema ovom izdanju i to tako da će u obloj zagradi biti navedena stranica na kojoj se odnosni citat nalazi.

> *«Regula 11: Pri stolu potrebna je snaga; zato mersko je z mastjum, ali juhom stolnjak polevati; ali manse ruke na kruh, drugem jošče opčinski, postaviti; ali nje z stolnjakom obrisati.»* (47)

Jaja su često u upotrebi, a savjetuje se da ih se ne kuha previše, jer je bolje da se prijesno popije. U to vrijeme tržišna cijena jaja bila je vrlo velika pa je dovoljno reći da samo nekoliko prodanih jaja značilo je promjene u troškovima i životnom standardu. Pošto su jaja bila jako vrijedna nalazi se puno recepata o tome kao ih sačuvati svježima što dulje vrijeme (Braudel, 1992: 222). Jaja su tako dio uobičajene prehrane Europe, dok ih se u Kini, Indiji i Japanu slabo konzumira i nisu dio narodne prehrane. Bitno je napomenuti slavni kineski recept za pačja jaja koja se čuvaju 30 dana u salamuri, a takvu poslasticu mogli su si priuštiti samo odabrani (Braudel, 1992: 223). Jaje kao prehrambena namirnica nalazila se i u našoj kuhinji, na našim stolovima. Mulih kaže:

> *«Regula 9: Doklam vu vustah imaš založaj ail jajce jur prebijeno ili načeto, onda se ne pristoji napijati. Kakti i kad piješ, drugam se na stran ogledati. Ali drugda drugeh jestvine, ali pri stolu derženje, ali k stolu služeče, pregledati.»* (46)

«Barbari» su narod koji daje prednost mesnu jelu nad bilo kojim drugim jelom. Meso je bilo vrlo skupo i dragocjeno i svi koji su si ga mogli priuštiti, konzumirali su ga što je više bilo moguće (Sarti, 2006: 197). U Europi nije bilo pretjerane nestašice mesa pa ni ne začuđuje što je kostobolja bila nazvana «bolest Europe», jer se dobivala zbog pretjerane konzumacije mesa. Prehrana seljaka ipak se drastično mijenjala pa su se svježe meso i meso divljači sve rjeđe nalazili na stolovima seljaka (Sarti, 2006: 197). Braudel kaže da se od 1550. godine smanjuju obroci mesa i od tada na tržištu prevladavaju žitarice. Tada dolazi do smanjenja potrošnje svježeg mesa, ali raste potrošnja dimljenog i usoljenog mesa. Najveći dio mesne hrane seljaka činila je svinjetina (Braudel, 1992: 2003). Batušić kaže da su se na stolovima naših starih od mesnih proizvoda nalazili riba, od peradi najčešće «race» (patke) bilo domaće bilo divlje te svinjetina (Batušić, 2006: 217). U Mulihovu djelu spominje se meso u ulozi savjetovanja kako očistiti za stolom meso od kosti.

> *«Regula 12: Kakti jeduč, merso je po svinski zubima cmoktati, tak i pijuč, merko je iz posude napitek ali iz kosti mozg cmerkati; ali kosti po pesje oglobati ali hrustati; nego je lepše z nožem meso odlepiti ali mozg izvaditi, ter onak na nožu vu vusta postaviti.»* (47)

Od *napitaka* u djelu se spominju vino i voda. Batušić kaže da u nas svečane ladanjske gozbe, gurmanske svečanosti ili slična događanja nisu mogla proći bez dobre kapljice starog vina (Batušić, 2006: 218). O vinu govori i Mulih:

> «*Regula 19: Dobro bi se jošće vu mladosti privučiti, vina po malo piti, ter vsigdar k vinu malo vode primešati, koja vino včini gingaveše i zdraveše, da tebi ni tela, niti pameti, niti žitka tak lehko ne pokvari; ar, ki se preveč obilnoga jela najmre napitka vina zderžavaju, oni sebi ne sam telo nego i pamet vu svoje kreposti občuvaju, nego takajše i žitka pribolšaju. Tak Duh S. obeča.»* (48-49)

Sve mediteranske zemlje proizvode vino, a ono uspijeva diljem svijeta. Prije je vino imalo vrlo veliku cijenu jer se nije poznavao pluto ni plutani čep pa se vino brzo kvarilo. Zato su mlado vino željeli svi, svuda je putovalo i postizalo abnormalne cijene. U Rimu je upravo starost vina bila znak kvalitete (Braudel, 1992: 147). Ljudi su u 18. stoljeću poznavali i bijelo i crno vino, s tim da je bijelo postizalo veću cijenu. Potrošnja vina rijetko je bila manja od litre dnevno po glavi stanovnika. Vino su konzumirali i mladi i stari, a obrazloženje je bilo da se običnom prehranom zbog siromaštva nije moglo unijeti dovoljan broj kalorija pa su vinom nadomještali te kalorije. Prema tome vino im je nadomještalo trećinu dnevnih kalorija. Drugi razlog zašto se koristi vino bilo je stanja euforije i uzbuđenja kako bi se borili protiv rastrganosti, nesigurnosti, straha i teškoće svakodnevnog života. Pilo se kako bi se pobjeglo od gladi i grčeva koje je ona zadavala (Sarti, 2006: 211-212).

Gore navedeni citat prikazuje i konzumiranje vode kao pića, ali pomiješano s alkoholom. Pitka voda se kroz povijest teško nabavljalna, mnogi bunari su bili zatrovani ili voda iz njih nije bila za piće pa su kružile glasine kako je voda nezdrava i izaziva smrt (Sarti, 2006: 212). Braudel također spominje nestašice vode. Neki gradovi su znali prikupljati čak kišnicu i onda ju filtrirati samo kako bi došli do pitke vode, no ni to nije bilo rješenje jer se znalo dogoditi da po nekoliko mjeseci ne padne kiše i tada se zalihe iscrpe (Braudel, 1992: 240). Kinezi su vodi pridavali čak i vrline s obzirom na njezino porijeklo: obična kišnica, olujna kišnica (opasna), rana proljetna kišnica (djelotvorna), voda koja se sakuplja u staklastim spiljama (vrhunski lijek)… Kinezi su znali da ako voda ne valja za piće, da je treba prokuhati i zbog toga su smanjili smrtnost i oboljenja svoga naroda (Braudel, 1992: 244).

Sve gore navedene namirnice vjerojatno su prije izuma pribora za jelo bile konzumirane pomoću ruku. Sarti navodi da su *žlicu* upotrebljavali još i stari Egipćani, a u Rimu se ona pravila od kositra, bronce i srebra. Zatim govori kako su tijekom srednjeg vijeka žlice bile većinom drvene (Sarti, 2006: 173-174). Sljedeći citat pokazuje kako su naši stari poznavali žlicu, ali je ona kod nas vjerojatno bila rijetka pa su je zamjenjivali kruhom, što nije jedno od pravila lijepog ponašanje.

> *«Regula 16: Ne budi tak lakom, da bi vu zdele jestvine zasvema nikaj ne ostalo; ar ne lepo zdelu z žlicom ali kruha založejem čisto posnažiti, kakti da bi ne bilo vu kuhinje drugeh, na to odlučeneh, ki zdelu posnaže.»* (48)

Nož i vilica također su bili dio pribora za jelo kojeg su poznavali naši stari i savjetuje im se kako se njima služiti. Sam izum noža nije novina 18. stoljeća, jer oštrica postoji od davnina, a ovu za upotrebu u jelu donijeli su u Europu «barbarski narodi». Iako je bio vrlo koristan za stolom, nož se slabo koristio zbog ratobornosti naroda (Sarti, 2006: 174). Što se tiče vilice, ona se kao pribor za jelo pojavljuje u 14. i 15. stoljeću, kreće iz Italije i rasprostranjuje se po čitavoj Europi. U 16. stoljeću njezina upotreba naglo opada, i na stolovima bogatijih rijetko se nalazi, dok u 17. ponovno započinje njezina veća upotreba (Sarti, 2006: 175). Braudel govori kako je prije postojala vilica s dva zuba, koja nije služila za jelo nego za služenje mesa i njome se meso u pećnici okretalo. Ta je vilica ipak bila starija od ove koju mi danas poznajemo (Braudel, 1992: 214). Pribor za jelo (nož, vilica) spominje i Mulih:

> *«Regula 10: Ne pristoji se kaj vu zube nositi z onumu rukom, vu koje nož ali vilice onda imaš, nego ako bi na nožu ali na vilice vu zube nosil. Takajše ne lepo ogoreloga vsega hleba guliti ali obeliti; nego ako tverde ali ogorele kore nemoreš jesti, tak od tvojega falata moreš koru obeliti, ter korice poleg ali na tanjer postaviti.»* (46)

Tanjur je pribor koji nam olakšava hranjenje. U početku su bili drveni, a njih postupno zamjenjuju oni od rafiniranog kositra, kositra ili srebra. Pojavom tanjura se izbjegava «izmiješanost za stolom» jer se njime izolira svaka osoba za stolom. Također individualizaciji pridonose i ubrusi koji su bili za svakoga posebno (Sarti, 2006: 176). Mulih kaže:

> *«Regula 21: Na koncu stola navada je na tanjer složiti nož, vilice i žlice, ter rubcem pokriti, pak onak ali na stolu ostaviti ali služenčemu podati; ali, ako si zmed manjšeh, z dopuštenjem od stola gorestati, sobum vzeti i na stran postaviti. Za tem Bogu i hiže gospodaru ali drugomu velikašu zahvaliti, ter onda drugem vekšem, jošče sedečem ali stoječem, poslužiti.»* (49)

> *«Regula 8: Za vsakum jestvinum navada je tanjerre premeniti; koje vsigdar čiste i gotove moraš na strane imati, a jednoga vu rukah deržati.»* (44)

4. 1. 2. ODIJEVANJE I HIGIJENA

Pošto smo već napomenuli da je voda često bila nezdrava i zatrovana prije pranja ruku ili usta u vodu se sipao ocat, alkohol ili vino kako bi se spriječile zaraze i ubile bakterije (Sarti, 2006: 223). U sljedećem citatu se pokazuje kako su i naši preci imali običaj pranja ruku prije jela radi higijene:

> *«Regula 2: Kada si za ruk vmivanje vodu donsel, ruke polejal i stolce primanju, onda ova obderžavaj.»* (43)

Od odjeće imali su gaće (kao donje rublje) i košulje. Košulja je zapravo bila oprava koja se trebala nositi ispod neke druge majice, ali seljaci su je zbog neimaštine nosili samu. Oprave za

posebne prigode su vrlo rijetke i dostupne su samo povlaštenom sloju seljaštva (Sarti, 2006: 228-332). Mulih savjetuje da se prije spavanje obuće odjeća za noć. To znači da su se naši preci ipak presvlačili prije spavanja i da je barem tu higijena bila «dobra»:

> *«Regula 3: Drugem nazoči raspraviti se i vsu opravu iz sebe postaviti, ne lepo niti hvale vredno; a jošče manje prez oprave z drugemi se šaliti, opehvaliti ali naginjeti, kakti znaju pastiri činiti.»* (50)

No, da higijena naših starih i nije bila baš dobra, govore i podatci da su imali buhe i uši, da se nisu znali služiti rupcem te da im je rukav bio zamjena za rubac koji su koristili prilikom kihanja, šmrcanja i kašljanja.

> *Regula 17: Ako je na vekšem preštimanju s kem govoriš, tak ga negledaj vu oči niti zube, nego malo pod obraz, kaj je znamenje poniznosti. I pred takovem ne lovi niti ne tuci buhe, vuši niti kaj spodobnoga. Dapače, ako bi na njem ali na tebe kaj takovoga puziti zapazil, toga drugem ne kaži, nego, kak najljepše moreš, tiho dole obali, da drugi niti nečuti. Ako pak drugi tebi to isto včinil, tak mu ponizno zahvali.»* (37)

> *«Regula 5: Ako hočeš kašljati ali kihnuti, pošteno je vusta na stran obernuti iz rubcem zakriti, ter za kihanjem reči: Bože pomozi! A zahevajuč, s palcem križ na vustah napraviti.»* (34)

> *«Regula 6: Ako je potrebno hraknuti alio se seknuti tak se, z rubcem zkriven, na stran oberni ter, sekujuč, ne trubentaj z nosom; a hreček ne pred druge, nego na stran ishiti i pogazi ali vu rubec primi; to isto vu sekuvanju obderžavaj.»* (34)

4. 1. 3. ODGOJ, VJERA, NAVIKE I LIJEPO PONAŠANJE

U katoličkom svijetu roditelji su dužni odgajati i kontrolirati djecu i ostale podanike u vjerskom i moralnom smislu. Zajedničko čitanje *Biblije* postaje jedan od središnjih trenutaka kućne religije u kojoj sudjeluju svi ukućani (Sarti, 2006: 35). I u Mulihovom se djelu savjetuje roditelje da djecu uče *Bibliji* i svecima koji su podnijeli mučeništvo za Isusa i vjeru.

> *«Regula 12: Potrebno je dece gustokrat napervo donašati onu veliku plaču, koju G. Bog je pripravil onem, ki njega pravo ljube i njemu verno služe. Zatem pelde svecee, ki su ovde vnoga dobra včinili, a zla dobrovoljno podnesli, ter su sada ovde i v nebu obilno naplačeni i odičeni, Ar njihove svetke obslužavamo, moči poštujemo, cirkve pohađamo, oltare kinčimo, kipe nosimo i kušujemo; a kaj v nebu imaju, toga preseči ne moremo. Zato nje zazavamo.»* (14)

Često su roditelji svoju žensku djecu slali u samostane kako bi se spriječilo rasipanje imovine. Nejednakosti koje su se razvijale uspostavili su običaji i zakoni, a oni predstavljaju okvir unutar kojeg svatko mora djelovati, bio on suprug, otac, dijete ili sluga. Iz toga proizlazi

i lijepo ponašanje za stolom. Mnogi nisu imali ubrusa pa su si usta kao što je već bilo spomenuto, brisali rukavom, a stolnjak je znao biti prljav ili načinjen od običnog platna i samo prebačen preko stola kako se ne bi zaprljao od crne, pepelom zaprljane posude. Njihove navike teško su se mijenjale pa ljudi često jedu s kruhom umjesto priborom za jelo. Kruh iskidan bacaju na stol umjesto da ga režu. Koliko nisu imali razvijene navike lijepog ponašanja za stolom, svjedoči i to da su u jedan tanjur miješali i juhu i meso, a svi su često pili iz iste čaše vino ili vodu, bez reda i navike. Sarti objašnjava da neimanje pribora za jelo prilikom objeda nije bijeda nego životinjska i divlja narav seljaka (Sarti, 2006: 171-172). Do sličnog zaključka dolazi i Juraj Mulih:

> *«Regula 6: Na toplu jestvinu ne pristoji se puhati, nageo je lepše malo počekati. Niti, namjesto okušanja, pridahivati. I ako si kaj iz zdele izvadil ter pridahival, onoga več pred druge ne postavljaj. Kati ni onoga več vu zdelu ne makni, od šta si kaj odgrizel; nego kaj najenkrat makneš, ti sam potroši. A jestvin donešeneh pohlepno ne razgledaj niti ne prekapaj.»* (45)

Njihovo nepoznavanje lijepa ponašanja svjedoči o velikoj društvenoj razlici koja proizlazi iz činjenice zna li se sjediti za stolom «kako spada». Za stolom i stolićem prepoznaje se građanin (Sarti, 2006: 172). Također rječnik lijepog ponašanja nije svugdje bio jednak niti uvijek izražava jednake društvene stavove. Lijepo ponašanje, pa i ono koje se odnosi na vladanje za stolom, ima značajnu ulogu u procesu civiliziranja (Sarti, 2006: 173). Mulih kaže:

> *«Regula 17: Navlastito pri stolu, čuvaj se serditosti; ar zvun toga, da serditomu ne zdravo jesti niti piti, to je takajše navada, da od takvoga ljudi radi govore, da je maslakaste nature i ne pusti drugeh na miru jesti, ali da jestvine zletenicum kakti s čemerom začinja.»* (48)

Žvakanje za stolom također pokazuje (ne)lijepe navike i ponašanje. Nijemci su imali naviku jesti zatvorenih usta i ne prebacivati jelo s jedne strane na drugu dok se žvače. Talijani su pak jeli profinjeno s poluotvorenim ustima. Francuzima su se ova dva načina činila previše profinjenima pa su oni jeli posve otvorenih usta (Sarti, 2006: 173). Kako su jeli Mulihovi sunarodnjaci i kako se trebalo jesti doznaje se iz pravila 14:

> *«Regula 14: Ne pristoji se z jestvinum niti kruhom vsa vusta tak napuniti, da bi onda ne mogel pregovoriti. Najti, ako je potrebno govoriti, kada su vusta zasvema prazna. A založaja ne lepo po vseh vustah valjati, nego na jedne strane zgristi i čedno prebaviti.»* (47)

O tome tko je važniji u obitelji, ovisila je i hijerarhija za stolom: «Sjediti za istim stolom s jedne je strane izražavalo povjerenje i bratstvo ili sličan položaj, a s druge su se za stolom

odražavali osnovni društveni odnosi.» (Sarti, 2006: 177) Djed kao najstariji član obitelji održavao je sakralni karakter zahvaljujući molitvi koja se kazivala prije nego počne objed, tim obredom se posvećivala hrana kao i danas. Stol je ujedno mjesto gdje se izražavala ili potvrđivala društvena hijerarhija, kako spolna tako i generacijska (Sarti, 2006: 178). Dva sljedeća citata pokazuju kako su i naši stari imali običaj moljenja i blagoslivljanja hrane prije jela, te kako se poštivala hijerarhija za stolom, odnosno kako je bilo bitno tko počinje jesti prvi, a tko nakon njega:

> *«Regula 1: Kada si ruke vmil i Boga stoječ za blagoslov pobožno molil, onda, z dobrem nakanjenjem telo na Božju službu okrepiti, sedi; ter, kak vidiš priliku, pokriven ali otkriven, drugem, najmre od tebe vekšem, pervič posluži. Ako bi pak tebi drugi poslužil, lepo se nadigši i naklonivši, ponizno zahvali.»* (44)

> *«Regula 20: Kada vidiš, da najmre od tebe vekši dokončaju, i ti ne budi zadnji, kakti vu početku pervi; ar početi pristoji se vekšem, a pervo dokančati manjšem.»* (49)

Nekada su za stolom sjedili samo muškarci, a žene i djeca su sjedili ili stajali i jeli. Postojali su trenutci kada su žene i djeca sjedili zajedno za stolom, ali tada su muškarci morali biti već posluženi i onda bi oni naknadno sjedali za stol. I u takvim prilikama žene nikada nisu smjele biti na čelu stola, jer je taj položaj bio namijenjen prvenstveno za «glavu» obitelji. To je bila prva hijerarhija za stolom, druga je bila da su i muškarci i žene sjedili za istim stolom ali muški s jedne strane, žene s druge, a djeca u sredini. Treća hijerarhija koju Sarti navodi da su svi također sjedili za jednim stolom ali počevši od čela stola slagali su se redom po važnosti u obitelji. Bila je i četvrta hijerarhijska podjela, a ona se odnosila na sluge. Oni su znali sjediti za drugim stolom od gospodara, osim u obiteljima u kojima je bio mali broj sluga. U takvim obiteljima sluge su znali sjediti s njima za istim stolom. Sve ovo govori o tome kako život nekad nije bio ravnopravan nego hijerarhijski (Sarti, 2006: 178-179).

Dojenje i trudnoća također su se ubrajali u dio svakodnevice toga vremena. O trudnoći se govori kako se žene tada moraju paziti svega kako ne bi izgubile dijete. Mulih piše:

> *«Regula 1: Doklam je dete jošće vu vutrobe, moraju se roditeli pobožno Bogu moliti za srečan porod i k tomu se skerbiti, da ne dadu zroka, da bi se dete mrtvo roditi moralo. Zato potrebno se je čuvati od teškoga zdiganja, nošenja, tancanja, droncanja, voženja, vtekanja, prestrašenja, nazlobuvanja, serdenja, preganjanja, tugovanja, bijenja i vsake druge teškoče, iliti onoga, kaj bi matere moglo tugu ali nagel strah zavdati ali na zdravju imalo naškoditi, otkud betežna bi morala mertvo dete poroditi i tak dušu zgubiti.»* (9-10)

Dojenje se više veže uz sluškinje. Povijest kaže da su mnoge «elitne» žene imale dojilje, a one malo manje bogate imale su dojilje samo za mušku djecu ili samo za prvorođence. I tu je

vidljiva hijerarhija jer su muška djeca češće imala dojilje nego ženska (Sarti, 2006: 187). Dojilje nisu bile baš posve pouzdano rješenje jer su često na djecu mogle prenijeti razne negativnosti. Poznato je da plodnost kasni zbog dojenja. To je sprječavalo ljude da imaju više djece, pa su često oni koji su željeli muškog nasljednika djecu davali dojiljama samo kako bi si što prije osigurali muškog potomka ili zamjenu za nekog u slučaju smrti (Sarti, 2006: 189). Kasnije se počinje javljati «trend» da svaka žena doji svoje dijete jer je to bila odlika prave, dobre i brižne majke (Sarti, 2006: 191).

U prvom hrvatskom bontonu također se nalazi savjet kako bi svaka prava majka trebala dojiti svoje dijete, a ne ga ostavljati sluškinjama i dojiljama na brigu. Mulih kaže:

> *«Regula 3: Kada je dete okeršćeno, dužni su skerb imati, da se ne zagnjete i da mu kaj ne naškodi. Zato ne ga dobro, niti slobodno k sebi na postelju postaviti, nego poseb, na stran, vu zipku al koritice, ter onde večkrat svetum vodum poškropiti i prekrižiti, Bogu, Marije, angelu čuvaru i kersnom svecu ali svetice preporučiti; ter kuliku je moguče, z materinem a ne dojkinem, najmre kurvinem, mlekom nadajati, da hudobe z mlekom ne posesne i svojoj dojke spodododbno ne postane, kak se negda zna pripeti.»* (10)

4. 1. 4. DOM I STANOVANJE

Naši preci nisu imali neko veliko i lijepo pokućstvo. Koliko je ono bilo oskudno, svjedoči i činjenica da mnogi nisu imali niti stol za objed pa su jelo jeli s poda (Satri, 2006: 301). U Mulihovim «Regulama» nije zabilježena navedena situacija jer se iz teksta doznaje da su njegovi suvremenici ipak poznavali stol jer su u djelu navedene upute za lijepo ponašanje za stolom, ali koliko im je on bio nov, svjedoče upravo bizarnosti na koje se moralo upozoravati ljude prilikom jela za stolom. U nas se jelo bez stola održalo i zbog stalnog dodira s Osmanlijama koji su čak donedavno jeli na podu prekriženih nogu. Ovdje donosim citat koji savjetuje čitatelja kako treba postaviti stol:

> *«Regula 1: Kada si stolnjak na stol prostrel, najprvič solenku na njega postavi, a najposlednju dole vzemi. Za tem druga, koja su navadna i potrebna, donesi i na stol ali na stran postavi, kaj bude potlam potrebno.»* (42)

Druga stvar koja je neophodna za lijep i lagodan život je krevet, no koliko ga je malo ljudi posjedovalo svjedoči R. Sarti u svom djelu *Živjeti u kući* (2006). Djevojke su krevet često donosile u miraz pa je zato imao značaj i težinu među mladenkinim dobrima, jer nije svatko posjedovao krevet. Bilo je mnogih koji si ga nisu mogli priuštiti (Sarti, 2006: 53). Jedan seljak najčešće je imao jedan krevet za djecu, a jedan za sebe i ženu. Najsiromašnije obitelji imale su jedan krevet za sve ukućane. Kreveti za jednu sobu bilu su vrlo rijetki pa je to značilo da,

uglavnom, svi spavaju zajedno u istoj sobi, ne samo muž i žena nego i drugi članovi obitelji (Sarti, 2006: 118). Koliko je bio važan, svjedoče i stalna blagoslivljanja kreveta. Krevet se je blagoslivljao kako bi mladencima pomogao da mogu postati roditelji, a i svakodnevno se blagoslivljao kako bi otjerao zle duhove, sile i uroke od onoga koji u njemu sniva (Sarti, 2006: 53). O blagoslovu kreveta prije lijeganja u nj piše i Mulih:

> *«Regula 4: Pervo nego ležeš, z vodom svetum poškropi tebe i postelju; za tem se pobožno prekriži i onda, pobožnozdehnuč, kakti vu grobu na postelju tak postavi, kakti da bi se k smerti pripravljal.» (*50)

6. ZAKLJUČAK

Djelo Jurja Muliha *Regule roditelov i drugeh starešeh i Regule dvorjanstva* (1742) smatra se najstarijim hrvatskim bontonom. Pored svoje kulturološke vrijednosti ovo djelo nam pomaže i u razumijevanju društvenopolitičkih i socijalnih okolnosti koje su vladale u sjevernohrvatskim krajevima u 18. Stoljeća, pomaže nam razumjeti kako su u takvim okolnostima stvarali naši pisci. Cijela je država bila rascjepkana na nekoliko regija u kojima djeluju različiti autori i pišu različita djela.

Mulihove «Regule» pomažu, prosvjetljuju tadašnji neobrazovani i «divlji» puk jer mu žele pokazati i približiti pravila lijepoga vladanja, a nama dočarati njihovo neznanje i «divljaštvo». U ovom djelu ima niz elemenata iz svakodnevnog života ljudi 18. stoljeća (prehrana, stanovanje, običaji, navike) uz pomoć kojih možemo otkriti kakve su navike imali ljudi toga vremena, čime su se hranili, kako su se odijevali i kakve su bile njihove higijenske navike. Mulihove su «Regule» svojevrsni dokument jednog vremena i jednog prostora koji govori o ljudima i stvarima u svakodnevici.

6. LITERATURA I IZVORI

1. Fališevac, Dunja, 2006. *Dubrovnik, otvoreni i zatvoreni grad*,
2. Batušić, Nikola, 2006. *Kaj su jeli naši stari «kulinarija u starijoj hrvatskoj drami»,* u: *Čovjek, prostor, vrijeme: književnoantropološke studije iz hrvatske književnosti*, 2006, uredile Živa Benčić i Dunja Fališevac, Zagreb.
3. Bogišić, Rafo, 1974. *Književnost prosvjetiteljstva*, u: Franičević, Marin – Švelec, Franjo – Bogišić, Rafo, 1974. *Povijest hrvatske književnosti, Knjiga III. Od renesanse do prosvjetiteljstva*, Zagreb.
4. Braudel, Fernand, 1992. *Strukture svakidašnjice. Materijalna civilizacija, ekonomija i kapitalizam od XV. do XVIII. stoljeća*, Zagreb.
5. Fuček, Ivan, 1994. *Juraj Mulih: život i djelo*, Zagreb.
6. Fuček, Ivan, 2003. *Barok i prosvjetiteljstvo*, Zagreb.
7. Mulih, Juraj, 2002. *Regule roditelov i drugeh starešeh i Regule dvorjanstva*, *Kajkaviana*, Zagreb.
8. Jembrih, Alojz, 2002. *Regule roditelov i drugeh starešeh i Regule dvorjanstva*, *Kajkaviana*, Zagreb.
9. Kombol, Mihovil, 1961. *Povijest hrvatske književnosti do Narodnog preporoda*, Zagreb.
10. Sarti, Raffaella, 2006. *Živjeti u kući. Stanovanje, prehrana i odijevanje u novovjekovnoj Europi (1500.-1800.)*, Zagreb.
11. Šojat, Olga, 1983. *Juraj Mulih kao kajkavski pisac i kao kulturno-prosvjetni radnik, Kaj, XVI., broj 5-6*, Zagreb.
12. Šojat, Olga, 1996. *Kajkaviana croatica: hrvatska kajkavska riječ*, Zagreb.
13. Šundalić, Zlata, 2003. *Studenac nebeski*, Split.
14. Tatarin, Milovan, 1999. *Zaboravljena Oliva*, Zagreb.
15. Velagić, Zoran, 1997. *Razvoj hrvatskog etnonima na sjeverno-hrvatskim prostorima ranog novovjekovlja, Migracijske teme, broj 1-2*, Zagreb.
16. Vodnik, Branko, 1913. *Povijest hrvatske književnosti,* knjiga I. *Od humanizma do potkraj 18. stoljeća s uvodom Vatroslava Jagića o hrvatskoj glagoljskoj književnosti,* Zagreb.