

RAZDOBLJA I PREKRETNICE PREHRAMBENIH NAVIKA U EVROPI — NACRT IZ ETNOLOSKE PERSPEKTIVE

ESZTER KISBAN
Etnografski Institut,
Mađarska Akademija Nauka,
Budapest

UDK 39
Izvorni znanstveni članak
PRIMLJENO 10. VII 1983.

Ispunjavajući prazninu u dosadašnjim etnološkim istraživanjima prehrane, ovaj prilog nudi dugoročnu historijsku perspektivu i kulturnopovijesnu periodizaciju prehrambenih navika u Evropi tijekom sedam stoljeća. Prehrambene se navike prikazuju kao kulturni sistem, ovisan o strukturi i razvoju društva, pa se u analizu nužno uključuje i njegovo klasno određenje: navike i jelovnici aristokracije, građana i seljaka nikada se nisu poklapali, ali su uvijek dinamično utjecali jedni na druge.

Ovdje iznesena periodizacija obuhvaća opće trendove promjena u Evropi. Služi kao model, odnosno mjerilo za bolje sagledavanje vremenskih i regionalnih odstupanja i specifičnosti. Razvoj prehrambenih navika u Evropi od kasnog Srednjeg vijeka do danas podijeljen je na četiri razdoblja: god. 1300—1500; god. 1500—1650; god. 1650—1800, te god. 1800—2000.

Evropska se etnologija dosta slabo bavila prehranom. Tek šezdesetih godina ovoga stoljeća oživjela su istraživanja, utvrđeni novi aspekti i metode, a ubrzo se okupila međunarodna radna grupa koja se posvetila unapređivanju etnološkog istraživanja prehrane. Već prva zajednička akcija te radne grupe — pregled dosadašnjih istraživanja u pojedinim evropskim zemljama — ponovo je, između ostalog, pokazala koliko nedostaju dugoročna historijska perspektiva, pregled istraživanja i interpretacija tog područja života.

U toj se situaciji pokazalo nužnim načiniti periodizaciju prehrambenih navika u Evropi, utoliko više što ona ne nedostaje samo u etnologiji nego i uopće u kulturnopovijesnom istraživanju. *Razdoblja i prekretnice prehrambenih navika u Evropi* bila je tema 5. međunarodnog simpozija o etnološkom istraživanju prehrane (1983). Na njemu je raspravljen i prihvaćen i ovaj rad.

U pregledu iz etnološke perspektive evropske se prehrambene navike prikazuju kao kulturni sistem — dugoročno, tijekom sedam stoljeća, te unutar cjeline složenog društva. Razdoblja i prekretnice su zbog toga određeni događajima u cjelokupnom društvenom razvoju, a ne uskim okvirima narodne prehrane, prehrambenih navika širih slojeva. Već je periodizacija narodnih prehrambenih navika Günthera Wiegelmanna u Njemačkoj (1967) pokazala da postoje vremenski pomaci među tim dvjema razinama.

Koja je svrha ovakve periodizacije koja obuhvaća opće trendove promjene, kada u zbilji nikada, ni prostorno ni društveno, nije postojao »prosječni Evropljanin«? Upravo zbog toga potreban nam je model najvažnijih promjena, da bismo ga pri analizi i interpretaciji obilježja prehrambenih na-

vika ljudi svakidašnjice i određenih područja mogli uzeti kao mjerilo. Ovaj pregled treba shvatiti kao takav model. Razumljivo je da ćemo naći vremenske razlike, kao i znatna vremenska odstupanja od modela; ova skica slijedi samo najznačajnije pravce. U pregledu ćemo više pažnje posvetiti promjeni nego kontinuitetu, a obuhvatit ćemo, naravno, samo glavne promjene. Svjesno ćemo se služiti zaokruženim brojkama jer se tako umanjuje mogućnost greške.

Razvoj prehrambenih navika u Evropi od kasnog srednjeg vijeka do danas možemo podijeliti na četiri velika razdoblja.

1300 — 1500

Kada prehranu srednjeg vijeka promatramo kao kulturni sistem, gotovo je nemoguće previdjeti dosta jedinstven dnevni raspored obroka. U svim područjima i na čitavoj društvenoj ljestvici nalazimo sistem dvaju obroka, s dva jednakovrijedna obroka — ujutro oko 9h i poslije podne oko 17h. Menu ne pokazuje nikakve bitne razlike i oba se obroka sastoje od toplih jela. Uvođenje jednog ili više lakših međuobroka u temeljnu strukturu očigledno je društveno uvjetovano. Svi izvori pokazuju da je takva dopuna postojala samo za one koji su obavljali teške fizičke poslove u poljoprivredi ili u radionicama. Dodatne obroke uzimali su između glavnih, ili na početku i na kraju dana. Broj međuobroka i njihova uloga razlikovala se zimi i ljeti. Međuobrok se najčešće također sastojao od toplih jela. Prednosti praktičnog »sendvič«-obroka tada još nisu bile poznate.

Proširena potrošnja kruha možda je najznačajnija strukturalna promjena u prehrani tog razdoblja. Ranije u srednjem vijeku kruh je bio veliki luksuz. No najkasnije u 14. stoljeću dolazi do značajne promjene, prije svega u područjima plodnih ravnica, gdje su klima i stupanj privrede omogućavali sijanje krušnih žitarica, u užem smislu — pšenice i raži. Nisu u to vrijeme samo gradski pekari nudili kruh; i seljaci su ga sve češće pekli i jeli. Često su proizvodili čak dvije vrste kruha: jedna za svakodnevnu potrošnju i jedna bolje kvalitete za blagdane. Kada su kruh prihvatili i niži slojevi društva, i oni su se rukovodili modelom viših klasa, naime da kruh leži na stolu uz topla jela. Kao znak ustaljivanja potrošnje kruha kod nižih slojeva možemo smatrati praksu da kruh postaje zamjena za topla jela u međuobrocima u nekim mjestima srednje Evrope već u 15. stoljeću. No, u isto vrijeme mjesto kruha nalazimo još uvijek uobičajenu lepinju, napr. u vojničkoj opskrbi. Lepinja, pripremljena od ječma ili zobi ili pšenice i raži, još će dugo za obični narod u brdovitim područjima i sjevernim zonama Evrope biti jedina vrsta kruha, često sve do vremena industrijalizacije.

Kuharice, knjige recepata 15. stoljeća, dijele jela prema njihovoj funkciji. Najvažnija su poglavlja »Mesna jela« i »Posna jela«, ali uz njih se također nalazi poglavlje »Jela s jajima« s opisom jela priređenih od jaja, mlijeka, maslaca i sira. Ova podjela odražava tjedni ritam ishrane iz dana u dan, u

toku cijele godine, usklađen s crkvenim propisima. Pravila apstinencije su u kasnom srednjem vijeku na čitavom kontinentu jedinstvenija i naglašenija nego ikada kasnije. U doba najveće moći rimokatoličke crkve pritisak njenih propisa nije bio ništa manje krut od pravoslavnog, što se tiče broja posnih dana, kao i zabranjenih prehrambenih namirnica. Post je maksimalno obuhvaćao gotovo polovicu dana u godini (svaku srijedu, petak, subotu i posebno posno razdoblje), zabranjivao je meso, slaninu, jaja, kao i mlijeko, maslac i sir. Ne smiju se previdjeti dvije činjenice. Prvo: napuštanje posnih propisa počelo je na Zapadu već u 15. stoljeću, a njihovo održavanje varira od lokaliteta do lokaliteta. Drugo: opreka mesnom danu kod viših je slojeva bio riblji dan. Narod je, međutim, u posne dane jeo pri svega biljnu hranu, jer je riba u većini krajeva bila skuplja i od biljne hrane i od mesa, čak je predstavljala rijetkost. Kod širih slojeva također ne nalazimo jela pripremljena s bademovim mlijekom, karakteristična za više slojeve. Kod njih je bademovo mlijeko bilo posebno važno u danima apstinencije, uz grašak koji, međutim, nije predstavljao luksuz.

Uzimanje jela za visokim stolovima proširilo se do kraja srednjeg vijeka i u seljački sloj društva. Samo su reliktno zone ostale nedirnuti, napr. Balkan, gdje je kod bolje stojećih slojeva još dugo prevladavao stari niski stol. Općenito se običavalo jesti iz jedne zajedničke posude upotrebljavajući pri tom prste. Upotreba žlice bila je bez sumnje kod nižih slojeva češća jer su oni u mnogo većoj mjeri konzumirali kašasta jela nego viši slojevi društva.

Statusna potrošnja imala je u srednjem vijeku ustaljene forme, bila je izraz najvećeg mogućeg raskoraka između elite — jedne grupice upadno bogatih, moćnih ljudi — i svih ostalih. Elita je nastojala na svoj stol donijeti sve namirnice i začine dostupne na kontinentu, ovladati cjelokupnim kulinarškim umijećem, uživati u imitacijama i bojama i stavljati na vidjelo besmisleno velike količine hrane. Jelo, stol i tok obroka nisu služili samo prehrani, već su ujedno bili i prezentacija statusa. U duhu želje za izdvajanjem već se u ovom periodu u gradovima pojavljuju propisi koji određuju količinu i vrstu jela dopuštenih na građanskim svečanostima.

Naposljetku želimo još napomenuti da u to vrijeme evropska elita prvi put registrira jedno priznato središte kulinarskog umijeća: Italiju.

1500 — 1650

Premještanje najvažnijih trgovinskih puteva prema Atlantiku, prebacivanje monopola istočne trgovine mirodijama iz Venecije u Nizozemsku, pojava američkih prehrambenih biljki u herbarijima i u gospodskim ukrasnim vrtovima, pa čak i na stolu, nasadi šećerne trske i riže u Novom Svijetu, nova popularnost kave u sveukupnom muhamedanskom svijetu, premještanje destiliranih alkohola iz medicine u svakodnevne napitke — sve su to izuzetno važna zbivanja koja ipak nisu odlučno promijenila sustav ishrane u Evropi ni u jednom pogledu. Samo će se kukuruz, kod kojeg je odnos između upo-

trijebljenog sjemena i žetve neusporedivo bolji nego kod ostalih žitarica, a u obliku krupice ili brašna može se priređivati na tradicionalni način, tijekom šesnaestog stoljeća udomačiti u nekim krajevima Španjolske i u Lombardiji, gdje će obogatiti kašasta jela siromaha.

U razdoblju od 1500 — 1650 zbio se, po našem mišljenju, proces koji je završio odlučnim preokretom u prehrani širokih slojeva. Taj se sastojao u napuštanju posta i preorijentaciji a katkad reorijentaciji na meso. Sve do kraja tog razdoblja na Zapadu teče taj proces koji će na pravoslavnom području uslijediti tek u 20. stoljeću. U svim krajevima koji su nakon reformacije i protureformacije postali protestantski ili katolički, pravila apstinencije prestala su diktirati tjedni ritam prehrabene svakodnevnice. Na kraju tog razdoblja u protestantskim područjima nema posta, dok se u katoličkim u toku cijele godine postovi teoretski ograničavaju na jedan dan u tjednu kad se meso trebalo izbjegavati.

Napuštanje posta bio je složen proces kojemu reformacija, kao što smo to vidjeli u prethodnom razdoblju, nije dala poticaj, niti je u pojedinim odsjecima o kojima ovdje raspravljamo imala vodeću ulogu. Ovdje je potrebno upozoriti da tradicionalno uvjetovani kulturni oblici katkad nadživljavaju napuštanje pravila ili zabrana. Nestašica mesa koja je u pojedinim zapadnim područjima počela u 16. i 17. stoljeću, i tek je u 19. stoljeću dovela do cjelovite promjene, pridonijela je s jedne strane ujednačavanju tjednog ritma obroka, a s druge je strane količinom mesnih jela stvorila novu distancu između gornjih i donjih slojeva društvene ljestvice, između siromaha i bogataša.

Istina, u nekim područjima zapažamo posebnosti: regionalna diferencijacija obogaćena je novim razlikama pri pripremi jela. Na jugu srednje Evrope počinje razdoblje rezanaca i žličnjaka. Rezanci su inovacija elitne kulture u Italiji u prethodnom razdoblju; u nekim svojim oblicima prikladni su kao posna jela pa su sad u susjednim područjima postala važan sastojak prehrane širokih slojeva. Nove recepture s rezancima i žličnjacima pomažu da se uspostavi tjedni ritam u kojem se nova jela od brašna izmjenjuju s povrćem. Pronalazak »puding cloth«-a u Engleskoj na početku 17. stoljeća također je kamen temeljac novom obliku brašnastog jela čiju djelotvornost u pojedinstima još dovoljno ne poznamo.

Stare strukture i trendovi u načinu života još se održavaju. U višim slojevima još uvijek se ne javlja neki treći redovni obrok. U početku tog razdoblja državni savjetnici vijećali su na dvoru ljeti od 6h do 9h, a zimi od 7h do 10h. Nakon toga jeli su prvi obrok. U tom se razdoblju prvi obrok kod aristokracije pomiče na svê kasnije vrijeme, ali još uvijek ne iza 11h. Isplatio bi se istražiti u kojoj mjeri je uvođenje žganih alkoholnih pića pridonijelo kasnijem sistemu triju obroka u tom društvenom sloju. U svim krajevima gdje su sijali pšenicu i raž kruh se u tom razdoblju učvrstio. Sve sprave za pečenje kruha još se nalaze u seoskim domaćinstvima. Zanimljivo je da su pekli velike hljebove, okrugle i uglate, u suprotnosti prema malim »veknama« i picivu na srednjovjekovnim gospodskim stolovima.

Međuobroci se sve češće zasnivaju na kruhu.

Ipak, u kuharskom umijeću još nije nastupila nikakva odlučujuća promjena. Pokušamo li rane kuharske knjige razdijeliti u dvije glavne skupine, u reprezentativne i praktične kuharice, uočiti ćemo da su u obrazovanom svijetu prevladavala reprezentativna talijanska izdanja. Ali i pojedini dvo-
rovi su se trudili da ostvare svoje vlastite zbirke. Modno jelo 16. stoljeća *olla podrida*, koja potječe iz Španjolske, nije neko novo iznašanje već samo stara varijanta jednolončanog jela s obiljem dodataka. Praktične kuharice štampane u kasnom srednjem vijeku, namijenjene širem krugu gornjih društvenih slojeva, još su uvijek odgovarale potrebama vremena.

Upotreba vlastitog tanjura, donekle i viljuške, proširila se iz Italije. Pojedinačni su tanjuri brzo prodrli u upotrebu, ali su se ljudi rugali pojedincima koji su jeli viljuškom. U razdoblju o kojem govorimo bio je to samo običaj u obrazovanom društvu. Budući da je juha kao jelo kakvo mi danas poznajemo (s tekućinom kao bitnom sastojinom) u to vrijeme uglavnom još nepoznata, to su se plitki tanjuri brže širili nego duboki.

1650 — 1800.

Ovo razdoblje je epoha temeljite promjene prehrambenih običaja. To dolazi do izražaja u dnevnom rasporedu obroka, u razlikovanju dnevnih obroka, u namirnicama i začинима, u diferenciranju vrsta jela i u razvoju navika uz jelo kao i u činjenici da su se najpoznatija središta kulinarske umjetnosti i prehrambene kulture preselila u Francusku. Kuharske se knjige pretežno obraćaju građanskom staležu, a njihov se broj neobično povećao. Prestiž se javlja u novim oblicima.

Naposljetku, u to je vrijeme također konačno potisnut utjecaj humoralne patologije hipokratske medicine.

Novovijeki sistem triju obroka nastao je, čini se, početkom te epohe, a na njenu završetku postao je već čvrsta navika. Službeno vrijeme za obavljanje državnih i gradskih poslova traje sad od 8h do 11h; prvi važniji obrok pomaknut je na podnevno doba, a drugi slijedi u 18h. Na početak dana došao je novi, treći stalni obrok. Već potkraj 17. stoljeća u taj novi obrok pripadali su — ako ih je bilo — najnoviji topli napici: kava ili čaj. I jedan i drugi novitet stigli su u zapadnu Evropu sredinom 17. stoljeća. Gdje toga nije bilo, novom se pravilu moglo udovoljiti tako da se ujutro pojede topla juha. Novi se obrok u sistemu triju obroka bitno razlikovao od ostala dva važnija obroka. U gradovima i među provincijskim plemstvom brzo se širio novi sistem. Na kraju se raspored dnevnih obroka u čitavom kompleksnom društvu međusobno približio. Onim slojevima koji su radili fizički, već je obogaćeni sistem dvaju obroka pružao brojne mogućnosti varijacija.

Mogućnost nabavke artikala kao što su kava ili čaj i tome pripadajućeg šećera proširila se u toku tog razdoblja društveno i regionalno. Moramo, međutim, uvijek imati pred očima određene razlike. Područja blizu velikih trgovinskih središta Engleske i Holandije bila su u povlašćenom položaju.

Sredinom 18. stoljeća u Engleskoj su kritizirali okolnost što je kod nižih slojeva rasla potrošnja čaja. U isto su vrijeme u Njemačkoj seljacima zabranili da piju kavu (cikorija je počela prodirati tek nakon 1770.). Sećer i papar začeli su novi smjer ukusa. Što se papra tiče, odnos između količine i njegove cijene izbalansiran je u prvoj polovini razdoblja, tako da je papar u dobro opskrbljenim krajevima u širim društvenim slojevima sve više potiskivao upotrebu domaćih mirodija. Sličan primjer je porast upotrebe paprike u Mađarskoj, udaljenoj od područja dobro opskrbljenih paprom, iako je tamo proces bio obratan. Sredinom razdoblja seljaci su počeli eksperimentirati s paprikom kao mirodijom. Primjena paprike počela je rasti na društvenoj ljestvici, sadili su je na njivama i stekla je veće značenje negoli tradicionalne domaće mirodije. Kod viših slojeva postala je čak značajnija od papra.

U to doba kukuruz je na njivama južnih dijelova srednje Evrope također osvojio mjesto i služio kao kaša u prehrani nižih slojeva. Mađarski su seljaci otkrili da se s pomoću prirodnog kemijskog procesa iz kukuruznog brašna i vode može pripremiti kolač s karakterističnim slatkim okusom. Taj kolač postaje uskoro veoma omiljen. Nije to nikakvo čudo, jer je potrošnja šećera tek uoči prvog svjetskog rata dosegla engleski prosjek devedesetih godina 18. stoljeća, naime otprilike godišnje 4 kg po stanovniku.

Desetljeća između 1650. i 1700. vrijeme su početnog uspjeha u prodiru krumpira. U prvim inovacijskim područjima krumpir je na malim seljačkim parcelama postao poljoprivredna kultura. Ta rana područja uzgoja krumpira nisu bila brojna. Bila je to Irska, iz koje je krumpir ubrzo prešao u Lancashire u Engleskoj; zatim Nizozemska, a u unutrašnjosti evropskog kontinenta ponajprije samo saksonski Vogtland i Pfalz. 18. stoljeće postaje doba općeg širenja krumpira u krajeve s pogodnim prirodnim uvjetima, tj. u prvom redu sjeverozapadnu trećinu Evrope.

Pogledamo li sada taj vremenski isječak s druge strane društvene ljestvice, vidjet ćemo da od početka tog razdoblja francuska kuhinja postaje uzor gotovo svim bogatim ljudima Evrope. Početak tog procesa možemo datirati s godinom 1651. Tada je izašla La Varennesova knjiga *La Cuisinier Français* (Francuski kuhar). Valja napomenuti da to djelo nije potpuno predstavljalo onu aristokratsku i dvorsku francusku kuhinju koju se sve do tridesetih godina 18. stoljeća smatralo »francuskom kuhinjom«. Ta elitna kuhinja nastavljala je ranije tradicije, ali ipak izmijenila oblike luksuza. Nestale su neke ekstravagancije srednjeg vijeka i renesanse, pokazivanje obilja išlo je ruku pod ruku s profinjenošću i s bogatom raznolikošću. Uz mnoge modne pojave odavde potječu dvije novine koje će imati značajan utjecaj: novovjeki pojam »juhe« i njena uloga uvoda u glavno jelo, te zaprška od brašna preprženog na masnoći (tzv. *roux*). Oboje će uskoro postati vrlo popularno na širokom području, a često će se proširiti i među seljake. Do kraja tog razdoblja primjena zaprške podijelila je južnu Evropu na srednju i istočnu zonu.

Promatramo li objavljene kuharice i razvoj navedenih slojeva, primijetit ćemo još jedan važan trend. Vidi se da u drugoj polovici 17. stoljeća raste

broj objavljenih kuharskih knjiga koje čitaju i slijede također i pripadnici srednje klase. Te knjige opisuju jela koja se pripremaju od uobičajenih namirnica i uz jednostavne postupke, za što nije potrebno veliko kuhinjsko osoblje. Veći broj takvih djela dolazi iz njemačkih tiskara. Te su knjige prve tiskane kuharice u područjima za koja nemamo ranih podataka o takvim pojavama, npr. u Mađarskoj (1695). Izdavač te mađarske kuharice bio je neki čovjek koji je prije toga radio kao tiskar u Nizozemskoj. Već od početka ovog razdoblja u Nizozemskoj su se tiskale ne samo francuske kuharice za prodaju u Francuskoj, nego bilježimo osamdeset i osam nizozemskih izdanja kuharica za vlastitu upotrebu u 16. i 17. stoljeću. Taj pokret teče usporedo s razvojem građanstva i ukazuje na to da temelj građanske »kuhinje« kao modela možemo datirati na kraj 17. stoljeća; u područjima s još nerazvijenom građanskom klasom, taj model kuhinje primjenjivalo je srednje plemstvo. Alain Girard datira prodor građanske kuhinje u Francuskoj u četrdesete godine 18. stoljeća, kada se javlja Menonova knjiga *La Cuisinière Bourgeoise* (Građanska kuharica, 1746). Ta je kuharica imala golem uspjeh i bila vrlo obljubljena.

Upotreba tanjura pri jelu, kao i noža, vilice i žlice, postala je normom u aristokratskim krugovima potkraj 17. stoljeća. Uskoro će to biti norma i u građanskim krugovima. Kod seljaka mijena će se događati uz značajne regionalne razlike, često tek u narednom razdoblju.

1800 — 2000.

Budući da govorimo o cijeloj Evropi, ovo ćemo razdoblje zahvatiti posve široko. To je doba modernih prirodnih znanosti i tehnike, industrijalizacije i urbanizacije. Pojedine su regije u različito doba doživljavale utjecaje tih fenomena, ali su oni ipak opća karakteristika mijene u tom razdoblju.

Tek u ovom razdoblju prestat će velike oskudice i glad što su ih znale uzrokovati prirodne nepogode. Sada se parobrodima i željeznicama mogu transportirati Evropom i izvan nje velike količine živih namirnica. To je doba nastanka prehrambene industrije s brojnim novim tehnikama konzerviranja. U isto vrijeme, to je doba temeljne promjene kuhinjske opreme. Restoran, u obliku u kojem ga danas poznamo, nastao je u 19. stoljeću.

Nije slučajno da se s velikim društvenim i privrednim preokretom razvija sve jača primjena mesnih obroka i trošenje alkohola. Ovo posljednje će postati društveni problem.

Više nego ikada žene se zapošljavaju pa to utječe na vrijeme koje im preostaje za kućanstvo.

U 19. stoljeću luksuz spektakularnih objeda prestaje biti statusnim simbolom za vrhove društva. Njihov privatni obrok također postaje jednostavniji i približava se načinu ishrane gornjih slojeva tzv. gradske srednje klase.

Velike društvene promjene donijele su i nove prehrambene navike; najjače se osjeća tendencija da došljaci u gradove, kao i oni koji ostaju živjeti

na selu, mijenjaju prehrambene navike prema gradskim uzorima. Iako oblici prehrambenih navika i dalje ostaju društveno diferencirani a ni regionalne razlike nisu iščezle, glavni trend toga doba se iskazuje kao izjednačavanje sistema ishrane. Taj proces ne potiče samo privredna i društvena mobilnost nego i nečuveni rast komunikacija među različitim područjima i među sferama vrlo slojevitih društava.

Ovdje se neću baviti pojedinačnim mijenama i inovacijama toga razdoblja. To je upravo ono razdoblje koje je etnologija najpodrobnije istražila. Pojedini periodi toga razdoblja nisu zanimljivi samo zato što je to naše doba. No ulaznje u potpodjelu i u pojedine epohe cijelog tog razdoblja premašilo bi okvire ovoga nacрта. Valja tek podsjetiti da inovacijski procesi unutar našeg razdoblja još nisu završeni.

* * *

Na kraju ovoga razmatranja željela bih naglasiti da je u razvoju od srednjovjekovnih do današnjih prehrambenih navika ključna točka *kulturne* mijene ona preorijentacija do koje je došlo između 1650. i 1800. i koju predstavljaju u to vrijeme nastali i stabilizirani novi pravci.

Prevele M. Povrzanović, D. Rihtman-Auguštin i N. Rittig-Beljak

LITERATURA

- Abel, Wilhelm
1980 *Strukturen und Krisen der spätmittelalterlichen Wirtschaft*. Stuttgart — New York.
- Benker, Gertrud
1978 *Alte Bestecke*. Ein Beitrag zur Geschichte der Esskultur. München.
- Blond, Georges et Germaine
1960 *Histoire pittoresque de notre alimentation*. Paris.
- Braudel, Fernand
1974 *Capitalism and Material Life 1400—1800*. Glasgow. (Civilisation matérielle et capitalisme, XV—XVIII e siècle. Paris, 1967).
- Bringéus, Nils-Arvid — Wiegmann, Günter (Eds.)
1971 *Ethnological Food Research in Europe and USA*. Göttingen. (također u: *Ethnologia Europaea* 5, 1—213.)
- Burnett, John
1968 *Plenty and Want*. A Social History of Diet in England from 1815 to the Present Day. Harmondsworth.
- Ejder, Bertil
1969 *Dagens tider och maltider*. Lund.
- Elias, Norbert
1969 *Über den Prozess der Zivilisation*. I—II. 3. nepromijenjeno izdanje, Frankfurt
- Fenton, Alexander — Owen, Trefor (Eds.)
1981 *Food in Perspective*. Edinburgh.
- Ferro, R. N.
1980—1981 *Nederlandse gedrukte kookboeken tot het jaar 1850*. Voeding, 41—42.
- Girard, Alain R.
1977 *Le triomphe de »La cuisinière bourgeoise«*. *Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVII e et XVIII e siècles*. »Revue d'histoire moderne et contemporaine« 24, 497—523.
- 1982 *Du manuscrit à l'imprimé: le livre de cuisine en Europe aux XV e et XVI e siècles*. U: *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, 107—117, ur. Jean-Claude Margolin i Robert Sauzet. Paris.

Jaritz, Gerhard

- 1980 *Die spätmittelalterliche Stadt in der Sachkulturforschung. Problematik — Möglichkeiten — Grenzen. U: Geschichte der Alltagskultur 53—68, izd. Günter Wiegelmann. Münster.*

Kisbán, Eszter

- 1974 *Vom Speck zum Schmalz in der ländlichen ungarischen Speisekultur. U: In memoriam António Jorge Dias, II, 283—296, Lisboa.*

Kleinschmidt, Wolfgang

- 1978 *Die Einführung der Kartoffel in der Pfalz und die Verbreitung von Kartoffel Speisen in der Westpfalz und in den angrenzenden Gebieten der ehemaligen Rheinprovinz. »Rheinzisch-Westfälische Zeitschrift für Volkskunde« 24, 208—230.*

Küchenmeisterei

- 1485 *Kuchemaistrey. Nürnberg.*

La Varenne, François-Pierre de

- 1651 *Le cuisinier français. Paris.*

Menon

- 1746 *La cuisiniere bourgeoise. Paris.*

Nürnbergisches Kochbuch

- 1691 *Vollständiges nürnbergisches Koch-Buch. Nürnberg. — Reprint s pogovorom Ingeborg Spriewald. Leipzig, 1979.*

Rumpolt, Marx

- 1581 *Ein neues Kochbuch. Frankfurt am Main. — Reprint s pogovorom Manfreda Lemmera. Leipzig, 1976, 1977^a, 1980^a.*

Salaman, Redcliffe N.

- 1949 *The History and Social Influence of the Potato. Cambridge.*

Sandgruber, Roman

- 1982 *Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Wien.*

Schmitthener, Erika und Heinrich

- 1960 *Speise und Trank in Europa. »Wissenschaftliche Veröffentlichungen des Deutschen Instituts für Länderkunde« (Leipzig) N. F. 17/18, 109—165.*

Teuteberg, Hans Jürgen - Wiegelmann, Günter

- 1972 *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung. Göttingen.*

Valonen, Niilo — Lehtonen, Juhani U.E. ur.

- 1975 *Ethnologische Nahrungsforschung. Helsinki.*

Vandenbroeke, Christian

- 1971 *Cultivation and Consumption of the Potato in the 17th and 18th century. »Acta Historica Nederlandica« 5, 15—39.*

Wiegelmann, Günter

- 1967 *Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung. Marburg.*

- 1971 *Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung? »Ethnologia Scandinavica« 1, 6—16.*

- 1982 *Der Wandel von Speisen- und Tischkultur im 18. Jahrhundert. U: Sozialer und kultureller Wandel in den ländlichen Welt des 18. Jahrhunderts, 149—161. Uredili Ernst Hinrichs i Günter Wiegelmann. Wolfenbüttel.*

Wilson, C. Anne

- 1976 *Food and Drink in Britain. Harmondsworth.*

PHASES AND SHIFTS OF ALIMENTARY HABITS IN EUROPE: AN ETHNOLOGICAL OUTLINE

Summary

Filling a gap in earlier ethnological research on the European diet, this contribution offers a long-term historical perspective, as well as a cultural-historical periodization, of alimentary habits on the continent during last seven centuries. Dietary practice is understood as a cultural system which is dependent on the structure and development of the society as a whole. Hence, the analysis of this cultural system must necessarily take into account its class character: habits and menus of aristocracy, bourgeoisie and peasants have never been identical, but they have always had a dynamic effect on one another.

The periodization which the author offers in this article concerns general trends of changes in the history of European diet. It can serve as a model, that is, as a standard against which one can better evaluate practical and regional deviations and particularities of nutrition. The model specifies four phases in the development of alimentary habits: from the year 1300 to 1500, from 1500 to 1650, from 1650 to 1800, and from 1800 to the year 2000.