

Marina Štetić*Centar za istorijsku geografiju i istorijsku demografiju
Filozofski fakultet, Univerzitet u Beogradu*

marina.stetic@f.bg.ac.rs

<https://orcid.org/0000-0003-0434-0179>

Vino – omiljeno piće srpskih srednjovekovnih vladara i vlastele*

Apstrakt: Predmet rada su zastupljenost i uloga vina kao najplemenitijeg pića na trpezama srpskih srednjovekovnih vladara, vlastele i imućnijih slojeva društva. Analizirani su izvori o uvozu vina za potrebe vladara i vlastele, koje je dopremano prvenstveno iz Dubrovnika, najvećeg proizvođača vina na istočnoj obali Jadrana, kao i iz srpskih primorskih gradova u Zeti. Srpski vladari i oblasni gospodari su u vinu obavezno uživali i prilikom svojih poseta Dubrovniku, u okviru svečanosti organizovanih u njihovu čast i tokom svakodnevnih obeda. Ukazano je i na ulogu vina na gozbama koje su bile organizovane raznim povodima, kao i na pojavu konzumiranja vina tokom ratnih pohoda. U radu su predstavljene i vrste, osobine i kvalitet vina, uključujući i način konzumiranja ovog pića. Određena pažnja posvećena je i službenicima zaduženim za piće na vladarevom dvoru, načinu čuvanja vina, kao i vrstama vladarskih i vlasteoskih posuda i čaša za držanje i ispijanje ovog cenjenog pića.

Ključne reči: vino, srpski vladari, srpska vlastela, Dubrovnik, dvor, vinske čaše i posude, srednjovekovna Srbija

Razvoj vinogradarstva i proizvodnje vina u srednjovekovnoj Srbiji

Vino je predstavljalo najcenjenije i najotmenije piće srednjeg veka koje su konzumirali prvenstveno vladari i vlastela, dok je s razvojem vinogradarstva bilo dostupnije i širim slojevima svetovnog društva, postajući deo svakodnevne ishrane (Spremić 1999a, 517–518; Vaucher 2000, 1552; Spremić 2004, 128; Štetić 2021, 387). Na područjima srpskih primorskih gradova, gde je vinogradarstvo dostiglo najviši stepen razvoja, vino se ubrajalo u osnovne životne na-

* Realizaciju ovog istraživanja finansijski je podržalo Ministarstvo nauke, tehnološkog razvoja i inovacija Republike Srbije u sklopu finansiranja naučnoistraživačkog rada na Univerzitetu u Beogradu – Filozofskom fakultetu (broj ugovora: 660-01-0009/2023-03/10).

mirnice (Štetić 2021, 394), dok su vinova loza, maslina i žito u svim krajevima Mediterana važili za glavne biljne i životne kulture (Braudel 1995, 31). Pošto se smatralo hranom, vino se i u srpskim srednjovekovnim manastirima konzumiralo najvećim delom godine, dok je tokom određenih dana zajedno sa hlebom činilo jedinu komponentu monaškog obroka (Štetić 2021, 388–393; Koprivica 2022a, 295–299; Štetić 2022). Na prostoru srednjovekovne Srbije vinogradarstvo se razvijalo postepeno od kraja XII i početka XIII veka, dobijajući na intenzitetu tokom XIV i XV stoleća. Zavisno od klimatskih uslova, raspoloživih obradivih površina, demografskog potencijala, kao i prisustva razvijenih gradskih naselja, vladarskih i vlasteoskih dvorova i manastira kao jačih potrošačkih centara, vinogradarstvo nije u svim regijama imalo ujednačen stepen razvoja. Kultivisanje vinove loze je u XIII veku bilo na visokom stupnju na prostoru srednjovekovne Makedonije, a naročito u distriktima zetskih primorskih gradova (Kotor, Budva, Bar i dr.), u kojima je predstavljalo glavnu poljoprivrednu kulturu i jednu od osnovnih privrednih delatnosti. U unutrašnjim krajevima Srbije kultivisanje vinove loze dobijalo je na intenzitetu tek od druge polovine XIV veka, dostižući svoj vrhunac u XV stoleću (Štetić 2021, 205–207).

Gajenje vinove loze bilo je najzastupljenije u najbližoj okolini gradskih naselja, gde se na trgovima obavljala i intenzivna trgovina vinom. Srpski gradovi, koje je Vizantija osvojila krajem XII i početkom XIII veka, raspolagali su zemljišnim pojasom u neposrednoj okolini grada koji se nazivao *gradska zemlja* ili *gradski metoh*, na kome su vinogradi predstavljali najbrojnija imanja. Ovi vinogradi pripadali su upravo najstarijim i najbogatijim građanima i gradskoj vlasteli, kao i crkvama i manastirima, što se može videti na primeru Prizrena koji je polovinom XIV veka predstavljao jedan od najrazvijenijih kontinentalnih gradova Srbije (Mišić i Subotin-Golubović 2003, 81–82, 89–90, 109, 120–121, 139; Blagojević 1992, 75–83; Petrović 2015; Štetić 2015, 120–123; Štetić 2021, 128, 153–158, 210–211). Vino koje je poticalo iz vinograda sa gradskog metoha prodavano je na gradskom trgu pod određenim privilegijama, tačnije nije podlegalo carini, što se jasno vidi na primeru Novog Brda, najvećeg rudarskog grada u Srbiji i na Balkanu. Prema *Zakonu o vinu*, odnosno drugom članu izvoda iz Statuta Novog Brda, sačuvanog unutar *Zakona o rudnicima* despota Stefana Lazarevića iz 1412. godine, na vino proizvedeno iz vinograda sa gradskog metoha nije uziman *vinski psunj*. Reč je o porezu vizantijskog porekla, koji je ubiran od prodalog vina na trgu u iznosu od 5 % (Radojčić 1962, 51; Marković 1985, 21; Marković 1999, 54; Blagojević 1992, 75; 2004, 112; Petrović 2015, 144; Štetić 2021, 168, 374–375). U ovom slučaju, ipak, treba imati u vidu da metoh rudarskih gradova nije podrazumevao zemljišni pojas u neposrednoj okolini grada, već određeni broj najbližih seoskih naselja, čije je stanovništvo primarno bilo vezano za rudarsku proizvodnju, dok je zemljoradničke delatnosti obavljalo sekundarno (Mišić 2018, 10–11). Oslobođanje od naplate vinskog psunja svakako

svedoči o potrebama zaštite interesa najuglednijih građana koji su posedovali vinograde na gradskom metohu, kao i o tome da je u bližoj okolini Novog Brda početkom XV veka postojala hiperprodukcije vina (Blagojević 2004, 112; Štetić 2021, 168, 375).

U prvoj polovini XV veka, u krčmama Novog Brda u kojima su glavne potrošače predstavljali trgovci, zanatlije, rudari i razni poslovni ljudi, pored vina, u određenom periodu godine postojala je potražnja i za širom ili moštom. S obzirom na to da se ovaj proizvod mogao naći samo tokom dva meseca godišnje, u periodu od završetka berbe i ceđenja grožđa do fermentisanja grožđanog soka i njegovog pretvaranja u vino, mošt je na određeni način predstavljao luksuzan proizvod. O tome svedoče zakoni za Novo Brdo iz 1488. i 1489. godine koji otkrivaju da je u periodu Srpske despotovine (1402–1459) despot tokom septembra i oktobra držao monopol na trgovinu moštom u ovom gradu, ubirajući sav prihod od prodaje po odsečenim cenama, koji se nazivao *gospoština* (Beldiceanu 1964, 236–237; Bojanić 1983, 117–118). Tu vrstu poreza plaćali su krčmari prilikom nabavljanja šire, koju su zatim prodavali u svojim gostionicama po višim cenama. Teret gospoštine snosili su kupci u tavernama, odnosno gradsko stanovništvo koje je, predstavljajući imućne i jake potrošače, očigledno bilo posebno zainteresovano za uživanje u ovoj vrsti pića (Bojanić 1983; Štetić 2021, 376–378). U primorskim gradovima, taverne (lat. taberna) su držali građani i vlastela, prodavajući u njima prvenstveno vlastito vino, budući da su vinogradi već u XIII i prvoj polovini XIV veka važili za njihova najveća poljoprivredna bogatstva. Rad taverni i uslovi prodaje vina poznati su na osnovu članova Statuta Kotora (Antović 2009, 186, 190, 282–283, 288–289, 362, 376, 412). Krčme su postojale i u drugim razvijenim gradskim i trgovačkim naseljima srednjovekovne Srbije, poput Trebinja, Brskova, Prištine, Drijeva i Sv. Srđa (Štetić 2021, 381–386).

S intenziviranjem vinogradarstva u unutrašnjim krajevima Srbije svakako je došlo i do uvećanja vladarskih i vlasteoskih vinogradarskih imanja, zahvaljujući čemu su oni raspolagali i sve većim količinama vlastitog vina. Sačuvani podaci o vladarskim i vlasteoskim vinogradima više su nego malobrojni, tako da kompleksi i veličine njihovih vinogradarskih imanja, kao i ukupna proizvodnja vina, ostaju nepoznati. Pretpostavlja se da su njihovi vinogradarski posedi bili veći od manastirskih, s obzirom na potrebe dvora za vinom i zainteresovanost za trgovinu ovim pićem. Vladarske i vlasteoske povelje kojima se vinogradi poklanjaju crkvama i manastirima takođe neposredno otkrivaju gde su se nalazila zemljišta pod vinovom lozom koja su do tada pripadala darodavcu (Štetić 2021, 209–210; detaljnije: 61–205). Primera radi, Crnojevići, vladari Zete, posedovali su četiri parcele vinograda u Rijeci (današnji grad Rijeka Crnojevića). Tome treba dodati još sedam parcela vinograda vlastele koja je 1496. godine odbegla sa Đurđem Crnojevićem u Veneciju, kako je zabeleženo u defteru sandžaka Crna Gora iz

1521. godine (Đurđev i Hadžiosmanović 1973, 53; Štetić 2021, 106–107). Na obližnjem brdu iznad Rijeke, Ivan Crnojević je 1476. godine podigao tvrđavu Obod (Riječki grad), koja je sve do prelaska na Cetinje 1485. predstavljala njegovu prestonicu (Mitrović 2010a, 203). Ukoliko su vinogradi u Rijeci postojali već u vreme Ivana Crnojevića, proizvedeno vino je verovatno u najvećoj meri zadovoljavalo potrebe njegovog dvora. U selu Donje Dobro (današnje Dobrsko selo istočno od Cetinja) Ivan je naložio da se podigne jedan veliki vinograd, od koga je polovinu letine u vinu početkom 1485. darovao svojoj tek podignutoj zadužbini, Manastiru Sv. Bogorodice na Cetinju (Šekularac 1984, 204, 238; Štetić 2021, 104–105). Budući da se Ivan Crnojević ubrzo i sam preselio iz Rijeke na Cetinje (Božić 1970, 329), novopodignuti vinograd je verovatno takođe trebalo da opskrbi vinom prvenstveno njegov novi dvor.

Uvoz vina za potrebe vladara i vlastele

Budući da je intenzivniji razvoj vinogradarstva u unutrašnjim krajevima Srbije otpočeo tek od polovine XIV veka, srpski vladari i vlastela su u prvo vreme uvozili vino iz jadranskih primorskih krajeva za svoj dvor. Bez obzira na to što krajem XII veka gajenje vinove loze ni u primorju još uvek nije bilo široko zastupljeno, vino je svakako i u ovom periodu bilo prisutno na vladarevoj trpezi. O tome svedoče određene vesti o gostoprimstvu koje je raški veliki župan Stefan Nemanja, zajedno sa svojim bratom Stracimirom, ukazao nemačkom caru Fridrihu I Barbarosi prilikom susreta u Nišu 1189. godine (Uzelac 2018, 160–161; Štetić 2021, 365). O prisustvu vina na gozbi u Nišu govore dva dela koja predstavljaju najvažnije izvore za istoriju Trećeg krstaškog rata. Prvo je *Istorija pohoda cara Fridriha (Historia de expeditione Friderici imperatoris)* s kraja XII veka, sačuvana u dva poznija prepisa, koja se pripisuje Ansbertu, pratiocu nemačkog cara (Chroust 1928, 1–115; Uzelac 2018, 19–20). Drugo predstavlja pismo episkopa Diptolda, grofa Berga i episkopa Pasaua, takođe učesnika u Barbarosinom pohodu, koje je tokom ekspedicije bilo upućeno austrijskom vojvodi. Ovo pismo sačuvano je u okviru *Hronike prezvitera Magnusa (Chronicom Magni Presbiteri)* iz prvih godina poslednje decenije XII veka (Wattenbach 1861, 509–510; Uzelac 2018, 21).

U *Istoriji pohoda cara Fridriha* zabeleženo je da su Stefan Nemanja i Stracimir, iskazujući svoju odanost Fridrihu Barbarosi, ispred cara izneli velike količine vina, ječma, brašna, ovaca, volova, šest *morskih krava* koje se nazivaju *fokama* („vinum et ordeum seu farinam, oves et boves (...) et inter cetera munera eos, quos dicunt boves marinos seu focas VI”), kao i određenu divljač. Pored toga, vino je zajedno sa sitnom i krupnom stokom uručeno kao poklon i carevim najistaknutijim pratiocima – „modo in vino, bubus et ovibus” (Chroust 1928,

30; Uzelac 2018, 160). U *Hronici prezvitera Magnusa* takođe se navodi kako je veliki župan Srbije dočekaao Fridriha Barbarosu u Nišu „sa velikom pompom”, počastivši i cara i druge velikaše vinom, medovinom i divljači („in vino et medone et animalibus multum honorati fuerunt”) (Wattenbach 1861, 509; Uzelac 2018, 161). S obzirom na to da je krajem XII veka u unutrašnjim krajevima Srbije tek otpočelo postepeno podizanje vinograda, vino koje je konzumirano na dvoru Stefana Nemanje verovatno je bilo stranog porekla. Pretpostavlja se da je poticalo iz jadranskih primorskih krajeva, odakle su uostalom donošene i pomenute *morske krave* ili *foke*, odnosno morske medvedice ili mediteranske foke (Uzelac 2018, 161–162; Štetić 2012, 365–366).

O uvozu vina iz primorskih krajeva za potrebe vladara i vlastele eksplicitno govori jedan znatno pozniji izvor, koji ujedno svedoči o tome da vinogradarstvo ni početkom XIV veka u kontinentalnim delovima Srbije još uvek nije bilo dostiglo veći stepen razvoja (Štetić 2021, 209, 366). Reč je o spisu koji je u istoriografiji poznat pod naslovom *Opis istočne Evrope (Descriptio Europae Orientalis)*. Ovo delo je krajem 1310. ili početkom 1311. godine sastavljeno od strane anonimnog autora, koji je pripadao papskom okruženju u Avinjonu (Živković i dr. 2013, 36–64). Anonim navodi da je kraljevina Raška bogata žitom, stokom i mlečnim proizvodima, ali da oskudeva u vinu i ribi. Vino se uglavnom ne pije, tako da širi slojevi stanovništva konzumiraju pivo i mleko. S druge strane, kaže se da kralj i baroni u izobilju piju vino koje se donosi iz Primorske oblasti:

... dictum regnum est fertile in pane et carnibus et lacticiiniis, sed deficit in uino et piscibus. Nam communiter non bibitur uinum ibi, sed ceruisia et lac. Rex tamen et barones utuntur uino in copia, a Maritima Regione portatum. (Živković i dr. 2013, 123)

Maritima Regione ili *Primorska oblast* odnosi se na primorske gradove Duklje, odnosno *zemlje Zete* (od Kotora do reke Bojane), koja je predstavljala posebnu teritorijalno-upravnu jedinicu srednjovekovne Srbije (Uzelac 2021, 52–53). Podatak o uvozu vina iz pomenutih krajeva korespondira sa činjenicom da su se zetski primorski gradovi, na prvom mestu Kotor i Budva, krajem XIII i tokom prve polovine XIV stoleća već uveliko suočavali s intenzivnim širenjem vinograda i pojavom hiperprodukcije vina u svojim distriktima, koje su izvozili prvenstveno u unutrašnje srpske krajeve (Štetić 2021, 83–94, 340–347). Transport većih količina vina s istočne obale Jadrana u udaljene kontinentalne delove Srbije bio je prilično skup i teško izvodljiv, zbog čega vino iz primorskih regija zaista nije moglo biti dostupno širim slojevima društva. S druge strane, vladar i pripadnici bogatijih slojeva svakako su mogli da priušte dopremanje najkvalitetnijih vrsta vina za svoj dvor (Blagojević 2004, 112; Živković i dr. 2013, 123, 164 (nap. 133); Štetić 2021, 363–365). Među sortama vinove loze gajenim na područjima primorskih gradova poznata je jedino *kratošija* (lat. cra-

tosia) sa prostora budvanskog distrikta (Vučković, Luketić i Bujuklić 1988, 68, 144). Iako se smatralo da je termin *kratošija*, koji se javlja u Statutu Budve, upotrebljen kao naziv za način gajenja vinove loze niskog reza (Blagojević 2007, 100; Bujuklić 2014, 213), nedavno je utvrđeno da je zaista reč o sorti, koja ujedno predstavlja jedan od dva genetska tipa od kojih su potekle sve ostale sorte na teritoriji današnje Crne Gore (Štetić 2021, 214–215, 329). Od kratošije se dobijalo istoimeno crno, odnosno crveno vino, koje su sigurno konzumirali i srpski vladari i vlastela.

Istaknuta vlastela iz primorskih zemalja Trebinja i Huma uvozila je vino prvenstveno sa područja susednog Dubrovnika, koji je predstavljao najvećeg proizvođača i izvoznika vina na istočnoj obali Jadrana (Dinić-Knežević 1966). Veliki knez Vojislav Vojinović, jedan od najistaknutijih velmoža starih srpskih zemalja i najveća potpora vlasti cara Uroša, dobio je januara 1363. godine odobrenje od dubrovačkih vlasti za kupovinu 3 *karatela* ili 40 *vedara* „dobrog vina” – „III caratelos vini boni quinquorum XL” (Tkalcic 1895, 247; Štetić 2021, 331). U Dubrovniku je u trgovini korišćeno *veliko vedro* (*quinquum magnum*), koje je zapremalo skoro 22 l, kao i *malo vedro* (*quinquum parvum*), čija je zapremina iznosila 19,25 l. *Karatel* (*caratel*) je predstavljao sud neutvrđene zapremine, obuhvatajući 10 do 20 vedara (Dinić-Knežević 1968, 419–421, 426). Samim tim, količina vina koja je isporučena Vojislavu Vojinoviću iznosila je 770 ili 880 litara. Takođe je vidljivo da se vodilo računa o kvalitetu pića, budući da je u dokumentu naglašeno da se radi o *dobrom* vinu.

U srednjem veku je posebno cenjeno bilo belo vino iz južnoitalijanskog grada Ortone, koje je tokom XIV veka posredstvom dubrovačkih i italijanskih trgovaca donošeno na trg Drijeva na Neretvi u Humskoj zemlji. Poznato je da je 11. jula 1342. na trg Drijeva prispelo 6 buradi vina iz Ortone, namenjenih bosanskom banu ili nekome od bosanske vlastele (Dinić-Knežević 1966, 68; Tošić 1987, 84; Štetić 2021, 349, 394–395). Ortonsko vino je tokom prve polovine XIV veka u velikoj meri izvoženo i na trg Sveti Srđ na Bojani, gde je Dubrovčanin Sergol Bunić imao svoje trgovačko društvo, koje se bavilo otkupom i prodajom ove vrste vina (Dinić-Knežević 1966, 68; Štetić 2021, 361–362). Nije isključeno da su određene količine ortonskog vina sa Sv. Srđa *Zetskim putem* pristizale do Prizrena, koji je u prvoj polovini XIV veka predstavljao jedan od najznačajnijih gradova srednjovekovne Srbije, u kome su srpski vladari imali svoj dvor (Mišić 2015; Štetić 2021, 362–363). U Drijevimima je tokom XIV veka u velikoj meri prodavano i vino iz drugih italijanskih gradova – „de Bistio”, Frankavila, Rekanat, Klovija, Venecija, kao i iz oblasti Apulija – današnja Pulja u Južnoj Italiji (Dinić-Knežević 1966, 68; Tošić 1987, 84–87; Štetić 2021, 349–353). Na neretljanskom trgu se u XIV veku moglo naći i belo *trebijansko vino* (Dinić-Knežević 1966, 68; Tošić 1987, 84; Štetić 2021, 350). *Trebijanska*

loza (lat. *vinea trebiana*), za koju se smatra da potiče iz severnoitalijanske oblasti Trebija, gajena je i na području Dubrovnika, dok se njeno vino smatralo izuzetno kvalitetnim i cenjenim (Spremić 1999a, 518; Blagojević 2004, 115; Štetić 2021, 215, 329–330, 396–397).

Tokom XV veka na trg Drijeva je najviše izvoženo vino sa najužeg područja Dubrovačke republike, kao i vino koje je poticalo iz Stona i Pelješca (Dinić-Knežević 1966, 66–67; Tošić 1987, 87–88, 127, 210–212; Štetić 2021, 353–356). Bez obzira na to što je zasigurno raspolagala sopstvenim vinogradima, trebinjska vlastela, koja je pripadala najuglednijem vlasteoskom rodu Ljubibratića, tokom prve polovine XV stoleća nabavljala je za svoje potrebe vino iz Stona i Pelješca, dok su se uvežene količine kretale od 20 do 150 dubrovačkih vedara (Dinić 1967, 18–19, 21–23; Tošić 1987, 209; Štetić 2021, 358–359). U jesen 1461. godine Vladislav, sin hercega Stefana Vukčića Kosače, kupio je u Dubrovniku vino, koje je zatim prevezao preko Cavtata i Konavala (Čirković 1964, 247). Do početka XIV stoleća na području Dubrovnika počela je da se gaji i *tamjanika* (*moscatelli*), kao crna i bela sorta, za koju se pretpostavlja da se prenela i u unutrašnje srpske krajeve (Spremić 1999a, 518; Blagojević 2004, 115; Štetić 2021, 215, 216). Može se pretpostaviti da su sva ova dubrovačka, kao i vina italijanskog porekla, koja su prodavana na trgu Drijeva na Neretvi, bila poznata i dostupna i srpskim i bosanskim vladarima, oblasnim gospodarima i vlasteli, dospevajući u većim ili manjim količinama na njihove dvorove.

Upkos činjenici da se do početka XV veka vinogradarstvo intenziviralo i proširilo u skoro sve plodne krajeve srednjovekovne Srbije, što je prouzrokovalo postojanje velikih količina domaćeg vina, srpski vladari i dalje su nabavljali strana kvalitetna i luksuzna vina za svoj dvor. Jedno od najluksuznijih i najomiljenijih vina srednjeg veka bila je *malvasija* (lat. *malvasia*), koju su srpski i bosanski vladari krajem XIV i u prvoj polovini XV veka uvozili iz Dubrovnika i Venecije (Štetić 2021, 330, 366, 395–396). Malvasija je posebno aromatično, muškato, dezertno vino, koje se dobijalo od istoimene, najčešće bele sorte, čiji naziv potiče od imena luke Monemvasija na Peloponezu (Orešković 2010, 13–19, 21–22, 71, 73–77; Robinson 2015, 445). Najskuplja vina srednjeg veka bila su upravo jaka dezertna mediteranska vina, poput vernaccie poreklom iz Toskane, malvasije i slatkih vina sa Kipra (Bjork 2010, 1735). U Veneciji je trgovina malvasijom imala tolike razmere da su se njihove taverne nazivale upravo prema vinu ove vrste – *Malvasie* (Orešković 2010, 16).

Na području Dubrovačke republike malvasija se gajila od XV stoleća, odakle se možda prenela i u zaleđe (Spremić 1999a, 518; Blagojević 2004, 115; Orešković 2010, 22; Štetić 2021, 215–216). O tome koliko je vino ove vrste bilo omiljeno u Dubrovniku govori i činjenica da su izvoz malvasije, kao i njena pro-

daja u dubrovačkim tavernama, bili strogo ograničeni i kontrolisani, kako bi se osigurala dovoljne količine za potrebe predstavnika dubrovačkih vlasti i vlastele (Orešković 2010, 25–38). Poslanik bosanskog kralja Tvrtka I je 22. maja 1383. godine od dubrovačkog Velikog veća dobio dozvolu da za svog vladara može kupiti malvasiju u količini ne većoj od jedne bačve (Dinić 1951, 374; Kovačević 1961, 61; Orešković 2010, 41–42; Štetić 2021, 366). Smatralo se da malvasija poseduje i lekovita svojstva, tako da su se dubrovački građani, posebno lekari, dovijali na razne načine kako bi u periodima nestašice dobili odobrenje za uvoz ovog vina iz Venecije (Orešković 2010, 30, 35, 71–72; Ravančić 2001, 35; Štetić 2021, 396). Cenjena malvasija je u Dubrovniku često bila i deo poslednjeg obroka osuđenika na smrt, koji su u tom trenutku obično dobijali kvalitetniju hranu i piće (Orešković 2010, 69).

Kada je reč o srpskim vladarima, poznato je da je knez Lazar nabavljao malvasiju iz Venecije otprilike godinu dana pre Kosovske bitke. Mletački senat je 17. aprila 1388. godine usvojio odluku da se „kralju raškom” izveze određena količina malvasije u vrednosti od 200 dukata (Mijatović 1873, 125–126; Štetić 2021, 366). U cenjenoj malvasiji uživao je i despot Đurađ Branković. U leto 1430. godine, koje je provodio u Srebrenici na Rudniku, srpski despot je dobio dozvolu od Dubrovčana da može da uveze određene količine ovog vina bez plaćanja carine (Spremić 2020, 155; Štetić 2021, 366). Izgleda da se na dvoru Đurđa Brankovića takođe pila i venecijanska malvasija (Spremić 2014, 241–242). U prvoj polovini XV veka u Srbiji su poslovali dubrovački trgovci Nikola Glavić i Nikola Živolinović, poslovni partneri braće Kabužić. Trgovali su tkaninama koje su poticale iz Venecije, odakle su između ostalog nabavljali i malvasiju. U periodu od 1411. do 1442. godine boravili su u Trepči, Prištini i Novom Brdu, naseljima koja su spadala u najrazvijenija srpska rudarska i trgovačka središta. Ovde su vrlo verovatno prodavali i venecijansku malvasiju, koja je svakako bila dostupna bogatijim slojevima gradskog društva (Kovačević-Kojčić 1995, 6–10; Štetić 2021, 365).

Dubrovački knez je ugledne goste Grada čašćavao malvasijom, koja se kao dezertno vino konzumirala uz bombone ili druge poslastice. Pored toga što je ovo cenjeno vino bilo deo poslužnja, boca malvasije predstavljala je i knežev protokolarni dar eminentnim gostima (Tadić 1939, 192; Orešković 2010, 21–22). Dubrovčani su malvasiju u vidu poklona slali i istaknutim ličnostima u Rimu, Veneciji i drugim italijanskim gradovima, od kojih su dobijali određene usluge (Jireček 1915, 39–40; Jeremić i Tadić 1939, 35). Takođe je poznato da su tokom XVI i XVII veka bosanskim beglerbegovima i hercegovačkim sandžakbegovima redovno slali malvasiju kao božićni dar (Orešković 2010, 51–56). Zato se sa velikom sigurnošću može pretpostaviti da je dubrovačka malvasija povremeno darovana i srpskim vladarima, od kojih su Dubrovčani inače dobijali razne trgovačke povlastice (Spremić 1999a, 518; Spremić 2004, 130; Štetić 2021, 396).

Vino tokom poseta srpskih vladara i vlastele Dubrovniku

Prilikom posete i boravka u Dubrovniku, za srpske srednjovekovne vladare i oblasne gospodare, kao i članove njihove porodice i čitave pratnje, priređivan je svečani doček, pored čega su organizovane i gozbe na kojima se, isto kao i na svakodnevnim trpezama, obavezno služilo i vino. U ovim slučajevima se verovatno posluživalo kvalitetnije vino, koje je poticalo prvenstveno sa područja Dubrovačke republike. Prilikom posete vojvode Sandalja Hranića i njegove žene Jelene, ćerke kneza Lazara, krajem januara ili početkom februara 1426. godine, priređen je jedan od najsvečanijih dočeka domaćih i stranih vladara u Dubrovniku. Pošto se pretpostavljalo da će vojvoda ići preko Konavala i Dračevice (zaleđe (Herceg) Novog), određeno je da se u tvrđavi Soko za Sandalja, između ostalog pripremi i vino. Polovinu vina i deo druge hrane trebalo mu je predati nakon što uđe u Konavle, dok mu je drugi deo namirnica trebalo dati na povratku iz Dračevice. Prilikom vojvodinog odlaska iz Dubrovnika trebalo je opremiti galiju i brodove dovoljnim količinama hrane i pića, kako bi potrajale do Neretve. Ukoliko bi Sandalj u povratku želeo da prenoći u kući kneza Stona, dogovoreno je da mu se preda određena količina hrane i vina. Iako je vojvoda Sandalj u Dubrovnik stigao preko Slanog, ceremonijal je ostao isti, tako da je verovatno bio ugošćen prema propisanom protokolu (Tadić 1939, 114–117). Pošto se u ovom slučaju radi o najstarijem poznatom dubrovačkom ceremonijalu, pretpostavlja se da su na sličan način bili dočekani i ugošćeni i svi prethodni vladari koji su dolazili u Dubrovnik (Tadić 1939, 114). Među njima se nalazio i Stefan Dušan, koji je Dubrovnik posetio 10. maja 1331. godine kao mladi kralj i 13. novembra 1350. kao srpski car (Tadić 1939, 42–46). Mljetski opat Mavro Orbin u svom delu *Kraljevstvo Slovena* (1601) beleži da je car Dušan u Dubrovniku tri dana čašćen na veselim zabavama i svečanostima (Orbin 1968, 40; 307–308 (Ćirković)); Orbini 2016, 339–340), na kojima je vino bilo obavezno prisutno.

Slično kao Sandalj Hranić, 1440. godine trebalo je da bude ugošćen vojvoda Stefan Vukčić Kosača, budući herceg Svetog Save. Prilikom dočeka u Konavlima, određeno je da mu se, između ostalog, pokloni i 10 vedara vina (190–220 litara), premda do posete nije došlo (Tadić 1939, 75–77, 119–121). Ista količina vina na dnevnom nivou bila je predviđena i za despota Đurđa Brankovića, despoticu Irinu i članove njihove pratnje, koji su Dubrovnik posetili krajem jula 1440. godine (Tadić 1939, 77; Spremić 2020, 261). Despot Đurađ je zatim otišao u Budvu, da bi se u Dubrovnik ponovo vratio tokom Uskršnjeg posta, 12. aprila, na veliku sredu, 1441. godine (Tadić 1939, 81; Spremić 2020, 272). Iako su predstavnici dubrovačkih vlasti Đurđa častili raznovrsnom hranom i pićem, despot je ovoga puta, „za sebe i neke od svojih ljudi”, poneo i neko *specijalno*

vino, za koje je platio uobičajenu uvoznu carinu (Tadić 1939, 81–82).¹ Grčka princeza Jelena Paleolog, buduća supruga srpskog despota Lazara Brankovića, dolazeći iz Moreje, odsela je u Dubrovniku nekoliko dana, gde je stigla 28. oktobra 1446. godine, dok je na trpezu, pored raznovrsne hrane, svakodnevno donošeno i vino (Tadić 1939, 92; Nedeljković 1964, 511, 518; Spremić 1999c, 344–345; Bojanin 2005, 177–178). Kada je kretala iz Klarencije u Moreji za Dubrovnik, sa sobom je takođe ponela i svoje vino. U vreme polaska na obali se nalazilo još 10 buradi kvalitetnog grčkog vina, koje su najvećim delom popili mornari sa dubrovačke fuste ili galeote, zbog čega je izbio spor (Nedeljković 1964, 501).

Navedeni primeri nisu jedini koji govore o obaveznom prisustvu vina na trpezama uglednih gostiju Dubrovnika. Krajem februara 1427. godine u Dubrovnik je pristigla despotica Jevdokija, ćerka Đurđa II Stracimirovića Balšića i žena Isaua, despota Janjine. Dubrovačko Malo veće je 8. marta donelo odluku da se despotici svake nedelje do Uskrsa daju riba, vino i hleb, u vrednosti od 3 perpere, što je potvrđeno i odlukom od 17. juna 1428. godine (Tadić 1939, 68–69). Ruđina Balšić, ćerka Balše II Balšića i žena Mrkše Žarkovića, gospodara srednje Albanije, provela je određeno vreme u Dubrovniku tokom 1421. godine. Kada je odatle kretala na neko putovanje, dubrovačke vlasti su odlučile da joj daju za put hleba i vina u vrednosti od 30 perpera (Tadić 1939, 65). Dubrovčani su početkom oktobra 1455. godine u svom gradu ugostili i Vlatka, mlađeg sina hercega Stefana Vukčića Kosače, koga su potom svojom galijom prevezli u Veneciju. Za potrebe putovanja poklonili su mu velike količine hrane i voska, dok je tokom prolaska pored poluostrva Pelješac trebalo da mu dostave i 50 vedara vina (960–1100 litara) (Tadić 1939, 124–125).

Naturalna renta u vinu u korist vladara, njegovih službenika i vlastele

Srpski vladari, kao i predstavnici njihove vlasti, bili su ugošćeni i kada su dolazili u bogate primorske gradove koji su se nalazili pod njihovom vlašću. Prema rečima Mavra Orbina, car Dušan je nakon boravka u Dubrovniku tokom novembra 1350. godine posetio Kotor, gde je takođe bio dočekan uz velike počasti (Orbin 1968, 40; Orbini 2016, 340). Pored toga, srpski vladar je tokom putovanja kroz krajeve svoje države imao pravo na obrok, što je bilo zakonski regulisano. Prema 1. članu Statuta Budve, opštinske vlasti bile su dužne da srpskom caru kada bi dolazio u grad obezbede tri obroka (ital. *tre manzari*), što

¹ Primera radi, dubrovačke vlasti su i danskom kralju Eriku IX, prilikom njegove posete na Božić 1424. godine, dozvolile da uveze jednu bačvicu „grčkog vina romanije” (Tadić 1939, 158).

je pripadalo i vladarevom glasniku i poslaniku. Budvanski knez (*conte*), kao predstavnik careve vlasti u gradu, takođe je imao pravo na tri obroka prilikom preuzimanja dužnosti. U vreme prvog dolaska u Budvu, tri obroka pripadala su i carevom *kaznac* (*casnezzo*), odnosno rizničaru koji je prikupljao porez (Vučković, Luketić i Bujuklić 1988, 15–16, 91–92; Bujuklić 2014, 16–17, 52–53). Iako se vino ovde ne pominje izričito, ono je sigurno činilo deo obroka vladara i njegovih službenika, budući da je vinogradarstvo predstavljalo glavnu privrednu granu na budvanskom području (Štetić 2021, 94–95, 308). Pošto je stalno boravio u gradu, budvanskom knezu je pripadala i jedna *krbla* (*corbula*) vina od svakog *alpeda* (*alpedo*, *alpedo*, *alpedo*) vinograda (Vučković, Luketić i Bujuklić 1988, 15, 91; Bujuklić 2014, 52, Štetić 2021, 308). Vladar i njegovi činovnici su u ovom slučaju verovatno uživali u kratošiji, mada nije isključeno da su na području Budve postojale i druge vrste vina. Sudijama i većnicima Budve takođe je bilo dozvoljeno da počaste jelom i pićem svakog dostojanstvenika srpskog cara ili carice, kao i svaku drugu ličnost kojoj je trebalo učiniti čast (Vučković, Luketić i Bujuklić 1988, 32, 108 (čl. 77 Statuta)). Vino se i u ovom slučaju zasigurno moralo naći na trpezi.

Izvan primorskih gradova, vladar i članovi njegove pratnje takođe su tokom putovanja, tačnije prilikom svraćanja u određeno mesto, imali pravo na hranu i piće, što je bilo ozakonjeno u vidu posebne naturalne dažbine pod nazivom *obrok* (stsrp. *оброкъ*), koja je kasnije zamenjena novčanim porezom. *Obrok* je padao na teret seoskog zavisnog stanovništva, uključujući i popove (Blagojević 1971, 165–175; 1999a, 458; Spremić 2004, 137; Mišić 2019, 125), dok je u razvijenim vinogradarskim krajevima sigurno podrazumevao i vino (Štetić 2021, 308). Vladar i vlastela su od zavisnog stanovništva, koje im je bilo neposredno potčinjeno i koje je gajilo vinograde, dobijali i određene količine vina na u okviru osnovnih naturalnih dažbina (*desetina*, *čabar*), dok su zavisni podanici mogli imati i obavezu obrade vinograda na vlastelinskim rezervama svojih feudalaca (Štetić 2021, 282–307). Za određene praznike vladari i vlastela su od svojih zavisnih ljudi mogli dobiti vino i u vidu *poklona* (stsrp. *поклонъ*, lat. *exenium*), koji je takođe predstavljao posebnu naturalnu rentu. Poklon se obično nosio tri puta godišnje – za Božić, Uskrs i Poklade (Tričković 1988, 59–61; Blagojević 1999b, 539–540; Bojanin 2005, 85–86; Mišić 2019, 125; Štetić 2021, 307).

Vino na gozbama i zdravicama

Na dvorovima srpskih srednjovekovnih vladara, vlastele i imućnijih slojeva svetovnog društva redovno su organizovane gozbe, na kojima je vino sigurno bilo gotovo neizostavno prisutno. *Gozba* (stsrp. *гостѣва, гозба*), označavana i rečju *pir* (stsrp. *пиръ*), predstavljala je jedan od najznačajnijih vidova društvene komunikacije srednjovekovnih ljudi. Zajedno sa igrom, činila je sastavni

deo svake svetkovine ili zabave, dok je njen glavni simbol bila trpeza (srp. **ТРАПЕЗА, ТРЪПЕЗА**), puna nesvakidašnje hrane i pića. Gozbe su u srpskim srednjovekovnim zemljama organizovane prilikom krunisanja novog vladara i njegovog stupanja na presto, povodom uvođenja visokih crkvenih dostojanstvenika u čin, osvećenja hramova, proslave manastirskih praznika, pomena umrlim vladarima, prijema diplomata, stranih vladara i drugih uglednih ličnosti, zatim povodom venčanja i svadbenih svečanosti, rođenja deteta, krštenja i dr. (Bojanin 1999, 118–119; Bojanin 2005, 67–97). Gozbe su obavezno pratile i turnire koje su vladari rado organizovali. Mavro Orbin beleži da je car Dušan često organizovao viteške turnire i *pijanke* (Orbin 1968, 33; Orbini 2016, 335; Bojanin 2005, 354–355).

Jedan od najranijih pomena gozbe i vina kao njenog sastavnog dela sadržan je u delu poznatom kao *Barski rodoslov* ili *Letopis popa Dukljanina*, koje je u novijoj historiografiji naslovljeno *Gesta regum Sclavorum*. Prema istraživanjima Tibora Živkovića (2009, 25–41, 47–52, 312, 340–373), pomenuto delo, čiji je nastanak ranije smeštan u drugu polovinu XII veka, sastavio je Rudger, arhiepiskop dukljansko-barske crkve, na prelazu iz XIII u XIV vek, po narudžbi hrvatskog velikaša Pavla Šubića. Delo je sastavljeno u dve verzije, od kojih je prva nastala između 1295. i 1298. godine, dok je finalnu verziju autor, kao arhiepiskop Bara, napisao 1299–1301 godine. Gozba se pominje u pripovesti o smrti travunijskog kneza Dragimira, strica dukljanskog kneza Jovana Vladimira (oko 990–1016). Kada je posle smrti bugarskog cara Samuila (976–1014) knez Dragimir krenuo sa vojskom na Duklju, Kotorani su ga dočekali u Kotorskom, tj. Tivatskom zalivu i izneli pred njega obilje vina i hrane. Zatim su ga pozvali na ručak na ostrvo Sv. Gavrila / Gabrijela (danas Stradioti ili Sv. Marko), gde je zapravo bio opkoljen. Tokom gozbe, kada su se „od vina malo zagrejali”, Kotorani ustaše i nasrnuše na travunijskog kneza, uspevajući na kraju da ga ubiju u crkvi Sv. Gavrila na istoimenom ostrvu (Živković i Kunčer 2009, 138–141). Smatra se da je pomenuti događaj plod usmenog predanja, nastalog u bokokotorskim krajevima (Kotor ili Risan), ne pre XII veka, ali da se može raditi i o istorijskom događaju (Živković 2009, 272, 274–275, 320, 322).²

² Najstariji poznati rukopis *Gesta regum Sclavorum* sačuvan je u vidu italijanskog prevoda Mavra Orbina, koji je izdat u okviru njegovog dela *Kraljevstvo Slovena* (1601), pod naslovom *La storia de' rè di Dalmatia et altri luoghi vicini dell' Illirico* (Orbini 1601, 205–239). U historiografiji je učinjen pokušaj da se Orbinovo izdanje *Gesta*, koje se u velikoj meri podudara sa prepisima iz sredine XVI veka na osnovu kojih je priređeno izdanje Živkovića i Kunčera (2009), predstavi kao falsifikat. Tačnije, smatra se da tzv. *Letopis popa Dukljanina* nije srednjovekovni tekst, već Orbinov falsifikat nastao krajem XVI veka korišćenjem delova zaista postojećih srednjovekovnih izvora, kao i da je sastavljen u cilju podsticanja ujedinjenja južnoslovenskih naroda protiv Osmanskog carstva (Bujon 2008). Ova teza se zastupa i u kasnijem radu istog autora, prilikom čega studija i rezultati T. Živkovića nisu uzimani u obzir (Bujon 2011).

U srednjovekovnom hrišćanskom svetu uzor svadbenoj svetkovini i gozbi bila je čuvena Svadba u Kani Galilejskoj, na kojoj je Isus pretvorio vodu u vino, blagosiljajući na taj način nastavak svečanosti. Scena *Svadbe u Kani* oslikana je u mnogim manastirskim crkvama srednjovekovne Srbije. U crkvi Sv. Nikite kod Skoplja (početak XIV veka) u okviru pomenute scene predstavljena je jedna velika i bogata plemićka gozba. Pored obaveznih ćupova vina, prikazane su i zvanice u živom razgovoru i druženju, kako nazdravljaju mladencima sa čašama i peharima u rukama (Bojanin 2005, 165–176). O ispijanju vina na svadbenoj gozbi izričito govori vizantijski istoričar Nikita Honijat. Pišući o svadbi bugarskog plemića Dobromira Hrša, gospodara Proseka, koja je održana krajem 1198. ili početkom 1199. godine, Honijat beleži kako je mladoženja „čisto vino ispijao i velike komade mesa jeo” (Kalić i Radošević-Maksimović 1971, 163; Radić 1986, 201; Bojanin 2005, 176).

Kod srpskih vladara i plemstva gozbe su predstavljale i svakodnevni vid druženja, ali su u određenim prilikama služile i kao mesto vođenja pregovora i sklapanja saveza (Bojanin 1999, 118). Do takvog jednog pokušaja došlo je upravo 1189. godine, kada je srpski veliki župan Stefan Nemanja na gozbi u Nišu, čašćavajući i poklanjajući vino Fridrihu I Barbarosi i njegovom plemstvu, pokušao da sa nemačkim carem uspostavi savez i prijateljstvo. Vino se ispijalo i u prilikama kada je trebalo uspešno obaviti i neke druge važne poslove. Tako je bosanski ban Tvrtko I Kotromanić 1353. godine, odmah nakon stupanja na presto, u Suhi na Prozračci u župi Broćno u Humskoj zemlji, potvrdio baštinske posede knezu Vlatku Vukoslaviću. Tokom sastavljanja povelje, ban Tvrtko je Dražeslavu dijaku, svom dvorskom pisaru, dao *veliki pehar vina*, da ga popije „u znak dobre volje” (Mrčić-Radojčić 2005, 102, 103; Štetić 2021, 70, 395).

Glavni simbol gozbe bila je *zdravica* (stsrp. **ЗДРАВЦА**; lat./ital. sdraviza), koja se oko praznične trpeze, sa čašama u rukama, govorila u nečije zdravlje i čast (Ćirković 1999, 234; Bojanin 2005, 69–70), dok je vino predstavljalo najčešće piće kojim se nazdravljalo. U srednjovekovnim verzijama kosovskog predanja, koje su inkorporirane i uobličene u epsku, deseteračku pesmu *Kneževa večera* (Stefanović Karadžić 2006, 302), knez Lazar nazdravlja Milošu Obiliću sa peharom vina u rukama, nagoveštavajući njegovu izdaju (Ćirković 1999, 234). Prema Mavru Orbinu, knez Lazar je uoči Kosovskog boja Milošu Obiliću darovao pehar pun vina, „jer Sloveni imaju običaj vinom, a ne mučenjem otkrivati tajne” (Orbin 1968, 97; Orbin 2016, 381). Pomenuti događaj preuzet je iz *Komentara (Commentariorum de rebus, quae temporibus eius in illa Europae parte, quam Pannonii et Turcae eorumque finitimi incolunt, gestae sunt libri XI)*, dela dubrovačkog humaniste i benediktinskog opata Ludovika Crijevića Tuberonu, koje se odnosi na period od 1490. do 1522. godine (Orbin 1968, CXVII (Samardžić), 405–406 (Ćirković)). Zdravica se izričito i više puta pominje u proširenom italijanskom, mletačkom prevodu vizantij-

skog historičara Duke, koji je pisao o Kosovskom boju u poslednjoj četvrtini XV veka. Prema rečima anonimnog prevodioca, Lazar je, želeći da nazdravi Milošu Obiliću, tražio da mu donesu „veliki zlatan pehar pun skupocenog vina” – „una grande taza doro piena de pretioso vino” (Dinić 1964, 54, 64; Ćirković 1999, 234).

U primorskim gradovima duž istočne obale Jadrana vinom se nazdravljalo na gozbama tokom proslavljanja gradskih patrona. Povodom svečanosti Svetog Trifuna, zaštitnika Kotora, koji se slavio 2. i 3. februara, gradske sudije bile su zadužene za organizovanje gozbi (banketa). Prvog dana gozba se održavala ispred crkve Sv. Marije Koledate, dok je druga bila upriličena sutradan, na sam dan rođenja patrona (*dies natalis*), ispred katedrale Sv. Trifuna. Prema rečima mletačkog providura Mojsijea Renijera iz 1525. godine, ovi banketi nazivani su *stolovi Svetog Trifuna (le tavole di San Trifone)*, za kojima su, prema običaju, svi stajali izgovarajući zdravice sa čašama vina u rukama – „cum dicto vino tutti stanno secondo il loro costume et parlare su zdravize” (Stjepčević 2003, 59, 96 (nap. 248); Živković 2004, 102; Bojanin 2005, 70, 80). Tokom svetkovine su se inače služile velike količine vina, koje je u vreme mletačke vlasti bilo obezbeđeno od strane državne komore. U vinu su ovom prilikom uživali ne samo kotorski plemići i građani, kao i ugledni strani gosti, već i čitavo stanovništvo Komune i okolnih krajeva (Stjepčević 2003; Bojanin 2005, 80, 84–85, Mitrović 2010b, 262–263; Štetić 2021, 394).

Vino u vojnim pohodima

Određeni istorijski izvori donose saznanja i o tome da su srpske vojne starešine i vojnici konzumirali vino i tokom ratnih pohoda, i to u velikim količinama. Preterano pijenje vina ili mošta je u nekim slučajevima predstavljeno čak kao uzrok njihove bolesti, ali i poraza. Jedan takav opis donosi Jovan Kantakuzin, budući vizantijski car (1347–1354), pišući o bezuspešnoj opsadi Sera krajem leta 1342. godine, u kojoj je učestvovala i srpska vojska (Jireček 1978a, 219–220; Jireček 1978b, 250, nap. 157; Katić 1958, 162–163; Spremić 2004, 131; Štetić 2021, 399–400). Kako beleži Kantakuzin, najpre se razboleo vojvoda Vratko, a zatim i Jovan Oliver, koji su predstavljali najistaknutije velmože Dušanove države. Kada su se oni oporavili, bolest je zahvatila i druge starešine, kao i čitavu srpsku vojsku. Kantakuzin dalje navodi:

Pretovarivši se medovinom i mesom, kojima ovaj kraj veoma obiluje i zatim izmuljavši grožđe i slatkim moštom se odmah prepijajući, zapadoše u vatra i iznemoglost i bolešću obhrvani umirahu. I ne mali broj visokih starešina umre i od vojske više od hiljadu pet stotina ljudi. (Ćirković i Ferjančić 1986b, 411–412)

Vizantijski pisac Nićifor Grigora, koji takođe govori o opsadi Sera, objašnjava da se napad na ovaj grad odigrao baš u vreme berbe, krajem leta i početkom jeseni, kada su „dozreli vinogradi prodornim glasom gotovo dozivali beračice”. Zatim navodi da se vojska pred sam napad na Ser razbolela od „neobuzdanog i neumerenog jedenja grožđa” ili usled nekog drugog uzroka (Ćirković i Ferjančić 1986a, 240–241). Serska oblast je zaista bila izuzetno bogata vinogradima već u prvoj polovini XIV veka (Ostrogorski 1965, 59–60; Blagojević 2004, 107). U literaturi se s pravom pretpostavlja da je srpska vojska stradala usled epidemije kolere ili tifusa (Ćirković i Ferjančić 1986a, 241, nap. 164), premda pomenuti podaci o konzumiranju velikih količina šire ili grožđa sami po sebi ne moraju biti neistiniti. O neumerenosti u vinu među vojnicima piše i patrijarh Pajsije u *Žitiju svetog cara Uroša* (1641). Prema njegovim rečima, pred Maričku bitku (1371) bilo je organizovano veliko veselje, dok su se vojnici predvođeni kraljem Vukašinom i despotom Jovanom Uglješom opijali vinom i prepuštali se razularenosti i nesređenosti. Kako dalje pripoveda hagiograf, Turci su zatim u rano jutro iznenada napali i razbili pijanu vojsku Mrnjavčevića (Patrijarh Pajsije 1993, 96).

Vrste vina i način konzumiranja

Polazeći od pretpostavke da su crne sorte u balkanskim krajevima bile rasprostranjenije, dolazi se do zaključka da je u srpskim srednjovekovnim zemljama više konzumirano crno, odnosno crveno vino. Od crvenih vina poznata je budvanska kratošija, kao i tamjanika sa područja Dubrovnika, od čijih sorti se moglo dobiti i belo vino. Vino koje se dobijalo od belih sorti smatralo se luksuznijim, kao što se može videti na primeru malvasije, trebijanske loze i vina iz Ortone. Vino se takođe pravilo i mešanjem crnog i belog grožđa (Spremić 1999a, 518; Spremić 2004, 130; Blagojević 2004, 115; Štetić 2021, 214–216, 329–330). Trgovački ugovori donekle daju uvid u vrste, osobine i kvalitet vina, tako da se u njima pominju: *dobro vino* (vini boni), poput onog koje je iz Dubrovnika nabavljao srpski veliki knez Vojislav Vojinović, zatim *dobro crveno vino* (boni vini rubeum), *dobro belo vino* (boni vini albi), *dobro belo ortonsko vino* (boni vini albi orthonensis), *dobro vino iz Trebinja* (bono vino de Tribina), kao i *pitko* (planas vino), *zdravo* i *čisto vino* (vini puri; vinum purum) ili *čisti mošt* (puri vini musti). Naspram čistog vina stajalo je vino pomešano sa vodom, medom, začinima ili sirćetom, kojim se nije smelo trgovati (Štetić 2021, 330–331, 394–395). O praksi mešanja vina sa medom govori Statut Kotora (gl. 340). Dodavanjem meda vinu dobijao se napitak pod nazivom *mellatum* ili *moļam* (*molzam*, *mulsam*), koji je bio dozvoljen samo za privatnu upotrebu, ne i za prodaju, pod pretnjom novčane kazne od 2 perpere i prolivanja napitka (An-

tović 2009, 286; Spremić 1999a, 518; Spremić 2004, 131; Štetić 2021, 264, 330, 395). Nije poznato da li se na vladarskim i vlasteoskim dvorovima mogla naći i ova mešavina, kao neka vrsta očigledno dezertnog napitka.

Kada je reč o načinu konzumiranja vina, može se reći da je među članovima vladarske porodice i vlastele, bar u letnjim mesecima, postojala kultura uživanja u dobro rashlađenom vinu (Spremić 2004, 131; Štetić 2021, 397–398). Određene vesti o tome nalazimo najpre u *Žitiju Svetog Save*, koje je polovinom XIII veka sastavio Domentijan, hilendarski jeromonah i učenik prvog srpskog arhiepiskopa Save Nemanjića (Domentijan 1988, 10–11). Pokušavajući da odgodi napad na svog brata, srpskog kralja Stefana Prvovenčanog, Sava je u leto 1220. godine krenuo u susret ugarskom kralju Andriji II (1205–1235), sa kojim se sastao, po svemu sudeći, u Sremu. Domentijan beleži da je u to vreme bog podigao veliko ražeženo sunce, usled čega su se rastopile sve *ledenice* (stsrp. ледѣнице) po čitavoj Ugarskoj. Sava je namerno poslao slugu da od ugarskog kralja zatraži da mu pošalje leda, ističući da je navikao da u svojoj zemlji uvek pije studeno vino, a da sada jako trpi usled velike vrućine. Pošto sluga u rastopljenim ledenicama nije našao nimalo leda, Sava je molitvama izazvao grad. „Veliki krušci” (кросш’ци великими), kakvi dotada nisu bili viđeni, napadali su sa neba na mestu gde se nalazio Savin stan, odnosno logor. Napunivši carsku činiju prevelikim kruščima, Sava je poručio ugarskom kralju da njegovi ljudi mogu da dođu i uzmu leda koliko im je potrebno (Domentijan 1988, 159–161; Domentijan 2001, 253–259; Loma 2013: 1054–1055).

Čudo izazivanja grada opisuje i Teodosije, koji je, oslanjajući se na Domentijana, *Žitije Svetog Save* napisao tokom prvih decenija XIV veka (Teodosije 1988, 9–23 (Bogdanović)). Budući da je „veoma palila žestoka vrućina”, Teodosije navodi da je Sava želeo „da žed od posta ugasi sa malo vina i studenom vodom”, javljajući ugarskom kralju da mu pošalje leda da se rashladi. Pošto su se ledenice istopile i nije bilo leda, pozvao je svoje pratioce da izađu i na mestu gde su stajali molitvom učinio da bog pošalje grad, koji je pokrio čitavu zemlju oko njih. Sava je napunio veliku srebrnu zdelu „časnim grumenjem od grada” i poslao ugarskom kralju. Zatim su kralj Andrija II i njegovi ljudi stavili grumenje grada u vino i ispili ga „dobro rastvoreno i studeno”. Onda su potrčale i kraljeve sluge i sve velmože da uzmu što više grumenja, koje je dugo ostajalo neotopljeno (Teodosije 1988, 214–216).

Na osnovu Teodosijevih reči vidi se da je Sava kod ugarskog kralja boravio u periodu posta, tokom koga se konzumiralo i vino. Ovde može biti reči o Petrovskom postu, koji se prema julijanskom kalendaru završava 28. juna, ili o Gospojinskom postu, koji je trajao od 1. do 14. avgusta.³ Kao što je pomenuto, despot Đurađ Branković je u Dubrovnik 1441. godine stigao u vreme najstrožeg

³ Gospojinski post posvećen Uspenju Svete Bogorodice prihvaćen je u pravoslavnoj crkvi na saboru u Carigradu 1166. godine. Ovaj post nije predviđen Hilendarskim

posta, na veliku sredu, nekoliko dana pred Uskrs, noseći sa sobom i vino za sebe i svoje ljude. Isto tako su se dubrovačke vlasti potrudile da despotici Jevdokiji, koja je u njihovom gradu boravila tokom Velikog posta 1427. godine, sve do Uskrsa obezbede dovoljne količine hleba, vina i ribe. Prema tipicima vino se u manastirima tokom mrsnih perioda godine pilo svakog dana. U vreme velikih godišnjih postova konzumiranje vina je takođe bilo dozvoljeno, izuzev ponedjeljka, srede i petka, dok je nešto rigorozniji režim vladao tokom prve i poslednje nedelje Velikog, tj. Uskršnjeg posta (Jovanović 2018, 59, 61–63, 131–135; Anđelković i Rakićević 2018, 68–70; Štetić 2021, 388–391; Koprivica 2022a, 295–296; Štetić 2022, 285–289). Srpski vladari, vlastela i ostali svetovni slojevi društva takođe su se pridržavali postova, dok je režim ishrane i konzumiranja vina za profani svet bio blaži u odnosu na onaj koji je važio u manastirima (Spremić 1999b, 561–562).

Teodosijevo kazivanje o mešanju „malo vina” i „studene vode”, kao i o „dobro rastvorenom i hladnom” vinu, može eksplicitnije posvedočiti i o praksi razblažavanja vina vodom, koja je u srednjem veku inače postojala. O tome posredno govori i zabrana trgovanja vinom pomešanim s vodom (Mošin, Ćirković i Sindik 2011, 272; Štetić 2021, 264, 330, 344, 395, 397). Tipici određenih vizantijskih manastira jasno govore o sipanju tople vode u vino, u svaku manastirsku čašu tokom obedovanja (Talbot 2007, 115–116). Moguće je da je vruća voda korišćena samo u zimskim mesecima. U srpskim srednjovekovnim manastirima monasima, ali i bolesnima, sirotinji, ubogima, zavisnom stanovništvu na manastirskim vlastelinstvima i majstorima, pripadalo je tačno odmereno, po svemu sudeći, čisto vino (Štetić 2021, 388–392; Koprivica 2022a, 295–298; Štetić 2022, 285–289; Koprivica 2022b, 164–169). Medjutim, određene odredbe sačuvanih tipika donekle dozvoljavaju pretpostavku da je i u srpskim manastirima vino tokom samog obedovanja za trpezom moglo biti razblažavano vodom (Jovanović 2018, 53; Anđelković i Rakićević 2018, 66; Štetić 2022, 283, 294). Kada je reč o svetovnim krugovima, u Vizantiji se tokom vrelog i teškog letnjeg perioda pilo vino pomešano s vodom, čime se dobijao kiselkasti napitak koji je odlično gasio žeđ. S druge strane, tokom hladnih meseci u Vizantiji se pilo čisto vino (Radić 2004, 117). U prilog tome govori i već pomenuti podatak da je bugarski plemić Dobromir Hrs na svojoj svadbi u zimu 1198/1199. godine pio čisto vino. Jasno je da se vino u srednjem veku i u srpskim zemljama tokom letnjeg perioda konzumiralo rashlađeno ledom. U zimskim mesecima led se očigledno prikupljao i čuvao u zemunicama koje su se nazivale ledenice, održavajući grumenje u svom čvrstom stanju tokom čitave godine (Teodosije 1988, 351; Spremić 1999a, 518; Spremić 2004, 131; Mišić 2007, 71–72; Štetić 2021, 397).

(1199/1200) i Studeničkim tipikom (1207–1210), koje je redigovao Sava Nemanjić, tako da je pitanje da li je u Savino vreme bio upražnjavan (Štetić 2022, 282, nap. 3).

Mavro Orbin u *Kraljevstvu Slovena* takođe ostavlja jednu zabeležku o konzumiranju rashlađenog vina. Orbin navodi kako je Radivoj Ostojić, sin bosanskog kralja Ostoje (1398–1404; 1412–1418), umro mlad od *tercijane groznice* (*febra terzana*), koju je dobio usled ispijanja „previše vina sa ledom” – „Mori giovane di febre terzana, acquistata col bere troppo vino con ghiaccio” (Orbini 1601, 368; Orbin 1968, 162; Orbini 2016, 429; Jireček 1978b, 250, nap. 156; Spremić 1999a, 518; Spremić 2004, 131; Štetić 2021, 397–398). Ovaj podatak se zapravo odnosi na Vuka Banića Kotromanića, pretendenta na bosanski presto u vreme druge vladavine kralja Tvrtka II (1421–1433) (Orbin 1968, 352 (Ćirković)). *Tercijana ognjica* (lat. febra tercana; ital. febra terzana; stsrp. **огница** (**грозница**) **третиница**, **тридневна трѣсавица**), koja je u izdanjima *Kraljevstva Slovena* prevedena kao „troletna” ili „trećednevka”, jeste vrsta malarije – *tercijana malarija* (lat. *malaria tertiana*), kod koje se temperatura javlja svaka dva dana, odnosno svakog trećeg dana računajući od prvog (Katić, Kotarčić i Milojević 1989, 275–281, 405, 432; Katić 1958, 123–124; 1965, 168; Kostić 1976, 216; Katić 1981, 121). Iako uzrok smrti ličnosti koju pominje Mavro Orbin leži u temperaturi izazvanoj tercijanom malarijom, a ne prekomernim ispijanjem vina rashlađenog ledom, ovaj podatak svakako govori u prilog načinu konzumiranja ovog pića među članovima srpskih vladarskih i vlasteoskih porodica.

Dvorski službenici i posude za vino

Na dvorovima srpskih srednjovekovnih vladara za staranje o vinu i ostalom piću bila je zadužena ličnost koja je nosila titulu *sluga* (stsrp. **слуга**) (Mihaljčić 1976, 9; Blagojević 1981, 537; Mihaljčić 1999b, 674–675; Blagojević 2001, 31–33).⁴ Čin sluge bio je istovetan vizantijskoj tituli *peharnika* (stgrč. *πυκέρνης*; lat. *pincernarius, comes vinotoc, seruitor cuppe*; stsrp. **пехарьникъ**), koja se u svom starosrpskom obliku polovinom XIII veka pominje i u Bosni, na dvoru bana Matije Ninoslava, kao i na vlaškom dvoru (Daničić 1863, 296; Novaković 1908, 263–264; Mihaljčić 1984, 19; 1999a, 509–510; 1999b, 674; Blagojević 2001, 31–32). Peharnici su postojali i na dvorovima srpske vlastele, pa je tako despota Jovana Dragaša služio peharnik Radihna (Radichna seruitor cuppe olim Dragasij despoti) (Mihaljčić 1999a, 510). Na hijerarhijskoj lestvici, sluga ili peharnik nalazio se iznad nosioca titule *stavilac* (stsrp. **стабилецъ**), koji je bio zadužen za organizovanje nabavke, pripreme i služenja hrane na vladare-

⁴ Termin „sluga” nije morao označavati titulu, već se upotrebljavao i za vlastelu kao podanike vladara i velikaša, koji su obavljali „vernu službu”. Izraz sluga mogao se koristiti i u funkciji izražavanja poštovanja prema određenoj ličnosti ili državnim organima (Mihaljčić 1999b, 674–675; Blagojević 2001, 31, 33–34). O pojedinim primerima videti i: Daničić 1864, 129–130 (**слуга**).

voj trpezi (Daničić 1864, 157; Mihaljčić 1976; Blagojević 1981, 537; Mihaljčić 1999b, 674; 1999c, 693–694; Blagojević 2001, 34; Spremić 2004, 137). U jednom srpskom rukopisu iz XIV–XV veka navodi se upravo da je *sluga* nadređen ljudima koji se brinu o vinu, dok je *stavilac* starešina *mađupcima* (hlebarima), odnosno svim osobama zaduženim za hranu – „**СЛДГА ГЛК НАЧЕЛ’ СТВДЮЦЮУ ВИНОМЪ И СТАВИЛ’ЦА ИЖЕ НАЧЕЛ’ СТВОУКЪТЬ ВЪ МАГЮПНИЦИ**” (Radojičić 1939, 77–78; Mihaljčić 1976, 9; 1999b, 674; 1999c, 694).

Na vladarskom dvoru javlja se i ličnost sa titulom *veliki sluga* (stsrp. **ВЕЛИКИЙ СЛДГА**) (Mihaljčić 1999d, 74), koja je predstavljala glavnog peharnika, odnosno starešinu slugama (Blagojević 2001, 31–33). U službi cara Dušana nalazio se veliki sluga Pribac Hrebeljanović, otac budućeg srpskog kneza Lazara, koji se u grčkom brevijaru manastira Velike Lavre Sv. Atanasija pominje kao „srpski peharnik” (πυγκέρνης Σερβίας) (Anastasijević 1922, 17; Ruvarac 1874, 110; Mihaljčić 1984, 17–19; 1999a, 509–510; 1999b, 674; 1999d, 74). Sluge su postojale i na vladarskim i na vlasteoskim dvorovima, dok je veliki sluga bio vezan isključivo za vladara i njegov dvor. Iako su veliki sluga i sluga u hijerarhiji stajali na pretposlednjem, a stavilac na poslednjem mestu, ove titule obično su uživali članovi najuglednijih vlasteoskih porodica, često vladarevi srodnici, koji su kasnije napredovali do najviših zvanja državne uprave (Mihaljčić 1976, 14–19; 1984, 22–26; Blagojević 1981, 537; Mihaljčić 1999a, 509–510; 1999b, 674; 1999c, 694; 1999d, 74; Blagojević 2001, 31–35). Tako je titulu velikog sluge nosio i Jovan Oliver, najistaknutiji velmoža cara Dušana, koji će nakon proglašenja Srpskog carstva 1346. godine dobiti najvišu titulu *despota* (Mihaljčić 1999d, 74; Aleksić 2014, 55–56).

U periodu Srpskog carstva javlja se i titula tipično grčkog naziva – *enohijar* (grč. οίνοχοός, stsrp. **ЕНОХИГАРЬ**) (Novaković 1908, 263–264; Mihaljčić 1999a, 509). Naziv potiče od grčke reči οίνοχοετον, koja označava podrum ili pivnicu (vinicu), tako da se pomenuta titula odnosila na podrumara ili pivničara (Novaković 1908, 263–264). Jireček navodi da se u Bugarskoj enohijar nazivao *epikernij* (1978b, 26), što zapravo predstavlja grčki naziv za peharnika (πυγκέρνης). Titula enohijara je očigledno predstavljala sinonim za slugu ili peharnika (Mihaljčić 1999a, 509). U manastiru Treskavac kod Prilepa sahranjen je Dabiživ, „enohijar cara Uroša sve srpske zemlje, grčke i pomorske”, koji je preminuo januara 1362. godine (Stojanović 1901, 43, br. 122; Tomović 1974, 71).⁵ U periodu između 1343. i 1345. godine, u izvorima se kao „sluga” srpskog kralja javlja Dabiživ Čihorić, pripadnik istaknute trebinjske vlasteoske porodice Drugovića, koji je, po svemu sudeći, obavljao funkciju kraljevog namesnika u Trebinju (Blagojević 2001, 33). Polazeći od pretpostavke da je Dabiživ Čihorić ličnost istovetna Dabiživu enohijaru, zaključeno je da je u doba kraljevstva

⁵ Titula „sve srpske zemlje, grčke i pomorske” odnosi se na cara Uroša, ne na Dabiživu enohijaru. Up. Mihaljčić 1999a, 509.

nosio srpsku, a u doba carstva grčku titulu (Mihaljčić 1999a, 509). Međutim, termin „sluga” se u ovom slučaju javlja u funkciji podanika vladara i ne može se poistovetiti sa slugom u značenju vladarevog peharnika. Ukoliko se zaista radi o istoj ličnosti, Dabiživ je nakon proglašenja Srpskog carstva (1346) prešao u službu *mladog kralja* Uroša, savladara svog oca, cara Dušana, i prestolonaslednika, kome je trebalo organizovati dvor (Blagojević 2001, 33–34).

Vino se držalo u drvenim buradima ili sudovima od ilovače poput amfora i čuvalo u podrumima, koji su se nazivali *vinica* (lat. *vinnica*; stsrp. **ВИНИЦА**), *pivnica* (stsrp. **ПИВНИЦА**), *točilo* (stsrp. **ТОЧИЛО**) ili *klet* (stsrp. **КЛѢТ**). S obzirom na činjenicu da su sve do prve trećine XV veka prestonice i dvorovi srpskih vladara i krupne vlastele uglavnom bili neutvrđeni, velike količine vina čuvala su se u obližnjim tvrđavama, na šta ukazuju slučajevi pojedinih manastira. Postojale su i posebne vinice, koje su mogle biti podignute i u samom vinogradu (Petrović 1999; Štetić 2021, 263–268). U Rudniku, važnom rudarskom i gradskom naselju, polovinom XV veka, pominje se lokalitet Pivničište (**ПИВНИЧИШТЕ**) u posedu crkve Sv. Đorđa u Vračevštici, koju je despot Đurađ Branković 1456. godine darovao gradačkom mitropolitu Venediktu (Novaković 2005: 755). Naziv mesta svedoči o nekadašnjem postojanju verovatno većeg vinskog podruma, dok formulacija u povelji – „u mestu gospodstva ni u Rudniku Pivničište” (Novaković 2005: 755), možda upućuje na to da je ova vinica pripadala vladaru i da se ovde skladištilo vino iz njegovih obližnjih vinograda, kojih je u okolini Rudnika u drugoj polovini XV veka inače bilo u izobilju (Štetić 2021, 200–201).

Vino se iz buradi ulivalo u mehove ili trpezne sudove, odakle je potom sipano u vinske čaše. Na trpezama vladara i krupne vlastele za sipanje i ispijanje vina korišćeno je više vrsta sudova, koji su uglavnom izrađivani od plemenitih metala – srebra i zlata. Srebrni sudovi su takođe često bili delimično ili potpuno pozlaćeni. O vrstama ovih sudova, njihovom izgledu, brojnosti i veličini, saznaje se prvenstveno na osnovu priznanica za predmete koje su srpski vladari i krupna vlastela krajem XIV i u prvoj polovini XV veka ostavljali na čuvanje u Dubrovniku (Stojanović 2019a (prema indeksu); Stojanović 2019b (prema indeksu); Radojković 1999, 563–564; Bikić 2004, 153–154; Spremić 2004, 133–135). Posuđe od plemenitih metala uvoženo je iz zemalja Zapadne Evrope, dok je intenzivnija domaća izrada otpočela zahvaljujući obnavljanju rudarstva u Srbiji polovinom XIII veka, koje će vrhunac svog razvoja dostići krajem XIV i početkom XV stoleća. Metalno posuđe uglavnom su izrađivali domaći ili strani zlatari iz Kotora, Dubrovnika i ostalih primorskih gradova, kao i mladići iz unutrašnjih krajeva koji su ovde dolazili na učenje zanata (Ćirković *i dr.* 2002; Gajić 2010, 17–21).

Kao trpezno posuđe za sipanje vina služili su *bokali* (strp. **БОКАРЬ**; lat. *boccal*) i *krčazi*, u koje se vino ulivalo iz mehova. U pitanju su sudovi okruglog, bokastog i cilindričnog oblika, sa dugim grličem. Među sudovima ove vrste

izdvajaju se *kondiri* (stsrp. **кондирь, кондѣрь, кундѣрь, кондирь, кондирѣк**), *ibrici* (stsrp. **имьбрих, имьбрьх**) i *bardaci* (stsrp. **бардакъ**). Kondir je predstavljao sud namenjen za prenošenje pića tokom putovanja, koji se u francuskim srednjovekovnim izvorima javlja pod imenom *bidon*. Reč je o okrugloj pljosnatoj posudi sa dve drške sa strane, kroz koje je provlačen lanac ili traka u funkciji nošenja suda preko ramena. Veći sud za držanje vina bio je *možul* (stsrp. **можуль**), napravljen najčešće od srebra, pozlaćenog i snabdevenog poklopcem (Radojković 1977, 90; Radojković 1999, 563–564; Bikić 2004, 155).

Srpski srednjovekovni vladari i vlastela posedovali su sve vrste pomenutih sudova. Monah David (nekadašnji župan Dimitrije), srednji sin Vukana Nema-njića, deponovao je 1282. godine u Dubrovniku jedan srebrni bokal (Jireček 1892, 21; Radojković 1999, 563; Ječmenica 2018, 72–73). U depozitu despota Đurđa Brankovića, koji su Dubrovčani primili 25. januara i 24. jula 1441. godine, nalazila su se 4 srebrna i dva pozlaćena kondira, dok se u dubrovačkoj potvrdi od 26. jula iste godine pominje 9 srebrnih kondira i 2 kondirika. U pokladu srpskog despota takođe su se nalazili jedan srebrni ibrik i jedan srebrni bardak (Stojanović 2019b, 23–24, 27–28). Herceg Stefan Vukčić Kosača deponovao je u Dubrovniku 1435. jedan srebrni bokal (Stojanović 2019b, 34). U ostavi vojvode Vuka Vukčića, koja je 4. maja 1406. godine pohranjena u Dubrovniku od strane banice Anke, Sandalja Hranića i njegove žene Katarine, nalazila su se tri bokala sa poklopcima, od kojih su dva bila srebrna, a treći pozlaćen, zatim jedan kondir sa poklopcem i kožnim povezom, 9 belih (srebrnih) možula, kao i jedan veliki pozlaćeni možul sa poklopcem (Stojanović 2019a, 333–335, 356). Vojvoda Sandalj Hranić i njegova žena Jelena posedovali su dva srebrna bokala sa delimično pozlaćenim poklopcima (1433) (Stojanović 2019a, 383). Jedan srebrni bokal Jelena je pohranila 1441. godine, dok se jedan mali srebrni bokal pominje i u pokladu gospođe Ruđine Balšić (1420) (Stojanović 2019a, 393, 406). Herceg Stefan Vukčić Kosača posedovao je kondir od rambota, zatim jedan kameni kondir, kao i veliki srebrni kondir koji je pripadao vojvodi Sandalju Hraniću (Stojanović 2019b, 88).

Za ispijanje vina korišćeno je više vrsta čaša. Vladari i krupna vlastela pili su vino iz *pehara* (stsrp. **пехарь**, lat. *poculum*, ital. *pecchiero*), koji je predstavljao čašu postavljenu na visoku stopu nalik *putiru* – zemljanom sudu za vino namenjeno za pričest. Pehari su u nekim slučajevima bili ukrašeni dragim kamenjem i emajlom i obogaćeni heraldičkim znacima (Daničić 1863, 296; Radojković 1977, 90; Radojković 1999, 564; Spremić 2004, 133–134). Na dvoru bosanskog bana Tvrtka vino se takođe pilo iz pehara (Mrgić-Radojčić 2005, 102–103; Šte-tić 2021, 70, 395). U XV veku pominju se „pehar srpski” i „pehar na bosanski način” (Spremić 2004, 134–135). U ostavi vojvode Sandalja Hranića i Jelene, koju su Dubrovčani 28. jula 1419. godine primili na čuvanje, nalazila su se dva pehara sa četiri kapka i verigama (Stojanović 2019a, 366, 369, 371). Srebrni

pehari pominju se i u Jeleninom testamentu (1442) (Stojanović 2019a, 395), kao i u testamentu hercega Stefana Kosače (1467) (Stojanović 2019b, 87–88). Mali pehar, postavljen na niskoj stopi, nazivao se *peharc* (stsrp. *пехарьць*). Mogao je imati i dve ručice sa strane, zarad lakšeg držanja suda prilikom ispijanja pića. U natpisima ostavljenim na sudovima ove vrste drugi naziv za peharc jeste *čaša* (stsrp. *чаша*) (Radojković 1977, 90; Radojković 1999, 564). Gospodinu Vuku Brankoviću i njegovoj supruzi gospođi Mari pripadao je jedan zlatni peharc, koji je početkom 1396. godine pohranjen u Dubrovniku (Stojanović 2019a, 145–146. Up. Gajić 2010, 15).

Posle pehara i kupe, mali pehar, odnosno čaša, predstavlja treći najrasprostranjeniji sud za piće. Pod čašom se ne podrazumeva samo sud za ispijanje vina ili vode, već je ona služila i za serviranje jela i slatkiša, zavisno od oblika i izrade. Po uzoru na antičke sudove za konzumiranje ili rutualno prolivanje vina, srednjovekovne čaše predstavljaju pliće zdelice kružnog preseka, najčešće bez visoke nožice ili pak sa niskom stopom i bez drški sa strane. Mogle su biti ukrašene kamenjem i sadržati i ambleme ili natpise, kao i zlatne ili pozlaćene poklopce. Na dnu srebrne čaše mogla se nalaziti ptica, koja je predstavljala najčešći motiv srpskih zlatara XIV i XV veka (Radojković 1977, 89–91; Radojković 1999, 563; Bikić 2004, 154; Spremić 2004, 134; Gajić 2010, 14–15). Neke čaše, poput one pronađene u Temskoj kod Pirota (kraj XIV veka), sadržale su predstavu pantera, koji je smatran svetom životinjom boga vina Dionisa (Gajić 2010, 13, 41). O tome da su čaše, naročito kod visokih slojeva društva, često korišćene u svojoj osnovnoj nameni, odnosno za ispijanje vina, svedoči i gotički motiv stilizovane lozice i vinovog lišća, koji se javlja se na mnogim sačuvanim primercima srednjeg veka i poznijeg perioda. Ovaj motiv je poput ostalih uticaja Zapadne Evrope dospevao u Srbiju preko Jadranskog primorja i Ugarske (Gajić 2010, 16, 23–24; 80–250 (katalog)).

Stefan Prvovenčani u *Žitiju Stefana Nemanje* navodi da je od ugarskog kralja Andrije II, prilikom sastanka u Ravnom 1215. godine, dobio na poklon „čaše carske ukrašene kamenjem raznolikim” (Stefan Prvovenčani 1988, 100; Radojković 1977, 79). Kralj Dušan nabavljao je luksuzne predmete iz Venecije, pa je tako njegov poslanik 1332. godine dobio dozvolu od mletačke vlade da, između ostalog, nabavi i 33 srebrne čaše (Gajić 2010, 24). U crkvi Sv. Nikole u Drenovi pronađena je jedna plitka okrugla srebrna čaša cara Dušana (1331–1355), dimenzija 18,5 x 3,9 cm. Na dnu ove čaše nalazi se medaljon sa dvoglavim orlom oko koga je ispisan natpis „Stepan car u Hrista Blagoverni”, dok se na pozadini drške nalazi predstava uvijene lozice sa stilizovanim listovima (Radojković 1977, 91, slika 73; Milošević, Radojković i Skovran 1985, 108, 144 (br. 140); Gajić 2010, 25–26, 80–81 (kat. br. 1)). U Metropolitanu muzeju sačuvana je i okrugla čaša iz druge polovine XIV veka koja je pripadala vlastelinu Sanku Miltenoviću, pripadniku istaknute zahumske porodice. Čaša takođe sadrži tro-

liste sa vinovim lišćem u uglovima trougla u sredini, u kome se nalazi rozeta sa medaljonom. Sa spoljne strane nalazi se natpis koji počinje invokacijom nakon čega sledi: „Ovo je čaša Sinakova, ko njom pije, da ga Bog oveseli, i ne zabavaj ubogih!” (Radojković 1966; Gajić 2010, 35), što takođe upućuje na to da je služila za ispijanje vina.

Jedna zlatna čaša pominje se u ostavi gospodina Vuka Brankovića i gospođe Mare, deponovanoj u Dubrovniku 1395. godine (Stojanović 2019a, 142–143; Gajić 2010, 15). U depozitu despota Đurđa Brankovića nalazilo se 5 zlatnih čaša, 10 pozlaćenih, 3 bele (srebrne), još 8 pozlaćenih, kao i 50 srebrnih pozlaćenih čaša sa natpisima (1441) (Stojanović 2019b, 23–24, 27–28; Gajić 2010, 15). Među stvarima koje su 4. maja 1406. godine u Dubrovniku pohranili banica Anka, vojvoda Sandalj i njegova žena Katarina, nalazilo se i osam okruglih srebrnih, pozlaćenih čaša, zatim velika bela srebrna čaša sa znamenjem vojvode Sandalja Hranića, kao i četiri male bele čašice (Stojanović 2019a, 333, 356; Spremić 2004, 134; Gajić 2010, 14–15). Vojvoda Sandalj i Jelena posedovali su i 12 pozlaćenih čaša sa ručicama, 12 pozlaćenih uglastih čaša, kao i 12 okruglih srebrnih, od kojih je 10 bilo pozlačeno (Stojanović 2019a, 383). Sandalju Hraniću pripadalo je i 10 okruglih čaša sa drškama i 4 uglaste čaše (Stojanović 2019b, 49), dok je Jelena 10. avgusta 1441. godine u Dubrovniku pohranila 8 srebrnih čaša (Stojanović 2019a, 393). Ruđina Balšić posedovala je dve srebrne čaše, od kojih je jedna bila pozlačena (Stojanović 2019a, 406).

Pored pehara, na dvorovima vladara i vlastele je za ispijanje vina najčešće korišćena *kupa* (lat. *coppa*, *cuppa*; stsrp. *кѡпа*, *кѡрпа*) – velika čaša postavljena na visoku stopu ili bez nje, koja je mogla imati i poklopac. Pored srebrnih i zlatnih *kupa* postojale su i kupe od kamena ili rožine okovane u srebro (Radojković 1977, 90; Radojković 1999, 563–564). Monah David, sin Vukana Nemanjića, posedovao je jednu srebrnu kupu, koja je vredela skoro 38 perpera (Jireček 1892, 21; Radojković 1999, 563; Ječmenica 2018, 72, nap, 20). Despot Đurađ Branković deponovao je u Dubrovniku 8 *kupa*, zatim jednu sa razbijenim poklopcem, jednu kupu od kamena mehisa, okovanu i sa poklopcem, 6 zlatnih *kupa* s poklopcima, 8 *ugarskih* *kupa*, kao i 2 srebrne kupe sa kristalima (Stojanović 2019b, 23–24, 27–28). Ugarske kupe XV veka odlikovale su se malom okruglom stopom i dugim cilindričnim delom čaše. Takođe su bile ukrašene livenim listićima stilizovanog krina oko nodusa i donje ivice čaše, dok su ove motive posedovali i putiri sa kraja XV i početka XVI veka, koje su izrađivali srpski majstori (Radojković 1977, 90). U ostavi Vuka Vukčića nalazile su se 3 razbijene srebrne kupe na stopu i jedna „od aspra okovana”, sa pozlaćenom nogom (Stojanović 2019a, 334–335, 356). Stefan Vukčić Kosača posedovao je dve srebrne kupe (Stojanović 2019b, 87–88, 195), dok se 1435. godine pominju i dve zlatne kupe, koje su skovane u Dubrovniku od njegovih dukata (Stojanović 2019b, 34). Gospođi Ruđini Balšić pripadala je jedna mala pozlačena *kupa*

ukrašena žmaldom (Stojanović 2019a, 406; Radojković 1999, 564). Jelena, ćerka kneza Lazara, takođe je posedovala dve kupe sa poklopcima (Stojanović 2019a, 393).

Donekle slična kupi bila je *krugla* (stsrp. κρῦγλα) – metalna posuda za piće sa poklopcem, koja je obično bila snabdevena i ručicama. Krugla je takođe mogla biti ukrašena dekorativnim motivima ili dragim kamenjem (Radojković 1977, 90; Radojković 1999, 564). Vojvoda Sandalj Hranić i Jelena posedovali su jednu zlatnu kruglu sa zlatnim poklopcem, ukrašenu safirom, kao i 12 srebrnih pozlaćenih krugli (Stojanović 2019a, 382–383; Radojković 1999, 564). U pokladu Sandalja Hranića nalazilo se i 5 pozlaćenih krugli (Stojanović 2019b, 49). Vuku Vukčiću i Sandalju Hraniću takođe su pripadale 4 krugle sa poklopcima, od kojih su dve bile pozlaćene, a dve bele (srebrne), zatim 3 krugle bez poklopca, od kojih je jedna pozlaćena, druga srebrna, a treća mala i nedovršena (Stojanović 2019a, 334–335, 356; Gajić 2010, 15). Herceg Stefan Kosača posedovao je 2 srebrne pozlaćene krugle sa poklopcima (Stojanović 2019b, 34, 87–88, 195). Velika i mala krugla pominju se i u testamentu Jelene Balšić Kosača (1442) (Stojanović 2019a, 395).

Na dvorovima srpskih srednjovekovnih vladara kao trpezni sud mogao se naći i *rog*, odnosno posuda za piće u obliku roga, koja je služila za sipanje, ali i za samo ispijanje vina. Ova vrsta suda izrađivana je od srebra, kamena, ali i samih rogova bizona, tura ili vola. Rogovi su takođe mogli biti okovani u srebro, pozlaćeni, snabdeveni poklopcem i ukrašeni dragim kamenjem i emajlom. Likovne predstave posude u vidu roga mogu se videti u srpskom srednjovekovnom zidnom slikarstvu (Radojković 1977, 90; Han 1977, 183; Radojković 1999, 563). Među stvarima despota Đurđa Brankovića, popisanih 1439. godine, nalazio se i jedan crni rog okovan u srebro. Porodica Hranić-Kosača posedovala je crni rog sa poklopcem okovan u pozlaćeno srebro i ukrašen emajlom. Ovakvi rogovi, koji su bili u upotrebi na dvorovima srpskih vladara i oblasnih gospodara kao sudovi za vino, očigledno su svojim izgledom odgovarali crkvenim i dvorskim rogovima koji se mogu videti u mnogim evropskim muzejima (Han 1977, 183). U manastiru Morači se do XIX veka čuvao jedan *pehar od roga*. Prema usmenom predanju, reč je o velikom volovskom rogu okovanom u srebro, koji je pripadao knezu Stefanu Vukanoviću, ktitoru Morače. Takođe se smatra da se iz ovog roga ispijalo vino na proslavama manastirske slave (Han 1977, 183).

Zaključak

Vino je kao najplemenitije i najomiljenije piće srednjeg veka najradije konzumirano i na dvorovima srpskih srednjovekovnih vladara i vlastele. Vinogradarstvo se u Srbiji razvijalo postepeno od kraja XII veka, prvenstveno u pri-

morskim regijama (u distriktima primorskih gradova), dok je u kontinentalnim zemljama tek od sredine XIV veka dobijalo veći zamah. Do prvih decenija XV stoleća vinogradarstvo je i u unutrašnjim srpskim krajevima dostiglo viši stepen razvoja, naročito u najbližoj okolini gradskih naselja, poput Prizrena i Novog Brda, gde se obavljala i intenzivna trgovina vinom na gradskom trgu i krčmama. Zahvaljujući tome, vladari, vlastela i bogatiji građani raspolagali su sve većim vinogradarskim imanjima i znatnijim količinama domaćeg vina, ali je potreba za stranim kvalitetnijim vrstama ovog pića i dalje postojala. Do polovine XIV veka srpski vladari i vlastela su vino svakako uvozili sa područja zetskih primorskih gradova koji su se nalazili pod srpskom vlašću i u kojima je vinogradarstvo u pomenutom periodu predstavljalo glavnu poljoprivrednu kulturu. Tokom XIV i XV veka vlastela iz srpskih zemalja koje su gravitirale Jadranskoj obali uvozila je vino sa područja Dubrovnika, koji je predstavljao najvećeg proizvođača ovog pića na istočnoj obali Jadrana. Takođe se pretpostavlja da je vlastela vino nabavljala i na trgu Drijeva na Neretvi u Humskoj zemlji, gde je tokom XIV i XV veka prodavano vino sa najužeg područja Dubrovačke republike, zatim ono koje je poticalo iz Stona i poluostrva Pelješac, kao i vino koje je dovoženo iz Ortone i drugih italijanskih gradova. Jedno od najluksuznijih i najcenjenijih vina bila je malvasija, koju su srpski i bosanski vladari krajem XIV i u prvoj polovini XV veka uvozili iz Dubrovnika i Venecije.

Prilikom posete i boravka u Dubrovniku, srpski vladari i oblasni gospodari, kao i članovi njihovih porodica, bili su bogato gošćeni, dok se na gozbama i svakodnevnim trpezama obavezno nalazilo i vino. Dubrovačke vlasti su takođe nastojale da svojim uglednim gostima obezbede i dovoljne količine vina za potrebe putovanja tokom dolaska ili odlaska iz grada, o čemu svedoče brojni i veoma sadržajni dubrovački dokumenti. Srpski vladari i predstavnici njihove vlasti bili su obavezno čašćeni i prilikom dolaska u primorske gradove Zete. Ovo piće je bilo gotovo obavezno prisutno na trpezi prilikom organizovanja vladarskih i vlasteoskih gozbi, gde su se sa čašama vina u rukama držale zdravice. U svim razvijenijim vinogradarskim krajevima vino je činilo i sastavni deo *obroka*, koji su vladar i članovi njegove pratnje uživali prilikom svraćanja u određena mesta tokom putovanja. Vladari i vlastela snabdevani su domaćim vinom i posredstvom osnovnih naturalnih renti (*desetina*, *čabar*), koje su dobijali od sebi potčinjenog stanovništva. Određeni narativni izvori govore o tome da su vojne starešine i vojnici konzumirali vino i tokom ratnih pohoda.

Pretpostavlja se da su više konzumirane vrste crvenog vina, među kojima su poznate kratošija sa budvanskog područja i tamjanika sa prostora Dubrovnika, koja se gajila i kao bela sorta. Belo vino se smatralo luksuznijim, poput trebijskog vina iz Dubrovnika i onog iz italijanskog grada Ortone, kao i posebno cenjene malvasije u kojoj su srpski i bosanski vladari rado uživali. U trgovačkim dokumentima vino je okarakterisano kao dobro, čisto, zdravo ili pitko. Postojalo

je i vino pomešano sa vodom, medom (mellatum) ili začinima, koje je služilo samo za privatnu upotrebu, ne i za trgovinu. Sudeći prema rečima pisaca žitija Sv. Save, Domentijana i Teodosija, kao i prema delu Mavra Orbina, članovi vladarskih i vlasteoskih porodica su u vrelim letnjim mesecima imali običaj da piju vino rashlađeno ledom, što posredno svedoči i o razblažavanju vina vodom. U zimskom periodu pilo se, po svemu sudeći, čisto vino. Vino je verovatno konzumirano gotovo svakodnevno, čak i tokom godišnjih postova.

Na vladarevom dvoru o vinu se starao *sluga* ili *peharnik*, koji se u periodu srpskog carstva javlja i pod grčkim nazivom *enohijar*. Ličnost nadređena slugi i ostalim dvoranima na dvoru vladara nosila je titulu *velikog sluge*, koju su dobijali članovi najuglednijih vlasteoskih porodica. Velike količine vina smeštene u buradima čuvale su se u tvrđavama u blizini vladarskog dvora ili u posebnim podrumima (*vinica*, *pivnica*). Srpski vladari i oblasni gospodari posedovali su sve vrste trpeznog posuđa za sipanje vina, kao i vinskih čaša, koje su izrađivane od plemenitih metala, najčešće od srebra. Vladarsko i vlasteosko posuđe za vino i druge tečnosti poznato je prvenstveno na osnovu dokumenata o njihovom pohranjivanju u Dubrovniku. Kao trpezno posuđe korišćeni su *bokal*, *bardak*, *imbrik*, *kondir*, *možul* i dr, dok se među vinskim čašama posebno izdvajaju *pehar*, *čaša* i *kupa*.

Reference

- Aleksić, Vladimir. 2014. „Raspodela moći u Srpskom carstvu i uspon kneza Lazara”. U *Vlast i moć: vlastela Moravske Srbije od 1365. do 1402. godine*, urednik Siniša Mišić, 51–74. Kruševac: Narodna biblioteka Kruševac, Centar za istorijsku geografiju i istorijsku demografiju. Filozofski fakultet u Beogradu.
- Anastasijević, Dragutin. 1922. „Srpski arhiv Lavre atonske”. *Spomenik SKA* 56: 6–21.
- Andelković, Maja i Rakićević, Tihon (ur.) 2018. *Sveti Sava, Studenički tipik*. Studenica: Manastir Studenica.
- Antović, Jelena. (ur.) 2009. *Statuta civitatis Cathari – Statut grada Kotora*, knjiga II, Kotor: Državni arhiv Crne Gore.
- Beldiceanu, Nicoară. 1964. *Les actes des premiers sultans conservés dans les manuscrits turcs de la Bibliothèque nationale à Paris II. Règlements miniers: 1390–1512*. Paris: Mouton et co.
- Bikić, Biljana. 2004. „Kuhinja i trpeza: posuđe u svakodnevnom životu”. U *Privatni život u srpskim zemljama srednjeg veka*, priredile Smilja Marjanović-Dušanić i Danica Popović, 139–160. Beograd: Clio.
- Bjork, Robert E. (edit.) 2010. *The Oxford dictionary of the Middle Ages* 4 (R–Z). Oxford: Oxford University Press.
- Blagojević, Miloš. 1971. „Obrok i priselica”. *Istorijski časopis* 18: 165–188.
- Blagojević, Miloš. 1981. „Ideja i stvarnost Dušanovog carevanja”, U *Istorija srpskog naroda I. Od najstarijih vremena do Maričke bitke (1371)*, urednik Sima Ćirković, 524–540. Beograd: Srpska književna zadruga.

- Blagojević, Miloš. 1992. „Grad i župa – međe gradskog društva”. U *Socijalna struktura srpskih gradskih naselja (XII–XVIII vek)*, uredili Jovanka Kalić, Milosav Čolović, 67–84. Beograd: Odeljenje za istoriju Filozofskog fakulteta; Smederevo: Muzej u Smederevu.
- Blagojević, Miloš. 1999a. „Obrok”, U *Leksikon srpskog srednjeg veka*, priredili Sima Ćirković i Rade Mihaljčić, 458. Beograd: Knowledge.
- Blagojević, Miloš. 1999b. „Poklon”, U *Leksikon srpskog srednjeg veka*, priredili Sima Ćirković i Rade Mihaljčić, 539–540. Beograd: Knowledge.
- Blagojević, Miloš. 2001. *Državna uprava u srpskim srednjovekovnim zemljama*. Beograd: Službeni list.
- Blagojević, Miloš. 2004. *Zemljoradnja u srednjovekovnoj Srbiji*. Beograd: Službeni list SCG.
- Bojanić, Dušanka. 1983. „O Novobrdskoj gospoštini”. *Istorijski časopis* 29–30 (1982–1983): 117–127.
- Bojanin, Stanoje. 1999. „Gozba”. U *Leksikon srpskog srednjeg veka*, priredili Sima Ćirković i Rade Mihaljčić, 118–119. Beograd: Knowledge.
- Bojanin, Stanoje. 2005. *Zabave i svetkovine u srednjovekovnoj Srbiji od kraja XII do kraja XV veka*. Beograd: Istorijski institut.
- Božić, Ivan 1970. „Vladavina Crnojevića”, *Istorija Crne Gore. Knjiga 2, Od kraja XII do kraja XV vijeka. Tom 2, Crna Gora u doba oblasnih gospodara*, 277–371. Titograd: Redakcija za istoriju Crne Gore.
- Braudel, Fernand. 1995. *Mediteran: prostor i istorija*, Beograd: Centar za geopoetiku.
- Bujan, Solange. 2008. „La Chronique du Prêtre de Dioclée – un faux document historique”. *Revue des études byzantines* 65: 5–38.
- Bujan, Solange. 2011. „Orbinijevo izdanje „Ljetopisa popa Dukljanina“: povijesni falsifikat”. *Radovi Zavoda za hrvatsku povijest Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu* 43: 65–80.
- Bujuklić, Žika. 2014. *Pravno uređenje srednjovekovne budvanske komune*. Beograd: Pravni fakultet Univerziteta.
- Chroust, Anton (ed.) 1928. „Historia de expeditione Friderici imperatoris”. U *Monumenta Germaniae Historica SSRG NS V*, edidit Theodorus Mommsen, 1–115. Berlin: Apud Weidmannos.
- Ćirković, Sima. 1964. *Herceg Stefan Vukčić-Kosača i njegovo doba*. Beograd: Naučno delo.
- Ćirković, Sima. 1999. „Zdravica”, U *Leksikon srpskog srednjeg veka*, priredili Sima Ćirković i Rade Mihaljčić, 234. Beograd: Knowledge.
- Ćirković, Sima i Ferjančić, Božidar. 1986a. „Nićifor Grigora”. U *Vizantijski izvori za istoriju naroda Jugoslavije VI*, uredili Franjo Barišić i Božidar Ferjančić, 143–296. Beograd: Vizantološki institut SANU, posebna izdanja, knjiga 18.
- Ćirković, Sima i Ferjančić, Božidar. 1986b. „Jovan Kantakuzin”. U *Vizantijski izvori za istoriju naroda Jugoslavije VI*, uredili Franjo Barišić i Božidar Ferjančić, 297–575. Beograd: Vizantološki institut SANU, posebna izdanja, knjiga 18.
- Ćirković, Sima, Desanka Kovačević-Kojčić i Ruža Ćuk. 2002. *Staro srpsko rudarstvo*. Novi Sad: Prometej.
- Daničić, Đura. 1863. *Rječnik iz književnih starina srpskih II (L–P)*. Beograd: Državna štamparija.

- Daničić, Đura. 1864. *Rječnik iz književnih starina srpskih III (R–Ć)*. Beograd: Državna štamparija.
- Dinić, Mihailo. 1951. *Odluke veća Dubrovačke republike I*, Beograd: Naučna knjiga.
- Dinić, Mihailo. 1964. „Dukin prevodilac o boju na Kosovu”. *Zbornik radova Vizantološkog instituta* 8 (2): 53–67.
- Dinić, Mihailo. 1967. *Humsko-trebinjska vlastela*. Beograd: SANU.
- Dinić-Knežević, Dušanka. 1966. „Trgovina vinom u Dubrovniku u XIV veku”. *Godišnjak Filozofskog fakulteta u Novom Sadu* 9: 39–85.
- Dinić-Knežević, Dušanka. 1968. „Prilog proučavanju mera za vino u Dubrovniku u XIV veku”. *Historijski zbornik* 19–20 (1966–1967): 419–427.
- Domentijan. 1988. *Život Svetoga Save i Život Svetoga Simeona*. U *Stara srpska književnost u 24 knjige* IV. Priredila Radmila Marinković. Preveo Lazar Mirković. Beograd: Prosveta, Srpska književna zadruga.
- Domentijan. 2001. *Žitije Svetoga Save*. Predgovor, prevod i komentari Ljiljana Juhas-Georgievskaja. Izdanje na srpskoslovenskom Tomislav Jovanović. Beograd: Srpska književna zadruga.
- Đurđev, Branislav i Hadžiosmanović, Lamija. 1973. *Dva deftera Crne Gore iz vremena Skender-bega Crnojevića II*. Sarajevo: Akademija nauka i umjetnosti Bosne i Hercegovine.
- Gajić, Mila. 2010. *Srebrne čaše poznog srednjeg veka u Srbiji: [katalog izložbe] = Silver Bowls from the Late Middle Ages in Serbia [exhibition catalogue]*. Beograd: Muzej primenjene umetnosti.
- Han, V. 1977. „Kost i rog srednjovekovni”. U *Istorija primenjene umetnosti kod Srba I. Srednjovekovna Srbija*, urednik Nada Andrejević-Kun, 181–193. Beograd: Muzej primenjene umetnosti.
- Ječmenica, Dejan. 2018. *Nemanjići drugog reda*. Beograd: Filozofski fakultet Univerziteta.
- Jeremić, Risto i Jorjo Tadić. 1938. *Prilozi za istoriju zdravstvene kulture starog Dubrovnika I*. Beograd: Centralni higijenski zavod.
- Jireček, Konstantin. 1892. „Spomenici srpski”. *Spomenik Srpske kraljevske akademije* 11.
- Jireček, Konstantin. 1915. *Važnost Dubrovnika u trgovačkoj povijesti srednjega vijeka*, prevod i uvod B. Cvjetković. Dubrovnik: Naklada Kat. Društva „Bošković”.
- Jireček, Konstantin. 1978a. *Istorija Srba I, politička istorija do 1537. god.* preveo Jovan Radonić. Beograd: Slovo ljubve.
- Jireček, Konstantin. 1978b. *Istorija Srba II, kulturna istorija*, preveo i dopunio Jovan Radonić. Beograd: Slovo ljubve.
- Jovanović, Tomislav (prir.) 2018. *Sveti Sava, Sabrana dela*. Beograd: Srpska književna zadruga.
- Kalić, Jovanka i Radošević-Maksimović, Ninoslava. 1971. „Nikita Honijat”. U *Vizantijski izvori za istoriju naroda Jugoslavije* IV, uredili Georgije Ostrogorski i Franjo Barišić, 107–171. Beograd: Vizantološki institut SANU, posebna izdanja, knjiga 12.
- Katić, Relja. 1958. *Medicina kod Srba u srednjem veku*. Beograd: Naučno delo.
- Katić, Relja. 1965. *O pojavama i suzbijanju zaraznih bolesti kod Srba od 1202. do 1813. godine*. Beograd: Naučno delo.

- Katić, Relja. 1981. *Poreklo srpske srednjovekovne medicine*. Beograd: SANU.
- Katić, Relja (prev, prir. i uvodna studija), Ljubomir Kotarčić, Mladen Milojević (transkripcija srpskoslovenskog teksta i prevod). 1989. *Hilandarski medicinski kodeks N. 517*. Beograd: Narodna biblioteka Srbije: Republički zavod za međunarodnu naučnu, prosvetnu, kulturnu i tehničku saradnju; Gornji Milanovac: Dečje novine.
- Koprivica, Marija. 2022a. *Vlastelinstva i ekonomija manastira srednjovekovne Srbije*. Beograd: Filozofski fakultet Univerziteta, Centar za istorijsku geografiju i istorijsku demografiju; Niš: Centar za crkvene studije.
- Koprivica, Marija. 2022b. „„Davanje na vratima” – milostinja i humanitarni rad Srpske crkve u srednjem veku”, *Beogradski istorijski glasnik* XIII: 161–174.
- Kostić, Aleksandar. 1976. *Medicinska enciklopedija: azbučna: Vuk Karadžić – Larousse 2*, J–P. Beograd: Vuk Karadžić; Sarajevo: Svjetlost.
- Kovačević, Desanka. 1961. *Trgovina u srednjovekovnoj Bosni*. Sarajevo: Naučno društvo NR Bosne i Hercegovine.
- Kovačević-Kojić, Desanka. 1955. „Nikola Tvrtka Glavić i Nikola Živolinović u trgovačkim knjigama braće Kabužić”. *Istorijski časopis* 40–41 (1993–1994): 5–18.
- Loma, Aleksandar. 2013. „Sveti Sava i oblakogonci”. *Zbornik radova Vizantološkog instituta* 50/2: 1041–1079.
- Marković, Biljana. 1985. *Zakon o rudnicima despota Stefana Lazarevića: prevod i pravnoistorijska studija*. Beograd: SANU.
- Marković, Biljana. 1999. *Despotov zakonik: Zakon o rudnicima despota Stefana Lazarevića*. Predgovor Nikola Pantić. Beograd: Vajat.
- Mihaljčić, Rade. 1976. „Stavilac”. *Istorijski časopis* 23: 5–21.
- Mihaljčić, Rade. 1984. *Lazar Hrebeljanović: istorija, kult, predanje*. Beograd: Nolit.
- Mihaljčić, Rade. 1999a. „Peharnik”. U *Leksikon srpskog srednjeg veka*, priredili Sima Ćirković i Rade Mihaljčić, 509–510. Beograd: Knowledge.
- Mihaljčić, Rade. 1999b. „Sluga”. U *Leksikon srpskog srednjeg veka*, priredili Sima Ćirković i Rade Mihaljčić, 674–675. Beograd: Knowledge.
- Mihaljčić, Rade. 1999c. „Stavilac”. U *Leksikon srpskog srednjeg veka*, priredili Sima Ćirković i Rade Mihaljčić, 693–694. Beograd: Knowledge.
- Mihaljčić, Rade. 1999d. „Veliki sluga”. U *Leksikon srpskog srednjeg veka*, priredili Sima Ćirković i Rade Mihaljčić, 74. Beograd: Knowledge.
- Mijatović, Čedomir. 1873. „Studije za istoriju srpske trgovine XIII i XIV veka”. *Glasnik Srpskog učenog društva* 38: 79–140.
- Milošević, Desanka, Bojana Radojković i Anika Skovran. 1985. *Srednjovekovna umjetnost Srba: iz muzeja, riznica, manastira i crkava*. Zagreb: MTM.
- Mišić, Siniša. 2007. *Korišćenje unutrašnjih voda u srpskim zemljama srednjeg veka*. Beograd: Utopija.
- Mišić, Siniša. 2015. „Društvena struktura Prizrena u 14. veku”. *Zbornik radova u čast akademiku Desanki Kovačević-Kojić*, 319–325. Banja Luka: ANURS.
- Mišić, Siniša. 2018. „Teritorijalno-upravna organizacija Rudnika i okoline (12–15. vek)”. *Rudnik i Venčac sa okolinom u srednjem veku i ranoj moderni*, 7–14. Aranđelovac: Narodni muzej „Aranđelovac”; Beograd: Centar za istorijsku geografiju i istorijsku demografiju, Filozofskog fakulteta.

- Mišić, Siniša. 2019. *Srpsko selo u srednjem veku*. Beograd: Evoluta.
- Mišić, Siniša i Subotin-Golubović, Tatjana. 2003. *Svetoarhandelovska hrisovulja*. Beograd: Istorijski institut.
- Mitrović, Katarina. 2010a. „Kult Svetog Trifuna u srednjovekovnom Kotoru”. *Drevnohrišćansko i svetosavsko nasleđe u Crnoj Gori*, 236–277. Beograd: Pravoslavni bogoslovski fakultet Univerziteta, Institut za teološka istraživanja; Cetinje: Svetigora.
- Mitrović, Katarina. 2010b. „Obod”. U *Leksikon gradova i trgova srednjovekovnih srpskih zemalja*, uredio Siniša Mišić, 203. Beograd: Zavod za udžbenike.
- Mošin, Vladimir, Ćirković, Sima i Dušan Sindik (prir.) 2011. *Zbornik srednjovekovnih ćirilčkih povelja i pisama Srbije, Bosne i Dubrovnika I 1186–1321*. Beograd: Knowledge.
- Mrgić-Radojčić, Jelena. 2005. „Povelja bana Tvrtka Kotromanića kojom potvrđuje baštinske posede knezu Vlatku Vukoslaviću”. *Stari srpski arhiv* 4: 99–114.
- Nedeljković, Branislav. 1964. „Dubrovnik u svatovima kneza Lazara Đurđevića”. *Zbornik Filozofskog fakulteta u Beogradu* VIII (2): 479–524.
- Novaković, Stojan. 1908. „Vizantijski činovi i titule u srpskim zemljama XI–XV veka”. *Glas Srpske kraljevske akademije* 78, drugi razred 47: 178–280.
- Novaković, Stojan. 2005. *Zakonski spomenici srpskih država srednjega veka*. Urednik i priređivač Rade Mihaljčić. Beograd: Lirika.
- Orbini, Mavro. 1601. *Il Regno de gli Slavi: hoggi corrottamente detti Schiavoni: Historia di don Mavro Orbini Ravseo abbate melitense: Nella quale si vede l'Origine quasi di tutti i Popoli, che furono della Lingua Slava, con molte, & varie guerre, che fecero in Europa, Asia, & Africa; il progresso dell'imperio loro, l'antico culto, & il tempo della loro conversione al Christianesimo. E in particolare veggonsi i successi de'Re, che anticamente dominarono in Dalmazia, Croatia, Bosna, Servia, Rassia, & Bvlgaria*, Pesaro: Apresso Girolamo Concordia.
- Orbin, Mavro. 1968. *Kraljevstvo Slovena*. Redaktori Franjo Barišić, Radovan Samarđžić i Sima Ćirković. Preveo sa italijanskog Zdravko Šundrica. Beograd.
- Orbini, Mavro. 2016. *Kraljevstvo Slovena*. Priredio i napisao uvodnu studiju Dragoljub P. Antić, Beograd: Ganeša klub.
- Orešković, Ivo. 2010. *Malvasija – glasovito vino još iz doba Dubrovačke republike*. Dubrovnik: Vinarska poljoprivredna zadruga, Malvasija dubrovačka bijela Pridvorje.
- Ostrogorski, Georgije. 1965. *Serska oblast posle Dušanove smrti*. Beograd: Naučno delo.
- Patrijarh Pajsije. 1993. *Sabrani spisi*. U *Stara srpska književnost u 24 knjige* XVI. Preveli i priredili Dimitrije Bogdanović i Tomislav Jovanović. Beograd: Prosveta, Srpska književna zadruga.
- Petrović, Vladeta. 1999. „Vinica“. U *Leksikon srpskog srednjeg veka*, priredili Sima Ćirković i Rade Mihaljčić, 80. Beograd: Knowledge.
- Petrović, Vladeta. 2015. „Gradski metoh”. U *Spomenica akademika Miloša Blagojevića (1930–2012)*, 139–150. Beograd: Filozofski fakultet, Centar za istorijsku geografiju i istorijsku demografiju.
- Radić, Radivoj. 1986. „Oblasni gospodari u Vizantiji krajem XII i u prvim decenijama XIII veka”. *Zbornik radova Vizantološkog instituta* 24–25: 151–289.

- Radić, Radivoj. 2004. „Šta su pili Vizantinci”. *Nova zora, časopis za književnost i kulturu* 1: 114–123.
- Radojčić, Nikola. 1962. *Zakon o rudnicima despota Stefana Lazarevića*. Beograd: Naučno delo.
- Radojčić, Đorđe. 1939. „Sluga i Stavilac”, *III međunarodni kongres slavista, Dopune* 3 (1939).
- Radojković, Bojana. 1966. „Srebrna čaša vlastelina Sanka”. *Zbornik za likovne umetnosti* 2: 51–60.
- Radojković, Bojana. 1977. „Metal srednjovekovni”. *Istorija primenjene umetnosti kod Srba I. Srednjovekovna Srbija*, uredila Nada Andrejević-Kun, 79–120. Beograd: Muzej primenjene umetnosti.
- Radojković, Bojana. 1999. „Posude”. U *Leksikon srpskog srednjeg veka*, priredili Sima Ćirković i Rade Mihaljčić, 562–564. Beograd: Knowledge.
- Ravančić, Goran. 2001. *Život u krčmama srednjovekovnog Dubrovnika*, Zagreb: Hrvatski institut za povijest, Biblioteka hrvatska povjesnica, Dom i svijet.
- Robinson, Jancis (edit.) 2015. *The Oxford Companion to Wine*. Oxford: University Press.
- Ruvarac, Ilarion. 1875. „Povesna slova o knezu Lazaru, despotu Stefanu Brankoviću i knezu Stefanu Štiljanoviću”. *Letopis Matice srpske* II–117 (1874): 108–121.
- Spremić, Momčilo. 1999a. „Pića”. U *Leksikon srpskog srednjeg veka*, priredili Sima Ćirković i Rade Mihaljčić, 517–519. Beograd: Knowledge.
- Spremić, Momčilo. 1999b. „Post”. U *Leksikon srpskog srednjeg veka*, priredili Sima Ćirković i Rade Mihaljčić, 561–562. Beograd: Knowledge.
- Spremić, Momčilo. 2004. „Jelo i piće”, U *Privatni život u srpskim zemljama srednjeg veka*, priredile Smilja Marjanović-Dušanić i Danica Popović, 113–138. Beograd: Clio.
- Spremić, Momčilo. 2014. *Srbija i Venecija (VI–XVI vek)*. Beograd: Službeni glasnik.
- Spremić, Momčilo. 2020. *Despot Đurađ Branković i njegovo doba*. Beograd: Biblioteka Sabornik.
- Stefan Prvovenčani. 1988. *Sabrani spisi*. U *Stara srpska književnost u 24 knjige* III. Priredila Ljiljana Juhas-Georgievska. Beograd: Prosveta, Srpska književna zadruka.
- Stefanović Karadžić, Vuk. 2006. *Srpske narodne pjesme*, priredila Snežana Samardžija. Beograd: Zavod za udžbenike.
- Stjepčević, Ivo. 2003. *Katedrala Sv. Tripuna u Kotoru*. U *Arhivska istraživanja Boke Kotorske*, 11–105. Perast: „Gospa od Škjpjela”; Kotor: Hrvatska gospodarska komora; Gornja Lastva: Kulturno zavičajno društvo „Napredak”.
- Stojanović, Ljubomir. 2019a. *Stare srpske povelje i pisma* I–1, priredio Rade Mihaljčić. Banja Luka – Beograd: Zadužbina „Petar Kočić”.
- Stojanović, Ljubomir. 2019b. *Stare srpske povelje i pisma* I–2, priredio Rade Mihaljčić. Banja Luka – Beograd: Zadužbina „Petar Kočić”.
- Šekularac, Božidar. 1987. *Dukljansko-zetske povelje*. Titograd: Istorijski institut SR Crne Gore.
- Štetić, Marina. 2015. „Vinogradi na posedima manastira Sveti Arhandeli kod Prizrena”. *Beogradski istorijski glasnik* VI: 119–128.
- Štetić, Marina. 2021. *Vinogradarstvo u srednjovekovnoj Srbiji*. Beograd: Centar za istorijsku geografiju i istorijsku demografiju Filozofskog fakulteta.

- Štetić, Marina. 2022. „Mertik vinski – vino kao deo ishrane u crkvenom i svetovnom životu srednjovekovne Srbije”. U *Savremena srpska folkloristika X*, uredili Jelena Jovanović i Branko Zlatković, 279–304. Beograd: Udruženje folklorista Srbije, Univerzitetska biblioteka „Svetozar Marković”; Topola: Kulturni centar „Topola”.
- Tadić, Jorjo. 1939. *Promet putnika u starom Dubrovniku*. Dubrovnik: Turistički savez.
- Talbot, Alice-Mary. 2007. „Mealtime in monasteries: the culture of the Byzantine refectory”. U *Eat, Drink and be Merry (Luke 12: 19), Food and Wine in Byzantium*, edited by Leslie Brubaker and Kallirroe Linardou, 109–128. Routledge: Ashgate Variorum.
- Teodosije. 1988. *Žitija*. U *Stara srpska književnost u 24 knjige V–I*. 1988. Priredio Dimitrije Bogdanović, današnja jezička verzija Lazar Mirković i Dimitrije Bogdanović. Beograd: Prosveta, Srpska književna zadruka.
- Tkalčić, I. K. (ur.) 1895. *Monumenta Ragusina, Libri reformationum III a. 1359–1364*. Zagrabiae: Academia scientiarum et artium Slavorum Meridionalium.
- Tošić, Đuro. 1987. *Trg Drijeva u srednjem vijeku*, Sarajevo: „Veselin Masleša”.
- Tričković, Radmila. 1988. „Poklon”. *Istorijski časopis* 35: 55–74.
- Uzelac, Aleksandar. 2018. *Krstaši i Srbi: (XI–XII vek)*. Beograd: Utopija.
- Uzelac, Aleksandar. 2021. „Nemanjička Zeta u delima zapadnih putopisaca i hroničara”. *Osam vekova Srpske pravoslavne crkve u Crnoj Gori: od Zetske episkopije do Mitropolije crnogorsko-primorske*, urednik Dragiša Bojović, 47–63. Niš: Međunarodni centar za pravoslavne studije, Centar za crkvene studije.
- Vauchez, A., Dobson, B., Lapidge, M. (edit.) 2000. *Encyclopedia of the Middle Ages II (K–Z)*, English translation by Adrian Walford. Cambridge [etc.]: James Clarke & Co [etc.].
- Vučković, Nikola. (prevod i predgovor), Miroslav Luketić i Žika Bujuklić (priredili). 1988. *Srednjovekovni statut Budve*, Budva: Istorijski arhiv Budva.
- Wattenbach, Wilhelm (ed.) 1861. „Chronicon Magni Presbiteri”. U *Momumenta Germaniae Historica SS XVII*, edidit Georgius Heinricus Pertz, 476–523. Hannoverae: Impensis bibliopolii avlici Hahniani.
- Živković, Tibor (urednik) i Dragana Kunčer (kritičko izdanje i prevod) 2009. *Gesta regum Sclavorum, tom I*. Beograd: Istorijski institut, Manastir Ostrog.
- Živković, Tibor (urednik, komentar) 2009. *Gesta regum Sclavorum, tom II*. Beograd: Istorijski institut, Manastir Ostrog.
- Živković, Tibor, Vladeta Petrović, Aleksandar Uzelac (priredili) i Dragana Kunčer (kritičko izdanje teksta na latinskom jeziku, prevod i filološka analiza). 2013. *Anonymi Descriptio Europae Orientalis. Anonimov Opis istočne Evrope*, uredio Srđan Rudić. Beograd: Istorijski institut.
- Živković, Valentina. 2004. „Kotor – model kasnosrednjovekovnog grada”. U *Privatni život u srpskim zemljama srednjeg veka*, priredile Smilja Marjanović-Dušanić i Danica Popović, 80–110. Beograd: Clio.

Marina Štetić

Center for Historical Geography and Historical Demography

Faculty of Philosophy, University of Belgrade

marina.stetic@f.bg.ac.rs

*Wine – The Favourite Beverage
of Serbian Medieval Rulers and Nobility*

Wine, as the most noble and beloved drink of the Middle Ages, was primarily consumed in the courts of Serbian medieval rulers and nobility. During the early decades of the 14th century, Serbian rulers and nobles imported wine from the coastal cities of Zeta, which were under Serbian rule and where viticulture was the main agricultural production. The nobility from Serbian lands gravitating towards the Adriatic Coast (Trebinje and Hum) during the 14th and 15th centuries imported wine from the region of Dubrovnik, which represented the largest producer of this drink on the eastern coast of the Adriatic Sea. By the first decades of the 15th century, viticulture had reached a higher level of development even in the inner Serbian regions, especially in the vicinity of urban settlements, enabling rulers and nobility to have access to larger quantities of domestic wine. During visits and stays in Dubrovnik, Serbian rulers and regional lords were often honored with generous amounts of wine. This drink was almost invariably present at rulers' and nobility's banquets, organized for various occasions, but also as a form of everyday socializing and entertainment, where toasts were raised with glasses of wine in hand. The military dignitaries and soldiers also consumed wine during military campaigns.

It is assumed that various types of red wine were more commonly consumed, among which the well-known *kratošija* from the Budva area and *tamjanika* from the Dubrovnik region, the latter also being cultivated as a white variety. White wine was considered more luxurious, such as *trebbiano* wine from Dubrovnik, wine from the Italian town of Ortona, as well as the particularly esteemed *malvasia*, which Serbian and Bosnian rulers imported from Dubrovnik and Venice in the late 14th and the first half of the 15th century. In the summer months, wine was consumed chilled with ice, while during winter, pure wine was consumed. At the ruler's court, a *servant* or *cupbearer* was responsible for the wine, referred to during the period of the Serbian Empire (1346–1371), as *enohijar*, a term of Greek origin. The person overseeing the servant and other courtiers in the ruler's court held the title of *grand servant*, which was granted to members of the most prestigious noble families. Large quantities of wine were stored in fortresses near the ruler's court or in special cellars called *vinice* or *pivnice*. Rulers and nobles' tableware for pouring and drinking wine was made from pre-

cious metals, mostly silver. For pouring wine, vessels known as *bokal*, *bardak*, *imbrik*, *kondir*, *možul*, and others were used, with the *goblet*, *glass* and *cup* being especially favored among the wine glasses.

Keywords: wine, Serbian rulers, Serbian nobility, Dubrovnik, court, wine glasses and vessels, medieval Serbia

*Le vin – boisson favorite des souverains
et des nobles serbes du Moyen Âge*

Le vin comme la boisson la plus noble et la plus appréciée du Moyen Âge, était consommée de préférence dans les cours des souverains et de la noblesse serbes médiévaux. Au cours des premières décennies du XIV^e siècle, les souverains et la noblesse serbes importaient du vin des villes côtières de Zeta, qui étaient sous le règne serbe et où la viticulture constituait la principale culture agricole. La noblesse des régions serbes gravitant autour de la côte adriatique (Trebinje et Hum) importait du vin de la région de Dubrovnik aux XIV^e et XV^e siècles, Dubrovnik étant le plus grand producteur de cette boisson sur la côte est de l'Adriatique. Jusqu'aux premières décennies du XV^e siècle, la viticulture avait atteint un niveau de développement plus élevé même dans les régions intérieures de la Serbie, en particulier à proximité des agglomérations urbaines, ce qui permettait certainement aux souverains et à la noblesse de disposer de quantités plus importantes de vin domestique. Lors de visites et de séjours à Dubrovnik, les souverains et les seigneurs locaux serbes étaient le plus souvent honorés de quantités généreuses de vin. Cette boisson était presque inévitablement présente lors des banquets des souverains et des nobles, organisés pour diverses occasions, mais aussi comme moyen de socialisation et de divertissement quotidien, où des toasts étaient portés avec des verres de vin à la main. Les dignitaires militaires et les soldats consommaient également du vin pendant les campagnes militaires.

Il est supposé que les variétés de vin rouge étaient plus consommées, parmi lesquelles *kratošija* de la région de Budva et *tamjanika* de la région de Dubrovnik étaient connues, cette dernière étant également cultivée en tant que variété blanche. Le vin blanc était considéré comme plus luxueux, tel que le vin *trebbiano* de Dubrovnik, le vin de la ville italienne d'Ortona, ainsi que *malvasia*, le vin particulièrement estimé, importé par les souverains serbes et bosniens à la fin du XIV^e siècle et dans la première moitié du XV^e siècle de Dubrovnik et de Venise. Pendant les mois d'été, le vin était servi frais avec de la glace, tandis qu'en hiver, il était consommé pur. Au palais du souverain, un *serviteur* ou un *échanson* était responsable du vin, appelé *enohiar* en période de l'Empire serbe (1346–1371), un terme d'origine grecque. La personne supérieure au serviteur

et aux autres membres de la cour du souverain portait le titre de *grand serviteur*, accordé aux membres des familles nobles les plus prestigieuses. De grandes quantités de vin étaient conservées dans les forteresses près de la cour du souverain ou dans des caves spéciales appelées *vinice* ou *pivnice*. La vaisselle de table des souverains et des nobles utilisée pour verser et boire du vin était fabriquée en métaux précieux, le plus souvent en argent. Des récipients appelés *bokal*, *bardak*, *imbrik*, *kondir*, *možul*, etc., étaient utilisés pour verser le vin, tandis que les verres à vin, notamment le *gobelet*, la *tasse* et la *coupe*, étaient particulièrement distingués.

Mots-clés: vin, souverains serbes, noblesse serbe, Dubrovnik, cour, verres et récipients à vin, Serbie médiévale

Primljeno/Received: 11.10.2023

Prihvaćeno/Accepted for publication: 5.03.2024