



94:[338.45:663.4(497.11-89)"04/14"(093.2)

М.А. Никола МИНОВИЋ

историчар, Чачак
mnikola2702@gmail.com

ПРОИЗВОДЊА ПИВА КАО РАБОТА ЗАВИСНОГ СТАНОВНИШТВА (ПРИЛОГ ИСТОРИЈИ РАДНИХ ОБАВЕЗА И СВАКОДНЕВНОГ ЖИВОТА У СРПСКИМ ЗЕМЉАМА СРЕДЊЕГ ВЕКА)

АПСТРАКТ: *Примарна интениција њи йисању овој чланка била је да буду йриказане работје зависној сѣановнишѣва у вези са узоејем йољойривредних кулѣура йошребних за йроизводњу йива. У нарочишој сфери инѣтересовања била су задужења работника у вези са добијањем йошовой йроизвода, дакле йива, које је било у уйошреби у срѣским земљама средњеј века. Истина, сачувани извори срѣске йисане заосѣавишѣине врло су шѣури йо йишану речене йеме и обухвайају йериод од једној века. Ййак, из свеја чешири йодайка у манасѣирским йовељама може се сѣворишѣи уйошшѣена слика о йроизводњи йива као работји зависној сѣановнишѣва. Поред свеја, биће украйко речи о шавернама и йивницама као месѣима конзумацѣје йива на йлу срѣских средњовековних земаља.*

КЉУЧНЕ РЕЧИ: *средњи век, срѣске земље, йиво, хмель, слад, жишарице, работје велике и мале, манасѣирске йовеље, мейохије, зависно сѣановнишѣво, меройси, ййови, шаверне, йивнице.*

На тлу српских средњовековних земаља у употреби је било неколико алкохолних пића која су махом била продукт домаће радиности.¹ Међу њима своје место је нашло пиво, једно од најстаријих пића које је људски род произвео.²

Због значаја које је пиво имало у средњем веку, владари из династије Немањић су приликом даривања својих задужбина нашли за сходно да, издајући повеље, међу редове пергаментна или папира запишу неколико података који су се односили на работе које

се доводе у везу са производњом поменутог пића, а које су дуговане феудалном господару (световном или духовном).³

Реч је о ванредним обавезама које су махом биле извршаване само у једном периоду у години када је летина била зрела, пожњевена и спремна за употребу.⁴ Прецизније речено, када су сви састојци за производњу пива работницима били на располагању.

[1] О врстама алкохолних пића која су била заступљена у средњем веку видети у даљем делу текста.

[2] Почетак производње пива везује се за период старог века. Пиво је прављено у древном Египту, на Старом истоку, али свакако и у Европи. Што се тиче ове теме исцрпно видети у: Ian S. Hornsey, *A history of beer and brewing* (Cambridge: The Royal Society of Chemistry, 2003), 32-282; Max Nelson, *The barbarian's beverage: a history of beer in ancient Europe* (London: Routledge, 2005).

[3] За исправе које садрже податке важне за ову тему прочитати наставак чланка.

[4] Што се тиче времена сазревања летине, као и работа које су морале бити извршене након тога погледати: Милош Благојевић, *Земљорадња у средњовековној Србији* (Београд: Службени лист СЦГ, 2004)², 97-106; Никола Миновић, „Земљорадничке работе зависног становништва у српским земљама средњег века (1. део)”, *Зборник радова Народной музеја XLIX* (2019), 32-37. Постоји одступање од ове тврдње, јер су зависни становници на поседима Грачанице три пута годишње производили пиво. Међутим, на осталим метохијама то је чињено једном у години. О наведеном проблему видети у даљем делу текста.

Производња пива као таква не јавља се у документима дословце као работа, али се срећу обавезе које је било потребно обавити, а које су падале на терет зависног становништва, што упућује да је реч о работи, односно феудалном оптерећењу. Чак се ни на једном месту децидирано не каже да су изречене обавезе у вези са прављењем пива, али се помиње припрема слада и хмеља, што се могло чинити само за производњу овог пића.⁵

Међутим, пре него што се упустимо у главну тему овог рада, требало би рећи да је практично немогуће и замислити изучавање *рабоша великих и малих* без детаљне анализе законодавних одредби из повеља српских владара и властеле издатих средњовековним манастирима и црквама.⁶ Разлог

[5] Овом темом бавио се Стојан Новаковић пре више од једног века. Резултати до којих је дошао, поред осталог, биће коришћени на овом месту. Стојан Новаковић, „Пиво у Србији у XIII и XIV веку”, *Глас СКА* 86 (1911), 151-166. Након рада Стојана Новаковића о казаној теми није детаљније писано, осим узгред, у склопу шире тематике везане за алкохолна пића у целини.

[6] Повеље су за средњовековне људе представљале чврсте гаранције записане на пергаменту или папиру. Неретко, у помоћ су зазивани Христ, Богородица, а такође и многобројни свеци који су, барем на духовном плану, били гаранти записаног. Што се тиче световног дела, за утаначене одредбе старали су се владари, властела и њихови наследници. Није згорег поменути још и то да за период владавине Немањића, као и доба након нестанка ове светородне династије, повеље представљају можда и најважније изворе за многе аспекте средњовековног друштва. О повељама погледати: Раде Михаљчић, „Повеље”, у: *Лексикон српској средњеј века*, приредили Сима Ђирковић и Раде Михаљчић (Београд: Knowledge, 1999), 529-532. Српске средњовековне повеље записиване су на пергаменту и папиру. Пергамент је био материјал за писање прављен од животињске коже (најчешће јагњеће, али и козије, телеће, зечије, срнеће, свињске итд.) свеприсутан у Европи од VIII до XIII столећа, све док га у XIII веку није заменио папир (у неким крајевима Европе пергамент је коришћен до средине XIV века). Детаљније о пергаменту видети у: Viktor Novak, *Latinska paleografija* (Beograd: Naučna knjiga, 1980), 53-69; Jakov Stipišić, *Pomoćne povjesne znanosti u teoriji i praksi: latinska paleografija, opća diplomatika, kronologija, rječnik kratica* (Zagreb: Školska knjiga, 1985), 14-17; Ђуро Тошић, „Пергамент”, у: *Лексикон српској средњеј века*, 506-507; Ирена Шпадијер, „Живот са књигом”, у: *Приватни животи у српским земљама средњеј века*, приредиле Смиља Марјановић-Душанић и Даница Поповић (Београд: Clío, 2004), 449-451; Џон Брадли, *Илуминирани рукописи* (Београд: Утопија, 2006), 9-12. Што се тиче папира, реч је о материјалу који је масовно ушао у употребу код Европљана (укључујући и Србе) тек у XIII веку. Од тог периода кренуо је да потискује пергамент из употребе. За папир прочитати: Viktor Novak, *Latinska paleografija*, 70-73; Jakov Stipišić, *Pomoćne povjesne znanosti u teoriji i praksi: latinska paleografija, opća diplomatika*,

томе је чињеница да у средњовековним документима, која су настала махом из пера монаха, али и учених световњака, није било места за теме које су се тичале зависног становништва и њиховог живота и рада. Зато је данас врло тешко, готово неизводљиво у потпуности реконструисати свакодневни живот нижих слојева друштва, укључујући и њихове радне обавезе о којима ће бити речи у овом рукопису.

Није згорег поменути да је завидан број *рабоша великих и малих* падао на плећа зависног становништва у српским земљама средњег века.⁷ Између осталих, и неколико радних обавеза у вези са узгојем пољопривредне културе познате као хмељ која је, уз слад, била главни састојак за производњу пива.

Пре него што се усредсредимо на главно питање овог чланка, ваљало би размотрити један важан сегмент, а то је када су Словени (наравно и Срби) у своју исхрану сврстали алкохолно пиће од житарица. Нема сумње да постоје барем два могућа одговора на ову недоумицу.

Ипак, до једног од потенцијалних решења могуће је доћи заобилазним путем, ишчитавањем ромејских извора. У спису који је проишао из пера Приска,⁸ писца који је живео у V веку, налази се помен пића које је прављено

.....
kronologija, rječnik kratica, 17-19; Ђуро Тошић, „Папир”, у: *Лексикон српској средњеј века*, 491.

[7] За радне обавезе зависног становништва и значење термина *рабоше велике и мале* видети: Милош Благојевић, „Работе велике и мале”, у: *Лексикон српској средњеј века*, 609; Исти, *Српска државност у средњем веку* (Београд: Српска књижевна задруга, 2011), 248-252. Што се тиче појединих работа прочитати: Никола Миновић, „Војска” као работа зависног становништва”, *Зборник радова Народне музеја XLVI* (2016), 27-36; Исти, „Тврди град”: Градозиданије и градобљуденије као работе зависног становништва”, *Зборник радова Народне музеја XLVII* (2017), 7-21; Исти, „Риболов и лов као работе зависног становништва (према манастирским повељама)”, *Зборник радова Народне музеја XLVIII* (2018), 7-21; Исти, „Земљорадничке работе зависног становништва у српским земљама средњег века (1. део)”, 25-40; Исти, „Земљорадничке работе зависног становништва у српским земљама средњег века (2. део)”, *Зборник радова Народне музеја I* (2020), 51-70.

[8] О Приску, историчару ране епохе Ромејског царства, прочитати: *Византијски извори за историју народа Југославије*

од јечма, а називано је *камон*. Прецизније, Приск је записао следеће: *По селима су нам сиремали храну, месѿо жиѿа ѿросо, месѿо вина медос (медовину), како се ѿамо зове. И слуѿе, које су нас ѿраѿиле, са собом су носиле ѿросо и ѿиѿе, које се добија од јечма. Варвари ѿо (ѿиѿе) називају камон* (прим. аут.).⁹

Дакле, из наведеног дела текста извучи се закључак да су народи Балкана (на тлу данашње Војводине) још у V веку правили пиѿе од житарица, тачније јечма, за које се може претпоставити да је била нека варијанта пива. Додуше, Приск у свом спису не помиње који народ је живео у селима кроз које је византијско посланство пролазило, али на основу анализе извора може се посумњати да је реч о Словенима који су обитавали на тлу данашње Војводине у доба хунског владара Атиле.¹⁰

Такође, цитат јасно показује да је пиѿе од житарица (јечма) сматрано за мање вредно од вина, а како се чини и од медовине (*медоса*), јер је Приск апострофирао да су га конзумирали слуге, групација која се налазила при дну друштвене лествице како у антици, тако и у средњем веку.¹¹

.....
I, уредник Георгије Острогорски (Београд: Византолошки институт САН, 1955), 7-8.

[9] Цитирани део Присковог текста, као и разматрање о ком народу извор говори, погледати: Исто, 14-15. Што се тиче термина варвари уопштено: Сима Ђирковић, „Варвари”, у: *Лексикон српској средњеј века*, 67-68.

[10] За историју Хуна у доба Атилине владавине видети: Џон Багнел Бјури, *Варварска инвазија на Европу: Германи и Римско царство 375-575*, превео и приредио Александар Узелац (Београд: Утопија, 2010), 88-105.

[11] О слугама, али такође и робовима и колонима у позној антици, као и раном средњем веку, прочитати: А. Н. М. Jones, „The Roman Colonate”, *Past&Present* (1958), 1-13; Ramsay MacMullen, „Late Roman Slavery”, *Historia: Zeitschrift fur Alte Geschichte* (1987), 359-382; Cam Grey, „The Origo of the Late Roman Empire”, *The Journal of Roman Studies* 97 (2007), 155-175; A. J. B. Sirks, „The Colonate in Justinian's Reign”, *The Journal of Roman Studies* 98 (2008), 120-143; Youval Rotman, *Byzantine Slavery and the Mediterranean World* (Cambridge, Massachusetts, and London, England: Harvard University Press, 2009); Kyle Harper, *Slavery in the late Roman world, AD 275-425* (Cambridge: Cambridge University Press, 2011); Hannah Basta, „Slaves, Coloni, and Status Confusion in the Late Roman Empire”, *Journal of the National Collegiate Honors Council - Online Archive* (2017), 47-75; Gordan Maričić, Željka Šajin, „The Status of the Coloni in the Mining District of Vipasca

Уколико се има у виду речени податак из V века, може се узети као једна од могућих опција, додуше, уз добру дозу опреза, да су Јужни Словени (укључујући и Србе) по доласку на Балкан од староседелаца преузели вештину справљања алкохолног пиѿа од житарица.

Наравно, постоји велика вероватноћа да су они још у својој прапостојбини познавали напитака мање или више сличан пиву. На тај закључак упућује непобитна чињеница да су и остале скупине Словена правиле алкохолна пиѿа од житарица.¹² Али не само Словени, већ су сви, или готово сви европски народи којима је примарна грана привреде била земљорадња и који су гајили житарице попут пшенице, јечма, овса, ражи, проса (укључујући евентуално и хмељ) знали за производњу алкохолног пиѿа од тих састојка.¹³ Због свега изнетог склони смо да другу

.....
in View of the Provisions of the *Lex Metallis Dicta*”, *Starinar* LXIX (2019), 287-296.

[12] Поређења ради, Руси су још у средњем веку имали пиѿе донекле слично пиву, које је такође прављено од житарица, тачније од ражи, а било је безалкохолно или благо алкохолно. Свакако, реч је о квасу. Такође, Руси су у средњем веку пили и пиво. Георгије Вернадски, *Кијевска Русија*, превео Урош Миливојевић (Београд: Утопија, 2013), 328. И у Скандинавији је у средњем веку међу тамошњом популацијом пиво било на изузетној цени. Није се могла замислити гозба код Северњака (Нормана, Викинга) без конзумирања пива, као и медовине. John Haywood, *Viking. The Norse Warrior's (Unofficial) Manual* (London: Thames&Hudson Ltd, 2013), 6, 27-28. Поред мушкараца, и жене у Скандинавији су уживале у пиву, али и медовини. О реченом исцрпно у: Michael J. Enright, *Lady with a mead cup: ritual, prophecy, and lordship in the European warband from La Tene to the Viking Age* (Blackrock, Co. Dublin: Portland, OR: Four Courts Press, 1996). За простор данашње Холандије у средњем веку постоји интересантан рад: Richard W. Unger, *A history of brewing in Holland 900-1900* (Leiden; Boston; Koln: Brill, 2001), 1-69. Наравно, са наведеним народима, као и литературом о истим, попис није коначан. Напротив! Али сматрамо да је непотребно ићи превише у ширину у вези са овим питањем.

[13] Какав је значај пиво имало у Европи у средњем веку говори податак да су у Енглеској за производњу хлеба и пива употребљавани готово једнаки делови летине. Пиво је, поред вина, било главно алкохолно пиѿе енглеских сељака у средњем веку. Наиме, Англосаксонци су били пивопоје, а речено пиѿе правили су од житарица које су сами гајили. Истина, након што су Нормани (војвода, касније краљ Виљем Освајач) освојили добар део британског острва, ситуација се изменила, јер су они махом пили вино. Сидни Пеинтер, *Историја средњеј века (284-1500)*, превели Чедомир Антић и Небојша Порчић (Београд: Клио; Бања Лука: Глас српски, 1997), 113-114, 257; Ian S. Hornsey, *A history of beer and brewing*, 282-284; Philip Slavin, *Bread*

теорију узмемо као извеснију, мада се ни прва тврдња не може потпуно одбацити. Ипак, све горе изречено остаје на нивоу претпоставки и пуког нагађања и не може се до краја разрешити.

У српским земљама у позном средњем веку прављено је пиво које је готово свуда било домаћи производ.¹⁴ Трошило се у знатним количинама, нарочито јер је у унутрашњости српских земаља гајење винове лозе било скромно све до XIV века.¹⁵ Вино није било увек и свуда доступно, пре свега јер није у свим пределима гајена винова лоза. С друге стране, због лоших путева није било могуће лако га допремити.¹⁶ То је још један од разлога зашто је пиво имало значајну улогу код свих категорија средњовековног становништва.¹⁷

.....
and ale for the brethren: the provisioning of Norwich Cathedral Priory, 1260–1536 (Hertfordshire: University of Hertfordshire Press, 2012).

[14] Стојан Новаковић, „Пиво у Србији у XIII и XIV веку”, 153; Момчило Спремић, „Пића”, у: *Лексикон српској средњеј века*, 517-519; Исти, „Јело и пиће”, у: *Привајни живоиш у српским земљама средњеј века*, 132.

[15] Милош Благојевић, „Закон светог Симеона и светог Саве”, у: *Немањићи и Лазаревићи и српска средњовековна државност* (Београд: Завод за уџбенике и наставна средства, 2004), 210; Исти, *Земљорадња у средњовековној Србији*, 88. Да винова лоза није масовно сађена у унутрашњости српских земаља до позног средњег века сведочи оснивачка повеља манастира Хиландара. Наиме, први ктитор манастира, монах Симеон (бивши велики жупан Стефан Немања), приликом даривања своје задужбине је, између осталог, нашао за сходно да посебно нагласи како је посадио два винограда у околини Призрена, које је касније поклонии Хиландару. У документу је било записано: *И два винограда ѿуије насагих*. Стојан Новаковић, *Законски сјоменици српских држава средњеј века* (Београд: Српска краљевска академија, 1912), 384. Што се тиче Приморја, ситуација је била нешто повољнија, јер је клима више погодовала узгоју винове лозе. О питању распрострањености винове лозе на тлу српских средњовековних земаља видети у: Милош Благојевић, *Земљорадња у средњовековној Србији*, 107-108; Синиша Мишић, *Српско село у средњем веку* (Београд: Еволута, 2019), 151-158; Никола Миновић, „Земљорадничке работe зависног становништва у српским земљама средњег века (2. део)”, 54.

[16] Вином је доста трговано у средњем веку, јер је свуда било тражена роба. Уколико је допремано са Приморја, то је чињено у јарећим мешинама. Такође, могло се преностити и у бурадима. Момчило Спремић, „Јело и пиће”, у: *Привајни живоиш у српским земљама средњеј века*, 130. Није немогуће да је пиво било предмет трговине широм српских земаља, али и даље, и то на исти или врло сличан начин као вино.

[17] Стојан Новаковић, „Пиво у Србији у XIII и XIV веку”, 164. Поред вина и пива, алкохолно пиће које је доста конзумирано

Додуше, било је периода и када је производња пива могла бити смањена или, пак, потпуно прекинута. Не треба сметнути са ума да је средњовековно становништво живело у константном страху од глади.¹⁸ Заправо у средњем веку није било деценије без гладне године. Због тога не постоји генерација која барем једном, али свакако више пута, није упознала погубност ове пошасте. Она је, уз кугу, у средњем веку била главни узрок негативних демографских кретања.¹⁹ Само једна неродна година или временска непогода могли су у гроб да пошаљу велики број људи.²⁰

Илустрације ради, веома суров, али истовремено изузетно сликовит опис глади у Европи оставио је Рудолф Глабер, писац родом из Бургундије, који је стварао у XI веку.²¹

.....
у средњем веку на тлу српских земаља била је медовина. Њу су пили не само Срби, већ и остали становници Балкана, али и други европски народи. Тако су Руси правили неколико врста медовине – слатку, суву, љуту. Додуше, у изворима се не јављају подаци на који је начин медовина справљана, али се зато могу пронаћи помени да се трговало тим пићем. О медовини више у: Michael J. Enright, *Lady with a mead cup: ritual, prophecy, and lordship in the European warband from La Tene to the Viking Age*; Момчило Спремић, „Јело и пиће”, у: *Привајни живоиш у српским земљама средњеј века*, 131-132; Георгије Вернадски, *Кувевска Русуја*, 328; John Haywood, *Viking. The Norse Warrior's (Unofficial) Manual*, 27.

[18] О глади уопштено погледати: Радивој Радић, „Глад”, у: *Лексикон српској средњеј века*, 114-115.

[19] За кугу најосновније видети: Душанка Динић-Кнежевић, „Куга”, *Лексикон српској средњеј века*, 339-340.

[20] Žorž Dibi, *Vreme katedrala: umetnost i društvo 980–1420, preveo s francuskog Zoran Stojanović* (Beograd: Nolit, 1989), 22-23; Žan Delimo, *Strah na Zapadu (od XIV do XVIII veka): opsednuti grad*, preveo s francuskog i predgovor napisao Zoran Stojanović (Sremski Karlovci; Novi Sad: Izdavačka knjižarnica Zorana Stojanovića, 2003), 229-236; Радивој Радић, „Глад у српским земљама XIII–XV века (Историографски покушај)”, у: *Из Царирага у српске земље: сѿугује из византијске и српске исѿорије* (Београд: Завод за уџбенике и наставна средства, 2003), 93-95; Isti, *Strah u poznoj Vizantiji, 1180–1453* (Beograd: Evoluta, 2014)², 125-132. За страх од куге и смрти у позном средњем веку: Јохан Хојзинга, *Јесен средњеј века*, с немачког превео Страхиња К. Костић (Нови Сад: Матица српска, 1991), 183-200; Žan Delimo, *Strah na Zapadu (od XIV do XVIII veka): opsednuti grad*, 145-170; Радивој Радић, *Strah u poznoj Vizantiji, 1180–1453*, 95-101, 327-347.

[21] У делу *Historiarum libri V ab anno incarnationis DCCCC usque ad annum MXLIV* записао је: *У наредно време ѿочео је цео свеиш да ѿаиши ог ѿлаги и несрећа се навила над цео ѿугски рог. Наиме, ѿемперѿура ваздуха је била ѿлоко несносна да ниједан сезонски усев није родио, а жетѿва је била слаба и збој ѿојлава... Сѿраино је какве су се све врѿше ѿугских мана ѿојавиле. Авај! Куку! Оно за ѿишо се некага јегва мојло чуиш: дивља ѿлад наинала је ѿуде*

Ни српске земље током векова нису биле поштеђене глади, па је тако вредан запис у другој половини XIV века оставио инок Исаија.²² После Маричке битке учени светогорски монах забележио је следеће: *Јер ѿаква ѿлад би ѿо свим крајевима, каква не би од ѿосѿанка свейша, ни ѿошом ѿаква, Христѿе милосѿивив, да буде. А оне које ѿлад не ѿоуби, ове доушѿињем божјим вуци ноћу и дању најдајаући ждераху. Авај, јадан ѿризор би да се види! Осѿа земља од свих добара ѿусѿа: и људи, и сѿоке, и друѿих ѿлодова.*²³

Ако се све написано има у виду, јасан је значај житарица у прехрани средњовековног становништва. Због тога се водило рачуна о њиховој равномерној потрошњи како у доба берићета, тако још више у време оскудице и глади. Ваља рећи још и то да су залихе житарица коришћене пре свега за исхрану, а један део је остављан за наредну сетву.²⁴ Узимајући у обзир све горе изнето, количина житарица која је трошена за производњу слада није могла бити неограничена, већ тачно одређена.²⁵

Владарски прописи који су се односили на узгој састојака неопходних за справљање пива јављају се у свега четири документа – у повељама манастира Св. Богородице

да јегу људско месо... (Кратка биографија Рудолфа Глабера налази се у: Милош Антоновић, *Наравни извори за историју Европје: средњи век* (Београд: Утопија, 2009), 153-154; 227-228.

[22] Подробније о иноку Исаији и његовом раду: Ђорђе Трифуновић, *Лисац и ѿреводицац инок Исаија* (Крушевац: Багдала, 1980), 7-56.

[23] Љубомир Стојановић, *Сѿари срѿски зајиси и најѿиси III* (Београд: Српска краљевска академија, 1905), 43. За нешто другачији превод видети: Ђорђе Трифуновић, *Лисац и ѿреводицац инок Исаија*, 85-86.

[24] Молош Благојевић, *Земљорадња у средњовековној Србији*, 105-106; Никола Миновић, „Земљорадничке работе зависног становништва у српским земљама средњег века (1. део)”, 36-37.

[25] О реченом проблему видети напомену број 42 у овом раду, као и одговарајући део у основном тексту. На овом месту згодно је поменути и то да Срби у средњем веку нису у својој исхрани могли да употребљавају кукуруз, јер је та биљка пореклом из Мексика, а у Европу је стигла тек након великих географских открића. Fernan Brodel, *Mediterran: prosator i istorija*, preveo s francuskog Svetomir Jakovljević (Beograd: Centar za geopoetiku, 1995), 11.

Бистричке, Бањске, Грачанице и Дечана.²⁶ Иако нема сачуваних података за световна властелинства, не треба сумњати да је зависно становништво имало обавезу да припрема пиво за своје феудалне господаре.²⁷

Први сачувани запис који се доводи у везу са производњом пива налази се у повељи коју је краљ Стефан Владислав 1242. године издао манастиру Св. Богородице Бистричке.²⁸ Између осталог, владар је наредио меропсима: *...и слад сийљу колико је шребе... Божићу да дају хмеља ѿ уборку.*²⁹ Као што је већ речено, хмељ је биљка неопходна за производњу пива.³⁰ Поред ње, потребан је и слад који је

[26] Упркос чињеници да се работе у вези са производњом пива помињу у распону од нешто више од једног еона, нема места сумњи да је владала иста или слична ситуација како пре XIII века (тачније, од пре 1242. године када је краљ Стефан Владислав издао повељу манастиру Св. Богородице Бистричке), тако и после XIV столећа (прецизније, након периода између 1343. и 1345. године, када је вољом краља Стефана Душана састављена Трећа дечанска хрисовуља).

[27] Због оскудности извора који би сведочили на који начин је функционисало феудално добро српске средњовековне властеле, принуђени смо да повлачимо паралеле са манастирским метохијама. Не треба изгубити из вида да је свега неколико повеља издатих световним лицима (властели великој и малој) претекло до данашњег дана. Неупоредиво више исправа састављених за средњовековне цркве и манастире сачувано је од заборавља. Како изречено није основна тема овог чланка, навешћемо повељу издату властеличићу Иванку Пробиштитовићу као пример документа проишао из царске канцеларије Стефана Душана, а у којој су сачувани неки занимљиви подаци корисни за изучавање теме *работе велике и мале* на световним имањима. Владимир Алексић, „Повеља цара Стефана Душана властеличићу Иванку Пробиштитовићу”, *Сѿари срѿски архив 8* (2009), 69-80.

[28] О краљу Стефану Владиславу и српским земљама у доба његове владавине видети: Драгослав Срејовић и др., *Историја срѿског народа I. Од најсѿаријих времена до Маричке бишке 1371* (Београд: Српска књижевна задруга, 1981), 310-314; Милош Благојевић, *Србија у доба Немањића* (Београд: Вајат, 1989), 86-88; *Краљ Владислав и Србија XIII века: научни скици* (Београд: Историјски институт, 2003).

[29] Стојан Новаковић, *Законски сѿоменици срѿских држава средњеј века*, 590.

[30] О начину на који је гајен хмељ мало се зна, осим да се сејао као вишегодишња биљка на невеликим површинама названим хмељишта. Хмељ је спадао и у индустријске биљке (али само условно), јер није коришћен искључиво у људској исхрани, већ и за прераду, тј. у индустријске сврхе. Милош Благојевић, *Земљорадња у средњовековној Србији*, 88. Може се претпоставити да је на широком простору сејана ова индустријска биљка. Примера ради, у Хуму, је сасвим сигурно, гајена наведена пољопривредна култура. Синиша Мишић, *Хумска земља у средњем веку* (Београд: DBR International Publishing, 1996), 192. То важи и за поседе четири манастира на којима је

добијан углавном од свих врста житарица.³¹ Дакле, из цитираног дела документа следи да су меропси са манастирске метохије били у обавези да припреме слад и да донесу свој хмељ у количини од једног уборка.³² Све то требало је да ураде пре Божића, јер су због прослављања једног од два највећа хришћанска празника у манастиру трошене веће количине него што је то обично био случај.³³

Следећи податак налази се у хрисовуљи краља Стефана Уроша II Милутина манастиру Бањска издатој у периоду између 1313. и 1316. године.³⁴ *Свешти краљ*³⁵ је овим

.....
прављено пиво, нарочито за имање Св. Богородице Бистричке и Грачанице, у чијим повељама се децидирано помиње хмељ.

[31] Милош Благојевић, *Земљорадња у средњовековној Србији*, 88. Анализирајући средњовековне повеље, извучи се као закључак да је у српским земљама од житарица гајена пшеница (јара и озима), а затим оvas, јечам и просо. Стојан Новаковић, *Законски сјоменици српских држава средњега века*, 414, 649, 650; Раде Михаљчић, *Закони у сјарим српским исјравама, љавни љройиси, љреводи, уводни љексјтови и објашњења* (Београд: САНУ, 2006), 141, 152, 156, 161, 169. Термини *јара* и *озима* односили су се на пшеницу, јер манастири нису били заинтересовани за сејање јечма. О житарицама сејаним на тлу српских земаља у средњем веку погледати: Сима Ђирковић, *Срби у средњем веку* (Београд: Идеа; Глосаријум; Службени гласник, 1995), 66; Милош Благојевић, *Земљорадња у средњовековној Србији*, 81; Никола Миновић, „Земљорадничке работe зависног становништва у српским земљама средњег века (1. део)”, 30.

[32] Уборак је био шупља мера чија је запремина износила 22,77 литара. Милош Благојевић, *Србија у доба Немањића*, 49; Сима Ђирковић, „Мерење и мере у средњовековној Србији”, у: *Работњници, војници, духовници. Друштва средњовековној Балкана* (Београд: EQUILIBRIUM, 1997), 152; Исти, „Мере и тегови”, у: *Лексикон српској средњега века*, 392-396.

[33] Стојан Новаковић, *Законски сјоменици српских држава средњега века*, 590; Милош Благојевић, „О аграрним односима у Полимљу крајем XII и почетком XIII века”, у: *Немањићи и Лазаревићи и српска средњовековна државност* (Београд: Завод за уџбенике и наставна средства, 2004), 183. Не треба пренебрегнути чињеницу да је монасима у време поста била прописана врло строга исхрана, па је било забрањено конзумирање алкохола, осим у тачно одређеним данима, када су могли да попију по чашу вина. Због тога је након окончања поста дозвољавана нешто слободнија употреба алкохола. Наравно, и тада у ограниченим количинама. Даница Поповић и Богдана Ђукић, „Живот у монашкој заједници”, у: *Приватни животи у српским земљама средњега века*, 547-549.

[34] О краљу Стефану Урошу II Милутину прочитати: Михаило Динић, „Однос краља Милутина и Драгутина”, *Зборник радова Византолошкој инститиуи* 3 (1955), 49-82; Драгослав Срејовић и др., *Историја српској народа I. Од најсјаријих времена до Маричке бишке 1371, 437-497*; Милош Благојевић, *Србија у доба Немањића*, 106-142; Влада Станковић, *Краљ Милушин (1282-1321)* (Београд: Фреска, 2012).

[35] Наследници краља Стефана Уроша II Милутина су свог претка назвали *Свешти краљ*. Илустрације ради, његов унук,

документом одредио: *слаг Свештанову дне која мейхохија љрави ља да ља и донесе и ошочи; и свак да донесе љри кабла љшенице*.³⁶ То је значило да су становници тачно одређених манастирских поседа били у обавези да припреме слад, да га донесу у манастир, а затим и да га оточе, тј. да га сипају у неку посуду (буре или казан).³⁷ Уз то, требало је да донесу и три кабла пшенице.³⁸ Све су то били у обавези да заврше до празника Св. Стефана (трећи дан Божића), манастирског патрона. У исправи није наглашено које су категорије становништва биле у обавези да извршавају ове работe, мада се може претпоставити да су то били меропси, јер су управо они имали да обављају ове обавезе на метохијама остала три манастира за које су сачувани подаци у вези са наведеним оптерећењима. Поред тога, меропси су били земљорадници, а сејали су разне врсте пољопривредних култура, укључујући и оне потребне за производњу пива.

Не би требало занемарити два анализирани податка који упућују да су зависни становници манастира Св. Богородице Бистричке и Бањске морали да доносе састојке за производњу пива у време испред или непосредно након Божића. Из тога се може извући закључак да је у том периоду трошена већа количина пива, па су подложници правили то пиће до Божића (као на поседима Св. Богородице Бистричке) или после тог празника, у време прослављања Св. Стефана (што је био случај на Бањској метохији), када су старе залихе биле попијене, па су работници били у обавези да справљају нову количину.

.....
цар Стефан Душан, наредио је да у хрисовуљи издатој Хиландару 2. V 1355. године буде забележено: *...и видев хрисовуље гедa царсѣва ми, свешѣаю краља*. Стојан Новаковић, *Законски сјоменици српских држава средњега века*, 430; Влада Станковић, *Краљ Милушин (1282-1321)*, 142-144.

[36] Раде Михаљчић, *Закони у сјарим српским исјравама, љавни љройиси, љреводи, уводни љексјтови и објашњења*, 143.

[37] Стојан Новаковић, „Пиво у Србији у XIII и XIV веку”, 154.

[38] Кабао је био шупља мера чија је запремина износила 17,08 литара. Милош Благојевић, *Србија у доба Немањића*, 49; Сима Ђирковић, „Мерење и мере у средњовековној Србији”, у: *Работњници, војници, духовници. Друштва средњовековној Балкана*, 149; Исти, „Мере и тегови”, у: *Лексикон српској средњега века*, 392-396.

Неколико година након што је издао исправу Бањској, краљ Стефан Урош II Милутин је повељом манастиру Грачаници из 1321. године прописао: *мероѿах га цеѿи слад; ѿриѿуѿи ѿоѿишње и га ѿа охмелѿи. Ако цркви буде ѿребало више слаѿа, га ѿа ѿоѿи охмелѿи.*³⁹ Грачанички меропси били су дужни да цеде слад и да га доносе три пута годишње у манастир, а такође и да га охмелје. За разлику од претходна два, овим документом је било прописано да је поп, ако се јави потреба за вишком слаѿа, био дужан да припреми додатну количину. Међутим, ово је важило само у посебним ситуацијама, када је износ слаѿа који су давали меропси био недовољан, па су се онда попови укључивали у процес производње пива.⁴⁰

Тачно предвиђена количина слаѿа и хмелја падала је на терет радника. Количина, истина, није записана, али се са сигурношћу може претпоставити да је била позната заинтересованим странама. Међутим, уколико би се појавила потреба за већим количинама, онда су производњу на себе преузимали попови. Уочљива је жеља владара у овом случају да заштити зависно становништво од претераних обавеза и давања за манастир.⁴¹ Сходно томе, он је сматрао да је потребно да своју намеру унесе у документ. Истина, на грачаничкој метохији меропси су, барем што се тиче работа у вези са производњом пива, били радно оптерећенији него на осталим поседима, јер су потребне

састојке прерађивали три пута годишње, што није био случај на имањима манастира Св. Богородице Бистричке, Бањске и Дечана, где су феудални подложници, како се чини, то радили једном у години.

Ипак, релативна сажетост ове одредбе не наговештава због чега је све то било потребно чинити у три маха. Може бити да су грачанички меропси одређену количину хмелја и слаѿа доносили и прерађивали три пута годишње како се у манастиру не би правили беспотребни вишкови, за разлику од осталих који су тај посао чинили одједном. Није немогуће да се пиво из одређених разлога кварило (рецимо, уколико би предуго стајало на непогодном месту), па је управо због тога процес допремања састојака, а затим и производње, обављан три пута годишње.

Анализирани податак Грачаничке повеље упућује на закључак да је потрошња пива била велика, нарочито у појединим ситуацијама, рецимо за време важних хришћанских празника, када се дешавало да у посету манастиру дође владар или неки црквени великодостојник, и то са пратњом која је могла бити бројна. Нема сачуваних помена да су попови на некој другој манастирској метохији имали као работу производњу пива.⁴² Додуше, такво стање у средњовековним исправама не чуди, ако се има у виду да су попови махом били ослобођени многих работа и давања према владарима и феудалним господарима.⁴³

[39] Раде Михаљчић, *Закони у сѿарим срѿским исѿравама, ѿравни ѿроѿиси, ѿреводи, уводни ѿексѿови и објашњења*, 149.

[40] Марија В. Копривица, „Попови и протопопови српске цркве у средњем веку” (докторска дисертација, Филозофски факултет, 2011), 122.

[41] На овом месту ваља застати и размотрити још једну недоумицу. Образложење горе изнете тврдње може бити то што су работе у вези са производњом пива биле ванредне, односно нису обављане током читаве године, него само када је летина била зрела и када су на располагању били састојци неопходни за прављење пива. Из тога се може извући посредан закључак, додуше, уз доста опреза, да су све набројане обавезе спадале у мале работе у оквиру *работѿа великих и малих* и да је њихов значај био секундаран у односу на нека много већа, тежа и важнија оптерећења која се, уосталом, чешће и са више образложења јављају у писаним изворима, односно у манастирским исправама.

[42] Марија В. Копривица, „Попови и протопопови српске цркве у средњем веку”, 122.

[43] Попови нису били ослобођени свих работа према поседницима имања на којима су живели. То се нарочито односило на попове који нису поседовали баштине. Најбоља потврда овим исказима налази се у Душановом законнику. Први српски цар је 31. чланом прописао права и обавезе парохијског свештенства са баштинским поседима, односно без њих. Царевом вољом било је записано: *И ѿоѿови башѿиници га имају своју башѿинску земљу и га су слободни, а осѿшали ѿоѿови који немају башѿине, ѿима га се гају ѿри ѿиве законѿше и га је кайа ѿоѿовска слободна. Ако ли више узме од ѿе земље, га работѿа црквама ѿо закону. Душанов законик, приредио Ђорђе Бубало (Београд: Завод за уѿбенике; Службени гласник, 2010), 160. Многим законским одредбама записаним у повељама било је одређено да попови извршавају поједине обавезе. Рецимо, на метохији манастира Св. Арханђела код Призрена попови*

У све три хрисовуље које су издате манастиру Дечани (краљева Стефана Уроша III и Стефана Душана)⁴⁴ било је прописано: *меројашка работја: чийице жијојиребљеније. Слад да њирејају, и њо сва села којима иуман зайоведи.*⁴⁵ У цитираном исказу први пут се у процесу производње пива среће работа добро позната из писаних извора као *жијојиребљеније*. Обављајући ово оптерећење, радници су требали жито од ђубрета, другог семена и ситних, рђавих зрна.⁴⁶ Поред овога, сва села којима би игуман то заповедио морала су да припремају слад.

Додуше, за разлику од претходних исправа, овом је било прописано да игуман манастира има право да, према свом

.....
су били дужни да ору. Тачније, у хрисовуљи за гробну цркву цара Стефана Душана стоји пропис: *А који се њојови налазе у целој области Арханђеловој... и о орању, и о другој работји као што је закон у Сјуденици у Свејој Симеона*. Синиша Мишић – Татјана Суботин-Голубовић, *Свејоарханђеловска хрисовуља* (Београд: Историјски институт, 2003), 143. Додуше, ово је једини сачувани податак да су попови били у обавези да ору манастирску земљу. Марија В. Копривица, „Попови и протопопови српске цркве у средњем веку”, 121; Никола Миновић, „Земљорадничке работе зависног становништва у српским земљама средњег века (1. део)”, 29. Без жеље да се превиди шири прича, јер то и није основна тема овог рада, ваља само нагласити да из свега реченог следи закључак да су попови били ослобођени појединих, али свакако не свих работа.

[44] За краља Стефана Уроша III видети: Драгослав Срејовић и др., *Историја српског народа I. Од најстаријих времена до Маричке бишке 1371, 497-510*; Милош Благојевић, *Србија у доба Немањића, 142-151*; Смиља Марјановић-Душанић, *Свеиш краљ: кулј Сћефана Дечанској* (Београд: САНУ; Балканолошки институт; Сlio, 2007). Што се тиче првог српског цара Стефана Душана, о њему је заиста доста писано у домаћој историографији, тако да ћемо навести само неке радове: Драгослав Срејовић и др., *Историја српског народа I. Од најстаријих времена до Маричке бишке 1371, 511-565*; Милош Благојевић, *Србија у доба Немањића, 155-179*; Божидар Ферјанчић – Сима Ђирковић, *Сћефан Душан, краљ и цар (1331-1355)* (Београд: Завод за уџбенике и наставна средства, 2005); Дејан Јечменица, *Сћефан Душан и Дубровник* (докторска дисертација, Филозофски факултет, 2012); Исти, *О времену увођења младој краља Сћефана Душана у управне надлежности у Зети* (Цетиње: Државни архив Црне Горе, 2013); Исти, „Свадба краља Стефана Душана”, *Сјудује историје Иларион I* (2017): 45-56.

[45] Раде Михаљчић, *Закони у сјарим српским исјравама, ѡравни ѡройиси, ѡреводи, уводни ѡексјови и објашњења*, 153.

[46] Милош Благојевић, *Земљорадња у средњовековној Србији, 105*; Момчило Спремић, „Пића”, у: *Лексикон српској средњеј века, 517-519*; Исти, „Јело и пиће”, у: *Привајни живој у српским земљама средњеј века, 132*; Никола Миновић, „Земљорадничке работе зависног становништва у српским земљама средњег века (1. део)”, 36; Синиша Мишић, *Српско село у средњем веку, 150-151*.

нахођењу, одреди која ће села припремати слад. Дакле, овај терет падао је на читаво насеље, без обзира којој су категорији зависних људи становници одређеног села припадали и у ком су броју у дотичном живели. Међутим, на овом месту се може изрећи констатација да је игуман одређивао да слад припремају управо она села где се становништво претежно или у потпуности бавило земљорадњом.⁴⁷

Упркос чињеници да су подаци из повеља врло оскудни у вези са процесом производње пива, може се у најкраћим цртама претпоставити на који је начин исти текао. Зависно становништво (тј. меропси) имали су обавезу *жијојиребљеније*.⁴⁸ Очишћене житарице су квасили да би се изазвало клијање и преобраћење житног скроба у шећер или слад. Он се затим сушио и млео, а онда водом заваро у пивну ширу која се потом кувала, а додаван јој је хмељ који је пићу давао мало горак укус и спречавао да се квари.⁴⁹ Ово се у повељама назива *охмељавање*.⁵⁰ Затим се

[47] Да су постојала села у којима је живело становништво које се није бавило претежно, или пак само земљорадњом, сачувани су јасни писани документи. Не улазећи превиде у детаље, биће наведено само неколико примера. У повељи цара Уроша од 15. VII 1363. године која се тичала замене поседа између кнеза Војислава Војиновића и челника Мусе (жупе и града Звечана за жупу и град Брвеник) налази се попис села и заселака Брвеничке жупе, на основу кога се може утврдити да су се становници речених насеља бавили разним занимањима, која нису имали много или чак уопште додирних тачака са земљорадњом. Тако се у поменутој царској исправи налазе: *...село ловачко Сјражино... и село ѡсјељешјака Грабовница... село ѡсјељешјака Кућно... село сјаничко Сјаси... село ѡкарско Јабланица... село сјаничко Орахово... село злајарско Луково... село Долац ѡсјељешјака Дубила... село ѡсјељешјака Поцести... село ловачко Драјодане... село коњушарско Крајишии*. Марко Шуница, „Повеља цара Уроша о замени поседа између кнеза Војислава и челника Мусе”, *Сјари српски архив 2* (2003): 145-146.

[48] Видети напомене 46 и 47, као и одговарајућа места у основном тексту.

[49] Стојан Новаковић, „Пиво у Србији у XIII и XIV веку”, 153; Момчило Спремић, „Пића”, у: *Лексикон српској средњеј века, 517-519*; Исти, „Јело и пиће”, у: *Привајни живој у српским земљама средњеј века, 132*.

[50] Раде Михаљчић, *Закони у сјарим српским исјравама, ѡравни ѡройиси, ѡреводи, уводни ѡексјови и објашњења*, 149; Стојан Новаковић, „Пиво у Србији у XIII и XIV веку”, 153; Момчило Спремић, „Пића”, у: *Лексикон српској средњеј века, 517-519*;

пиће хладило, а додавањем пивског квасца изазивано је врење. Тим чином био је завршен процес производње пива.⁵¹

О коришћењу квасца на тлу српских земаља у средњем веку сачуван је посредан, али врло драгоцен податак. Наиме, у извору се не помиње децидирано квасац, већ *кисели хлеб* који је добијан тако што је брашну и води додаван квасац. Хрисовуљом цара Стефана Душана за манастир Св. Арханђела код Призрена било је прописано: *А мерџик хлебни и вински, као шџо је узаконио свейџи краљ у Бањској; и да се даје кисели хлеб* (прим. аут.) *свима једнако; у среду и у њеџак, и у њонедељак, једном дневно хлеб, а вино изјуџра и увече; а у њосџе сваки дан једном, осим субоџе и недеље, и да је увек џрџеза; ако ли се који сџарац нађе болесџан, да му се даје мерџик, као и на џраџези.*⁵² Дакле, из овога следи да је у српским земљама у исхрани употребљаван хлеб којем је додаван квасац, па не треба доводити у сумњу да је квасац могао бити коришћен и у производњи пива, иако о томе не постоје јасна писана сведочанства.

Разуме се, не може се знати да ли је, што је случај данас, постојало више варијанти пива, као што јесте више врста вина. Ипак, могуће је наслутити да није било општеприхваћеног рецепта, већ је на свакој метохији, властелинству, области или чак држави било у употреби пиво са одређеним посебницама.⁵³ Да речено

.....
Исти, „Јело и пиће”, у: *Приваџни живоџ у срџским земљама средњеџ века*, 132.

[51] Стојан Новаковић, „Пиво у Србији у XIII и XIV веку”, 153; Момчило Спремић, „Пића”, у: *Лексикон срџскоџ средњеџ века*, 517-519; Исти, „Јело и пиће”, у: *Приваџни живоџ у срџским земљама средњеџ века*, 132.

[52] Сениша Мишић – Татјана Суботин-Голубовић, *Свешџоар-ханџеловска хрисовуља*, 141.

[53] У једном акту насталом у Руану 1409. године извесни Жан ле Моније и његова жена Жана су се *џредали* сину Тасену и снахи Перети са читавим имањем, али су заузврат тражили да им буде обезбеђено *све шџо џреба када једу и џију*. Између осталог, посебно је наглашено да морају добијати *џалон ражаног џива дневно*. Дакле, у овом интересантном запису децидирано је истакнуто да је пиво морало бити ражано и то у износу од једног галона, што сведочи да је на простору Нормандије (северна Француска) у XV веку прављено пиво од поменутих врста житарице. Доминик Бартеlemi и др., „Уређење приватног простора”, у: *Иџџорија џриваџноџ живоџа 2. Од феудалне*

није само ствар пуког нагађања, може бити поткрепљено простом чињеницом да је на укус, боју, мирис пива утицао слад, односно житарица од које је он прављен. Наиме, у српским земљама у исхрани је коришћено неколико врста житарица (пшеница, оvas, јечам, раж, просо) од којих је могао бити справљан слад.⁵⁴ Дакле, у зависности од ког типа житарица је он био направљен, доброно је могао да зависи састав, односно укус, боја и мирис пива.

Једно од најважнијих питања у вези са производњом пива јесте које су то све групације средњовековног становништва биле у обавези да се баве реченом радњом. На основу података похрањених у манастирским исправама, може се са сигурношћу рећи да је ово феудално оптерећење падало на плећа меропаха, најбројније скупине зависних људи.⁵⁵ То и не чуди толико уколико се има у виду да су се они бавили земљорадњом, тако да су на својим, али и на поседима господара, производили све или, пак, већину потребних састојака.

.....
Евроџе до ренесансе, приредили Филип Аријес и Жорж Диби (Београд: Сlio, 2001), 376.

[54] Стојан Новаковић, *Законски сџоменџици срџских држава средњеџ века*, 414, 649, 650; Раде Михаљчић, *Закони у сџтарим срџским исџравама, џравни џроџиси, џреводи, уводни џексџџови и обџашења*, 141, 152, 156, 161, 169; Милош Благојевић, *Земљорадња у средњовековној Србији*, 81; Никола Миновић, „Земљорадничке работе зависног становништва у српским земљама средњег века (1. део)”, 30.

[55] Меропси су били најбројнија категорија зависног становништва у српским земљама средњег века. Једно од најважнијих феудалних оптерећења за ову групацију људи била је производња житарица, односно земљорадничке *рабоџе велике и мале*. Наравно, број њихових обавеза ту није престајао, већ су меропси имали сџјасет других намета према владару и феудалном господару (световном или духовном). Детаљније о меропсима, као и њиховим радним обавезама у: Милош Благојевић, „Меропах”, у: *Лексикон срџскоџ средњеџ века*, 396-397; Исти, „Закон светог Симеона и светог Саве”, у: *Немањџи и Лазаревиџи и срџска средњовековна државност*, 200-215; Исти, *Земљорадња у средњовековној Србији*, 38, 39, 44, 155, 156, 291-301, 309-312, 314, 317, 321, 327; Исти, *Мероџи и оџроци – баџџинџици и џосадниџи у Грбальском рукоџису Душановог законика* (Београд: САНУ, 2004), 21-60; Срђан Шаркић, „Правни положај меропаха у средњовековној Србији”, *Зборник радова Правноџ факулџетџа у Новом Саду XLIV 2* (2010): 23-36.

Поред меропаха, познато је да су и попови у изузетним ситуацијама морали да се укључе у процес производње. Додуше, то је важило само за оне који су живели на поседима манастира Грачанице.⁵⁶ Није познато да ли је ова групација људи била дужна да прави пиво на метохијама осталих манастира.

Постоји, додуше, могућност да су се чланови монашког братства укључивали у процес справљања пива, баш као што је то чињено у манастирима у Западној Европи.⁵⁷ Уосталом, сваки вид рада, па и производња пива, био је у складу са бенедиктинским правилом *ora et labora*.⁵⁸ Међутим, иако ово звучи примамљиво и врло могуће, речена реконструкција се може разматрати са великом дозом опреза и резерве због непостојања писане заоставштине која би је неоспорно потврдила.

Ваља претпоставити да су и жене узимале учешће у производњи пива. Ова опција постаје извеснија ако се има у виду да је таква ситуација владала у неколицини средњовековних држава. Наиме, у XIV веку жене су активно учествовале у справљању реченог пића. Барем је то био случај у Енглеској и Немачкој.⁵⁹ Не треба губити из вида да су жене имале удела у многим делатностима, често помажући својим мужевима у раду, па је међу многобројна задужења могло спадати и прављење пива.

Надасве, и власници таверни (крчми, гостионица) могли су да учествују у процесу производње реченог алкохолног пића.

[56] Видети напомену број 40 и цитирани део извора у основном делу текста.

[57] О реченој теми погледати: Caroline Wallace, Sarah Wood, Jessica Deahl, *Trappist beer travels: inside the breweries of the monasteries* (Atglen, PA: Schiffer Pub. Ltd., 2017); Daniel Hibbs, *To Gladden the Heart: Brewing and the Monastic Tradition* (Baylor University: Phd, 2018); Benjamin Louviere, *Beer and Spirit: A Confluence of Medieval Traditions in Brewing and Monasticism* (Iowa City: University of Iowa, 2020).

[58] „Моли се и ради.”

[59] Душанка Динић-Кнежевић, *Положај жена у Дубровнику у XIII и XIV веку* (Београд: САНУ, 1974), 10; Александра Фостиков, „Жена – између врлине и греха”, у: *Приватни живој у српским земљама средњеј века*, 331. За подручје Енглеске у периоду од 1300. до 1600. године погледати: Judith M. Bennett, *Ale, beer, and brewers in England: women's work in a changing world, 1300–1600* (New York: Oxford University Press, 1996).

Додуше, они су били у незавиднијем положају у односу на све остале, јер су махом живели у урбаним срединама, па готово сигурно нису поседовали имања на којима су могли да узгајају житарице и хмељ од којих је настајало пиво.⁶⁰

На основу расположивих извора не може се са сигурношћу утврдити на који је начин чувано и где је држано пиво. Истина, посредним путем, ишчитавајући повељу манастира Св. Богородице Бистричке и Бањску хрисовуљу, извлачи се закључак да је пиво сипано у одређене посуде посебно намењене за то. Прецизније, у документима стоје одредбе: *...и слад сийљу колико је ѿребе...*,⁶¹ односно *...га ѿа и донесе и ошочи*.⁶² Елем, становници посуда манастира Св. Богородице Бистричке, као и бањске метохије, морали су прво донети слад у манастир, а затим га и сипати (оточити) у посуде које су коришћене у те сврхе. Међутим, како су исте изгледале, не можемо знати са потпуном сигурношћу.⁶³

[60] О овом питању прочитати у даљем делу текста.

[61] Стојан Новаковић, *Законски сјоменици српских држава средњеј века*, 590.

[62] Раде Михаљчић, *Закони у сѣарим српским исѣравама, ѿравни ѿроиси, ѿреводи, уводни ѿекѣтови и обѣшњења*, 143.

[63] Захваљујући ликовним представама (фрескама) сачуваним на зидовима цркава, данас нам је познато како су изгледале посуде намењене за држање и чување вина. Узимајући то у обзир, може се претпоставити да је пиво, баш попут вина, чувано у земљаним посудама, јер је производња истих била приступачна широком слоју људи, укључујући наравно и феудалне подложнике. Такође, није искључено да је пиво држано у бурадима и казанима. Поред свега, поменимо да је у Дечанима око 1340. године насликана фреска посвећена *Свагби у Кани*, на којој је приказано неколико земљаних ђупова у којима је чувано вино. Речену фреску погледати у: Милош Благојевић, *Србија у доба Немањића*, 193. Приказ средњовековних обеда насликаних на зидовима неколицине манастира дочарава савременом оку из чега су људи тог прохујалог времена пили на светковинама. Додуше, махом је из кичица зографа остало забележено дегустирање вина, али може се основано претпоставити да је из истих или сличних сасуда конзумирано и пиво. На пример, сцена *Свагба у Кани Галилејској* (Грачаница, око 1320. године) приказује светковину која је обилувала јелом и пићем. Наравно, иако је реч о визуелној представи текста из Библије, средњовековни сликар је дочарао изглед гозбе из свог периода. Поменути сцену видети у: Милош Благојевић, *Србија у доба Немањића*, 129. О посудама у којима су чувана и служена пића у средњем веку погледати: Весна Бикић, „Кухиња и трпеза: посује у свакодневном животу”, у:

Такође, нема сачуваних писаних сведо-чанстава на којим местима су држане залихе пива. Ипак, могуће је повући паралелу са вином и његовим чувањем, па на тај начин посредно закључити где је могло стајати пиво. Наиме, у Дечанима је постојао подрум у којем је чувано вино, што је познато на основу дела хрисовуље који гласи: *...а мерѿик вински исклесак у мрамору и ѿризидак крај вратиа ѿодрума*.⁶⁴ С друге стране, вино које је припадало Св. Арханђелима налазило се у утврђењу изнад манастира, у Вишеграду, а место где је држано називано је *виница*. Тачније, вољом цара Стефана Душана било је записано: *...изнађосмо Граг ѿорњи на Пшианама, Вишегра... да је жиѿница, и виница, и месѿохранилициа црквена*.⁶⁵ Дакле, на основу два поменути извора јасно је на који је начин чувано вино у манастирима. То наводи на закључак да су исто тако, или врло слично, пажене и манастирске залихе пива.

Поред свега, ваља приметити да је пиву придаван далеко мањи значај у односу на вино, па отуда и неупоредиво мањи број спомињања работа у вези са његовом

.....
Приватни живој у српским земљама средњеј века, 139-160 (и тамо наведене изворе и литературу).

[64] Раде Михаљчић, *Закони у сѿарим српским исѿравама, ѿравни ѿройиси, ѿреводи, уводни ѿексѿови и објашњења*, 164. У которским кућама подруми су (као и приземни магацини) коришћени за пословне делатности. Између осталог, употребљавани су и за чување и продају вина. Потврду изреченог могуће је наћи у документу насталом из спора у Котору тридесетих година XIV века између извесног Драгимана и свештеника Албанина, опата и ректора Св. Ивана и Марка. Наиме, поменути Драгиман је врата од куће отворио наспрам портала цркве Светог Ивана. Спор је решен тако што је Драгиману дозвољено да има отворена врата на погрешном месту, али их је могао користити само приликом продаје вина из свог подрума, а за то је морао да даје цркви Св. Ивана за празник патрона четири врча доброг уља. *Kotorski spomenici: druga knjiga kotorskih notara god. 1329, 1332-1337*, urednik Antun Mayer (Zagreb: JAZU, 1981), br. 861, 926, 1370; Валентина Живковић, „Котор – модел касносредњовековног града”, у: *Приватни живој у српским земљама средњеј века*, 91.

[65] Синиша Мишић – Татјана Суботин-Голубовић, *Свешѿо-арханђеловска хрисовуља*, 120. О Вишеграду, утврђењу које се налазило изнад манастира Св. Арханђела код Призрена: Синиша Мишић, „Вишеград”, у: *Лексикон ѿрадова и ѿрѿова средњовековних српских земаља – ѿрема ѿисаним изворима*, редактор Синиша Мишић (Београд: Завод за уѿбенике, 2010), 73 (са цитираним изворима и литературом).

производњом него што је то случај са вином.⁶⁶ Исто важи и за место чувања тих пића.⁶⁷

Што се тиче конзумирања реченог напитка, већ је укратко било говора. Наиме, уочено је да је на поседима одређених манастира (Св. Богородице Бистричке и Бањске) производња пива била увећана у време око великих хришћанских празника (Божића и Св. Стефана, патрона Бањске). Дакле, за те светковине у посету су каткада долазили угледни гости, попут владара, црквених великодостојника, властеле велике и мале, који су са собом водили бројну пратњу различитог значаја и друштвеног положаја. У таквој ситуацији у манастирима је, поред вина које је било неизоставно, сасвим сигурно конзумирано и пиво, па отуда већа потреба за поменутим пићем.

Поред манастира, пиво је могло бити конзумирано и на панађурима (привременим трговима).⁶⁸ Како су неки манастири поседовали залихе пива направљене од стране зависног становништва, уколико су се јављали вишкови, исте су могли изнети на тржиште, односно на панађуре локалног карактера.⁶⁹

[66] Сувишно је говорити о важности коју је вино имало у средњем веку. Пре свега, сматрано је за најотменије пиће. Вино је, заједно са хлебом, компонента светог Причешћа. Момчило Спремић, „Пића”, у: *Лексикон српској средњеј века*, 517-519; Исти, „Јело и пиће”, у: *Приватни живој у српским земљама средњеј века*, 128; Снежана Божанић, „Виногради у пограничном систему српског средњовековног друштва: економски, правни, и религиозни карактер”, *Сѿоменици Истѿоријској архива „Срем” 9* (Сремска Митровица, 2010): 90; Никола Миновић, „Земљорадничке работе зависног становништва у српским земљама средњег века (2. део)”, 57-58.

[67] За значај који је пиће од житарица (јечма) имало у раном средњем веку (тачније, у V столећу) видети напомене број 8, 9, 10 и 11 у овом раду, као и прикладна места у главном делу текста.

[68] Више података о панађурима у: Стојан Новаковић, *Законски сѿоменици српских држава средњеј века*, 167, 335, 504, 611, 615, 620, 635, 640, 657, 658, 661, 670, 692, 698, 718, 719, 770; Сима Ђирковић, „Панађур”, у: *Лексикон српској средњеј века*, 488-489.

[69] Питање је да ли су баш сви манастири били у могућности да продају пиво, јер не може се знати да ли су им остајали вишкови. На тај закључак посредно упућује део одредбе из повеље за Грачаницу, где је било записано: *Ако цркви буде ѿребало више слада, да ѿ ѿој охмели*. Раде Михаљчић, *Закони у сѿарим српским исѿравама, ѿравни ѿройиси, ѿреводи, уводни ѿексѿови и објашњења*, 149. Дакле, на основу овог података могло се десити да количина слада коју су правили зависни

На основу извора добро је познато да су манастири на панађурима организованим на својим метохијама имали право прече продаје разних намирница (вина, хлеба, меса).⁷⁰ Због тога ваља оставити као могућност да је исти случај био и са продајом пива. Не треба изгубити из вида да су се на тим панађурима, организованим у близини манастира за време прославе неког црквеног празника, окупљале велике масе људи. Због тога су чак биле подизане и привремене крчме као места где су продавани храна и пиће.⁷¹ Разуме се, подизање крчми унутар *свешћених црквених њивора*, односно у *дому Божјем*, било је строго забрањено, већ је то чињено на пристojној удаљености од цркве, односно манастирског комплекса.⁷²

..... становници подложни манастиру у неким ситуацијама није била довољна, па су онда ту обавезу на себе преузимали попови. Наравно, чини се да ово ипак није била редовна појава, већ повремена. Ипак, уколико се све ово има у виду, тешко да су манастири били у стању да продају своје залихе пива. Међутим, како се овај податак јавља само у документу издатом Грачаници, могуће да је ситуација на осталим метохијама била потпуно другачија и да су други манастири били у прилици да једну количину пива изнесу на тржиште.

[70] Као пример биће узет податак сачуван у повељи манастира Св. Ђорђа Скоропостижног код Скопља, за који је краљ Стефан Урош II Милутин заповедио: *И њостави краљевство ми њанаџир, и на сем њанаџири да се ѡродаје црквно вино, и хлеб, и месо, и ин ништо да не ѡродаје без ѡуменова бла҃ословљенија. Ко ли се обрешѡ ѡродав, да ѡлаши 12 ѡерѡер и да му узме цркв вино и хлеб и месо. Такожде и у всех мейхохијах Свешћено Георѡија да не мейха ништо вина унесѡи*. Стојан Новаковић, *Законски сѡоменици српских држава средњеје века*, 611. Дакле, владар је овом наредбом заштитио манастир и његово право прече продаје вина. Додуше, било је допуштено да се, уз сагласност игумана, може продавати вино које није припадало манастиру, али само уз адекватну надокнаду у новцу.

[71] Станоје Бојанин, „Средњовековна светковина између приватног и јавног”, у: *Приватни живој у српским земљама средњеје века*, 266-267.

[72] У Номоканону (Законоправилу) налази се превод Трулског 76. правила: *Сѡасишѡљ и Бој наш нареди: не чини од дома Божјеје дом ѡрѡвине, односно немој кујѡваѡи ни ѡродаваѡи у њему. Тоја ради, није дозвољено унуѡар свешћених црквених ѡрѡвѡра крчму ѡсѡтавиѡи, односно вино ѡродаваѡи и храну на ѡродају излаѡаѡи, и ниједну друју кујѡѡродају чиниѡи. Ако се ѡак коухаѡи да на ѡкав начин зѡрешѡ, да се одлучи. /Законѡѡравило или Номоканон свешћѡ Саве: Иловички ѡреѡис 1262. ѡдине, приредѡио Миѡдраг М. Петровић (Горњи Милановац: Дечје новине; Историјски институт САНУ; Републички завод за међународну научну, просветну, културну и техничку сарадњу; Народна библиотека Србије, 1991), л. 156а: из Трулског 76. правила/; Станоје Бојанин, „Средњовековна светковина између приватног и јавног”, у: *Приватни живој у српским земљама средњеје века*, 267.*

Пиво је, као и вино, конзумирано у тавернама (гостионицама, крчмама). Према которском Статуту, вино је могло да се продаје само у тавернама, а *tabernarius* је у истим радио за власника вина.⁷³ Иако нема података за пиво, претпостављамо да је ситуација била иста или, пак, врло слична. Као крчмарице су радиле и жене, па је тако од заборава сачуван помен крчмарице Милославе из XIV века, која се овим послом бавила скупа са својим мужем.⁷⁴

Таверне су у средњовековним градовима биле омиљена места за окупљања шароликог света. У њима се одвијао врло живахан свакодневни живот становника града, јер се у њих одлазило због пића и дружења.⁷⁵ Увек предузимљиви Дубровчани су и у овом послу налазили прилику да зараде, тако да су у Сребреници отварали гостионице,⁷⁶ али и пивнице (*pivniza*), где су се, како се чини, точиле разне врсте алкохолних пића, укључујући наравно и пиво. Речене пивнице су се налазиле у власништву угледних грађана Републике Св. Влаха, тако да су они, нема места сумњи, од њих остваривали значајну добит.⁷⁷ Треба имати у виду да је Сребреница била значајно рударско место, са великим бројем становника за поимање средњега века, тако да је број муштерија могао бити знатан. Због тога су у граду отворане пивнице,

[73] Валентина Живковић, „Котор – модел касносредњовековног града”, у: *Приватни живој у српским земљама средњеје века*, 91.

[74] Ристо Ковијанић, *Коѡорски меѡаљѡни* (Београд: Књижевне новине; Удружење „Вељко Влаховић”, 1980), 71-72; Валентина Живковић, „Котор – модел касносредњовековног града”, у: *Приватни живој у српским земљама средњеје века*, 91.

[75] У једном документу из 1435. године помиње се Радосав, брат Вукашина гостионичара (*tabernar*). Такође, јавља се и Стојна, жена Радета гостионичара. Десанка Ковачевић-Којић, *Средњовековна Сребреница XIV-XV вијека* (Београд: САНУ, 2010), 63, 117, 139, 216.

[76] У гостионице се није свраћало на ноћивање, већ само на пиће. Исто, 117, 156.

[77] Помиње се у тестаменту дубровачког властелина Андрије Бобаљевића из 1469. године *pivniza nostra*, односно пивница која је припадала њему и Јакову Водопоји. Како се чини, домаћи термин *pivniza* временом се усталио у дубровачким изворима, што се може приметити на основу овог примера. Исто, 117.

гостионице, као и свратишта (станишта) за одмор људи и стоке.⁷⁸

При крају самосталности српских средњовековних земаља, за време освајачких подухвата султана Мехмеда II,⁷⁹ спроведен је 1455. године попис *Vilayet-i Vlk*, односно области освојене од породице Бранковић (од деспота Ђурађа, сина Вука Бранковића).⁸⁰ У документу произашлом из тог чина сачувани су помени крчмара, па је тако до нас дошао податак о крчмару Радивоју.⁸¹ Поред њега, наведен је извесни крчмар Ђурко, који је обитавао у селу Злашница.⁸² Такође, пописан је и Витомир, који је био син крчмара чије име није записано.⁸³

[78] Александра Фостиков, „Сребреница”, у: *Лексикон прагова и шрџова средњовековних српских земаља – љрема љисаним изворима*, 277-281. У писаној заоставштини од заборава је сачуван Лазар Михаилов који се као *stazionar* (стањанин у српским изворима) бавио држањем свратишта, односно коначишта, места где су људи могли да преноће и оставе своју стоку и робу. Преноћишта нису постојала само у Сребреници, већ и у другим градовима у Босни. Примера ради, у подграђу Перина на Дрињачи помињу се у првој половини XV века два *aldberga*, преноћишта за људе и стоку. Десанка Ковачевић-Којић, *Средњовековна Сребреница XIV-XV вијек*, 24, 63, 66, 117.

[79] Што се тиче емира Мехмеда II Освајача и Османског царства у доба његове владавине исцрпно видети: Франц Бабингер, *Мехмед Освајач и његово доба*, с немачког превео Томислав Бекић (Нови Сад: Матица српска, 1968); Никола Ватен, „Успон Османлија (1451-1512)”, у: *Истџорија Османској царствџа*, приредио Робер Мантран (Београд: Clío, 2002), 93-123; Halil Inalđžik, *Osmansko carstvo: klasično doba 1300-1600*, prevela Milica Mihajlović (Београд: Уторија, 2003), 34-45.

[80] О животу и владавини деспота Ђурађа Бранковића: Момчило Спремић, „Бранковићи – обласни господари Косова”, у: *Прекинућ усјон: српске земље у љозном средњем веку* (Београд: Завод за уџбенике и наставна средства, 2005), 127-139; Исти, „Бранковићи у историји и предању”, у: *Прекинућ усјон: српске земље у љозном средњем веку*, 329-344; Исти, „Деспот Ђурађ Бранковић и Мачванска бановина”, у: *Прекинућ усјон: српске земље у љозном средњем веку*, 91-105; Исти, „Деспот Ђурађ Бранковић и краљ Алфонс Арагонски”, у: *Прекинућ усјон: српске земље у љозном средњем веку*, 371-387; Исти, *Десјоћ Ђурађ Бранковић и његово доба* (Београд: Српска књижевна задруга, 1994); Исти, *Ђурађ Бранковић, 1427-1456* (Београд: Завод за уџбенике и наставна средства, 2006); Јованка Калић, *Срби у љозном средњем веку* (Београд: Завод за уџбенике, 2012), 162-201.

[81] Крчмар Радивој живео је у селу Штитарица које је припадало Вучитрну. *Oblast Brankovića: opširni katastarski popis iz 1455. godine*, приредили Hamid Hadžibegović, Adem Handžić i Ešref Kovačević (Sarajevo: Orijentalni institut, 1972), 31.

[82] Поменуто село било је тимар Николе, Степана и Првенка, синова Оливера, који су на том поседу били стариници, а заједнички су га уживали. Због тога је један од њих годишње био дужан да учествује као чебелџија у војном походу. Исто, 204.

[83] Витомир је обитавао у селу Лубница. Исто, 259.

У сумрак српске Деспотовине, док је државом још увек владао деспот Ђурађ Бранковић, записан је још један занимљив податак. Поменути владар је 6. септембра 1456. године скупа са сином и наследником Лазаром⁸⁴ издао повељу грачаничком митрополиту Венедикту.⁸⁵ У документу је забележено: *И у месћу љосјодсћџа ми у Руднику Пивничџишће*.⁸⁶ Дакле, деспот Ђурађ и његов син Лазар су митрополита Венедикта економски збринули, дајући му уз цркву Браћевшницу и извесне поседе, укључујући *љивничџишће* у Руднику, где се, готово извесно, точило пиво, а могуће и производило. На тај начин је прималац дарова могао да убира значајне приходе од истог, јер је Рудник био велико рударско насеље. Такође, како се чини, био је поприлично насељен живљем, пре свега домаћим, али исто тако и страним.⁸⁷

Сви наведени подаци, иако усамљени и малобројни, показују да је ова привредна грана постојала широм српских земаља у позном средњем веку, од Приморја (Јотора), преко Босне (Сребренице), затим Рудника у време Деспотовине, па све до области Бранковића (села Штитарица, Злашница и Лубница).

Пића су, радо и често испијана у градовима, како због алкохола, тако и због чињенице да вода у великим центрима (нарочито рударским, попут Рудника и Сребренице)

[84] За деспота Лазара Бранковића видети: Владимир Ђоровић, „Женидба деспота Лазара”, *Глас СКА* 156 (1933), 145-159; Момчило Спремић, „Бранковићи у историји и предању”, у: *Прекинућ усјон: српске земље у љозном средњем веку*, 329-344; Петар Роџан, „Прилог биографији деспота Лазара Бранковића”, *Истџоријски часопис* 56 (2008), 183-190; Јованка Калић, *Срби у љозном средњем веку*, 202-205; Момчило Спремић, „Деспот Лазар Бранковић”, *Зборник прагова Визанћџолошкој инстџићушћа* L (2013), 899-912.

[85] Стојан Новаковић, *Законски сјооменици српских држава средњеј века*, 755; Момчило Спремић, *Десјоћ Ђурађ Бранковић и његово доба*, 437; Десанка Ковачевић-Којић, *Средњовековна Сребреница XIV-XV вијек*, 117.

[86] Стојан Новаковић, *Законски сјооменици српских држава средњеј века*, 755.

[87] О средњовековном насељу Рудник детаљније: Владета Петровић, „Рудник”, у: *Лексикон прагова и шрџова средњовековних српских земаља – љрема љисаним изворима*, 245-247 (са коришћеним изворима и литературом).

није била завидног квалитета, поготово ако није било извора свеже пијаће воде.⁸⁸ То је чак могло да утиче и на укус. Ако се речено има у виду, не треба посебно наглашавати значај који су имале таверне и производи служени у њима у свакодневном животу средњовековних људи.

Међутим, да би пиво било доступно у оваквим објектима, власници су морали да га набаве, јер, из очитих разлога, у градовима није било могуће узгајати састојке потребне за производњу овог пића. Евентуално, поседници таверни су куповали састојке и сами справљали речени напитака од слада и хмеља.⁸⁹ Такође, није згорег поменути да је један од основних састојака пива била вода, па је њена свежина и чистоћа додатно доприносила његовом квалитету, што је у граду било мање вероватно.⁹⁰

[88] До нас нису допрли подаци који би говорили о загађености воде у великим градским центрима на тлу српских земаља у средњем веку. Међутим, сачуван је један интересантан податак из прве половине XV века који сведочи о загађености ваздуха у Сребреници, тако да исти на леп начин показује да су средњовековни људи примећивали погоршање услова живота који су изазивала разнолика загађења. Наиме, становници Сребренице су се између 1432. и 1435. године пожалили деспоту Ђурађу Бранковићу да је одређени број њихових суграђана умро од последица отровних испарења из топioniца. Због тога су захтевали од свог господара да се поменуте иселе даље од дела града намењеног за становање. Иако је сачуван само овај извор, нема сумње да је ситуација била иста или врло слична у осталим рударским центрима. Сима Ђирковић – Десанка Ковачевић-Којић – Ружа Ђук, *Старо српско рударство* (Београд: Вукова задужбина; Нови Сад: Прометеј, 2002), 57-58; Јелена Мргић-Радојичић, „Средњовековни човек и природа”, у: *Приватни животи у српским земљама средњег века*, 182. За питање да ли је у српским земљама средњег века било бриге о животnoj средини погледати: Срђан Шаркић, „Може ли се говорити о заштити животне средине у средњовековној Србији? (Поводом члана 123 Душановог законика)”, *Зборник радова Правног факултета у Новом Саду XLVIII 1* (2014), 45-52. О историји животне средине постоји интересантан рад: Jelena Mrgić, *Zemlja i ljudi: iz istorije životne sredine zapadnog Balkana* (Београд: EQUILIBRIUM, 2013).

[89] Погледати напомену број 61, као и одговарајући део основног текста.

[90] Разуме се, вода је била главно пиће средњовековних људи. Најчешће је допремана у посудима са извора или бунара, који су према српској средњовековној терминологији називани зденци, студенци или кладенци. Због неизрецивог значаја воде насеља су у средњем веку махом подизана крај река. Детаљније погледати: Момчило Спремић, „Јело и пиће”, у: *Приватни животи у српским земљама средњег века*, 128; Синиша Мишић, *Коришћење унутрашњих вода у српским земљама средњег века* (Београд: Утопија, 2007), 70-71.

Било како било, пиво је као алкохолно пиће могло да утиче и на здравље људи. Дакако, реч је о пијанству, коме су се, како се чини, средњовековни људи често предавали. Да није реч о нагађању, сведочи и Душанов законик, где је 166. чланом било наређено: *Пијаница ако однекуд иде и најадне која, или њосече, или окрвави, а не усмрти, њаквом њијаници да се око извади и рука одсече. Ако ли њијан њоцеја (коме одећу), или му кају скине или грују срамоју учини, а не окрвави, да ја бију, да се удари 100 њија шћайовима и да се баци у ѡамницу; и њошом да се изведе из ѡамнице и да се њоново бије и да се њуси.*⁹¹ Да проблеми са пијаницама нису били чести, цар не би нашао за сходно да нареди уношење у Законик читавог једног члана који је прописивао казне за разне преступе изазване пијанством. Дакле, ово питање је доброно оптерећивало средњовековни живаљ, па је из тог разлога цар Стефан Душан казнама санкционисао преступе пијаница.

Због тога што је проблем прекомерног уноса алкохолних пића био очит, средњовековни људи су, у складу са својим могућностима и знањем које су поседовали, прописивали одређене начине трежњења.⁹² Тачније, постојао је савет да се за трежњење од пијанства три пута узме оцат. У Ходошком зборнику је записано: *О уйивајушћи се. Да сркај оцај ѡришћи и исћрезнић се.*⁹³ Поред овог, постојао је рецепт против главобоље изазване пијанством, а гласио је: *Аише кћо вина њијеј мноо и ѡлавоју болић. Лисћије бршљаново расћлк и соком шћх њомазуј ѡлаву.*⁹⁴ Такође, средњовековни људи имали су савет и за оне који нису врше желели да се опијају, а речени је гласио: *Аише кћо хошћей не*

[91] Душанов законик, 213.

[92] Реља В. Катић, *Српска средњовековна медицина* (Горњи Милановац: Дечје новине, 1990), 47-48; Радивој Радић, „Болести и лечење”, у: *Приватни животи у српским земљама средњег века*, 408.

[93] Реља В. Катић, *Медицински сјиси Ходошкој зборника: избор* (Београд: Народна библиотека Србије; Горњи Милановац: Дечје новине, 1990), 17; Исти, *Српска средњовековна медицина*, 47-48.

[94] Исто.

*уйиваџи се, да изпрџизујетџи нашџе срџце куџус'н корен и миџдали џорки џетџ.*⁹⁵

Када се све изречено узме у обзир, може се претпоставити да је пиво било широко распрострањено пиће у средњем веку, због тога што су земљорадничка домаћинства имала састојке који су били потребни за његову производњу, а постоји велика вероватноћа да је већина знала и технику прављења. Меропси на метохијама манастира Св. Богородице Бистричке, Бањске, Грачанице и Дечана имали су као обавезу да доносе неопходне састојке за прављење пива, али и да учествују у производњи, дајући на тај начин манастиру готово пиће. Изузетак је грачаничко властелинство, где је поп био дужан да охмелџи извесну количину слада, ако би се за то указала потреба. Иако су сачувана само четири документа која говоре о овој теми, нема сумње да је пиво могло бити произведено на свим манастирским феудалним добрима, а такође и на световним имањима. На овај начин су зависни становници правили пиво и за личну употребу.

Извори и литература

Објављени извори:

Алексић Владимир. „Повеља цара Стефана Душана властеличићу Иванку Пробиштитовићу”. *Сџари срџски архив 8* (2009), 69-80.

Антоновић Милош. *Нарайивни извори за исџорију Евроџе: средњџи век*. Београд: Утопија, 2009.

Визанџијски извори за исџорију народа Јуџославије, џом I, уредник Георгије Острогорски. Београд: Византолошки институт САН, 1955.

Душанов законик, приредио Ђорђе Бубало. Београд: Завод за уџбенике; Службени гласник, 2010.

Закономправило или Номоканон свеџоџ Саве: Иловички џреџис 1262. џодине, приредио Миодраг М. Петровић.

[95] Реља В. Катић, *Медицински сџисци Ходошкџоџ зборника: избор*, 17; Исти, *Срџска средњџовековна медицина*, 47-48; Радивој Радић, „Болести и лечење”, у: *Приваџни живџоџ у срџским земљама средњџе века*, 408.

Горњи Милановац: Дечје новине; Историјски институт САНУ; Републички завод за међународну научну, просветну, културну и техничку сарадњу; Народна библиотека Србије, 1991.

Катић Реља В. *Медицински сџисци Ходошкџоџ зборника: избор*. Београд: Народна библиотека Србије; Горњи Милановац: Дечје новине, 1990.

Kotorski spomenici: druga knjiga kotorskih notara god. 1329, 1332-1337, urednik Antun Mayer. Zagreb: JAZU, 1981.

Михаљчић Раде. *Закони у сџарим срџским исџравама, џравни џроџиси, џреводи, уводни џексџови и објашњења*. Београд: САНУ, 2006

Мишић Синиша, Суботин-Голубовић Татјана. *Свеџо-арханђеловска хрисовуља*. Београд: Историјски институт, 2003.

Новаковић Стојан. *Законски сџоменици срџских држава средњџеџ века*. Београд: Српска краљевска академија, 1912.

Oblast Brankovića: opširni katastarski popis iz 1455. godine, priredili Hamid Hadžibegović, Adem Handžić i Ešref Kovačević. Sarajevo: Orijentalni institut, 1972.

Стојановић Љубомир. *Сџари срџски заџисци и нашџиџисци III*. Београд: Српска краљевска академија, 1905

Шуица Марко. „Повеља цара Уроша о замени посџда између кнеза Војислава и челника Мусе”. *Сџари срџски архив 2* (2003), 143-166.

Литература:

Бабингер Франц. *Мехмеџ Освајач и њџово гџоба*, с немачког превео Томислав Бекић. Нови Сад: Матица српска, 1968.

Багнел Бјури Џон. *Варварска инвазија на Евроџу: Германи и Римско царсџтво 375-575*, превео и приредио Александар Узелац. Београд: Утопија, 2010.

Бартелими Доминик и др. „Уређење приватног простора”, у: *Исџорија џриваџноџ живџоџа 2. Од феудалне Евроџе до ренесансе*, приредили Филип Аријес и Жорж Диби. Београд: Clio, 2001, 351-444.

Basta Hannah. "Slaves, *Coloni*, and Status Confusion in the Late Roman Empire". *Jurnal of the National Collegiate Honors Council – Online Archive* (2017), 47-75.

Bennett Judith M. *Ale, beer, and brewsters in England: women's work in a changing world, 1300-1600*. New York: Oxford University Press, 1996.

Бикић Весна. „Кухиња и трпеза: посуђе у свакодневном животу”, у: *Приваџни живџоџ у срџским земљама средњџеџ века*, приредиле Смиља Марјановић-Душанић и Даница Поповић. Београд: Clio, 2004, 139-160.

Бојанин Станоје. „Средњџовековна светковина између приватног и јавног”, у: *Приваџни живџоџ у срџским земљама средњџеџ века*, приредиле Смиља

- Марјановић-Душанић и Даница Поповић. Београд: Слио, 2004, 246-279.
- Брадли Џон. *Илуминирани рукојиси*. Београд: Утопија, 2006.
- Благојевић Милош. „Закон светог Симеона и светог Саве”, у: *Немањићи и Лазаревићи и српска средњовековна државност*. Београд: Завод за уџбенике и наставна средства, 2004, 191-246.
- Благојевић Милош. *Земљорадња у средњовековној Србији*. Београд: Службени лист СЦГ, 2004²
- Благојевић Милош. *Меројиси и ојроци – баштинници и њосадници у Грбаљском рукојису Душановој законика*. Београд: САНУ, 2004.
- Благојевић Милош. „О аграрним односима у Полимљу крајем XII и почетком XIII века”, у: *Немањићи и Лазаревићи и српска средњовековна државност*. Београд: Завод за уџбенике и наставна средства, 2004, 175-189.
- Благојевић Милош. *Србија у доба Немањића*. Београд: Вајат, 1989.
- Благојевић Милош. *Српска државност у средњем веку*. Београд: Српска књижевна задруга, 2011
- Божанић Снежана. „Виногради у пограничном систему српског средњовековног друштва: економски, правни, и религиозни карактер”. *Сјоменица Историјској архива „Срем”* 9 (2010), 87-99.
- Brodel Fernan. *Mediteran: prostor i istorija*, preveo s francuskog Svetomir Jakovljević. Beograd: Centar za geoetiku, 1995
- Ватен Никола. „Успон Османлија (1451–1512)”, у: *Историја Османској царства*, приредио Робер Мантран. Београд: Слио, 2002, 93-123.
- Вернадски Георгије. *Кијевска Русија*, превео Урош Миљивојевић. Београд: Утопија, 2013.
- Grey Sam. "The Origo of the Late Roman Empire". *The Journal of Roman Studies* 97 (2007), 155-175.
- Delimo Žan. *Strah na Zapadu (od XIV do XVIII veka): opsednuti grad*, preveo s francuskog i predgovor napisao Zoran Stojanović. Sremski Karlovci; Novi Sad: Izdavačka knjižarnica Zorana Stojanovića, 2003.
- Dibi Žorž. *Vreme katedrala: umetnost i društvo 980–1420*, preveo s francuskog Zoran Stojanović. Beograd: Nolit, 1989.
- Динић Михаило. „Однос краља Милутина и Драгута”. *Зборник радова Византјолошкој инстјиуша* 3 (1955), 49-82.
- Динић-Кнежевић Душанка. *Положј жена у Дубровнику у XIII и XIV веку*. Београд: САНУ, 1974.
- Enright Michael J. *Lady with a mead cup: ritual, prophecy, and lordship in the European warband from La Tene to the Viking Age*. Blackrock, Co. Dublin: Portland, OR: Four Courts Press, 1996.
- Jones A. H. M. "The Roman Colonate", *Past&Present* (1958), 1-13.
- Живковић Валентина. „Котор – модел касносредњовековног града”, у: *Привајни живој у српским земљама средњеј века*, приредиле Смиља Марјановић-Душанић и Даница Поповић. Београд: Слио, 2004, 80-110.
- Inaldžik Halil. *Osmansko carstvo: klasično doba 1300–1600*, prevela Milica Mihajlović. Beograd: Utopija, 2003.
- Јечменица Дејан. *О времену увођења младој краља Стефана Душана у ујравне надлежностј у Зеји*. Цетиње: Државни архив Црне Горе, 2013.
- Јечменица Дејан. „Свадба краља Стефана Душана”. *Сјудије историје Иларион* 1 (2017), 45-56.
- Јечменица Дејан. *Стефан Душан и Дубровник*. докторска дисертација, Филозофски факултет, 2012.
- Калић Јованка. *Срби у њозном средњем веку*. Београд: Завод за уџбенике, 2012.
- Катић Реља В. *Српска средњовековна медицина*. Горњи Милановац: Дечје новине, 1990.
- Ковачевић-Којић Десанка. *Средњовековна Сребреница XIV–XV вијек*. Београд: САНУ, 2010.
- Ковијанић Ристо. *Кошорски медаљони*. Београд: Књижевне новине; Удружење „Вељко Влаховић”, 1980.
- Копривица Марија В. „Попови и протопопови српске цркве у средњем веку”. докторска дисертација, Филозофски факултет, 2011.
- Краљ Владислав и Србија XIII века: научни скуп*. Београд: Историјски институт, 2003.
- Лексикон прагова и шргова средњовековних српских земаља – љрема љисаним изворима*, редактор Синиша Мишић. Београд: Завод за уџбенике, 2010.
- Лексикон српској средњеј века*, приредили Сима Ђирковић и Раде Михаљчић. Београд: Knowledge, 1999.
- Louviere Benjamin. *Beer and Spirit: A Confluence of Medieval Traditions in Brewing and Monasticism*. Iowa City: University of Iowa, 2020.
- MacMullen Ramsay. "Late Roman Slavery". *Historia: Zeitschrift fur Alte Geschichte* (1987), 359-382.
- Maričić Gordan, Šajin Željka. "The Status of the *Coloni* in the Mining District of Vipasca in View of the Provisions of the *Lex Metallis Dicta*". *Starinar LXIX* (2019), 287-296.
- Марјановић-Душанић Смиља. *Свети краљ: кулј Стефана Дечанској*. Београд: САНУ; Балканолошки институт; Слио, 2007.
- Миновић Никола. „Војска” као работа зависног становништва”. *Зборник радова Народној музеја XLVI* (2016), 27-36.

- Миновић Никола. „Земљорадничке работe зависног становништва у српским земљама средњег века (1. део)”. *Зборник радова Народне музеја XLIX* (2019), 25-40.
- Миновић Никола. „Земљорадничке работe зависног становништва у српским земљама средњег века (2. део)”. *Зборник радова Народне музеја L* (2020), 51-70.
- Миновић Никола. „Риболов и лов као работe зависног становништва (према манастирским повељама)”. *Зборник радова Народне музеја XLVIII* (2018), 7-21.
- Миновић Никола. „Тврди град”: Градозиданије и градобљуденије као работe зависног становништва”. *Зборник радова Народне музеја XLVII* (2017), 7-21.
- Мишић Сениша. *Коришћење унутрашњих вода у српским земљама средњег века*. Београд: Утопија, 2007.
- Мишић Сениша. *Српско село у средњем веку*. Београд: Еволута, 2019.
- Мишић Сениша. *Хумска земља у средњем веку*. Београд: DBR International Publishing, 1996.
- Mrgić Jelena. *Zemlja i ljudi: iz istorije životne sredine zapadnog Balkana*. Београд: EQUILIBRIUM, 2013.
- Мргић-Радојичић Јелена. „Средњовековни човек и природа”, у: *Привајни живој у српским земљама средњег века*, приредиле Смиља Марјановић-Душанић и Даница Поповић. Београд: Слио, 2004, 163-182.
- Nelson Max. *The barbarian's beverage: a history of beer in ancient Europe*. London: Routledge, 2005.
- Novak Viktor. *Latinska paleografija*. Београд: Научна књига, 1980.
- Новаковић Стојан. „Пиво у Србији у XIII и XIV веку”. *Глас СКА 86* (1911), 151-166.
- Пеинтер Сидни. *Историја средњег века (284–1500)*, превели Чедомир Антић и Небојша Порчић. Београд: Слио; Бања Лука: Глас српски, 1997.
- Поповић Даница, Ђукић Богдана. „Живот у монашкој заједници”, у: *Привајни живој у српским земљама средњег века*, приредиле Смиља Марјановић-Душанић и Даница Поповић. Београд: Слио, 2004., 525-551.
- Радић Радивој. „Болести и лечење”, у: *Привајни живој у српским земљама средњег века*, приредиле Смиља Марјановић-Душанић и Даница Поповић. Београд: Слио, 2004, 394-418.
- Радић Радивој. „Глад у српским земљама XIII–XV века (Историографски покушај)”, у: *Из Цариграда у српске земље: студије из византијске и српске историје*. Београд: Завод за уџбенике и наставна средства, 2003, 91-110.
- Radić Radivoj. *Strah u poznoj Vizantiji, 1180–1453*. Београд: Evoluta, 2014.²
- Рокаи Петар. „Прилог биографији деспота Лазара Бранковића”. *Историјски часопис 56* (2008), 183-190.
- Rotman Youval. *Byzantine Slavery and the Mediterranean World*. Cambridge, Massachusetts, and London, England: Harvard University Press, 2009.
- Sirks A. J. B. “The Colonate in Justinian's Reign”. *The Journal of Roman Studies 98* (2008), 120-143.
- Slavin Philip. *Bread and ale for the brethren: the provisioning of Norwich Cathedral Priory, 1260–1536*. Hertfordshire: University of Hertfordshire Press, 2012.
- Спремић Момчило. „Бранковићи – обласни господари Косова”, у: *Прекинућ усјон: српске земље у јошном средњем веку*. Београд: Завод за уџбенике и наставна средства, 2005, 127-139.
- Спремић Момчило. „Деспот Ђурађ Бранковић и краљ Алфонс Арагонски”, у: *Прекинућ усјон: српске земље у јошном средњем веку*. Београд: Завод за уџбенике и наставна средства, 2005, 371-387.
- Спремић Момчило. „Деспот Ђурађ Бранковић и Мачванска бановина”, у: *Прекинућ усјон: српске земље у јошном средњем веку*. Београд: Завод за уџбенике и наставна средства, 2005, 91-105.
- Спремић Момчило. *Десјоћ Ђурађ Бранковић и његова доба*. Београд: Српска књижевна задруга, 1994.
- Спремић Момчило. „Деспот Лазар Бранковић”. *Зборник радова Византолошкој инститиуи L* (2013), 899-912.
- Спремић Момчило. *Ђурађ Бранковић, 1427–1456*. Београд: Завод за уџбенике и наставна средства, 2006.
- Спремић Момчило. „Јело и пиће”, у: *Привајни живој у српским земљама средњег века*, приредиле Смиља Марјановић-Душанић и Даница Поповић. Београд: Слио, 2004, 113-138.
- Срејовић Драгослав и др. *Историја српског народа I. Од најстаријих времена до Маричке бишке 1371*. Београд: Српска књижевна задруга, 1981.
- Станковић Влада. *Краљ Милућин (1282–1321)*. Београд: Фреска, 2012.
- Stipišić Jakov. *Pomoćne povjesne znanosti u teoriji i praksi: latinska paleografija, orča diplomatika, kronologija, rječnik kratica*. Zagreb: Školska knjiga, 1985.
- Трифунковић Ђорђе. *Лисац и преводилац инок Исаија*. Крушевац: Багдала, 1980.
- Ђирковић Сима. „Мерење и мере у средњовековној Србији”, у: *Рабојници, војници, духовници. Друштва средњовековној Балкана*. Београд: EQUILIBRIUM, 1997, 135-168.
- Ђирковић Сима. *Срби у средњем веку*. Београд: Идеа; Глосаријум; Службени гласник, 1995.
- Ђирковић Сима, Ковачевић-Којић Десанка, Ђук Ружа. *Старо српско рударство*. Београд: Вукова задужбина; Нови Сад: Прометеј, 2002.

- Торовић Владимир. „Женидба деспота Лазара”. *Глас СКА 156* (1933), 145-159.
- Unger Richard W. *A history of brewing in Holland 900–1900*. Leiden; Boston; Koln: Brill, 2001.
- Ферјанчић Божидар. Ђирковић Сима. *Стефан Душан, краљ и цар (1331–1355)*. Београд: Завод за уџбенике и наставна средства, 2005.
- Фостиков Александра. „Жена – између врлине и греха”, у: *Приватни живој у српским земљама средњеј века*, приредиле Смиља Марјановић-Душанић и Даница Поповић. Београд: Слио, 2004, 323-366.
- Harper Kyle. *Slavery in the late Roman world, AD 275–425*. Cambridge: Cambridge University Press, 2011.
- Haywood John. *Viking. The Norse Warrior's (Unofficial) Manual*. London: Thames&Hudson Ltd, 2013.
- Hibbs Daniel. *To Gladden the Heart: Brewing and the Monastic Tradition*. Baylor University: Phd, 2018.
- Хојзинга Јохан. *Јесен средњеј века*, с немачког превео Страхиња К. Костић. Нови Сад: Матица српска, 1991.
- Hornsey Ian S. *A history of beer and brewing*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry, 2003.
- Шаркић Срђан. „Може ли се говорити о заштити животне средине у средњовековној Србији? (Поводом члана 123 Душановог законика)”. *Зборник радова Правној факултету у Новом Сагу XLVIII 1* (2014), 45-52.
- Шаркић Срђан. „Правни положај мерапаха у средњовековној Србији”. *Зборник радова Правној факултету у Новом Сагу XLIV 2* (2010), 23-36.
- Шпадијер Ирена. „Живот са књигом”, у: *Приватни живој у српским земљама средњеј века*, приредиле Смиља Марјановић-Душанић и Даница Поповић. Београд: Слио, 2004, 447-470.
- Wallace Caroline, Wood Sarah, Deahl Jessica. *Trappist beer travels: inside the breweries of the monasteries*. Atglen, PA: Schiffer Pub. Ltd., 2017.

**BEER PRODUCTION AS AN OCCUPATION OF THE DEPENDENT POPULATION
(A contribution to the history of feudal duties and everyday life in the Serbian lands
of the Middle Ages)**

Beer, that is, a drink made from hops and cereals, was a widespread alcoholic beverage in the Serbian lands of the Middle Ages. After all, that was the case throughout Europe. Due to the obvious importance of beer, the dependent population was obliged to provide the feudal lord with all the necessary ingredients for its production, i.e. malt and hops. In addition, they were obliged to make the mentioned drink. The truth

is that written data have been preserved in only four medieval charters for the monasteries of Virgin Mary of Bistrica, Banjska, Gračanica and Dečani. However, one can reasonably assume that beer also used to be produced on other monastic estates, but also on secular estates, because the ingredients necessary for its production were available to a wide population of farmers.

Nikola MINOVIĆ, MA

**LA PRODUCTION DE BIÈRE COMME BESOGNE DE LA POPULATION VASSALE
(complément aux devoirs féodaux et de l'existence quotidienne dans les pays serbes
du Moyen-Âge)**

La bière, c'est-à-dire la boisson d'houblon et de céréales, fut vastement une boisson alcoolique vastement répandue dans les pays serbes du Moyen-Âge. Par ailleurs, ce fut aussi le cas dans l'Europe entière. En raison de l'importance évidente que la bière possédait, la population vassale fut dans l'obligation d'amener les ingrédients indispensables à sa production au seigneur féodal, c'est-à-dire le malt et le houblon. De plus, ils durent aussi faire cette boisson évoquée. En

vérité, les données écrites sont gardées dans à peine quatre chartes moyenâgeuses pour les monastères: Ste Vierge de Bistrik, de Banjsko, de Gracanica et de Decani. Toutefois, on peut supposer avec détermination que la bière fut fabriquée aussi sur les autres propriétés des monastères, mais de même aussi sur les terres des seigneurs saints, puisque les ingrédients nécessaires pour la production furent accessibles à la vaste population agricole.

Nikola MINOVIC, M.A.