

САВРЕМЕНА СРПСКА ФОЛКЛОРИСТИКА X

Уређивачки одбор

др Дејан Ајдачић, професор, Универзитет у Гдањску
др Милина Ивановић Баришић, виши научни сарадник, Етнографски институт САНУ,
Београд

др Смиљана Ђорђевић Белић, виши научни сарадник, Институт за књижевност и
уметност, Београд

мр Станиша Војиновић, историчар књижевности, Београд

академик Нада Милошевић Ђорђевић, Српска академија наука и уметности, Београд

др Бранко Златковић, виши научни сарадник, Институт за књижевност и уметност,
Београд

др Александар Јерков, редовни професор, Универзитетска библиотека „Светозар
Марковић”, Београд

др Јелена Јовановић, дописни члан САНУ, Музиколошки институт, Београд

др Саша Кнежевић, редовни професор, Филозофски факултет, Пале

др Светлана Королева, доцент, Пермски државни универзитет (ПГНИУ), Перм

др Данка Лајић Михајловић, научни саветник, Музиколошки институт САНУ, Београд

др Андреј Мороз, редовни професор, Филолошки факултет МГУ, Москва

др Веселка Тончева, доцент, Институт за етнологију и фолклористику с Етнографским
музејем БАН, Софија

Игор Петровић, Општина Топола

др Валентина Питулић, редовни професор, Филозофски факултет, Косовска
Митровица

др Љубинко Раденковић, дописни члан САНУ, Београд

др Биљана Сикимић, научни саветник, Балканолошки институт САНУ, Београд

др Бошко Сувајџић, редовни професор, Филолошки факултет, Београд

др Габријела Шуберт, редовни професор, инострани члан САНУ, Универзитет
„Фридрих Шилер”, Јена

Рецензенти

др Срђан Атанасовски, др Милина Ивановић Баришић, др Гордана Благојевић,
др Станоје Бојанин, др Смиљана Ђорђевић Белић, мр Станиша Војиновић,
др Лидија Делић, др Љиљана Пешикан Љуштановић, др Ђорђина Трубарац Матић
др Данка Лајић Михајловић, др Горица Најденова, др Слободан Наумовић,
др Данијела Поповић Николић, др Александра Павићевић, др Јеленка Пандуревић,
др Љубинко Раденковић, др Снежана Самарџија, др Биљана Сикимић,
др Бошко Сувајџић, др Ивица Тодоровић,

Одржавање скупа помогли

Општина Топола
Министарство културе и информисања Републике Србије

САВРЕМЕНА СРПСКА ФОЛКЛОРИСТИКА X

Тематски зборник радова

Уредници

др Јелена Јовановић, дописни члан САНУ
др Бранко Златковић, виши научни сарадник

Удружење фолклориста Србије, Београд
Универзитетска библиотека „Светозар Марковић”, Београд
Културни центар Топола

Београд – Топола
2022

САДРЖАЈ

УВОДНА РЕЧ.....9

I УСТАНЦИ, РОДОНАЧЕЛНИЦИ И ЊИХОВЕ ТЕКОВИНЕ У УСМЕНОЈ ТРАДИЦИЈИ

Дејан М. Илић
ФОЛКЛОРНИ ЛИК ХЕРЦЕГА СТЕФАНА.....13

Бранко Р. Златковић
ПИЈЕЊЕ (И ТРПЕЗА) – ОПШТА КАРАКТЕРНА МЕСТА
У БИОГРАФИЈАМА УСТАНИКА И ЊИХОВИХ САВРЕМЕНИКА.....31

Дејан С. Крстић
ПРЕДАЊА О ПОРЕКЛУ ХАЈДУК ВЕЉКА ПЕТРОВИЋА
И О ЊЕГОВИМ ОДНОСИМА СА РОДБИНОМ
У ЦРНОЈ РЕЦИ И ТИМОКУ.....55

Драгољуб Ж. Перић
НАКОН СЕБЕ СПОМЕН ОСТАВИТИ:
СТРАТЕГИЈЕ КОНЦЕПТУАЛИЗАЦИЈЕ „ИСТОРИЈСКОГ” И „БИОГРАФСКОГ”
ВРЕМЕНА У УСТАНИЧКОЈ ЕПИЦИ ФИЛИПА ВИШЊИЋА.....73

Милан Д. Вурдеља
ИЗМЕЂУ „КУБУРА И ТОПОВА” С ЈЕДНЕ, ТЕ „СКУПОЦЈЕНОГ МИТА”
С ДРУГЕ СТРАНЕ: ОСВРТ НА ЕСЕЈ *О СТОПЕДЕСЕТОГОДИШЊИЦИ УСТАНКА*
МИРОСЛАВА КРЛЕЖЕ89

Јована Д. Милованчевић
ОБЛИКОВАЊЕ ПРИПОВЕДНОГ ПОРТРЕТА ПРИНЦА
ТОМИСЛАВА КАРАЂОРЂЕВИЋА У СЕЋАЊИМА ЖИТЕЉА ТОПОЛЕ.....97

Galya Stepanovna Grozdanova-Radeva
MUSICAL FOLKLORE REPRESENTED
IN THE WORKS OF BULGARIAN MILITARY CONDUCTORS.....113

II ВИНОВА ЛОЗА, ГРОЖЂЕ И ВИНО У СЛОВЕНСКИМ КУЛТУРАМА

Снежана Д. Самарџија
САВИЛА СЕ БЕЛА ЛОЗА ВИНОВА. СИМБОЛИКА ВИНОВЕ ЛОЗЕ
У СРПСКОМ УСМЕНОМ СТВАРАЛАШТВУ.....129

Биљана Сикимић
ВИНОВА ЛОЗА И ВИНО: САКРАЛНА И ПРОФАНА ПЕРСПЕКТИВА
ТРАДИЦИОНАЛНЕ ЗАГОНЕТКЕ.....151

| | |
|---|-----|
| Бошко Ј. Сувајић КО, КАКО И ЗАШТО ПИЈЕ ВИНО У НАРОДНОЈ ПОЕЗИЈИ?..... | 167 |
| Данијела Р. Петковић ПИЋЕ ЈУЖНОСЛОВЕНСКИХ ЕПСКИХ ЈУНАКА И РУСКИХ БОГАТИРА..... | 189 |
| Наташа С. Дракулић Козић МЕДИЈАТОРСКА СИМБОЛИКА ВИНОВЕ ЛОЗЕ У СРПСКИМ УСМЕНИМ ЕПСКИМ ПЕСМАМА..... | 199 |
| Александра Д. Матић САКРАЛНЕ И КЊИЖЕВНЕ ДИМЕНЗИЈЕ РЕПРЕЗЕНТАЦИЈЕ ПРОСТОРА ВИНОГРАДА У УСМЕНОМ И ПИСАНОМ СТВАРАЛАШТВУ..... | 215 |
| Љубинко Р. Раденковић СИМБОЛИКА БАЧВЕ У НАРОДНОЈ КУЛТУРИ – НЕКЕ СЛОВЕНСКЕ ПАРАЛЕЛЕ..... | 227 |
| Дејан С. Крстић КУЛТ ВИНОВЕ ЛОЗЕ И ВИНА У ТИМОКУ И ЗАГЛАВКУ..... | 239 |
| Милина М. Ивановић Баришић ГРОЖЂЕ И ВИНО У СРПСКИМ НАРОДНИМ ОБИЧАЈИМА..... | 267 |
| Марина Н. Штетић <i>МЕРТИК ВИНСКИ</i> – ВИНО КАО ДЕО ИСХРАНЕ У ЦРКВЕНОМ И СВЕТОВНОМ ЖИВОТУ СРЕДЊОВЕКОВНЕ СРБИЈЕ..... | 279 |
| Данијела Б. Васић АЛКОХОЛНО ПИЋЕ <i>САКЕ</i> У НАЈСТАРИЈИМ ЗАПИСИМА..... | 305 |
| Веселка М. Тончева „СЪТВОРЕНАТА” ТРАДИЦИЈА: <i>ПРАЗНИК НА БОГОВЕТЕ НА ВИНОТО</i> В СЕЛО ИЛИНДЕНЦИ, ОБЛАСТ БЛАГОЕВГРАД..... | 317 |
| Биљана М. Анђелковић ПРОИЗВОДЊА ВИНА У МАНАСТИРУ КОПОРИН: „ПОВРАТАК ТРАДИЦИЈИ” И/ИЛИ „ОДЛАЗАК НА ТРЖИШТЕ”?..... | 329 |
| Богдан Д. Дражета, Зорана С. Гуја Дражета КУЛТУРА УЗГОЈА ВИНОВЕ ЛОЗЕ И ПЕВАЊА О ЊОЈ МЕЂУ ПОЈЕДИНИМ ПРИПАДНИЦИМА СРБА, БОШЊАКА И ХРВАТА У СРБИЈИ И БОСНИ И ХЕРЦЕГОВИНИ..... | 345 |
| Бранкица Ђ. Марковић ТУРЦИЗМИ У ВИНОГРАДАРСКОЈ ЛЕКСИЦИ (СА ТЕРЕНА ВОЈВОДИНЕ)..... | 363 |

Милица Љ. Стојановић
ДЕРИВАЦИОНО ГНЕЗДО ЛЕКСЕМЕ *ВИНО* У СРПСКОМ ЈЕЗИКУ:
ТВОРБЕНО-СЕМАНТИЧКИ АСПЕКТ.....373

Драгана Ј. Цвијовић
ЗБИРНА ИМЕНИЦА *ГРОЖЂЕ* КАО СИНТАКСИЧКО-СЕМАНТИЧКА
КОМПОНЕНТА ТЕРМИНОЛОШКИХ СИНТАГМИ И ФРАЗЕОЛОШКИХ
ЈЕДИНИЦА У СРПСКОМ ЈЕЗИКУ.....389

III САВРЕМЕНА ИСТРАЖИВАЊА ФОЛКЛORA

Suzana J. Marjanić
SUSRET NODILOVE *MITOLOGIJE PRIRODE*
I SUVREMENE KULTURNE ANIMALISTIKE –
STARO U NOVOM ILI OBRNUTO.....401

Данијела С. Митровић
ПИТАЊЕ ФОРМУЛАТИВНОСТИ СТАРОЕНГЛЕСКЕ ЕПИКЕ.....413

Иван Р. Златковић
БЕСМИСЛЕНИ ПОСТУПЦИ ЛИКОВА У ШАЉИВИМ ПРИПОВЕТКАМА
(ПРИЛОГ ПРОУЧАВАЊУ ТЕМАТСКО-МОТИВСКИХ ОБЕЛЕЖЈА
СРПСКЕ НАРОДНЕ ПРОЗЕ).....427

Ана М. Милинковић
ЕЛЕМЕНТИ КАРНЕВАЛИЗАЦИЈЕ
У СРПСКОЈ ШАЉИВОЈ НАРОДНОЈ ПРИЧИ И АНЕГДОТИ.....443

Станиша Војиновић
ПЕВАЊА „НА НАРОДНУ” У ПРВОЈ ПОЛОВИНИ XIX ВЕКА.....461

Марина Младеновић Митровић
ВОЈИСЛАВ ЈОВАНОВИЋ МАРАМБО И ПРОБЛЕМ ПЛАГИЈАТА:
СЛУЧАЈ СТАНОЈА МИЈАТОВИЋА.....485

Сања М. Лазаревић Радак
ПОЛИТИЧКИ ФОЛКЛОР И МЕТОДОЛОШКИ ИЗАЗОВИ:
ДИСКУРЗИВНО-МИТОЛОШКА АНАЛИЗА
ПРИЧА О ТИТОВОМ ДЕТИЊСТВУ.....497

Саша Д. Кнежевић
НЕКОЛИКЕ НАПОМЕНЕ О СТИХУ
СРПСКИХ НАРОДНИХ ПЈЕСАМА О ЧЕТНИЦИМА.....513

Ирена Медар-Тања, Софија Вучићевић
ЈУГОСЛОВЕНСКИ СОЦИЈАЛИЗАМ У КОНТЕКСТУ
КУЛТУРНО-УМЈЕТНИЧКОГ АМАТЕРИЗМА НА ПРИМЈЕРУ
ОКУД / ЦКУДМ / АНИП „ВЕСЕЛИН МАСЛЕША”, БАЊА ЛУКА.....521

МЕРТИК ВИНСКИ – ВИНО КАО ДЕО ИСХРАНЕ У ЦРКВЕНОМ И СВЕТОВНОМ ЖИВОТУ СРЕДЊОВЕКОВНЕ СРБИЈЕ

Предмет рада је улога и заступљеност вина у исхрани црквених и световних слојева друштва средњовековне Србије. *Мертик вински* представља следовање у вину које је као део оброка припадало свим члановима монашке заједнице, затим болеснима, немоћнима и сиротињи при манастирима, као и мајсторима и зависном становништву када је обављало одређене послове за свог феудалног господара. У раду је представљен режим конзумирања вина у манастирима у склопу редовних оброка током мрсних и посних годишњих циклуса, као и пракса служења додатних количина вина приликом одржавања помена, у виду *приливка/прилевка*. Обрађено је и питање запремине винског мертика на дневном и месечном нивоу, као и *красовоља* – чаше која је у Хиландару и Студеници служила за одмеравање вина приликом обедовања. Такође, указано је и на очигледну тежњу ка изједначавању величине винског оброка монаха и људи у манастирским срединама, са једне, и зависног становништва на манастирским властелинствима, са друге стране.

Кључне речи: *мертик вински*, аделфат, вино, исхрана, оброк, красовољ, приливак/прилевак, средњовековна Србија.

Захваљујући хришћанској симболици, као и позитивним својствима и особинама, вино је у средњем веку заузимало значајно место првенствено у манастирским срединама, док је са развојем виноградарства у средњовековној Србији временом постајало доступније и ширим слојевима световног друштва. Вино у хришћанству представља симбол крви, здравља и живота, док се у божанској литургији захваљујући најважнијој светој тајни евхаристије претвара у Христову крв, чинећи са хлебом главну компоненту светог причешћа. Поред симболичне употребе вина, које путем евхаристије одржава душу и уклања грехове, ово узвишено пиће заједно са хлебом представља и основну храну која човека крепи, телесно одржава и чини му задовољство (Мирковић 1982: 3, 13, 116; Мирковић 1983: 66–68; Калезић 2002: 376). Самим тим, вино је у српским средњовековним манастирима било присутно, како у сакралним обредима, тако и у редовној исхрани монаха, чинећи у прецизно одређеним количинама готово неизоставно део оброка на монашкој трпези, али и део оброка осталих људи у манастирском окружењу.

* marina.stetic@f.bg.ac.rs

** Реализацију овог истраживања финансијски је подржало Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије у склопу финансирања научноистраживачког рада на Универзитету у Београду – Филозофском факултету (број уговора 451-03-68/2022-14/ 200163).

Тачно одмерена количина хране и вина, која је у виду оброка следовала сваком припаднику монашке заједнице, у српским средњовековним изворима најчешће се називала *мертик* (**мѣртикъ**) или *мертиг* (**мѣртиг**).¹ Означавање монашког оброка је у неким случајевима раслојавано према његовим главним чиниоцима, јављајући се као *мертик хлебни* (**мѣртикъ хлѣбный**) и *мертик вински* (**мѣртикъ винни**). Поред речи мертик, коришћен је и израз *комат* (**комать**), који је најчешће подразумевао читав оброк, али се могао односити и на искључиво чврсту храну, односно хлеб. Монашки оброк означавањем је и грчким термином *аделфат* (*ἀδελφάτον*), односно старосрпским *адрфат* (**адрьфат**), док је члан братства (братственик) називан *аделфатор* (*ἀδελφάταριος*) или *адрфатор* (**адрьфаторь**). Поменути називи су се у свом ширем значењу односили и на братски удео у целини, тачније на све ствари неопходне за издржавање калуђера – стан (ћелију), храну, постељину, одећу, обућу и др. У српским ћириличким изворима монашки оброк јавља се и под називом *дијаконија* (**диакониа**) [Даничић 1863: I 5, 466–467; II 105–106; Влајинац 1968: 449 (*комат*), 588–590 (*мертиг*); Живојиновић 1968: 241–244, 257; Живојиновић 1999: 2].

Поред синонима за оброк или читав братствени удео, термини *аделфат*, *адрфат*, *мертик* или *комат* су у свом основном значењу заправо подразумевали доживотно издржавање које је манастир даровао ктитору или неком другом лицу, у замену за учињени поклон у виду земљишних поседа и других имања или новчаног прихода. Издржавање се састојало од хране, уз коју је готово неизоставно долазило и вино, као и у обезбеђивању ћелија и свих осталих потрепштина у случају ако је дародавац желео да борави у манастиру. Поред тога, манастир је дародавцима пружао и духовну заштиту у виду давања помена током богослужења или посебних молитви, зависно од жеље самих уживалаца аделфата. Приликом одржавања помена служило се *коливо* (*τὰ κόλιζα*; **коливо**) – кувано жито, као и *приливак* / *прилевак* (**приливък** / **прилѣвъкъ**; **прилевъкъ**) – додатак у вино, који су у овом случају првенствено представљали симбол васкрсења и вечног живота (Miklosich 1862–1865: 297, 671–672; Даничић 1863: I 463; II 428; Живојиновић 1968: 241; Живојиновић 1999: 2; Поповић 1999: 550; Калезић 2002: 683–684).

С обзиром на неопходно присуство и употребу вина и у богослужбеним дужностима и самој исхрани, српски средњовековни владари и високи црквени достојанственици настојали су да својим задужбинама и осталим манастирима обезбеде довољне количине овог пића, како подизањем винограда и поклањањем већ постојећих виноградарских површина (Штетић 2021: 62–208), тако и куповином аделфата за редовно издржавање монашког братства. Хиландарски монах и писац Доментијан у *Житију Светог Саве* саопштава како је Стефан Немања монасима Пресвете Богородице у Ватопеду, између осталог, даровао и 50 купа вина дневно, што значи да је манастирска заједница бројала укупно 50 чланова (Маринковић 1988: 84; Живојиновић 1968: 243; Штетић 2021: 58, 391–392; Копривица 2022: 217–218, 241–242). Водећи рачуна о томе да храну и вино

¹ Термин мертик потиче од мађарске речи mérték („мера”; mér – мерити), која долази од старословенског мѣра, да би затим из мађарског прешао у старосрпски (мѣртикъ), а одатле у грчки (μερτικόν) (Пешикан и др. 1984: 403; Skach 2008: 131). Уп. Влајинац 1968: 588.

треба davati и странцима и сиромашнима, будући да су многи људи долазили у Ватопед да их посете, Сава и Симеон су, према речима Теодосија, од манастира откупили осам аделфата, одређујући да се до краја њиховог живота „странима и ништима” даје да једу и пију купљени хлеб и вино. Такође, њихова брига о потребама манастира Ватопед у вину огледала се и у подизању многих винограда (Богдановић 1988: 131, 134; Маринковић 1988: 84–85; Живојиновић 1998: 52–53; Штетић 2021: 392).

Сава Немањић се такође старао да довољно простране виноградарске површине обезбеди и својој ћелији Светог Саве Освећеног у Кареји, у којој се и сам подвизавао. Према уговору са светогорским протатом, датованим 1. новембром 1192. године (1229?), архиепископ Сава купио је заледињено земљиште изнад брда над манастиром Хулиаром (код манастира Кохљара) намењено подизању винограда у суседству већ постојеће лозе коју је још раније био засадио. Након његове смрти, половина винограда остајала је Карејској ћелији, док је друга половина требало да припадне саборној цркви у Кареји, односно светогорском Протату. Виноград је очигледно требало да захвата знатнију површину, будући да је за његово чување било планирано постављање страже и подизање ћелијице у близини (Мошин 1946: 83; Мошин, Ђирковић и др. 2011: 113–118; Живојиновић 1972: 93; Живојиновић 1998: 212; Штетић 2021: 226–227; Копривица 2022: 107).

Постајући нови ктитор Карејске ћелије, краљ Милутин је повељом издатом 1317/1318. купио од хиландарског игумана Никодима три аделфата за становнике испоснице.² Братски удео је у овом случају подразумевао хлеб, уље, сочиво, одећу, обућу и др., док је Хиландар за продате мертике био ослобођен једино давања вина, с обзиром на то да је ћелија располагала својим виноградом (Живојиновић 2006: 21, 26; Живојиновић 1968: 251, 253, 257; Живојиновић 1972: 93, нап. 11; Живојиновић 1986: 391; Штетић 2021: 392; Копривица 2022: 290–291). Са друге стране, успостављајући одређену аутономију испоснице, Сава је још у Карејском типичу (1199) нагласио да манастир Хиландар не сме узимати вина и воћа из Карејске ћелије (Јовановић 2018: 7; Живојиновић 1972: 93; Живојиновић 1998: 82). Краљ Милутин је такође 1318–1321. од Хиландара купио три комата за 1800 перпера, од којих су два била намењена за пирг у Хрусији на Светој Гори, а један за ћелију Свете Тројице, обухватајући хлеб, маслац, сочиво, одећу и обућу, али и вино (Живојиновић 2011: 44; Живојиновић 1968: 251, 253, 257; Штетић 2021: 392).

Вино се као једна од главних компоненти аделфата јавља и у акту хиландарског братског сабора (1347/1348) за башту (оца) Андонија, старешину Хрусијског пирга. Игуман Сава и хиландарски братски сабор дали су одобрење оцу Андонију да се повуче у ћелију при Хрусијском пиргу, коју ће себи саградити, као и да за 200 перпера откупи од Хиландара два аделфата за доживотно издржавање, док је трећи добио на поклон од стране самог манастира. Иако је реч о

² Поменута повеља садржи интерполације према којима је краљ Милутин, уместо три, од манастира Хиландара за 1000 перпера наводно откупио само два мертика, док је трећи требало да буде откупљен од неког другог, грчког манастира. Прерадивши повељу, Хиландарци су касније успели да краљу Душану продају још један мертик за Карејску ћелију, за такође 1000 перпера, о чему је издат документ 16. јуна 1332, иако је краљ Милутин од Хиландара заправо био откупио сва три аделфата (Живојиновић 1986: 389–395; Живојиновић 2003: 41–54; Живојиновић 2006: 11–41; Живојиновић 2013: 674–679).

фалсификованом документу, повеља открива да је садржај самих аделфата био устаљен од времена првих старешина пирга. Годишње издржавање подразумевало је хлеб или жито, 24 литре уља, шест пари папуча, два пара ципела „и вино од Клинца на дан, како је било раније” (Живојиновић 2009: 63; Живојиновић 1972: 121; Живојиновић 1974: 296; Копривица 2022: 291).

Имајући у виду неговање основних хришћанских врлина скромности, уздржаности и умерености, начин и употреба вина и хране у монашкој заједници морали су бити тачно одмерени и уређени *црквеним уставом*, односно *типиком*. До данас су сачувана само три српска средњовековна типика, настала у редакцији Саве Немањића, чији чланови садрже мање или више детаљне прописе о исхрани током мрсних циклуса и годишњих постова. Карејски типик (1199), који је био намењен строго аскетском начину живота, што се огледа и у строжем посту, Сава је саставио по узору на скитски типик манастира Саве Освећеног код Јерусалима (Јовановић 2018: XIV). Хиландарски типик (1199/1200) у великој мери представља превод типика манастира Свете Богородице Евергетиде (Добротворке) код Цариграда (друга половина XI века), нарочито у погледу правила о употреби хране и вина (Јовановић 2018: X, XVII, XIX; John, Constantinides Него 2000: 479–482; Живојиновић 1994: 85–102; Анђелковић, Ракићевић 2020: 7, 17–20, 27–30, 73–85, 107, 125–127). Студенички типик (1207–1210) настао је у виду прерађеног текста Хиландарског типика, који је Сава начинио након што је постао игуман манастира Студенице (Јовановић 2018: XIX; Анђелковић, Ракићевић 2018: 13–16; Анђелковић, Ракићевић 2020: 32).

Судећи према речима хиландарских монаха Доментијана и Теодосија, писаца житија Светог Саве, врлина умерености у храни и вину красила је најпре самог редактора Карејског, Хиландарског и Студеничког типика. Тако Доментијан бележи да је Сава након прихватања монашког пострига у манастиру Ватопеду јео тек помало сувог хлеба и воде „и непрестано жеднећи вина и масла по мало кушаше” (Маринковић 1988: 63; Поповић 2004: 565). Речи о Савином уздржавању од прекомерног јела и испијања вина налазимо и код Теодосија, који је у периоду између 1290. и 1292. прерадио Доментијаново Житије Светог Саве. Теодосије говори да је Сава након постављања за игумана Студенице велика дела стварао, „јер се трпезама не зароби, нити се многоме вину одаде” (Богдановић 1988: 171–172).

Карејски, Хиландарски и Студенички типик прописују режим исхране обичним и посним данима током једне недеље, нарочито у периодима великих годишњих постова – Божићног, Ускршњег и поста Св. апостола (Петровог),³ као и у време празника. Према Карејском типиком, за монахе испоснике је у периоду од понедељка до петка био предвиђен само један оброк, док се суботом и недељом обедовало два пута дневно (Спремић 1999: 561; Јовановић 2018: 7). Понедељак, среда и петак сматрани су посним данима у којима се није испијало вино, нити се храна спремала на уљу (*сухоједеније*). Вино је уз оброк на уљу било дозвољено

³ Четврти годишњи пост, односно Успенски (Госпојински) пост, посвећен Светој Богородици, који је најкраћи (1–14. август), али се проводи једнако строго као и Ускршњи, није предвиђен типиком, будући да је у источној цркви коначно утврђен тек на Цариградском сабору 1166. године, услед чега се није нашао ни у Евергетидском, а самим тим ни у Хиландарском и Студеничком типиком (Мирковић 1961: 270–273; Калезић 2002а: 1525).

уторком и четвртком (*утешеније*), а вероватно и суботом и недељом, када се на монашкој трпези смела наћи и риба, сир, као и „све друго” (Јовановић 2018: 7; Поповић 2004: 564). Поштовање описаног режима исхране „у обичне дане” је Карејским типиком било предвиђено и током трајања Божићног поста, као и у време поста Светих апостола. Са друге стране, у периоду Великог, односно Ускршњег, поста вино је уз храну припремљену на уљу било дозвољено само суботом и недељом (Јовановић 2018: 9; Поповић 2004: 564). Одступање од успостављеног режима исхране, односно поста, било је дозвољено једино уколико неко „у болест падне”. При самом крају текста Карејског типика налази се и одредба под називом „О пићу и јелу”, према којој се пост могао нарушити и у случају доласка госта, односно у приликама када „неко драг дође на утеху”, рачунајући све дане изузев среде и петка (Јовановић 2018: 11; Поповић 2004: 564–565).

За разлику од пустињачког, усамљеничког, начина живота, исхрана је у општежителним заједницама била нешто блажег режима. Начин исхране током обичних и посних дана у време постова, укључујући и учесталост конзумирања вина, посебно је разрађен одредбама Хиландарског и Студеничког типика, које су у овом погледу скоро у потпуности усаглашене. У деветој глави, садржаној у оба типика под називом О трпези и чину како треба да бива, најпре је прописано време и начин приступања трпези, а затим и правила понашања чланова монашке заједнице за столом (Јовановић 2018: 49; Анђелковић, Ракићевић 2018: 64). Поред службе и молитве у храму, којима су морали присуствовати сви чланови монашког братства, заједничко обедовање за трпезом представљало је најважније обележје киновијског устројства и начина живота (Гранић 1936: 86; Поповић, Ђукић 2004: 547). После завршетка литургије и обављеног дијаклизма (причешћа), након што се „узело мало анафоре и попило [вина]”, требало је сачекати звук удараца трпезног била који је седмог часа (у подне)⁴ позивао на трпезу. Они који су присуствовали литургији излазили су заједно са јерејем и чинили клањање игуману. У трпезарију су затим заједно са игуманом и уз слушање псалма кретали они који су били одређени за прво обедовање. Трпезар је водио рачуна о томе да монаси за трпезом не праве буку и не разговарају међусобно током читања молитве, због чега их је могао уклонити од стола и обеда (Јовановић 2018: 51, 258; Анђелковић, Ракићевић 2018: 64–65; Гранић 1936: 87, 90; Поповић, Ђукић 2004: 535, 547).

Хиландарским и Студеничким типиком монасима је било забрањено да током обедовања једни другима дају храну и пиће, „све до мале капље смешане са вином”. У случају да им је нешто било потребно, требало је да се мало подигну и смерно и побожно затраже од игумана оно што желе. Будући да се вино често налазило на монашкој трпези, очигледно је било неопходно уврстити у типик и забрану монасима да једни другима наздрављају вином „наглашавајући пре пића и од пића”, што се сматрало невоспитаним и непобожним (Јовановић 2018: 53–55;

⁴ У средњем веку важио је темпорални часовни систем, који је подразумевао дванаестине обданице – дневни темпорални час, и дванаестине ноћи – ноћни темпорални час, услед чега је њихова дужина трајања зависила од промене дужине обданице. Први дневни час наступао је од тренутка изласка сунца, седми час је почињао у подне, док се са заласком сунца завршавао дванаести дневни и отпочињао први ноћни час. У Хиландару и Студеници постојала је и одређена врста механичких часовника (Јанковић 1989: 114–117; Тадић 2014: 121–124; Станић, Тадић 2016: 441–452).

Анђелковић, Ракићевић 2018: 66–67; Гранић 1936: 90; Поповић, Ђукић 2004: 547; Бојанин 2005: 79). Према 31. глави оба типика, метеж се није смео правити ни приликом устајања са трпезе и одласка у ћелије, о чему се старао игуман, док је трпезар морао пазити да на трпезу не изнесе погрешну или трулу храну, као и неопрано посуђе, или да случајно не подели неједнаке количине хране и пића (Јовановић 2018: 99; Анђелковић, Ракићевић 2018: 89; Поповић, Ђукић 2004: 535).

Будући да се инсистирало на заједничком обедовању за трпезом, на којој се тежило да врсте и количине хране и вина буду строго устаљене и одмерене, у 24. глави Хиландарског и Студеничког типика садржана је забрана монасима да у ћелијама тајно једу и пију (Јовановић 2018: 91; Анђелковић, Ракићевић 2018: 85–86; Поповић, Ђукић 2004: 547). Исто тако се у 29. глави посебно истиче Савина заповест да свима у манастиру буде исто јело и пиће, као и забрана засебног кувања и обедовања у ћелији, која се односила и на самог игумана, економа и еклесијарха.⁵ У истој глави озакоњено је и да у случају доласка госта у манастир, игуман или економ имају право да нареде припрему различитих јела, уз која је сигурно долазило и вино, док је слободнији режим исхране био дозвољен болеснима у манастирској болници којима је било неопходно „боље јело и пиће” (Јовановић 2018: 97; Анђелковић, Ракићевић 2018: 87–88; Поповић, Ђукић 2004: 547).

Поменута правила налазе се и у познијим српским изворима за одређене манастире. У оснивачкој повељи кнеза Лазара и патријарха Спиридона за манастир Дренчу, задужбину монаха Доротеја и његовог сина Данила, издатој 2. марта 1382, такође је истакнуто да се нико не сме усудити да у своју ћелију унесе било шта, ни за јело, ни за пиће, нити јести и пити мимо трпезе. Иста забрана важила је и за игумана – да не сме јести тајно у ћелији, у коју пак може понети „благословено вино” у случају доласка госта или ради болесних (Новаковић 1912: 762; Поповић, Ђукић: 547, нап. 61). Повељом великог челника Радича Поступовића од 22. маја 1433, која заправо садржи и типик светогорског манастира Кастамонит, такође је било установљено служење истог јела и пића за све чланове братије. Посебно се наглашава и заједничко обедовање монаха за трпезом („да се дијаконија не једе нигде осим на трпези”), као и болесних у манастирској болници, уз истицање забране држања било чега у ћелијама без дозволе игумана. У Кастамонитском типичу нашла се и одредба према којој се манастирском госту, „добром” (угледном) човеку, вино са трпезе такође могло однети и послужити у ћелији, у количини коју би одредио игуман (Новаковић: 1912, 550–552; Тошић 1976: 19; Поповић, Ђукић: 547, нап. 61).

У 33. глави Хиландарског и Студеничког типика, у којој се говори о савесном испуњавању обавеза од стране свих оних који служе манастиру, поред хлеба, рибара и осталих помиње се и кључар (Јовановић 2018: 101; Анђелковић, Ракићевић 2018: 90). По свему судећи, кључар је био задужен за смештај и чување хране и вина у подруму, смештен у приземним или полуукопаним просторијама, одакле је намирнице односио трпезару (Гранић 1936: 87; Поповић, Ђукић

⁵ Поред игумана као старешине манастира, економ и еклесијарх представљали су две најважније функције у манастирској заједници. Економ је био задужен за економију манастира и материјалну страну монашког живота, док се еклесијарх (црквењак) старао о богослужењу, читању диптиха, служењу помена за умрле, као и о чистоћи и реду у цркви и паљењу свећа (Поповић, Ђукић 2004: 532–535; Копривица 2022: 58–60, 67–69, 235–237).

2004: 535, 541; Копривица 2022: 236, 259). О томе сведоче и речи архиепископа Данила II који приповеда о несташници вина у „дому Светих апостола” (Пећкој архиепископији) у време прослављања празника посвећеног некадашњем архиепископу Арсенију, чиме је заправо описано једно од његових чуда. Данило бележи да је ујутро, пред почетак свечане службе на дан празника, параеклесијарх отишао кључару да узме вино и однесе у цркву. Ушавши у клет, односно подрум, кључар који је, присећајући се Исусовог чуда претварања воде у вино на свадби у Кани Галилејској, већ раније обавестио тадашњег архиепископа Јевстатија о несташници, пришао је једној од великих бачви, видевши затим да је напуњена вином до врха (Мак Данијел и Петровић 1988: 175–176; Поповић, Ђукић 2004: 541; Бојанин 2005: 128; Штетих 2021: 266; Копривица 2022: 258–259).

* * *

Када је реч о самој исхрани и конзумирању вина у Хиландару и Студеници, током простих (обичних) дана било је дозвољено јести два пута дневно укључујући и вино одмерено *красоваљем* (**красовољ**; **красовољниј**), који се у типцима користи као синоним за чашу (**чаша**). Красовољ је старогрчка реч – *κрасοβόλι*; *κрасοβόλιν*, која долази од назива за вино (*κраси*) и чашу (*βόλιν*), у значењу „чаше за вино” или „винске чаше” / „манастирске чаше” (Κριαράς 1982: 367; Miklosich 1862–1865: 309; Влајинац 1968: 479). Онима који су желели да вечерају требало је поставити само један мали хлеб, као и помало воћа ако би игуман тако одредио, поред чега је долазило и вино одмерено *убичајеним красоваљем по закону* (**убычаннымъ красовољемъ по закону**). Правило се могло прекршити само уколико би неко од монаха имао славље, које се одржавало једино уз знање игумана, док је слављеник сам одлучивао о вечери (Јовановић 2018: 56–57; Анђелковић, Ракићевић 2018: 67–68). За разлику од обичних или простих дана, уздржавање од хране током великих годишњих постова (глава 10) морало је бити ригорозније, чему је требало прилагодити и режим конзумирања вина (Јовановић 2018: 58–63; 131–135; Анђелковић, Ракићевић 2018: 68–70).

Најстрожи режим исхране важио је током Великог (Ускршњег) поста, који као покретни пост почиње у понедељак након сиропусне недеље и траје 48 дана, обухватајући Свету четрдесетницу (до Лазареве суботе) и Страсну седмицу (између Цветне недеље и Васкрса) (Мирковић 1961: 256–268; Калезић 2002а: 1524). У понедељак, односно првог дана, прве недеље Великог поста није се држала литургија, нити је требало „бринути” за трпезу и јело. Током наредна три дана члановима монашког братства остављано је да по својој вољи одлуче да ли ће нешто појести. Од хране се могла узети само каша од сочива натопљеног водом и нешто сировог „зеља” (поврћа) и воћа, док је вино било строго забрањено, тако да је пиће представљала врућа вода помешана са кимином, тј. кимом (Јовановић 2018: 59, 131; Анђелковић, Ракићевић 2018: 68; Спремић 1999: 561; Поповић, Ђукић 2004: 548). Уобичајена чаша вина заједно са варивом била је дозвољена у петак, због наступајућег празника Светог и великог мученика Теодора Тирона (Теодорова субота), када се служило и кољиво у његову славу, будући да је спасао хришћане у време прогона и помогао им да се не омрсе храном пошкропљеном животињском, тј. жртвеном, идолском крвљу, јављајући се и налажући градском епископу да им нареди да једу кувану пшеницу (Јовановић 2018: 59, 131;

Анђелковић, Ракићевић 2018: 68; Мирковић 1961: 147–148; Калезић 2002: 684; Поповић, Ђукић 2004: 548).

Субота и недеља су током постова представљале отпусне дане, тако да се ободовало два пута дневно, поред чега се могло конзумирати и вино. Хиландарски типик одређује вариво на уљу и хоботнице, док је Студеничким типиком назначено да треба јести два јела са уљем, као и хоботнице или икре, уколико се нађу (Јовановић 2018: 59, 131; Анђелковић, Ракићевић 2018: 68; Поповић, Ђукић 2004: 548–549). Пиће, односно вино, које су чланови монашког братства узимали суботом и недељом било је одмерено *уобичајеним великим красовољем*, који се очигледно сматрао уобичајеном мером за вино. Студенички типик посебно наглашава да уз вечеру пиће треба служити *малим красовољем*, који је запремао половину великог, тако да се вино узимало и током другог обедовања, у двоструко мањој количини (Јовановић 2018: 59, 131; Анђелковић, Ракићевић 2018: 68–69). Након прве недеље Великог поста настављало се са исхраном нешто ублаженог режима. Понедељком, средом и петком конзумирање вина и варива на уљу и даље нису били дозвољени, већ само сочиво „квашено водом”, мало воћа и водени укроп са кимом. Уторком и четвртком на трпезу су изношена два јела, од којих Хиландарски типик предвиђа једно са уљем, а Студенички оба на води, док је вино овим данима одмеравао малим красовољем (Јовановић 2018: 59, 131–133; Анђелковић, Ракићевић 2018: 69; Спремић 1999: 561; Поповић, Ђукић 2004: 549).⁶

Приликом обележавања већих празника у периоду Великог поста долазило је до „разрешавања”, тако да се на монашкој трпези поред јаче хране налазило и вино. На дан Обретења часне главе Претечеве – Светог Јована (24. фебруар – Прво и Друго обретење; Мирковић 1961: 115–117), као и на дан празновања Светих 40 мученика или Младенаца 9. марта (Поповић 1973: 157–165), вино великог красовоља служено је уз два варива са уљем и хоботнице, осим уколико празници не би падали током прве недеље поста, као и средом и петком уопште (Јовановић 2018: 59, 133; Анђелковић, Ракићевић 2018: 69).⁷ Празник Благовести (25. март) (Мирковић 1961: 44–46) прослављао се „светло”, изузев ако би пао у понедељак, среду или петак, тако да је била дозвољена и риба и вино великог красовоља (Јовановић 2018: 61, 133; Анђелковић, Ракићевић 2018: 69; Поповић, Ђукић 2004: 549). Храну и вино који би остали од јучерашње трпезе требало је јести и пити и сутрадан, укључујући и рибу, ако је остала, као и два јела на уљу, на исти начин као током отпусних дана, у циљу „отпуста” празника. У случају када би празник Благовести падао на Велики четвртак, вино се узимало као и током отпусних дана поста, односно са јелима на уљу или хоботницама, док риба није била дозвољена (Јовановић 2018: 61, 133; Анђелковић, Ракићевић 2018: 69).

Понедељком, средом и петком Велике недеље пред Ускрс исхрана је иначе била иста као и прве недеље поста – квашено сочиво са сировим поврћем и мало

⁶ Данас је током Ускршњег поста само суботом и недељом дозвољено уље и вино (Калезић 2002а: 1524).

⁷ Примера ради, у једном познијем запису из прве половине XVI века бележи се како су у светогорском манастиру Светог Пантелејмона на дан Усековања главе Претече (Светог Јована Крститеља), 29. августа 1535, који је тада падао у недељу, калуђери Срби и Грци празновали за трпезом, једући рибу и сир и пијући вино у славу Божју (Стојановић 1923: 46, бр. 6243; Поповић, Ђукић 2004: 548). На празник Усековања Светог Јована очигледно је била уприличена богатија трпеза, док се данас у Српској православној цркви овај дан, који се обележава 11. септембра (по грегоријанском календару), проводи у строгом посту (Мирковић 1961: 117–118; Калезић 2002а: 1524).

воћа ако се нађе, док се уместо вина могао пити само водени укроп са кимом (Јовановић 2018: 61, 133; Анђелковић, Ракићевић 2018: 69).⁸ На Свету и Велику суботу није се одлазило на трпезу, већ су монаси након завршетка литургије испред цркве добијали по мало хлеба и по чашу вина (Јовановић 2018: 61, 133; Анђелковић, Ракићевић 2018: 69; Спремић 1999: 561). Према Студеничком типичу, уколико се празник Благовести догоди на Велики петак или Велику суботу, није се јело на уљу нити се пило вино (Јовановић 2018: 133; Анђелковић, Ракићевић 2018: 69). Хиландарски типик у овом погледу строго прати свој узор – Евергетидски типик, прописујући да се Благовести и у случају падања у Велики петак или Велику суботу празнују исто као и у отпусне дане светог поста – са јелима на уљу и вином велике чаше (Јовановић 2018: 61; Анђелковић, Ракићевић 2020: 81–83).

Пост посвећен светим апостолима Петру и Павлу (29. јун) и свим осталим апостолима (30. јун) траје од понедељка након Недеље свих светих, која се слави прве недеље после Педесетнице или Духова (50. дан након Ускрса), завршавајући се 28. јуна, тако да најдуже може трајати шест недеља, а најкраће једну седмицу и један дан, односно осам дана (Мирковић 1961: 268–270; Калезић 2002а: 1524). У овом периоду је, према Хиландарском и Студеничком типичу, владао исти режим исхране и конзумирања вина као и у време већег дела Ускршњег поста. Понедељком, средом и петком јело се једном дневно, без вина и хране на уљу, док се уторком обедовало два пута, укључујући и вино. У седми час (у подне) трпезар је позивао на трпезу на којој су била послужена два јела на уљу или хоботнице заједно са вином. Суботом и недељом се уз вино великог красовоља на трпези налазила и риба, као и све што је понуђено (Јовановић 2018: 61–63, 133–135; Анђелковић, Ракићевић 2018: 69–70; Поповић, Ђукић 2004: 549). С обзиром на то да се радило о летњем посту, нарочито је требало утолити жеђ, тако да је Хиландарским типиком било посебно наглашено да се за вечеру поставља по мало хлеба, док је количина вина, уместо малим, одмеравана такође великим красовољем, будући да је владало „жарко и суво време” (Јовановић 2018: 63; Спремић 1999: 518; Исти 2004: 129).

Исто је важило и у периоду Божићног поста (15. новембар – 24. децембар) (Мирковић 1961: 273–276; Калезић 2002а: 1524), с тим што се током краћих дана није држала литургија, због чега се и у уторак и четвртак, уместо два пута, обедовало само једном. Позив на трпезу следио је, уместо седмог, тек деветог часа (у Хиландару у 14 ч)⁹, док је режим конзумирања вина, јела на уљу и остале хране био исти као и током других постова (Јовановић 2018: 63, 135; Анђелковић, Ракићевић 2018: 70; Спремић 1999: 561; Поповић, Ђукић 2004: 549). Према Студеничком типичу, разрешење уобичајеног поста средом и петком било је предвиђено у периоду од Пасхе (Ускрса) до Педесетнице – празника Духова или Свете Тројице, који се прослављао 50. дана након Васкрса (Мирковић 1961: 227–238). Тада се и током поменутих дана обедовало два пута дневно, док је на трпезу

⁸ Евергетидски типик на Велики петак, због напора од бдења, дозвољава узимање вина и то у запремини великог ексагиона, који се користи као синоним за красовољ (Анђелковић, Ракићевић 2020: 83; Talbot 2007: 116).

⁹ У манастиру Хиландару сунце најраније залази око краткодневице, у 16 h и 57 min, када се завршава 12-дневни час, што је отприлике и време његовог заласка у периоду Божићног поста. На основу тога се израчунава да је девети час у Хиландару у периоду од половине новембра до скоро самог краја децембра трајао од 14 до 15 h (Тадић 2014: 126, 135. В. и: Мирковић 1982а: 13; Калезић 2002а: 1524).

изношено вино и храна припремљена на уљу (Јовановић 2018: 135; Анђелковић, Ракићевић 2018: 70; Поповић, Ђукић 2004: 548). Разрешење поста у периоду од Божића (25. децембар) до Христовог крштења или Богојављења (6. јануар) (Мирковић 1961: 105–111) остављано је игуману на вољу (Јовановић 2018: 135; Анђелковић, Ракићевић 2018: 70).

Вино је имало неизоставно место на монашкој трпези и приликом обележавања највећих манастирских празника, које је требало прослављати на посебно свечан начин, како у појању, тако и у јелу. Празник Светог Ваведења Богородице 21. новембра (Мирковић 1961: 40–43) у Хиландару, као и празник Успења Богородичиног (Велика Госпојина) 15. августа (Мирковић 1961: 47–56) у манастиру Студеници, представљали су „светињу над светињама”, „празник над празницима” и „славље над слављима”. Због тога их је према типцима требало празновати „светло и свечасно”, за трпезу „уводити колико је могуће”, а на вратима давати хлеба и вина „колико буде братије”, односно свим људима који би се окупили пред црквом на дан највеће манастирске светиње (Јовановић 2018: 63, 135; Анђелковић, Ракићевић 2018: 70; Спремић 2004: 129–130; Бојанин 2005: 82). На исти начин празнован је и дан Светог Симеона (13. фебруар), ктитора Хиландара и Студенице, када се обављао и његов годишњи помен уз појање *панихида* у виду свеноћног бдења, док Студенички типик током свечаности посебно подразумева и присуство владара, као и игумана других манастира. Вино се, као и приликом Богородичиних празника, служило у великим количинама, будући да је у типцима наглашено да се дан Светог Симеона празнује са јелом и пићем „до обиља”, док је сам празник, у случају да се догоди у време великог поста, требало прославити раније. Хлеб и вино су се такође делили на вратима свима који би се тога дана затекли у манастиру. Типици на крају прописују да на исти начин треба давати годишњи помен и прослављати и дан Свете Анастасије, Симеонове супруге Ане, 21. јуна (Јовановић 2018: 105, 145; Анђелковић, Ракићевић 2018: 92–93; Поповић 1999: 550; Бојанин 2005: 82; Штетић 2021: 389–390).

Каритативном раду и бризи о немоћнима и гладнима, али и странцима, који би дошли у посету манастиру, посебно је посвећена 38. глава Хиландарског и Студеничког типика, под називом „О давању братији на вратима” (Јовановић 2018: 113–114; Анђелковић, Ракићевић 2018: 96–97). Поред типичних болница, намењених лечењу монаха, унутар манастирског комплекса Хиландара и Студенице биле су подигнуте и *гостионице* или тзв. *странопријемнице* (грч. *ксенодохије*), намењене најпре смештају странаца, тј. гостију манастира, ходочасника и других. Поменуте установе су служиле и као својеврсна склоништа и прихватилишта за угрожена лица која нису припадала монашком братству, односно за старе и немоћне, затим за особе са трајним телесним манама (хроми, слепи), као и за људе оболеле од хроничних, неизлечивих обољења – епилептичари, паралитичари, лепрозни и др. (Јовановић 2018: 113; Анђелковић, Ракићевић 2018: 96; Шупут 1999: 715; Поповић, Ђукић 2004: 542–543; Копривица 2021: 117–120; Штетић 2021а: 73, 75–76)¹⁰. „Давање на вратима и страним и немоћним” подразумевало је и обезбеђивање оброка који је укључивао и вино. Гладне је према типцима

¹⁰ Установе овог типа у западним, латинским изворима носе назив *hospitalium*, док су се болнице у данашњем смислу речи, намењене искључиво лечењу, називале *valetudinarium* (Гавриловић 1999: 54–56).

требало хранити „узаконjenим хлебом и вином” и сочивом, тачније храном која би претекла са монашке трпезе (Јовановић 2018: 113; Анђелковић, Ракићевић 2018: 96–97). Брига о немоћнима је током периода поста остављана игуману на вољу, чијом одлуком су, захваљујући слабости организма, вероватно могли добити јачу храну и вино и оним данима када је био предвиђен строжи режим, што се односило и на болесна лица у манастирским болницама (Јовановић 2018: 61, 133; Анђелковић, Ракићевић 2018: 69; Спремић 1999: 561–562).

Судећи према одредбама Хиландарског и Студеничког типика, вино је на монашкој трпези било присутно током већег дела године. На основу јеловника прописаног типцима процењено је да је вино у манастирима било забрањено само око 40 дана годишње (Копривица 2022: 296, нап. 1361). Током мрсних периода године, уторком, четвртком, суботом и недељом јело се два пута дневно, док је уз оброке долазило и вино одмерено уобичајеним, односно великим красовољем. Понедељак, среда и петак представљали су посне дане када се јело једном дневно, али је вино такође било дозвољено. За време трајања постова вино је генерално било забрањено понедељком, средом и петком, док је осталим данима било допуштено уз оба obroка, за ручак великим, а за вечеру малим красовољем. У периодима већих постова постојали су и одређени изузеци када је реч о конзумирању вина и јела на уљу. Тако се за време летњег, Петровског поста, због врућине за вечеру уз мало хлеба, уместо малим, служило вино великим красовољем, док се током зимског, Божићног поста, због краткоће дана обедовало само једном дневно, укључујући и вино оним данима када је било дозвољено. Током прве недеље Великог (Ускршњег) поста вино се није пило у периоду понедељак – четвртак, док је у петак уочи празника Светог Теодора била допуштена уобичајена чаша вина. У последњој недељи важио је сличан режим, с тим што се вино могло узимати на Велики четвртак, док се на Велику суботу није обедовало, већ су монаси испред цркве дељени само по мало хлеба и по чаша вина.

Типици су вино великог красовоља дозвољавали и на дан прослављања великих празника – Обретења часне главе Претечеве и Светих 40 мученика (Младенци), осим ако не би пали током прве недеље Ускршњег поста или у понедељак, среду и петак уопште. Исто је важило и за празник Благовести, док Хиландарски типик вино одмерено великом чашом допушта чак и ако би овај празник пао на Велики петак или Велику суботу. Вино се током поста могло конзумирати и оним данима када би у манастир дошао неко од угледних гостију, док се Карејским типиком наглашава да поменуто правило не важи средом и петком. Карејски типик, будући да је садржао правила намењена изразито аскетском начину живота, био је донекле строжи у погледу исхране и конзумирања вина. Од понедељка до петка се током целе године јело само једном дневно. Вино је заједно са јелима на уљу и у мрсним и у периодима Божићног и Петровског поста било дозвољено само уторком, четвртком и викендом, док је у време Ускршњег поста конзумирано једино суботом и недељом.

Као што се може видети, вино је у Хиландару и Студеници као део obroка припадало и болеснима у манастирским болницама, као и странцима и немоћнима у посебним прихватилиштима, који су очигледно могли бити подвргнути и блажем режиму конзумирања хране и пића. Заједно са хлебом и осталом

храном, у виду „давања на вратима”, вино је обавезно следовало и сиротињи која би се окупила у манастирској порти, што је посебно чињено на дан празновања манастирских патрона и ктитора, када се ово пиће иначе служило у већим количинама. Брига о слабима и сиромашнима исказивана је и под окриљем других манастира, на начин установљен од стране српских владара. Искузујући посебно милосрђе према гладнима и немоћнима, краљ Милутин је подижући цркву Светог Јована Крститеља у Цариграду, у месту Продром, у четврти Петра, уз манастир поставио и *ксенодохију* – стационар за смештај неизлечивих болесника, којој је поклонио многа села, неопходна за њено издржавање. Према речима архиепископа Данила II, краљ Милутин је такође узаконио да се у манастирској порти сиромашнима и странцима сваког дана изнесе велике количине вина, хлеба и друге разноврсне хране (Мак Данијел и Петровић: 1988, 131; Мирковић 1963: 390; Живојиновић 1975: 108; Милојевић 1991: 163).

* * *

О служењу вина и осталих намирница у манастирском дворишту сведочи и натпис краља Милутина изнад улаза у спољну припрату епископалне цркве Богородице Љевишке у Призрену, настао приликом обнове храма 1306/1307, који гласи:

У свако садашње и будуће време годишта, зими и лети, свих времена, што сам даровао ја, Господин, сваки дан тих дана да се даје мертиг на порту сваки месец по четири кабла брашна, два кабла пшеничног, а препростог друга два кабла, каблима месечним којима је давано Николи протомајстору и Астрапу протомајстору; сваки месец чабар пића (вина), истим чабром, месечним Николиним и Астрапиним док се црква зидала и пописала; и на два месеца истим каблом кабал соли (Павић 1986: 49).

Судећи према садржају натписа, количине намирница на име мертига одређене су на месечном нивоу у случају брашна и вина, или двомесечном, у случају соли. Месечна количина вина и хлеба износила је исто колико и натурална надокнада протомајсторима Николи и Астрапи, у време када су били ангажовани на зидању и сликању манастирске цркве. Вински мертик за месец дана био је одмерен *чабром* ($41 \text{ dm}^3/\text{l}$), који је представљао основну меру и највећи суд за вино, док су на име хлеба следовала четири *кабла* брашна, а на име соли пола кабла исте запремине (Милојевић 1991: 163; Тодић 2004: 493; Штетић 2021: 54, 390–391; Копривица 2022: 294, 296).

Мертик хлебни и вински краљ Милутин је установио и у својој задужбини на Косову, манастиру Светог Стефана у Бањској (1313–1316), док је озакоњено стање служило као узор приликом оснивања и уређења других манастира, што се може видети на примеру светоарханђеловске хрисовуље. Успостављајући режим исхране монаха у својој тек подигнутој задужбини, манастиру Светог Арханђела код Призрена, цар Душан се у оснивачкој хрисовуљи (1349/1350) позива на стање озакоњено у манастиру Светог Стефана, којим је употреба вина прописана готово исто као и у Хиландару и Студеници:

А мертик хлебни и вински, као што је узаконио свети краљ у Бањској: и да се даје кисели хлеб свима једнако; у среду и у петак, и у понедељак, једном дневно хлеб, а вино

изјутра и увече; а у посте сваки дан једном, осим суботе и недеље, и да је увек трпеза; ако ли се који старац нађе болестан, да му се даје мертик, као и на трапези. [...] И да се даје на порту 12 мертика (Мишић и Суботин-Голубовић 2003: 111, 112, 141).

Цитирана одредба показује да се у Бањској и Светим Арханђелима понедељком, средом и петком обедовало једном дневно, док је испијање вина било дозвољено ујутро и увече. У периоду поста од понедељка до петка јело се једном дневно, а суботом и недељом очигледно као и током отпусних дана (Штетић 2021: 391; Копривица 2022: 296). Мертик хлебни и вински који је важио на монашкој трпези у Бањској и Светим Арханђелима код Призрена је у истој количини припадао и болеснима при манастирима. Као и у Хиландару и Студеници, узаконене количине хлеба и вина дељене су и сиротињи која би се окупила у манастирској порти. Број од 12 мертика дневно, које је требало послуживати сиромашнима, могао је бити употребљен симболично, по угледу на 12 апостола (Мишић и Суботин-Голубовић 2003: 19; Штетић 2021: 391). С друге стране, у најновијем истраживању о манастирској економији изнето је мишљење да поменути број треба схватити буквално. Када се узме у обзир да су према Хиландарском и Студеничком типичу сиротињи изношени само храна и вино који би остали од монашке трпезе, може се закључити да су у Светим Арханђелима очигледно постојале веће потребе, али и веће могућности самог манастира (Копривица 2022: 317–318). Старање о сиромашнима и немоћнима иначе је представљало дужност која је била озакоњена и 28. чланом Душановог законика (1349), тако да су се игумани, епископи и митрополити морали старати о чињењу милостиње и обавезном давању хране убогима при манастирима на начин установљен од стране ктитора, под претњом казне одузимања чина и положаја (Радојчић 1960: 48, 96; Бубало 2010: 80, 159).

Када је реч о утврђивању запремине винског мертика, поред натписа са цркве Свете Богородице Љевишке, посебно је значајна и одредба садржана у другој и трећој дечанској хрисовуљи. Краљ Стефан Дечански је у својој задужбини, манастиру Дечани, мертик вински који је припадао монасима „исекао” у камен и призидао поред врата *виннице* – винског подрума (Петровић 1999: 80), чинећи га тако тачно одмереним и опште познатим: „**И оумерихъ комать калогкромъ тѣстомъ оу четири литре. а мѣртикъ винныи искѣохъ оу мраморѣ и призидахъ при вратѣхъ винници**” (Милојевић 1880: 63, 135; Ивић и Грковић 1976: 135, 274), што у преводу гласи: „И одмерих калуђерима комат (мерицу) за тесто од четири литре, а мертик вински исклесих у мермер и призидах крај врата виннице (подрума)”.

Судећи према цитираној одредби дечанских хрисовуља, дневна количина теста, односно хлеба, коју су монаси добијали у манастиру износила је четири *литре* или *либре*, односно 1276 g, будући да је византијска литра у позном средњем веку тежила 319 g. Тежина од 1276 g је отприлике била једнака једној *оки*, која је тежила 1280 или 1282 g, односно 1,28 kg, на основу чега се закључује да је толико износио и „монашки комат у тесту”, односно дневна количина хлеба по сваком члану дечанског братства (Ђирковић 2001: 111–114; Благојевић 2007: 164; Копривица 2022: 292–293). Иако је за мертик вински назначено једино да је уклесан у камен, С. Ђирковић је претпоставио да је урезана мерица запремала такође четири литре. Заокружујући литру на 320 g, дошао је до истог рачуна, према коме

би дневна количина вина у Дечанима подразумевала запремину од $1,28 \text{ dm}^3$ /литара (Ђирковић 1974: 60; Исти 1997: 157).¹¹ Затим, на основу својих резултата о запреминама одређених судова успоставља следећи однос мера за течност коришћених у средњовековној Србији: чабар (41 dm^3) = 4 ведра ($1=10,25 \text{ dm}^3$) или 16 кондира (килиндр, коната? $1=2,56 \text{ dm}^3$), односно 32 красовоља ($1=1,28 \text{ dm}^3$) (Ђирковић 1974: 60–61; Исти 1997: 157; Исти 1999: 395).

Будући да се у средњем веку за одмеравање зрнеља и течности нису користиле мере за тежину, већ тзв. *шупље мере*, односно мере за запремину, исказивање количине жита или брашна и вина истом мерицом није изненађујуће. Вино се одмеравало судовима у којима се чувало, преносило или испијало, док су основне мере представљали *чабар* – 41 dm^3 и *ведро* – $10,25 \text{ dm}^3$ (Ђирковић 1974: 52; Исти 1997: 148, 156; Исти 1999: 392, 394–395; Штетић 2021: 54–56). Потврда становишта да је количина вина у Дечанима била одређена истом мером као и количина жита или брашна може се наћи у типцима византијских манастира и њихових болница. Такав случај проналазимо у типцику о уређењу болнице манастира Христа Пантократора (Сведржитеља) у Цариграду из 1136, у коме је боравио и Стефан Дечански након ослепљења, да би касније своју задужбину, манастир Дечане, посветио истом патрону, у чијој је близини такође подигао болницу (Копривица 2021: 124–126; Иста 2022: 296). Тако је типиком Пантократоровог манастира у Цариграду било установљено да се за две болничке цркве годишње даје 10 *морских модија* пшенице и 10 *сличних мера* вина (John, Constantinides Hero 2000: 761). Пантократоров манастир је и цркви при манастиру Медикарија давао сваке године за потребе причешћа „шест монашких модија пшенице и шест сличних мера вина” (Gautier 1974: 106; John, Constantinides Hero 2000: 766). Исто је и цркви дома стараца при болници за извођење дијаклизма било намењено „шест мера вина и сличних шест модија пшенице” (Gautier 1974: 108; John, Constantinides Hero 2000: 766).

Количина вина по оброку сваког члана монашког братства је у византијским типцима била исказана бројем чаша или мерица чија запремина није позната, док се у Евергетидском типцику и познијим црквеним уставима вино углавном одређује *убичајеним красовољем* или *убичајеном мером*, на шта се уосталом наилази и у Хиландарском и Студеничком типцику. У осталим византијским типцима и црквеним правилима дневна количина вина (за два obroka) кретала се од две до шест мера (чаша), подразумевајући најчешће четири мерице. У манастиру Теодора Студита, у периоду од Ускрса до празника Свих Светих, затим од дана Светих апостола до дана Светог Филипа и на саме празнике за ручак су биле дозвољене три, а за вечеру две мере (порције, чаше) вина. За време поста Светог Филипа јело се једном дневно уз три порције вина. У време Великог поста се током посних дана узимала једна мера вина, током суботе и недеље и на празнике укупно четири мерице дневно, тачније две по оброку, а на дан Обретења главе Претече чак по три, односно укупно шест мерица вина (John, Constantinides Hero 2000: 109–111, 226; Talbot 1997: 115; Копривица 2022: 297). У већем броју типика су среће се следовање од две мерице вина по оброку или две чаше за ручак и једне

¹¹ Првобитна дечанска виница није очувана, услед чега се не може измерити запремина некада уклесаног винског мертика.

за вечеру, односно четири или три порције дневно, док се у неким случајевима допуштају само две или једна чаша вина у току дана (John, Constantinides Hero 2000: 109–111, 226, 396; Копривица 2022: 297). Према типичу Бачковског манастира у Бугарској, који је 1083. основао Григорије Бакуријани, дневна количина вина по сваком члану монашког братства износила је такође четири красовоља (чаше) дневно, односно два по оброку (Џанкова-Петкова, Тивчев и др. 1968: 48–49, 54–55; John, Constantinides Hero 2000: 512, 533–534).

* * *

Уколико би мерица/порција или чаша која се помиње у византијским типичима подразумевала једну византијску литру (319 или 320 g), количина вина од четири литре дневно износила би $1,28 \text{ dm}^3$, односно исто онолико колико је по свему судећи запремао и вински мертик у манастиру Дечани (Копривица 2022: 297). Када се узме у обзир да су, према цитираном натпису краља Милутина на цркви Богородице Љевишке у Призрену, мајстори добијали по један чабар (41 dm^3) вина месечно, долази се до тога да је дневна количина износила $1,32$ или $1,36 \text{ dm}^3$, што приближно одговара винском мертику из дечанских хрисовуља. С обзиром на то да један чабар обухвата 32 запреминске јединице (према С. Ђирковићу 32 красовоља), однос винског мертика на дневном и месечном нивоу је очигледно био правилно и тачно успостављен (Штетић 2021: 390–391; Копривица 2022: 296–297). Потврда о томе да запремина од $1,28 \text{ dm}^3$ подразумева дневну количину вина по особи, може се наћи и у 33. члану Грбаљског закона (статута), датованог 1427. годином, према коме је дневна надница радника на пољу подразумевала новчану суму у износу од једне цванцике, као и храну и пиће у виду хлеба и сира (*смок*) и половине конате вина (Новаковић 1912: 108; Ковачевић 1964: 88; Штетић 2021: 56–57, 393). Ако се узме да је коната у средњем веку и на простору Грбља запремала $2,56 \text{ dm}^3$,¹² долази се такође до дневне количине вина запремине 1,28 литара. Иако је Грбаљски статут као извор проблематичан, најпре са аспекта датовања,¹³ али и аутентичности, његов садржај у многим сегментима баштини средњовековне српске традиције (Соловјев 1931: 1–41).

Међутим, уколико се прихвати однос мера који је успоставио С. Ђирковић, долази се до закључка да је вински мертик запремине $1,28 \text{ dm}^3$ заправо одговарао величини једног красовоља. С тим у вези, потребно је нагласити да је вино у Хиландару и Студеници одмеравано красовољем за један оброк, а не на дневном нивоу. У том случају, и уколико се претпостави да је вински мертик крајем XII и почетком XIII века износио исто колико и у првој половини XIV столећа, велики красовољ би износио $1,28 \text{ dm}^3$, а мали $0,64 \text{ dm}^3$. То би даље значило да су монаси и остали чланови заједнице одређеним данима, када је за оба obroка било дозвољено пиће велике чаше, конзумирали нешто више од 2,5 l вина, што нас доводи до знатно веће количине на дневном нивоу. Када је реч о величини

¹² Величине судова истог назива, коришћених као мерне јединице, нису биле исте на свим просторима средњовековне Србије. Грбаљ се у средњем веку налазио у саставу српске државе, чинећи од 1306/1307. године део територије Котора. О величини которске конате познато је једино да је у другој половини XIX века запремала 0,85 l вина, односно 1,07 l уља (Ђирковић 1974: 61; Исти 1997: 157).

¹³ Стварни настанак овог документа, у верзији која је сачувана, смешта се у време након успостављања турске власти, тачније у 1527. годину (Stjepčević 1941: 17–18) или чак у период између 1753. и 1814 (Петровић 1929: 247–249).

порције за један оброк, свакако треба имати у виду да је вино у средњем веку сматрано храном и да је, с обзиром на оскудност других намирница и сиромашност монашке трпезе у одређеним периодима, заједно са хлебом чинило главну компоненту монашког оброка.¹⁴ Такође треба узети у обзир да Хиландарски типик посебно наглашава да за вечеру монасима треба послужити само један мали хлеб и вино великог красовоља, који су заправо одређеним данима представљали једину храну која је чинила други оброк.

Постоје одређене индикације и да је вино за трпезом могло бити разблажавано. Хиландарски и Студенички типик о мешању вина са водом не говоре изричито, осим уколико одредбу о забрани монасима да током обедовања једни другима дају храну и пиће, „све до мале капље смешане са вином”, не треба схватити на поменути начин. О пракси разблажавања вина врућом водом сведочи одредба типика манастира Христа Пантократора код Цариграда. Вино је послуживано на знак три ударца чекићем, након чега је сваки монах пружао чашу у коју је сипана тачно одређена мера вина, да би се затим за трпезом разносила и врела вода која се могла улити у вино (John, Constantinides Hero 2000: 405, 744; Talbot 1997: 115–116). Са друге стране, чињеница да је мертик вински у манастиру Дечани био урезан у камен виннице посредно говори о томе да се очигледно радило о мерици за чисто вино (Копривица 2022: 297).

Мимо свега наведеног, количина од 1,28 dm³ вина за један оброк делује прилично обимно, нарочито ако се има у виду и одредба према којој се обедовање обављало искључиво за трпезом, будући да су типични бранили одношење јела и пића са стола. Самим тим, мора се изразити сумња у тачност изједначавања винског мертика са запремином једног красовоља, који уосталом и сам Ђирковић приликом своје констатације ставља под знаке навода (Ђирковић 1974: 61; Исти 1997: 157). Томе у прилог посебно говори чињеница да сви сачувани извори доводе до резултата према коме запремина од 1,28 литара представља следовање на дневном нивоу, а не за један оброк. Поред студије С. Ђирковића, о величини красовоља постоје тек узгредни подаци саопштени у домаћој и иностраној, првенствено византолошкој, литератури. П. Готје красовољ објашњава као суд за вино, али и као јединицу мере, не наводећи њену величину (Gautier 1982: 38, nap. 29). У Евергетидском типичу се као синоним за красовољ користи термин *ексагион* (ἑξάγιον) (Gautier 1982: 39–43; Анђелковић, Ракићевић 2020: 76–83). Међутим, у студији Ериха Шилбаха о метрологији Византијског царства ексагион (аксађ) је објашњен искључиво као мера за метале, тежине 4,4 или 4,5 g, подразумевајући 1/72 литре или либре (Schilbach 1970: 183), док красовољ није узет у обзир у систему мерних јединица. То наводи на закључак да красовољ, односно ексагион, као запреминска мера очигледно није био у широј употреби на простору Византије. Могуће је да њихово поистовeћивање у Евергетидском типичу долази од чињенице да је чаша за вино најчешће била израђивана од метала.¹⁵

¹⁴ Када је реч о монашком оброку у западноевропским манастирима, процењено је да је хлеб чинио око 35–45 %, а вино између 25 и 35 % исхране на дневном нивоу (Harvey 1993: 58).

¹⁵ М. Влајинац доноси податак С. Димитријевића који је почетком XX века забележио да су у Хиландару приликом празновања Светог Симеона, Светог Саве и манастирске славе – Ваведења, свакоме биле послужене „вином напуњене металне храсовуље, веће него по другим светогорским манастирима”, што хиландарски монаси сматрају благословом датим од Светог Саве (Влајинац 1968: 479).

У издању Евергетидског Типика, које су приредили М. Анђелковић и Т. Ракићевић, ексагион се објашњава као чаша запремине пола килограма жита, која одговара 1 ½ драхми, али без позивања на извор или литературу (2020: 148, нап. 73).¹⁶ Исти аутори у издању Студеничког типика наводе да красовољ представља калајну чашу запремине 2–2,5 dl, као и меру за запремину вина, али такође без цитирања извора (Анђелковић, Ракићевић 2018: 69, нап. 69).¹⁷ Натпис са епископалне цркве у Призрену потврђује да је чабар као основна мера за течност обухватао 32 запреминске мерне јединице, али се поставља питање на основу чега С. Ђирковић меру од 1,28 dm³ изједначава са красовољем. Једини помен красовоља у сачуваним српским средњовековним изворима налази се у Хиландарском и Студеничком типичу, где је, као што је објашњено, доспео из Евергетидског типика као назив за винску чашу.

Поред красовоља, за одмеравање вина у манастирима употребљавана је и *купа* (Влајинац 1968: 493–495; Ђирковић 1974: 60; Исти 1997: 157; Исти 1999: 395; Радојковић 1977: 90; Иста 1999: 563–564). Уколико узмемо у обзир Савине речи да је Стефан Немања манастиру Ватопеду обезбедио 50 купа вина дневно, може се размишљати о односу чабра и купе као 1:32, премда поменути суд такође спада у трпезно посуђе у виду велике чаше за пиће са стопом или без ње, чија величина није била стандардизована, тако да су постојале мање, али и купе прилично велике запремине.¹⁸ Веће посуде из којих се вино сипало у чаше представљали су трпезни крчази, бокали и боце, мада њихове запремине такође нису познате (Бикић 2004: 145, 147, 153). С обзиром на то да вински мертик величине 1,28 dm³ представља дневно следовање, као и да се у манастирима најчешће обедовало два пута, велики красовољ би у најбољем случају могао износити 0,64 dm³/l или две византијске (српске) литре. Запремина мањег красовоља подразумевала би 0,32 dm³/l, одговарајући једној литри, колико је и претпостављена величина чаше (красовоља) која се јавља као мерица у византијским типичима.

На порције које би се приближно могле изједначити са поменутима наилази се и у другим изворима, латинског и бугарског порекла. У правилу Светог Бенедикта насталом око 530. године, које је служило као узор и приликом оснивања познијих бенедиктинских опатија и успостављања начина живота чланова монашког реда, вино се у принципу не препоручује, захваљујући чему се сматра да је за монахе довољна једна хемина вина дневно (Kardong 1996: 327; Seward 1979: 23). Античка, тачније римска, *хемина* (*hemina*; *herminia*) износила је 0,273 dm³/l, подразумевајући половину *секстарија* (*sextarius* – 0,546 l), који приближно

¹⁶ Поменути однос је несразмеран, будући да 1 ½ драхма заправо одговара мери под називом *concula* (0,033 l), која обухвата 3 *cochlear*-а („кашике“) од 0,011 литра, тј. три најмање запреминске јединице (Barney, Lewis i dr. 2006: 334; Oleson 2008: 762).

¹⁷ Данас у Хиландару једна боца вина запремине једног литра долази на четири монаха, односно четири металне чаше од отприлике 2,5 dl.

¹⁸ У заоставштини Вука Бранковића, његове жене Маре и њихових синова налазила се и једна златна чаша (купа) запремине 5 литара и 4,5 унчи, која је у латинском тексту описана као „unum paffum de auro“, односно као „једна чаша златна“ у ћириличком. Назив *naffa* заправо одговара италијанској речи *nappa*, што означава купу или чашу (Радојковић 1977: 90; Иста 1999: 564). Литра или либра је садржала 12 унчи, при чему су постојале „танке“ и „дебеле“ литре, од којих су прве служиле за мерење метала, разликујући се од града до града (Ђирковић 1974: 51–52; Благојевић 1981: 48; Ђирковић 1997: 147; Исти 1999: 394). Уколико бисмо рачунали византијску литру од 320 g, купа Бранковића запремала би 1,72 dm³, премда је ова посуда вероватно имала функцију чиније за слаткише (Радојковић 1999: 564).

одговара данашњој *пинти* (0,58l) (Du Cange 1885: 183; Kardong 1996: 329; Barney, Lewis i dr. 2006: 334; Cardarelli 2006: 73, 371; Oleson 2008: 762; Kreglinger 2016: 45). Међутим, величина хемине је у средњем веку варијала, обухватајући често и читаву литру, 1 ½ литру, па и више. Поред тога, узаконена дневна количина, иако прилично малог обима, важила је на нивоу препоруке, будући да и сам Бенедикт наглашава да у случају појачаног физичког рада или летње врућине опат има право да одобри веће количине вина (Kardong 1996: 327; Seward 1979: 23). Истраживања о конзумним капацитетима у одређеним енглеским опатијама у XIV веку такође показују да су монаси најчешће конзумирали нешто више од пинте или скоро пинту и по вина дневно (Rose 2011: 118).

Узимајући у обзир препоруке Регуле Светог Бенедикта, затим различите запремине хемине, као и процене о стварним конзумним мерама, дневна количина вина у бенедиктинским опатијама најчешће се кретала од скоро 0,3 до 0,6 l, што отприлике одговара и претпоставци о величини малог и великог красовоља, мада је вино у српским манастирима на дневном нивоу очигледно конзумирано у знатно већој мери у односу на западноевропске опатије. До сада најрепрезентативнији пример који поткрепљује став о величини красовоља запремине 0,64 l (dm³) представља фрагмент пронађен испред улаза у трпезарију манастира Светих Четрдесет мученика у Великом Трнову. Реч је о остатку једне керамичке чаше (XIII–XIV век) на којој се, како је реконструисано, налазио натпис *Симеонов красовољ*. Израчунато је да је запремина овог красовоља износила 602,37 cm³, односно мало више од 0,6 dm³/l (Андреев, Робов 1997: 105–107), што је приближно једнако претпостављеној величини велике чаше из које је вино конзумирано у српским манастирима.

Иако се инсистирало на томе да вински мертик у српским монашким заједницама током обичних и постних дана, као и у време празника и великих постова, буде тачно одмерен, величине порција су сигурно зависиле и од укупних количина пића којима је манастир располагао и од његовог богатства у виноградима (Копривица 2022: 297). О томе да су правила и услови киновијског начина живота практично зависили и од статуса и величине манастира, односно броја чланова монашког братства и економских потенцијала, говори и 36. члан Душановог законика (1349), који је игуманима остављао да у црквама успоставе општежителни закон према томе „какав је који манастир” (Радојчић 1960: 50, 98; Бубало 2010: 82, 162).

Поред редовних порција вина, које су чиниле део монашког оброка и биле додељиване сиротињи и болеснима, у манастирима су приликом одржавања помена ктитора и других личности, тј. аделфатора, служене и додатне количине овог пића у виду *приливка* или *прилевка*. Изношење кољива и прилевка и њихово благосиљање поводом вршења помена умрлих, као и приликом празничних и светитељских помена, у хришћанском богослужењу има посебну симболику. Кољиво представља симбол васкрсења, тако што, према хришћанском схватању, из посађеног пшеничног зрна расте плод, тачније живот који се сматра нераспадљивим, док тело преминулог које се похрањује у земљу достиже телесно васкрсење, преображење и бесмртност, односно поновно устајање приликом Другог доласка

Исусовог (Поповић 1999: 550; Калезић 2002: 684; Убипариповић 2018: 1249). Код одређених помена, кољиво се за трпезом служи на почетку првог обеда по завршетку литургије, док се вино у виду приливка износи на крају обедовања и испија уз молитву као део *чина о панагији*. Након што сви учесници обеда устану, на црквеном сасуду узноси се *панагија* (*Богородичина просфора*; *частица* хлеба), говори се молитва благодарења Господу и испија чаша вина у славу Божију и Богородичину и у помен или у част ктитору (Калезић 2002а: 2095; Убипариповић 2018: 1249–1250).¹⁹

Давање помена ктиторима регулисано је такође Хиландарским и Студеничким типиком (Јовановић 2018: 105; Анђелковић, Ракићевић 2018: 92–93), док о обавезном присуству кољива и приливка говори тзв. Романов типик из 1382, као и позније манастирске повеље. Пракса молитвеног служења приливка свакако је постојала од времена оснивања Хиландара и настанка црквеног устројства монашке заједнице. О томе сведочи сам Романов типик, настао у Хиландару, у коме се након доношења списка хиландарских ктитора са датумима њиховог престављења наглашава да на дан смрти сваког од њих, према устаљеном обичају и типичу, сваке године на вече треба опевати 12 пшеница са свећама за сву братију и с приливком (Јагић 1873: 5–6).

Сачуване повеље са краја XIV и током XV века говоре о већем броју помена ктиторима и члановима њихове породице, а самим тим и учесталијем служењу кољива и приливка. Изношење кољива и приливка на трпезу свој братији помиње се најпре у акту игумана Никодима из 1396. о оснивању 20 аделфата за монахињу Јевгенију (кнегињу Милицу) и њене синове – кнеза Стефана и господина Вука Лазаревића, као и пет кћери, у манастиру Светог Пантелејмона на Светој Гори. На дан годишњег помена свих православних хришћана требало је чинити помен и кнезу Лазару, а након смрти аделфатора и монахињи Јевгенији, Стефану и Вуку, приликом чега је на трпезу требало пустити и сиромашне којима су се такође давали кољиво и приливање. Исто је практиковано и током помена одржаваних на дан смрти аделфатора, док је поводом помена на дан одсецања главе кнеза Лазара ручак за трпезом с приливком за монашку братију и сиромашне био предвиђен и за сутрадан (Младеновић 2007: 316–319, 324–327; Копривица 2022: 298).

Дарујући Хиландару села у Левчу и околини Новог Брда у замену за шест аделфата и ћелије у манастиру, деспот Стефан Лазаревић је исправом од 8. јула 1411. одредио да му се даје редовни годишњи помен по Уставу Светих Отаца, као и да се приликом сваког помена поред куване пшенице свим члановима монашког братства износи и прилевање (Младеновић 2007: 193, 195–196; Јовановић 2001: 131–132; Копривица 2022: 298). Монаси Велике Лавре су, према повељи од 20. јануара 1427, имали дужност да деспоту Стефану Лазаревићу, у замену за учињене дарове, чине редовне помене – трећег, деветог, двадесетог и четрдесетог дана након смрти, затим за шест месеци, као и за сваку годишњицу смрти, што представља уобичајену и давно устаљену праксу, приликом чега се на саборној, главној, трпези служило кољиво и вино у виду приливка (Младеновић 2007:

¹⁹ С обзиром на то да су прве ктиторе светогорских манастира представљали византијски цареви, касније ће се оформити „чин за прилевање у здравље цара”, о чему сведочи један ћирилички рукопис из XVII века. Поменути чин био је оличен у молитвеном испијању три чаше – у славу Бога, у част Богородице или светитеља који се празновао одређеног дана и у здравље цара (Убипариповић 2018: 1249–1250, нап. 53).

260–261, 265–266; Поповић 1999: 550; Јовановић 2001: 132; Штетић 2021: 392; Копривица 2022: 298).

Додатак у вину у виду приливка, као део редовне праксе давања помена ктиторима у манастирима, присутан је и у повељама Бранковића. Дарујући Велику Лавру, деспот Ђурађ Вуковић у повељи од 16. фебруара 1452. налаже да монаси треба да чине помен њему и његовој деци онако како су чинили „светопочившем господину цару Стефану и светопочившем господину и родитељу ми деспоту Стефану”. Наложено је да се имена свих чланова породице – Ђурђа, Јерине, њихове деце – Маре, Кантакузине, Гргура, Стефана и Лазара, као и Лазареве жене Јелене, још током њиховог живота помињу сваке године „насред велике цркве, према сваком црквеном и царском обичају као ктитору”, уз кољиво, појање 20 литургија, са саборном трпезом и прилевком, и да се за сваког од њих служе по три литургије месечно (Новаковић 1912: 503; Јовановић 2001: 132; Спремић 2005: 417). Након њихове смрти требало је чинити помене током прве године на начин претходно прописан у повељи деспота Стефана, након чега је једном годишње одржаван заједнички помен са кољивом саборним, 20 литургија, са трпезом саборном и приливком „по сва лета док и манастир стоји” (Новаковић 1912: 503–504; Јовановић 2001: 132; Спремић 2005: 417).

Крајем XV века, повељом од 3. новембра 1495, деспотица Ангелина Бранковић, жена деспота Стефана Слепог, са синовима Ђурђем и Јованом даровала је новчани прилог манастиру Светог Павла на Светој Гори, прописујући да су иноци дужни да четвртком служе литургију „и да се братији даје приливак” (Новаковић 1912: 533; Спремић 2005: 418–419). Исти дан одређен је и у повељи за манастир Кастамонит од 22. маја 1433, којом велики челник Радич Поступовић прописује да се након његовог престављења служи помен и поје божанствена литургија сваког четвртка са кољивом и прилевком (Новаковић 1912: 552; Убипариповић 2018: 1248). Избор четвртка као дана одржавања помена није случајан, будући да је реч о отпусном дану када се обедовало два пута дневно уз јела на уљу и вино (Убипариповић 2018: 1248–1249). Деспот Јован и деспотица Ангелина су 23. јула 1499. године и манастиру Есфигмен издали повељу о потврди дарова стечених од стране деспота Ђурђа. Игуман је заузврат дао обећање да ће се ктиторима сваке суботе служити литургија са прилевком, све док манастир постоји (Новаковић 1912: 542–543; Спремић 2005: 419).²⁰

* * *

Захваљујући све интензивнијем развоју виноградарства у средњовековној Србији, које је у унутрашњим крајевима посебан замах добијало од половине XIV века (Благојевић 2004: 106–115; Штетић 2021: 61–205; 205–211), вино је, као пиће првенствено резервисано за владара, властелу и имућније становништво, све више постајало заступљено и у исхрани ширих слојева световног друштва (Спремић 1999: 517–518; Исти 2004: 128–131; Штетић 2021: 395–398).

²⁰ У манастиру Свете Катарине на Синају приливак се изгледа служио чак и приликом помена у част херцега Стефана Вукчића Косаче (1435–1466), који је припадао богумилској цркви. Будући да херцег није исповедао православну веру, цариградски патријарх Генadiје II Схоларис наложио је синајским монасима да га не помињу у цркви, већ само у трпезарији током читања молитве и са речима: „Да Господ Бог сачува живот господара Херцега” (Убипариповић 2018: 1250, нап. 54).

Повеље откривају да је вино представљало и део оброка који су цркве и манастири као феудални господари давали себи потчињеном становништву приликом обављања одређених послова. Познато је да је зависно становништво вино добијало у случајевима када је послове на властеоској резерви (земљишту под непосредним уживањем феудалца) изводило *бедбом* – додатном радном обавезом која се по својој природи може изједначити са мобом (Благојевић 2004: 297; Благојевић 1999: 37; Мишић 2019: 137; Штетић 2021: 288–289, 392–393).²¹

О томе сведоче дужности влашког – професионалног сточарског становништва потчињеног цркви Светог Николе у Врању, коју је краљ Душан 1343–1345. даровао манастиру Хиландару. Поред својих основних сточарских обавеза, становништво влашког катуна Псодерци (данас села Содерце и Катун западно и југозападно од Врања) бавило се и земљорадњом, учествујући и у обрађивању три црквена винограда у селу Горње Врање на левој обали Јужне Мораве (Марјановић-Душанић 2005: 77–78, 84; Мишић 2010: 39–40; Мишић 2019: 46–47, 130–131, 137; Штетић 2021: 182–184, 288–289). Обавезе влаха Псодераца биле су формулисане у виду *закона власима*, који открива да су приликом обрађивања црквених винограда од свог феудалног господара, тј. цркве Светог Николе, заузврат добијали оброк, који је подразумевао и вино: „И када обрађују виноград, да им се од цркве даје хлеб и вино” (Марјановић-Душанић 2005: 73, 77; Благојевић 2009: 27–28; Мишић 2010: 39; Штетић 2021: 392; Копривица 2022: 155).

На властелинству манастира Светих Арханђела код Призрена, које је половином XIV века представљало једно од виноградарски најбогатијих властелинстава средњовековне Србије (Штетић 2015: 119–128; Иста 2021: 153–166), вино је долазило уз оброк и као део *месечине* – посебне врсте надокнаде у храни, одећи и обући, која је следовала пастирском становништву на име послова чувања манастирске стоке (Благојевић 1999а: 713; Мишић и Суботин-Голубовић 2003: 177). У светоарханђеловској хрисовуљи било је установљено да „дванаесторица брације” – пастири влашког катуна Добрушинци, на име месечине треба да добијају и вина исто као и монаси у манастиру: „и вина да им се даје – као и калуђерима у манастиру, тако и њима” (Мишић и Суботин-Голубовић: 112, 142; Благојевић 2005: 70, нап. 98; Штетић 2015: 126; Мишић 2019: 104, 138; Штетић 2021: 393). На светоарханђеловском властелинству право на месечину имало је и зависно становништво села Брод, које је такође било задужено за чување манастирске стоке, док је надокнада у храни вероватно и у овом случају подразумевала и вино (Мишић, Суботин-Голубовић, 112, 142; Благојевић 2005: 71; Штетић 2015: 126; Штетић 2021: 393).

Уколико је мертик вински, који је припадао монасима у Светим Арханђелима, био исти као и у манастиру Дечани, дневна количина вина од 1,28 dm³ је половином XIV века следовала и пастирима када су чували манастирску стоку. Томе треба придружити и чињеницу да су мајстори, а вероватно и остали

²¹ С обзиром на бројне виноградарске површине којима је располагала, властела је такође својим земљорадницима давала храну и вино када су обављали послове на њиховим царинама – земљиште под непосредним уживањем феудалца које је обрађивано бесплатном радном снагом зависног становништва. Тако је осам земљорадника села Лисац у Сланском приморју, које је 1399. потпало под дубровачку власт, 1410. посведочило да им је поткнез Нових земаља Дабижив Сапе редовно давао да једу и пију када су обрађивали Доњу царину и половину једног винограда (Благојевић 2004: 284; Мишић 2019: 98; Штетић 2021: 289, 393).

радници, ангажовани на обнови цркве Богородице Љевишке у Призрену почетком XIV столећа на дневном нивоу добијали вино отприлике исте количине. Вино исте запремине је вероватно припадало и радницима на пољу приликом обављања додатних послова за феудалног господара, као и надничарима, на шта упућује поменути члан Грбальског законика. Самим тим, долази се до закључка да је мертик вински који је припадао монасима, затим болеснима, сиромашнима и немоћнима при манастиру, са једне, и земљорадничком и сточарском становништву на манастирском властелинству приликом обављања одређених послова, као и мајсторима и занатлијама, са друге стране, очигледно био уједначен.

Цитирана литература

- Андрејев, Ђордан. Робов, Мирко. „Една интересна находка от манастира ‘Св. 40 мџченици’”. *Епохи 5-1*. Велико Търново 1997, 104–108.
- Анђелковић, Маја и Ракићевић, Тихон. *Свети Сава, Студенички типик*. Манастир Студеница 2018.
- Анђелковић, Маја и Ракићевић, Тихон. *Евергетидски типик*. Манастир Студеница 2020.
- Бикић, Весна. „Кухиња и трпеза: посуђе у свакодневном животу”. *Приватни живот у српским земљама средњег века*, ур. С. Марјановић-Душанић, Д. Поповић. Београд 2004, 139–160.
- Благојевић, Милош. „Перпера и литра у доба кнеза Лазара”. *Историјски гласник 1-2*. Београд, 1981, 47–61.
- Благојевић, Милош. „Бедба”, *Лексикон српског средњег века* (ур. С. Ђирковић, Р. Михаљчић). Београд, 1999, 37.
- Благојевић, Милош. *Земљорадња у средњовековној Србији*. Београд, 2004².
- Благојевић, Милош. „Влашки кнезови, премићури и челници у држави Немањића и Котроманића”. *Споменица Милана Васића*, АНУРС, Споменица, књига II, Одељење друштвених наука, књига 14. Бања Лука 2005, 43–77.
- Благојевић, Милош. *Земљораднички закон: средњовековни рукопис*. Београд, 2007.
- Благојевић, Милош. „Посебни закони на манастирским властелинствима”, *Средњовековно право у Срба у огледалу историјских извора*. Београд, 2009, 21–33.
- Богдановић, Димитрије (прир). „Теодосије, Житија”. *Стара српска књижевност у 24 књиге V, свеска I*. Београд, 1988.
- Бојанин, Станоје. *Забаве и светковине у средњовековној Србији од краја XII до краја XV века*. Београд, 2005.
- Бубало, Ђорђе (прир). *Душанов законик*. Београд, 2011.
- Влајинац, Милан. *Речник наших старих мера у току векова III*. Београд, 1968.
- Гавриловић, Д. „Болнице”, *Лексикон српског средњег века* (ур. С. Ђирковић, Р. Михаљчић). Београд, 1999, 54–56.
- Гранић, Ф. „Црквеноправне одредбе Хиландарског типика св. Саве”, *Светосавски зборник 1, расправе*, Посебна издања СКА СХIV, друштвени и историски списи, књ 47. Београд, 1936, 65–128.
- Даничић, Ђура. *Рјечник из књижевних старина српских I (А-К), II (Л-П)*. Београд, 1863.
- Живојиновић, Драгић. „Повеља братског сабора манастира Хиландара о аделфатима за Карејску келију Светог Саве Јерусалимског”, *Стари српски архив 2*. Београд, 2003, 41–54.
- Живојиновић, Драгић. „Интерполисана хрисовуља краља Милутина за Карејску келију Светог Саве Јерусалимског”. *Стари српски архив 5*. Београд, 2006, 11–41.
- Живојиновић, Драгић. „Фалсификовани акт хиландарског братског сабора за башту Андонија”. *Стари српски архив 8*. Београд, 2009, 57–67.
- Живојиновић, Драгић. „Акт хиландарског братског сабора о продаји аделфата”. *Мешовита грађа 32*. Београд, 2011, 39–49.
- Живојиновић, Мирјана. „Аделфати у Византији и средњовековној Србији”. *Зборник радова Византолошког института 11*. Београд, 1968, 241–270.

- Живојиновић, Мирјана. *Светогорске келије и пиргови у средњем веку*. Београд, 1972.
- Живојиновић, Мирјана. „Монашки аделфати на Светој Гори”, *Зборник Филозофског факултета у Београду XII-1*. Београд, 1974, 291–303.
- Живојиновић, Мирјана. „Болница краља Милутина у Цариграду”, *ЗРВИ 16*. Београд, 1975, 105–117.
- Живојиновић, Мирјана. „Документи о аделфатима за Карејску келију Светог Саве”. *ЗРВИ 24-25*, Београд, 1986, 385–396.
- Живојиновић, Мирјана. „Хиландарски и Евергетидски типик. Подударности и разлике”. *ЗРВИ 33*, Београд, 1994, 85–102.
- Живојиновић, Мирјана. *Историја Хиландара 1. Од оснивања манастира 1198. до 1335. године*. Београд, 1998.
- Живојиновић, Мирјана. „Аделфат”, *Лексикон српског средњег века* (ур. С. Ђирковић, Р. Михалчић). Београд, 1999, 2.
- Живојиновић, Мирјана. „Акти о аделфатима. Прилог византијско-српској дипломатици”. *ЗРВИ 50-2*, Београд, 2013, 663–681.
- Ивић, Павле и Грковић, Милица. *Дечанске хрисовуље*. Нови Сад, 1976.
- Јанковић, Ненад. *Астрономија у старим српским рукописима*. Београд, 1989.
- Јовановић, Гордана. „Обредна лексика у повељама деспота Стефана Лазаревића и деспота Ђурђа Бранковића”. *Прилози за књижевност, језик, историју и фолклор*, књ. 65–66, св. 1–4 (1999–2000). Београд, 2001.
- Јовановић, Томислав (прир). *Свети Сава, Сабрана дела*. Београд, 2018.
- Калезић, Димитрије (ур) (2002). *Енциклопедија православља I (А–З)*. Београд.
- Калезић, Димитрије (ур) (2002а). *Енциклопедија православља III (II–III)*. Београд.
- Ковачевић, Предраг. *Грбаљ: његова прошлост и будућност*. Котор, 1964.
- Копривица, Марија. „Уточниште болесним и немоћнима – болнице и стационари под окриљем српских средњовековних манастира”. *Пошаста на тлу средњовековних српских земаља (епидемије – непогоде – глад)*. С. Мишић, К. Митровић (ур.). Београд, 2021, 117–131.
- Копривица, Марија. *Властелинства и економија манастира средњовековне Србије*. Београд–Ниш, 2022.
- Κριαράς, Ε. *Λεξικό της μεσαιωνικής ελληνικής δημόσιας γραμματείας 1100–1669 Τομός Η'*, Θεσσαλονίκη 1982 (Κριαράς, Ε. *Речник средњовековног грчког народног језика, том 8*, Солун 1982).
- Мак Данијел, Гордон и Петровић, Дамњан (прир). „Данило Други, Животи краљева и архиепископа српских. Службе”, *Стара српска књижевност VI*. Београд, 1988.
- Маринковић, Радмила (прир). „Доментијан, Живот Светога Саве и Живот Светога Симеона”. *Стара српска књижевност у 24 књиге IV*. Београд, 1988.
- Марјановић-Душанић, Смиља. „Повеља краља Стефана Душана о поклањању цркве Светог Николе у Врању манастиру Хиландару”. *Стари српски архив 4*. Београд, 2005, 69–85.
- Милојевић, Милош. „Дечанске хрисовуље”, *Гласник Српског научног друштва XII*. Београд, 1880, 1–142.
- Милојевић, Србољуб. „Економија у огледалу Данилових житија”. *Архиепископ Данило II и његово доба*. Београд, 1991, 157–168.
- Мирковић, Лазар. *Православна литургија или Наука о богослужењу православне источне цркве, други, посебни део. Хеортологија или историјски развитак и богослужење празника Православне источне цркве*. Београд, 1961.
- Мирковић, Лазар. „Нешто о византијским и српским болницама у средњем веку”. *Гласник: службени лист Српске православне цркве XLIV*. Београд, 1963, 384–391.
- Мирковић, Лазар. *Православна литургија или Наука о богослужењу православне источне цркве, први општи део*. Београд, 1982.
- Мирковић, Лазар. *Православна литургија или Наука о богослужењу православне источне цркве, други, посебни део (дневна богослужења, св. литургије и седмична богослужења)*. Београд, 1982а
- Мирковић, Лазар. *Православна литургија или Наука о богослужењу православне источне цркве, други, посебни део* (Свете тајне и молитвословља). Београд, 1983.

- Мишић, Синиша. „Законске одредбе о Власима у повељама Немањића”. *Браничевски гласник* 7. Пожаревац, 2010, 36–48.
- Мишић, Синиша. *Српско село у средњем веку*. Београд, 2019.
- Мишић, Синиша и Суботин-Голубовић, Татјана. *Светоарханђеловска хрисовуља*. Београд, 2003.
- Младеновић, Александар. *Повеље и писма деспота Стефана: текст, коментари, снимци*. Београд, 2007.
- Мошин, Владимир и Сима Ђирковић, Сима, Душан Синдик (прир). *Зборник средњовековних ћириличких повеља и писама Србије, Босне и Дубровника I 1186–1321*. Београд, 2011.
- Новаковић, Стојан. *Законски споменици српских држава средњег века*. Београд, 1912.
- Павић, Милорад (прир). „Стари српски записи и натписи”. *Стара српска књижевност у 24 књиге XIX*. Београд, 1986.
- Петровић, Владета. „Виница”. *Лексикон српског средњег века* (ур. С. Ђирковић, Р. Михаљчић). Београд, 1999.
- Петровић, Радмила. „Доба постанка Грбаљског законика”. *Записи: часопис за науку и књижевност, год. III, књ. V, 4*. Цетиње, 1929, 247–249.
- Пешикан, Митар (ур.). *Речник српскохрватског књижевног и народног језика, књига XII (маквен – мозурица)*. Београд, 1984.
- Поповић, Јустин. *Житија светих за месец март*. Београд, 1973.
- Поповић, Радомир. „Помен (1, 2)”. *Лексикон српског средњег века* (ур. С. Ђирковић, Р. Михаљчић). Београд, 1999, 550.
- Поповић, Даница, Ђукић, Богдана. „Живот у монашкој заједници”. *Приватни живот у српским земљама средњег века*, ур. С. Марјановић-Душанић, Д. Поповић. Београд, 2004, 525–551.
- Поповић, Даница. „Монах – пустињак”. *Приватни живот у српским земљама средњег века*, ур. С. Марјановић-Душанић, Д. Поповић. Београд, 2004, 552–585.
- Радојковић, Бојана. „Метал средњовековни”. *Историја примењене уметности код Срба I. Средњовековна Србија*, ур. Андрејевић-Кун, Нада. Београд, 1977, 79–120.
- Радојковић, Бојана. „Посуде”. *Лексикон српског средњег века* (ур. С. Ђирковић, Р. Михаљчић). Београд, 1999, 562–564.
- Радојчић, Никола. *Законик цара Стефана Душана 1349. и 1354*. Београд, 1960.
- Соловљев, Александар. „Грбаљска жупа и Грбаљски статут”. *Годишњица Николе Чупића 40*. Београд, 1931, 1–42.
- Спремић, Момчило. „Пића”. *Лексикон српског средњег века* (ур. С. Ђирковић, Р. Михаљчић). Београд, 1999, 517–519.
- Спремић, Момчило. „Пост”. *Лексикон српског средњег века* (ур. С. Ђирковић, Р. Михаљчић). Београд, 1999, 561–562.
- Спремић, Момчило. „Јело и пиће”. *Приватни живот у српским земљама средњег века*, ур. С. Марјановић-Душанић, Д. Поповић. Београд, 2004, 113–138.
- Спремић, Момчило. „Бранковићи и Света Гора”. *Прекинут успон: српске земље у позном средњем веку*. Београд, 2005, 409–420.
- Станић, Наташа, Тадић, Милутин. „Путовање кроз време – прича о сунчаном часовнику манастира Студенице”. *Зборник радова конференције Развој астрономије код Срба VIII* (ур. М. С. Димитријевић). Београд, 2016, 441–452.
- Стојановић, Љубомир. *Стари српски записи и натписи*, књига 4. Београд, 1923.
- Тадић, Милутин. „Византијски часовни систем српског манастира Хиландар (и целе Свете Горе)”. *Зборник радова – Географски факултет Универзитета у Београду 62*. Београд, 2014, 121–144.
- Тошић, Вера. „Велики челник Радич”, прештампано из *Зборника Матице српске за историју 13*. Нови Сад, 1976, 7–21.
- Ђирковић, Сима. „Мере у средњовековној Србији”. *Мере на тлу Србије кроз векове*. Каталог изложбе Галерије САНУ, бр. 23. Београд, 1974.

- Ђирковић, Сима. „Мерење и мере у средњевековној Србији”. *Работници, војници, духовници*. Београд, 1997, 135–168.
- Ђирковић, Сима. „Мере и тегови”. *Лексикон српског средњег века* (ур. С. Ђирковић, Р. Михаљчић). Београд, 1999, 392–395.
- Ђирковић, Сима. „Ока на момка, метролошка димензија оброка”. *Зборник Етнографског музеја у Београду 1901–2001*. Београд, 2001, 111–114.
- Убипариповић, Србољуб. „Богослужбени елементи у одредбама II ктиторске повеље великог челника Радича манастиру Кастамониту: парцијална анализа”. *Зборник радова Правног факултета у Новом Саду 3*. Нови Сад, 2018, 1241–1251.
- Цанкова-Петкова, Г., Тивчев, П. и Ђупкова-Заимова, В. (увод, превод и коментар). „Типик на Григориј Бакуриани”. *Грчки извори за бугарската историја VII*. Софија, 1968, 39–66.
- Штећић, Марина. „Виногради на поседима манастира Свети Арханђели код Призрена”. *Београдски историјски гласник 6*. Београд, 2015, 119–128.
- Штећић, Марина. *Виноградарство у средњовековној Србији*. Београд, 2021.
- Штећић, Марина. „Лепра у српским средњовековним земљама”. *Пошастии на тлу средњовековних српских земаља (епидемије – непогоде – глад)*, С. Мишић, К. Митровић (ур). Београд, 2021, 71–86.
- Barney, A. Stephen, Lewis, W. J., Beach, J. A., Berghon, Oliver. *The Etymologies of Isidore of Seville*. Cambridge, 2006.
- Cardarelli François (ed.). *Encyclopaedia of Scientific Units, Weights and Measures: Their SI equivalences and origins*. London, New York, Heidelberg, 2006.
- Du Cange, Charles du Fresne. *Glossarium mediae et infimae latinitatis IV*. Niort, 1885.
- Gautier, Paul. “Le typikon du Christ Sauveur Pantocrator”. *Revue des études byzantines 32*. Paris, 1974, 1–145.
- Gautier, Paul. “Le typikon de la Théotokos Évergétis”, *Revue des études byzantines 40*. Paris, 1982, 5–101.
- Harvey, Barbara. *Living and Dying in England 1100–1540, The Monastic Experience*. Oxford University press, 1993.
- Jagić, Vatroslav. “Tipik Romanov. Rukopis nekoč hilendarski, sada berlinski”. *Starine JAZU V*. Zagreb, 1873, 3–7.
- Kardong, Terrence G. *Benedict’s Rule. A translation and Commentary*. Collegeville Minnesota, 1996.
- Kreglinger, Gisela. *The Spirituality of Wine*. Eerdmans, 2016.
- Miklosich, Franz. *Lexicon palaeoslovenico-graeco-latinum: emendatum auctum*. Vindobonae, 1862–1865.
- Oleson, John Peter. *Engineering and Technology in the Classical World*. Oxford: University press, 2008.
- Rose, Susan. *The Wine Trade in Medieval Europe 1000–1500*. London, 2011.
- Schilbach, Erich. *Byzantinische Metrologije*. München, 1970.
- Seward, Desmond. *Monks and Wine*. London and New York, 1979.
- Skach, Elisabeth. *Die Lautgeschichte des frühen Slavischen in Griechenland im Lichte der Lehnbeziehungen*, dissertation. Wien, 2008.
- Stjepčević, Ivo. *Kotor i Grbalj – historijski pregled*, Split 1941.
- Talbot, Alice Mary. “Mealtime in monasteries: the culture of the Byzantine refectory”. *Eat, Drink and be Merry (Luke 12: 19), Food and Wine in Byzantium* (ed. L. Brubaker, K. Linardou). Routledge, 2007, 109–128.
- Thomas, John & Constantinides Hero, Angela (eds.). *Byzantine Monastic Foundation Documents. A Complete Translation of the Surviving Founders’ Typika and Testaments*. Dumbarton Oaks Research Library and Collection, Washington, D. C., 2000.

WINE MERTIK – WINE AS A PART OF THE DIET IN CHURCH
AND SECULAR LIFE OF MEDIEVAL SERBIA

Summary

Wine was considered food in the Middle Ages, thus being of great importance, both in the sacral aspect – for performing communion and other church rites, and in the diet of the church and secular strata of society. In Serbian medieval monasteries, wine was consumed throughout most of the year, while the rulers endeavored to provide sufficient quantities of this drink to their endowments. The use of wine in monasteries was regulated and precisely measured by monastic *typika*, which specified the diet during the regular and fasting days, periods of non-fasting cycles, as well as major fasting periods. The fraternal share of each member of the monastic community, which included sleeping quarters, food, clothing, footwear and other necessities, was called *komat*, *mertik* or *adelphate* (Serb. *adrfat*). *Mertik vinski* – *wine mertik* was a wine meal that belonged to monks, but also to the sick, infirm, and the elderly at monasteries, as well as to the poor, who gathered at the monastery gates and received wine “at the door”, especially on major holidays. *Wine mertik* also referred to the meal that was given to the craftsmen, professional cattle breeders (Vlachs), and probably farmers and other categories of the dependent population, when fulfilling certain tasks for the needs of their feudal lord. The daily quantity of the *wine mertik* was 1.28 l/dm³. In the monasteries of Hilandar and Studenica, the quantity of wine for a meal was measured by the *great krasobolion* (Serb. *krasovolj*), or the great wine cup. On certain days, the wine was served in *small krasobolion* – a small cup, measuring half of the great one. In addition to the regular diet, during the commemorations of the *ktetors* and other persons, additional quantities of wine were served in the form of a refill – Serb. *prilivak* / *prilevak*, which symbolized the act of resurrection and eternal life. In medieval Serbia, one can notice a tendency to equate the quantities of wine in the meals of the monks and other people in the monasteries, with those belonging to the dependent population, when performing the work for the monasteries.

Keywords: *wine mertik*, *adelphate*, wine, diet, meal, *krasobolion* (wine cup), *prilivak/prilevak*, medieval Serbia.

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

398(082)
82.09:398(082)

САВРЕМЕНА српска фолклористика X : тематски зборник радова / уредници Јелена Јовановић, Бранко Златковић. - Београд : Удружење фолклориста Србије : Универзитетска библиотека „Светозар Марковић” ; Топола : Културни центар „Топола”, 2022 (Аранђеловац : Ђурђевдан). - 537 стр. : илустр. ; 24 cm

„... десета конференција, у периоду од 18. до 20. јуна 2021. године, одржана је у устаничкој престоници обновљене Србије с почетка XIX века [Тополи].” --> Уводна реч. - Радови на више језика. - Текст ћир. и лат. - Тираж 300. - Стр. 9–10: Уводна реч / Уредници. - Напомене и библиографске референце уз радове. - Библиографија уз сваки рад. - Резимеи на енгл., рус. или срп. језику.

ISBN 978-86-7301-189-9 (УБСМ)

1. Јовановић, Јелена, 1964- [уредник] [аутор додатног текста] 2. Златковић, Бранко, 1973- [уредник] [аутор додатног текста]
а) Фолклористика -- Зборници б) Књижевност -- Зборници

COBISS.SR-ID 85849865