

**АРХИВСКИ ЗАПИСИ**  
**ARCHIVAL NOTES**

**АРХИВСКИ ЗАПИСИ  
ARCHIVAL NOTES  
1/2016**

*Редакција*

*Editorial Board*

**Стеван Радуновић, Срђан Пејовић,  
мр Јадранка Селхановић, др Стјепан Ћосић,  
др Изет Шаботић, Миладин Милошевић,  
Мирјана Каписода, др Ђорђе Борозан,  
др Божидар Шекуларац, и Лука Милуновић**

*Уређивачки одбор*

*Editorial Staff*

**Стеван Радуновић, Срђан Пејовић, Мирјана Каписода и  
мр Јадранка Селхановић**

*Главни уредник*

*Editor in Chef*

**Срђан Пејовић**

*Одговорни уредник*

*Editorialist*

**Стеван Радуновић**

*Секретар редакције*

*Editorial Board Secretary*

**Мирјана Каписода**

*Лектор*

*Language Editor*

**Драгица Ломпар**

**Издавач: Државни архив Црне Горе/Publisher: The State Archives of Montenegro  
Цетиње, Новице Церовића 2,  
тел. 041/ 230-226, факс 041/ 232-670.  
e-mail: dacg@t-com.me; e-mail: pejovic.dacg@t-com.me**

ISSN 0353-7404

**ДРЖАВНИ АРХИВ ЦРНЕ ГОРЕ**

# **АРХИВСКИ ЗАПИСИ**

**ЧАСОПИС ЗА АРХИВСКУ ТЕОРИЈУ И ПРАКСУ**  
*ARCHIVAL THEORY AND PRACTICE REVIEW*

Година XXIII/2016  
Број 1

Цетиње, 2017

UDK 930.25:39(497.16 Herceg Novi)

Др Драгана РАДОЈИЧИЋ, научни савјетник  
Етнографски институт САНУ  
dragana.radojicic@ei.sanu.ac.rs

**АРХИВСКИ ИЗВОРИ У СЛУЖБИ НЕМАТЕРИЈАЛНОГ  
КУЛТУРНОГ НАСЉЕЂА  
- ПРИМЈЕРИ ИЗ ХЕРЦЕГНОВСКОГ КРАЈА\* -**

*„Ја исувише лепих часова и скромних али радосних открића дугујем архивама и архивским радницима, да бих, кад год ми се за то укаже прилика, рекао о њима реч истине и реч похвале, као о потребним и корисним, важним и неопходним друштвеним чиниоцима“.*

Иво Андрић<sup>1</sup>

**Сажетак:** У овом раду наглашен је значај архивске грађе за етнологију као научну дисциплину, посебно у дијелу нематеријалног културног наслеђа. Рад је настао на основу личног дугогодишњег искуства у раду са архивским изворима у значајним архивским институцијама у Црној Гори и иностранству, као и на основу досадашње примјене архивистике у етнолошкој пракси. Покушала

---

<sup>1</sup> Запис Ива Андрића на једној фотографији у Архиву Босне и Херцеговине у Сарајеву, у тренутку када се нашао окружен архивским радницима ове установе.

\* Овај текст је резултат рада на пројекту Интердисциплинарно истраживање културног и језичког наслеђа Србије и израда мулти-медијалног портала „Појмовник српске културе“ (47016), који финансира Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије.

сам да пружим одговоре на питања везана за примјену архивских извора у етнологији, посебно у дијелу нематеријалног културног наслеђа и истакнем значај ових истраживања за културу исхране. На примјерима из херцеговског краја као само једном сегменту културног богатства, лако се увјерити о значају оваквих и на овим темељима заснованих истраживања за хуманистику шире посматрано.

**Кључне ријечи:** архивски извори, етнологија, нематеријално културно наслеђе, херцеговски крај, култура исхране.

### **ARCHIVE SOURCES AS MEANS TO DISCOVER NON-MATERIAL CULTURAL HERITAGE EXAMPLES FROM HERCEG NOVI AREA**

**Summary:** *This study discusses the importance of archival sources within ethnology as a scientific discipline, especially in the area of non-material cultural heritage. The study is a result of decades' long personal experience in working with archival sources in major archival institutions in Montenegro and abroad, and based on the current application in ethnological archival practice. I tried to answer questions related to the use of archival sources in ethnology, especially in the area of non-material cultural heritage and to underline the importance of this research to the culture of food. Examples from Herceg Novi area serve as an illustration to support this thesis in ethnology but also within the humanistic sciences in general.*

**Key words:** *archive sources, ethnology, non-material cultural heritage, Herceg Novi, food culture.*

#### **Увод**

*Qui scit ubi scientia, proximus habenti est* - максима да је сваки онај који зна гдје се налазе подаци за науку, веома близак да њоме и овлада, одражава спојивост рада стручњака архивисте и истраживача у науци. Открића при реконструкцији живота испуњавају радошћу и једне и друге, а граница између њих нема.

Медитеран је велики архив и готово сваки град на Медитерану има бар један архив који казује не само о прошлим збивањима, већ чува и старе ријечи и изразе сажео је Предрага Матвејевића у двије ријечи – *маслине*

и *архив*. Мирисни хлеб се свуда пече, рибу, месо и вино можете срести на трпезама разних народа, али се једино на Медитерану гаје маслине и циједи уље по давно прописаним правилима, о којима се може наћи и која записана ријеч, сачувана у архивима. На овим ријечима темеље се истраживања овога рада. (Матвејевић 2003: 28, 42, 51).

Искуствено ми се наметнуло питање значаја, те предности/мањкавости које ова врста извора има за етнологију као научну дисциплину. Чињеница да се овом „тихом“ и „спором“ послу у етнологији посвећује релативно мало пажње била је додатно инспиративна, да се изнесу, макар и неки већ познати подаци, али и да се на овај начин упути позив научној јавности за интензивнији рад на архивским изворима.

С разлогом се сматра да минуциозно, континуирано и стрпљиво праћење културних феномена у историјској ретроспективи, уз коришћење архивских извора, представља обogaћивање наших сазнања о нама самима, на чему инсистира и етнологија. Међутим, поготово данас, у времену информативних технологија, истраживање архивске грађе не представља атрактиван посао, првенствено због своје дуготрајности и због неопходне систематичности. Архивски подаци јасно указују на путеве и начине, разлоге, узроке и последице, а кроз ширину информација пружају могућност повезивања културе с демографским факторима, друштвено-економским односима, духовним и социјалним стањима, природном средином, итд. (Milošević 1980: 10-12)

Неријетко истраживач данима, мјесецима и годинама истражује док не дође до потребних података. (Црнић Пејовић 2006: 433) Научници, истраживачи разних профила – стручњаци из многих научних области служе се архивском грађом истражујући прошлост, а узимајући у обзир и употребу других релевантних извора. Уочљиво је да архивски подаци ипак не задовољавају све уже профилисане стручњаке, поготово у тренуцима ка-

да установе да је њихова бранша остала са веома мало расположивих докумената, понекад непотпуних и фрагментарних за цјеловита изучавања.

Етнологима архивска грађа пружа податке од великог значаја, уз теренски рад, литературу и друге изворе. Међутим, чињеница је да као продукти технолошког времена у коме живимо данас доминирају други алтернативни извори (медијске информације свих профила, интернет мрежа), као и информације добијене у непосредном контакту. На основу установљене вриједносне класификације – путем које се реконструишу не само историјске чињенице, него првенствено процеси развоја људских заједница и њихове културе – извори се дијеле на изворе првог реда (материјални и писани извори, проистекли из неког историјског догађаја или појаве, сачувани предмети инвентара, архивска грађа) и изворе другог реда, који обухватају све остале врсте извора, као посредне или временски удаљене информације о испитиваној појави.

Подаци до којих се долази на основу архивских истраживања имају пуну вриједност само ако се акрибично и стрпљиво прикупљају, док они узгред прикупљени и узети само зато што су на дохват руке – губе на значају. Добијени резултат треба да представља дубинску димензију садржаја и токова проучаване културе. И хоризонтална и вертикална истраживања могућа су на основу архивских извора. Многобројност и разноврсност тема за етнологска истраживања, које се могу црпи из архивске грађе, не могу се спорити. Писани подаци до којих се долази проучавањем архивске грађе у архивима називају се историјским изворима.<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> Још је 1981. године проф. др Ђурђица Петровић забиљежила: Ипак садашње стање у науци не може да прихвати означавање извора стриктно према науци за коју су били карактеристични, као и ограничавање и дистрибуције извора према начину и месту њиховог прибављања. Зависно од теме било би пожељно користити се свим врстама расположивих извора, јер врста извора не сме да одређује границе области интересовања.

На питање: шта етнологзи могу очекивати од истраживања архивске грађе – није тешко одговорити, јер бројне потврде значаја ових истраживања већ постоје. Или, најсажетија формулација значаја архивских документа гласи: За разлику од података које пружају друге врсте извора, а на првом месту усмени извори, а који детаљно фиксирају углавном само одређено време – чине хоризонтални пресек – грађа која се црпе из архивских књига представља најпрецизнијег информатора за објективно утврђивање историјских димензија – чини вертикални пресек – и помаже да се тачно уоче процеси и садржине код појава из домена културе прошлих и потоњих дана. (Petrović 1979: 157-159). Годинама истражујући у бројним архивским установама, Ђ. Петровић је истицала његов велики значај за етнолошка проучавања на релацији човек – друштво – култура. Она, такође, наглашава да су етнологзи заинтересовани да сазнају на који начин поједина културна добра или веће културне цијелине продиру из страних, удаљених и различитих култура у једну одређену, друштвено и економски детерминисану средину, као и шта се потом са њима дешава. (Petrović 1979: 159-161).

Ма колико ритам модерног живота наметао нове методологије и коришћење савремених извора, ипак истраживачи уочавају и вреднују значај архивских извора, не заобилазећи их при анализи одређених културних феномена из прошлости, јер тако пружају уистину валидне податке. Самим тим утичу на редефинисање појединих, раније изграђених ставова у науци. За разлику од података које пружају друге врсте извора и који фиксирају једно одређено вријеме, архивски извори представљају најпрецизнији „информатор“ за објективно утврђивање историјских димензија и процеса, њихових узрока и посљедица, као и појава из домена културе.



### **Нематеријално културно наслеђе**

Разноврсне традиције и наслеђа јесу тековине савремених процеса и као такве се заштићују и одржавају, постајући ексклузивно добро различитих култура или су једноставно праксе у одржавању људских заједница ма гдје оне биле. Појава дугог трајања у новој форми, чини нематеријално културно наслеђе, које је културно, административно и политички обликовано. Крајем 90-их година прошлог вијека започело се са организованим и програмским радом на стварању стратегија заштите и очувања нематеријалног културног наслеђа у свијету, те је тако оно постављено на пиједестал приоритетних културних идентификација у пољу пракси – груписања, препознавања, употреба и репрезентација од стране академских и административних ауторитета. (Лукић Крастановић, Радојичић 2015: 165- 166) Почетком XXI вијека, може се рећи, да је наслеђе постало планетарни локализујући мозаик културних разноврсности, специфичности и угрожености, што је мобилисало и ангажовало огроман потенцијал људи.<sup>3</sup> Потребно је много труда рада и залагања да би се дисперзија и сређивање културних појава довели у ред као системи информисања, репрезентативних мапирања и програмирања у оквиру (интер)националних политика. Јавне дебате, покренуте још 90-их година, отвориле су многа питања, концентрисана око информационих друштвених мрежа, људских права, коорпоративних и глобалних трендова. За разлику од административних таксономија и апликација у територијалним и националним границама, научна истраживања од почетка указују на променљиву динамику и амбивалентне процесе живећих наслеђа, што подразумева преиспитивање метода и стратегија њихове препознатљивости, одрживости и покретљивости. (Лукић Крастановић, Радојичић 2015: 167-168)

---

<sup>3</sup> Све је већи број држава потписница Конвенције. Године 2011. било је 142 државе у свијету које су ратификовале UNESCO-ву Конвенцију и тиме стекле право за номинације.

Програм имплементације нематеријалног културног наслеђа представља мултипликујући и хијерархизовани пројекат у који је укључен велики број актера, произвођача и корисника наслеђа, имајући у виду разноврсне циљне групе и институције. Концепција, програм и политика нематеријалног културног наслеђа покрећу низ проблема и дилема, с обзиром да је тешко ускладити два амбивалентна процеса: складиштење и живу динамичну праксу, која успоставља посебан вид активизма и трансформације. Све већи број традиција, наслеђа, људских заједница, група, управо иде у правцу децентрализација и плурализација, које ће бити све теже регистровати и систематски водити. Међутим, модерно доба доноси још један нови феномен, а то је истовремена сједињеност и распарчаност масовне културе. Стога култура исхране, као сегмент нематеријалног културног наслеђа, добија нову значајнију димензију. У том смислу, рад на очувању нематеријалног културног наслеђа, прије свега, је окренут људима и њиховим праксама, не само у оквиру државних и националних граница, већ и у самоидентификацији и дифузији које стварају својеврсне мапе културних разноврсности и перцептивних емпатија међу људима. (Лукић Крастановић, Радојичић 2015: 168-169)

Примјер из савремене праксе свакако представља медитерански начин исхране који је одувijek важио као здрав и укусан, а добио је још једно важно признање. Организација Уједињених нација за образовање, науку и културу (UNESCO) уврстила је медитеранску француску кухињу 2010. године на листу свјетске културне баштине. Листа културних традиција, ритуала и заната под заштитом UNESCO-а, допуњена је први пут гастрономском културом, а част је припала француској медитеранској кухињи. Она је више од задовољавања пуне потребе за храном – она подразумијева читав низ ритуала и правила, од припреме хране, која је постала вид умјетности, до начина њеног сервирања и конзумирања, те понашања за столом.

### **Култура исхране**

Храна представља само један сегмент културе, али је изванредан показатељ свакодневног живота и обичаја једног времена. У рецептима за храну могу се ишчитати подаци о економском стању, културним и трговачким везама, чувању или напуштању традиције, свакодневном животу.

Култура исхране је прешла веома дуг пут – пут који ју је постепено одвајао од природног нагона, претварајући је у вјештину која показује степен очовјечености (опозиција људског према животињском), да би потом, у савремено доба, дошла до тачке када је постала аутоматизована радња, коју треба обавити што брже, што јефтиније и са што мање утрошка енергије. Тиме је и чину припремања хране и чину храњења, с једне стране, одузета људскост, а са друге – природност, те је он претворен у својеврстан „фабрички“ процес (опозиција људског према механичком). Исхрана је истовремено старија од човјека и једна је од примарних културних, те дакле и људских тековина. Поред тога, питање хране није само питање природне него и друштвене средине – поред природних услова, исхрану становништва условљава и степен развијености производних снага, технологија, али и степен комуникације са развијеним друштвима. (Радојичић 2012: 23-35 )

Историјско вријеме које обухватају примјери у овом раду могло би се означити као дуго трајање које у себи чува запамћену и сада још увијек живу кутуру исхране на медитерански начин.

Као колијевка Европе, Медитеран свакако има посебно мјесто у европској култури. На Медитерану су се вјековима спајали и раздвајали народи и расе, постојале су и опстајале унутрашње медитеранске везе које се огледају и у култури исхране.

### **Примјери из херцегновског краја**

Од 80-их година прошлог вијека отпочела сам са сакупљањем архивске грађе која се односи на исхрану и намирнице у XVIII вијеку у Херцег Новом - дијелу Медитерана – Боки Которској. Карактеристике културе Боке Которске, сегменти њене друштвено-историјске прошлости, али и приватне историје, ишчитавају се из архивских извора. Они су свједочанство о бројним акултурацијским процесима који су се одвијали на Медитерану, посебно у Боки Которској. Поморство, које је вјековима било доминантна и најразвијенија привредна грана, пресудно је утицало на ширење културних утицаја, поред миграција различитог интензитета, које су биле судбина овог веома привлачног простора, а још један су узрок мијешања култура.

Сјеверозападни дио Боке Которске био је два вијека под турском влашћу, те је и исламска култура оставила свој траг. Од краја XVII вијека Бока Которска није више само географска цјелина, већ и јединствена друштвено-политичка заједница са свим својим историјским рецидивима, културним, економским и етничким специфичностима, под влашћу Венеције. Половином XVII вијека, у источном дијелу Боке Которске насељавају се породице хајдука из залеђа, а на крају вијека долази у сјеверозападном дијелу до интензивирања миграција ширих размјера и знатног обима. Вјековима уназад, економске миграције имају свој континуитет, дешавале су се разним поводима, а њихова путања је ишла из старе Црне Горе и Херцеговине преко загорских села до морске обале и градова на њој. Најчешћи узрок њихов била је промјена власти, која је са собом доводила свој војни и чиновнички апарат, али и нове трговце, занатлије, па и понеког стручњака из просвјете, медицине, права и културе, од којих су се многи ту трајно настањивали. Потомци ових породица данас су старосједиоци у херцегновском крају.

Овом приликом наводим само понеке од бројних при-мјера из сачуване архивске грађе XVIII вијека из Архива Херцег Нови, на основу серије политичко-управних списа Млетачког архива, које сам истраживала, посебно се осврћући на оне које је врло педантно у свом раду *Прилог култури исхране становника Херцег Новог у XVIII веку* изложила др Ђурђице Петровић (Петровић 1999: 37–83). Рад је фокусиран на архивске изворе из којих су изнијети подаци о коришћеним намирницама, њиховој набавци и купопродајним вриједностима.

На мало плодне земље, приноси од пољопривреде у херцегновском крају били су недовољни. У том смислу треба посматрати и развој културе исхране у овом крају, на коју је доминантну улогу одиграла поморска трговина и бројни импорти са Медитерана.

У овом контексту треба имати у виду чињеницу да је глад током XVIII вијека у више наврата пријетила становништву, што се да видјети и из писма *Прве управе комуниаде топаљске* новском провидуру, од 20. септембра 1719. године, у коме стоји: *бог послао годишта неродна, да се нијесу ни сјемена вадила, и био је глад неизречени, да се находило чељади од глади мртве по путовима, а стар вурментуна продавао се по цекин.*<sup>4</sup> (Радојичић 2012: 162)

Млетачке власти су подстицале обраду земље и издавале су наредбе у којима је наглашавано да се необрађено земљиште мора издавати у закуп.<sup>5</sup>

Кухиња Боке Которске, није се могла замислити без маслина и маслиновог уља, а готово свака породица имала је засаде маслина и млин за производњу уља. Водило се рачуна о земљишту које је било под засадима маслина. Може

---

<sup>4</sup> У Венецији је од 1708. до 1710. године цекин вриједео 15 венецијанских лира, а од 1738. један цекин износио је 22 венецијанске лире, и тако је остало до пада Републике.

<sup>5</sup> Државни архив Црне Горе, Архивско одјељење Херцег Нови, Политичко управни Млетачки архив, у даљем тексту: АХ ПУМА, ф. 5,13.

се закључити да је маслинарство било веома развијено, а маслиново уље најважнији артикал. Млинари који су мљели маслине морали су званично пријавити колико је уља добијено, а након што би утврдила колико је уља потребно за домаћу и локалну употребу, те за војску и сиромашне, власт је дозвољавала да се слободно располаже његовим вишком. За прекршиоце ове одредбе била је одређена казна од 100 дуката и заплајена уља.<sup>6</sup> Постојала је и забрана продавања уља у крчмама посним данима, казна је била од 25 до 60 дуката. О потребама становника за маслиновим уљем свједочи и процјена херцеговског провидура, из средине новембра 1777. године, да ће до нове бербе у октобру бити потребно око 80 барела уља. Уље се чувало у *каменицама*, издубљеним каменим судовима (*una pila de oglio*), у *жарама*, земљаним судовима, или у бурадима (*un tinazzo d'oglio*), оплетеним бочицама (*un fiascheto di banda da oglio*), чак у малим ампулама (*un bozeto di oglio*). (Радојичић 2012: 164)

Захваљујући сачуваним цјеновницима из 1700. године, сазнајемо да је у употреби било више врста брашна, а цијена је зависила и од тога да ли је било царинено (*datiata*) или нецаринено (*non datiata*). У продаји је било више врста брашна: бијело, пшенично, мијешано, кукурузно, брашно од прекрупне, проса, јечма, а продавале су се и мекиње. Познат је био бијели хљеб од конавоског или паштровског брашна. Постојао је и *бешкот*, којим су снабђевани хајдуци, војници, сиромаси, а носили су га и морепловци на своја путовања. Хљеб се мијесио у кућама, где су за печење хљеба коришћене тзв. *комине* (врста хлебних пећи), или у посебним удубинама поред подигнутог огњишта, док су наћве – *un albol er far le rap* – некада биле и саставни дио мираза. Хљеб намјењен јавној продаји мијесио се у пекарама, а постојале су државне и приватне пекаре. Први помен пекаре у Херцег Новом потиче из октобра 1699. године, гдје се каже да је *херцеговски провидур издао под*

<sup>6</sup> АХ ПУМА, ф. 323, 84-88.

закуп једну пекару жени Јеролима Сетекави на десет година уз наплату кирије у државну касу од два сребрна дуката годишње. Док архивски извори казују о следећим врстама хљеба: бијели, црни, од мијешаног брашна, бијели у рошчићима (врста кифли). (Радојичић 2006: 51-52)

Постојала је и контрола квалитета, а од краја треће деценије XVIII вијека, мјесно становништво почиње да продаје хљеб, вјероватно на исти начин на који је то било уобичајено и у Венецији тога доба – носећи по улицама мале векне хљеба у корпама.

Тјестенина је била саставни дио херцеговске кухиње, а у прве двије деценије XVIII вијека увозила се из Италије. Из Венеције и Апулије доношени су *бигули*, врста танких шпаета које су се кувале као лазање. Нешто мање користиле су се лазањете, макарони, резанци и паста.

Месо је у исхрани било главно јело при свим светковинама, било да се конзумирало као: кувано, печено, сушено, усољено.

Млетачка власт у Херцег Новом настојала је да становништво буде снабђевено месом, али је строго водила рачуна о прописима с тим у вези: стока се морала клати у постојећим кланицама, а продавати само у месарама по одређеним цијенама.<sup>7</sup> Од 40-их година XVIII вијека меса су разврстана у категорије по квалитету и цијенама; постојала је подјела на *grasso* (масну) и *magro* (посну) говедину, а под тим се подразумијевала добра и слабија врста (*bon qualita* и *inferior qualita*). Омиљено месо било је од *мушке свиње, свињско за шницле, пршут сирови, месо од овна шкопца, краве, јагњета, јарца, козе*. Судаћи према кухињском посуђу, међу пописаним стварима у кућама Новљана, као и у миразима, месо се пекло на ражњу, кувало – *лешо*, а можда се и пржило, јер се у инвентарима наводе и гвоздене, бакарне и челичне таве. Од месних прерађевина највише се спомињу суви пршут, увозни димљени пршут, сланина домаћа и пуљешка, свињска ребра, *каштрадина*

<sup>7</sup> АХ ПУМА, књ. 60, 11; књ. 97, 17; ф,5, 8; ф. 108, 13.

(сушена овчетина), млетачка салама, млетачка салама са луком. (Радојичић 2012: 164-165, 170)

Становници, поготово приобалних насеља Боке Которске од најранијих времена бавили су се једним од најстаријих занимања, рибарством. Риба је била важна за херцеговску кухињу у XVIII вијеку, а од риба – бакалар, *шкоранци* (сушене укљеве), слане јегуље, суве сипе, сушени циполи, слане сарделе, икра и кавијар.

И цијене су биле нормиране, како оне свјеже, тако и осушене и усољене рибе. Од сушених риба најскупље су биле сипе, нешто јефтинији је био бакалар, а потом харинге, које су извожене у медитеранске земље као димљене и сушене, док су цијене сушених ципола и укљева биле приступачније ширем кругу. У скупље послатице спадала је икра, која се у документима јавља као *бутараги*, а продавала се по цијени од седам солди за једну унцу (0,040 кг). Забиљежено је да је 1728. требало да пристигне у Херцег Нови караван од 20 коња натоварених икром, које је Илија Бјелопавлић са Топле набавио у Смедереву, али су Турци натјерали караван да скрене ка Дубровнику. Усољене сарделе, сардуни, јегуље, скуше, циполи, саломон, па и слани бакалар, такође су били у продаји, а највише се користила сардела, купована на комад, те потом усољени сардуни, које су ловили локални рибари. Риба се справљала разноврсно – свјежа риба је печена на граделама, или се кувала. Икра се пак спремао тако што се резала и остављала на ваздуху да се исуши док не добије облик и боју сушеног рогача. Тако осушена икра кидала се на веома танке режњеве, који су омекшавани у уљу и зачињавани бибером и соком од лимуна, а Млечани су овако спремљен кавијар сматрали укуснијим од тада познатог кавијара са Леванта. (Радојичић 2012: 165-166)

Сир је спадао у често коришћену намирницу. У Херцег Нови у XVIII вијеку се увозио сир, али се из њега и извозио, понекад и нелегално, да би се избјегло плаћање царина, док је у продаји било разних врста домаћих и страних сирева.



Херцегновско тржиште било је снабђено и сиревима из Италије – пармезаном, сиром из Апулије, сиром *marcolino* из Сотовента и сиром из Бреше, док је сир из копненог залеђа називан – уопштено – *морлачки (murlacco)*, и под тим именом извожен је за Далмацију, Венецију, Сенигалију. Трговачким путевима преко Албаније пристизали су и грчки сиреви, куповани у Мореји (полуострво Пелопонез), по којој су добили и назив *formaglio morioto*, као и у Верији, у сјеверном дијелу Грчке, који су називани *formaglio veriotto*.

Судећи по расположивим подацима, херцегновска кухиња обиловала је разноврсном храном.

У исхрани су биле заступљене и разне врсте зрневља и махунастих биљака: пиринач, лећа (сочиво), слани грах (*сланутак*), пасуљ, боб, сочива и сушени грашак, кукуруз. Допремани су бродовима и продавани на пијаци, као и у трговачким радњама, по нормираним цијенама које су биле приступачне свим слојевима становника. Наравно, било је и покушаја да се нелегално увезу, па је марта 1711. године заплијењена једна барка из „Турске“, а ствари са ње продате су на лицитацији. Било је и домаћих врста зрневља и махунарки, попут домаће леће, пасуља, граха, сочива, а 1783. продаван је и домаћи пиринач. Јечам се у цјеновницима наводи као зрно, што значи да се користио у исхрани, куван или тучен у аванима, или на неки други начин.

У исхрани је било заступљено и воће, које се гајило у вртовима и на имањима у вароши и предграђу, као и у селима, а користило се за домаћу употребу, изузев смокава. Могло се набавити и на пијацама и у радњама. Гајиле су се смокве, наранџе, јабуке, трешње, вишње, *кошћел* (воћка са ситним црним плодовима – бобицама), *мурва* (дуд), као и *пипуни* (диње), бадеми и ораси. Суве смокве извозиле су се за Венецију и млетачку Истру; у последњој деценији XVIII вијека извожене су у некој врсти омота који се звао

*smoglinzzi*, а тако се паковао и восак, с тим што су *smoglinzzi* тада били и катранисани

Двије године након успостављања млетачке власти наилазимо на наредбе у којима се наводи да се виногради морају добро његовати како би могли да рађају у дужем периоду. Досељеници су винограде добијали скупа са ораницама, а становници Херцег Новог су имали своје винограде. Узгој грожђа био је важан због производње вина, ракије и сирћета, о чему се старао херцегновски провидур. Од пете деценије XVIII вијека забрањивано је да се увози грожђе са других подручја и да се продаје увозницима, а казна за то износила је 25 дуката. Повремено је било и оскудица у вину, па се у новембру 1700. године морало увозити. Увоз из Албаније (Драча), са далматинских острва – Брача, Виса, Хвара и Корчуле, из Макарске, Дубровника и појединих мјеста у Боки Которској – Бијеле и Пераста, био је интензивираан те године. Вино се и извозило, мада у мањим количинама, док се на увезено вино плаћала царина. Продавало се у крчмама, којих је 1768. године било једанаест, и у трговачким радњама. Крчмари су продавали вино само на мало и морали су редовно пријављивати сву количину купљеног вина. Крчме су морале држати вино здраво, бистро и доброг квалитета, а 1790. године продавано је и слатко вино. Продаја вина строго је контролисана, па су продавци најприје морали пријавити властима количину вина коју су добили од годишње бербе, а херцегновски провидур је одређивао рок од када се могло продавати ново вино. Вино се до половине XVIII вијека по квалитету одређивало само као вино добре и слабије врсте, а већ при крају шесте деценије XVIII вијека оно је почело да се дијели на добро, слабије, лагано и најслабије.

Ракија је, пак, колико се може сазнати из расположивих докумената, била искључиво домаћа, а одлуком генералног провидура од 23. јуна 1711. године, ракија произведена на територији Херцег Новог била је ослобођена дажбина. Она

се пекла у посебним казанима – *lambico*, и у насељеним дјеловима града. Чувала се у мањим бачвама (*caratello*), а постојале су и посебне чашице за ракију – *gottezin di vetro d'aqua di vita*.<sup>8</sup>

У архивској грађи као и у литератури могу се пронаћи и тачне цијене за поједине врсте производа. Тако је за стари димљени пршут домаћи требало дати – 16 солада за једну либру; исти у продаји на мало – 18 солада; пршут увозни сољени – 18 солада; исти резани на мало – 20; млетачка салама – 36 солада; уста резана на мало – 42 солда; уста са луком – 48 солада; млетачки маслац – 36 солада; домаћи маслац топљен – 30 солада; исти сиреви – 24 солда; сир „*placentin*“ – 40 солада; исти сир у продаји на мало – 42 солда; слани сир – 10 солада; исти на мало – 12 солада; пуљешки сир – 20 солада; исти на мало – 24 солда; сир звани „*marcolino di Sotevento*“ – 24 солда; сир из мјешине – 10 солада; уље – 36 солада за једну конату (нешто више од литре); сирће – 5 солада за једну конату; млетачки биголи (врста тјестенине) – 11 солада за једну велику либру; пуљешки биголи – 10 солада за једну велику либру; пуљешки ориз – 5 солада за једну либру; млетачки ориз 6 солада по либри; пасуљ – 4,5 солада по либри; пасуљ турски – 4 солда по либри; домаћа лећа – 4 солада по либри; млетачка лећа – 5,5 солада по либри; слани грах – 5 солада по либри; боб и „старчеви зуби“ (врста сочива) – 4 солада по либри; орзо – 5 солада за малу либру; тучени боб – 5 солада по либри; тучени слани грах – 7 солада по либри; маст – 18 солада за либру; маст на мало – 20 солада по либри; бакалар – 18 солада по либри; слане сарделе – 5 комада за једну газету; пшенично брашно – 4 солда по либри; нуларица – 7 солада по либри.

Судећи по наведеном, херцеговска трпеза прије три вијека била је разноврсна и доступна. (Радојичић 2012: 169).

---

<sup>8</sup> Подаци о исхрани у Херцег Новом наведени према (Petrović 1999: 37–83).

### **Закључак**

Откривање садржаја појединих архива није само посао истраживача; оно подсећа на градитељство, или на трагање и потом склапање каменчића мозаика једног друштвеног процеса, нечега чему је потребно открити контуре кретања, смисао, ликове, свијетлу и тамну страну. Живот протеклих вјекова увијек измиче и остаје помало тајанствен, због скоро непрегледног броја елемената који га сачињавају. (Milošević 1980: 12)

Обиље архивске грађе из наше прошлости писане на српском или неком страном језику, који је био у употреби у одређеном крају као посљедица историјских збивања, неисцрпан је мајдан за проучавање многих збивања и појава у прошлости нашег народа, рјешавајући недоумице у садашњости и предвиђајући, односно, планирајући будућност. Ова грађа се налази сачувана у домаћим архивама, али и архивама у бившим југословенским републикама и широм свијета. (Црнић Пејовић 2006: 433-444)

П. Матвејевић је написао како поетика скромности не станује на Медитерану, а ни претјерана захвалност није медитеранско својство, иако неће мањкати обећања у тренуцима захвалности, обећања у која се искрено вјерује док се изговарају, али која се, када тренутак прође, лако могу и заборавити. Стога су архиви толико важни – да раскош и искреност, чак и када су само ствар тренутка, забиљеже и сачувају, јер Медитеранци добро знају да живот и човјек имају ћуд промјенљиву као море, те да ипак мора постојати бедем који штити од пролазности, који гарантује облик и сталност, а то је записана и сачувана ријеч. (Matvejević 2003: 15-19, 36)

Културни феномени – праћени кроз димензију историјске ретроспективе добијене на основу архивских извора – помажу да се обогате постојећа сазнања и да се, барем донекле, умање непознанице. Такав је случај и са културом исхране као дијелом нематеријане културне баштине херцеговског краја.

Један дио медитеранског духа и културе може се ишчитати и из односа према храни. Овом приликом, архивски подаци су датирани у XVIII вијек, на обали која спаја Исток и Запад – Херцег Нови. Више пута констатовано овдје је поновљено - упоришта медитеранске кухиње јесу маслиново уље, риба, житарице, воће, ораси и поврће, уз конзумирање црног вина. На основу изнијетог, уочљив је медитерански карактер херцегновске кухиње у XVIII вијеку.

### **Литература:**

1. Milošević, Miloš : Arhiv i nauka kulturno blago Crne Gore, Izložba dokumenata Istorijskog arhiva Kotor, 1980.
2. Црнић Пејовић, Марија: Архивска грађа-примарни извори, Гласник Етнографског института САНУ LIV, Београд, 2006.
3. Petrović, Đurđica: Dubrovački arhiv kao izvor za etnologiju, Zbornik historijskog arhiva u Dubrovniku, Arhivist (1-2), Dubrovnik, 1979.
4. Петровић, Ђурђица: Значај средњевековних архивских вести за етнoлошка проучавања, Симпозијум о методологији етнoлошких наука, Одељење друштвених наука САНУ, књ. II, Београд, 1974.
5. Petrović, Đurđica: Prilog kulturi ishrane stanovnika Herceg-Novog u XVIII veku. *Бока: зборник радова из науке, културе и умјетности*, Херцег-Нови, 1999, бр. 21.
6. Matvejević, Predrag: Mediteranski brevijar, Podgorica: CID, 2003.
7. Радојичић, Драгана: *Између култура истока и запада: Северозападна Бока Которска*, Београд, Етнографски институт САНУ, 2006.
8. Радојичић, Драгана: *Примена архивске грађе у етнологији*, Зборник радова Етнографског института САН, Теренска истраживања – поетика сусрета, Београд 2012.
9. Радојичић, Драгана: *Дијалози за трпезом, антрополошка монографија о култури исхране*, Београд: Етнографски институт САНУ: Службени гласник, 2012.
10. Лукић Крстановић, Мирослава – Радојичић, Драгана: *Нематеријално културно наслеђе у Србији – праксе, знања и иницијативе*, Гласник Етнографског музеја, 79, Београд, 2015.

АРХИВСКИ ЗАПИСИ  
1/2016.

*Коректор*  
Драгица Ломпар

*Компјутерска припрема*  
ДауС - Цетиње

*Тираж*  
300

*Штампа*  
ИВПЕ - Цетиње

CIP - Каталогизација у публикацији  
Национална библиотека Црне Горе, Цетиње

930.25(497.16)(05)

Архивски записи: часопис за архивску теорију и праксу  
= Archival theory and practice review / главни уредник Срђан  
Пејовић, одговорни уредник Стеван Радуновић. - Год. 1. бр. 1  
(1994) - . - Цетиње (Новице Церовића 2) : Државни архив Црне  
Горе, 1994 (Цетиње: SICERO). - 24 цм.

Годишње.

ISSN 0353-7404 = Архивски записи (Цетиње)

COBISS.CG-ID 08216592