

Артис центар, Београд

DOI 10.5937/kultura16522210
УДК 392.8(497.11)"04/14"
316.75(497.11)
904:642.732.23(497.11)"04/14"
оригиналан научни рад

ЗЛАТНЕ ВИЉУШКЕ ИЗМЕЂУ МИТА И СТВАРНОСТИ

ПРИБОР ЗА ЈЕЛО И КУЛТУРА ОБЕДОВАЊА У СРЕДЊОВЕКОВНОЈ СРБИЈИ У СВЕТЛУ ГАСТРОХЕРИТОЛОШКИХ ИСТРАЖИВАЊА

Сажетак: *Златне виљушке које је наводно користио велики жупан Србије Стефан Немања на банкету приређеном у част Фридриха I Барбаросе, цара Светог Римског царства, у Нишу 1189. године, одавно су парадигма романтичарског схватања боље, славније и узвишеније прошлости. Луксузни, скупоцени део прибора за обедовање, Немањине виљушке временом су прерасле у својеврсни друштвени феномен, симбол за владара профињеног укуса и изузетних манира, али и метафору националне изузетности. Овај рад настоји да комплексном гастрохеритолошком методом сагледа својства, место, намену и симболизам виљушке у српској култури обедовања средњег века истражујући најразличитије доступне изворе од ликовних представа, преко археолошких налаза до књижевних, историјских и других референтних садржаја с посебним освртом на владарску трпезу и гастродипломатију.*

Кључне речи: *виљушке, култура обедовања, средњи век, гастрохеритологија, гастродипломатија, владарска трпеза*

Прича¹ о раскошној гозби у Нишу 1189, коју је велики жупан Србије Стефан Немања (1168-1196) наводно приредио свом еминентном госту Фридриху I Барбаросу (1155-1190), цару Светог Римског царства, једна је од оних историјских епизода које су у познијој српској традицији континуирано дотериване и преобликоване маштовитим допунама приповедача. Дотериване толико да је тешко раздвојити историјску грађу од мита, а поготово када се има у виду да нас о овом сусрету обавештавају искључиво византијски и немачки извори², док га Немањини синови и биографи Сава и Стефан Првовенчани не помињу. Оновремени извори су пре свега фокусирани на мотиве српског владара да сретне и раскошно угости најмоћнијег владара европског запада на његовом путу ка Светој земљи у часу када овај предводи крсташе у њиховом трећем походу за ослобађање Светог гроба од неверника. Истовремено, српско предање највећу пажњу посвећује културним разликама између двојице владара који сходно правилима дворског протокола – седају за исту трпезу. И док је циљ немачких хроничара који прате Барбаросу у Трећем крсташком рату, да исцрпно опишу сам поход, а византијског аутора, савременика наречених историјских збивања, да укажу на превртљиву и непоуздану природу српског владара, позније српско виђење овог изузетно важног догађаја, има за циљ да покаже колико су Срби културно били напреднији крајем 12. века у односу на Немце тог доба.³ Такво полазиште недвосмислено указује

1 Овај рад је део обимнијих истраживања у оквиру пројекта *Живети прошлост – Српска средњовековна гастрономија*, чији је носилац Артис центар из Београда, а покровитељи Министарство културе и информисања Републике Србије и Национални комитет Међународног савета музеја (ICOM). Пројекат је покренут 2010. године од када је истражено више стотина ликовних представа, археолошких налаза и референтних писаних извора на тлу Србије и Европе

2 О Немањином сусрету са Фридрихом међу византијским ауторима је писао, и то уопштено, Никита Хонијат, који је у поменуто време био управитељ Филипопоља (Пловдив) и учествовао и сам у преговорима Исака II Анђела са немачким владарем. Хонијатова запажања са одговарајућим коментарима Ј. Калић погледати у: (1966) *Византијски извори за историју Југославије IV*, Београд: Византолошки институт САНУ, стр. 154-155. Међу немачким хроничарима то су пре свега каноник Тагено из Пасауа и његов настављач Анзберт чија су дела *Historia de expeditione Friderici imperatoris* и *Historia peregrinorum* публикована у: Chorust, A. ed. *Quellen zur geschichte des kreuzzuges Kaiser Friedrichs I*, ed. Chroust, A. (1928) Berlin: Berolini. У Барбаросиној пратњи се налазио и епископ Пасауа Диетполд чија је *Chronicon magni presbiteri* публикована у (1928) *Annales Colonienses maximi, Monumenta Germaniae Historica, Scriptores Germanicarum*, XVII, Berlin: Berolini.

3 24 Sata, HAARP, nebeski narod i zlatne kašike: Ovo su najludi mitovi u koje Srbi i danas veruju на 24 Sata online <http://www.24sata.rs/haarp-nebeski-narod-i-zlatne-kasike-ovo-su-najludi-mitovi-u-koje-srbi-i-danas-veruju/14102>, 30. jun 2015, 14. jul, 2016; Feffer, J. On the Margins in Serbia on John Fef-

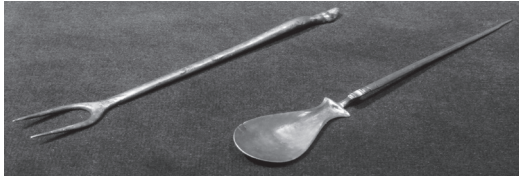
да је легенда највероватније настала неколико стотина година након стварног догађаја, у време у коме се обликује Европа нација, односно у часу у коме отпочиње својеврсно културно и политичко такмичење међу народима Старог континента⁴. На тој јако иделизованог слици пуној нескривеног националног поноса, засада анонимни творац легенде одабрао је необичан предмет, тако рећи тривијалну ситницу, којом ће нагласити изванредно висок културни ниво творца самосталне средњовековне српске државе и родоначеника најславније српске династије – виљушку!

Задивљујуће је како један утилитарни предмет малих димензија, према легенди начињен од племенитог метала, може да упливише на колективни осећај важности читавог народа. Немањине златне виљушке и данас служе као „аргумент” да су Срби јели златним прибором у тренутку док су Немци јели прстима, како то иначе чине сви варвари према модерним схватањима културе обедовања⁵ (слика 1). Потреба за овим поређењем, али и подсећањем, поготово постаје снажна у процесу евроинтеграција у којем се Немачка намеће као лидер осталим члановима Уније, као и народима који претендују да у њу уђу, диктирајући правила понашања. Мотиви за оваква подсећања на наводне цивилизацијске разлике међу Србима и Немцима пре више од осам векова могли би бити повод за израду једне психолошко-антрополошке студије, што није циљ овог рада у чијем средишту се налази управо виљушка као предмет унутар културе обедовања који би

fer blog <http://www.johnfeffer.com/on-the-margins-in-serbia/>, October 8th, 2012, July 14th, 2016; Vesti, Srbi i mitovi – Od Kraljevića Marka do Boška Buhe na Vesti online <http://www.vesti-online.com/Vesti/Srbija/111568/Srbi-i-mitovi-Od-Kraljevića-Marka-do-Boska-Buhe-2>, 20. Januar 2011, 14. jul 2016; Južene vesti, Godišnjica važnog događaja na Juzne vesti online <http://www.juznevesti.com/Drushtvo/Godisnjica-vaznog-dogadjaja.sr.html>, 27. jul 2010, 14. jul 2016 – Наведени су само неки од бројних извора међу којима предњаче високотиражни медији у Србији, али причу о виљушкама доноси и Министарство трговине, туризма и телекомуникација Републике Србије у оквиру своје званичне презентације за Ехро 2015 у Милану, види Serbia EXPO 2015 Milano, Taste Food. Feel Life. Ministry of Trade, Tourism and Telecommunications Sector for Bilateral Economic Cooperation <http://www.serbiaexpo2015.rs/hrana-kultura-istorija/?lang=en>, April 2015, July 14th, 2016.

- 4 Да би се утврдила генеза и време настанка ове популарне легенде неопходно је предузети посебна истраживања која нису била предмет овог рада.
- 5 Схватање манира за столом мењало се временом, а конзумирање хране прстима сматрано је друштвено прихватљивим, па и пожељним вековима, видети: Wilson, B. (1999) *Consider the fork: A History of how we cook and eat*, Basic Books: New York са старијом литературом, као и: Sonnenfeld, A. ed. (1999) *Food: A Culinary history from Antiquity to the Present*, Penguin Books: London, са старијом литературом.

могао указати на читав низ гастрохеритолошких⁶ слојева, осветљавајући на тај начин много комплекснију слику пре свега владарске трпезе у њеном културно-политичком, а пре свега гастродипломатском⁷ контексту.



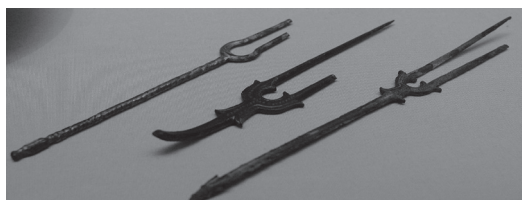
Слика 1 Виљушка и кашика од злата, рановизантијска уметност, прва половина 4. века, Уметнички музеј, Кливленд



Слика 2 Римска виљушка, 1-4. век, Метрополитан музеј, Њујорк

6 Појам *гастрохеритологија* употребљен је први пут 2010. године у оквиру интердисциплинарног, научно-уметничког пројекта *Живети прошлост – српска средњовековна гастрономија* чији сам аутор и руководилац од 2010. године, а у циљу да се дефинише синтетичко повезивање различитих научних метода у процесу истраживања историје хране и културе обедовања у прошлости. Метод је у више наврата образлаган у оквиру предавања и експерименталних реконструкција у земљи и иностранству. У јуну 2014, на Трећем Унесковом конгресу о гастрономском наслеђу и културном развоју, одржаном у Барселони (Шпанија), гастрохеритологија је уврштена у Унескову декларацију из Барселоне и међународно препозната као нова научна метода. О гастрохеритологији као новој, синтетичкој научно-истраживачкој дисциплини видети: Огњевић, Т. (2014) *Гозба: Огледи о гастрономији српских земаља у средњем веку*, *Гозба* св. 19, Артис центер, Галерија науке и технике САНУ: Београд, стр. 7

7 Појам гастродипломатија употребљен је први пут почетком 21. века са циљем да дефинише улогу хране као носиоца културних порука, а у сврхе дипломатске медијације. Први пут је поменуто у вези са нарочитим пројектом владе Тајланда, а онда је примењен у више пројектних иницијатива на Далеком истоку и у Сједињеним државама. На промоцији појма и његовој практичној примени у дипломатији највише су радили Пол Роковер и Самјуел Чапл-Сокол. Више о гастродипломатији видети Chapple-Sokol, S. (2013) *Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds*, *The Hague Journal of Diplomacy*, Volume 8, Issue 2, Leiden: Brill, p. 161-183.



Слика 3 Виљушке, 8-9. век, Иран, Лувр, Париз



Слика 4 Виљушка са иницијалима, сребро, Француска 16. век, Метрополитан музеј, Њујорк

Зашто је виљушка толико важна?

Виљушка је најмлађи део прибора за обедовање.⁸ Најпре коришћена као помагало при кувању, поготово у припреми већих комада меса, виљушка је размерно касно почела да се употребљава у непосредној конзумацији хране. Иако је срећемо у прибору античких Римљана (слика 2) и међу Арабљанима у периоду од 7. до 9. века (слика 3), на западноевропској сцени виљушка ће се појавити као саставни део прибора за обедовање отменог света, а пре свега владара почетком 16. века (слика 4), а да би тек 18. век донео важне промене у култури обедовања. У 19. веку ће се појавити комплексни протоколи када је реч о начину постављања стола, бројном прибору за обедовање свих облика и величина, те захтевном концепту познавања редоследа и начина употребе нарочито када је реч о виљушкама, тако да настаје психо-социјални феномен познат као „неуроza виљушке”, најчешће проузрокован страхом од недовољног познавања употребе различитих виљушки што би јавно неопростиво компромитовало личност која тежи да се промовише у отменом друштву.⁹ То је и време у коме ће и дефинитивно бити нормирана пракса да се виљушка користи као део прибора којим ће се чврсто прибости комад меса или поврћа како би били ситно исецкани пре него што буду принесени устима у даљем процесу конзумације.¹⁰ У међувремену, на релацији од древног Египта и високо развијених цивилизација Старог века, па до предвечерја Француске револуције, виљушка за

8 Willson, B. (2012) *Consider the fork: A history of how we cook and eat*, New York: Basic Books, p. 190.

9 Исто, стр. 188-190.

10 Исто, стр. 66.

обедовање је најчешће коришћена да би се њоме јели компоти, ушећерено воће и друге послатице. Наиме, била је идеална да се комад воћа из компота извуче из керамичке тегле у коју је ова врста послатица најчешће сервирана. Ова примарна намена виљушке најдиректније је утицала на неке довитљиве изумитеље позног средњег века који су се досетили да унутар истог комада прибора споје виљушку и кашику, па је виљуска коришћена за напред описану радњу вађења воћа из тегле, док је кашика употребљавана за елегантно једење компота или сулца у коме је воће конзервирано.¹¹ Био је то диван начин да се избегне неукусно сркање из посуде и неспоран показатељ развоја европске културе обедовања.

Прихватање виљушке у западноевропској култури обедовања није, међутим, био једноставан процес. Шта више, истраживачи историје хране и културе обедовања на западу још не могу да се усагласе да ли је прве виљушке на неки западноевропски двор донела принцеза Теофано, супруга Отона II (973-983), 927. године¹² или је то била Марија Аргир, братаница Василија II (976-1025), супруга Ђованија Орсеола, сина млетачког дужда Пјетра II (991-1009), 1004. године.¹³ Византијске виљушке од племенитог метала, поменуте у оба случаја, јављају се у склопу свадбених церемонијала од којих се једна одиграла у Риму, приликом које нећака василевса Јована I Цимискија (969-976) и званично на Ускрс 972. године постала прва византијска принцеза удата за неког западњачког владара, док се друга Византинка високог рода удала у Цариграду неку деценију касније. Виљушке, коришћене на свадбеним гозбама обе принцезе, изазвале су контроверзне утиске. Док су, наводно, будући поданици царице Теофано били импресионирани,¹⁴ Венецијанци су према каснијим коментарима били уздржани, па и злуради.¹⁵ Наиме, када само три године касније куга покоси Марију Аргир и њену венецијанску породицу, у црквеним круговима ће настати прича да је горда странкиња кажњена због *претеране рафинираности*, јер је користила виљушку наместо богомданих прстију.¹⁶

11 Исто, стр. 192.

12 Davids, A. Marriage negotiations between Byzantium and the West and the name Theophano in Byzantium, in: *The Empress Theophano: Byzantium and the West at the turn of the first millennium* (1995), Cambridge: Cambridge University Press, p. 99-120.

13 Ward, C. The Uncommon origins of the common fork on Leite's Culinaria <http://leiteculinaria.com/1157/writings-the-uncommon-origins-of-the-common-fork.html>, May 6th, 2009, July 14th, 2016

14 Davids, A. нав. дело, стр. 90-120.

15 Ward, C. нав. дело.

16 Willson, B. нав. дело, стр. 191.

Шест векова касније виљушке су још увек предмет поруге на европском западу. У свом делу *Острво хермафродита*, објављеном 1605, француски сатиричар Томас Аргус исмева дворјане Анрија III због, за ондашња схватања, несхватљиве употребе виљушака, наглашавајући да им је *драже да своје усне додирују виљушкама него прстима*, те да исто чине и са месом.¹⁷ За Аргуса виљушка није само необична, она је опсцени предмет који користе подједнако опсцени људи.

Истовремено, становници Апенинског полуострва користе увелико виљушке које се показују као згодно помагало за једење шпаета, резанаца и других облика тестенине тако популарне у италијанској традиционалној кухињи.¹⁸ Томас Корјате, енглески путописац, описаће 1608. године ову италијанску праксу коришћења виљушке,¹⁹ али и занимљиво схватање Италијана из епохе барока да *немају сви људи подједнако чисте прсте како би њима додиривали храну*.²⁰ Корјате је и у Енглеској наставио да користи виљушку у часу док је његова владарка, Елизабета I, иако у поседу дезертних виљушки, користила прсте како би се послужила воћем из компота или колачима.²¹ Било је потребно више од једног века након Коријатеове посете Италији да виљушке постану незаобилазни део прибора за обедовање како у Енглеској, тако и у читавој западној Европи.

Сви наведени елементи, хипотетички гледано, указују да би евентуално коришћење виљушки за трпезом великог жупана Србије крајем 12. века у Нишу могло бити у најмању руку шокантно за његове немачке сатрпезнике. Немамо, на име, никаквих података о томе да је добра пракса принцезе Теофано ухватила корена у германској свакодневици, дочим се отмене виљушке од племенитог метала са украсима од горског кристала, попут оне пронађене у Горњој Рајни (Немачка), срећу тек у 16. веку (слика 5). Ипак, виљушке нису непознате српским владарима и властели средњег века о чему нас обавештавају пре свега писани извори који говоре

17 Исто.

18 Robaro, G. (2013) *Culture of the fork: A brief history of everyday food and haute cuisine in Europe*, New York: Columbia University Press, p. 14-18; Capatti, A. and Montanari, M. (1999) *Italian Cuisine, A cultural history*, New York: Columbia University Press, p. 53.

19 Монтанари као извор наводи дело Паскуалеа Маркезеа *L'invenzione della forchetta* из 1898. у коме се документовано тврди да је употреба виљушке у конзумацији хране до 1581. године била усвојена у читавој Италији, видети: Capatti, A. and Montanari, M. нав. дело, стр. 137.

20 Willson, B. нав. дело, стр. 193.

21 Исто.

о српским владарским депозитима у Дубровнику.²² Појам *пирун* иза кога се најчешће крије виљушка у средњем веку изведен је из грчке речи *πειρουπιον*.²³ У зависности од локалног изговора грчки оригинал је интерпретиран као перуни (Албанија), пирон (Венеција) или пирун (Далмација и залеђе). Сам термин недвосмислено сугерише и византијско порекло виљушке на тлу српских земаља у средњем веку. Још увек представља непознаницу, кад је она тачно ушла у употребу у средњовековној Србији, да ли је стигла директно из Византије или, што је вероватније, околним путевима преко италијанског копна и приморских градова јужног Јадрана.²⁴ Међутим, несумњиво је да су се са њом српски великаши могли срести већ у раном средњем веку као гости, таоци или заробљеници у Цариграду, или путници-ходочасници и трговци у јужној Италији, те да је могла постати саставни део владарског свечаног обеда крајем 13. века, када током Милутинових великих освајања започиње и свеобухватна византинизација српског двора.²⁵ Иако засада о томе нема сведочанстава у познатим писаним изворима из предметне епохе, посредно нам о занимљивом статусу виљушке говоре ликовне представе и археолошки налази.



Слика 5 Виљушка од сребра и горског кристала,
Горња Рајна 16. век, Метрополитан музеј Њујорк

На западном зиду унутрашње припрате Богородичине цркве у манастиру Студеница насликана је несвакидашња фреска с мотивом *Тајне вечере* (слика 6). За раскошним овалним

22 Лиречек, К. и Радонић, Ј. (2004) *Историја Срба: Културна историја*, Књига II, Пирот: *Pi-press*, стр. 235

23 Исто.

24 Минијатура са представом гозбе чула настала у бенедиктинском самостану Монтекасина у 9-10. веку приказује двојицу мушкараца који обеђују. Један од њих користи виљушку. Видети: Cavaliere, С. М. Occhiaii, bottoni e altre invenzioni medievali...на http://ilmanoscrittodelcavaliere.blogspot.rs/2015_06_01_archive.html, June 1st, 2015, July 14th, 2016.

25 Благојевић, М. (1989) *Србија у доба Немањића: Од кнежевине до царства 1168-1371*, Београд: ТРЗ Вајат, ИРО Београд, стр. 139-140.

столом чија плоча је направљена од најфинијег мермера, по-лукуружно распоређени седе апостоли тако да гравитирају од Исуса Христа на левој страни ка Светом Петру на десној. Мирни ритам композиције на којој је свакој личности да-та аутентична карактеризација лика, оживљавају наглашени покрети двојице присутних. На левој страни је Јована Бого-слов кренуо да наслони главу на груди Христа, који у јед-ној руци држи обредни хлеб-нафору, док другом благосиља купу с вином која је постављена испред њега. Истовремено Јуда Искариотски, насликан у средишту композиције, сме-лим покретом граби рибу из чиније занимљивог облика ко-ја доминира столом достојним владара. И Христ и апостол Петар, насликан у часу када се спрема да ножем засеке у округли хлеб, седе на високим столицама налик престоли-ма са нарочитим подметачима за ноге. Но, оно што највише привлачи поглед на овој занимљивој, изузетно насликаној фресци јесу – виљушке. Чак два типа виљушака са два и три зупца готово разметљиво штрче међу хотимично распоређе-ним репама и комадима хлеба.



Слика 6. *Тајна вечера*, унутрашња приправа
Богородичине цркве у Студеници,
почетак 13. века, обновљено 1568. године

Тајна вечера из унутрашње приправе Богородичине цркве у Студеници јединствена је појава међу српским, али и ви-зантијским, па и западњачким средњовековним ликовним представама ове популарне теме, управо због виљушки које видимо на трпези. Сликарство унутрашње приправе с по-четка 13. века обновљено је 1568. године, када је предузета прва велика рестаурација Богородичине цркве у Студеници. Досадашње анализе старијег и млађег сликаног слоја ука-зују да су игуман Симеон и ондашње студеничко братство настојали да у другој половини 16. века с једне стране поно-ве првобитни стилско-иконографски образац, али и да дода-ју одређене елементе којих у ранијем живопису није могло

бити.²⁶ У том смислу, и фреска *Тајне вечере* из Студенице одсликава знатно старију схему у оквиру које виљушке, иако изузетне по себи у иконографском смислу, ипак стварају извесну недоумицу. Да ли су оне заиста део првобитне фреске или представљају додатак из 16. века?



Слика 7 *Тајна вечера*, црква Светог Ђорђа, Кремиковски манастир, Бугарска, 16. век

Сличан иконографски образац са елементима познијих стилских утицаја својствених византијској уметности епохе Палеолога²⁷, али и са представом велике трозубе виљушке усред необичног обиља хране на столу *Тајне вечере* може се видети у цркви Светог Ђорђа, у Кремиковском манастиру надомак бугарске престонице Софије (слика 7). чије најстарије сликарство се датује у сами крај 15. века. Међутим, виљушка на овој фресци је прибор за сервирање, а не конзумирање хране на шта указује и њена величина и место на коме се налази на столу. Иако неуобичајена у иконографском смислу она је рефлекс културног обрасца који се може пратити већ од фараонског Египта, а који подразумева коришћење виљушке у сврху кувања и сервирања хране.²⁸ Форма и место двозубих виљушки на студеничкој фресци сугеришу употребу виљушки у сврху конзумације хране. Две двозубе виљушке у пару с ножевима оштрог врха насликани су испред Христа и апостола Петра на начин како се поставља прибор за обедовање, док се велика трозуба виљушка, очигледно у функцији справе за сервирање јела, налази у средини стола. Управо овакав начин, очигледно индивидуалног

²⁶ Тодић, Б. (1986) *Фреске у манастиру Студеница*, Београд: Књижевне новине, стр. 42.

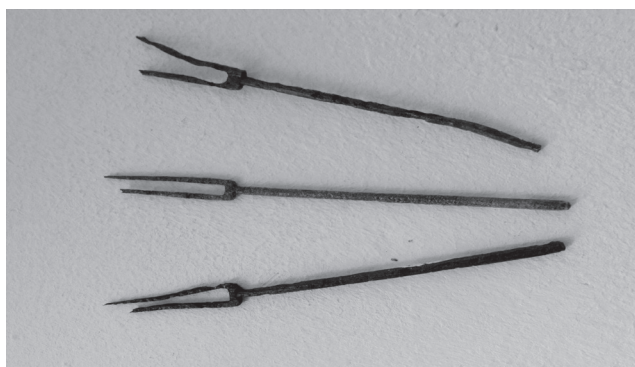
²⁷ Апостоли окренути леђима посматрачу, ликови дати у профилу, живахна распричаност читаве представе типична је за сликарство 14. и 15. века, види: Лазарев, В. Н. (2004) *Историја византијског сликарства*, Београд, стр. 156-188.

²⁸ Willson, В. нав. дело, стр. 190.

постављања прибора за обедовање могао би, а на основу познатих образаца из средњовековне културе обедовања да нам сугерише да су и виљушке и ножеви познији додатак на студеничкој фресци. Наиме, пракса заједничког коришћења чаша, тањира и прибора за обедовање задржала се све до 16. века у европској култури обедовања.²⁹



Слика 8 Виљушке од сребра и корала, Венеција 16. век, Институт за уметност, Минеаполис



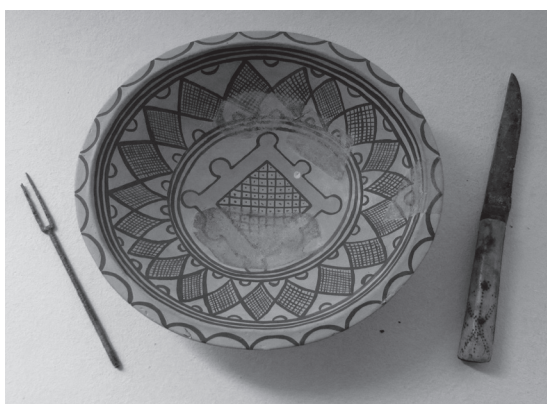
Слика 9а Гвоздене, двозубе виљушке из Сопоћана, пре 1690, Музеј Рас, Нови Пазар (фото: Т. Огњевић)

Најстарије информације везане за виљушке у власништву српских владара и властеле потичу из прве половине 15. века.³⁰ Међу наведеним предметима најексплицитнији је опис прибора за ручавање Стјепана Вукчића Косаче (1404-1466), херцега од Светог Саве, који је био начињен

29 Flandrin, J-L. (2000) *The Early Modern period in Food: A Culinary history from Antiquity to the Present*, ed. Sonnenfeld, A. London: Penguin Books, p. 369.

30 Јиречек, К. и Радонић, Ј. нав. дело, стр. 235.

од сребра, корала и горског кристала.³¹ Косачин скупочени прибор за обедовање, највероватније добављен из Венеције, описом подсећа на нож и виљушку од сребра и корала, израђене крајем 16. века у венецијанским радионицама, који се данас налазе у колекцији Уметничког института у Минеаполису (САД) (слика 8). Виљушке са студеничке *Тајне вечере* неупоредиво су скромније од венецијанских примерака из Минеаполиса, међутим оне двозубе готово су идентичне гвозденим виљушкама пронађеним у манастиру Сопоћани у широком временском периоду од 1973. до 1986. године. Четири двозубе виљушке, просечне дужине око 15,5 цм са зупцима просечне дужине 5 цм,³² израђене су од кованог гвожђа, једноставне обраде без орнамената и врло фрагилне (слика 9а и 9б).



Слика 9б Виљушка, тањир од мајолике и нож, средњовековна збирка Музеја Рас у Новом Пазару (фото: Т. Огњевић)

Делују као прибор коришћен да би се њиме јело воће или колачи, пре него месо или нека друга, робуснија храна. Прва виљушка (Музеј „Рас”, Нови Пазар, инв. бр. 3) из овог заго-нетног сета откривена је 1973. године у слоју шута. Готово деценију касније у северном конаку пронађене су још две (Музеј „Рас”, Нови Пазар, инв. бр. 495 и 496), док је последња пронађена током археолошких истраживања манастирског комплекса 1986. године у јужном конаку унутар сопоћанског утврђења (Музеј „Рас”, Нови Пазар, инв. бр. 1888). До сада нису публиковане³³, нити је на њима спроведена

31 Исто.

32 Виљушке, иако сродне по типу, варирају у дужини између најдуже од 15,9 цм до најкраће од 14,5 цм. Ове варијације изгледају као да су проузроковане оштећењима насталим дугим боравком под земљом. Према свим осталим особинама оне су готово идентичне.

33 Први пут је њихово постојање предочено јавности на мојој ауторској изложби *Гозба*, која је одржана у периоду 15-30. новембра 2014. у

темељна стручна анализа, па је могуће изнети само неколико утемељених претпоставки. Према облику, материјалу и изради оне се с великом сигурношћу могу сместити у прибор за обедовање настао пре 1690. године која представља крајњу хронолошку одредницу за уобичајену периодизацију средњег века на тлу српских земаља. Интригира претпоставка да су настале на тлу Србије, у домаћим радионицама, будући да није реч о предметима луксузне израде.³⁴ Највероватније на ширем подручју средњовековног Раса. Без обзира на чињеницу дислоцираности у односу на манастирску кухињу, односно трпезарију у тренутку када су пронађене,³⁵ бројни елементи сугеришу да припадају истом комплекту прибора за јело, и да су највероватније коришћене као дезертне виљушке. Упоредне са својим стилским, а можда и хронолошким паром са студеничке фреске, а на основу свега што знамо о пореклу и употреби конзумне виљушке у средњем веку, спонтано се намеће мисао да је појава виљушка на потоњој знак престижа који има за циљ да укаже на чињеницу да се овај приказ налази у владарској задужбини, маузолеју родоначелника династије самосталних и врло моћних владара средњовековне Србије. У том контексту су виљушке могле бити насликане већ почетком 13. века, јер је мало вероватно да нису биле познате образованом светском путнику, госту византијских владара и патријарха, Сави Немањићу (1174–1236) који је непосредно одлучивао о садржају живописа у очевој задужбини. Подједнако је вероватно да су их могли насликати и сликари 16. века. Наиме, када се има у виду да је фреска обновљена у часу када се Србија увелико налази под турском окупацијом чини се да су извршитељи овог важног задатка осећали потребу да и у детаљима нагласе висок културни ниво и владарски положај ктитора Студенице.

Галерији науке и технике САНУ у Београду, када су изложене заједно са још 29 оригиналних средњовековних предмета са ширег подручја српских земаља (збирке Музеја „Рас“ у Новом Пазару и Народног музеја у Крушевцу) од значаја за проучавање гастрономског наслеђа и културе обедовања нашег тла у периоду од друге половине 12. века до пропасти средњовековне Србије.

34 То је мишљење Владана Видосављевића, археолога, кустоса средњовековне збирке Музеја „Рас“ у Новом Пазару који је музеолошки обрадио виљушке из Сопоћана.

35 Сопоћани су пљачкани у више наврата у периоду од пада српске средњовековне државе до Велике сеобе 1690, а током дугог низа година су били и потпуно запустени, па налази предмета и мобилијара, дислоцирани у односу на њихову примарну намену, не изненађују. О историјату манастира више у: Ђурић, В. (1963) *Сопоћани*, Београд: Просвета; Кандић, О. и Милошевић, Д. (1985) *Манастир Сопоћани*, Београд: Републички завод за заштиту споменика Србије.

Свеобухватна конзерваторска анализа студеничке фреске, баш као и она сопоћанских виљушака, могли би у будућности указати на утемељеност претпоставки изнетих у овом раду. Оно што је, међутим, неспорно јесте чињеница да је српска средњовековна елита знала за виљушке и да их је користила. Посебно је, међутим, занимљиво да оне, баш као и други делови прибора за обедовање, нису у земљама такозваног византијског круга привлачиле ону врсту пажње коју ће изазвати када се једном појаве на западу. Византијски свет је био окупиран скупоценим посуђем и комплексним протоколима, а посетиоци су на неупоредивим гозбама, које су приређивали владари Ромеја, били фасцинирани раскоши ентеријера, трпезног посуђа, дворском музиком и спектаклом који је пратио јавне обеле у челу чије златне софре је седео василевс са Босфора.³⁶ Чак и најбоље византијске илустрације популарног средњовековног *Романа о Александру* (слика 10) тек делимично могу да прикажу сјај тог неупоредивог двора и једне од три велике владарске трпезарије познате под именом просторија *Деветнаест лежајева*³⁷ у којима су византијски цареви најчешће примали своје високе госте. О прибору за јело не говори ни византијски дипломата и књижевник Теодор Метохит помно загладан у садржај трпезе краља Милутина Немањића (1282-1321) крајем 13. века.³⁸ О евентуалној локалној продукцији прибора за обедовање од племенитог метала у златарским радионицама богатог рударског града Новог Брда у првој половини 15. века нема ни најмањег трага. Иако звучи логично да су мајстори, попут Јована Прогоновића, познати по изради скупоценог трпезног посуђа, винских чаша, бокала и других употребних предмета од племенитих метала,³⁹ могли врло лако правити и луксузне виљушке, ножеве и мале бодеже за конзумацију хране какве видимо на истовременим фрескама у Манасији (слика 11).

Сви наведени елементи јасно указују на важну промену у доживљају хране и културе обедовања кроз време у социјалном, психолошком, антрополошком и сваком другом смислу. У том контексту идеја о гастродипломатији може бити посматрана само условно и изван контекста намере да

36 Dalby, A. (2010) *Tastes of Byzantium: The cuisine of a legendary empire*, London: I. B. Tauris & Co Ltd, p. 105-125.

37 Појам се односи на античке лежајеве за обедовање какви су постављани у римским триклинијумима.

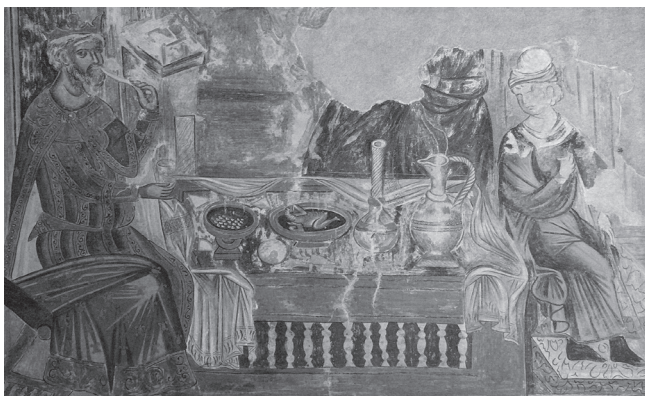
38 Метохит, Т. (1986) *Византијски извори за историју Југославије VI*, књ. 18, Београд: Византолошки институт САНУ, стр. 113-114.

39 Јовановић, В. Ново Брдо: Средњовековни град у: *Ново Брдо*, ур. Пејић, С. (2004), Београд: Републички завод за заштиту споменика културе, стр. 50.

се храном као таквом посредује у дипломатске сврхе. Иако већ у раном средњем веку постоји пракса мирења зарађених владара њиховим окупљањем за трпезом према обрасцу античког конвивијума,⁴⁰ човек средњег века не размишља о храни као посреднику већ о акту заједничког обедовања као дипломатском модалитету.



Слика 10 Свадба Александра Великог и Роксане, византијска минијатура, 14. век, Грчки институт, Венеција



Слика 11 *Парабола о богаташу и убогом Лазару*, Црква Свете Тројице у Манастиру Ресави (Манасија), почетак 15. века (копија фреске, Галерија фресака, Народни музеј у Београду)

Разлика је битна, јер спремношћу да подели храну са потенцијалним непријатељем, човек средњег века показује јасну намеру да буде савезник у даљем процесу комуникације. Колико је то важно види се посебно током великих

40 Montanari, M. (2000) Food systems and models of civilization in: *Food: A Culinary history from Antiquity to the Present*, ed. Anthony Sonnenfeld, London: Penguin Books, p. 69-71.

војних кампања какав је и Трећи крсташки рат који предводи Фридрих Барбароса 1189-1190. У том контексту, чињеница да велики жупан Србије Немања снабдева Фридрихову огромну армију од готово 100.000 људи месом, житом, јечмом и вином,⁴¹ док самог владара и његове угледне пратиоце гости за сопственом трпезом, неупоредиво је важнија од тога на који начин је то јело спремљено и да ли носи особена локална обележија националне кухиње, или пак од чињенице да један владар користи конзумне виљушке док други једе прстима. У епохи крсташких ратова као првих великих, прекоморских војних кампања, у ери која не познаје војну логистику у смислу обезбеђивања опреме и хране за армију у покрету, набавка било какве хране може бити кључни услов успеха једног оваквог великог подухвата. О страхотама глади током прва два крсташка похода, а нарочито на путу преко Балкана, па самим тим и српских територија, али и о непријатељском расположењу становништва и локалних власти, сачувана су потресна сведочанства актера ових истинских средњовековних драма.⁴² То је гастрохеритолошки оквир у коме треба посматрати и догађаје у лето 1189. године. У том контексту сазнајемо да је велики жупан Србије економски моћна личност, кадра да угости велику армију на њеном путу ка Светој земљи, те да својим реалним економско-политичким потенцијалом покаже да је у сваком погледу достојан савезник првог човека ондашњег европског Запада.

ЛИТЕРАТУРА:

- Огњевић, Т. (2014) Гозба: Огледи о српској средњовековној гастрономији, *Гозба* св. 19, Београд: Артис центра, Галерија науке и технике САНУ, стр. 9-32.
- Robaro, G. (2013) *Culture of the fork: A brief history of everyday food and haute cuisine in Europe*, New York: Columbia University Press.
- Wilson, B. (2012) *Consider the fork: A history of how we cook and eat*, New York: Basic Books.
- Dalby, A. (2012) *Tastes of Byzantium: The cuisine of a legendary empire*, London: I. B. Tauris & Co Ltd.
- Лиречек, К. и Радонић, Ј. (2010) *Историја Срба: Културна историја*, Књига II, Пирот: *Pi-press*.
- Јовановић, В. Ново Брдо: Средњовековни град у: *Ново Брдо*, ур. Пејић, С. (2010), Београд: Републички завод за заштиту споменика културе, стр. 10-161.

41 Tageno, A. (1928) Quellen zur geschichte des kreuzzuges Kaiser Friedrichs I, ed. Chroust, A. Berlin: Berolini, p. 24-30.

42 Dalby, A. нав. дело, стр. 108-109.

Flandrin, J. L. The Early Modern period in *Food: A Culinary history from Antiquity to the Present*, ed. Sonnenfeld, A. (2000), London: Penguin Books, p. 349-373.

Montanari, M. (2000) Food systems and models of civilization in: *Food: A Culinary history from Antiquity to the Present*, ed. Sonnenfeld, A. (2000), London: Penguin Books, p. 69-78.

Capatti, A. and Montanari, M. (1999) *Italian Cuisine: Cultural history*, New York: Columbia University Press.

Davids, A. Marriage negotiations between Byzantium and the West and the name Theophano in Byzantium in: *The Empress Theophano: Byzantium and the West at the turn of the first millennium*, (1995) Cambridge: Cambridge University Press, p. 99-120.

Благојевић, М. (1989) *Србија у доба Немањића*: Од кнежевине до царства 1168-1371, Београд: ТРЗ Вајат, ИРО Београд.

Тодић, Б. (1986) Фреске у *Манастиру Студеница*, Београд: Књижевне новине, стр. 135-224.

Метохит, Т. (1986) *Византијски извори за историју Југославије VI* књ. 18, Београд: Византолошки институт САНУ, стр. 63-142.

Tageno, A. *Qellen zur geschichte des kreuzzuges Kaiser Friedrichs I*, ed. Chroust, A. (1928), Berlin: Berolini.

Електронски извори:

Expo (2015) *Taste Food. Feel Life*. Serbia EXPO 2015 Milano, Official presentation of Ministry of Trade, Tourism and Telecommunications of republic of Serbia, Sector for Bilateral Economic Cooperation <http://www.serbiaexpo2015.rs/hrana-kultura-istorija/?lang=en>

24 Sata (2015) *HAARP, nebeski narod i zlatne kašike: Ovo su najljudi mitovi u koje Srbi i danas veruju* na 24 Sata online <http://www.24sata.rs/haarp-nebeski-narod-i-zlatne-kasike-ovo-su-najljudi-mitovi-u-koje-srbi-i-danas-veruju/14102>

Feffer, J. (2012) *On the Margins in Serbia* on John Feffer blog <http://www.johnfeffer.com/on-the-margins-in-serbia/>

Vesti (2011) *Srbi i mitovi – Od Kraljevica Marka do Boška Buhe* na Vesti online <http://www.vesti-online.com/Vesti/Srbija/111568/Srbi-i-mitovi-Od-Kraljevica-Marka-do-Boska-Buhe-2>

Južne vesti (2010) *Godišnjica važnog događaja* na Juzne vesti online <http://www.juznevesti.com/Drushtvo/Godisnjica-vaznog-dogadjaja.sr.html>

Ward, C. (2009) *The Uncommon origins of the common fork* on Leite's Culinarina <http://leiteculinarina.com/1157/writings-the-uncommon-origins-of-the-common-fork.html>

Извори:

Документација Музеја „Рас” у Новом Пазару.

Tamara Ognjević
Artis Centre, Belgrade

GOLDEN FORKS – BETWEEN MYTH AND REALITY

Abstract

The golden forks allegedly used by the Grand Prince of Serbia, Stefan Nemanja, in the banquet organised to honour Fridrich I Barbarossa, the Holy Roman Emperor, in Niš in 1189, has long ago become a paradigm of a romanticized image of our „better, more glorious and more eminent“ past. These luxurious, pricy pieces of cutlery – Nemanja’s forks – have become a specific social phenomenon, a symbol of a refined, well-mannered ruler and a metaphore of national excellence. This work aims to analyse the origins, characteristics, use and symbolism of the fork in Serbian Medieval eating culture, using complex gastroheritological method and researching various available sources from artistic imagery, through archeological finds to literary, historical and other referent materials, with a special view of the ruler’s manu and the gastrodiplomacy.

Key words: *forks, eating culture, Middle Ages, gastroheritology, gastrodiplomacy, ruler’s table*



Силва Вујовић, *Манастирски кровови у свитање*,
акварел, 56x76 цм, 2017.