

Живот сељака у средњовековној Србији

Ко су становници села?

Србија је пре око 700 година била земља у којој су се градови (Ново Брдо, Призрен и Приштина), као и бројни тргови у унутрашњости земље тек почели развијати. Поред тога, било је нешто старих градова у приморским областима (Котор, Дриваст, Улцињ и Бар) и новоосвојеним византијским крајевима (Скопље), али поврх свега, огромна већина становништва је живела на селу. Поред таквог односа градског и сеоског становништва, разумљиво је да су уз рударство, основу привреде чинили земљорадња и сточарство.

Сви становници села - меропаси (земљорадници) су спадали у групу феудално зависног становништва, у којој су били још и власи - сточари, зависне сеоске занатлије, сокалници (врста послуге), отроци (робови) и један део сеоских попова. Ову групу зависног становништва Душанов законик назива себрима.

Села су припадала господарима, а самим тим, била за њих и обавезама везана. То су били велика и мала властела, манастири, сам владар и пронијари (ненаследна војничка имања). У поседу мање властеле и пронијара могло је бити само неколико села, док је велика властела држала и више десетина села. Манастири попут Св. Архангела код Призрена, имали су у поседу преко 90 села. Према Душановом законуку о потребама једног монаха бринуло се 20 кућа ("и на тисућу кућа да се храни у манастирима педесет калуђера").

Села су скоро увек била подизана на месту где постоји пијаћа вода, била то већа река или неки мањи извор. Уз то, такође је била битна близина обрадиве земље, шума, пашњака и пута. Куће и друге зграде биле су углавном груписане на једном мањем простору, а размак између грађевина износио је од 2, па до више десетина метара. Просечно село је бројало око 40 кућа, али је број могао да варира од 10 па до 200 домова. често се у средишту села или на оближњем брежуљку налазила сеоска црква око које се простирало гробље. Мања група кућа одвојена од матичног насеља више километара назива се заселком, а обично представља зачетак новог села.

Кућа

Током 13. и 14. века, у сеоском градитељству преовлађују дрво и камен као основни грађевински материјали, али се као локалне варијанте јављају бондручаре и камене куће. Темљеви куће били су од ломљеног камена, у блату или кречном малтеру, док су на њима били грађени зидови од дрвених талпи. Кровна конструкција је од дрвених греда, а кров је био покриван сламом или шиндром. Површина простора за становање најчешће се кретала се између 20 и 40 м², али има и случајева много пространијих кућа. У средини или једном од углова, налазило се ограђено огњиште. Оцака није било, него је дим излазио кроз кров куће, а мали прозори затварани су масивним дрвеним капцима. Сеоске куће су обично имале две просторије, а ретко три или више. Под у просторијама је најчешће био од набијене земље. Куће готово да нису имале намештај у данашњем смислу. Скромно покућство сачињавало је неколико клупа за седење, ниске столичице и синија (сто), а можда полица и обавезан разбој. Укућани су спавали на слами прекривеној асурама.

Житеље куће чини углавном три генерације, док је просечно домаћинство имало око 8 чланова, од чега су бар половину чинила деца. Такође, велик је број породица које су имале

много више чељади. Пошто се већина дневних активности обавља на имању и око стоке, кућа је углавном служила за спавање и припремање хране, те за тадашње женске послове - чешљање и предење вуне, као и ткање различитих тканина.

Производи

Иако се меропаси сматрају земљорадницима, многе друге активности, а нарочито сточарство, играју важну улогу у сеоској привреди, скоро једнаку земљорадњи. Вероватно највеће засејане површине обухватале су пшеница, јечам, раж и просо. Свако сеоско домаћинство уз саму окућницу или нешто даље од куће, обрађивало је врт са поврћем. Најзаступљеније врсте поврћа су црни, бели, пори(прази)лук, купус, ротква и репа, а поред тога, веома важни производи који су имали велики удео у исхрани биле су махунарке, као што су сочиво, боб и грашак. Велике површине под воћем и виноградима биле су привилегија властеле и манастира, док се по селима углавном воће гајило за потребе домаћинства - 10 до 50 стабала по дому, најчешће крушака, шљива, трешања, јабука и дуда.

Поред свега тога, једна земљорадничка породица није могла преживети а да није узгајала стоку, само што се ради о далеко мањем броју грла него код Влаха. Обично је на једно домаћинство долазило 1-2 вола, 2-4 краве, 3-4 свиње и 10-20 оваца. Поједина села, или неке породице, бавиле су се грнчарским, пчеларским, ковачким и тесараским занатом. Саме сеоске занатлије углавном су се трудиле да најпре задовоље потребе самог села, а потом и ширег тржишта. Са развојем привреде и трговине током 14. века, села са повољним положајем добијају на значају па прерастају у тргове, углавном неутврђена насеља са тржиштем, а често и са панађурима (вашарима).

Храна и пиће

Од стицања самосталности Православне Цркве, српски сеоски живот почиње много више да прожима православна духовност. Јачањем организације цркве (нарочито парохијских), утицај цркве се осећао све више у свим областима живота, а такође и у исхрани. Пост је, поред верске улоге, за себре имао изражен економски значај, јер је омогућавао да се у сиромашним заједницама уштеде вредне и ретке намирнице у економском и прехрабеном смислу, какви су млечни производи, месо и маст. Ово је било неопходно, пошто је ондашња стока много спорије напредовала. Свиње које су се узгајале биле су 2-3 пута мање него данашње (максимално до 100 кг), а краве су давале само 2-3 литра млека дневно! Ову храну требало је сачувати у одређеним количинама, како за велике празнике, тако и за периоде године када нема постова. Обично се ради о месецима у којима се обављају тешки физички послови, као што су орање, послови око сена, дрва...

Ондашњу храну, већина данашњих људи би оценила као неукусну и блутаву. Ово се нарочито односи на овсене и зобене каше, а сличне њима биле су каше од боба и грашка, као и наквашено сочиво. Нешто укуснија била су различита варива са месом, спремана од купуса и зеља. Поред повртарских биљака, битни удео у исхрани имало је самоникло биље: гљиве, зеље, дивљи лук... Основне намирнице животињског порекла представљали су сир и млеко, који су и обилно коришћени. Храна се припремала у скромном земљаном посућу, а поред тога у употреби је било и разно дрвено посуђе, нарочито за служење и складиштење хране.

Већини произведеног поврћа нису били потребни посебни услови за чување, осим сувог места, а добар део се лако одржавао зими у траповима са сламом, док је други део могао бити сачуван сушењем, што се нарочито радило са воћем. Месо се наравно најбоље конзервирало сољењем и димљењем. Међу нижим слојевима становништва, најзаступљенија пића су (због једноставног начина припремања и доступности сировине) били пиво и медовина. Вино је било привилегија виших слојева, те је на сељачку трпезу доспевало ретко.

Одевање

За одећу се искључиво користе природни материјали које често производи само домаћинство. Обично су сами сељани узгајали лан и конопљу и властитим снагама их прерађивали у влакна. За израду ове једноставне одеће употребљавале су се тканине добијене од лана (дуге кошуље, панталоне и хаљине) и вуне или животињске коже (обућа, огртачи, прслуци...) Записи из тог времена често помињу да Српкиње носе малу женску црвену капу, сличну капама које су се до наших дана задржале у народним ношњама Херцеговине, Босанске Крајине, Лике... Накит је израђиван од сребра, бронзе и стаклене пасте, а њега су углавном носиле млађе жене. Од накита, на селу се најчешће носе наруквице, минђуше, прстење и огрлице.

Сеоска црква

Велика већина становника средњовековне Србије припада Православној Цркви. Са друге стране, већи број становника римокатоличке вероисповести живи у приморским областима, док у унутрашњости католичко становништво чине углавном странци (Дубровчани, Саси...), који насељавају тргове и градове, као и део Арбанаса у планинским крајевима.

Сеоске цркве су једноставне и скромне грађевине, претежно зидане од камена, понекад у комбинацији са опеком. То су углавном једнобродне цркве са припратом, понекад са куполом над наосом. Као кровни покривач користи се шиндра и цреп. Унутрашњи простор је мрачан и скучен, тако да су ретке сеоске цркве у које је могло стати више од 100 људи истовремено. На територијама са бољом црквеном организацијом, свако село је имало свог свештеника. Црква је у селима брзо заузимала централно место у животима мештана, пошто су се сви важни догађаји одвијали око сеоског храма: крштење и примање деце у заједницу, венчање, недељна и празнична богослужења, прославе празника, опело и сахрана на гробљу поред цркве. Поред тога, црква је кроз дуги временски период успешно христијанизовала сеоски живот и многе древне обичаје делимично учинила прихватљивим за Цркву.

Важност меса

О важности меса на средњовековној трпез српских великаша недвосмислено говори бескрајно занимљива епизода из Теодосијевог Житија Светог Саве у којој је описана Немањина (1168-1195) предаја власти Стефану Првовенчаном 1195. На пригодном, општенародном пиру који се одиграва пред црквом Светих апостола Петра и Павла у Расу, Немања се на занимљив начин опрашта од меса:

„Приђите, другови и браћо, и чеда вазљубљена, приђите са мном, да се последњим пиром са вама развеселимо те да се растанем од трпезе с месом, јер ме оваква сјајна и многомесна трпеза неће више сакупити с вама, никада!“

Иако овај необични опроштај од богате месне трпезе јасно сугерише да Немања не силази само с власти, већ се спрема да прими и монашки постриг, а монаси у средњем веку не конзумирају месо чак ни у дане мрса, бољем познаваоцу средњовековног схватања хране, њеног симболизма и ритуалних значења, неће промаћи да се Немања опроштајем од меса заправо опрашта од земаљске власти. Наиме, сходно одредницама у средњем веку тако популарне Галенове медицине, али и стриктном схватању и спровођењу прописа везаних за прехрану на основу природног квалитета, који пре свега подразумева припадност одређеном друштвеном слоју, добар владар је морао јести доста меса како би задржао своје владарске, витешке и друге квалитете који га дефинишу као супериорног вођу и војника. И то не било каквог меса, већ оног најквалитетнијег припремљеног печењем или пржењем, јер само спој крви и ватре обезбеђују владарску и ратничку моћ. Кувана меса, изнутрице, мале птице, зечеви, прерађевине су за земљоделца и занатлију – владар и војници једу печење.

Тријада – месо, хлеб и вино је својеврсна синтеза античког медитеранског концепта хлеба и вина као максима цивилизованог човека, и западњачког конзумеризма меса као највећег извора мушког принципа, мужевности и храбрости. Ова два схватања посебних квалитета хране задуго су била у опречном односу благодаревши доминантној позицији Римског, а затим и Византијског царства чија је елита поборник медитеранског начина исхране којим доминирају житарице, поврће, сиреви и вино. Међутим, исто онако како се Атила са својим Хунима попут отровне стреле „зарии“ у најрањивију тачку римске цивилизације у опадању, тако се и варварска навика једења великих количина меса прелила са европског севера и запада, односно азијског истока, на јеловник једног света који је попут Августа, Диоклецијана и Цицерона безусловно веровао у племенита својства сочива, грашка и купуса.

Схватање о својствима хране, баш као и два различита прехранбена обрасца, морала су се срести на балканској средокраћи, те подржана климом, вегетацијом и сталним покретом људи и робе, обликовати нарочиту гастрономску слику која синтетизује исток и запад, Римљане и варваре, те мноштво других утицаја протоком времена. Отуда балкански, а са њим и српски гастрономски атлас, неописиво подсећа на фантастични дневник неког пробирљивог гурмана који се често гостио за царским столовима, али није избегавао ни прост, али укусан оброк сељака и занатлија. Тај комплексни, шарен јеловник очигледно се саставља још од давнина.

Поред сочива, боба, дивљег грашка, купуса, црног и белог лука, зеља, роткве, репе, проса, јечма, овса, ражи, а у познијим периодима и пиринча и кукуруза који стижу на наш простор са турским освјањима средином 15. и почетком 16. века, становништво српских земаља у средњем веку конзумира месо, млеко и млечне производе, али и намирнице које на овдашње тргове и панађуре стижу из увоза. Извори нам јасно показују да се на столовима владара и угледнијих људи, високог црквеног клера и имућнијих трговаца, могли наћи и плодови мора и морска риба, смокве, бадеми, горке поморанце, лимун, маслиново уље и скупоцена вина и зачини, као и злата вредан шећер.