

**Snežana Božanić\***

Filozofski fakultet  
Univerzitet u Novom Sadu

UDK: 638(497.11)“06/14“

DOI: 10.19090/gff.2022.1.139-156

Originalni naučni rad

**Ana Elaković Nenadović**  
Filološki fakultet  
Univerzitet u Beogradu

## O UPOTREBI MEDA I VOSKA U SREDNJOVEKOVNOJ SRBIJI – MEDICINA, ISHRANA, RELIGIJA

Pčelarstvo predstavlja važnu proizvodnu delatnost srednjeg veka. Njegov razvoj na prostoru srednjovekovne Srbije pratimo od XII veka. Zahvaljujući brzom usponu, relativno rano se ostvaruju viškovi proizvoda koji se javljaju u trgovačkom prometu. U fokusu našeg rada nalazi se upotreba meda i voska u srednjovekovnoj medicini, ishrani i religiji na tlu srpskih zemalja. Analizira se upotreba meda i voska u lekarskoj praksi, farmakologiji i farmakoterapiji kod Srba u srednjem veku na osnovu dostupnih spisa: *Hilandarski medicinski kodeks* i *Medicinski spisi Hodoškog zbornika*. Iz njih se vidi da se med nalazio u osnovi brojnih lekova, sirupa i melema, dok su kombinovanjem voska i drugih lekovitih preparata nastajali emplastri i masti, primenjivani u medicini i kozmetici. Svetovna i duhovna lica su podjednako bila zainteresovana za upotrebu meda u ishrani. Korišćen je kao zaslađivač, prilikom spravljanja kuvenih jela, poslastica i konzerviranja namirnica. Od meda je pravljena medovina, alkoholno piće. Sveće od voska su neizostavne u svetkovinama verskog i ritualnog karaktera.

*Ključne reči:* srednji vek, Srbija, med, vosak, pčelarstvo, medicina, ishrana, religija

Od najstarijih vremena, med i vosak su imali važno mesto u svakodnevnom životu ljudi. Med (lat. – mel, mellis, n; grč. - μέλι, ιτος, τό) je upotrebljavан kao zaslađivač, za spravljanje medovine i u lekovite svrhe (Katić, 1958: 156, 161–162; Božanić, 2020: 127). Osnovni sastojsci meda su monosaharidni i disaharidni šećeri – fruktoza i glukoza (Marković, Nikolić & Binjović, 2021: 221). Pored saharoze i drugih vrsta šećera, med sadrži minerale, vitamine, male količine eteričnih ulja koja umiruju disajne puteve i brojne druge hemijske sastojke (Marinković, 1963: 3–4).

---

\* snezana.bozanic@ ff. uns.ac.rs; [aelakovic@yahoo.com](mailto:aelakovic@yahoo.com)

Lako se resorbuje iz creva, a zbog brzine kojom daje energiju izuzetno je zahvalan za upotrebu kod izloženosti organizma fizičkom naporu. Vosak (lat. – cera, ae, f; grč. – κηρός, οῦ, ὁ) kao prirodni pčelinji proizvod nastaje pretapanjem prečišćenog sača iz kojeg je istopljen med (LSSV, 1999: 606–608). Pčelinji vosak je najviše korišćen u hrišćanstvu za pravljenje sveća i osvetljenje.

Baveći se lovom i sakupljačkom privredom, praistorijski čovek je pronalazio med u pećinama i šupljinama drveća. Razumevanje „kulture meda” i upotrebe vrednosti voska u srednjem veku, zahteva od nas da ukratko razmotrimo status pčelarskih proizvoda u antičkom svetu i širenje agrokulturnih uticaja. Pisani izvori i kulturno-istorijski spomenici svedoče da je antički svet unapredio ovu privrednu delatnost. Brojni grčki i rimski autori u svojim enciklopedijama i priručnicima pišu o pčelama, njihovoj organizaciji, disciplini, izgledu košnica i sača, vrstama meda, vosku i upotrebi pčelarskih proizvoda u ishrani, medicini i kozmetici. U daljem tekstu, vodeći računa o postavljenoj istraživačkoj temi, predstavićemo samo neka od njih.

Od Herodota saznajemo da u Asiriji rastu palme od kojih većina daje plod „od koga” njeni stanovnici prave „hranu, vino i med”, te posebno izdvaja običaj „prelivanja grobnica” medom (Hdt. 1920: I 196, 198). Egipćani su koristili med u žrtvenim običajima – svetkovine posvećene Izidi (Hdt. 1920: II 40). U više navrata pominje poslastice od meda: slatkiše, medenjake i medene kolače, a u Kalatebi (grad u Lidiji) slastičari su pravili „veštački med od brašna i metljikova soka” (Hdt. 1920: III 48; VII 31; VIII 41).

Za Vergilija koji je treću knjigu didaktičkog speva *Georgike (Pesme o poljoprivredi)* posvetio pčelarstvu med predatvila dar rose.

Iskustvo, obrazovanje i poznavanje rada ranijih autora o pčelarstvu, Kolumela je pretočio u devetu knjigu priručnika *De re rustica*. Pored niza praktičnih i detaljnih saveta, ističe značaj lokacije pčelinjaka i neophodnost sađenja odgovarajućeg drveća u njegovoј okolini zarad dobrog meda, odnosno zdravlja (Col. Rust. 1940: 9.5.1–6).

Plinije Stariji u delu *Poznavanje prirode (Naturalis historia)* navodi da je med najfiniji zasladičav i najbolji medikament, dok vosak ima višestruku namenu (Plin. Nat. 1906: 11.11). Zna da pčele prave „svoj vosak” od polena sveg drveća i bilja, te da „nijedno voće od toga nema štete” (Plin. Nat. 1906: 11.18). Navodi da postoje tri vrste meda, bez obzira na zemlju porekla: prolećni, letnji (zreli) i med koji se skuplja posle prvih jesenjih kiša (Plin. Nat. 1906: 11.34, 36, 41).

Aristotel, Hipokrat, Celzus, Galen, Dioskorid i drugi autori donose recepte koji u sebi sadrže med i pišu o primeni pčelarskih proizvoda u farmakoterapijske

svrhe. Na osnovu iznetog, može se reći da je antički svet imao bogata saznanja o vrednosti i značaju meda i voska.

Iz znatno kasnijeg perioda (X vek) potiče vizantijska poljoprivredna enciklopedija *Geponika* (zbirka kasnoantičkih tekstova). Pčelama, pčelarstvu, skupljanju meda i voska, medu i lečenju, posvećeno je XV poglavlje *Geponike*. Najbolji med je proziran i zlatno žute boje. Za med se kaže da „daje dugovečnost” i da ljudi koji jedu med u starosti najduže žive (Simović & Kostić 2019: 15.2; 15.9).

Slovenima je ova proizvodna delatnost bila poznata još tokom života u prapostojbini. Imenica *med* je praslovenska i nalazi se u mnogim indoevropskim jezicima (Skok 1972: 396–297). Jednostavnu tehniku pčelarenja i znanja o pčelama oni su unapredili na novim staništima u kontaktu sa autohtonim stanovništvom i vizantijskim svetom.

Razvoj pčelarstva na prostoru srednjovekovne Srbije pratimo na osnovu pisanih izvora od kraja XII veka. Naša saznanja o ovoj privrednoj delatnosti uslovljena su karakterom i vrstom građe. Manastirske povelje pružaju podatke o *uljanicima* (pčelinjacima) i njihovo geografskoj rasprostranjenosti, *uljarima* (pčelarima) i davanju pčelinjeg desetka od strane zavisnog stanovništva. Vremenom je došlo do snažnog uspona pčelarstva, a ostvareni viškovi proizvoda se javljaju u trgovačkom opticaju. Sačuvani trgovački ugovori i knjige svedoče o vosku u tokovima razmene i izuzetno su važni za poznavanje srednjovekovne trgovine i ekonomije. Dubrovački trgovci su prema rečima despota Stefana Lazarevića iz 1417. godine za vreme „prve gospode” kupovali isključivo „kožu, vosak i sirenje” na srpskim trgovima (Stojanović, 2006<sup>2</sup>: № 229, str. 219–220). Posle plemenitih metala, Dubrovčani su najviše bili zainteresovani za nabavljanje voska iz balkanskih zemalja, beleži početkom XV veka Filip de Diversis.

*Uljari* su posebna kategorija zavisnih ljudi koji su gajili pčele i prikupljali njihove proizvode, u korist vladara, manastira i vlastele (Mišić, 2019: 110). Prve *uljanike* i *uljare* Hilandaru je priložio (1198–1199) monah Simeon, nekadašnji veliki župan Stefan Nemanja.<sup>1</sup> Svetogorski manastir je dobio selo Zahak na Bistrici sa uljanikom i uljarima, te uljanik u Trnovci niže Donje Hoće sa dva uljara (Novaković, 1912: 393 (II); Zbornik, 2011: № 82, 18,22, str. 279). Pomenuti darovi

<sup>1</sup> Darovana su četiri uljanika sa po dva uljara u selima Trpeze, Dabšoru, Goliševu i u Pariceh (Novaković, 1912: 384 (II); Zbornik, 2011: № 9, 56, str. 69). Po pitanju njihove ubikacije postoje određena neslaganja u naučnim krugovima. Mišljenja samo da ih treba tražiti u okolini Prizrena i Orahovca. Božidar Zarković je detaljno analizirao ovu temu (Zarković, 2002: 54–62).

se javljaju i u *Opštoj hrisovulji* kralja Milutina hilendarskom pirgu Hrusiji (Zbornik, 2011: № 104, 46, 50, 54, str. 368). Hilandar je od kneza Stefana Lazarevića dobio crkvu Vavedenja Bogorodičinog u Ibru (1392–1396) sa selima i tri zaseoka u Hraštima (Hraštani) sa uljanicima (Novaković, 1912: 458 (II)).<sup>2</sup>

Kraljica Jelena je poklonila manastiru Sv. Nikole na ostrvu Vranjini uljanik u Kruševici (1277–1309) „za sveću” i uljare „Pavla i brata mu” (Novaković, 1912: 579 (IV); Zbornik, 2011: № 75, 27, str. 260–261). Svetostefansko vlastelinstvo je posedovalo pčelinjake na Sitnici, kod Istoka, Novog Pazara i Srbice (Božanić, 2006: 106, 108, 122–123). Car Dušan je Sv. Arhanđelima dodelio „uljanik na Slatini” sa precizno navedenim međnicima (livada, potok, Golo brdo, Gramost, Stražnik, Mekineš i Patkovski del), na obali Belog Drima, u župi Patkovo (Šafarik, 1862: 283; Ivanović, 1959: 226; Nikolić, 1971: 211). Zahvaljujući geografskom položaju ovaj teren je bio podesan za stočarstvo i pčelarstvo.

Zavisni zemljoradnici u srednjovekovnoj Srbiji davali su *pčelinji desetak* poznat i kao desetak od svake desete košnice. Postojanje ove dažbine upućuje na prisustvo pčelinjaka i razvijenost ove privredne delatnosti. Prvi put se beleži u hrisovulji kralja Stefana Vladislava manastiru Svetе Bogorodice u Bistrici (Polimlje). Prema odredbi kralja Vladislava „svi crkveni ljudi” bili su opterećeni ovom dažbinom, a u nastavku se dodatno precizira – da se „u obolu čita i presed i roj” (Novaković, 1912: 591 (X); Zbornik, 2011: № 41, 35–36, str. 167).<sup>3</sup>

Sokalnici i meropsi, sopstvenici pčelinjih košnica („ko ima uljanik”) na gračaničkim posedima su za manastiru slavu (praznik svete Bogorodice) davali „ulje” (Zbornik, 2011: № 137, 47, str. 503). Ponekad je dolazilo do problema. Stoga su ovu dažbinu „popovi sami uzimali” od onih koji imaju, a ne ispunjavaju je (Blagojević, 2007: 293). Na vlastelinstvu Sv. Stefana u Banjskoj *Zakon crkvenim ljudima* propisuje da zavisno stanovništvo („svako osim popa”) daje dažbinu od svake pete košnice („trnka peta”) preko leta (Kovačević, 1890: 7; Novaković, 1912: 627). Banjski posedi predstavljaju izuzetak po visini davanja. Sa velikom verovatnoćom pretpostavljamo da je proizvodnja ali i potreba za artiklima pčelarstva na narečenom vlastelinstvu bila veća u odnosu na druga onovremena vlastelinstva. U povelji *carice* Jevdokije i sina joj Kostadina (Konstantina) o

<sup>2</sup> Prilog nije precizno ubikovan. Treba ga tražiti na prostoru jugozapadne Srbije, u blizini sela Ostraća (Šuica, 2004: 122–123).

<sup>3</sup> Detaljnom analizom dopune pomenutog člana bavio se Miloš Blagojević. U konkretnom slučaju reč je o paganskom običaju sa donekle izmenjenom koncepcijom u hrišćanstvu. „Košnice se nikome” ne mogu dati „bez simbolične nadoknade” i čitanja odgovarajuće molitve u obolu (Blagojević, 2003: 18, nap. 36–37; Blagojević, 2007: 292).

poklanjanju Hilandaru njihove baštinske crkve u Arhiljevici Hilandaru (1378–1379) registrovano je uzimanje pčelinjeg desetka – „desetak trmčani” (Novaković, 1912: 448 (V); Dragičević, 2011: 87–102). Ponekad su zavisni ljudi bili oslobođeni od izvršavanja ove dažbine u korist srpske države ali je obaveza prema manastirima ostajala (Novaković, 1912: 407 (III), 411 (IV), 467 (II); Marjanović Dušanić, 2003: 55–68).

Vosak kao artikal trgovine zauzima važnu poziciju u privredi srednjovekovne Srbije. On se relativno rano javlja u tokovima trgovinske razmene. Čuveni dubrovački trgovac Marin Bunić i njegov sin Sergulus već 1280. godine kupuju metale i vosak u Brskovu (Čremošnik, 1932: № 26, str. 30–31). Pored Dubrovčana, za balkanski vosak bili su zainteresovani i Mlečani (Ćuk, 1986: 152–155). Značajne količine voska u Srbiji i Bosni od kraja 1426. do novembra 1433. godine nabavljali su braća Nikola i Luka Kabužić iz Dubrovnika (Kovačević Kojić, 1971: 143–152).

Iz Srbije je izvožen sirovi (lat. *cera cruda*) i fini vosak (lat. *cera fina*). Prerada sirovog u fini vosak vršena je u posebnim radionicama na manastirskim i svetovnim vlastelinstvima ili *kući voštanoj* (Fostikov, 2016: 173). Postojanje *kuće voštane* potvrđeno je u Prizrenu za vreme Stefana Dečanskog, Rudniku (1355) i drugim mestima (Ćuk, 1986: 113, nap. 108; Kovačević Kojić, 2016: 101–111). Razvoj pčelarstva se pozitivno odrazio na srednjovekovno zanatstvo i pojavu voskovara i svećara kao novih zanimanja (Fostikov, 2016: 174).

Izneti podaci upućuju na kontinuitet ove privredne delatnosti na području srpskih zemalja u srednjem veku.

Kao prirodni proizvodi, produkti pčelarstva se javljaju kao sredstva za lečenje još pre nove ere. Med ima širok spektar delovanja (antiinflamatorno, antibakterijsko, antivirusno, probiotičko i drugo) i nalazi se u osnovi brojnih lekova, sirupa i melema (Marković, Nikolić & Binjović, 2021: 224–226). Kombinovanjem voska i drugih lekovitih preparata nastajali su emplastri i masti, primenjivani u medicini i kozmetici. O upotrebi meda i voska u lekarskoj praksi, farmakologiji i farmakoterapiji kod Srba u srednjem veku direktno svedoče *Hilandarski medicinski kodeks* i *Medicinski spisi Hodoškog zbornika*.

*Hilandarski medicinski kodeks* čine spisi iz oblasti dijagnostike, farmakologije, farmakoterapije, pedijatrije, toksikologije, flebotomije i infektivne medicine (Grmek, 1961: 31–39; Vuković, 2011: 43–44). Oni pokazuju da je srpska

srednjovekovna medicina počivala na antičkim temeljima i da se razvijala pod snažnim uticajem zapadne medicine čiji centri su se nalazili u Salernu i Monpelju.<sup>4</sup>

Za postavljenu istraživačku temu od velike važnosti su farmakološki spisi koji čine traktat o jednostavnim/prostim lekovima i drugi posvećen složenim lekovima.

Prvi predstavlja *Skazanje* o prirodi svakog leka („da li je vruć, studen, suv ili vlažan“) i njegovoj upotrebi – „za šta je dobar“ (HMK, 1989: 293). Traktat se u najvećoj meri zasniva na delu *Liber de simplici medicina (Circa instans)* Mateusa Platerijusa (Matthaeus Platearius) koji je živeo tokom prve polovine XII veka u Salernu (Grmek, 1961: 40–41; Katić, 1977: 199). U njemu su opisana osnovna svojstva meda (*meli*) kao medikamenta. On može biti vruć ili hladan, beo ili žut, odnosno prvog ili drugog stepena dejstva (I–II). Ukazuje se i na razlike u pogledu slatkoće meda. Tzv. „divlji“ med od pčela koje žive po „gorama“ nije sladak („gorči“) kao pitomi med. Ukoliko se čuva na adekvatan način, može biti učinkovit („držati krepot“) i do sto godina. Dati su praktični saveti za upotrebu meda kod određenih zdravstvenih problema: plućne bolesti, stomačnih tegoba i promena na koži lica kod žena (HMK, 1989: 140–141, 338–339; Katić, 1977: 257).

*Spis o složenim lekovima* se oslanja na lekarsku knjigu *Antidotarium Nicolai* u kojoj se nalaze recepati za lekove biljnog, mineralnog i životinjskog porekla.<sup>5</sup> Od voska su spravljeni brojni emplastri (lat. *emplastrum*). Prema sačuvanoj recepturi vosak je bio sastavni deo emplastra za „svaku ranu“, upotrebljavao se kod lečenja preloma kostiju, dok je mešavina živog sumpora, crne smole i voska u određenoj proporciji ublažavala svrab (HMK, 1989: 166–167, 367–368).

Uvidom u *Spis o složenim lekovima* zaključujemo da je med bio jedna od osnovnih komponenti sirupa (lat. *siropus*). U određenim slučajevima nije se preporučivalo mešanje *bilja* sa medom. Pomenuti *Spis* se poziva na autoritet rimskog lekara Dioskurida koji je živeo u prvom veku nove ere. Zabranjuje se davanje *bilja* sa medom čoveku u akutnom febrilnom stanju – „ognjica“ (HMK, 1989: 168, 369).

<sup>4</sup> Sam rukopis potiče iz šeste decenije XVI veka, a spisi su nastali u periodu od XIII do XV veka. (Stanković, 2004–2005: 449–463); Poslednjih decenija ova tema je privukla pažnju mnogobrojnih istraživača, te nam je dostupna brojna literatura o prepisima i poreklu traktata koji čine Hilandarski medicinski kodeks (Bojanin, 2012: 10–12, nap. 11–19)

<sup>5</sup> Njen autor je bio Nikola iz Salerna. Nastala je tokom prve polovine XII veka (Minařík, 1971: 126; Prioreschi, 2003: 231–234; Bojanin, 2012: 16).

Masti (*maslo*) su pravljene od voska i meda. Posuda za pravljenje ružinog masla se iznutra mazala medom, dok se kombinacija narečenog masla i voska koristila kod dermatoloških problema (suva i ispucala koža ruka i usta) (HMK, 1989: 159–160, 359–360). Maslo od pelina pomešano sa voskom se stavljalо na stomak i bilo je dobro „za svaku stomačnu bolest”, a maslom od rute sa voskom su čišćene rane (HMK, 1989: 160, 361).

Data su detaljna uputstva za pripremanje masti (sa njihovim nazivima) u čiji sastav je ulazio vosak: „dragocene” zlatne masti koja je „dobra za mnoge bolesti”, crne masti za gnojne rane, masti protiv zapaljenja zglobova, masti za „svaku ranu”, masti za „čišćenje” svake rane i Agripine masti „za svaku bolest od koje se nadima trbuh” (HMK, 1989: 163–165, 363–366). Med je bio komponenta masti koja uklanjala „gnjilo meso” (HMK, 1989: 165, 366).

*Farmakoterapijski spisi* govore u upotrebi meda. Od meda (iscedeň i ukuvan) je pravljena mast protiv čelavosti, a od čistog meda i listova majorana mast protiv krasta na glavi (HMK, 1989: 170, 370–371). Med se javlja u terapiji ženskog steriliteta, kod zapaljenja zglobova i zubobolje (HMK, 1989: 179, 181, 183, 380, 382, 384).

Vosak se upotrebljavao i u pedrijatriji. Od istopljenog i kroz krpnu proceđenog voska, svinjskog sala i loja (od ovna) dobijala se mast koja je bila korisna za mazanje slabih i mršavih beba (HMK, 1989: 189, 382).

U okviru zbirke Pavla Josifa Šafarika koja se čuva u Pragu pod nazivom *Codex miscellaneus scriptus 1640 in monasterio Chodos*, pored Hodoškog rukopisa Dušanovog zakonika nalaze se *Medicinski spisi* i *Spisi iz astrologije* (Jerković, 1995: 29, nap. 2). Najnovija istraživanja su pokazala da sam rukopis potiče iz prve trećine XV veka (Grozdanović Pajić, 1968: 451). U nastavku rada, analizirani su tekstovi sa farmakoterapijskom sadržinom i spisi iz ginekologije.

Terapijski deo ove lekaruše nastao je pod uticajem dela *Practica brevis* iz XII veka i vizantijske medicinske prakse (Medicinski spisi HZ, 1990: XXIII–XXIV; Bojanin, 2012: 20–21, nap. 58). Od meda su pravljena ulja, melemi i sirupi za lečenje različitih bolesti.

*Hodoški zbornik* donosi nekoliko recepata protiv zujanja i šuma u ušima (lat. *tinutus*). U uvo je ukapavano ulje od ocata i zagrejanog meda, zatim sok od izgnječenog mladog lista kupusa i meda, te rastopljeno i zagrejano kravlje maslo pomešano sa medom (Medicinski spisi HZ, 1990: 14, 68). Zagrejana tj. topla mešavina vina i meda je ukapavana u uho iz kojeg curi gnoj (Medicinski spisi HZ, 1990: 14, 69).

Na oko obolelo od glaukoma trebalo je staviti mešavinu pepela od spaljene sipine kosti i meda, dok se intenzitet bola u očima smanjivao upotrebotom melema od istucanog pelina i meda (Medicinski spisi HZ, 1990: 17–18, 71–72).

Kašalj je ublažavan konzumiranjem pečenog belog luka sa medom na prazan stomak, a sočivo i med su uvođeni u ishranu kod pacijenata koji su patili od upornog povraćanja (Medicinski spisi HZ, 1990: 9, 21, 63, 75).

Za uklanjanje neprijatnog zadah iz usta, preporučivalo se njihovo ispiranje mešavinom meda i tople vode ili zagrejanim medom (Medicinski spisi HZ, 1990: 15, 74). Na rane prouzrokovane ujedom pasa („pasja rana”) stavljan je melem od istucanog smokvinog lista i meda, odnosno matičnjaka sa medom (Medicinski spisi HZ, 1990: 10, 64).

*Hodoška lekaruša* donosi nekoliko recepata za rane na koži koje su „crne”. Na „crne” rane se preporučivalo stavljanje meda pomešanog sa istucanim lišćem ili semenom od lobode, kvasca i meda, smokve i meda, te smole, masla i meda (Medicinski spisi HZ, 1990: 16, 10).

Značajna pažnja posvećena je lepri (gubi), hroničnoj infektivnoj bolesti. Tri puta godišnje („sredinom marta, aprila i maja”) trebalo je izvršiti venesekciju (puštanje krvi). Za ublažavanje tegoba, leproznim bolesnicima se savetovalo da izjutra piju istucan kimin i med pomešan sa malo toplog vina (Medicinski spisi HZ, 1990: 15, 70).

Kod tegoba sa jetrom, prema ovoj lekaruši, pacijent treba da pije isitnjen beli luk sa medom i vinom za vreme kupanja, te da se klistira topлом vodom sa dodatkom meda i soli (Medicinski spisi HZ, 1990: 22, 76).

Gravidnim ženama se preporučivalo da zarad zdravlja ploda („da ne umre u utrobi”) tokom trudnoće piju kozje mleko pomešano sa medom i vinom (Medicinski spisi HZ, 1990: 7, 60). Nakon porođaja, kako bi laktacija bila dobra, poželjno je da dojilja pije isitnjeni zeleni morač i kimin pomešan sa medom i starim vinom (Medicinski spisi HZ, 1990: 22, 77).

Kod metroragije i obilnog krvarenja (iz creva) savetovalo se da obolela osoba jede pečenu dunju sa medom i prepečen hleb poliven ocatom (Medicinski spisi HZ, 1990: 13, 67). Gotovo identična odredba se nalazi i u kratkom hilendarskom medicinskom kodeksu *Jastrosofija o vsakoj vešti* sa kraja XIV veka (Katić, 1958: 64).

\*

Svetovna i duhovna lica srpskog srednjeg veka podjednako su bila zainteresovana za upotrebu meda u ishrani. Njegovo konzumiranje bilo je

dozvoljeno tokom dugih posnih dana, te je ova namirnica rado viđena na monaškoj trpezi. Korišćen je kao zaslađivač, dodatak čajevima, prilikom spravljanja kuvanih jela, poslastica, likera i konzerviranja namirnica (Liveri, 2010: 26).

Slatkim „poslasticama u zlatnim i srebrnim posudama” i „najboljim kolačima” ugošćena je u Srbiji vizantijska delegacija 1299. godine na čelu sa Teodorom Metohitom. Uzimajući u obzir činjenicu da je do posete došlo tokom posta (uoči Uskrsa), sa velikom verovatnoćom možemo reći da je komponenta ovih delikatesa bio i med (VIINJ VI, 1986: 113–114).

Od meda je spravljana medovina, omiljeno slovensko alkoholno piće. Sloveni su 448. godine, članovima vizantijskog poslanstva koje je putovalo od Carigrada do prestonice Huna, po selima spremali „mesto vina medos (medovinu), kako se tamo zove”, piše retor Prisk (VIINJ I, 2007<sup>2</sup>: 15). Medovina je osobito bila popularna i zastupljena u krajevima čija nadmorska visina nije pogodovala gajenju vinove loze. Učesnike trećeg krstaškog rata, Fridriha I Barbarosu i njegovu pratnju na putu kroz Srbiju, veliki župan Stefan Nemanja je svečano dočakao i ugostio. Između ostalog, na bogatoj trpezi našlo se vino i medovina – „vino et medone” (Jireček, 1952: 251, nap. 158). Opisujući događaje krajem leta 1342. godine i napad na Ser, Jovan Kantakuzin navodi da se vizantijska i srpska vojska razbolela jer su preterano konzumirali medovinu (μέλιτος) i meso „kojima ovaj kraj veoma obiluje” (VIINJ VI, 1986: 412).

Prozvodnja medovine u okviru kućne radnosti i isključivo za sopstvene potrebe regulisana je dubrovačkim Statutom (Štetić, 2021: 313). U srednjem veku bilo je zabranjeno mešanje vina i meda (mellatum), odnosno vina i vode. Tako je kralj Stefan Dragutin dozvolio (1277–1281) Dubrovčanima da u Brskovu prodaju vino bez vode i meda, a za potencijalne prekršioce bila je predviđa visoka kazna – „da mu se sve oduzme” (Zbornik, 2011: № 79, 3,5,6). Statut grada Kotora je strogo sankcionisao prodaju vina pomešanog sa vodom (Sindik, 1950: 69).

Srpskoslovenski prevod Sintagme Matije Vlastara (osma glava u okviru slova K) govori *O donošenju plodova u svete hramove*. Kaže se da „ne priliči donositi med i mleko u oltar”, odnosno da se ne unosi „mleko, med ili jako piće” u crkvu, te da se beskrvna žrtva prinosi vinom i hlebom (Matija Vlastar, 2013: 245–246). Podseća se i na zabranu donošenja meda i mleka za pričest dece.

Med je simbol bogatstva i sloge u srpskoj srednjovekovnoj književnosti. Pišući o poreklu despota Stefana, Konstantin Filozof navodi da je iz zemlje koja

„slično onoj obećanoj, toči med i mleko” (Konstantin Filozof, 1989: 77).<sup>6</sup> Teodosije pominje čaše „pune meda ljubavi”, dok kraljica Jelena prema Danilu Drugom mudro savetuje Dragutina i Milutina: „Kao što roj pčela radi medni sat (sać), tako i ljubav bratska carstvo nebesko” (Teodosije, 1988: 114; Danilo Drugi, 1988: 90).

Upotreba meda i voska može se razmatrati iz vizure istorije umetnosti. Hristos je nakon Uskrsnuća stao pred apostole i obratio im se rečima: „Ima li ovde šta za jelo? Oni mu dadoše komad ribe pečene i meda u satu (saću). I on uze i jede pred njima” (Lk. 24. 41–43). Ovaj događaj je prikazan u srpskom srednjovekovnom monumentalnom slikarstvu, u okviru ciklusa posmrtnih javljanja Hristovih. O Hristovom poslednjem boravku na zemlji svedoči scena iz Gračanice(1318–1321): Hristos jede med i ribu (Todić, 1999: 163-164, sl. 44). Hristos za trpezom na kojoj se nalaze posude sa ribom i medom posle javljanja apostolima oslikan je u Resavi (Đurić, 1963: sl. 42).

Hraniti se *medom i šećerom* znači u znatno kasnije nastalim narodnim pesmama odrasti ili nuditi nekom život u izobilju (Karadžić, 1985a: 14°, 20; 44°, 701; 67°, 185). Pored vina, epski junaci piju i medovinu. U pesmi Ženidba Jova Budimlije pominje se „medovina iz kondira zlatna”, dok krčmarica Mara (pesma *Nevjera Ljube Gruićine*) Turcima daje medovinu sa „bendelukom” (opojnim travama) i uspavljuje ih („tvrdi sanak namenuje”) (Karadžić, 1985a: 101°, 175; Karadžić, 1985b: 7°, 165–167).

Upotreba meda može se analizirati i u kontekstu srpske tradicionalne kulture. Ovo tema je zahvatana u okviru brojnih radova i stoga ćemo samo ukratko ukazati na njen značaj. Pčele su „čist, sveti” i blagosloveni insekt (SM, 2001: 458–459). One su božije ugodnice i poreklom su vezane za Boga i Bogorodicu, a njihovo ubistvo je tretirano kao veliki greh (Kulišić, Petrović & Pantelić 1970: 261). Propasti sveta prethodiće nestanak pčela, o čemu se peva i u pesmama koje je zabeležio Vuk Karadžić (Karadžić, 1985a: 2°, 55; 32°, 109; Čajkanović, 1932: 37; Loma, 2002: 51–52). Mnogobrojni običaji kod Srba vezani za Badnji dan, Božić, Bogoavljenje, Ivanjdan i druge hrišćanske praznike, stoje u vezi sa zaštitom pčelinjaka, njihovim napretkom i rojenjem pčela.

Med je božiji dar, simbol „istine” i „duhovne hrane svetaca” (Chevalier & Gheerbrant 1994: 557). On predstavlja smirenje i njegova upotreba otklanja sve bolove. Neizostavan je kod većine indoevropskih naroda u kultu mrtvih. Reč je o

<sup>6</sup> Uporediti: „Sišao sam da ga izbavim iz ruku egipatskih, i da ga izvedem iz te zemlje u zemlju dobru i prostranu, u kojoj teče med i mleko” (Izl. 3, 8); „I dovede nas na ovo mesto, i dade nam ovu zemlju, zemlju u kojoj teče mleko i med” (Ponz. 26, 9).

htoničnoj hrani koja se daje dušama upokojenih i kao takva ne sme da „izostane iz daće i u opšte pomena mrtvih” (Čajkanović, 1924: 42). Iz istih razloga, sastavni je deo trpeze na Badnji dan u mnogim našim krajevima do današnjih dana (Kostić, 1989: 52–53; Šarenac, 1986: 251; Kostić, 1996: 35). Susreće se u ženidbenim običajima kao simbol slatkog bračnog života (Kulišić, Petrović & Pantelić 1970: 212).

\*

Manastirska vlastelinstva srednjovekovne Srbije sa posebnom pažnjom su se odnosila prema pčelarstvu zbog voska. Pčela je oličenje devičanstva, nevinosti, morala i svekolike pravde. Od pčelinjeg voska pravljene su sveće, izvor svetlosti i simbol božanstva (Koprivica, 2022: 302). Njen plamen otapa vosak i na taj način postaje učesnik vatre, te je povezan „sa duhom i materijom” (Chevalier & Gheerbrant, 1994: 1058). Čisti vosak predstavlja „neiskvarenost” čoveka koji ga prinosi, znak „raskajanja”, odlučnost „na poslušnost Bogu” poput savitljivosti voska (Vulović, 2015: 133, nap. 155). Bez sveća je nezamisliv liturgijski i bogoslužbeni život. Prate hrišćane od rođenja, tj. krštenja, preko venčanja do smrti. Hrišćani se uz sveće mole za žive, napredak i blagostanje domaćinstva, a prisutne su i prilikom davanja pomena upokojenima. Ukratko, neizostavne su u svetkovinama verskog karaktera, a upotrebljavane su i iz praktičnih razloga (rasveta).

Posebna lica u našim manastirima su brinula o svećama. Prema gl. 15 Hilandarskog tipika (*O postavljanju eklisijarha*) podeklisijarh je pazio na „paljenje sveća i čišćenje i paljenje kandila, ili na spominjanje živih i umrlih, koji su upisani da se spominju” (Sv. Sava, 1986: 65–66). Na istu odredbu nailazimo i u Studenikom tipiku (gl. 15). Svetostefanska hrisovulja predviđa visoku kaznu za krađu sveća, voska ili tamjana iz crkve (Zbornik, 2011: № 125, 52b, str. 465).

Detaljna uputstva o pomenu ktitora donosi gl. 35 Hilandarskog tipika (*Kako treba pojati panihide ktitorima*). Sava Nemanjić piše da svake godine (13. februar) uspomenu na ktitora „Simeona monaha” treba praznovati svetlo „sa pojanjem i svećama”. Na isti način se pojalo i na dan (21. jun) uspomene blaženopočivše monahinje Anastasije (Sv. Sava, 1986: 78). U Studeničkom tipiku (gl. 35) imamo sličnu odredbu. Uspomena na ktitora kir Simeona treba da se praznuje „svetlim pojanjem i svećama i jelom i pićem do obilnog” (Sv. Sava, 1986: 94). Prema Karejskom tipiku bilo je predviđeno da Hilandar keliji u Kareji daje „radi spomena, sveća svetom Savi, ulja 60 litara” (Sv. Sava, 1986: 37).

U dispozicijama srednjovekovnih povelja nailazimo na termin *sveća* pod kojim se podrazumeva darivanje u vidu prihoda sa trgova, uljara, uljanika, voska, vinograda, sela i zaselaka za nabavku voska i sveća. Destinatari su se zauzvrat obavezivali da će paliti sveće, moliti se i pominjati prilikom bogosluženja patronne i zaštitnike crkava i manastira.

Manastiru Sv. Nikole na Vranjini kralj Milutin ustupio je *za sveću* patronu sto perpera godišnje od trga u Sv. Srđu (Novaković, 1912: 580 (IV); Zbornik, 2011: № 117, 35, str. 425).<sup>7</sup> Prilikom krunisanja car Dušan je manastiru Sv. Stefana u Banjskoj darovao uljanike i uljare za „sveću grobu” i pomen majci kraljici Teodori (Novaković, 1891: 6; Novaković, 1912: 631–632 (V)). Prvi srpski car je 1334. crkvi Sv. Nikole u Dobrušti ustupio vinograd na Oglednici i prihode sa prizrenskog trga „pred praznikom svetog Nikole da bude sveća toj crkvi” (Novaković, 1912: 718 (V); 719 (VII); Vujošević, 2005: 55, 57). Prilažeći Bogorodičinu crkvu u Lipljanu Hilandarskom pirgu u Hrusiji (1336/1337–1343) srpski vladar je upisao i „trg u Lipljanu, da je sveća Materi Božijoj”, a Sv. Arhanđelima u Lesnovu svake godine po sto perpera od zletovskog trga na ime „sveće” (Novaković, 1912: 486 (III), 678 (VIII); Ivanović, 2014: 45).

Vlastelić Nikola Utolčić je zaveštao nakon smrti Sv. Arhanđelima kod Prizrena selo Ljubočevo sa crkvom i zaseokom. Tokom života, Nikola i njegova majka su prilagali sveću „na navečerje Arhanđela” u vidu pedeset litara voska (Novaković, 1912: 691 (LXXXIII); Mišić & Subotin–Golubović, 2003: 49, 67, 82).

U aktu igumana Nikodima, starešine manastira Sv. Pantelejmona na Svetoj Gori, koji je nastao kao rezultat sporazuma sa monahinjom Jevgenijom i njeni sinovima o osnivanju dvadeset adrfata izričito se beleži davanje „sveće svojoj bratiji” tokom služenja pomena (Mladenović, 2007: 324).

Starajući se da svoju zadužbinu što bolje obezbedi, Stefan Dečanski je pored zemljišnih dobara i ljudi, manastir obdario svim potrepštinama neophodnim za njegov neometan život, uključujući „kandila i ripide, kadionice i svećnjake” (Ivić & Grković, 1976: 305). U simboličkom smislu, svećnjak predstavlja prisustvo samog Boga.

Despot Stefan Lazarević je Velikoj Lavri Sv. Atanasija na Svetoj Gori 1427. priložio dva srebrena i dva pozlaćena svećnjaka od šezdeset litara srebra i svake godine po dvadeset litara srebra od carine u Novom Brdu. Srpski vladar je zatražio da „ima pomen u Svetoj Lavri” više puta tokom prve godini nakon smrti, a

<sup>7</sup> I Milutinova majka, kraljica Jelena je pomenutom manastiru dala sveću, odnosno uljanik za paljenje sveća (Novaković, 1912: 579 (IV); Zbornik, 2011: №75, 26, ctp. 261).

nakon toga jednom godišnje (Novaković, 1912: 500 (I); 501 (V); Mladenović, 2007: 264).

Više masivnih i bogato urađenih srednjovekovnih manastirskih svećnjaka sačuvano je do današnjih dana (Dečani, Sopoćani).

Snežana Božanić, Ana Elaković Nenadović

ON THE USE OF HONEY AND WAX IN MEDIEVAL SERBIA - MEDICINE,  
NUTRITION, RELIGION

*Summary*

The Slavs improved the simple technique of beekeeping and knowledge about bees after their immigration, in contact with the indigenous population and the Byzantine world. In medieval Serbia, this economic activity was on a constant rise, and the realized surplus products appeared in trade.

As natural products, beekeeping products have appeared as a means of healing even before the new era. Honey has a wide range of effects (anti-inflammatory, antibacterial, antiviral, probiotic and others) and it is found in the basis of many drugs, syrups and balms. By combining wax and other medicinal preparations, emplasters and ointments were formed and used in medicine and cosmetics. The use of honey and wax in medical practice, pharmacology and pharmacotherapy among Serbs in the Middle Ages were directly evidenced by the *Hilandar Medical Codex* and the *Medical Texts from the Hodoch Code*. They showed that Serbian medieval medicine has been based on ancient foundations and that it has been developed under the strong influence of Western medicine, whose centers have been located in Salerno and Montpellier.

The secular and religious people of the Serbian Middle Ages were equally interested in the use of honey in the nutrition. Its consumption was allowed during long fasting days, so this food was gladly seen on the monk's table. It has been used as a sweetener, tea supplement, dessert and for food canning. Honey is used to make mead, a favorite Slovenian alcoholic beverage. Honey is a symbol of wealth and harmony in Medieval Serbian literature.

The monastery manors of Medieval Serbia paid special attention to beekeeping because of the wax. The bee is the embodiment of innocence, morality and justice. Candles, *a source of light*, were made from beeswax. Without them, liturgical and worship life is inconceivable. They follow Christians from birth, ie. baptisms, through weddings to death. In short, they are indispensable in religious festivals, and they were also used for practical reasons (lighting).

Special people in our monasteries took care of the candles. According to the *Karyes Typicon* and *Hilandar Monastera Typicon*, the memory of the founder was solemnly celebrated

"with chanting and candles". In the dispositions of medieval charters, we come across the term candles, which means donations in the form of income from squares, oil mills, oil mills, wax, vineyards, villages and hamlets for the purchase of wax and candles.

*Keywords:* Serbia, Middle Ages, honey, wax, medicine, nutrition, religion, *Hilandar Medical Codex, Medical Texts from the Hodoch Code*

## IZVORI I LITERATURA

- Blagojević, M. (2003). O agrarnim odnosima u Polimlju krajem XII i početkom XIII veka. U: Živković, T. (ured.) (2003). *Kralj Vladislav i Srbija XIII veka: zbornik radova*. Beograd: Istorijski institut. 7–23. (Štampano cirilicom)
- Blagojević, M. (2007). *Zemljoradnički zakon*. Srednjovekovni rukopis. Beograd: SANU. (Štampano cirilicom)
- Bojanin, S. (2012). Lečenje biljem u srednjovekovnoj Srbiji. Osnovni pregled. *Godišnjak za društvenu istoriju*, 19/1, 7–34. (Štampano cirilicom)
- Božanić, S. (2006). *Ibarsko jezgro Svetostefanskog vlastelinstva*. Novi Sad–Sremska Mitrovica: Filozofski fakultet u Novom Sadu–Istorijski arhiv „Srem“. (Štampano cirilicom)
- Božanić, S. (2020). *Privreda u srednjovekovnoj Srbiji: udžbenik za studente istorije*. Novi Sad: Filozofski fakultet. (Štampano cirilicom)
- Chevalier, B.– Gheerbrant, J. (1994). *Rječnik simbola*. Zagreb: NZMH–MLADOST.
- Col. Rust (1940). Columella, Lucius Junius Moderatus. *On Agriculture*, Volume 1. Translation by Harrison Boyd Ash. London – Cambridge: William Heinemann – Harvard University.
- Čajkanović, V. (1924). Badnji dan i Božić. *Srpski književni glasnik*, XXI,1, 40–49. (Štampano cirilicom)
- Čajkanović, V. (1932). Tri božićna običaja. *Srpski književni glasnik*, XXXV,1, 33–40. (Štampano cirilicom)
- Čremošnik, G. (1932). *Kancelarijski i notarski spisi 1278–1301*. Beograd: SKA. (Štampano cirilicom)
- Ćuk, R. (1986). *Srbija i Venecija u XIII i XIV veku*. Beograd: Istorijski institut. (Štampano cirilicom)
- Danilo Drugi (1988). *Životi kraljeva i arhiepiskopa srpskih – Službe*. Priredili Makdanijel. G. –Petrović, D. Današnja jezička varijanta Mirković, L.–Bogdanović, D. & Petrović, D. Beograd: Prosveta – Srpska književna zadruga. (Štampano cirilicom)

- Dragičević, P. (2011). Povelja „carice“ Jevdokije i njenog sina Konstantina o darivanju Hilandaru njihove baštinske crkve Sv. Bogorodice u Arhiljevici, *Stari srpski arhiv*, 10, 87–102. (Štampano cirilicom)
- Đurić, J. V. (1963). *Resava*. Beograd: Izdavački zavod Jugoslavija. (Štampano cirilicom)
- Fostikov, A. (2016). *Zanatstvo u srednjovekovnoj Srbiji* (Nepublikovana doktorska disertacija). Filozofski fakultet, Univerzitet u Beogradu. (Štampano cirilicom)
- Grmek, D. M. (1961). Sadžaj i podrijetlo Hilandarskog medicinskog kodeksa br. 517. *Spomenik SANU*, 110, 31–39.
- Grozdanović Pajić, M. (1968). Nova datiranja srpskih cirilskih rukopisa Šafarikove zbirke u Pragu. *Bibliotekar*, 5, 449–460. (Štampano cirilicom)
- HMK (1989). *Hilandarski medicinski kodeks № 517*. Priredio i uvodnu studiju napisao Katić R. V, transkripcija srpskoslovenskog teksta i prevod Kotarčić Lj. & Milivojević M. Beograd: Narodna biblioteka Srbije. (Štampano cirilicom)
- Hdt. (1920). Herodotus. *The Persian Wars*, Volume I-II. Translation by A. D. Godley. Cambridge: Harvard University Press.
- Ivanović, M. (2014). Hrisovulja kralja Stefana Dušana kojo hilendarskom pirgu u Hrusiji poklalja Crkvu Sv. Bogorodice u Lipljanu. *Stari srpski arhiv*, 13, 33–64. (Štampano cirilicom)
- Ivanović, R. (1958). Vlastelinstvo manastira sv. Arhanđela kod Prizrena II, istorijsko-geografska istraživanja. *Istorijski časopis*, VIII, 209–253. (Štampano cirilicom)
- Ivić, P.–Grković, M. (1976). *Dečanske hrisovulje*. Novi Sad: Institut za lingvistiku. (Štampano cirilicom)
- Jerković, V. (1995). O jeziku medicinskih spisa hodoškog zbornika. *Zbornik Matice srpske za filologiju i lingvistiku*. 38, 1, 29–39. (Štampano cirilicom)
- Jireček, K. (1952). *Istorija Srba I*. Beograd: Naučna knjiga. (Štampano cirilicom)
- Karadžić, V. S (1985a). *Srpske narodne pjesme: knjiga druga u kojoj su pjesme junačke najstarije*. Priredio Nedić, V. Beograd: Prosveta–Nolit. (Štampano cirilicom)
- Karadžić, V. S (1985b). *Srpske narodne pjesme: knjiga treća u kojoj su pjesme junačke srednjijeh vremena*. Priredio Nedić, V. Beograd: Prosveta–Nolit. (Štampano cirilicom)
- Katić, R. (1958). *Medicina kod Srba u srednjem veku*. Beograd: SAN. (Štampano cirilicom)

- Katić, V. R. (1977). Srpski prevod Liber de simplici medicina dictus Circa instans Matthaeusa Platearius iz Hilandarskog medicinskog kodeksa br. 517. *Zbornik MS za književnost i jezik*, XXV/2, 193–275. (Štampano cirilicom)
- Konstantin Filozof (1989). *Žitije despota Stefana Lazarevića* (Povest o slovima – Skazanje o pismeneh). Priredila Jovanović, G. Beograd: Prosveta – Srpska književna zadruga. (Štampano cirilicom)
- Koprivica, M. (2022). *Vlastelinstva i ekonomija manastira srednjovekovne Srbije*. Beograd–Niš: Centar za istorijsku geografiju i istorijsku demografiju – Centar za crkvene studije. (Štampano cirilicom)
- Kostić, P. (1989). Godišnji običaji. *Glasnik EM u Beogradu*, 52–53, (1989), 73–123. (Štampano cirilicom)
- Kostić, P. (1996). Godišnji običaji u Dragačevu, okolini Čačka i Gornjeg Milanovca. *Glasnik EM u Beogradu*, 60, 27–76. (Štampano cirilicom)
- Kovačević, Lj. (1890). Svetostefanska hrisovulja. *Spomenik*, IV, 1–11. (Štampano cirilicom)
- Kovačević Kojić, D. (2016). Kuća voštana (GETO) u Dubrovniku prema trgovačkim knjigama braće Kabužić (1426–1433). *Istorijski časopis*, 65, 101–111. (Štampano cirilicom)
- Kovačević Kojić, D. (1971). O izvozu voska iz srednjovjekovne Srbije i Bosne preko Dubrovnika. *Istorijski časopis*, XVIII, 143–152. (Štampano cirilicom)
- Kulišić, Š. – Petrović Ž. & Pantelić, N. (1970). *Srpski mitološki rečnik*. Beograd: NOLIT. (Štampano cirilicom)
- Liveri, A. (2010). Die Biene und ihre Produkte in der Kunst und im Alltagsleben (Frühchristliche und Byzantinische Zeit). *Zbornik radova Vizantološkog instituta*, 47, 9–37.
- Loma, A. (2002). *Prakosovo*. Beograd: SANU. (Štampano cirilicom)
- ЛССВ (1999). *Лексикон српског средњег века*. Приредили Ђирковић, С. & Михаљчић, Р. Београд: Knowledge. (Štampano cirilicom)
- Marinković, V. (1963). Med kao lek. Titovo Užice: [b.i.] (Štampano cirilicom)
- Marković, V.–Nikolić, I. & Binjović, V. (2021). Biološka aktivnost i medicinska upotreba meda. *Medicinski časopis*, 46 (4), 221–226.
- Matija Vlastar (2013). *Srpskoslovenski prevod sintagme Matije Vlastara*. Translation of Subotin Golubović T. Beograd: SANU. (Štampano cirilicom)

- Medicinski spisi HZ (1990). *Medicinski spisi Hodoškog zbornika: izbor*. Priredio, preveo i uvodnu studiju napisao Katić V. R. Beograd – Gornji Milanovac: Narodna biblioteka Srbije – Dečje novine. (Štampano cirilicom)
- Minařík, F. (1971). *Od staroslovanskega vraštva do sodobnega zdravila*. Ljubljana: Slovensko farmacevtsko društvo – Lek.
- Mišić, S. (2010). Hrisovulja kralja Stefana Dušana Hilandaru kojom prilaže vlastelina Rudla. *Stari srpski arhiv*, 9, 75–86. (Štampano cirilicom)
- Mišić, S. (2019). *Srpsko selo u srednjem veku*. Beograd: EVOLUTA. (Štampano cirilicom)
- Mišić, S. – Subotin Golubović T. (2003). *Svetoorhanđelovska povelja*. Beogrda: Istoriski institut. (Štampano cirilicom)
- Mladenović, A. (2007). *Povelje i pisma despota Stefana*. Beograd: Čigoja. (Štampano cirilicom)
- Nikolić, M. Srednjovekovna župa Patkovo. *Istorijski časopis*, XVIII, 207–214 (Štampano cirilicom)
- Novaković, S. (1891). Hrisovulja cara Stefana Dušana grobu majke mu kraljice Teodore. *Spomenik SKA*, IX, 1–7. (Štampano cirilicom)
- Novaković, S. (1912). *Zakonski spomenici srpskih država srednjeg veka*. Beograd: SKA. (Štampano cirilicom)
- Plin. Nat. 1906: Pliny the Elder. *Naturalis Historia*. Translation by Karl Friedrich Theodor Mayhoff. Lipsiae: Teubner.
- Prioreschi, P. (2003). *Medieval Medicine*. Omaha: Horatius Press.
- Simović, Z.–Kostić, A. (2019). *Geponika, enciklopedija poljoprivrede*. Beograd: Institut za ekonomiku poljoprivrede.
- Sindik, I. (1950). *Komunalno uređenje Kotora od druge polovine XII do početka XV stoljeća*. Beograd: Naučna knjiga. (Štampano cirilicom)
- Skok, P. (1972). *Etimološki rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika, knj. II*. Zagreb: JAZU.
- SM (2001). *Slovenska mitologija. Enciklopedijski rečnik*. Redaktori Tolstoj, M. S. – Radenković, Lj. Beograd: ZEPTER BOOK WORLD. (Štampano cirilicom)
- Stanković, R. (2004–2005). Vodeni znaci Hilendarskog medicinskog kodeksa № 517 iz 1550/1560. godine. *Arheografski prilozi*, 26–27, 449–463. (Štampano cirilicom)
- Stojanović, Lj. (2006<sup>2</sup>). *Stare srpske povelje i pisma I-1*: Beograd: Srpska školska knjiga –Filozofski fakultet. (Štampano cirilicom)
- Sv. Sava (1986). *Sabrani spisi*. Priredio Bogdanović, D. Beograd: Prosveta – Srpska književna zadruga. (Štampano cirilicom)

- Šafarik, J. (1862). Hrisovulja cara Stefana Dušana kojom osniva manastir Sv. Arhanđela Mihaila i Gavrila u Prizrenu godine 1348?. *Glasnik DSS*, XV, 264–283. (Štampano cirilicom)
- Šarenac, J. Grada o običajima u Istočnoj Hercegovini. *Glasnik Etnografskog muzeja u Beogradu*, 50 (1986), 241–263. (Štampano cirilicom)
- Štetić, M. (2021). *Vinogradarstvo u srednjovekovnoj Srbiji*. Beograd: Filozofski fakultet – Centar za istorijsku geografiju i istorijsku demografiju
- Šuica, M. (2004). Povelja kneza Stefana Lazarevića o crkvi Vavedenja u Ibru. *Stari srpski arhiv*, 3, 107–123. (Štampano cirilicom)
- Teodosije (1988). *Žitija*. Priredio Bogdanović, D. Beograd: Prosveta – Srpska književna zadruga. (Štampano cirilicom)
- Todić, B. (1999). *Gračanica: slikarstvo*. Priština: Muzej Prištini – Narodna i univerzitetska biblioteka Priština – Univerzitet u Prištini. (Štampano cirilicom)
- VIINJ I (2007<sup>2</sup>). *Vizantijski izvori za istoriju naroda Jugoslavije I*. Urednik Maksimović, Lj. Beograd: Vizantološki institut SANU. (Štampano cirilicom)
- VIINJ VI (1986). *Vizantijski izvori za istoriju naroda Jugoslavije VI*. Urednici Barišić, F. – Ferjančić, B. Beograd: Vizantološki institut SANU. (Štampano cirilicom)
- Vujošević, Ž. (2005). Povelja kralja Stefana Dušana o crkvi Sv. Nikole u Dobrušti. *Stari srpski arhiv*, 4, 51–67. (Štampano cirilicom)
- Vuković, I. (2011). Lečenje artritisa u srednjovekovnoj Srbiji prema spisima Hilandarskog medicinskog kodeksa. U: Dimitrijević, B. (ured.) (2011). *800 godina srpske medicine: [zbornik radova 15. Studeničke akademije]*. Beograd: Infinitas – Srpsko lekarsko društvo. 43–57. (Štampano cirilicom)
- Vulović, N. (2015). *Srpska frazeologija i religija, Lingvokulturološka istraživanja*. Beograd: Institut za srpski jezik SANU. (Štampano cirilicom)
- Zarković, B. (2002). *Hotačka metohija: prvi hilendarski posed u Srbiji*. Priština – Leposavić: Filozofski fakultet – Institut za srpsku kulturu. (Štampano cirilicom)
- Zbornik 2011: *Zbornik srednjovekovnih ciriličkih povelja i pisama Srbije*, Bosne i Dubrovnika, knj. 1, 1186–1321. Priredili Mošin, V. – Ćirković, S. & Sindik, D. Beograd: Istorijски institut. (Štampano cirilicom)