

РИБОЛОВ И РИБЉА ПИЈАЦА У БЕОГРАДУ У XVI И XVII ВЕКУ

Пре интензивног саобраћаја и већег довоза робе у развијенијем капиталистичком друштву, привреда је у целини била више упућена на локалне изворе и месне привредне могућности. Због тога је и риболов на свима рекама и језерима био врло развијен. У Београду не само да је постојала велика потражња рибе, него су управо под Турцима постојали просто идеални привредни услови за развитак рибарства, као што ће се ниже видети. Београд је, судећи по исказима путописаца, био надалеко познато тржиште рибе у XVI а нарочито XVII веку. Отуда је, не држећи се данашњих критерија о привредној важности рибарства, научно потребно за писање привредне и укупне историје Београда под Турцима, посебно расправити податке о рибарству и тржишту рибе у Београду у поменуто време.

Читави делови Панонске низије поред река били су у XVI и XVII столећу покривени барама, рукавцима река или водоплавним теренима, који су били као створени за бујан живот и мрешћење риба. Нарочито су под водом били крајеви уз Тису, Дунав, Бегеј и Тамиш у Банату, делови Срема уз Саву и данашња Барања.¹ Данашњи Зрењанин, на пример, кад се пред њим средином XVI века нашла војска Мехмеда Соколовића, био је неприступачан због многих бара.² Читава столећа касније, Евлија Челебија је за суседни Тамишвар рекао да лежи у баруштинама као корњача на води.³ Тиса је посебно била на гласу као река пуна риба. Још је Бертрандон де ла Брокијер (Bertran-

don de la Broquière), 1433, забележио за Сегедин (крај Тисе) да је богат „свим намирницама, а нарочито рибом већом него што сам видео да се хвата у којој другој реци“.⁴ Енглески путописац XVII века др Едвард Браун (Edward Browne) писао је о рибама у Тиси следеће: „Тиса се сматра за реку најбогатију рибом у Европи, ако не у свету; тако да се каже да се састоји од две трећине воде и једне трећине рибе. За реку Бодрог, која утиче у Тису недалеко од Токаја, и која је пуна риба вели се да у лето, кад вода спадне, мирише на рибу... Неки ово изванредно обиље риба приписују соним тинктурама и саме реке и њених притока, које у своме пролазу додирују руднике соли испред земљине површине, и можда тако узимају неке елементе који су повољни за плодност“.⁵ О рибљем благу Тисе писао је 1608. године и Прандштетер (Prandstetter), секретар и описивач путовања царског посланика барона Адама Херберштајна (Adam Herberstein).⁶ У поречју Тисе Чанад се посебно помиње по обиљу рибе и по свом риболову.⁷ Уопште, Угарска је важила као земља богата, поред осталог, рибом. То бележи 1577. године Саломон Швајгер (Salomon Schweiger), који је описао путовање аустријског посланика Ј. Синцендорфа (J. Sinzendorf) у Цариград.⁸ Због тога је на пример, Ђовани Батиста де Бурго (Giovanni Battista de Burgo) у свом путопису (око 1663) за Угарску писао да њени становници тврде да у њеним водама рибе заузимају трећину простора. Могућност рибарења у Угарској а посебно на језеру Циркници

бележи и француски ерудита XVII столећа Шарл Патен (Charles Patin).⁹ Низводно Дунавом, и каменита Ђердапска клисура представљала је пре регулације речног корита цветни перивој за рибе, тако да су се онде хватале велике и тешке рибе, пре свега моруне.¹⁰

Оваква се привредна ситуација у области средњег Дунава одразила и на структуру прихода централне турске државне касе. У панонским крајевима од прихода султанове благајне карактеристични су дохоци од мостарине, скеларине, царине и дажбине на риболов. Царев приход од Сремских Карловаца, на пример, износио је у првој половини XVI века преко 33800 акчи, при чему је највећу ставку представљао приход од скеларине и од дажбине на рибу — 22157 акчи или 65,5% укупне вредности.¹¹

Београд као највеће трговачко и војно-стратегијско средиште читавог речног чворишта средњег Дунава, од ушћа Драве до Трајанових гвоздених врата, сасвим је природно апсорбовао вишак све хране па и риба из читавог јужноугарског и балканског посавско-пудунавског басена. Тако је било не само у XVI и XVII столећу него и касније а тако је и данас. Током XVI века на ширем простору београдског краја рибара је било све више, већ и зато што рибари као и занатлије нису плаћали спахији приходе који су му од уписане раје припадали, тако да се регулисањем смањених спахијских доходака морала за Срем позабавити једна канун-нама из краја XVI столећа.¹²

У широј београдској околини на србијанској страни има вести о дунавској риби у вези са Смедеревом. Године 1513, пре него што је Београд пао под власт Османлија, постоје подаци да је дунавску рибу послао на дар Дубровачкој републици смедеревски санџак-бег Синан-паша.¹³ Риба се у Смедереву помиње и нешто касније, јула 1578, у путопису Стефана Герлаха (Stefan Gerlach). Царски посланик Давид Унгнад је, на име, послао јаничара по храну у Смедерево, одакле се овај после три сата повратио и донео за осам акчи хлеба, вина и великог дунавског ша-

рана; ускоро је приспео и њихов чауш с колима пуним свакојаког јестива (рибе, кокоши, хлеба).¹⁴ На основу изнесених података треба за дунавску рибу у Смедереву констатовати: 1) да се од рибљих врста помињу моруне, шарани и „стуриони“; 2) да се риба врло јевтино и одмах могла набавити у Смедереву, што значи да је тамо било сталне рибље пијаце с обиљем рибе, кад је била јевтина; 3) да је дунавска риба из околине Београда још у другој десетини XVI века слата копном у Дубровник, као специјалитет. Као и за житарице, со и друге намирнице, Смедерево је у погледу риба било Београду суседно тржиште, које је као резервно функционисало, те употпуњавало евентуалне мањкове и смањивало распоне цена робе.

Рибарство смедеревског краја се исто тако одразило на структуру прихода, како царских тако и спахијских и санџак-бегових. Смедеревски намесник (који је од 1521. године столовао у Београду) убирао је део доходака од уловљене дунавске рибе и тржишну царину (бац) од Смедерева. Око 1525. године, на пример, смедеревски санџак-бег имао је 55840 акчи прихода, од чега је на доходак Смедерева и смедеревског пристаништа као и од рибе уловљене у Морави отпадало 183225 акчи.¹⁵ Из овог времена сачуван је Закон за смедеревско пристаниште који даје корисне податке и о риболову смедеревског краја. Од риба уловљених на Дунаву 10% добијао је султан а 5% су делили санџак-бег и дунавски капетан. На реци Морави су постојала риболовишта, која су као приход уписана санџак-бегу, с тим да може узети половину ловине. Риба се хватала и у суседним језерцима, од ње су спахије, на име уписане ренте, могли издвојити десетину.¹⁶

Кад је реч о самом Београду, о обиљу рибе, о њиховој величини и ниској цени као и о врсти, података највише има код путописаца, и то пре свега код Француза, који су много више полагали на добар залагај и кулинарску вештину него, на пример, на пролазу у Београду далеко бројнији Немци. Рибе су биле једна од оних атрактивних по-

јединости које су страни путници за-пазили за време свог боравка у овој метрополи. Добар познавалац привредних прилика, особито прилика у Мађарској, Ханс Дерншвам (Hans Dernschwam) забележио је да је посланство коме је припадао имало у Београду на трпези у обиљу добрих риба, посебно великих и јевтиних шарана. Врло велики шарани, који су у Бечу стајали пола златне форинте (око 28 акчи), у Београду су се добијали за пет па и три и две акче. Само једног таквог шарана, куваног и спремљеног у соли, јели су до ситости њих четворица два дана. Ханс Дерншвам је пустио у Саву с ужетом једног великог шарана, дугачког један бечки лакат (78 см).¹⁷ Готово у исто време (1555) постоји о јевтиној београдској риби сведочанство и од барона Бузбека (Busbecca). Када је његово посланство стигло у Београд, улов рибе у Дунаву био је берићетан, те су били послужени великом количином веома укусне рибе, између које су се шарани издвајали необичном величином. Људи његове свите толико су се прождрљиво најели ове рибе да су оболели. Он је, међутим, сву ову рибу, која је била више него довољна за четрдесет особа, платио свега пола талира.¹⁸

У опису путовања француског посланика де Хеа (de Hayes-a) 1621. године, пошто је речено да Београд обилује сваковрсном храном, наглашено је да се ту може наћи огромно мноштво слатководних риба, више него у ма ком другом европском граду. Риба има овде, по путопису, не само у врло великим количинама, него их има и врло големих и тако јевтиних да би се тешко могло поверовати. Дубровачки трговци су показали посланику шарана који је био дугачак три стопе између очију и репа а плаћен је свега пет акчи. Има риба и од четири и пет стопа, штука и од шест стопа, а уверили су их да се могу наћи манићи (barbotes) који су дугачки пуних десет стопа. Све рибе које се лове око Београда изванредне су по свом квалитету и чудесно су дебеле због тога што се муљ налази скоро

две стопе над пешчаном основом речног корита.¹⁹

Апостолски визитатор и барски надбискуп Петар Масареки (Massarechi) такође је, 1633. године, забележио у Београду велико обиље хране и посебно рибе. По њему је на гласу риба која се лови у Дунаву, што би говорило да се у Београду продавала и риба из других река. У пролеће и у лето хватају се „sturioni“, у јесен моруње, које имају облик „sturgiona“, али су кудикамо веће, могу достићи преко 150 либара (фунти) тежине, и из њих се вади изврстан ајвар. Рибе се једу како свеже тако и сољене.²⁰ Ове је наводе потврдио француски путописац Кикле (Quiclet) 1658. године, записавши: „Дунав снабдева Београд врло добром рибом. Има риба које су каткад тешке сто ока по мери за тежину тога краја, а ока је од прилике тешка у Француској две и по ливре“.²¹

Познати турски путописац Евлија Челебија, 60-тих година XVII столећа, забележио је да се нарочитом врстом лађа, које у Београду зову баркама,²² у град довози толико разноврсних риба „да томе нема краја ни конца“. Од јела, пак, по којима је Београд тада био чувен у муслиманском свету, Евлија помиње печење од шарана и јесетре, поред ђувеча од ћурана, капаме од пуњене кокоши, белог латинског хлеба „сомуна“, кајмака и јогурта.²³

*

Изложени подаци представљају занимљиву документацију за питање о врсти рибе у Београду у XVI и XVII веку, што није без интереса за историчаре природе и биологе. Најчешће се помињу крупни и дебели шарани, велике моруње и знатно мање јесетре (sturioni), иначе сличне моруни и из исте породице риба. Шаран је стандардна риба средњег Дунава, који има мирни ток. Моруње и јесетре (заједно са кечигом, чичковом јесетром, симом и пастругом) припадају породици Acipenser и представљају рибу доњег Дунава и Бердапа, где је речно дно неравно, пуно рупа и вртлога. Путописац из свите де Хеа додао је овој стан-

дардној тројки још дугачку штуку и још дужег манића. Лекар Едвард Браун знатно је допунио овај низ својим познавањем и интересовањем за биологију. Њихово излагање о дунавској риби треба зато дословце навести: „Дунав обилује разним врстама рибе: пастрмом, гречем, укусним и крупним шараном, који превазилази све које сам видео; поред осталих, — рибом званом *Corpen* (нека врста *Capito*); неким рибом врсте *Petromyzon marinus*; пегастом врстом *Cobites*, са шест брка, два кратка и два дугачка; неким рибом која је већа од штуке, а зове се *Seheyden* (*Silurus Gesneri*);²⁴ нарочито рибом *Acipenser huso*, која се овде зове *Hausono*;²⁵ која је понекад дуга двадесет стопа, и сматра се да је веома укусна за јело; личи до некле на јесетру, и налази се у великим количинама у нека годишња доба“.²⁶

Подаци о дужини дунавских риба заиста нису данас уобичајени. Шаран је дугачак колико бечки лакат (78 см) па и од три стопе,²⁷ тј. око метра може да се прими. Али штуку од шест стопа, тј. око два метра, већ је данас теже замислити у Дунаву. То утолико више важи за манића и моруњу од 3,248. Податак др Брауна о дунавској моруњи од двадесет стопа, тј. близу шест и по метара, делује као детаљ фантастичног света речног дна. Као најкрупнија риба у просечном улову од средине XVI века важио је шаран. Подаци о тежини риба већ реалније изгледају. Највећу тежинску меру за београдску рибу даје Кикле и она је сасвим прихватљива и данас — сто ока, тј. око 135 килограма. То је дебела риба просечног улова. Поједине дебеле дунавске рибе у оно време биле су стварно знатно теже.²⁸

*

Риба се у Београду продавала на посебној Рибљој пијаци. Она се у предграђу настављала на дугу чаршију, дугачку 3000 корачаји, која је почињала од Капици-цамије и завршавала се управо код Рибље пијаце. Поред још неколико чаршија, тргова и пазара, Рибља пијаца је у Евлијином опису Београда означена као *красна*.²⁹ Ова је

пијаца била у непосредној близини пристаништа и имала је трошаринарницу, у којој се наплаћивала дажбина на рибу која се унела на пазар (*il datio della pescaria*). Марко Антун Пигафета (*Pigafetta*), који је описао друго путовање бискупа и царског дипломате Шибенчанина Антуна Вранчића у Цариград 1567. године, помиње ову царинарницу на западној страни града, и то према неком углу више истуреном на исток.³⁰

На београдској рибљој пијаци морали су постојати чунови или блатом облепљене кошаре где су се држале живе крупне рибе у свежој речној води, пошто неке вести говоре да су крупну живу и неоштећену рибу, забаве ради, угледни туристи враћали у реку. Подаци о крупној живој риби дају извесне могућности да се закључи и о начину лова као и о рибарском алату.

Поред тога што су постојала одређена места погодна за успешан риболов, постојала су и стоваришта на обали Дунава, где се ова риба довозила па даље крчмила и прерађивала. Говорећи уопште о дунавској риби др Браун помиње два места погодна за риболов која су била у исто време и позната тржишта: острво Шут више Коморана и Дунав код Килије на улазу у дунавску делту, где се риба солила и слала у друге крајеве.³¹ Београд том приликом није поменут, али је из свега јасно да је и Београд био једно од овако великих стоваришта за дунавску рибу. Потпуније речено, Београд је био највећа рибља пијаца на средњем Дунаву, од Коморана до ушћа Дунава у море. Ово треба нагласити када се обрађује економска историја Београда под Турцима.

Тржишна царина плаћала се за рибу као и за другу потрошну робу која се доносила на градску пијацу. Непосредних података о овом бацу на рибу за Београд нема, али их има за друге наше области, те се могу вршити поређења. У Срему се, на пример, још концем XVI века одржавао стари обичај да се од рибе и других намирница које се снесу на тржиште узима две акче од коњског и четири акче од колског товара.³² У Сарајеву се (1530, 1542, 1565)

на име баца од товара узимало четири а за рачун ихтисаба (таксе тржишном надзорнику) осам акчи. Исто се толико плаћало и у клишком санцаку (1574). У зворничком санцаку (1548) од суше рибе се на име баца свуда узимало четири акче од товара, изузев у рудницама Сребрници и Сасима, где се узимало шест акчи; закон о царини у Сребрници предвиђао је плаћање десетине од рибе и других намирница. У босанском и зворничком санцаку као и у Херцеговини 30-тих година XVI века усталила се злоупотреба да се за рачун баца од продате рибе и друге робе траже две акче на седам до десет акчи пазара; канун-нама (1539) је то питање решила тако да се наплаћује само 2,5% вредности продате робе. У скадарском санцаку, пак, (1529—36, 1570) у близини рибом богатог језера, за бац на рибу се плаћало само две акче.³¹ Вероватно је и у Београду у XVI столећу тржишна царина на свежу рибу износила мање од четири акче од какве тежинске јединице, пошто се свежа риба свакако није процењивала по товару.

*

Прерађена риба и ајвар извозили су се из Београда у XVI и XVII веку, разуме се у ограниченим количинама, као што су се преносиле и друге посласице и гурманлуци. То није било ништа изузетно у оно време. Дубровачка република, на пример, одржавала је обичај да, на дар или као уздарје, шаље херцеговачким санцак-безима и босанским пашама морску рибу у желатину, нарочито у време католичког Божића.³¹ Уосталом, још у ранијим столећима средњег века слана се риба из Црног мора и руских река извозила преко Цариграда као специјалитет у италијанске градове.³⁵

Према дубровачким документима, главно извозно одређиште београдске рибе био је сам Дубровник. Извозили су се ајвар, шарани и моруне. Вести о овом довозу има у малобројној сачуваној преписци дубровачких трговаца. Тако у писму које је Томаш Глеђе из Дубровника упутио 22. септембра 1614.

Ивану Грапову у Београд стоји између осталог: „Да бисте ми купили веома лиепа хавиара, једно двадести пет ока, неслана, а нека Габро аспри да“. Исти Дубровчанин је даље наложио да му београдски пријатељ нађе каквог вештог човека да ајвар насоли, али да пази да га не пресоли, и да ајвар стално држи на сунцу, да се осуши и зготови за транспорт.³⁶ У једном, пак, трговачком писму писаном за Дубровник у Београду 20. априла 1628. поред осталог стоји: „Бићете примили шаране и језике што вам послах“.³⁷ Порука је написана као одговор на налог из Дубровника од 22. децембра 1627, који је гласио: „Зато нађите једног дјетића и подајте му динаре да ми учини један барјелац галутине од лиепа рибе и други добра хавијара, јоште моруне и једно 15—20 пара добрих језика“.³⁸

Као што се види из ових ондашњим дубровачким жаргоном писаних писама, београдска се риба конзервирала на више начина: солила се, стављала у желатин, у мању бурад, или сушила на сунцу. Код ајвара који се такође могао сушити на сунцу, права је вештина била знати како и колико треба солити. Ову су вештину појединци, свакако пре свега сами аласи, чували као професионалну тајну. Свежу рибу кували и спремљени у соли помиње Ханс Дерншван. Сушену рибу која се као посласица трошила у самом Београду (сушење је дакле примењивано не због транспорта него због траженог укуса рибе) помиње 1608. године Прандште-тер, секретар барона Херберштајна, по-клисара хабсбуршког двора који је на путу за Цариград гостовао у Београду.³⁹ На поменути се начин спремала тада и друга речна и језерска риба. Подаци о тржишној царини бесумње се односе на сушену рибу, што се у Зворничкој канун-нами и изричито помиње. Риба се солила и сушила на Охридском и Костурском језеру, те разносила и продавала по разним покрајинама Балканског полуострва.⁴⁰ Исто бележи др Браун и за извозно средиште дунавске рибе на ушћу Дунава. Данас се, пак, у великом риболовном центру у Апатину, поред модерног спремања разних

рибљих конзерви, рибљег брашна и уља, примењује и стара техника сушењем, само што се сада шаран не оставља на сунцу него се дими.⁴¹

*

Из свега што је речено могу се извући следећи закључци: 1) да је у Београду у XVI и XVII веку, због низа повољних услова, риба ловљена и продавана у необично великим количинама, тако да су то као атрактивну појединост забележили многи путописци, нарочито Французи; 2) да је риба било разних врсти, веома великих и дебелих, и да су на гласу нарочито били моруна, шаран и јесетра; 3) да је због велике понуде риба била нео-

бично јевтина;⁴² 4) да је риба продавана на посебној пијаци, на којој се налазила и царина за наплату дажбина на рибу; 5) да се риба јела свежа или се конзервирала: сољењем, сушењем на сунцу или се желатином претварала у пиктије, при чему се као посебна вештина сматрало сољење ајвара; 6) да су се ајвар и квалитетна риба извозили из Београда као специјалитет, према постојећој грађи, пре свега у Дубровник. На читавом средњем Дунаву Београд је био главно средиште, стовариште и извозник рибе. Београдско тржиште рибе изгледа да се у већој мери допуњавало рибом са суседне рибље пијаци у Смедереву и ловином сремских рибара.

НАПОМЕНЕ

¹ У том смислу: Д. Поповић, Војводина у турско доба, Војводина I, (зборник радова), Нови Сад, 1939, 284 и 298—9. Риболовних „њива“ било је, на пример, и у близини Печуја на прелазу из XVI у XVII век, на Дунаву и Драви који недалеко протичу (Isthvanfy, Historia Regni Hungariae post obitum Mathiae Cservini regis, Viennae—Prage—Tergesti 1758, 161). На овој страни Панонског басена познати турски путописац Евлија Челебија поменуо је и мало језеро Крашице, између Дарда и града Барање, које се издваја из реке Дунава и Драве, по добрим и дебелим рибама (Evljija Čelebija, Putopis. Odlomci o jugoslovenskim zemljama, preveo H. Šabanović, II, Sarajevo 1957, 134).

² Б. Ђурђев, Прва година ратовања Мехмеда Соколовића у Банату и прва опсада Темишвара, Гласник Историског друштва у Новом Саду VII, 1934, 72.

³ Ј. Радонић, Путовање Евлије Челебије по српским и хрватским земљама, Годишњица Н. Чулића 29, Београд 1910, 45 и 48. За Банат се говорило да има тако велико благо да се у њему коњ може удавити, а да се у трави ни коњаник не може приметити.

⁴ Бертрандон де ла Брокијер, Путовање преко мора, превео М. Рајичић, Београд 1950, 149.

⁵ В. Поповић, Путопис д-ра Брауна, Гласник ИДУНС VI, 1933, 338—9.

⁶ Ј. Војничкић, Putovanje carskog poslanstva u Carigrad g. 1608, Vjesnik kr. hrvatsko-slavonsko-dalmatinskog Zemaljskog arhiva XII, Zagreb 1910; 213; Ј. Богичевић, Путовање царског посланства у Цариград 1608, Гласник ИДУНС IV, 1931, 442.

⁷ Isthvanfy, н.д., 185; Г. Елезовић, Из путовања Евлије Челебије, Гласник ИДУНС, VII, 1934, 306.

⁸ Р. Matković, Putovanja po Balkanskom poluostrvu XVI veka, Rad JAZU 116, 1893, 87.

⁹ Р. Самарџић, О догађајима у Београду 1663—1665 године, Годишњак града Београда V, 1958, 73.

¹⁰ М. Петровић, Бердански риболови у прошлости и садашњости, Београд, СКА, 1941, 3—4. Упореди његове податке за XVIII столеће.

¹¹ Историја народа Југославије II, Београд 1960, 182 и 188.

¹² Б. Ђурђев, Сремска канун-нама из 1588—9 године, Гласник Земалског Музеја IV—V н.с., Сарајево 1950, 283.

¹³ Државни архив у Дубровнику (= DAD), Cons. reg. XXXII, 203 (duas salmus morone et sturioni).

¹⁴ Matković, н.н., 53.

¹⁵ Историја народа Југославије II, 69, 70.

¹⁶ Х. Хаџибеговић, Канун-нама султана Сулејмана Законодавца из првих година његове владавине, ГЗМ IV—V н.с. (1950), 326, 327. И на другим рекама узимао се део прихода од риболова. Тако, године 1544. за горња риболовишта на Вардару уписано је 300 акчи прихода (D. Bojanić, Podaci o Skoplju iz 951/1544) god'ne, Prilozi za orijentalnu filologiju III—IV, Sarajevo 1953, 611).

¹⁷ F. Babinger, Hans Dernschwam's Tagebuch einer Reise nach Konstantinopel und Kleinasien (1553—55), München—Leipzig 1923—3; М. Влаинац, Из путописа Ханса Дерншвама 1553—55. године, посебни отисак из Братства

XXI, 1927, 46—7; Београд обрадили Б. Н. Гавриловић, С. Пандуровић, Р. Парезанин, Београд 1940, 44.

¹⁸ *Lettres du baron de Busbec*, trad. par l'abbé de Foy, I, Paris, 1744, 200—1; Ч. Мијатовић, Пре триста година, *Гласник СУД* 36, Београд 1872, 202. Код Бродела, који овај податак користи као илустрацију тврђења о јевтиноћи у Турској и Београду, грешком је забележена 1551. година (F. Braudel, *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philipp II*, Paris 1949, 327).

¹⁹ Ј. Томић, Опис два путовања преко Балканског Полуострва француског посланика де Хе-а у 1621. и 1626. г. од непознатог писца, *Споменик СКА 37 XXXIII*, Београд 1900, 66; Matković, n.n., *Rad JAZU* 129 (1896), 56.

²⁰ М. Vanino, Isusovci u Beogradu u XVII i XVIII stoljeću, *Vrela i prinosi IV*, Sarajevo 1934, 4—5.

²¹ М. Марковић, Један француски путописац у нашој земљи 1658, *Гласник ИДУНС VII* (1934), 315.

²² Ту скоро извучен је из муља са дна Саве стари рибарски чамац дуг 412 а широк 65 сантиметара, који је служио рибарима у XVII и XVIII веку. Према мишљењу кустоса Музеја, где је чамац смештен, чамац је припадао типу „ораница“, а уствари је храстово стабло издубено ватром, са пречагом на средини од исте масе (Борба од 24. фебруара 1959). То би били мањи рибарски објекти а не поменуте Евлијине лађе „барке“.

²³ Evlija Čelebija, н.д., I, 104 и 102.

²⁴ Врста сома.

²⁵ Моруна, немачки данас Hausen.

²⁶ В. Поповић, н.н., 338—9.

²⁷ Стопа износи 0,3248 метара.

²⁸ Један запис земунског учитеља Теодоровића саопштава да је неки земунски рибар 3. марта 1793. уловио моруна која је, очишћена од црева, тежила 528 ока, тј. преко 700 килограма (М. Петровић, н.д., 3).

²⁹ Evlija Čelebija, н.д., I, 100 и 98. Турски географ XVII века Хаџи-Калфа пише о положају београдске рибље пијаци следеће: „На

ушћу Саве и Дунава рибарски је трг, приста-ниште и царина београдена“ (Ст. Новаковић, Хаџи-Калфиш Ђатиб-Челебија турски географ XVII века о Балканском полуострву, *Споменик СКА XVIII*, Београд 1892, 64).

³⁰ Matković, н.н. *Rad JAZU* 100 (1890); Р. Matković, Putopis Marka Antuna Pigafette u Carigrad od god. 1567, *Starine JAZU XXII* (1890), 182: „Questa città dalla parte che riguarda tramontana si slarga più dalla colina, che da quella che riguarda verso ponente, nella quale più larga parte verso l'angolo più orientale v'è il datio della pescaria“. Види и: В. Миленковић, *Економска историја Београда*, Београд 1932, 58. Положај на западној страни забележио је и бискуп Вранчић (Matković, н.н. *Rad JAZU* 71 (1884), 19; Verancsics Antal, *Összes munkái, közli Szalay László*, I MKK, Scriptoros 1, Pest, MTA, 1857, 297).

³¹ В. Поповић, н.н., 339.

³² Б. Ђурђев, Сремска канун-нама, 282.

³³ *Kanuni i kanun-name*, I, Sarajevo, 957, 45, 46, 55, 67, 90, 91, 121, 124, 138, 182, 187.

³⁴ Када би, пак, херцеговачки санџак-бег долазио у Херцег-Нови или на ушће Неретве, Република би одређивала рибаре који би одређени број дана ловили рибу за поштованог госта у суседству.

³⁵ G. Luzzatto, *Ekonomska povjest Italije*, Zagreb 1960, 276.

³⁶ DAD, Div. for. XXXV, 120. Сигнатуру за овај податак као и за следећа два добио сам од колега др Вука Винавера, на чему му и овом приликом захваљујем.

³⁷ DAD, Div. for. LIX, 202.

³⁸ Исто, 207.

³⁹ Ј. Војничкић, н.н., 216; Ј. Богичевић, н.н., 445.

⁴⁰ *Историја народа Југославије*, II, 53.

⁴¹ Борба од 13. септембра 1960, 5.

⁴² Ово посебно на основу истих основних извора истиче и Д. Поповић (Прилози за проучавање економског стања нашега народа у Војводини и Србији током 16 и 17 века, *Гласник ИДУНС I* (1928), 46).

LA PECHE ET LE MARCHE AU POISSONS AU XVI^e ET XVII^e SIECLE

B. HRABAK

Grâce aux conditions favorables (de nombreux étangs, des bras de rivières, de terrains souvent inondés dans la région du cours moyen du Danube, surtout après la régulation de son cours à Djerdap) au XVI^e et au XVII^e siècle à Belgrade de grandes quantités de poissons étaient pêchées et vendues. Ce fait pittoresque a été noté par de nombreux voyageurs, surtout par des Français. D'autre part, cette pêche prospère apportait de considérables revenus et les taxes sur le poisson représentaient un chapitre important des finances de la trésorerie du Sultan, du Sandjak-bey à Belgrade et des propriétaires terriens, surtout ceux des régions de Smederevo et de Srem.

Diverses espèces de poisson y étaient pêchées, et c'étaient de grands et de gros exemplaires. La morue, la carpe et l'esturgeon étaient surtout fameux. Etant donné

les grandes quantités offertes au marché le poisson était bon marché. Il était vendu à un marché spécial où se trouvait aussi l'octroi prélevant les taxes sur le poisson. Le poisson était consommé frais ou bien mis en conserve: dans la saumure, en tant que poisson fumé ou bien transformé — par de la gélatine — en gelée. Un art spécial était la préparation du caviar et le poisson de qualité était, en tant que spécialité, exporté de Belgrade surtout — d'après la documentation existante — vers Dubrovnik.

Dans toute la région du cours moyen du Danube Belgrade était le centre de la pêche, l'entrepôt et l'exportateur principal. Le marché aux poissons de Belgrade s'approvisionnait — semble-t-il — en grande partie au marché voisin de Smederevo et chez des pêcheurs de Srem.