

Gjon BERISHA

Instituti i Historisë “Ali Hadri”

Email: gj.n.berisha@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3184-3911>

KUD: 339.9:94(496.51)(05)

**DIMENSIONI EKONOMIK DHE SOCIAL I TAVERNAVE
NË KOSOVË GJATË MESJETËS****Abstrakt:**

Ky studim trajton dhe analizon funksionimin ekonomik, shoqëror dhe kulturor të tavernave në Kosovën mesjetare (Novobërdë, Prishtinë, Prizren, etj.), duke i vendosur ato në kontekstin më të gjerë të traditës së vreshtarisë dhe kulturës së verës, e cila ka rrënjë të hershme që nga periudha dardane dhe u zhvillua pandërprerë gjatë Mesjetës dhe sundimit osman. Përhapja e gjerë e vreshtave në qendrat urbane dhe rurale të Kosovës, veçanërisht në Prizren, Novobërdë, Pejë, Deçan, Rahovec, Prishtinë dhe rreth qendrave minerare, krijoi një lidhje organike ndërmjet kultivimit të rrushit, prodhimit të verës dhe konsumit të saj në hapësira publike. Një nga institucionet kulmore të këtij cikli ekonomik e shoqëror ishte taverna, e konceptuar si vend i shërbimit të verës, i dëfrimit, i bashkëveprimit shoqëror dhe i shkëmbimit të informacionit në jetën urbane mesjetare. Për shkak të mungesës së burimeve të drejtpërdrejta vendore, studimi mbështetet kryesisht në dokumentacionin e qyteteve bregdetare dalmate, në aktet gjyqësore dhe regjistrat noterialë raguzanë, në statutet e qyteteve minerare të Kosovës, sidomos Statutin e Novobërdës, si dhe në literaturën relevante. Këto burime ndihmojnë të rindërtohet struktura organizative e tavernave, roli i tavernarit si shitës dhe shpesh si prodhues vere, kontrolli i tregut nga autoritetet komunale dhe praktikat e vendosjes së çmimeve dhe taksave. Po ashtu, ato dëshmojnë për ngjashmëritë e theksuara mes tavernave të Kosovës dhe modeleve të qyteteve bregdetare si Ragusa dhe Kotorri, të cilat ushtronin ndikim kulturor dhe ekonomik në viset e brendshme. Shembuj konkretë nga Prishtina dhe Novobërda shfaqin tavernën si një hapësirë të organizuar, të rregulluar ligjërisht dhe të integruar në qarkullimin më të gjerë tregtar. Ngjarjet e dokumentuara, si incidenti i vitit 1438 në tregun e Prishtinës, zbulojnë natyrën e brendshme të funksionimit të tavernave, ku përveç

shitjes së verës zhvilloheshin marrëveshje kreditore, apo financiare dhe kryheshin veprime që i tejkalonin funksionet e thjeshta të një lokali pijesh. Burimet e shekullit XV tregojnë se taverna si vend i konsumimit dhe shitjes së verërave me pakicë shërbente një klientelë të larmishme, nga tregtarët e Raguzës te minatorët, zejtarët, qytetarët dhe udhëtarët. Në rrethana të tilla tavernat bëhen pjesë të pandashme të jetës urbane dhe ekonomisë lokale. Një aspekt i rëndësishëm ishte lidhja e drejtpërdrejtë midis prodhimit lokal të verës dhe konsumit në taverna, veçanërisht për verërat e prodhuara në “tokat e qytetit”, parcela urbane ku aristokracia dhe institucionet fetare zotëronin vreshta. Ligjet e verës në Novobërdë zbulojnë një sistem të strukturuar tak-sash, privilegjesh fiskale dhe monopoli mbi mushtin apo verën, i cili paraqitej si produkt sezonal i çmuar. Dëshmitë e udhëtarëve bashkëkohorë, ndër ta Bertrandon de la Broquière, e konfirmojnë cilësinë dhe rëndësinë e verës së Kosovës në tregjet rajonale. Në përfundim, taverna në Kosovën mesjetare del si një institucion i shumëdimensional: ekonomik, shoqëror dhe kulturor. Ajo përfaqësonte njëjën ku takoheshin prodhimi bujqësor, tregtia ndërurbane, tradita e mikpritjes dhe dinamika e jetës së përditshme urbane, duke dëshmuar për një kulturë të zhvilluar të konsumit publik dhe për rrjetëzimin e qyteteve të Kosovës në hapësirën më të gjerë ballkanike dhe mesdhetare.

Fjalë kyçe: Tavernat, verërat, mesjeta, qytetet e Kosovës, Raguzë.

Abstract:

This study examines and analyzes the economic, social, and cultural functioning of taverns in medieval Kosovo (Novobërda, Prishtina, Prizren, etc.), situating them within the broader context of the tradition of viticulture and wine culture, which has deep roots dating back to the Dardanian period and developed continuously throughout the Middle Ages and the Ottoman rule. The widespread presence of vineyards in urban and rural centers of Kosovo, particularly in Prizren, Novobërda, Peja, Deçan, Rahovec, Prishtina, and around mining centers, created an organic connection between grape cultivation, wine production, and its consumption in public spaces. One of the central institutions of this economic and social cycle was the tavern, conceived as a place for serving wine, entertainment, social interaction, and the exchange of information in medieval urban life. Due to the lack of direct local sources, the study relies primarily on the documentation of Dalmatian coastal cities, Ragusan judicial acts and notarial records, the statutes of Kosovo's

mining towns-especially the Statute of Novobërda-and relevant literature. These sources help reconstruct the organizational structure of taverns, the role of the tavern keeper as a seller and often as a wine producer, the market control exercised by municipal authorities, and the practices of setting prices and taxes. They also demonstrate the pronounced similarities between Kosovo's taverns and the models of coastal cities such as Ragusa and Kotor, which exerted cultural and economic influence on the inland regions. Concrete examples from Prishtina and Novobërda show the tavern as an organized, legally regulated space integrated into the broader commercial circulation. Documented events, such as the 1438 incident in the Prishtina market, reveal the internal nature of tavern operations, where, besides the sale of wine, credit or financial agreements were conducted and activities carried out that went beyond the simple functions of a drinking establishment. Fifteenth-century sources indicate that taverns, as places for consumption and retail sale of wine, served a diverse clientele, from Ragusan merchants to miners, craftsmen, townspeople, and travelers. Under such circumstances, taverns became an inseparable part of urban life and the local economy. An important aspect was the direct connection between local wine production and consumption in taverns, especially for wines produced in the "city lands," urban parcels where the aristocracy and religious institutions owned vineyards. The wine laws in Novobërdë reveal a structured system of taxes, fiscal privileges, and a monopoly over must or wine, which was regarded as a valuable seasonal product. Contemporary travelers' accounts, including that of Bertrandon de la Broquière, confirm the quality and significance of Kosovo wine in regional markets. In conclusion, the tavern in medieval Kosovo emerges as a multidimensional institution: economic, social, and cultural. It represented the nexus where agricultural production, interurban trade, hospitality traditions, and the dynamics of everyday urban life converged, demonstrating a developed culture of public consumption and the networking of Kosovo's towns within the broader Balkan and Mediterranean space.

Keywords: Taverns, wines, medieval period, cities of Kosovo, Ragusa.

Falë kushteve të përshtatshme klimatike, vreshtaria ishte një nga kulturat bujqësore më të përhapura në Kosovë. Si e tillë, hardhia e rrushit dhe prodhimi i verës kanë një traditë të gjatë që daton që nga kohët e lashta të Dardanisë,¹ një traditë që nuk u ndërpre gjatë gjithë periudhës mesjetare dhe që vazhdoi, me disa reduktime të pjesshme, edhe në periudhën osmane. Përveç Prizrenit, Pejës dhe Deçanit, ku vreshtat kishin një shtrirje më të dendur, parcelat e vogla të vreshtave ishin të përhapura edhe në Mitrovicë, Janjevë, Novobërdë, Vuçitërnë, Tërgovishtë, Llap dhe Moravë.² Kulminacionin e zhvillimit vreshtaria e arriti gjatë shekujve XIV dhe XV, veçanërisht në rajonin e Rahovecit. Zhvillimi dhe përhapja e hardhisë së rrushit gjatë mesjetës ndikoi në prodhimin e verës dhe të mushtit, pije të cilat, sipas dokumentacionit të kohës, prodhoheshin në sasi të konsiderueshme.³

Është e qartë se lidhja midis vreshtarisë, verës, tregtisë dhe pranishmërisë së saj në zhvillimin ekonomik dhe shoqëror është një temë komplekse dhe e gjerë. Megjithatë, ky punim nuk synon të trajtojë gjithë këtë spektër, por do të përqendrohet vetëm në njërën prej formave të konsumit të verës: *tavernën*, një institucion të lidhur drejtpërdrejt me këtë aktivitet njerëzor. Vera pihej sigurisht si në shtëpi, ashtu edhe në vende të tjera, ndërsa njerëzit frekuentonin taverna edhe për arsye të tjera. Taverna përbënte një vend takimi dhe, ndryshe nga shtëpia, ishte një hapësirë publike ku klientët dhe vizitorët shkëmbenin informacione dhe gjenin mundësi për argëtim.⁴ Vera, si pjesë e pandashme e tryezave dhe jetës shoqërore, luante një rol të posaçëm, duke u bërë simbol i mikpritjes dhe i kulturës urbane të qyteteve të Kosovës.

¹ Ashtu si edhe fiset e tjera ilire në brendësi të territorit ilir, edhe dardanët ishin konsumues të pijeve alkoolike të cilat i prodhonin vet: verërave të ndryshme nga rrushi, pijes me mjaltë – *mulsum* dhe llojin e berrës nga elbi, meli dhe gruri – *sabaium*. Për kultivimin e hardhisë dhe prodhimin të verës në Dardani, para dhe gjatë periudhës romake, më gjerësisht shiko: Exhlale Dobruna-Saliu, “Kultivimi i hardhisë së rrushit në Dardani gjatë antikitetit”, *Kosova*, nr.46 (2021), 9-20.

² Bogumil Hrabak, “Poljoprivredna proizvodnja Kosova i susednih krajeva sredinom XV veka”, *Glas SANU*, br. CCXC, (1974), 59; Miloš Blagojević, *Zemljoradnja u srednjovekovnoj Srbiji*, knj.15, Posebna izdanja, SKA, (Beograd: Istorijski Institut, 1973), 132-133.

³ Constantin Jireček, *Geschichte der Serben, Bd.2, Bis 1371-1537*, Allgemeine Staatengeschichte. 1. abt.: Geschichte der Europäischen Staaten, (Gotha: F.A. Perthes, 1918), 51; M. Blagojević, *Zemljoradnja*, 138.

⁴ Peter Burke, *Junaci, nitkovi i lude - narodna kultura predindustrijske Evrope*, (Zagreb: Škoska knjiga, 1991), 94.

Sfida kryesore në përshkrimin dhe analizimin e funksionimit të tavernave në Kosovë është mungesa e burimeve të drejtpërdrejta, apo ekzistenca e tyre në numër shumë të vogël dhe të fragmentuar. Në këto kushte, informacionet kryesore vijnë nga disa akte gjyqësore raguzane, statutet e disa qyteteve bregdetare me të cilat Kosova kishte lidhje ekonomike-tregtare, burimet osmane, si dhe nga statutet e minierave rreth të cilave zhvillohej jeta e përditshme. Po ashtu, të dhënat në dispozicion për qytetet e Kosovës janë krahasuar me disa hulumtime të ngjashme në vende të tjera, veçanërisht me ato të Republikës së Raguzës,⁵ qytetarët e së cilës jo vetëm që punonin dhe vepronin në Kosovë, por edhe veprimtaria e tavernave mund të supozojmë që zhvillohej sipas modelit të qyteteve përgjatë bregdetit lindor të Detit Adriatik.

Duke iu kthyer çështjes së verëtarisë, duhet theksuar se një sasi e kësaj verë tregtohej në tregjet vendore dhe ato ndërkombëtare, qoftë me shumicë apo pakicë. Shitja e verës me pakicë, përveçse në tregje, panairë dhe pika të caktuara, ajo shitej dhe shërbehej te klientët në lokale të veçanta, të dedikuara për shërbimin e verës dhe pijeve alkoolike, të njohura me emrin “taverna”. Pronari i tavernave, ose *tavernari*, mund të ishte thjesht shitës i verërave të siguruar nga tregtarët dhe prodhuesit, por shpesh ushtronte edhe vetë artin e verëbërjes, duke ofruar produktin e tij drejtpërdrejt te klientët. Në këtë mënyrë, taverna nuk ishte vetëm një vend shërbimi, por edhe një hapësirë ku prodhimi lokal i verës lidhej me tregtinë dhe jetën e përditshme sociale.

Taverna përfaqësonte një tipar të rëndësishëm të jetës shoqërore dhe ekonomike, duke funksionuar si lokal ku shërbeheshin pije alkoolike, e në raste të veçanta edhe ushqim. Në to ofroheshin kryesisht mishra të ndryshëm të pjekur, djathë dhe ushqime të tjera të thjeshta. Termi “tavernë” rrjedh nga latinishtja *taverna* (ital. *taverna, locanda, trattoria* dhe *ostria*),⁶ fjalë që në kuptimin e saj origjinal nënkuptonte kasolle, punishte, tezgë, bar ose dyqan vere dhe pijesh të tjera, alkoolike apo freskuese. Megjithatë, kuptimi i termit tavernë ndryshon në varësi të vendeve. Sigurisht, në rajone të ndryshme të Evropës, institucione të tilla quheshin me emra të ndryshëm, dhe funksionet dhe shërbimet e tyre që ofronin ishin gjithashtu të ndryshme (por edhe të ndërthurura). Në historiografitë perëndimore, në të shumtën e rasteve,

⁵ Për një studim më të thelluar në lidhje me funksionimin e tavernave në Republikën e Raguzës, krahaso: Gordan Ravančić, *Život u krčmama srednjovjekovnoj Dubrovnika*, (Zagreb: Hrvatski Institut za Povijest, 2001).

⁶ Luigi Castiglioni, Scevola Mariotti, *Vocabolario della lingua latina: il Latino-Italiano, Italiano-Latino*, (Torino: Loescher, 1976), 1446.

tavernat kuptoheshin si objekte të shërbimit të ushqimit dhe akomodimit, si qendra shumë të rëndësishme të kulturës popullore të Evropës paramoderne. Megjithatë, rasti i studimit tonë dhe shembujt e trajtuar tregojnë se tavernat mesjetare në Kosovë dhe në bregdetin dalmatin ndryshonin nga shumica e objekteve të shërbimit të ushqimit të lartpërmendura, pikërisht për sa i përket shërbimeve të ofruara.

Në Greqinë e lashtë, gjurmët më të hershme të tavernave datohen në periudhën klasike, me dëshmi arkeologjike të zbuluara në Agoran e Athinës.⁷ Në periudhën bizantine, tavernat u konsoliduan si hapësira të rëndësishme të jetës shoqërore, ku mund të konsumohej ushqim, të dëgjohej muzikë dhe të zhvilloheshin biseda në një atmosferë të shoqëruar nga pije dhe pjata të vogla të ndryshme (*meze*).

Në mjedisin urban dhe rural të Mesjetës, taverna zakonisht gjendej në qendrat e qyteteve ose të fshatrave dhe luante rolin e një pike takimi si për banorët vendas, ashtu edhe për udhëtarët e rastit. Të paktën që nga shekulli XIV, tavernat së bashku me hanet përbënin ndër vendet kryesore për konsumimin publik të ushqimit dhe pijeve. Edhe pse menyuja përfshinte një përzgjedhje ushqimesh të thjeshta, qëllimi i deklaruar i këtyre vendndodhjeve mbetej ofrimi dhe shërbimi i verës.⁸ Këtu është e rëndësishme të përmendet se çështja e tavernave dhe jetës në to nuk mund të quhet vetëm një përmbledhje historish argëtuese nga jeta e përditshme e qytetit, por se ishte një institucion që përfshinte një pjesë të konsiderueshme të jetës së një qyteti dhe ndiqte nevojat e shoqërisë dhe komunitetit brenda të cilit ekzistonte.⁹

Në qytetet bregdetare, tavernat ishin në pronësi të qytetarëve dhe fisnikërisë, duke shitur kryesisht verën e tyre atje, pasi vreshtat konsideroheshin tashmë pasuria e tyre më e madhe bujqësore në shekullin e XIII dhe gjysmën e parë të shekullit XIV. Funkcionimi i tavernave dhe kushtet për shitjen e verës njihen nga nenet e Statuteve të qyteteve bregdetare (Kotorri, Raguza, Budva, Shkodra, Tivari, etj.), por edhe nga Ligji i Verës, ose më saktë nenit të dytë të ekstraktit nga Statuti i Novobërdës, i ruajtur brenda Ligjit mbi Minierat në Kosovë.¹⁰ Taverna të tilla ekzistonin në vendbanime

⁷ T. Leslie Shear, "The Athenian Agora: Excavations of 1973-1974", *Hesperia*, vol.44, no.4 (1975), 331-374.

⁸ Jim Chevallier, *A History of the Food of Paris: From Roast Mammoth to Steak Frites*, (London: Bloomsbury Publishing, 2018), 67-80.

⁹ G. Ravančić, *Život u krčmama*, 11-12.

¹⁰ Nikola Radojčić, *Zakon o rudnicima despota Stefana Lazarevića*, (Beograd: Naučno delo,

të ndryshme të zhvilluara urbane dhe tregtare të Kosovës mesjetare, si në Prishtinë, Novobërdë, Trepçë, Prizren, në Hoçë të Rahovecit, Shkodër (Shën Shirgj), Ulqin, etj., të cilat funksiononin sipas praktikës së tavernave të Kotorrit, Raguzës dhe qyteteve tjera Mesdhetare.

Mbikëqyrësit e tregut (*justiciari*), përgjegjës për monitorimin e saktësisë së matjeve, kontrollonin edhe punën e duhur të tavernarëve, të cilët në rast mashtrimi duhej të paguanin një gjobë në shumën prej një (1) perperë, ose mund të justifikonin veten me dëshminë e tre prej njerëzve të tyre më të afërt.¹¹

Taverna mesjetare funksiononte edhe në tregun e Prishtinës, e cili mori formë dhe u zhvillua dukshëm në gjysmën e parë të shekullit XV. Ky zhvillim lidhej ngushtë me afërsinë e qytetit me qendrat kryesore minerare të Novobërdës, Janjevës dhe Trepçës, si dhe me pozitën e tij strategjike në nyjet tregtare të Rrafshit të Kosovës. Këtu kryqëzoheshin rrugë të rëndësishme mesjetare: nga Prizreni që lidhej me *Via de Zenta*; degë të tjera që të çonin në Shkup, Selanik, Sofje dhe Kostandinopojë; si dhe një degë e *Via de Drina*, e cila vinte nga Foça përmes Polimljës dhe, duke kaluar nëpër Tërgovishtë, arrinte deri në Trepçë.

Burimet e kohës dëshmojnë se në mesin e shekullit XIV Prishtina ishte ende një vendbanim rural, i pafortifikuar, Përshkrimi i perandorit bizantin Gjon Kantakuzeni, i cili vizitoi qytetin në vitin 1342, e përshkruan atë si një hapësirë të hapur, ende pa infrastrukturë urbane të zhvilluar, por si qendër e rëndësishme ekonomike. Gjatë dekadave në vijim, prania e tregtarëve nga Republika e Raguzës u shtua ndjeshëm. Në gjysmën e parë të shekullit XV, qyteti kishte marrë tiparet e një qendre të zhvilluar ekonomike, ku tregtia organizohej në hapësira të rregulluara. Një dokument i datës 26 mars 1436, i nxjerrë nga arkivat e Raguzës, përmend një treg të quajtur "*Piazza de Pristina*"¹² me disa dyqane në pronësi të tregtarëve raguzanë, duke dëshmuar për funksionimin e një strukture tregtare të organizuar dhe për integrimin e qytetit në rrjetet e qarkullimit të mallrave në hapësirën ballkanike mesjetare.

1962), 51; *Statuta civitatis Cathari - Statut grada Kotora*, knjiga II, ur. Jelena Antović, (Kotor: Državni arhiv Crne Gore, 2009), 186 (kap. 94, 95); 190 (kap. 104); 282-283 (330); 288-289 (347), 362 (kap. 7), 376 (kap. 32), 412 (kap. 5); Marina Štetić, "Vino – omiljeno piće srpskih srednjovekovnih vladara i vlastele", *Ethnology and Anthropology*, n. s. Vol. 19 Is. 2 (2024), 622.

¹¹ *Statut grada Kotora* II, 282-283 (kreu 330).

¹² Desanka Kovačević-Kojić, "Priština u srednjem veku", *Istorijski časopis*, br. XXII (1975), 66 (shën.90).

Burimet arkivore, përkatësisht një regjistrim noterial i Raguzës që lidhet me një ngjarje në Prishtinë informon se në tregun e këtij qyteti, tregtari raguzan Bogeta Milovanović mbante një tavernë ku shiste verën e tij, i cili në dokumentet e kohës përmendet si tavernar (tabernarius). Shërbëtori i tij, Stanisha, ishte përgjegjës për shitjen dhe mbledhjen e të ardhurave nga taverna. Përveç tjerësh, ky akt gjyqësor i datës 2 gusht 1438 përshkruan një incident të ndodhur gjatë natës. Derisa Stanisha ishte në tavernë duke shërbyer verë, kur papritmas Nalko, djali i Petar Bratosaliqit, hyri me forcë në tavernë, theu derën e hyrjes dhe sulmoi fizikisht shërbyesin, duke i shkaktuar lëndime trupore.¹³ Me gjasë, hyrja e dhunshme në lokal ishte kryer me qëllim të plaçkitjes së mallit ose të parave.

Fakti që pagesa dhe dorëzimi i mjeteve bëheshin brenda tavernës, dhe se përmendet mbyllja e derës në mbrëmje, na tregon për procedurat e qarta të menaxhimit të hapësirës së tavernës. Kjo na jep të kuptojmë se në tavernat mesjetare të Prishtinës dhe të vendeve tjera, veç tregtisë së verës, shpesh kishte marrëveshje kreditore, biseda konfidenciale, premtime për mallra ose pajisje.

Funksionimi i tavernave në qytetet e Kosovës gjatë mesjetës ishte i lidhur ngushtë me sigurimin dhe disponueshmërinë e verës, qoftë nga tregtia apo nga praktikat e kultivimit të vreshtave në afërsi të zonave urbane. Kultivimi i hardhive, veçanërisht në parcelat tokësore pranë vendbanimeve urbane, paraqiste një fenomen të përhapur dhe strategjik, pasi këto zona përfshinin sipërfaqe të konsiderueshme të dedikuara për prodhimin e verës, e cila më pas shitej në tregjet lokale me intensitet të lartë. Kjo formë e organizimit tokësor dhe ekonomisë bujqësore është e dokumentuar qartë që në periudhën bizantine. Në këto qytete ekzistonte një zonë e veçantë e njohur si “toka e qytetit”, një parcelë toke në afërsi të menjëhershme të qytetit, ku vreshtat zotëroheshin kryesisht nga qytetarët më të pasur dhe më të vjetër, aristokracia urbane, si dhe institucionet fetare si kishat dhe manastiret. Një shembull i spikatur i këtij modeli është qyteti i Prizrenit, i cili në mesin e shek. XIV figuron si një nga qytetet më të zhvilluara në Kosovë, ku kultura e vreshtarisë dhe tregtia e verës kishin një rol të rëndësishëm ekonomik dhe social. Si i tillë, Prizreni duhet të ketë pasur numër më të madh të tavernave dhe pijetoreve.

Në lidhje me tregtinë e verës, dokumentet ligjore të periudhës, si Ligji për Verën i nxjerrë nga Statuti i Novobërdës i vitit 1412, zbulojnë një sistem priv-

¹³ HR-DADU, *Lamenta de Foris*, vol.XII, fol.72^{r-v} (2.VIII.1438); D. Kovačević-Kojić, “Priština u srednjem veku”, 66; 71-72.

ilegjesh fiskale për prodhimin dhe tregtimin e saj, të frymëzuara nga traditat bizantine. Sipas këtij ligji, vera e prodhuar nga vreshtat e “tokave të qytetit” përjashtohet nga pagesa e taksave doganore, të cilat zakonisht arrinin në 5%. Ky përjashtim fiskal synonte të mbështeste pronarët e vreshtave, kryesisht qytetarë të pasur, si dhe të nxiste zhvillimin ekonomik lokal. Megjithatë, në rastin e qyteteve minerare si Novobërda, “toka e qytetit” nuk përfshinte vetëm zonat urbane por edhe disa vendbanime rurale të afërta, ku veprimtaria kryesore ishte nxjerrja e mineraleve, ndërsa bujqësia kishte një rol dytësor.¹⁴ Vera e prodhuar jashtë zonave të qytetit të Novobërdës konsiderohej e “huaj” dhe i nënshtrohej taksës së verës. Sigurisht, administrata e qytetit duhej të kujdesej për të mbrojtur interesat e prodhuesve që kultivonin tokën dhe zotëronin vreshta në afërsi të menjëhershme të qytetit. Megjithatë, nuk mund të pritej ndonjë sasi e konsiderueshme e verës nga afërsia e Novobërdës, andaj tavernat e këtij qyteti furnizoheshin edhe jashtë qytetit¹⁵ dhe në raste të caktuara edhe jashtë Kosovës, sidomos me varietetet e mira të verës, çmimi i të cilave konsiderohej se ishte i lartë. Çmimin e lartë të verës së importuar në taverna e përcaktonte distanca, e cila e rriste koston e transportit, që kryesisht bëhej me karroca të tërhequra me kuaj.

Dëshmi për funksionimin dhe rëndësinë e tavernave në Novobërdë gjatë shekullit XV vijnë nga burime të ndryshme raguzane dhe osmane. Një regjistër tregtar raguzan i viteve '30 të shekullit XV përmend tavernarët ndër debitorët e qytetit dhe të rrethinave të tij,¹⁶ duke dëshmuar kështu jo vetëm praninë e kësaj kategorie profesionale, por edhe lidhjet tregtare që bashkonin Novobërdën me tregjet më të gjera rajonale.

Fakti se në tavernat e Novobërdës dhe në qytetet e tjera të Kosovës mesjetare shërbehej verë cilësore dhe e çmuar gjen mbështetje të fortë në dëshminë e një udhëtari të shquar të kohës, kalorësit burgundas Bertrandon de la Broquière. Në shënimet e tij, Bertrandon përmend se vera e Novobërdës dhe e viseve përreth ishte e cilësisë së lartë¹⁷ dhe se shërbehej në tavernat e qytetit për qytetarët, tregtarët, zejtarët dhe udhëtarët që vizitonin këtë qendër të rëndësishme minerare dhe tregtare të Ballkanit. Ky udhëtar francez i shek-

¹⁴ N. Radojčić, *Zakon o rudnicima*, 51.

¹⁵ Mihailo Dinić, *Srpske zemlje u srednjem veku: istorijsko-geografske studije*, (Beograd: Srpska književna zadruga, 1978), 338.

¹⁶ *Po aty*, 332.

¹⁷ *Le voyage d'Outremer de Bertrandon de la Broquière* (publie et anote par Charles Henri Auguste Schefer), Paris: Leroux, 1892, 214.

ullit XV nuk ishte një vizitor i zakonshëm apo tregimtar i rastit, por një personalitet me peshë të veçantë, i cili kaloi një pjesë të madhe të jetës së tij pranë oborrit të Dukës së Burgonjës, Filipit të Mirë. Pikërisht për këtë arsye, vlerësimet e tij kanë një besueshmëri të lartë.

Në gjysmën e parë të shekullit XV, tavernat e Novobërdës shërbenin një klientelë të larmishme, e cila përfshinte tregtarë, artizanë, minatorë, sipërmarrës të ndryshëm, si dhe qytetarë të tjerë të zakonshëm. Në këto taverna, për një periudhë të caktuar të vitit, përveç verës, një produkt mjaft i kërkuar ishte edhe mushti (*shire*), i cili konsumohej kryesisht gjatë dy muajve pas vjeljes së rrushit, përpara se të përpunohej në verë të plotë për konsum. Për shkak të periudhës së kufizuar të disponueshmërisë, mushti kishte statusin e një produkti luksoz, i çmuar në shoqëri.

Burimet ligjore të Novobërdës nga vitet 1488 theksojnë se nga kohët e lashta autoritetet e pushtetit mbanin monopolin mbi tregtinë e mushtit gjatë muajve shtator dhe tetor. Periudha dymujore përkonte me kohën e fermentimit, domethënë kohëzgjatjen e procesit të shndërrimit të mushtit në verë. Pas kësaj periudhe fermentimi konsiderohej i përfunduar, kështu që mushti konsiderohej verë. Të ardhurat nga monopoli, i cili jepej me qira në të njëjtën mënyrë si qiratë e tjera të minierës, i përkisnin pushtetit. Kështu, qiramarrësi hoqi tregtinë e lirë në të gjithë zonën për dy muaj sipas zgjedhjes së tij, duke i imponuar çdo pronari të tavernave shitjen e një sasive të caktuar me një çmim të kufizuar – 800, 600, 400 ose 300 akçe (aspra), varësisht nga vlerësimi i pasurisë së tavernarit, vëllimi i fuçive dhe cilësia e verës. Tavernarët ishin të detyruar të paguanin taksë si për blerjen e verës në tregun e Novobërdës, ashtu edhe për importimin e saj jashtë zonës së qytetit. Në nenin e dhjetë të po këtij ligji thuhej se taksa për çdo fuçi vere të importuar në qytet arrinte në 160 akçe (aspra), ndërsa për çdo ngarkesë tarifohej me 10 akçe (aspra), çka tregon për qarkullimin e sasive të mëdha të verës në tavernat e Novobërdës. Ngarkesa e fuçive bosh, të sjella në qytet për t'u mbushur me verë, nuk tatimohej, gjë që qytetarët kishin një dokument për ta vërtetuar.¹⁸ Të ardhurat nga kjo taksë i shkonin pushtetit, duke u reflektuar përfundimisht në çmimin final të pijeve. Andaj, barra fiskale rëndonte kryesisht mbi klientët në taverna, domethënë popullsinë e qytetit, e cila përfaqësonte konsumatorë të pasur dhe të fuqishëm

¹⁸ N. Beldiceanu, *Les actes des premiers sultans*, 236-237; Skender Rizaj, *Rudarstvo Kosova i susednih krajeva od XV do XVII veka*, (Priština: Zajednica naučnih ustanova Kosova i Metohije, 1968), 205-206.

të qytetit,¹⁹ të cilët shfaqnin një interes të veçantë për konsumimin e verës. Megjithatë, sistemi i taksimit nuk e pengonte tregtinë dhe as nuk shkaktonte humbje për pronarët e tavernave, duke treguar kështu një kontroll të rreptë ekonomik mbi tregun me pakicë, ku tavernarët paguanin taksë për blerjen e mushtit dhe verës dhe më pas ua shisnin atë me çmime të larta klientëve.

Pas periudhës dy mujore të fermentimit, mushti klasifikohet si verë dhe i nënshtrohet taksave të zakonshme të saj për shitjen e verës me pakicë. Në bazë të rregulloreve, vera mund të shitej në taverna me një çmim jo më të lartë se 33% mbi çmimin me shumicë, përfshirë këtu edhe taksën përkatëse.²⁰

Përveç në qendrat kryesore urbane si Novobërda, Prishtina dhe Prizreni, taverna ose pijetore ka gjasa të kenë ekzistuar në të gjitha tregjet më të ngarkuara dhe në vendbanimet më të mëdha të Kosovës mesjetare. Një dëshmi e hershme arkivore vjen nga regjistrimi i popullsisë i vitit 1455, ku ndër banorët e fshatit Shtitaricë pranë Vuçitërnës, të cilët kultivonin hardhi dhe paguanin taksën përkatëse, përmendet edhe një tavernar. Ky është një nga rastet e rralla që dëshmon për mbajtjen e një taverne dhe tregtimin e verës në trevën e Kosovës në përfundim të gjysmës së parë të shekullit XV. Duke qenë se Shtitarica nuk përbënte qendër urbane, është e arsyeshme të mendohet se ky pronar taverne ushtronte veprimtarinë e tij në Vuçitërnë, një qendër e madhe urbane dhe administruese e nahijes me të njëjtin emër, e njohur për prodhimin e konsiderueshëm të verës.²¹

Në Kosovë, gjatë mesit të shekullit XV, tavernat ishin të pranishme edhe në nahijen e Dollcit, në tregun e Kninacit (Klinavci i sotëm), i cili në Mesjetë përbënte një qendër tregtare të zhvilluar ku ndër të tjera zhvillohej edhe tregtia e verës.²²

Vreshtaria, prodhimi dhe tregtia e verës ishin veçanërisht të përhapura në pjesën jugore të sanxhakut të Prizrenit. Nahija e Hoçës, gjatë periudhës osmane përmendet si zona me prodhimin më të lartë të verës. Kultivimi dhe përpunimi i rrushit u zhvillua në një shkallë të gjerë edhe në nahijen e Prizrenit, ku prodhimi arriti një zhvillim të ndjeshëm në gjysmën e dytë të shek. XVI.

¹⁹ Dušanka Bojanić, "O Novobrdskoj gospoštini", *Istorijski časopis*, br.XXIX-XXX (1982/1983), 117-127.

²⁰ *Po aty*, 123-125.

²¹ Oblast Brankovića: *Opširni katastarski popis iz 1455.godine*, H. Hadžibegić; A, Handžić; E, Kovačević (Sarajevo: Orijentalni Institut, 1972), 29-30; 32-33.

²² Stojan Novaković, *Zakonski spomenici srpskih država srednjega veka*, (Beograd: Srpska kraljevska akademija), 1912, 430.

Përveç Prizrenit, tregjet më të rëndësishme të verës ishin ato të Hoçës dhe Tërgovishtës, të cilat megjithëse administrativisht klasifikoheshin si fshatra, kishin një karakter të theksuar vreshtar (fshatra vreshtarie) dhe luanin një rol të rëndësishëm në furnizimin e tregut lokal, ndonëse përqindja e tyre mbetej modeste në raport me numrin e përgjithshëm të vendbanimeve. Vera shitej me pakicë edhe nëpër taverna (meyhâne) në gjithë territorin e sanxhakut të Prizrenit. Defterët osmanë dëshmojnë ekzistencën e tavername në nahijen e Hoçës, të cilat paguanin një taksë vjetore prej 6 akçe (resm-i meyhâne). Këto taverna regjistroheshin në fshatrat Hoçë e Madhe, Dubravë, Rahovec, Optrushë dhe Zoçishtë,²³ duke treguar se tregtia dhe konsumi i verës në taverna nuk kufizohej vetëm në qendrat urbane, por shtrihej edhe në mjediset rurale me traditë të konsoliduar vreshtarie.

Në kuadër të kësaj veprimtarie, përveç tavername të përhershme të cilat funksiononin përgjatë gjithë vitit brenda qyteteve dhe qendrave tregtare të përmendura, ekzistonin edhe forma të tjera të shërbimit të verës në hapësira publike, ndër to një vend të veçantë e zinin *tavernat e përkohshme*. Këto ishin hapësira të ngritura posaçërisht gjatë panairove vjetore mesjetare, të cilat për nga natyra e tyre kishin një funksion jetik për të përmbushur kërkesat e tregtarëve, udhëtarëve dhe vizitorëve të shumtë që mblidheshin në këto ngjarje. Në panairore të tilla si ato të Shkupit, Prizrenit, Pejës, Trepçës e qendrave të tjera të njohura, përveç shitjes së mallrave qarkullonin edhe shërbime të ndryshme, ndër to edhe ofrimi i pijeve, ku më e rëndësishmja ishte vera. Shumë prej tyre ishin të lidhura me kalendarin fetar (festat e shenjtorëve, festat e Pashkëve, Shën Gjergjit, etj.), gjë që i bënte edhe më të vizituara. Meqenëse panairoret kishin natyrë të përkohshme (zakonisht tetë ditë), edhe tavernat në këto ambiente gjithmonë ngriheshin nga e para.²⁴

²³ Tatjana Katić, *Opširni popis Prizrenskog sandžaka iz 1571. godine*, (Beograd: Istorijski Institut, 2010), 166, 168, 173, 178, 181; i njëjti, “The Sancak of Prizren in the 15th and 16th Century. 15. ve 16. Yüzyılda Prizren Sancağı”, *OTAM, Sayı 33*, (Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi, 2013), 131, shën. 98.

²⁴ *Zakonopravilo, ili, Nomokanon svetoga Save : ilovički prepis 1262. godina* : fototipija, priredio i priloge napisao Miodrag M. Petrović, (Gornji Milanovac: Dečje novine, 1991), l. 142b; l. 118b; Zija Shkodra, “Kontribut për historinë e panairove shqiptare”, *Studime historike*, nr. 4 (Tiranë, 1977), 152, 156-158; Gj. Berisha, *Arbërorët ndërmjet kishës perëndimore dhe asaj lindore gjatë shek XI-XV* (botimi i dytë i plotësuar), (Prishtinë: Instituti i Historisë “Ali Hadri”, 2017), 548. Në disa raste autoritetet kishtarë e kundërshtonin një praktikë të tillë, duke synuar ta ndanin plotësisht hapësirën e shenjtë të kishës nga hapësira e tregut dhe tavername ku pihej dhe tregtohej (*Zakonopravilo ili Nomokanon*, l. 156a, trulsko 76. pravilo.).

Edhe pse jeta e përditshme në tavernat e Kosovës mesjetare mbetet pjesërisht e panjohur për shkak të mungesës së burimeve të plota, analogjitet me qytete të tjera të rajonit, sidomos me ato bregdetare, sugjerojnë se ato ishin hapësira ku përveç konsumit të pijeve dhe ushqimit, shpesh ndodhnin incidente mes frekuentuesve. Konfliktet, të nxitura shpesh nga gjendja e dehur, nuk ishin të rralla. Kjo mbështetet nga një numër i konsiderueshëm dëshmish të tavernave të Raguzës, të cilat tregojnë se krahas atmosferës festive dhe shoqërore, grindjet dhe përleshjet fizike ishin një dukuri pothuajse e përditshme.²⁵

Sa i përket statusit shoqëror dhe të ardhurave që gëzonin pronarët e tavernave (tavernarët) apo shërbyesit e tyre, nuk kemi të dhëna të veçanta për Kosovë, përveçse ato që praktikoheshin në Raguzë. Para se të hynin në shërbim, shërbyesit në taverna, të cilët mund të ishin meshkuj ose femra, duhej të nënshkruanin një kontratë me pronarin e tavernës, në të cilën paga e tyre përcaktohej saktësisht. Sipas zakonit të Raguzës, pronari duhej t'i siguronte shërbyesit edhe ushqimin. Paga varej nga sasia e verës së shitur - 6 folarë për kovë të shitur.²⁶

Profesioni i shërbyesve në taverna me sa duket ishte mjaft i kërkuar, duke bërë që tavernarët shqiptarë të ushtronin profesionin edhe në vende tjera jashtë trevave shqiptare, ku fitimet dhe kushtet e punës ishin më të mira. Për shembull, në burime raguzane përmendin tavernarin *Nicchola Albanese*, i cili punonte në një tavernë në Raguzë.²⁷ Nga emri duket qartë etnia e tij shqiptare, por duke mos e njohur saktësisht vendin e lindjes.

Marrëdhënia midis atyre që shërbenin dhe pronarëve të tavernave nuk ishte gjithmonë harmonike. Konkretisht, megjithëse shitja e verës në taverna kontrollohej rreptësisht, si nga shteti ashtu edhe nga vetë pronarët e tavernave. Të dhënat penale dhe disa burime të tjera dëshmojnë se punonjësit e tavernave herë pas here mashtronin pronarët e tavernave. Për këtë arsye kishte norma ligjore që përpiqeshin të parandalonin dhe ndëshkonin përpjekje të tilla. Kështu, nëse një pronar taverne ose pronar vere dyshonte se një punonjës taverne po përpiquej ta mashtronte, ai mund ta padiste në gjykatë, por

²⁵ Gordan Ravančić, "Violence, Wine, and Everyday Life: Crime in the Taverns of Medieval Dubrovnik", https://www.medievalists.net/2025/05/crime-taverns-medieval-dubrovnik/?utm_source=chatgpt.com.

²⁶ Desanka Dinić-Knežević, "Trgovina vinom u Dubrovniku u XIV veku", *Godišnjak Filozofskog fakulteta u Novom Sadu*, br. 9 (1966), 55-56; G. Ravančić, *Život u krčmama*, 65.

²⁷ G. Ravančić, *Život u krčmama*, 63.

duhej të paraqiste prova. Për të parandaluar situata të tilla, Këshilli i Vogël i Raguzës vendosi më 21 janar 1349 që punonjësit e tavernave nuk lejoheshin më të merrnin në shtëpi paratë nga shitjet e verës pas përfundimit të ditës së punës, por se ata duhej t'i depozitonin ato në thesar ose t'ia dorëzonin punëdhënësit të tyre. Ndoshta për shkak të shpeshtësisë së rasteve të tilla, ekzistonte një dispozitë tjetër sipas së cilës askush nuk mund të mbante një tavernë pa lejen e rektorit (*comes* ose *rector*) ose zëvendësit të tij (*vicecomes*). Për të kontrolluar shitjet kishte zyrtarë të posaçëm, detyra e të cilëve ishte të kontrollonin masat e verës.²⁸

Nuk është plotësisht e qartë se cilat lloje vere shiteshin në taverna, pasi burimet e përmendin atë vetëm si verë (*vinim*). Vetëm ndonjëherë mund të gjesh informacion se ishte verë e bardhë ose e kuqe (*vinum album vel vinum vermelum*).

Autoritetet e Raguzës po ashtu e përcaktonin edhe orarin e punës së tavernave. Ato ishin të hapura vetëm deri në ora 10-11 i natës, apo siç thuhej vetëm deri sa të binte kambana e tretë (*tertia campana*), që do të thotë se nuk lejoheshin të punonin natën. Sipas një rregulloreje, tavernat duhej të vendoseheshin në shtëpi guri. Për më tepër, rregullorja e Këshillit të Madh të 28 janarit 1335 thotë qartë se tavernat ishin të hapura gjatë gjithë vitit - gjatë ditëve të javës, por edhe gjatë festave dhe festivaleve. Kjo rregullore është një dëshmi se sa e rëndësishme ishte taverna në jetën e përditshme të qytetit.²⁹

Përfundime

Si përfundim, mund të themi se studimi mbi tavernat në Kosovën mesjetare ofron një panoramë të rëndësishme për funksionimin ekonomik, social dhe kulturor të qyteteve të kësaj treve gjatë shekujve XIV-XVI. Burimet dokumentare, duke përfshirë ato raguzane dhe osmane, tregojnë se tavernat nuk ishin thjesht vende për konsum ushqimi dhe pije, por edhe institucione me funksione të shumanshme, të lidhura ngushtë me tregtinë, komunikimin dhe jetën shoqërore të qyteteve si Prishtina, Novobërda, Prizreni, Janjeva, Trepça dhe Vuçitërna.

Përmendja e tavernarëve në regjistratë e debitorëve tregon institucionalizimin e tyre në ekonominë e qytetit dhe rëndësinë e tyre në funksionimin e jetës

²⁸ *Po aty*, 69-71.

²⁹ *Po aty*, 76.

urbane. Kjo tregon se tavernat ishin më shumë se pika shërbimi vere, ato ishin qendra të ndërveprimeve njerëzore dhe të shkëmbimit ekonomik dhe social.

Krahasimet me rajonet e tjera bregdetare, sidomos ato të Dalmacisë, tregojnë ngjashmëri në vendosjen e tavernave pranë tregjeve të qyteteve, duke reflektuar një strukturë të ngjashme ekonomike. Megjithatë, konteksti kosovar shfaq edhe veçori të veçanta, të lidhura me pozicionin gjeografik dhe kulturor të Kosovës si një hapësirë ndërmjet botës bizantine, sllave, osmane dhe perëndimore. Kjo ndërthurje ndikoi që tavernat e Kosovës të pasqyrojnë elemente të ndryshme të kulturës urbane, duke i dhënë një karakter të veçantë zhvillimit të qyteteve mesjetare. Nga perspektiva historike, rëndësia e tavernave qëndron edhe në reflektimin e dinamikës së jetës urbane. Qytetet mesjetare të Kosovës nuk ishin thjesht qendra prodhimi minerar dhe tregtar, por edhe hapësira ku zhvillohej një dimension i fuqishëm kulturor dhe social. Tavernat dëshmojnë se qyteti mesjetar nuk mund të shihej vetëm si një vend i fortifikimeve dhe tregjeve, por edhe si një hapësirë ku bashkëjetonin dhe ndërvepronin individë nga shtresa dhe prejardhje të ndryshme.

Bibliografi:

Burimet arkivore:

- Hrvatski-Državni Arhiv u Dubrovniku, *Lamenta de Foris*, vol.XII, fol.72^{r-v} (2.VIII.1438).

Burime të botuara:

- Beldiceanu, Nicoara, *Les Actes des premiers sultans conservés dans les manuscrits turcs de la Bibliothèque Nationale de Paris, II: Replements Miniers, 1390-1512*, Paris and The Hague: Mount, 1964.
- Katić, Tatjana, *Opširni popis Prizrenskog sandžaka iz 1571. godine*, Beograd: Istorijski Institut, 2010.
- Katić, Tatjana, “The Sancak of Prizren in the 15th and 16th Century. 15. ve 16. Yüzyılda Prizren Sancağı”, *OTAM, Sayı 33, Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, 2013.
- Novaković, Stojan, *Zakonski spomenici srpskih država srednjega veka*, Beograd: Srpska kraljevska akademija, 1912.
- *Oblast Brankovića: Opširni katastarski popis iz 1455.godine*, H. Hadžibegić; A, Handžić; E, Kovačević Sarajevo: Orijentalni Institut, 1972.
- Radojčić, Nikola, *Zakon o rudnicima despota Stefana Lazarevića*, Beograd: Naučno delo, 1962.
- *Statuta civitatis Cathari - Statut grada Kotora*, knjiga II, ur. Jelena Antović, Kotor: Državni arhiv Crne Gore, 2009.
- *Zakonopravilo, ili, Nomokanon svetoga Save : ilovički prepis 1262. godina* : fototipija, priredio i priloge napisao Miodrag M. Petrović, Gornji Milanovac: Dečje novine, 1991.

Monografi & Punime shkencore:

- Berisha, Gjon, *Arbërorët ndërmjet kishës perëndimore dhe asaj lindore gjatë shek XI-XV* (botimi i dytë i plotësuar), Prishtinë: Instituti i Historisë “Ali Hadri”, 2017.
- Blagojević, Miloš, *Zemljoradnja u srednjovekovnoj Srbiji*, knj.15, Posebna izdanja, SKA, Beograd: Istorijski Institut, 1973.
- Bojanić, Dušanka, “O Novobrdskoj gospoštini”, *Istorijski časopis*, br.XXIX-XXX (1982/1983): 117-127.
- Burke, Peter, *Junaci, nitkovi i lude - narodna kultura predindustrijske Evrope*, Zagreb: Škoska knjiga, 1991.

-
- Castiglioni, Luigi; Mariotti, Scevola, *Vocabolario della lingua latina: il Latino-Italiano, Italiano-Latino*, Torino: Loescher, 1976.
- Chevallier, Jim, *A History of the Food of Paris: From Roast Mammoth to Steak Frites*, London: Bloomsbury Publishing, 2018.
- Dinić, Mihailo, *Srpske zemlje u srednjem veku: istorijsko-geografske studije*, Beograd: Srpska književna zadruga, 1978.
- Dinić-Knežević, Desanka, “Trgovina vinom u Dubrovniku u XIV veku”, *Godišnjak Filozofskog fakulteta u Novom Sadu*, br. 9 (1966): 39-85.
- Dobruna-Salihi, Exhlale, “Kultivimi i hardhisë së rrushit në Dardani gjatë antikitetit”, *Kosova*, nr.46 (2021): 9-20.
- Hrabak, Bogumil, “Poljoprivredna proizvodnja Kosova i susednih krajeva sredinom XV veka”, *Glas SANU*, br. CCXC, (1974): 32-73.
- Jireček, Constantin, *Geschichte der Serben, Bd.2, Bis 1371-1537*, Allgemeine Staatengeschichte. 1. abt.: Geschichte der Europäischen Staaten, Gotha: F.A. Perthes, 1918.
- Kovačević-Kojić, Desanka, “Priština u srednjem veku”, *Istorijski časopis*, br. XXII (1975): 45-74.
- *Le voyage d'Outremer de Bertrandon de la Broquière* (publie et anote par Charles Henri Auguste Schefer), Paris: Leroux, 1892.
- Ravančić, Gordan, “Violence, Wine, and Everyday Life: Crime in the Taverns of Medieval Dubrovnik”, *Medium Aevum Quotidianum*, Vol. 38 (1998): 1-16.
- Ravančić, Gordan, *Život u krčmama srednjovekovnoj Dubrovnika*, Zagreb: Hrvatski Institut za Povijest, 2001.
- Rizaj, Skender, *Rudarstvo Kosova i susednih krajeva od XV do XVII veka*, Priština: Zajednica naučnih ustanova Kosova i Metohije, 1968.
- Štetić, Marina, “Vino - omiljeno piće srpskih srednjovekovnih vladara i vlastele”, *Ethnology and Anthropology*, n. s. Vol. 19 Is. 2 (2024): 621-655.
- Shear, T. Leslie, “The Athenian Agora: Excavations of 1973-1974”, *Hesperia*, vol.44, no.4 (1975): 331-374.
- Shkodra, Zija, “Kontribut për historinë e panairëve shqiptare”, *Studime historike*, nr. 4 (1977): 149-184.

Gjon BERISHA

The Institute of History “Ali Hadri”

Email: gj.n.berisha@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3184-3911>

KUD: 339.9:94(496.51)(05)

SUMMARY**THE ECONOMIC AND SOCIAL DIMENSION OF TAVERNS
IN KOSOVO DURING THE MIDDLE AGES**

The study of taverns in medieval Kosovo provides an important overview of the economic, social, and cultural functioning of the region’s cities during the 14th-16th centuries. Documentary sources, including Ragusan and Ottoman records, show that taverns were not merely places for consuming food and drink, but institutions with multiple functions, closely linked to trade, communication, and the social life of cities such as Prishtina, Novobërda, Prizren, Janjeva, Trepça, and Vuçitërna. Beyond their economic role, taverns held significant social and cultural dimensions. They served as spaces where citizens from different social strata could converse, exchange news and information, and build social connections. The mention of tavern-keepers in debt registers indicates their institutionalization within the urban economy and highlights their importance in the functioning of city life. This demonstrates that taverns were more than wine-serving points; they were centers of human interaction and economic and social exchange.

Comparisons with other coastal regions, especially Dalmatia, reveal similarities in placing taverns near city markets, reflecting a comparable economic structure. However, the Kosovar context also displays distinctive features, linked to Kosovo’s geographical and cultural position as an intermediary space between the Byzantine, Ottoman, and Western worlds. This confluence influenced Kosovar taverns to incorporate diverse elements of urban culture, giving a unique character to the development of medieval cities. From a historical perspective, the significance of taverns also lies in reflecting the dynamics of urban life. Medieval cities in Kosovo were not merely centers of mining and trade production but also spaces where a strong cultural and social dimension developed. Taverns demonstrate that the medieval city should not

be seen only as a place of fortifications and markets, but also as a space where individuals from different social classes and backgrounds coexisted and interacted. In conclusion, medieval taverns in Kosovo are clear evidence of a dynamic urban life, where economy, trade, and society functioned in symbiosis. They represent an important element of historical heritage and offer insights into the structure and functioning of cities of that period. Studying them not only helps portray economic and social life but also highlights the importance of taverns as cultural and connective spaces in medieval Kosovar cities.