

VINSKA PONUDA U CRNOJ GORI PRIJE PRVOG SVJETSKOG RATA

Svetozar Savić

During the 18th and early 19th centuries, Cetinje was the centre of Montenegrin hospitality. There were only several inns, and a stranger who needed a place to stay for the night had to look for it in private homes. Unlike the inland, there was no shortage of restaurants on the coast at the beginning of the 18th century. Wine was retailed in markets, squares, taverns, private houses and in the suburbs (inns and taverns). After the Congress of Berlin (1878), the number of shops and restaurants (taverns) increased due to the territorial expansion of Montenegro and its growing population (Podgorica, Nikšić, Kolašin, Bar, Ulcinj, Spuž).

Veza između vina i vinskih konzumenata postoji još od antičkih vremena, kada se ovakva vrsta ugostiteljskih usluga takođe javljala ali u rudimentiranijoj formi. Pisati o vinskoj ponudi u XVIII, XIX i jednom dijelu XX vijeka, u suštini podrazumijeva analizu ugostiteljske ponude, koja je obuhvatala serviranje i konzumiranje domaćih i stranih vina, uz hranu ili bez nje, način serviranja, kao i kvalitet samih vina. S razvojem organizacionih, saobraćajnih i tehnoloških znanja u drugoj polovini XX vijeka došlo je do snažne veze između ugostiteljstva i turizma. Trajna veza ostvarena je i kroz razvoj *vinskog turizma*, koji je 1950. rođen u Alzasu.

Do 1914. godine, međutim, u Crnoj Gori nije ni bilo tragova organizovane vinske ponude u formi vinskog turizma, koji bi uticao na uvećanje prodaje vina i drugih domaćih proizvoda i usluga na kućnom pragu, te uvećanja pozitivnog imidža i identiteta lokalnih porodičnih vinarija. U Crnoj Gori toga doba, naprotiv, napredak ugostiteljstva uticao je da je vinska ponuda poboljšana.

Benefiti od organizovanijeg ugostiteljstva i intenziviranije trgovine reflektovali su se na prodaju i ponudu različitih tipova vina i drugih jakih alkoholnih pića. Ujedno u vladajućoj porodici Petrovića postojala je privilegija konzumiranja najkvalitetnijih evropskih vina.

Crna Gora i vinska ponuda

Iako je vinska usluga (makar u minornoj formi ili kao pojedinačni slučajevi) postojala vjekovima, gotovo u svakom području gdje je postojala proizvodnja grožđa i vina, kad je riječ o organizovanoj vinskoj ponudi u Crnoj Gori, ali i u regionu, do 1914. godine nema značajnih istraživačkih doprinosa na ovu temu. Istorija bilježi da su ugostiteljski objekti (kafane, krčme, hanovi) imali za cilj da dočekaju goste, ponude hranu i piće i eventualno spavanje. Slično je bilo i sa državnim poslovima. Tako su prilikom zasijedanja crnogorskog senata (obično u manastiru na Cetinju ili u manastiru Stanjevići), senatori imali besplatan stan i hranu. U cetinjskom manastiru postojala je narodna kužina, koja je kasnije izmještena u Biljardu. Za vrijeme knjaza Danila narodna kužina prestala je s radom, a tada je već bilo sagrađeno nekoliko kućica na Cetinju. U jednoj od njih bio je i han Lokanda, gdje su se senatori hranili i spavali. Troškovnik iz 1830. godine ukazuje da je osamnaest osoba za dva dana pojelo devet brava i dva vola (vjеровatno juneta) i popilo tri vedra vina (108 l) i tri boce (9 l) rakije. Ako su svi senatori pili onda je svakome od njih

na dan služeno tri litra vina i kvarat rakije, što je pozamašna količina. Ako se, međutim, uzme da su takvi sastanci naporni i dugi, da je vazduh svjež i čist, a da su možda fizičko-mentalne sposobnosti senatora bile izuzetne, onda je ova količina možda opravdana. Na drugoj strani, čini se da je servirana hrana bila jednolična. A nije ni moglo biti drugačije. Dominiralo je meso i hljeb, povremeno i riba, korišćen je i papar i ocat, a nabavljeno je 47 kašika i dvije čaše od kristala. Ove čaše od kristala, kako smatra Vuksan, bile su vjerovatno namijenjene vladici i gubernatoru, za završnu svečanost zasijedanja¹.

Ubrzo je, a kako kolašinski hroničar Jeknić podsjeća, otvorena prva crnogorska kafana (1832) na Cetinju². Ako je u ponudi i bilo vina, teško je tvrditi da je tada ili ranije (na primorju) začel vinski turizam u savremenom značenju te riječi. Vno je, međutim, samo bilo segment ugostiteljske ponude. Početkom XIX vijeka jedan broj putnika (trgovaca, turista) do unutrašnjosti (Cetinje) stizao je redovnom parobrodskom vezom Trst – Kotor, zatim na konjima preko Krsca do Cetinja. U to vrijeme Cetinje je bilo centar crnogorskog (kakovog-takvog) turizma. „Ako bi neki stranac svratio već za noć bi se uvjerio da se tu ne može ni najesti ni naspavati“. Nijesu postojali restorani, izuzev nekoliko hanova, među kojim je bio prepoznatljiv han Jefta Vuletića. Stranac je morao da prenoćište traži po privatnim kućama. Nešto bolja usluga bila je kod Albanca Pera Kokošice, kod koga su svračale istaknute cetinjske ličnosti: senatori, vojvode, kapetani, serdari, profesori, učitelji i popovi³.

U posebnim prilikama ugostiteljske usluge odvijale su se i na otvorenom. Takav je bio i čuveni doručak u brdima oko Cetinja,

¹ Vuksan, D. (1939): Pritanje crnogorskih senatora, *Zapisi*, XII; XXI, 1–6, 83.

² <https://www.vijesti.me/vijesti/drustvo/zbog-rakije-prkosili-i-knjazevim-naredbama> (Preuzeto 16. 12. 2019. 18:05 h)

³ <https://www.scribd.com/doc/224340300/115298478-Simo-Matavulj-Biljeske-Jednog-Pisca> (Preuzeto 19. 11. 2020. 20:58)

pripremljen maja 1838. u čast posjete kralja Saksonije Fridriha Avgusta II Crnoj Gori⁴. Prilikom povratka kralja u Kotor, vladika je u šumi okolnih planina pripremio doručak, koji je svojom originalnošću podsjetio na Homerovo doba. Objed se sastojao od dvadeset peciva i desetak najboljih jaganjaca isječenih handžarima. Kralj je ponuđen i lednim mlijekom, planinskom vodom i rakijom, koju je prvi put probao. Zatim mu je vladika ponudio šampanjac, med, sir i kajmak⁵. Naime, vladika se još prije dolaska kralja pobrinuo da nabavi razna strana vina (šampanjac, desertna vina) da bi što bolje dočekao gosta⁶. Ujedno je vladika u njegovu čast ispjevao jednu pohvalnu pjesmu, koja je odmah narednog jutra odštampana u štampariji u manastiru⁷.

⁴ Milović, M. J. (1949): Posjeta kralja saksonskog Fridriha Avgusta vladici Radu 1838, *Istorijski zapisi*, Cetinje, III, 1–2, 53. Sa svojom pratnjom i sa još 30 dobro naoružanih Bokelja, koje mu je Ivačić „iz učtivosti i austrijske sigurnosti“ dao kao pratiocce kroz krševite planine, za crnogorsko selo Mirac. U Mircu ga je najljubaznije primio vladika Rade sa još 30 do zuba naouraznih Crnogoraca i pozvao ga da posjeti njegovu rezidenciju.

⁵ Vrčević, V. (2002): *Ogranci za istoriju Crne Gore*, JU Centar za kulturu Nikšić, Oktoih, 107. „Pak mu prinese jednu botilju šampanje i nazdravi mu vrancuski, a posle šampanje na jedan čisti pjat iznese meda u sać i varenike, zabijeljene sa snijegom, u jednu maštrapu; na drugom pjatu mu doda finoga sira , a na trećem čista kajmaka.“

⁶ Milović, M. J. (1949): Posjeta kralja saksonskog Fridriha Avgusta vladici Radu 1838, *Istorijski zapisi*, Cetinje, III, 1–2, 59. „Gabriel Ivačić javlja, između ostalog i ovo guverneru Lilienbergu: Prilikom nedavnog dolaska Njegovog Veličanstva kralja Saksonske u Crnu Goru Vladika je hitno poslao razne svoje slugu u Kotor da kupe životnih namirnica, desertnih vina i ostalih stvari koje se nijesu mogle nabaviti na Cetinju – pošto se (sve potrebno) ovdje nije moglo naći, jedan od pomenutih njegovih slugu kupi u Prčanju 21 bocu francuskih vina.“

⁷ Kol, G. J. (2005): *Putovanje u Crnu Goru*, Podgorica, 101.

U tom periodu tekao je intenzivan uvoz vina u Crnu Goru (1839–1848), a za Crnogorca, bez obzira iz koje čaše pije, bila je velika sramota piti pa se opiti⁸. I tadašnji putopisci, koji su posjetili Crnu Goru, tvrde da Crnogorci nijesu bili veliki konzumenti vina, pa je uvezeno vino usmjeravano prema ugostiteljstvu i trgovini, jedan dio vina trošen je u nekoliko bogatijih porodica, vladarskoj kući i tokom bogoslužjenja.

Tako se ishrana kod vladike Rada nije posebno razlikovala u poređenju s ishranom običnog naroda, ali se kod vladike služilo kvalitetnije vino i raznovrsnija pića. Štiglicovi zapisi (1839), međutim, navode da je objedovanje u vladčinom zdanju bilo po pravilima francuske kuhinje. Za goste je bilo u ponudi dalmatinskog vina i havana cigara najboljeg kvaliteta⁹. Vuk Karadžić navodi da je za ručkom, prilikom posjete Petru II, servirano slatko vino s dosta lijepog grožđa¹⁰. Dr Vilhelm Ebl, koji je bio u Crnoj Gori krajem maja i početkom juna 1841. godine, takođe ističe da je tokom ručka sa Njogošem, bilo šampanjca i crnog crnogorskog vina¹¹.

Godinu kasnije (1842) u dnevniku Eduarda Grija, autor opisuje četvorodnevni boravak u Crnoj Gori, druženje na Cetinju i vina koja je sa vladikom i prijateljima konuzumirao¹². Iako Grij navodi da je samo nekoliko vina izneseno na sto (šampanjac,

⁸ *Glas Crnogorca*, XXXV, 1906, 7, 1.

⁹ Štiglic, H. (2004): *Posjeta Crnoj Gori*, CID, 85–91. „Nedugo zatim done-sena mi je bogata večera, pripremljena po pravilima francuske kuhinje, a uz nju najodabranije dalmatinsko vino.“

¹⁰ Kol, G. J. (2005): *Putovanje u Crnu Goru*, Podgorica, 97. (Saznanja o Crnoj Gori njemačko čitalaštvo uglavnom je crpilo iz knjige Vuka Karadžića (O Crnoj Gori i Crnogorcima), kasnije Hajnrika Štiglica, Feliksa Kanica i Johan Georg Kola, njemačkog putopisca, koji godine 1851. objavljuje zamašnu knjigu *Putovanje u Dalmaciju, Istru i Crnu Goru, prim. aut*)

¹¹ Vujačić, V. (2013): Jedan Hrvat – Njogošev saradnik, *Arhivski zapisi*, 1, 23.

¹² *Ibid*, 23.

rajsko, bordosko, stono), za tadašnje crnogorske prilike to je bila izuzetno bogata ponuda. Očigledno da je šampanjac bio redovan na vinskoj listi vladličanskog dvora. Serviran je i za vrijeme boravka (1852) Vuka Vrčevića na Cetinju¹³.

Za razliku od unutrašnjosti, početkom XVIII vijeka na primorju nijesu oskudijevali ni u vinu, ni u ugostiteljskim objektima. Obala i more omogućavali su otvorenost prema drugim trgovačkim subjektima. Među glavnim primorskim trgovačkim artiklima bili su: vino, maslinovo ulje, duvan, so i dr. Jedna količina vina služila je za unutrašnju trgovinu. Najveća količina uvezenog vina¹⁴ u Boki poticala je sa dalmatinskih ostrva. Tako je godine 1700. vino *na malo* prodavano na pijaci, u gradu (trgovima, krčmama, kućama) i predgrađu (hanovima i mehanama). Prodaja po kućama bila je jedan vid ili začetak onoga što i danas prepoznajemo kao vinski turizam. Različite gradske odredbe ukazivale su na poštovanje cjenovnika i obavezu o prodaji zdravog i dobrog vina¹⁵. Nekada je uvoz vina ugrožavo domaću ponudu pa se naredba providura iz 1763. godine odnosila na zabranu trgovine vinom u Herceg Novom¹⁶. Iako je dokument dijelom oštećen prepoznaje se da je naredbom providur želio da zaštiti građanstvo od preprodaje od strane trgovaca koji su

¹³ Vrčević, V. (2002): *Ogranci za istoriju Crne Gore*, JU Centar za kulturu Nikšić, Oktoih, 28. „Ajd donesi dvije botilje šampanja da povratimo dušu našem Vuku. Ukoliko bi se prekrstio, eto Vukovića sa dvije botilje.“

¹⁴ Koristimo termin uvoz vina, iako je to bilo unutrašnje tržište u Mletačkoj republici, kasnije u Austrijskom carstvu. (*Prim. aut.*)

¹⁵ Milović, Đ. (1960): Politika cijena mletačkih vlasti u hercegnovskom kraju, *IZ*, XIII, knj. XVII, 3, 574–577. Dana 20. novembra 1700. godine isti đusticijeri odredili su cijene vinu. U zaglavlju ovog cjenovnika se kaže: „S obzirom na oskudicu vina, te na cijenu i troškove oko njegovog uvoza, ograničili smo cijene vinu u gradu i predgrađu.“ Ovaj cjenovnik važi samo za prodaju vina na malo.

¹⁶ AOHN PUMA, f. 89, 16.

grožđe kupovali od podložnika ili susjeda Turaka. Nekolike godine kasnije (1771) u odgovoru grbaljskog kneza Nika Tujkovića jasna je zapovijed providura, koja upućuje na zabranu preprodaje vina. U odgovoru knez pojašnjava da se ne radi o „lakomim krčmarima“, koji prodaju vino, već da prodaju svoje vino koje dobiju od svojeg roda, dok u slučaju da „manjka vino u našu knežinu“ nabavljali su u rivu u Kotoru koje su „soldin skuplje“ prodavali u Grblju¹⁷.

Tih godina Herceg Novi (1768) broji 11 krčmi, gdje je prodavano vino iz uvoza¹⁸. Cijenu vina uslovljavao je i kvalitet i popularnost samog vina, pa je tokom XVIII vijeka vino Malvazija dominiralo tržištem. Takođe, na osnovu kvaliteta i klasifikacije vina određivana je i cijena vina na malo. I u drugoj polovini XVIII vijeka postojao je u Boki od strane đusticijera princip procjenjivanja tržišne cijene vina na veliko i na malo. Tako je konata vina (1750) stajala 4–5 soldi, (1777) 5–7 soldi, i naredne godine (1778) 7 soldi¹⁹. Cijena jedne konate crnog vina (1745) u Stolivu bila je nešto veća i iznosila je 10 soldi za konatu²⁰. Bačva vina prodavana je i na kanavu²¹. Tako se tokom

¹⁷ AOHN PUMA, f. 243, 256. Pošto manjka vino u našu zemlju stavismo dva čoecka da prodaju vino soldin skuplje nego oni kupuju na rivu od Kotora i prihodio je bario vina od nedelje do nedelje.

¹⁸ Radojčić, D. (2016): Arhivski izvori u službi nematerijalnog kulturnog nasljeđa – primjeri iz hercegnovskog kraja, *Arhivski zapisi*, XXIII, 1, Državni arhiv Crne Gore, Cetinje, 169.

¹⁹ Čorović, V. (1929): Topaljska opština kod Herceg-Novog u prvoj polovini XVIII veka, *Glasnik Geografskog Društva*, 15, 33

²⁰ Milović, Đ. (1958): Neki podaci za trgovinu vinom i uljem u Boki koncem XVII i tokom XVIII vijeka, *Godišnjak Pomorskog muzeja u Kotoru*, VII; 141.

²¹ Kanava je grčki naziv za podrum ili pećinu u kojima su stanovnici smještali različitu opremu ali i vino. U ovom slučaju ovaj izraz se vjerovatno odnosi na konobu ili kafanu gdje je prodavano vino. (*Prim. aut.*)

1749. cijena vina u Stolivu kretala od 5 do 8 soldi na kanavu²². Rakija, ako je spravljana u domaćinstvu, obično je destilisana u *lambico* kazanima. Vodilo se računa i o serviranju, pa je rakija služena u posebnim čašicama (*gottezin di vetro d'aqua di vita*)²³.

Tokom druge polovine XIX vijeka u Crnoj Gori formiran je veliki broj ortakluka i društava, manjih ili većih formi udruživanja trgovaca. Godine 1863. nastaje prvo crnogorsko akcionarsko društvo – *Društvo za građenje jedne gostionice na Cetinju*²⁴. Prije toga izgrađena je gostionica *Lokanda*. Tokom vremena formirano je sve više ugostiteljskih objekata različitog nivoa usluga, koje su često vodila i sveštena lica²⁵.

Prilikom vjerskih praznika (Trojčin dan pod Ostrogom) ugoštitelji su prodavali vino i rakiju i na otvorenom kada se okupljao veliki narod²⁶. Jedno od velikih narodnih slavlja održanih

²² Milošević, I. M. (1962): Pomorska privreda Stoliva i njeni nosioci u prvoj polovini XVIII stoljeća, *Godišnjak pomorskog muzeja u Kotoru*, X, Pomorski muzej – Kotor, 122. „Tako je Đuru Mihoviću odobreno da proda 120 bačava po 6 solada *kanavu* (...) 100 bačava pod istim uvjetima (...) 145 bačava po 5 solada na *kanavu* (...) 150 bačava po 7 solada *kanavu* (...) 3 bačve po 8 solada *kanavu*.“

²³ Radojičić, D. (2016): Arhivski izvori u službi nematerijalnog kulturnog nasljeđa – primjeri iz hercegnovskog kraja, *Arhivski zapisi*, XXIII, 1, Državni arhiv Crne Gore, Cetinje, 170.

²⁴ Đurović, M. (1958): *Trgovački kapital u Crnoj Gori u drugoj polovini XIX vijeka i početkom XX vijeka*, Istorijski institut CG, 67. (Ovo društvo, iako nije prošlo slavno, navodimo kao aspekt razvoj ugostiteljskih i turističkih usluga gdje vino ima svoje mjesto. *Prim. aut.*)

²⁵ Gzavije, M. (1996): *Pisma o Jadranu i Crnoj Gori*, Podgorica, 1996, 149. „Ima ih koji, da bi povećali svoje prihode, postaju krčmari i prodaju svakome bokale vina i rakije, ne obazirući se na dužnost da propovijedaju trezvenost.“

²⁶ Vrčević, V. (2002): *Ogranci za istoriju Crne Gore*, JU Centar za kulturu Nikšić, Oktoih, 142. „Na mnogo mjesta peku mnogi kafu, drugi prodaju vino i rakiju, treći peku i vare meso te narod kupuje, i jedno drugoga neprestano časti.“

takođe na otvorenom bilo je i rođenje Danila (1871), sina knjaza Nikole. Za takvo slavlje hrana i piće bili su besplatni, a meso je servirano u kotlovima ili na ogromnim drvenim tanjirima. Za ovo slavlje crno vino je servirano u različitim posudama: tikvama, krčazima, loncima, kotlovima i mjehovima²⁷.

Iako serviranje vina nije bilo na zavidnom nivou, veći problem bio je njegov transport i čuvanje. Vino je transportovano i držano u mješinama, a prilikom serviranja čaše su nalivane do vrha (1876)²⁸. Vadičepovi su bili luksuz, vino je direktno iz buradi točeno u boce i postavljano na sto²⁹.

Ugostiteljske usluge (1873) pružane su i na pazarima i po selima. Bogišić potvrđuje da su se ovim poslom bavili i popovi³⁰. Često je i u dućanima obavljana i trgovina i prodaja pića, i druge ugostiteljske usluge. To su bili objekti u kojima su plasirane preradevine od grožđa (vino, rakija). Glavni uslov za držanje krčme bio je da vlasniku „ne smije manjkat preko cijele godine vino i rakija“. Senat je po pitanju ove teme izdao naredbu (16. decembar 1873) o obaveznom radu krčmi³¹. Da li je ovo bio istinski pokušaj unapređenja trgovine vinom i rakijom od strane Senata, teško je odgovoriti. U svakom slučaju potražnja za vinom i rakijom podsticala je indirektno i vinogradarsku proizvodnju.

²⁷ Holeček, J. (2002): *Crna Gora u miru*, Podgorica, 118. „Na etikaciju se tu ne gleda, svako uzima komad koji mu se najviše sviđi oku i držeći ga u ruci, jede. Hrabrim junacima curi loj niz brkove i lijepi se u bradi. (...) Moraju se temeljito isprati usta rumenim vinom koje kruži u tikvama, krčazima, loncima, kotlovima, pa i u mjehovima. I svak uz gutljaj nazdravlja ‘caru ruskome, kralju cetinjskome, knjeginji Mileni i Danilu nasljedniku’.“

²⁸ Ferijer, F. (2007): *Crna Gora*, Podgorica, 66.

²⁹ Švarc, B. (2014): *Crna Gora*, Podgorica, 142.

³⁰ Bogišić, V. (1938): *Ekonomski odnošaji u Crnoj Gori, Zapisi*, g. XI, knj. XX, 5, 271. „Pače krčmara i handžija i butigara ima i popova (pop Vaso i pop Vidak na Cetinju)“.

³¹ *Crnogorski zakonici 1796–1916*, Istorijski institut Republike Crne Gore, knj. 1, 1998, 251.

I Njeguši (1880) su bili jako posvećeni trgovini (stoka, žito), ugostiteljstvu i poljoprivredi. Bili su prepoznati po proizvodnji kastradine, pršuta, krompira, sira i vune. Pored trgovine stokom, prodavali su sušeno meso, ali kupovali i piće u Kotoru i preprodavali ga³². Pozicija sela – koje se nalazilo na putu između Kotora i Cetinja, sa velikim tranzitom trgovaca i stanovnika koji su nosili svoje proizvode na kotorski pazar i nazad, sa putopiscima i prvim turistima – omogućavala im je pružanje raznovrsnih usluga, posebno ugostiteljskih. Tako je na na Krscu postojala kafana u kojoj je služena kafa, vino i voda³³. Kafana je bila smještena u podrumu kuće. Imala je stalak (šank) sa rakijom i vinom, staklene čaše i plehane mjerice. „Tu kao putnik možete dobiti crnu kafu, vino ili vodu“³⁴.

Nije samo na Krscu, već je i na samim Njegušima (1880), pored kućica za stanovanje, postojao veliki broj kafana. One su bile primitivne i slične jedna drugoj. U dućanima su postojali podrumi sa šankom za prodaju rakije i vina, a piće je sipano iz burenceta³⁵. Vuk Vrčević svjedoči da je na Njegušima bila „jedna kolibica u kojoj drži neki Špiro Vrbica krčmu i koju je vladika Petar II dao ograditi za one nevoljne putnike koji zadocne u Kotoru da u ovoj krčmi prenoće“³⁶.

Nakon Berlinskog kongresa (1878), pored uvećanja poljoprivrednih površina, pripajanjem gradova (Podgorica, Nikšić, Kolašin, Bar, Ulcinj, Spuž) uvećan je i broj stanovnika

³² Rovinski, A. P. (2001): *Zapisi o Crnoj Gori*, Podgorica, 124. „I otuda (Kotora) nose različitu robu, koju kupuju za svoje potrebe ili za preprodaju na Cetinju i u drugim mjestima, ili je pak nose po porudžbini kupca. Tu ćete vidjeti razne buriće i boce s pićima, sanduke, džakove.“

³³ Ibid, 119.

³⁴ Ibid, 136.

³⁵ Ibid, 136.

³⁶ Vrčević, V. (2002): *Ogranci za istoriju Crne Gore*, JU Centar za kulturu Nikšić, 36.

ali i broj dućana i ugostiteljskih radnji (kafana). Razvoj trgovine, ugostiteljstva i zanatstva nametnuo je da 1881. godine Ministarstvo unutrašnjih djela izda Naredbu o uređenju trgovačkih varoši (Ulcinj, Podgorica, Cetinje, Šavnik)³⁷. U varošima su postojale krčme u kojima je prodavano piće, i gostionica u kojima je prodavano jelo i piće. U tom periodu broj kafana u Crnoj Gori iznosio je 238, od čega je u Staroj Crnoj Gori bilo 48, a u selima 33 kafane³⁸.

U Zeti je duž puteva, takođe, rastao broj kafana i mehana, koje nijesu ispunjavale minimalne higijenske uslove³⁹. U tom periodu (1878–1888) najčešće vrste prodavanih alkoholnih pića u Crnoj Gori bile su: špirit, rum, šljivovica i dalmatinska loza različitog sadržaja alkohola. Tako je *špirit triple* sadržavao 87,5% alkohola, rum je imao jačinu od 60%. „Najmekša” je bila dalmatinska loza.

Godine 1889. Cetinje ima blizu 200 kuća, dvije ulice sa četiri pet poprečnih i nešto više od hiljadu stanovnika⁴⁰. U nekoliko boljih gostionica gosti su mogli imati – „kamaricu i za objed tri-četiri jela po jevropski“ – dok je u drugim ponuda bila: „dva tri jela prosta sa dobrim vinom“. Jelo za objed i vino vrijedjeli su oko 40–50 novčića⁴¹. Pored toga, u kafanama na Cetinju servirana su: jaja, šunka, pilići, piće i dobro vino⁴². U toku svog boravka na Cetinju Švarc navodi da je upoznao Rovinskog i nadinženjera Slada, i druge strance koji su poslovno dolazili u Crnu Goru. Provodeći dio slobodnog vremena s novim

³⁷ *Crnogorski zakonici 1796–1916*, knj. 2, Istorijski institut Republike Crne Gore, Podgorica, 1998, 40.

³⁸ Marović, B. (2018): *Teme iz ekonomske istorije Crne Gore*, DOB, 31.

³⁹ Švarc, B. (2014): *Crna Gora*, Podgorica, 211. „Krčme u Zeti bile su niske i zadimljene.“

⁴⁰ Rovinski, A. P. (2001): *Zapisi o Crnoj Gori*, CID, Podgorica, 97.

⁴¹ Ibid, 100.

⁴² Ružić, D. (2007): *Po Crnoj Gori*, Podgorica, 101.

poznanicima on tvrdi da je usluga u hotelima bila odlična, a na stolu uvijek crmničko vino, „taj crnogorski bordo“, koji je bio lagan i imao prijatan „kiseljkast ukus“⁴³.

Već 1881/1882. u Podgorici je bilo 62, a na Cetinju (1903) – 68 gostionica i krčmi – a srazmjerno veličini, slično je bilo i u drugim varošima. Ukupan broj kafana u Crnoj Gori (1881–1991) iznosio je 625⁴⁴.

Za prestiž u ugostiteljskim uslugama bile su važne i čaše u kojima je posluživano piće. Za konzumiranje vina korišćene su limene čaše (*konata, safa*) različite veličine ili niska masivna čaša od bakra ili cinka koja je imala ručku kao šolja za čaj (*tas, jamak, saplak*). *Maštrafa* je takođe bila limena ili bakarna čaša za vino. U Katunskoj nahiji vino su pili iz drvenog rezbarenog pehara (*kupa, kutao, kutla*), a rakiju iz čašica (*srča, žmulj*). U Vasojevićima je korišćen *kodir* – čaša od lima ili bakra koja ima tri oke i opremljena je velikom ručkom⁴⁵.

Osamdesetih godina XIX vijeka u Crnu Goru pristiže i ponuda karlovarskog porcelana. Reklame su objavljivane u *Glasu Crnogorca*. Cijena (1881) šest prozirnih čaša za vino (komad – 18 novčića) iznosila je 1 fiorin i 08 novčića, dok je šest čaša za rakiju (komad – 15 novčića) iznosio 90 novčića. Šest ukrašenih čaša za vino (komad – 28 novčića) vrijedjelo je 1,68 fiorina, a šest ukrašenih čaša za rakiju (komad – 15 novčića) ukupno 90 novčića⁴⁶.

Vinske čaše prodavane su najčešće u setovima, s tucetom čaša za porto, šeri, burgundac, šampanjac ili liker. Pored servisa za kafu, tej⁴⁷ i jelo u ponudi su bile dvije vrste čaše za vino: visoka sa uskom kupom, niskim vratom i širom stopom, i čaša za

⁴³ Stranci o Crnoj Gori i Crnogorcima, *Zapisi*, g. XII, knj. XXII, 3. 1939, 162.

⁴⁴ Pejović, Đ. (2003): *Iseljavanje Crnogoraca u XIX vijeku*, Podgorica, 275.

⁴⁵ Rovinski, A. P. (2004): *Crna Gora u prošlosti i sadašnjosti II*, Obod, 332.

⁴⁶ *Glas Crnogorca*, X, 1881, 23, 4.

⁴⁷ Čaj (*Prim. aut.*)

pjenušac, plitke i široke kupe. Čaša za rakiju bila je sa stopom i uskom kupom koja se blago širila prema vrhu. I čaše za vino i rakiju bile su od prozirnog kristala⁴⁸.

U drugoj ponudi bili su isti servisi, ali su čaše za vino i rakiju bile išarane različitim ukrasima. Cijena čaša za vino iznosila je 28 novčića, a servis od 6 čaša – 1 f. 68 n. Cijena čaša za rakiju ostala je ista. Deset godina kasnije (1891) *Glas Crnogorca* nanovo reklamira čaše za vino, koje su imale cijenu 20 novčića komad ili set od šest čaša 1,2 fiorina⁴⁹.

Početak XX vijeka trgovački i drugi poslovni kontakti jednim dijelom unapređuju ugostiteljstvo, pa je na Cetinju i Njegušima konzumirana i veća količina vina. Na riječkom trgu toga doba bile su nanizane kuća do kuće i dućan do dućana. Krčme su obično imale dugi šank, na kojem se nalaze flaše sa rakijom i vinom, a iza su bile police s raznim „pićima i đakonijama“⁵⁰. Povremeno, međutim, i u „najljepšoj“ gostionici nije bilo vina, te su ga putnici morali kupovati. U Lokandi, vlasnika Vuka Vuletića i butigi – vlasnika Mašana Crmničanina, prodavana je rakija, španjolete (cigarete), duvan, servirana pršuta i crmničko vino⁵¹.

Razvojem ugostiteljstva ponuda je, mjerena higijenom, paletom proizvoda i hranom u crnogorskim lokalima, poboljšavana. Samo za desetak godina nakon nezavisnosti saobraćajna infrastruktura je polako popravljana, što je značajno uticalo na promet roba i kretanje stanovništva. Nekadašnji mračni i tijesni dućani svuda su preobraćeni u svijetle i

⁴⁸ *Glas Crnogorca*, X, 1881, 10, 4.

⁴⁹ *Glas Crnogorca*, XX, 1891, 21, 4. „Šest čaša za rakiju bile su 90 novčića, ili 15 novčića komad. Nešto boljeg kvaliteta, izrezbarene, set od šest čaša za vino koštao je 1,68 fiorina ili 28 novčića komad. Šest čaša za rakiju od istog materijala bile su 90 novčića, ili 15 novčića komad.“

⁵⁰ Kuba, L. (1996): *U Crnoj Gori*, CID, Podgorica, 112.

⁵¹ *Ibid*, 69–77.

prostrane prodavnice⁵². Otvarani su veoma pristojni hoteli⁵³, a čak i proste krčme ili hanovi bili su snabdjeveni čistom posteljinom, i reklamirani u *Glasu Crnogorca*⁵⁴. Međutim, nije svuda bio isto stanje. Pojedini gosti žalili su se i na neuslovnost i higijenu kafana i gostionica u kojima se služila hrana i piće⁵⁵. U Njegušima je bilo nekoliko hanova (1891), a vino ispred kafane služeno je uz komad hljeba i sira⁵⁶.

Stanje na pazarima i u kafanama pored ostalog opisuje i ruski putopisac Aleksandar Aleksandrov. On je 1893. posjetio Crnu Goru prilikom proslave 400 godina početka štamparstva na slovenskom jugu. A povodom proslave na Obodu, pored istorijskih ruševina održana je liturgija, a uz svaku zdravicu ispijano je vino⁵⁷. U Crnu Goru Aleksandrov je doputovao

⁵² Rovinski, A. P. (2001): *Zapisi o Crnoj Gori*, Podgorica, 175.

⁵³ Rovinski, A. P. (1994): *Crna Gora u prošlosti i sadašnjosti* II, Javno preduzeće za informativne i izdavačke djelatnosti, Cetinje, 327. „Čistoća i udobnost sve više prodiru u život i postaju Crnogorcu nasušna potreba. Za strance sada u Crnoj Gori već postoje hoteli koji ni po čemu ne zaostaju od onih u Dalmaciji.“

⁵⁴ *Glas Crnogorca*, IX, 1880, 40, 4. Čast mi je dati na znanje ovdašnjem opštinstvu, a naročito gospodi strancima koji dolaze na Cetinje, da sam u ovdašnjem mjestu u kući g. Vasa Jabučanina otvorio Gostionicu s kafanom, koji sam snabdio s najnovijim namještajem iz Triješća i udesio tako ugodno, da se u njoj za kraće ili duže vrijeme a pod umjerenom cijenom može obitavati u kamarama ukusno namještenijeh. Cetinje, 1 oktobar 1880. Jovan Golubović gostioničar.“

⁵⁵ *Glas Crnogorca*, XXXIV, 1905, 29, 3. Rđava i nečista voda, otrovna-fabricirna pića često pričinjavaju jaka trovanja. A najčešće stvaraju katare organa za varenje pa i bolest cijelog tijela. Sudovi za piće; čaše, čikare, bočice i dr. kao i sudovi za jelo, ožice, tanjiri i ostalo, posluže vrlo često kao prenosna sredstva mnogih lakših i teških bolesti.

⁵⁶ Kuba, L. (1996): *U Crnoj Gori*, CID, Podgorica, 36–41.

⁵⁷ Aleksandrov, A. (2006): *O Crnoj Gori*, Podgorica, 78. „Nijedna čaša vina nije bila, po južnoslovenskom običaju, ispijena bez zdravice.“

preko Njeguša i Bajica, do Cetinja, gdje je bilo dosta dućana, krčmi i gostionica. Smjestio se u *Lokandi*. „Čim su kročili unutra ponudili su mu čašu vina“. Nedeljom i prazničnim danima, zavisno od godišnjeg doba i potražnje, pazarni trg se pretvarao „u veliki trgovački centar, gdje se naveliko trguje vinom, rakijom, sirom i drugim produktima“. Skoro sva tadašnja trgovina nalazila se u rukama skadarskih Albanaca⁵⁸.

I Podgorica je krajem XIX vijeka bila puna dućana i hanova. Podgoričke kafane bile su snabdjevene bilijarima, dobrim vinom, rakijom, malinovim sokom, kafom, likerom, i pivom⁵⁹. Među popularnijim pićima često je istican izvanredan kvalitet kučke medovine. Medovina ili met, kako su je nazivali u Kućima, nabavljana je i u Podgorici⁶⁰. I Flerike pominje izvanrednu medovinu koju je kao gost ispijao u Kućima kod Marka Miljanova⁶¹. Međutim, sjevernije, u Šavniku, može se naletjeti na „bučkuriš od grožđa“ koji je neograničeno trošen, i tu ga već zamjenjuje ekstrakt od šljive⁶².

Gro (luksuznih) pića nabavljan je iz Boke i Dalmacije. U jednoj objavi (1897) iz Uprave financije varoši Cetinja navodi se da se u njenom magazinu stajala roba kojoj se nije znao vlasnik. Tu je bilo: „kašeta pića Šampanja od 27/1 1896, dvije kašete pića likera po nadpisu od Jelića iz Šibenika od 15/7 1896, četiri kašete vode mineralne od 6/8 1896, jedna kašeta pića likera po natpisu od Matavulja iz Šibenika od 8/9 1896“.

⁵⁸ Ibid, 67–77.

⁵⁹ Kuba, L. (1996): *U Crnoj Gori*, CID, Podgorica, 155–161.

⁶⁰ Švarc, B. (2014): *Crna Gora*, Podgorica, 220. „Već pri prvom gutljaju pokazalo se da je to rajsko piće, koje je klizilo blago, ukusno i slatko kroz naša usta, a zatim se poput vatre širilo našim venama. Met omiljeno piće u Kućima, koje se tamo u Komovima pravi od meda i vode, bez bilo kakvih drugih dodataka.“

⁶¹ Flerike, K. (2009): *Crna Gora i Dalmacija*, 146. „Služila e strpljivo staru tamnu medovinu, koja je imala sličan ukus kao vina iz Bordoa.“

⁶² Švarc, B. (2014): *Crna Gora*, Podgorica, 261.

U pogledu otvaranja kafana, snabdjevenosti i cijena ugostitelji su se sve više javno oglašavali. Gosti su pozivani da provjere kafanske usluge⁶³. Uređivane su ugostiteljske radnje⁶⁴, otvarani su hoteli⁶⁵, a reklame su bile sve modernije⁶⁶. Posebno je reklamirano crmničko vino i rakija prvijenac⁶⁷. Reklamirane su i trgovine pićem (1910) ili prodaja pojedinih pića. U oglasima su precizirane i lokacije pomenutih trgovina (Bajice, Njeguši⁶⁸,

⁶³ *Glas Crnogorca*, XXXVII 1908, 56, 4. „Činim na znanje g-di putnicima, da sam otvorio kafanu (han) na Gornje Kokote, Lješanska nahija koje sam snabdio raznim pićem i hladnim jelima. Cijene umjerene, a psoluga hitra. Molim gospodu putnike za što veću posjetu.“

⁶⁴ *Glas Crnogorca*, XL, 1911, 27, 4. „U moju novu i moderno uređenu kuću sa istom dosadanjom kafanskom i hotelijerskom radnjom (...) Vidi firmu Kafana i Hotel ‘Cetinje’.“

⁶⁵ *Glas Crnogorca*, XLI, 1912, 29, 6. „Na Njegoševoj rivi Hotel Italija, hotel je prvog reda, snabdjeven sa izvrsnom kužinom, raznovrsnim domaćim i stranim pićem, sobe uređene i mobilirane. Usluga brza i tačna, a cijena umjerena.“ Podgorica.

⁶⁶ *Glas Crnogorca*, XXXIX, 1910, 27, 6. „Deder da se odmorimo u hladu ukusno uređene Bašte kafane ‘Crmnica’, a može se dobiti raznog pića, likera i lednog piva; zakuske, kompota i dr. slatkiša iz poznate firme Etti u Beču.“

⁶⁷ *Cetinjski vjesnik*, II, 1909, 49, 4. „Gostionica i pivnica, Vuči Do, na Obilića poljani, snabdjevena je dobrim pićem i zakuskom, Zakuska: pršute, salame, kajmak, sir, jaja, tunovine, srdele i lokumi. Piće: hladno štrajbruško pivo, crmničko vino, rakija-prvijenac, šljivovica, konjak, višnjak, šurup i kafa. Cijene umjerene, usluga brza i tačna.“

⁶⁸ *Glas Crnogorca*, XXXIX, 1910, 48, 4. „U izvršenju čl. 5 Trgovačkog zakonika ovim činim na znanje, da obavljam trgovinsku radnju s pićem u Bajicama na ‘Počivalu’. Ovim činom na znanje da obavljam trgovinsku radnju s pićem na Njegušima blizu Koritnika u liniju kolskog puta, a u izvršenju čl. 5 Trgovačkog zakona. Ko želi da ima dobrog Vermuta „Vermout – Ballor“ od kuće Freund Ballor d C-ia Torino može nabaviti preko nas.“

Dubovik, Krstac⁶⁹, Nikšić⁷⁰) ili porijeklo pića (Torino)⁷¹. Vino je reklamirano i opisivano i kao čisto dvogodišnje crnogorsko (1911)⁷².

Ipak, na primorju (Bar, 1891), teško je bilo naći prenoćište, pa i nešto za jelo. Od Bara do Ulcinja nije bilo nijedne krčme⁷³. Koliko je crnogorsko ugostiteljstvo sveukupno bilo slabašno i nekonkurentno govore podaci o svakodnevnim nabavkama za hotele na crnogorskom primorju. U Boki, tačnije hotelu Plaža⁷⁴, u nabavku (1903) išlo se u Bari motornim brodom, slastičarski proizvodi nabavljani su u Budimpešti, pivo iz Sarajeva, a neki osnovni proizvodi (čačkalice, salвете, toalet papiri), nabavljani su čak iz Ljubljane, Beograda i Beča. Pojedini prehrambeni proizvodi dobavljani su direktno od proizvođača⁷⁵, jer lokalne trgovačke mreže nije bilo ili su proizvodi bili lošeg kvaliteta. Vino Žilavka nabavljano je od trgovine Rista Krulje iz Mostara, a druga vina od Mata Capora iz Komaja (Čilipi), a kasnije iz

⁶⁹ *Glas Crnogorca*, XXXIX, 1910, 49, 4. „U izvršenju čl. 5. Trgovačkog Zakonika ovim činim na znanje, da obavljam trgovinsku radnju s pićem na Dubovik pri kolskom putu.“

⁷⁰ *Glas Crnogorca*, XXXIX, 1910, 51, 5.

⁷¹ *Glas Crnogorca*, XXXIX, 1910, 48, 4. „U izvršenju čl. 5 Trgovačkog zakonika ovim činim na znanje, da obavljam na Njegušima blizu Koritnika u liniju kolskog puta, a u izvršenju čl. 5 Trgovačkog zakona. Ko želi da ima dobrog Vermuta „Vermout – Ballor“ od kuće Freund Ballor d C-ia Torino može nabaviti preko nas.“

⁷² *Glas Crnogorca*, XL, 1911, 12, 6.

⁷³ Kuba, L. (1996): *U Crnoj Gori*, CID, Podgorica, 36–41.

⁷⁴ Hotel Plaža bio je prva investicija u privredu Boke Kotorske. Prvobitni naziv ovog turističkog objekta bio je „Morsko kupalište i zimsko klimatsko oporavište“, a zatim Hotel „Pansion Zelenika“ (*Prim. aut.*)

⁷⁵ Magyar, C. (1999): *Hotel „Plaža Zelenika“ Zelenika*, Zelenika, 1999, 205. Salama Gavrilovičeva iz Petrinje, suhomesnata roba iz Vrbasa, sir trapist iz Subotice, čokoladni proizvodi iz Pančeva, malinov sok iz Trebinja, napolitanke iz Zagreba, oriz i tjestenina iz Splita).

Zeleničkog podruma Adama i Stojana Pestorića i od braće Saulačića iz Herceg Novog.

I tada je veza između ugostiteljstva i poljoprivrede bila nužna. Početkom XX vijeka (1903), a prema riječima Nikole Mata Mijajlovića, na većim poljoprivrednim površinama u Boki, kao što su Kutsko i Sutorinsko polje, pretežno je gajena vinova loza, kukuruz i raž⁷⁶. Zbog potreba turističke privrede dr Antal Magyar, vlasnik hotela Plaža Zelenika, osnovao je u zaleđu pansiona sopstvenu poljoprivrednu ekonomiju površine 5643m². Na ekonomiji su pored ostalog posađene sadnice: oraha, trešanja, dunja, jabuka, kajsija, povrće (zelje, karfiol, mrkva, cvekla, paradajz), zatim dopremljena čuvena mađarska goveda (*Bos taunus primigenius podolicus*)⁷⁷, dok je u bivšem parku hotela, pored 61 ukrasne vrste, bila i divlja loza (*Parthenocissus tricuspidata* Planch.), u narodu poznata kao troprсна lozica ili lozica divlja⁷⁸, čije je prirodni dom Koreja, Kina i Japan. U tom periodu (1910), postojao je i jedan vinograd, koji je bio na mjestu gdje je kasnije zasnovan park hotela Boka u Herceg Novom⁷⁹. Hotel Plaža Zelenika imao je posebnu bogatu klijentelu, a usluga je bila na vrhunskom nivou. Na vinskoj listi nalazila su se i bijela i crna vina⁸⁰.

⁷⁶ Ibid, 199.

⁷⁷ Ibid, 201.

⁷⁸ Pod tim imenom je upisana u registar biljaka u bivšem parku hotel „Plaža Zelenika“ u Zelenici. (*Prim. aut.*)

⁷⁹ Berberović, M. (2012): Park hotela „Boka“ u Herceg Novom, Boka, *Zbornik radova iz nauke, kulture i umjetnosti*, 32, 108. Kao godina zasnivanja parka uzima se 1910. godina, na mjestu gdje je decenijama ležao napušteni vinograd.

⁸⁰ Magyar, C. (1999): *Hotel „Plaža Zelenika“ Zelenika*, Zelenika, prilog XXXIX.

Vinska karta na dvoru Petrovića (1852–1914)

Bogatstvo menija i vinske karte nastavljeno je dolaskom knjeginje Darinke na dvor Petrovića (1855), kada započinje intenzivnije uvođenje francuske kuhinje i francuskog protokola. Knjeginja je pridavala veliki značaj dvorskoj etikeciji i francuskom jeziku. Na crnogorskom dvoru francuska *culture de table* njeguje se i u vrijeme vladavine knjaza/kralja Nikole. Dvorski jelovnici i protokolarne knjige pisani su na francuskom jeziku, dok su se povodom raznih svečanosti i ceremonija služili rafinirani proizvodi uvezeni i iz Francuske i Švajcarske.

Srpski putopisac Dobrosav Ružić, međutim, tvrdi da je na dvoru knjaza Nikole meni bio jednostavan, italijanska kuhinja, i neizostavno domaće crmničko crno vino. Vino je bilo na vinskoj dvorskoj listi, ali je Ružić uslovno odbijen (želio je da pije čaj), jer mu je knjaz ponudio vino, koje je gost prepoznaje kao bersko⁸¹. Pozitivan odnos knjaza Nikole prema vinu citira i Kuba (1891). Prilikom čestih audijencija na dvoru na Cetinju Kuba je često od strane knjaza prekorijevan: „Ne pij rakiju, rađe čašu vina“.

Ipak, na večeri upriličenoj u čast grofa Montekučolija (Montecuccoli) 7. jula 1907. godine, dvorska vinska karta bila je ekskluzivna. Sastojala se od prestižnih vina iz regiona Bordo, Chateau d'Yquem, Chateau Mouton Rothschild i Chateau Smith Haut-Lafitte. Tom prilikom služen je šampanjac Pommery Reims i pila se francuska mineralna voda Perrier⁸².

U jednom periodu Nikoline vladavine šef kuhinje bio je Švajcarac Žorž Gaser (Georges Gasser), član Međunarodne Unije kuvara iz Ciriha⁸³. Liste potraživanja i rashoda za dvorsku kuhinju bilježene su na francuskom jeziku⁸⁴, a njihov potpisnik

⁸¹ Ružić, D. (2007): *Po Crnoj Gori*, Podgorica, 103.

⁸² NMCG ABO f. Nikola I, 1907, 118.

⁸³ DACT MUD, 1910/99.

jubilarnu 1910. godinu, bio je pomenuti Žorž Gaser⁸⁵.

Kada je riječ o porudžbinama pića, na spisku protokola figuriraju francuska mineralna voda Vichy kao i desertna španska vina: Madère i Málaga⁸⁶. Prilikom prigodnih svečanosti na crnogorskom dvoru degustirana su i najfinija francuska vina, kao i najpoznatiji francuski šampanjci (Jules Mumm i Gardes), prosljeđeni od francuskih distributera (Hte Pecaud P. Visconti iz Nice)⁸⁷. Poznate vinarije francuskog regiona (Bordeaux) isporučivale su crnogorskom dvoru vina: Palus superieur barrique (berba 1906.), St Emilionnais barrique (berba 1908.) i crveno vino Chateau Pontet-Canet⁸⁸.

Jedan dio kulture konzumiranja jela i vina na dvoru prezentovan je i prilikom posjete dr Ferijera Crnoj Gori⁸⁹. Već pri serviranju večere Ferijer navodi da vino, koje je knjažev adutant hvalio i upoređivao sa francuskim iz Bordo, „zaista nije loše“⁹⁰. Na dvoru je konzumirano i dalmatinsko vino⁹¹, a prilikom večere (za stolom u knjaževom dvoru bilo je šesnaest osoba) usluživano je i crnogorsko vino i šampanjac⁹².

⁸⁴ DACT MUD, 1910/95.

⁸⁵ DACT MUD, Pomoćna knjiga/138. U fondu Državnog arhiva na Cetinju nalazi se knjižica tvrdog poveza ispisana nepoznate godine. Riječ je o Protokolu rashoda za sitnije nabavke kuhinje dvora prijestolonasljednika Danila napisanom na francuskom jeziku rukopisom koji se ne bi mogao pripisati kuvaru Gaseru. Rashodi ukazuju da su za potrebe crnogorskog dvora naručivani mnogobrojni egzotični proizvodi za pripremu kulinarskih delicija.

⁸⁶ DACT MUD, 1910/95

⁸⁷ DACT MUD, 1910/99. Ancienne maison Hte Pecaud P. Visconti iz Nice – grands vins, liqueurs et spiritueux

⁸⁸ DACT MUD, 1910/99/95.

⁸⁹ Kao član Međunarodnog komiteta Crvenog krsta iz Ženeve, švajcarski doktor Frederik Ferijer posjetio je Crnu Goru 1876.

⁹⁰ Ferijer, F. (2007): *Crna Gora*, Podgorica, 26.

⁹¹ Ibid, 32.

⁹² Ibid, 34. Jelovnik: Potaž sa prepečenim hljebom, pržena džigerica, gove-

Zaključak

U periodu od XVIII do druge polovine XIX vijeka ugostiteljska (vinska) ponuda u Crnoj Gori nije bila impozantna. Vino je najčešće nuđeno u manjim i neuglednim ugostiteljskim objektima, a nije bila nepoznata prodaja i konzumiranje vina na otvorenom – na pijacama i trgovima. Na dvoru Petrovića, međutim, vinsku listu najčešće su činila poznata francuska, španska, italijanska i dalmatinska vina.

Krajem XIX i početkom XX vijeka razvojem trgovine i poboljšanjem saobraćajne infrastrukture kvalitet ugostiteljske ponude značajno je unaprijeđen.

Literatura i izvori:

- Aleksandrov, A. (2006): *O Crnoj Gori*, Podgorica.
- AOHN PUMA, f. 243, 256.
- AOHN PUMA, f. 89, 16.
- Berberović, M. (2012): Park hotela „Boka“ u Herceg Novom, Boka, *Zbornik radova iz nauke, kulture i umjetnosti*, 32.
- Bogišić, V. (1938): Ekonomski odnošaji u Crnoj Gori, *Zapisi*, g. XI, knj. XX.
- *Cetinjski vjesnik*, II, 1909, 49, 4.

dina sa pasuljem, gulaš, teletina sa krompir-pireom, ovčetina sa maslinama, piletina, divlja šparoga, voćna torta, vina: crnogorsko, dalmatinsko, šampanjac.

- Ćorović, V. (1929): Topaljska opština kod Herceg-Novog u prvoj polovini XVIII veka, *Glasnik Geografskog Društva*.

- *Crnogorski zakonici 1796–1916*, Istorijski institut Republike Crne Gore, knj. 1, 1998.

- *Crnogorski zakonici 1796–1916*, Istorijski institut Republike Crne Gore, knj. 2, 1998.

- DACT MUD, 1910/95

- DACT MUD, 1910/99.

- DACT MUD, 1910/99/95.

- DACT MUD, Pomoćna knjiga/138.

- Đurović, M. (1958): *Trgovački kapital u Crnoj Gori u drugoj polovini XIX vijeka i početkom XX vijeka*, Istorijski institut CG.

- Ferijer, F. (2007): *Crna Gora*, CID, Podgorica.

- Flerike, K. (2009): *Crna Gora i Dalmacija*.

- *Glas Crnogorca*, IX, 1880, 40, 4.

- *Glas Crnogorca*, X, 1881, 10, 4.

- *Glas Crnogorca*, X, 1881, 23, 4.

- *Glas Crnogorca*, XL, 1911, 12, 6.

- *Glas Crnogorca*, XL, 1911, 27, 4.

- *Glas Crnogorca*, XLI, 1912, 29, 6.

- *Glas Crnogorca*, XX, 1891, 21, 4.

- *Glas Crnogorca*, XXXIV, 1905, 29, 3.

- *Glas Crnogorca*, XXXIX, 1910, 27, 6.

- *Glas Crnogorca*, XXXIX, 1910, 48, 4.

- *Glas Crnogorca*, XXXIX, 1910, 49, 4.

- *Glas Crnogorca*, XXXIX, 1910, 51, 5.

- *Glas Crnogorca*, XXXV, 1906, 7, 1

- *Glas Crnogorca*, XXXVII 1908, 56, 4.

- Gzavije, M. (1996): *Pisma o Jadranu i Crnoj Gori*, CID, Podgorica.

- Holeček, J. (2002): *Crna Gora u miru*, CID, Podgorica.

- <https://www.scribd.com/doc/224340300/115298478-Simo-Mata-vulj-Biljeske-Jednog-Pisca>

- <https://www.vijesti.me/vijesti/drustvo/zbog-rakije-prkosili-i-knja-zevim-naredbama>
- Kol, G. J. (2005): *Putovanje u Crnu Goru*, CID, Podgorica.
- Kuba, L. (1996): *U Crnoj Gori*, CID, Podgorica.
- Magyar, C. (1999): *Hotel „Plaža Zelenika“ Zelenika*, Zelenika.
- Marović, B. (2018): *Teme iz ekonomske istorije Crne Gore*, DOB, Podgorica.
- Milošević, I. M. (1962): Pomorska privreda Stoliva i njeni nosioci u prvoj polovini XVIII stoljeća, *Godišnjak pomorskog muzeja u Kotoru*, X, Pomorski muzej – Kotor.
- Milović, Đ. (1958): Neki podaci za trgovinu vinom i uljem u Boki koncem XVII i tokom XVIII vijeka, *Godišnjak Pomorskog muzeja u Kotoru*, VII.
- Milović, Đ. (1960): Politika cijena mletačkih vlasti u hercegnovskom kraju, *IZ*, XIII, knj. XVII, 3.
- Milović, M. J. (1949): Posjeta kralja saksonskog Fridriha Augusta vladici Radu 1838, *Istorijski zapisi*, Cetinje, III, 1–2.
- NMCG ABO f. Nikola I, 1907.
- Pejović, Đ. (2003): *Iseljavanje Crnogoraca u XIX vijeku*, Podgorica.
- Radojičić, D. (2016): Arhivski izvori u službi nematerijalnog kulturnog nasljeđa – primjeri iz hercegnovskog kraja, *Arhivski zapisi*, XXIII, 1, Državni arhiv Crne Gore, Cetinje.
- Radojičić, D. (2016): Arhivski izvori u službi nematerijalnog kulturnog nasljeđa – primjeri iz hercegnovskog kraja, *Arhivski zapisi*, XXIII, 1, Državni arhiv Crne Gore, Cetinje, 170.
- Rovinski, A. P. (1994): *Crna Gora u prošlosti i sadašnjosti II*, Javno preduzeće za informativne i izdavačke djelatnosti, Cetinje.
- Rovinski, A. P. (2001): *Zapisi o Crnoj Gori*, CID, Podgorica.
- Rovinski, A. P. (2004): *Crna Gora u prošlosti i sadašnjosti II*, Obod.
- Ružić, D. (2007): *Po Crnoj Gori*, CID, Podgorica.
- Štiglic, H. (2004): *Posjeta Crnoj Gori*, CID, Podgorica.

-
- Stranci o Crnoj Gori i Crnogorcima, *Zapisi*, g. XII, knj. XXII, 3, 1939.
 - Švarc, B. (2014): *Crna Gora*, CID, Podgorica.
 - Vrčević, V. (2002): *Ogranci za istoriju Crne Gore*, JU Centar za kulturu Nikšić, Oktoih
 - Vujačić, V. (2013): Jedan Hrvat – Njegošev saradnik, *Arhivski zapisi*.
 - Vuksan, D. (1939): Pritanje crnogorskih senatora, *Zapisi*, XII; XXI, 1–6.