

OBRATOVANJE KRČEM IN GOSTIŠČ V SREDNJEVEŠKEM PIRANU

Darja MIHELIC

dr., izredni profesor Univerze v Ljubljani, višji strokovni sodelavec SAZU, 61000 Ljubljana, Novi trg 4, SLO
dott. professore straordinario nell'Università di Lubiana, SLO

IZVLEČEK

Prispevek osvetljuje poslovanje gostiln in gostišč v srednjeveškem Piranu in njegovo obdavčitev. Ustavi se tudi pri velikosti votle mere boza, ki so jo uporabljali v gostilnah.

Vinska trta je bila v srednjem veku "prva dama" med vsemi kulturami piranskega področja, vino pa je bilo dragocen pridelek, ki so ga cenili tako kupci od drugod kot piranski domačini.

Komuna je navzven ščitila domačo vinsko proizvodnjo s prepovedmi, ki so zadevale uvoz konkurenčnega, tujega grozdja in vina na Piranskem. Po določilu iz 1367 je bilo lastnikom vinogradov izven piranskega okoliša izrecno dovoljeno dostaviti v Piran grozdje ne-piranskega porekla. Morali pa so grozdje pokazati in priseči, da res izvira iz njihovih vinogradov. Po redni redakciji statuta iz 1384 pa ni smel nihče pripeljati v Piran tujega grozdja, razen s svoje lastne posesti.¹

Statutarne prepovedi so zadevale tudi uvoz tujega vina. Tovrstna določila so vsebovale vse redakcije piranskih statutov iz 14. stol. Redakcija iz 1307 je prepovedovala, da bi kdo - bodisi piranski meščan bodisi tujec - na Piranskem iztovoril več kot *urno* (okrog 65 litrov) tujega vina brez posebnega podestatovega dovoljenja. 1332 je bilo na Piranskem prepovedano sploh vsako iztovarjanje tujega vina z namenom razprodaje. Z odlokom iz 1528 so bili uradniki *sindiki* dolžni ovaditi podestatu vsako poslovanje s tujim vinom na Piranskem. Po drugi strani pa je bil prepovedan tudi izvoz domačega vina v količini, ki bi preseгла 3 *urne*. Vsak tovrstni tovor je moral biti opremljen s podestatovo dovolilnico.²

Razprodajo tujega vina **na drobno** je obravnavalo še več statutarnih prepovedi. V Piranu v prvi polovici

14. stol. ni smel nihče sprejeti ali kupiti vina od tujca, da bi ga prodajal ali dal prodati na drobno. Tudi noben tujec ni smel točiti vina tujega porekla (in s tem konkurirati domačinom).

Ob praznikih so se tovrstne prepovedi točenja vina pogosto zaobšle. Tako si lahko razlagamo predpis iz 1468, češ da se doslej ob savudrijskem prazniku Sv. Ivana ni smelo prodajati tujega vina. To določilo pa je bilo izpostavljeno stalnim kršitvam, zato so mestni svetniki v omenjenem letu prepoved odpravili: poslej je smel vsak tujec ob prazniku savudrijskega Sv. Ivana prodajati tuje vino v svojo korist, vendar je moral davkarju poravnati davek; tuji in domači trgovci so tedaj smeli prodajati in kupovati na debelo in na drobno. - Očitno pa tudi ta olajšava ni bila dovolj; po šest let kasnejšem odloku iz 1474 je smel ob Sv. Ivanu vsakdo, ki je pripeljal blago naprodaj, le-tega svobodno, **neobdavčeno** prodajati.³

Komuna pa ni samo ščitila lastne proizvodnje in se okoriščala z davkom od prodaje, ampak je visoko cenila in skušala zaščititi tudi svoj lastni ugled. Tako so mestni svetniki 1373 v dopolnilu k statutu izrazili bojazen, da bi nekvalitetno vino, ki so ga nekaterim tujim trgovcem prodali-podtaknili na Piranskem kot dobro, spravilo piransko vino na slab glas. Dopolnilo ugotavlja, da so številni trgovci hodili kupovat vino v Piran. Mnogi piranski prodajalci pa so jim ponudili vino s področja "Gas" kot kvalitetno. Trgovci pa so čez čas ugotovili,

1. B. Pahor - J. Šumrada, Statut piranskega komuna od 13. do 17. stoletja, ZRC SAZU, Viri za zgodovino Slovencev 10, Ljubljana 1987, 622-3.

2. Kot v op. 1, 217-218, 618, 706-7.

3. Kot v op. 1, 571-574, 614.

da so jih ogoljufali (vino se je očitno hitro skisalo). Zato se niso več vračali nabavljati vina v Piran, kar je bilo komuni v škodo. - Zdaj naj bi bilo temu konec: poslej naj ne bi ne piranski meščan, ne tujec, ne prebivalec Pirana v času od trigatve do Andrejevega (30. novembra) prodajal, nosil ali dal odnesti izven piranskega področja tistega vina, ki je izviralo s področja od sečoveljskega mostu in poti, ki je vodila pod Košto v Sečovljah, do poti, ki je vodila po kaštinjolski dolini pod Lonzanom do področja Lonzana, in poti, ki se je spustila do mlina v Sečovljah in naprej do Savudrije.

Meščan ali prebivalec Pirana tudi ni smel kupiti tega vina z namenom, da bi ga odnesel, in takega vina tudi ni bilo dovoljeno izmeriti. Redna redakcija statuta iz 1384 je ponovno povzela opredelitev področja, kjer je raslo nekvalitetno vino, med Lonzanom in mlinom v Sečovljah pa je meja "slabihi" vinogradov opredeljena še s področjem "Roia".⁴

Sicer pa je bilo možnosti za predajanje vinski omami v Piranu dovolj. Spremljalo je vsako zabavo - pa tudi "resna" komunalna opravila - sestanki visokih funkcionarjev s sosedi so se že nekdanj odvijali ob "poslovnih" zakuskih.⁵

Mestni možje niso odrekli vina niti zapornikom: spisek komunalnih stroškov iz devetdesetih let 13. stol. namreč omenja ceno enodnevne prehrane za zapornika v mestni ječi; sestavljena je bila iz kruha in vina.⁶ Čeprav ob tem podatku nehote pomislimo, da je bila v Piranu uveljavljena zasukana inačica vzgojnega pregovora "Najboljše vino voda je", namreč "Najboljša voda vino je", pa so bili morda vina deležni le eminentnejši gostje, ki so bili prisiljeni prebiti določen čas "na hladnem".

Običajni kraj drobne prodaje in potrošnje vina (*ad spinam, ad ciffum*) pa seveda niso bile mestne ječe, ampak številne piranske gostilne, *taberne*. Te niso imele stalnih, znanih lokacij. Bile so tam, kjer je bilo pri hiši vino: na domu ali v vinski kleti (*canipa*) prodajalca vina. Pred sredo 14. stol. se je v letih 1285 in 1329 število dokumentiranih gostiln povzpelo na prek petnajst.

Poslovanje gostiln je bilo organizirano pod nadzorom in "s pristavljenim piskrčkom" piranske komune. Ta je kupčevanje in prekupčevanje z vinom na drobno (v gostinskih obratih) nadzirala in obdavčevala. Od trgovanja z vinom na drobno je pobirala davek *ratio tabernarum*. Za pobiranje tega davka, ki bi ji vsakodnevno prinašal drobne dohodke, pa ni imela posebnega

plačanega uslužbenca. Uporabila je bolj praktičen pristop: davek za kupčevanje z vinom na drobno je dala vsako leto v zakup.

Skupaj s svojimi ostalimi dohodki je dala oklicati na dražbi *rationes tabernarum ... et hostiarum et urnarum* (dohodke od krčem ... in gostišč ter votlih mer za izmero vina - *urn*) prvo, nato pa še vse druge nedelje v maju na trgu mestne četrti *Campo* (ob nekdanjem notranjem pristanišču - mandraču oz. na današnjem Tartinijevem trgu). Zadnjo nedeljo v maju je svoje dohodke podložilo ali na mestnem trgu s posredovanjem uradnikov prepustila tistim, ki so zanje na dražbi ponudili največjo odškodnino. Zakupniki komunalnih dohodkov so morali zakupnino poravnati v treh obrokih: ob mihaelovem (29. septembra), ob novem letu in 1. aprila (oz. ob veliki noči; inačica statuta iz 1384 se od predhodnih tozadevnih določil razlikuje in predpisuje plačilo davka za gostilne v štirih obrokih: četrti obrok se je plačal ob Sv. Petru 29. junija, zakup pa je začel veljati zadnjega junija). Kot zagotovilo svoje plačilne zmogljivosti so morali zakupniki nuditi dobro jamstvo.⁷

V 14. stol. je veljal predpis, da ne sme nihče dati vina v prodajo brez soglasja zakupnikov komunalne pravice za drobno prodajo vina. Vino se je smelo začeti prodajati šele, ko so zakupniki davka zapečatili čep soda in naredili ključ na vehi in končno še spodaj na pipi. Zakupniki pa so bili dolžni vsakomur, ki je želel prodajati vino, narediti ključ na sodu. Kdor pa je točil vino, je moral v osmih dneh po prodaji vina poravnati račun zakupnikom davkov. Krčmar, ki je (določilo statuta iz 1384) ponudil vino za prodajo *ad spinam*, je moral vztrajati pri prodaji petnajst dni. Lastnik vina, ki je želel vino prodati na debelo, je to smel storiti, krčmar pa je moral po tem, ko je bilo vino v sodu izmerjeno, narediti lastniku vina - *patronu* v osmih dneh obračun. Nadalje se je moral vsak krčmar, ki je (1468) hotel kuhati za druge, vpisati v knjigo pisarja kataverjev in plačati vsaj 3 dukate davka.

Koliko pa je davek od drobne prodaje vina konkretno bremenil tiste, ki so se ukvarjali s preprodajo vina na drobno? - Krčmar, ki je v Piranu točil vino, je moral v 14. stol. plačati piranski komuni 6 soldov od vsake *urne* na drobno prodanega vina ne glede na njegovo ceno.⁸

Davek pa je bil podvržen spremembam. V določilu iz 1471 beremo, da se je dotlej plačevalo za *urno* obdavčenega vina davkarju 16 (!) soldov, poslej pa bo davek 20 soldov s pogojem, da krčmar, ki bo prodajal

4 Kot v op. 1, 619-622.

5 D. Mihelič, Drobstinice iz družabnega življenja srednjeveškega Pirana, Kronika 32/1984, 7-10.

6 C. de Franceschi, Chartularium Piranense, Raccolta dei documenti medievali di Pirano I. (1062-1300), Atti e memorie della Società istriana di Archeologia e Storia patria 36, Parenzo 1924, št. 221.

7 Kot v op. 1, 645-647.

8 Kot v op. 1, 569-570, 627-628, 631-632.

obdavčeno vino po 1 sold (to je 12 denaričev) za bozo, plača patronu (lastniku vina, ki ga krčmar toči v gostilni) vsaj 6 liber za urno. Če bo krčmar prodajal bozo vina po 10 denaričev, bo dobil patron vsaj 5 liber za urno, če bo krčmar prodajal bozo po 8 denaričev, bo dobil patron 4 libre za urno prodanega vina, če bo cena boze 6 denaričev, bo patronov izkupiček 2 libri in 14 soldov od prodane urne vina. Ta odlok je preklical dotlej veljavno določilo iz 1415.⁹

No, pa tudi ta ukrep ni zadoščal. 1488 so piranski svetniki ugotovili, da pri prodaji piranskega vina oštirjem in krčmarjem prihaja do izgub. Njihova ugotovitev je bila, da včasih krčmar ni smel kupiti vina za preprodajo drugače kot po predpisu o vinu. Davkarji so sode zapечатili. Mera za točenje vina, boza, je morala biti poleg soda. Vino se ni smelo odnašati iz kleti v klet z bokalom (bocale). Od prodanega vina sta lastnik vina in komuna dobila vsak svoj delež od krčmarja, odvisen pa je bil od cene vina. Ta predpis je omenjena deleža določil takole: krčmar, lastnik krčme ali oseba, ki je nabavljala vino za krčmarja, je morala pri drobnoprodajni ceni 6 denarjev za bozo, dati patronu-lastniku vina vsaj 3 libre za urno prodanega vina, komuni pa 14 soldov davka. Vino po 8 denarjev se je patronu plačevalo po 4 libre za urno, davek pa je bil 18 soldov. Pri vinu po 10 denarjev za bozo je patronu pripadlo po 5 liber za urno, davek je znašal 24 soldov, pri vinu po 12 soldov za bozo je patron dobil 6 liber za prodano urno vina, davek pa je bil 28 soldov.

Če izrazimo omenjene vsote poenoteno v denaričih (1 libra = 20 soldov = 240 denaričev), je za 1471 veljalo:

cena vina (za 1 bozo)	iztržek lastnika (za 1 urno vina)	komunalni davek (za 1 urno vina)
6 denaričev	648 denaričev	240 denaričev
8 denaričev	960 denaričev	240 denaričev
10 denaričev	1200 denaričev	240 denaričev
12 denaričev	1440 denaričev	240 denaričev

za 1488 pa:

cena vina (za 1 bozo)	iztržek lastnika (za 1 urno vina)	komunalni davek (za 1 urno vina)
6 denaričev	720 denaričev	168 denaričev
8 denaričev	960 denaričev	216 denaričev
10 denaričev	1200 denaričev	288 denaričev
12 denaričev	1440 denaričev	336 denaričev

Izkupiček patrona za urno na drobno prodanega vina je bil stalen, enak protivrednosti 120 boz vina, razen pri najcenejšem vinu 1471, ko je za urno vina iztržil le protivrednost 108 boz vina. Pri razliki cene za bozo vina za 2 denariča se je izkupiček patrona za prodano urno vina spreminjal (enakomerno) za po 1 libro, torej za 240 denaričev (edino odstopanje je pri najcenejšem vinu 1471).

Po drugi strani pa je teža komunalne obdavčitve varirala glede na ceno vina. Določilo iz 1471 je videti pomanjkljivo, saj bi pri enotni omenjeni obdavčitvi vina, ki se ne ozira na ceno vina, delež obdavčitve naraščal, čim cenejše bi bilo vino. Pri vinu, ki se je prodajalo po 6 denaričev za bozo, je znašal davek za na drobno prodano urno vina protivrednost 40 boz na drobno prodanega vina, pri vinu po 8 denaričev je imel davek na prodano urno vrednost 30 boz, pri vinu po 10 denaričev je imel davek vrednost 24 boz in pri vinu po 12 denaričev vrednost 20 boz na drobno prodanega vina. Pri najcenejšem vinu (po 6 denaričev za bozo) je šel davek verjetno deloma tudi na račun lastnika vina, ki je od svojega vina prejel 10% manjši delež kot pri dražjem vinu.

Predpis iz 1488 je skušal obdavčitev uravnesiti, vendar ni bil povsem uspešen. Če se je boza vina prodajala po 6 denaričev, je davkarja za vsako prodano urno pobrala vrednost 28 boz, če je boza vina stala 8 denaričev, je bil davek enak vrednosti 27 boz, če je boza stala 10 denaričev, je bil davek enak ceni 29 boz, če pa je boza stala 12 denaričev, je znašal toliko, kot je bil izkupiček za 28 boz vina. Očitno se je najbolj izplačalo prodajati vino po 8 denaričev za bozo, najmanj pa tistega po 10 denaričev za bozo.

Kolikšen je bil pri tem zaslužek krčmarja, iz teh podatkov ni razvidno. Videti je, da je bil tudi njegov dohodek izražen v vrednosti nekaj enot (boz) na drobno prodanega vina. Od dražjega vina je torej zaslužil več kot od cenejšega.

Kaj pa lahko rečemo o velikosti "pivske enote" boza, po kateri so v gostilni točili vino? Krčmar je moral za vsako urno na drobno prodanega vina odriniti patronu-lastniku vina protivrednost 120 boz, komuni pa (1488) protivrednost (okroglo) 28 boz za davek. Protivrednost koliko boz si je za svoje delo zaračunal on sam, pa ni znano. Seštevek vseh teh treh postavk (patronovega, komunalnega in krčmarjevega izkupička, izraženega v številu boz) je bil enak številu boz, ki jih je držala urna. Veljalo je torej:

$$1 \text{ urna} = (120 + 28 + X) \text{ boz,}$$

⁹ Kot v op. 1, 628-630.

pri čemer je v neznaniki X vsebovana krčmarjeva plača (izražena v številu *boz* vina). Zgornja meja za velikost *boze* bi bila $1/148$ urne (če krčmar sploh ne bi dobil plačila za svoje delo). Ob velikosti urne 64,7 litra bi to pomenilo maksimalno prostornino *boze* 0,44 litra. Tu upoštevam velikost *urne* vina, ki je izračunana po omembah v listinah za piransko področje iz 13. stol. in po podatkih v piranskih statutih.¹⁰

Preпустimo se še nadaljnjim predpostavkam. Komuna je npr. od piranske solne proizvodnje pobirala davek v višini sedmine. Če je tudi poslovanje gostiln obdavčila z enakim deležem, potem je 28 *boz* vina (katerih protivrednost je komuna zahtevala kot davek na prodajo posamezne *urne* vina) imelo prostornino sedmine *urne*.

Sledilo bi:

$$1 \text{ urna} = 28 \times 7 \text{ boz} = 196 \text{ boz.}$$

Krčmarjeva plača (X) bi bila potemtakem enakovredna

$$X = 196 - (120 + 28) \text{ boz} = 48 \text{ boz.}$$

Za velikost gostilniške enote *boza* pa bi veljalo:

$$\begin{aligned} 196 \text{ boz} &= 1 \text{ urna} \\ 196 \text{ boz} &= 64,7 \text{ litra} \\ 1 \text{ boza} &= 0,33 \text{ litra.} \end{aligned}$$

Določilo iz 1488 o obdavčitvi in o iztržkih, ki so od prodanega vina pripadli lastniku vina, je gostilničarje očitno prizadevalo. To dokazuje podatek, da se je takoj po njegovem sprejetju Henricus Caldana odpovedal vinski kleti, kjer je točil vino.

Da ne bi prihajalo do utaj in goljufij (s strani krčmarja), so komunalni uradniki pregledali za vsak sod, čigavo je vino in za kakšno ceno je bilo kupljeno, *patron* vina pa je bil zaprisežen. To naj bi bil socialni ukrep, ki naj bi obvaroval male ljudi pred odiranjem gostilničarjev.¹¹

Piranska komuna je imela stroga merila tudi glede lokacije gostiln. Čeprav je imelo mesto nad okolico nad-

zor, je bila gostilniška dejavnost izven ožje mestne naselbine omejena s statutom.

Z odlokom iz 1367 je bilo prepovedano, da bi na piranskem Krasu (Savudrija) kdo imel krčmo, prodajal ali dal prodajati vino komurkoli pod kakršnimikoli pogoji. Nihče ni smel ne sam ne po posredniku imeti krčme, prodajati ali dati prodajati vino v mlinih v Sečovljah ali na njihovem področju. Redna inačica statuta (iz 1384) pa je preprosto prepovedala, da bi kdo imel krčmo izven Pirana kjerkoli v njegovem "distriktu".¹²

Poslovanje gostiln je bilo predpisano. Noben gostilničar ni smel imeti krčme odprte ponoči po tretjem zvonjenju in noben Pirančan ni smel vstopiti ponoči po tretjem zvonjenju v kako krčmo. Ob nedeljah in praznikih ni smel noben gostilničar dati ali prodati vina nikomur pred veliko mašo, razen če je bil gost na popotovanju.¹³

Kako pa so gostilničarji obravnavali goste "brez cvenka"? - Še v petdesetih letih (statut 1358) ni smel noben gostilničar v gostilni prodajati na kredo niti točiti vina brez plačila ali premične zastave. V šestdesetih letih (1367) so to določilo prilagodili, kar je povzel tudi statut iz 1384. Kdor je točil vino v gostilni, je poslej smel prodajati na kredo vsakomur, ki je to želel, do vsote 40 soldov na osebo in na gostilno. (Hura za številne piranske gostilne!) Glede vina, ki ga je kdo popil, se je zaupalo gostilničarju na besedo. Nihče, ki je dobil vino, pa ni smel oditi iz gostilne, ne da bi najprej plačal vino ali se dogovoril z gostilničarjem. Gostilničar je lahko osebi, ki je pila, v imenu podestata ukazal, da ne sme oditi iz gostilne, dokler ne plača ali dokler ne da dobrega jamstva.¹⁴

Razposajeni in okajeni gostje so bili včasih precej objestni. Gostilničarji so bili očitno potrebni zakonske zaščite. Statut je zagotavljal, da mora tisti, ki je odnesel gostilničarjev denar, pa tega ni poravnal, plačati globo. Nihče ni smel v krčmi iz hudobije razbijati ali odnesti iz gostilne posodja *urcios*, *fialas*, *ciatos* ali drugih *ordignia*, s katerimi se je merilo in iz katerih se pilo vino. Kogar pa so zalotili, je moral plačati vsa *ordignia*, o katerih je krčmar prisegel, da jih pogreša.¹⁵

10 Prim. D. Mihelič, K osvetitvi nekaterih votlih mer srednjeveškega Pirana, Kronika 37/1989, 22-26. Tu naj izkoristim še priložnost in opozorim, da je razmerje med *centenarijem* in *miliarijem* (1 : 10), ki ga omenja citirana objava, vprašljivo, kar pa ne vpliva na izračune specifičnih mer, ki jih objava zadeva. Z. Herkov, Mjere Hrvatskog Primorja s osobitim osvrtom na solne mjere i solnu trgovinu, Historijski arhiv u Rijeci i Pazinu 4, Rijeka 1971, 84, omenja, da je *migliaro* držal 1000 velikih liber, *centinajo* pa 100 malih liber.

11 Kot v op. 1, 291-293.

12 Kot v op. 1, 571-572.

13 Kot v op. 1, 568-569.

14 Kot v op. 1, 290-292.

15 Kot v op. 1, 290, 571.

Po drugi strani pa tudi gost ni bil na milost in nemilost prepuščen krčmarju. Krčmar je bil obvezan dajati dobro in pošteno mero. Če je točil vino manjše mere, je plačal globo.¹⁶

Drobna prodaja vina v gostilnah je najbolj cvetela v maju, januarju in februarju.

Gostilnam sorodna, čeprav maloštevilnejša so bila gostišča (*hostaria, hospicium*). V njih so odjemalci poleg pijače dobili tudi hrano in prenočišče.

Prvi *hospitium* na Piranskem se omenja že 1173. Oglejski patriarh si je tedaj v darovnici belinjskemu samostanu za primer svojega obiska ali obiska svojih naslednikov izgovoril *hospitium* na podeljeni posesti.¹⁷

Piranska komuna je držala čvrsto v rokah tudi vajeti tovrstne dejavnosti. Davek zanjo je dajala v zakup najboljšim ponudnikom. Gostišča so se oklicala prvo nedeljo v maju, zadnjo pa so se oddala v zakup za štiri leta. Zakupniki komunalnih gostišč so morali biti (po določilu iz 1332) osebe poštenega življenja. Zakup se je (določilo iz 1384) poravnaval v treh obrokih: ob Sv. Mihaelu, za novo leto, za praznik vstajenja. Ne meščan ne prebivalec Pirana ni smel imeti v Piranu gostišča, namreč prodajati hrano, kuhati in dajati prenočišče s posteljo za denar, razen s soglasjem zakupnikov tega davka. Ob trgatvi od Sv. Marije avgusta pa do Sv. Mihaela je smel (1332) vsak prodajati na mestnem trgu drobovino (po določilu iz 1384 je bilo dovoljeno skozi vse leto prodajati interesentom drobovje in noge živine).

Gostiščarji so (ob plačilu komunalnega davka) smeli prodajati vino. Lahko so pekli kruh za prodajo in prejeli komunalno žito. Kruh so lahko prodajali tistim, ki so prišli *ad hospitandum in suo hospitio* po predpisih, veljavnih za vse, ki so pekli kruh za prodajo.¹⁸

V drugi polovici dvajsetih let 14. stol. so v Piranu gradili vsaj eno novo komunalno gostišče. Delo sta nadzirala brata Pencij in Balzamin Terizija, ki sta bila nadzornika nastajajočih gostišč piranske komune.¹⁹

Strah, da bi nova gostišča postala leglo razvrata, je botroval predpisu v redakciji statuta iz 1332, da imetniki gostišč ne smejo vzdrževati bordela ali prenočevati *meretrices publicas*, ne smejo dovoliti v gostišču kockanja: kazen naj bi doletela neposredne igralce, tiste, ki so nudili prostor za igro, pa tudi tiste, ki so igro le opazovali.

Redakcija statuta iz 1384 omenja kapacitete piranskih gostišč: imela naj bi šest primerno opremljenih (*decenter paratos*) dobrih postelj.

Prenočitvene zmogljivosti piranskih gostišč pa so se v šestdesetih letih 15. stol. izkazale za preskromne. Trgovci in drugi, ki so želeli prenočiti na Piranskem, so se smeli namestiti le v gostiščih. Poslej pa naj bi smel nuditi prenočišča vsak, ki je imel *manzario* in je plačal 3 dukate davka na leto. Gostišča pa naj bi se še naprej oddajala kot dotlej.²⁰

1594 se omenja tudi oddaja gostišča v Sečovljah za dve leti v zakup. Zakupnik je bil obvezan vzdrževati gostišče v redu, dajati hrano in pijačo domačinom in tujcem za njihov denar, imeti udobne staje in nuditi popotnikom dve čisti postelji. Smel je gojiti lastno vino in ga po običajnih merah prodajati. Če pa je prodajal tuje vino, so mu ga lahko brez ugovora odvzeli.²¹

Taki so bili torej začetki prebujanja Pirana v poslovno-turističnem duhu. Nedvomno jih ne bi bilo, če ne bi bil Piran trgovsko privlačno in obiskano pristaniško mesto, kamor so se stekale na eni strani številne pomorske, na drugi pa kopne poti.



16 Kot v op. 1, 570, 588, 594, 637.

17 F. Kos, Gradivo za zgodovino Slovencev v srednjem veku 4, št. 536; C. de Franceschi, kot v op. 6, št. 2.

18 Kot v op. 1, 641-643.

19 C. de Franceschi, *Chartularium Piranense, Raccolta dei documenti medievali di Pirano II. (1301-1350), Atti e memorie della Società istriana di Archeologia e Storia patria* 50, Pola-Parenzo 1938-1940, št. 10 (A), Piranski arhiv, vicedomska knjiga 2, folio 18 verso - 1328, 14. 4.

20 Kot v op. 1, 643-4.

21 Kot v op. 1, 572-573.

RIASSUNTO

Le possibilità di affidarsi al torpore del vino a Pirano ce n'erano a sufficienza. Il vino accompagnava ogni festa, ma anche i "seri" affari comunali poiché gli incontri degli alti funzionari comunali con i vicini già all'epoca avvenivano durante i "pranzi di lavoro".

I punti abituali della vendita al minuto e del consumo del vino erano le numerose taverne piranesi. Queste non erano ancora situate in luoghi conosciuti e costanti. Erano là dove la casa abbondava di vino, e qualcuno della famiglia si improvvisava venditore nella casa o nella cantina.

L'esercizio delle taverne era organizzato, controllato e a guadagno del Comune piranese, il quale controllava e tassava la compravendita e l'incetta del vino al minuto (nelle taverne). La tassa veniva messa in appalto e gli appaltatori si guadagnavano il monopolio sulla vendita al minuto del vino e il diritto di riscossione della tassa.

Il Comune piranese in materia di ubicazione delle taverne applicava misure rigorose. Sebbene la città esercitasse il controllo sul contado, l'attività tavernaia al di fuori della stretta area urbana veniva limitata dallo Statuto.

L'attività delle taverne era sottoposta a prescrizioni precise. Nessun tavernaro poteva tenere aperta la taverna dopo il terzo suono notturno della campana. Lo Statuto ha cercato di assicurare il tavernaro e i suoi averi di fronte agli ospiti sfrenati, ma dall'altro canto neanche l'ospite era alla mercè del tavernaro. Il tavernaro era in obbligo di spillare in buona e onesta misura.

Simili alle taverne, anche se non così numerose, erano le ostarie (*hostaria, hospicium*). In esse oltre al vino i consumatori potevano avere anche il cibo e il ricovero notturno. Il primo *hospitium* si menziona nel Piranese già nel 1173. Nel secondo decennio del Trecento a Pirano era in corso la costruzione di almeno un albergo comunale.

Specialmente i dati sulle ostarie, mostrano la nascita e crescita dello spirito affaristico e turistico a Pirano. Esso sicuramente non ci sarebbe stato se Pirano non fosse stata una città portuale che attirava i visitatori e dove convergevano da una parte moltissime rotte marittime e dall'altra vie continentali.