

uniformi, Agamemnonova kola, stare posude, sablje i drugo, naručene su iz Njemačke, koja je, kako smo vidjeli, po svojoj scenskoj recepciji antičke dramatike postala uzorom mnogim zemljama, a ne samo Grčkoj.

Hristomanosovim i Ikonosovim pokušajima ostvarilo se različito poimanje i jedan drugi način približavanja antičkoj klasici. Stavovi o muzejskoj rekonstrukciji tragedije ili „renesansi“ antičkog teatra koji bi kao most povezivao neohelenizam s precima postupno se napuštaju, usredotočivši se na pjesničku i idejnu vrijednost tih djela. Teži se rješenjima posebnih umjetničkih problema vezanih uz modernu scenu i publiku i suvremenijem scenskom poimanju. Pitanja prijevoda, scenografije, glazbe, glume, kora ne tretiraju se više na stari ukalupljeni način. Takav uvod razdoblju plodnih traženja rezultirao je i antologijskom izvedbom *Kralja Edipa* u režiji Fotosa Politisa s Emilom Veakisom u glavnoj ulozi.

Prvi je put grčka publika i kritika mogla doživjeti tako prostudiranu izvedbu tragedije koja je definitivno uspjela uvrstiti antičku dramu u novogrčki kazališni repertoar. Broj od 16 izvedbi, kao i puno gledalište, značio je za ono vrijeme svojevrsan presedan. U estetičkom realizmu, u duhu režija Maxa Reinhardta ali na novogrčki način, pružio je Politis grčkoj publici nešto sasvim novo, ali i prihvatljivo za nepovjerljivu publiku. Ponudio je rješenje prikazivanja tragedije u zatvorenome prostoru, stavljajući posebno težište na problem tragičnog govora (prijevod je bio njegov) i interpretaciju likova. Izostavljajući prve redove parketa spojio ga je tako s proscenijem, stvorivši prostor za *orhestru* antičkog teatra. Veći dio zbornih dijelova podijelio je dvojici korifeja, dok su grupnim recitiranjem izgovarali male odlomke tamo gdje je kor, izražavajući složne osjećaje, mogao govoriti kao jedno lice. Slijedile su izvedbe *Hekube* u rujnu 1927. godine na Stadionu s renomiranim i legendarnim glumcima Marikom Kotopuli (Hekuba) i E. Veakisom (Polimestor), *Agamemnona* (1932), *Kralja Edipa* (1933) i *Perzijanaca* (1934). U predstavi *Hekube* prvi se put zbivanja na sceni dovode u vezu s tada aktualnim političkim događajima: s katastrofom Male Azije i dolaskom migranata u Grčku. Režijama F. Politisa grčka se publika počela približavati pjesničkom smislu, bila je sve više u stanju raspoznavati vrijednosti otjelovljene u rekonstrukciji ljudskih života i njihovih suočavanja sa sudbinom i nasiljem u traganju za istinom i pravdom. Dakako, time je svršena tek prva faza scenskog čitanja antičkih tekstova u modernoj Grčkoj.

Vesna Cvjetković Kurelec

PRILOG ISTRAŽIVANJIMA ANTIČKOG UMIJEĆA KUHANJA

1979. godine na Arheološkom institutu Innsbruškog sveučilišta¹ odlučeno je da se u zimskom semestru održi pomalo neobičan seminar kojega bi cilj bio utvrditi količinske jedinice potrebnih sastojaka za recepte jela iz Apicijeva kuharskog priručnika.² Kako u prostorijama Instituta još nisu postojali uvjeti za pripremanje jela, dogovoreno je da sami nastavnici budu domaćini pojedinih seminara. Izbor sudionika ograničio se u tom semestru, na nastavnike i doktorante. Kako sam bila jedna od tih doktoranata, aktivno sam sudjelovala u stvaranju seminara nazvanog naravno *συνπρόσιον*, koji je od te godine prerastao u tradicionalni, a poslije i u čuveni seminar Arheološkog instituta. U ovom prilogu bit će riječi o Apiciju i njegovoj knjizi, rimskom načinu uživanja u jelu, nekim osobitostima rimske kuhinje i o tome kako se odvijao innsbruški seminar. Na kraju ćemo navesti dva najzanimljivija, odnosno najukusnija ručka, od kojih svaki sadržava nekoliko jela. Sva su ta jela isprobana, dakle verificirana na seminaru, što u krajnjoj liniji — a s obzirom na činjenicu da nam je Apicije doduše ostavio u nasljeđe brojne recepte ali bez navoda potrebnih količina pojedinih sastojaka — predstavlja i ozbiljan znanstveni čin.

Temeljni dokument innsbruškog seminara bila je knjižica njemačkog filologa Elisabeth Alföldi-Rosenbaum s receptima za 468 pića, jela i umaka *Das Kochbuch der Römer*, Zürich-München 1970. E. Alföldi-Rosenbaum je zajedno s Barbarom Flower izdala 1958. godine u Londonu dvojezični (englesko-latinski) prijevod Apicijeva kuharskog priručnika.³ Nakon smrti B. Flower E. Alföldi-Rosenbaum je na nagovor izdavača izdala njemački prijevod toga djela, na temelju kojeg je rađen navedeni seminar. B. Flower i E. Alföldi-Rosenbaum su se pedesetih godina intenzivno bavile Apicijevim priručnikom, i to prevođenjem s latinskog i djelomično kuhanjem po njegovim receptima. Tako je u njihovoj knjizi uz prijevod dano i nekoliko recepata uz precizno navedene količine potrebnih sastojaka za priređivanje jela. Zbog nedostatka vremena obradile su, dakle, samo nekolico recepata, a *collegium cocorum* s innsbruškog seminara obrađivao je one neispitane, tako da se taj seminar

¹ Pročelnik Arheološkog instituta na Innsbruškom sveučilištu prof. dr. Elisabeth Walde i asistent dr. Maria Dawid bili su idejni začetnici i organizatori seminara.

² Marcus Gavius Apicius rodio se oko 25.g.p.n.e., a slavu velikog gurmana stekao je u vrijeme vladavine cara Tiberija (14 – 27. g.n.e.). Čitav niz pisaca iz prvog stoljeća n.e. pišu o njemu, njegovu životu i jelima koja su imala senzacionalno djelovanje na one koji su ih jeli. O njegovoj smrti, koja je bila isto tako neobična i senzacionalna, piše Seneka u *Ad Helviam* (10,8 i dr.): Apicije je bio bogataš koji je čitavo svoje imanje trošio na luksuzne gozbe. Onoga trenutka kad je vidio da posjeduje još „samo“ 10 miliona sestercija, otrovao se — jer mu ta suma nije bila dovoljna da nastavi život u istom stilu.

Čini se da je Apicije bio autor najmanje dva kuharska priručnika koja su bila vrlo omiljena i koja su se generacijama prepisivala. Najstariji rukopis s njegovim receptima potječe iz 9 st., a pronađen je u benediktinskom samostanu u Toursu. Čuva se danas u Vatikanskim muzejima.

³ B. Flower-E.A. Rosenbaum, *The Roman Cookery Book. A critical translation of the art of cooking by Apicius, for use in the study and the kitchen*, 1958, London.

može podičiti činjenicom da je do aktualnog trenutka gotovo sva jela, pića i umake upotpunio neophodnim saznanjima u smislu mjernih jedinica, što je s obzirom na ukus pojedinih Apicijevih jela od bitne važnosti.

Ono što je kod kuhanja na starorimski način važno i na neki način *condicio sine qua non* spravljanje je osnovnog sastojka, tzv. LIQUAMEN ili GARUM (grčki γάρου) – posebne vrsti ribljeg umaka od srdele ili slične ribe. Ovaj se umak proizvodio u velikim količinama u za tu svrhu specijaliziranim radionicama, od kojih su najpoznatije bile one u Pompejima i Leptis Magni. *Garum* se dobivao tako da su se veće količine srdela ostavljale nekoliko mjeseci na suncu da se pokvare. Na kraju takva procesa raspadanja ostajao bi sok koji se onda upotrebljavao za *garum*. U *Geoponikama* (20, 46, 5) naveden je i brz način dobivanja *garuma*: „Ako se *garum* želi brzo prirediti kuhanjem, dakle bez djelovanja sunčevih zraka, treba ovako raditi: prirediti marinadu od same soli tako da u njoj može plivati sirovo jaje. Tada unutra ubaciti ribu (male srdele ili slične ribice), dodati mravinac i kuhati tokoli dugo dok se ne ukuha tekućina“. K tome se dodaje DEFRUTUM, mlado, do jedne trećine iskuhano vino. Skuhana se tekućina potom ohladi i procijedi nekoliko puta dok ne ostane sasvim prozirna. Kako je taj začim bilo gotovo nemoguće proizvesti, na seminaru su upotrebljavani zgnječeni fileti slanah srdela pomiješani s mladim, ukuhanim vinom, što je moglo donekle oponašati ukus *garuma*.

Drugi važan sastojak rimske kuhinje bile su vinske mješavine koje su se već priređene mogle kupiti. One su imale različit stupanj koncentracije, a i različite nazive: CAROENUM, DEFRUTUM (DEFRITUM) ili SAPA. Sva ova vina mogu se i danas uspješno proizvesti istim postupkom ukuhavanja. Uz to se i upotrebljavao i PAS-SUM, slatko, teško vino od grožđica i svježeg mošta čiji ukus danas može podražavati dobar neindustrijski prošek, grčko vino *samos* ili talijanska *marsala*. MULSUM je slatki mošt pomiješan s medom te fermentiran, a pio se prije jela kao neka vrsta aperitiva. Alföldi-Rosenbaum daje i recept za *mulsum*, kako ga je ona pravila: jednoj litri vrlo trpkog, suhog bijelog vina dodaju se dvije žlice meda, te se sve zajedno miješa dok se med potpuno ne istopi, a nakon toga se neko vrijeme radi fermentacije stavi u hladnjak. Autorica svakako priznaje da je neizvjesno koliko je ukus ovoga njena *mulsuma* sličan rimskom. Može se reći da se svi sastojci rimske kuhinje a i začinske trave s izuzetkom slavnog kirenaičkog specijaliteta, SILPHIUM, i danas mogu dobiti s manje-više sličnim okusom. Ukus pak silfija začina koji je poznat i po imenima LASERPITIUM ili LASER danas je potpuno nepoznat, ali ga Alföldi-Rosenbaum uspoređuje s ukusom ekstrakta biljke ASAFOETIDA, koji se i danas upotrebljava na Srednjem Istoku, ali u izuzetno malim količinama, jer i pola kapljice preko mjere može pokvariti ukus cijelog jela.⁴

Općenito se može reći da su upravo začini u rimskoj kuhinji imali vrlo važnu ulogu,

⁴ Da je *silphium* bio uistinu rijedak i prije svega jako aromatičan začim, svjedoči i jedan recept iz Apicijeva priručnika: *Ut unciam laseris toto tempore utaris – Kako unca silphiuma može trajati neograničeno*. U receptu kaže da se *silphium* može držati u staklenci zajedno sa 20 jezgra pinija. Kada zatreba *silphium*, uzme se nekoliko pinija i samelje te doda u jelo, a u stakleknju se stavi onoliko svježih pinija koliko je prethodno bilo izvađeno.

jer se njima, *nota bene*, čak morao prekriti ukus osnovnog sastojka, dakle ukus onoga što su oni po našim današnjim shvaćanjima trebalo samo da začine.

Obilniji rimski ručak sastojao se od tri glavna dijela u kojima se služilo više jela. Prvi dio se zvao GUSTUM, GUSTATIO ili PROMULSIS, glavni dio MENSAE PRIMAE, a treći MENSAE SECUNDAE. Za *gustum* su se služila različita jela od jaja, sirovo i kuhano povrće (šparoge, krastavci, bundeva), salata, gljive, zatim usoljena riba, školjke, a i puhovi (GLIRES), koji i danas u nekim dalmatinskim mjestima važe kao velika poslastica. Pio se *mulsum*. U drugom dijelu ručka služilo se uglavnom pečeno ili kuhano meso i riba, a pilo se vino i to umjereno, pomiješano s vodom. Posljednji se dio sastojao od voća i slatkiša. Rimljani su uglavnom tek nakon jela počinjali s pijenjem većih količina vina.

Na ovakav način priređivali su se i priređuju i danas innsbruški seminari, koji se dakako ne ograničavaju na samo uživanje jela nego uključuju u svoj program kupovinu sastojaka i pripremu (*mulsum* se, na primjer, tri-četiri dana ranije treba fermentirati u hladnjaku). Simpoziji su počinjali uvodnim dijelom u kojem je svaki put netko drugi od pozvanih gostiju (kolekcionari, istraživači) govorio o svom radu ili pokazivao dio svoje kolekcije predmeta iz antičkog doba. A da bi sve skupa podsjetilo, barem u šali, na doba kada su se ta jela spravljala, poslije služenja aperitiva kockom se birao jedan koji je trebalo da poslužuje i jedan degustator. Lovorovim vjencima su se potom ukrašavale njihove glave i glave gostiju, a jelu se prilazilo istim redosljedom kako su to radili i Rimljani. Gozba se prekidala povremenim odlaskom u kuhinju da bi se pogledala jela koja su se tek pekla ili kuhala, a u međuvremenu se čitala latinska literatura na temu kulinarstva. Ovi su se seminari pokazali vrlo uspješnima, tako da je Arheološki institut preseljenjem u novu zgradu Univerziteta dobio i kuhinju sa svim potrebnim instrumentima. Do sada se nisu tiskali rezultati istraživanja Apicijevih recepata; oni se još uvijek čuvaju u zapisniku, te su na žalost pristupačni samo malom broju zainteresiranih. Iz tog zapisnika izabrala sam dva najuspješnija i na seminarima 1979. i 1980. godine verificirana menija, koja sam i sama probala, pa smijem svjedočiti o njihovoj atraktivnosti.

MENU I⁵

MULSUM

GUSTUM DE CUCURBITIS FARSILIBUS (IV, 177)

OFELLAS OSTIENSES (VII, 262)

PORROS MATUREOS (III, 93)

CAULICULI (III, 89)

LENTICULUM DE CASTANEIS (IV, 184)

PATINA DE PERSICIS (IV, 161)

⁵ Navedeni citati su iz knjige. E. Alföldi-Rosenbaum, *Das Kochbuch der Römer*, 6. izdanje 1981, Zürich-München.

Gustum de cucurbitis farsilibus – Tikvice punjene mozgom

Sastojci (15 – 18 osoba):

- 10 većih tikvica
- Nadjev:*
- 1 kg telećeg mozga
- 20 mljevenih zrna papra
- 2 male žlice (mž) mljevenog miloduha
- 1 mž mljevenog mravinca
- 2 velike žlice (vž) *garuma*
- 2 mž soli⁶
- 3 jaja

Pripremanje:

Tikvice očistiti, oprati i prerezati poprijeko. Ove polovice izdubiti. Nadjev se priprema tako da se mozak potopi u kipuću vodu, očisti i samelje. Dodaju se cijela jaja i navedeni začini. Ovim nadjevom napuniti tikvice koje su se prethodno 2 minute kuhale u slanoj vodi. Komadićima mesa od tikvica zatvoriti otvore. Tikvice složiti uspravno u loncu, dodati toliko vode da budu prekrivene i kuhati 30 minuta.

Umak I:

- 1 mž *garuma*
- 1/2 mž mljevenog miloduha
- 1 mž mljevenog papra
- 1 mž soli
- 1/8 litre (l) bijelog vina
- 1/8 l prošek
- 1,2 vž škrobnog brašna
- 1 vž ulja

Pripremanje:

Izmiješati *garum*, miloduh, papar, sol i oba vina. Staviti u lončić da prokuha. U međuvremenu promiješati brašno s malo vina i dodati umaku. Potom skinuti lonac s vatre i miješati toliko dugo dok umak ne postane nešto gušći.

Preliti umak preko punjenih tikvica i poslužiti.

Ofellas Ostienses – Ostijanski ragout

Sastojci (15 – 18 osoba):

- 4 kg svinjske plečke s dijelom kože
- Začin:*
- 1 mž mljevenog papra
- 2 vž mljevenog kima
- 3 vezice sitno nasjeckanog kopra
- 12 fileta slanih srdela

⁶ Iako iz Apicijeva kuhinjskog priručnika jasno proizlazi da je, barem za njegove recepte, upotreba soli suvišna, na innsbruškim seminarima se upotrebljavala u manjim količinama da bi pojačala aromu *garuma* napravljena od fileta slanih srdela prokuhanih u mladom vinu.

- 1 veći mljeveni list lovora
- 2 vž mljevenog miloduha
- 2 režnja bijelog luka
- 2 mž soli
- vino

Pripremanje:

Na kožicu svinjske plečke urezati rombove, a meso narezati na kriške, ali tako da pri dnu ostanu povezane. Tri dana prije pečenja naribati meso navedenim začinima. Ostaviti u hladnjaku. Prije pečenja koncem povezati kriške mesa i peći tako da kožica bude na dnu, na temperaturi od 250°C. Poslije sat i pol meso okrenuti i dalje peći uz povremeno zalijevanje vinom. Vrijeme pečenja je 2 i 1/2 sata. Na kraju odstraniti konac i preliti pečenje umakom I.

Porros maturos – Poriluk

Sastojci (15 – 18 osoba):

- 1 kg poriluka
- Marinada:*
- 1/8 l ulja
- 1 vž *garuma*
- 1 mž soli
- 1/2 l kiselkastog bijelog vina

Pripremanje:

Poriluk očistiti, oprati i narezati na kolutiće. Skuhati u slanoj vodi. U međuvremenu pripremiti marinadu od navedenih sastojaka. Kuhani poriluk začiniti marinadom, ostaviti neko vrijeme da odstoji i poslužiti.

Cauliculi – Zeleni kupus

Sastojci (15 – 18 osoba):

- 2 kg kupusa (može kelj)
- Marinada:*
- 1/8 l ulja
- 2 vž *garuma*
- 2 mž soli
- 1/2 l kiselkastog vina
- 2 mž mljevenog papra
- 1 1/2 mž mljevenog kima
- 2 mž korijandera
- 1 vž nasjeckanog poriluka

Pripremanje:

Kupus očistiti, oprati i narezati na uske pruge. Skuhati u slanoj vodi. Od navedenih sastojaka prirediti marinadu te njome začiniti kupus.

Lenticulum de castaneis – Leća s kestenom

Sastojci (15 – 18 osoba):

1 kg kestena
 2 vž mljevenog kima
 15 zrna mljevenog papra
 2 mž mljevenog korijandera
 1/2 mž mljevene mente
 1 mž mljevene rutvice
 2 vž octa
 2 mž meda
 2 vž *garuma*
 nešto vina
 3 vž ulja
 1 1/2 kg kuhane leće

Pripremanje:

Narezati svaki kesten, močiti ih 10 minuta u vodi te tako vlažne peći u pećnici na 220°C oko 1/2 sata. Pečene kestene oljuštiti i samljeti. Ocat, med, vino, ulje i *garum* kratko prokuhati, u ohlađeno dodati ostale navedene začine. Dobiveni umak umiješati u pire od kestena, dodati leću i još jednom dobro promiješati.

Patina de persicis – Desert od bresaka

Sastojci (15 – 18 osoba):

3 kg zrelih bresaka
 15 zrna mljevenog papra
 2 vž mljevenog miloduha
 2 vezice sitno nasjeckanog peršina
 1 mž mljevene mente
 4 lista mljevenog lovora
 2 mž mljevenog kima
 4 vž meda
 5 vž octa
 1/2 mž *garuma*

Pripremanje:

Breskve oguliti, izvaditi koštice te narezati na osmine. Od navedenih začina prirediti umak i njime začiniti breskve. Prije posluživanja pustiti da odstoji.

MENU II

ISICIUM (II, 46)
 INTUBA (III, 109)
 FABACIAE VIRIDES (V, 203)
 ASSATURAM (VII, 268)
 IN APRUM ASSUM IURA FERVENTIA (VIII, 333)
 GUSTUM DE PRAECOQUIS (IV, 178)
 OMENTATA (II, 45)
 LUCANICAE (II, 61)

Isicium – Mozak s jajem

Sastojci (15 – 18 osoba):

1 1/2 kom. svinjskog mozga
 5 jaja
 1 do 1 1/2 vž *garuma*
 1 mž mljevenog papra
 1 mž mljevenog mravinca
 1/2 mž soli
 1 mž mljevenog miloduha
 nekoliko žlica ulja

Umak:

1/8 l prošeka
 1/2 l bijelog vina
 1 do 1 1/2 vž *garuma*
 1 mž mljevenog papra
 1 mž mljevenog mravinca
 1/2 mž mljevenog miloduha
 1 do 1 1/2 vž škrobnog brašna

Pripremanje:

Obariti mozak u kipućoj vodi, odstraniti kožicu i samljeti očišćeni mozak. Dodati jaja i navedene začine. Od nastale smjese peći na ulju u tavici male palačinke. Umak prirediti tako da se izmiješaju svi sastojci te njime preliteri palačinke.

Intuba – Salata od cikoriije

Sastojci (15 – 18 osoba):

5 kom. salate cikoriije („brisejska“ salata)
Marinada:
 1/8 l bijelog vina
 2 – 3 vž ulja
 1 1/2 vž *garuma*
 1 glavica nasjeckanog bijelog luka
 1 mž mljevenog papra
 1/2 mž soli

Pripremanje:

Očistiti i oprati salatu. Osušiti je i razdvojiti na listove. Salatu preliteri marinadom načinjenom od navedenih sastojaka.

Fabaciae virides – Salata od mahuna

Sastojci (15 – 18 osoba):

1 kg mahuna
 1 poriluk
Marinada:
 1 vž *garuma*
 9 mž ulja

4 vž bijelog vina
1 – 2 mž mljevenog korijandera
1 do 1 1/2 mž mljevenog kima
malo soli

Pripremanje:

Očišćene mahune skuhati u slanoj vodi. Procijediti i ohladiti. Ohlađene mahune pomiješati s porilukom nasjeckanim na sitno. Dodati marinadu priređenu od navedenih sastojaka. Dobro izmiješati.

Assaturam – Svinjsko pečenje s medom

Sastojci (15 – 18 osoba):

3 kg svinjetine za pečenje
sol

Marinada:

1/2 l bijelog vina
4 vž naribane mrkve i celera
2 režnja zgnječenog bijelog luka
1 mž mljevenog korijandera
1/4 kg meda

Pripremanje:

Meso premazati s mnogo više soli nego što je uobičajno te ga pokriveno aluminijskom folijom 1/2 sata peći na temperaturi od 250°C. Tada odstraniti foliju i peći daljnja dva sata uz često zalijevanje marinadom. Još vrelo pečenje premazati medom.

In aprum assum iura ferventis – Topli umak za pečenje od divlje svinje

Sastojci:

sok koji nastaje pečenjem
2 vž bijelog vina
3 vž octa
2 vž *garuma*
1 vž ulja
50 g proprženih i samljevenih pinija
1 1/2 mž mljevene mente
1 1/2 mž mljevene majčine dušice
3 mž mljevenog miloduha
1 mž mljevenog papra
3 vž naribanog celera
1/2 naribanog većeg crvenog luka
malo mljevene rutvice
1 do 2 vž škrobnog brašna

Pripremanje:

Pomiješati sok od pečenja s navedenim začinima, kratko prokuhati te tako nastali umak poslužiti uz pečenje.

Gustum de praecoquis – Kompot od marelica

Sastojci (15 – 18 osoba):

1 kg marelica
1/2 l prošeka
1/2 l bijelog vina
1/4 l meda
1/2 vž *garuma*
1 vž octa
1/2 vž ulja
1/2 mž mljevene mente
1/2 mž mljevenog papra
1 vž škrobnog brašna

Pripremanje:

Očišćene i oguljene, na osmine narezane marelice potopiti u prošek i vinu da omekšaju. K tome dodati preostale začine, lagano kuhati oko 5 minuta i na kraju povezati umak škrobnim brašnom umućenim u malo vina.

Omentata – Male kobasice od jetre

Sastojci:

1 kg svinjske jetre
nešto ulja
1 mž mljevenog papra
1/2 mž mljevene rutvice
2 vž *garuma*
tanko svinjsko crijevo
nekoliko listova lovora

Pripremanje:

Narezati jetru na ploške i propržiti je na ulju, samljati u stroju, dodati papar, rutvicu i *garum*. Ovom smjesom napuniti crijevo, odvajati male kobasice i svaku omotati listom lovora, zavezati koncem, skuhati ih i osušiti na dimu.

Lucanicae – Svinjske kobasičice

Sastojci:

1 kg masnijeg svinjskog mesa
100 g mljevenih pinija
1 mž mljevenog papra
1 mž mljevenog kima
1 mž mljevene rutvice
1 vezica peršina
tanko svinjsko crijevo

Pripremanje:

Pečeno svinjsko meso zajedno sa svim ostalim sastojcima samljati, dobivenom masom napuniti crijevo, odvajati male kobasice, skuhati ih i prosušiti na dimu.

O rimskim „epikurejskim“ (ili, ako hoćemo, u ovom kontekstu „lukulovskim“, mada bi najprimjerenije bilo kazati „apicijevskim“) gozbama može se a i potrebno je ozbiljno i – koliko je to moguće – sa što većom znanstvenom akribijom raspravljati. Seminar na Arheološkom institutu Innsbruškog sveučilišta upravo je to namjeravao, a ovaj prilog imao je za cilj da upozna zainteresirane s rezultatima toga zanimljivog projekta.

Mirjana Sanader

MODRIČA U BOSANSKOJ POSAVINI NEUTEMELJENO POVEZANA S MITRAIZMOM

Budući da antička prošlost Bosanske Posavine nije dovoljno istražena, te da istraživači kultno-votivnih spomenika¹ nisu utvrdili nikakve nalaze na tom području iz antičkog doba, stoga bi izlaganje o postojanju mitreja i drugih nalaza Mitrinog kulta u MODRIČI, prema podacima u knjizi Lj. Zotović,² bilo veoma značajno kada bi odgovaralo i činjeničnom stanju. U nekim svojim radovima pripomenuo sam da istraživači kultno-votivnih spomenika nisu pronašli nikakve nalaze iz antičkog doba na području Bosanske Posavine osim tragova Mitrinog kulta u Modriči. Međutim, ta je tvrdnja utemeljena na netočnim podacima i krivim zaključcima Lj. Zotović, te stoga i nije točna.

Imajući u vidu da i E. Imamović pravi pogrešku o lociranju mitreja iz Modriča,³ o čemu će kasnije biti više govora, imamo vjerojatno rijedak arheološki slučaj da se jedan lokalitet smiješta u tri republike: Sloveniju, Hrvatsku i Bosnu i Hercegovinu. Stoga smatram korisnim ukazati na te netočnosti u stručnoj literaturi.

NETOČNOST U LITERaturi

1) Lj. Zotović izričito govori o postojanju mitreja u Modriči pišući: „U Donjoj Panoniji su registrovana samo dva mitreja u Osijeku i Modriču“.⁴ Nalazi Mitrinog kulta u Modriči (BiH) uzimaju se u obzir prilikom stvaranja zaključka o širenju spomenika oblika pravokutnih ploča. Taj odlomak glasi: „Analiza celokupnog našeg materijala i pregled materijala susednih oblasti koje su obuhvaćene balkanskim provincijama Carstva, pokazuje da je neodrživa ranija teorija o jednom putu

¹ R. Marić: *Antički kultovi u našoj zemlji*, Beograd 1933; P. Selem: *Egipatski kultovi i njihovi spomenici u rimskom Iliriku*, Zagreb 1960, (disertacija, rukopis); V. Paškvalin: *Kultovi u antičko doba na području Bosne i Hercegovine, Glasnik Zemaljskog muzeja u Sarajevu*, n.s. XVIII (1963), str. 127–153; P. Selem: *Mithrin kult u Panoniji, Radovi Sveučilišta u Zagrebu*, Institut za hrvatsku povijest, VIII (1976), str. 5–63; E. Imamović: *Antički kulturni i votivni spomenici na području Bosne i Hercegovine*, Sarajevo 1977.

² Lj. Zotović: *Mitraizam na tlu Jugoslavije*, Beograd 1973, str. 12, 35–37, 131, 140; *Karta SFR Jugoslavija – Spomenici Mitrinog kulta*, br. 47, Cf. također: Lj. Zotović: *Istorijski uslovi razvoja orijentalnih kultova u rimskim provincijama na teritoriji Jugoslavije, Starinar*, XIX (1968), str. 59–74 i kartu na str. 61.

³ E. Imamović: *o. c.*, str. 283–284. i bilješka br. 186.

⁴ Lj. Zotović: *o. c.* (1973), str. 12. Izlažući o mitreju u Modriču i reljefnim nalazima Mitrinog kulta (cf. str. 35–37), autorica nije pobliže odredila gdje se nalazi to mjesto, kao što je činila kod drugih lokaliteta, npr. Biljanovce kod Kumanova, Gardun kod Sinja itd. (cf. str. 15–77); vjerojatno je pretpostavljala da je Modriča dovoljno poznato mjesto u Bosni i Hercegovini, te nije potrebno pobliže određivanje.