

RADIONICA KULINARSTVA ANTIČKE GRČKE I RIMA

Malo za promjenu, studenti Odjela za povijest u Zadru su se ovog puta odlučili da naprave nešto kreativno i drugačije pa se tako unutar Udruge studenata povijesti ISHA Zadar jednoglasno izglasala tema prve od, nadamo se, niza budućih radionica: antičko kulinarstvo. S obzirom da povijest ne predstavlja samo politiku i ratove, ova je kreativna i obilata radionica zasitila sve prave društvenjake koji su željeli naučiti nešto više o životu Grka i Rimljana antičkog vremena. Nažalost, zbog epidemioloških mjera koje su još bile na velikoj snazi krajem 2021. godine bojali smo se da čak i nećemo moći održati radionicu, ali na kraju je sve prošlo u najboljem redu dapače, tražila se i stolica više.

Cilj je radionice bio uvesti sve zainteresirane u jedan običan dan jednog običnog Grka i jednog običnog Rimljanina i da vidimo kako su to ljudi živjeli prije više od dvije tisuće godina, a po komentarama kolega tijekom i nakon radionice to smo i uspjeli. Ono što je dalo taj završni „touch“ na našu radionicu definitivno su bili rimski legionari koji su, zahvaljujući kostimima iz Zavičajnog muzeja u Benkovcu, bili itekako uvjerljivi i „spremn“ za napad i obranu ako kakvo barbarsko pleme dođe oteti pripremljenu hranu.

Predsjednica Udruge ISHA Zadar Ivana Protrka je za *Zadarski list* u vezi same radionice izjavila: „Naša je Udruga prije pandemije bilježila brojne suradnje, što domaće, što međunarodne i sada, kada nam se pružila mogućnost, odlučili smo se ponovno na suradnju, ovoga puta s već spomenutom školom. S obzirom na to da smo imali priliku polagali kolegij *Društva antičke Grčke i Rima*, željeli smo naučeno znanje prikazati u stvarnosti pa se iz toga i izrodila ovakva radionica koja je inače u sklopu projekta *Veliki povijesni tjedan*, organiziran od strane naše Udruge, u koji ulazi predstavljanje časopisa *Rostra* (časopis studenata povijesti Sveučilišta u Zadru), ova radionica i terenska nastava (obilazak grada Nina).“¹

Radionica se održala 17. studenog 2021. godine u prostorijama Studentskog kluba „Božo Lero-tić“ gdje su u prvom dijelu Kluba bili posluženi pravi antički specijaliteti, dok su se u drugom održala predavanja. Radionica je odrađena u suradnji s Hotelijersko-turističkom i ugostiteljskom školom Zadar čiji su učenici pripremili sva predivna jela uz pomoć poznatih hrvatskih kuhara Renata Kraljeva i Mirka Poljaka. Prezentacijski su u drugoj prostoriji Kluba sudjelovali i naši profesori s Odjela, točnije prof. dr. sc. Anamarija Kurilić, izv. prof. dr. sc. Zrinka Serventi i mag. hist. Roko Sven Surać uz dodatnu pratnju dvije studentice diplomskog studija povijesti (i arheologije) Teu Miše i Karlu Genda, koje su ušle u pravu srž teme radionice.

1 A. ŠARIĆ, 2021 - <https://www.zadarskolist.hr/clanci/20112021/originalna-radionica-kulinarstvo-anticke-grcke-i-rima-na-kojoj-se-moglo-pojesti-malo> (pregledano 18. 8. 2022.)



Foto: Luka Perić

Ono što se događalo iza kulisa to jutro prije službenog početka radionice je nešto što se trebalo doživjeti: uređivanje prostora za prezentacije, pronalaženje panoa za izložbene plakate (koje možete pronaći u rubrici *Zanimljivosti i zabava* na koncu ovog broja Rostre), pečenje kruha, ukrašavanje stola, oblačenje vojnika, zakopčaj im prsluk, veži im pojas, potom profesorica Kurilić donosi suho voće i razne „sastojke“ pa slaži njima njihov latinski naziv, a latinski smo jedva prošli, dočekaj srednjoškolce, pazi da ne degustiraš hranu prije početka, stavi masku, skinu masku... Sve u svemu, vrlo živahno jutro.

I onda je radionica krenula u 14:30 sati s uvodnim riječima naših domaćina i kuhara te se zatim nastavila prezentacijom profesorice Serventi koja je održala kratko predavanje o tome kako su Rimljani dijelili dane i kada su što jeli:

„Rimljani su imali specifično poimanje vremena o kojemu nisu puno vodili računa. Kada su iz ratovanja donijeli sunčanik godinama su krivo mjerili vrijeme, jer je on bio kalibriran na sicilijansko podneblje. Nakon što su napokon 164. godine postavili sat kalibriran za rimsko vrijeme, satovi su postajali sve kompleksniji, pa čak i statusni simboli. Ipak, znali su da postoji vrijeme za rad i vrijeme za odmor te su tvrdili ako se to dvoje pomiješa da čovjek pati od nesаницe, bolesti i na kraju umre“, prezentirala je prof. Serventi.²

Potom je riječ preuzela profesorica Kurilić koja nas je uvela u rituale i običaje kojima su se koristili Rimljani prije konzumacije jela. Profesorica Kurilić govorila je kako su stari Rimljani iskazivali čašćenje bogovima prije jela. Kada bi priređivali večere ili gozbe svi bi uzvanici po dolasku morali oprati ruke i noge kako bi na objed stigli pročišćeni.

„Slijedilo je obilno blagovanje nakon kojega bi žene napustile gozbu, a muškarci bi nakon kraće stanke nastavili s pijankom. U tom prijelazu između prehrane i pijenja prinijele bi se žrtve božanstvima, nešto bi im se ponudilo za hranu, nešto bi se i zapalilo, sve kako bi ostatak večere dobro prošao“, rekla je profesorica Kurilić.³

Naposlijetku je profesor Surać zaokružio priču o rimskoj hrani, otkrivajući nam kakva je uloga bila rimskih robova u kulinarstvu. Zaključeno je kako je njihova uloga bila velika unatoč statusu kojeg su imali.

Nakon profesorskih predavanja uslijedila su studentska izlaganja, točnije izlaganje kolegice Tee Miše koja nam je predstavila grčku (sa dodatkom Sparte) i rimsku kuhinju. Unutar izlaganja kolegica je iznijela podatke odakle su pojedini sastojci dolazili, što se jelo u arhaičnom, a što u klasičnom

2 UNIVERSITAS PORTAL, 2021 - <https://www.universitas-portal.hr/zadarski-studenti-ozivjeli-jela-drevnog-rima-donosimo-recepte/> (pregledano 18. 8. 2022.)

3 UNIVERSITAS PORTAL, 2021 - <https://www.universitas-portal.hr/zadarski-studenti-ozivjeli-jela-drevnog-rima-donosimo-recepte/> (pregledano 18. 8. 2022.)

periodu Grčke te kako smo zahvaljujući Aleksandru Makedonskom i njegovom pohodu na Indiju upoznali „egzotične“ začine i prije nego što se to očekivalo. Zanimljivo je da su Grci preferirali kuhano meso prije pečenog, a jesti sirovo meso bilo bi znano kao „barbarski“ čin. Običan Grk koji nije spadao u neku veću klasu bi unutar jedne godine konzumirao samo dva kilograma mesa jer je ta namirnica bila mnogo skuplja nego ostale biljne namirnice koje su mu bile dostupnije. Grčki pisac iz 2. stoljeća prije Krista Agatarhid spominje da je prilikom posjete Visa (Issae) kušao njihovo domaće vino i utvrdio da je najbolje koje je do tada probao. Upoznali smo i samu kulturu hrane kod Rimljana. Kulinarstvo sveto trojstvo u Rimu su vino, maslinovo ulje i žitarice, a ta su se tri glavna sastojka mogla naći u skoro svim jelima. Od ostalih su sastojaka koristili crni papar, garum, med, ocat, kumin i korijandar. Imali su zanimljive recepte kao uguravanje jedne vrste mesa u drugu koja se onda ugura u treću i premaže medom. Specifična su i rimska slatka jela koja su uvijek zaslađena medom ili datuljama, odnosno s jedinim zaslađivačima koji su tada postojali. Ta jela nikada u potpunosti nisu bila slatka, jer se uvijek našla doza slanog unutar jela.

Nakon hranjive prezentacije, na koncu je došla na red prezentacija kolegice Karle Genda koja nam je vizualno približila kako je izgledalo antičko kulinarstvo posuđe. Zahvaljujući velikom broju takvih arheoloških nalaza, mnoge se može pronaći i u Muzeju antičkog stakla iz kojeg je kolegica crpila inspiraciju. Posuđe je izgledom skoro identično kao i današnje moderno pa s obzirom na to možemo reći da ono što je korisno ne mijenjamo, makar to bilo i prije dvije tisuće godina.



Izlaganje profesora: profesorica Serventi, profesorica Kurilić, profesor Surać. (foto: Luka Perić)



Slatke loptice s mendulama. (foto: Luka Perić)



Izlaganje studentica: Tea Miše i Karla Genda. (foto: Luka Perić)

Ono najbitnije uslijedilo je nakon svih prezentacija, a to je bila zakuska. Zahvaljujući mladim kulinarским snagama uz pomoć dva chefa imali smo priliku doista oživiti i okusiti rimska jela. Važno je za naglasiti da su Rimljani uvijek nešto eksperimentirali i da to nije ona „talijanska“ kuhinja koju mi danas poznajemo, ali naravno ima elemenata mediteranske kuhinje koja je danas prisutna u svim zemljama Sredozemlja. Doduše nije bilo rajčica koje dolaze tek otkrićem Amerike, ali je bilo maslinovog ulja koje se našlo u svim jelima, slanim i slatkim. Isto se tako na svakom stolu našao i garum, što je fermentirani umak od ribe i začina, kao jedan od glavnih sastojaka svih jela.

„Tadašnje namirnice danas su dosta zaboravljene, posebice začinsko bilje kojega je danas teško naći pa ga nema ni u restoranima i domaćinstvima. Spremali su domaće, ali i egzotične životinje, jela na bazi žitarica, s ječmom, slanutom, datuljama, sve je bilo nekako slatko-slano. Naravno, dosta su koristili i pinjole, koji su jako poznati kod nas, ali ih ne koristimo dovoljno“, rekao je chef Renato Kraljev.⁴



Samo neki od izloženih začina. (foto: Luka Perić)

Ovom prilikom zahvaljujemo još jednom pročelniku Odjela za povijest izv. prof. dr. sc. Zlatku Begonji i Odjelu za povijest, našim izlagačima-profesorima prof. dr. sc. Anamariji Kurilić, izv. prof. dr. sc. Zrinki Serventi, mag. hist. Roku Svenu Suraću, našim studentskim izlagačima, Sveučilištu u Zadru, Hotelijersko-turističkoj i ugostiteljskoj školi na čelu s ravnateljicom Dianom Radić, kao i vrijednim učenicima koji su spremili sva jela uz mentorstvo hrvatskih kuhara Renata Kraljeva i Mirka Poljaka, Arheološkom muzeju Zadar, Zavičajnom muzeju Benkovac te svim članovima ISHA-e Zadar koji su na bilo koji način sudjelovali u uređenju i organizaciji ovog događaja.

Jela koja su prisutni imali priliku probati su: začinjene dagnje (*in mitulis*), pečena teletina na antički način (*vitellina fricta*), soufflé od malih riba ili (*patina de pisciculis*), *Isicia omentata* i kuhana jaja s umakom od kikirikija (*Ova cocta et condimentum eros*), pečena piletina, slatke loptice s mandulama, a u nastavku donosimo njihove recepte.

4 UNIVERSITAS PORTAL, 2021 - <https://www.universitas-portal.hr/zadarski-studenti-ozivjeli-jela-drevnog-rima-donosimo-recepte/> (pregledano 18. 8. 2022.)

**Začinjene dagnje *In Mitulis*
(morske školjke)**

Sastojci:

40–50 dagnji
1 žlica kima
100 ml ribljeg umaka
pola šalice vina
pola šalice soka od grožđa (ili mladog vina),
kuhanog s dodatkom malo meda
1 poriluk, nasjeckan
prstohvat kima i mljevenog vriješka

Opis:

Oprati školjke. Kuhati ih u sa svim sastojcima tako da budu pokrivene vodom.



Začinjene dagnje (*in mitulis*). (foto: Luka Perić)

**Pečena teletina
(*Vitellina fricta*)**

Sastojci:

800 g – 1 kg teletine
300 g grožđica
1 žlica meda
žlica vinskog octa
200 ml vina
100 ml maslinova ulja
100 ml sirupa od smokava
1 čajna žlica soli
papar
kim
origano
malo češnjaka u prahu

Opis:

Pržiti teletinu u maslinovom ulju dok nije gotova. Pomiješati grožđice, vino, ocat, med, ulje, sol i začine i kratko prokuhati u posebnoj loncu. Preliti umak preko mesa i kuhati lagano još 10 minuta.



Pečena teletina (*Vitellina fricta*). (foto: Luka Perić)

**Kuhana jaja s umakom od kikirikija
(*Ova cocta et condimentum eros*)**

Sastojci:

4 tvrdo kuhana jaja
0,5 kg kikirikija
1 žlica octa
malo papra i lišća celera

Opis:

Kikiriki močiti u octu 3–4 sata.
Usitniti i izmiješati sve sastojke za umak.
Umak servirati uz jaja.



Kuhana jaja s umakom od kikirikija (*Ova cocta et condimentum eros*). (foto: Luka Perić)

**Specijalitet antičke kuhinje Pullus Fusilis
(punjeno pile)**

Sastojci:

1 pile od 1–1,5 kg
300 g mljevenog mesa (pola svinjetina, pola
govedina)
100 g griza
2 jaja
250 ml bijelog vina
1 žlica ulja
1 žlica sjeckanog korijena celera
četvrt čajne žlice mljevenog đumbira
četvrt čajne žlice mljevenog papra
čajna žlica zelenog papra u zrnu
50 g pinjola

sol

Opis:

Mljeveni papar, celer, đumbir, mljeveno meso i kuhani griz pomiješati. Dodati jaja i miješati dok se ne dobije mekana masa. Začiniti solju, dodati ulje, zeleni papar u zrnu i pinjole.

S tom smjesom napuniti pile. Kuhati u pećnici oko sat vremena na 220°C.



Specijalitet antičke kuhinje *Pullus Fusilis* (pečeno pile). (foto: Luka Perić)

IZVORI

A. ŠARIĆ, 2021 – Ana Šarić, *Originalna radionica "Kulinarstvo antičke Grčke i Rima" na kojoj se moglo jesti malo povijesti*, <https://www.zadarskilist.hr/clanci/20112021/originalna-radionica-kulinarstvo-anticke-grcke-i-rima-na-kojoj-se-moglo-pojesti-malo> (pregledano 18. kolovoza 2022.)

UNIVERSITAS PORTAL, 2021 – Universitas Portal, *Zadarski studenti oživjeli jela drevnog Rima: donosimo recepte!*, <https://www.universitas-portal.hr/zadarski-studenti-ozivjeli-jela-drevnog-rima-donosimo-recepte/> (pregledano 18. kolovoza 2022.)