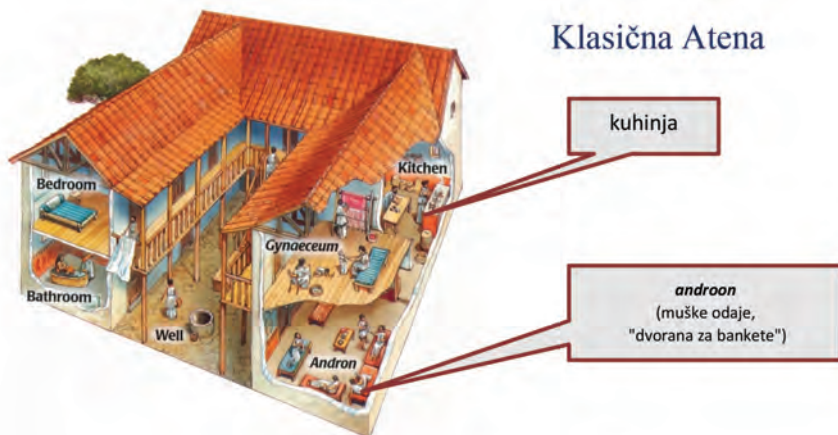


RADIONICA KULINARSTVA ANTIČKE GRČKE I RIMA: ŠTO SMO NAUČILI?

KUHINJA I BLAGOVAONICA

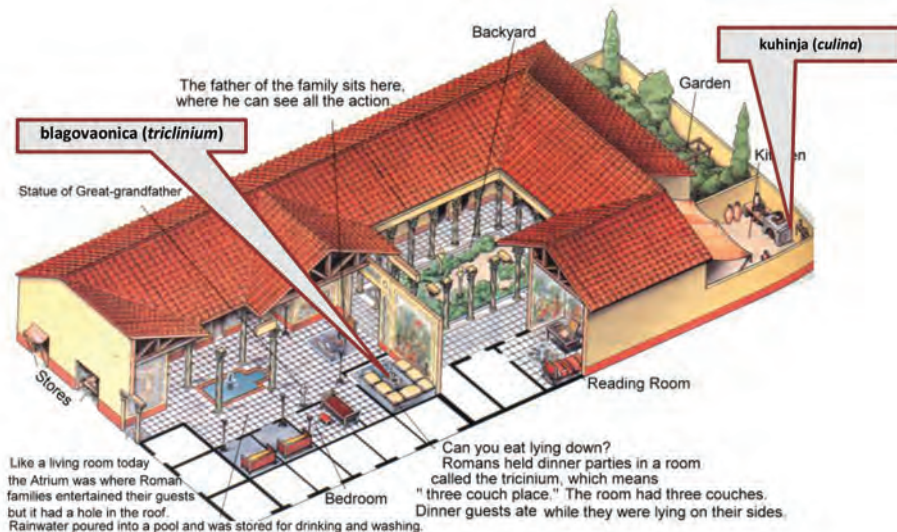
Kako bi mogli opisati kako i na koji način su stari Grci i Rimljani spremali svoje obroke, moramo se prvo ukratko upoznati s izgledom njihovih kuća i posebno izgledom njihove kuhinje. Oni koji su to mogli priuštiti, gradili su svoje kuće s odijeljenim prostorijama pri čemu je kuhinja bila smještena na krajnji dio kuće ili stana. Oni pak manjeg budžeta živjeli su u kućama ili stanovima manje kvadrature s prostorijom u kojoj su obavljali veći broj aktivnosti, odnosno u kojoj su jeli, spavali i živjeli, dok je bilo i onih koji su nisu imali kuhinju u svojim stambenim objektima. U vremenu klasične Atene postojala je muška odaja zvana „andron“, znana i kao „dvorana za bankete“.



http://oliviagenn.weebly.com/uploads/1/3/3/0/13305923/9207712_orig.jpg?417 (pristupljeno: 8. rujna 2022.)

S druge je strane tijekom carskodobnog Rima bila poznata kuća tipa *domus*. Blagovaonica se nalazila u središnjem dijelu *domusa*, a znana je pod imenom *triclinium*, dok se kuhinja, poznata pod imenom *culina* nalazila skroz na kraju objekta, i to na otvorenom.

Carsskodobni Rim - kuća tipa *domus*



<https://www.worldhistory.org/uploads/images/105.jpg?v=1619031602> (pristupljeno 8. rujna 2022.)

POSUĐE I PRIBOR ZA KUHANJE

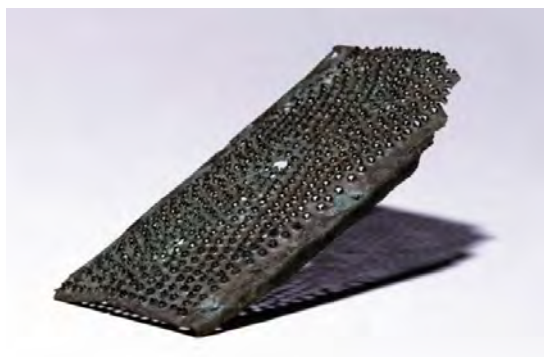
U sklopu stambenih objekata gdje je postojanje kuhinje bilo ustanovljeno, ovisno o stupnju očuvanosti, arheolozi bi pronalazili posuđe i pribor za kuhanje od različitog materijala, najčešće izrađenog od keramike, zatim od bronce, srebra i stakla. Vjerojatno su korištena i pomagala napravljena od organskog materijala, poput drva ili kosti, međutim oni su rijetko gdje sačuvani u izvornom obliku zbog sklonosti propadanja tog istog materijala. Ukoliko bi u kuhinji bila peć, lonci, kotlići, tave, tepsije raznih oblika i dimenzija bi bile smještene na samoj peći ili u neposrednoj blizini, ovisne na zid. Negdje bi uz njih stajalo i prijenosno ognjište, korišteno za podgrijavanje jela i/ili za održavanje topline. Navedena ognjišta su pronađena u Pompejima, u kuhinji suknaara Stefana i u *Casa dei Vetii*, ali i na drugim mjestima, gdje je nekoć bilo Rimsko carstvo. Uz posuđe pomoću kojih se hrana kuhala ili pekla, nekad bi se pronašao pribor korišten u procesu pripremanja namirnica, poput kamenog mužara i žrvnja, brončanog ribeža, staklenog lijevka, šalice za mjerenje zvane *modiolus* te raznog drugog pribora koji je potreban za miješanje hrane, poput spatula, odnosno kuhača i zaimača.



Posuđe u kuhinji u *Casa dei Vetii* u Pompejima
<https://pceldran.files.wordpress.com/2020/07/12-roman-stove-at-the-house-of-vetii.jpg> (pristupljeno 8. rujna 2022.)



Brončana tava za kolače i/ili kruščiće (1. st. po Kr.)
<https://blog.britishmuseum.org/wp-content/uploads/2020/05/13-05-2020-11.15.03.jpg> (pristupljeno 8. rujna 2022.)



Brončani ribež (5. st. pr. Kr.)
<https://blog.britishmuseum.org/wp-content/uploads/2020/06/Recipes-blog-cheese-grater.jpg> (pristupljeno 8. rujna 2022.)

Posuđe u kuhinji suknara Stefana (*fullonica di Stephanus*) u Pompejima

<https://www.thelocal.it/wp-content/uploads/2016/08/132d8fd95a25dd961b-8cbfa5dd094125d37fcbf64cfe027da-09cd602116166b7.jpg> (pristupljeno 8. rujna 2022.)



POSUĐE

Kada bi se hrana iznosila van kuhinje tijekom posebnih svečanosti, u imućnim je kućanstvima u te svrhe korišten okrugli ili četvrtasti srebrni pladanj, kakvih je pronađena nekolicina unutar ostave skupocjenog posuđa u Vinkovcima. Objedovanje pripremljenih jela se odvijalo na tanjurima koji su mogli biti različita materijala, od onih svakodnevnih i većinom svima dostupnim keramičkim, s iznimkom finijeg posuđa znano kao *terra sigillata*, do brončanih i staklenih pa i srebrnih tanjura.

Osim pripremanju hrane, ozbiljno se pristupalo pripremi napitaka, u prvom redu vina. Već su kod starih Grka za potrebe miješanja vina izrađeni krateri, koji su dimenzijama sezali i do dva metra. Sudeći po raznolikosti oblika koji su pronađeni, poput kiliksa, skifosa i enohoja, moglo bi se reći da je potražnja bila poprilična i da je bilo potrebno zadovoljiti mnoge ukuse jer nisu svi napravljeni istom metodom, već je svaki od njih imao dosljedno oblikovanu vanjštinu i formu. Vrčeva koji su bili jednostavnijeg izgleda je isto tako bilo, neki od kojih su, zbog malih dimenzija bili naizgled neupotrebljivi, poput staklenih sirijskih vrčeva tankih stijenki s dionizijskim simbolima koji su naprotiv bili izrazito skupocjeni i nije ih svatko mogao posjedovati, ali ni proizvesti. Ostalih vrčeva, kao i boca, nađeno je u velikim količinama, te su bili raznolika materijala, od keramike, bronce, srebra i stakla. Materijali su to kojim su također čaše proizvedene, bilo da se radi o popularnim Sarios čašama, čašama s uleknućem, s tankim stijenkama ili onima grube fature što je nekima bilo jedino što si mogu priuštiti.



Posuda za miješanje vina krater (oko 550. g. pr. Kr.)
<https://collectionapi.metmuseum.org/api/collection/v1/iiif/253349/533083/main-image> (pristupljeno 8. rujna 2022.)



Skifos (sred. 5. st. pr. Kr.)
<https://collectionapi.metmuseum.org/api/collection/v1/iiif/254299/541277/main-image> (pristupljeno 8. rujna 2022.)



Kiliks (oko 540. g. pr. Kr.)
<https://collectionapi.metmuseum.org/api/collection/v1/iiif/255939/538504/main-image> (pristupljeno 8. rujna 2022.)



Vrč (*oinochoe*), kiliks i skifos (2. pol. 4. st. pr. Kr.)
http://informa.comune.bologna.it/iperbole/media/13/gre_24_copia.jpg (pristupljeno 8. rujna 2022.)



Staklena čaša

<https://images.metmuseum.org/CRDImages/gr/original/DP114276.jpg> (pristupljeno 8. rujna 2022.)



Stakleni vrčevi

<https://i1.wp.com/www.hisour.com/wp-content/uploads/2017/03/Roman-glass.jpg?w=960&ssl=1> (pristupljeno 8. rujna 2022.)

KRUH

Kruh je bio jedan od temelja antičke kuhinje kao i danas jer resursi za njegovo pravljenje nisu bili skupi i bili su dostupni svim slojevima. U Grčkoj se kruh pravio tradicionalno kod kuće, dok se u Rimu on mogao nabaviti u prodavaonicama zvanima *Thermopolius* što se u modernom svijetu danas može nazvati „fast food“ prodavaonica. Najpoznatiji antički kruh dolazi nam iz Pompeja koji su stradali pod vezuvskom vulkanskom lavinom i time nam ostavili okamenjene ostatke te namirnice. Zahvaljujući tom događaju imamo realni prikaz kako je izgledao kruh rimskog doba.



Klasična Atena

Žena peče kruh u krušnoj peći (rano 5. st. pr. Kr.; Tanagra kod Atene)

(© Marie-Lan Nguyen (2009) / Wikimedia Commons / CC-BY 2.5)



Kruh iz Pompeja

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/9/96/Ancient_roman_bread_Pompeii_Museum_Boscotrecase.jpg/1200px-Ancient_roman_bread_Pompeii_Museum_Boscotrecase.jpg (pristupljeno 9. rujna 2022.)

Pekara u Pompejima

<https://i.pinimg.com/originals/7e/f0/49/7ef049e9280b073b86819b0fa6ddc612.jpg> (pristupljeno 9. rujna 2022.)



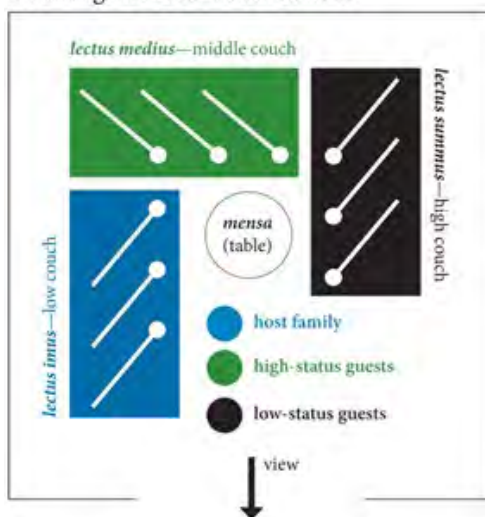
BLAGOVAONICE

U rimsko je doba uživanje u hrani zauzimalo posebno mjesto u jednom danu Rimljana. Postojali su mnogi običaji povezani s gozbama: kako se obući, kako jesti, kako sjediti ili ležati... Hrana se spremala u odvojenoj prostoriji od one gdje se jelo, a koja se nazivala *triclinium*. Ime je dobila prema trima ležaljka koje su se nalazile unutar prostorije i na kojima se ležalo dok se blagovalo. Robovi su uvijek bili zaduženi za spremanje jela kojeg su servirali, u veličini jednog zalogaja, a uz to su i hranili sudionike gozbe.

Shema smještaja
uzvanika u trikliniju

https://d3vjn2zm46gms2.cloudfront.net/blogs/2012/08/27011710/triclinium_diagram.png (pristupljeno 9. rujna 2022.)

Reclining in the Roman *triclinium*



Caraskodobni Rim
freska s prikazom objeda u
trikliniju iz Pompeja

<https://quatr.us/wp-content/uploads/2017/08/triclinium-300x240.jpg>
(pristupljeno 9. rujna 2022.)

PRIBOR ZA JELO

Rimljanima nije bilo strano korištenje pribora za jelo, koja su i u sličnom ili čak istovjetnom obliku korištena i u našem modernom dobu, a radi se o žlicama, vilicama i noževima. Pronađeno je i pomagalo nalik na višestruko praktični "švicarski nož" koji je imao razne dodatke, a bio je korišten u rimsko doba. Možda je s nekim od navedenih pribora bilo lakše dohvatiti ono što se nudilo na pladnjevima, a što nužno nije bilo u tanjurima, već se nalazilo u zdjelicama, pliticama i sličnom asortimanu, različita izgleda, ali iste namjene.



Rimski srebrni pribor iz St.
Germain en Laye

<https://quatr.us/wp-content/uploads/2017/08/fork.jpg> (pristupljeno 9. rujna 2022.)

Rimski brončani kotlić i zaimača

https://image.invaluable.com/housePhotos/artemis-gallery/37/670637/H4404-L207043656_original.jpg (pristupljeno 9. rujna 2022.)



Literatura:

P. LISIČAR, 1971 – Petar Lisičar, *Grci i Rimljani*, Zagreb: Školska knjiga, 1971.
N. A. MAŠKIN, 2005 – Nikolaj A. Maškin, *Istorija starog Rima*, Beograd: Naučna KMD, 2005.

A. MUSIĆ, 2002 – August Musić, *Nacrt grčkih i rimskih starina*, Zagreb: Ex Libris, 2002.
Stara Grčka, ur. V. V. Struve - D. P. Kalistov, Sarajevo, 1962.