



UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO



GASTRONOMSKA KULTURA I TRADICIJA

-predavanje-
2020/2021

profesor: dr Bojana Kalenjuk, vanredni
profesor



GASTRONOMIJA ANTIČKE GRČKE I RIMSKE IMPERIJE



HRANA ANTIČKE GRČKE

Geografija Grčke jako je uticala na njenu kulturu i kuhinju.

trgovina

kolonizacija

osvajanje



Grčka je izabrale sve tri.

Trgovala je svojim **osnovnim usevima**: maslinovim uljem i vinom. Osnovala je kolonije kao što je Sicilija za proizvodnju žitarica.





82



njuk@dgt.uns.ac.rs

Grci su bili **nacija mornara** koji su živeli na velikim raznolikostima koje je pružalo more.

Mera antičkog grčkog kuvara je bilo ono što je mogao da uradi sa ribom.

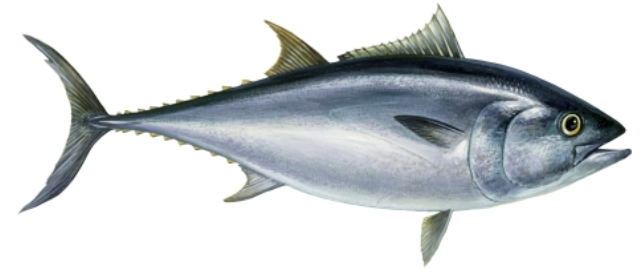
Prvi kuvar kojeg poznamo u istoriji je bio Grk po imenu **Mithekos**, iz grada-države Sirakuze, na Siciliji. Njegova knjiga recepata uglavnom za ribu, je nestala. Zna se za nju samo zato što se pominje u drugim spisima.

Posebno popularna je bila **tuna sa crnim mesom**, Thunnus thynnus.

Svi su jeli ista skromna jela bazirana na **maslinama i smokvama, kozama i ovcama, ječmu samlevenom u pastu, kaši ili beskvasnom hlebu.**

Geografija je takođe uticala na ljudske odnose u Grčkoj, za domaćina gost je bio svetinja.

Trpeza je bila znak ljudske zajednice (**gostoprimstvo**).



DEMETRA BOGINJA PLODNOSTI

Moćna boginja je bila Demetra, **boginja svih stvari koje rastu** – majka zemlje. Ječam je prosipan oko njenog hrama kao ponuda za osiguranje da će zemlja biti plodna. Kako je vreme prolazilo, ječam je zamenjen pšenicom, onda pirinčem.

Legenda: ćerka Persefona (boginja proleća i mrtvih) i Had bog mračnog carstva mrtvih.

Godišnja doba

DIONIS BOG GROŽĐA

Dionis, **bog vina bio je sveti simbol vaskrsnuća i besmrtnosti za Grke.**

Ispijanje vina se smatralo svetim pošto je menjalo svest ljudi i približavalo ljude bogovima.



SIMPOZIJUM

Simpozijum je bio **složena ceremonija** koja je obično održavana u trpezariji nekog vladara ili javnoj zgradi, često u hramu.

Najbolji izvori iz antičke Grčke su **slike na posudama**.



Hrana.

Vino!!!



bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

ATINA BOGINJA MASLINA

Maslinovo ulje je bilo zlato u Grčkoj.

Za Grke, **maslina je simbol boginje Atine, koja ju je stvorila**. Ona je bila boginja ratnik, imala je šlem i nosila je štit, koja je takođe predstavljala mir i mudrost.



Hronologija masline

KADA	ŠTA
	Prva Stabla masline su pripitomljena u Iranu i Turkmenistanu
3500 p.n.e.	Stabla masline su uzgajana na ostrvima blizu Grčke i Turske
XV vek p.n.e.	feničanski trgovci su doneli maslinu na Kipar i Krit
VIII vek p.n.e.	grčki kolonisti su preneli maslinu na Siciliju, jugoistočnu Francusku, Španiju, Trakiju, oblast Crnog mora
VIII p.n.e.	Ekron (savremeni Izrael) proizvodio je preko 1000 tona maslinovog ulja godišnje oko 175 godine p.n.e. rimokatolički rukopisi o poljoprivredi, govore o maslinama i ulju
II vek n.e.	Rimski spisi koje je pisao Columella o teškoći žetve maslina
1497. god.	maslina iz Španije stiže do Kariba i Meksika
Oko 1775 god.	„Misija Masline“ su zasađene na španskim misijama u Kaliforniji
1803. god.	Prvi zapis o maslinovom ulju presovanom u Kaliforniji
1899. god.	Zrele – ne zelene – masline konzervirane
1933. god.	Čovek u Kaliforniji izmislio mehanički odstranjivač koštica; radost obožavatelja martinija
XXI vek	Evropska Unija, naročito Španija (Andaluzijska regija) i Italija, proizvode tri četvrtine svetskog maslinovog ulja.



bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



HRANA BOGOVA

Bili su besmrtni i jeli su **misterioznu hranu koja je bila zabranjena ljudima** – slatko piće, nektar i nebeska hrana, ambrozija.

Hefes i Afrodita

Hrana je igrala važnu ulogu u grčkoj mitologiji.

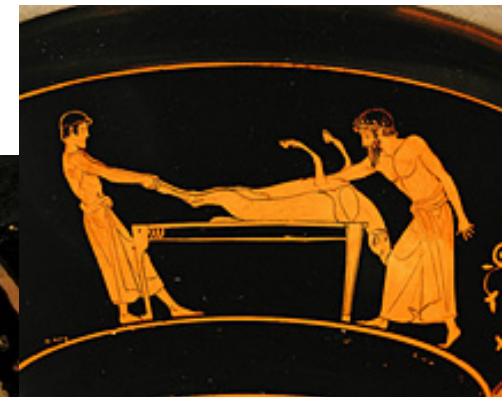
Od reči **Tantal** je potekla reč mučiti (tantalize) što znači dovesti nekog do ludila od želje – večna agonija gladi i žeđi.



ZLATNO DOBA GRČKE I PROFESIONALNI KUVAR

U petom veku nove ere, Atina i Sparta su se udružile i porazile Persijsko carstvo u nekoliko ratova. Vreme mira koje je usledilo bilo je [Zlatno doba Grčke](#).

Rast urbanizacije, bogatstva i trgovine stvorili su potrebu za više od besplatnog gostoprimstva domaćina prema gostu iz ranijih vremena. [Gradske kafane](#) su obezbedile profesionalno gostoprimstvo za putujuće trgovce i poslovne ljude širom grčkog sveta, često u priobalnim oblastima. **Kuvanje je postalo profesija u Grčkoj.**



ALEKSANDAR VELIKI I ČAROBNE ZLATNE JABUKE

Aleksandar nije bio Grk ali je voleo grčku kulturu.

Helenska kultura: mix. G+P+I+E = nova kuhinja

Aleksandar je bio u **potrazi za besmrtnošću**, legendarna **Voda života** ili **čarobne Zlatne jabuke**.

Nije našao nijedno ali je našao druge jabuke koje su trebale da mu obezbede **da živi 400 godina**.

Nije doživeo ni četrdesetu godinu.

Umro je od groznice, malarije, mesec dana pre trideset trećeg rođendana.



HRANA I ISHRANA RIMSKOG CARSTVA

Po mitu Rima su osnovali Romul i Rem, blizanci dečaci, rođeni pod krošnjom masline, što simbolizuje da potiču od boga, Marsa, boga rata i Latinske princeze.

Kada su porasli Romul je ubio Rema i osnovao grad Rim, 753 p.n.e. Ono što zna sigurno je da je Rim osnovan na sedam brežuljaka, 30 km iznad reke Tibar radi odbrane – kako bi se videli brodovi napadača koji dolaze.

Postojala je i prirodna luka. Naslage soli duž obala i na ušću Tibra obezbedili su vrednu robu za trgovinu.

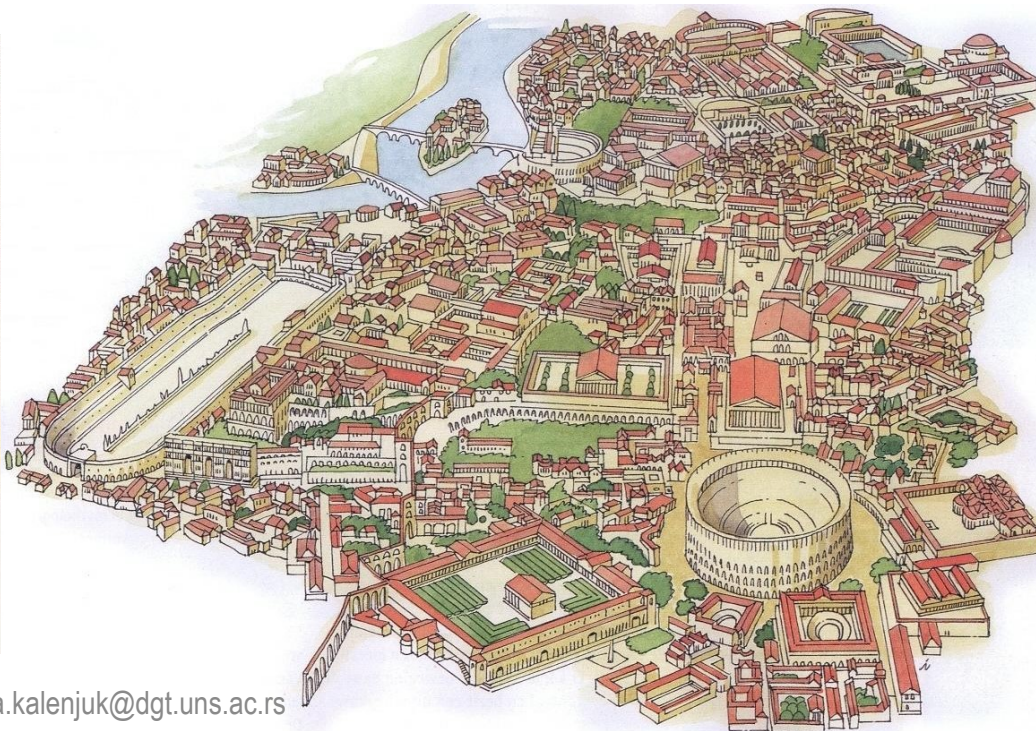
Jedan od prvih puteva u Rimu bio je Via Salaria – Put soli.





bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

Kako je izgledala ishrana?





bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



RIMSKA KULTURA

Rim je upio veliki deo kulture iz Grčke, uključujući ideju da su um i telo povezani i utiču jedno na drugo „**zdrav duh u zdravom telu**“ (*mens sana in corpore sano*).



Mnogi rimski bogovi su grčki bogovi sa promenjenim imenima.

Dionis, grčki bog vina, postao je Bahun i po njemu su dobile ime divlje, pijane gozbe, bahanalije.

Jupiter i njegova žena Juno predvodili su rimske bogove kao što su Zevs i Hera predvodili grčke bogove.

Hestija je postala Vesta; Afrodita je postala Venera. Ona je uvek varala svog grbavog muža, kovača Vulkana koji je živeo u vulkanu Etni na Siciliji i po njemu je nastala reč za eruptirajuće planine – vulkan.

Po rimskoj boginji žetve, Ceres, kolegini grčke Demetre, nastala je reč za žitaricu – ceralija.

RAT ZA ŽTARICE

Od 264. do 146. godine p.n.e. Rim i Feničani čiji je glavni grad bila Kartagina gde je sada Tunis u severnoj Africi, su bili u serijama ratova do smrti za **kontrolu trgovine u zapadnom Mediteranu**, naročito za žitna polja Sicilije.

Punski ratovi i Hanibal.

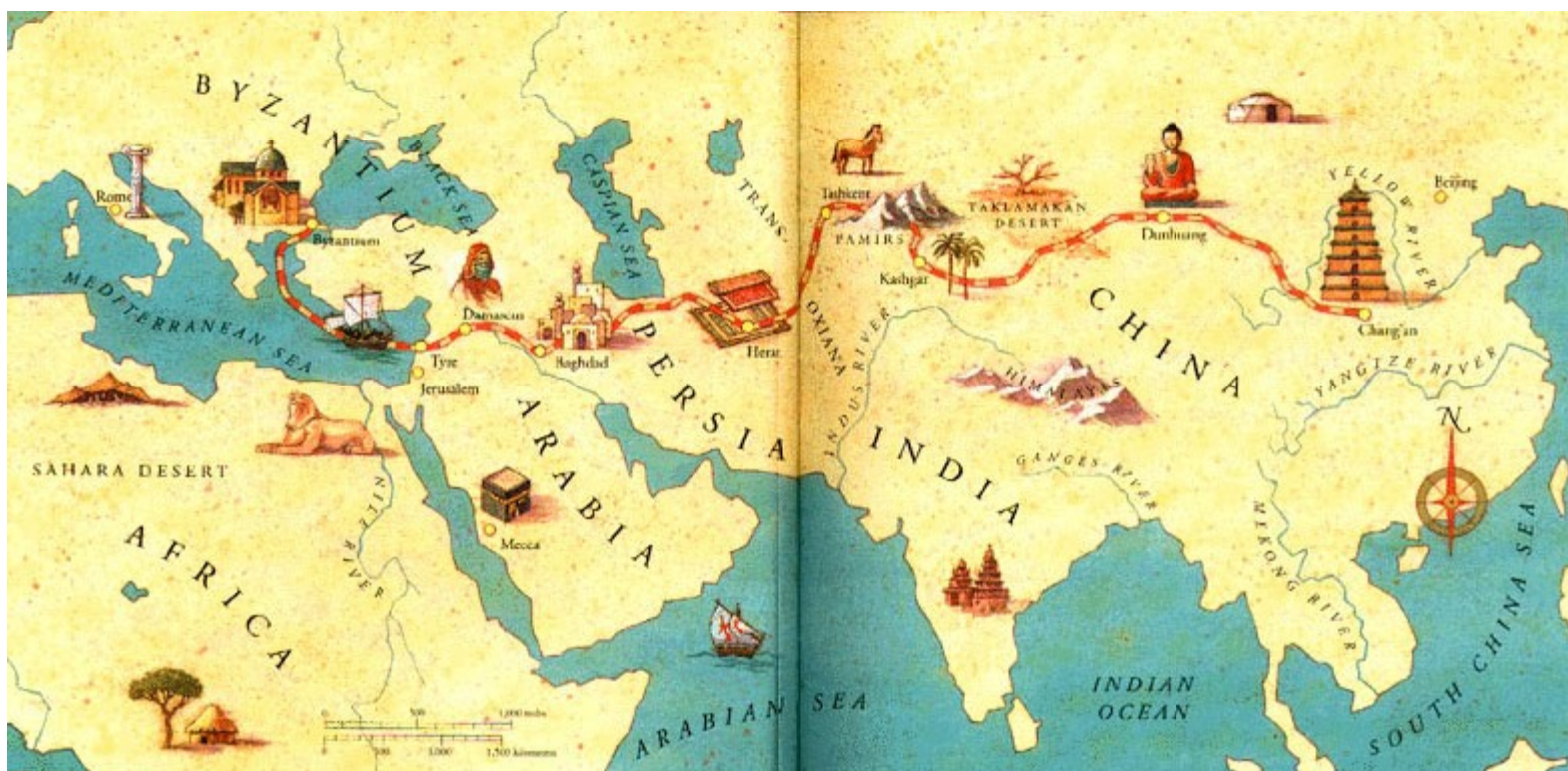
Mediteran znači „sredina zemlje“ na latinskom, ali nakon što je Rim stekao kontrolu nad istočnim delom mora, takođe, oni su ga jednostavno nazvali **Mare nostrum** „naše more“.



PUT SVILE I ZEMLJA CIMETA

Veći deo rimske trgovine sa drugim državama je bio okupljen oko **začina**.

Začine su nabavljali preko **Putu svile** do Kine i **morskih puteva** iz Indije i Afrike.



Preko mora iz Indije i Afrike do skladišta u Rimu dolazili su začini za kovanje, za parfeme i tamjan i za medicinu.

U šta se verovalo?

Cimet je bio najvredniji.

Za šta je korišćen?

Bio je jedan od nekoliko začina, uključujući beli biber, đumbir i kardamom, koji su bili ekstremno skupi ne samo zbog pratećih troškova nego i zbog dvadeset i pet procenata tarife, uvozne carine, koja se dodavala.



KUHINJA I KULTURA VIŠE KLASE

Za deset procenata rimskog stanovništva koje je bilo bogata srednja klasa, **patriciji** – **doručak i večera su bili glavni obroci**, koji su se jeli kod kuće.

Ručak je bio laganiji, često se kupovao od uličnog prodavca.

Doručak je bio uglavnom preostali sir, masline i hleb.

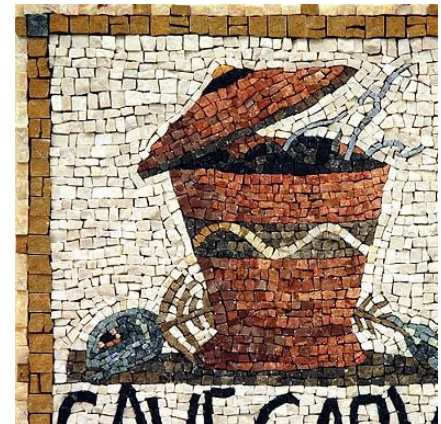
Ručak se zvao „prandium“ i mogao je biti praćen posetom javnim kupatilima.

Večera je „cena“ ako se okupljala samo porodica, a ako je bilo gostiju i bila je složenija sa dodatnim jelima kao što su predjelo i desert, onda je to bio convivium.

Kao i Grci, Rimljani su verovali snažno u odnos gosta i domaćina. **U latinskom jeziku, reč za “gosta” i reč za “domaćina” su iste – hospes. Tako je u engleskom jeziku izvedena reč gostoprimstvo (hospitality).**

Pošto se trpezarija koristila za zabave, to je bila najbolja soba u kući.

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



Garum fermentisani riblji sos (500 ml=1/2 kg crvenog mesa).

Hronologija vina

KADA	GDE	ŠTA
p.n.e. 8500-4000	Planine Zagros (Iran)	Najraniji tragovi vina
4000	Persija (Iran)	Vino ružinih latica izvezeno
3150	Egipat	Čupovi vina u vladarevoj grobnici
2750	Mesopotamija	Prvi pisani pomen vina
2340	Mesopotamija	Prvi pisani pomen vinskog podruma
1750	Mesopotamija	Hamurabijev zakonik reguliše taverne
1330	Egipat	Etiketirano vino sa godinom berbe, nazivom vinograda i vinarom u Tutankamonovoj grobnici
1000	Mediteran	Feničani trguju vinom, šire vinogradarstvo
5 vek	Grčka	Grčko vino nađeno u Francuskoj, Egiptu, Crnom moru i Dunavu
3 vek	Grčka	Napredna vinska industrija; izvoz 10 miliona litara/god u Galiju
Okolo 200 godine	Rim	Prvi latinski rukopisi o vinogradarstvu
1 vek n.e.	Grčka	Drvene bačve zamenile su grnčariju amfora
65. god.	Španija	Collumella zapisuje "principe vinogradarstva"
92. god.	Rim	Car Domicijan propisuje da se ne mogu uzgajati nova vina
280. god.	Rim	Zakon Domicijana ukinut



bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



APICIUS I PRVI KUVAR

Prvi kuvar *Se Re Coquinaria* (Kuvanje namirnica) se pripisuje čoveku po imenu **Apicius**, što znači “epikur” ili “gurman”, datira iz prvog veka p.n.e.

Ova zbirka recepata podeljena u deset knjiga ili poglavlja; pečenje i peciva nedostaju, što ukazuje na to da su to bili posebni specijaliteti.

Knjiga je prevedena sa latinskog na italijanski i nemački nakon pronalaska štamparske mašine u petnaestom veku, englesko izdanje se pojavilo 1936. godine.

Samo 530 kopija je odštampano jer je kulinarska istorija je bila u svom pivoju i nije bilo mnogo interesovanja za ovu temu.



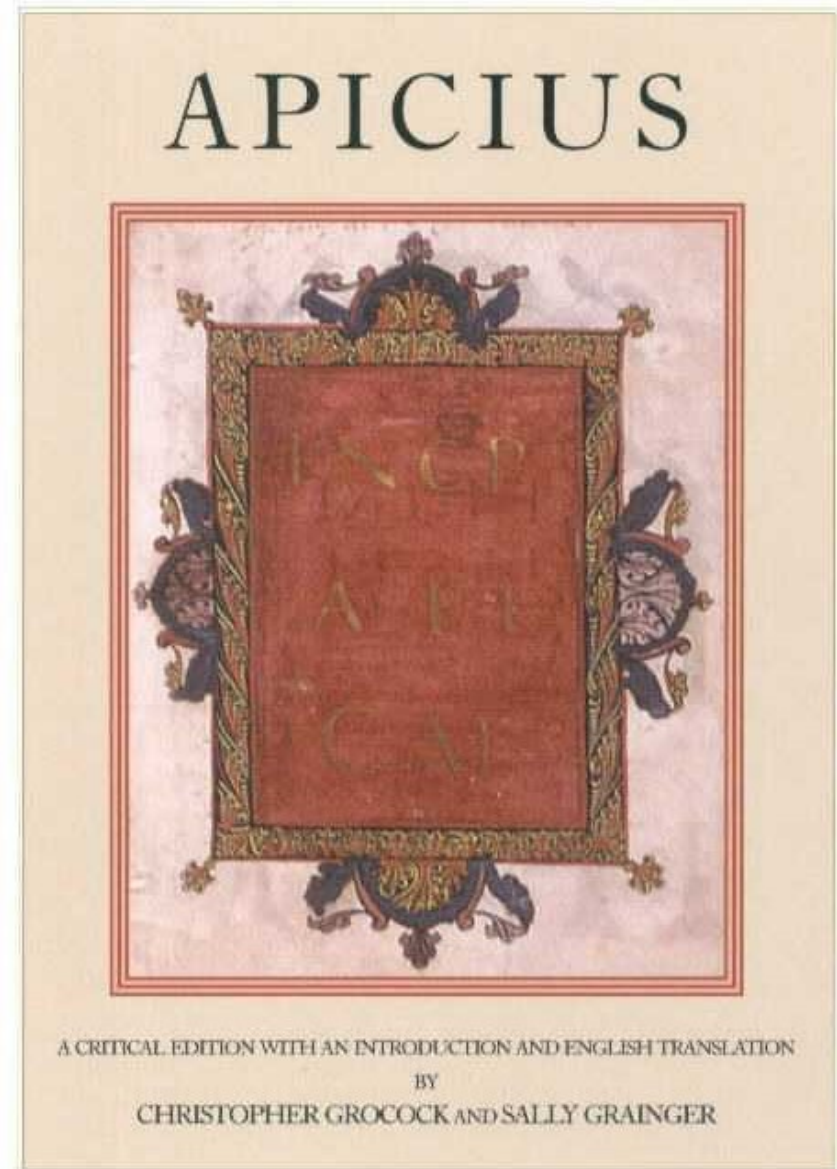
Od recepata od Apicuisa jasno je da su
Rimljani voleli sosove i meso.

Deset najčešćih sastojaka u Apisiusovih 486 recepata: crni biber, garum, maslinovo ulje, med, selen, sirće, vino, kumin, rutvica i korijander.

Odsutan je beli luk, začin siromašnih.

Za bogate, praznik znači meso a meso znači svinjetina: „priroda je napravila svinju za banket sto“.

Knjiga detaljno objašnjava lekovita svojstva 600 vrsta biljaka koje su se takođe pojavile u 1. veku nove ere.



PROSPECT BOOKS



**Danas bi neka jela
izgledala ovako**

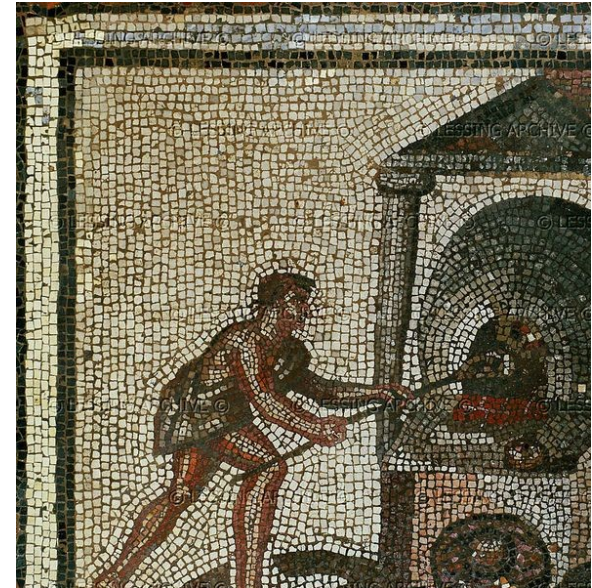
KUHINJA I KUTURA NIŽE KLASSE

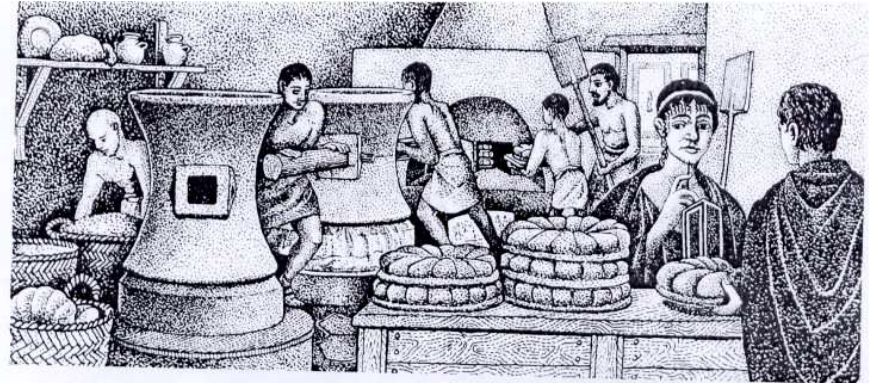
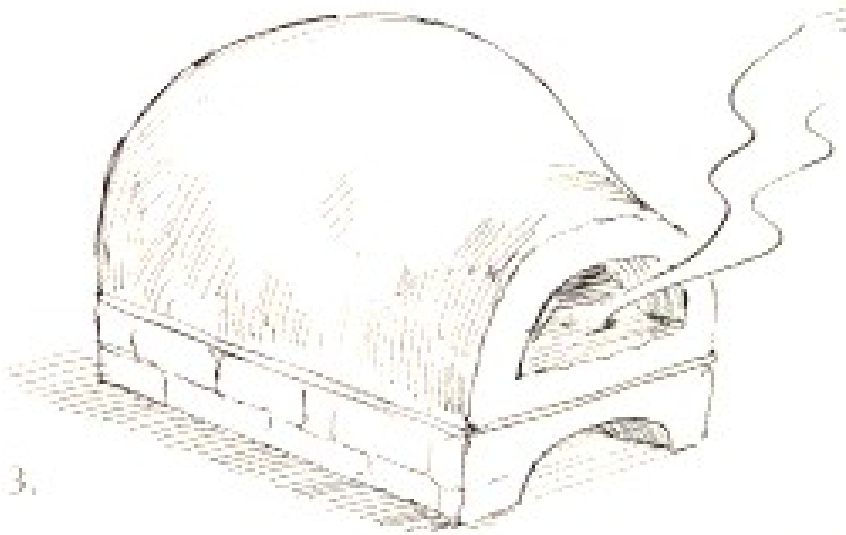
Devedeset procenata stanovništva koje je činilo nižu klasu u Rimu – plebejci.

Ulični prodavci imali su uspešan posao prodavajući hleb i testenine od žitarica.

Pšenica je bila oslonac siromašnih.

Hleb sa i bez kvasca, hleb sa makom, sa biberom, sa solju, sa sirom, sa medom; četvrtast hleb, okrugao hleb, ravan hleb i oblikovan hleb mogli su se napraviti u velikom obimu, pošto su **Rimljani imali tehnologiju da proizvodnju brašna u velikom obimu.**





3.



Kao hladna pića, vojnici i siromašni pili su **posca, sirće razblaženo vodom.**

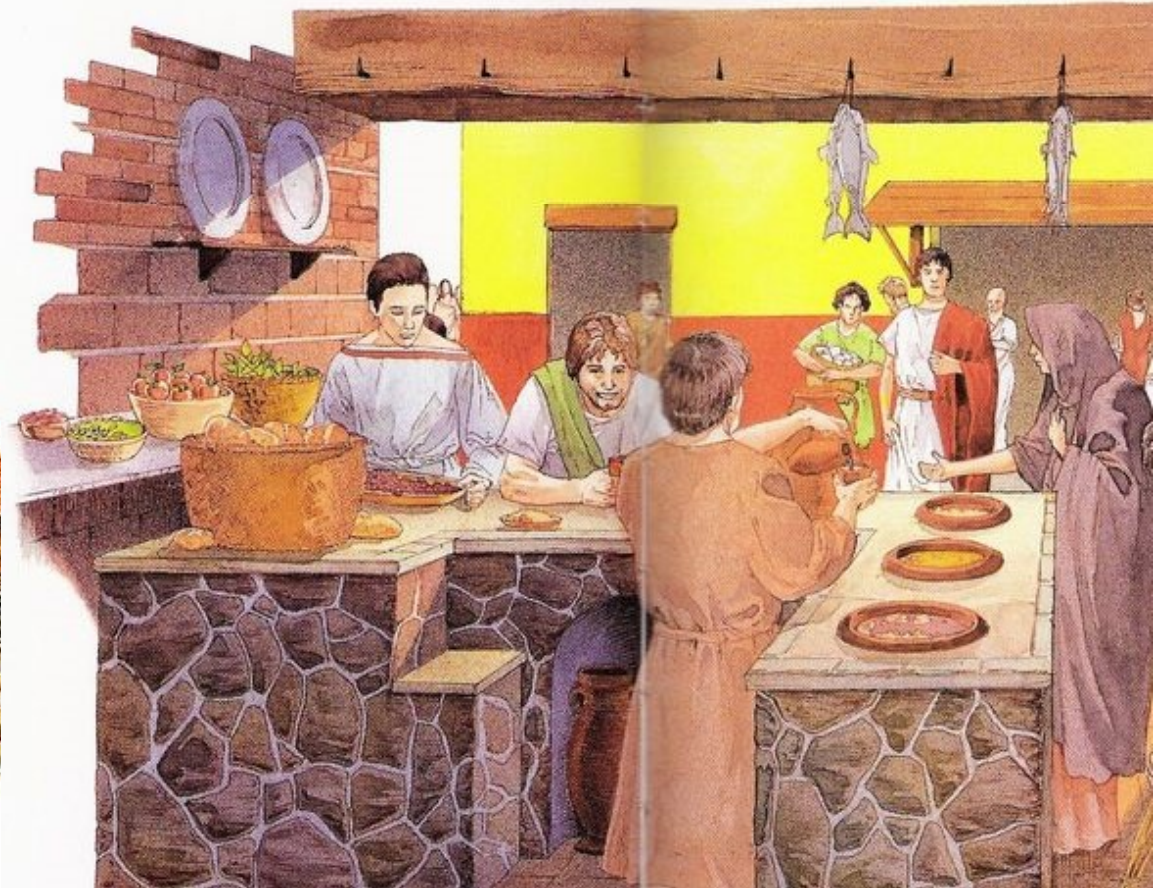
Calda je bilo vino razblaženo topom vodom.

Takođe su imali vrstu **supe sa hlebom sa sirćetom i pireom od krastavaca, preteča gaspaća.**

U zatvorenom prostoru u **taberna** (odakle smo dobili našu reč **taverna**), ljudi su mogli da piju vino i grickaju slanu hranu, naut ili repu, na način na koji se služe kokice i kikiriki u barovima.

Popina (vinski barovi) su služili jednostavna jela i alkohol.





PITANJA

1.

• Na koji način je geografija uticala na ishranu Grčkog stanovništva?

2.

• Šta je to simpozijum i šta ih karakterisalo?

3.

• Kakva je bila ishrana u periodu Zlatnog doba Grčke?

4.

• Po čemu je bio poznat Aleksandar Veliki kada je hrana u pitanju?

5.

• U čemu se vidi veza rimske i grčke mitologije?

6.

• Po čemu su specifični putevi svile i zemlja cimeta?

7.

• Navedite osnovne karakteristike ishrane više klase.

8.

• Ko je autor prvog kuvara i koje informacije nam daje o ishrani Rimljana?

9.

• Navedite osnovne karakteristike kuhinje i kulture niže klase u Rimu.

10.

• Kako je izgledala ponuda hrane i pića u njihovim tavernama?



UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO



GASTRONOMSKA KULTURA I TRADICIJA

2020/2021

profesor: dr Bojana Kalenjuk, vanredni
profesor

bojanakalenjuk@yahoo.com