

1881.

2021.

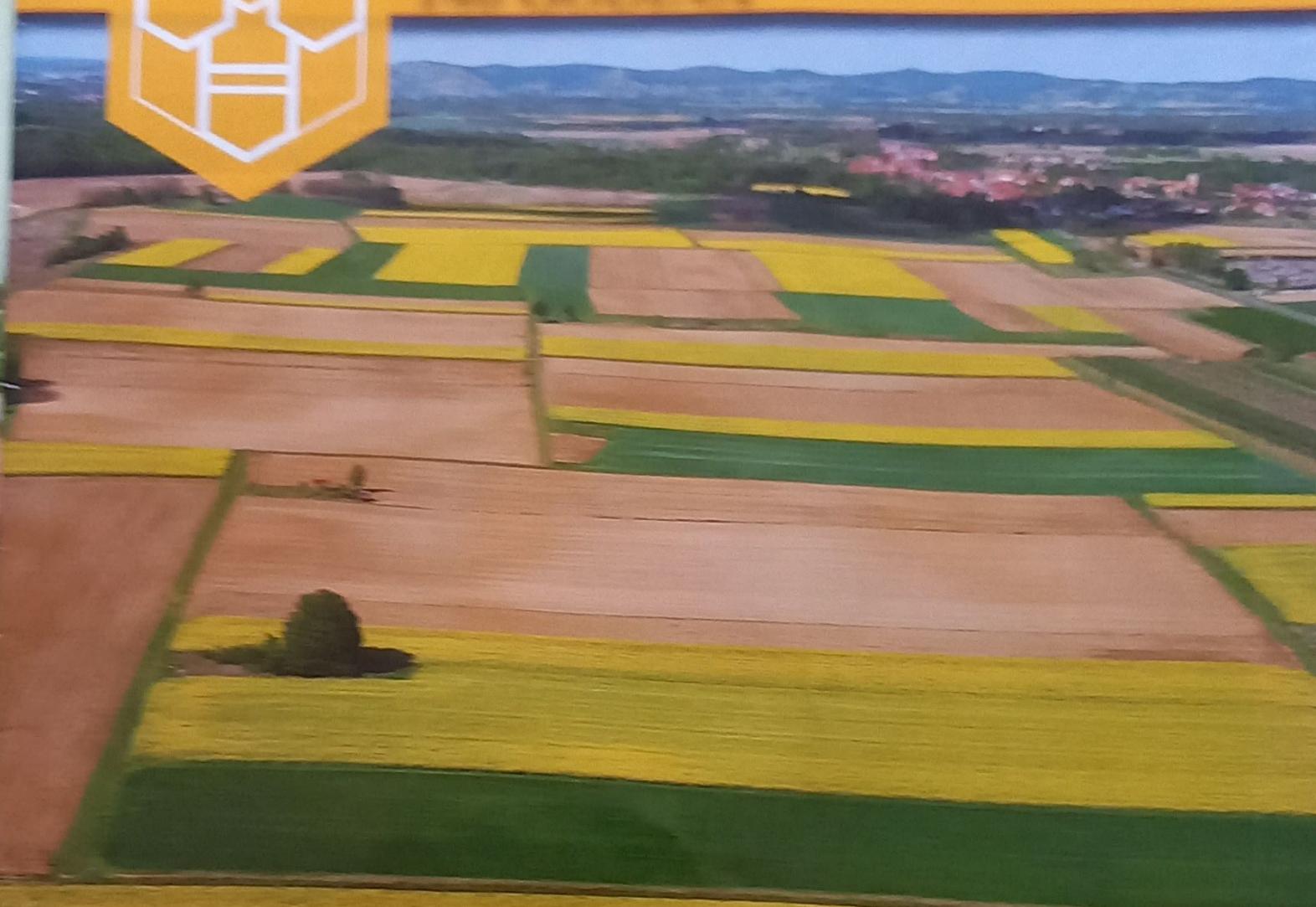
HRVATSKA PČELA



140 GODINA

godisite 140.
Zagreb, 2021.
ISSN 1330-3635

4



Drugaciji pogled na rojenje pčela

Bioraznolikost hrvatskog propolisa

Rokovi za potpore u 2021. bliže se kraju



dr. sc. Zdenko Frančić
Znanstveni savjetnik u Institutu za medicinsku istraživanja i razvoj radnog certificiran akreditirani povez (mreža) Klinički potrajan Petrinja
e-pošt: frančić@klinici-petrinje.hr

Rimska medena enologija

Jedan je od 'krunskih dragulja' Saturnalija bilo začinjeno medeno vino zvano *conditum paradoxum*, što bi u slobodnom prijevodu značilo „vino iznenadenja“. Rimljani su to vino toliko cijenili da je recept za njegovu pripremu bio prvi recept u glasovitom spisu *De re coquinaria Romae Augusta* (O kuharском умјећу царског Рима), koji se pripisuje legendarnom Marku Gabiju Apiciju. Spis je datiran u 1. stoljeće poslije Krista, a popularno se naziva Apicijeva kuharica.

U prosincu se Sunce sve više i više približava horizontu, dani su vrlo kratki, a noći sve dulje. To 'propadanje' Sunca i nestajanje dnevne svjetlosti upozorava na opasnosti koje sa sobom donosi zima: glad, led i hladnoća. U dalekoj prošlosti ljudi nisu znali hoće li se svjetlost i toplina vratiti pa su održavali različite rituale kojima su željeli osigurati nadu u Sunčev povratak.

ZIMSKI SOLSTICIJ – PRILIKA ZA OPIJANJE

Nakon 21. prosinca, zimskog solsticija (suncostaja), kada je dan najkraći, a noć najdulja, što je ujedno i prvi dan zime, dani pomalo postaju duži. Nakon stalnog 'propadanja' u svemirski bezdan, ljudsko oko astronomsku pojavu 'uzdizanja' Sunca može uočiti tek četiri dana nakon zimskog solsticija, to jest 25. prosinca. Taj se datum stoga vezuje uz brojne blagdane svjetla i ponovnog rađanja. Godine 274. rimski car Aurelijan datum 25. prosinca proglašio je svetkovinom Nepobjedivog Sunca (*Sol Invictus*), kao dan njegova ponovnog rađanja. Istoga dana blagdan rođenja Isusa Krista, Božić, slave kršćani koji se pridržavaju gregorijanskoga kalendara.

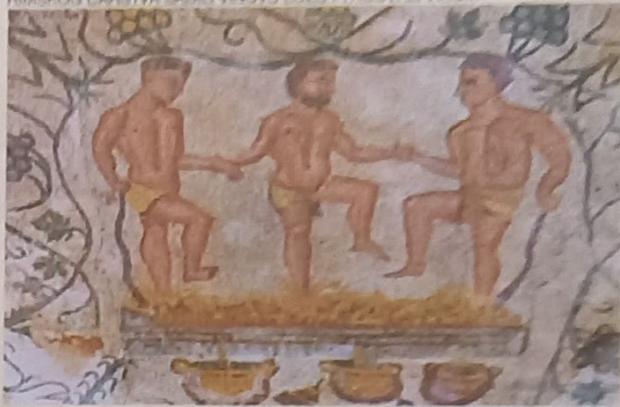
U Rimskom se Carstvu u prosincu (koji je u rimskom kalendaru bio 10. mjesec – decembar) prije svetkovine *Sol Invictus* održavalo nekoliko svetkovina, od kojih su Rimljani osobito voljeli Saturnalije, drevni rimski festival u čast Saturna, boga sjetve i ratarstva. Saturnalije su se prvobitno održavale 17. prosinca, a kasnije su produžene neslužbenim svečanostima sve do 23. prosinca. Slavilo se prinošenjem žrtava u Saturnovu hramu na rimskom Forumu te javnim i privatnim gozbama.

U karnevalskoj atmosferi razmjenjivali su se pokloni, održavale su se zabave te su se kršile rimske društvene norme: bilo je dopušteno kockanje i opijanje, a gospodari su služili svoje robe. Pjesnik Katul Saturnalije je nazivao „najboljim od svih dana“.

CONDITUM PARADOXUM – VINO IZNENAĐENJA

Jedan je od 'krunskih dragulja' Saturnalija bilo začinjeno medeno vino zvano *conditum paradoxum*, što bi u slobodnom prijevodu značilo „vino iznena-

Rimljani su bili ljubitelji vina i preko vina su se širila rimskog carstva sadi i vinčuju uz uzroci trgovine vinkom.



denja“. Rimljani su to vino toliko cijenili da je recept za njegovu pripremu bio prvi recept u glasovitom spisu *De re coquinaria Romae Augusta* (O kuharском умјећу царског Рима), koji se pripisuje legendarnom Marku Gabiju Apiciju. Spis je datiran u 1. stoljeće poslije Krista, a popularno se naziva Apicijeva kuharica.

Budući da je recept za *conditum paradoxum* ostao sačuvan i budući da je zima pravo vrijeme za njegovu degustaciju i konzumaciju, evo njegova (slobodnog) prijevoda¹:

Sastav [ovog] izvrsnog začinjenog vina [je kako slijedi]: u bakrenu zdjelu stavite šest sekstarija meda i dva sekstarija vina. [Ovu smjesu] zagrijavajte na laganoj vatri od suhog drva neprestano ju brzo miješajući tako da u nju ulazi zrak. Kad [smjesu] zakuha, dodajte malo hladnog vina, [zdjelu] sklonite s vatre i uklonite pjenu. Nakon što se [smjesa] ohladi, ponovite postupak dva do tri puta. Dodajte četiri unce istucanog papra, tri skripula mastike, jednu dragmu lоворova lista, jednu dragmu Šafra-na, pet dragmi istucanih prženih sjemenki datulja koje su prethodno bile namoćene u vinu kako bi omekšale. Kad je to pravilno učinjeno, dodajte 18 sekstarija laganog vina. Da bi se [vino] izbistriло, dodajte [usitnjen] ugljen dva ili više puta, koliko je potrebno da se [rezidui] odstrane.

Naravno, ovaj tekst zahtijeva dodatna objašnjenja vezana uz rimski mjeri sustav: sekstarij (sexstarius)

¹Valja napomenuti da se na internetu mogu pronaći različite inačice ovog recepta. Međutim, uvidom u latinski izvornik, i uz poznavanje latinskog sustava mjernih jedinica, načinjen je ovaj prijevod na hrvatski jezik.

REKREIRANJE TRADICIJE – MULSUM NA SVRHEMENOM STOLU



jest mjera za zapreminu koja iznosi oko 546 mililitara, što je otpnike današnja britanska imperijalna pinta (oka). Rimska unca (uncia) mjeru je za masu i iznosi oko 27,29 grama. Dragma i skripul (scriptulus ili scriptulus) bile su manje jedinice za masu: dragma je iznosila 1/6 unce, to jest 4,73 grama, dok je skripul iznosio 1/24 unce, odnosno 1,18 grama.

Zasigurno je na konačan okus ovog pića utjecao i upotrijebjen med, koji se pak po botaničkom porijeklu razlikovao od područja do područja, ovisno o paši koju su pčele imale na raspolaganju. Apicijeva kuvarica ne govori ništa o vinu te je za spravljanje napitka *conditum paradoxum* vjerojatno rabljeno i bijelo i crno vino. Poslijedično, u današnjim trgovinama i restoranima koji nude tradicijske proizvode može se pronaći i bijeli i crni *conditum paradoxum*. Također valja objasniti i ključne začine iz ovoga recepta. Mastika je smola (oleorezina) zimzelenoga grma tršlje (*Pistacia lentiscus L.*), a dobiva se rezivanjem biljke. Eksperimentalni arheolozi smatraju da riječ paper (lat. *piperis*) u kontekstu ovoga recepta može označavati crvenu papriku (*Capsicum annum*), ljutu papriku ili slatknu papriku, ali i općenito bilo koji začin.

PRILAGOĐENI RECEPT ZA OKO LITRU NAPITKA CONDITUM PARADOXUM

75 + 685 mililitara vina
230 mililitara meda
8 grama papra (ili drugog začina)
0,35 grama lovora (10-20 listova)
0,35 grama šafrana (prstohvat)
0,25 grama mastike
1,65 grama sjemenki datulja

I dok su se ovim začinjenim vinom Rimljani sladili uz jelo, valjalo je prije obroka popiti i aperitiv.

MULSUM

Rimljanim je najdraži aperitiv bio *mulsum*, medom zaslađeno vino kojem se katkad dodavalo i zabisko

PRILAGOĐENI RECEPT ZA MULSUM

- Dodajte šalicu meda u boci srednje suhogog bijelog vina.
- Po želji dodajte začine (klinčić, cimet ili muškatni oraščić).
- Uskladištite na vrlo hladno mjesto i servirajte neposredno prije konzumacije.

bilje. Bio je to tipičan aperitiv koji bi bogati Rimljani popili tijekom večernjeg objeda prije prvog slijeda jela. *Mulsum* se pripravljao neposredno prije konzumacije. Zabilježeno je da se najbolji *mulsum* pravio od falernijskog vina (vina s planine Falernus na granici regija Lacij i Kampanija) te meda proizvedenoga na planini Hymettus, nedaleko od Atene. Drugim riječima, najskuplje vino sljubljivalo se s najfinijim i najskupljim medom.

O *mulsumu* zanimljiva crtica nalazimo u Hrvatskoj pčeli br. 2 iz veljače 1903. godine:

Najveće odlikovanje iskazivali su Rimljani svojim pobjedonosnim junacima kada su ih kao pobjedonosne dočekivali na granici i podvorili "mulsumom". Da su to piće Rimljani smatrali okrepljivačim, evo primjera: stogodišnji starac Pollio Flomilus, zapušten po caru Augustu kako je živio i čim se je kriješio da je u toj dobi još uvijek tako svježa duha i kreplja tijela, odgovorio je: „Izvana sam se mazač [jekovitim eteričnim] uljem, a iznutra "mulsumom".“

Spomenimo da je u dubrovačkom gradskom statutu, a zatim i u njegovim reformacijama (izmjenama i dopunama) iz 14. stoljeća zabilježeno da su u Dubrovniku pripremali vino s medom – *molsu*. Med se, u nedostatku šećera, rabio za "pojačavanje vina" te se molsa smatrala patvorenim vinhom i nije se smjela prodavati, a uhrvaceni prekršitelj platio bi kaznu od dva perpera. Tko je htio, mogao je molsu pitи samo u svojoj kući.

POSCA

U Rimskom Carstvu nisu svi bili dovoljno imućni da uživaju u najkvalitetnijim medenim vinskim napicima pa im je preostajalo da, ako su si i to mogli priuštiti, žedi užače pićem spravljenim od meda i kiselog vina koje je bilo na putu da se pretvori u vinski osni. To se piće zvalo posca i bilo je posebice popularno među rimskim pukom, ali i među legionarima, kojima je bilo zabranjeno pijanje. No posca zaslužuje vlastitu priču.

Ako vas je ovaj tekst inspirirao da pripremite *conditum paradoxum* ili *mulsum*, učinite to uz tradicijsku rimsku zdravnicu: *Salus!*



BODA ZA VINO I MULSUM – ZASTROJENA DOKTORSKA OSNOVNA STRUJNA DAKA (EL. JEN. TUNS. 3. STOLJEĆE POSLE KRISTI)