

Questionner le monde : l'alimentation à l'Antiquité. (jeudi 4juin)

Les hommes **préhistoriques** avaient l'habitude de manger ce qu'ils trouvaient au rythme de leurs déplacements (gibier chassé, fruits cueillis) . Avec le feu , ils se mirent à cuire les aliments. Vers – 8000 avant J.C, ils commencèrent à travailler la terre pour cultiver des céréales par exemple ou élever des animaux : c'est le début de l'agriculture.

Comme nous l'avions déjà vu auparavant, les hommes de l'**Antiquité** ne sont plus nomades pour la plupart. Les Gaulois vivent dans des villages (oppidum) et les Romains dans les villes (cités). Leur alimentation est aussi très différente.

C'est ce que nous allons étudier aujourd'hui.

Les repas des Romains



Doc 1 Le repas des Romains

Les Romains ont une alimentation variée. Ils consomment surtout des céréales, des fruits et des légumes. Ils mangent aussi de la viande et du poisson, accompagnés de sauces. Ils utilisent beaucoup d'huile d'olive et de condiments, en particulier le garum à base de poisson fermenté. Le poivre et de nombreuses herbes entrent aussi dans la composition des plats. Les Romains boivent principalement du vin.

Les plus riches organisent des banquets au cours desquels ils mangent en position allongée.



Doc 2 Des amphores à garum

Douceur poivrée

« Mélange le poivre au miel, le jus de raisin, la rue*, le vin paillé**. Incorpore-y les pignons de pin, les noix, le blé bouilli.

Ajoutes-y les avelines*** grillées et hachées, et sers. »

* Rue : herbe aromatique.

** Paillé : doux et sucré.

*** Avelines : grosses noisettes.

Apicius (cuisinier romain), *L'Art culinaire*, livre VII, fin du 1^{er} siècle.

Doc 3 Une recette de cuisine romaine

La cuisine gauloise

Les Gaulois consomment des légumes et de la viande bouillie ou rôtie, essentiellement du porc ou du mouton. Ils préparent aussi des galettes de céréales. En plus du lait, ils boivent principalement du cidre et de la cerveise, une sorte de bière. Ils les transportent dans des tonneaux, qui sont une invention gauloise. L'ustensile de cuisine le plus répandu est le chaudron.

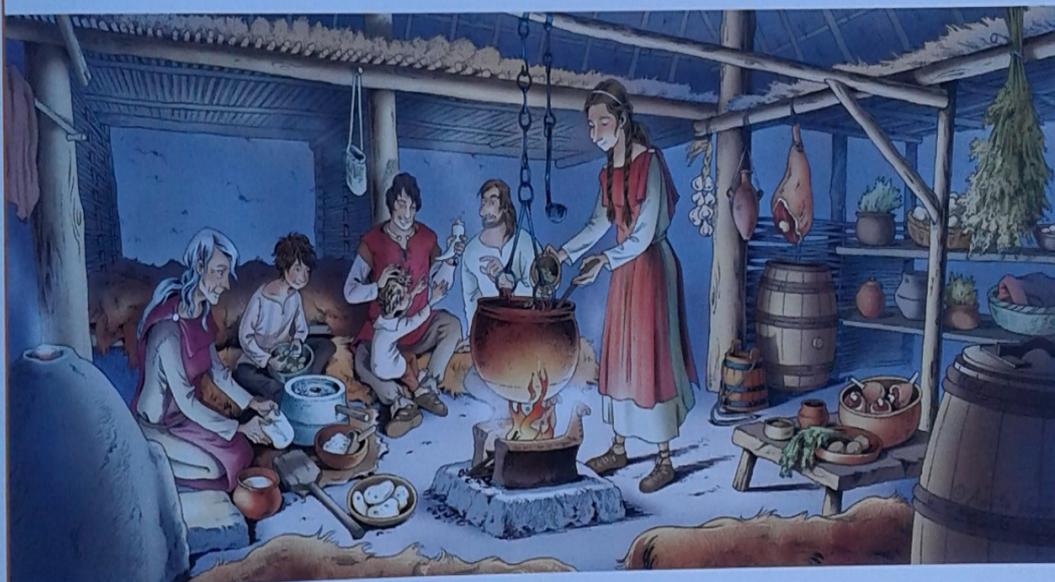


« Quand ils prennent leurs repas, [les Gaulois] sont tous assis, non pas sur des chaises mais sur le sol, utilisant pour cela des litières couvertes de peaux de loup ou de chien.

Près d'eux sont disposés des foyers où le feu est intense et qui sont garnis de chaudrons et de broches pleins de beaux quartiers de viandes. »

Diodore de Sicile (historien romain), *Bibliothèque historique*, livre V, 1^{er} siècle avant J.-C.

Doc 4 Le déroulement d'un repas gaulois d'après un historien romain



Doc 5 L'utilisation du chaudron dans une cuisine gauloise

Questions

Doc 1. Comment les riches Romains sont-ils installés pour manger ?
Quelle sorte de vaisselle utilisent-ils ?

Doc 2. À ton avis, quels liquides autres que le vin étaient transportés dans les amphores ?

Dans quel récipient inventé par les Gaulois le vin est-il transporté aujourd'hui ?

Doc 3. Quels ingrédients de cette recette connais-tu ? Pourrais-tu réaliser cette recette aujourd'hui ?

Doc 5. Comment le chaudron est-il maintenu au-dessus du feu ? En quoi est-ce utile ?

Quels aliments reconnais-tu ?

Les mots à retenir

Banquet : repas de fête regroupant de nombreux invités.

Condiment : substance ajoutée à la nourriture pour en relever le goût (comme le sel, les épices ou les herbes).

Dans ton cahier de traces

Dessine une amphore page 9.

Correction :

Doc 1 : Les romains mangent en position allongée. Ils utilisent des plats et des récipients en terre cuite comme les amphores.

Doc2: Dans les amphores, les Romains transportaient de l'huile, de l'eau, du jus de raisin.

Les Gaulois ont inventé le tonneau .

Doc3 : poivre, miel, jus de raisin, vin, pignons de pin, noix, blé, noisettes (avelines), des herbes aromatiques (rue) . Tous ces ingrédients existent aujourd'hui donc en théorie la recette est possible.

Doc5 : Le chaudron est attaché à une poutre de bois . Il est suspendu au dessus du feu à la bonne hauteur pour se servir.

Il y a de la viande, des légumes, des herbes, une sorte de galette faite avec des céréales, de l'ail...