Objekttyp: **TableOfContent**

Zeitschrift: **Archäologie der Schweiz : Mitteilungsblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Ur- und Frühgeschichte = Archéologie suisse : bulletin de la Société suisse de préhistoire et d'archéologie = Archeologia svizzera : bollettino della Società svizzera di preist**

Band (Jahr): **8 (1985)**

Heft 3: **Essen und Trinken in früheren Zeiten = L'alimentation dans les temps anciens**

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

archäologie der schweiz
archéologie suisse
archeologia svizzera

8 · 1985 · 3

L'alimentation dans les temps anciens

La vie ne se conçoit pas sans manger et boire. La quête de la nourriture, sa préparation et sa consommation représentent aujourd'hui comme hier une part importante de l'activité quotidienne. Les communautés qui gèrent cet aspect de l'existence ont codifié peu à peu les rituels des repas et les habitudes de table.
Des générations de cuisinières et de cuisiniers inventifs ont tiré parti de l'éventail des produits alimentaires régionaux et des épices, créant des mets toujours nouveaux, aussi agréables à voir qu'à goûter. Ainsi se sont créés les »plats nationaux«. L'attrait des produits exotiques s'est toujours allié au plaisir de l'expérimentation. L'usage immodéré du poivre dans la cuisine romaine et de la cannelle dans les recettes médiévales sont des exemples éloquents de ce phénomène.
Les études présentées dans ce numéro d'Archéologie suisse ne prétendent pas donner un panorama complet de la préhistoire et de l'histoire de l'alimentation en Suisse, du chasseur et récolteur paléolithique à l'avaleur de »fast food« de ce vingtième siècle finissant. Cet aspect de notre ethno-archéologie n'en est encore qu'à ses débuts. Les contributions qui suivent donnent des repères archéologiques et historiques, précisant nos connaissances relatives à l'alimentation et à la table, du néolithique à la fin du moyen-âge. En guise de travaux pratiques, nous vous proposons également quatre recettes originales, tout en précisant que le plat néolithique est une reconstitution fondée sur des trouvailles archéologiques et botaniques.
L'humidité du sous-sol nous a conservé de nombreux ustensiles de cuisine et de table en bois, en vannerie ou en cuir, et cela non seulement dans les sites littoraux préhistoriques mais aussi dans bien des gisements romains et médiévaux. L'alimentation carnée est représentée par les ossements des animaux et des poissons, les coquilles d'oeufs, les coquillages. Les macrorestes végétaux, graines et fruits nous indiquent quelles plantes sauvages ou cultivées étaient consommées par nos ancêtres. Le pain néolithique retrouvé intact à Twann est une découverte exceptionnelle, qui nous révèle que l'on cuisait du pain levé déjà en 3500 avant J.-C., en complément des bouillies de céréales habituelles.
Les récipients et ustensiles nous renseignent également sur les plats et boissons antiques. Ainsi, à l'époque romaine, des poteries de forme nouvelle sont liées à l'importation progressive des produits d'origine méditerranéenne. Elles attestent de l'influence méridionale dans la cuisine indigène gallo-romaine de nos régions. Dans cette idée, les jardins potagers et les plantations d'herbes aromatiques que l'on voit sur les plans de l'abbaye de St-Gall appartiennent encore à la tradition antique.
La mode des produits importés ne date pas des romains. Dès le VIIe et VIe siècle avant J.-C., la noblesse hallstattienne faisait venir son vin du midi de la France et le buvait dans de précieuses coupes grecques. A l'époque de la Tène finale, les Celtes fortunés consommaient du vin italien qui traversait les Alpes dans des tonneaux en bois et remontait la vallée du Rhône chargé dans des amphores.
Plus près de nous, les sites médiévaux ont été à peine explorés, mis à part quelques châteaux-forts. Les investigations de l'archéologie urbaine nous livrent les premières précisions, comme cette analyse des restes animaux du Reischacherhof à Bâle. Ces époques sont malheureusement fort avares en céramiques et ustensiles de cuisine. Ainsi, la vaisselle des XIe et XIIe siècles ne nous livre que des indications très fragmentaires sur la cuisine de ce temps-là. Par contre, dès le XIIIe siècle, nos sources deviennent plus abondantes. Les chroniques, manuscrits et enluminures illustrent tout d'abord l'ambiance de la cour, puis la vie quotidienne des bourgeois et enfin celle des autres couches sociales.
Des poèmes de table rappellent à la chevalerie les règles de la bienséance, mais s'adressent également au gens des corporations et à tous les habitants des bourgs. Notre société observe aujourd'hui encore une bonne partie de ces conventions.
Les ouvrages consacrés à la cuisine bourgeoise paraissent dès le XVe siècle dans les régions germanophones. Ils révèlent notamment une prédilection pour la cannelle, qui assaisonnait les sauces des viandes, comme les bouillies de millet les plus simples.

Nous vous souhaitons de lire avec appétit ces pages consacrés à la gastronomie antique!

L'alimentation à l'»Age de la Pierre taillée« Paléolithique-Mésolithique
Jean-Marie Le Tensorer 118–124

Die Nahrungsversorgung eines jungsteinzeitlichen Pfynerdorfes am unteren Zürichsee
Stefanie Jacomet und Jörg Schibler 125–141

Wegzehrung ins Jenseits?
Ulrich Ruoff 142–149

Boire et manger à la fin de La Tène en Suisse occidentale
Gilbert Kaenel 150–159

Pflanzenanbau, Nahrungsmittel und Essgewohnheiten im römischen Vicus Vitudurum – Oberwinterthur
Sylvia Fünfschilling, Christiane Jacquat, Jörg Schibler, Andreas Zürcher 160–167

Vom Essen und Trinken im römischen Augst – Kochen, Essen und Trinken im Spiegel einiger Funde
Alex R. Furger 168–187

Der Reischacherhof in Basel – mittelalterliche Speiseabfälle aus fünf Jahrhunderten
Philippe Morel 188–196

Küche, Geschirr und Essmanieren im Mittelalter
Jürg Tauber 197–203

Zu Quellen für Speise und Trank um die Wende des Mittelalters
Andreas Morel 204–222

Volkskundliche Notizen zum Verhalten bei Tisch und zum Umgang mit dem Essbesteck
Hans Trümpy 223–227