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

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Ur- und Frühgeschichte

Band: 8 (1985)

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

Inhaltsverzeichnis

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 07.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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