

Les repas dans la Rome Antique:

Au début, la plupart des Romains se contentaient d'une nourriture simple : ils mangeaient peu, des mets assez grossiers et la loi punissait même ceux qui se livraient à des banquets trop riches.

Ce n'est qu'à partir du II^{ème} siècle avant JC, grâce aux conquêtes, que des mets plus rares et plus fins arrivent à Rome et les Romains aisés commencent à organiser des dîners de plus en plus somptueux.

A cette époque, le Romain prend en général trois repas par jour :

- Le jentaculum : C'est le repas du matin, il se prend à l'aube, une fois le romain réveillé.

Le romain prend une collation composée en général de pain accompagné d'olives et de fruits. A l'origine : les plantes du jardin, les fèves, les céréales, quelques fruits, du gibier, les produits à base de lait de chèvre et de brebis, sans compter le poisson qui formait l'essentiel de la nourriture.

- Le prandium : Le repas le moins important de la journée est le prandium. C'est un repas très court et léger qui se prend généralement au milieu de la journée.

Les aliments que mange le romain sont les mêmes que ceux du jentaculum, c'est-à-dire des olives, des fruits, du lait, du fromage...

La cena: La cena est le repas principal de la journée.

La cena, autant qu'un repas, est d'abord un rite social et tout en

marquant la fin de la journée active, elle en est encore le prolongement : on se réunit en petit comité pour dîner simplement avec ses amis, mais aussi pour discuter littérature ou philosophie entre amateurs, conclure une alliance politique ou resserrer ses liens avec une famille puissante ; on organise des banquets officiels gigantesques pour commémorer une victoire militaire, ou l'élection d'une magistrature.

C'est également par un repas qu'on honore la mémoire d'un défunt ou que l'on fête l'affranchissement d'un esclave favori ; on festoie avec ses pairs, entre membres d'une confrérie professionnelle. Le service et les mets ne sont pas les mêmes chez un sénateur, un négociant enrichi, un écrivain ou un propriétaire terrien. On ne sert pas toujours les mêmes plats à tous les participants ; le bas bout du lit voit arriver les goujons, tandis qu'à la place d'honneur on se régale d'un rouget ou d'une langouste.

La cena pouvait se prolonger tard dans la nuit.

Elle se divisait en trois services :

- Le premier, **gustatio**, consistait en une série de hors-d'œuvre (huîtres et escargots, par exemple). On le servait avec un mélange de miel et de vin appelé **muslum**.
- Pendant le service principal, **prima mensa**, on voyait arriver sur la table les viandes ou volailles rôties, les saucisses ou de simples ragoûts. On l'accompagnait de vin ordinaire, coupé d'eau.
- Enfin, les repas se terminaient par le dernier service, **secunda mensa**, assortiment de fruits et de friandises.

Après le repas, les invités continuaient à boire tandis que venaient les

distraire chanteurs, musiciens, acrobates et conteurs en tout genre.



Les cultures et les récoltes:

L'empire romain est réputé pour ses belles villes, dont Rome elle-même, la plus importante. Pourtant la richesse et la vie quotidienne à Rome reposaient surtout sur les campagnes.

1 Les céréales et les légumes:

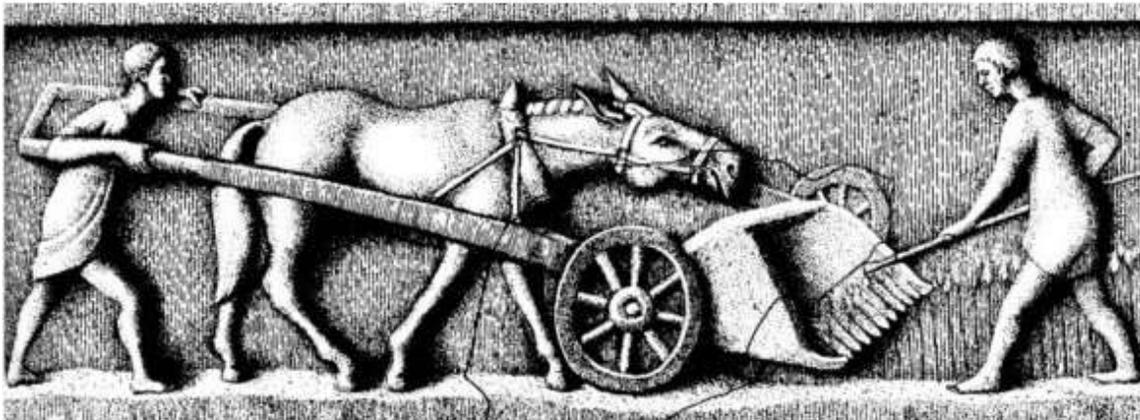
Les Romains cultivaient notamment de la salade, des lentilles, des pois chiches, le lupin, la lentille bâtarde, la vesce, le fenugrec. Quant aux céréales, les Romains connaissaient surtout l'orge, le blé et le mil. Ils ignoraient le seigle et l'avoine qu'ils considéraient comme de mauvaises herbes. Les Romains connaissaient les raisins, les pommes, les figues, les pêches, les dattes. Parmi les légumes, la rave est un des aliments préférés des campagnards avec l'oignon, les asperges, les choux, les épinards, les poireaux et les olives.

2 Les outils:

On utilise la moissonneuse mais elle n'est pas très rentable, les épis se coincent et s'égrainent. L'araire ci-dessous sert à labourer les champs avant de semer. Les Romains utilisaient notamment des charrettes, des araires, des herses à dents, des bêches lourdes, des binettes à deux dents, des bêches, des pelles, des faux, des faucilles, des serpes, des haches et des coins pour fendre le bois. Le broyeur à olives fonctionne de la manière suivante : on verse des olives dans le broyeur et on attèle un ou plusieurs animaux qui font tourner la meule et écrasent les olives. Une fois l'huile obtenue, on la recueille.



Moissonneuse gauloise



Bas-relief représentant la moisson



Araire en bronze
Musée archéologique de Florence - Italie

La chasse et la pêche:

I.Introduction:

La pêche était surtout pratiquée par les riches pour la cuisine raffinée. Mais aussi pour des banquets, des fêtes, et des célébrations ou comme loisirs. La chasse a été pratiquée au début comme une nécessité pour se nourrir, puis est devenue par la suite un loisir de l'aristocratie.

II.La chasse:

1) Ce que pensent les Romains de la chasse

La chasse est réservée uniquement aux riches comme un plaisir. Les gibiers étaient beaucoup appréciés des Romains dans les repas.

Dans les pays chauds, la viande devait être cuisinée dès l'abattage, pour que la rigidité cadavérique ne la resserre ni ne la durcisse.

Avant de la cuisiner ils faisaient bouillir la viande pour l'attendrir et la

purifier des toxines: c'est une forme de "kachérisation". Pour les cuisiner, il fallait diviser les bêtes en trois parties : la tête, les côtes, le dos, les cuisses et les épaules qui étaient la partie du milieu.

La troisième partie, moins noble, comportait les bouts des pattes, les intestins, l'estomac, les poumons, la bile, la rate etc... , sauf le foie, le cœur, et les rognons qui étaient plus appréciés. Après avoir divisé ces trois parties, on ne servait que le milieu appelé : le rable de l'animal.

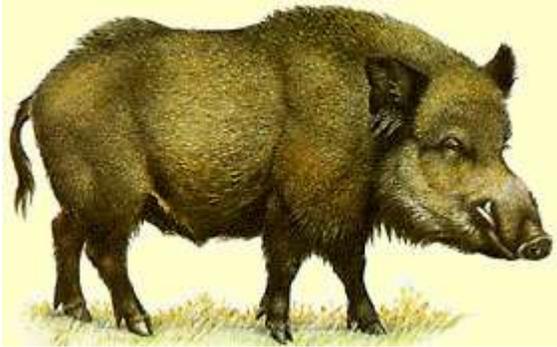
Par la suite, à une certaine époque, P. Servilius Rufus, un contemporain de Cicéron, fut le premier à mettre à table un sanglier tout entier, et ce fut l'escalade.

Les riches Romains aimaient manger les animaux sauvages qu'ils chassaient. La chasse va surtout se développer du II^{ème} siècle avant notre ère. Au début la chasse servait à nourrir les Romains et à préserver les troupeaux contre les loups.

2) Les différentes bêtes chassées

Le sanglier et le lièvre étaient les animaux les plus chassés par les Romains. Le sanglier connaît la plus grande vogue.

Mais il y avait aussi le chevreuil, l'oie sauvage, le pigeon, la colombe, les grives, les pintades, les cerfs, et de petits quadrupèdes. Les oiseaux étaient des mets recherchés et coûteux. Le chevreuil était un mets encore plus rare et plus coûteux (Apicius ne donne que trois recettes pour accommoder le chevreuil). On établissait de subtiles distinctions entre le sanglier d'Ombrie, nourri de glands et donc parfumé, et celui du Laurentin, dont l'alimentation à base de joncs et de plantes des marais rendait la chair insipide.



sanglier



lièvre

3) Méthodes et outils de chasse

Les romains partaient à la chasse revêtus d'un vêtement court et d'un manteau rejeté sur les épaules, chaussés de guêtres ou de brodequins et coiffés d'un bonnet ou d'un large chapeau, et munis d'armes: épées, arcs, y compris flèches et d'un grand filet.

Les techniques de chasse variaient suivant le gibier chassé. Très souvent les chasseurs tendaient un grand filet en arc de cercle, puis d'un cordon

de rabatteurs, agitant des plumes et tapant sur des vases de bronze, effrayaient le gibier et le rabattaient dans le filet. Il ne restait plus qu'à le refermer sur les animaux, grâce à une coulisse et là, les chasseurs n'avaient plus qu'à abattre l'animal.

Les armes variaient du javelot à l'arc, de l'épieu à la massue en passant par la hache, au lasso pour attraper les bêtes rapides. Les chiens, dressés au sifflet, habitués à dépister les animaux étaient soit des chiens d'attaque, soit des chiens rapides, agiles et assez petits et même les chasseurs utilisaient des putois domestiqués pour les terriers. Les maîtres munissaient leurs chiens pendant les chasses d'une sous-ventrière hérissée d'aiguillons qui protégeait le chien et qui en même temps blessait l'animal traqué, souvent féroce.

La chasse à courre, qui consistait à courir avec des chevaux après la proie en la blessant au javelot, à l'arc ou au lasso, se généralisera plutôt sous l'Empire avec des petits chevaux rapides venus d'Afrique du Nord.

Il y avait aussi la chasse d'oiseaux de proie pour capturer de petits oiseaux ou de petits quadrupèdes.

III. La pêche

1) Ce que les romains pensent de la pêche

A la différence des grecs, tournés vers la mer, les romains sont à l'origine des paysans qui ne considèrent pas spontanément comme un garde-manger naturel les flots qui baignent la péninsule. On comprend ainsi pourquoi la passion de la pêche est pour Pline le symbole vivant de la dépravation des mœurs, toutes ces friandises ne tirant leur prix, selon lui, que du danger encouru pour se les procurer.

2) La pêche

Les Romains pêchaient comme nous. Ils allaient au large avec un bateau et ils lançaient les filets à la mer pour attraper des poissons. Ou ils pêchaient avec une canne à pêche mais c'était trop lent. Les riches Romains envoyaient un esclave muni d'une épuisette pour pêcher au vivier.

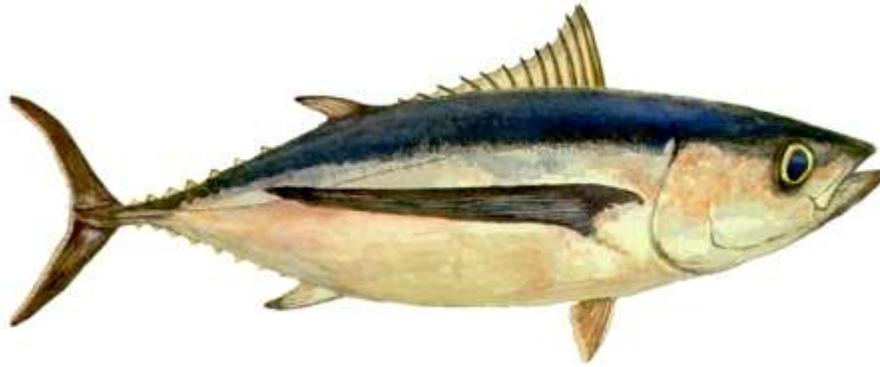
Le poisson était certes coûteux, mais il l'était d'autant plus que les gens recherchaient les plus spectaculaires. Les pièces exceptionnelles étaient vendues aux enchères au grand scandale des moralistes. Le prix astronomique des poissons s'expliquait également par la nécessité d'importer certaines espèces car, déjà dans l'Antiquité, la pêche intensive ne laissait plus au poisson le temps de grandir.

3) Les poissons

Voici quelques exemples de poissons que les Romains aimaient manger :

- la langouste, car c'était le seul animal dont la chair reste consistante et la croûte molle si on ne la jette pas vivante dans l'eau bouillante.
- le surmulet : son prix a défrayé la chronique. Les gourmets se délectaient de sa chair et du spectacle de sa mort : leurs écailles changent de couleur.
- le thon : dans le thon, tout est bon! Les entrailles fournissaient un excellent garum, les miettes, le sang et les morceaux sont moins nobles.

Les salaisons sont aimées dans l'alimentation des gens modestes. Les Romains étaient aussi friands de coquillages et n'hésitaient pas à en faire venir de très loin. Mais par dessus tout, les Romains aimaient les huîtres froides.



thon



Surmulet

Ronan B, latin 5^e

Sources:

http://www2.clg-philipe-martigues.ac-aix-marseille.fr/Profs/Latin_Blog/Fichiers/La%20chasse%20et%20la%20peche%20romaine..pdf

<http://www.ac-grenoble.fr/armorin.crest/beespip3/spip.php?article488>

http://www.ac-orleans-tours.fr/lang_anciennes/banquet-latin/repas1.htm

<http://www.ac-nancy-metz.fr/pres-etab/collfulradsarreguemines/latin/page%20de%20garde.htm>

http://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_de_la_Rome_antique

