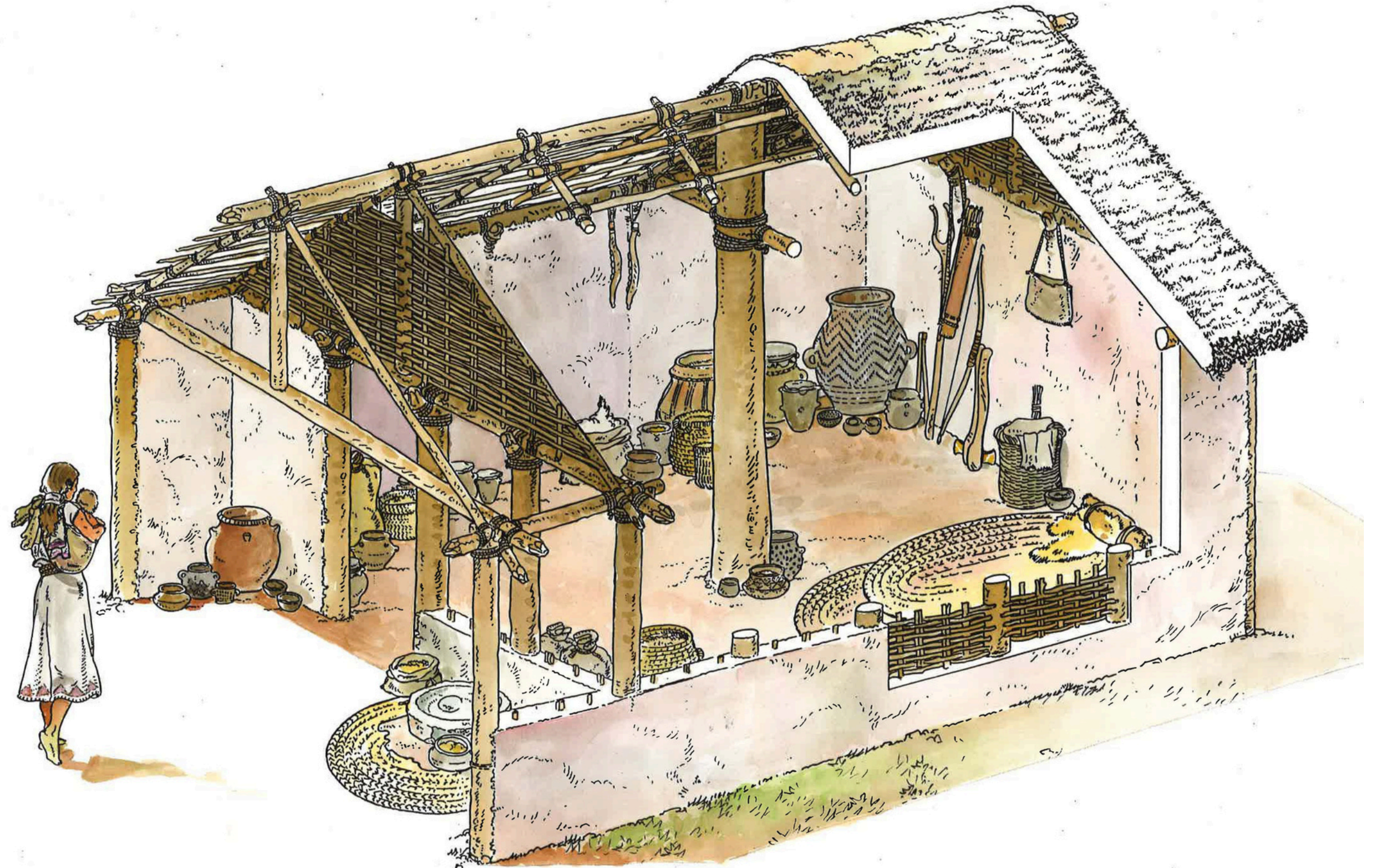


# UNA HISTÒRIA QUE ALIMENTA



Tenalles de Genó (Aitona)



Restitució hipotètica d'una casa de Minferri (Júbeda) MdL, F. Riart

# Prehistòria.

## Paleolític.

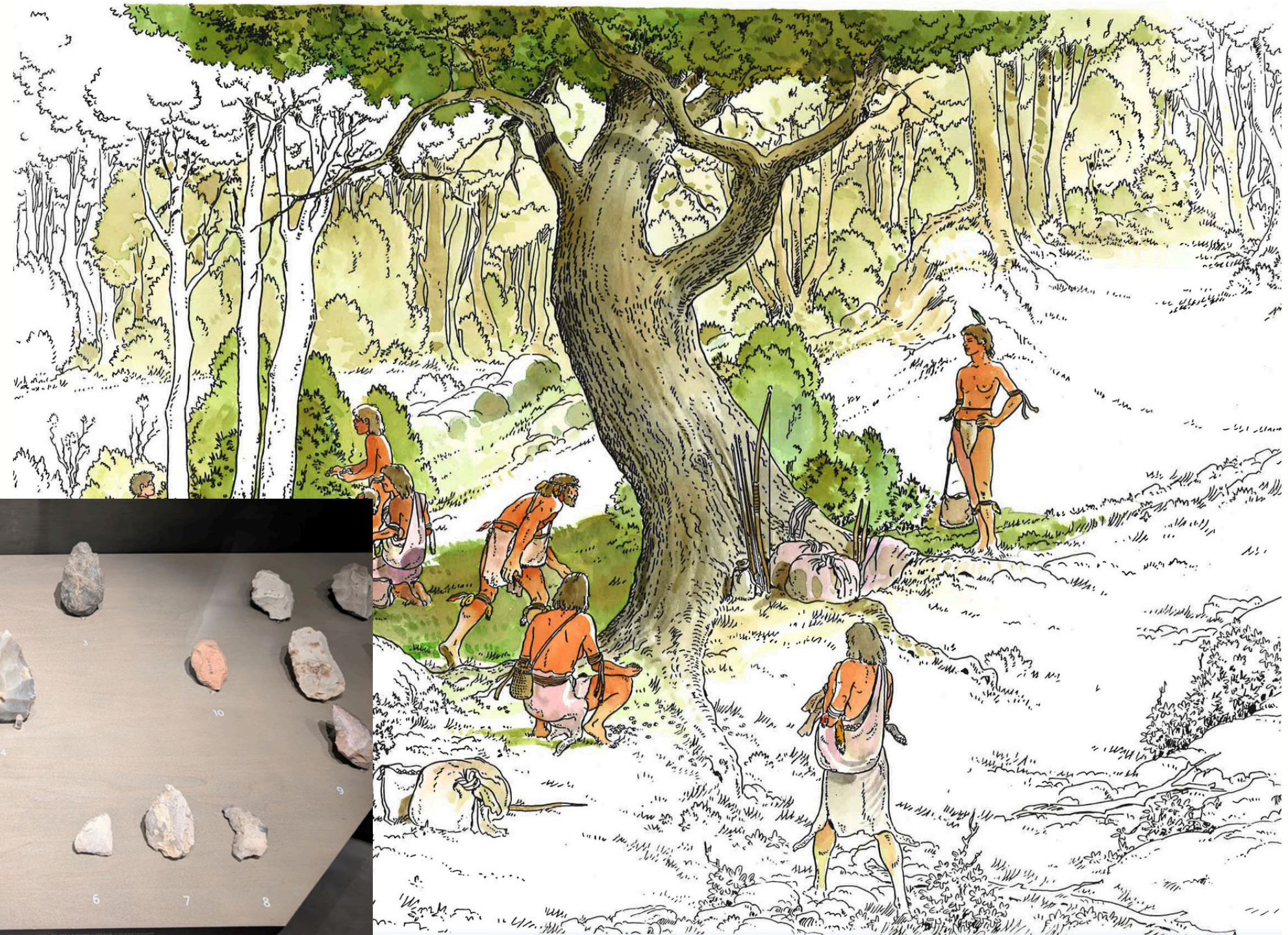
Els habitants del paleolític eren nòmades i s'articulaven en petits grups que cercaven aixopluc en abrics, balmes i coves naturals.

Subsistien amb la recol·lecció d'algunes plantes i fruits (pinyons, glans, nous) i, sobretot amb la caça. La carn era part fonamental de la dieta alimentària.

Els estris del paleolític, fets amb pedra, os o banya, servien per caçar (còdols, puntes de fletxa), per tallar la carn (ganivets denticulats) o per treballar les pells (raspadors, burins, agulles).



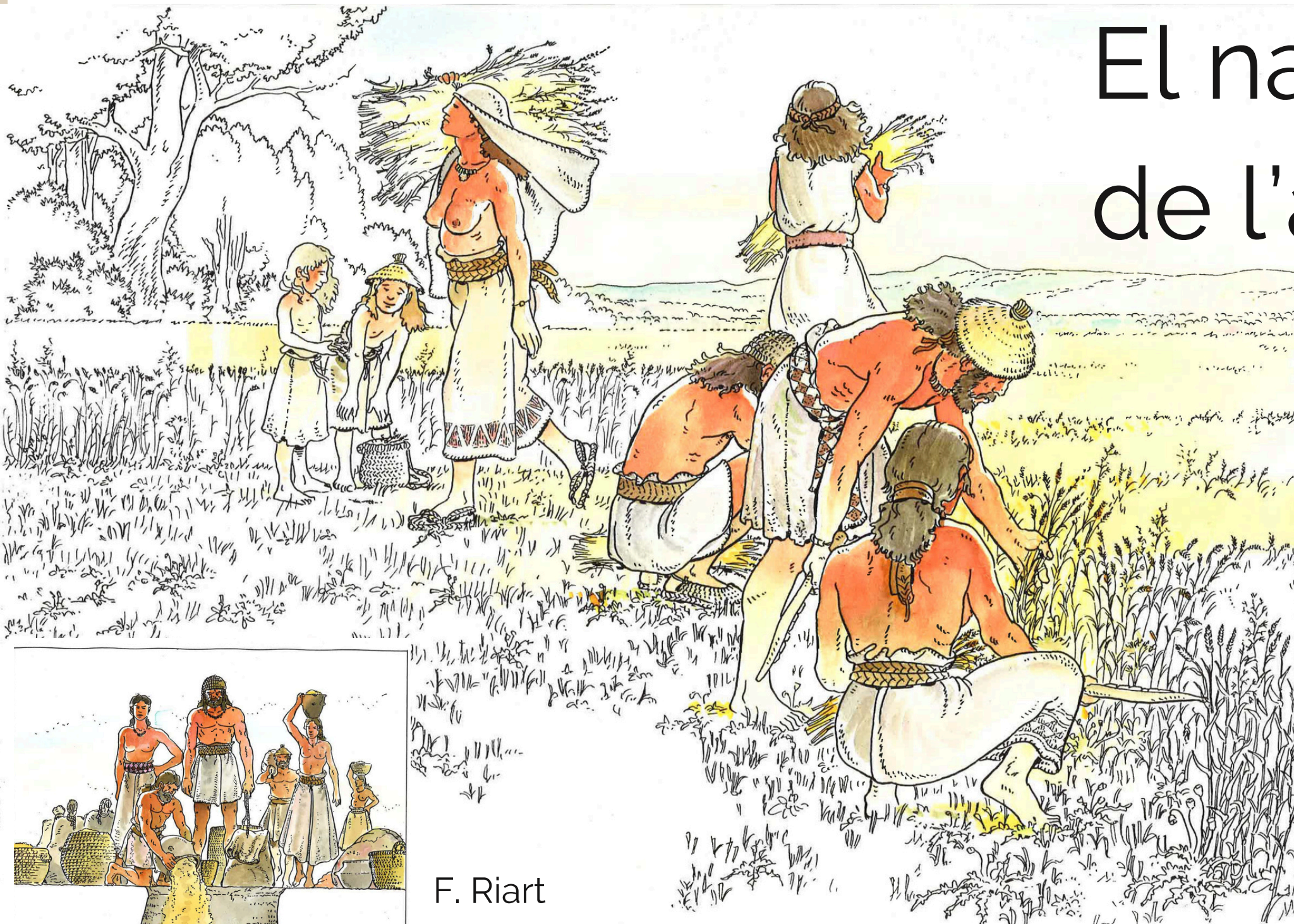
Bifaços



F. Riart

# El naixement de l'agricultura

L'agricultura, juntament amb la ramaderia, va significar la definitiva ocupació i exploració sistemàtica del territori. L'aparició del nou utilatge de ferro va millorar el rendiment dels cultius. Els cereals, bàsicament blat comú, ordi, civada i espelta, foren cultivats de forma extensiva. La dieta es complementava amb hortalisses, verdures, lleguminoses (llentia, pèsol, fava, guixó i veça) i cereals de regadiu (mill).



F. Riart

Dins les sitges excavades al terra s'hi emmagatzemava el cereal. Aquest es conservava en bones condicions durant més d'un any.

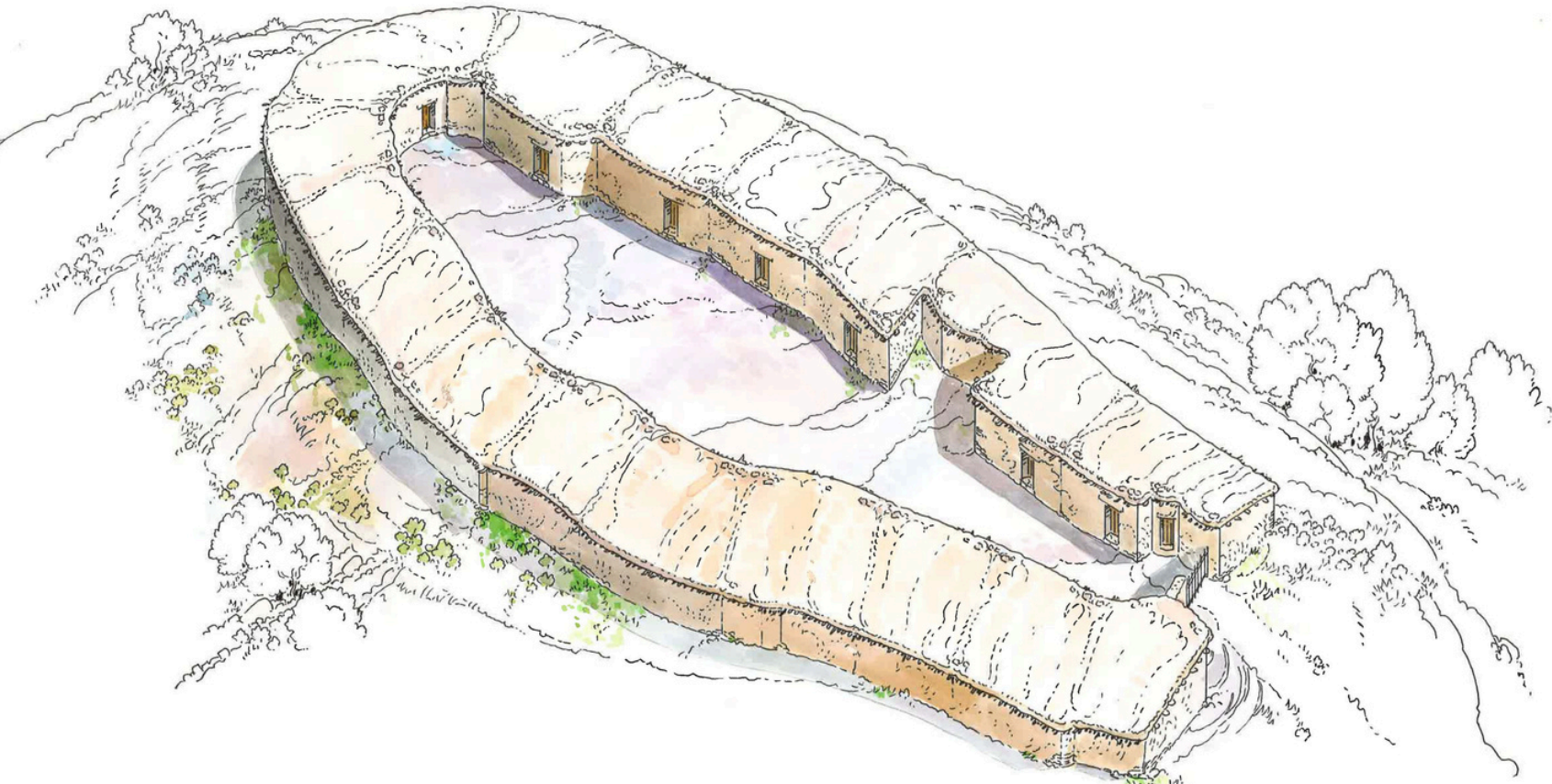


F. Riart



Reconstrucció d'una falç de sílex

# L'edat del bronze

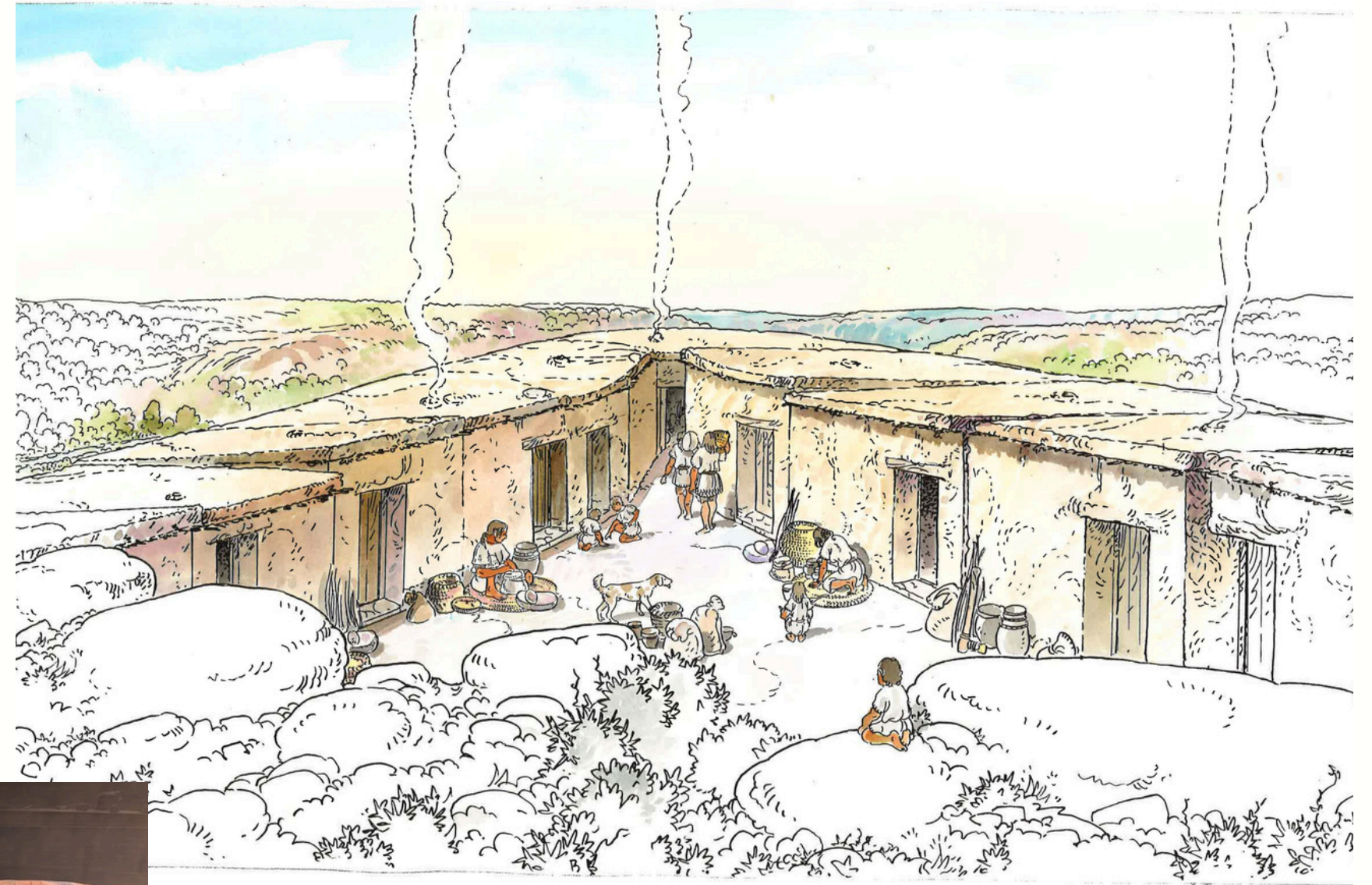


Restitució hipotètica del poblat de Genó (Aitona) (J.L. Maya, F. Riart)

El poblat de Genó (Aitona) (1100-900 aC) tenia 16 habitatges d'uns 35 m quadrats que acollien una comunitat autosuficient d'unes 80 persones dedicades a les activitats agropecuàries.



Tenalles de Genó (Aitona)



Restitució hipotètica del poblat de Paretetes (l'Albagés) (J.R. Gallart, F. Riart)

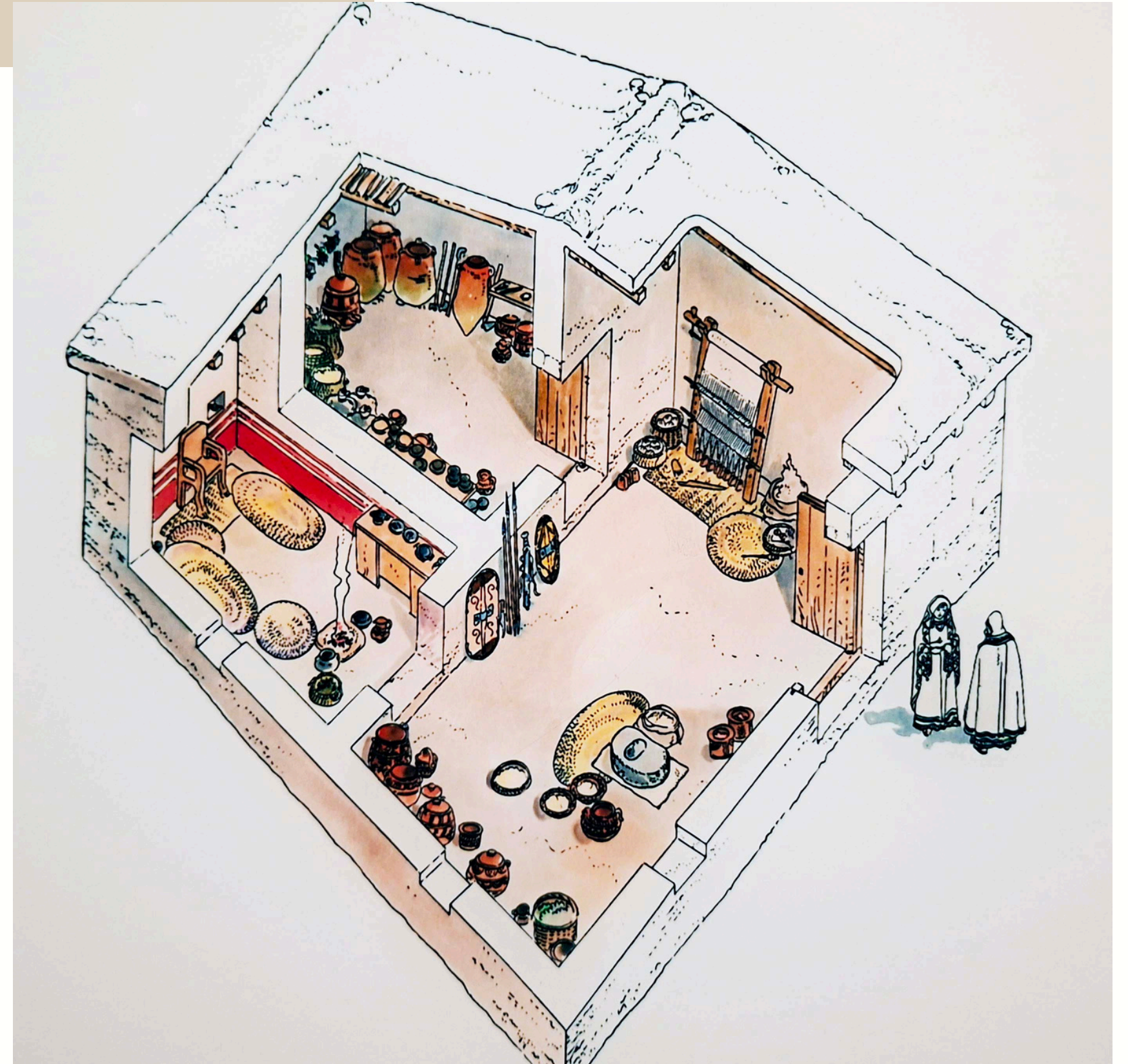
En la part central del poblat s'hi realitzaven les activitats diàries com ara la molta del cereal, la manufactura de la ceràmica, etc. De nit aquest espai comú es tancava per tal de protegir-hi el ramat.

# L'edat del ferro

## El poble ilerget

Els assentaments ilergets apareixen al segle VI aC, amb una cultura totalment desenvolupada fruit de la influència dels pobles fenicis i els grecs. La comunitat ilergeta era encapçalada pel *regulus*, que exercia el lideratge. L'economia es basà en l'agricultura i la ramaderia i en una producció cerealística excedentària que fou utilitzada com a moneda de canvi en les relacions comercials amb pobles costaners.

Els ilergets assoliren un alt grau d'especialització en diferents activitats artesanals entre les quals destaquen la metal·lúrgia del ferro, el bronze i la terrissa, així com la generalització de l'ús del torn.



Restitució hipotètica d'una casa de Gebut (Soses) F. Riart

# L'època de Roma



Restitució hipotètica de la premsa d'oli del tossal del Moro (Corbins) (L. Marí, F Riart)

La producció i la comercialització de l'oli d'oliva, el vi, els cereals i el garum són elements clau en la dieta romana. Són el resultat dels intercanvis comercials a llarga distància.



Safates i llàntia de terra sigil·lada. Vil·la del Romeral (Albesa) MdL

L'especialització de la vaixella respon als nous costums alimentaris introduïts pels romans. Plats, objectes de vidre, àmfores i grans gerres, són de producció pròpia i fruit d'intercanvis comercials.

# L'època d'al-Àndalus

## La introducció de nous aliments a la Península

Després de la conquesta, nous aliments foren introduïts a la península. Molts d'ells eren provinents de l'Orient. Entre d'altres, cal destacar els cítrics, la síndria i el meló, la magrana, l'arròs i la canya de sucre.



## L'horta de Madina Larida



Els àrabs, hereus de la saviesa de l'època clàssica, van implementar el sistema de regadiu a Madina Larida en incorporar tècniques orientals. Les sèquies (as-sâqiya) foren sistemes de canals de reg per a captar, traslladar i distribuir l'aigua. Van significar una revolució per a l'agricultura, ja que van produir una horta frondosa i van transformar terrenys erms en jardins i cultius esplendorosos.

# L'edat mitjana

L'alimentació dels més desafavorits de la societat



Detall de les pintures murals de la Pia Almoina de la Seu Vella de Lleida. MLDC

Les pintures murals de la Pia Almoina decoraven el menjador situat a la Seu Vella on s'oferia menjar i protecció a pobres, malalts i pelegrins, gràcies al patrocini de personatges importants.



Detall de les pintures murals de la Pia Almoina de la Seu Vella de Lleida. MLDC

El menjar bàsic era el pa: el rodó, de tradició cristiana, i les barretes de pa àzim de tradició jueva i musulmana. També se'ls oferia peix (congre) i pocs dies a l'any menjaven carn de corder. L'àpat es complementava amb fruita seca i formatge. Les gerres contenien barreja d'aigua amb vi.

# L'edat mitjana

## L'alimentació dels més poderosos

La caça era una activitat reservada a uns pocs privilegiats de la societat. Perdius, faisans, porcs senglars i altres animals eren l'objectiu de la caça i es cuinaven en fastuosos banquets.



Detall de la taula gòtica de St. Julià. Jaume Ferrer II. MLDC .



Plat de conill segons el receptari de Sent Soví, el llibre de cuina més antic conservat en llengua catalana. És d'autor anònim i data de l'any 1324. Conté més de 200 receptes de l'alta cuina medieval de la Corona d'Aragó.

# Jueus, musulmans i cristians

## Jueus



Manuscrit anònim de la *Hagadà de Rylands*. foli 19V. 1340

La població jueva manté un gran respecte per la seva tradició i costums. Una sèrie de dogmes regulen els àpats, com per exemple emprar dos tipus de vaixel·la: una dedicada a cuinar productes làctics i una altra per a la carn.

## Musulmans



Ceràmica de Manises i de Paterna. MLDC

Els habitants de religió musulmana tenen la seva pròpia regulació pel que fa a l'alimentació. Practiquen el dejuni durant el mes del Ramadà i no poden menjar carn de porc ni prendre begudes alcohòliques.

## Cristians



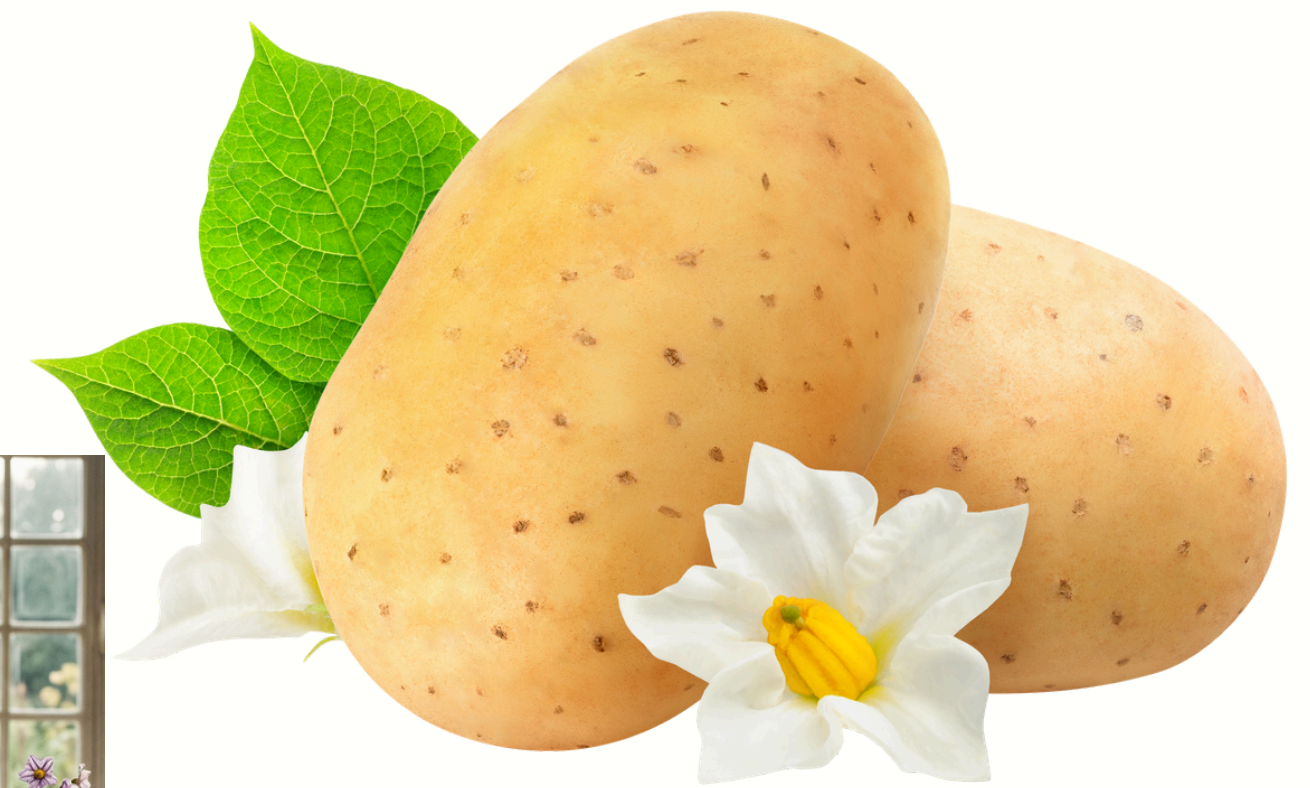
Detall de les pintures murals de la Pia Almoïna de la Seu Vella de Lleida. MLDC

La població cristiana, durant el temps de Quaresma practica el dejuni i també compleix els preceptes de no menjar carn. En el seu lloc menjarà un tipus de peix assecat anomenat congre.

# Els aliments vinguts d'Amèrica

## La introducció de nous aliments a la península

El descobriment d'Amèrica l'any 1492 va comportar la introducció a la península de nous aliments desconeguts fins aleshores. Aquests van ser principalment: la tomata, la patata, el blat de moro i el cacau.



L'agrònom francès Antoine Parmentier va transformar la patata d'una simple flor ornamental en un aliment bàsic per a Europa. Mitjançant enginyoses estratègies de màrqueting i la protecció estratègica dels seus cultius, va vèncer els prejudicis populars i va lluitar amb èxit contra la fam del seu temps.