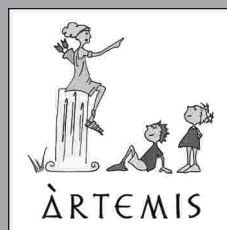


Cicle de visites
“L’arqueologia quotidiana”

**Llepa’t els dits
 amb la història!**

 **Girona**
 Museu d'Arqueologia
 de Catalunya

 Generalitat de Catalunya
 Departament de Cultura



 **Girona**
 Museu d'Arqueologia
 de Catalunya

L'ARQUEOLOGIA QUOTIDIANA Llepa't els dits amb la història!

pàg. 4

INTRODUCCIÓ

Tal com vam anunciar el curs passat, l'arqueologia quotidiana continua el curs 2003/04 amb una nova proposta. La segona d'aquest conjunt de visites pretén donar a conèixer les diferents cultures exposades al museu mitjançant l'alimentació, base de la subsistència.

Volem fer un recorregut per l'evolució de la humanitat amb el menjar com a fil conductor. S'inicia a la prehistòria, en què el fet de buscar aliment impulsava tota la comunitat a anar d'un lloc a un altre cercant nous territoris, i s'arriba a l'època romana, en la qual els àpats es convertiren en la demostració del luxe i el plaer del paladar. S'acaba la visita reflexionant sobre l'alimentació actual i la nostra manera de menjar: menjar ràpid, individualista i amb poca consciència del que donem al nostre cos.

DURADA

La durada d'aquesta activitat és de 1'30h aproximadament.

DIRIGIDA A

Educació Primària i Educació Secundària.

OBJECTIUS

- Apropar l'arqueologia a la realitat quotidiana dels alumnes.
- Donar a conèixer el contingut del Museu d'Arqueologia de Catalunya-Girona (monestir de Sant Pere de Galligants).
- Relacionar l'alimentació amb l'evolució de les cultures antigues.
- Conèixer la influència dels avenços tecnològics sobre l'elaboració i el tipus d'alimentació al llarg del temps.
- Apreciar les restes arqueològiques com a important i indispensable font d'informació.
- Entendre l'alimentació i la recerca d'aliments com a fet vital per a la supervivència de l'espècie humana.
- Interpretar les restes antigues i la informació que se'n deriva.
- Conèixer receptes culinàries d'altres èpoques.
- Tenir cura de la nostra alimentació.

Edita: Museu d'Arqueologia de Catalunya-Girona, 2002.

Autors: Museu d'Arqueologia de Catalunya-Girona
Àrtemis

Disseny gràfic: Jaume Vallbona

Impressió: Impremta Aubert

CONTINGUTS

PROCEDIMENTS

- Identificació de les diferents etapes convencionals de la història de la humanitat, relacionant-les amb l'alimentació bàsica en cadascuna d'elles.
- Manipulació d'aliments per obtenir-ne un cuinat.
- Relació entre els aliments de l'antiguitat i els actuals.

FETS, CONCEPTES I SISTEMES CONCEPTUALS

- L'arqueologia com a font d'informació.
- Els aliments bàsics i els considerats de luxe.
- Les diferents etapes de la història a partir dels aliments apareguts en les restes escrites.
- Les restes arqueològiques de les comarques gironines.
- Aspectes de la vida quotidiana al llarg del temps.

ACTITUDS, VALORS I NORMES

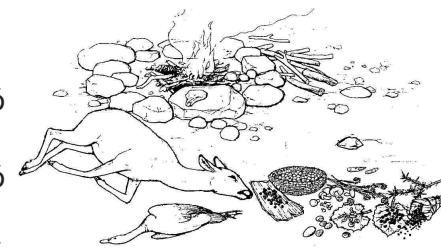
- Sensibilitat per les restes del passat.
- Actitud positiva vers l'alimentació del nostre cos.
- Respecte vers les instal·lacions del museu.

METODOLOGIA

L'activitat consta de dues parts. Una part de visita a les vitrines de les sales d'exposició permanent, i una part més pràctica, que consisteix en la realització d'una recepta senzilla d'alguna època concreta. Mitjançant una introducció situarem el grup en el fet de l'alimentació com a aspecte imprescindible de la condició humana. Tot ésser viu ha d'alimentar-se per sobreviure, però des de quan l'home fa cuinats al foc? Des de quan fem servir el ganivet, la cullera o la forquilla? Des de quin moment els humans ens hem reunit entorn d'una taula? Aquestes i altres preguntes intentarem respondre-les al llarg de la visita.

Ja a les sales d'exposició del museu i mitjançant receptes de cuina, desenvoluparem les característiques de cada època històrica, tot fent referència a les troballes arqueològiques relacionades amb el fet alimentari. D'aquesta manera la nostra intenció és treballar :

Paleolític: Aliments extrets de la natura: caronya, cacera, pesca i recol·lecció. Canvis fisiològics dels humans (mandíbules i dentició apropiades...)
Primer canvi primordial en l'alimentació: la introducció de la dieta càrnica. L'origen de la taula.
Segon canvi primordial en l'alimentació: la domesticació del foc.



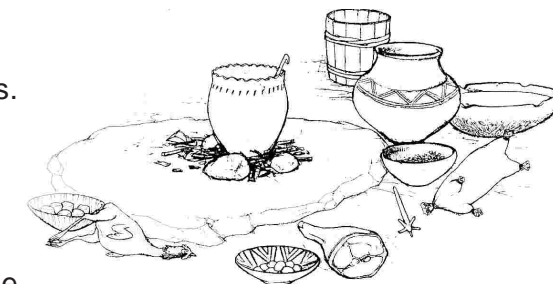
Neolític: Tercer canvi primordial en l'alimentació: l'agricultura i la ramaderia. Els cereals base de l'alimentació humana. ceràmica, una nova manera de coure els aliments. Fabricació del pa : del conreu al forn.



Edat dels metalls: Perfeccionament de les eines agrícoles. Augment d'utensilis de ceràmica. Les llars a dins les cases.



Cultura Ibèrica: Conreu de lleguminoses. Les sitges: la conservació dels aliments. Preparació de begudes : la cervesa.



Cultura Grega: Els mercats i el comerç: varietat de productes. Introducció del vi i de l'oli: base de la cuina mediterrània. Introducció de l'horticultura. Els rituals entorn dels aliments.

Cultura Romana: Utensilis de cuina. Àpats del dia. Diferències socials entre el menjar dels patricis i el dels plebeus.

