

Martel - 19 juin 2015

UNE JOURNEE CONSACREE A L'ARCHEOLOGIE CULINAIRE

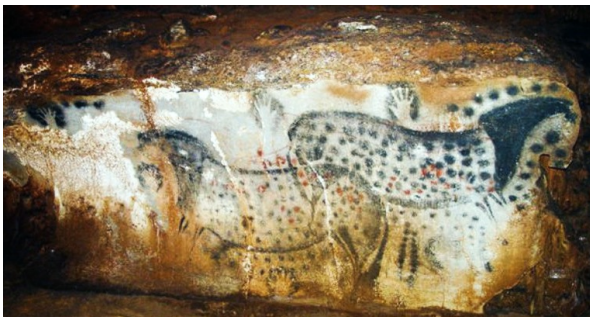


LA CUISINE DE NOS ANCETRES PREHISTORIQUES

Avec Michel Lorblanchet et Jacques Laporte

Un public nombreux est venu entendre la Causerie sur l'Art culinaire en Quercy.

Nos lointains ancêtres, après avoir été des charognards, ont amélioré et diversifié leur alimentation grâce à la découverte du feu vers -500 000 ans et au paléolithique supérieur ils mélangeaient déjà les produits de leur chasse ou de leur pêche (renne principalement, saumons, truites...), aux fruits sauvages, herbes et champignons issus de leur cueillette.



La diversification s'est accrue au néolithique grâce à la culture, l'élevage et la fabrication de poteries aux usages multiples.

Un exemple de l'alimentation est donné dans la grotte de la Fotsiliero près de Thémines où M. Lorblanchet a découvert une sole de foyer datée de -800 ans. Celle-ci a permis de reconstituer la nourriture des populations des causses à l'époque de l'âge du fer: galettes d'orge et de blé, fruits de cornouiller, de pommier sauvage qu'ils grillaient pour en faire des décoctions, nous rappelant ainsi le café de la seconde guerre mondiale, ou, pour mieux conserver dans les jarres. Le tout était associé à des os de sanglier, de bœuf et de mouton.

« De l'alimentation en circuit court entièrement bio ! »

Nos ancêtres devenus sédentaires continuaient donc à profiter de tout ce que leur offrait la nature sans connaître de pénurie vu l'abondance du gibier et leur faible population. Stockaient-ils, conservaient-ils déjà leur nourriture ? M. Lorblanchet a pu répondre que oui en séchant, boucanant, conservant sous la cendre comme on conservait autrefois le cochon, ou tout simplement en utilisant les trous profonds riches en gaz carbonique ainsi que l'a montré l'Igue Blanche près de Sauliac (époque de l'âge du bronze). Quant au sel il n'apparaît qu'avec la Rome antique, mais les aliments n'étaient-ils pas déjà salés par leurs propres sels minéraux ?

Jacques Laporte a terminé en disant que nos vieilles recettes quercynaises puisaient dans la nuit des temps avec deux exemples clefs : la soupe (au moins 30000 d'existence) et la confiture de cornouille.

Finalement la mode de nos grands chefs cuisiniers actuels qui vont chercher les herbes dans la montagne ne serait-elle pas un retour aux sources et à nos bonnes vieilles valeurs culinaires ?

Ce que l'on appelle préhistorique est très variable. C'est aussi bien le paleolithique très ancien que le neolithique plus récent et très variable lui aussi puisqu'en Orient il commence vers moins 10 000 ans et ici en Europe de l'ouest vers - 5000. Après vient l'Europe des métaux.

Le but de cette causerie n'est pas de faire un cours de préhistoire, le but est de faire ressortir NOS RACINES ALIMENTAIRES, une culture, une civilisation, un art du bien manger, un patrimoine qu'on tient à garder.

Il y a bien sûr une différence entre ce que l'on mangeait au paléolithique et au néolithique. Les conditions climatiques n'étaient pas les mêmes.



Nos ancêtres du paleolithique, dans des conditions difficiles avaient donc su s'adapter et trouver un certain art de vivre. C'est l'homme de néanderthal, un homo sapiens. Au néolithique, ces traditions sont conservées et je pense même qu'on peut dire que l'art culinaire explose à ce moment là.

Le climat change, il se réchauffe, l'agriculture et l'élevage apparaissent. L'homme se sédentarise. Il bâtit sa maison au lieu de profiter de l'abri sous grotte. Les hameaux apparaissent.

La cuisine est bien plus élaborée grâce aux femmes qui fabriquent des poteries pour toute sorte d'usage et aux hommes qui pêchent et cultivent.



Du paléolithique on a gardé la soupe, les viandes bouillies, les grillades, la viande fumée. La chasse, la pêche et la cueillette étaient les trois ressources de nourriture en Quercy.

Donc des baies sauvages comme les mûres, des fruits comme le cornouiller, des herbes comestibles, des champignons, des poissons, beaucoup, des coquillages (moules d'eau douce qu'on trouvait dans les couannes), des petits crustacés (écrevisses), de la viande de renne. Bien sûr cela dépendait de l'endroit où on se trouve.

Ils connaissaient probablement aussi certaines techniques de conservation comme la conservation sous la cendre, la viande séchée ou fumée.



On cultive du blé de l'orge des légumineuses comme les pois, les vesces, les fèves. Beaucoup de lin.

Par Elisabeth Foltz

Interview du 11 juin sur Radio-Decibel
avec Françoise Castellane