

Cicle de visites

“L’arqueologia quotidiana”

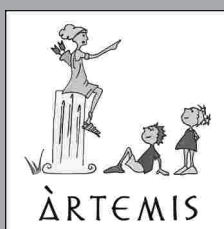
Llepa't els dits
amb la història!



Girona
Museu d'Arqueologia
de Catalunya



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura



Girona
Museu d'Arqueologia
de Catalunya



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

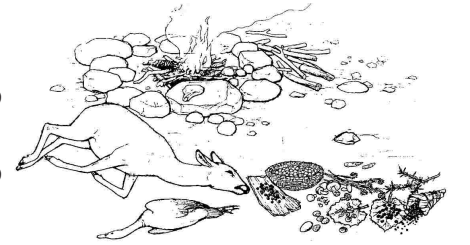
- Sensibilitat per les restes del passat.
- Actitud positiva vers l'alimentació del nostre cos.
- Respecte vers les instal·lacions del museu.

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: carronya, 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.