

Camp d'Aprenentatge de la  
ciutat de Tarragona

de l'Ou a la  
Poma

Guia didàctica





Generalitat de Catalunya  
**Departament d'Educació**

©



**Camp d'Aprenentatge de la ciutat de Tarragona**  
Complex Educatiu de Tarragona  
Autovia Salou s/n  
43006 Tarragona

Primera edició: **Novembre 2004**

Text: **M. Antònia Ibàñez Serrahima**  
**Yazmine Larrañaga Sánchez**  
**Núria Montardit Bofarull**  
**Jordi Tortosa Giménez**  
**M. Joana Virgili Gasol**

Dibuixos: **Hugo Prades**

Correcció lingüística: **Màrius Pont**

Disseny: **Josep Serra Valls**

Edita: **CdA de la ciutat de Tarragona**

Dipòsit legal: T-59-05  
ISBN: 84-68895814

Impressió: Gràfiques DARC, SL

DE L'OU  
A LA  
POMA

(L'ALIMENTACIÓ ROMANA)



# ÍNDEX

## MATERIAL DEL PROFESSOR/A

1. Presentació del treball
2. Relació dels continguts
3. Objectius
4. Temporització de la seqüència didàctica
5. Nivell al qual va dirigit el material
6. Consells d'utilització del material
  - ❖ Els dossiers
  - ❖ Els baguls
7. Bibliografia

## MATERIAL DE L'ALUMNE/A

### Llibre I: “Els aliments”

Introducció

1. Grups d'aliments
2. Comparació entre la dieta ideal i un menú romà
3. Classificació dels aliments
4. Productes tardans
5. El comerç
6. Sistemes de conservació del menjar

### Llibre II: “La cuina”

Introducció

1. A les ínsules
2. A les domus
3. Elaboració de sis conclusions
4. Les *thermopolia*
5. La cuina
6. Vols fer una cuina?
7. Els estris de cuina
8. Aliments que es poden trobar en una ínsula o en una domus
9. Curiositats

### Llibre III: “Els àpats”

Introducció

1. Els àpats
2. Els sopars a la domus
3. El triclini
4. Curiositats
5. Els preus dels aliments a l'any 301
6. Piràmide social
7. Treballem el vocabulari
8. Mosaic dels peixos

MATERIAL  
DEL  
PROFESSOR/A



De l'ou

## I PRESENTACIÓ DEL TREBALL

A les variades publicacions sobre el món romà realitzades pel Camp d'Aprenentatge de la ciutat de Tarragona, hem cregut convenient afegir-hi un material sobre l'alimentació romana.

Com veurem, hi ha uns baguls amb una recreació dels productes bàsics alimentaris romans, condicionada a la seva possibilitat d'adquisició actual, i uns dossiers que són una eina que ens ajuda a treballar i aconseguir una visió més completa sobre el menjar.

Aquests baguls són comuns per a diferents etapes i cicles, des del cicle mitjà d'educació primària fins als darrers cursos de l'ESO. Ara bé, la seqüenciació dels continguts i dels objectius vindrà donada per cada dossier, on s'especifiquen els continguts i els objectius, la metodologia i la proposta concreta d'activitats. Així, doncs, preferim aquells exercicis que motiven l'alumne/a a l'acció, en els quals ha d'adoptar una actitud d'autoaprenentatge i de coneixement, el més autònom possible.

Per a aquest quadern, dirigit a nois i noies del cicle superior d'educació primària i del primer i segon cicle de l'ESO, plantegem els apartats següents:

1. Classificació per grups d'aliments i comparació de la dieta ideal amb la romana.
2. Identificació i classificació dels aliments romans.
3. Identificació dels productes desconeguts pels romans.
4. Localització en un mapa dels productes que eren més comercialitzats durant l'Imperi.
5. Classificació i identificació dels sistemes de conservació del menjar.
6. Distinció dels models de cuina segons les condicions econòmiques familiars.
7. Observació, descripció i compleció d'imatges.
8. Identificació i classificació dels estris de cuina i de taula.
9. Comparació amb els estris actuals.
10. Diferenciació dels àpats romans.
11. Caracterització d'un sopar romà.
12. Distinció de l'alimentació i del consum, segons la categoria social.
13. Identificació dels sistemes monetari i de mesura romans.
14. Elaboració de menús segons un pressupost establert.
15. Treball comparatiu de llengües.
16. Conceptes d'arrel i de derivació
17. Identificació d'una font històrica.

Per tant, a més de la resolució de les activitats proposades al quadern, la manipulació dels productes exposats al bagul permet ja un nombre elevadíssim d'exercicis. Aquests poden encaminar-se des de la identificació dels aliments, la visualització de les formes, de les característiques externes, de les olors i del tacte, fins a la seva classificació i ordenació. I de manera especial, cal incidir en els valors i en les actituds d'ampliar els àmbits culinaris amb la inclusió de nous productes no tastats.



## II RELACIÓ DELS CONTINGUTS

### Conceptes

1. Els grups d'aliments. La dieta equilibrada i la dieta romana.
2. Els aliments romans.
3. Els productes alimentaris introduïts a Europa a partir de l'edat mitjana.
4. El comerç romà.
5. Els sistemes de conservació del menjar.
6. La cuina.
7. Els estris de cuina i de taula.
8. Els àpats romans.
9. L'alimentació i el consum segons la categoria econòmica i social.
10. Els preus dels aliments. Pesos i monedes.
11. Aliments més costosos i aliments més populars.
12. Relacions lingüístiques del llatí amb les llengües europees. Paraules derivades.
13. Les fonts històriques.

### Procediments

1. Observació directa i indirecta.
2. Interpretació de gràfics i d'esquemes.
3. Adquisició d'un vocabulari adequat.
4. Interpretació de codis i símbols i la seva plasmació en mapes.
5. Identificació d'icones.
6. Classificació d'imatges i de productes.
7. Comparació de diferents fonts.
8. Reestructuració i sistematització de la informació rebuda.
9. Identificació de certes categories temporals: durada, canvi, successió, etc.
10. Elaboració de conclusions com a síntesi.
11. Identificació de sistemes de mesura romans.
12. Maneig de diccionaris.
13. Recerca de l'arrel d'un mot i dels seus derivats.

### Actituds, valors i normes

1. Actitud de tolerància envers altres cultures gastronòmiques.
2. Valoració de la cuina romana i de la seva cultura en general.
3. Valoració de la pervivència de la cultura romana en la nostra cultura actual, en especial en la gastronomia i en la llengua.
4. Actitud idònia cap a l'ordre i el treball sistemàtic.
5. Respecte cap al material lliurat que s'ha de manipular.
6. Actitud responsable de tornar el material en el mateix estat de conservació en què s'ha produït el préstec.
7. Actitud oberta cap al tast de productes desconeguts fins al moment per l'alumne/a.



De l'ou

8. Actitud d'ampliar el ventall d'aliments de consum habitual, com a font de plaer i de salut.
9. Tendència cap a una dieta alimentària correcta.

### III OBJECTIUS

En acabar la seqüència didàctica, l'alumne/a ha de ser capaç de:

1. Conèixer els aliments consumits en època romana.
2. Saber quins aliments de consum habitual avui en dia van ser introduïts en èpoques posteriors.
3. Distingir les diferències alimentàries, segons les situacions socials.
4. Diferenciar els tipus d'aliments en els grups classificatoris dietètics.
5. Conèixer els elements constitutius d'una dieta equilibrada.
6. Classificar i ordenar els aliments romans.
7. Saber l'origen dels principals productes d'importació.
8. Entendre la importància del comerç romà per a la consecució d'aliments de luxe i l'aprovisionament dels productes necessaris per a la vida urbana.
9. Aprendre els diferents sistemes de conservació del menjar.
10. Relacionar-los amb els sistemes actuals i veure'n quins perduren i quins s'han introduït recentment.
11. Conèixer com eren les cuines romanes.
12. Identificar els principals estris culinaris i comparar-los amb els actuals.
13. Valorar l'elevat grau de desenvolupament de la cultura romana.
14. Identificar els estris de cuina i de taula per la seva funció i pels materials de què estan fets.
15. Distingir els àpats romans amb les seves característiques més significatives.
16. Conèixer els aspectes més típics d'un sopar romà.
17. Saber els elements bàsics de la gastronomia romana.
18. Observar il·lustracions, identificar-les i classificar-les.
19. Conèixer el vocabulari bàsic emprat en el tema.
20. Conèixer els sistemes de pesos i de monedes dels romans.
21. Fomentar el desig de tastar els productes desconeguts fins al moment.
22. Tenir una actitud oberta cap a cultures culinàries diferents.
23. Conèixer la pervivència cultural del món romà en els costums catalans actuals.
24. Valorar quins eren els productes més cars i els més barats.
25. Conèixer que la inflació és un fet que ja es produïa en l'antiguitat.
26. Assolir el concepte lingüístic de la derivació de mots.
27. Apreciar quines són les llengües més properes al llatí i saber-ne els motius.
28. Conèixer què és una font històrica i la informació que en podem extreure.





## IV TEMPORITZACIÓ DE LA SEQÜÈNCIA DIDÀCTICA

Presentació del treball	½ hora
Desplegament, explicació i experimentació del material	2 hores

Desenvolupament del dossier:

1. Grups d'aliments. Dietes .....	
2. Aliments romans .....	
3. Productes tardans .....	
4. Comerç romà .....	
5. Sistemes de conservació	2 hores
6. Cuina .....	
7. Estris de cuina	2 hores
8. Els àpats	
9. L'alimentació i la societat .....	
10. Els preus .....	
11. La llengua .....	
12. Les fonts històriques	2 hores
13. Síntesi final	2 hores

**Total de la seqüència didàctica unes 6 hores**

## V NIVELL AL QUAL VA DIRIGIT EL MATERIAL

Aquest material va dirigit als alumnes del cicle superior de l'educació primària i al primer cicle de l'ESO.

## VI CONSELLS D'UTILITZACIÓ DEL MATERIAL

### ELS DOSSIERS

El material de l'alumne, l'hem dividit en tres quaderns. El professor/a pot optar perquè tots els alumnes ho treballin tot, amb la qual cosa el procés és molt llarg, o bé poden formar tres grups i que cada un d'ells es dediqui a un apartat, per després fer una posada en comú. Recomanem que els grups siguin de 2 o 3 alumnes.

A través de l'elaboració de les activitats, l'alumne/a ha de comprendre la importància i les característiques de l'alimentació romana, així com els aspectes que l'envolten: les cuines, els estris, la conservació del menjar, el sistema monetari, etc.

Per facilitar el treball del professorat, anotem alguns consells sobre l'ús dels dossiers i la resolució de les activitats.



De l'ou

## LLIBRE I: "ELS ALIMENTS"

### Introducció

#### 1. Grups d'aliments

Els alumnes hauran d'entendre la classificació dels aliments, segons els dietistes, i hauran després d'identificar-los i escriure'ls a l'apartat que els correspongui:

- ◆ *Proteïnes*: Pernil, botifarres, llet, pollastre, formatge, ànec, peix, cargol.
- ◆ *Fibres*: Blat, bleda, poma, pastanaga.
- ◆ *Vitamines*: Bleda, carxofa, bròquil.
- ◆ *Lípids*: Oli.

#### 2. Comparació entre la dieta ideal i un menú romà

L'alumne/a haurà d'interpretar i comparar els dos gràfics de barres i contestar a les preguntes:

- *El consum romà de proteïnes era suficient?* No, una mica baix (4% menys del que cal).
- *Quin és el consum de greixos en la dieta romana? Quin creus que era el seu pes?* Compensaven el baix consum de proteïnes amb els greixos (lípids), augmentant-los al voltant de l'11%.
- *Quines diferències més significatives trobes entre les dues dietes?* La romana seria una dieta força greixosa i amb un consum de vegetals i cereals alt.

#### 3. Classificació dels aliments

- √ Tots plegats llegirem i comentarem la classificació dels vegetals i dels animals consumits pels romans. Com ja anirem veient, alguns són molt comuns i d'altres estaven circumscrits a una minoria benestant. Cada noi/a marcarà amb un color els aliments que actualment encara es consumeixen i amb un altre, assenyalarà els que ha tastat algun cop.
- √ A continuació, agafarem les il·lustracions de les enganxines, les quals s'han d'anar col·locant en els quadres buits corresponents. En darrer lloc, faran un recompte de tots aquells vegetals i animals que coneixen i que han tastat. Cal tenir l'actitud de curiositat, i incentivar-la, per descobrir nous productes i ampliar el nombre d'aliments consumits habitualment.
- √ Podem anar fent tot el procés buscant, ordenant i classificant els productes que tenim a la maleta. Podem també aprofitar per tocar i olorar alguns dels aliments reals de què disposem.
- √ Han de completar la botiga amb dibuixos de diferents aliments de l'època romana.



#### 4 Productes tardans

Aquí treballarem productes que no apareixen als baguls, ja que no eren aliments coneguts o consumits pels romans i van arribar a l'Europa mediterrània més tard, a través dels àrabs, els comerciants italians o van ser coneguts a partir del descobriment d'Amèrica o introduïts des del Nord d'Europa.

Els alumnes hauran d'omplir els quadres amb les enganxines dels aliments dibuixats, a partir de les pistes lliurades:

- ◆ Sóc petit, blanc i allargat. Els àrabs des de l'Índia em van portar i els romans em van acceptar, tot i que era molt car. *L'arròs*
- ◆ Sóc l'americà més dolç. *El sucre*
- ◆ Abans que em portessin d'Amèrica, menjar pa era molt avorrit. *El tomàquet*
- ◆ Sóc americà, de color verd, vermell o groc. Pe, pe ... no ho saps? Agafa el brot i ho descobriràs. *El pebrot*
- ◆ Porto un vestit groc i abans d'arribar a les Canàries, jo ja vivia a Amèrica. *El plàtan*
- ◆ Des de la Xina els àrabs em van portar a Europa. Tinc un gust àcid i dolç, sóc rodona i d'un color molt viu. *La taronja*
- ◆ Sóc originari de la Xina i amb les meves fulles es prepara la beguda més consumida del món. Els anglesos el serveixen a les cinc de la tarda. *El te*
- ◆ Els italians em van portar d'Aràbia i amb la meva llavor, torrada i mòlta, se'n fa una infusió de color negre. Poso nerviós a qui em beu. *El cafè*
- ◆ En Marco Polo, al segle XIII, des de la Xina em va portar i amb mi molts menjars pots preparar. *La pasta*
- ◆ Sóc una fruita brasilera amb un plomall de fulles verdes. *La pinya*
- ◆ Vinc d'Amèrica i, des del segle XVIII, la gana d'Europa vaig apaivagar. Busca'm a la patatera i em trobaràs. *La patata*
- ◆ Vaig ser la delícia dels indis americans. Em mengen en estat líquid o sòlid i quasi sempre sucant-hi coca. *La xocolata*
- ◆ Jo sóc el cereal típic americà; cuit em diuen "crispetes". *El moresc*
- ◆ Vinc de l'Índia de la mà dels àrabs. Tic el cap verd i la faldilla lila. *L'albergínia*

Per tant, l'esquema ens quedarà amb els següents conceptes:

- *Aliments introduïts pels àrabs a Europa* (des de l'Índia o la Xina, durant l'edat mitjana): arròs, taronja, albergínia, te.
- *Aliments portats des d'Amèrica* (durant els segles XVI-XVIII): sucre, tomàquet, pebrot, plàtan, moresc, pinya, patata, xocolata.
- *Portats pels italians* (segle XIII-XVI, respectivament): pasta, cafè.



De l'ou

## 5. El comerç

- √ L'alumne/a situarà els diferents aliments al mapa, segons el seu número.

## 6. Sistemes de conservació del menjar

- √ Han de completar el quadre amb els sistemes de conservació que corresponguin: Salaó, assecatge, fumats, emmagatzematge, amb espècies i herbes aromàtiques, en oli, en vinagre, en dipòsit, en dolç.
- √ Els sistemes de conservació representats són: 1,3,5,4,2,7,9,8,6
- √ Lectura del quadre resum, on es marcaran els productes que actualment encara s'utilitzen i els que l'alumne/a ha tastat.
- √ Sistemes de conservació actuals: Llaunes de conserva, refrigeració, congelació, pasteurització, liofilització, al buit, additius, conservants, estabilitzadors, etc.
- √ Localització a la maleta de productes conservats:
  - ♦ *Assecat*: Panses, figues, prunes, garrofes, cigrons, faves, llenties, fesols, bacallà, bolets, pernil, tramussos.
  - ♦ *En vinagre*: Tàperes, cogombres.
  - ♦ *Salat*: Bacallà, pernil, anxoves.
  - ♦ *En oli*: Anxoves, formatge, carn.

## LLIBRE II: “LA CUINA”

### Introducció

#### 1. A les ínsules

- √ Lectura de les característiques
- √ Observa la il·lustració
- √ Acoloreix el dibuix

#### 2. A les domus

- √ Lectura de les característiques
- √ Observa la il·lustració
- √ Acoloreix el dibuix



### 3. Elaboració de sis conclusions

#### 4. Preguntes sobre la il·lustració del *thermopolium* o taverna:

- Cerca en el bagul els aliments que trobis en el dibuix i completa la taula següent:
  - ◆ Pollastre, *pullus*, 30 denaris (sencer), animal.
  - ◆ Salsitxes, *farcinem*, 1lliura costa 10 denaris, animal
  - ◆ Botifarres, *botulus*, 1 lliura costa 2 denaris, animal
  - ◆ Ous, *ovum*, 1 denari la unitat, animal
  - ◆ Pomes, *malum*, 10 pomes costen 4 denaris, vegetal
  - ◆ Pa, *panis*, 60 grams costen 1 denari, vegetal
  - ◆ Vi, *vinum*, depèn de la classe, vegetal
  - ◆ Aigua, *aqua*, zero denaris, mineral.
- Fes un llistat dels objectes que localitzis al dibuix i digues el nom i la seva utilitat: Safata per presentar els aliments; sac per contenir la fusta; cistell per guardar les pomes; àmfores per contenir el vi, l'oli, el gàrum o l'aigua.
- Assenyala el que sigui correcte. C,C,C,C.
- A quina categoria social et sembla que pertanyen els personatges representats? Baixa. Per què? Pels tipus de vestits que porten i pels aliments que consumeixen.

#### 5. Preguntes sobre la il·lustració de la cuina d'una domus:

- Com és la sortida de fums? Per què? Per la finestra, ja que els romans no coneixien encara les ximeneies.
- On es cuinava? Sobre un moble fet d'obra es disposava la llenya o el carbó.
- Quins estris de cuina identifiques penjats a la paret? Cassoles, graella.
- On tenien les àmfores? Inclínades sobre la paret o, horitzontalment, en uns prestatges especials.
- Per a què servia l'objecte cilíndric de sobre una taula? És un molí manual domèstic que serveix per a moldre el gra.
- Què era el "banc" prop de la cuina? I la gerra del costat? Creus que la seva localització era molt higiènica? Era una latrina. Dins la gerra hi havia aigua, en la qual es mullava l'esponja que empraven per netejar-se. No era gens higiènica, però compartia amb la cuina la sortida de les aigües residuals.
- Quina condició social creus que tenia la família propietària de la cuina? Pertany a una insula o a una domus? Una bona situació econòmica. La cuina pertany a una domus.

#### 6. Vols fer una cuina?

- √ L'alumne/a ha de retallar les peces inferiors del full i les ha de situar en el lloc més adequat, segons les il·lustracions que ha anat veient.

#### 7. Els estris de cuina

- √ Lectura del quadre on se n'indiquen les característiques, segons els materials.





De l'ou

√ Identificació dels objectes i dels materials:

Colador de coure	Cassola de coure
Ratllador de ferro	Ampolla de vidre
Copa de plata	Morter de pedra
Olla de terrissa	Culleres de plata
Cullerot de coure	Graella de ferro
Marmita de coure	Àmfora de ceràmica

√ Identificació dels objectes, indicant si pertanyen al servei de taula (T) o a l'ús de cuina (C): C, C, C, C, T, C, C, T, C, C, C, T

√ Unió de les imatges, el nom i la definició.

√ Comparació amb els estris actuals:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
E	J	K	A	I	H	C	G	D	F	B

## 8. Aliments que es podien trobar en una ínsula o en una domus

√ L'alumne/a ha de cercar en el bagul diferents productes, identificar-los i resoldre les qüestions que els proposem.

- ◆ En primer lloc han de localitzar els cinc aliments més barats i els cinc més cars, a més han de justificar qui els consumiria. Considerem com a més econòmics: les avellanes, les faves, les panses, les olives negres i les cireres, ja que 1 modi costava 4 denaris. Els de preu més elevat són 1 lliura de: faisà (200 denaris), gall d'indi (300 denaris), llebre (90 denaris) i conill (40 denaris). Els primers eren consumits pels habitants de les ínsules i els segons pels de les domus.
- ◆ Ara, han de separar les fruites i les hortalisses. Trobaran les següents fruites: albercocs, peres, préssecs, pomes, raïms, magranes, llimones, olives, garrofes, figues, maduixes, cireres i síndria. I pel que fa a les hortalisses localitzaran: cols, pastanagues, carbasses, cogombres, carbassó, alls, alls tendres, espàrrecs, carxofes, coliflor, enciam, ceba.
- ◆ Han de cercar dues caixes de fusta que contenen àmfors i dolies respectivament, i identificar els productes que contenen. Les àmfors s'empraven pels líquids com ara el vi, l'aigua, el gàrum o l'oli i les dòlies per emmagatzemar el blat, l'ordi, la civada o el mill.
- ◆ Han d'identificar tres herbes aromàtiques per cuinar que trobaran en el bagul. Després cal que anotin el nom, les característiques i dibuixar-les.



## 9. Curiositats

- √ Cal destriar quines afirmacions són certes i quines són falses: F, V, V, V, V, V, F, V.

## LLIBRE III: “ELS ÀPATS”

### Introducció

#### 1. Els àpats

- √ Lectura i comentari del quadre.
- √ Cada alumne/a l'emplenarà amb allò que acostuma ell/a a consumir, per comparar-lo amb la dieta romana.
- √ A més, cercaran al bagul els aliments que es prenien per esmorzar, dinar i sopar.

#### 2. Els sopars a la domus

- √ A partir de la lectura l'alumne/a ordenarà les imatges.

#### 3. El triclini

- *Assenyala el comensal que no està col·locat correctament.* El personatge que està al costat del lampadari, perquè es recolza amb el braç dret.
- *Qui és l'amfitrió?* L'home que ocupa la part frontal.
- *Observo. Què és? Què en puc dir?* Tovalló, servia per netejar-se i endur-se embolicat el menjar que no s'acabaven. Ganivet, servia per trinxar els aliments. Lluerna de sostre, servia per il·luminar el menjador quan es feia fosc i funcionava amb oli. Lampadari, servia per deixar les lluernes d'oli. Esclau que presenta el menjar als convidats.
- *Fes una llista de tots els objectes que reconeguis en el dibuix anterior:* Coixí, esclau, convidats, amfitrió, caligae (sandàlies), túniques, collarets, togues, tovallons, plats, safates, gerres, pedestal, butlla, lluern, lampadari, ganivet, gots, taula rodona, triclini, finestra, escudelles, etc.

#### 4. Curiositats.

- *Cal destriar quines afirmacions són certes i quines són falses:* C, C, C, C, C, C, C, F, C, C, C, C, C.

#### 5. Els preus dels aliments l'any 301

- √ Lectura i comentari del quadern, tot insistint en les diferències dels sistemes



monetari i de pesos romans amb els actuals. Caldria recordar els següents aspectes:

- ◆ Les monedes romanes tenen sempre un valor unitari, és a dir, no hi ha monedes com ara de valors de 2, de 5, de 10, etc., sinó tan sols d'1.
  - ◆ Caldria observar les monedes de mostra que hi ha als baguls.
  - ◆ Podem dotar els alumnes d'assignacions monetàries diferents i simular compres.
  - ◆ Recordar que la lliura encara s'usa com a sistema de medició als països anglosaxons i que fins fa uns 50 anys aquí també s'emprava de manera tradicional.
- *Busca en el bagul les diferents monedes i identifica-les.* Denari, auri, sestercis
  - *Marca a l'anterior taula els aliments que trobis en el bagul. Quins d'aquests productes són els més cars? Per què? Qui els podia consumir? Espècies, carns exòtiques o de caça, llegums i peix fresc. Són cars per la dificultat d'obtenir-los, sovint provinents de llocs llunyans o per la seva escassa producció. Lògicament, el seu consum es restringia a persones amb unes possibilitats econòmiques altes.*
  - *Actualment, segueixen essent proporcionalment tan cars? Els llegums, no; la resta, sí. Ara bé, als països del primer món l'accés a la majoria dels productes s'ha massificat molt.*
  - *Quants denaris pagaries per? 1 carxofa, 0,6 denaris; 3 nous, 0,24 denaris; 8 ous, 8 denaris; 3 pollastres, 90 denaris.*
  - *A partir dels preus anteriors, elabora un menú exquisit per a un sopar de 10 persones, sense que t'hagis de mirar gaire el pressupost, assenyalant què es menjaria per a la gustatio, la prima mensa i la mensae secundae. Calcula després quant t'has gastat. Caldrà valorar la varietat, l'elecció dels productes, seguint els models anteriors. Si volem, els podem donar diners, per tal que l'exercici els pugui semblar més real i els serveixi per a contrastar-lo amb l'activitat següent.*
  - *Ara elabora un sopar per a una família pobra de 7 persones, la qual només es pot gastar 10 denaris. L'alumne/a ha de comprendre les diferències amb la situació anterior, limitant-se molt en l'adquisició dels productes.*
  - *Compara els preus anteriors, del segle IV dC, amb els que et donem ara del segle I dC. Esbrina quina inflació hi va haver en 300 anys.*

Productes	s. I dC	s. IV dC
1 modi blat	3 sestercis	100 denaris = 400 sestercis
1 lliura formatge	2 asos	12 denaris = 192 asos
bledes	1 as	4 denaris = 64 asos
10 porros	10 asos	4 denaris = 64 asos

√ Caldrà que expliquem el concepte d'inflació i, a continuació, veurem:

- ◆ La substitució dels asos i sestercis, monedes petites usades al segle I dC, pel denari, moneda de plata equivalent a 16 asos i a 4 sestercis.
- ◆ El cas més emblemàtic és la multiplicació per més de 100 del valor del blat.



- ◆ En resum, la inflació és gran, però parlem d'un llarg període temporal. Aquest és un fet que se segueix produint avui a un ritme diferent segons els països, la situació econòmica, etc.
- *Calcula el preu en denaris i en euros del següent menú per a 4 persones:*

Una tapa d'ous durs i olives  
 1 meló i ½ lliura de pernil  
 1 pollastre amb panses i pinyons  
 Pomes

## 6. Piràmide social

- √ Lectura del gràfic.
- √ Els alumnes poden retallar o unir per mitjà de fletxes cada personatge al lloc que li correspon.
- √ Interrelació dels personatges amb els aliments, també segons la situació econòmica.
- √ Lligam d'uns exemples de menús amb els seus protagonistes.

## 7. Treballem el vocabulari

- √ Aprofitant que tenim un cartell per a cada producte en català i en llatí, podem treballar alguns aspectes de les llengües catalana, castellana i estrangeres.
- *Completa aquesta graella amb les paraules corresponents en la llengua que falti. Consulta els diccionaris que necessitis o els professors de llengües estrangeres:*
- ◆ Cinnamomum: canela.
- ◆ Frumentum: blat, blé.
- ◆ Malum: apple.
- ◆ Alium: ail.
- ◆ Nux castanea: castaña, chestnut.
- ◆ Ovum: oeuf, egg.
- ◆ Farina: harina, flour.
- ◆ Oleum: huile.
- ◆ Vinum: wine.
- ◆ Vacca: vaca, cow.
- ◆ Asparagus: espàrrec.
- ◆ Caseus: queso, cheese.
- ◆ Cuniculus: conill, conejo.
- ◆ Capra: cabra, cabra, capra.



## De l'ou

- ◆ Lacte: llet, leche.
- ◆ Aqua: acqua, water.
- ◆ Pruna: pruna, ciruela.
- ◆ Mel: miel, miel.
- ◆ Panis: pa, pan.
- ◆ Piper: pepper.

➤ *Marca en vermell aquelles paraules que veus que han derivat del llatí:*

- ◆ Cinnamomum: çinnamon.
- ◆ Frumentum: frumento.
- ◆ Malum: mela.
- ◆ Alium: all, ajo, ail, aglio.
- ◆ Nux castanea: castanya, castaña, châtaigne, castagno, chestnut, kastanie.
- ◆ Ovum: ou, huevo, oeuf, uovo.
- ◆ Farina: farina, harina, farine, farina, flour.
- ◆ Oleum: oli, huile, olio, oil, öl.
- ◆ Vinum: vi, vino, vin, vino, wine, wein.
- ◆ Vacca: vaca, vaca, vache, vacca.
- ◆ Asparagus: espàrrec, espàrrago, asperge, asparago, asparagus, spargel.
- ◆ Caseus: queso, cheese, käse.
- ◆ Cuniculus: conill, conejo, coniglio.
- ◆ Lacte: llet, leche, lait, latte.
- ◆ Aqua: aigua, agua, acqua.
- ◆ Pruna: pruna, prune, prugna, prune.
- ◆ Mel: mel, miel, miel, miele.
- ◆ Panis: pa, pan, pain, pane.
- ◆ Piper: pebre, pimienta, poivre, pepe, pepper, pfeffer.

➤ *Compta quantes paraules de les exposades de cada llengua provenen del llatí.*

CATALÀ	CASTELLÀ	FRANCÈS	ITALIÀ	ANGLÈS	ALEMANY
16	16	15	19	10	6

- *Quina és la llengua o llengües amb més proximitat al llatí? Per què? L'italià, el català, el castellà i el francès, per raons òbvies de romanitat. Cal veure que en realitat és el llatí evolucionat i modificat amb les variants introduïdes en cada zona: totes elles són llengües romàniques.*
- *Quina és la llengua o llengües més allunyada/es del llatí? Per què? L'alemany i l'anglès són llengües germàniques, que tenen, per tant, un origen diferent. Ara bé, pels contactes amb el món romà i amb les llengües romàniques han adoptat/adaptat termes d'origen llatí.*
- *Malgrat tot, quin tipus de paraules són les derivades del llatí. Posa'n algun exemple: Especialment aquelles que fan referència a productes mediterranis o exòtics; per exemple, vi, oli, etc.*





## 8. Mosaic dels peixos

*Aquest mosaic trobat en una vil·la romana de la Pineda (Vila-seca) ens serveix per treballar les fonts històriques, és a dir, els documents produïts pels romans que ens aporten, en aquest cas, informació sobre la fauna marina mediterrània.*

- *Escriu el nom dels animals que reconeguis.*
- *Dels 47 animals representats indica quants són peixos (35), cefalòpodes (7), crustacis (2) i mamífers (3).*
- *A continuació, marca els que has tastat.*
- *Explica amb les teves paraules que és una font històrica.*
- *Si tens curiositat, et donem el nom de cadascun dels peixos del mosaic (segons M. Bobadilla, 1969) i subratlla els que has encertat.*
- *Quin és el peix més representat?. El besuc (7 vegades).*

Separadament. S'hi inclou un full d'enganxines per a treballar els aliments i classificar-los. A més, afegim un altre full amb cinc receptes molt senzilles, per tal que es puguin preparar tant a classe com a casa, cada alumne/a individualment.

## ELS BAGULS

### Identificació dels productes

- √ Dins d'una caixeta de fusta tenim el nom dels productes, en català i en llatí, i el preu, si el coneixem (del segle IV). Per tant, els alumnes, sempre amb el control del professor/a, aniran posant a cada aliment el cartell que li pertoca.
- ◆ Dòlies amb cereals: blat, ordi, civada i mill.
- ◆ Àmfores amb líquids: oli, vi, aigua i gàrum.
- ◆ Fruites: albercocs, peres, préssecs, pomes, raïms, magranes, llimones, olives, garrofes, figues, maduixes, cireres, síndria.
- ◆ Hortalisses: cols, pastanagues, carbasses, cogombres, carbassó, alls, alls tendres, espàrrecs, carxofes, coliflor, enciam, ceba.
- ◆ Llegums: llenties, cigrons, faves seques, tramussos, fesols.
- ◆ Fruits secs: prunes, panses, dàtils, castanyes, nous, ametlles, avellanes, festucs, pinyons, figues.
- ◆ Animals: porc, vaca, cabra, conill, ovella, oca, pardal, pop, cargols, calamar, ostres, petxines, anxoves, bacallà, musclos, gall d'indi, bou, llenguado, moll.
- ◆ Productes del bosc: bolets, mel.
- ◆ Herbes aromàtiques: farigola, orenga, llorer, julivert, menta, sajolida, fonoll, polioli, sèsam.
- ◆ Espècies: canyella, pebre, safrà, cardamom, all, comí.
- ◆ Derivats: pa, ous, greix, sal, farina, pernil, formatge, carn, botifarres, llet.



De l'ou

- √ Ahora, hi ha unes caixes amb una mostra de les espècies, llegums, herbes aromàtiques i cereals, amb el producte i una breu explicació, per tal d'ajudar a la identificació.
- √ Tenim també la reproducció d'unes monedes romanes que serveixen per a la comprensió del sistema monetari romà i per a simular compres.
- √ Una caixa de fusta amb tres àmfores (dues vinàries i una oliària), una caixa amb quatre dòlies enterrades, cadascuna d'elles contenint un dels cereals que han d'identificar.
- √ Un joc de Trivium, amb 61 cartes i una llibreta explicativa.
- √ Un dossier amb un recull amb 21 imatges, fotocòpies plastificades.



## VII BIBLIOGRAFIA

- ABRANSON, Erik: *La vida de un legionario en la época de la guerra de las Galias*. Madrid: Altea, s.d.
- ALBADALEJO, Carmen; GINER, Antoni; MORGUÍ, M<sup>a</sup> Mercè; NISTAL, Miquel i RUBIO, M<sup>a</sup> Luisa: *¿Por qué comemos?*. Madrid: Alhambra (Biblioteca de Recursos didácticos Alhambra), 1986.
- APICI: *L'art de la cuina*. Barcelona: Fundació Bernat Metge, 1990.
- BÀGUENA I MARANGES, Núria: *De l'antiga Roma a la teva cuina*. Tarragona: El Mèdol (Cuina), 1997.
- BARATTE, François: *La maison romaine et la vie quotidienne*. Paris: Nathan/Réunion des Musées Nationaux Découvrez au musée du Louvre, 1988.
- BERNARD, Charlotte; MEUNIER, Claude: *César y Roma*. Madrid: Anaya, 1996.
- CARBALLUDE, Pepe: *La vida diaria de los romanos*. Madrid: SM, 1989.
- CARCOPINO, Jérôme: *La vida cotidiana en Roma en el apogeo del Imperio*. Madrid: Temas de Hoy (Col. Bolsistemas, 11), 1993.
- CASELLI, Giovanni: *L'Imperi Romà i l'Alta Edat Mitjana*. Madrid: Barcanova (La vida en el passat), 1985.
- CERVERA, Pilar; FORTUNY, Montserrat: *Energia i equilibri nutritiu. Alimentació i salut*. Barcelona: Graó (Biblioteca de la classe, 45), 1990.
- CONNOLLY, Peter: *Pompeia*. Barcelona: Barcanova (La vida en el passat).
- CONNOLLY, Peter; DODGE, Hazel: *La ciutat antiga. La vida en la Atenas y Roma clàsicas*. Madrid: Acento, 1998.
- CORBISHLEY, Mike: *¿Qué sabemos sobre los romanos?*. Madrid: SM (Saber), 1991.
- D.A.: *Convivum. El arte de comer en Roma*. Mérida: Asociación de amigos del Museo, 1993.
- DRINKWATER, J.F.; DROMOND, Andrew: *El mundo de los romanos*. Barcelona: Blume, 1994.
- DOÑATE MOYA, M. Pilar; ROSET ELIAS, M. Asunción; MATLLER BALADA, Rosa M.: *Técnicas alimentarias*. Madrid: Alhambra (Biblioteca de Recursos didàctics, 21), 1987.

- DUARTE, Antonio: *La economía romana en tiempos de Augusto*. Asturias, s.d.
- ESPINÓS, J.; MASIÀ, P.; SÁNCHEZ, D.; VILAR, M.: *Así vivían los romanos*. Madrid: Anaya (Vida cotidiana), 1987.
- ETIENNE, Robert: *La vida cotidiana en Pompeya*. Madrid: Temas de Hoy (Bolisitemas, 61), 1996.
- FORMAN, Joan: *Romanos*. Barcelona: Molino, 1977.
- GUILLÉN, J.: *Urbs Romana, vol II, La vida pública*. Salamanca: Siqueme, Salamanca, 1980.
- HAYWOOD, John: *Los romanos*. Madrid: Zeus (Fundamentos de...), Madrid, 1995.
- HERNÁNDEZ, F. Xavier: Lluçí Emili Patern. *Legionari i ciutadà romà*. Barcelona: Graó (Bibliografia de la classe, 1), 1984.
- JAMES, Simon: *La Antiqua Roma*. Madrid: Bibl. Visual Altea, 1991.
- LANGLEY, Andrew; SOUZA, Philip de: *El periódico de Roma*. Barcelona: Grupo Zeta, s.d.
- MECONCELLI, Gioia; ARBIZZANI, Carla; FRANCHI, Roberto: *In visita alla collezione romana*. Bologna: Museo cívico Archeologico da Bologna, s.d.
- MIQUEL, Pierre: *La vida de los hombres en tiempo de los romanos*. Barcelona: Molino, Barcelona, 1979.
- TRIMBACH, Eliz; DERRIEN, Loic: *Viaje por la Roma de los Césares*. Barcelona: Plaza & Janés, Plaza Joven (Viajes a través de la historia del mundo), 1989.







Col·labora:

