

Camp d'Aprenentatge de la
ciutat de Tarragona

de l'Ou a la
Poma



Llibre II:
"La cuina"



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**
Yasmine 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-61-05
ISBN: 84-68895830

Impressió: Gràfiques DARC, SL

MATERIAL
DE
L'ALUMNE/A

LLIBRE II
“LA CUINA”

Nom de l'alumne / a

Centre Nivell



INTRODUCCIÓ

En les primitives cases romanes benestants no hi havia un espai destinat a la cuina i es preparava el menjar en l'atri, ja que l'obertura de l'*impluvium* permetia la sortida lliure del fum.

Més endavant s'incorporà a les cases riques, un espai per a la cuina que comptava amb un fogó d'obra en un angle i adossat a la paret, sense gairebé res més. En cap de les cases estudiades s'hi ha trobat una xemeneia, cosa que ens fa pensar que el fum devia sortir per alguna finestra. Tanmateix, prop de la cuina acostumava a haver-hi un forn per coure el pa i una claveguera per a les aigües residuals donat que acostumaven a posar-hi també la latrina. El forn estava construït amb maons i tenia una superfície plana damunt de la qual s'encenia el foc sobre un arc on es guardava la fusta.

La gent més humil vivia a les ínsules, (tot i que també n'hi havia de luxoses), o cases de pisos que podien arribar a tenir fins a cinc o sis pisos. Estaven construïdes amb materials molt febles i molts cops comptaven amb sostres de fusta que sovint s'enfonsaven o bé es cremaven. A Roma, els incendis es propagaven a gran velocitat i podien durar dies abans no es controlaven. Així doncs, moltes cases no tenien cuina i per tant els romans es nodrien de menjar preparat que compraven a les *thermopolia* o als venedors ambulants. Però a les cases grans (*domus*) i a les vil·les, les coses eren diferents. Els esclaus preparaven el menjar i el servien. Hi havia molts servents treballant en una d'aquestes cuines, sota les ordres d'un cap de cuina i amb un encarregat del vi, a més d'altres especialistes.

Els estris que més es feien servir eren les olles i cassoles per cuinar, coladors, culleres de fusta o de metall, ganivets de diferents mides que es feien servir per tallar la carn i pots grans per emmagatzemar aliments. També utilitzaven olles i paelles tant de terrissa com de bronze.

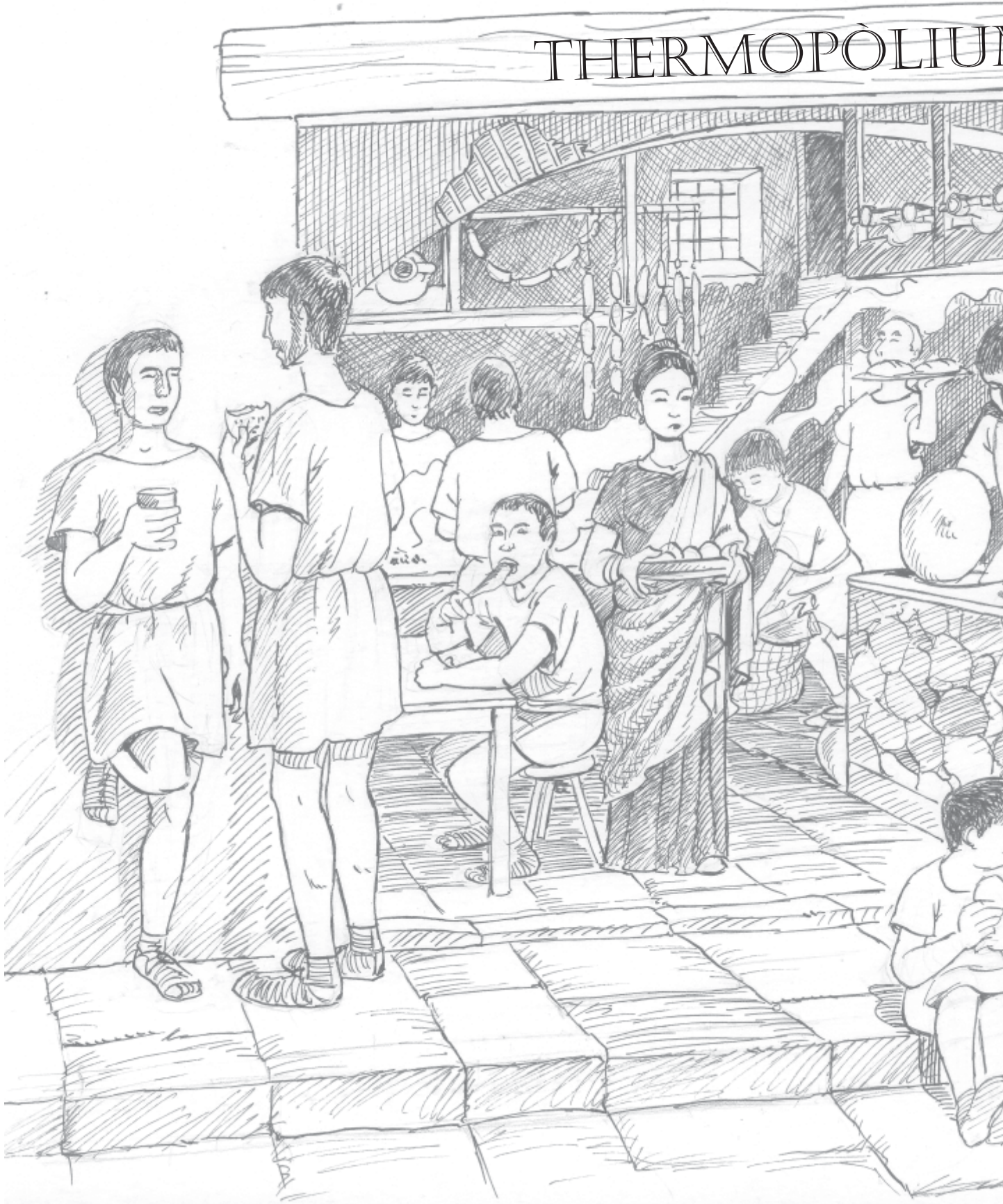
En general doncs podem dir que les cuines romanes eren petites i amb molt de fum i que comptaven amb un fogó de llenya on bullien les carns i les verdures o es feia la carn a la brasa sobre unes graelles. D'ordinari era una casa d'una sola planta i estava habitada per una sola família. Quan, a les *domus*, o grans cases habitades per una sola família, es van crear diferents espais destinats a un ús en concret, la *culina* o cuina, es va establir que havia d'estar ben situada i ser gran, perquè els treballadors, sobretot a l'hivern, necessitaven atansar-se a la llar de foc i potser sopar-hi.



De l'ou

I A LES ÍNSULES

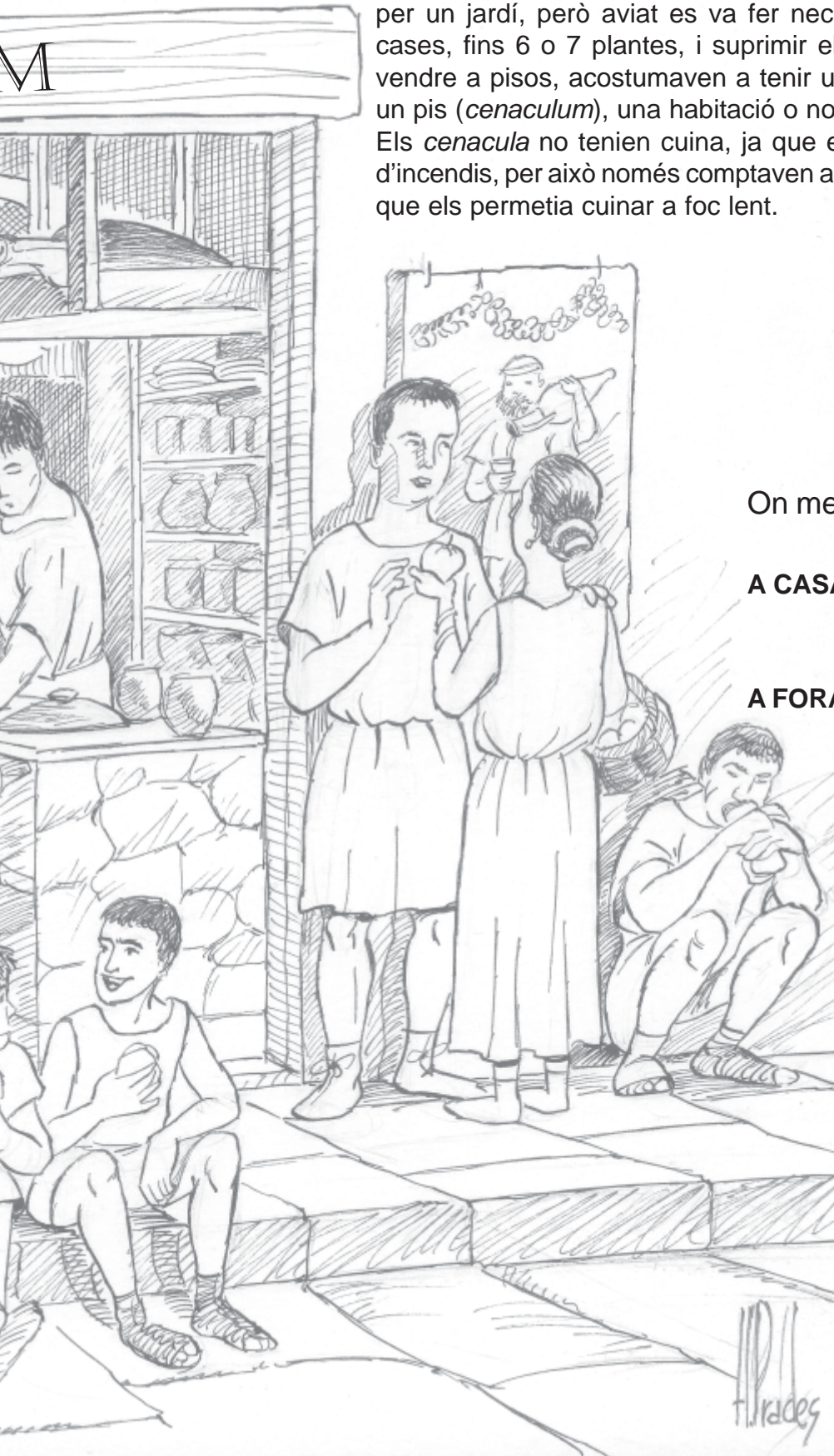
THERMOPOLIUM





En un principi les ínsules o cases de pisos estaven aïllades i envoltades per un jardí, però aviat es va fer necessari donar més altura a les cases, fins 6 o 7 plantes, i suprimir els jardins. Tot i que es podien vendre a pisos, acostumaven a tenir un sol propietari el qual llogava un pis (*cenaculum*), una habitació o només una part.

Els *cenacula* no tenien cuina, ja que estava prohibit cuinar pel perill d'incendis, per això només comptaven amb un forn portàtil o un braser que els permetia cuinar a foc lent.



On menjaven els romans?

A CASA: Uns aliments senzills i comprats que s'escalfaven al forn

A FORA: Als *thermopolia* o tavernes on venien plats per endur-se. Servien menjars lleugers que conservaven calents en envasos especials.

Al carrer, on els compraven als venedors ambulants.

Als forns, on duïen els aliments per cuinar.



Pinta la il·lustració



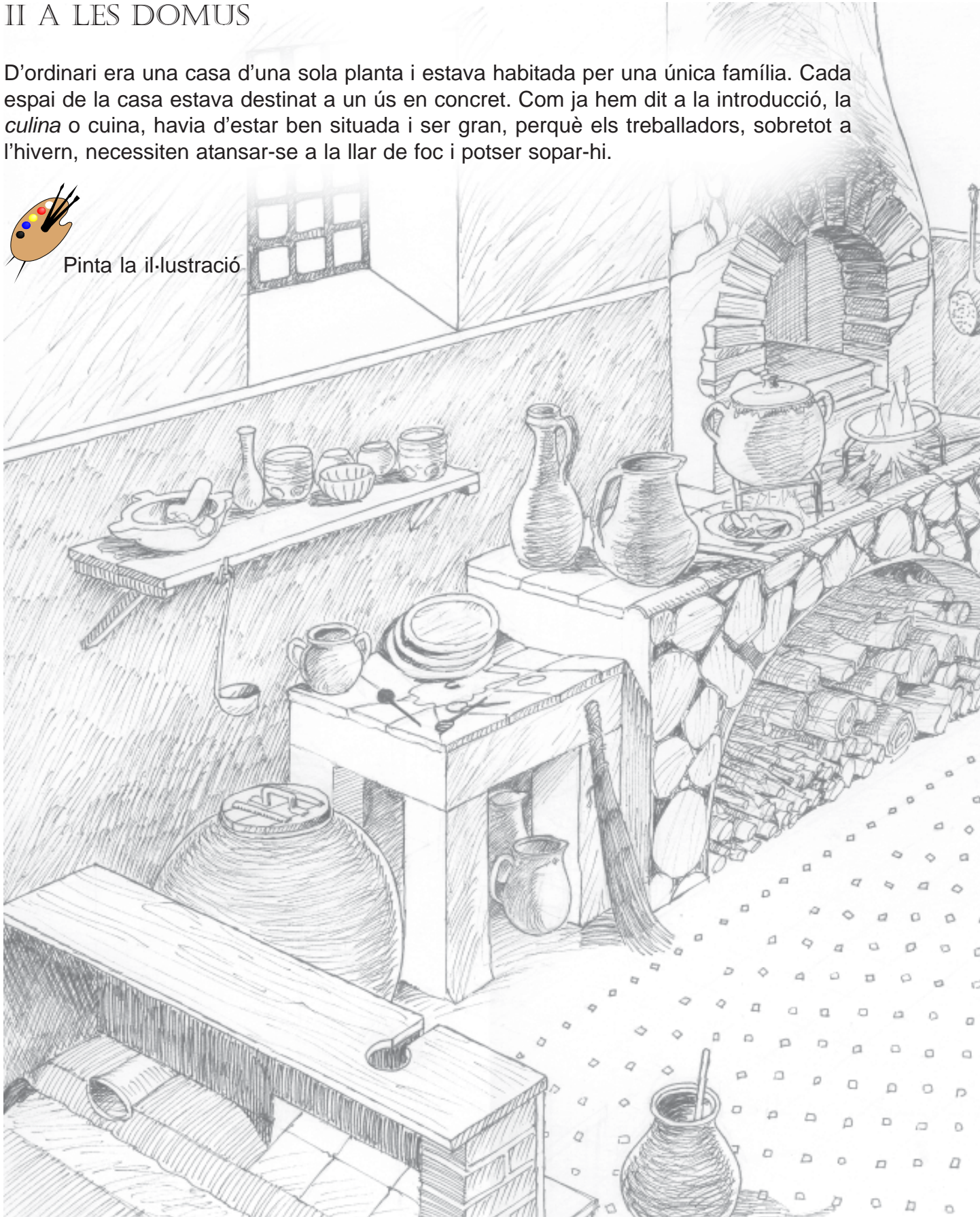
De l'ou

II A LES DOMUS

D'ordinari era una casa d'una sola planta i estava habitada per una única família. Cada espai de la casa estava destinat a un ús en concret. Com ja hem dit a la introducció, la *culina* o cuina, havia d'estar ben situada i ser gran, perquè els treballadors, sobretot a l'hivern, necessiten atansar-se a la llar de foc i potser sopar-hi.



Pinta la il·lustració





Acostumaven a ser **cuines grans** on hi treballaven els/les esclaus/ves.

El **estris de cuina** eren molt semblants als actuals: olles, cassoles, flascons, ganivets, cullerots, coladors, ratlladors, graelles, paelles, morters, etc.

El menjar **es coïa al forn** o damunt les brases dels fogons. No tenien xemeneia.

La preparació es feia en **una taula**, on es picaven les herbes i les espècies, es trossejava la carn i les verdures i s'adornaven les safates.

Tota **bona cuina tenia** herbes, alls, cebes penjades; així com objectes per guardar el menjar: cistells de vímet, àmfores, gerres, ampolles, etc.



De l'ou

III EXTREU-NE ARA LES CONCLUSIONS

CONCLUSIONS

I

I

II

IV

V

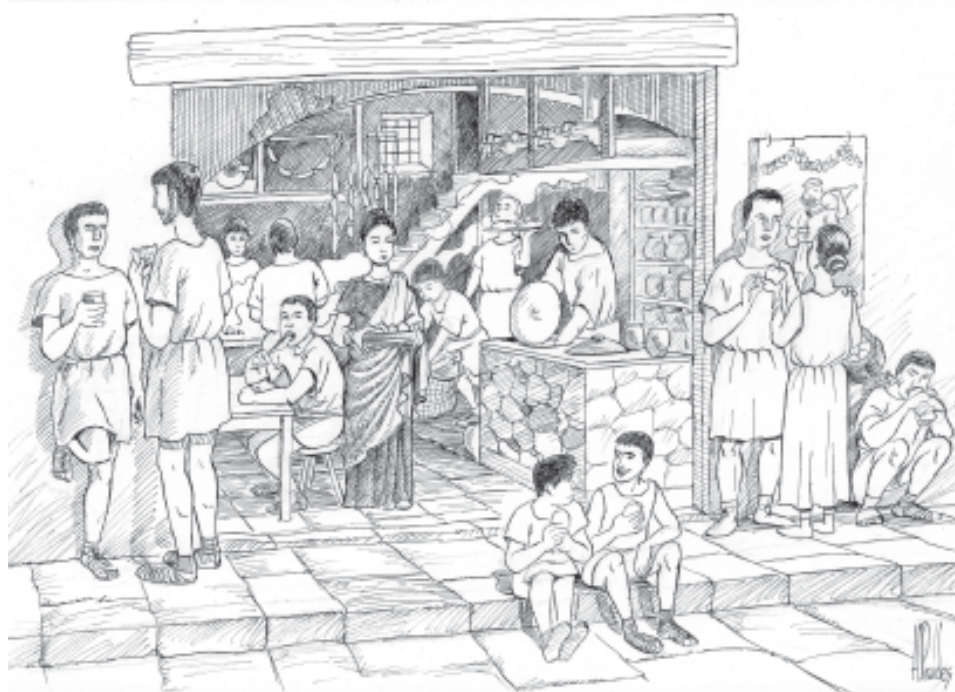
VI



IV UNA TAVERNA



Observa el dibuix d'aquesta taverna romana i contesta:



1 Cerca en el bagul els aliments que trobis en el dibuix i completa la taula següent:

Nom en català	Nom en llatí	Preu	Tipus d'aliment
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

2 Fes un llistat dels objectes que localitzis en el dibuix i digues el nom i la seva utilitat:

.....

.....

.....

3 Assenjala el que sigui correcte:

Mengen drets al carrer
Mengen asseguts al carrer

Mengen en una taula
Mengen acotxats

4 A quina categoria social et sembla que pertanyen els personatges representats?
..... Per què?.....



De l'ou

V UNA CUINA



Observa aquesta il·lustració d'una cuina romana i després contesta les preguntes



1

Com és la sortida de fums? Per què?

.....

2

On es cuinava?

.....

3

Quins estris de cuina identifiquis dels que hi ha penjats a la paret?

.....

4

On tenien les àmfores?

.....

5

Per a què servia l'objecte cilíndric que es troba sobre una taula?

.....

6

Què era el "banc del costat" de la cuina? I la gerra de la dreta? Creus que la seva localització era molt higiènica?

.....

7

Quina condició social creus que tenia la família propietària d'aquesta cuina? Pertany a una *ínsula* o a una *domus*?

.....

.....



VII ELS ESTRIS DE CUINA

MATERIALS		CARACTERÍSTIQUES	ESTRIS
METALLS	BRONZE	Els estris s'havien de netejar molt bé, ja que el verdet que adquiria en oxidar-se era verinós.	Coladors, plats, culleres, gerres, copes, olles, paelles...
	FERRO	Més cars que els de bronze, aguantaven millor el calor del foc i eren resistents.	Graelles, ganivets...
	PLATA	Peces de luxe, sovint amb relleus, per a la gent rica.	Vaixelles, copes, gerres, tasses...
	OR	Peces luxosíssimes, a vegades amb pedres precioses i amb decoracions amb relleu.	Vaixelles, copes, gerres, tasses, ganivets, culleres, plàteres...
CERÀMICA	COMUNA	Ceràmica d'ús molt habitual, barata i d'aparença basta. Sovint emprada com a envàs.	Contenidors del menjar, (àmfores, gerres, dòlies...), olles...
	SIGIL-LADA	Ceràmica de luxe, decorada per empremta d'un segell (motlle) sobre la pasta fresca. Vernissada i amb les parets primes.	Vaixelles, gerres, gots...
VIDRE	Material considerat de gran luxe, usat com a envàs de líquids valuosos. Emprat per servir el vi a la taula. En trobem de transparent i d'acolorit.	Ampolles, gerres, bols, copes...	
FUSTA	Material molt popular i habitual de les zones rurals. Sovint tallat pel propi usuari.	Culleres, plats, bols...	
PEDRA	MARBRE	Material resistent per picar-hi, per tal que no s'esmicoli i es barregi amb el menjar.	Morters
	ÀGATA O ONIX	Peces de gran luxe i molt excepcionals.	Vaixelles



De l'ou

Identifica cadascun dels objectes que apareixen a baix i indica'n també el material del qual creus que estava fet:





















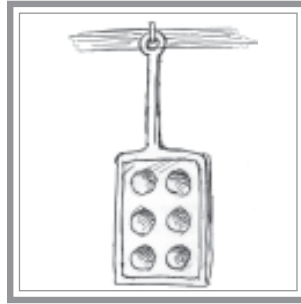






Identifica cadascun dels objectes que apareixen a baix, indicant si pertanyen al servei de taula o a l'ús de la cuina.























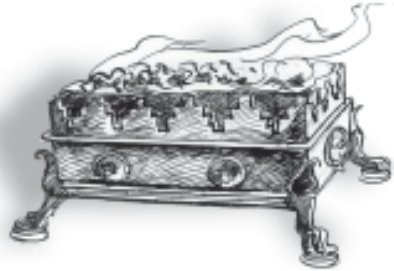




De l'ou

Uneix per mitjà de fletxes el nom, el dibuix i l'explicació.

PAELLA PER A OUS



Espècie de cassola, normalment amb nanses per cuinar.

ESCALFADOR



Cèrcol de ferro amb tres peus baixets que serveix per posar al foc de terra olles, perols...

MARMITA



Recipient omplert de brases que serveix per mantenir els plats o plàteres calents.

TRESPEUS



Estri de cuina emprat en la cocció d'ous, per la qual cosa tenia unes zones còncaues.

TRINXANT



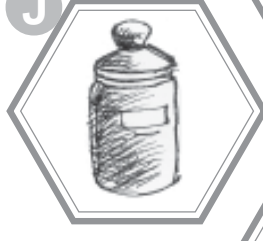
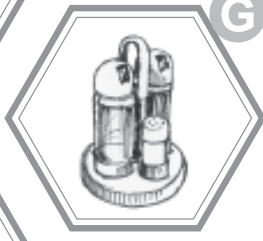
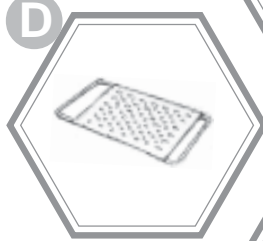
Forquilla grossa amb la qual es subjecta la carn que s'ha de tallar per servir.



ROMANS

Busca l'equivalent actual dels estris culinaris romans

ACTUALS



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11



De l'ou

VIII ALIMENTS QUE ES PODEN TROBAR EN UNA ÍNSULA O UNA DOMUS

1

Cerca en el bagul els cinc aliments més barats i els cinc més cars. Escriu el seu nom i digues en cada cas, qui creus que els consumia si els habitants de les ínsules o els de les domus.

✓ Els més barats són:

Els consumien els habitants de _____

✓ Els més cars són:

Els consumien els habitants de _____

2

Les fruites i les verdures que els romans utilitzaven per cuinar es guardaven en cistells. Escriu, on correspongui, els noms de les fruites i de les hortalisses que trobis en el bagul.





3 En el bagul trobaràs dues caixes de fusta que contenen àmfores i dolies respectivament. Identifica els productes que contenen i anota'ls



4 Els romans utilitzaven gran quantitat d'herbes aromàtiques per cuinar. En el bagul localitzaràs una capsa en la qual n'indiquem algunes de les més comuns. Escribe el nom de tres, anota les seves característiques i dibuixa-les.

Nom:

Característiques:

.....

.....

Dibuix:

Nom:

Característiques:

.....

.....

Dibuix:

Nom:

Característiques:

.....

.....

Dibuix:



De l'ou

IX CURIOSITATS

Destria de les següents afirmacions quines creus que són **certes**



i quines són **falses**



I Les cuines romanes tenien xemeneia.



II Les fruites es guardaven en cistells de vimet.



III Els romans que vivien a les ínsules, portaven a cuinar els aliments als forns.



IV Alguns emperadors van prohibir cuinar a les ínsules pel perill d'incendis que suposava.



V A les domus, eren els esclaus els encarregats de cuinar.



VI A les cuines romanes el foc es feia amb llenya o carbó vegetal.



VII En aquesta època s'empraven les forquilles.



VIII Els romans utilitzaven coladors.





Col·labora:

