



Les premiers hommes : des chasseurs-cueilleurs

L'homme est omnivore. Il y a 2,5 millions d'années, dans la savane arborée d'Afrique de l'Est, l'Homo Habilis mangeait déjà une nourriture variée. Les premiers hommes se nourrissent de ce qu'ils trouvent dans la nature: racines, plantes, petits animaux. À mesure que leurs outils se perfectionnent, ils développent leur habileté de chasseurs et de pêcheurs. Ces chasseurs-cueilleurs sont nomades. Ils se déplacent en groupes en fonction des saisons et des lieux où ils trouvent du gibier. L'Homo Erectus, vers -1,5 millions d'années, accentua sans doute cette diversité, adaptant son alimentation aux richesses locales des nouveaux territoires qu'ils découvrent.

En -450 000 avant J.-C., les hommes découvrent le feu et commencent à cuire leurs aliments. Avec Homo Sapiens, la diversification ne cessera plus.



Des outils de chasse:
un biface et une pointe de flèche



Une scène de chasse et de cueillette

Vers - 8 000, les premiers agriculteurs

Vers -8000 au Moyen-Orient et -4000 en Europe, les hommes inventent l'agriculture et l'élevage, et commencent à produire leur nourriture. Ils mettent au point de nouveaux outils pour labourer la terre ou pour faucher les céréales. Leur alimentation se diversifie: ils consomment les plantes cultivées, mais aussi de la viande et du lait grâce à l'élevage.

Avec l'invention de la poterie, ils fabriquent des récipients dans lesquels ils préparent des purées ou des bouillies. Ces récipients leur permettent aussi de conserver les aliments.



Un araire



5 Le fauchage du blé et la transformation des grains en farine

Quelques recettes préhistoriques

MOUCLADE
(Charente, France)



Moules, pierre plate, épines de pin.

Pêcher des moules.

Les disposer debout, côte à côte sur la pierre de façon qu'elles se tiennent toutes ensemble.

Recouvrir d'une épaisse couche d'épines.

Mettre le feu aux épines.

Laisser brûler.

Quand le feu s'éteint, les moules doivent être ouvertes, elles sont bonnes à manger.

Sinon recommencer.

POISSONS EN FEUILLES, AU FOUR
(Inspiré d'une recette polynésienne)



Saumons, feuilles de châtaignier, armoise.

Le four

Creuser une fosse de 20 centimètres de profondeur.

Remplir de bois et de brindilles.

Dessus, déposer des galets.

Allumer le feu.

Quand bois et brindilles sont consumés, les galets doivent tapisser le fond de la fosse.

Pêcher les poissons.

Les écailler.

Les vider.

Déposer quelques feuilles d'armoise à l'intérieur.

Les envelopper de feuilles de châtaignier.

Déposer les saumons emballés dans les feuilles sur les galets chauffés.

Recouvrir de feuilles.

Laisser cuire 20 minutes.

Retirer les feuilles.

Les poissons sont prêts.

