

Extrait du Ecole d'Albert de Rions - Saint Auban sur l'Ouvèze

<http://www.ac-grenoble.fr/ecole/stauban/spip.php?article808>

En cuisine...

- EMALA - Le Moyen Âge - Mornas et sa forteresse : Les enfants de la classe de cycle 3 ont été invités par Monseigneur Pierre Blavy de Blanchegarde en la forteresse de Mornas -



Date de mise en ligne : mardi 30 juin 2009

En cuisine...

par Mathilde et Rémi

Quand les habitants s'abritaient dans la forteresse de Mornas, les assiettes s'appelaient des « tranchoirs » faites de tranche de pain. Lorsque le seigneur était content il donnait le pain plein de jus de viande aux pauvres, pour leur soupe. Lorsque le seigneur était mécontent il le donnait aux chiens.

On mangeait avec le pouce, l'index et le majeur de la main droite. La main droite parce qu'elle signifiait la main de dieu, et par opposition la gauche représentée le diable.

Les gens dressaient la table en mettant le couvert. Le verre pour boire s'appelait l'« hanap ». On s'essuyait les doigts au couvert et non pas sur la nappe !

Il y avait une cuillère, un couteau et une fourchette avec deux pics qui aussi le diable.

Les aliments

Il y avait des oeufs, de la viande, du poisson, des légumes. On utilisait beaucoup les « épices » : du piment, de la vanille, du poivre, du sel marin, du sel indien (notre sucre actuel), des clous de girofle, de la cardamome, du gingembre, des bâtons de cannelle et du safran. On les rangeait dans un coffre à « épices ».

Viande et poisson étaient conservés dans du sel. Pour le dessert, on mangeait du pastis, une pâtisserie.