

QUIZZ SUR LA CUISINE AU MOYEN AGE



Le banquet de nocces.

Histoire d'olivier de Castille et d'Artus d'Algarbe
Paris BNF. Département des manuscrits français.
Dossier pédagogique, l'enfance au Moyen Âge.
<http://classes.bnf.fr/ema/grands/878.htm>

1-Les épices ne sont utilisées que dans les plats cuisinés ?

Vrai / faux ?

2-Au XIIème siècle on classe dans les épices (*species*) : le sucre, les amandes et les plantes aromatiques telles que le laurier, l'ail, l'oignon...de même que les oranges et le miel ?

Vrai / faux ?

3-Que veut dire payer en espèce ?

.....

4 Connaissez-vous une épice qui servait à soigner ?

.....

5-Les hommes du Moyen Age préféraient manger des sauces sucrés ou acides ?

.....

6-D'où vient l'expression mettre la table ?

.....

7-Que ne trouve t'on pas à la table d'un homme du Moyen Age ?

Une fourchette / un couteau / un verre / une cuillère / une serviette / une assiette ?

.....

8-D'où vient l'expression mettre le couvert ?

.....

9-D'où vient le mot «salaire» ?

.....

10- Qu'est ce que le boute hors ?

.....

11-Comment s'appelait l'impôt que payaient les bateaux qui s'arrêtaient à Conflans ?

.....

Score de bonnes réponses :

/ 10

RÉPONSES SUR LA CUISINE AU MOYEN AGE



1-Faux :

On s'en sert pour parfumer les vins, les plats salés et sucrés, la composition des dragées.... Ce sont les « Maistre queux » qui en mettent partout et beaucoup. Les épices sont rarement utilisées seules mais broyées ensemble.

2-C'est Vrai :

Ce n'est que récemment que les épices désignent des produits végétaux naturels employés pour leur saveur et leur arôme dans l'assaisonnement des aliments.

3-Les épices servent de monnaie car certaines sont très chères comme le safran ou le poivre. Elles servent à payer la dot de la mariée, à payer une rançon, d'où l'expression une addition salée, épicée, poivrée.

4-les épices ont une utilisation médicale et culinaire.

La cannelle guérit les maux d'estomac et des diarrhées, le clou de girofle soigne les intestins et les maux de dents.

5-Les plats sont très épicés et acides (citron et jus de raisins verts).

6-On mange après avoir dressé la table (sur deux tréteaux). La table est démontée ensuite.

7-Il n'y a pas de fourchette individuelle. Une grosse cuillère sert à servir dans le plat. On boit dans le même verre que son voisin et il n'est pas sur la table mais placé à côté : on demande donc à boire à un serveur. Chacun prend à table son couteau personnel. Il n'y a pas d'assiette mais un tranchoir (grosse tranche de pain sur laquelle on pose sa viande, légumes et que l'on partage avec son copain c'est-à-dire son compagnon de table ! Sur le bord de la nappe et sur toute sa longueur est disposée la longière qui sert à s'essuyer les mains et la bouche. On mange avec ses doigts.

8-On garde les plats au chaud en les couvrant d'où l'expression « mettre le couvert ».

9-Le sel servait de salaire au soldat à Rome avant d'être remplacés par une somme d'argent appelée *salarium* ou salaire. Au MA cette somme sera versée en sols et les militaires qui la percevront seront des ... soldats.

10- le boute hors est le dernier plat servi aux invités : il consiste en vin épicés, fruits, noisettes, pignons, pistaches, confits dans du sucre et du miel mais aussi des dragées, pétales de rose confites...

11-C'est «le droit de travers».