

Conferencia

DES RÉSIDUS CARBONISÉS AUX HABITUDES CULINAIRES DES POPULATIONS ANCIENNES : L'APPORT D'UNE APPROCHE MULTI-SCALAIRE INTÉGRÉE

Julien Vieugue

NRS - UMR 7055 Préhistoire & Technologie, Maison de
l'Archéologie & de l'Ethnologie

Les analyses de résidus carbonisés retrouvés dans les céramiques culinaires ont fait des avancées spectaculaires ces 20 dernières années, révélant la préparation de plats à base de viandes, de produits laitiers ou de ressources marines. Les recherches se sont néanmoins très largement focalisées sur la caractérisation moléculaire et isotopique des composés lipidiques, ne révélant que la nature des substances animales exploitées. Nous montrerons ici au travers de cas d'étude ethnographiques et archéologiques comment l'étude multi-scalaire des résidus carbonisés (macroscopique, microscopique et moléculaire) permet de reconstituer les techniques de cuisson alimentaires (bouillir, cuire à la vapeur, frire, griller) et les mets recherchés (en particulier les substances végétales telles que le blé ou l'orge).



VIERNES, 24 DE MAYO DEL 2019 - A LAS 12:00h
Institució Milà i Fontanals, CSIC
C / Egipciques, 15 – Barcelona

Organizado por:

F. Borrell, I. Clemente, J.F. Gibaja, S. Guimaraes, J.J. Ibáñez, N. Mazzucco,
M. Mozota, A. Nieto, F. Pichon, X. Terradas & S. Valenzuela

www.asd-csic.es