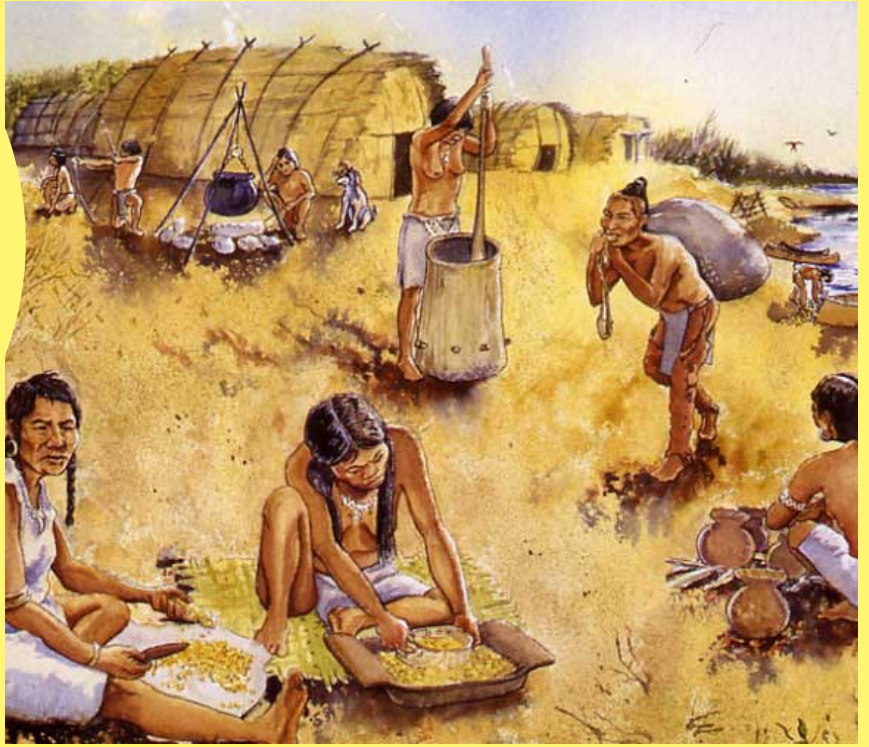


LES IROQUOISIENS

La réalité culturelle: **l'alimentation**

Les Iroquoiens mangeaient surtout les aliments qu'ils avaient récoltés à l'automne. Les hommes apportaient de la viande et du poisson tandis que les femmes allaient chercher dans la nature d'autres aliments qui composaient leurs repas.



source: vidéantrop

Les habitudes

La famille mangeait un seul repas dans la journée. Ce repas était avant midi et en silence. Les hommes mangeaient en premier et ensuite les femmes et les enfants mangeaient. Les femmes servaient habituellement de la viande, une salade, des courges ou des haricots et des épis de maïs. Les femmes fabriquaient aussi de la **bannique** qui était un pain qui ressemblait beaucoup à un gâteau.

Les enfants avaient l'habitude de remercier leurs parents à chaque repas. La nourriture était sacrée, car elle permettait de rester en vie. Elle était considérée comme un cadeau offert par l'Esprit des animaux.

La famille iroquoise mangeait de la viande de chien, de castor, de porc-épic, d'orignal, d'ours et d'oie sauvage.

Les femmes préparaient des rôtis qu'elles faisaient cuire sur une branche humide au-dessus d'un feu. Elles pouvaient aussi faire bouillir les morceaux de viande en les plaçant dans un chaudron de terre.



Source: banque d'images en univers social, Diane Boly

Les ustensiles et outils de cuisine

Les Amérindiennes utilisaient des ustensiles en bois ou en os pour la préparation du repas, mais il mangeait, sans ustensiles, avec ses mains.

Préparation des aliments

Les hommes

Lorsque les hommes partaient à la chasse, à la pêche, ou encore, pour se rendre aux comptoirs d'échange de fourrures, ils apportaient avec eux du **pemmican**. Le pemmican était de la viande séchée et coupée en petits morceaux. Elle pouvait donc se conserver longtemps. La viande était quelquefois remplacée par du poisson.

Si les hommes avaient été chanceux à la pêche, ils pouvaient manger du poisson frais. Ils pêchaient du saumon, du doré, de l'esturgeon, de la truite et du poisson-chat. Les hommes faisaient aussi sécher et fumer des poissons afin de pouvoir en manger pendant l'hiver, car les poissons se conservaient plus longtemps lorsqu'ils étaient fumés.

Les femmes

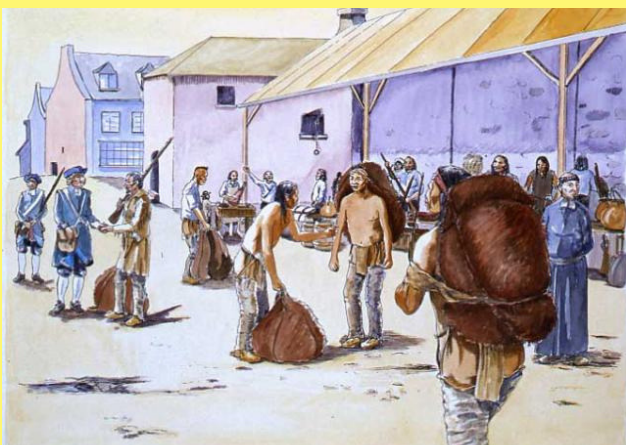
Les femmes cueillaient différentes parties des plantes pour les utiliser comme légumes. Dans une plante, les femmes Iroquoïennes trouvaient presque toujours une utilisation pour la sève, l'écorce, les bourgeons, les feuilles, les fleurs, les fruits et les graines.

Au printemps, elles cueillaient les jeunes tiges de quenouilles et les jeunes feuilles de fougères, car elles étaient très tendres et tous les membres de la famille les appréciaient comme légumes.



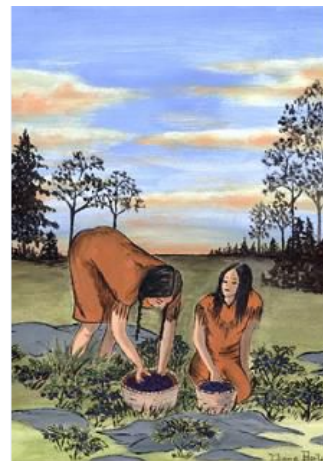
Quenouille

Fougère



Source: banque d'images en univers social, Diane Boily

Durant l'été, elles cueillaient des petits fruits sauvages comme les bleuets, les framboises et les «atokas» aussi appelés canneberges. Elles cueillaient aussi certaines feuilles de plantes pour en faire des tisanes. Les femmes faisaient bouillir l'eau en ajoutant des pierres brûlantes.





Source inconnue

Les épis de maïs provenaient de la récolte d'automne. Afin de conserver ces épis, les femmes les suspendaient dans les maisons et les servaient aux repas pendant une bonne partie de l'hiver.

Les femmes détachaient aussi les grains des épis avec une mâchoire de daim. Elles les faisaient sécher et les réduisaient en farine en les broyant avec un pilon et un mortier. Pour accompagner le repas, les femmes pouvaient aussi faire griller ces grains et les écraser avec deux pierres qu'elles roulaient dans un bol en bois. Toute la famille pouvait ensuite déguster ces grains écrasés avec du sirop d'érable, du miel ou de la graisse..

Les nations autochtones portaient un grand respect à la nature et ne prenaient que ce dont ils avaient besoin. Selon leur croyance, le Grand Esprit avait fait la nature pour la conserver et pour permettre au peuple de s'en servir afin de survivre.



L'alimentation

Ce sont les Amérindiens qui ont découvert, qu'au printemps, l'érable laissait couler un liquide sucré (la sève). Ils ont fait bouillir ce liquide et ils ont obtenu le sirop d'érable. Ils ont enseigné aux colons qui venaient de l'Europe, la façon d'obtenir ce sirop.

