

Aten de Romeinen al spaghetti bolognaise:

De Romeinen:

De Romeinen aten, vruchten, olijfolie, vissaus en wijn. Dat vertelde de spreker die archeobotanist is, iemand die kijkt naar archeologische plantenresten. In de 11^{de} eeuw waren er al gewassen om pasta te maken, de Romeinen konden in theorie dus al pasta maken maar zijn er niet in geslaagd.

Landbouw en voedsel historicus:

Deze waren meer bezig met wat de Romeinen schreven als teksten, zoals facturen, standbeelden, recepten enz. De spreker is geïnteresseerd in Griekse, Egyptische en Romeinse plantenresten. De vissaus van de Romeinen werd gebruikt om eten een zoute smaak te geven, de vissaus werd gemaakt door visjes te fermenteren en het sap van de visjes wordt dus de vissaus. Schriftelijke bronnen waren heel belangrijk voor historicus. Ze hebben bijvoorbeeld archeologisch materiaal gevonden in het Romeinse Rijk, dit waren voorraadplanten.

Aanwezigheid van gewassen:

Er waren verschillende gewassen te vinden in het Romeinse rijk zoals: graan, gerst, maïs enz. Heel opmerkelijk was dat het graan van het Romeinse rijk heel hard was, in vergelijking van het graan van nu. Wat ook heel vreemd is, is dat het graan van vroeger voedzamer is dan het graan van nu. Dat houdt dus in dat er meer voedingstoffen inzitten. De lengte van de Romeinen van vroeger is ook heel verschillend met nu, de Romeinen moesten 1 meter 80 zijn voor soldaat te kunnen worden, doordat de Romeinen zo lang waren komt, omdat hun dieet meer proteïne of eiwitten bevat. Dit viel allemaal te bestuderen door het bestuderen van het dijbeen, hiermee kunnen archeologen zien wat de lengte was van de persoon. De gewassen waren dood materiaal, de kiemkracht is weg, dat wil dus zeggen dat als je het zaadje zou planten dat hij niet zou groeien. Er bestaan ook antinutriële stoffen, dit zijn stoffen die ervoor zorgen dat de opname van bepaalde voedingstoffen worden geblokkeerd, een voorbeeld hiervan is: vitaat. En ten slotte over de smaak, ze kijken naar de aroma's die worden gecreëerd en vergelijken die met de smaak van het eten van nu. De smaak verschilt erg van dat van ons. Wat we dus kunnen besluiten is dat de Romeinen geen spaghetti bolognaise aten, omdat ze geen tomaten hadden, ze konden wel pasta maken maar het is hun niet gelukt.