

- | | |
|-------------------------|---|
| 1. Record Nr. | UNIBAS000006542 |
| Autore | Yonge, Charlotte Mary <1823-1901> |
| Titolo | The heir of Redclyffe / by Charlotte M. Yonge |
| Pubbl/distr/stampa | Chicago ; New York : Rand, Mc.Nally |
| Descrizione fisica | 471 p. ; 20 cm. |
| Disciplina | 823.8 |
| Lingua di pubblicazione | Inglese |
| Formato | Materiale a stampa |
| Livello bibliografico | Monografia |
-
- | | |
|-------------------------|---|
| 2. Record Nr. | UNINA9910634093303321 |
| Autore | Samanci Özge |
| Titolo | La cuisine d'Istanbul : Au xixe siècle / / Özge Samanci |
| Pubbl/distr/stampa | Tours, : Presses universitaires François-Rabelais, 2022 |
| ISBN | 2-86906-832-8 |
| Descrizione fisica | 1 online resource (392-XV p.) |
| Collana | Tables des hommes |
| Soggetti | History
alimentation
histoire contemporaine
Proche-Orient
Istanbul
Ottoman |
| Lingua di pubblicazione | Francese |
| Formato | Materiale a stampa |
| Livello bibliografico | Monografia |
| Sommario/riassunto | La cuisine d'Istanbul au xixe siècle, c'est la richesse et le raffinement de la cuisine ottomane. Qu'il s'agisse de la cuisine du Palais ou celle des |

habitants de la ville, musulmans, chrétiens, juifs, elle est l'héritière des cultures culinaires nomades turques, arabes, seldjoukides, byzantines. Sur la base de l'examen des livres de cuisines et des comptes du Palais ottoman au xixe siècle, l'auteur analyse les manières de table, l'organisation des espaces de préparation culinaire, les ustensiles, la hiérarchie des cuisiniers, les plats, les repas, les techniques culinaires... La cuisine d'Istanbul au xixe siècle s'inscrit clairement dans la continuité de la culture culinaire ottomane des siècles précédents. Toutefois des distinctions culturelles émergent, consécutives aux changements politiques, sociaux et économiques de l'Empire ottoman à partir des années 1830. L'adoption des manières de table de style occidental, l'adaptation partielle de certaines techniques culinaires françaises, la diffusion de nouveaux ingrédients (surtout des végétaux d'origine américaine) et l'apparition des nouveaux moyens de sociabilité autour du repas provoquent des transformations discernables dans la culture culinaire d'Istanbul au xixe siècle.
