

1. Record Nr.	UNINA9910496045503321
Autore	Anagnostakis Ilias
Titolo	Multidisciplinary approaches to food and foodways in the medieval Eastern Mediterranean // Sylvie Yona Waksman
Pubbl/distr/stampa	Lyon, : MOM Éditions, 2020
ISBN	2-35668-173-6
Descrizione fisica	1 online resource (508 p.)
Collana	Archéologie(s)
Altri autori (Persone)	BalardMichel BöhlendorfArslanBeate BourbouChryssa BurlotJacques CaseauBéatrice CoureasNicholas DalbyAndrew GabrieliRuth Smadar GarnierNicolas GetzovNimrod GraingerSally GreyAnthony GrivaudGilles JonesRichard KoderJohannes KontogiannisNikos D KoutsouflakisGeorge MercangözZeynep MorozovaYana OnarVedat PecciAlessandra ReuterAnna Elena ShapiroAnastasia SkartsisStefania S SternEdna J TeslenkoIryna TodorovaEvelina TrélatPhilippe TzavellaElli VezzoliValentina VroomJoanita WaksmanSylvie Yona WaksmanSylvie Yona YehudaElisabeth YeniehirloluFiliz

ZelenkoSergey

**Soggetti**

Archaeology  
archéologie  
archéométrie  
histoire  
alimentation  
pratiques alimentaires  
gastronomie  
période médiévale  
croisades  
Empire ottoman  
céramique  
archaeology  
archaeometry  
history  
food  
foodways  
gastronomy  
Eastern Mediterranean  
medieval period  
Byzantine period  
Crusader period  
Ottoman period  
pottery  
Eustathios of Thessaloniki

**Lingua di pubblicazione**

Inglese

**Formato**

Materiale a stampa

**Livello bibliografico**

Monografia

**Sommario/riassunto**

This volume brings together archaeologists, archaeological scientists and historians contributing different specialisms to an emerging field of research: food and foodways in the medieval Eastern Mediterranean. It presents the output of the POMEDOR project “People, pottery and food in the medieval Eastern Mediterranean” funded by the French National Research Agency. POMEDOR focused on changes in transitional periods, such as the Crusades and the Turkish conquests, as viewed through archaeological and archaeometric studies of pottery. The volume offers a wider scope, with research based on archaeobotany, archaeozoology, biological anthropology, and the study of archaeological structures, texts and iconography. Last but not least, it reveals the recipes conceived for a “Byzantine” dinner, held at the Paul Bocuse Institute during the final conference of the POMEDOR

project. Dans ce volume, archéologues, archéomètres et historiens contribuent par différentes approches à un domaine de recherche émergent : les pratiques alimentaires en Méditerranée orientale médiévale. Il présente les résultats du programme ANR POMEDOR « Populations, poteries et alimentation en Méditerranée orientale médiévale », qui abordait l'évolution de ces pratiques lors de périodes de transition, telles que les croisades ou les conquêtes turques, principalement au travers d'études archéologiques et archéométriques de céramiques. Cet ouvrage couvre un champ plus large, incluant l'archéozoologie, l'archéobotanique, l'anthropologie biologique, l'étude des structures archéologiques, des textes et de l'iconographie. Enfin, il dévoile les recettes conçues pour un dîner « byzantin » clôturant le programme POMEDOR, organisé à l'Institut Paul Bocuse.

---