

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.
