

press release

Title:

FOOD CROPS IN ANCIENT GREEK CUISINE

Subtitle:

An archaeobotanical and textual study

Writers:

**Soultana-Maria Valamoti
Vasileios Fyntikoglou
Konstantinos Symonis**

Category:

Archeology

ISBN:

978-960-12-2588-3

Format:

17×24 cm (paperback)

Pages:

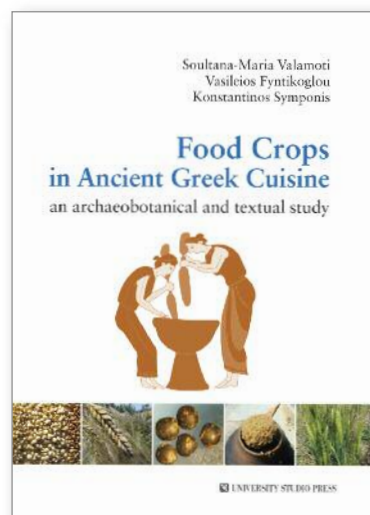
196

Year of publication:

2022

Retail price:

€ 24,00



In this study the reader will discover plant-based dishes of ancient Greece as revealed by ancient texts and archaeobotanical remains of cereals, pulses and plants with oil-rich seeds retrieved from archaeological sites.

The book explores plant food ingredients from cultivated fields in their culinary transformation in ancient Greek cuisine from the 7th to the 1st millennium BC. Plant food ingredients, the ways they were processed and consumed as well as variation across space and time are investigated. The book reveals an impressive variety in the ways raw ingredients from ancient fields were transformed into meals. This journey to the plant foods of ancient Greece tracks the ancient roots of several traditional foodstuffs of modern Greek cuisine and its neighbouring regions.

The book *Food Crops in Ancient Greek Cuisine: an archaeobotanical and textual study* is the first to be published in the context of project PlantCult, funded by the European Research Council (ERC).

"The present volume approaches the material from archaeological and textual evidence of strikingly different periods... This striking approach works well... Galen quotes Aristophanes' list of seven plants and preparations, all of which are discussed in detail in this fine volume".

John Wilkins

Soultana Maria Valamoti is professor of prehistoric archaeology at AUTH.

Vasileios Fyntikoglou is associate professor of latin philology at the school of Philology, AUTH.

Konstantinos Symonis is graduate of classical philology at AUTH.

Δελτίο τύπου

Τίτλος:
FOOD CROPS IN ANCIENT GREEK CUISINE

Υπότιτλος:
An archaeobotanical and textual study

Συγγραφείς:
**Soultana-Maria Valamoti
Vasileios Fyntikologlou
Konstantinos Symeonis**

Κατηγορία:
Αρχαιολογία, Γεωτεχνικές Επιστήμες

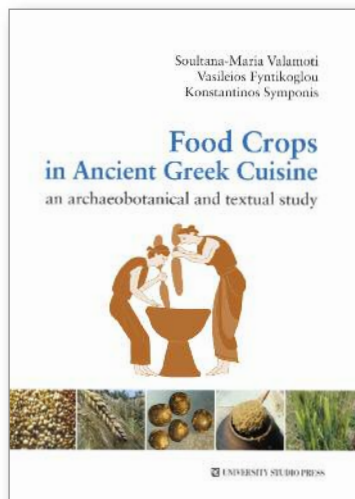
ISBN:
978-960-12-2588-3

Διάσταση:
17×24 εκ. (μαλακό εξώφυλλο)

Αριθμός σελίδων:
196

Έτος έκδοσης:
Σεπτέμβριος 2022

Τιμή με Φ.Π.Α.:
22,00€



Στην παρούσα μελέτη ο αναγνώστης μπορεί να ανακαλύψει τα εδέσματα της Αρχαίας Ελλάδας με βάση τα φυτικά συστατικά όπως αυτά αποκαλύπτονται από τα αρχαία κείμενα και τα ίδια τα κατάλοιπα δημητριακών, οσπρίων και φυτών με ελαιοδοτικούς σπόρους που έχουν βρεθεί σε αρχαιολογικές θέσεις.

Το βιβλίο εξερευνά τα φυτικά συστατικά από τους καλλιεργημένους αγρούς στη μαγειρική της αρχαίας Ελλάδας από την 7η ως την 1η χιλιετία π.Χ. Εντοπίζονται τα φυτικά διατροφικά είδη, οι τρόποι επεξεργασίας και κατανάλωσής τους καθώς και οι διαφοροποιήσεις ανάλογα με την περιοχή και την εποχή. Επιπλέον, αποκαλύπτεται μια εντυπωσιακή ποικιλία στους τρόπους μετατροπής των πρώτων υλών από τους αρχαίους αγρούς σε γεύματα. Μέσα από αυτό το ταξίδι στα φυτικά τρόφιμα της αρχαίας Ελλάδας ανιχνεύονται οι αρχαίες καταβολές παραδοσιακών τροφίμων της σύγχρονης κουζίνας της Ελλάδας και των γύρω περιοχών.

Το βιβλίο *Food Crops in Ancient Greek Cuisine: an archaeobotanical and textual study* είναι το πρώτο που δημοσιεύεται στο πλαίσιο της έρευνας του PlantCult με χρηματοδότηση του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου Έρευνας (ERC).

«Ο τόμος αυτός προσεγγίζει αρχαιολογικά δεδομένα και κείμενα από διαφορετικές μεταξύ τους περιόδους... Αυτή η αξιοσημείωτη προσέγγιση λειτουργεί καλά... Ο Γαληνός παραθέτει τη λίστα επτά φυτών και σκευασμάτων του Αριστοφάνη και όλα αυτά συζητούνται με λεπτομέρεια σε αυτόν τον έξοχο τόμο».

John Wilkins

Η Σουλτάνα-Μαρία Βαλαμώτη είναι καθηγήτρια προϊστορικής αρχαιολογίας του ΑΠΘ.

Ο Βασίλειος Φυντίκογλου είναι αναπληρωτής καθηγητής λατινικής Φιλολογίας στο τμήμα Φιλολογίας του ΑΠΘ.

Ο Κωνσταντίνος Συμπόνης είναι απόφοιτος της κλασικής φιλολογίας του ΑΠΘ.