

Food, Spirits & Gastronomic Traditions in the Eastern Mediterranean

DOĞU AKDENİZ'DE YEME-İÇME
ALİŞKANLIKLARI VE GASTRONOMİ
GELENEKLERİ

Τροφές, (Οινο)πνεύματα & Γαστρονομικές
συνήθειες στην ανατολική Μεσόγειο





Series of Lectures
Κοιυσμολαr Dizisi
Κύκλος Ομιλιών

Oct. 2014 - May 2015



The Consulate General of Greece in Istanbul in collaboration with the National Hellenic Research Institute (Ottoman Studies Programme) is to hold at the Sismanoglu Megaro a series of lectures entitled

Food, Spirits & Gastronomic Traditions in the Eastern Mediterranean

Scientific Coordinator: Evangelia Balta

All lectures will be uploaded to the Bodossaki Foundation's digital platform BLOD (Bodossaki Lectures on Demand) (www.blod.gr).

There will be simultaneous translation from English to Turkish and vice versa.

Entrance is free of charge

Yunanistan İstanbul Başkonsolosluğu, Yunanistan Milli Araştırma Kurumu (Osmanlı Araştırmaları Programı) işbirliğiyle Sismanoglu Megaro binasında

Doğu Akdeniz'de Yeme-İçme Alışkanlıkları ve Gastronomi Gelenekleri

başlıklı bir konuşmalar dizisi düzenliyor.

Yöneten: Evangelia Balta

Konuşmaların tamamı Bodossaki Vakfı'nın dijital platformu olan BLOD'a (Bodossaki Lectures On Demand) aktarılacaktır (www.blod.gr).

İngilizceden Türkçeye ve Türkçeden İngilizceye simültane tercüme yapılacaktır.

Giriş ücretsizdir

Το Γενικό Προξενείο της Ελλάδας στην Κωνσταντινούπολη σε συνεργασία με το Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (Πρόγραμμα Οθωμανικών Σπουδών) οργανώνει στο Σισμανόγλειο Μέγαρο κύκλο διαλέξεων με θέμα

Τροφές, (οινο) πνεύματα και γαστρονομικές συνήθειες στην Α. Μεσόγειο

Επιστημονική Υπεύθυνη: Ευαγγελία Μπαλτά

Όλες οι ομιλίες θα αναρτηθούν στην ψηφιακή πλατφόρμα του Ιδρύματος Μποδοσάκη BLOD (Bodossaki Lectures On Demand) (www.blod.gr).

Θα υπάρχει σύγχρονη μετάφραση από τα αγγλικά στα τουρκικά και αντίστροφα.

Η είσοδος για το κοινό είναι ελεύθερη

Straight from the field to the market, the kitchen, the table...

The lectures trace the web of economic and cultural relations associated with food. They present the role of basic Mediterranean products (wheat, oil, wine) in the economy, in the political life and culture of everyday life in space and time, in the Balkans and Asia Minor from antiquity to the late Ottoman years.

Experts will discuss issues concerning the handling and distribution of staple food products in the Eastern Mediterranean through market systems controlled by state mechanisms. They will comment on the methods used by the central government in an attempt to avert explosive, social situations by making sure cities are supplied and the prices of basic products regulated, just as they will speak about prohibitions imposed by religions. They will present professions and traditional technologies, the industrial heritage, and they will look at the dietary and culinary habits of the peoples of the Eastern Mediterranean through the ages.

An interdisciplinary discussion on food and the taste preferences of societies beyond national borders. A multilevel approach to diet as an element of culture.

Tarlardan çarşıya, mutfğa ve sofraya...

Söyleşiler, beslenme etrafında kurulan iktisadi ve kültürel ilişkiler ağını incelemeyi amaçlamaktadır. Bu çerçevede yapılacak olan konuşmalarda, buğday, yağ ve şarap gibi temel Akdeniz ürünlerinin ekonomide ve siyasal yaşamda, belirli bir mekân ve zamandaki –yani Balkanlar’da ve Küçük Asya’da, antik çağlardan geç Osmanlı dönemine kadar– üstlendikleri rol irdelenecektir.

Konunun uzmanları Doğu Akdeniz’de beslenme için temel olan ürünlerin, devlet mekanizmaları tarafından yönetilen pazar sistemleri aracılığıyla nasıl dağıtıldığı ve nasıl işletildiği gibi konuları tartışacak; merkezi hükümetin şiddetli toplumsal olayları engellemek için şehirlere ürün tedariki ve temel gıdaların fiyatları gibi konularda özenli davrandığına, ayrıca dinlerin dayattığı bazı yasaklara da değineceklerdir. Meslekler, geleneksel teknikler, endüstriyel mirasa dair bilgiler sunulacak, tarihin bir döneminde Doğu Akdeniz halklarının yeme alışkanlıkları ve gastronomi gelenekleri irdelenecektir.

Toplumların, devletlerin sınırlarının ötesinde, yemeğe ve beslenme tercihlerine dair disiplinlerarası bir tartışma... Bir kültürel unsur olarak beslenme konusuna çok katmanlı bir yaklaşım...

Apó τον αγρό στην αγορά, την κουζίνα και το τραπέζι...

Οι διαλέξεις ιχνηλατούν το πλέγμα των οικονομικών και πολιτιστικών σχέσεων γύρω από τη διατροφή. Παρουσιάζεται ο ρόλος βασικών μεσογειακών προϊόντων (στάρι, λάδι, κρασί) στην οικονομία, την πολιτική ζωή και τον πολιτισμό μιας καθημερινότητας στον χώρο και τον χρόνο, στα Βαλκάνια και τη Μικρά Ασία από την αρχαιότητα ως τα ύστερα οθωμανικά χρόνια.

Ειδικοί επιστήμονες θα συζητήσουν θέματα που αφορούν στη διακίνηση και τη διανομή βασικών για τη διατροφή προϊόντων στην Ανατολική Μεσόγειο μέσα από συστήματα αγορών που ελέγχουν κρατικοί μηχανισμοί. Θα σχολιάσουν τις μεθόδους με τις οποίες η κεντρική εξουσία προσπαθεί να αποσοβήσει εκρηκτικές κοινωνικές καταστάσεις φροντίζοντας για τον ανεφοδιασμό των πόλεων και τις τιμές βασικών ειδών, όπως θα σχολιάσουν και τις απαγορευτικές διατάξεις που επιβάλλουν οι θρησκείες. Θα παρουσιάσουν επαγγέλματα και παραδοσιακές τεχνολογίες, τη βιομηχανική κληρονομιά και θα εξετάσουν τις διαιτητικές και γαστρονομικές συνήθειες των λαών της Ανατολικής Μεσογείου σε μια διαχρονία.

Μια διεπιστημονική συζήτηση για την τροφή και τις γευστικές προτιμήσεις των κοινωνιών πέρα από κρατικά σύνορα. Μια πολυεπίπεδη προσέγγιση της διατροφής ως στοιχείου πολιτισμού.

October 21, 2014 19:00h



Gerasimos Merianos

(National Hellenic Research Foundation)

Bakeries in Byzantine Constantinople (8th-12th c.)

Bizans İstanbul’unda Fırınlr (8.-12. Yüzyıl)

Τα αρτοποιεία στη βυζαντινή Κωνσταντινούπολη (8^{ος}-12^{ος} αι.)



Marianna Yerasimou

(Yazar, Yemek kültürü araştırmacısı)

Somundan Francalaya: Osmanlı Dünyasının Kırk Çeşit Ekmeği

*From country-style bread to the French baguette.
Forty kinds of bread in the Ottoman World*

*Από το χωριάτικο ψωμί στη γαλλική φραντζόλα.
Σαράντα είδη ψωμιών στον οθωμανικό κόσμο*

November 15, 2014 19:00h

Fikret Yılmaz

(Bahçeşehir University)

*16. ve 17. Yüzyillarda Meyhanelerin İşlevi.
Değişim ve Şarap Yasakları*

*How taverns operated in the 16th and 17th c.
Changes and alcohol prohibition*

*Η λειτουργία των ταβερνών στο 16^ο και 17^ο αι.
Αλλαγές και ποταπαγορεύσεις*



Lucienne Thys-Şenocak

(Koç University)

Cultural Heritage and Viticulture in Turkey

*Türkiye’de Kültürel Miras ve Bağcılık
Πολιτισμική κληρονομιά και αμπελοκαλλιέργεια στην Τουρκία*

December 16, 2014 19:00h

Evrydiki Sifnaios

(National Hellenic Research Foundation)

Oil and soap know-how. 'Peripatetic' cultural values on both sides of the Aegean

Yağ ve Sabun Teknolojisi. Ege'nin İki Yakasında 'Peripatetik' Kültürel Değerler

Τεχνογνωσία λαδιού και σαπουνιού. 'Περιπατητικές' πολιτιστικές αξίες στις δύο πλευρές του Αιγαίου



January 20, 2015 19:00h

Ilias Anagnostakis

(National Hellenic Research Foundation)

Byzantine Diet. Myths and Realities

Bizans Diyeti. Mitler ve Gerçekler

Βυζαντινή διατροφή. Μύθοι και πραγματικότητες



Mehmet Genç

(Şehir University)

İstanbul'un Yağ İkmali

Supplying Istanbul with olive oil

Ο εφοδιασμός της Ισταμπούλ με λάδι

Angelos Sikalidis & Aleksandra Kristo

(Yeni Yüzyıl University)

The Old and New Diet of the Aegean Population

Ege Sakinlerinin Eski ve Yeni Beslenme Alışkanlıkları

Παλιότερη και νεότερη διατροφή των κατοίκων στο Αιγαίο

February 17, 2015 19:00h

Maria Leontsini

(National Hellenic Research Foundation)

Byzantine, Indian and Saracen meals: glimpses into Byzantine and Arab eating habits

Bizans, Hint ve Sarazen Yemekleri: Bizans ve Arap Beslenme Alışkanlıklarına bir Bakış

Βυζαντινά, ινδικά και σαρακήνικα γεύματα: Μια ματιά στις βυζαντινές και αραβικές διατροφικές συνήθειες



Maria-Christina Chatziioannou

(National Hellenic Research Foundation)

Bourgeois from the Levant; Their Everyday Habits and Culinary Tastes (Andreas Syngros, Camondo, Said Bey)

Doğu'nun Kentsoyluları Gündelik Alışkanlıklar ve Damak Tatları (Andreas Syngros, Kamondo, Said Bey)

Αστοί της Ανατολής. Καθημερινές συνήθειες και γαστρονομικές γεύσεις (Ανδρέας Συγγρός, Camondo, Said Bey)

March 17, 2015 19:00h

Ersin Doğer (Ege University)

Antik Çağlardan Cumhuriyet'e, Batı Anadolu Kıyılarında (İonia ve Aiolis) Bağcılık ve Şarap Üretimi

Viticulture and Wine Production on the Western coasts of Asia Minor (Ionia and Aiolis)

Η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοπαραγωγή στα δυτικά παράλια της Μικράς Ασίας (Ιωνία και Αιολίδα)



Elsa Kontogiorgi (Academy of Athens)

Rum Vinegrowers before and after the Exchange of Populations. A History of Wine in Asia Minor and Greece

Nüfus Mübadelesinden Önce ve Sonra Rum Bağcılar. Anadolu'da ve Yunanistan'da bir Şarap Hikâyesi

Ρωμιοί αμπελουργοί πριν και μετά την Ανταλλαγή των πληθυσμών. Μια ιστορία κρασιού στη Μικρά Ασία και την Ελλάδα

April 22, 2015 19:00h

Christine Angelidi

(National Hellenic Research Foundation)

*Seafood as Gift and Everyday Meal
in Byzantine Constantinople*

*Bizans İstanbul'unda Armağan ve
Günderlik Besin Olarak Balık*

*Τα θαλασσινά ως δώρο και
καθημερινή τροφή στη βυζαντινή
Κωνσταντινούπολη*



Suraiya Faroqui (Bilgi University)

Osmanlı İstanbul'unda Balıklar ve Balıkçılar

Fish and Fishermen in Ottoman Istanbul

Ψάρια και ψαράδες στην οθωμανική Ισταμπούλ

May 20, 2015 19:00h

Johannes Koder

(Austrian Academy of Sciences)

*From Phaba to Kuru Fasulye – Everyday Food
in Constantinople*

*Favadan Kuru Fasulyeye – İstanbul'da
Günderlik Beslenme*

*Από τη φάβα στη φασολάδα. Η καθημερινή
διατροφή στην Κωνσταντινούπολη*



Niki Tsironi

(National Hellenic Research Foundation)

Food as Spirit and Spirit as Food in Byzantium

Bizans'ta Ruhun Besin, Besinin de Ruh Olarak Algulanması

Η τροφή ως πνεύμα και το πνεύμα ως τροφή στο Βυζάντιο





Sismanoglio Megaro

Istiklal Caddesi No 60, 34433

Galatasaray - Beyoglu, Istanbul - Turkey

Tel: + 902122449335

sismanogliomegaro@gmail.com

www.mfa.gr/turkey