



PlantCult

INVESTIGATING THE FOOD CULTURES OF ANCIENT EUROPE:
AN INTERDISCIPLINARY INVESTIGATION OF PLANT INGREDIENTS,
CULINARY TRANSFORMATION AND EVOLUTION THROUGH TIME

**Οι πολιτισμοί της διατροφής στην προϊστορική
Ευρώπη (PLANTCULT): το Ευρωπαϊκό
Συμβούλιο Έρευνας στηρίζει τη διεπιστημονική
έρευνα στις Ανθρωπιστικές Σπουδές στο ΑΠΘ**

Σουλτάνα Μαρία Βαλαμώτη,
Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας,
Α.Π.Θ.



European Research Council

Established by the European Commission



Identifying the food cultures of ancient Europe: an interdisciplinary investigation of plant ingredients, culinary transformation and evolution through time

Προσδιορίζοντας τους πολιτισμούς της διατροφής της αρχαίας Ευρώπης: μια διεπιστημονική έρευνα των φυτικών συστατικών, του μαγειρικού μετασχηματισμού τους και των αλλαγών τους στο χρόνο

ΑΡΧΑΙΟΒΟΤΑΝΙΚΗ

• Η ερευνητική πρόταση

• Η πορεία προς την επιτυχία



Προετοιμασία και κατανάλωση τροφής



Καίριες αλλαγές στις ανθρώπινες κοινωνίες έχουν συνδεθεί με φυτικά τρόφιμα

Καλλιέργεια



Αποθήκευση - πλεόνασμα



Αλκοόλ, τρόφιμα πολυτελείας



Μόνιμη εγκατάσταση

Ανάδυση ιεραρχημένων
κοινωνιών

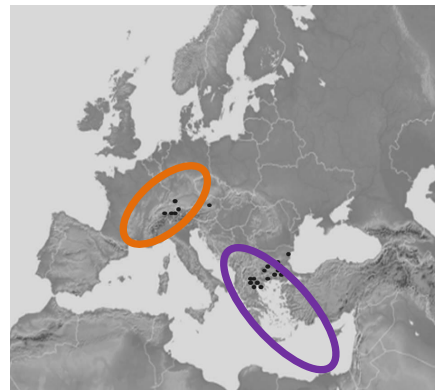


Φυτικά τρόφιμα, ταυτότητες και κοινωνική αλλαγή

Ανάδυση ιεραρχημένων κοινωνιών στην προϊστορική Ευρώπη



Πολιτισμοί της μύρας;



Φυτρωμένοι σπόροι (βύνη) από το Hochdorf της Γερμανίας, 6^{ος} αιώνας π.Χ.

Πολιτισμοί του κρασιού;



Στέμφυλα, 5^η χιλιετία π.Χ., Ντικιλί Τας, βόρεια Ελλάδα

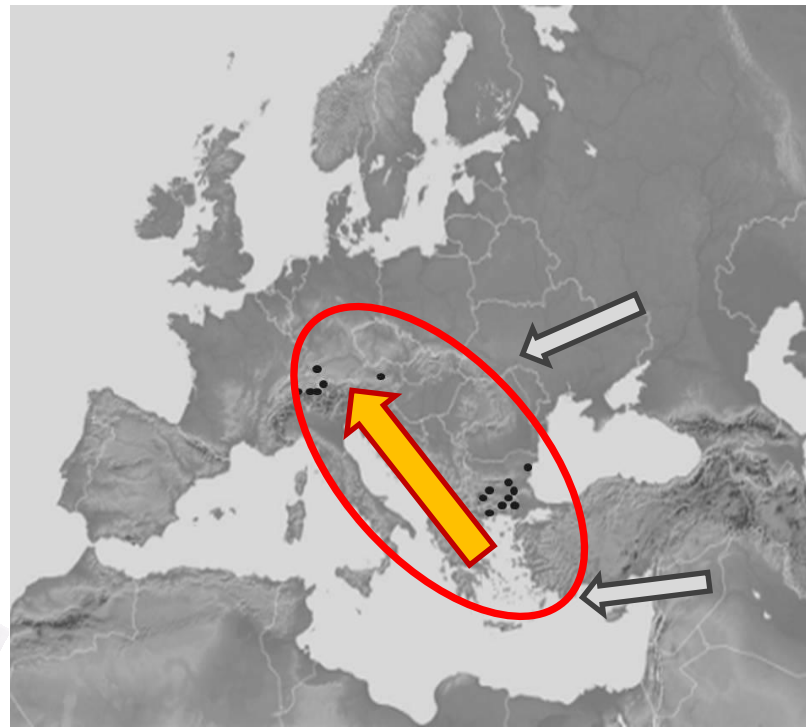
Η περιοχή της έρευνας



Μαγειρικές πρακτικές στις πρώιμες αγροτικές κοινότητες της Ευρώπης

Από το Αιγαίο στην Κεντρική Ευρώπη

Νεολιθική (7^η χιλιετία π.Χ.) έως την **Εποχή Σιδήρου** (1^η χιλιετία π.Χ.)



Άμεσες ενδείξεις μαγειρικών πρακτικών: φυτικά τρόφιμα



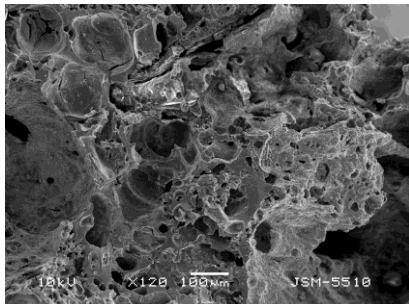
Καρβέλια από το Twann, 3800 π.Χ., Ελβετία



Γίγαρτα και στέμφυλα από το Ντικιλί Τας, Ελλάδα, 4300 π.Χ.



Φυτρωμένο κριθάρι, από το Hochdorf, Γερμανία, 6^{ος} αιώνας π.Χ.



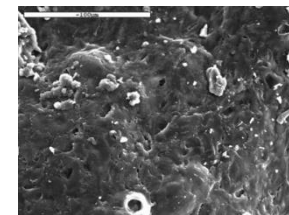
Χυλός(?), Μικροφωτογραφία ΣΕΜ, Bresto, Βουλγαρία, Εποχή Σιδήρου



Πλιγούρι; Μεσημεριανή Τούμπα, 2100 π.Χ.



Άλεση πριν την απανθράκωση



Βρασμένο σε υγρό;



Κύριο ερώτημα:

Πώς η κουζίνας διαμόρφωσαν και άλλαξαν τις πολιτισμικές ταυτότητες των κοινωνιών της Ευρώπης στο παρελθόν μέσα στο πέρασμα του χρόνου;

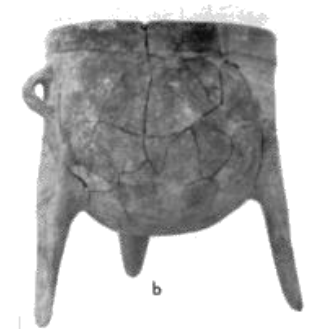
Έμφαση: **φυτικά τρόφιμα**

Μια διεπιστημονική προσέγγιση που εξετάζει παράλληλα τον μαγειρικό εξοπλισμό που συνδέεται με την προετοιμασία και το μαγείρεμά τους, τα αρχαία κείμενα, πειραματικές αναλύσεις και εθνογραφική παρατήρηση



Προσδιορίζοντας μαγειρικές ταυτότητες μέσα από τα αρχαιοβοτανικά κατάλοιπα προϊστορικών οικισμών

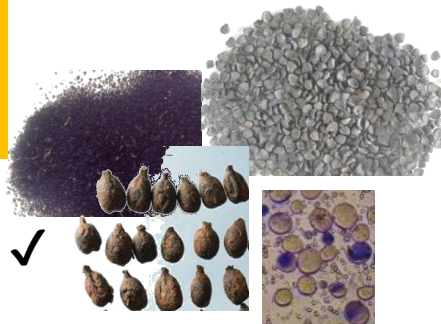
- A. Ποια ήταν τα φυτικά συστατικά της διατροφής και πώς μετατρέπονταν σε γεύματα;
- B. Γιατί συγκεκριμένες επιλογές σε συγκεκριμένα είδη τροφίμων αλλάζουν με την πάροδο του χρόνου;
- Γ. Πώς και πότε η μαγειρική πρακτική και οι πολιτισμικές ταυτότητες συνδέονται με την εμφάνιση ιεραρχημένων κοινωνιών στην εξεταζόμενη περιοχή;



Αποκρυπτογραφώντας τα φυτικά τρόφιμα της Προϊστορικής Ευρώπης: Το μεθοδολογικό πλαίσιο

**Κατάλοιπα
τροφίμων**

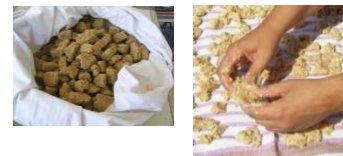
Αρχαιολογικά



Εθνογραφικά



Πειραματικά



Κείμενα



Εξοπλισμός άλεσης

✓



✓



✓



✓

**Μαγειρικός
εξοπλισμός**

✓



✓



✓



✓

Αρχαιολογικά συμφραζόμενα

Βάσεις δεδομένων



- Ένα καινοτόμο, πρωτότυπο μεθοδολογικό εργαλείο για τη μελέτη των φυτικών τροφίμων στην Ευρώπη και αλλού
- Καταγραφή των πολιτισμών της διατροφής με βάση τα φυτά
 - ➔ Εξερεύνηση της δυναμικής τους
- Διαφύλαξη της άυλης πολιτισμικής κληρονομιάς της Ευρώπης (παραδοσιακά τρόφιμα- προϊστορικές καταβολές τους)
- Σύνδεση με τη σύγχρονη κοινωνία και μικρο-μεσαίες επιχειρήσεις

•**2007.** Ενίσχυση από τον ΕΛΚΕ για προετοιμασία υποβολής προτάσεων: *Cereal food in European culinary culture: its prehistoric past and future perspectives*



•**2008.** Υποβολή πρότασης στο **ERC** με τίτλο *Cereal Food in Prehistoric Europe (DEMETRA)*. Starting Grant

•

•**2013.** Υποβολή πρότασης στο **ERC** με τίτλο *Foodways in Prehistory: the archaeobotany of culinary practices and cultures (FOODARC)*. Consolidator Grant

•**2015.** Υποβολή πρότασης στο **ERC** με τίτλο *Προσδιορίζοντας τους πολιτισμούς της διατροφής της αρχαίας Ευρώπης: μια διεπιστημονική έρευνα των φυτικών συστατικών, του μαγειρικού μετασχηματισμού τους και των αλλαγών τους στο χρόνο (PLANTCULT)*. Consolidator Grant

Dear Tania,

Hope you can get "sick" (you should have a doctor who can give you **official document for excuse of absence?**) for the University and will be able to prepare really well. Reading your text is not a good idea, although - the text of your talk should be written in advance and every word you say should be on its place! And you need to have eye contact with the public.

Please try to write the text aa.s.p. and try to train it everythiy with public - family, friends...

It is a serious battle and you should win! Prepare well for it!

All the best

E.

- Προηγούμενες αποτυχίες
- Επιμονή
- Έγκαιρη και πολύ καλή προετοιμασία
- Εξωστρέφεια και δικτύωση με ερευνητές του εξωτερικού
- Πολλές δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά με κριτές και πολλές ετεροαναφορές (κάτι που γενικά λείπει από τις ανθρωπιστικές επιστήμες, ως στόχος/στρατηγική)
- **Τόλμη** να μιλήσω για τα προβλήματα που αντιμετώπιζα στο εδώ ακαδημαϊκό περιβάλλον που οδήγησε σε ουσιαστική βοήθεια από τους φίλους μου στο εξωτερικό

Η ομάδα μου, Νοέμβριος 2015 – ΣΗΜΕΡΑ 42 άτομα



S. Jacomet, IPNA Basel,
Switzerland



H. Procopiou, Z. Tsirtsoni, G. Tsartsidou, N. Alonso, E. Marinova, M. Ivanova, O. Craig, A. Kreuz



H-P Stika, Hohenheim
University, Germany



P. Nigdelis, V. Fyntikoglou, L. Papadopoulou, L. Bouby, J-F Terral, A. Palomo, C. McNamee



A. Heiss, M. Bofill, F. Antolin, D. Chondrou, S. Michou, M. Ntinou, C. Pagnoux, M. Berihuete-Azorin

•Η στήριξη της οικογένειας

•Τα δύο μου παιδιά, Δημήτρης και

Βασιλική: παράταση 3 χρόνων από τη

12ετία που προβλέπεται για τα

Consolidator Grants από τη λήψη του

διδακτορικού τίτλου

16th Conference of the International Work Group for Palaeoethnobotany (IWGP)

Θεσσαλονίκη, Ιούνιος 2013, με την υποστήριξη του ΕΛΚΕ
270 σύνεδροι, 36 χώρες





PlantCult

INVESTIGATING THE FOOD CULTURES OF ANCIENT EUROPE:
AN INTERDISCIPLINARY INVESTIGATION OF PLANT INGREDIENTS,
CULINARY TRANSFORMATION AND EVOLUTION THROUGH TIME

Make the most of it! I found it a bit stressful at times but it really is an amazing opportunity and **I don't think I've enjoyed anything in my career quite as much.**

All best
Stephen



Ευχαριστώ για την προσοχή σας!!!





PLANTCULT

Identifying the Plant-Food Cultures of Ancient Europe



Soultana Maria Valamoti, School of History
and Archaeology, Aristotle University of
Thessaloniki, Greece

