« Āšpazī dar Gīlān ». *Nāme-ye pažūhešgāh-e Mīrāt-e farhangī*, n° 4, (1382 [2003]), pp. 49-58. [La cuisine au Gilân]

Jean-Pierre Digard

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/abstractairanica/6669>

DOI : 10.4000/abstractairanica.6669

ISSN : 1961-960X

Éditeur :

CNRS (UMR 7528 Mondes iraniens et indiens), Éditions de l'IFRI

Édition imprimée

Date de publication : 15 mai 2006

ISSN : 0240-8910

Référence électronique

Jean-Pierre Digard, « « Āšpazī dar Gīlān ». *Nāme-ye pažūhešgāh-e Mīrāt-e farhangī*, n° 4, (1382 [2003]), pp. 49-58. [La cuisine au Gilân] », *Abstracta Iranica* [En ligne], Volume 27 | 2006, document 376, mis en ligne le 02 janvier 2007, consulté le 25 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/abstractairanica/6669> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/abstractairanica.6669>

Ce document a été généré automatiquement le 25 septembre 2020.

Tous droits réservés

« Āšpazī dar Gīlān ». Nāme-ye pažūhešgāh-e Mīrāt-e farhangī, n° 4, (1382 [2003]), pp. 49-58. [La cuisine au Gilân]

Jean-Pierre Digard

- 1 Description fine et documentée des produits et ingrédients alimentaires, des procédés culinaires et des types de plats, ainsi que de l'ordonnancement des repas au Gilân. Dans sa cuisine comme dans bien d'autres pans de sa culture, cette région affiche une forte originalité, notamment par rapport au plateau intérieur iranien. Cette singularité se manifeste ici par le parti qui est tiré de la diversité des ressources locales et par la valorisation du vert, de l'acide et du gras. La cuisine est une source de fierté pour la population régionale ; celle-ci stigmatise volontiers les nourritures plus frustes et reste attachée à ses traditions culinaires, y compris dans les contextes d'émigration.

INDEX

Thèmes : 16.1. Iran

AUTEURS

JEAN-PIERRE DIGARD

CNRS - Paris