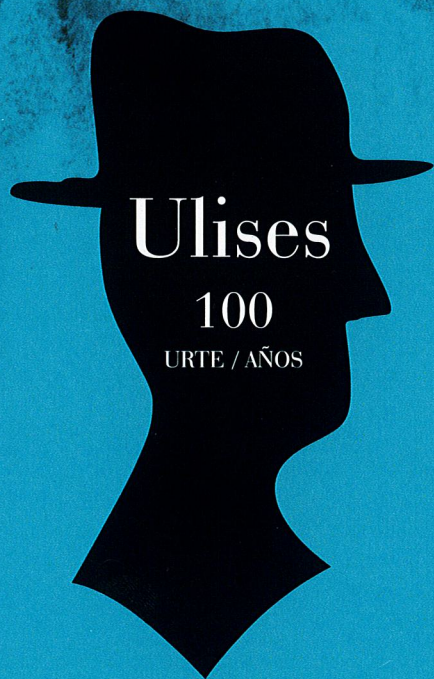


CENA CON  
**JAMES  
JOYCE**  
AFARIA

AZAROA 25 NOVIEMBRE  
**2022**



**DONOSTIA**  
GASTRONOMIAZKO EUSKAL ANAIARTEA  
COFRADÍA VASCA DE GASTRONOMÍA





Ulises  
100  
URTE / AÑOS

### Cena con James Joyce

James Joyceren *Ulises*, irakurleak errespetuz hartzen duen liburua. Modernismoaren maisulantzat hartua, bere garaian debekatu egin zuten pornografikoa eta arrunta izatea leporatuta. Gaur egun, narrazioaren konplexutasunak eta obran erabilitako estilo eta genero literario desberdinek sortzen dute mesfidantza irakurleen artean. Bitxia bada ere, liburuaren gaia oso mundutarra da: egun bat Leopold Bloom, Molly Bloom eta Stephen Dedalusen bizitzan.

“*Ulises* irakurtzeko egokia ez bada, bizitza ez da bizitzeko egokia”, esan zuen egileak berak. Literaturako beste lan handi batzuk bezala, *Ulisesek* XX. mendearen hasierako Dublinen barneratzen gaitu, garaiko bizimodua islatuz. Bere orrialdeetan Leopoldek hirian zehar egiten zuen ibilaldia berregin dezakegu, 1904an han zeuden negozioak ikusi, egunkariak eta bertan argitaratutako iragarkiak imajinatu, eta sukaldaritza-bidaia bat egin elebriaren erreferentzia gastronomiko anitzen bitartez.

Irlandako gastronomia ia bosgarren pertsonaia da (Dublinekin batera). Gure “Cena con James Joyce” afarian ezagutuko dugun pertsonaia. Ez beldurrik izan: giltzurrun ospetsuaz hitz egingo dugu, baina gaur ez dugu probatuko.

Gustatuko zaizuela espero dugu!

### Cena con James Joyce

*Ulises* de James Joyce, un libro que infunde respeto. Considerado una obra maestra del modernismo, fue prohibido acusado de ser pornográfico y vulgar. Hoy en día, es la complejidad de la narración y los distintos estilos y géneros literarios utilizados en la obra, los que producen reticencia entre los lectores. Curiosamente, el tema del libro es muy mundano: un día en la vida de Leopold Bloom, Molly Bloom y Stephen Dedalus.

“Si *Ulises* no es apto para leer, la vida no es apta para vivir” dijo el propio autor. Como otras grandes obras literarias, *Ulises* nos adentra en el Dublin de inicios del siglo XX, reflejando el estilo de vida de la época. En sus páginas podemos recrear el paseo de Leopold por la ciudad, ver los negocios que había allí en 1904, imaginar los periódicos y los anuncios publicados en ellos, y realizar un viaje culinario a través de las múltiples referencias gastronómicas de la novela.

Junto con el propio Dublin, la gastronomía irlandesa es casi el quinto personaje del libro. Personaje que vamos a conocer en nuestra “Cena con James Joyce”. No tengáis miedo: del famoso riñón vamos a hablar, pero no lo probaremos hoy.

¡Esperamos que os guste!

# MENUA

## Hasteko

### Mary Patrick ahizparen ilar-zopa txupittoa

“-Eta hor zer dago?

Lurrun-ufada lodi bat atera zen erantzun gisa.

-Ilar-zopa -esan zuen Maggyk.

-Nondik atera dun? -galdetu zuen Kateyk.

-Mary Patrick ahizpak eman zidan -esan zuen Maggyk.”

*Ulises. Igela, 2022 (242, 243 or.)*

## Lehenengo platera

### Perretxiko salteatuak baratxuriarekin eta tipularekin

Azken batean, ez duk txori-kaka lurra ematen dituen zer horien guztien landare-lurrin fin hori baratxuriak noski kirats ederra dik gero Italiako kale-organo-jotzaileak berdin tipula kurruxkariak ondoak trufak.

*Ulises. Igela, 2022 (185 or.)*

## Bigarren platera

### Txerri eskabetxatua limoiarekin eta arrozarekin

“Dignamen haragi potoratua. Kanibalek bai limoiarekin eta arrozarekin. Misiolari zuria gaziegia. Zerriak ozpinetan bezala.”

*Ulises. Igela, 2022 (186 or.)*

## Postrea

### Aranak natillekin

Afari hotza. Mahonesa bota nieran aranei krema ingelesa zelakoan.

*Ulises. Igela, 2022 (175 or.)*

## Entrante

### Txupito de sopa de guisantes de la hermana Mary Patrick

“-Y qué hay aquí?

Una pesada humareda brotó en respuesta.

-Sopa de guisantes -dijo Maggy.

-De dónde la sacaste? -preguntó Katey.

-La Hermana Mary Patrick -dijo Maggy.”

*Ulises. Lumen, 2022 (370 p.)*

## Primer plato

### Setas salteadas con ajo y cebolla

“Después de todo hay mucho de bueno en ese fino sabor vegetariano de las cosas de la tierra ajo por supuesto apesta después organilleros italianos crujiendo de cebollas setas trufas.”

*Ulises. Lumen, 2022 (301 p.)*

## Segundo plato

### Cerdo escabechado con limón y arroz

“La carne en conserva de Dignam. A los caníbales les gustaría con limón y arroz. El misionero blanco demasiado salado. Como cerdo en vinagreta.”

*Ulises. Lumen, 2022 (302 p.)*

## Postre

### Ciruelas con natillas

“Té completo. Me eché mayonesa en las ciruelas creyendo que eran natillas.”

*Ulises. Lumen, 2022 (289 p.)*



# CENA CON JAMES JOYCE AFARIA

---

Koordinatzailea / Coordinadora  
**Slawka Grabowska**

Antolatzailea / Organizador  
**Donostia Kultura**

Kolaboratzailea / Colaborador  
**Gastronomiazko Euskal Anaiartea**  
**Cofradía Vasca de Gastronomía**



LITERAKTUM



DONOSTIA  
SAN SEBASTIÁN



donostia  
kultura

[www.literaktum.eus](http://www.literaktum.eus)