

CENA CON
JULIO VERNE
AFARIA

Koordinatzailea / Coordinadora
Slawka Grabowska

Antolatzailea / Organizador
Literaktum

Kolaboratzailea / Colaborador
Gastronomiazko Euskal Anaiartea
Cofradía Vasca de Gastronomía



LITERAKTUM



www.literaktum.eus

CENA CON
**JULIO
VERNE**
AFARIA

AZAROAK 24 NOVIEMBRE
2023

MUNDUARI BIRA 80 EGUNETAN
LA VUELTA AL MUNDO EN 80 DÍAS

150
URTE / AÑOS



DONOSTIA
GASTRONOMIAZKO EUSKAL ANAIARTEA
COFRADÍA VASCA DE GASTRONOMÍA



CENA CON
**JULIO
VERNE**
AFARIA

Jules Vernerekin afaria

Frantzia, Jules Vernereren garaian, Europako gastronomiaren gailurra zen. Horregatik, ez da harritzekoa janaria oso presente egotea bere eleberrietan deskribatutako abenturetan. Platerekin eta desberdintasun kulturalen aipamenekin, Vernek bidaiariak bisitatzen dituzten lekuetako elikadura ohiturak birsortzen ditu. Xehetasun horiek, askotan, zentzumen guztien estasi bihurtzen dira, zerbait berria, zerbait exotikoa ezagutzeko plazer hutsa.

Gaurko hitzaldia eta afaria *Munduari bira 80 egunetan* argitalpenaren 150. urteurrena eta Vernereren eta, hedaduraz, bere irakurleen berezko jakin-mina ospatzeko pentsatuta daude.

Esperientziaz gozatzea espero dugu!

Cena con Julio Verne

Francia en los tiempos de Julio Verne era la cumbre de la gastronomía europea. Por eso no sorprende que la comida esté muy presente en las aventuras descritas en sus novelas. Con los platos y las menciones de las diferencias culturales, Verne recrea los hábitos alimentarios de los lugares que visitan sus viajeros. Estos detalles, a menudo, se convierten en un éxtasis de todos los sentidos, puro placer de conocer algo nuevo, algo exótico.

La charla y la cena de hoy están pensadas para celebrar el 150 aniversario de la publicación de *La vuelta al mundo en 80 días* y la curiosidad innata de Verne, y por extensión de sus lectores

¡Esperamos que disfrutéis de la experiencia!

MENUA

Lehenengo Platera

Primer Plato

Arrain-zopa / Sopa de pescado

“A las snorgas siguió una comida que hubiera espantado a un francés por lo sólida y sustanciosa, y que por su abundancia habría bastado para satisfacer el apetito de un batallón de infantería después de recorrer una etapa de veintiocho kilómetros. Pan casero, sopa de pescado, oca rellena de castañas, vaca cocida con una montaña de legumbres, una pirámide de patatas, huevos duros y tarta de pasas; todo esto constituía el menú, que fue atacado vigorosamente y sufrió una considerable disminución.”

El naufrago del Cynthia. Sáenz de Jubera, 1920 (p. 22)

Bigarren platera

Segundo plato

Oilaskoa Irlandar erara / Pollo a la irlandesa

“El regreso a la granja se efectuó alegremente, con el cura a la cabeza de los invitados, unos quince vecinos y vecinas que se sentaron a la mesa dispuesta en la sala bajo la dirección de una excelente cocinera que Martín había mandado venir de Tralée. Los manjares eran de las reservas de la granja. Nada vino de fuera; ni el guiso de carnero, ni los pollos en salsa a las finas hierbas, ni los jamones cuya sabrosa grasa se desbordaba de los platos, ni los conejos en pepitoria, ni aun los salmones y sollos, puesto que habían sido pescados en las aguas de Cashen.”

Aventuras de un niño irlandés. Sáenz de Jubera, 1900 (p. 79)

Postrea

Karamelatutako platanoak / Plátanos caramelizados

“La comida era variada, pero de inferior calidad. Es menester no mostrarse muy exigente en los barcos del Orinoco, y realmente, durante la navegación por lo alto del río, fuera gran suerte haber podido hallar tales lonchas de carne y tales guisados nadando en salsa de azafrán, tales huevos en estado de ser puestos al asador, y tales aves, que sólo una larguísima cocción habría podido hacer comestibles. Respecto a frutas, bananos en profusión, ya al natural, ya con el aditamento de jarabe de melaza, que los transformaba en una especie de confitura. Pan de maíz, bastante bueno. Vino también, pero éste era malo y caro.”

El soberbio Orinoco. Molino, 1960 (p. 25)