

Cicle Cuinem [i mengem] la història

Curs 2021-2022



Cuines jueves, menjar per celebrar

Presencial i online

✓ Xerrades
d'història,
cultura i
cuines
jueves

✓ Tallers
pràctics
amb
degustació

✓ Visites i
sortides
culturals

✓ Dinars o
sopars
comentats
en
restaurants



Amb la col·laboració de:



Índex

Presentació.....	3
Organització	4
Professors, xefs i col·laboradors	4
Coordinador.....	5
Sessions ordinàries. Descripció Calendari i horari.....	6
Activitats complementàries	11
Modalitats i lloc d'impartició.....	11
Opcions, preus i formes de pagament	12
Procés de preinscripció i matriculació	13



Presentació

Els cursos monogràfics de "Cuinem (i mengem) la història" proven de trobar els elements, els particularismes, que ens permeten definir una tradició gastronòmica concreta darrera de la qual hi pot haver tota una civilització, un moviment de poder, un país o, sense anar més lluny, una creença. Busquem bastir un discurs gastronòmic específic d'aquella civilització o grup que s'afegeixi al nostre discurs global, el que ens permet definir la cuina com a artefacte cultural de primera línia explicatiu de comportaments humans. Enguany, amb la cuina jueva, incorporem el factor religiós i espiritual i la influència d'aquest en allò que cuinem i mengem.

La cuina demana temps. I a la Torà, el temps és una invitació per aconseguir una missió espiritual. Amb l'acte de cuinar i de menjar, el temps es carrega de sentit i de sacralitat. I cada temps té el seu propi sentit. I la cuina de celebració queda lligada a les estacions i a els productes propis de cada moment. Vet aquí el cabrit guisat amb faves tendres que trobarem, posem pel cas, durant les festes del Pesaj, que sempre ronden la primavera.

L'experiència espiritual individual es comparteix en família i amb amics, al marc de la llar o de la comunitat. El menjar és una via per perfeccionar l'ànima i per gaudir de la joia de viure. Segons la càbala, les propietats orgàniques dels aliments s'integren al flux vital en forma de guspies de llum. I l'ànima anirà més ben equipada com més noble sigui l'aliment: cada aliment, té el seu moment, i el seu tractament adequat. El caixrut configura les lleis dietètiques jueves. Són preceptes prescrits per la Torà que atorguen puresa al cos, perfeccionen l'esperit i connecten els jueus amb la seva essència comunitària. Fan l'home més respectuós amb la natura i li permeten viure més espiritualment. No es refereix tan sols al sacrifici dels animals, sinó també a la forma correcta de preparar, cuinar, beneir i consumir els aliments en general.

Després de la destrucció dels Segon Temple de Jerusalem, l'any 70 dc, els savis van establir que l'altar desaparegut es reconstruïria a la taula de cada jueu, que es para i es beneeix cada dia. Així, la taula, amb tot el seu aparellar, és vista com a altar. Als banquetes familiars s'hi fan cerimònies d'ofrena i els aliments agafen un caire de sagrat i els rituals i les oracions transformen els menjadors de casa en una extensió del recinte sagrat del temple.

Els aliments consumits en cada moment responen al cicle anual de les estacions, i també a la zona geogràfica. Al Mediterrani, per Any nou (Rosh Ha Shaná), es mengen magranes i xai i raïm, mentre que a l'Europa central es mengen pomes, aus i peixos. El temps és determinant, i no és només el recipient on passen les coses, sinó que forma part de les mateixes coses, és la seva causa.

Però veurem els jueus com una civilització transversal, no localitzada en un punt geogràfic, que rep influències de molts llocs, sobre tot quan és objecte de migracions massives. I això ho tastarem en l'enorme diversitat i riquesa de les seves cuines escampades arreu. I d'aquí el títol en plural d'aquest monogràfic.

Organització

Aquest cicle consta d'un total de 22 activitats incloses (activitats ordinàries), entre les quals hi ha classes teòriques, tallers gastronòmics, dinars i sopars, tal com es descriu en el programa, a l'apartat '*Sessions ordinàries. Descripció Calendari i horari*'.

És totalment flexible, de manera que és possible inscriure's a activitats soltes.

Pel que fa a la metodologia, les sessions teòriques no pretenen ser tan sols classes magistrals, sinó amenes conferències amb participació activa de l'alumnat. Els alumnes disposaran, en la mesura del possible, d'informació complementària per ampliar la formació obtinguda en les sessions i poder així aportar opinions i idees, generant debat i enriquint els coneixements de tothom. Per altra banda, les sessions de caire pràctic, com els tallers, oferiran la possibilitat de participació directa en l'elaboració de les receptes. Finalment, en les sortides com dinars o sopars, es comptarà amb les explicacions dels xefs o bé de la persona que acompanya al grup.

A més de les sessions ordinàries, s'han previst una sèrie d'activitats complementàries, com ara sortides i visites. Consulteu-les a l'apartat '*Activitats complementàries*'.

Professors, xefs i col·laboradors

Jesús Contreras

Catedràtic Emèrit d'Antropologia social de la UB i membre de l'Observatori de l'Alimentació del Parc Científic de Barcelona.

Vicenç Villatoro

Escriptor i periodista. Autor d'una llarga llista de títols de ficció, poesia i no ficció, entre els quals hi ha l'assaig *Els jueus i Catalunya* (Barcanova)

Javier Zafra

Cuiner i membre de l'Acadèmia Andaluza de la Gastronomia i el Turisme. És l'autor de *Sabores de Sefarad. Secretos de la cocina judeoespañola* editat per la Red de Juderías de España, entitat amb la que col·labora difonent el patrimoni gastronòmic sefardí.

Adelina Millet

Dra. en Filologia Hebrea per la UB. Professora Agregada de Filologia semítica i literatura bíblica de la UB i Secretària acadèmica de l'Institut del Pròxim Orient Antic.

Débora Chomski

Semiòloga, educadora i escriptora. Ha investigat en temes d'alimentació i cultures religioses a la UB i a la Universitat de Girona. És autora de *Cocina judía para celebrar la vida* (TREA) y *La cocina sagrada* (Alba editorial).

Jana Chomski

Fa tallers per a la comprensió intercultural a nens i joves d'escoles i centres juvenils i és estudiant de Relacions Internacionals

Daniel Santillo

Responsable de la llibreria jueva del call de Barcelona

Jai Anguita

President de la comunitat jueva Bet Shalom de Barcelona

Mónica Buzali & Eva McGowan

Cuineres. Responsables de Toldot Barcelona Food Experiences a Fundació Mozaika

Catherine Gallin

Project Manager al BCN-AIM Lab de la UB, editora y traductora. És doctora en alimentació y nutrició (antropologia alimentaria) per la UB, on va enfocar la seva investigació en el menjar jueu, les migracions, la identitat alimentaria y la memòria col·lectiva.

Laia Shamirian

Biòloga, nutricionista i viatgera gastronòmica, especialment per Israel. Autora del boc The ingredients of our story.

Martí Gironell

Escriptor i periodista. Autor de diverses novel·les històriques entre les quals *El pont dels jueus* (2007) i *Paraula de Jueu* (2020)

Toni Valls

Mestre flequer i mestre pastisser. Director de l'Escola dels Gremi de flequers de Barcelona

Núria Bàguena

Assessora de patrimoni culinari, professora i cuinera. És autora de diversos llibres sobre el menjar i la cultura i ha estat comissària de diverses exposicions sobre la cultura gastronòmica.

David Kohler

Pastry chef del restaurant Hofmann i professor de l'Escola d'Hosteleria Hofmann de Barcelona.

Montse Blanch

Professora de cuina, consultora i xef a Ba-tec.

Coordinador

Jaume Aubanell Cama

Escriptor i gastrònom. Responsable dels cursos "Cuinem [i mengem] la historia" d'Arqueonet. Llicenciat en Ciències Econòmiques (UB) i en Humanitats (UOC). Ha fet diversos cursos de cuina professional a l'Escola d'Hosteleria Hofmann de Barcelona i compta amb un Màster de Creació Literària de Universitat Pompeu Fabra.

Sessions ordinàries. Descripció Calendari i horari

Sopar inaugural i presentació del curs a Casa Adret

Jaume Aubanell, Mónica Buzali, Eva McGowan

Visita, presentació i sopar – Casa Adret

Dimecres, 29/09/2021 – 19:30

Presentació del curs a la casa Adret, al bell mig del call de Barcelona, convertida ara en centre cultural jueu. Ens ensenyaran la casa, ens explicaran la seva història i també el projecte de l'associació Mozaika. Ens parlaran d'identitat i menjar en el món jueu. Encabat, allà mateix farem plegats un àpat d'inspiració jueva, pensant que uns dies abans s'haurà celebrat el Rois ha-Xanà.

Creences i alimentació

Jesús Contreras

Xerrada – Arqueonet

Dimecres, 6/10/2021, 19:30

Xerrada genèrica en la que veurem el paper de la religió en la creació dels hàbits, les preferències, les limitacions i les aversions i tabús alimentàries. Des de la mirada de l'antropòleg, coneixerem les prescripcions i pràctiques rituals amb els aliments i el seu caràcter sagrat al llarg de la història. Parlarem de gola i de dejuni i, és clar, de la identitat construïda a partir del que els preceptes ens diuen de menjar i de no menjar.

El judaisme: més que una religió

Adelina Millet

Xerrada – Arqueonet

Dimecres, 13/10/2021, 17:45

Religió, cultura, tradició i història. La Torah, el llibre sagrat dels jueus. El Talmud i la saviesa rabínica. Introducció als preceptes més importants del judaisme.

El calendari i els principals ritus jueus

Adelina Millet

Xerrada – Arqueonet

Dimecres, 20/10/2021, 17:45

El calendari segons la tradició jueva: els dies, els mesos i els anys. Els principals ritus en el món sefardita i en el món asquenazita. Les branques del judaisme modern

Cultura heretada: el Sàbat i la taula com a altar

Débora&Jana Chomski

Xerrada – Arqueonet

Dijous, 4/11/2021, 19:30

"Recordaràs el dia de repòs per santificar-lo. Sis dies treballaràs i hi faràs tota la feina, però el dia setè, dissabte, el consagraràs al Déu Etern, i no faràs cap feina... perquè en sis dies l'Etern va fer el cel i la terra, i el setè dia descansà..." (Èxode, 20, 8-12). Coneixerem els aspectes teòrics i pràctics del Sàbat, el simbolisme de la taula, els hàbits alimentaris, les restriccions, els plats i el sentit místic de la festa. Veurem exemples pràctics i la Débora i la Jana ens han promès alguna sorpresa molt saborosa.

Un sàbat amb la comunitat jueva de Beth Shalom

Jai Anguita

Visita i dinar

Dissabte 6/11/2021, 11:00

A Bet Shalom es defineixen com a la comunitat jueva progressista de Barcelona. El que mengem és el reflex del que som, i, com a jueus reformistes, Bet Shalom expressa la pertinença a una comunitat i, al mateix temps, a un compromís ètic en el triangle consumidor-productor-aliment consumit. Ens explicaran la seva manera d'enfocar l'alimentació i ho faran compartint amb nosaltres la jornada del Sàbat. Ens explicaran de quina forma viuen les restriccions d'aquesta jornada.

El caixrut: els aliments del poble jueu

Daniel Santillo

Xerrada – Arqueonet

Dimecres, 17/11/2021, 19:30

La manera jueva de preparar i cuinar segons els textos sagrats. Els aliments que es poden consumir, els que necessiten una preparació prèvia i els prohibits. Allò que mai no es pot barrejar. Els estris de cuina que es poden fer servir segons la festa. L'etiquetatge dels aliments. Les restriccions pel que fa a la llet, els ous, les hortalisses, la carn, els peixos, des de la mirada religiosa i també purament gastronòmica.

Cuines jueves del món: la simbiosi amb les cuines locals

Catherine Gallin

Xerrada – Arqueonet

Dimecres, 24/11/2021, 19:30

La diàspora de la comunitat jueva arreu del món és un fet. I en marxar, una de les coses que ens enduem sempre els humans és la nostra manera de cuinar i de menjar. Com s'incorporen les cuines jueves d'origen a les cultures culinàries que les reben? I, com es desenvolupen, amb el pas del temps, les formes de cuinar i compartir el menjar en comunitat, a la nova llar? Ho veurem amb la Catherine Gallin, que ha escrit la seva tesi doctoral sobre aquest tema a la UB, amb receptes de Barcelona, de Nova York, de Texas i d'altres llocs del món.

Cuines jueves dels vegetals

Laia Shamirian i Jaume Aubanell

Taller – BCN (Barcelona Cuina Natural)

Dijous, 25/11/2021, 18:30

Taller participatiu el que exprimirem totes les possibilitats que ens donen els vegetals. Cuinarem amb la Laia, viatgera i estudiosa de les cuines del món, i menjarem receptes de diferents llocs en les quals la tradició jueva està present. Potser una *borsh* centreeuropea vegana, un *kofta* de carbassa dels jueus de la Índia, uns *tzimmes* de la pasqua jueva asquenazita o una *kulupida* arrebossada amb salsa *agristada* sefardita.

Paraula de jueu de Martí Gironell

Martí Gironell

Club de lectura – Arqueonet

Dimecres, 15/12/2021, 19:30

Club de lectura i tertúlia amb el mateix autor a propòsit de la publicació de la novel·la històrica de Martí Gironell, segona part de *El Pont dels jueus*, parant atenció especial en la presència de la cuina i del menjar dins la trama.

Cultura heretada: dolços i espiritualitat per començar bé l'any

Débora&Jana Chomski

Xerrada – Arqueonet

Dimecres, 12/01/2022, 19:30

El dia d'any nou, el Roix ha-Xanà, se celebra la creació del món i l'inici de la rotació del sol i de la lluna. Dies d'introspecció en els quals els aliments agafen un caire altament simbòlic, fins l'arribada del dia de l'expiació, el Iom Kipur, amb el dejuni corresponent i el moment de la seva ruptura.

Els pans de les celebracions jueves

Toni Valls i Jaume Aubanell

Taller - Gremi de Flequers de Barcelona

Dissabte, 29/01/2022, 16:00

A l'escola del gremi de flequers de Barcelona aprendrem a fer un pa jalot, el típic pa trenat del sàbat, i el pa àzim de la pasqua jueva, el matzà, en aquest cas en versió sefardita. També aprendrem a fer la massa del *bagel* amb la qual elaborarem els bagels dels jueus novaiorquesos i els panets *pretjaleg* de ceba i llavor de rosella.

Deuteronomi, 8.8: els set fruits d'Israel

Núria Bàguena

Xerrada – Arqueonet

Dimecres, 9/02/2022, 19:30

"El Senyor, el teu Déu, et porta a un país fèrtil, un país de rierols i de fonts, on les aigües abismals afloren per les valls i les muntanyes; un país de blat i ordi, de vinyes, figueres i magraners; un país d'oliveres, d'oli i de mel; un país on no menjaràs el pa racionat, on no et mancarà res; un país on hi ha pedra de ferro i on podràs extreure coure de les muntanyes. T'alimentaràs fins a saciar-te i donaràs gràcies al Senyor, el teu Déu, pel país fèrtil que t'haurà donat".

The jewish manual de Lady Montefiore: les receptes i la vida

Débora Chomski

Xerrada – Arqueonet

Dijous, 24/02/2022, 19:30

La història d'un receptari de cuina jueva escrit en anglès a mitjans del segle XVII per una dona, Judith Coen, d'arrels asquenazites, escriptora de viatges i filantropa, que es va casar amb un sefardita, d'origen italià i amb arrels a Zamora, Moses Haim Montefiore.

Cultura heretada: petges gastronòmiques en el camí cap a la llibertat

Débora&Jana Chomski

Xerrada – Arqueonet

Dijous 10/03/22, 19:30

El Purim, el carnaval jueu, és la festa de la supervivència i de la bona sort i es llegeix el Llibre d'Ester i es mengen les orelles de Haman. El Hanukkà és més familiar, passa durant uns dies d'hivern i el canelobre de vuit braços de les cases es va encenent dia a dia mentre l'oli agafa protagonisme en la cuina i es mengen bunyols i pastissos de patata. Amb el Tu bi-Xevat, a la primavera, comença un nou cicle, es beu vi, es mengen fruits secs i els brots reneixen i això indica que se separen els fruits nascuts un any dels que ja pertanyen al següent.

El curs de l'any jueu a través dels dolços

Núria Bàguena

Xerrada – Arqueonet

Dimecres, 23/03/2022, 19:30

Una de les formes de recordar en quin moment de l'any ens trobem és a través dels dolços presents a les cases i als comerços. Refarem el calendari a partir dels dolços presents a les cases i als comerços i buscarem el seu significat i els relacionarem amb la seva presència en d'altres cultures.

La cuina dolça jueva segons l'Escola Hofmann

David Kohler

Taller – Escola d'hostaleria Hofmann

Divendres 25/03/2022, 18:00

Després d'aprendre el significat dels dolços, a l'Escola Hofmann aprendrem a elaborar-ne algun com si fóssim pastissers professionals. I en farem de tradició sefardita i també d'asquenazita. Potser les orelles de Haman del Purim o unes fiyuelas o un kranz de xocolata.

El vi càixer

Débora Chomski i Daniel Santillo

Xerrada – Arqueonet

Dijous, 07/04/2022, 19:30

La producció de vi ha de seguir uns protocols en la manipulació del raïm, la fermentació del vi i en cadascun dels passos del procés de producció. Veurem els aspectes tècnics de la seva elaboració, la intervenció del rabí i situarem el vi en el context de les celebracions religioses i del dia a dia d'aquesta comunitat. Acabarem la sessió fent un tast de diferents vins càixer.

Cultura heretada: llums, ombres i el renaixement de la cuina

Débora Chomski

Xerrada – Arqueonet

Dijous, 21/04/22, 19:30

La pasqua, el pentecostes i la festa dels tabernacles son moments de pelegrinatge. El Pesaj evoca llibertat i apareix la safata cerimonial amb els vuit aliments del *seder*. El Xauvot emana primavera, es dona en el moment de la sega del blat i el menú s'omple de lactis i d'hortalisses. El Sucot suposa la transició cap a la nova sembrada i no hi ha menjars especials però es beneeixen les quatre espècies, segons el Levític, 23.

La simbologia a la gastronomia històrica de Sefarad

Javier Zafra

Taller i xerrada – Espai Granada

Dijous, 05/05/22, 18:00

Parlarem del llibre *Sabores de Sefarad*: la investigació gastronòmica, la cronologia dels aliments, els ingredients perduts i molt més. Veurem diferents simbologies lligades a la cuina històrica sefardita representades en les ceràmiques, els motllos i les mateixes elaboracions. Encabat, amb el mateix Javier Zafra cuinarem alguna *komidika*, degustarem alguna elaboració pròpia de cuina sefardita i farem tertúlia.

El jueus de Catalunya d'avui i d'abans

Vicenç Villatoro

Xerrada – Arqueonet

Dimecres, 11/05/22, 19:30

Com a xerrada final, l'escriptor Vicenç Villatoro ens parlarà dels jueus catalans d'avui, i també dels d'abans. Volem saber de quina manera les diferents comunitats jueves han ajudat a configurar la identitat catalana

Cuines jueves: cuina sefardita i cuina asquenazita

Montse Blanch i Jaume Aubanell

Taller – BCN (Barcelona Cuina Natural)

Dijous, 19/05/22, 18:30

Acabarem amb un taller participatiu en el que alternarem plats de les dues tradicions culturals provinents de llocs geogràfics diferents i veurem com es barregen en les cuines jueves contemporànies que trobem a Israel i arreu del món.

Activitats complementàries

Les activitats complementàries previstes, relacionades amb aquest cicle, són les següents:

Activitats

Visita a un celler de vi càixer a Capçanes amb el rabí que el certifica, un diumenge al matí.

Cap de setmana al call jueu de Girona, passant primer per Besalú.

Els camins i els sabors de Sefarad. Ruta per les juderías de Castella, amb parada a Madrid.

Matinal de diumenge per resseguir l'empremta jueva a Barcelona.

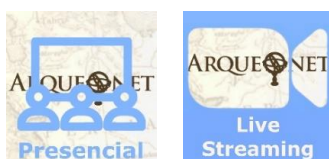
Escapada gastrocultural a Israel.

Aquestes activitats s'aniran programant durant el curs i us les anirem anunciant a mesura que estiguin preparades.

Els alumnes que cursin el cicle ordinari podran assistir a aquestes activitats amb un descompte del 10% i amb dret preferent d'inscripció, excepte les sortides 'Els camins i els sabors de Sefarad' i 'Escapada gastrocultural a Israel', en què el descompte serà d'una 5%.

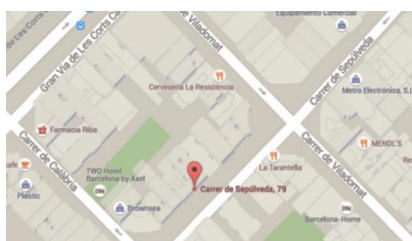
Modalitats i lloc d'impartició

Les sessions teòriques del cicle, celebrades a les seu d'Arqueonet, s'impartiran tant en modalitat **presencial** com en modalitat **online** (retransmissió en directe via streaming).



Després de cada sessió, totes les persones inscrites (tant en la modalitat presencial com l'online) podran visualitzar de nou la gravació, ja que facilitarem l'enllaç per tenir-hi accés. **L'enllaç serà facilitat entre un i tres dies després de la classe.**

La seu d'Arqueonet es troba al carrer **Sepúlveda 79 de Barcelona** (08015).



Les sessions pràctiques, com els tallers o els sopars es faran als llocs indicats al programa. Aquestes sessions seran sempre presencials. Consulteu l'apartat '*Sessions ordinàries. Descripció Calendari i horari*' per veure on es farà cadascuna de les activitats.

Opcions, preus i formes de pagament

Els preus són el mateixos tant si es fa en la modalitat presencial com si es fa en la modalitat online. Són els següents:

Opció	Preu	Terminis de pagament			
		Matrícula (set-oct 2021)	2on Termini (finals nov. 2021)	3er Termini (finals gen. 2022)	4rt Termini (finals mar. 2022)
Cicle complet	735 €	300 €	145 €	145 €	145 €
Activitats soltes	En funció de cada activitat (consulteu-nos)	En les activitats soltes no es contemplen terminis. El pagament es realitzarà íntegrament uns dies abans de començar l'activitat.			

Vinculació amb el mòdul de Judaisme del curs d'Història de les Religions

- ✓ Totes aquelles persones que s'inscriguin al mòdul de Judaisme del curs d'Història de les Religions i també a aquest cicle tindran un 5% de descompte en ambdós.
- ✓ Així mateix aquelles persones que cursin el mòdul de Judaisme del curs d'Història de les Religions i vulguin assistir a alguna activitat d'aquest cicle (ja sigui activitat ordinària o complementària) tindran un 5% de descompte en el preu de la inscripció.

Trobareu el temari complet del cicle al punt '*Sessions ordinàries. Descripció Calendari i horari*'.

En tots els casos les inscripcions es faran segons els passos explicats al punt '*Procés de preinscripció i matrícula*'.

Procés de preinscripció i matriculació

Preinscripció

Podem fer preinscripció per qualsevol de les següents vies:

1. Per correu electrònic: enviar un missatge a l'adreça arqueonet@arqueonet.net especificant la següent informació:

- Títol del missatge: "Inscripció al cicle Cuinem-judaisme 2021-2022"
- Indicar la modalitat d'inscripció:
 - Inscripció al cicle complet
 - O bé, inscripció a sessions soltes: indicar quines
 - **En ambdós casos indicar si es vol fer presencial o online**
- Dades de cada participant que s'inscriu: nom i cognoms, adreça postal completa, adreça electrònica i telèfon de contacte

2. Per la pàgina web d'Arqueonet, a través de l'enllaç següent:

http://www.arqueonet.net/cat_contacte.html

Complimentar els camps de dades personals indicats a la pàgina web i, en el camp "Missatge", especificar la següent informació:

- En primer lloc incloure el text "Inscripció Cuinem-judaisme 2021-2022"
- I després indicar la modalitat d'inscripció:
 - Inscripció al cicle complet
 - O bé, inscripció a sessions soltes: indicar quines
 - **En ambdós casos indicar si es vol fer presencial o online**

3. Per telèfon: la preinscripció també es podrà fer per telèfon, als números 937423014 o 667013352.

4. Presencialment: a Arqueonet, carrer Sepúlveda 79 – 08015 Barcelona, de dilluns a dijous de 10h a 14h i de 16h a 20h

Un cop feta la preinscripció, Arqueonet enviarà un mail confirmant la recepció de la mateixa. Les places s'adjudicaran per ordre d'arribada de les sol·licituds.

Matriculació

Quan s'assoleixi el nombre mínim d'assistents, Arqueonet ho comunicarà a tots els preinscrits i llavors s'iniciaran els passos per formalitzar la matrícula. En aquell moment comunicarem les vies per a poder-la realitzar.

Notes importants referents al nombre d'inscripcions i a les modalitats triades per les persones inscrites

En cas que el nombre de persones inscrites en la modalitat presencial no sigui suficientment alt, les sessions teòriques del cicle es faran íntegrament online.

En cas de que, en general, no s'assoleixi el mínim d'inscripcions, el curs no es podrà dur a terme.