

# Cuinem [i mengem] la història



2018-2019

## Les cuines i la cultura del menjar a l'Àsia oriental Corea: l'acumulació

Com deia Confuci, un dels pensadors més influents de la història de l'Àsia Oriental, per a conèixer bé una cultura, cal conèixer primer la seva cuina. La de Corea té uns components originals que la fan, no només d'una riquesa i varietat extraordinàries, sinó també d'una evocació cultural i històrica d'una gran profunditat que sovint escapa als qui s'hi acosten sense coneixements previs o d'una forma poc genuïna.

En aquest cicle d'activitats explicarem l'essència d'aquesta tradició gastronòmica mitjançant la seva diversa evolució històrica, amb mostres pràctiques i activitats complementàries. Parlarem dels punts de vista holístics de la cuina oriental, de l'origen d'alguns costums a taula que han creat escola, de l'ús dels aliments i el seu ordre en cada àpat, del paper civilitzador de la cuina i de la influència que hi han tingut les tradicions filosòfiques.



Amb la col·laboració de:

nyam · la cuina o la vida  
by Jaume Aubanell

ba | tec  
el cor posat a la cuina



Miele  
CENTER

dos palillos  
en casa camper

高  
RESTAURANTE SHANGHAI

WAGOKORO  
CUINA JAPONESA

GOMER  
JAPONES.COM

k  
malaika  
VIATGES

## Objectius i organització

Amb l'objectiu de conèixer, aprofundir i gaudir de la història, la cultura i la gastronomia de Corea, ens aproximarem a ella des del vessant històric però també amb una mirada a l'actualitat. Veurem el paper dels recursos naturals, del budisme, de la medicina tradicional, de la cultura de l'arròs..., entre molts altres elements.

En resum, les activitats programades són les següents:

- Xerrada: La taula coreana; l'acumulació dels mestres
- Taller 'Cuinem [i mengem] la història': amb el kimchi al centre de tot
- Tertúlia-vermut al voltant de l'obra 'La vegetariana' de Han Kang

Consulteu el detall de les activitats a l'apartat '**Programa de les activitats del cicle**'.

## Professors, xefs i col·laboradors

### Jaume Aubanell

Coordinador dels cicles 'Cuinem [i mengem] la història'

Autor del bloc La cuina o la vida: <http://lacuinaolavida.blogspot.com.es/>

### Roger Bonafont

Professor d'història i cultura de l'Àsia Oriental i guia de viatges a 'Ves que vinc' (<http://www.vqvtours.com/vesquevinc/>)

### Montse Blanch

Xef de Ba-tec: <http://ba-tec.blogspot.com.es>

## Preus

Preu de tot el cicle: **70 €**

Preus de les activitats individuals:

Activitat	Data	Preu	Comentaris
Xerrada: La taula coreana	26/04/2019	<b>18,00 €</b>	
Taller 'Cuinem [i mengem] la història': Corea	10/05/2019	<b>50,00 €</b>	
Tertúlia-vermut Corea	18/05/2019	<b>15,00 €</b>	

## Preinscripció i matriculació

### Preinscripció

Podeu fer preinscripció per qualsevol de les següents vies:

1. **Per correu electrònic:** enviar un missatge a l'adreça [arqueonet@arqueonet.net](mailto:arqueonet@arqueonet.net) especificant la següent informació:
  - Títol del missatge: "Inscripció Cuinem Corea"
  - 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](http://www.arqueonet.net/cat_contacte.html)

Complimentar els camps de dades personals indicats a la pàgina web i, en el camp "Missatge" incloure el text "Inscripció Cuinem Corea"

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 divendres de 10h a 14h i de 16h a 20h

Un cop feta la preinscripció, Arqueonet enviarà un e-mail confirmant la recepció la mateixa. Les places s'adjudicaran per estricte 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. Les matrícules es podran formalitzar de forma presencial a **la seu d'Arqueonet** dins dels horaris d'obertura (de 10h a 14h i de 16h a 20h), en efectiu o targeta, o bé per transferència bancària al número de compte que us indicarem.

## Programa de les activitats del cicle

### Xerrada: La taula coreana; l'acumulació dels mestres

Data i hora: **Divendres, 26 d'abril de 2019, de 18:30 a 20:00**  
Tipus d'activitat: **Ordinària**  
Mòdul: **Corea**  
Lloc: **Arqueonet** (més dades a l'apartat 'Informació dels llocs')  
Professor: **Roger Bonafont**



La influència del confucianisme com a base de la gastronomia. Les incursions nòmades i el seu llegat culinari. La penetració del budisme. L'enllaç entre les cuines xinesa i japonesa. Les grans guerres. La invasió japonesa. Tradició i perfeccionament: l'estètica i el contingut. Els aliments bàsics. La idea de la fermentació i la unió familiar. La taula coreana. Els aliments bàsics. El ginseng i la medicina coreana. L'street food com a tendència contemporània.

### Taller 'Cuinem [i mengem] la història': amb el kimchi al centre de tot

Data i hora: **Divendres, 10 de maig de 2019, de 19:00 a 21:30**  
Tipus d'activitat: **Ordinària**  
Mòdul: **Corea**  
Lloc: **Miele Center** (més dades a l'apartat 'Informació dels llocs')  
Professors i xef's: **Jaume Aubanell i Montse Blanch**



Aprendrem les essències del kimchi i investigarem com podem incorporar la tècnica del fermentat a les nostres receptes, sense que falti el gochu. Muntarem una taula coreana ben plena de platets petits, saborosos i colorits. Verdures i hortalisses, peix, arròs, i no hi pot faltar la cuina imperial, amb les brases. Veurem com, a diferència de la Xina i el Japó, la carn està més present, per la prohibició, durant un temps, del budisme.

## Tertúlia-vermut al voltant de l'obra 'La vegetariana' de Han Kang

Data i hora: **Dissabte, 18 de maig de 2019, de 12:00 a 13:30**

Tipus d'activitat: **Ordinària**

Mòdul: **Corea**

Lloc: **Arqueonet** (més dades a l'apartat 'Informació dels llocs')

Professor: **Jaume Aubanell**



Una de les obres més aclamades de 2017, premi Booker, publicada a casa nostra per Rata Editorial. La llegirem amb cura, ens esglaiarem per la història i buscarem elements representatius de la cultura coreana contemporània que haurem après en les sessions anteriors. No és una novel·la sobre el menjar, però aquest hi apareix d'alguna manera, i és un a excusa per reflexionar sobre l'autonomia de la voluntat i sobre la violència.

## Informació dels llocs

### Arqueonet

Carrer de Sepúlveda, 79, 08015 Barcelona

937 423 014

[www.arqueonet.net](http://www.arqueonet.net)

[arqueonet@arqueonet.net](mailto:arqueonet@arqueonet.net)

### Miele center

Via Augusta, 26, 08006 Barcelona

932 920 450

<https://www.miele.es/electrodomesticos/miele-experience-center-barcelona-2879.htm>

[barcelona@miele.es](mailto:barcelona@miele.es)