

CENAR CON
ANNA KARENINA
AFARIA

Koordinatzailea / Coordinadora:
Slawka Grabowska

Antolatzailea / Organizador:
Literaktum

Kolaboratzailea / Colaborador:
Convent Garden

CENAR CON
ANNA
KARENINA
AFARIA

AZAROAK 23 NOVIEMBRE
2018



DONOSTIA
CONVENT GARDEN

www.literaktum.eus

LITERAKTUM



Familia zoriontsu guztiek elkarren antza izan ohi dute, baina zoriontsua ez den familia bakoitzak arrazoi propioa izaten du zoritxarrekoa izateko. Ba al da esaldi hau sekula entzun ez duenik? Leon Tolstoiren *Anna Karenina* eleberriaren hasiera hau literaturaren historiaren hasiera onenetakotzat jotzen da, eta eleberri osoak izango duen joera agerian uzten du: XIX. mendeko gizarte errusiarraren azterketa.

Errealismoaren lan esanguratsuenetako bat da, eta pertsonaien zein beren inguruaren xehetasun ugari eskaintzen ditu, era horretan, Tolstoiren garaiko erretratu paregabea eginez. Eleberria irakurri ahala, garaiko moda, janzkera, bizilekuak, saloiak, altzariak zein gizarte ohiturak ezagutuko ditugu, eta horien artean, gau-ekitaldiak, afariak eta dantzaldiak.

Jateko ohiturek eta norberaren gustuek, nola pertsonaien elkarrizketek eta sinesmenek pertsonaiak xehetasunez definitzen dituzte.

Leon Tolstoiren *Anna Karenina* eleberriaren bidez egingo dugun bidaia gastronomiko honetan, garaiko xehetasun ugari ezagutzeko aukera izango dugu. Espero dugu zuek ere literatura unibertsaleko klasiko hau dastatuz gozatzea. On egin!

Todas las familias felices se parecen unas a otras; pero cada familia infeliz tiene un motivo especial para sentirse desgraciada. ¿Quién no ha oído esta frase? El principio de *Anna Karenina* de León Tolstói es considerado uno de los mejores comienzos de la historia de la literatura y marca bien la tendencia visible en toda la novela: el omnipresente análisis de la sociedad rusa del siglo XIX.

Una de las obras más significativas del Realismo, recoge una variedad de los detalles tanto sobre los personajes como sobre su entorno, ofreciéndonos un retrato único de la época de Tolstói. Leyendo la novela conoceremos la moda, la forma de vestir, los lugares donde se vivía, los salones, los muebles, así como las costumbres sociales, entre ellos las veladas, cenas y bailes.

Los hábitos alimenticios y los gustos particulares definen a los personajes de la misma manera que sus conversaciones y creencias.

En este viaje gastronómico a través de *Anna Karenina* de León Tolstói podremos descubrir múltiples detalles de aquella época. Esperamos que podáis disfrutar de esta degustación del gran clásico de la literatura universal. ¡Buen provecho!

MENUA

Lehenengo platera Primer plato

Marie-Louise zopa enpanadillekin

“Bikaina zen Marie-Louise zopa, eta enpanadillak ura bailiran desegiten ziren ahoan; zoragarri zeuden”.

Sopa Marie-Louise con empanadillas

“La sopa Marie-Louise resultó excelente, las diminutas empanadillas, que se deshacían en la boca como agua, no tenían reproche”

Bigarren platera Segundo plato

Oilaskoa estragoi erara

“Zerbitzariak gogoan izan zuen plateri izen frantsesik ez jartzeko ohitura zuela Oblonskyk; edonola ere, karta frantsesari jarraituz errepikatu zuen menu osoa: <<Soupe printanière, turbot sauce Beaumarchais, poularde à l'estragon.....>>”

Pollo al estragón

“El camarero recordó la costumbre de Oblonsky de no llamar los platos con nombres franceses; pero, sin embargo, se dio el gusto de repetir todo el menú según la carta francesa: <<Soupe printanière, turbot sauce Beaumarchais, poularde à l'estragon.....>>”

Postrea Postre

Anke limoi-tarta

Ez dago limoi-tartaren arrastorik Anna Karenina eleberrian, baina Tolstoiren gozo gustukoena zen. Sofia emazteak jarri zion izena, hain zuzen, bere amaren lagun Nikolai Anke doktoreak eman ziolako errezeta. Tolstoiren seme Iliák honako oroitzapena zuen: “Oroitzen dudanetik, Anke tartak ez zuen hutsik egiten ospakizun handi, festa, urtebetetze eta santu guztietan. Hura gabe, bazkari bat ez litzateke bazkari izango, ez eta ospakizun bat ospakizun ere”.

Tarta de limón Anke

La tarta de limón no aparece en Anna Karenina, pero era el dulce preferido de Tolstói. Su mujer, Sofia, la llamaba así por un amigo de su madre, que le dio la receta, el Dr. Nikolai Anke. Y así lo recordaba Iliá, el hijo de Tolstói: “Desde que tengo uso de razón, todas las grandes ocasiones, festividades, cumpleaños y santos se celebraban, indefectiblemente, con la Tarta Anke. Sin ella, una comida no hubiera sido una comida y una fiesta no hubiera sido una fiesta”.