

CENA CON
FRANZ KAFKA
AFARIA

Koordinatzailea / Coordina
Slawka Grabowska

Antolatzailea / Organiza
Literaktum

Kolaboratzailea / Colabora
Gastronomiazko Euskal Anaiartea
Cofradía Vasca de Gastronomía



CENA CON
**FRANZ
KAFKA**
AFARIA

AZAROA 22 NOVIEMBRE
2024



**FRANZ
KAFKA**

(1883 - 1924)

100 URTE / AÑOS



www.literaktum.eus

DONOSTIA
GASTRONOMIAZKO EUSKAL ANAIARTEA
COFRADÍA VASCA DE GASTRONOMÍA



Zer jaten zuen Franz Kafkak? Zer jaten zen XVIII. mendearen amaierako eta XIX. mendearen hasierako Pragan?

Franz Kafkak janariarekin zuen harremana korapilatsua izan zen. Osasun-arazo ugari zituen, dieta begetarianoaz eta elikagai gordinez interesatu zen, nahiz eta hasieran, batzuetan, saltxitxak jaten zituen. Agian horregatik aipatzen ditu, hein batean, bere liburuetan okela ugari duten janari goxoak (baita aitari semea okela jatu eta garagardo edale txarra izateak sortzen zion nahigabeagatik ere). Franz Kafkak sarritan aipatzen ditu fruta eta plater landuagoak, baina ez oso ugariak.

Gaurko hitzaldia eta afaria Franz Kafkaren heriotzaren mendeurrena ospatzeko pentsatuta daude. Kafkaren hainbat mundutan murgilduko gara: mespretxatua, bizitakoa eta berak asmatua.

Esperientziaz gozatzea espero dugu!

¿Qué comía Franz Kafka? ¿Qué se comía en la Praga de fin del siglo XVIII e inicios del siglo XIX?

La relación de Franz Kafka con la comida fue... complicada. Sus múltiples problemas de salud le llevaron a interesarse por la dieta vegetariana y de alimentos crudos, aunque al principio, a veces, se permitía comer salchichas. Quizás parcialmente por eso sus libros suelen mencionar comidas suculentas en las que abunda la carne (también por el disgusto que le causaba al padre que su hijo no fuese buen “comedor de carne y bebedor de cerveza”). En sus cartas, Franz Kafka, menciona a menudo la fruta y los platos un poco más elaborados, aunque no muy abundantes.

La charla y la cena de hoy están pensadas para conmemorar el centenario de la muerte de Franz Kafka. Nos adentraremos en varios mundos de Kafka: el despreciado, el vivido y el inventado por él.

¡Esperamos que disfrutéis de la experiencia!

MENUA

Lehenengo platera Primer plato

Ziazerba-krema arbiekin

Crema de espinacas con nabos

“En cualquier caso no debo lamentarme porque (...) la noche de fin de año cenara nabos y espinacas y bebiera un cuartillo de Ceres, y porque el domingo no pudiera asistir a la conferencia de Max sobre sus trabajos filosóficos; la compensación por todo ello es clara como la luz del día.”

Diarios (1910-1923), Fábula. Tusquets Editores 1995 (p. 142)

Bigarren platera Segundo plato

Haragi errea patata-purearekin

Carne asada con puré de patatas

“...maizterrak sartu eta argia piztean ere. Aitaren, amaren eta Gregorren garai bateko lekuan eseri ziren mahaian, eskuzapiak zabaldu, eta labana eta sardexka hartu zituzten eskuan. Segituan azaldu zen atean ama, azpil bat haragirekin, eta atzetik arreba, azpil bete patatarekin. Janariari lurrun sendoa zerion.”

Metamorfosis. Erein, 2016 (75 or.)

“...llegaron los huéspedes y encendieron la luz. Se sentaron a la mesa, donde en otros tiempos se habían sentado el padre, la madre y Gregor, desdoblaron las servilletas y empuñaron cuchillo y tenedor. Al momento apareció en la puerta la madre con una bandeja de carne, y detrás mismo la hermana con otra fuente repleta de patatas apiladas. La comida despedía un vapor muy denso.”

La metamorfosis y otros cuentos, Debolsillo 2024 (p. 65)

Postrea

Sagar-tarta

Tarta de manzana

“Milán: guía olvidada en una tienda. Al volver, ya la habían robado. En el patio de los Mercanti comimos tarta de manzanas. Tartas de régimen. Teatro Fossati. Todos los sombreros y abanicos en movimiento. Risa de un niño en lo alto.”

Viaje Lugano – Paris – Erlenbach. Agosto, setiembre 1911.
En *Diarios (1910-1923), Fábula.* Tusquets Editores 1995 (p. 394)