

CENA CON  
**VIRGINIA WOOLF**  
AFARIA

---

Koordinatzailea / Coordina  
**Slawka Grabowska**

Antolatzailea / Organiza  
**Literaktum**

Kolaboratzailea / Colabora  
**Gastronomiazko Euskal Anaiartea**  
**Cofradía Vasca de Gastronomía**



LITERAKTUM

CENA CON  
**VIRGINIA**  
**WOOLF**  
AFARIA

AZAROA 21 NOVIEMBRE  
**2025**



**DALLOWAY ANDREA**  
**LA SEÑORA DALLOWAY**  
**100 URTE / AÑOS**



[www.literaktum.eus](http://www.literaktum.eus)

**DONOSTIA**  
**GASTRONOMIAZKO EUSKAL ANAIARTEA**  
**COFRADÍA VASCA DE GASTRONOMÍA**



CENA CON  
**VIRGINIA  
WOOLF**  
AFARIA

*Dalloway andrea* lanean, Virginia Woolfek Lady Brutonen bazkaria edo Clarissak antolatutako bost platereko afaria bezalako eszenak erabiltzen ditu, janariaren eta eguneroko ohituren bidez, gerrarteko Londresko klase sozialen arteko desberdintasunak nola agertzen diren erakusteko.

“Afari on bat oso garrantzitsua da elkarrizketa on baterako. Ezin da ondo pentsatu, ondo maitatu, ondo lo egin, ondo afaldu ez bada”, idatzi zuen Woolfek *Gela bat norberarena* lanean.

Gaurko solasaldia eta afaria *Dalloway andrearen* obra modernista bikainaren argitalpenaren mendeurrena ospatzeko prestatu dira.

Esperientziaz gozatzea espero dugu!

---

En *La señora Dalloway*, Virginia Woolf utiliza escenas como el almuerzo de lady Bruton o la cena de cinco platos organizada por Clarissa para mostrar, a través de la comida y las costumbres cotidianas, el modo en que se manifiestan las diferencias entre las distintas clases sociales en el Londres de la entreguerra.

“Una buena cena es de suma importancia para una buena conversación. No se puede pensar bien, amar bien ni dormir bien si no se ha cenado bien”, escribió Woolf en *Una habitación propia*.

La charla y la cena de hoy se han concebido para conmemorar el centenario de la publicación de *La señora Dalloway*, una obra maestra del modernismo.

¡Esperamos que disfrutéis de la experiencia!

# MENUA

## Lehenengo platera Primer plato

### Vichyssoise

“Las señoras ya estaban subiendo, dijo Lucy; las señoras subían, una por una, la última de ellas la señora Dalloway, que solía enviar un mensaje a la cocina. “Saludos a la señora Walker”, había dicho una noche. A la mañana siguiente hablarían de los platos -de la sopa y del salmón (...)”

*La señora Dalloway*. Edición anotada, Akal, 2023, (p. 250)

## Bigarren platera Segundo plato

### Izokina zainzuri-beloutearekin

Salmón con velouté de espárragos

“Bond Street le fascinaba; Bond Street por la mañana temprano durante la temporada social con sus banderas al viento y sus tiendas; nada de ostentación ni de oropel; una pieza de tweed en la tienda donde su padre había encargado sus trajes durante cincuenta años; unas cuantas perlas; salmón sobre una barra de hielo.”

*La señora Dalloway*. Edición anotada, Akal, 2023, (p.29).

## Postrea

### Souflea

Soufflé

“A menudo lady Bruton se reservaba su opinión sobre los hombres por respeto al misterioso acuerdo que ellos, no las mujeres, mantenían con las leyes del universo; sabían cómo exponer las cosas; sabían qué había que decir, por lo que si Richard la aconsejaba, y Hugh escribía por ella, estaba segura de acertar. Así que dejó a Hugh comerse su soufflé, preguntó por la pobre Evelyn; esperó a que estuvieran fumando, y entonces dijo:

—Milly, ¿quiere ir a buscar los papeles?”

*La señora Dalloway*. Edición anotada, Akal, 2023, (p.176)