

Iris González

Bibliotecaria escolar, especialista en literatura infantil y cocinero

¡Meigas fritas!

La gastronomía en la saga Harry Potter

El brujo más famoso del mundo editorial come, y sus compañeros en Hogwarts también. ¡Y vaya cómo comen! La comida es un acto cotidiano más en las historias de la saga Harry Potter, pero también es un elemento que nos describe a sus personajes y la relación que se establece entre ellos.

En estas líneas se analiza la gastronomía que domina en la serie, los roles culinarios de los diferentes personajes, así como las ceremonias y rituales protocolarios que se desarrollan a su alrededor.

En el primer contacto de los lectores con Harry descubren a un niño huérfano que vive recluso en casa de su padrastro, madrastra y primo, que le hacen pasar todo tipo de penalidades, también gastronómicas, ya que su comida es menos rica y mucho más escasa que la del resto. El descubrimiento de su faceta mágica le permitirá también hallar un mundo gastronómico rico, abundante y mágico.

La huella de la tradición gastronómica

La gastronomía es una de las fuentes de la literatura infantil inglesa de las que bebe la saga de J. K. Rowling, y es que la comida es un elemento habitual en la literatura infantil, que tiene en la literatura oral de la Edad Media claros antecedentes. La hambruna, que se sufría cíclicamente en los países de Europa Occidental desde el Medievo hasta bien entrado el siglo XVI (1), provocaba ensoñaciones sobre comidas sabrosas, dulces y en grandes cantidades.

Más recientemente, a mediados del siglo XX, en las aventuras domésticas de la literatura inglesa “la comida parecía ir ligada al ir y venir de los protagonistas” (2) y las descripciones de grandes banquetes (HPOF, p. 11) y meriendas están rellenas de grandes enumeraciones de diferentes platos y alimentos que abren el hambre y hacen la boca agua a los lectores.

La serie de Harry Potter es, en este sentido, continuista en la descripción y enumeración de los manjares, ya que desde el punto de vista del protagonista es excepcional contemplar las grandes mesas de los banquetes llenas a rebosar de comida cuando en casa de los Dursley se la racionan.

Todo el mundo a la mesa

Son diversos los escenarios pantagruélicos en la serie de Harry Potter, pero destacan los banquetes en el Gran Salón de Hogwarts, las tiendas y tabernas de Hogsmeade y del Callejón Diagon y los compartimentos del tren Hogwarts Express.

Los banquetes en Hogwarts son de la más alta solemnidad y suntuosidad. Están regidos por su propio protocolo: cuatro grandes mesas para sus respectivas residencias, vestidas con manteles blancos y cubertería y vajilla de oro; el Gran Salón iluminado por centenares de velas; la mesa del claustro preside el salón y después del parlamento del profesor Dumbledore la algarabía gastronómica se desata. De forma mágica se llenan las mesas de fuentes repletas de diversos tipos de carne asada, patatas fritas, al horno,

“Son diversos los escenarios pantagruélicos en la serie de Harry Potter, pero destacan los banquetes en el Gran Salón de Hogwarts, las tiendas y tabernas de Hogsmeade y del Callejón Diagón y los compartimentos del tren Hogwarts Express”

estofadas y en puré, verduras como guarnición, salsas y jarras de zumo de calabaza.

El banquete tiene una fuerte carga simbólica como rito iniciático, de unión y de celebración. Es el punto de inicio y finalización de cada curso, donde toda la escuela se reúne y come unida celebrando las tradiciones y los acontecimientos festivos anuales (Halloween y Navidad (HPPF, p. 12)). Aunque Harry marche cada año al final del curso a casa de los Dursley sabe que podrá volver y será bien recibido con un gran banquete.

En La Madriguera, el hogar de la familia Weasley, Harry Potter también come muy bien. Es donde experimenta por primera vez el calor de una comida familiar con todos sus miembros sentados a la mesa disfrutando de la comida juntos (HPCS, p. 3). La Sra. Weasley siempre le trata con deferencia, sirviéndole más cantidad de comida que a los demás Weasley, ya que normalmente Harry acude al lugar días antes de empezar el curso, y según ella, Harry está desnutrido por el racionamiento aplicado en casa de los Dursley (HPCS, p. 2). Las salidas a Hogsmeade son esperadas con entusiasmo por los alumnos de Hogwarts para poder comprar provisiones y conocer las novedades en golosinas que produce la tienda Honeydukes (HPPA, p. 5) y beber cerveza de mantequilla caliente en las mesas de Las Tres Escobas (HPPA, p. 8). Son tan ansiadas las excursiones a Hogsmeade que Harry se arriesga a salir de Hogwarts sin permiso por los túneles escondidos que le muestra el Mapa del Merodeador (HPPA, p. 10).

Y antes de llegar a la escuela es en el Hogwarts Express donde los alumnos dan rienda suelta a los bajos instintos alimenticios engullendo cantidades ingentes de chucherías y golosinas del carrito de comida no aptas para todos los estómagos. Así el profesor Slughorn declara no disponer de un aparato digestivo apto para la consumición de la comida del carrito y se trae su propia comida consistente en faisán frío y panecillos de Viena (HPMP, p. 7).

La compra del material escolar tiene recompensa gastronómica. La entrada al Callejón Diagón es a través del pub El Caldero Chorreante donde los adultos pueden

degustar vino caliente con especias o jerez; y una vez entrados en el callejón en la Heladería de Florean Fortescue se pueden comprar helados de casi tantos sabores como los caramelos de Bertie Bott.

¿A quién le toca cocinar?

La Sra. Weasley es el prototipo de madre amantísima, dueña de la cocina que proporciona alimento a su prole. Harry Potter opina de ella que es la persona que mejor cocina de entre todas las que conoce (HPMP, p. 4). Es cariñosa y prepara comida casera sirviéndose de la magia para las tareas más fastidiosas como cortar y pelar verduras o remover la sopa constantemente (HPOF, p. 5). Les envía dulces y pasteles caseros por Navidad (HPPA, p. 11) (HPCF, p. 23) y huevos de pascua de chocolate rellenos de caramelo (HPCF, p. 28). Es el único referente materno como proveedor de alimento, ya que su tía Petunia es antagónica a esa figura restringiendo la calidad y la cantidad de la comida a Harry.

Y no sólo Harry es anulado en las comidas familiares de los Dursley, sino que se ve subordinado a proporcionar el desayuno a sus tíos y a su primo y a asumir bajo amenazas responsabilidades culinarias, que por otra parte se ofrece a realizar encantado en casa de los Weasley, ayudando a veces a los hijos Weasley cuando su madre los castiga a pelar coles de Bruselas (HPMP, p. 16).

Hermione desarrolla un rol culinario hacia Ron y Harry advirtiéndoles de las buenas maneras en la mesa, procurando que coman aun cuando los nervios por un partido de *quidditch* o por los exámenes no invitan a hacerlo (HPOF, p. 31), y siendo la mano derecha de la señora Weasley en La Madriguera haciendo te para todos y repartiendo la comida en los platos.

Como se apuntaba anteriormente, los banquetes en Hogwarts son uno de los grandes momentos gastronómicos de la saga que se producen de forma mágica y así se nos presenta hasta que en la cuarta entrega se hace partícipes a los lectores de la existencia de *elfos domésticos* en la co-

cina de la Escuela (HPCF, p. 12). Los elfos se valen de la magia para cocinar la comida de los alumnos y también para que aparezca en las mesas del Gran Salón, sólo varía el procedimiento en el Baile de Invierno durante el Torneo de los Tres Brujos donde los comensales disponen de un menú y han de pronunciar en voz alta el plato escogido para que éste aparezca ante él. Este procedimiento debe representar mucho más trabajo para los elfos y así lo apunta Hermione (HPCF, p. 23). Los elfos también proporcionan cantidades ingentes de comida, encantados, a los gemelos Weasley, a Ron, a Hermione y a Harry cuando éstos bajan a la cocina a pedirselas, aunque parece que este hecho no es conocido por el resto de alumnos de Hogwarts (HPCF, p. 21).

El otro gran cocinero es Hagrid. Su cocina no es demasiado apreciada aunque a él le gusta lo que cocina y no le encuentra inconveniente. El carácter despistado, patoso y exagerado del guardabosque de Hogwarts se traslada a sus creaciones culinarias: bocadillos de armiño, dulces de roca que destrozan las mandíbulas y pasteles pegajosos que hacen que se enganchen los dientes (HPCF, p. 16).

De entre tantos cocineros, también destacan personajes que se caracterizan por su amor a la comida.

¿Quién disfruta con la comida?

A parte de los hermanos Weasley, que se permiten hablar con la boca llena constantemente, y de Harry, que comen con fruición, en la saga hay personajes que son auténticos gourmets.

El profesor Dumbledore es quizá el más divertido. No esconde lo mucho que le gusta la comida y siempre se vanagloria del fin de sus discursos porque son previos al banquete. Otras características de Dumbledore permiten caracterizarlo de gourmet: durante las tensiones entre la Consejería y el director de Hogwarts, se rumorea que a éste podrían despojarle de la Orden de Merlín, aunque como él mismo declara, lo que realmente le preocupa es que le retiren de los cromos que vienen de regalo en las ranas de chocolate (HPOF, p. 5); las contraseñas para acceder a su despacho son diferentes platos, dulces y bromas gastronómicas como la que da título a este estudio (HPCS, p. 11) y aconseja a Harry que le pregunte cuál es su mermelada favorita para comprobar que no se trata de un impostor (HPMP, p. 4).

El profesor Slughorn es un hombre al que le gusta codearse con la élite del mundo de los brujos y organiza cenas reservadas para los alumnos más destacados



The school Lunch © 1928 Postum Company. Incluida en: *Guarda e Cucina* de Tino Davis. Mantova: Corraini, 2006

de la escuela (HPMP, p. 11). Allí se degustan platos refinados y exquisitos propios de los ambientes distinguidos que frecuenta (es un claro ejemplo el faisán frío que come en el tren Hogwarts Express).

Y por último, Crabbe y Goyle, los amigos de Draco Malfoy, que no son precisamente unos gourmets, pero sí unos auténticos glotonos que zampan todo lo que se les pone por delante. Valiéndose de su glotonería, Harry, Ron y Hermione logran hacerse con sus cabellos para la Poción Multijugos (HPCS, p. 12).

El arte de cocinar pociones

En el mundo mágico cocinar no representa una ardua tarea (siempre que estés provisto de unas buenas aptitudes mágicas, no como Mérope, la madre de Voldemort (HPMP, p. 10)). Sí lo es, en cambio, elaborar pociones. Son dos artes que caminan de la mano, paralelas, en las que hay que depositar concentración, tener talento y seguir paso a paso las indicaciones, ingredientes y tiempos de cocción. Para elaborar las pociones y para cocinar, los brujos utilizan prácticamente los mismos utensilios (calderos, varitas) y compran los ingredientes en las apotecas (HPPF, p. 5), lista en mano, como los *muggles* compramos en el supermercado.

Son pocos los que sobresalen de forma excelente en la elaboración de pociones. Ni Harry ni Ron son especialmente brillantes en la materia (algunas pociones suyas han acabado oliendo a huevos podridos (HPOF, p. 11)), por eso el profesor Snape se muestra escéptico cuando el profesor Slughorn alaba a Harry su talento en la clase de pociones, pero es que Harry ha encontrado el libro del Príncipe Mestizo con las indicaciones exactas para cada poción (HPMP, p. 12).

El profesor Snape es un gran maestro de las pociones y más tarde comprobamos que el libro es suyo, y que por tanto él es el Príncipe Mestizo; incluso le prepara la poción al profesor Lupin para no transformarse en lobo las noches de luna llena (HPPA, p. 8).

La enfermera de la escuela, la señora Pomfrey, también prepara pociones para sanar a los alumnos que enferman o tienen accidentes, como las que prepara con mandrágoras para revivir a los petrificados por el basilisco de la Cámara Secreta (HPCS, p. 18) o la que utiliza para regenerar los huesos de Harry cuando el profesor Lockhart se los elimina por accidente (HPCS, p. 10).



© Kathleen Elgin. *Let start Cooking* de Garel Clark. Nueva York: William R. Scott, 1961. Incluida en: *Guarda e Cucina* de Tina Davis. Mantova: Corraini, 2006

Los gemelos Weasley también son unos buenos exponentes de la cocina de las pociones, aunque ellos aplican su don con un fin más comercial, creando sus propias golosinas que permiten que hagas campana en las clases (tofees nasohemorrágicos) (HPOF, p. 11), o que te conviertas en una oca (coca de oca) (HPOF, p. 21), pastillas vomitorias y bombones desmayadores (HPOF, p. 11). Tienen tanto éxito que las venden dentro de la escuela y utilizan a los alumnos como cobayas de laboratorio e incluso le dan a probar a Dudley caramelos alargalenguas con efectos espantosos (HPCF, p. 4).

El menú potteriano

La cocina representada en la saga es la gastronomía inglesa y aunque ésta ha evolucionado y adaptado productos procedentes de otras culturas europeas y asiáticas (como la china, la india y la pakistaní) en la serie de Harry Potter se reproducen únicamente platos e ingredientes tradicionales ingleses. Sólo en una ocasión es mencionada otra cultura gastronómica que es víctima del "racismo

“La cocina representada en la saga es la gastronomía inglesa y aunque ésta ha evolucionado y adaptado productos procedentes de otras culturas europeas y asiáticas (como la china, la india y la pakistani) en la serie de Harry Potter se reproducen únicamente platos e ingredientes tradicionales ingleses”

culinario” (3) por parte de Ron: en el banquete de bienvenida a las escuelas participantes en el Torneo de los Tres Magos, los elfos domésticos cocinan bullabesa, una sopa de pescados y mariscos que irónicamente es rechazada por Ron para comer una salchicha hecha con sangre de cerdo (black pudding), como nuestra morcilla (HPCF, p. 16).

Así la alimentación de los brujos está formada por múltiples recetas con carnes como son los pasteles de riñones, la tripada, los estofados, el rosbif, los pasteles de carne y jamón, las costillas de cerdo y cordero, el goulash y las pastas rellenas de carne; con patatas fritas, al horno, estofadas y en puré, y con verduras a menudo aderezadas con mantequilla fundida, como las zanahorias, los guisantes, las coles de Bruselas y el puré de chirivía que sirven como guarniciones a los platos principales.

Los postres son una parte muy importante de la dieta y los alumnos pueden degustar exquisiteces dulces como los pasteles de chocolate, ruibarbo, calabaza, crema y pasas, pudín, borrachos de crema y pastelillos de azúcar moreno y melaza.

Los desayunos también reflejan la tradición inglesa, siendo éstos consistentes en huevos revueltos y fritos acompañados de beicon también frito, salchichas, tostadas con mantequilla y mermelada, o con jamón, bollos y pastas, arenques ahumados y gachas de copos de avena (HPCS, p. 6).

Brillan por su ausencia en la dieta de los brujos el pescado, las frutas y las verduras frescas y debe ser producto de la magia que los adultos no padezcan enfermedades cardiovasculares y que Crabbe y Goyle sean los únicos alumnos con sobrepeso. Aunque Fleur Delacour sí que opina que la comida de Hogwarts es pesada y de difícil digestión (HPCF, p. 23). Pobres *muggles*, obligados a controlar las calorías, los hidratos de carbono y el colesterol... como la familia Dursley que, debido a la obesidad de Dudley, ve restringida su alimentación a comida para conejos, como la llama el tío Vernon, y a desayunar únicamente gajos de pomelo, y aún así le dan el gajo más pequeño al pobre Harry; menos mal que sus amigos brujos le envían pasteles y golosinas que atesora en su habitación (HPCF, p. 3).

Así como los principales alimentos y comidas que consumen los brujos, en nada difieren del resto de la sociedad *muggle* inglesa, las bebidas (a excepción del té) y las golosinas sí disponen de una dualidad mágica.

Con respecto a las bebidas, las más consumidas por la comunidad bruja son la cerveza de mantequilla caliente, el zumo y

la soda de calabaza, el chocolate caliente, el té o el hidromiel (HPMP, p. 3). Es poco frecuente el consumo de bebidas alcohólicas, ya que se restringe a las celebraciones festivas y familiares. Entre estas bebidas se encuentran el vino caliente con especias, el jerez, el licor o el cóctel de huevo. Por estas bebidas Hagrid se ve especialmente afectado, ya que es propenso a “contentarse” en los banquetes de la escuela (HPCS, p. 12) o cuando acude a Las Tres Escobas; para los elfos domésticos, en cambio, es perjudicial la cerveza de mantequilla caliente a la que la pobre Winky acude para olvidar su deshonroso despido.

Las golosinas representan lo exótico y rico del elemento culinario mágico. Son especialmente apreciadas por los niños brujos. Sus propiedades mágicas las hacen peculiares y divertidas y su coste debe ser algo elevado, ya que no todo el mundo puede permitírselas en grandes cantidades. En su vida con los Dursley, Harry no ha tenido oportunidad de probarlas en muchas ocasiones, pero en el mundo mágico puede hacerlo tanto como quiera porque además por primera vez dispone del suficiente dinero para comprárselas e invitar a su amigo Ron (HPPF, p. 6). Las golosinas más populares son las ranas y calderos de chocolate, los caramelos de todos los gustos Bertie Bott, los bombones rellenos de mousse de fresa, los donuts de calabaza, el pica-pica que te eleva varios centímetros del suelo, las plumas de caramelo que puedes chupar mientras piensas qué escribir, las bolas zumbadoras...

¿Cómo preparar tu propio menú potteriano?

Después de leer varios libros como los que posee la señora Weasley (HPCS; p. 3), soy capaz de facilitaros varias recetas para que recreéis un banquete de Hogwarts mientras leéis la última novela de la serie. Instrucciones: decorar la mesa con platos y copas doradas (pueden ser de un uso y se adquieren en tiendas de regalos y fiestas). Iluminar la estancia con múltiples velas (si conseguís que floten en el aire, ruego me digáis cómo).

Para cocinar los platos principales, sólo hay que dirigirse a la biblioteca pública más cercana y sacar en préstamo un buen recetario de cocina inglesa y escoger los platos que más os gusten o los que identifiquéis como potterianos. Para hacer los postres sólo tenéis que elaborar las recetas que os indico en la página siguiente.

RECETAS

POSTRES

**Ranas y calderos de chocolate**

Moldes con las formas correspondientes que se pueden adquirir en tiendas especializadas o en Internet.

Derretimos chocolate, rellenamos los moldes y dejamos enfriar en el frigorífico.

Se le puede añadir al chocolate elementos crujientes como cereales o frutos secos.

Varitas mágicas de regaliz

Necesitaremos tanto regaliz como magos vayan a comer, y chocolate. Puede ser regaliz rojo o negro y chocolate blanco o negro.

Fundir el chocolate y bañar la punta del regaliz. Dejar enfriar encima de una rejilla.

**Pastelitos de ruibarbo**

Cortar un manojo de ruibarbo (7 u 8 tallos) de un dedo de grosor aproximadamente. Poner en un cazo junto a ½ kg de azúcar y dejar que se cocine a fuego lento tapado durante 1 hora aproximadamente. Trocear en un bol 12 galletas de avena y añadir 50 grs. de mantequilla con sal a temperatura ambiente. Aplastar en el mortero hasta conseguir una pasta granulosa. Cuando el ruibarbo esté confitado, verter en una bandeja de horno de paredes altas, repartir la mezcla de galleta y mantequilla y espolvorear azúcar por encima. Hornear durante 10 minutos.

Gorros de brujo

De todos los ingredientes necesitaremos tantos como brujos vayamos a invitar.

Derretir chocolate al baño María o al microondas. Llenar un cucurucho, como los del helado, de caramelitos, golosinas o chocolatinas. Pintarlo con el chocolate (o utilizar un cucurucho de chocolate), poniendo especial empeño en los bordes de la abertura. Con una galleta, a poder ser de chocolate, pintar también la cara donde apoyaremos el cucurucho, y presionar ligeramente para que se adhiera. Colocar una tira de regaliz de color para simular una cinta de tela.



BEBIDAS

**Zumo y soda de calabaza**

Para un buen vaso de zumo o soda necesitamos 300 gramos de calabaza que licuaremos sola o junto a una zanahoria y un par de naranjas.

Personalmente recomiendo el licuado conjunto de las frutas porque aporta muchas más vitaminas y las naranjas le dan un toque ácido muy conveniente para contrarrestar el dulzor de la calabaza.

Para la soda, sólo hay que meter el licuado en un sifón y añadir el gas.

Cerveza de mantequilla caliente

Para dos personas necesitamos 1/2 litro de helado de vainilla (sacarlo un ratito del congelador antes de utilizarlo para que se ablande), 1/4 kg. de mantequilla a temperatura ambiente, 1 cucharadita de café de canela en polvo, 1/3 de cucharadita de café de nuez moscada y otro tanto de clavo en polvo, y azúcar moreno al gusto. Lo batimos todo. Mientras tanto ponemos en un cazo al fuego 1/4 de litro de sidra de manzana, hasta que se evapore el alcohol. Lo mezclamos con el preparado anterior, lo batimos y lo servimos caliente. ◀

**Bibliografía**

- ALOY, Josep Maria. "Harry Potter i la formació de lectors." En: *Primeras noticias*, 2002, vol. 37, nº 393
- CANTIZANO MÁRQUEZ, Blasina. "La herencia literaria de Harry Potter." En: *CLIJ*, 2004, vol. 17, nº 17
- FERNÁNDEZ MOSQUERA, Ana. "Cerveza de jengibre: los alimentos en las novelas de LJJ británicas y norteamericanas." En: *CLIJ*, 2002, vol. 15, nº 152, pp. 29-33
- GILBERT, Jesús. "Las claves del éxito de Harry Potter." En: *CLIJ*, 2002, vol. 15, nº 145
- PROBYN, Elspeth. *Carnal Appetites: FoodSexIdentities*. London: Routledge, 2000
- ROWLING, J. K. *Harry Potter and the Philosopher's Stone*. London: Bloomsbury, 1997
- SCHOFIELD, Mary Anne (ed.). *Cooking by the book: food in literatura and culture*. Bowling Green: Bowling Green State University Popular Press, 1989
- SMITH, John L. *The Psychology of food and eating: a fresh approach to theory and method*. Basingstoke: Palgrave, 2002

Notas

- (1) SMITH, John L. *The Psychology of food and eating: a fresh approach to theory and method*. Basingstoke: Palgrave, 2002.
- (2) FERNÁNDEZ MOSQUERA, Ana. "Cerveza de jengibre: los alimentos en las novelas de LJJ británicas y norteamericanas." En: *CLIJ*, 2002, vol. 15, nº 152, pp. 29-33.
- (3) El racismo culinario es un término utilizado por Elspeth Probyn para definir el rechazo a la cultura gastronómica que nos es extraña y que no estamos dispuestos a probar (PROBYN, Elspeth. *Carnal Appetites: Food-SexIdentities*. London: Routledge, 2000).