





# *Recetas de un hobbit*

Gastronomía y lingüística de J.R.R. Tolkien

ÓSCAR QUADRADO MENDOZA









# Índice

Prólogo, 11.

Introducción a la gastronomía y lingüística de J.R.R. Tolkien, 20

Recetas de la Tierra Media, 39

Desayuno, 55. Pastel de semillas (56), Bizcocho de miel (58), Desayuno inglés (60)

Segundo desayuno o *elevenes*, 63. *Lembas* (64), Encurtidos (66)

Comida, 69. Estofado de conejo a las hierbas aromáticas (70), *Fish and chips* con puré de guisantes (72),  
*Mince pie* (74)

Té de la tarde, 77. *Scones* con *clotted cream* (78), Tarta de manzana (80), Tarta de moras (82),  
Mermelada de frambuesa (84)

Cena, 87. Carnero asado (a la estaca) (88), Pastel de cerdo (de Melton Mowbray) (90),  
Sopa caliente (de El Poni Pisador) (92), Salteado de setas y beicon (94), Crema amarilla (96)

*Supper*, 99. Pollo frío (con pan y mantequilla) (100), Carne curada (embutido) y fruta seca (102), *Cram* (104)

Bebidas de la Tierra Media, 107. Cerveza *Ent* (108), Cervezas de Bilbo (porter y ale) (110),  
hidromiel (112), *Miruvor* (114), Infusión de *Athelas* (116)

Bibliografía, 118







## PRÓLOGO



De John Ronald Reuel Tolkien siempre me ha llamado más la atención sus historias narrativas más simples, así como sus experiencias como autor de la obra sobre la Tierra Media, lo cual aún pareciendo extravagante, no difiere de la propia retórica que nace sobre el protagonismo de los hobbits en aventuras que a priori parecen superarlos. Y no es porque la obra sobre la Tierra Media no me parezca colosal —no dudaría en colocarla dentro de los cien libros más importantes que pueblan mi biblioteca— sino porque la mezcla de historietas, anécdotas y chascarrillos que relacionan al autor con su obra, en fin y al cabo gran parte de su biografía, me han parecido excelentes, muy humanas e inspiradoras. Tanto, que me han hecho llorar y excitarme al encontrar todos los nexos dialécticos. Me estoy refiriendo a cómo escribió por primera vez la palabra hobbit mientras corregía el examen en blanco de un estudiante, a las cartas que escribió a sus hijos durante años haciéndose pasar por Papá Noel, a la correspondencia con su familia y editores, y con estos, las diversas tramas editoriales y estratégico-literarias; a sus impresiones sobre cómo se es-

taban gestionando los derechos y ediciones de sus obras en otros países, a su participación en la batalla del Somme, una de las más largas y sangrientas de la Primer Guerra Mundial, a la mitología islandesa y al Kalevala, a sus opiniones sobre la cerveza, a sus lugares de inspiración más desconocidos, desde Suiza hasta las islas Canarias, a sus gustos o a su propio epitafio. Y otras muchas cosas. Uno de los personajes más carismáticos y famosos de su obra, Gandalf, que de acorde a su fuente de inspiración en mi querida Edda islandesa inicialmente iba a haber sido un enano, dijo de los hobbits que nunca dejaban de sorprenderle. Pues bien, precisamente a mí, lo que nunca ha dejado de sorprenderme son estos pequeños detalles de la vida del autor, sus cartas más personales, sus obras infantiles menos conocidas y sencillas, como El señor Bliss y Roverandom, entre otras, así como las dificultades para terminar, editar y después desmembrar de nuevo su gran obra... Y es que todo ello es mucho más importante de lo que pudiera parecer a simple vista, y por encima, incluso, de sus grandes hitos. Así es como concibo estas otras obras, historietas, tradiciones y sucesos, como los hobbits mismos, dentro de un mundo, aparentemente mucho más importante. Es en palabras del propio Tolkien para referirse a la importancia de los hobbits frente a otras razas más poderosas, «el motivo de que los grandes cursos de la historia, las ruedas del mundo, a menudo no son trazados por los señores o los gobernantes, ni siquiera por los dioses, sino por los aparentemente desconocidos y débiles, como consecuencia de la vida secreta

que hay en la creación, y la parte desconocida para toda otra sabiduría<sup>1</sup>»; O de nuevo en la misma carta: «el lugar que ocupan en la política mundial los actos imprevisibles de la voluntad y las virtuosas hazañas de los aparentemente pequeños, insignificantes y olvidados en el lugar de los sabios y grandes (tanto buenos como malvados)». Apliquemos esa descripción de pequeña hazaña insignificante, desconocida y débil, a la gastronomía (y a las obras menores del autor). Acudamos a la costumbre y tradición que reflejó en su obra y en este caso en especial, aquella que rodea a *El hobbit*, como obra y como personaje. Y dentro de todo este pequeño apartado, a la gastronomía.

Y es que toda esta agradable sensación que me produce la obra de J.R.R. Tolkien, las historias que hay detrás de un escenario por encima de la propia aventura o narración, es algo parecido a lo que se refería en las cartas<sup>2</sup> enviadas a su editor Stanley Unwin sobre escribir una continuación de *El hobbit*: «La dificultad radica en que la conversación de hobbits me divierte privadamente (y hasta cierto punto, también a mi hijo Christopher) más que las aventuras». En otra

---

<sup>1</sup> Carta Número 131 al editor americano Milton Waldman seleccionada por Humphrey Carpenter. No tiene fecha, pero probablemente fuera finales de 1951.

<sup>2</sup> Carta número 28 de 4 de junio de 1938 a su editor Stanley Unwin y seleccionada por Humphrey Carpenter.

carta<sup>3</sup> enviada su editor y donde el autor muestra pesimismo en cuanto a la posibilidad de continuar la historia de *El hobbit* —lo que será El Señor de los anillos—, deja clara su verdadera intención y conformismo: «personalmente los hobbits, en cuanto a tales, me divierten de modo que me puedo quedar contemplándolos comer o hacer sus bromas más bien tontas de manera indefinida». Y aunque el autor superó con bastante éxito ese bache, yo me sigo sintiendo perfectamente satisfecho y acomodado en sus palabras, pues aún a día de hoy, puedo ser feliz simplemente pensando en cómo cocina, come y disfruta de la sobremesa un hobbit. En cómo se divierte y descansa. Y en como vuelve a la cocina o al huerto horas después. E incluso en hacerlo yo mismo tal y como lo hubiera realizado esta misma raza.

Le he dedicado muchas horas a la literatura, a la gastronomía y a J.R.R. Tolkien, todo ello nexo unificador de este libro, que no pretende realizar un exhaustivo trabajo académico, a pesar de su investigación, y sí más bien un divertido acercamiento tanto al origen lingüístico como a su destino gastronómico. Una obra sobre gastronomía, biografía y lingüística; sobre recetas, bibliografía y nombres. Y podría existir otro motivo que hubiera determinado esta obra y es que he residido mucho tiempo en Inglaterra, desde periodos vacacionales a trabajo o estudios, desde Cornualles a Yorkshire, por Cambridge, Nottinghamshire, los Cotswolds y los Midlands, inclui-

---

<sup>3</sup> Carta número 31 de 24 de julio de 1938 enviada a sus editores Furth, Allen & Unwin y seleccionada por Humphrey Carpenter.

das por supuesto las ciudades de Birmingham y Oxford que guardan una estrecha relación con el autor, y que son tierras a las que les tengo mucho cariño. Y no solo las fuentes de inspiración de J.R.R Tolkien, literarias o geográficas, me son conocidas, también lo son esa comodidad y costumbrismo del pueblo inglés que observamos en un hobbit, situaciones (y recetas) todas ellas muy familiares.

No debemos olvidar que la obra literaria es ficticia y por tanto pertenece a un mundo imaginario donde no solo no tiene una relación estricta y directa con nuestro mundo, sino que tampoco lo tiene con el autor, en su sentido más íntimo, lo cual tampoco quiere decir que la obra no sea pedagógica o aplicable, sobre todo por las conexiones con las tradiciones y costumbres. Es importante recordar que nuestra labor no es cambiar dicho mundo imaginario, más bien lo contrario, aferrarnos a la literalidad de los textos, pero no por ello renunciar al juego de adivinar qué preparaciones y con qué ingredientes se podrían haber realizado en un contexto victoriano más bien rural. Un juego que casi empezó a finales de marzo de 1958, durante una cena en honor de J.R.R. Tolkien que los libreros Voorhoeve y Dietrich ofrecieron en Rotterdam al autor, y en donde uno

de los platos del menú fue denominado Sopa Maggot<sup>4</sup>, incluyendo como es lógico, setas silvestres, un juego que desde luego trasladamos a nuestros lectores.

Gracias a las obras del autor y en especial a sus obras más importantes: *El hobbit* y *El señor de los anillos*, así como a su correspondencia también publicada, fuentes determinantes para el presente libro, he podido crear este recetario. Y resultando que la lingüística es muy importante a la hora de abordar la gastronomía en el autor, también hemos tenido que acceder a otras obras como *The English dialect dictionary*<sup>5</sup> editado por Joseph Wright, así como *Mrs Beeton's Book of Household Management*<sup>6</sup> editado por Isabella Beeton u otras obras menores como *El señor Bliss* o *Las aventuras de Tom Bombadil*. Ambas obras, las dos citadas en primer lugar, son anteriores a nuestro autor y seguramente fueron conocidas por él, tanto directa como indirectamente. En lo que a gastronomía se refiere, el libro de Mrs. Beeton sería un reflejo de la Inglaterra que J.R.R.

---

<sup>4</sup> Lo realmente curioso de esta cena y cuestión que recuerda J.R.R. Tolkien en sus cartas, es que los anfitriones holandeses desconocían que a dicha sopa la habían llamado Sopa de larvas, pues en realidad el término *maggot* siempre había hecho referencia a la larva de la mosca. Hay que recordar que Maggot es un granjero de La Comarca que aparece en el primer libro *El señor de los anillos: La comunidad del anillo*. Frodo solía robar las setas del señor Maggot en Los Gamos antes de mudarse a Bolsón Cerrado con Bilbo.

<sup>5</sup> *The English dialect dictionary*, Joseph Wright, Horace Hart, Oxford, 1898. Obra culmen de la lengua anglosajona y probablemente muy conocida por J.R.R. Tolkien como filólogo y lingüista.

<sup>6</sup> *Mrs Beeton's Book of Household Management*, Isabella Beeton. S. O. Beeton Publishing, Londres, 1861. Uno de los libros más famosos e importantes en la gastronomía anglosajona.

Tolkien conoció y que posteriormente desarrolló en sus obras, en la Tierra Media y en concreto alrededor de la sociedad de los hobbits.

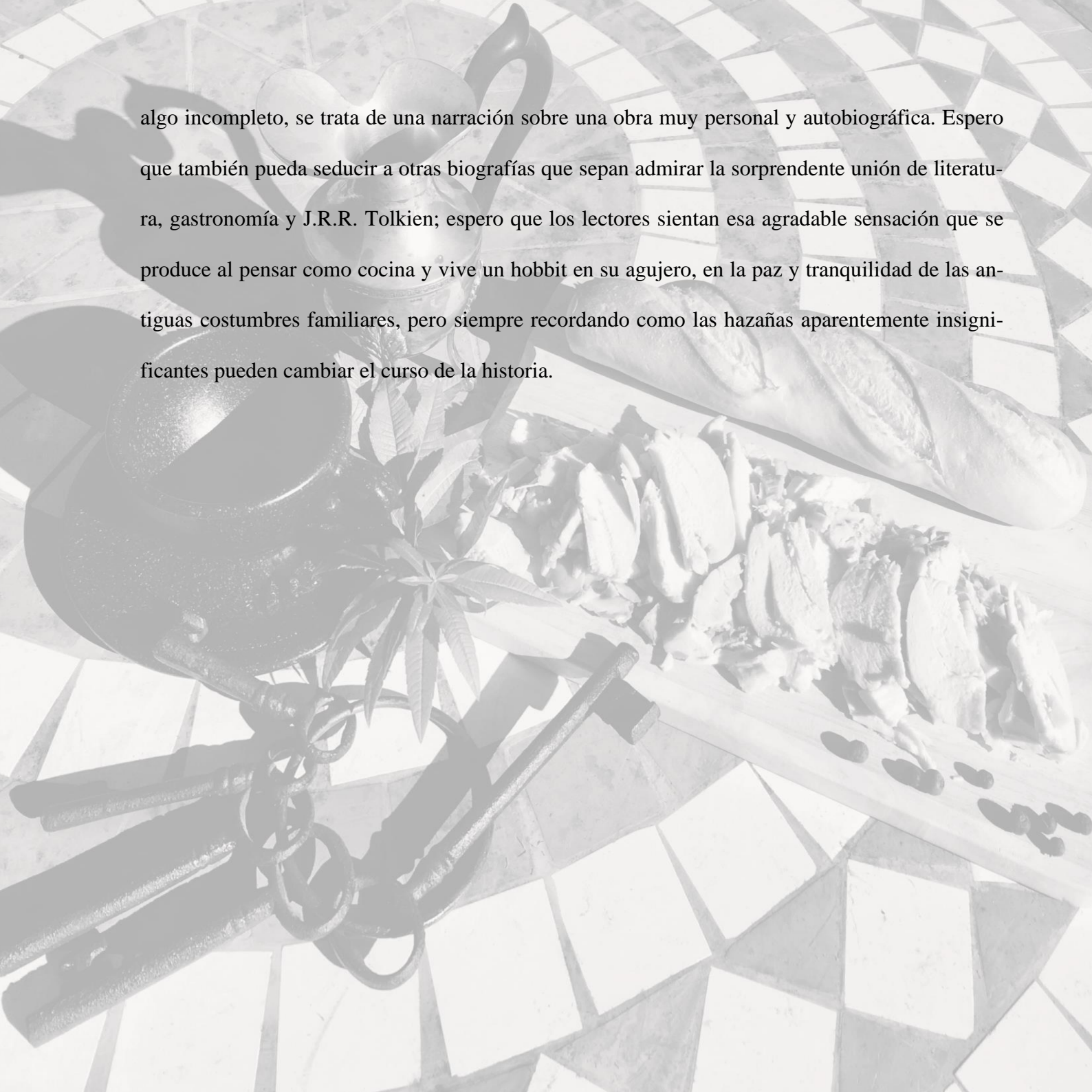
Para nuestro recetario hobbit, el libro de Mrs. Beeton es muy importante porque las recetas que he seleccionado, todas ellas mencionadas en la obra de J.R.R. Tolkien, han sido desarrolladas a partir de las de Mrs. Beeton, actualizando de algún modo la narrativa, la técnica y los usos de nuestra época, pero sobre todo porque cuando J.R.R. Tolkien las menciona así en su obra se estaría refiriendo a lo que conoce de su tiempo, que deriva directamente de la gastronomía de la época victoriana del siglo anterior, y que es precisamente lo descrito en *Mrs Beeton's Book of Household Management*. Esta idea siempre ha sido muy importante para este libro pues a diferencia de otras obras, no quería crear platos distintos o inspirados en la obra y sus personajes (salvo algún preparado o planta ficticia creado por J.R.R. Tolkien), experiencia por otro lado muy divertida, sino ceñirnos a la literalidad de la obra. De esta manera las recetas tendrán la misma denominación e irán acompañadas de un pequeño texto de la obra del autor.

J.R.R. Tolkien, en una carta de fecha 25 de octubre de 1958, enviada a Deborah Webster se describió como una persona a la que no le gustaba hablar de sí mismo, pero no obstante atendió su petición e hizo una graciosa descripción de quien era él. Extraigo el siguiente fragmento final de la carta:

«Soy, de hecho, un *Hobbit* (salvo en tamaño). Me gustan los jardines, los árboles y las granjas no mecanizadas; fumo en pipa y me agrada la buena comida sencilla (sin refrigerar), pero detesto la cocina francesa; me gustan los chalecos ornamentales en estos tiempos opacados, y hasta me atrevo a llevarlos. Me satisfacen las setas (recogidas en el campo); tengo un sentido del humor muy simple (que aun los críticos que me aprecian encuentran fatigoso); me acuesto tarde y me levanto tarde (cuando me es posible). No viajo mucho. Me encanta Gales (lo que queda de él cuando las minas y, aún peor, los recreos balnearios han hecho su obra), y especialmente la lengua galesa. Pero, de hecho, no he estado en G. por largo tiempo (sólo para cruzarlo camino de Irlanda). Voy con frecuencia a Irlanda (Eire: Irlanda del Sur), pues me agrada y me gusta (la mayoría de) su gente; pero la lengua irlandesa me resulta del todo desagradable. Espero que esto baste».

Si J.R.R. Tolkien y un servidor hubiéramos sido coetáneos, con mayor razón en medio de la actual inmediatez tecnológica, eso unido a la afición epistolar del autor que atendió amablemente a numerosas preguntas sobre la Tierra Media por parte de estudiosos, lectores y seguidores de todas las edades, incluso facilitando copias dactilografiadas de sus materiales y fuentes, este libro tendría otro punto de vista más completo. Siento que no haya podido ser así. Y por eso esta introducción, a pesar de haber escrito más de una veintena de prólogos para otras obras, lo siento



A still life photograph set on a checkered tile floor. In the upper left, a silver teapot with a dark handle sits. To its right is a long, crusty loaf of bread. In the center, a wooden cutting board holds several slices of food, possibly cheese or meat, garnished with herbs. A small potted plant with long, narrow leaves is positioned in front of the cutting board. In the lower left, a dark, round object, possibly a bowl or a lid, is visible. The scene is lit from the upper left, casting soft shadows.

algo incompleto, se trata de una narración sobre una obra muy personal y autobiográfica. Espero que también pueda seducir a otras biografías que sepan admirar la sorprendente unión de literatura, gastronomía y J.R.R. Tolkien; espero que los lectores sientan esa agradable sensación que se produce al pensar como cocina y vive un hobbit en su agujero, en la paz y tranquilidad de las antiguas costumbres familiares, pero siempre recordando como las hazañas aparentemente insignificantes pueden cambiar el curso de la historia.



## DESAYUNO



«No los consiguió,  
ni té, ni tostadas, ni panceta para el desayuno,  
sólo cordero frío y conejo.  
Y enseguida tuvo que prepararse para la inminente partida».

*El hobbit, J.R.R. Tolkien*



## Pastel de semillas

«—Un poco de cerveza me iría mejor, si a vos no os importa, mi buen señor —dijo Balín, el de la barba blanca—, pero no me incomodaría un pastel, un pastel de semillas, si tenéis alguno».

Bolsón Cerrado. *El hobbit*.

### Ingredientes

2 tazas de harina (150gr.)

5 claras y 5 yemas

250gr de azúcar

50gr de semillas de alcaravea  
(o comino, anís...)

Mantequilla

\* Precalentamos el horno a 180°C.

\* Ponemos en un bol las yemas de huevo y el azúcar, mezclamos y batimos con fuerza hasta obtener una masa ligera y esponjosa.

\* En otro bol echamos las claras de huevo, batimos y montamos hasta conseguir el merengue.

\* Sobre el primer bol tamizamos la harina lentamente combinándolo con merengue y removiendo.

\* Echamos las semillas de alcaravea y mezclamos.

\* Traspasamos el compuesto a un molde de tamaño mediano untado con mantequilla e introducimos en el horno.

\* Horneamos aproximadamente 45 minutos, hasta que el bizcocho este cocido y dorado. Se puede comprobar con un palillo.

\* Dejamos enfriar, desmoldamos y servimos.







## COMIDA



«Se incluyeron muchos niños hobbits, con el permiso de las familias, pues los hobbits no acostaban temprano a los niños y los sentaban a la mesa junto con los mayores, especialmente cuando se trataba de conseguir una comida gratis».

*El señor de los anillos, J.R.R. Tolkien*



## Estofado de conejo con hierbas aromáticas

«Si me das un conejo, el conejo es mío ¿sabes?, y puedo cocinarle, si me da la gana. Y me da. No hace falta que me mires. Ve a cazar otro y cómelo a tu gusto...».

Sam Gamji

Itchilien. *El señor de los anillos* Vol. II.

### Ingredientes

1 conejo troceado

1 par de tiras de beicon

500 ml. de caldo de carne

1 manojo de hierbas (perejil, tomillo y 2 hojas de laurel)

125 gr. de mantequilla

100 gr. de harina de trigo

1 copa de Jerez

Sal y pimienta al gusto

\* En una cazuela freímos el conejo junto con el beicon, con la grasa que suelta es suficiente.

\* Rellenamos la cazuela con el caldo, las hierbas, la sal y pimienta.

\* Hervimos a fuego lento hasta que el conejo este tierno y colamos la salsa.

\* En otra cazuela cocinamos la harina con la mantequilla y cuando esté bien cocinada y dorada, echamos la salsa anteriormente colada y el Jerez hasta hervir.

\* Volvemos a verter la salsa en la cazuela del conejo y dejamos reposar unos minutos antes de servir.

\* Se puede adornar el plato con rodajas de limón.





## ΤΈ ΟΕ ΛΑ ΤΑΡΟΕ

«—¡Oiscu!pad! No quiero ninguna aventura, gracias. Hoy no. ¡Buenos días!  
Pero venid a tomar el té... ¡cuando gustéis! ¿Por qué no mañana?  
¡Sí, venid mañana!  
¡Adiós!»

Bilbo Bolsón, *El hobbit*, J.R.R. Tolkien





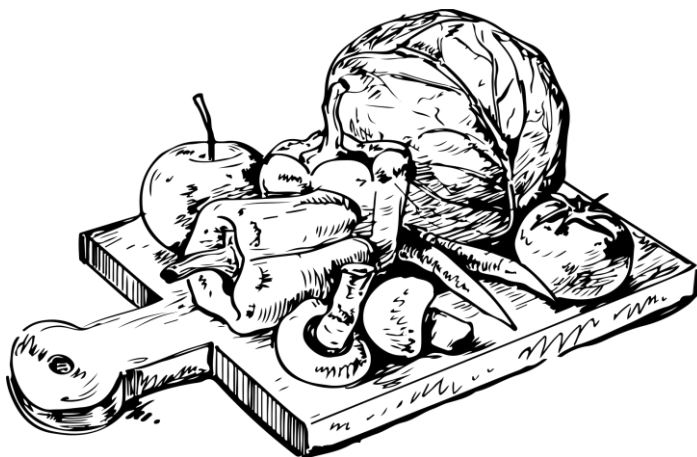


## CENA



«En estos lugares somos gente sencilla y tranquila y no  
estamos acostumbrados a las aventuras.  
¡Cosas desagradables, molestas e incómodas que retrasan la cena!».

Bilbo Bolsón, *El hobbit*, J.R.R. Tolkien



## Salteado de setas y beicon

«Había cerveza en abundancia y una Fuente de setas y beicon, además de otras muchas suculentas viandas caseras».

Granja del señor Daggot. Esda Vol.1.

### Ingredientes

250gr. de champiñones

125 gr. de beicon

125 gr. de mantequilla

Perejil picado

Sal

Pimienta

1 limón



\* Limpiamos los champiñones y cortamos en finas láminas.

\* Cortamos el beicon en pequeños dados y freímos en una sartén sin aceite. La grasa del beicon será suficiente para hacerse.

\* Derretimos un poco la mantequilla junto al zumo de un limón y untamos bien las láminas de champiñón con esta mezcla; las incorporamos a la sartén con el beicon ya haciéndose.

\* Pasados 2 minutos salpimentamos y cuando estén dorándose, ya al final y fuera del fuego, echamos perejil picado.

\* Con el calor los champiñones menguarán bastante, por lo que la ración quedará como plato para una persona o guarnición para dos. Si se desea más solo hay que hacer cantidades proporcionales mayores.





## BEBIDAS DE LA TIERRA MEDIA



«También había un barril de buena bebida a mano, y bebían de unas jarras.  
Pero eran trolls. Trolls sin ninguna duda».

*El hobbit*, J.R.R. Tolkien





## *Cerveza Ent*



«Espero, sin embargo, que los ents hayan tenido tiempo de hacer fermentar algunos brebajes en los mananciales de las montañas, y aún veremos cómo se le rizan las barbas a Gandalf cuando esté de vuelta».

MERRY

—Bueno, bueno, ahora podemos hablar otra vez —dijo Bárbol—. Tenéis sed, supongo. Quizá también estéis cansados. ¡Bebed! —Fue hasta el fondo de la bóveda donde se alineaban unas jarras de piedra, con tapas pesadas. Sacó una de las tapas y metió un cucharón en la jarra y llenó los tazones, uno grande y dos más pequeños.

—Esta es una casa de ent —dijo— y no hay asientos, me temo. Pero podéis sentaros en la mesa.

Alzando en vilo a los hobbits los sentó en la gran losa de piedra, a unos seis pies del suelo, y allí se quedaron balanceando las piernas y bebiendo a pequeños sorbos.

La bebida parecía agua y en verdad el gusto era parecido al de los tragos que habían bebido antes a orillas del Entaguas cerca de los lindes del bosque, y sin embargo tenía también un aroma o sabor que ellos no podían describir: era débil, pero les recordaba el olor de un bosque distante que una brisa nocturna trae desde lejos. El efecto de la bebida comenzó a sentirse en los dedos de los pies y subió firmemente por todos los miembros, refrescándolos y vigorizándolos, hasta las puntas mismas de los cabellos. En verdad los hobbits sintieron que se les erizaban los cabellos, que ondeaban y se rizaban y crecían. En cuanto a Bárbol, primero se lavó los pies en el estanque de más allá del arco y luego vació el tazón de un solo trago, largo y lento. Los hobbits pensaron que nunca dejaría de beber.

Al fin dejó otra vez el tazón sobre la mesa.

—Ah, ah —suspiró—. Hm, hm, ahora podemos hablar con mayor facilidad. Podéis sentaros en el suelo y yo me acostaré; así evitaré que la bebida se me suba a la cabeza y me dé sueño.



