

RECETAS DE LUGARES IMAGINARIOS

de Alberto Manguel



Alianza editorial
El libro de bolsillo

Título original: *The Imaginary Places Cookbook*

Primera edición: marzo de 2026

Diseño de colección: Estrada Design

Diseño de cubierta: Manuel Estrada

Fotografía de Javier Ayuso

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeren, plagiaran, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.

- © Alberto Manguel, 2026
c/o Schavelzon Graham
Agencia Literaria
www.schavelzongraham.com
- © de la traducción: Cristina Macía, 2026
- © Alianza Editorial, S. A., Madrid, 2026
Calle Valentín Beato, 21
28037 Madrid
www.alianzaeditorial.es



PAPEL DE FIBRA
CERTIFICADA

ISBN: 979-13-7009-178-1
Depósito legal: M-130-2026
Printed in Spain

Índice

Prólogo • 13

ENTRANTES Y SOPAS

ENSALADA DE LOTO

Isla de los lotófagos • 25

SOPA DE LETRAS DE BABEL

Babel • 27

SOPA FRÍA Y VIRTUOSA

Ciudad de las Damas • 29

SOPA DEL AMANTE

DEMONÍACO

Xanadú • 31

ENSALADA DE SOL

Balnibarbi • 33

LANGOSTINOS NAUTILUS

Isla Lincoln • 35

ENSALADA DE PEPINO

LAGADIANO

Lagado • 39

CROQUETAS DE BARATARIA

ESTILO SANCHO

Barataria • 41

HUEVOS REVUELTOS DE

ÍPIORNIS

Isla de Ípiornis • 45

TUÉTANO CON TOSTADAS DE

LOS ESCRITIFINOS

Última Tule • 47

BOCADITOS DE

INMORTALIDAD

Ciudad de los Inmortales • 49

PLATOS PRINCIPALES Y SALSAS

ESTOFADO DE BLEP

Acaire • 55

CALDERETA ATLANTE

Atlántida • 57

CERDO ASADO À LA CIRCE

Eca • 61

RAGÚ DE LIEBRE

DE ALCINA

Isla de Alcina • 63

ZITI DE BENGODI

Bengodi • 65

PASTEL DE PESCADO DE

MIRONAL

Bensalem • 69

DELICIA DORADA DE

CACKLOGALLINIA

Cacklogallinia • 73

RISOTTO DE SERPIENTE DE

CABEZA NEGRA

Calonack • 77

BULLPOPS AL HORNO

Capillaria • 81

MOJO DE MELÓN

Isla de Crusoe • 83

CAPPELETTI DI CUCCAGNA

Cuccagna • 85

GELFITE FISH DE CHELM

Chelm • 89

CONEJO DESMEMBRADO

DIRANDÉS

Diranda • 91

GUISO DE GALLO DORADO

Reino de Dodón • 93

EMPANADA DEL CAZADOR

Dreiviertelstein Schloss • 95

TORTILLA DE DRAGÓN

Terramar • 99

SORPRESA ESMERALDA

Ciudad Esmeralda

de Oz • 103

OSTRAS DE VENUS

Isla del Amor • 107

PATÉ MÁGICO DE FANTASÍA

Fantasia • 109

RISOTTO DE TRUFA DE LA

MARINA

La Marina • 111

HUEVOS CABEZAHUEVOS

Ciudad de Gup • 113

JAMÓN DE LA ROCA DEL

JAMÓN

Roca del Jamón • 115

DEDOS DE MAGO

Hogwarts • 119

ANCAS DE RANA HIPERBÓREAS

Hiperbórea • 121

ICARISTÍA

Icaria • 123

ASPARAS ASADAS

Islandis • 127

DINOBÚRGUER

Parque Jurásico • 129

NOODLES DE SHANGRI-LA

Shangri-La • 133

RAGÚ DE ROC

Isla del Roc • 135

POSTRES

PEZONES DULCES DE AMAZONA

Amazonia • 163

GALLETAS BEÓRNIDAS DE MIEL

Valles de Anduin • 167

ENSALADA DE SALCHICHA DE

ELEFANTE KUKUANA

Minas del rey Salomón • 139

FILETE DE PAVO KOSEKIN

Tierra de los kosekin • 143

GUISO DE TORTUGA DE

TIEMPO PERDIDO

Tiempo Perdido • 145

PASTELITOS DE PESCADO FELIZ

Zenobia • 149

SALCHICHAS A LO WENG

Weng • 151

GUISO UTÓPICO DE VERDURAS

Utopía • 153

ALCATRAZ FRITO A LO TSALAL

Tsalal • 157

SALSA DE MANTEQUILLA DE

LAS BRINGUENARILLAS

Tohu y Bobu • 159

TORTA ARCOÍRIS DEL SOL

Ciudad del Sol • 169

BUDÍN DE MORAS

Calormen • 173

TORTA DE CUMPLEAÑOS

HOBBIT

La Comarca • 175

HONGOS BENDITOS

Isla de los Benditos • 179

TORTA ROSA ÉLFICA

Brocéliande • 181

CHEESECAKE DE LECHE

Caseosa • 185

ENSALADA DE FRUTAS DE
EL DORADO

El Dorado • 189

PLANETES

Planilandia • 191

NOCHE HELADA

Mar de las Palabras

Congeladas • 193

TARDALETAS DE CORAZONES

El País de las

Maravillas • 195

TORRE DE GLÚPOV

Glúpov • 197

BUDÍN DE FRAMBUESAS

DE HAV

Hav • 201

CHEESECAKE DEL ÁRBOL

BLANCO

Gondor • 203

GALLETAS DEL CASCANUECES

El Reino de los Muñecos • 205

TORTA TRADICIONAL

DE GRIMMBURG

Gran Ducado de

Grimmburg • 207

BIZCOCHO ESPECIADO

DE XUJA

Reino de Xuja • 511

SUFLÉ DE FRUTA DORADA

Lixus • 215

FLAN TROL DE LECHE

Reino de los Trols • 219

BUDÍN DE CIRUELAS PASAS

DEL ESPEJO

Mundo del Espejo • 221

BEBIDAS

CÓCTEL DE SANGRE FRESCA

Castillo del conde

Drácula • 227

GUG GUG

Reino de los gugs • 229

NÉCTAR DEL SOL

Heliópolis • 231

Índice de recetas por referencias literarias • 237

AQUA-MICA

Locus Solus • 233

BEBIDA VIRGINAL

Archipiélago de al-Wak • 235

Prólogo

Cuando me fui de mi casa, a los veinte años, para comenzar lo que sería una vida más bien nómada, mi abuela me dio un tarro con un paquetito de sal y un pedazo de pan. Me contó que hay una leyenda judía sobre un viajero al que un ángel le hacía un regalo como aquel para que nunca le faltara comida, y por eso ella quería que el tarro me acompañara adonde fuera que me llevara la suerte. Tras innumerables mudanzas en más países de los que quiero recordar, el tarro se encuentra ahora en un estante alto, en la que espero que sea mi última cocina, desde donde me recuerda que la literatura no solo alimenta el alma.

Siempre me llamaron la atención las historias sobre la comida, o mejor dicho, las historias en las que los personajes se detienen a comer, pasan tiempo alrededor del fuego o se reúnen en torno a una mesa. Quería saber qué se servía en casa de Alonso Quijano los sábados: ¿qué serían esos «duelos y quebrantos»? ¿Sería un menjunje de huevos, patatas y jamón

como el «revuelto gramajo» de Buenos Aires, plato que le gustaba a mi padre? ¿Y qué sería esa sustancia misteriosa llamada «gelatina» que aparecía tan seguido en los libros de Enid Blyton y de la que no sabíamos nada en Buenos Aires? Cuando el capitán Nemo sirve un desayuno suntuoso a Monsieur Aronnax y a sus compañeros durante las veinte mil leguas de viaje submarino, yo también hubiera querido probar «eso que usted cree carne, pero no es otra cosa que filete de tortuga de mar» o los «hígados de delfín que usted confundiría con estofado de cerdo», seguidos por la «conserva de cohombro de mar [...], crema cuya leche salió de las mamas de los cetáceos y el azúcar de los grandes fucos del mar del Norte», para terminar con «confituras de anémonas, que valen tanto como las de las frutas más sabrosas».

Un verano de mi adolescencia, perdido en la Tierra Media de Tolkien, llegué a los valles del Anduin, donde, como todo el mundo sabe, viven los beórnicas. Este pueblo poco sociable es vegetariano, y su principal comida son las galletas de miel. Supe entonces que tenía que probarlas. En la casa que habíamos alquilado para pasar el verano había un antiguo libro de cocina en alemán, lleno de salpicaduras de mantequilla y huellas de dedos sucios de chocolate, y entre aquellas páginas venerables encontré la receta que he atesorado desde entonces y que reproduzco en este libro. Más adelante, cuando descubrí en la *Eneida* que los que bajaban al inframundo debían apaciguar con galletas o tortas de miel al perro guardián Cerbero, el de las tres cabezas, supe enseguida cómo era el sabor especiado que silenciaba los ladridos del monstruo.

Nos identificamos con aquellos libros que amamos; de algún modo, nos volvemos el personaje cuyos pasos seguimos por las páginas. Puede resultar difícil emprender los mismos

viajes que Lemuel Gulliver, o compartir el amor malhadado de Julieta, o asistir al té del Sombrerero Loco. Pero nada nos impide probar el budín de Navidad de la señora Cratchit –«como una bala de cañón moteada, denso y firme, flambeado con la mitad de medio cuartillo de brandy»– o saborear los sándwiches de pepino que Algernon devora en *La importancia de llamarse Ernesto*, de Oscar Wilde. Un escritor de Bombay, amigo mío, me dio la receta del curry de verduras de su madre, y así pude compartir la primera comida que Kim le lleva a su lama en la inolvidable novela de Kipling; otro, en Madrid, me enseñó a preparar duelos y quebrantos, esa mezcla de huevo, pimiento y tocino que, según se nos dice en el primer párrafo, come Don Quijote todos los sábados.

Un día, para dar un gusto a una amiga fanática de Virginia Woolf, decidí prepararle el suntuoso *boeuf en daube* que la señora Ramsay sirve en *Al faro*, con la esperanza de que «un exquisito aroma a olivas, aceite y salsa» saliera «de la gran olla marrón». La señora Ramsay explica: «Es una receta francesa de mi abuela». «Por supuesto que era francesa. Lo que se acepta como cocina en Inglaterra es una abominación [...]. Consiste en meter coles en agua. En asar la carne hasta que parece cuero. En prescindir de la deliciosa piel de las hortalizas». Asegurándome de que mis verduras –unos quinientos gramos de zanahorias pequeñas y una cantidad parecida de papas nuevas– conservaran la piel, las lavé bien, las herví y las dejé a un lado. Aparte, corté en cubos dos kilos de carne de vacuno y mariné la carne una noche entera en vino blanco (un vaso), coñac (medio vaso), romero, tomillo y perejil (una cucharadita de cada), ajo bien picado, un par de hojas de laurel, sal, pimienta, dos cebollas en aros y una zanahoria en rodajas (lavada, no pelada). Después, doré unos trozos de panceta en

aceite de oliva junto con unas cebollas picadas, antes de incorporar la carne bien escurrida, pero reservando la marinada, para dorarla por todos lados. Una vez tomó buen color, espolvoreé sobre la carne un par de cucharadas de harina, y luego sumé la marinada y una taza de buen caldo de carne con unos cuantos tomates frescos troceados (aunque, pese a la opinión de la señora Ramsay, les quité antes la piel). Vertí todo en una cacerola con tapa que cerraba bien, la sellé con una pasta de harina y agua, y la metí al horno a temperatura media-alta durante cinco horas. Hay quien recomienda colar la salsa, pero yo no lo hice: simplemente agregué las verduras cocidas y un puñado de aceitunas verdes sin carozo, y dejé reposar unos minutos, con la esperanza de que mi amiga dijera, como el invitado de la señora Ramsay: «Es todo un éxito».

A veces, son los propios autores quienes incluyen las recetas en libros complementarios o en recetarios que acompañan su obra. Colette, Dürrenmatt, Günter Grass o Georges Simeon nos dejaron sus mejores recetas, además de las deliciosas descripciones de comidas que aparecen en sus novelas. Uno de mis novelistas-cocineros preferidos es Balzac, cuyo perímetro daba cuenta de su pasión por todo lo que nutre algo más que el espíritu. No toda su cocina es excesiva. Por ejemplo, en *Los campesinos*, menciona «las virtudes pasajeras pero poderosas» de las hortalizas «cuando se consumen como son, intactas». Su receta de un plato de invierno, *aumonières de légumes oubliés* –«bolsitas de limosna de hortalizas olvidadas»– es de una sencillez maravillosa.

Se cuece una selección de verduras de invierno (zanahorias, nabos, colinabos) peladas y troceadas. Una vez cocidas, se pasan por agua fría y se les añade sal, pimienta y perejil picado. Se untan con

mantequilla la cara de varios discos de pasta filo de unos 15 cm de diámetro, y en el centro de cada uno se pone un puñadito de las hortalizas cocidas. Luego se recogen los bordes de la pasta filo y se cierran con un trocito de cordel. Se hornean las «bolsas» a temperatura media-alta durante 8-10 minutos. En ese tiempo, se hierve una taza de nata líquida con un pellizco de perejil picado, otro de perifollo y un ajo bien machacado. Se remueve hasta que espese y se añade el zumo de medio limón, sal y pimienta. Al final se quita el cordel de las «bolsas» y se vierte la crema sobre las hortalizas.

Este plato, acompañado con un vino de Chinon, constituye en mi opinión una comida «balzaciana» robusta, pero de aroma delicado.

Y así fui abriéndome camino hacia las comidas por medio de los libros. Mis hijos conocen bien esta debilidad mía y la han sabido aprovechar. Cuando empezamos a leer *El viento en los sauces*, me convencieron –sin demasiado esfuerzo– de hacer un picnic como el que Ratita ofrece a su nuevo amigo, Topo. Así, un día soleado en Toronto, preparamos con esmero «una gran canasta de mimbre con el almuerzo», en la que metimos «*lengua en fiambre jamón ternera fría pepinillo salsa ladapanecillo berros paté cerveza de jengibre gaseosa si fón...*», exactamente como en el texto.

Cuando leímos las historias de Sherlock Holmes, les llamó la atención el «pastel de *foie gras*» que aparece en «La aventura del aristócrata solterón», y me hicieron prometer que iba a buscar una receta. No fue fácil, hasta que descubrí en el *Annotated Sherlock Holmes* de Baring-Gould que Watson en realidad hablaba de un pastel Strasbourg, un plato caro, pero exquisito, hecho con hígado de ganso y trufas blancas.

Pero el pedido más complicado vino de uno de los libros de Tarzán –no recuerdo cuál exactamente–, donde se describía una comida que incluía, entre otras cosas, un guiso de pata de elefante. Obviamente, no habríamos cocinado semejante monstruosidad ni aunque se pudiera, pero encontré la receta del plato en el libro de cocina más extraño de todos los que existen, el *Diccionario de cocina*, de Alexandre Dumas. Empieza diciendo: «Tómense una o varias patas de elefante joven...».

La comida refuerza el realismo de la ficción. Siempre aguardo con impaciencia el momento en que un personaje tiene que detenerse a comer. Para mí, la sola mención de la comida humaniza una historia. Me conmueve ese «pollo que no parecía sentirse cómodo» que Huck y Jim se comen mientras huyen en la balsa; también los frutos secos, las raíces y las bayas que el monstruo de Frankenstein pone sobre el fuego cuando quiere desayunar, solo para descubrir que «las bayas se echaban a perder, pero que las nueces y las raíces tenían un sabor mucho más agradable»; el «pan, arroz, tres quesos holandeses, cinco pedazos de carne seca de cabra [...] y un sobrante de grano europeo» que Robinson Crusoe rescata de los restos del naufragio; o la caldereta de «pequeñas almejas jugosas, apenas mayores que avellanas, mezcladas con galleta de barco machacada y cerdo salado cortado en pequeños copos, todo ello enriquecido con manteca y abundantemente sazonado con pimienta y sal» que el posadero sirve a Ismael y a Queequeg antes de que se embarquen en busca de la ballena blanca. El dolor de Ulises y sus compañeros me resulta creíble porque, mientras lloran a sus amigos asesinados por el Cíclope, se detienen a comer y a beber, y llenan el estómago con «carne en abundancia y delicioso vino».

Prólogo

En este libro dejé de lado los lugares ficticios «reales» para concentrarme en la comida de aquellos que solo existen en la imaginación. De todos los platos –desde un elaborado banquete de la Atlántida a la cena más sencilla que Robinson Crusoe toma en su isla– toda la comida es, como nos enseña la literatura, una prueba de nuestra humanidad compartida: el pan nos recuerda la tierra de la que venimos; la sal, la tierra a la que todos hemos de volver.

Alberto Manguel

Lisboa, 3 de junio de 2021

RECETAS
DE LUGARES
IMAGINARIOS

Nota: Desde la adolescencia sigo recetas, las cambio y las invento, y es muy posible –más aún, probable– que muchas de ellas estén inspiradas o tomadas de fuentes que ya no recuerdo. Hay infinitos lugares imaginarios que cualquier imaginación viva puede conjurar, pero solo dos o tres maneras de asar la carne desde los tiempos de Gilgamesh y Circe. Si en las páginas que siguen el lector puntilloso advierte cualquier parecido con recetas creadas por otros, le pido que lo considere, más que un plagio, un humilde homenaje a los maestros cocineros del pasado.

Entrantes y sopas

ISLA DE LOS LOTÓFAGOS

(Homero, *La Odisea*, siglo IX a. C.)

La isla de los lotófagos se encuentra en el Mediterráneo y sus playas son de arena dorada. Los habitantes se alimentan de flores de loto y estas hacen que olviden todas las preocupaciones terrenales. El loto se puede preparar de muchas maneras. Esta ensalada es particularmente refrescante.



ENSALADA DE LOTO