

Harry Potter: il cibo come strumento letterario

Titolo: **Harry Potter: il cibo come strumento letterario**

Autrice: **Marina Lenti**

Non esplicitamente autorizzato da J.K.Rowling o dalla Warner Bros
Tutti i diritti di traduzione, riproduzione e adattamento, totali o parziali, con qualsiasi mezzo,
anche copie fotostatiche e microfilm, sono riservati.



© 2015 Runa Editrice
www.runaeditrice.it - info@runaeditrice.it

ISBN 978-88-97674-46-7

PROPRIETÀ LETTERARIA RISERVATA

Copyright 2015 Runa Editrice

Stampato per conto di Runa Editrice nel mese di febbraio 2015
da Projectimage (Padova), su carta ecologica certificata FSC

Marina Lenti

**Harry Potter:
il cibo come strumento
letterario**

RUNA EDITRICE

Introduzione

I saggi, le guide e i manuali in lingua italiana su Harry Potter sono ormai una quarantina e, sebbene tale numero sia di gran lunga inferiore rispetto all'analoga produzione in lingua inglese, ciò assicura comunque una piacevole varietà di chiavi di lettura su questa saga magica.

Tuttavia non esisteva ancora, prima della pubblicazione di questo volumetto, un saggio che analizzasse l'approccio al cibo nel ciclo potteriano, nonostante il fatto che J.K. Rowling gli abbia dato ampio risalto sin dal primo romanzo.

Alternando parti prettamente analitiche (come la disamina delle influenze letterarie, la resa italiana dei termini gastronomici inglesi e lo scandire dei momenti conviviali all'interno della trama globale), ad altre più ludiche (un piccolo quiz, un breve ricettario e una sezione dedicata alla cucina per bambini), il cibo come strumento letterario viene esplorato in questa sede nei suoi molteplici e variegati aspetti, ricordandoci quanto esso sia un elemento essenziale e determinante per l'umana sussistenza.

Talmente essenziale e determinante che neppure la magia riesce a comandarlo: come ci informa infatti Hermione Granger ne 'I Doni della Morte', il cibo rappresenta una delle cinque eccezioni alla Legge di Gamp sulla Trasfigurazione degli Elementi, in quanto non può essere generato dal nulla, ma solamente variato nella quantità rispetto a un determina-

to ammontare preesistente.

E se pensiamo che, fra le suddette eccezioni, rientrano forze come l'amore e il dono della vita (che, analogamente, non possono essere ingenerate con la magia), possiamo subito comprendere quale posto d'onore J.K. Rowling abbia inteso riservare, all'interno della propria splendida creazione, a ciò che è responsabile del nostro nutrimento, del nostro sviluppo e del nostro sostentamento.

Capitolo 1

Le influenze gastronomiche di J.K. Rowling

È possibile crescere in una casa piena di libri, avere una madre lettrice avida e ‘onnivora’, godere del contributo aggiuntivo di una zia che, collaborando con un editore (la Mills & Boon), riesce ad approvvigionare di ulteriore ‘materia prima’ tutta la famiglia e, con tali premesse, evitare di trasformarsi in lettrici precoci?

Può anche darsi che sia possibile, ma è statisticamente poco probabile e, per fortuna, non è stato sicuramente il caso di J.K. Rowling.

A quanto sopra aggiungiamo poi che, ancora prima che andasse a scuola, i genitori non hanno mai trascurato di leggerle, la sera, classici per bambini, creando così un terreno fertile durante i suoi anni più formativi e lasciando impressi nella sua fantasia dettagli indelebili che ricompariranno in seguito, sotto forma di influenze consce o inconsce, nella serie di Harry Potter.

Fra queste influenze rientra anche l’attenzione ai cibi e alle bevande che compaiono nelle trame di quei classici. In genere, si tratta di un particolare che colpisce sempre i bambini e infatti tutti rammentiamo quanto fosse piacevole, nella nostra infanzia, indugiare sui particolari culinari anche solo nelle semplici fiabe. Chi non ricorda, per esempio, l’impressione

vivida della casina di pane col tetto di focaccia e le finestre di zucchero dove abita la strega di Hansel e Gretel? O il panierino con la focaccia e la bottiglia di vino che cappuccetto Rosso porta in dono alla nonna? Senza contare, poi, che i racconti tradizionali dei fratelli Grimm sono stati spesso arricchiti in elaborazioni successive e perciò, in alcune di esse, la casina diventa addirittura di marzapane e torrone, con le finestre di cioccolato, mentre il panierino di Cappuccetto si arricchisce spesso di burro, miele, panna e biscotti.

Non stupisce, allora, che la Rowling abbia dichiarato come il suo libro preferito di bambina, *‘The Little White Horse’* (Il Cavallino Bianco) abbia colpito la sua fantasia non solo perché, una volta tanto, la protagonista non era dotata della solita straordinaria bellezza conferita alle eroine¹, ma anche in virtù dell’approccio che esso ha col cibo. In un documentario della BBC trasmesso il 28 dicembre 2001, la scrittrice ha infatti affermato:

“Il libro che posso dire abbia specificamente influenzato il mio lavoro è stato “The Little White Horse” di Elizabeth Goudge. Lei elencava sempre egli esatti cibi che [i personaggi] mangiavano. Dovunque ti trovassi nel libro, dovunque stessero consumando un pasto, tu sapevi esattamente cosa c’era nei panini e ricordo proprio di averlo trovato così soddisfacente, da piccola”.

E in una conferenza stampa del 2005 ha ribadito l’influenza di quel romanzo sulla propria scrittura:

*“Lei [Elizabeth Goudge – **NdA**] ha descritto in minuti dettagli il cibo che ciascuno mangiava. Il fatto che le feste a*

*Hogwarts siano abbondantemente descritte [...], il fatto che io sappia ciò che i miei personaggi stanno mangiando... Non riesco a pensare a qualcosa che mi abbia influenzata direttamente più di questo”.*²

La Goudge, prolificissima scrittrice britannica nata nel 1900, pubblicò *‘Il Cavallino Bianco’* nel 1946 e con esso, l’anno seguente, vinse la prestigiosa Carnegie Medal come miglior romanzo per l’infanzia. Vi si narra la vicenda della tredicenne Maria Merryweather che, rimasta orfana, si trasferisce a vivere nel castello del cugino. Qui ella scopre l’esistenza di un’antica maledizione che grava sulla propria famiglia, ma troverà il modo di annullarla. Dal libro è stato tratto, nel 2008, un film intitolato *‘Moonacre - I segreti dell’ultima luna’*, che vede Dakota Blue Richards nel ruolo di protagonista. A seguito dell’uscita della pellicola, il volume è stato pubblicato per la prima volta anche in Italia, con quel medesimo titolo.

La Goudge ha uno stile molto descrittivo e, oltre che su personaggi, abbigliamento e ambienti, indugia dettagliatamente sia sull’aspetto e le caratteristiche dei cibi, che sulle stoviglie e gli accessori per la tavola. Sin dal primo pasto goduto da Maria al castello, abbiamo subito un’idea di ciò che sarà il registro narrativo in tali occasioni:

*“La cena era squisita: pane croccante fatto in casa, zuppa di cipolle, stufato di coniglio, mele al forno su piatti d’argento, miele. Burro del colore dell’oro, una grande caraffa blu di chiarretto caldo e castagne arrosto avvolte in un tovagliolo”.*³

Da lì in poi, ogni pasto diventa un felice quadretto a se

stante, in grado di suscitare, ogni volta, l'istantanea acquolina del lettore. Vediamo, a conferma, qualche altro esempio fra i numerosissimi offerti:

*“Digweed portò anche un enorme prosciutto, uova sode, caffè, tè, pane appena fatto, miele, crema con una spessa crosta gialla e latte appena munto, tanto da essere ancora caldo e schiumoso”;*⁴

*“Sul tavolo di cucina, apparecchiato con una bella tovaglia bianca, trovò un piatto di dolci con una glassa rosa, una tazza di latte schiumoso e un piattino d'argento pieno di ciliegie candite”;*⁵

*“C'erano panini al prosciutto e alla marmellata, salsicce, focacce alle mele, pan di zenzero, torta allo zafferano, biscotti glassati, ravanelli e una bottiglietta trasparente piena di latte con due tazze e piattini di corno”;*⁶

*“La tavola era coperta da una tovaglia a quadretti in tono col copriletto, sopra la quale troneggiava un piatto azzurro colmo di mele, una caraffa gialla piena di latte, un vassoio rosso sul quale erano impilate focacce imburrate, due piatti verdi e due tazze dello stesso colore”.*⁷

La Rowling, dal canto suo, non è altrettanto minuziosa, poiché le sue descrizioni riempiono il lettore solo di immagini d'insieme, per dare conto della grande varietà e ricchezza di cibarie presenti a Hogwarts, senza 'zoomare' però sulle loro singole caratteristiche. Perciò mentre da un lato, come vedremo nel capitolo 2, è senz'altro prodiga di dettagli coreografici sugli ambienti che ospitano i suoi banchetti, dall'altro raramente indugia sull'aspetto delle vivande o sulle proprietà organolettiche di questa e quella ghiottoneria (con

l'eccezione, come vedremo fra poco, dei dolci di Mielandia).

Né pone molta attenzione ai singoli elementi della tavola: sappiamo, per esempio, che da *Zonko*, emporio che vende giochi e scherzi a Hogsmeade, è possibile acquistare tazze da tè mordinaso - il cui scopo ludico è intuitivo - e che in un'occasione descritta ne *'La Camera dei Segreti'* il signor Weasley, che lavora all'Ufficio per l'Uso Improprio dei Manufatti dei Babbani, ha dovuto misurarsi con un caso in cui una teiera, appartenuta a una vecchia strega deceduta, ha cercato di aggredire i babbani ai quali era stata venduta. Ma entrambe le situazioni hanno un'evidente funzione umoristica, piuttosto che decorativa. Sotto quest'ultimo aspetto, veniamo informati solamente che a Hogwarts si usano stoviglie d'oro e salsiere e zuppieri d'argento ma, di nuovo, non abbiamo idea della loro fattura, né vengono menzionati biancheria o altri accessori per apparecchiare.

A parte il caso apertamente dichiarato della Goudge, è comunque impossibile non notare quante delle letture d'infanzia o di adolescenza citate dalla Rowling pongano particolare cura nel descrivere le vivande consumate dai vari protagonisti ed è, di conseguenza, istintivo sospettare che anch'esse possano aver esercitato un'influenza ampiamente formativa sotto il medesimo profilo.

Fra queste, la produzione di Rohal Dahl è senz'altro la prima da esaminare. Nato in Galles nel 1916 da genitori norvegesi, Dahl fu saggista e sceneggiatore ma, soprattutto, uno dei più importanti narratori per l'infanzia del Ventesimo secolo, con oltre una quindicina di libri all'attivo in questo settore, di cui molti trasposti in film. Si tratta di un autore co-

nosciutissimo dai bambini britannici e che sappiamo essere apprezzato anche dalla Rowling, la quale l'ha citato espressamente nelle interviste, benché non lo annoveri esattamente fra i propri favoriti⁸. Una delle sue peculiarità è proprio quella di regalare spesso al cibo un ruolo centrale nelle proprie storie. Per esempio, in *'Fantastic Mr. Fox'* sono continuamente citati i tacchini, le anatre, i polli, gli gnocchi, i *doughnuts* ripieni di fegato e il sidro di mele di cui si nutrono sia i tre contadini cattivi Boggis, Bunce e Bean, sia la famiglia di volpi che deve sfuggire alle loro grinfie; in *'George's Marvelous Medicine'* la nonna del protagonista vorrebbe impedire al nipote di godere delle dolcezze del cioccolato, sostituendolo con montagne di disgustosi cavoli lessati (e tanto meglio se, in mezzo, ci finiscono bruchi e lumache); in *'The Twits'* si elencano doviziosamente le uova strapazzate, i bastoncini di pesce, i fegatini di pollo, gli spinaci e il *ketchup* i cui residui sono rimasti disgustosamente intrappolati nella barba del cattivo di turno (un'istantanea che riecheggia, fra l'altro, anche in *'Harry Potter e la Camera dei Segreti'*, quando lo zio Vernon, impegnato a tavola nell'ennesima discussione con il nipote, ringhia contro quest'ultimo con *"un pezzetto di uovo fritto impigliato nei baffoni"*).⁹

E gli esempi potrebbero continuare. Non a caso, quattro anni dopo la morte di Dahl, la Puffin pubblicherà le *'Revolting Recipe'*, volume dedicato appunto alle ricette presenti nei suoi romanzi e tradotto in Italiano da Mondadori col titolo di *'Le rivoltanti delizie di Roal Dahl'*.

Ma è nella sua opera più famosa, *'La Fabbrica di Cioccolato'* (altro classico che sappiamo per certo essere stato letto e molto apprezzato dalla Rowling bambina)¹⁰ che si raggiunge il tripudio alimentar-descrittivo ed è proprio questo volume

che sembra avere influenzato pesantemente i prodotti della pasticceria potteriana di Mielandia. Esaminiamo, per esempio, i seguenti estratti. Il primo proviene da *Harry Potter e il Prigioniero di Azkaban*:

*“Blocchi di torrone cremoso, quadrotti rosa lucenti coperti di glassa al cocco, mou color del miele [...], la SuperPallaGomma di Drooble che riempiva una stanza di palloni color genziana che si rifiutavano di scoppiare per giorni interi, i curiosi Fildimenta Interdentali, le minuscole Piperille Nere («sputate fuoco davanti ai vostri amici!»), i Topogbiacci («per far squittire i vostri denti!»), i Rospi alla Menta («saltano nello stomaco come se fossero veri!»), fragili piume di zucchero filato e bonbon esplosivi”*¹¹

Confrontiamolo, quindi, con quello in cui Dahl magnifica i dolciumi della Fabbrica di Cioccolato:

*“Willy Wonka sa fare le toffolette al gusto di violetta, succulente caramelle che cambiano colore ogni dieci secondi mentre le mangi, bon-bon leggeri come piume, che si sciolgono deliziosamente non appena li metti in bocca. Sa fare gomma da masticare che non perde mai sapore, e palloncini di zucchero che si possono gonfiare fino a raggiungere dimensioni mostruose prima di farli scoppiare con uno spillo e mangiarteli in un boccone. Inoltre [...] riesce a creare dei bellissimi ovetti azzurri punteggiati di nero, che quando li metti in bocca diventano sempre più piccoli finché non rimane altro che un minuscolo uccellino di zucchero rosa appollaiato sulla punta della lingua”*¹²

L'influsso di Dahl sulla Rowling è evidente e si avverte

anche nel gusto per certi nomi ed effetti buffi, come si nota in questo passaggio sempre tratto da *Il Prigioniero di Azkaban*:

*“Le Piperille, che ti fanno uscire il fuoco dalla bocca, e dei Cioccoli giganti ripieni di crema alla fragola e panna, e certe deliziose penne d’aquila di zucchero [...] ed enormi palline frizzanti che ti alzano da terra mentre le succhi”.*¹³

Ma, a ben guardare, si tratta ben più che un mero influsso: i Cioccoli sembrano infatti mutuati dalle praline al cioccolato che Willy Wonka farcisce con analogo ripieno, le Piperille e i bon bon esplosivi somigliano un po’ alle “Caramelle Esplosive”, mentre le Piume d’Aquila, esistenti anche nella versione Deluxe che dura ore, sembrano la versione magica delle “Matite allo Zucchero da succhiare”.

Tuttavia la Rowling non si spinge così avanti nel surreale come invece fa Dahl, il quale arriva perfino a stravolgere in versione dolciaria ambienti e oggetti d’arredo (lo zucchero mentolato morbido sotto sembianze di erba, la pista di pattinaggio fatta con la granatina al limone, la miniera di zucchero-carbone, la piscina alla limonata gassata, i cuscini commestibili fatti di zucchero filato e la carta da parati leccabile ai gusti di frutta), o a spingere gli effetti straordinari al loro estremo e finanche al paradosso (i confetti senza confini, che non rimpiccioliscono mai; i croccantini piliferi capaci di far crescere baffi, barba e una folta chioma; le bibite gasatissime che rendono così leggeri da permettere di decollare; i gelati caldi per le giornate fredde e i cubetti di ghiaccio bollente per mantenere calde le bevande; la gomma da pranzo, che a differenza del normale *chewing gum* racchiude l’equivalente di un pasto di tre portate: zuppa di pomodoro, vitello arrosto

con patate al forno e torta di mirtilli con panna).

Ne *La Fabbrica di Cioccolato*, infine, ci si imbatte in un liquore denominato “*butterscotch*” e in un liquore denominato “*buttergin*” e, poiché il nome in lingua originale della *burrobirra* di Mielandia è “*butterbeer*”, non è difficile capire quanto questo romanzo possa aver lasciato un’impronta nella mente della futura scrittrice. È anche vero che, fuori dalla *fiction*, nei Paesi anglofoni esiste una caramella (e relativa versione liquida in sciroppo) denominata *butterscotch*, dal sapore simile alla *mou* e fatta con burro e zucchero di canna, cui vengono aggiunti altri ingredienti come vaniglia e sciroppo d’acero. Tuttavia quello di Dahl è proprio un liquore e il fatto che compaia vicino al *buttergin* - vocabolo che, ovunque, si trova associato solo a *La Fabbrica di Cioccolato* senza altri riscontri dolciari nel ‘mondo babbano’ – avalla la tesi che si tratti proprio di due bevande di fantasia che si pongono come variante golosa dei normali *gin* e *scotch*, e che quindi il *butterscotch* di Dahl sia imparentato più con il whisky scozzese che con una bibita al gusto dell’omonima caramella. Tanto più che quest’ultima non contiene *scotch whiskey*, né proviene dalla Scozia, bensì dall’Inghilterra dei primi dell’Ottocento¹⁴ e che le teorie etimologiche maggiormente accreditate la riconducono, piuttosto, al verbo ‘*to scotch*’ (‘tagliare’, in quanto per comodità i pasticciieri ne sollevano suddividere subito l’impasto, prima che si freddasse), oppure alla parola ‘*scorch*’ (‘cioè bruciacchiatura’, in quanto la ricetta di queste caramelle prevede che burro e zucchero vadano imbruniti).

Tornando alla burrobirra potteriana, è impossibile non menzionare una delle fortunate serie per ragazzi firmate

dall'autrice britannica Enid Blyton. Nata nel 1897 e bestselle-rista già a partire dagli Anni Trenta, ebbe un successo enorme (che prosegue tutt'oggi, con oltre cento milioni di copie vendute nel mondo) con il ciclo *'Famous Five'*, che la madre della Rowling era solita leggere assieme alla figlia¹⁵. In esso, sullo sfondo delle avventure dei quattro bambini protagonisti e del loro cane, si assiste a una serie di meravigliosi *picnic*, dove non manca mai un particolare tipo di birra aromatizzata allo zenzero originaria dello Yorkshire, e non si può escludere che anche questa ripetuta eco abbia contribuito a suggerire alla Rowling l'idea di una birra personalizzata nel proprio mondo letterario. Quanto all'elencazione dei cibi consumati, va detto che pure la Blyton non lesina saporiti dettagli a base di uova sode, panini al pomodoro, limonata, sardine, ananas in scatola e lattuga. Si tratta certamente di cibi poveri, soprattutto se confrontati con gli esempi precedenti, ma del resto la serie, composta di ben 21 volumi, venne inaugurata nel 1942 e continuò durante tutto il periodo bellico, per finire nei primi Anni Sessanta. È pertanto ipotizzabile che, a fronte del razionamento imposto alla popolazione, durato ben oltre il conflitto, persino l'ananas in lattina apparisse come una golosità. Tuttavia, anche per la Blyton non mancano episodi più velleitari di opulenza, almeno rispetto alle possibilità di molti Britannici a quei tempi, come questa merenda che troviamo nel volume *'Mistero sull'isola'*, pubblicato nel 1947:

*“George, nel frattempo, si dava da fare a preparare il tè [...] Tagliò larghe fette di pane e le spalmò di burro, trovò un barattolo di miele freschissimo, prese dei biscotti allo zenzero e una larga fetta di torta al cioccolato dalla credenza; tutto ciò mentre l'acqua, nella teiera, cominciava a scaldarsi”*¹⁶

Come tutte le ragazzine della sua generazione, anche la Rowling è stata poi catturata dal famosissimo ‘*Piccole Donne*’ di Louisa May Alcott. Nel volume, pubblicato nel 1868, la scrittrice statunitense descrive la vita delle quattro ragazze March ai tempi della Guerra di Secessione. In esso, la Alcott ha romanizzato parte della sua stessa vita, collocata proprio a cavallo di quel conflitto bellico, assieme alle sue tre sorelle e ha trasfuso la propria personalità e le proprie attitudini nella figura di Josephine March, secondogenita della famiglia esattamente come lo era lei.

Ed è proprio grazie alla caratterizzazione di Jo che il libro ha fatto breccia nel cuore della giovane Rowling, vista la profonda identificazione cui tale personaggio si presta. In proposito, nel 2012 ella ha dichiarato infatti al New York Times:

“La mia eroina letteraria preferita è Jo March. È dura enfaticizzare ciò che ella ha significato per una ragazzina insignificante chiamata Jo, che aveva un carattere irascibile e una bruciante ambizione di diventare una scrittrice”.¹⁷

Al pari della Goudge, anche la Alcott ama le descrizioni minuziose, e gli abiti e il cibo sono fra gli esempi più eclatanti. Per esempio, nella colazione di Natale regalata dalla famiglia March alla povera famiglia Hummel compare un appetitoso elenco a base di tè, pane, zuppa d’orzo, crema, torta e pasticcini. La privazione sarà più tardi ricompensata con un piccolo ma delizioso rinfresco offerto dal facoltoso vicino di casa, il signor Laurence, anch’esso descritto in dettaglio:

“C’era il gelato a due gusti, bianco e rosa, e la torta e la frutta e certi bonbon francesi buoni da impazzire”.¹⁸

Quando, molto più avanti nella storia, alla pasticciona Josephine viene delegata la preparazione del pranzo, abbiamo invece la gustosa e ilare descrizione del disastro che ne consegue:

“Aveva lasciato gli asparagi a bagno per più di un’ora, le punte si erano perciò spappolate e i gambi erano diventati duri come tronchi; il pane era bruciato perché l’insalata l’aveva impegnata così tanto da farle scordare tutto il resto; l’aragosta, denudata del guscio misterioso con grande fatica, si rivelò poco più grande di un gamberetto e scomparve del tutto sotto una manciata di foglie di lattuga; le patate erano crude, tolte dalla pentola troppo presto perché gli asparagi erano già pronti; la panna era tutta un grumo e le fragole, abilmente truccate dal fruttivendolo per sembrare mature, erano invece acerbe [...]. Il piatto forte di Jo era la frutta: aveva zuccherato il tutto per bene e aveva preparato una bella ciotola di panna per accompagnarla. Ebbe un sospiro di sollievo alla vista dei piattini di vetro e dei volti speranzosi con cui la compagnia fissava le isolette rosa sprofondate nel mare di panna”.¹⁹

Il disgustoso pranzo terminerà poi con il rimedio consolatorio di pane, burro e olive.

Di ben altra levatura, invece, il banchetto natalizio preparato dall’abile domestica di casa March:

“Fu un pranzo di Natale unico. Il tacchino preparato da Hannah era un vero spettacolo: grasso, ben ripieno, dorato e de-

corato, fu accolto da un coro di voci ammirate quando venne posato al centro della tavola. Lo stesso trionfo ebbero la torta, soffice e morbida da fondersi in bocca, e la gelatina...”²⁰

Un'altra serie citata fra le letture preferite di J.K. Rowling è quella de *'Le Cronache di Narnia'* di C.S.Lewis. Irlandese, nato nel 1898, Lewis fu docente di letteratura, saggista e critico letterario, ma soprattutto uno degli scrittori più noti, assieme all'amico J.R.R. Tolkien, del famoso gruppo letterario denominato Inklings. Il ciclo di Narnia, scritto fra il 1949 e il 1954, è probabilmente la sua opera più celebre e ha conosciuto una nuova giovinezza negli Anni Duemila, grazie alla trasposizione su grande schermo di tre dei sette volumi di cui si compone.

In un'intervista al Sydney Morning Herald del 2001, la Rowling ha dichiarato di aver adorato la serie, quand'era bambina²¹. Ma la cosa curiosa è che, anche in questo caso, ci troviamo di fronte a un'opera dove al cibo viene dedicata certissima attenzione. La ghiottoneria più famosa della saga sono probabilmente i lucumi, dolci che la Strega Bianca offre a Edmund Pevensie nel secondo romanzo, *'Il Leone, la Strega e l'Armadio'*, allo scopo di incantarlo:

“Subito, sulla neve apparve una grande scatola rotonda, legata con un nastro di seta verde. Era piena dei più bei lucumi che Edmund avesse mai visto: saranno stati almeno due chili. E ognuno di quei dolci era semplicemente perfetto: chiaro e trasparente sotto il velo di zucchero, leggero, gommoso il giusto e dolcissimo”²²

Nella versione inglese Lewis li chiama *'Turkish Delight'* (Delizia Turca), poiché infatti si tratta di *'lokum'*, tipici dolcetti gelatinosi della tradizione turca a base di zucchero e amido, aromatizzati con essenza di rosa e spezie, e talvolta arricchiti di frutta secca.

Ma, nel complesso, l'intera eptalogia narniana è estremamente prodiga di descrizioni gastronomiche: sempre ne *'Il Leone, la Strega e l'Armadio'*, Lewis ci descrive per esempio il tè offerto dal fauno Tumnus a Lucy (accompagnato da uova sode, burro, miele, focaccia con crosta di zucchero vanigliato, pane e sardine) e il pranzo preparato dai signori Castoro per i tre fratellini Pevensie (pesce fritto, patate, burro, pasta frolla farcita di marmellata e caraffe di latte e panna); in *'Un ragazzo e il suo cavallo'* ci parla del lussuoso pasto a base di ricette calormeniane servito a Shasta (aragoste, insalata, beccacce ripiene di mandorle e tartufi, fegatini di pollo con riso, noci e uva passa, meloni, ribes e more con panna montata, bevande ghiacciate e vino bianco); ne *'Il Principe Caspian'* ci introduce alla magica danza di Bacco, Sileno e le Menadi, in grado di produrre un banchetto davvero regale (carne arrostita, torte d'avena e cereali, miele e canditi, crema, pesche, nettarine, pomarance, pere, uva, fragole, mirtilli); ne *'La Sedia d'Argento'* ci narra della cena a Cair Paravel offerta da Re Caspian a Jill ed Eustachio (zuppe, pesci, carne di cervo e pavone, pasticci e torte salate, gelati, gelatine, frutta fresca e secca, vino e succhi di frutta) e, più tardi, della sopraffina colazione imbandita dagli gnomi (salsicce, cioccolata fumante in tazza, patate arrosto, nocciole tostate, mele cotte ripiene di uva passa e succhi di frutta freschi); infine, ne *'Il Viaggio del Veliero'* ci racconta del delizioso pranzo consumato sull'isola degli Invisibili (zuppa di funghi e pollo lesso, prosciutto, uva

spina, ribes, crema a base di uova, zucchero, limone e latte, sidro). Ma è quando, in quello stesso volume, Caspian, Lucy e la ciurma approdano alla terra dei tre *lord* dormienti e al loro banchetto stregato che Lewis ci fornisce forse la descrizione più accurata dell'intera saga, comprensiva anche dell'elemento coreografico e satura di forme e profumi:

*“All’interno del rettangolo, da cima a fondo, correva un lungo tavolo ricoperto di un prezioso panno, rosso acceso, che scendeva sino a toccare il pavimento. Sui lati, c’erano delle sedie di pietra lavorate con grande maestria, con dei cuscini di seta. Sulla tavola imbandita c’era ogni ben di Dio [...] C’erano tacchini, anatre e pavoni, c’erano teste di cinghiale e bistecche di carne di cervo; c’erano crostate enormi a forma di veliero e di elefante e di drago; c’erano budini, aragoste e salmoni, c’erano uva e nocchie, pesche e ananas, melagrane, pomodori, meloni e banane, C’erano caraffe d’oro e d’argento, e bicchieri dalla foggia curiosa. L’odore di frutta e di vino veniva loro incontro come una promessa di felicità”.*²³

Infine, fra le possibili influenze rowlinghiane, va tenuto presente anche il classico di Kenneth Grahame, *Il Vento fra i Salici*. Grahame nacque a Edimburgo nel 1859 e, dopo il ritiro per motivi di salute da una brillante carriera nella Banca d’Inghilterra, si dedicò a mettere sotto forma di romanzo i racconti della buonanotte che soleva raccontare al figlio, dove regnavano le avventure di una Talpa, un Topo, un Rospo, una Lontra e un Tasso. Il libro, pubblicato per la prima volta nel 1908, ha lasciato una traccia indelebile nella memoria d’infanzia della ‘mamma di Harry Potter’, come emerge chia-

ramente da questa sua dichiarazione:

“Un altro ricordo è di quando ho avuto il morbillo, avrò avuto quattro anni e mio padre mi leggeva ‘Il Vento fra i Salici’. Non ricordo affatto la sensazione di essere malata, solo che stavo a letto ad ascoltare quelle storie”.²⁴

Benché in maniera enormemente ridotta rispetto alle descrizioni quasi ‘maniacoali’ della Goudge, di Lewis o di Dahl, va sottolineato come pure in questo caso non manchino situazioni in cui gli animali antropomorfizzati protagonisti della storia sono impegnati a bere tè e a sgranocchiare panini tostati fumanti e gocciolanti di burro, sfilatini di pane, salsicce all’aglio, prosciutto, sardine, gamberi in scatola, conserve, pollo e manzo freddi, lingua, gelatina, cacio, sedani, insalata di aragoste e sottaceti.

Alla luce di questi esempi, allora, la cura con cui la Rowling ci rende edotti sullo svolgimento dei pasti nella propria serie non appare più come una peculiarità, bensì come una conseguenza ‘quasi obbligata’.

¹ J.J. MARSH, *Tea & Cake with J.K. Rowling - Need we say more?*, Words with Jam, giugno 2011, in www.wordswithjam.co.uk

² In risposta a una domanda del giornalista del Sunday Mirror Sam Howells, durante la conferenza stampa per il lancio di ‘*Harry Potter e Il Principe Mezzosangue*’, CBBC Newsround, 18.07.05, in <http://news.bbc.co.uk/cbbcnews>

³ E. GOUDGE, *The little white horse*, University of London Press, 1948, trad.it. *Il Cavallino bianco* - Moonacre, BUR, Milano, 2010, pag. 38

⁴ *Ivi*, pag. 60

⁵ *Ivi*, pag. 175

⁶ *Ivi*, pag. 263

⁷ *Ivi*, pag. 318

⁸ “ ‘Charlie e la Fabbrica di Cioccolato’ e ‘James e la Pesca Gigante’ sono geniali, ma lui [Dahl] non è uno dei miei scrittori per ragazzi preferito”, J. RENTON, *The story behind the Potter legend: J.K. Rowling talks about how she created the Harry Potter books and the magic of Harry Potter’s world*, Sydney Morning Herald, 28.10.01, in www.accio-quote.org

⁹ J.K. ROWLING, *Harry Potter and the Chamber of Secrets*, Bloomsbury, London, 1998, trad.it. *Harry Potter e la Camera dei Segreti*, Salani, Milano, 1999, pag. 5

¹⁰ J. RENTON, *The story behind the Potter legend: J.K. Rowling talks about how she created the Harry Potter books and the magic of Harry Potter’s world*, cit.

¹¹ J.K. ROWLING, *Harry Potter and the Prisoner of Azkaban*, Bloomsbury, London, 1999, trad.it. *Harry Potter e Il Prigioniero di Azkaban*, Salani, 1999, pag. 168

¹² R. DAHL, *Charlie and The Chocolate Factory*, Alfred A. Knopf, 1964, trad.it. *La Fabbrica di Cioccolato*, Salani, 2012, pag. 19

¹³ J.K. ROWLING, *Harry Potter e Il Prigioniero di Azkaban*, cit., pag. 67

¹⁴ C.SAGON, *Sticking With Butterscotch*, The Washington Post, 07.03.07, in www.washingtonpost.com

¹⁵ Verso la fine degli Anni ‘70, la serie ha conosciuto anche in Italia una certa notorietà grazie a una trasposizione televisiva sotto il nome de ‘*La Banda dei Cinque*’

¹⁶ E. BLYTON, *Famous Five on Kirrin Island again*, 1947, trad.it. *Mistero sull’isola*, 2002, Mursia, Milano pag.135

¹⁷ s.a. *J.K. Rowling by the book*, The New York Times, 11.10.12, in www.nytimes.com

¹⁸ L.M. ALCOTT, *Little women*, 1868, trad.it. *Le piccole donne*, La Spiga, Milano, 1995, pag. 32

¹⁹ *Ivi*, pagg. 148 e 149

²⁰ *Ivi*, pag. 280

²¹ J. RENTON, *The story behind the Potter legend: J.K. Rowling talks about how she created the Harry Potter books and the magic of Harry Potter’s world*, cit.

²² C. S. LEWIS, *The Lion, the Witch and the Wardrobe*, 1950, trad. it. *Il Leone, la Strega e l’armadio*, Mondadori, Milano, 2003, pag. 30

²³ *Ivi*, pag. 174

²⁴ L. FRASER, *Telling tales, an interview with J.K. Rowling*, Egmont Books, London, 2000, trad. it. *Conversazione con J.K. Rowling*, Ponte alle Grazie, Milano, 2002, pag. 7