

Oda a la fabada

JUAN LUIS SUÁREZ GRANDA

Título: Oda a la fabada.

Autor: Juan Luis Suárez Granda ©

Edita: HiFer Editor

1ª Edición: Noviembre 2019

Imprime: HiFer A.G., Oviedo. www.hifer.com

I.S.B.N.: 978-84-121145-7-7

Dep. Legal: AS-03953-2019



www.elsastredeloslibros.es

No está permitida la reproducción total o parcial de este libro, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, ni su préstamo o alquiler o cualquiera otra forma de cesión de uso del ejemplar, sin permiso previo y por escrito del titular del Copyright.

© El Copyright y todos los demás derechos son propiedad del autor y está debidamente registrado en el Registro General de la Propiedad Intelectual de Asturias.

INTRODUCCIÓN

La fabada es «uno de los grandes platos del Occidente cristiano», dice el escritor catalán Néstor Luján, una de las grandes firmas españolas en temas gastronómicos. Por su parte, al novelista asturiano Armando Palacio Valdés se le atribuyen estas rotundas piedras contra el propio tejado: «Ni la fabada es comida, ni la sidra es bebida, ni la gaita es música». Tómense estas dos frases como muestra de que estamos ante un plato que ha suscitado tanto alabanzas encendidas como condenas sin apelación.

Y acudiendo a otro criterio, más ponderado y ecuánime, veamos lo que escribe al respecto Eduardo Méndez Riestra en su monumental *Diccionario de cocina y gastronomía de Asturias*:¹

“[La fabada] es el plato asturiano más famoso de todos los tiempos, con toda probabilidad derivado de un **pote** en el que cabía de todo y que habría ido depurando sus ingredientes. Sin embargo, el término tendría poco más de un siglo de vida, dado que una de las primeras referencias al mismo aparecen en 1884 en el diario *El Comercio*, donde se anuncia la [fabada] de la Justa, que la preparaba en su bar de Granda (Gijón). En 1895 le sirven al viajero Alfonso Pérez Nieva en la hospedería

¹ *Diccionario de cocina y gastronomía de Asturias*, Ediciones Trea, Gijón, 2017, p. 258.

de Covadonga *'fabes con morciella'*, entre otros platos, como cena, pero nadie las denomina fabada.”

Pero de filias y fobias hacia la fabada ya hablamos por extenso más adelante. De momento, hacemos algunas consideraciones generales, comenzando por decir que es el plato insignia de la cocina asturiana y que, al parecer, nació, según opinión extendida, hace poco más de un siglo, cuando la economía asturiana tenía todavía todavía un marcado carácter rural y de autoabastecimiento. En una fabada hay proteínas, grasas e hidratos de carbono, y ella sola puede constituir con holgura dos tercios del poder energético de una comida.

En un trabajo de Jesús García Fernández, leemos:

“La alimentación en el campo asturiano descansaba sobre dos pilares: la borona y las alubias (*fabes*).² De estas últimas, por su rendimiento al cocinarlas, estaba suficientemente abastecido; en cambio, de la primera, no. Era frecuentemente de lo que carecía para todo el año y que solo paliaba con otros artículos que se consideraban secundarios (castañas y nabos).”³

Cabe decir que se trata de un plato que figura sin desdoro en la carta de cualquier restaurante de categoría, aunque originalmente fue un plato donde el alimento como tal primaba tal vez más que el lado que toca al disfrute del paladar. Hay quienes piensan con bastante lógica, como escribe Méndez Riestra, al que acabamos de citar que el precedente inmediato de la fabada pudo ser el llamado ‘pote asturiano’, preparado con los mismos ingredientes cárnicos que la fabada, todos ellos del

2 Usamos la forma “*les fabes*” (con el artículo castellano y el sustantivo en asturiano), aunque en Asturias puede resultar extraña, porque se dice, “la faba” (singular) y “*les fabes*” (plural, con las dos palabras terminadas en “-es”).

3 “Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias”, Silverio Cañada Editor, Gijón, 1980, p. 115.

cerdo, además de patata y berza.⁴ De ser así, la fabada sería el pariente enriquecido del potaje cotidiano común, un plato de subsistencia, para cuya preparación se ponía al fuego un poco de cuanto había a mano en la menguada despensa de los pueblos asturianos de antaño.

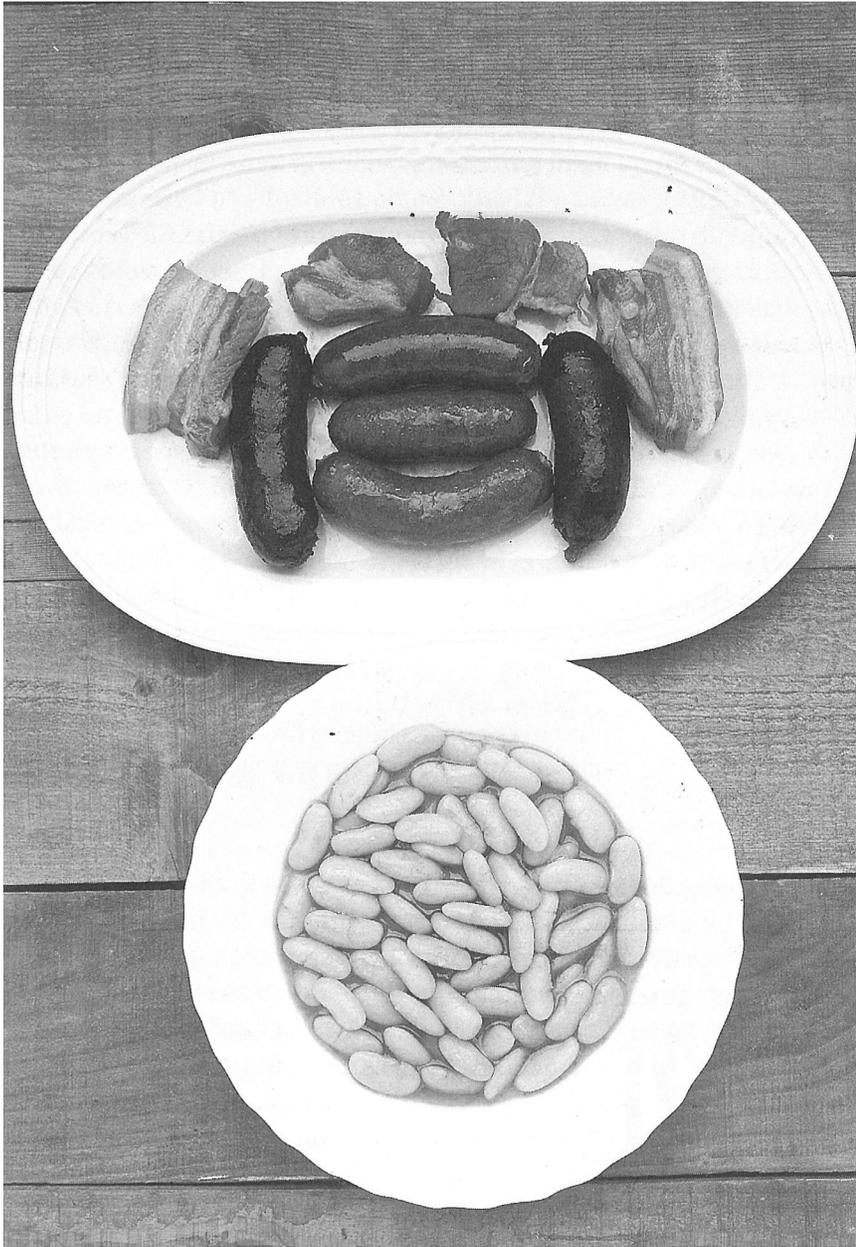
En tono folclórico, más que científico, toca el tema de la fabada la conocida canción asturiana *Baxaben cuatro alleranos*⁵, que menciona algo que bien podría ser una fabada más bien raquítica (*fabes, tocín y morcielles*). El último verso expresa de forma irónica la decepción de los cuatro comensales ante un plato ilusorio:

*“Baxaben cuatro alleranos
todos xuntos de madreñes
y en Santullano pidieron
fabes, tocín y morcielles
[...]
Les fabes no taben bones,
morcielles no vi ninguna,
el tocín taba ´n el gochu,
¡válgame Dios qué fartura!”*

Plato simple de preparar, cómodo de comer e incómodo de digerir algunas veces, la fabada es gustosa como una caricia, pero más de una vez puede convertirse a media tarde en algo parecido a un codazo en el estómago. Reconocer sus primores no debe impedirnos reparar, por ejemplo, en que las legumbres secas producen flatulencia, o que algunas carnes del cerdo ponen a prueba la fragilidad de ciertos estómagos. ¿Y qué decir de la morcilla? Esta mezcla ahumada de cebolla, sangre y grasa de cerdo es la clave de arco de la fabada, pero comerse

4 En la variedad que se prepara en el concejo de Teverga, no se añaden judías: se le llama “pote tevergano”.

5 Allerano: del concejo de Aller, en el centro-sur de Asturias.



Fabes, tocín y morciella

medio ejemplar de este contundente embutido, así, a pulso y sin red como quien dice, puede convertir la sobremesa en un vía crucis. Bien es cierto que a veces lo indigesto de la morcilla está en el pimentón de baja calidad que pueda emplearse, porque si no está suficientemente refinado y contiene partículas de la piel del pimiento puede resultar especialmente indigesto.

¿Solución a esta pesadez? Se puede eliminar en parte suprimiendo una parte de la grasa con un hervor previo de las carnes, o un par de minutos en el microondas, para quitar así lo más bravío. Con la morcilla, por su parte, no conviene jugar y se impone la sinceridad ante las eventuales limitaciones propias y, si llega el caso, lo mejor es mirar para otro lado –es decir, no comerla– cuando la tenemos delante, turgente y tentadora, como las sirenas que con sus cantos seductores intentaban rendir la voluntad del héroe homérico Ulises. Entonces es el momento de servirse medio cucharón consolador de fabada y pasar ascéticamente del oscuro porvenir que podría esperarnos. Como del clima asturiano, también de la fabada hay una leyenda negra, que se puede blanquear con inteligencia práctica, que, como decía don Luis, uno de los personajes de la obra de Fernando Fernán Gómez *Las bicicletas son para el verano*, «a este valle de lágrimas hemos venido a llorar lo menos posible.»⁶

La fabada nació en una sociedad básicamente rural, dotada de una economía de autoabastecimiento, como denota que todavía ahora se consideran ‘*les fabes* de casa’, ‘los chorizos de casa’ o ‘las morcillas de casa’ expresión de confianza y garantía, como, por lo demás, se piensa en otros lugares cuando se habla de productos comestibles: el origen ‘casero’ de un alimento –frente a lo industrial– se considera sinónimo de calidad: *les fabes* deben ser de cosecha propia, así como los chori-

6 Cuadro VII.

zos, la morcilla y demás carnes, provenientes de la matanza del cerdo criado en casa con castañas, maíz, patatas y los restos de la mesa familiar.⁷

La fabada no es un plato secular sino de tradición relativamente corta y sin embargo ya cuenta con una receta canónica y consagrada, por más que haya libros de cocina que perpetran fórmulas de fabada pensadas para comensales ignorantes, incautos o para marcianos. La cosa es bastante sencilla. La sal puede bastar la de las carnes en salazón y lo mismo cabe decir del ajo y el pimentón, por ser suficientes los de los embutidos. Hay quien añade un chorrito de aceite de oliva, media cebolla y detalles así pero en esencia, bastan seis ingredientes: *fabes*, chorizo, tocino, morcilla, lacón y azafrán, si bien los más puristas, como veremos más adelante, excluyen el uso de cualquier especia, sea la que sea: azafrán, laurel, pimentón...

Por situar este plato entre los que la cocina española ha aportado al resto del mundo, podemos asegurar que la fabada figura entre ellos (otra cosa es si las versiones que se hagan sean poco heterodoxas, como ocurre con la pizza).⁸ Y junto a la fabada, está la olla podrida (en el capítulo I del *Quijote* aparece mencionada una 'olla' y suponemos que se trata del mismo plato, la tortilla de patata (la 'frittata' italiana), la paella, el gazpacho y el ahora cuasi desconocido manjar blanco⁹ (plato de origen árabe, adoptado en Portugal [aparece en el recetario de la Infanta María, en el siglo XIV] y España y que ha pasado después a Francia, Italia, Alemania y Gran Bretaña; en internet

7 Manolo Avello, en un arrebatado de patriotismo astur, llega a decir que el agua con la que se prepara la fabada debe ser de Riosa, cerca de Oviedo.

8 Hace no mucho tiempo tuvimos ocasión de ver a la entrada un restaurante popular del barrio madrileño de Carabanchel este "aclarador" cartel: "HAY PIZZA ITALIANA".

9 Por que se vea el antiguo arraigo del plato en la cocina española, baste decir que Ruperto de Nola en su *Libro de guisados, manjares y potajes* (1529) da cuatro recetas diferentes, y todas ellas incluyen el azúcar, lo cual demuestra que se trata de un plato de repostería.

pueden también encontrarse versiones del plato en países de Latinoamérica, por ejemplo, Chile, Colombia, Uruguay...

Algunas preguntas fuertes para terminar: ¿fabada en cacerola convencional o en olla a presión? ¿Fresca o de lata? ¿Preparada al momento o conservada dos semanas en el congelador? La duda ofende, claro. La mejor fabada es la preparada la mañana misma. Hay quien, no obstante, prefiere la cocinada de víspera. Ahora bien, algunos no ponen objeciones al uso de la olla a presión, ni tampoco a la fabada cocinada en dos tiempos: primero, ponerla diez minutos en olla a presión y terminarla después a fuego lento con el recipiente a medio tapar. Dado que es plato de sabor contundente y que las técnicas de conservación de alimentos son francamente buenas, no hay que tener empacho en valerse del abrelatas. Seamos exigentes en domingo y posibilistas durante el resto de la semana. Sin caer, no obstante, en lo que proclama aquel cínico refrán: “Si sale con barbas, San Antón y si no, la Purísima Concepción”.

1. La fabada en la cocina de España

Comer en Asturias

Comenzamos con tres afirmaciones de poco o ningún margen de discrepancia: 1) a rueda y media de distancia de las cocinas vasca y catalana, la asturiana es la más importante de España. 2) los restaurantes asturianos de cocina tradicional tienen en conjunto un nivel más que notable, tanto por la enjundia de la materia prima como por la cocina en sí misma. 3) desde los años noventa del pasado siglo, en no menos de una treintena de restaurantes de Asturias se practica una cocina creativa de talla.

Para dar muestra de la altura y temple de la cocina asturiana, citamos unos pocos platos, añadiendo que en casi todos ellos no sólo cuenta la calidad de la materia prima. Nos limitamos a mencionar unos cuantos, sin detallar siquiera su receta¹: tortilla de merluza, caldereta de pescado (preparada con salmonetes, tiñosos, lubinas, picas, chopas, almejas, mejillones, quisquillas, lapas, aliñado todo con guindillas, tomates, pimiento choricero y cebolla), revuelto de angulas o erizo de mar, *frixuelo* relleno

1 Condenamos al fuego eterno al cachopo, plato espurio, que alguien empecatado se encaprichó en hacerlo asturiano. Los turistas que visitan el Principado en verano, candorosos y hambrientos, lo piden como si fuera agua bendita. Si llegan de vacaciones al Principado de Asturias y ven a la puerta de un restaurante: "Hay cachopo", cambien de acera o pónganse en lo peor. Otro tanto cabe decir de la "fabada vegana", una contradicción en los términos, que esperemos que sea flor de un día.

de oricio, langosta con verdura, carne gobernada, callos a la avilesina, guisantes con *patatines*, rollo de bonito, pimientos rellenos de centollo...; y entre las dulzuras, pondremos *les marañueles* (típicas de la zona del Cabo Peñas), *les casadielles* y, cómo no, el arroz con leche, que algunos creen que proviene del Caribe,² pero que se nacionalizó estupendamente al pie de los Picos de Europa. De los quesos, media docena larga son de envergadura indiscutible: cabrales, los beyos, gamonedo, casín, *afuega'l pitu*, vidiago, porrúa, la Peral... En bebidas, la oferta decae, aunque aparte la sidra –que está por encima de la que se bebe en Euskadi, Bretaña y Normandía–, el vino asturiano, de uvas cosechadas en la zona de Cangas de Narcea, desde hace unos años se puede codear con otros caldos españoles. Recomendamos vivamente el blanco “Nibias”, producido en San Antolín de Ibias: una delicia. Desafortunadamente, la producción es muy limitada.

Este comienzo triunfalista parecerá una muestra impúdica de grandonismo, la modalidad astur del chauvinismo, el otro mal francés. Según el cliché al uso, tal querencia es defecto propio de los sucesores de don Pelayo, el iniciador de la llamada Reconquista, en relación con la cual hay una conocida muestra de ese inocuo defecto: “Asturias es España. Lo demás, tierra conquistada”.

Cómo preparar una fabada aceptable

La fabada suele incluirse entre las ocho o diez recetas básicas de la cocina regional de España. Junto al gazpacho andaluz, la paella valenciana, la caldereta extremeña, el caldo gallego, el

2 Otra teoría –por la que nos inclinamos– ve su origen en el manjar blanco, del que acabamos de hablar. Si a los ingredientes de ese postre (pechuga de paloma, agua de azahar, almendra molida, harina de arroz, leche, azúcar y canela) le suprimimos la carne, ya tenemos en arroz con leche. En la preparación que se hace en los países nórdicos también se añade almendra molida.

cocido madrileño, las migas de pastor y alguna más, el llamado *plato rey de la cocina astur* forma parte del mosaico básico de platos sólidos, tradicionales y simples, aunque esa simplicidad no siempre es sinónimo de preparación fácil. De la receta de la fabada puede decirse abiertamente que es simple, pero de preparación delicada, ya que poco la trae y poco la lleva. Puede, por ejemplo, echarse a perder, simplemente por no desalar bastante las carnes, por cocinarla a fuego arrebatado, o por una procedencia inadecuada de los ingredientes. No sirve cualquier morcilla, ni cualquier chorizo, ni cualquier clase de judía. Ni cualquier receta, por supuesto.

Ahora bien, hacer una fabada de aprobado alto es cosa relativamente fácil. Para ello son absolutamente precisos ingredientes de *nacionalidad* asturiana, excepción hecha del azafrán. Donde se puede también transigir sin mayor problema es en la procedencia del jamón o el tocino. Cuando se dispone de una materia prima fiable, preparar la fabada es coser y cantar. Cocer y cantar, en este caso. Basta poner a remojo *les fabes* y el *compangu* la noche anterior, tenerlo todo cociendo dos o tres horas (el tiempo preciso depende de la antigüedad de la legumbre usada) y observar unos cuantos consejos: cubrir *les fabes* con agua, pero sin que lleguen a nadar, justo que las cubra. Cacerola a medio tapar, hervor suave evitando el fuego violento, romper ese hervor de vez en cuando con un poquito de agua fría (*asustar* o *pasmar* la fabada, como se solía decir, práctica de sospechosa eficacia) y sacudir el recipiente cada media hora con unos cuantos meneos de vaivén. Antes de llevarlo a la mesa, el plato agradece que se deje en reposo un par de horas apartado del fuego, sin que se llegue a enfriar.

Hemos hablado de una fabada aceptable, que se deje comer. Ahora bien, si es para sacar nota, la cosa cambia. Las condiciones para conseguir una buena fabada son tres. Primera: *les fabes* deben estar tiernas y enteras, y su piel, como los bue-

nos árbitros, no debe notarse. Segunda, el caldo debe ir ligado –arrimado, dicen los castizos– con las partes sólidas del plato. Tercera, todos los sabores acaban formando alianza, pero cada uno conserva, no obstante, su ‘estatuto de autonomía’, aunque hayan sido desmenuzadas las carnes, como algunos aconsejan.

Decálogo de una voz autorizada

José Ramón González, *Monchu*, regenta uno de los restaurantes que con todo merecimiento figura en el podio de los mejores restaurantes en donde se puede comer fabada. Se trata de “La Máquina”, y allí se tienen en cuenta estos diez requisitos:

1) No hay zonas mejores ni peores. Toda Asturias es buena, del río Eo al Tinamayor. Se impone, eso sí, una selección de los productos empleados.

2) No se debe utilizar pimentón ni harina ni azafrán ni cebolla ni laurel ni aceite, como recomiendan algunas recetas. El caldo debe espesar por la aportación de *les propies fabes* y del compangu. No debe usarse, pues, ningún tipo de especia o hierba aromática. Una fabada no es una ‘sopa de *fabes*’.

3) Deben escogerse *les fabes*, rechazando las pequeñas y todas las que tengan algún defecto de color, manchas negruzcas o mal aspecto.

4) Se debe prestar especial atención al tocino, que enseguida se vuelve rancio. No se recomienda usar costilla ni oreja.

5) La calidad del compango es fundamental. En ‘La Máquina’ la elaboramos con chorizos y morcillas, que curamos en casa al humo. El embutido debe de ser exclusivamente de cerdo, sin carne de vacuno. Hay que ser moderados con el tocino al objeto de que no salga un plato excesivamente graso. Y lo mismo cabe decir

de la panceta. El color de una buena fabada lo da básicamente la morcilla, que debe estar bien ‘pimentada’.

6) Es normal que una vez finalizada la cocción en la superficie de la olla aparezca una capa de grasa rojiza considerable. Basta con retirar la que se considere excesiva, aunque debe recordarse que se trata de un plato graso en sí mismo y que si se ‘desgrasa’ en exceso se corre el riesgo de que resulte un aguachirle.

7) *Les fabes* deben ponerse a remojo ocho horas, no más, y no debe usarse el agua en la que han estado a remojo, para evitar el riesgo de que sepan a ‘fabuzo’. Si son *fabes* del año no necesitan remojo y su cocción disminuye sensiblemente.

8) Para preparar el plato no se excluye el uso de olla a presión, con la que se acelera la cocción pero no afecta al resultado.

9) La alimentación de los cerdos también es muy importantes. Frente a los piensos compuestos debe darse prioridad a la alimentación a base de castañas, bellotas, harina y patata cocida.

10) Una vez preparada la fabada, se la debe dejar reposar un par de horas antes de llevarla a la mesa.”

Plato de peso, plato pesado

La fabada es uno de los grandes platos de la cocina tradicional de España. Repárese en que hablamos de cocina de España y no de cocina española, ya que, según criterio del filósofo y gastrónomo francés Jean-François Revel,³ no existen cocinas

3 «[...] no hay *cocinas nacionales*: existe la cocina internacional, que debe seguir siendo extremadamente flexible, y las *cocinas regionales*. La célula gastronómica es la región y de ninguna manera la nación», *Un festín en palabras*, p. 211.

nacionales o estatales sino regionales. En realidad no hay una cocina española, ni francesa, ni italiana, ni árabe, ni china. Los elementos que configuran y homogenizan una cocina son, fundamentalmente, la geografía y la historia, esto es, el suelo, el clima, de un lado, y del otro, la cultura culinaria del lugar, que, llegado el caso, puede registrar influencias foráneas. Hablar de cocina francesa –salvo que nos refiramos a la gran cocina burguesa– supone hablar de cocina bretona, o lyonesa, o provenzal, etc., que no tienen mucho que ver entre sí. Del mismo modo, la cocina andaluza le da las espaldas a la gallega, y la canaria hace otro tanto con la catalana. La fórmula “cocina nacional” encierra una mixtificación, porque la pizza, originariamente, no es italiana⁴, sino napolitana, igual que la sopa bullabesa es de Marsella, no de Francia, y la paella es de Valencia, no de España, de toda España. Pues la fabada lo mismo, es asturiana, igual que la torre Eiffel es parisina y la torre de Pisa es, eso, de Pisa.

Así que tendrá sentido hablar de cocina vasca, catalana, murciana, castellana, etc., pero no de cocina española, salvo que por tal se entienda la suma de todas las regionales. Tal vez sólo de la llamada *tortilla española* y de unos pocos platos por el estilo pueda decirse que son españolas, esto es, comunes a todo el estado, porque hasta la simple sopa de ajo conoce múltiples variantes regionales: con o sin sofrito de ajo como base, con o sin huevo, con o sin pimentón, hirviendo el pan al fuego o escaldándolo en el plato. No existe una cocina nacional, como tampoco existe un traje típico nacional, ni una música folclórica nacional común a todo el territorio.

La fabada es un plato importante, un plato de peso. De peso, sí, pero también pesado. Un país como España, cuyo

4 Hace no mucho tiempo tuvimos ocasión de leer a la puerta de un bar madrileño este “esclarecedor” cartel: “HAY PIZZA ITALIANA”.

arte combina a menudo lo cómico y lo dramático, cuya cocina reúne a veces carne con pescado, cuya mesa mezcla el vino con la gaseosa (*vade retro, Satana!*), cuya cultura liga lo sacro y lo profano, parece aplicar también la mezcla en este plato, porque aglutina los tres estados físicos de la materia. Es sólida, líquida y gaseosa.

Es sólida porque con un plato a mediodía, una ensalada sucinta y algo de postre, queda solucionada una succulenta comida. Naturalmente, todo depende del comensal, que los hay capaces de cenar un par de platos de fabada y rematar con un arroz con leche o una tarta gijonesa. Algunos, más sensatos, opinan que casi sobra el segundo plato. Paco Ignacio Taibo sentencia el caso con unos rípios candorosos y tiernos como una buena fabada:

“A la fabada
no se le pone
carne asada.
Después de la fabada,
nada,
nada,
nada.”⁵

Es líquida, pero dentro de un orden. El caldo, como su nombre indica, es líquido, pero, si es como dios manda, el de la fabada tiene la textura espesa, como de miel templada. Esa melosidad se debe a que la grasa se aglutina con el agua y con *les dos o tres fabes* (seamos optimistas) que hayan podido deshacerse durante la cocción, formando una especie de besamel ligera, tan característica de la buena fabada. Ese caldo, además, tiene un color entre rosáceo y carnal, haciendo juego con *les fabes* y el *compangu*, de una forma comparable al pedaleo

5 *Breviario de la fabada*, José Esteban Editor, Madrid, 1981, p. 111. El libro ha sido reeditado posteriormente por Editorial Mondadori, y más recientemente por Ediciones Trea, Gijón, 2010.

compenetrado de cuatro ciclistas en una etapa contrarreloj por equipos del Tour de Francia.

La fabada es también gaseosa, debido a lo que cabe denominar sus *efectos colaterales*. Ya Pitágoras repudiaba las fabáceas porque hacían ventosear. De todos modos, por pensar en positivo, digamos que la aerofagia es la penitencia mínima que paga quien come un manjar así. Se diría que hacer una cocina sabrosa y dietéticamente correcta es la cuadratura del círculo. Ahora bien, hasta esa penitencia tiene dispensa, porque una digestión pesada de fabada queda solucionada con “almax”, pastillas de una eficacia fulminante para la pesadez de estómago. En cambio, la manzanilla o la sal de frutas pueden resultar remedios cortos para males de cierta envergadura.

Con el compango, también a veces la procesión va por dentro, o sea, que produce su efecto a media tarde, particularmente debido a la morcilla. La morcilla, hecha, entre otros ingredientes, con sangre, es un embutido humilde, como todos lo que se hacen con despojos y entrañas de animales. El poeta asturiano Ángel González hace en uno de sus poemas un juego de palabras con ese carácter sangriento de este embutido, poniendo en paralelo la historia y la morcilla:

“Nada es lo mismo, nada permanece.
Menos la Historia y la morcilla de mi tierra:
se hacen las dos con sangre: se repiten.”⁶

Valor y precio de la fabada

La triada está compuesta de *les fabes*, tocino y morcilla, tal como dice una nostálgica copla popular ovetense:

6 “Glosas a Heráclito”, Ángel González, Poemas, Ed. Cátedra, Madrid, 1998, pp. 174-175.

“Adiós, plaza del Fontán,
consuelo de mi barriga,
donde por dos duros⁷ daban
fabes, tocín y morcilla.”

En esta instantánea de urgencia no pueden dejar de ponderarse dos virtudes más: la simplicidad de su receta y lo módico de su precio. La fabada es un plato simple y relativamente barato, por más que desde hace años *les fabes* de calidad podrían casi venderse por docenas, como los huevos. Pero en conjunto los ingredientes tienen precios razonables y por 18 euros, digamos, se puede hacer en casa una fabada generosa para seis personas. En el restaurante, dependiendo de su reputación y de los ingredientes empleados, la ración oscila entre los 10 euros y los 15 euros. Siempre cabe la posibilidad de que nos encontremos con sorpresas desagradables.

Hemos dicho que la única especia que lleva la fabada es el azafrán (y los puristas incluso lo excluyen, repetimos), pero en realidad habría que añadir las otras especias o ingredientes del chorizo y la morcilla: pimentón, ajo, cebolla y... humo. No es una broma fácil esto del humo, porque cómo imaginar una fabada sin el sabor ahumado presente en los embutidos. Ahora bien, no es lo mismo —es una evidencia— ahumar el embutido que “vender humo”, como, por desgracia, hacen tantos hombres públicos. Es evidente que el sabor del humo es componente básico del queso de Idiazábal, del salmón noruego, de la ostra ahumada o del arenque holandés. La operación del ahumado está ligada inicialmente a la conservación de alimentos, pero se ha llegado a convertir en un componente de alto valor gastronómico. Pensemos, por ejemplo, en un vino francés, el *Pouilly fumé*, del que se pondera su retrogusto a humo,

7 Un duro equivalía a 5 pesetas, monedas vigentes en España antes de la llegada del euro. Un euro equivale a unas 16 pesetas. Un duro, 33 céntimos, más o menos.

sin que en este caso tenga nada que ver con la aplicación de humo como tal.

Críticas y alabanzas a la fabada

Sobre la fabada existe una literatura tan rica como escasamente unánime. Hay loas y vilipendios alimentados respectivamente plumas angélicas y venenosas. Como dijo Luis Buñuel, “la fabada es un plato que sólo un pueblo hambriento ha podido inventar”, y quizá por eso en el folclore sobre la fabada gravitan tanto el fantasma de la escasez como el cuerno de la abundancia. Para acreditar críticas y alabanzas dirigidas a la fabada, recomendamos echar un vistazo a la antología final de este libro.