

VOGUE

chup, chup

Garbanzos de Fuentesauco, lentejas pardinas, judiones de La Granja o alubias de Tolosa. La cocina «de pobres» conquista las mesas más caras

OCTUBRE. 2006

familia cercana de ese alimento nacional que son los frijoles en Latinoamérica, de las lentejas que ingieren sistemáticamente los hindúes y del garbanzo, piedra filosofal del recetario del mundo árabe, parece que nuestras legumbres han quedado un tanto arrinconadas por su tosca presencia, su escasa gracia dietética y su bajo precio; no en vano se las conocía como «carne para pobres». En cierto modo, no podemos olvidar aquellas habas que alimentaron al Viejo Continente a lo largo de tres mil años sin que el agradecimiento se mezcle con el resentimiento, por lo que las legumbres se han quedado en el puchero, ahora que el puchero entra en conflicto con la alta cocina. Pero su leyenda negra viene de antiguo, y cargada de superstición.

Los egipcios consideraban las habas un alimento impuro, y el griego Herodoto opinaba que los sacerdotes ni siquiera debían mirarlas. El

romano Diógenes Laertio creía que las semillas de las alubias contenían parte de las almas y, quizá por eso, una de las máximas impartidas por Pitágoras en su escuela era la de no comer alubias. Ya su denominación científica, *vicia faba*, sugiere, al menos fonéticamente, un cierto abandono al hedonismo, y es cierto que la inhalación del polen de la planta produce un cansancio denominado «favismo». ¿Pero no será esta dolencia prima hermana del «fauvismo», cuyo único síntoma reside en ver las cosas con más arte y color?

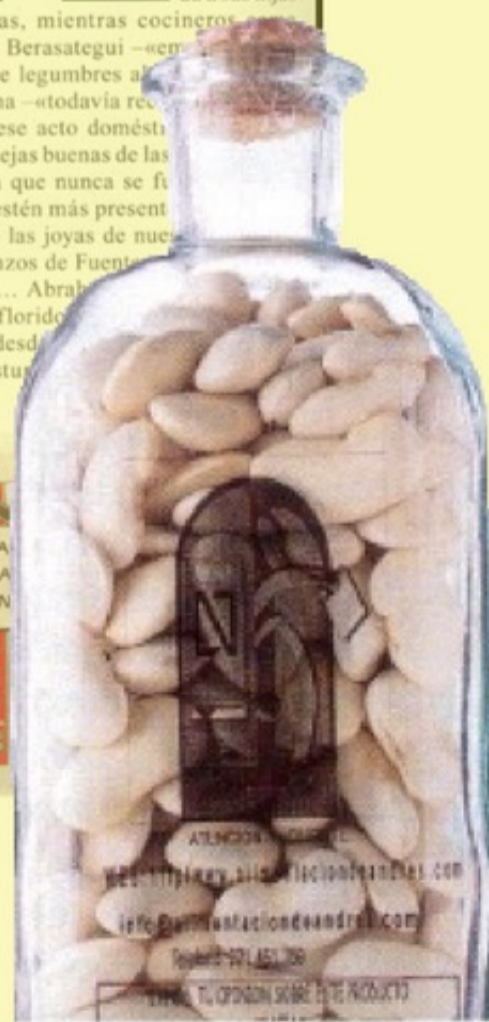
nebulosas divagaciones al margen, la restauración española vuelve a dar la bienvenida a sus hijas

pródigas, mientras cocineros como Martín Berasategui —«en kilos de legumbres al día»— o Subijana —«todavía recuerdo con nostalgia ese acto doméstico»— las lentejas buenas de las cocinas de lujo claman que nunca se fueran y ahora estén más presentes en las cocinas. «Ellos son las joyas de nuestra cocina», dice Garbanzos de Fuentesauco. «Abra los ojos», dice el verbo florido de los platos, «desde la cocina asturiana».

GARBANZO EDROSILLANO
El predosillano rivaliza en calidad con el de Fuentesauco.



JUDIÓN DE LA GRANJA
... y de la apreciada casa Don Luciano (www.alimentaciondeandres.com).



JUDIÓN DE LA GRANJA
... y de la apreciada casa Don Luciano (www.alimentaciondeandres.com).

JUDIONES DE LA GRANJA

DON LUCIANO



