

# Los nabos

EDUARDO MÉNDEZ RIESTRA

Presidente de la Academia de Gastronomía Asturiana

Tienen los nabos dos cosas en contra: su nombre y un triste recuerdo que los asocia al ganado y a la guerra civil. Y ninguno de esos dos lastres es fácil de corregir. ¿Pero se imaginan ustedes que los nabos se llamaran, por ejemplo, *creps*, así, o *boletus*, con nombre latino, pues ahora los nombres latinos se llevan mucho en gastronomía y lucen un montón?

“Te invito a comer un guiso de *boletus*”, podría decir un amigo a otro. Y el invitado se moriría de gusto, porque no es el mismo efecto sonoro que “te invito a comer un pote de nabos”, que, por desgracia, aún produce el efecto de sentirse con cuernos en la frente y rabo en el tras.

Creo haber insinuado ya, en consecuencia, que todo eso obedece a razones psicológicas, que no gastronómicas. La gente asocia los nabos con el ganado como asocia a Gonzalo Suárez con el cine (esto sólo es un guiño a mi amigo Ignacio Gracia, que me estará leyendo): por rutina, por historia, por pereza. Por pereza justamente no hacen muchos un esfuerzo por salir de esa inercia. No saben lo que se pierden.

A mí mismo también me sorprendió, cuando era pequeño, saber que existía un pote de nabos. No daba crédito a mis oídos porque, en mi ignorancia, creía haberlo escuchado ya todo sobre cocina sin haber salido casi de casa. Y eso que la cocina de mi casa estaba muy marcada por el guiso rural por vía de abuela.

Los nabos, de Sotrondio eran, a decir verdad. Pero seguí bastante tiempo sin catarlos. Vinieron luego los de Morcín y finalmente los de Proaza. Aunque fue en Morcín donde perdí mi virginidad en nabos (absténgase, por favor, de bromas eróticas, quiero adelantarme). Fue justamente en compañía del citado Gracia Noriega, con otros amigos comunes, todos vírgenes al respecto, si no me equivoqué. Ignacio dio aquel día en el clavo al escribir que, en algunos

aspectos, el nabo tenía —y sigue teniendo— la sutileza del espárrago. La tiene, en efecto, pero propicia, además, su ayuntamiento al compango astur, algo que no le es dado al forastero espárrago.

A partir de ese momento empecé a preguntarme por qué los nabos no ocupaban el lugar que merecían en la gastronomía del Principado. Y llevo preguntándomelo desde aquel día en Casa Gerardo, aunque sigo sin hallar respuesta. ¿Habrá muy pocos? ¿Y, si así fuera, no podría haber más? En los años ochenta tuve la suerte de dirigir un restaurante de alto nivel en la capital de España, donde usábamos los nabos como guarnición de algunos platos y los conseguíamos entonces sin problema alguno. No hacía muchos años que había retornado de otro trabajo en Francia, donde pude conocer los *navets* galos, y allí me pude percatar de que los nabos aún contaban algo más que aquí, porque se asociaban no a la cocina del bovino o del hambriento, sino a la del buen burgués con raíces en la tradición. Hasta el punto de que eran famosos los nabos de Orleans, los de Meaux, los de Belle-Ile-en-Mer o los de Nantes, o de que existía nada menos que una *mousse* de nabos o que incluso uno de los más prestigiados *chefs* de París, Alain Senderens, los hacía estrella como *nabos braseados a la sidra*. Un honor casi alto como el que supone que el mismísimo Goethe cantara la excelencia de los de Teltow, en Berlín.

Aquí, sin embargo, al ínclito Ángel Muro, a fines del XIX, le debemos aquella conocida lindeza: “Son los más desdeñados, porque son muy dulzarrones y no tienen aroma. Tienen pocos amigos, y los que lo son de verdad son gallegos”. Pues no, señor. Eso ya no vale, si es que alguna vez valió: en Asturias han surgido hoy puntuales pero ardientes valedores que se vienen esforzando por que los modestos e ignotos nabos tomen carta de naturaleza gastronómica con todos los honores. Veintidós focetanos o hijos de La Foz de Morcín han decidido convertirse en una especie de paladines de la Tabla (o sea, Mesa Redonda) para partirse el pecho en su defensa y promoción, ahí es nada. Y ellos, que viven entre peñas, ya tienen una peña gastronómica que dará que hablar, ya lo verán. Que darán la lata, para ser más precisos, porque entre sus planes, si no me falla la información, está el de envasarlos guisados con todas las de la ley. “Pote de nabos en conserva”, es muy probable que veamos a no tardar en las estanterías de los hipermercados de nuestros centros comerciales, que es tanto como decir, tal como aseguran los sociólogos y comunicadores más enrollados, los epicen-

tros mismos de la vida social y cultural de nuestro siglo XXI, un emblema, de igual modo que los restaurantes se han convertido en los sustitutos de la iglesia como espacio principal de la nueva sociabilidad en los días que corren (aunque confío en que estas nuevas iglesias no recurran a las latas y conserven la sensibilidad suficiente para prepararlos en fresco).

Recuerdo que en Francia –donde los propios franceses reconocían que se consumían menos que antaño y que un cierto prejuicio desfavorable les ponía la proa en los últimos tiempos– había nabos de diversas clases, lo que es señal de buena salud: el *milanés* (redondo, blanco y con un collarín violáceo, disponible desde otoño hasta primavera), los de Nantes y Croissy (blancos y alargados, de primavera y verano), los *bola dorada* (amarillos y muy sabrosos) y los *negros* (tanto redondos como alargados). Y es fácil que existan otras variedades que desconozco. Pero tampoco está mal, porque en Asturias me parece que todos son del mismo palo.

Así que a los caballeros de la peña citada les espera una doble labor, entiendo yo: promover el conocimiento del pote y su práctica y diversificar variedades y recetas para seguir dando pasos adelante sin mantenerse en el conservadurismo que supone vincularse a un solo nabo y a un mismo guiso de por vida.

Después de todo, el nabo es una hortaliza de primera calidad y originaria de Europa. Junto a la col ha sido históricamente uno de los pilares alimentarios de los europeos centrales, nortños y atlánticos, razón por la que su recuperación puede y debe verse, además, por ese motivo, como una labor no sólo gastronómica, sino también cultural

