

Dobles parejas

DODIG? b91619?



POR Daniel Monserrat

«La gastronomía es disfrutar también de lo que la rodea»

CHUS MARCHADOR

—Literatura y gastronomía es una relación muy longeva en el tiempo, ¿no?

—Es verdad y quizá en el último siglo ha sido más elevada de lo que había sido en el sentido de que la literatura gastronómica había estado siempre en la parte baja de las estanterías, le había costado a la humanidad hacer del placer algo artístico. En los últimos cien años sin salir de España tenemos a Pla, Perucho, Luján..., tenemos una mezcla muy buena de literatura con erudición y gracia. Pero parece que en los últimos 10 años ha habido un pequeño parón y como si todo fuese *Masterchef* se ha ido olvidando la parte irónica y estética.

—¿Se nos había olvidado que la gastronomía es disfrutar?

—La gastronomía es disfrutar y no solo de lo que hay en el plato sino de todo lo que le rodea, de dónde viene lo que está en el plato, la copa, a dónde va, en qué momento está... No es lo mismo un vino joven que uno viejo, no es lo mismo una patata de un sitio o de otro, no es lo mismo comer para hacer algo que para nutrirte... La cocina, la mesa y la barra están llenas de historias, de afectos y de pasiones y, claro, de placer no solo gustativo. Eso es lo que yo intento reivindicar.

—Confieso que cuando empecé a leer el libro pensaba que me iba a encontrar con un diario pero contiene muchos otros aspectos, ¿tenía clara la estructura?

—Quería hacer un libro que permitiera descubrir cosas, una especie de recorrido anual y, para ello, tenía que darle un ritmo en cada uno de los meses. Es decir, que hubiera un alto en el camino, que sea como un menú, que haya un poquito al principio para engolosinar, luego un par de platos fuertes y terminar con algo dulce.

—Otra cosa que me ha pasado al leerlo es que me ha dado mucha envidia.

—Todos podemos mirar con admiración lo que otros han comido pero también de alguna manera el libro reivindica, sin alardes, que tan bueno puede ser una estrella Michelin como una taberna honesta y ahí podemos comer todos.

—¿La buena literatura se cocina a fuego lento?

—A mí siempre me han gustado escritores de prosa suelta y pluma ágil pero el oficio merece respeto y los que venimos del mundo periodístico tenemos que saber escribir muy rápido, es decir, cueces y enriqueces que se diría pero hay que



Ignacio
Peyró

Director del Instituto Cervantes de Londres acaba de publicar el libro 'Comimos y bebimos. Notas de cocina y vida' (Libros del asteroide) que presentó recientemente en la librería Los portadores de sueños de Zaragoza.

saber hasta qué punto no pasarse de cocción.

—Usted vive en Londres y la gastronomía anglosajona no tiene buena fama...

—Aunque tengan la despensa un poco más limitada que la mediterránea, las cosas que tienen son muy buenas y tampoco necesitas mucho más. La gente intenta comer bien en todas partes, nadie se castiga a sabiendas.

—¿No concibe comer sin vino?

—No lo hago todos los días pero humaniza todo, lo hace lento. El vino es conversación, afecto, compartir y es una historia la que tienes delante. La comida y el vino es una experiencia social pero también una experiencia estética. =