

En la última

«No me gusta la cocina que se mete en medio de la conversación»

IGNACIO PEYRÓ

Escritor y director del Cervantes de Londres

¿Es el primer mandato de la comida caer bien al estómago?

Eso es así en la vida, sobre todo cuando dejas de tener un hambre de recluta. Es esencial que aquello que te guste no te haga daño.

¿En qué consiste el gusto?

En el fondo, como un elemento de la memoria, tiene un punto de adiestramiento, de experiencia. Cada uno tenemos el nuestro. Como en la música o en la literatura, ves que al final no es casual que haya tanta gente a la que le guste el jamón o el 'foie'. Terminó el libro con una cita de Azorín: «Comer no es ingerir». Ese lacónismo maravilloso que solo él podía tener. Comer no es ingerir, hay algo más: hay una experiencia estética, puede ser social, afectiva, antropológica, hay mucho más. Y eso es el gusto.

¿Es usted hedonista?

La palabra hedonismo me incomoda un poco y al mismo tiempo tampoco sé por qué. Como todo código cultural la comida no es algo que salga de la nada, sino que está impregnada de significados y de liturgia. A mí una torrija todavía me recuerda a una época del año y un lugar. Hay un matiz en la cocina que pide también ese punto de orden del mundo. El hedonismo puro, el disfrute por el disfrute, está bien, sin duda, pero buscamos algo más, un significado que no se agote en sí mismo.

¿Quería hacer una autobiografía con 'Comimos y bebimos'?

Me ha ido saliendo así. Y me imagino que si es una autobiografía, será bastante pudorosa...

Bueno, en algún momento, sobre todo en Toledo, se explaya con aventuras y novias...

¡Hombre! Algo hay que mostrar, por lo menos hasta el muslo. Tampoco es un desnudo sentimental. Pero es inevitable, al final, que se vean tus momentos de alegría o cuando necesitabas compañía. En cualquier momento de la vida hay comida, hay alcohol, hay algo bueno y fascinante buscado en este ámbito.

¿Qué le dan los restaurantes?

Son sitios con una verdad propia, un arraigo en un lugar, un carácter propio donde ocurren cosas. Nos fascinan las calles a todos, pero donde ocurren muchas veces las cosas –los negocios, las declaraciones de amor, los aumentos de sueldo– es en los restaurantes. Lo importante lo solemos marcar con una comida... Los restaurantes, locales muy difíciles de gestionar, no dejan de ser unas instituciones de la vida civil o ciudadana que hacen que vivir todos juntos merezca más la pena. **Dice que asocia la felicidad a los restaurantes italianos.**

Debe ser una manía mía, pero lo digo y lo mantengo. Si a alguien no le gustan los espaguetis hay que mirarlo de cerca.

Defiende la tradición frente a la vanguardia o «la comida trampantojo». ¿Por qué?

A lo mejor tenía que haber inclui-



Peyró sigue la ruta marcada por Pla, Perucho o Camba. GUILLERMO MESTRE

EL PERSONAJE

Ignacio Peyró (Madrid, 1980) presentaba ayer en Los Portadores de Sueños su libro 'Comimos y bebimos (Notas de cocina y vida)' (Asteroide)

do alguna visita positiva a algún templo más tecnobarroco. Lo que no me gusta es la cocina que se mete en medio de la conversación, el restaurante que es una especie de parque temático de diversión obligatoria o del 'ioh!' permanente. Me gusta esa pequeña libertad de salir del menú de degustación. Tenemos una cocina con carácter y me gusta.

¿Quién es Jaime Gil?

¿Jaime Gil? Ah, es el maravilloso apicultor, y creo que cura, aragonés, el tratadista de apicultura. Este es un hombre de Zaragoza, del siglo XVII, que tiene un tra-

tado delicioso... Tenía un amor extraordinario a las abejas, que puede resultar un poco lunático o excéntrico. Esa es una tradición clásica, algo misteriosa, que a mí me parece muy atractiva. Es una cosa de alta cultura, selecta, y a la vez de mercado masivo.

Todo el mundo pondera su estilo. ¿Qué busca?

Me interesa que haya un equilibrio entre los doce meses y luego en cada mes, que haya altos en el camino, que haya un vaso de agua, una pequeña recogida... Como un pellizco. Busco una lengua con temperatura, ritmo, color y vigor, y para esto necesito un punto de sensualidad y belleza.

¿Existe correspondencia entre la gastronomía y el sexo?

Claro. Pero piense cuántas declaraciones de amor o cuántos relatos de pasión se han escrito al arrimo de un sencillo café.

ANTÓN CASTRO