

Ignacio Peyró combina gastronomía y cultura en un anecdotario histórico

El director del Instituto Cervantes en Londres publica 'Comimos y bebimos'

NÚRIA ESCUR
Barcelona

Aunque lo que de verdad le fascina es el mundo de las refinerías, el director del Instituto Cervantes de Londres ha dedicado sus últimas horas libres, pocas, a *Comimos y bebimos. Notas de cocina y vida* (Libros del Asteroide), que aunque suene a epitafio es un singular anecdotario culinario, con referencias históricas y literarias. Un tributo a esas mujeres que en familia (su madre, la primera) y anónimamente, han llevado a cabo “el bendito mecanismo tribal de comer juntos”.

Bajo la premisa de Azorín –“comer no es digerir”– arranca un libro cuyo autor, Ignacio Peyró (Madrid, 1980) hoy afincado en Londres, mantiene sin complejos que los ingleses han dedicado al punto de cocción del huevo la pasión minuciosa casi teológica que otros pueblos dedicamos a las guerras civiles. “Meterse con la cocina inglesa es casi un género literario muy divertido. Su oferta es menos colorida y menos surtida que la nuestra, sí, pero sin embargo allí la hostelería de calidad es cara y algunos productos son de excelente calidad”.

Inconscientemente, su libro ha sido una despedida de la juventud. “No quiero anticipar nostalgias pe-



Ignacio Peyró recaló en Barcelona para presentar un libro que “guste al literato y no irrite al gastrónomo”

ro es cierto que el precio de vivir este libro era escribirlo. Después de esto, dieta y deporte. No siento la crisis de los cuarenta que se acercan, además esa cifra es el momento de plenitud del Armagnac”.

Llega Peyró tras desayunarse

una buena tortilla de patatas. “¿Cómo va a ser cierto que el desayuno es la ingesta más importante del día, si no se puede beber vino en ella?”. Bromea con eso el autor aunque, al contrario de la leyenda, considera que beber no es especialmente

creativo. “Yo necesito estar sobrio. Una vez lo intenté, románticamente, con oporto, y me tuve que ir a la cama”.

Recuerda que quien todavía asimile la cerveza a la vulgaridad haría bien en recordar a Proust, que cada

día se la hacía subir helada desde el Ritz. Refiere también los textos de James Boswell, biógrafo de Samuel Johnson, que no bajaba de las tres botellas por día y, lejos de escribir barbaridades, consiguió una gran obra.

Peyró afirma que, más que cocinar, sabe “nutrirse con dignidad”. Y aunque reconoce “cierto punto de parque temático en algunos restaurantes, tenemos chefs extraordinarios que son emprendedores y empresarios. ¡No nos podemos quejar! Hubo racionamiento en España hasta 1952. Una generación después la preocupación ya no era si

“No quiero anticipar nostalgias pero el precio de vivir este libro era escribirlo; después de esto, dieta y deporte”

los niños eran raquíticos, sino si comían de más o si te gustaba más el salmón ahumado o la trucha”.

Una galería de personajes pasea sus manías por las páginas del libro. De Montaigne, que bebía vinos de Burdeos –y Voltaire, que prefería Borgoña– a Isabel I, que tragaba porciones grandes y, entre plato y plato, se metía una elegante pluma de pavo real en la garganta para vomitar y así seguir comiendo.

No se cansa de leer las referencias gastronómicas de Josep Pla o *El libro de la cocina española*, de Peruchó y Luján, “del que tengo una primera edición y es una maravilla” y anda preparando una próxima entrega en otro género, “unos diarios”.●