

# «Lo viejo y el campo ya no son algo paleta, sino auténtico»

**Ignacio Peyró Periodista.** Publica 'Comimos y bebimos', un manual del gourmet moderno que tiene mucho de canto a los placeres de la vida

## ENTREVISTA

EDUARDO  
LAPORTE



Es difícil precisar si Ignacio Peyró (Madrid, 1980) es más anglófilo que gastronómico. Quizá una mezcla de las dos, aunque el actual director del Instituto Cervantes de Londres tenga sus reservas hacia cierta cocina experimental. Autor de 'Pompa y circunstancia' (Fórcola), donde ya mostraba su querencia por las costumbres británicas, en 'Comimos y bebimos' (Libros del Asteroide), Peyró consigue hacer incluso un elogio de la gastronomía de aquel país, al menos la que se cocina en los clásicos clubes ingleses (Travellers, Buck's...). Bebedor del Pla de 'Lo que hemos comido' o el Camba de 'La casa de Lúculo', 'Comimos y bebimos' comparte con ellos tanto el amor por la comida como por la vida, por el sentido civilizado de esta y los detalles que la hacen menos áspera, a veces incluso gozosa. Con una prosa que no esquiva el relato autobiográfico, este manual del gourmet moderno ofrece una erudición vivida que tiene mucho de canto a los placeres de la vida pero también a la riqueza gastronómica de nuestro entorno cultural.

– ¿Es difícil encontrar los guisantes de Getaria que tanto le gustan en el cosmopolita Londres?

– Es difícil y, aunque sea un tópico, hay cosas que las tienes en su lugar y en todo viaje es bueno tomar aquello del lugar. Pero en Londres tienes dos opciones, la meramente nutritiva, que puede ser hasta económica, y luego algo muy interesante como las cocinas exóticas, también a buen precio. He hecho una inmersión en ese campo muy intensa y puedo hablar de un romance con la comida china,



Ignacio Peyró, durante la entrevista. :: ELVIRA MEJÍAS

no tanto con la india, que me parece un tanto fuerte... El problema es el vino; por lo que aquí te cuesta una botella, allí apenas pagas una copa. – **Leyendo el libro da la sensación de que es más bien reactivo a las audacias en los fogones...**

– Soy un gran defensor de la fusión. La cocina es un canto a los hibridamientos. Ahí está

el pulpo a la gallega, que se pesca en la costa pero tradicionalmente era mejor prepararlo en el interior, para que se destensara. El aceite de oliva no es lo típico de La Coruña, ni tampoco el pimentón de Extremadura, por no hablar de las patatas, para las que hubo que ir a otro continente a por ellas... – **Dice que en un club inglés**

«El club inglés surgió relacionado con la cultura de clases. El pub es el gran nivelador de las clases medias»

no entraría un kiwi ni por todo el oro del mundo, pero el té y el curry, más ingleses que el bombón, tienen un origen tan exótico como India...

– Sí, lo mismo que los vinos modernos, desde el champán hasta el oporto, el jerez, el rioja o el burdeos no se entienden sin el gusto británico. Están muy codificados por el gusto de los británicos que, al fin y al cabo, eran los grandes compradores.

– **Le felicito por la descripción de la gastronomía tradicional inglesa que lleva a cabo en el capítulo 'La dieta de clubland', donde se mantienen férreos hábitos como esperar en el bar antes de comer, la ausencia de sobremesa o, en lugares como Boodle's, que se hiervan las monedas antes de dar el cambio...**

– Los socios son muy exigentes. Preparan la cocina más conservadora del mundo, pero porque quieren que sea así. También hay algún que otro plato vegetariano, más que nada porque son verduras, pero en realidad son grandes aparatos conceptuales y arquitectónicos para beber.

– **¿Aquí somos más de peña y sociedad que de club?**

– El club surgió como algo relacionado con la cultura de clases, donde el pub es el gran nivelador de las clases medias. El club no deja de tener su punto urbano de pretensión, de gente bien y demás... La sociedad británica es más vertical que la española. Es cierto que están fuera de su tiempo, de hecho tuvieron grandes crisis en los años sesenta y setenta, pero los que permanecen lo hacen gracias al empeño de su gente. Porque está el club y luego el 'metacub', con su cómo va la cosa, a ver si mejoramos las instalaciones, que si suben las cuotas, etc.

**Sin nostalgia**

– Pese a su fobia declarada por la «la cocina trampantojo y la nueva moda cuquicursi», 'Comimos y bebimos' no cae en la nostalgia. Y, así como cierran algunos buenos, abren otros no peores. Y mientras se nos va afinando el paladar, apreciamos productos que antes ignorá-

bamos como la torta del Casar o las anchoas de Santoña...

– Hemos aprendido... Ahora mismo no hay hortaliza rara ni solanácea friki que no esté siendo estudiada, con gran criterio, por algún chef. Ese me parece el camino más interesante de la cocina española actual. Ese mirar al pasado para ver qué hacíamos y, de paso, ver si podemos mejorarlo.

– **Sin embargo, parece que cuesta que algunos productos calen. Como el vino naranja de Huelva, excelente para postre, que rara vez sale de esa región, y mucho menos de nuestras fronteras... Tendría mucho éxito en Reino Unido, por ejemplo, que es el paraíso de la naranja (amarga).**

– Es muy difícil dar a conocer ciertos productos y a menudo se lucha con siglos de prejuicios culturales. El mercado es cruel. Pensemos en la D.O. Somontano... Hubo un momento en que sólo había Rioja, Ribera... y Somontano. Y de blanco, Penedés. Una moda pasajera de la que ya nadie habla.

– **Dice que no mira con disgusto a los «nuevos viñadores radicales». ¿Los vientos de cambio pueden venir por ahí?**

– Es gente con muchísimo mérito. Todo Gredos, por ejemplo. Gredos era un lugar donde siempre había habido buenas garnachas pero se habían usado para granel, incluso briks, en unos viñedos que, al no ser tan extensos como los de La Mancha, no eran tan competitivos. Hasta que llegan unos hippies locos, compran unas parcelas más o menos baratas y, con todo el respeto del mundo, se ponen a producir vino con gran amor por el medio y con mucho oficio. Eso está pasando en Málaga, Granada, Valencia, en Mallorca, Canarias, País Vasco, Navarra, Asturias, Cantabria, Galicia... y es una buena noticia. Lo viejo empieza a dejar paleta para moler. Antes, el campo era el lugar de la paleta y ahora quizás sea el lugar de la autenticidad. Y eso es clave en España para valorar lo que tenemos.

– **Se dice que España es el Nuevo Mundo del Viejo Mundo...**

– Hace poco estuve con Telmo Rodríguez (promotor de proyectos vitivinícolas) y decía que dentro de diez años España será el gran viñedo del mundo.