

Ignacio Peyró Periodista y escritor. Autor de 'Comimos y bebimos. Notas de cocina y vida'

«En la vida hay platos y vinos para los que hay que saber esperar»

Su obra 'Comimos y bebimos' es el fenómeno gastronómico de la temporada. Un viaje culto, divertido y sentimental por las pasiones y la memoria de un gourmand ilustrado

∴ JULIÁN MÉNDEZ

Aunque se disfrute en compañía, la gastronomía tiene (como la lectura) mucho de vicio solitario. Tal vez por ello se ha recibido con tanto alborozo 'Comimos y bebimos. Notas de cocina y vida', de Ignacio Peyró, 'bon vivant', periodista, escritor y, desde julio de 2017, director del Instituto Cervantes de Londres. Su obra nos confirma que no estamos solos, que somos muchos los que coleccionamos etiquetas y menús, compramos antiguos libros de recetas o nos sentimos como niños antes de Reyes frente a una botella gloriosa expuesta en una vinoteca...

Sus páginas son una recopilación de instantes y conocimientos que Peyró comparte con la complicidad de los lectores. Además de una lectura deliciosa, 'Comimos y bebimos' es también un buen catálogo de marcas y direcciones, un manual de saberes fundamentales, de esas «cosas que merecen la pena». Anoten: la becada ha suscitado tantas pasiones que ha dado lugar a un plato llamado 'merdochio de becaccia'. Proust se hacía subir cada día cerveza helada del Ritz. Napoleón empleaba apenas siete minutos en el trámite de la comida y poseía un «amor sobresaliente» por el vino Chambertin, que cortaba con agua. A Montaigne la gula no le permitía ni hablar en la mesa. Hubo un arzobispo en Sevilla que, «hombre de hábitos regulares, bebía una botella de jerez cada día con su cena, salvo cuando se encontraba mal, que tomaba dos». Nos regala Peyró también la anécdota de aquel político católico norirlandés, Ben Writh, que saludaba a los barcos desde la terraza de Westminster levantando su gin-tónico y gritándoles «¡es gratis, es gratis!». La temporada de los carísimos huevos de gaviota que sirven algunos clubes y restaurantes ingleses, escribe, comienza en mayo, pertenecen a la 'Chroicocephalus ridibundus', la rei-

dora de careta negra, y su sabor («no es lacunoso ni acuático»), aunque el color de su yema ha sido definido por los poetas como «naranja crepúsculo» o «dorado como un sol de otoño». ¡Ah! en Pratt's, club londinense donde los socios se dirigen a «camareros y porteros por su nombre de pila», tomaron la decisión de que todos se llamaran «George» para evitar incomodidades a los veteranos. «Cuando en los ochenta, entró a trabajar como camarera la primera mujer, se decidió que todas se llamaran Georgina».

El olor duro de las liebres desolladas

–Comienza el libro con la descripción de un incendio en la Raya de Extremadura en 2003. Luego escribe que el «santo manejo del fuego es la civilización». ¿Por qué?

–Casi sin quererlo, en el prólogo se contraponen el fuego como fuerza originaria capaz de destrucción y el fuego domesticado (en el arroz con pescado que prepara mi madre con el incendio a las puertas de casa) como elemento fundador de la civilización. El fuego propicia el alimento y el cobijo y, ahí, está casi todo ya.

–Si «comemos lo que nuestra madre nos enseñó a comer», ¿qué le enseñó la suya?

–Es y ha sido una gran cocinera. Dejó su trabajo de maestra cuando llegó su tercera hija, después nació yo. Siempre ha tenido un ojo vigilante y ha sido la jefa de intendencia de una familia numerosa (y ruidosa)... Son tantos los recuerdos: hacer dulce de membrillo, pelar las habas, el olor duro de las liebres desolladas; también los días de hacer mermelada en verano...

–Cita nuestros guisantes-lágrima como «un momento estelar de la creación», lo mismo que las anchoas, la costera del bonito o «el vino cosechero».

–En Madrid ha habido una muy fuerte atracción y simpatía por lo vasco



Peyró es director del Instituto Cervantes de Londres. ∴ ELVIRA MEGÍAS

–muy en especial por la cocina, antes incluso del gran auge de la cocina vasca moderna-. Tengo familia en Bilbao; hay cosas, como la arquitectura industrial que me gustan mucho... cogí un taxi solo para ver el Puente Colgante. Bilbao es un caso pasmoso, casi único en Europa, de mejora urbana en menos de una generación: del hollín a la ciudad verde, dijéramos. También es el lugar más 'anglo' de España: pienso en Las Arenas. Y el Rioja despierta en parte gracias a otro invento británico,

el tren, en este caso, que unía Haro y Bilbao.

–Pinta la cocina como un territorio donde siempre cabe la esperanza... ¿El único?

–La esperanza es una virtud indomable: nunca se nos pueden quitar las esperanzas, aunque sean tan pequeñas en apariencia como el comer algo rico...

Sabiduría frente a petrodólares

–Una idea muy presente en su obra:



Editorial Libros del Asteroide
Páginas 264. Precio 17,95 €.
Para quién Aprendizices de gourmet, románticos y soñadores ávidos de saber.

hay cosas que no se pueden adquirir solo con dinero. Habla del suspense de la compra de un rarísimo Oporto Nacional en una gasolinera, un vino que pueden «conocer banqueros de la City pero es demasiado complejo para los magnates del Golfo que prefieren los oros del Quem».

–Eso pasa mucho; existe una liga de la sabiduría y otra del glamour. Hay platos y vinos que hay que saber esperar, que necesitan tiempo y conocimiento.

«Partagás y nada más»

–Hace una encendida defensa de los habanos, de su cultura, de sus artísticas vitolas...

–Casi todas las buenas etiquetas de tabacos cubanos llevan el recuerdo de esa sentimentalidad hispano-cubana anterior a 1898. Detrás de un buen puro hay una complejidad y una sofisticación infinitas. Apenas hay placeres como el de un habano en sus mejores momentos; un placer sumamente contemplativo, exento de avidez. Una plenitud. Tantas pasiones pasan y el puro permanece para suspender la ley del tiempo y acotar unos minutos de eternidad sobre la tierra. 'Partagás y nada más'. Todo buen puro viene de la Arcadia y nos llevará a la Arcadia feliz, con el añadido de la cubanía como atractivo radical. Yo no fumo habanos por no picarme a fumar, como una penitencia vital.

Llegado a la literatura desde la poesía, admirador de Pla, Azorín («comer no es ingerir»), escritor de discursos para distintas personalidades, este 'Comimos y bebimos' es una guía para encontrar el placer en el beber, para comer y el vivir. Que no es poco.