

Comimos y bebimos

A*

Ignacio Peyró
Comimos y bebimos
Notas de cocina y vida

Primera edición, 2018

Queda rigurosamente prohibida, sin la autorización escrita de los titulares del *copyright*, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, incluidos la reprografía y el tratamiento informático, y la distribución de ejemplares mediante alquiler o préstamo públicos.

Copyright © Ignacio Peyró, 2018

© de las ilustraciones, Juliet Pomés, 2018
© de esta edición, Libros del Asteroide S.L.U.

Publicado por Libros del Asteroide S.L.U.
Avió Plus Ultra, 23
08017 Barcelona
España
www.librosdelasteroide.com

ISBN: 978-84-17007-57-7
Depósito legal: B. 20.797-2018
Impreso por Reinbook, serveis gràfics, S.L.
Impreso en España — Printed in Spain
Diseño de colección: Enric Jardí
Diseño de cubierta: Duró

Este libro ha sido impreso con un papel ahuesado, neutro y satinado de ochenta gramos, procedente de bosques correctamente gestionados y con celulosa 100 % libre de cloro, y ha sido compaginado con la tipografía Sabon en cuerpo 11.

Índice

PRÓLOGO	11
El manejo del fuego	13
ENERO	23
La despensa eterna	25
Seamos justos con la resaca	28
Se llamaba Currito	30
Las naranjas de Reyes	32
La dieta de <i>clubland</i>	37
FEBRERO	49
El primer bar	51
Garbancerismo y <i>belle époque</i>	54
De vinos y afectos	59
<i>Fratelli d'Italia</i>	61
Vida de hotel	65
MARZO	71
Definiciones	73
Wilton's: dieta antigua y antiguo régimen	74

Desengañada vianda. De gulas, ayunos y dandismo penitencial	78
Hombres de tres botellas	85
ABRIL	87
Las pasiones del queso	89
Los esnobismos de la digestión	91
El alcohol y la penumbra	96
Toda júbilo es hoy la gran Toledo	98
MAYO	105
Una deliciosa tontería	107
La viognier y los internados japoneses	110
El <i>chic</i> de la apicultura	112
Viáticos	117
Unas cuantas horas de barra	119
El Retiro y Horcher	121
JUNIO	123
Morandiana	125
Los escritores que amaron la cocina	126
El placer pensativo	133
Los hombres y el vino blanco	136
Ser y tiempo: el cognac	141
JULIO	147
Meseras y mucamas	149
París a los veinte	151
Fina y sana, la toresana	157
Nuestra Barcelona	160
<i>More maiorum</i>	163

AGOSTO	165
«La prepotente paella»	167
Un oporto en la gasolinera	170
La mesa del rey y el táper de la mesocracia	179
Café tertulia	181
La restauración romántica	184
La cerveza helada de monsieur Proust	188
SEPTIEMBRE	191
Primer y último gazpacho	193
Besarse entre las cepas	194
<i>Remedia amoris</i>	197
Escenas de palacio	201
OCTUBRE	203
<i>Crêpes Suzette</i>	205
Los pollos de Napoleón	206
La última ronda de nuestra juventud	210
Importador de música y compositor de vinos	212
Los gordos de antes	215
Cocina y política	218
NOVIEMBRE	223
<i>Full English</i> : descrédito y alabanza del desayuno	225
Más amargos	231
Dichosos nuestros ojos que vieron Balmoral	233
Por qué no ser un esnob del vino	236
Tres meses de becas	241
DICIEMBRE	243
Vicios de escritor	245
Elogio del <i>booth</i>	247

Burdeos, Borgoña y las pasiones contrarias	248
El armagnac y las cuarenta virtudes	252
Lunares de canela	253
Cuenllas y los mediodías de la vida	256

Prólogo

El manejo del fuego

En el verano del año 2003, un fuego estuvo a punto de arrasar la finca de mi padre y cambiar hacia la tragedia el destino de una familia hasta entonces normal y feliz. Fueron días de mucha congoja. El incendio había saltado el río desde la orilla de Portugal —donde cada año parecía arder medio país— hasta la de Extremadura. Un viento muy caliente llevaba por el aire las pavesas; el cielo tenía ese color desolación que nunca olvida quien ha visto el cielo de un incendio.

Los hombres de la comarca nos reuníamos —aunque uno ahí solo figurase a título turístico— en un alto desde el que se dominaban los contornos. En ese cerro se sorteaban los puestos para las monterías en invierno y, con la misma cantidad de todoterrenos y coches machotes, se intentaba definir la estrategia de ataque contra el incendio ese verano. Para la lucha contra el fuego se habían presentado, como suele ocurrir, menos soldados que coroneles. Y quienes sentían que en el grupo de mando no se hacía caso a su criterio pasaban pronto a engrosar esas tertulias, entre cariacontecidas y chuscas, que tienen lugar entre nosotros hasta, o sobre todo, en

las circunstancias de tristeza más solemne, de un accidente a un tanatorio. Al final, la autoridad —Guardia Civil, bomberos de la Junta, Ministerio— terminó por hacerse con la situación, no sin el escepticismo por lo bajo de esos mismos comentaristas, entre quienes había una muy democrática mezcla de amos, jornaleros y mirones. Pero, apartada de su discurrir habitual, la vida —lo recuerdo— paraba en días extraños: lejos del horario de trabajo de siempre, en la práctica, no teníamos otra tarea que esperar. Bajo un cielo enrarecido de humo, mareados de calor, el fuego seguía quemando, y lo que podíamos perder —esas barreras de encinas y carrascas y alcornoques y animales— aparecía ante los ojos con una luz y una belleza más potentes que nunca: con la urgencia de amor que da el peligro.

Así estuvimos dos, tres días, sin convertir el susto en rutina pero —de alguna manera— amoldándonos a él. Al mediodía, cuando volvíamos a comer, la casa tenía —como siempre— esa sombra y ese frescor azulado que le daban las ventanas cerradas para protegerla de la luz de julio-agosto. El silencio, sin embargo, era más grave de lo habitual: era como ese parón súbito, por ejemplo tras una discusión, en que hasta las mismas cosas parecen quedarse tensas y calladas y, si alguien da en hablar, se le hacen gestos para que baje la voz y se le dice en susurros que «no está el horno para bollos». Un sigilo de siesta trasplantado a la hora rara de antes de comer. Sentado a la mesa, mi padre —de por sí hombre de silencios poderosos— miraba en torno con un gesto escasísimo de ver: los ojos desangelados, el labio fruncido, la nariz replegada —su gesto de los momentos muy malos. No era para menos: ese campo —esa finca— era

y es su vida, aunque él sin duda hubiera desaprobado ponerlo en términos tan dramáticos.

Quizá por la amenaza antigua del fuego, una fuerza todavía más primitiva que la guerra, en la casa se dio lo que solo puedo explicarme como un repliegue ancestral: puede ser que uno solo fuera a hacer bulto ahí fuera, pero la sensación al salir del cortijo era que las mujeres nos despedían como si fuésemos a luchar contra los amalecitas o tuviésemos que traer de vuelta, tras riesgos y tormentas, la humeante canal de un jabalí. Tal vez eso explicara, al final de todo, el silencio de la casa: era el silencio de quienes velan, de quienes guardan una ausencia. Algo muy antropológico. Pero el hecho de que nos despidieran casi agitando pañuelos también iba a explicar lo que ocurrió un mediodía a nuestra vuelta, cuando nos sentamos a comer —eran días de excepción— sin ni siquiera ducharnos. Mi madre se había hecho a los fogones. Mi madre, cocinera capaz de un aristocrático desdén a su propio talento, con la desenvoltura en la cocina de un Wellington en el campo de batalla, había decidido, sin decir nada a nadie, que nos merecíamos un gran recibimiento y una gran comida.

No sé de dónde se sacó el milagro del pescado fresco —salmonete, almeja, gamba— esos días, cómo lo negoció, a quién mandó a por él; tampoco sé de dónde sacó los ánimos para la trabajera de un arroz para pocos, ni por qué todo se dispuso sobre la mesa sin ningún énfasis, como para que hablara por sí mismo y la sorpresa tuviera que cundir sola en todo lo que va del jamón a los postres. Al verlo, mi padre no dijo nada —no podía ser de otra manera—, pero él mismo se levantó, como un rito propiciatorio, a por una botella de vino blanco. Y

el arroz y una copa y dos copas nos fueron sacando alguna palabra de más contra el silencio, nos fueron reconstituyendo el color y la presencia de espíritu, para, terminada la comida, ser devueltos por fin al arte mayor de las siestas de verano. Ya resueltas en la mesa, las cosas, al poco, también mejorarían en el campo. La alegría, sin darnos cuenta, se había restaurado.

Y no hay duda de que la memoria saca brillo a la vida, y quizá esa comida que se me antojó palaciega a mi madre le resultara normal o fuera hija del cálculo — «hoy toca pescado» — propio de la cocina. Pero con ese incidente me pareció que algo cuadraba de modo profundo. Que se hacía justicia a la mujer —mi madre— a la que recordaba en las mañanas de verano, cuando tenía que encargarse de la comida, con arte de cocinera premiada y contabilidad de intendente. Que todo transparentaba esa acepción del amor que es el cuidado y que algo tiene que ver, en última instancia, con la comida y la familia, con el bendito mecanismo tribal del comer juntos. Y también me pareció que, por una afinidad misteriosa, el santo manejo del fuego en el hogar —la civilización— había podido contra la crudeza del fuego como amenaza fuera de la casa.

No me entretendré más: este libro está dedicado a mis padres.

Nacido en un momento en que los niños aún no soñaban con ser cocineros y los cocineros no eran maestros de moral, es posible que mi generación —hijos de la UCD y del primer González— haya sido la última en conocer algo parecido a la cocina familiar. Un país sin estrellas

Michelin, sin pizzas a domicilio y con vino a la hora de comer; en el que la quinoa real esperaba turno para salir del altiplano y las buenas gentes se tomaban con gran gusto pasteles adquiridos, según quiere el tópico, tras la misa de domingo. Un país, en fin, en el que el estirón económico de la mitad del siglo había borrado la memoria del hambre para enfrentarnos a problemas propios de las sociedades de la abundancia. No creo que el abandono de la cocina en las casas sea una catástrofe: para la humanidad en su conjunto, por decirlo de modo rimbombante, será mejor cocinar por gusto una vez a la semana que guisar por necesidad todos los días. En un mundo que nunca deja de dar pie a consideraciones melancólicas, en la cocina podemos —al menos— ponernos un poco optimistas. A la vez, tampoco vamos a poder reclamar el aprecio de la comida, el conocimiento demorado y el paladar agradecido de las generaciones que se vieron obligadas a cocinar —a dar de comer— a los otros cada día. Más en España, donde las cocinas regionales —y una cierta cocina nacional— brillaban en las casas lo que no lucían en restaurantes. Ejemplo drástico: cuando se muera Pepita, un portento de cocinera sevillana que conocí, se habrá quedado sin heredero una manera de freír a la andaluza. Y una manera de enredar al pescadero para llevarse las mejores pijotas.

Por mucho que amemos la memoria, sin embargo, la inventiva de la cocina es una alegría capaz de reprimir toda nostalgia: echo mucho de menos algunos restaurantes, y este libro tiene no pocas salvas de homenaje, pero no podemos decir que los que abren son peores. Del mismo modo, la crítica —más venal o más informada— puede cansarnos, y aquí espero no haber hablado

nunca de «propuestas» ni de «conceptos», ni haber escrito «producto» o «caldo» donde pueden ir «género» o «vino»; del mismo modo, tampoco espero haber alabado a cocineros por tener «una aproximación honesta» a su oficio — ¡solo faltaría! — o por emprender «un diálogo entre tradición y vanguardia». Una de las cosas que hemos de agradecer a la cocina es que el afán por intelectualizarla suele caer en el ridículo: aprecia mucho más el acercamiento de la sensualidad. Aun así, la crítica es básica para distinguir lo bueno de lo malo, para que haya conversación, para que la industria prospere y —por supuesto— por el puro placer de leer al que sabe. Me voy a olvidar de algunos, pero cómo no acordarse de Bellver y de la Serna, de Sostres y Terrés, de Varona y de Maribona o de Alberto «Asturianos», también mesonero de pro. Yo mismo, con la estricta irregularidad que impone la pereza, he hecho algo parecido a crítica en *Época* o *Tapas*, en *El Confidencial Digital* o *The Luxonomist*. Mi agradecimiento a ellos. En el mejor de los casos, la escritura sobre cocina ha sabido encarnar no solo una retórica para especialistas o un mundanismo dichoso, sino —por decirlo al modo de Perucho— una estética del gusto y una belleza de vivir que va mucho más allá de la crudeza del comer. Temo que algo de eso se está perdiendo ahora —y este libro lo quiere reivindicar.

Dejaré clara mi posición. Culinariamente, soy un tradicionalista curioso o un conservador abierto. Detesto la cocina trampantojo y la nueva moda cuquicursi, y más que el barroco tecnológico o la fusión me interesan los cocineros que rebuscan en una tradición dada y la refinan. Me desalienta el restaurante como parque temá-

tico y me fastidia —como si sirviera de algo— toda comida que se lo ponga difícil a la conversación o al vino. Prefiero el hedonismo lento y no creo que nunca transija en el deshonor de guardar cola bajo la lluvia para un *ramen*. Llevo a las malas la obligación contemporánea de ser gourmet y huyo del cocinillas cargante. No desaprovecho una ocasión —también aquí— para dejar pasar de largo las polémicas y las modas del día. Echo de menos una cocina pegada a los ritmos del año y capaz de distinguir el tiempo ordinario de la fiesta, y aunque me gusten las almejas grandes como el puño de un niño, creo que un genio de la cocina popular fue arreglárselas para ennoblecer una materia prima solo corriente o hacer primores con alimentos considerados mediocres. Admiro los restaurantes que son más conocidos que su chef y, si desconfío del artista en el taller del pintor, aún más desconfío del artistazo en la cocina. En general, un gran higienizante es pagar por lo que uno come.

Más. Me gustan los riojas muy viejos y delgados y los muy jóvenes y juguetones. Los ródanos frescos y bien cubiertos, syrah o garnacha, norte o sur. La gloria jerezana, más de aperitivo que de sobremesa. El oporto y el invierno. El champán, pocas veces: cuando no es muy bueno, bien puede ocurrir que sea malo. Perderse en la Borgoña, que vale por todo un orbe del vino. Y reencontrarse allá en la margen izquierda de Burdeos, entre añadas de serena madurez y pompa otoñal. Confieso que no miro con disgusto a los nuevos viñadores radicales. Amamos lo que amó todo el mundo: el jamón recién cortado, las ostras más frescas, el otoño-invierno con sus aves y vivir en un país donde cada playa da nombre a

un amor de verano y a una gamba. En la tradición, más los asados —comemos lo que podemos comer— que los guisos. Y si los años quitan la golosura que teníamos de niños y adolescentes, nos hacen admirar el lenguaje, la química, el milagro del arroz tal y como se cocina en la franja del Levante peninsular. Algo parecido ocurre con la verdura, del desdén infantil a la inquietud con que hoy esperamos los primeros espárragos. Lejos de España solo he echado de menos las cosas más inmediatas:* marmita de bonito, sardinas del norte o del sur, una bocanada de pimentón picante, la alegría y la mordiente de las cocinas que tienen aceite de oliva frente a las que no. La hermana ñora, la hermana piparra. Una buena chuleta. La morcilla, Dios mío, la morcilla.

Hay libros difíciles de explicar que resultan muy gratos de leer: este libro pertenece a los primeros y ojalá pueda estar entre los segundos. Consciente del pie de página que ha representado la literatura gastronómica, como escritor, la cocina me interesa para hablar de la vida y de los afectos. También, como pretexto para lo que dijo Bernard Frank: no es una misión menor de la literatura guardar para una generación posterior la vida de nuestras calles, y estas páginas son las calles —y las mesas— de mi vida. Como también son memoria y vida las ocasionales erudiciones festivas en que incurren estas notas.

Terminar un libro lleva consigo una melancolía muy

* Ciertamente, el magnífico *Hispania* de Javier «Pachín» Fernández es el mejor bálsamo de las ansias de los españoles que hemos vivido, como diría el exagerado duque de Rivas, junto a «las horribidas nieblas / del frío Támesis».

propia: no saber si volveremos a terminar otro. Terminar *Comimos y bebimos* añade una nueva: con estas páginas, agoto ese crédito de juventud que se nos da al nacer y rescato algún pecio de una educación sentimental entre los bares y las novias y los amigos y los restaurantes de Madrid. Es tiempo —cerca ya de los cuarenta años— de enterrarlo ahora. Cada vez más familiarizados con los triglicéridos que con los chuletones, ya lo que toca es agradecer esas compañías con las que alguna noche nos quisimos creer reyes del tiempo. A todos les debo algo: una inmersión en Sechuán o *clubland*, el sabor canónico del pesto, el secreto para que te tumbe y te levante un dry martini. Eduardo Barrachina, Carlos Fernández-Arias, Pepe Bernardo, Carlos Hernández Garay, Jesús Sánchez Guillén, Andrés Rojo: no renegemos, hermanos, de la alegría que fue nuestra.

Londres, verano de 2018

Enero



La despensa eterna

La cocina es una de las mejores maneras que los hombres hemos encontrado para cortejar la felicidad y —por eso mismo— la cocina es también una de las mejores maneras de bendecir la vida y celebrar el acto gratuito de existir. No hacen faltas largas cogitaciones para comprobarlo: en el apremio de cada mañana, un desayuno bien fundamentado viene a restaurar el orden del mundo como una acotación dichosa, del mismo modo que el resopón del borracho —una pasta, un bocadillo con lo que haya aquí y allá— nos mandará a la cama con el confort del abrazo de una abuela. Hay un automatismo según el cual nuestra biología agradece un chuletón y media botella de vino hasta darnos su equivalente en términos de alegría. Así se instaura una mirada benigna, indulgente, sobre las cosas.

Órgano conservador, el estómago siempre se alimenta del pasado. Los hombres vivimos la cocina como una hijuela de la memoria, ese depósito de sensualidades por el cual alcanzan trascendencia personal el rugor de la corteza de un queso, el jaleo de la cocina en días de fiesta, las moras del final del verano o esas bandejas de dulces —buñuelos o rosquillas pringosas de azúcar—

que no se podían tocar hasta la hora de la merienda. Por algo se ha dicho que la nostalgia es una mermelada de frambuesa. Al probar, mil años después, una copa de Yquem, recuerdo el comentario de una amiga: «Es el olor de mi infancia». En realidad, poco importa si en los desvanes del gusto guardamos un helado de limón en pantalones cortos o aquella botella de vino de cuando aprendíamos a ser adultos. Comemos —escribe Léo Moulin— lo que nuestra madre nos enseñó a comer. Y en esos corredores que unen la memoria y el gusto redescubrimos otra felicidad de la cocina: la conformidad con el pasado, una sabiduría para la vida. A algunas almas, los pormenores culinarios siempre les han parecido una lírica de bajo vuelo, pero cabe preguntarse —como Baruzi a otros efectos— si sus gestos no nos ayudarán «a identificar los signos de un amor más sublime».

Desde luego, no todo es el recuerdo remoto del niño que se encarama a una silla para meter el dedo en el pastel. Con el tiempo, la comida será también esa liturgia que nos permite señalar unos días entre otros, como una prelación de la alegría. A poco que pensemos, en nuestros mejores momentos siempre o casi siempre ha mediado esa instancia de civilización que la cocina aporta a todo. Cada uno tendrá los suyos, de los arroces en mediodías de playa a esas fiestas familiares acompañadas de un guiso con más sustancia que la metafísica de Aristóteles. Cuántos primeros besos, en fin, no habrán encontrado su rumbo tras una copa de blanco. Ese es otro sedimento de luz en la memoria.

No volveremos nunca a las primeras fresas; en vano buscaremos, mientras caen con solemnidad las lascas de la trufa, el deslumbramiento de la trufa original. La coci-

na, sin embargo, tiene sus misericordias, y el gusto nos seguirá acompañando cuando ya empiecen a fallarnos el oído o la cadera. Es un aprendizaje interminable, que quizá comenzó el día que pasamos del colacao al café o tuvimos paladar para apreciar las alcachofas, y finalmente nos hace dignos para admirar las complejidades de un viejo Burdeos y sabios para reconocer cuándo un tomate es un tomate. Por eso, si la cocina es memoria, también es anticipación.

Y al comenzar el año, la vista es espléndida. Para quienes tenemos la sensualidad de las verduras, los primeros guisantes del Maresme son un instante de exaltación, en una estación que después irá culebreando por las huertas del Duero hasta trepar al norte con los guisantes de Guetaria, momento estelar de la creación. Después, todo se acumula: la costera de la anchoa, unos espárragos que —como la primavera— saben hacerse esperar, esa mañana en que por fin volvemos a desayunar cerezas. Año adentro, el bonito del norte inaugura las terrazas, y los espetos de sardina confirman las premoniciones de un verano que vamos a prolongar con el tomate en conserva y esos melones orondos, graves, capaces de ganar dulzura hasta la Navidad. Después, el otoño o el arte mayor de la cocina, con su séquito de pelo y pluma y las hermanas setas que hacen su cameo por los mercados. Mientras, el vino cosechero —*la purée septembrale*— rebosa de las cubas como una primicia. Sí, de un extremo a otro del año, todos los paisajes van a ir volcándose en la mesa igual que una despensa eterna. Es otra de las clemencias que la cocina aporta a la vida: si el mundo puede ser ingrato, en la cocina siempre hay algo bueno que esperar.