

BARCELONEANDO

Olga
Merino

Elogio del hedonismo lento

Pasó fugazmente por la ciudad el escritor **Ignacio Peyró** (Madrid, 1980) para presentar *Comimos y bebimos. Notas de cocina y vida* (Libros del Asteroide), y entre las apreturas de su agenda —entrevistas, el bautizo del libro en Documenta y un tren a Zaragoza al día siguiente— cupo un aperitivo, que viene a ser un hábito muy peninsular donde Madrid y Barcelona se dan la mano en gozosa alegría. Patatas de bolsa crujientes, aceitunas aliñadas y anchoas en el punto de sal, regadas con vermouth en un encuentro agradable con él y su editor, **Luis Solano**.

Fue una charla sobre el «hedonismo lento», las calles y las mesas vividas y bebidas, la tradición que aquí llamamos «*anar a fer el vermut*» y sobre lo que iba surgiendo al pegar la hebra (ni fútbol ni 'procés', por suerte). Un martes sereno de octubre, el mes con la mejor luz de Barcelona, dorada como un *panellet* de piñones. **Peyró**, director del Instituto Cervantes en Londres, es un gran conversador. Un caballero liberal, de maneras amables, culto sin pedanterías, de los que aceptan cualquier anzue-

lo lanzado y lo devuelven raudos con una captura recurrente. ¿El aperitivo? Su felicidad radica en que «todo es promesa a mediodía», comenta para enlazar enseguida con el legado cervetero barcelonés y los excelentes vermouths que se elaboran en Reus. Aunque se haya popularizado, el hábito de abrir el apetito con un trago y un par de naderías fue un asunto muy burgués, dice, «de salir de misa, comprar el pastel y lucir ro-

El autor, director del Cervantes de Londres, prefiere los guisos de siempre al trampantojo

pa, que requería de alguien que tuviera lista la comida en casa».

También hablamos del libro, por supuesto, que de eso se trataba. *Comimos y bebimos* es una macedonia de géneros donde caben la crónica, la glosa, el ensayo, el libro de viajes y las memorias personales del autor; como él mismo reconoce, «con tal de que salga rico, en el puchero de la li-

teratura cabe todo». En sus páginas conviven, pues, el sabor de una beca con el de las últimas moras del verano, el saber enciclopédico con una anécdota impagable acaecida en el bar de una gasolinera mesetera. O sea, la erudición festiva con el ocasional tropezón de ajo, castizo y vivificante. «La comida es nutrición y sobre todo elevación», dice.

Un «conservador abierto»

En cuanto a gustos culinarios, el autor se define como un «conservador abierto», con más interés en el sofrito de la tradición que en trampantojos y esferificaciones. Unas pijotas bien fritas, **Montaigne** y los versos de **Garcilaso**, las *savouries* de los clubs británicos, el jamón recién cortado, los vinos de Burdeos y Borgoña, ñoras y piparras, los pollos de Napoleón o los gazpachos de Covarrubias, aliñada toda la mezcla con una prosa exquisita. Gastronomía y literatura a la manera de **Luján**, de **Camba**, de **Cunqueiro** y sobre todo de **Josep Pla**, el mismo que, con sorna ampurdanesa, dejó dicho que el brandy español había causado más



►► Ignacio Peyró, en Barcelona.

bajas que la guerra civil. La ironía inteligente es una virtud que se agradece mucho, y **Peyró** la prodiga. No sabemos si le viene de fábrica o si, por el contrario, la cultiva como aditamento a su anglofilia confesa, de la que ya hizo gala en un libro anterior, *Pompa y circunstancia* (Fórcola), un «diccionario sentimental de la cultura inglesa».

El caso es que, hablando de la ironía, ese retintín sin acritud, el autor dedica un capítulo a su restaurante favorito en Barcelona, el Via Veneto, la descripción de cuyas lunas y cortinajes arranca una carcajada de las que perduran en las quijadas: tales visillos, dice, «podrían estar lo mismo en un salón-comedor de Arenas de San Pedro que en el jacuzzi de un burdel en Donetsk». Un guiño sarcástico que se arrodilla luego frente a la liebre *à la royale* o la *escudella i carn d'olla* que se elaboran en los fogones del número 10 de la calle Ganduxer. «Cuanto no es Via Veneto, es exilio», escribe **Peyró**.

La vida pasa y los aperitivos pasan. Nos despedimos apresuradamente con un último buche de vermouth, cuyo color, rojo oscuro, casi caoba, es «*el de les il.lusions més persistents i irrealitzables de la vida*», como consignó **Pla** en el *El que hem menjat*, todo un clásico. *Comimos y bebimos* no se le queda atrás. ≡