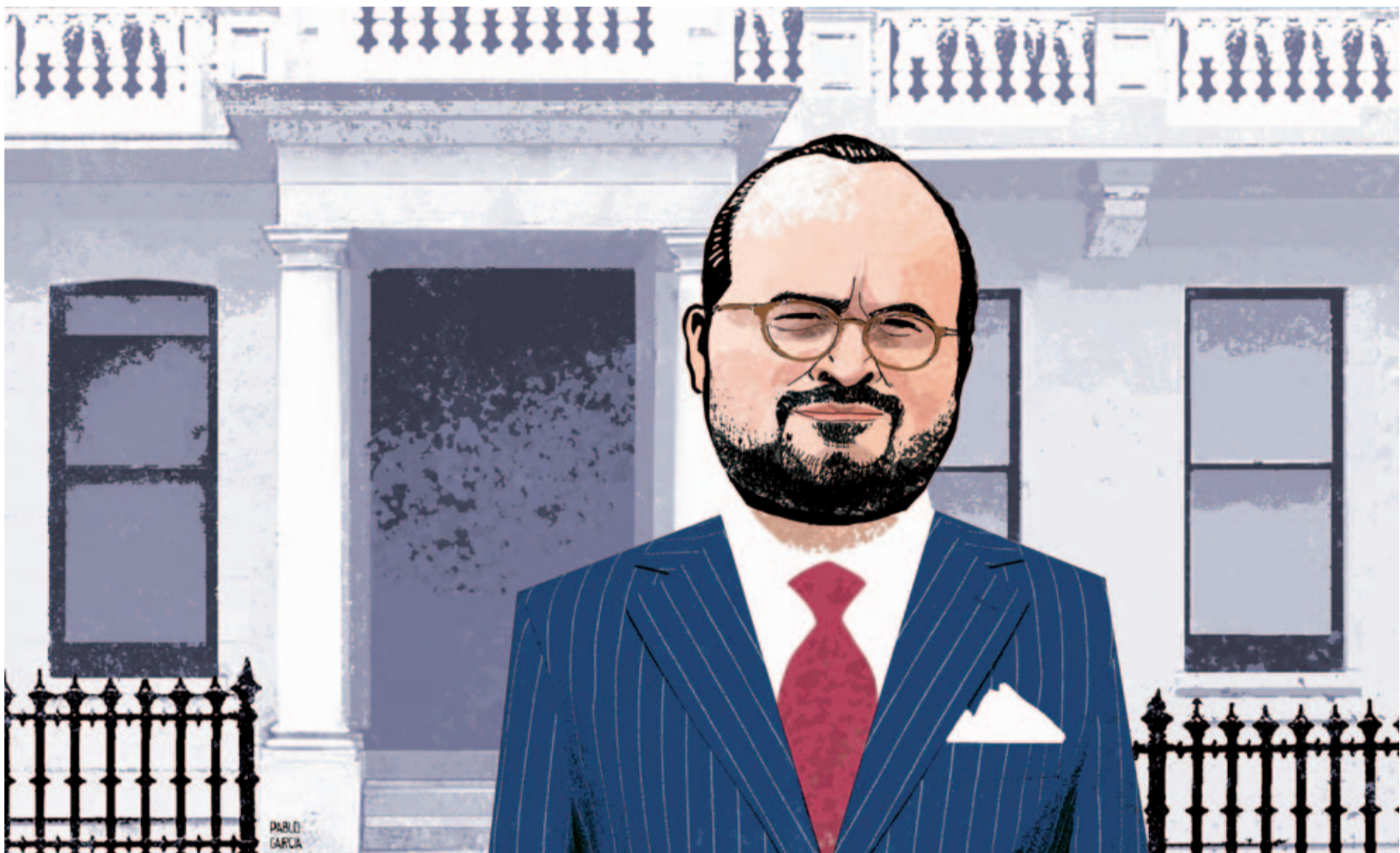


La mirada de Lúculo

CRÓNICAS GASTRONÓMICAS



Un gourmand en Saint-James

“Comimos y bebimos” es un libro variopinto, aunque sazonado de anglicismos, de Ignacio Peyró, que permite congraciarse con la mejor literatura gastronómica en medio de tanta vacuidad y moda culinaria



⇨ Luis M. ALONSO

Ya no se escriben libros sobre comida como el de Ignacio Peyró (Madrid, 1980) que acaba de publicar *Asteroide*. Y es una pena, porque casi todo lo que se puede leer de este género, firmado por gastrónomos de tres al cuarto y críticos gastronómicos vendidos a los intereses más inconfesables, resulta una broza sólo comparable a algunos de los platos que les sirven de inspiración. En vez de enjundia rebosan farfolla, y literariamente, por lo general, son muy poca cosa, excepto por el sopor que produce su terrible lectura. Tanto cuando resulta doctrinaria como cuando desvela pretenciosidad y cursilería.

En Peyró, sin embargo, encontramos gotas de *Camba* y *A.J.Liebling* esparcidas por las páginas de *Comimos y bebimos*, que es el título del libro al que me refiero y que el autor organiza a través de los meses de un año, de los que rescata experiencias de mesa y de barra, algunas de ellas impagables como *La dieta de clubland*, el episodio dedicado a glosar la comida y la bebida en esa institución londinense que se concentra, como el propio Peyró recuerda, entre el poder de Saint-James y la gloria de Pall Mall. Esos lugares, tan

escasos ya, que aún gozan de la bendición del tiempo detenido y donde es posible descubrir que a las dos de la mañana son aún las diez de la noche. “Los viernes, gran día de club, uno puede tomar un jerez apenas pasado el mediodía, seguir bebiéndose la tarde y, tantas veces, quedarse a cenar. El sábado y el domingo serán días –en coincidencia con el cierre del club– para encerrarse en casa, para purgar la resaca o, si acaso, para despejarse en el campo”, escribe Peyró.

El autor de *Comimos y bebimos* sobresale dentro de ese tono tan cultivado por la anglofilia culta, entre mundano, aristocrático y gamberro, y parece salido de los mejores años de la era eduardiana que, al contrario de lo que significó la magnitud que le había precedido con Victoria, fue un mundo pequeño de *knuts*, señoritos zánganos y aristócratas rurales, centrado en Londres y que los fines de semana se desparramaba por las casas del *countryside*. Por ahí ubico a Peyró, que en la actualidad dirige el Instituto Cervantes de Londres, y no en vano es autor de un completo diccionario de la cultura inglesa, *Pompa y circunstancia*, que publicó hace unos años la editorial Fórcola.

Por ese mismo motivo, en otro de los capítulos se acuerda del legendario *Wilton's*, donde como escribe se celebra, a la vez, la dieta antigua y el antiguo régimen, un restaurante cercano a las mejores camiserías de Jermyn



Encontramos gotas de *Camba* y *Liebling* esparcidas por las páginas del libro, organizadas mes a mes como si se tratara de un calendario anual

Stret, ideal para arruinarse por lo caro que resulta comer allí, entre la grandeza del escenario y la decadencia de su cocina. La descripción no tiene desperdicio: “Al ver la cuenta de *Wilton's*, hay quien se ha preguntado si no habría comido unicornio de mar sin enterarse. Por supuesto, todo se paga: el servicio italiano, unas alfombras que podrían engullir a un niño, o esa superioridad con que, a quien critique una supuesta cocina viejuna, le asentan un cóctel no ya de gambas sino de langosta”. A la factura habría que añadir siempre las extraordinarias ostras *West Mersea*. Ir a *Wilton's* y no comer ostras pierde cierto sentido.

En *Comimos y bebimos* están *Wilton's* y nuestro madrileño *Horcher*, otro templo im-

perial dedicado a la momificación de la comida, pero también hay gazpachos, paellas, ocurrencias observaciones sobre el pollo *Marengo*, el burdeos y el borgoña, el argmacnac, el oporto, un breve homenaje a *Paul Morand*, la obesidad, las becadas, etcétera. Es muy variopinto el calendario gastronómico y literario que nos brinda Peyró.

Da gusto leer libros así. Pero es ese trazo británico en algunas de las páginas el que más ha contribuido a congraciarme con la literatura sobre la comida y la bebida que ya me había resignado a perder en medio de tanta vacuidad gastronómica. A Ignacio Peyró seguro que también le divierte *Anatole*, el chef de la tía *Dahlia*, un excelente artista, un monarca de su profesión, el imán que siempre logra atraer a *Bertie Wooster* a *Brinkley Court* con la lengua afuera, en las novelas de *Wodehouse*. Cuando a *Wooster* le invitan a elegir el menú pasa esto:

–¿Empezamos con caviar? ¿O *cantaloup*?, le preguntan.

–Y *cantaloup*. Seguido de una sopa vigorizante.

–¿Espesa o clara?

–Clara

–¿No olvidas el *velouté aux fleurs de courgette* de *Anatole*?

–Ni por un momento. Pero ¿y su consomé *aux pommes d'amour*?

–Quizá tengas razón”.