

NOVEDAD EDITORIAL

El mejor cortejo de la felicidad

«Comimos y bebimos», un retrato erudito y lúdico de la gastronomía por Ignacio Peyró

TEXTO XESÚS FRAGA FOTO IAN CUMMING / EFE

La comida es fuente de vida: sin ella no sería posible activar nuestro cuerpo, pero tampoco tendríamos lucidez mental. En ese viaje de ida y vuelta entre el fogón, la mesa y la boca se mueve el libro *Comimos y bebimos*, de Ignacio Peyró (Madrid, 1980), significativamente subtítulo *Notas de cocina y vida*. Igual

de simbólica es la apertura, la evocación del peligro de un incendio que amenazaba una finca familiar y la improvisada pero suculenta comida para celebrar la victoria sobre las llamas: la domesticación del fuego y las bases de la civilización.

A partir de aquí, sobre una estructura de calendario mensual, Peyró abre un abanico tan amplio como pueda serlo la cocina, que, con acierto, define como una de las mejores maneras de «cortejar la felicidad». Eso sí, hay una nota



común: este es un libro escrito desde el recuerdo, desde la evocación de aromas, paladares y compañías. «El estómago siempre se alimenta del pasado», escribe Peyró. Un pasado omnívoro, en el que caben desde la añoranza del primer bar o un local de referencia que clausura, a esas costumbres íntimas, como el primer gazpacho del año o

las últimas moras del verano. Los vinos, especialmente los franceses, ocupan también un lugar preferente y llegan a protagonizar aventuras tan rocambolescas como la de encontrar un Oporto preciadísimo en el inverosímil escenario del área de servicio de una gasolinera.

Si la gastronomía es piedra angular de la civilización, a

Peyró también le sirve para dialogar con los textos de predecesores que han reflexionado con palabras —Pla— y sus gustos —las cervezas heladas de Proust— sobre lo que han ingerido. Un caudal de «conocimientos inútiles», por seguir la terminología de Russell que tanto gustaba a Cunqueiro, que elevan la comida de placer gustativo a mental.

La culinaria británica, más allá del prejuicio

Ignacio Peyró es actualmente el director del Instituto Cervantes de Londres y buen conocedor de la cultura británica, a la que ha dedicado el libro *Pompa y circunspectancia*.

Por ello abundan en *Comimos y bebimos* las referencias a la tradición culinaria de las islas, tan denostada como poco conocida por estos lares, oculta por

la más espesa de las salsas, los prejuicios. En cambio, el capítulo titulado *La dieta de clubland* es toda una gozosa celebración de la institución del club como pretexto para enumerar algunas maravillas poco ponderadas a este lado del canal: pescados ahumados, terrinas de caza, *beef Wellington*, *potted shrimps* (una pasta de camarones y mantequilla), los *pies* que son parientes de nuestras empanadas y paste-



«COMIMOS Y BEBIMOS»

IGNACIO PEYRÓ. Libros del Asteroide. 264 págs. 17,95 euros (Ebook: 9,99 euros)

les de carne, el *Welsh rarebit* —una tostada con queso y cerveza— y postres como el *orange fool* que dan pie a divertidos malentendidos en la Norteamérica de Trump... Prueba de la familiaridad y conocimiento de Peyró con respecto a este territorio gastronómico es que no se arrima

al falso amigo y declina traducir *claret* como clarete, como alguna vez se ha visto por aquí.

Esta llamada de atención sobre el disfrute de los platos tradicionales británicos se extiende a la reflexión sobre el desayuno. Mientras aquí la gastronomía ha cedido su terreno a la alimentación, lo epicúreo a lo nutricional, el *English breakfast* —junto con el té o merienda— sigue siendo el bastión de una satisfactoria colación.