

# LA BUENA VIDA

GOURMET

## Elogio del buen yantar

Ignacio Peyró, escritor y director del Instituto Cervantes en Londres, propone en su libro **'COMIMOS Y BEBIMOS'** un viaje literario y gastronómico lleno de erudición, humor y hedonismo.

por ENRIQUE BUERES

**A**l contrario de lo que ocurre con otros tratados sobre asuntos culinarios, con el de Ignacio Peyró no es necesario tomar un Omeprazol antes de leerlo ni un Espidifen al terminarlo. Se lee como una aventura cosmopolita y reconfortante, porque de igual manera que el primer mandamiento de la cocina es caer bien al estómago, el primero de la literatura es que no se te caiga de las manos. *Comimos y bebimos. Notas de cocina y vida* (Libros del Asteroide), su nuevo libro tras el éxito de *Pompa y circunstancia: diccionario sentimental de la cultura inglesa* (Fórcola), es un recorrido por el año gastronómico, una celebración de la literatura, la cocina y la vida. En este carrusel de emociones y sabores, la nostalgia viaja a lugares míticos como El Hispano, Príncipe de Viana o Balmoral. Visitamos los fogones de Lhardy, un lugar en el que es posible pedir "unas lonchas de jamón transparentes como visillos"; comemos en Toledo, en el restaurante Adolfo, "donde hemos pasado muchas horas felices y ninguna barata", y cenamos en Wiltons, en Londres, para degustar "un salmón ahumado que cae sobre el plato como un pañuelo de seda". Hay capítulos dedicados a plantear sagaces disquisiciones enológicas: "El blanco es la lírica del vino, mientras que el tinto es la novela decimonónica, realista. El blanco es lujoso por innecesario, algo así como el vino descapotable". Peyró lo mismo nos hace caer en las redes de las tascas de pescadores que nos abre las puertas al interiorismo más sofisticado, representado por el "eterno mesón castellano", sin olvidarse de esos locales "que celebran bodas destinadas al divorcio".

### COMER Y BEBER EN GASOLINERAS

A Peyró, perfecto caballero inglés español, nos lo imaginamos acompañado de su fiel *valet*, aunque, según confiesa, ni siquiera tiene secretaria. Codificador del gusto y árbitro en materia culinaria, encabeza la cofradía de gastrónomos sin prejuicios que saben que "la trufa es cara por ser buena y no buena por ser cara". Su próximo libro, en el que probablemente hable de las estaciones de servicio, bien podría titularse *Territorio Camela. Hacia una sociología del repostaje*. "A las gasolineras les podríamos dedicar un curso de doctorado. Antes que tomar su café uno preferiría amorrarse al bote de anticongelante". El escritor y traductor, que está convencido de que la invención de un nuevo plato aporta más felicidad a la humanidad que el descubrimiento de una estrella, desvela finalmente cuáles considera los mejores restaurantes: "Aquellos a los que has ido a comer y a los que, esa misma noche, no te queda más remedio que volver para cenar". **GQ**



Ignacio Peyró  
Comimos y bebimos  
Notas de cocina y vida



### UN 'LORD' CASTIZO

Ignacio Peyró, a las puertas del gastropub londinense The Seven Stars, en Carey Street desde 1602.

FOTOGRAFÍAS: D. R.

