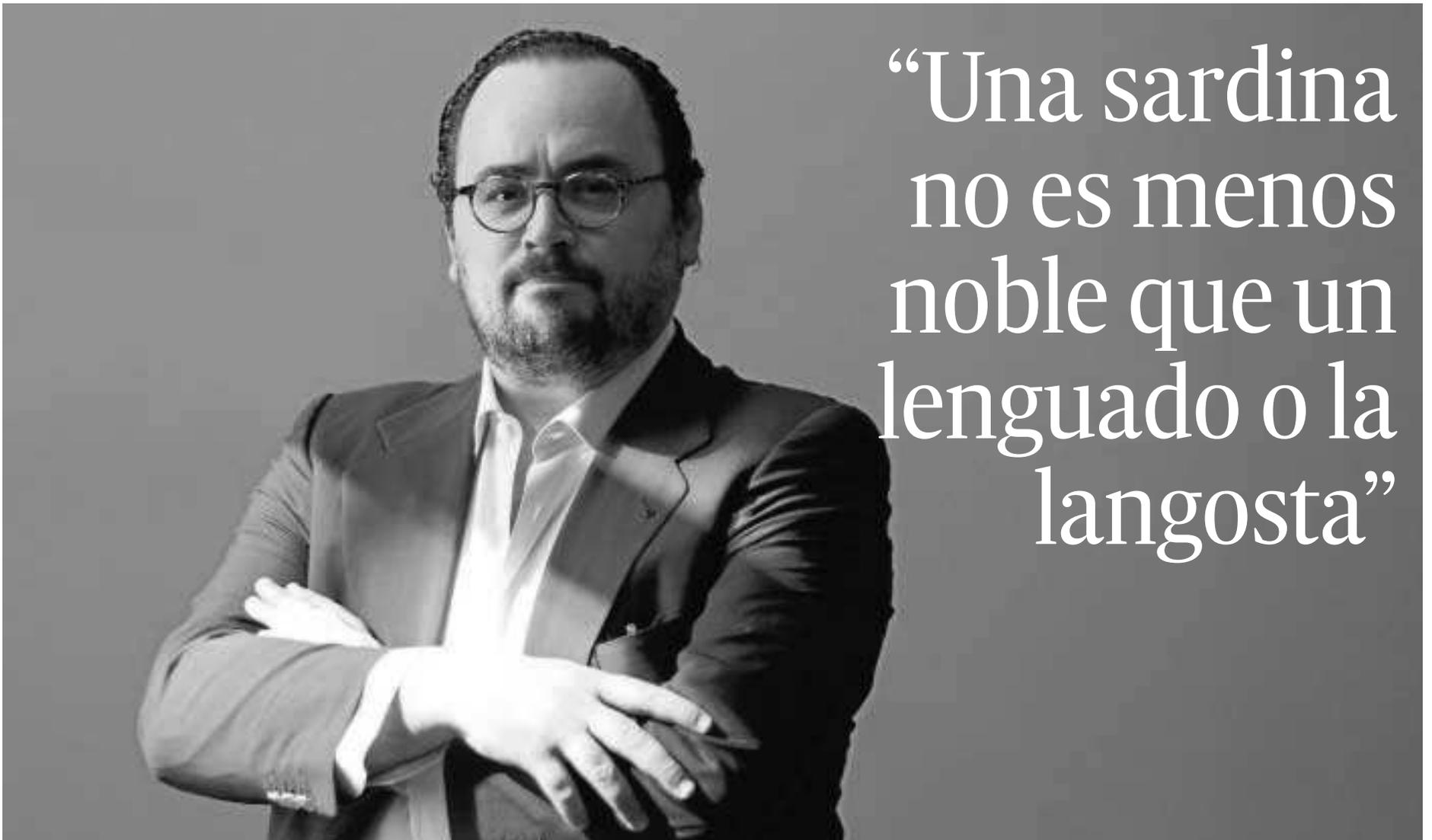


CULTURA Y OCIO

IGNACIO PEYRÓ. ESCRITOR Y DIRECTOR DEL INSTITUTO CERVANTES DE LONDRES

● El autor de 'Comimos y bebimos' ha logrado reverdecir la literatura gastronómica en español con un bienhumorado ensayo donde reivindica la tradición de Pla, Camba y Cunqueiro



REPORTAJE GRÁFICO: JUAN CARLOS MUÑOZ

Charo Ramos SEVILLA

Ignacio Peyró ha aplicado su prosa exquisita y sus muchas y diversas lecturas a una reunión prodigiosa de notas de cocina y vida con la que ha revolucionado el panorama literario: *Comimos y bebimos*, publicado por el sello Libros del Asteroide. El también autor de *Pompa y circunstancia*, actual director del Instituto Cervantes de Londres, periodista y exconista parlamentario, nos sorprende con un recorrido mes a mes por las riquezas que el calendario aporta a la mesa. La rivalidad entre borgoñas y burdeos, las virtudes del vino cosechero, el gusto por la beca da o la mermelada de naranja amarga y la tradición del desayuno inglés son algunos de los asuntos graves a los que aporta una mirada bienhumorada y nostálgica en un libro que es, ante todo, una celebración de la vida y la amistad. **¿Cuál era su relación con la literatura gastronómica antes de publicar este libro?**

—La habían cultivado algunos de los autores que yo admiraba mucho de joven, con veintipocos, como Pla, Cunqueiro, Camba, Perucho, Nestor Luján. Y mi predisposición hizo aumentar mi interés, todo fue sumando y

retroalimentándose por la cocina literaturizada.

¿Por qué ha costado prestigiar esta tradición literaria y cuál ha sido su evolución en España?

—Jean-François Revel decía que, a lo largo de la historia, la literatura gastronómica ha ocupado las baldas más bajas de la literatura y le ha costado despegarse del recetario y la compilación. Le había costado pasar a ser pura y llana literatura. Esto cambió en el último siglo, cambió en España y fuera. Pero además hay otro elemento: en España hemos pasado en generación y pico de la cartilla de racionamiento a la sobreabundancia y la estrella Michelin. Y el papel un poco rector del gusto y de la estética que tenía esa literatura gastronómica de los Luján y Pla dejó de cultivarse en aras de otras trincheras más especializadas. Mi libro es un homenaje a esa tradición que tiene que ver con comer y beber pero también con cómo abordar el hecho de vivir y cómo ennoblecer algo que puede ser ennoblecido como es la comida, la bebida y sus tradiciones.

¿Se presta mejor ese tono entre amable y divertido que emplea a la cocina literaturizada?

—Me sale absolutamente solo, en general soy bastante antiolemne. Eduardo Mendoza decía que dar la

paliza al lector te lo puedes permitir si eres Proust, pero solo hay uno por siglo. Hay que darle al lector una literatura amable y lo más placentera posible si estás escribiendo estos temas. Si tienes que escribir un libro trágico u horroroso, pues no. A mí me gustaría ser más fino que humorístico y eso tiene que ver con el acercamiento ambiguo, irónico y amable al mundo. **¿Quién es el autor español que mejor ha entendido el mundo de los fogones y la mesa?**

—*La casa de Lúculo* de Camba no es

“El conservadurismo de Pla de volver a la tradición y aprovechar el producto de estación está muy reivindicado”

la obra que mejor ha envejecido. En cambio el conservadurismo de Pla ha sido tremendamente reivindicado y está en todos los postulados del kilómetro cero de volver sobre la tradición y aprovechar el producto de la estación aunque parezca menos noble una sardina frente a una langosta o un lenguado. Luján es un afrancesado en cierta manera que cree que esta li-

teratura tiene que ver con lo mundano y libresco, sus páginas son inmortales pero tienen más de mundo perdido. Los grandes conservatorios y grandes recetas de los que hablaba Luján ya no existen, quizá en Estonia quede alguno.

En su libro dedica muchas páginas a las tradiciones británicas, sobre las que se extendió en su anterior libro *Pompa y circunstancia. Diccionario sentimental de la cultura inglesa. ¿Está el mundo en deuda con Jamie Oliver por intentar mejorar los hábitos culinarios de los ingleses?*

—Pobre Oliver, han quebrado sus empresas. Como decía Paul Morand, es interesante valorar esa cocina de Reino Unido hecha sin prisa, con lentitud. En el viejo recetario del canon inglés podemos encontrar cosas muy buenas como los pasteles salados, los pudding, las carnes en general, los lácteos, incluso las verduras de estación aunque ellos están enamorados de sus espárragos pero yo, al lado de los nuestros y lo siento en el alma, no los encuentro comparables.

Parece usted, como Orwell, inasequible al desaliento en lo que respecta a la cocina inglesa, tan denostada históricamente frente a la tradición francesa.

—Orwell reivindica además una institución extraordinaria que es

el pub e incluso sueña con hacer el pub perfecto pero es misión imposible porque en Inglaterra hay muchos pubs que ya son perfectos. El otro día estuve en Salisbury y al entrar en The House of Venison parecía que Dickens iba a bajar de la diligencia, era extraordinario. El pub es algo tremendamente serio. Pero el gastropub se está comiendo su sitio. Tradicionalmente la comida del pub era básica y de subsistencia, no exquisita. En el pub la comida nunca fue la prioridad, lo era beber.

También dedica páginas muy sabrosas a la tradición culinaria de los clubes ingleses y a cuánto han hecho por promocionar nuestros vinos, como ocurre con los del marco de Jerez.

—Los clubes surgen de los cafés del siglo XVIII y del juego, la gente necesitaba que les trajesen cosas mientras jugaban, asados que se iban cortando conforme se pedían. Tenían también un punto de sociedades gastronómicas, al contar con mil socios compraban vinos en mejores condiciones que los compradores individuales y tenían sitio para guardarlo por lo que contaban con buenas bodegas. Esto me lleva a recordar que Inglaterra, que es un país muy suyo para algunas cosas, a la vez es tremendamente abierto. La mer-