

# «La mesa sigue siendo el escenario donde suceden los afectos»

Ignacio Peyró Escritor y director del Instituto Cervantes de Londres



MARTA SAN MIGUEL

El periodista madrileño presenta hoy 'Comimos y bebimos' en Santander, un libro que alarga el placer de la gastronomía al convertir los sabores y sus lugares en una evocación literaria

**SANTANDER.** La cocina le interesa para hablar «de la vida y los afectos», así que Ignacio Peyró (Madrid, 1980) se ha sentado a la mesa a escribir de lo que sucede mientras uno come y brinda, mientras uno comparte platos. Su materia prima es esa; lo que rodea a lo bares que cierran, a los restaurantes sin mantel donde el camarero te llama 'chico', lo que sucede en las estaciones de servicio –«se merecen un libro propio»– o en los libros de Foster Wallace o Montalbán. ¿Sólo se trata de comer, son copas llenas; sólo hay olores y etiquetas en botellas de cristal? Director del Instituto Cervantes de Londres, Peyró evidencia con la narrativa de su experiencia que en la boca se encuentra el principio de todo: si somos lo que comemos, somos también lo que hablamos. Por eso, en 'Comimos y bebimos' (Libros del Asteroide) uno termina saciado no sólo de sabores y lugares, sino de evocaciones que superan la «sofisticación del paladar». La muestra, esta tarde, en la Librería Gil de Santander (Pombo, 19.00 horas).

–Comer y conversación son conceptos enlazados, ¿me permite la analogía del efecto de Twitter y la pizza a domicilio en el arte de conversar hoy en día?

–Pues sí, se lo permito, y creo que está muy bien tirado. Todo se abarata un poco hoy en día, por eso es importante tener buenas conversaciones, un placer que está aún más en trance de desaparición que las buenas comidas.

–Por cierto, qué hay de malo en hacer cola por un 'rammen'...

–(Ríe, a propósito de la frase recogida de su libro). Llegan ciertas edades en las que sólo se debería hacer cola para lo que toca, como sacarse un pasaporte. No le veo mucho sentido: comer es una dimensión que te invita a estar a gusto y haciendo cola, salvo que el plan sea gracioso, no es muy atractivo.

–En Génova se hace cola para comer 'focaccia' recién hecha, y a Italia le dedica un capítulo entero...

–Es verdad, a veces no se necesita más ceremonia, como por ejemplo para comer churros en mitad de una



El escritor Ignacio Peyró, en Londres, donde dirige la sede del Instituto Cervantes. :: RITA TUDELA

calle sin mayores remordimientos. Pero luego está lo que se llama horroteramente 'streetfood'; la comida es el lugar donde se plasman las supersticiones contemporáneas, como comer gambas en una marisquería de siempre o hacerlo en un japonés con cierta superioridad.

–Le desalienta el restaurante como parque temático, ¿qué hacemos con Instagram y la moda de fotografiar todo lo que se come?

–Las redes sociales, con su tontería, pueden hacerle aborrecer el mundo, pero el mundo no necesitaba las redes para ser aborrecible, si te pones misantrópico. Lo digo en tono de broma y con cierta ironía, pero prohibiría el móvil en los restaurantes: usted ha venido a comer, a conversar y a beber, y el móvil nos mo-

lesta a los demás. Debería multarse esto de 'instagramear' la comida de los platos. Tiene algo de festín pagano unos garbanzos en primer plano. Estás pasando del placer inmediato que tienes delante a una estetización pobre con la que ya no vas a comer sino a ser visto comiendo; tiene mucho más que ver con la vanidad que con otra cosa. Hay una tontería que es sana y saludable, pero me pone nervioso.

–Controlar el fuego nos hizo evolucionar como especie, no sólo por el calor y la defensa, sino porque al cocinar el alimento había menos infecciones, ¿en qué sentido la cocina nos hace ahora evolucionar?

–Comer todavía sigue siendo ocasión para compartir y conversar, la

mesa es el escenario de los afectos y los acuerdos, y como hombres, también aspiramos a que la vida sea algo placentero y no sólo algo que se pueda tolerar. Y sin duda, el apetito y las sofisticaciones del paladar no dejan de ser un aliciente.

–Con la excepción de Simone Ortega, que eran recetas, la 'gastroliteratura' y las estrellas están en manos de hombres, ¿por qué la mujer aún ha logrado esa conquista de lo público en la cocina, si en lo privado está en sus manos?

–Esa ha sido una crítica justa a lo largo del tiempo, pero creo que en los últimos veinte años ha cambiado radicalmente el panorama. Es verdad que quizá falte visibilidad, pero por las plataformas que hay y los movimientos que surgen, el tiempo de la invisibilidad se ha acabado. Por ejemplo, acabo de estar en Alicante y he comido en un restaurante de María José San Román: tiene el arte del chef y el genio del emprendedor, y está metida en plataformas para dar visibilidad a las mujeres que cocinan, pero también son hosteleras.

–Cuando abre hoy en día los medios de comunicación, ¿qué es lo que le empacha?

–El exceso de dramatismo de nuestra vida pública, la capacidad que tenemos de generar grandes crisis, semana tras semana, y que el país siga marchando más o menos.

–La semana pasada, John Carlin escribía en The Times que «el fantasma de la Guerra Civil estaba alcanzando a España por la locura de Cataluña», ¿así se ve nuestro país desde Inglaterra?

–No creo que eso sea verdad, y tampoco creo que se vea así nuestro país desde Inglaterra. Al contrario, veo un creciente interés por España, y el Instituto Cervantes de Londres es prueba de ello: por primera vez en la historia se han registrado más de 4.000 matrículas el año pasado. Hay un interés por la cultura española en general y por la lengua española en particular.

–¿Cree que el 'Brexit' parará ese empuje del idioma español?

–Nada es imparable naturalmente, lo que sí puedo decir es que hay una percepción creciente de que el polo global que habla español es cada vez más importante en términos demográficos, pero también económicos, sociales y de creatividad. Aquí tenemos el viento a favor.

–Su amor por el lenguaje, y también por el vino, lo muestra en una frase. Dice: «Las cosas se cosechan o se recogen, pero las uvas se vendimian», ¿estamos dejando de llamar a las cosas por su nombre?

–Lo más divino que tenemos es la capacidad de dar nombre a las cosas, pero no soy excesivamente optimista. Aunque la lengua tiene su plasticidad y sus recursos, creo que no hemos sabido dotar entre nosotros al estudio del español de la veneración que se ha dotado en otras partes la lengua que utilizan. Aunque el hispanohablante medio le gusta su lengua y le gusta cuidarla, aunque hay una preocupación por la gramática y lo que diga la Academia, el nivel de educación de letras ha caído de un modo importante: esto se nota en la comprensión lectora, se nota en el uso de las palabras y, por tanto, en la riqueza de la interioridad de las personas.

## SUS FRASES

Gastronomía moderna  
«La comida es el lugar donde se plasman las supersticiones contemporáneas»

Redes sociales  
«Prohibiría el móvil en los restaurantes: usted viene a comer y conversar, no a 'instagramear' platos»