

“La comida es el enemigo y el antídoto de la prisa”

Ignacio Peyró

Periodista y escritor. Director del Instituto Cervantes de Londres



Luce verbo y estampa de hombre vital y agradecido. De hablar pausado y reflexivo, dice ser hijo de la UCD y de haber nacido en un momento en que los niños aún no soñaban con ser cocineros; en un país, recuerda, sin estrellas Michelin, sin pizzas a domicilio y con vino a la hora de comer. Le gusta decir género antes que producto y cocina más que gastronomía, una palabra que habitualmente se le indigesta. Partidario de no hacer ascos a alargar el aperitivo hasta convertirlo en cena, aunque solo sea de vez en cuando, sostiene que con las cosas del comer no se juega y otorga escasa gloria culinaria al desayuno. Por igual de tinto que de blanco y de carne que de pescado, le apasionan los habanos que ya no fuma desde hace dos años –“fumar es malo, pero yo no me lo pasaba mal fumando”, se sincera– y se confiesa del Madrid. Irredento anglófilo, vive en Londres, donde desde 2017 se dedica a promocionar y difundir la cultura y lengua española al frente del Instituto Cervantes (es el director más joven de los cerca de 90 centros que esta institución tiene repartidos por los cinco continentes). De ir y venir de dietas, reconoce que come mucho fuera –“cuando lo hago en casa intento purgar”, admite–, y que compartir mantel solo cede en dulzura a compartir somier. Así lo explica en su libro *Comimos y bebimos. Notas de cocina y vida*, un placentero recorrido con querencia autobiográfica en el que desata su amor por las letras y la mesa.

Pregunta.– *Comimos y bebimos*. ¿Importa el orden?

Respuesta.– No, importa la simultaneidad. Y no me haga elegir.

P.– Dicen que es un libro riquísimo y con humor de postre que nos deja con hambre de más. ¿No será una invitación a que adelgacemos?

R.– No, en ningún caso. Creo que mi libro es de todo menos una llamada a la abstinencia, aunque es cierto que hablo del ayuno.

P.– ¿Alguna vez se ha tenido que comer sus palabras?

R.– (Se ríe). En general, intento ser muy prudente pero, como todos, conozco ese sabor amargo (se vuelve a reír), que no va bien con nada.

P.- Defiende que un gran higienizante es pagar por lo que uno come. ¿Una comida de tres dígitos es un precio justo?

R.- No creo que la alta restauración en España sea cara en comparación con otros países. Lo honesto está en el margen.

P.- Afirma que en la cocina el afán por intelectualizarla suele caer en el ridículo pero, aún así, defiende el papel de la crítica por el puro placer de leer al que sabe. ¿A qué sabe la buena literatura gastronómica?

R.- (Se lo piensa). Sabe a celebración, a festín. Ahora recuerdo lo que experimentaba cuando leía a Néstor Luján hace 18 años y es una invitación a vivir y gozar de la vida.

P.- ¿Quién entiende mejor la cocina, los ricos o los pobres?

R.- Los pobres, sin dudarlos. Porque es la gente, y no por pauperismo, que valora las cosas por lo que son sin otras influencias. El ser humano siempre se las apaña para comer lo mejor que puede. Pero no te puedes olvidar de la sardina por poder comer langosta.

P.- Dice que comemos lo que nuestra madre nos enseñó a comer. ¿Debo entender entonces que la cocina tiene esencia de mujer?

R.- Bueno, la frase es una cita de Léo Moulin, pero sí, sabe a familia, a los padres. Que duda cabe que la cocina ha sido mucho de madres y abuelas.

P.- Asegura que la cocina es memoria y a la vez anticipación. A usted, qué sabores le seducen más, los que conoce o los que espera?

R.- Los que conozco y los que espero a que llegue el momento de probar de nuevo. O ir al sitio a comerlos. Los guisante, el cardo, la bécada... Soy de estar inquieto cuando empieza el otoño para ver si es buen año de setas; al verano para el bonito del norte... Vamos, que estoy atento a las estaciones.

P.- ¿Alguna vez ha dicho de esta copa no beberé?

R.- Sí, después de muchas copas.

P.- ¿La comida con prisas, es comida?

R.- No, la comida es el enemigo y el antídoto de la prisa. Es una pedagogía y un elogio del

tempo lento.

P.- ¿La mejor salsa para aderezar la comida es el hambre?

R.- (Sonríe). Sí, eso está claro. Es el gran embellecedor. Pero no por tener hambre lo comido se convierte en bueno.

P.- Afirma que el bar de carretera es el gran nivelador social de la vida hispánica. ¿Hay que temer que con su desaparición aumenten las desigualdades?

R.- (Se vuelve a reír). ¿Por qué van a desaparecer? Es posible que ahora las personas encuentren menos espacios para coincidir con otras absolutamente distintas de un modo colectivo. Y en el bar de carretera hay sitio para todo el mundo.

P.- Asegura que el ejercicio del periodismo da muchas ganas de beber. ¿Escribir no puede ser cosa de abstemios?

R.- Sí. De hecho, yo para escribir necesito estar completamente sobrio. Hay mucha mitología sobre el alcohol en el periodismo. La copa tiene que ser el premio, nunca el punto de partida.

P.- Hubo un tiempo en que el sentido de la vida no era estar delgado y palabras como culpa o pecado

no remitían de modo directo a los postres o dulces. ¿Añora el pasado?

R.- Sí, claro, un poco sí. El problema es que ahora la gente está más gorda porque come cosas malas.

P.- Occidente está criando generaciones más rollizas. De hecho, actualmente muere más gente por obesidad que por hambre y al menos un tercio de la población mundial sufre sobrepeso. ¿Los lobbies de la industria alimentaria están arruinando nuestra alimentación?

R.- No lo creo. Hay que tener en cuenta que también existen lobbies muy fuertes que se les oponen. Ahí está el caso del aceite de palma. En cualquier caso, hay veces que demonizamos las cosas en exceso.

P.- ¿La cocina no entiende de política?

R.- Sí, sí que entiende, pero en general predomina el negocio con bastante sensatez.



“El desayuno es la comida más aburrida del día”



“Los pobres entienden mejor la cocina que los ricos. No te puedes olvidar de la sardina por poder comer langosta”

P.- ¿Y de sexos?

R.- Hombre... Cada vez existe una mayor sensibilidad de las mujeres en la cocina y en todo lo ajeño: sumilleres, jefas de sala... Hay grandes nombres de mujeres en la cocina española.

P.- En su libro refiere que Churchill sabía que los verdaderos gobernantes del mundo no eran los políticos sino los estómagos. ¿Por eso todos los políticos están ahora a dieta?

R.- Está el problema de la imagen, y no solo personal, sino también de en qué lugar se le ve a uno comer, donde impera la corrección política en cada momento. Recuerde cómo criticaron a Casado [Pablo] por comer en un Burger King en Andalucía, una cosa que, por otra parte, hacen millones de españoles.

P.- Contraviene a quienes como los nutricionistas sostienen que el desayuno es la comida más importante del día por ser la única que excluye el alcohol. ¿No me dirá que es bueno abrir el ojo y empezar a beber?

R.- No, para nada. Antes de la una del mediodía no es buena idea, aunque depende un poco del lugar. En Inglaterra, por ejemplo, igual puedes empezar a las 12,30 h. Dicho esto, me parece que el desayuno es la comida más aburrida del día. Es la gasolina del día, no es el arte. Salvo que desayunes una sopa de ajo que dignifique ese momento. Yo conozco un Premio Cervantes que lo hace todos los días.

P.- En su libro invita a ser más imprudentes, más amargos porque nunca será un hombre serio quien nunca ha perdido los papeles. ¿Lo dice de broma?

R.- Bueno, Aplíquese según la discreción en el sentido barroco: lo discreto y lo serio que sea cada cual.

P.- Cuenta que hay escritores de pipa, de puro y de cigarrillo; de té y de café, de grandes vinos y de vinazo aldeano; de martini, de brandy y de oporto e incluso, como Dickens, de ponche. Por haber los hay hasta de Starbucks y de puro garrafi, pero que no los hay de chocolate. ¿La literatura no atraviesa un momento dulce?

R.- Vaya. ¡Y yo que me imaginaba a un Jovellanos comiendo chocolate! Sí, lo que ocurre es que como hay tanto donde elegir, en ocasiones cuesta encontrar las voces que te gustan. Pero sí, sí hay buena literatura. En mi caso, soy más un producto a contracorriente de la época, pero lo hago sin ninguna vanidad. Soy un contemporáneo.

P.- En *Don Quijote de la Mancha*, Cervantes habla de la alimentación que seguía el ingenioso hidalgo para ayudarnos a entender a qué estamento social pertenecía, que era el de un hombre de una vida exenta de lujos pero sin miedo al hambre. Así, describe menús en los que alternaba las ollas de algo más vaca que carnero con los duelos y quebrantos, las lentejas y algún que otro palomino los domingos. Si somos lo que comemos, dígame, desde Londres, un plato que nos defina.

R.- ¿A los españoles? Creo que hay un plato que debería ser más icónico en su sencillez, que es la tortilla de patatas. Es una maravilla.

un poco más

¿Desayuno, comida o cena?

Comida, aunque en el fondo me gustan más las cenas.

Un aperitivo

Un vino fino o una manzanilla.

De cuchara

(Se lo piensa un buen rato).
La sopa de cocido montañés.

De tenedor

Uff! Priorizar es muy difícil, pero un buen chuletón es importante.

Un postre

Queso, en general.

Un lugar para comer

España. En cualquier buen restaurante de cocina tradicional española.