

LA ENTREVISTA FINAL



IGNACIO PEYRÓ. Madrid, 1982. Periodista, escritor, director del Instituto Cervantes de Londres y autor de 'Comimos y bebimos' (Libros del Asteroide), una especie de memorias narradas a través del placer gastronómico.

«La grasa y el carbohidrato son consuelos del alma»

LUIS ALEMANY

Pregunta.— ¿Come solo en sitios buenos?
Respuesta.— Me entusiasma comer solo. Si no lo hago más es porque tampoco quiero ser el eremita tres estrellas Michelin. ¿A usted no le gusta comer solo?
P.— También. Pero voy a pizzerías, sitios así. El otro día me vi con tres horas libres en Londres y fui a un griego de 15 libras el menú.
R.— ¡Haberme avisado!
P.— Ahora todo es mono en Londres, tan mono que uno añora un poco de sordidez.
R.— En todas partes pasa eso... Yo me acuerdo de Méndez Álvaro, aquí al lado, hace 20 años. Era un descampado barojiano en el que se menudeaba con drogas y estaban unas putas que ya se habrán muerto todas, las pobres. Eran una invitación a la castidad más pura... Era horrible, pero tenía un sabor que te mueres. Pero claro, yo comprendo que los vecinos quieran una sucursal de la Caixa y columpios para los niños. No podemos poner el

mundo a la orden de nuestro esteticismo.
P.— Ahora llevemos eso a la gastronomía: todos los restaurantes son pulcros y bonitos y...
R.— Y se parecen, ya lo sé. Yo, sólo con ver el comedor, ya me imagino tres primeros. Este sitio en el que estamos seguro que tiene una cecina de León con *nosequé*. Y es demasiado castizo para una ensalada César, pero algo parecido habrá.
P.— A cambio, en todas partes son profesionales y no hay grandes *clavadas* a traición.
R.— El cambio es para bien, pero da pena.
P.— ¿Qué es un mal restaurante en 2018?
R.— La tosquedad, la zafiedad en el trato, las esperas de 40 minutos... Eso ya no pasa. Hoy, un mal restaurante es un restaurante que te toma el pelo con sus pretensiones.
P.— Los días de resaca sólo quiero comer hamburguesas, cuanto más bastas, mejor.
R.— Es que el carbohidrato y la grasa también son consuelos del alma. Yo también tengo días y horas en las que no quiero endivias.
P.— Sé que un amigo llegó a gastarse 50 euros en *kentuckys* él solo, en una resaca.
R.— ¿50 euros? No son poco, no. Las pasiones nos enseñan la razón, lo decía Pascal. Y también las resacas nos enseñan a beber.
P.— ¿Con qué frecuencia se arrepiente de excederse por comer o beber?
R.— Me arrepiento cuando encadeno excesos. El médico me ha dicho que lo importante es no beber dos días a la semana.
P.— Bueno, ese médico es muy amable.



SERGIO GONZÁLEZ VALERO

R.— Mejor es mi cardiólogo. Dice que si pierdo cinco kilos y camino siete kilómetros a la semana, a los 50 tendré el corazón perfecto.
P.— No le dedica una línea del libro a un sólo restaurante de moda, nuevo o pujante.
R.— Hablo de uno que cerró y volvió a abrir, pero que ya no es lo mismo. Es que este libro es un poco un «adiós, muchachos»; no como lamento, sino como celebración. También es un «adiós, muchachos» a los amigos que dejaron los bares por los biberones.
P.— El libro también va contra la intelectualización del placer, ¿verdad?
R.— Sí, pero tampoco me gusta el nihilismo del gastrónomo que quiere beber hasta caer tumbado y retozar en el barro. La gastronomía es un acto absolutamente primario al que vamos añadiendo rituales sofisticados y...

P.— Pero esos rituales a veces son un poco sospechosos de esnobismo.
R.— El mundo echa a rodar gracias a los esnobos. Imagine al tío que trajo el endecasílabo a España. Qué pedazo de esnob, ¿no? Pues se llamaba Garcilaso de la Vega y sí, era un moderno y un guay y también un gran poeta.

LA ÚLTIMA PREGUNTA ¿QUÉ LE DICE EL ADJETIVO 'BURGUÉS'? Cosas buenas: libertad, propiedad, vida ciudadana, prosperidad, previsión... Es el gran invento de Occidente. Hay un punto de conformidad, lo sé, pero lo bueno pesa mucho más. Y la cocina burguesa ha sido mejor que la aristócrata. Mejor incluso que la de la reina de Inglaterra.