

## Gastronomía, crítica y cultura: los artículos de Ignacio Peyró en [www.elconfidencialdigital.com](http://www.elconfidencialdigital.com)

José Bernardo San Juan – Centro Universitario Villanueva –  
jbernardos@villanueva.edu

**Resumen:** Entre 2004 y 2010 el escritor Ignacio Peyró publicó decenas de críticas gastronómicas en el portal [www.elconfidencialdigital.com](http://www.elconfidencialdigital.com). En este trabajo se presenta esos textos a través de un estudio de las “líneas de fuerza” que los caracterizan. Tomándolos como base se ofrece al lector un modelo de crítica que entronca con la gran crítica europea y que –y esa es la tesis de este texto– ha sido sepultada entre el resto de información en los últimos decenios. Se trata, pues, de ofrecer, a la vista de los textos de este crítico, elementos de reflexión acerca de la naturaleza de la crítica gastronómica, su relación con la cultura y la influencia que los nuevos formatos de difusión han provocado en ella.

**Palabras clave:** Ignacio Peyró; crítica gastronómica; periodismo digital; teoría de la cultura

## 1. Introducción

Hasta los últimos años del siglo XIX la producción literaria en torno a la gastronomía había consistido en España, fundamentalmente, en libros de recetas más o menos especializados y escritos desde la experiencia por profesionales del sector. No faltaban algunas incursiones célebres –Larra, por ejemplo<sup>1</sup>– en lo que se podría conocer como una inicial crítica gastronómica, ni faltaban tampoco algunos breves ensayos –en la línea de la *Fisiología del Gusto* de Savarin<sup>2</sup>– sobre el significado y la antropología de la comida, pero se puede decir que se trataba de una producción muy marginal. De hecho, con ser muy distintos, si algo caracterizaba a los recetarios era la intención de hacer accesible a un público cada vez mayor los secretos de la cocina habida cuenta de que apenas existía información al respecto. De eso se quejaba Francisco Martínez Motiño, quien, como es sabido fue, amén de ayudante de cocina de Felipe II y cocinero mayor de Felipe III, uno de nuestros primeros teóricos en la materia. En el prólogo de su célebre *Arte de Cocina, Pastelería, Bizcochería y Confitería* escribió:

“El intento que he tenido en escribir este librito, ha sido no haber libros por donde se puedan guiar los que sirven el oficio de la cocina, y que todo se encarga a la memoria. Solo uno he visto y tan errado, que basta para echar a perder a quien usare de él, y compuesto por un oficial que casi no es conocido en esta corte, y así las cosas están puestas de manera que ningún aprendiz se pueda aprovechar”<sup>3</sup>.

Más de dos siglos después, en 1851, y a pesar de que ya era posible encontrar una bibliografía autóctona creciente sobre estos temas, la queja seguía siendo la misma. Lo expresaba José Mailliet en *El Confitero Moderno*, otra obra clásica de nuestra literatura culinaria:

---

<sup>1</sup> LARRA, Mariano José de (1981), *Artículos*. Edición de Carlos Seco Serrano. Artículo “La fonda nueva”, Barcelona: Planeta, p. 142.

<sup>2</sup> BRILLANT-SAVARIN, Jean-Anthelme (2012), *Fisiología del Gusto*. Madrid: Trea.

<sup>3</sup> MARTÍNEZ MOTIÑO, Francisco (1611?), *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y confitería*. Madrid: Imprenta de Luis Sánchez, sin p.

“Hasta ahora no había en España un tratado tan completo de confitería al alcance de todas las personas como el presente. La mayor parte de los publicados contienen preceptos de difícil ejecución y muchísimas veces irrealizables pues que siendo generalmente traducidos por personas extrañas al arte no han sabido interpretar la idea del autor”<sup>4</sup>.

Pero estas quejas perdieron su sentido por obra de la floración de recetarios y textos de información gastronómica que empezaron a llenar las librerías españolas desde el primer tercio del siglo XX. Además, la información culinaria encontró pronto cabida en los periódicos y, más tarde, en el resto de medios de comunicación los cuales han permitido la difusión y la generación de una cantidad, como no se había dado hasta entonces, de información gastronómica: hasta hace 20 años nunca antes en la historia había habido un acceso a decenas de experiencias distintas sobre, por ejemplo, la preparación de un determinado plato.

En unos pocos años los *best seller* culinarios como el de Simone Ortega<sup>5</sup> (con más de 2 millones de ejemplares vendidos a lo largo de 30 años) han quedado obsoletos por los videotutoriales de portales como *Youtube* que consiguen ese número de visitas en apenas unos días. A todo ello se debe sumar la televisión (con los programas de cocina, los concursos de cocina, etc.), el fenómeno *blogger* en Internet, los portales de información colaborativa sobre gastronomía, los foros de internet, etc. En términos generales estos medios, por su propia naturaleza, han producido una información sobreadundante, globalizada, caracterizada por cierta anomia, por la falta de contextualización histórica y escrita sobre presupuestos de funcionalidad y, no pocas veces, con criterios propios del mundo de la publicidad.

Las posibilidades de multiplicación de las tecnologías de la información no bastan para explicar la difusión exponencial de estos contenidos. Para comprender su éxito es preciso hacer notar la “ascensión” de la gastronomía a

---

<sup>4</sup> MAILLET, José (1851), *El confitero moderno. Tratado completo y práctico de confitería y de pastelería*. Barcelona: Imprenta y Librería de la Señora viuda e hijos de Mayol, sin p.

<sup>5</sup> ORTEGA, Simone (2004), *1080 recetas de cocina*. Madrid: Alianza editorial.

la categorización de arte o, al menos, de elemento sustancial de aquello que se conoce como cultura. En las guías de viajes la información sobre la comida ha pasado de la sección de “información práctica” a constituir uno de los principales atractivos turísticos de cualquier región. En esta misma línea los mejores restaurantes –sean expresión de la tradición gastronómica o sean exponentes de la, llamémosla así, “cocina creativa”– forman parte del elenco de museos que deben ser visitados y como tal se ofrecen en los planes ya estandarizados por las grandes compañías de viajes.

Pero si los contenidos relacionados con la elaboración de la comida han sido los que, al menos históricamente, han tenido un protagonismo superior, a partir de los primeros años del siglo XX se desarrolló una segunda práctica relacionada con la información gastronómica. Se trataba de lo que se suele conocer como “crítica gastronómica” y que en realidad estaba a mitad de camino entre la pura información gastronómica y el ensayo. Nació como resultado del desarrollo de los periódicos, medio fundamental en el que aparecían, y se hizo frecuente junto con otra clase de textos también de carácter crítico –la crítica literaria fundamentalmente– cuya popularización en ese mismo medio es coetánea.

Aunque ha habido recientes y meritorios trabajos en esta línea<sup>6</sup>, aún falta por escribir una gran historia de la crítica gastronómica española. Ese trabajo sí que se ha realizado en otros países de Europa que han tenido una crítica más frecuente, anterior en el tiempo y, por decirlo así, más consciente de su propia dignidad. En España ha habido en el último siglo un conjunto de escritores y periodistas que la han ejercido, desde Josep Pla a Néstor Lujan, Álvaro Cunqueiro o Dionisio Pérez. A diferencia de la información gastronómica, es posible encontrar en buena parte de la crítica el convencimiento de que por medio de la cocina se podía entrever una cultura, unas razones históricas; la convicción de que a través de ella se conocía mejor el sitio en el que se vivía, las costumbres, las tradiciones religiosas, los dictados de las estaciones.

---

<sup>6</sup> SÁNCHEZ GÓMEZ, Fernando (2013), *La cocina de la crítica. Historia, Teoría y Práctica de la crítica gastronómica como Género Periodístico*.

Entre 2004 y 2010 el periodista, ensayista y escritor Ignacio Peyró publicó en el portal [www.elconfidencialdigital.com](http://www.elconfidencialdigital.com) decenas de columnas entre las que se encontraban críticas gastronómicas y artículos sobre vinos, comidas y restaurantes. En este trabajo se presenta este conjunto de textos –que se encuentran en libre acceso– a través de un estudio de las “líneas de fuerza” que los caracterizan. Tomando esos textos como base se pretende ofrecer al lector un modelo de crítica gastronómica que entronca con la gran crítica española y europea y que ha sido abandonada –o sepultada entre el resto de información– en los últimos años. Se trata, pues, de ofrecer, a la vista de los textos de este crítico, elementos de reflexión acerca de su naturaleza, de su relación con la cultura y la influencia que los nuevos formatos de difusión han provocado en ella.

## 2. [www.elconfidencialdigital.com](http://www.elconfidencialdigital.com)

La web [www.elconfidencialdigital.com](http://www.elconfidencialdigital.com) nació en abril de 2002 con el periodista José Apezarena a la cabeza, como editor y principal impulsor. Aun hoy continúa publicándose a diario. Fue creado como un portal que pretendía sacar a la luz noticias y/o enfoques de esas noticias que no se hubieran publicado en el resto de medios. Empezó incluyendo 4 o 5 informaciones, número que fue creciendo hasta las aproximadamente 10 que ofrece actualmente en su boletín diario. Según explicaba Apezarena, desde ese medio se pretendía “aportar informaciones exclusivas, datos propios, sobre todo en relación con la política, aunque otras *especialidades* son los medios de comunicación, la economía y, muy singularmente, la familia real”<sup>7</sup>. En este periódico las noticias aparecen sin firmar. Junto con ellas se incluyen a diario, bajo el epígrafe de “Tribuna libre” o “Tribunas ECD”, varias columnas de opinión que, en este caso, sí que aparecen firmadas.

Entre agosto y octubre de 2004 el periódico incorporó a un grupo de nuevos periodistas entre los que se encontraba Ignacio Peyró, quien a los pocos meses comenzó a firmar con frecuencia semanal una de esas columnas de opinión. La primera que publicó apareció el 16 de julio de 2004. En esas

---

<sup>7</sup> APEZARENA, José (2005), *Periodismo al oído*. Barcelona: editorial Debate, p. 212.

columnas Peyró trataba, además de la crítica gastronómica, temas muy diversos relacionados con la alta política nacional e internacional, la casa real, crítica literaria y musical y ensayos de carácter sociológico y cultural. Firmó columnas por más de seis años, hasta el 26 de septiembre de 2010, fecha en la que apareció un último texto de despedida a sus lectores. Son, pues, cientos de colaboraciones entre las que se incluyen 73 columnas de crítica gastronómica que forman el objeto de estudio de estas páginas. Al final de este trabajo se ofrece un apéndice con los títulos las 73 columnas así como el día en que aparecieron. Aunque en los últimos meses no siempre han estado accesibles, en la fecha en que se escribieron estas páginas se podían consultar estos artículos.

### **3. Los artículos de Ignacio Peyró**

Por tratarse de una investigación novedosa –el de las columnas de crítica gastronómica– el método de estudio de estos textos será el marcado por la lectura de esos textos mismos. Es decir, no se trata de aplicar un esquema de análisis preconcebido a unos artículos sino de, como resultado de su lectura, proponer lo que tienen éstos en común y, a través de ello, poder elaborar un modelo de estudio. Se trata, pues, de un método inductivo. Además, a causa de la necesaria brevedad, propia de esta clase de comunicaciones, las características que configuran estos textos se expondrán de manera esquemática y se hará en tres epígrafes que abarcan lo que a nuestro juicio tienen de más significativo: la forma y los contenidos, el estilo y, en tercer lugar, el trasfondo de las columnas.

#### **3.1. Forma y contenidos**

La crítica gastronómica contemporánea contiene de manera mayoritaria dos notas características: la información sobre un determinado restaurante, plato o producto y el juicio que ese objeto le merece al crítico. A diferencia de ellas las de Peyró son críticas que además transmiten una cosmovisión, un modelo de relación del hombre con el mundo. Son textos, por tanto, que hablan tanto de la gastronomía como de quien los escribe. En este sentido la crítica gastronómica

no es sólo crítica de restaurantes, aunque la crítica de restaurantes sí que puede ser crítica gastronómica. Más adelante se abundará en esto pero es necesario anunciarlo aquí porque así se comprende que los contenidos de las críticas de Peyró no se limiten exclusivamente a tratar sobre restaurantes: hay textos dedicados a hablar sobre algún producto (la miel, los croissants, la mantequilla, las ostras, el café o las setas, por citar algunos de ellos), otros dedicados a bebidas alcohólicas (ginebra, *Chartreuse*, *Campari* y amargos, whisky y desde luego a los vinos, muy singularmente el champagne) y otros a tratar el tabaco (puros y el tabaco en general) como una extensión natural de la gastronomía.

Además dedica páginas a elementos que también forman parte del acto de comer tales como la circunstancia del pago, el trato correcto con los sumilleres, los mercados, la historia de cada uno de los establecimientos, los elementos que configuran un servicio adecuado en el mundo de la restauración e, incluso, la obesidad. A todo lo dicho se deben añadir un conjunto de artículos, escritos no pocas veces a modo de diario o como un conjunto de reflexiones/pensamientos, en los que se habla sobre cuestiones muy diversas entre las que están, con un protagonismo notable, las de carácter culinario. La imbricación que en esos diarios tiene la gastronomía con la arquitectura, la literatura, la política y la moda, por citar algunos de los temas más habituales, es un ejemplo más de la percepción de Peyró. Estos artículos llevan a veces un mismo encabezado tal como “La semana de un conservador” aunque más frecuentemente se titulan con una serie de palabras clave que definen el contenido del texto: “Apuntes de vida ligera: las copas y las letras. 'Mucho más otoño'. Primeras setas, últimas terrazas”.

Esta forma de hacer crítica no es en absoluto novedosa. Más bien habría que decir que es la forma genuina en que la crítica se comenzó a escribir, en los primeros años del siglo XX: la crítica de Peyró se parece mucho más a la de Cunqueiro o Dionisio Pérez que a la que habitualmente se recoge en la prensa contemporánea. Para abundar en ello es necesario hacer referencia al estilo en el siguiente epígrafe.

### 3.2. El estilo

La crítica gastronómica clásica, al igual que la literaria, se configuró desde el mismo nacimiento como un subgénero periodístico caracterizado por una fuerte influencia literaria: consecuencia de ello son los libros que se publicaron como resultado de la recolección de todas esas críticas y que, aun hoy, cuando muchos de los lugares de que hablan no existen, se siguen editando. El valor que se expresaba en esos textos trascendía la crítica concreta a un determinado restaurante porque, al igual que en cualquier texto literario, transmitía intuiciones de mayor calado. Y esta es una característica que tiene en común buena parte de la crítica desde sus mismos orígenes: recuérdese, por ejemplo, a Mariano Pardo de Figueroa y José de Castro Serrano, padres fundadores de esta materia, quienes publicaron en *La Ilustración Española y Americana* las cartas que más tarde constituirían el volumen *La mesa moderna: Cartas sobre el Comedor y la Cocina cambiadas entre el Doctor Thebussem y Un Cocinero de S.M.*<sup>8</sup>

Y de la misma forma habían ejercido el periodismo Josep Pla, Dionisio Pérez o Julio Camba antes de escribir, respectivamente, *Lo que hemos comido*<sup>9</sup>, *La Cocina Clásica Española*<sup>10</sup> y *La Casa del Lúculo*<sup>11</sup> libros en los que lo literario, lo gastronómico-cultural y lo periodístico no se pueden deslindar. Los volúmenes publicados por estos críticos muchas veces habían aparecido previamente en periódicos; y en los casos en que no hubiera sido así bien podía haberse hecho. En ellos el formato impuesto por la prensa y su lenguaje propio han condicionado la forma de la crítica gastronómica, sea ésta escrita – o no– para una publicación periódica.

Esto formaba parte del entendimiento del lector de forma natural. En el prólogo que Alberto Insúa escribió para la primera edición del libro de Dionisio Pérez *La Cocina Clásica Española* se puede apreciar lo que se ha venido diciendo hasta ahora:

---

<sup>8</sup> PARDO DE FIGUEROA, Mariano (2010), *La Mesa Moderna: Cartas sobre el Comedor y la Cocina cambiadas entre el Doctor Thebussem y un Cocinero de S.M.* Madrid: Maxtor.

<sup>9</sup> PLA, Josep (2013), *Lo que hemos comido*. Barcelona: Destino.

<sup>10</sup> PÉREZ, Dionisio (1994), *La Cocina Clásica Española*. Prólogo de Alberto Insúa. Huesca: Ediciones La Val de Onsera.

<sup>11</sup> CAMBA, Julio (1943), *La Casa del Lúculo o Arte de Comer*. Madrid: Espasa Calpe.



“Saboree el lector este libro póstumo del egregio periodista, pero no olvide ninguno de los que publicó, ni permita que sus numerosos y siempre substanciosos artículos dejen de recopilarse en volúmenes para enseñanza y solaz de todos”<sup>12</sup>.

Por último se debe señalar que aunque los textos de carácter gastronómico eran considerados por esos autores como obras literarias, con no poca frecuencia, los tenían situados en el estante de las obras menores dentro de su producción e incluso se publicaban por el empeño de terceras partes (Pla afirmaba que *Lo que hemos comido* vio la luz “por la insistente demanda de la editorial”<sup>13</sup>).

Las críticas de Peyró están escritas para trascender el propio momento de su publicación. Son, en ese sentido, críticas similares a aquellas de los primeros tiempos del periodismo. Obsérvese, además, que en los primeros años del siglo XXI la prensa tradicional ya estaba de lleno en la crisis estructural en la que aún hoy está sumida, y que ha sido la prensa en Internet la que ha permitido a esta crítica que hemos llamado clásica pervivir. Si el aluvión de información que se genera merced a las nuevas tecnologías ha sido causa de que esta clase de crítica perdiera visibilidad, ese mismo aluvión es el que, paradójicamente, ha permitido que siguiera viviendo. Y no debe ser dejado de lado que la prensa de Internet, además, ha ofrecido oportunidades a aquellos escritores noveles que querían comenzar su carrera: en ese sentido puede asemejarse a la prensa diaria que, en los comienzos del siglo XX y en los últimos años del XIX, abrió sus páginas a la joven generación de escritores (Maeztu, Juan Ramón Jiménez, Martínez Ruiz y Baroja, por ejemplo) y les permitió darse a conocer y, en no pocas ocasiones, les ofreció un medio de vida. De esta forma, la prensa digital, que ha sido un elemento clave en la crisis de la tradicional, tiene comportamientos análogos a los que ésta tuvo en los años en que se forjó tal y como es ahora.

---

<sup>12</sup> PÉREZ, Dionisio (1994), *La Cocina Clásica Española*. Prólogo de Alberto Insúa. Huesca: Ediciones La Val de Onsera, p. 18.

<sup>13</sup> PLA, Josep (2013), *Lo que hemos comido*. Barcelona: Destino, p. 18.

Cualquier lector que se acerca a los textos de Peyró comprenderá desde el primer momento que hay una marcada voluntad de estilo. En el artículo que dedicó a la mantequilla, por ejemplo, se aprecia desde su mismo comienzo:

“Cómo y cuánto admiramos todavía el gesto refinado, impar y antiguo del pan y la mantequilla, signo de cordialidad y bienvenida a la francesa igual que el pan y la sal de Alí Babá son la bendición hospitalaria en el Oriente”<sup>14</sup>.

Son artículos que se caracterizan por el fraseo largo, el uso de un léxico rico, la alternancia de un lenguaje culto con uno coloquial, el contraste entre las citas de clásicos de la literatura, filosofía y de la gastronomía con las de personas de actualidad, la exageración, el recurso a la anécdota erudita y no pocas veces inverosímil, el acercamiento de los textos más cultos a situaciones cotidianas y el recurso habitual a contar historias o, en su defecto, a hablar desde la propia experiencia. Esta voluntad literaria permite que el lector disfrute con su lectura y propicia que se sumen lectores interesados por el mero hecho de leerlo con independencia, en muchos casos, de que les interese la materia tratada.

Muy singularmente el estilo de Peyró se caracteriza por el humor y en no pocas ocasiones por su sentido de la ironía. Es un humor en primera persona y, por tanto, que refleja tanto el carácter de quien lo escribe como su particular forma de entender el mundo:

“Recuerdo con pena tantas escenas de películas en las que uno llega a hablar con su abogado y éste, con plena naturalidad, y sin inmutarse ante el hecho de que sólo son las once de la mañana, ofrece un whisky al recién venido con toda paz de espíritu”<sup>15</sup>.

---

<sup>14</sup> PEYRÓ, Ignacio (13/05/2006), “El pan y la mantequilla. Pervivencias decimonónicas. Soria” [en línea]: El Confidencial Digital. Disponible en: [http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/pan-mantequilla-Pervivencias-decimononicas-Soria\\_0\\_517748222.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/pan-mantequilla-Pervivencias-decimononicas-Soria_0_517748222.html)

<sup>15</sup> PEYRÓ, Ignacio (09/05/2009), “San Pablo y el whisky. De la ginebra al whisky. El whisky como fin de trayecto” [en línea]: El Confidencial Digital. Disponible en: [http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/San-Pablo-whisky-ginebra-trayecto\\_0\\_1172882704.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/San-Pablo-whisky-ginebra-trayecto_0_1172882704.html)

Se trata de un humor culto, en el que se mezcla refinamiento con lenguaje popular:

“El croissant es una masa delicada, leve, aérea, que sólo pesa en la tierra por la gravedad de la mantequilla.(...) El croissant a la plancha o el croissant mixto son peculiaridades hispánicas que sorprenden a los extranjeros tanto como una *mascletà*”<sup>16</sup>.

Son textos plagados de referencias e historias:

“La cerveza es prueba de que Dios nos ama y nos quiere felices, proclamó Benjamín Franklin, prohombre en su día y hoy figura amable en los billetes de cien dólares. Bob Hawke, ex primer ministro australiano, seguramente fuera de la misma opinión: en once segundos vació una yarda de cerveza –cerca de dos litros– y se alzó con el récord mundial en la materia”<sup>17</sup>.

De alguna forma cada línea de sus críticas está atravesada por ese humor en el que son elementos centrales la exageración y el reírse de uno mismo: es un modo de escribir en la que se transmite la certeza de que todo lo que aparece es verdad, y a la vez no lo es, que todo se explica en serio, pero sin hacerlo:

“Lo primero que hay que decir sobre la elección del vino en un restaurante es que es un asunto difícilísimo. No quiero engañar a nadie. Es un asunto difícilísimo. Para acertar con la elección del vino en un restaurante, es obligado un concurso de experiencias y

---

<sup>16</sup> PEYRÓ, Ignacio (25/03/2006), “Los universales del Croissant: confiterías y recuerdos. Rosa Krüger. Dos meses de Albariño” [en línea]: El Confidencial Digital. Disponible en: [http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/Croissant-confiterias-Rosa-Kruger-Albarino\\_0\\_488351162.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/Croissant-confiterias-Rosa-Kruger-Albarino_0_488351162.html)

<sup>17</sup> PEYRÓ, Ignacio (23/02/2008), “Alcohólicos egregios. Breve repertorio ético-político. Y una nota al pie sobre el Dubonnet” [en línea]: El Confidencial Digital. Disponible en: [http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/Alcoholicos-Breve-repertorio-etilico-politico-Dubonnet\\_0\\_908309165.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/Alcoholicos-Breve-repertorio-etilico-politico-Dubonnet_0_908309165.html)

saberes que raramente tienen cabida en el breve tránsito de una vida humana”<sup>18</sup>.

A la vez, no es el suyo un humor omniabarcante: se aplica a muchos ámbitos, pero otros se toman perfectamente en serio por eso se puede hablar del trasfondo de estos textos como de algo realmente pensado. Peyró no es un escéptico a pesar de que en no pocas ocasiones relativice –pondere, en realidad– de manera que se dé a todas las cosas la trascendencia y el valor que tienen. Por ejemplo, la comida no lo es todo y mostrar eso es importante para alguien que se dedica a hablar de ella con tanta frecuencia:

“no hace tanto que conocí a un hombre –un pintor expresionista envejecido– que madruga los fines de semana y hace media hora de coche para comer a las nueve en punto su croissant y demostrar que cualquier banalidad tiene sus mártires”<sup>19</sup>.

Tampoco duda, en otras ocasiones, en alabar el consumo de la *Chartreuse*, lo cual no significa, en su elogio, que olvide el hecho de que fuera inventada para sanar enfermedades y, como tal, se tratara de un invento fallido:

“Desde entonces, la *Chartreuse* ha tenido una historia larga y difícil, novelesca. En un principio era un *elixir de longue vie*, es decir, un cordial con propiedades curativas universales que convenía por igual a desarreglos del estómago, irritaciones de garganta y discontinuidades del espíritu”<sup>20</sup>.

---

<sup>18</sup> PEYRÓ, Ignacio (26/04/2008), “El vino en el restaurante. Lecciones de experiencia sobre una decisión difícil” [en línea]: El Confidencial Digital. Disponible en: [http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/restaurante-Lecciones-experiencia-decision-dificil\\_0\\_946105385.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/restaurante-Lecciones-experiencia-decision-dificil_0_946105385.html)

<sup>19</sup> PEYRÓ, Ignacio (25/03/2006), “Los universales del Croissant: confiterías y recuerdos. Rosa Krüger. Dos meses de Albariño” [en línea]: El Confidencial Digital. Disponible en: [http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/Croissant-confiterias-Rosa-Kruger-Albarino\\_0\\_488351162.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/Croissant-confiterias-Rosa-Kruger-Albarino_0_488351162.html)

<sup>20</sup> PEYRÓ, Ignacio (06/05/2006) “Los habitantes del desierto. Verde Chartreuse. Vivir más de cien años [en línea]: El Confidencial Digital. Disponible en: [http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/habitantes-desierto-Verde-Chartreuse-Vivir\\_0\\_513548642.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/habitantes-desierto-Verde-Chartreuse-Vivir_0_513548642.html)

### 3.3. El trasfondo

Desde el principio de este artículo se ha dicho que una peculiaridad de las iniciales críticas gastronómicas era su naturaleza literaria y su estar a medio camino entre la información y el ensayo. En realidad ambas peculiaridades son la misma en tanto que sólo se hace literatura cuando se habla de algo importante, que nace con vocación de pervivencia. Ese algo es lo aquí se ha llamado trasfondo y constituye una verdadera filosofía del gusto que se puede sustanciar en las siguientes notas:

#### 3.3.1. El mundo está bien hecho

Es un pensamiento muy sencillo pero que frecuentemente ha sido olvidado o, sencillamente, puesto en duda: el mundo está bien hecho. Son textos que no pocas veces están atravesados por una sorpresa ante la circunstancia de la diversidad y la maravilla que constituye el mundo. Son habituales las enumeraciones de productos, las descripciones pormenorizadas de los olores y colores de la naturaleza. Es, en cierto sentido, la misma admiración meditada que llevaba a tantos pintores barrocos a pintar un bodegón con un puerro, un cardo, unas verduras y el agua mineral traspasada por la transparencia del mediodía. Sobre su visita al mercado central de Madrid, Peyró escribió:

“Entran camiones que traen vacuno de Dinamarca y Alemania, de los cebaderos de Toledo, tomates del plan Badajoz, tomates marroquíes, tomates de Holanda criados sobre lana mineral, peras de Lérida, castañas de Ávila o de Orense, las primeras nueces americanas (Mariani Nuts, California), dátiles “El glorioso” de El Campello, provincia de Alicante, o de Túnez; orejones de Turquía, higos “cuello de dama”, hectólitros de miel de la Alcarria o los Ibores, pasas de moscatel de la Axarquía”<sup>21</sup>.

---

<sup>21</sup> PEYRÓ, Ignacio (08/12/2007), “Balada de suburbio y bodegón de Mercamadrid. Una visita guiada. La vida y la rumba” [en línea]: El Confidencial Digital. Disponible en: [http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/Balada-suburbio-bodegon-Mercamadrid-guiada\\_0\\_862113783.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/Balada-suburbio-bodegon-Mercamadrid-guiada_0_862113783.html)

Pero no se trata sólo de la constatación de ese mundo sino de que su cultivo es perfectible y, de que, de alguna forma, estamos hechos para interpretarlo, para sojuzgarlo y para disfrutarlo. El hombre tiene con el mundo –y con la comida también– una suerte de relación dialéctica: a través de una buena relación y con su buen cultivo ambos mejoran. Este pensamiento tiene que ver con un entendimiento de la realidad que no ha sido aceptado de forma unánime en todas las culturas. De hecho en sus columnas se transmite la convicción –políticamente incorrecta– de que es en Europa donde se ha desarrollado el gusto por la materia –gusto expresado en la preocupación por conseguir unas materias primas óptimas y en prepararlas para sacar sus mejores versiones. Y, por último, se trata de comerlas también de la mejor forma posible: la cocina se puede entender de muchas maneras, también como un hacer cultura de la naturaleza, hacer como hombres lo que es una necesidad de la biología. Se trata de tener una relación honrada, sincera, con la comida: admirar el mundo, sentir el deber de convertirlo en su mejor versión posible y alimentarse de él conscientes de nuestra cierta y connatural dignidad:

“uno podía y puede parar en cualquier país horrible y descubrir que sirven el champagne y la margarita incluso bajo el bombardeo, o podemos comer ensalada César o *steak tartar* y sentir la brisa cálida de la civilización”<sup>22</sup>.

Algo análogo acerca de este filo-materialismo lo expresaba el también periodista y gastrónomo Valentí Puig, en términos más solemnes:

“El historiador belga –agnóstico y librepensador– Leo Moulin analizó la gastronomía europea para llegar a la conclusión de que, en cualquier lugar del mundo, la cocina de los católicos es superior a la de los protestantes. Es más: su presencia es mayor y más significativa entre católicos que entre protestantes. Moulin lo

---

<sup>22</sup> PEYRÓ, Ignacio (05/08/2006), “Las globalizaciones del gusto. Particularismos del vino. La patria de la cocina” [en línea]: El Confidencial Digital. Disponible en: [http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/globalizaciones-gusto-Particularismos-vino-patria-cocina\\_0\\_568143181.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/globalizaciones-gusto-Particularismos-vino-patria-cocina_0_568143181.html)

achacaba a que el protestantismo ha reducido en el ser humano la *joie de vivre*. Dicho de otro modo: “El creyente protestante se encuentra solo ante Dios, debe asumir por completo la responsabilidad de sus actos, incluso la del abandono a la pecaminosa concupiscencia del comer”. Por contraste, el católico, es más libre, está menos acomplexado, porque sabe que cuenta con toda una red de mediaciones culturales y eclesiásticas para ayudarlo”<sup>23</sup>.

A lo largo de los artículos se desgranán los ejemplos en los que queda claro ese respeto. Al hablar, por ejemplo, del restaurante *La Playa* escribía:

“*La Playa*, sin embargo, era un restaurante y no un conservatorio. Era un restaurante para huérfanos culinarios, para comer eso que se llamaba la cocina española y que consistía en un poco de allí y un poco de allá, todo cercano, todo bueno, todo significativo en las galerías que unen el paladar con la vida y la memoria y que pueden propiciar una anagnórisis ante una merluza a la romana. Los productos tenían la mejor denominación de origen: el mercado de Chamberí. Por supuesto, también había sus Valbuenas, por si alguien quería celebrar el final feliz de unas oposiciones. No faltaban, por tanto, empujes de grandeza. Con todo, tenía la mejor grandeza que un restaurante puede tener: el seguro de elegir a ciegas y acertar”<sup>24</sup>.

Y con no poca frecuencia hay una elegía hacia la pérdida de ese amor, trasparenteada en cierta vulgaridad, en el cambio del paradigma de lo que objetivamente estaba bien por otros criterios de gusto como son el precio, la

---

<sup>23</sup> PUIG, Valentí (2007), *La fe de nuestros padres*. Barcelona: ed. Península, p.12.

<sup>24</sup> PEYRÓ, Ignacio (12/07/2008), “Un adiós a ‘La Playa’. Ha cerrado el mejor restaurante de Madrid. Hostelería y sociología” [en línea]: El Confidencial Digital. Disponible en: [http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/Playa-restaurante-Madrid-Hosteleria-sociologia\\_0\\_992300766.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/Playa-restaurante-Madrid-Hosteleria-sociologia_0_992300766.html)

novedad, la fusión-creatividad y la moda: “Hoy los restaurantes quieren que salgas de ellos más vanidoso y más culto”<sup>25</sup>.

### 3.3.2. Conocimiento de uno mismo

La historia de la comida es la historia del lugar del que uno procede. Hay en esas columnas una denuncia de la pérdida del sentido de los propios orígenes que lleva aparejada una pérdida de la propia tradición culinaria. Aunque en otros momentos se recuerdan los aspectos positivos de la globalización<sup>26</sup>, cierto efecto indeseado de ésta es el del olvido de la identidad del lugar al que uno pertenece: en esta línea tiene sentido la reivindicación de la cocina estacional, o de las costumbres de elaboración regionales (el arroz de un determinado lugar). Pla se sentía como personaje del país del Ampurdán y reconoce que si escribe *Lo que hemos comido* es para dejar negro sobre blanco que “es incuestionable: la cocina ha decaído en todas partes. En definitiva todo se ha industrializado”<sup>27</sup>. Jiménez Lozano, en su libro *Sobre Judíos, Moriscos y Conversos*<sup>28</sup> relata cómo realizó, en los años 70, una encuesta entre personas mayores de algunos pueblos de Castilla: en ella encontró que muchos de esos aldeanos guardaban costumbres culinarias propias de la cultura judía (en la forma, por ejemplo, de matar a un cabrito) que databan de cuando éstos aún poblaban Castilla, cinco siglos antes. Esa herencia de carácter cultural y transmitida durante siglos por medio de ciertas costumbres de la cocina, según explica Jiménez Lozano, ha desaparecido completamente en unos pocos decenios.

Pero las columnas de Peyró no se refieren sólo al conocimiento de uno mismo en tanto que conocimiento del propio entorno sino que también transmiten que

---

<sup>25</sup> PEYRÓ, Ignacio (12/07/2008), “Un adiós a ‘La Playa’. Ha cerrado el mejor restaurante de Madrid. Hostelería y sociología” [en línea]: El Confidencial Digital. Disponible en: [http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/Playa-restaurante-Madrid-Hosteleria-sociologia\\_0\\_992300766.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/Playa-restaurante-Madrid-Hosteleria-sociologia_0_992300766.html)

<sup>26</sup> Cfr. PEYRÓ, Ignacio (05/08/2006), “Las globalizaciones del gusto. Particularismos del vino. La patria de la cocina” [en línea]: El Confidencial Digital. Disponible en: [http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/globalizaciones-gusto-Particularismos-vino-patria-cocina\\_0\\_568143181.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/globalizaciones-gusto-Particularismos-vino-patria-cocina_0_568143181.html)

<sup>27</sup> PLA, Josep (2013), *Lo que hemos comido*. Barcelona: Destino, p. 16.

<sup>28</sup> JIMÉNEZ LOZANO, José (2003), *Sobre Judíos, Moriscos y Conversos*. Valladolid: Ámbito ediciones.



la cocina es recuerdo de la propia infancia y por tanto autoconocimiento. La gastronomía trae recuerdos que ni siquiera se sabía que eran recordados:

“dos manzanas de la calle quedaban aromatizadas por encima de la lluvia que todo lo confunde o del ruido del motor. Estos olores de masa, de pastelería y panadería son contiguos al corazón y ocultan una verdad fundamental, casi materna”<sup>29</sup>.

En la cocina de un joven de finales del siglo XX estaba la infancia, el reconocimiento del entorno en su comida, de la misma manera que en la cocina de un joven del siglo XXI habrá el reconocimiento de la persona que le cuidaba de niño, sea ésta quien sea. Quizá haya recuerdos de sabores de una cocina de la inmigración o los de la comida estandarizada de la guardería: “la patria de la cocina –hoy y ayer– es la memoria”<sup>30</sup>. En definitiva,

“El abandono de la cocina familiar implica una cierta dispersión a la hora de comer y –más aún– a la hora de cocinar. Son tradiciones de sabiduría por más que con las virtudes se transmitieran también algunos vicios. Se aprende a cocinar enredando en la cocina y, en buena parte, el gusto se educa en los restaurantes”<sup>31</sup>

### 3.3.3. Dimensión ética y sociológica de la comida

En íntima relación con lo anterior, las columnas de Peyró transmiten diversas intuiciones de carácter ético. Por un lado en la historia gastronómica de cada persona se observa una maduración del gusto que es reflejo de la propia

---

<sup>29</sup> PEYRÓ, Ignacio (25/03/2006), “Los universales del Croissant: confiterías y recuerdos. Rosa Krüger. Dos meses de Albariño” [en línea]: El Confidencial Digital. Disponible en: [http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/Croissant-confiterias-Rosa-Kruger-Albarino\\_0\\_488351162.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/Croissant-confiterias-Rosa-Kruger-Albarino_0_488351162.html)

<sup>30</sup> PEYRÓ, Ignacio (05/08/2006), “Las globalizaciones del gusto. Particularismos del vino. La patria de la cocina” [en línea]: El Confidencial Digital. Disponible en: [http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/globalizaciones-gusto-Particularismos-vino-patria-cocina\\_0\\_568143181.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/globalizaciones-gusto-Particularismos-vino-patria-cocina_0_568143181.html)

<sup>31</sup> PEYRÓ, Ignacio (05/08/2006), “Las globalizaciones del gusto. Particularismos del vino. La patria de la cocina” [en línea]: El Confidencial Digital. Disponible en: [http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/globalizaciones-gusto-Particularismos-vino-patria-cocina\\_0\\_568143181.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/globalizaciones-gusto-Particularismos-vino-patria-cocina_0_568143181.html)

maduración personal: los ímpetus juveniles van, en palabras de Peyró, más aparejados con la avidez mientras que “la gastronomía es afición crepuscular”<sup>32</sup>; con la madurez llega el espíritu de contemplación, cierta moderación de los ímpetus y con ellos, la finura:

“En términos gastronómicos, un adolescente no necesita el acierto en el punto de cocción sino la ingesta urgente de hidratos de carbono. El padre huele el brandy hasta el momento de la meditación o el sueño mientras el hijo come un bistec con patatas sin pensamientos secundarios, sin abstracción, sin trascendencias. El padre come una pera y piensa en la anatomía de la estatuaría clásica, en el paisaje, en el comercio, en el grabado que su madre tenía en la cocina o en que ya ha llegado el mes de junio. Para el hijo, comer una pera es algo banal y no poético”<sup>33</sup>.

En la aplicación general de este esquema –y por tanto se habla ahora de sociología– se podría hacer un diagnóstico de determinadas sociedades: a una sociedad crecientemente infantilizada le corresponden unos gustos crecientemente simples, una sociedad, por ejemplo, en la que no se cumpla la máxima de que “el amargo ocupa el trono de los sabores”<sup>34</sup>

Otra intuición de carácter ético es aquella que entiende el acto de comer como reflejo del esquema de acción-responsabilidad que está presente en la moralidad de cualquier acción. Peyró recuerda frecuentemente que en torno a la gastronomía la naturaleza nos enseña la noción más básica de la responsabilidad: “Al final, hay una justicia en pagar por lo que uno gasta, por lo

---

<sup>32</sup> PEYRÓ, Ignacio (12/08/2006), “La gastronomía y los años. Caracterización del gastrónomo. Sabidurías del gusto” [en línea]: El Confidencial Digital. Disponible en: [http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/gastronomia-Characterizacion-gastronomo-Sabidurias-gusto\\_0\\_572342761.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/gastronomia-Characterizacion-gastronomo-Sabidurias-gusto_0_572342761.html)

<sup>33</sup> PEYRÓ, Ignacio (12/08/2006), “La gastronomía y los años. Caracterización del gastrónomo. Sabidurías del gusto” [en línea]: El Confidencial Digital. Disponible en: [http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/gastronomia-Characterizacion-gastronomo-Sabidurias-gusto\\_0\\_572342761.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/gastronomia-Characterizacion-gastronomo-Sabidurias-gusto_0_572342761.html)

<sup>34</sup> PEYRÓ, Ignacio (18/07/2009), “Las barras del Negroni. Disertación muy breve sobre cócteles amargos” [en línea]: El Confidencial Digital. Disponible en: [http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/barras-Negroni-Disertacion-cocteles-amargos\\_0\\_1214878514.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/barras-Negroni-Disertacion-cocteles-amargos_0_1214878514.html)

que uno come, y hay incluso personas con la sutileza moral de sentirse mal si a uno le invitan siempre”<sup>35</sup>. Y de nuevo se trata este asunto al hablar de las bebidas alcohólicas:

“Quién sabe si al final no hemos sido injustos con la resaca y su lección moral resumida, precisamente, en que en esta vida nos toca pagar todas las copas. Kingsley Amis habla de la “resaca metafísica”: a la euforia libatoria le seguirá un “cafard” de plomo, por ese mismo orden natural de los ciclos que da su lugar al placer y la agonía, al nacimiento y la devastación, como una manera de compensar la vida”<sup>36</sup>.

Si se entiende de modo absoluto lo dicho hasta ahora, se puede comprender, por ejemplo, cómo con esa mezcla, ya aludida, de bromas y de veras, se pueda leer en algún artículo que “comer mal hace infeliz por más que no todo el mundo tenga la sensibilidad para apreciarlo”<sup>37</sup>: y esto no es, al final, sino una exageración pero también es el reflejo de la convicción de que en torno al comer hay una manera de entender el mundo, y cualquier forma de entender el mundo conlleva una ética y, por tanto, una filosofía de la felicidad.

#### **4.-Anexo: las críticas gastronómicas de Ignacio Peyró en el portal [www.elconfidencialdigital.com](http://www.elconfidencialdigital.com)**

En la siguiente tabla se ofrece, por orden cronológico, una lista de los artículos sobre gastronomía publicados por Ignacio Peyró en el portal [www.elconfidencialdigital.com](http://www.elconfidencialdigital.com). La fecha corresponde con el día en que fueron publicados

---

<sup>35</sup> PEYRÓ, Ignacio (26/08/2006), “Ese momento de la cuenta. El precio de comer. La propina y la equidad” [en línea]: El Confidencial Digital. Disponible en: [http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/momento-cuenta-precio-propina-equidad\\_0\\_580741922.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/momento-cuenta-precio-propina-equidad_0_580741922.html)

<sup>36</sup> PEYRÓ, Ignacio (01/06/2014), “Nos toca pagar todas las copas” [en línea]: The Objective. Disponible en: [http://theobjective.com/blog/es/Ignacio\\_Peyro/2014/05/31/nos-toca-pagar-todas-las-copas](http://theobjective.com/blog/es/Ignacio_Peyro/2014/05/31/nos-toca-pagar-todas-las-copas)

<sup>37</sup> PEYRÓ, Ignacio (29/07/2006), “La cuestión de la obesidad. Los socialistas y la comida. Menos latín y más gimnasia” [en línea]: El Confidencial Digital. Disponible en: [http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/cuestion-obesidad-socialistas-comida-gimnasia\\_0\\_563943602.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/cuestion-obesidad-socialistas-comida-gimnasia_0_563943602.html)

Actas – VI Congreso Internacional Latina de Comunicación Social – VI CILCS – Universidad de La Laguna, diciembre 2014

---

<b>TÍTULO</b>	<b>FECHA</b>
Lo mejor de la comida	15/04/2005
Ojalá nunca cierre Balmoral	03/05/2005
El verano y el aperitivo ilustrado	09/06/2005
Fumar sin desengaño	28/12/2005
La semana de un joven educado: el viejo comunistón, del Martini al Lexatín y el converso votante del PP	01/01/2006
Dichosos nuestros ojos que vieron Balmoral	15/03/2006
Arqueología sentimental de una orfandad, ahora que ha cerrado el primer VIP'S, y ese tinto de Bernabé y Navarro	18/03/2006
Los universales del Croissant: confiterías y recuerdos. Rosa Krüger. Dos meses de Albariño	25/03/2006
Imperfección y encanto. Jockey y las mesas del poder. Simbólica de Loewe. Cuatro vinos rosados	15/04/2006
Ética del carril bici. Fernando de Aranda en Damasco y Palmira. Château Musar	22/04/2006
Anticipación horrorosa del verano. Los mocasines indios. Triunfos de la tortilla de patatas	29/04/2006
Los habitantes del desierto. Verde Chartreuse. Vivir más de cien años	06/05/2006
El pan y la mantequilla. Pervivencias decimonónicas. Soria	13/05/2006
Íntima ciudad. Estampa de otro tiempo en Recoletos. La vida en la terraza. Un Merlot a cuatro manos	27/05/2006
Un vino para cada escritor (I). De Azorín A Agustín de Foxá y Mérimée	10/06/2006
Un vino para cada escritor (II). De José Celestino Mutis a Pablo Neruda y Rainer Maria Rilke	17/06/2006
El discreto manicomio del doctor León. Chardonnay on the rocks o el champagne del pobre	22/07/2006
La cuestión de la obesidad. Los socialistas y la comida. Menos	29/07/2006

Actas – VI Congreso Internacional Latina de Comunicación Social – VI CILCS – Universidad de La Laguna, diciembre 2014

latín y más gimnasia	
Las globalizaciones del gusto. Particularismo del vino. La patria de la cocina	05/08/2006
La gastronomía y los años. Caracterización del gastrónomo. Sabidurías del gusto	12/08/2006
La copa que rebosa. Teorías sobre el cristal y escolástica de las copas. Riedel, Spiegelau, Schott	19/08/2006
Ese momento de la cuenta. El precio de comer. La propina y la equidad	26/08/2006
La ligereza según Néstor Luján	06/09/2006
Brevísima historia y leyenda del café. Lamentación del café expreso. El café tal como era	23/09/2006
Las ostras. Comer animal vivo. Muy breve anecdotario ostrofágico	21/10/2006
La semana de un joven educado: de Cuenca a la Fuente del Berro y de las setas a las dehesas	04/11/2006
Desvaríos y locuras de un comerciante en crisis la tarde de Navidad	30/12/2006
El champagne. Reflexiones triviales de un pequeño gastrónomo	13/01/2007
Anecdotario manual de bares de hotel	20/01/2007
Noches del Viejo León	10/02/2007
Razón y elogio del beber	17/02/2007
Glosas arbitrarias de las últimas cenas: Cuenllas, Saint James, Sylkar, Santceloni, Castelló, Bice, Ritz, etc.	24/02/2007
La semana de un conservador: de la barra del Cock al solaz de Youtube	17/03/2007
Vinos del Duero y del Douro, moscateles, escritores deprimidos, exnovias, abril en Portugal, hipotecas y retornos	14/04/2007
Guía breve del Madrid galante (I): consideraciones generales	21/04/2007
Guía breve del Madrid galante (II): restaurantes	28/04/2007
Moral y restaurantes. La semana de un conspirador	09/06/2007

Actas – VI Congreso Internacional Latina de Comunicación Social – VI CILCS – Universidad de La Laguna, diciembre 2014

---

Los placeres baratos. El vino doncel. Elogio del vino nuevo y el ruralismo a lo elegante	30/06/2007
La semana de un conservador: 'september song'. De Brideshead y Laredo a 'Baby Beef'	24/09/2007
Apuntes de vida ligera: las copas y las letras. 'Mucho más otoño'. Primeras setas, últimas terrazas	08/10/2007
De re rustica. Esplendor de Portugal. Epístola sobre los beneficios espirituales del Oporto	11/11/2007
Balada de suburbio y bodegón de Mercamadrid. Una visita guiada. La vida y la rumba	08/12/2007
El sistema Azorín. Un espíritu selecto. El dolorido sentir, la bella prosa. Golosinas navideñas (1)	22/12/2007
Golosinas navideñas (II): de los quesos al vodka y de la becada al framboise Royal	29/12/2007
Blanc de blancs'. Una mínima incursión en los vinos blancos españoles. Galicia y Vasconia. Digresión breve sobre Julien Green.	12/01/2008
Blanc de blancs (II). Vinos blancos de Castilla y un rápido avituallamiento en La Rioja. Con una coda entre Versailles y París.	19/01/2008
Los ocios de un conservador: blinis, beignets 'princesse', sauternes y rosas Petrovic	16/02/2008
Alcohólicos egregios. Breve repertorio etílico-político. Y una nota al pie sobre el Dubonnet	23/02/2008
Exótica. Elogio de los bares hawaianos. Una rápida panorámica de los Tiki-bars	19/04/2008
El vino en el restaurante. Lecciones de experiencia sobre una decisión difícil	26/04/2008
Porto-tonic. Otro sabor para las estaciones cálidas y el verano social	03/05/2008
La cocina y los celos	28/05/2008

Actas – VI Congreso Internacional Latina de Comunicación Social – VI CILCS – Universidad de La Laguna, diciembre 2014

Restaurantes comentados. ¿Dónde cenamos hoy? Contentos y descontentos gastronómicos	28/06/2008
La semana de un conservador. Oficio de terrazas	05/07/2008
Un adiós a 'La Playa'. Ha cerrado el mejor restaurante de Madrid. Hostelería y sociología.	12/07/2008
Una fiesta de la cerveza. El sí y el no de la cerveza. El lúpulo estético	19/07/2008
Masculinidad y vino blanco. Últimas copas. De la Borgoña a Nápoles	11/10/2008
Comer, beber y rezar. Ponche y pudding. Sigue habiendo Navidad	20/12/2008
Confieso que he bebido. Últimos vinos	17/01/2009
La liebre <i>à la royale</i> . El arte mayor de la cocina. Y una propina del pasado	24/01/2009
Santa Rita y las abejas. Defensa y filosofía de la miel. El chic de la apicultura.	07/02/2009
Mi primer bar. 'El mundo de la aceptación'. La lectura de los poetas y la contemplación del cielo.	28/02/2009
El placer pensativo. La concupiscencia y los puros. Todos los fumadores del pasado	21/03/2009
San Pablo y el whisky. De la ginebra al whisky. El whisky como fin de trayecto	09/05/2009
Las barras del Negroni. Disertación muy breve sobre cócteles amargos	18/07/2009
Últimas cenas. Los restaurantes de temporada (III)	15/08/2009
La mesa francesa. ¿Qué fue de la dulce Francia?	20/08/2009
Cóncavas y planas. Descripción breve de las ostras por sus tipos	21/11/2009
Salvad los restaurantes de España. El Landó, Casa Lorenzo, Casa Rafa	10/05/2010
Salvad los restaurantes de España, II. El Imperio, Balear, La Penela	18/05/2010

# Actas – VI Congreso Internacional Latina de Comunicación Social – VI CILCS – Universidad de La Laguna, diciembre 2014

---

Casa José. Aranjuez, revisitado	01/06/2010
Los cigarrillos y la vida	19/06/2010
La curiosa relación de los vinos con la eternidad y la muerte	24/07/2010

## 5.-Referencias bibliográficas

APEZARENA, José (2005), *Periodismo al oído*. Barcelona: editorial Debate.

CAMBA, Julio (1943), *La Casa del Lúculo o Arte de Comer*. Madrid: Espasa Calpe.

JIMÉNEZ LOZANO, José (2003), *Sobre Judíos, Moriscos y Conversos*. Valladolid: Ámbito ediciones.

LARRA, Mariano José de (1981), *Artículos*. Edición de Carlos Seco Serrano. Artículo “La fonda nueva”, Barcelona: Planeta.

MARTÍNEZ MOTIÑO, Francisco (1611?), *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y confitería*. Madrid: Imprenta de Luis Sánchez.

MAILLET, José (1851), *El confitero moderno. Tratado completo y práctico de confitería y de pastelería*. Barcelona: Imprenta y Librería de la Señora viuda e hijos de Mayol.

ORTEGA, Simone (2004), *1080 recetas de cocina*. Madrid: Alianza editorial.

PARDO DE FIGUEROA, Mariano (2010), *La Mesa Moderna: Cartas sobre el Comedor y la Cocina cambiadas entre el Doctor Thebussem y un Cocinero de S.M.* Madrid: Maxtor.

PÉREZ, Dionisio (1994), *La Cocina Clásica Española*. Prólogo de Alberto Insúa. Huesca: Ediciones La Val de Onsera.

PLA, Josep (2013), *Lo que hemos comido*. Barcelona: Destino.

PUIG, Valentí (2007), *La fe de nuestros padres*. Barcelona: ed. Península.

SÁNCHEZ GÓMEZ, Fernando (2013), *La cocina de la crítica. Historia, Teoría y Práctica de la crítica gastronómica como Género Periodístico*.

BRILLANT-SAVARIN, Jean-Anthelme (2012), *Fisiología del Gusto*. Madrid: Trea.

## Recursos electrónicos



## Actas – VI Congreso Internacional Latina de Comunicación Social – VI CILCS – Universidad de La Laguna, diciembre 2014

---

PEYRÓ, Ignacio (25/03/2006), “Los universales del Croissant: confiterías y recuerdos. Rosa Krüger. Dos meses de Albariño” [en línea]: El Confidencial Digital. [fecha de consulta: 29 de octubre de 2014] Disponible en:

[http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/Croissant-confiterias-Rosa-Kruger-Albarino\\_0\\_488351162.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/Croissant-confiterias-Rosa-Kruger-Albarino_0_488351162.html)

PEYRÓ, Ignacio (06/05/2006) “Los habitantes del desierto. Verde Chartreuse. Vivir más de cien años [en línea]: El Confidencial Digital. [fecha de consulta: 29 de octubre de 2014] Disponible en:

[http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/habitantes-desierto-Verde-Chartreuse-Vivir\\_0\\_513548642.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/habitantes-desierto-Verde-Chartreuse-Vivir_0_513548642.html)

PEYRÓ, Ignacio (13/05/2006), “El pan y la mantequilla. Pervivencias decimonónicas. Soria” [en línea]: El Confidencial Digital. [fecha de consulta: 29 de octubre de 2014] Disponible en:

[http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/pan-mantequilla-Pervivencias-decimononicas-Soria\\_0\\_517748222.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/pan-mantequilla-Pervivencias-decimononicas-Soria_0_517748222.html)

PEYRÓ, Ignacio (29/07/2006), “La cuestión de la obesidad. Los socialistas y la comida. Menos latín y más gimnasia” [en línea]: El Confidencial Digital. [fecha de consulta: 29 de octubre de 2014] Disponible en:

[http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/cuestion-obesidad-socialistas-comida-gimnasia\\_0\\_563943602.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/cuestion-obesidad-socialistas-comida-gimnasia_0_563943602.html)

PEYRÓ, Ignacio (05/08/2006), “Las globalizaciones del gusto. Particularismos del vino. La patria de la cocina” [en línea]: El Confidencial Digital. [fecha de consulta: 29 de octubre de 2014] Disponible en:

[http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/globalizaciones-gusto-Particularismos-vino-patria-cocina\\_0\\_568143181.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/globalizaciones-gusto-Particularismos-vino-patria-cocina_0_568143181.html)

PEYRÓ, Ignacio (12/08/2006), “La gastronomía y los años. Caracterización del gastrónomo. Sabidurías del gusto” [en línea]: El Confidencial Digital. [fecha de consulta: 29 de octubre de 2014] Disponible en:

[http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/gastronomia-Characterizacion-gastronomo-Sabidurias-gusto\\_0\\_572342761.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/gastronomia-Characterizacion-gastronomo-Sabidurias-gusto_0_572342761.html)

PEYRÓ, Ignacio (26/08/2006), “Ese momento de la cuenta. El precio de comer. La propina y la equidad” [en línea]: El Confidencial Digital. [fecha de consulta:

Actas – VI Congreso Internacional Latina de Comunicación Social – VI CILCS – Universidad de La Laguna, diciembre 2014

---

29 de octubre de 2014] Disponible en:

[http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/momento-cuenta-precio-propina-equidad\\_0\\_580741922.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/momento-cuenta-precio-propina-equidad_0_580741922.html)

PEYRÓ, Ignacio (08/12/2007), “Balada de suburbio y bodegón de Mercamadrid. Una visita guiada. La vida y la rumba” [en línea]: El Confidencial Digital. [fecha de consulta: 29 de octubre de 2014] Disponible en:

[http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/Balada-suburbio-bodegon-Mercamadrid-guiada\\_0\\_862113783.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/Balada-suburbio-bodegon-Mercamadrid-guiada_0_862113783.html)

PEYRÓ, Ignacio (23/02/2008), “Alcohólicos egregios. Breve repertorio étlico-político. Y una nota al pie sobre el Dubonnet” [en línea]: El Confidencial Digital. [fecha de consulta: 29 de octubre de 2014] Disponible en:

[http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/Alcoholicos-Breve-repertorio-etilico-politico-Dubonnet\\_0\\_908309165.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/Alcoholicos-Breve-repertorio-etilico-politico-Dubonnet_0_908309165.html)

PEYRÓ, Ignacio (26/04/2008), “El vino en el restaurante. Lecciones de experiencia sobre una decisión difícil” [en línea]: El Confidencial Digital. [fecha de consulta: 29 de octubre de 2014] Disponible en:

[http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/restaurante-Lecciones-experiencia-decision-dificil\\_0\\_946105385.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/restaurante-Lecciones-experiencia-decision-dificil_0_946105385.html)

PEYRÓ, Ignacio (12/07/2008), “Un adiós a ‘La Playa’. Ha cerrado el mejor restaurante de Madrid. Hostelería y sociología” [en línea]: El Confidencial Digital. [fecha de consulta: 29 de octubre de 2014] Disponible en:

[http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/Playa-restaurante-Madrid-Hosteleria-sociologia\\_0\\_992300766.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/Playa-restaurante-Madrid-Hosteleria-sociologia_0_992300766.html)

PEYRÓ, Ignacio (09/05/2009), “San Pablo y el whisky. De la ginebra al whisky. El whisky como fin de trayecto” [en línea]: El Confidencial Digital. [fecha de consulta: 29 de octubre de 2014] Disponible en:

[http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/San-Pablo-whisky-ginebra-trayecto\\_0\\_1172882704.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/San-Pablo-whisky-ginebra-trayecto_0_1172882704.html)

PEYRÓ, Ignacio (18/07/2009), “Las barras del Negroni. Disertación muy breve sobre cócteles amargos” [en línea]: El Confidencial Digital. [fecha de consulta: 29 de octubre de 2014] Disponible en:

[http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna\\_libre/barras-Negrini-Disertacion-cocteles-amargos\\_0\\_1214878514.html](http://www.elconfidencialdigital.com/opinion/tribuna_libre/barras-Negrini-Disertacion-cocteles-amargos_0_1214878514.html)

PEYRÓ, Ignacio (01/06/2014), “Nos toca pagar todas las copas” [en línea]: The Objective. [fecha de consulta: 29 de octubre de 2014] Disponible en:

[http://theobjective.com/blog/es/Ignacio\\_Peyro/2014/05/31/nos-toca-pagar-todas-las-copas](http://theobjective.com/blog/es/Ignacio_Peyro/2014/05/31/nos-toca-pagar-todas-las-copas)