

## INTRODUCCIÓN A LA COCINA TOLEDANA TRADICIONAL (Lección inaugural del curso 1993 del IPIET)

*Jesús Cobo*

Ilmo. señor presidente.  
Señores consejeros.

Hablar de gastronomía toledana supone siempre para mí una amarga contradicción. Y, en cierto sentido, un ejercicio doloroso. Porque su estado actual es —y lo digo con una franqueza que nos evite cualquier posible equívoco— deplorable, vergonzoso y desolador, tanto en lo referente a los usos y costumbres de la alimentación familiar como a la insulsa y descuidada hostelería de la provincia. Las escasas excepciones que pudieran citarse no cambian, desgraciadamente, este triste panorama.

Y, sin embargo, toda la provincia de Toledo es una de las zonas ricas en la historia de la gastronomía española, por la originalidad, variedad y calidad de sus platos tradicionales. Es un tópico, cargado sin embargo de sentido histórico, hablar de Toledo como tierra de paso, de cruce, de encuentro de culturas. Gastronómicamente, esto es cierto también; y, sobre este fondo o tejido diverso se ha ido hilvanando la cultura alimenticia toledana, caracterizada esencialmente por su sincretismo creador.

Como en todo intento de recuperación o reconstrucción etnológica, el método más adecuado para acercarse al estudio de la historia de la alimentación sería, sin duda, el propio de la arqueología. Pero los posibles documentos gastronómicos son, por su propia naturaleza, irrecuperables; toda comida se destruye al comerse. Esto hace esencialmente difícil el estudio de estos temas; por otra parte, los testimonios literarios no son abundantes: sólo recientemente, y por causas más bien negativas que tienen mucho que ver con la propia crisis de la calidad alimenticia, la gastronomía está de moda, aunque teñida generalmente de pretenciosa superficialidad. Mas, al margen de aficiones más o menos sinceras, se va abriendo paso, poco a poco, la convicción de que la alimentación es parte fundamental del comportamiento humano y que, por ello, su conocimiento tiene un lugar adecuado dentro de los estudios históricos. Doña Emilia Pardo Bazán lo vio ya con claridad en el prólogo a su libro *La cocina española antigua*, en palabras que conservan plena vigencia: «Cada época de la Historia modifica el fogón, y cada pueblo come según su alma, antes tal vez

que según su estómago. Hay platos de nuestra cocina nacional que no son menos curiosos ni menos históricos que una medalla, un arma o un sepulcro»<sup>1</sup>.

En 1525, cinco años después de la edición príncipe<sup>2</sup>, se imprimía en Toledo, en las prensas famosas de Ramón de Petras, la primera edición castellana del *Libro de cocina*<sup>3</sup> del maestro Ruperto de Nola, cocinero mayor de Fernando II de Nápoles, a la que siguieron cinco o seis ediciones más<sup>4</sup>. Estos brillantes arranques editoriales dieron paso más tarde a una desoladora desatención: solamente un par de libros de cocina<sup>5</sup> se han editado en Toledo a lo largo de cuatro siglos y medio. Y ni los autores eran toledanos ni las obras trataban de nuestra culinaria. Apenas podemos reseñar algún opúsculo sobre el mazapán, como el de Daniel García Alejo<sup>6</sup>, y unos pocos artículos, más bienintencionados que lúcidos, del médico Moraleda y Esteban, hombre, al parecer, de sólidas costumbres alimenticias, pero del que no se podría en absoluto decir que era un gastrónomo, aunque llegase a mantener alguna correspondencia (hoy perdida o desconocida) con el famoso doctor Thebussem. Sólo en los últimos diez o quince años ha cambiado ligeramente el panorama: de 1975 es la *Guía gastronómica de la Mancha*, en la que se incluyeron algunas recetas toledanas clásicas, aunque su tono mancheguista la inclinaba más hacia las gastronomías de Ciudad Real y Albacete; muchas recetas toledanas pueden encontrarse también en el desigual *Recetario gastronómico de Castilla-La Mancha*, de Enrique García-Moreno y otros, editado en 1985; el mismo García-Moreno es autor de un *Viaje alrededor de la gastronomía toledana*, editado, también en 1985, por el IPIET, y Luis Moreno Nieto publicó en 1987, también en el IPIET, *El mazapán de Toledo, un manjar con historia*. En 1989, Hidroeléctrica Española dedicó su hermoso calendario gastronómico anual a la cocina de Toledo y, un año más tarde, una empresa mexicana editaba en Barcelona una bella obra sobre el mazapán, dirigida por don Javier Malagón<sup>7</sup>. La última contribución, por el momento, a la bibliografía toledana de tema gastronómico se debe al cocinero Pablo González, que ha recogido una amplia selección de recetas en el libro *La cocina de Pablo*<sup>8</sup>.

1. CONDESA DE PARDO BAZÁN, *La cocina española antigua*, Madrid, Renacimiento, S.A. Cito por la segunda edición, Madrid, 1981, pág. 4.

2. RUPERTO DE NOLA, *Llibre de doctrina pera ben servir: de Tallar: y del Art de Coch: ço es de qualsevol manera de potatges y salses*, Barcelona, Carles Amorós, 1520.

3. *Libro de cocina compuesto por maestro Ruberto de Nola cozinero que fue del serenísimo señor rey don Hernando de Nápoles: de muchos potajes y salsas y guisados... y manjares y salsas y caldos... y frutas de sartén: y maçapanes... Muy bien corregido y emendado*, Toledo, Ramón de Petras, 1525.

4. Se conocen, o se citan, ediciones de 1529, 1538, 1543, 1544, 1568 y 1577.

5. DRA. GONZÁLEZ BARRIOS, *Cursillo de dietética y cocina práctica. por la... y el profesor José Serrau*, Toledo, Imprenta de A. Medina, S.A.

VAZANA (seud. de ANA SALDANA), *Sólo para dos (Recetario de cocina)*, Toledo, Gómez Menor, 1956. (Cf. CARMEN SIMÓN PALMER, *Bibliografía de la gastronomía española. Notas para su realización*, Madrid, 1977, pág. 261).

6. DANIEL GARCÍA ALEJO, *Toledo y el mazapán*, Toledo, Imprenta de Felipe Ramírez, S.A.

7. JAVIER MALAGÓN BARCELÓ (editó), *Historia y leyenda del mazapán*, San Ángel Ediciones, México, 1990.

8. PABLO GONZÁLEZ, *La cocina de Pablo*, s.l., 1992.

Pero, a pesar de ser tan poco conocida y estudiada, no es nada sorprendente —ni tiene, desde luego, ninguna pretensión de localismo estrecho— asegurar que la cocina toledana tradicional es una de las más ricas y representativas de España. Ello es, sencillamente, consecuencia de la importancia histórica de la ciudad y de su tierra y de su privilegiada situación geográfica y cultural.

Culinariamente, Toledo se ha ido configurando como centro de diversas influencias que inciden sobre la sólida base de la cocina gótico-castellana, sin modificarla en lo esencial, pero caracterizándola de forma original y variadísima. Castilla nos trae la lengua y la olla. Pero cuando la repoblación castellana llega a La Mancha, a mediados del siglo XII, se inicia un formidable proceso de adaptación y diversificación, que da lugar a la cocina manchega, de originalísima y exuberante evolución posterior. Ha sido este foco manchego el que se ha mostrado siempre más activo e influyente sobre los fogones toledanos: penetra por Urda y Los Yébenes, pasa poderoso a Orgaz y a Sonseca, y llega hasta Toledo por Ajofrín y por Burguillos.

Es necesario, pues, resaltar todo aquello que hace de la de Toledo una cocina diferenciada dentro de la gran cocina de Castilla. Lo fundamental puede resumirse en los siguientes apartados:

1. Variedad y amplitud de los elementos culinarios.
2. Importancia fundamental del aceite de oliva.
3. Originalidad en el tratamiento de la caza menor.
4. Pérdida de protagonismo del asado castellano.
5. Importancia de los escabechados y de los estofados.
6. Escasa pastelería y excelente confitería.

Diré algo, en primer lugar, sobre el carácter de los elementos culinarios. Confieso humildemente que, durante mucho tiempo, he sido uno más en aceptar el tópico servil y adormecedor que consideraba a la provincia de Toledo como una de las más pobres de España. Los indicadores económicos resultaban tan abrumadores como tristes, y parecían dejar sentenciada la cuestión sin mayor inconveniente. La verdad es que, durante algunos años —seguramente demasiados—, hemos dado a la estadística un valor que ni pretende, ni tiene, ni, desde luego, se merece. Todavía no hay estadísticas para medir la capacidad, la potencia creadora, la calidad, el equilibrio o el sabor. A veces, la mayor pobreza de una provincia es el espíritu de sus habitantes. Eso, tal vez, lo podríamos discutir. Pero seguir diciendo todavía que la provincia de Toledo es una provincia pobre supone, o no haber salido nunca de ella, o haberlo hecho con los ojos cerrados<sup>9</sup>. Pero este enojoso tema merecería

9. De ninguna de estas dos limitaciones padecía Cervantes, y pudo así poner en boca de uno de sus personajes, nacido en Quintanar de la Orden, las siguientes expresivas palabras: «Yo, según la buena suerte quiso, nací en España, en una de las mejores provincias della» (Miguel de Cervantes, *Los trabajos de Persiles y Sigismunda*, Madrid, 1617, Lib. I, cap. V. Cito por la edición de *Obras de Cervantes*, Madrid, Gaspar y Roig, 1866, pág. 350). Quede claro que no incurro, al ofrecer esta cita, en anacronismo alguno y que sé muy bien que Cervantes usa la palabra *provincia* en un sentido mucho más natural e histórico que el artificioso y administrativo que tuvo luego, tras las reformas de Javier de Burgos.

otro momento. En lo que nos ocupa, es preciso reconocer que pocas regiones de Europa han tenido tal amplitud de elementos culinarios y, mucho menos, de tal calidad y abundancia. Podemos clasificarlos de la siguiente manera:

- a) La trilogía mediterránea.
- b) Verduras y hortalizas.
- c) Peces de río.
- d) La caza.
- e) Frutas.
- f) Condimentos.

Es imposible analizar aquí toda esta riqueza con la atención debida. Haría falta mucho tiempo. Nos limitaremos, pues, a seleccionar algunos ejemplos de especial interés.

Con sencillísimas hortalizas se prepara uno de los platos cumbre de la cocina regional española, el *pisto* manchego, que no es tan sencillo de lograr como muchos creen. Un *pisto* bien hecho necesita tomate excelente, cada día más escaso por cierto, sabrosos pimientos verdes y un poco de cebolla (si puede ser, de esas jugosas y dulcísimas cebollas de la Sagra, que lo realzan todo); necesita también una cocinera atenta y sin ninguna prisa, que sea capaz de conseguir la reducción lentísima y completa del tomate y de la cebolla. Es un plato que liga con casi todo, pero, sobre todo, con buen pan y con buen vino; en muchos sitios, para alargarlo, le incorporan calabacín, lo que, si no le beneficia en absoluto, tampoco es causa de mayor enojo.

Menos conocido, pero, para mi gusto, no menos importante que el *pisto* es el *pote* de pimientos, caliente o frío. En la margen derecha del Tajo, en Añover y en Mocejón, se producen pimientos rojos opulentos, dulces y fragantes que, asados y aliñados, dan lugar a esos sólidos y sabrosos potes, uno de los platos más gustosos y bien logrados de toda nuestra cocina.

Con los peces del Tajo se confeccionaban excelentes escabechados, que permitían la adecuada conservación del pescado en orzas de barro, y su consumo durante el riguroso verano. La contaminación del río hace hoy incomedibles los barbos y las carpas de la mayor parte de su curso. La, en otros tiempos celebrada, anguila de Tajo ni siquiera puede remontar el río —a causa de las presas— y ya no llega a Toledo. Pero, como ha sido uno de los más característicos y notables elementos de la culinaria toledana clásica, voy a dedicarle una particular atención.

Gastronómicamente, la anguila tiene no pocos detractores. Pero es pescado succulento, de originalísimo sabor y de matices insospechados. Por ello, somos también bastantes sus aficionados fervorosos. La anguila de Tajo, la que se pescaba en los molinos harineros entre Toledo y La Puebla, incluso la de Talavera y Puente del Arzobispo, ha sido constantemente celebrada; hoy es sólo un motivo para la añoranza melancólica. La proliferación de saltos de agua impide a las anguilas recorrer su camino secular; esto ha motivado, naturalmente, la desaparición de su consumo y la mitificación de su más famosa receta, el ajo pescador. Las últimas anguilas que yo he comido eran holandesas y las he comido en Alemania, simplemen-

te ahumadas. Mucho más jóvenes y pequeñas que las toledanas, que son ya sólo un recuerdo emocionado y melancólico de mi niñez y de mi juventud, no tenían su recio sabor a río, casi amargo, ni su grasa y delicada consistencia. Las anguilas valencianas, de la Albufera, tampoco alcanzan, para mi gusto, aquella redonda madurez de la vieja anguila de Tajo, soberbio fósil gastronómico de la que desaparecerá ya pronto hasta el recuerdo.

Ha sido siempre —y lo es aún, pese a todo— la provincia de Toledo generosa de caza. Y las condiciones de su clima y suelos han propiciado, junto a la abundancia, la calidad. La amplia banda que forman los Montes de Toledo ha sido, más que refugio, paraíso del venado y del jabalí, de la perdiz y del conejo, de la liebre y del corzo. Aunque en las *Relaciones topográficas* mandadas confeccionar por Felipe II hay pueblos de los Montes que aseguran tener poca caza, están hablando de sus términos municipales; en pleno monte había abundancia de conejos y liebres, de perdices y palomas, y se cazaban también los sisones y las avefrías; en el monte alto se criaban venados, jabalíes, corzos y gamos. Hubo, sin embargo, pueblos, como Casalgordo, en los que el desmonte causado por las roturas dio inicio, ya a finales del siglo XVI, a la decadencia de la caza mayor <sup>10</sup>.

En la culinaria toledana de la caza no se ha prestado nunca a las piezas grandes la atención que merecían. Se han elaborado vulgarísimos embutidos de venado y de jabalí y se han logrado algunos —pocos— sabrosos guisos de venado, como los que se preparan en San Pablo de los Montes y en Las Ventas con Peña Aguilera. En algunas monterías se come todavía la hornacha de ciervo, que es sencilla y muy sabrosa. Pero las carnes de caza mayor necesitan ablandarse y enriquecer sus sabores con adobos adecuados (lo que frecuentemente se conoce con el horrible galicismo de «marinada») y acompañarse con salsas, cremas o guarniciones amortiguadoras: salsas de queso, purés de castañas, guarniciones de setas... He podido comer en Toledo poquísimas veces jabalí o corzo bien adobado, lo que es lastimoso. Y no he encontrado referencias históricas de que esta forma de «preparar» la caza, sencillísima por otra parte, haya sido nunca bien hecha en tiempo y forma.

El panorama cambia radicalmente, y para bien, cuando se trata de la caza menor. La variedad, la originalidad, la gracia de los guisos son ahora extremados. Hay platos, como los pasteles de perdiz y de liebre, o los escabechados de codorniz o de perdiz, o las perdices estofadas, que alcanzan alturas de sencillez, equilibrio y amplitud gastronómica incomparables. Pero se dan incluso elaboraciones más humildes, aunque no por ello menos deliciosas: el suculento arroz con liebre, mucho más difícil de preparar bien de lo que comúnmente se cree, porque tiene un «punto» —y no sólo de arroz— muy breve; las fascinantes y, estando bien tratadas, delicadísimas judías con perdiz, plato con el que he visto «estrellarse» a bien curtidos

10. Cf. CARMELO VIÑAS y RAMÓN PAZ, *Relaciones histórico-geográfico-estadísticas de los pueblos de España hechas por iniciativa de Felipe II*; Reino de Toledo (Primera parte), Madrid, 1951, pág. 247.

cocineros; el conejo con patatas, sencillo y noble, hoy nada fácil de hacer por la bajísima calidad media de las patatas, y la fastuosa liebre salpimentada, riquísimo plato veraniego. Recuerdo emocionado todavía aquellas inolvidables liebres salpimentadas que preparaba la señora Tomasa, hace ya muchos años, en el desaparecido ventorro del señor José Arenas, en Sonseca.

Espero que nadie ha de encontrar extraño que a un toledano aficionado a comer le parezca la caza el arte mayor de la gastronomía. Y que sienta apasionada veneración por la más deliciosa y deslumbrante de sus variedades, la perdiz roja, emperatriz indiscutida de nuestros fogones, maravilla culinaria de imposible descripción. La patirroja es asombrosamente succulenta, de sabores múltiples y refinados, de tacto bucal exquisito.

Decir que la patirroja toledana —la mejor perdiz del mundo, desde un punto de vista gastronómico— está en peligro, sería, seguramente, incierto. El peligro ya ha pasado. Lo que hay ahora para la perdiz roja es la altísima probabilidad de una no lejana extinción. Comprendo que la llamada civilización moderna nos ha impuesto no pocos sacrificios alimenticios: ni las carnes, ni los pescados, ni las frutas son, en general, más que un remedo pálido de lo que fueron hasta hace veinticinco o treinta años. He citado a la anguila, pero están también los barbos y las carpas contaminados, las manzanas que no saben, los pollos tomateros inencontrables, las ciruelas claudias, los membrillos opulentos y regios, los albaricoques damasquinos... Todo eso y mucho más ha desaparecido o es diferente; todo me entristece, pero la rapidísima decadencia y posible extinción de la patirroja me deja sin consuelo.

Nuestra reina y señora del buen gusto, aquella que endulzaba las vigiliadas de don Illán de Toledo, ha tenido tres enemigos poderosos: los cazadores atolondrados y frívolos, la perdiz griega, con la que se han ido repoblando extensas zonas de nuestra provincia, sobre todo en su parte norte, y el incremento demográfico de algunos depredadores. Añadan ustedes una consecuencia dramática propiciada por las dos primeras causas que cité: el desarrollo de criaderos de perdiz griega, que suelta luego, y cruzada con la roja, produce un híbrido ordinario y simple que no es ni un mal remedo del original. Una pena.

Si algún día desapareciese la patirroja —singularmente la de Los Yébenes, que es, para mí, su más refinada quintaesencia— se habría consumado una de las más innecesarias y tristes catástrofes gastronómicas de los tiempos modernos. Yo, en la pequeña medida en que esto es posible aquí y ahora, hago una llamada de atención, un apasionado alegato en favor de esta especie culinaria única. No sé si todavía estaremos a tiempo.

Hay muchas frutas que, si no exclusivamente toledanas, han alcanzado aquí particular renombre. Citaré, pare recordárselas a ustedes, algunas de ellas: las ciruelas de Olías, los higos de Almorox, los melocotones de La Puebla, los melones de Añover, las guindas de Mazarambroz y los albaricoques de Toledo. Pero hay una que ha sido siempre mi preferida: el membrillo. Y, para no variar, debo referirme entristecido a la actual, y al parecer inevitable, decadencia del membrillo. Para empezar, apenas hay membrillares, y los pocos que quedan son raquíuticos. Dice Luis

Hurtado en su *Memorial*, hablando de los sotos de las riberas del Tajo, que «la mayor parte de la arboleda [...] son membrillares, cuya fruta me an certificado se a liebado sana hasta Turquía y Yndias, y conseruada en açucar y miel hasta el cavo del mundo»<sup>11</sup>. Pocas frutas tan completas como el membrillo, de sabor, de aroma y de tacto. Pocas tan agradecidas en la confitería. ¿Por qué, pues, este declive lastimoso?

Membrillos de Toledo, suaves, fragantes, opulentos. ¿Y qué decir de su color indefinible? Un refrán hermosísimo los immortaliza: «El membrillo, la espada y la mujer, de Toledo deben ser». Todavía se hace en algunos cigarrales carne y jalea de membrillo. En tiempos, se confeccionaban también fastuosas compotas y confituras, desgraciadamente hoy poco apreciadas. Antes de la guerra civil eran famosas en España las confituras de las monjas de Santa Fe, hechas todas, naturalmente, con frutas de temporada de la zona. La confitura de membrillo, como la delicada y finísima jalea, es punto de prueba para golosos exquisitos, deleite múltiple para el paladar y el olfato interior. Miguel de Cervantes hace de esta fruta incomparable el más refinado elogio: en *El licenciado Vidriera*, una dama enamorada dio a Tomás un filtro de amor «en un membrillo toledano»<sup>12</sup>.

A estas alturas, no se sorprenderán ustedes si les digo que nuestra confitería está tan decaída como todo lo demás. De los mazapanes prefiero no hablar. No me extraña que los compren masivamente los turistas y que les sepan buenos, porque buenos están. Pero sí me extraña que los toledanos hayan podido acostumbrarse sin mayor pesar a un cambio tan doloroso. Algo parecido sucede con las formidables *pastas toledanas*, de las que Luis Felipe Vivanco decía que estaban tan ricas como el mázapán<sup>13</sup>, opinión que comparto.

Para conjurar, en alguna medida, el general tono elegíaco que ha tenido esta lección, les propondré cuatro ejemplos gastronómicos actuales, que pueden servirnos, si no para la esperanza, sí, al menos, para el consuelo:

En Los Yébenes, José Antonio Herencia cura una magnífica cecina de ciervo y fabrica una serie de productos ultracongelados de caza mayor realmente soberbios. Tengan ustedes en cuenta que la caza, en general, es de los elementos que mejor resisten la congelación sin pérdida o alteración importante de sabores. La comercialización de estos productos es, de momento, muy débil y su futuro incierto; pero su calidad es —también de momento— muy alta y no encuentro en ellos otro reparo que hacer sino el pretencioso y desafortunado nombre comercial que ha elegido la empresa: «Taller gastronómico Montes de Toledo».

Excelente también es el queso manchego «Flor de la Plata», que fabrica en Villanueva de Bogas Andrés de la Plata Dones, elaborado con leche pura de oveja sin pasteurizar, dejándole al queso el tiempo necesario para que alcance su redon-

11. LUIS HURTADO DE TOLEDO, *Memorial de algunas cosas notables que tiene la Imperial Ciudad de Toledo*, en CARMELO VIÑAS Y RAMÓN PAZ, *Relaciones histórico-geográfico-estadísticas de los pueblos de España hechas por iniciativa de Felipe II*, Reino de Toledo (Tercera parte), Madrid, 1963, pág. 502.

12. MIGUEL DE CERVANTES, *El licenciado Vidriera*, en *Obras de Cervantes*, cit.: pág. 214.

13. LUIS FELIPE VIVANCO, *Los ojos de Toledo. Leyenda autobiográfica*, Barcelona, 1953, pág. 111.

dez y su equilibrio, en definitiva, su plenitud. El queso manchego que se hace de esta manera es —¿quién lo duda?— una de las más exquisitas experiencias gastronómicas que pueden tenerse. La comercialización del queso «Flor de la Plata» es pequeña —no puede ser de otra forma tratándose de un queso casi artesanal— pero sólida.

Desde hace algunos años se fabrica un mazapán interesante en la confitería de los hermanos Manzanero, en San Martín de Pusa. Este mazapán, de masa y presentación ligeramente tosca, tiene el encanto de la pureza de su elaboración, que incluye, naturalmente, la cochura en horno de leña; en este caso, un precioso y venerable horno romano en perfecto funcionamiento.

Termino los ejemplos con un buen restaurante, el de Pascual Montes Sesmero, en Villacañas. Pascual ha conseguido un restaurante familiar (sólo él y sus hijos guisan y atienden el comedor) en el que se produce algo milagroso en la provincia de Toledo: se come siempre bien. Algunas veces, incluso, muy bien, superiormente. Las claves de este milagro son sencillas: amor a la cocina, conocimiento de la tradición culinaria y, sobre todo, imaginación. En ningún otro sitio, que yo sepa, puede comerse un pisto tan auténticamente manchego y tan bien hecho; y, cuando el bonito está de temporada, entre julio y septiembre, la ventresca con pisto es una combinación insuperable. Y hace también unas gauchas magníficas, a las que ha puesto a prueba con compañías sorprendentes y muy atrevidas, como los mariscos, con resultados deliciosos. Como lo son también el arroz caldoso con pichones, y las natillas, y las torrijas, y las rosquillas. Ejemplo que debería cundir, y que no cunde.

Acabo ya. He pasado revista ligerísimamente a la cocina toledana clásica. La situación no es buena. Se guisa poco, se come mal y la calidad de los elementos disminuye. Los viejos aficionados a la cocina española hemos tenido que sufrir incluso la dolorosa experiencia de la creación de un templo donde se rinde culto a la alimentación «biológica», en plena plaza de Zocodover, y otro más en la calle de la Trinidad. Alimentación semidigerida, corta, uniforme y alienante, porque crea hábito y llega a producir inapetencia para los alimentos preparados de cualquier otra manera. ¿Acabará este tipo de alimentación con la cocina tradicional europea? No lo sé; pero no lo creo. La capacidad de resistencia de las grandes creaciones humanas es muy elevada: seguramente, seguirán naciendo quijotes, seguirá habiendo almas generosas y nobles, espíritus apasionados y aventureros, mujeres hermosas y patirrojas estofadas. Alguna quedará. Y algunos nos las comeremos.