

Cocinero (El Bohío, 1 estrella Michelin) y jurado MasterChef

Pepe Rodríguez Rey

“Un cocinero debe aprender todas esas cosas que les enseñan ahora en las universidades”

- “No podemos comer como hace 40 años, las madres ya no están en casa todos los días esperando a los maridos”
- “Yo llevo a mis hijos a más restaurantes étnicos que populares”
- “En la cocina hay evolución, como en los coches o en la moda”
- “Michelin ha dejado un poco de lado la cocina popular”
- “No hay platos raros, es algo cultural, depende de a quién se los des”
- “Los productos artesanos de calidad tendrían que estar en un altar”
- “MasterChef no es el programa de cocina que yo haría, pero que suerte he tenido al hacer esto que ven millones de personas”
- “La TV te cambia, yo no dejaría a mis hijos ir a la televisión”
- “Cuando voy a un restaurante juzgo desde el minuto uno”
- “Un restaurante es un artículo de lujo, cueste 10 euros o 1.200”
- “Nos deberían enseñar a alimentarnos ya desde pequeños, no comprendo cómo podemos comer tan mal y los políticos no lo ven”
- “Soy adicto al pulpo, pero que no me digan que viene todo de la ría”
- “Esa zona de viticultura heroica de la Ribeira Sacra me encanta”
- “El marrón glacé es un producto convertido en obra de arte”
- “Con la castaña se puede hacer mucho más, yo ahora haría sopa”

- "¿Pulpo, castañas y vino?, de ahí tendría que echarme la guardia civil"
- "Ourense tendría que sonar algo más, faltan más cocineros osados"

A Pepe Rodríguez Rey se le nota cómodo respondiendo preguntas. El problema es el tiempo. Iniciamos la entrevista un sábado 7 de octubre a las 17.30. Mientras hablamos, supervisa las obras en su restaurante El Bohío, prepara un guiso de bonito, trata de escuchar lo que se dice del tema catalán en la radio y está pensando en reservar mesa en una importante pulpería de Madrid para celebrar el cumpleaños de su suegra esta noche. Al juez exigente de MasterChef no se le nota el agobio, bromea y se desenvuelve con trato cariñoso -*"no tengo mucho tiempo, pero si hace falta estoy a tu disposición hasta las dos de la mañana, ¿qué tal por Orense?, espero volver pronto, tú"*-. Me recuerda la última vez que vino, hace ya cinco años -*"¡qué bien lo pasamos!"*-.

Tengo entendido que la lista de espera para comer en El Bohío es más o menos como el mismo que reservar un viaje a Marte.

Je, je, ¡qué va!, hombre, hay días, pero tú ven un lunes o un martes, verás cómo nos arreglamos.

A ver, las madres han formado a generaciones de cocineros con sus platos contundentes, de temporada y limpios de coreografía, ¿se está perdiendo la cocina tradicional?

No, no, no creo, lo que pasa es que se está transformando. No podemos comer como hace 40 años, es imposible, y tampoco las madres están en casa todos los días esperando a los maridos; ha cambiado la manera de vivir; pero las recetas están ahí, evolucionan y se transforman. Y así ha sido toda la vida. No sé si te he respondido.

Sí, seguro, pero te hago la pregunta por el lado contrario, ahora que los cocineros se forman en las universidades durante cuatro años y estudian Química, Biología, Nutrición, Tecnología...y hay una gran demanda porque ya siete universidades imparten Grados en Gastronomía, ¿es necesario que los cocineros sean universitarios?

Sí, es correcto, no creo que sea mucho. Yo siempre digo que cocino mejor que mi madre, porque he aprendido y heredado el gusto de ella pero cocinaba con dos dedos de grasa. Hacía una sopa de ajo memorable, pero yo la he superado. Yo utilizo aceite de oliva extra en todos los platos, y ella no sabía ni lo que era. Era una cocina rica, pero antigua, estoy hablando de hace 30 años. Mi cocina es más moderna, con los sabores de siempre pero transformada por los años y por la evolución de los productos. Las perdices rojas eran santo y seña de Toledo, y había que hacerlas durante tres horas, hoy ha desaparecido, a mí ya no me interesa, eso ha cambiado y ahora se hacen en una hora y se hacen otras cosas. Y yo quiero saber de nutrición, claro que sí, y un cocinero debe aprender todas esas cosas que dices, para que puedas ir a un restaurante y disfrutes de una comida ligera, que te puedas tomar quince platos y te levantes de la mesa sin problema.

Pero así se perderán los sabores y olores de la infancia, la cocina será más técnica, y el producto perderá valor y estará menos protegido...

No, no, no lo creo; estamos los cocineros buscando ese producto diferenciado, al artesano que hace ese tomate natural, esa alcachofa, unos guisantes o ese queso diferente, para que subsistan nosotros se lo compramos porque lo que hacen nos parece una maravilla. La cocina no es ajena a la transformación de la sociedad, y claro, ganamos muchísimas cosas y perdemos otras, pero la gente come hoy mucho mejor que hace 50, 70 o 90 años, aunque perdamos algunas cosas. Para que cuatro puedan tomar una maravillosa lubina salvaje, otros tienen que comerla de piscifactoría, por suerte que hay maravillosos criaderos, algunos muy buenos donde puedes comer un pescado digno, ¿eso puede compararse con una lubina salvaje?, no, pero mucha más parte de la sociedad come hoy de forma más digna que antiguamente, que tampoco se comía tanta lubina salvaje, por cierto.

Así que ahora en la cima gastronómica está la evolución, me parece entender que...

Y en la vida. Tú date cuenta, siempre nos quejamos ¡es que los niños están siempre con las tablets, los móviles...! ¡pues claro, sí, sí, sí, y me parece muy bien!, porque viven en otro tiempo, viven en la era digital. Decía Cela -y corrígeme como buen gallego y estudioso que eres tú- que el mundo avanza porque los padres son más tontos que los hijos; y eso me parece clave, tu vida no tiene nada que ver con la de tus padres, ni la nuestra con la de nuestros hijos. A mí, que no me entero de nada en eso de la tecnología, me encanta que mi hija me corrija, que me diga mira papá toca aquí y aquí, porque me hace la vida más fácil, ¿cómo me voy a negar a eso? Pues hoy en la cocina hay evolución, como la hay en los coches, en los electrodomésticos o en la moda o en todo. Es importante ir guardando algo, pero no creo que las recetas del siglo XVI se mantengan purísimas, siempre ha habido esa transformación, porque llegaban productos y cocinas de otros lugares, o llegaba el arriero que traía de Coruña no se qué, y eso ya iba transformando la cocina...siempre ha sido así, siempre ha habido esa transformación, lo que pasa es que ahora va más rápida”.

Pero entonces perderemos identidad, nosotros nos acordamos de lo que cocinaban nuestras madres; ahora los niños no se acordarán de esos olores y sabores de la infancia...

Sí, es cierto, totalmente de acuerdo, ¿perdemos sabores de la infancia?, pues sí. Yo entono el *mea culpa* también, yo llevo a mis hijos más a restaurantes étnicos que populares, porque me lo piden, ir a un chino, a un tailandés, a un mexicano...y me cuesta llevarlos al calamar frito o al guiso de arroz con conejo, quizá porque saben que se lo puedo hacer yo a diario, porque yo cocino en casa para mis hijos todas las noches y ahí le doy una cocina más popular con buen producto. Quizá les hago demasiado cosmopolitas, yo que me crié con el sabor de la perdiz en escabeche y sopas de ajo, bueno pues es verdad que ellos se están criando con otros sabores, pero es que mi hija María, de 14 años, ha montado en avión 27 veces, ha estado en Londres, ha estado en París, en Roma, México o Las Vegas, comiendo de todo y probando todo tipo de cocina, ya no te digo la de 8, ¿cómo va a ser la misma que yo, que cogí mi primer avión con 19 años? Siempre perdemos algo para ganar otra cosa. Quiero verlo en positivo. Yo en mi restaurantes preservo la cocina de la Mancha con todos sus sabores, yo no tengo -entre comillas, eh- nada extraño, de fuera; me interesa hacer platos locales y cada vez más, soy demasiado talibán; pero sé que es imposible y que no puedo vivir del pisto, el morteruelo, las sopas de ajo o las gachas, pero sí transformados y modernizadas por mí, no se puede cocinar de otra manera. Es cierto que hay casas donde aún cocinan las madres o las abuelas, pero vamos hacia otra forma de comer.

O sea, que pueden convivir las dos...

¡Claro!, hay que guardar equilibrios. Hay quien hace en los restaurantes cocina muy moderna, ¡entre la Mancha y el resto del mundo!, bueno pues a mí me interesan cosas más locales, con sabores más profundos, más guisos de siempre. Es mi manera particular de ver las cosas. Pero reconozco que hoy es más rápido transformarlo todo, así que los olores de mis hijos van a ser más cosmopolitas que los míos, pero es normal, si es que tienen toda la información a un click...y te vuelvo a decir, si mi hija con 8 años ha cogido 27 aviones y ha estado en dos o tres continentes ¡joooooder! No podemos volver luego y encerrarnos en nuestra atmósfera del pulpo a la gallega, ummmm, ¡no, no!. La cocina es un lenguaje transformador continuo que rompe moldes, y tenemos que extraer lo bueno porque todo va muy rápido, si no estaremos siempre añorando y derrotados, y nos haremos viejos muy deprisa...no, no quiero ser así”.

Bueno en el pulpo precisamente hay una gran innovación, en Carballiño se está haciendo ahora un pulpo envasado al vapor sorprendente y de sabor delicadísimo -*“No lo conozco, y eso que yo soy un fanático del pulpo, mira este noche he reservado en la Casa del pulpo en Madrid, es el cumpleaños de mi suegra y allá que nos vamos”*. -**Bueno trataré de que te envíen una prueba.** -*“Pues me encantará”*. -**Volvamos a la entrevista, ¿qué responsabilidad o qué culpa hay que atribuirle a Michelin de que las cosas sean así?**

Pues alguna culpa sí tiene Michelin porque ha dejado a un lado las cocinas populares. Podemos achacarle ese pecado, pero ha tenido otras cosas buenas, ha transformado restaurantes mediocres en grandes restaurantes, y eso es importante. Tampoco creo que haya hecho mucho daño, pero es cierto que alguien debería ir a la par por otro camino, y premiar una cocina más popular, menos manoseada, más de siempre, la ruta de restaurantes de la cocina de los sitios...pero no se ha hecho, y todos nos subimos al carro Michelin.

Y en estos tiempos que se ponen a la mesa las ubres de vaca, los ojos de besugo o las manitas de cerdo con cigalas, o mismo el pollo de corral con cigalas que has probado en Ourense, ¿qué es lo más raro que has comido?

No, no, no, no se puede hablar de platos raros, creo que no existe ese término, no-no-no porque un pollo con langosta puede ser exótico para un chino o un vietnamita, no, no, es una cuestión cultural ¡más raro que un centollo!”, ¡más asqueroso que unas angulas!, tampoco creo que lo sean los gusanos de maguey, la cocina es cultural y ya está, y no hay mezclas imposibles, depende de la cantidad que echas de cada cosa. Puede haber mezclas que no me interesen, pero ese es otro asunto. Comerse una liebre es lo más repugnante del mundo entero, ¡y unas anguilas!, pero yo me tiro de cabeza a una liebre con arroz, ¿eso es raro?, bueno, depende de a quién se lo des.

¿Qué importancia le das al campo y al bosque, al rural, como despensa?

Yo vengo de zona de campo, no de bosque, pero si tienes cerca setas, castañas o frutos rojos, ese es el producto, esa es la materia prima, lo primero que entra en un restaurante. Esos productos tenían que estar en un altar para nosotros. Le ponemos cara a quien hace unas alcachofas, unas judías o una carne expresamente para mí, los restaurantes están ayudando a que haya productores y cultivos de calidad y a que el rural se desarrolle. Al final la calidad del producto es fundamental, lo hagas tú o lo compres elaborado. Yo no hago miel, por

ejemplo, pero la compro extraordinaria. Si alguien me da la crema de no sé qué, ¿para qué la quiero hacer yo?; y si tengo un buen panadero en Illescas, ¿para qué quiero hacer yo pan? Eso es producto. Yo puedo transformar otras cosas, como el tomate para hacer un buen pisto, pero si alguien me hiciera un pisto artesano muy bueno me liberaría de trabajo y yo se lo compraría porque lo que quiero ante todo es dar calidad.

¿No te parece demasiado tensa la cocina que se hace en televisión, demasiado al límite de lo soportable?, ¿es necesaria tanta presión?

Mmmm, ¡bueno!, hay muchas cocinas en televisión y muchas maneras de presentar la cocina, ¿te refieres a Master Chef?; la televisión es entretenimiento y yo no noto ningún tipo de presión. Yo veo a la gente cocinar, o paseando por el campo, por ejemplo, y cogiendo setas que lleva al cocinero o cocinan luego entre amigos, y me parece entretenidísimo. Luego veo a Carlos Arguiñano, que hace otro tipo de programa más para amas de casa...y luego aparece otro formato *talent show* que se llama Master Chef que hace otro modelo de cocina en este caso de la profesional. Y ahí intentamos reproducir el estrés que tiene un cocinero en la hora punta, cuando vienes a mi casa a comer y tengo cincuenta personas sentadas, es lo que siento yo todos los fines de semana pero con todo el aderezo que tiene alrededor la televisión...y parece que a la audiencia le gusta y lo ven millones de personas, ¿es la mejor manera de presentar la cocina?, quizá no, pero es una de ellas.

Pues me parece una buena respuesta.

Ya, me querías pillar con esta pregunta, ¿eh?

No, no, te lo digo con afecto, ya me conoces.

Pero tú sabes que no me escondo, hay quien quiere dulcificar y se políticamente correcto, no, para mí lo blanco es blanco, no es el programa que yo haría ahora de cocina, pero ¡qué suerte he tenido al hacer esto!, ha sido la suerte más grande de mi vida, pero yo a lo mejor haría otra cosa y televisivamente no tendría ningún interés. A la gente, ver a Pepe Rodríguez Rey en la cocina le daría igual, pero al verle en este formato la gente alucina, pues ya está, veámoslo por ahí.

Realmente la televisión ¿puede cambiar tanto la vida de un cocinero?

La televisión te cambia, seas cocinero o no. Es un medio extraordinario, ¡claro que te cambia!, pero en mi caso para bien. Lo he asimilado bien. Si antes tenía diez detractores y setenta que están contigo, ahora eso se multiplica exponencialmente. Es normal. Pero tienes que saber coger lo bueno y lo malo, y ya.

-Contaba recientemente una reconocida cocinera vasca que su hija, con nueve años, hacía fideuá o almejas en salsa verde con cococha....bueno quizá esta pregunta es demasiado personal y no debería hacerla...-“Hazla, hombre, no hay problema, a ver”...-bueno, ¿dejarías ir a tus hijos a Master Chef sabiendo lo que sabes?

Yo no dejaría ir a mis hijos a televisión. Punto. Con eso te digo todo. Con lo cual no les llevaría a MasterChef.

Veo que la televisión no te ha cambiado tanto, tus prioridades siguen estando claras. ¿También sigues juzgándolo todo cuando te sientas a la mesa de un restaurante?

Sí, desde el minuto uno; lo hice siempre, y lo hacemos todos, es deformación profesional. Nos medimos en cada restaurante importante al que vamos, claro que sí, y no tiene más

misterio. Claro que no voy en plan de juez como en Master Chef, cuando salgo soy Pepe Rodríguez Rey, así que no voy en ese plan, como en algún sitio que me llegaron a decir ¡huy, a ver qué me vas a decir, que me tienes a los cocineros temblando!, no, no voy en ese plan, voy como fui siempre, a ver lo que es bueno y lo que es malo para poder aprender y extraer conclusiones. Es la mejor escuela.

No se si por la sofisticación, por la tecnología que ha llegado a las cocinas, pero comer bien ¿tiene que ser necesariamente caro?

Nooo, al contrario, se puede comer muy bien y muy barato, ¡hombre, por favor!, con todos esos productazos de la huerta o del mar...solo requiere un poco más de tiempo, ¡pero nada más!. Ahora que el que quiera comer barato en un restaurante lo lleva claro. Un restaurante es artículo de lujo, hay que tenerlo claro, cueste 10 euros o 1.200; no hay porqué ir a un restaurante a comer, se tiene que hacer la comida en casa, porque en el restaurante hay una plantilla que hay que pagar, ¿pero comer en casa?, sanísimo y barato, mira me pillas ahora mismo guisando un bonito con tomate ¿eso es caro?, he comprado un kilo de bonito que me ha costado 16 euros, con un tomate, un ajo, una cebolla y un pimiento, no necesito nada más, y vamos a comer cinco personas. Lo que hay que saber es alimentarse, saber lo que se tiene que utilizar y saber comprar y, nada más.

Saber alimentarse, eso me da para otra pregunta: ¿se debería enseñar eso en los colegios?

Sí. Deberían enseñarnos a alimentarnos. Es una torpeza que no hayamos caído en eso ¡qué error más grande, qué error!. Nos deberían enseñar desde pequeños. No comprendo cómo podemos comer tan mal, cómo no le damos valor a lo que comemos, cómo los políticos no le dan valor a eso, cómo no se cuida más la comida en los colegios, ¡cómo no nos lo enseñan!; no a cocinar, que ese es otro tema. Claro que haciendo cosas básicas se puede alimentar uno perfectamente sin ser un virtuoso de la cocina, pero hay que saber.

Pero creo que la sociedad en esto llega a ser un poco hipócrita. A veces trabajo con grandes empresas e industrias de la gastronomía que dan de comer a mil personas en un colegio, o a setecientas en unas oficinas, y ves que los altos cargos quieren que sus empleados se alimenten bien, porque entienden que trabajarán mejor, que harán una sociedad mejor, un país mejor y pá-pá-pá, pero cuando van a pagar a la empresa que les dio de comer dicen que a ver si se lo pueden hacer por tres euros en vez de cuatro, ¿pero no estabas invirtiendo en salud?, ¿entonces?, ¿porqué te cuesta tanto dar el dinero para comer bien?, y concluyes que es una gran mentira.

Mira, hace un tiempo, a mí me llamaron de un organismo para hacer unos menús con pescado para la Comunidad de Madrid para no sé qué colegios, y el Pepe Rodríguez Rey ignorante hace unos menús con los pescados más ricos del mundo y los más baratos, que si sardinas con tomate, que si boquerones fritos, ensalada de arenque, y los presenta con toda la ilusión; y cuando llega la política de turno, me da una palmada y me dice ¡muy bien, pero tienes 0.50 para dar de comer a cada niño!... y luego nos quejamos de que venga la panga del Vietnam y todas esas guarrerías de las aguas fangosas... lógico, claro. No invertimos, ponemos grandes eslogans, pero es una mentira.

Pulpo, pan, castañas y vino, ¿te parece gastronómicamente suficiente para crear y exportar la imagen y la marca de una provincia?

-(...) ¡Bueno!, ¿por qué no?, otros con menos han hecho bandera, y les hacemos llegar allí a la gente y a los turistas. Yo soy un loco, un adicto del pulpo; como ya te dije que hoy cenó en una pulpería de Madrid; una amiga gallega me habló de ese sitio, y allá que vamos, ¡fíjate!, para nosotros ir al pulpo es sagrado, ya ves si nos gusta el pulpo. ¿Castañas?, no son muy de mi zona, ¡hombre, las utilizo!, pero donde las hay y se haga licor de castañas, sopa de

castañas, crema de castañas, guiso de ciervo o de jabalí y castañas, pues es bandera ¿por qué no?, ¡si es un productazo!, y luego pones el vino encima, pues ya ves, a mí tendría que venir a echarme la guardia civil.

Ya que hablas de pulpo, estoy en una finca en Guadalajara viendo crecer caballos árabes y toros para lidia, y hemos traído un pulpo cocido al vapor que hacen unos jóvenes herederos de pulpeiros en Carballiño, y se han quedado maravillados, tendrías que probarlo -"Oye, tú que eres buen gallego, ¿de dónde es ese pulpo?" -(....) pues...creo que de Mauritania...

"De mar, ¿no?, je,je, porque ahora parece que sale todo de la ría...y qué rico que venga de Mauritania, pues, oye, si me lo cuecen bien al punto, me lo dan bien envasado y lo hacen de forma natural y con humildad..." ¡una exquisitez!, **Pepe, y facilísimo de poner ya en la mesa- ¿Cómo se llama?, lo quiero ya, mándamelo.**

No te he preguntado nada de vinos, ¿hay algo de por aquí que te haya llamado la atención últimamente?

¡Jolín!, claro que sí. Ahí se están haciendo unos vinazos, muy interesantes. Ahora estoy enganchado al mundo del vino, y los pruebo en todos los sitios y de todos los tipos, y me parecen maravillosos. He estado hace poco por la zona del Sil -acuérdate que me llevaste tú la primera vez- para grabar con MasterChef, viendo esos bancales, ¿cómo les llamáis?, ¿de dureza extrema? **-viticultura heroica, Pepe-** pues eso, y he probado unos vinos maravillosos, unos tintos extraordinarios y unos blancos excelentes, ¡qué diversidad!. Esa zona es maravillosa, me encanta.

-Bueno, también les hemos traído marrón glacé, así que ya te puedes imaginar, les ha entusiasmado, y más un joven torero que se está preparando en esta finca para tomar la alternativa en febrero y que dicen va para figura. Tú recuerdas el marrón glacé, ¿y sabes lo que es un magosto?

-"¡El marrón glacé!, sí, claro, sé lo que es lógicamente, el magosto no **(le explico, pero continua)** y no me extraña porque el marrón glacé es transformar un producto, lo que hemos hablado, pero en este caso haciendo una obra de arte. Y todavía de la castaña se podrían hacer muchas más cosas que no se hacen, se podría conseguir mucho más. Si yo fuese productor de castañas haría sopa de castañas con mil historias igual que hay arroces de cuarenta tipos....una sopa de castaña con foie gras, una sopa de castañas con pescado, una...la castaña interviene en mil sitios, y la comercializaría, ¡de verdad!, haría cultura de la sopa de castañas porque he probado algunas verdaderamente extraordinarias, y a lo mejor no se han hecho en zonas de castañas, se han hecho a 700 kilómetros, porque ocurre a menudo que el producto más cercano te da miedo transformarlo porque eres muy purista, pero llega alguien de fuera que le cuesta menos y hace maravillas con lo que tú no te atreves a tocar. Pues a lo mejor tendríais que buscar a alguien de fuera.

Como puedo preguntarte de todo, y para medir el alcance y la percepción que tienes tú de nuestra cocina, te pregunto: si te sentaras hoy en un restaurante de Ourense ¿qué pedirías?

¿Que qué pediría...? **(se le nota desprevenido)**, no sé en qué restaurante estoy, pero le diría al chef dame lo mejor que tengas, ¡lo mejor que tengas!. Claro que, a lo mejor, en Ourense hay un cocinero que trabaja el marisco y otros guisos populares de la zona, pues yo quiero probar eso, quiero probar lo de Ourense".

Pero ¿irías pensando en que comerías bien o no?

(...) Mmmmm, bueno, no lo sé, cuando se habla de Ourense, lógicamente, no se está hablando del País Vasco o de Cataluña, a ver, Ourense da lo que da, y será tanto más famoso para comer cuantos más cocineros importantes tenga, eso siempre lo he dicho de cualquier lugar, y, oye, a lo mejor se come de maravilla en Ourense, pero alguien tiene que ponerlo en valor, que me entere yo que eso existe, que nos enteremos. Ya sé que en San Sebastian hay 29 estrellas Michelin, bueno pues ya sé que ahí tiene que haber un foco gastronómico de primer orden, más luego la cocina popular, y lo demás....-**entonces, Ourense ¿a qué te suena?, ¿por qué lo reconoces?...**- ¡Hombre!, estoy hablando de Ourense como si no hubiera estado nunca, y sabes que sí, y que he comido bien, muy bien y menos bien, pero quiero decir que tendría que sonar algo más. A lo mejor es que no hay cocineros osados que pongan en valor esa cocina. De momento prefiero quedarme ahí.

Terminamos la entrevista que empezamos el sábado día 7 de octubre a las cinco y media de la tarde y que duró 51 minutos y 50 segundos. Pero despedirse de Pepe Rodríguez Rey lleva su tiempo: -*“¡No sabes la vida que llevo!, todos, todos los días tengo algo, Pepe paquí, Pepe pallá, pero no soy más importante que el que barre la calle en mi pueblo, jeh?”*. Me pregunta cómo va la vida, nos contamos de forma telegráfica. -*¿Y qué haces en Guadalajara?* -Mi hija por un caballo. Se interesa. Pero vive al límite de los mensajes que recibe y de las alertas de su agenda. Pasa de las 19:45 -*“Ha sido un placer de nuevo, Pepe, nos agrada especialmente tenerte en el 150 aniversario del Grupo Cuevas, que ya conoces. Te estoy muy agradecido”*...-*“Bah!, hacedme un huequecito en Ourense, tan pronto pueda me acerco a veros”*.