



# **Gazpacho de Fierabrás**

**Antonio José Muñoz Mestre**

**Q**uerido hijo:

Siempre me preguntaste por que el abuelo Sancho vivió hasta los noventa y nueve años. También querías saber por qué decidió emigrar desde la Mancha hasta las tierras del sur. Hoy te daré cumplida respuesta a ambas cuestiones.

---

Todo tuvo su origen en don Alonso Quijana o Quesada (no recuerdo el apellido correcto), que un día que los cronistas empeñan en olvidar, igual que el nombre de Argamasilla del Alba, hechizó al bisabuelo que perpetuó el nombre de Sancho en la familia.

Entre todas las idealizadas obsesiones caballerescas, el Hidalgo transmitió a nuestro antepasado un arcano conocimiento, transmitido siglo a siglo por el sanctasanctórum de la caballería andante. Se llamaba *el Bálsamo de Fierabrás*. Entregó don Alonso a Aquel mozo barrigudo y jovial que fue nuestro ancestro, la receta de un elixir de origen sin duda divino, capaz de curar las heridas de cualquier batalla. Con ingredientes sacados de la madre naturaleza, aquel bálsamo podía conseguir que cualquier guerrero volviese a la vida con la misma facilidad con que los faquires de la India abandonan sus sepulturas tras ser muertos días antes.

Y ahora, querido hijo, viene la parte de la historia que puede dar orgullo eterno a nuestro linaje. Si aquel caballero de figura triste hizo actual aquella tradición ancestral, el tatarabuelo Sancho, en conjunción con la simpar Andalucía, consiguió convertir el bebedizo salutífero en goce celestial para los paladares.

Porque, no podemos negarlo, el bálsamo primitivo sabía a diablos. Nunca puedo dejar de reír, apenas hojeo las crónicas de aquellas andanzas, los sudores y bascas de nuestro pobre antepasado apenas envasó en su voluminoso estómago el contenido de aquella alcuza. Aquel pobre Sancho se “*desaguó por entrambas canales*”, como si todos los sabios encantadores se hubiesen cebado en la redondez de su cuerpo.

Cuentan que Sancho, aquel Sancho, cuando los años comenzaban a pedir a su alma un poco más de alegría que la que podían brindarle las aspas de los molinos, decidió emigrar al sur. Porque desde que murió don Alonso, los molinos no se convertían en gigantes, ni las ventas en castillos. Y así no puede vivir un hombre maduro que busca la felicidad.

Así que un día, tomada la decisión, tomo a Teresa y a Sanchica y sobre los descendientes de su querido Rucio, emprendió, sin ser escudero de nadie, la última de las aventuras caballerescas. Dicen que se convirtió en mercader de lienzos, y que se le veía con su mercadería por Granada, aprendiendo de los moros supervivientes que sin duda, vistos los ingredientes, pusieron su granito

---

---

de arena en la receta del bálsamo. De ahí pasaba a la singular Malaca, donde cualquier comerciante de la tierra podría sentirse en el paraíso, y finalmente descansaba sus huesos ya maltrechos en la festiva alegría de Sevilla o en la luz sobrecogedora del Gades milenario.

Sancho, entre otras cosas, asimiló a la perfección las costumbres alimenticias sureñas. Dicen que, en sus últimos años, incluso dejó atrás aquella panza que desde entonces da lustre a nuestros nombres, y adoptó una figura que hubiera aplaudido nuestro ingenioso Hidalgo. Todo, gracias a todos los ingredientes de la huerta que adornaban la fresca dieta de Andalucía.

Una noche, en medio de una indisposición amenazante, echó mano del bálsamo bendito de su señor. El efecto fue tan benéfico para su salud como nefasto para su paladar. A partir de entonces, Sancho procuraba disimular sus sabores con aquellos ingredientes que habían devuelto la línea recta a su vientre. El romero quedó eliminado automáticamente, salvo alguna ramita decorativa. El vino se agrió, y la verdad que quedaba mejor aquella acritud que el austero aroma de su tinto manchego. A la receta, poco a poco, fueron entrando el rojo tomate maduro, el incomprendido y saludable ajo, el fresco pepino y el socorrido pimiento. Como base, algo de esos mendrugos que siempre solían quedar para los galgos. De aquella fórmula reformulada, nacieron infinidad de variedades. Malaca le agregó el dulzor de la uva, la serranía onubense hizo trizas el exquisito tasajo del cerdo, espolvoreándolo sobre nuestra pócima celeste, uniendo dos alimentos que sin duda aprobarían los paladares de los dioses.

Y ese fue el milagro de mi tatarabuelo. Lo creas o no, hijo, esa mezcla hizo furor en los mercados que Sancho visitaba. Tanto, que finalmente dejó los productos de todo género con los que mercadeaba, y terminó vendiendo la nueva bebida por las ferias.

Hoy, aquella receta nacida del bálsamo de Fierabrás es escudo de nobleza para la buena mesa andaluza. Oficialmente, es creación del pueblo. No me muestro en desacuerdo, porque aquel Sancho y todos los que vinieron después nacieron, vivieron y murieron entre las dobleces del pueblo llano.

Los andaluces bautizaron como “gazpacho” a aquella derivación de nuestra familiar bebida. La tienen como algo suyo, y me alegro. Pero hoy, en la soledad de una llanura andaluza que me recuerda a la manchega cuando miro a

---

---

las estrellas, quiero hacerte a ti, mi hijo, esta confianza, para que al menos tú conozcas el secreto. Porque el gazpacho sigue haciendo milagros tal como nuestro bálsamo y sana heridas, hace nacer sonrisas, refresca el verano y es fiel compañero de la alegría que nuestra nueva tierra conoce mejor que nadie.

Eso sí, entre los sabores del tomate, el pepino y el ajo, sigue habiendo vinagre de nuestros vinos, aceite y sal. Y son esos ingredientes los que nos hacen ganar batallas después de muertos, como aquel Cid cuya memoria idolatraba don Alonso.

Quédate con esto en tu interior. Que nuestro gazpacho de fierabrás es obra del mejor de los sabios encantadores. Uno que llevó nuestra sangre en sus venas, que nació entre llanuras de molinos y serenidades, y que unió aquella fórmula ancestral de nuestra Mancha con los tesoros alegres de Andalucía.

---