

# El gazpacho

José Manuel Gómez Baena

— ¡*M*aolillo! ¡Prepara las cosas *par* gazpacho! —le gritó el manigero a Manuel, que iba de zagal con la cuadrilla de segadores.

Manuel había nacido en la aldea que junto a la ribera se fue haciendo con el tiempo. Aquello eran tierras comunales baldías y sin provecho que jornaleros que trabajaban en las fincas colindantes se apropiaron de ellas construyendo con palos y juncos unas míseras chozas que les daban cobijo. Sin orden ni concierto

cada cual hizo su choza donde creyó más conveniente, aunque siempre guardando las líneas marcadas por las anteriores y la distancia prudente para que, estando juntas, no interferir en su intimidad. Por fuera, aunque algunas eran algo más grande que otras, todas eran similares, si bien por dentro solían ser distintas, según las habilidades de sus moradores. Predominaba el recubrimiento con barro de las paredes verticales, que encaladas daban luz y alegría a la morada, aunque la mayoría de aquellos braceros eran tan pobres que ni a eso llegaban. Solían ser tan pequeñas que casi ninguna tenía separaciones interiores para delimitar la zona donde se dormía, siendo lo corriente en muchas una cuerda tirada de lado a lado y colgando de ella una cortina de tela, lo que separaba la zona común del sitio donde dormían los padres.

Situadas en una suave pendiente que terminaba cerca de la ribera, en invierno las aguas de lluvia producía correntones entre choza y choza haciendo difícil y peligroso, por lo resbaladizo del terreno, el caminar entre ellas, pero cuando escampaba, la normalidad seguía en la aldea; aunque era una época mala para la escasa economía de aquella pobre gente en esos meses en que el trabajo escaseaba. Iban de finca en finca pidiendo trabajo, o lo que le diesen para mitigar el hambre de sus hijos.

Pero la naturaleza del hombre se adapta a las exigencias del tiempo y en cuanto apuntaba la primavera el trabajo afloraba como los brotes de hierbas, y la alegría invadía de nuevo la aldea. Y después llegaba el verano, con la exigencia apremiante de la recolección de las cosechas. Durante el resto del año, los amos de los cortijos imponían sus normas para asignar los trabajos y los jornales a los desvalidos braceros, que ante la necesidad perentoria de matar el hambre aceptaban sus infames condiciones sin poder rechistar; pero cuando llegaba la época de la recolección los criterios cambiaban. Era el momento en que los braceros, reunidos en cuadrillas, estipulaban con los amos las condiciones del trabajo de la siega.

Cuando los campos empezaban a dorarse con la sementera seca, los capataces nombrados entre ellos negociaban con los administradores de las fincas los costos de las tierras que se tenían que segar, imponiendo ciertas condiciones, aunque nunca llegaban a conseguir algo más allá de un salario justo.

Sentado a la sombra del carro, Manuel se ocupaba de afilar con una lima las hoces cuando lo llamó el manigero.

---

- ¡Zagal! ¡Prepara las cosas que vamos a *jacer* el gazpacho!

- ¡*Señorandres!*, ¿lo puedo *jacer* yo hoy? —le respondió al tiempo que salía de la sombra con una hoz en la mano.

- ¿*Jacer* tú el gazpacho? ¿Pero está *majara*, chaval? Qué sabrás tú de eso.

- Que sí *Señorandres*, que mi abuelo me ha *enseñado*. En mi casa lo *jago* yo muchas veces.

- ¿Seguro? Mira; me vendría bien porque vamos un poco *retrasaos* y quiero terminar este *cacho* antes de dar de manos —le dijo al tiempo que señalaba con el brazo derecho extendido la zona donde el resto de la cuadrilla seguía *segando*—. ¿Sabrás calcular las cantidades? Ten en cuenta que *semos* seis, y contigo siete.

- Que sí, *Señorandres*. Medio diente de ajo por cabeza y un cuarto de pan *remojao* por *ca* uno.

- Muy bien; pero no te pases con la sal ni el vinagre, que la falta de eso siempre tiene arreglo, pero la sobra no.

Y así, más contento que unas pascuas, soltó la hoz que sostenía en la mano y se fue al serón que estaba apoyado en un varal de carro en busca del dornillo.

Manuel era un chaval espigado para sus catorce años. Flacucho, como todos los de su época, tenía una cierta inteligencia natural, que no pudo ser educada porque nunca fue al colegio. A su padre lo mataron durante la guerra, no en el campo de batalla, sino estando en su casa. Una noche los milicianos fueron a por él, lo montaron en un camión y, sin juicio previo, lo acribillaron a tiros en la parte trasera de la tapia del cementerio. Fue un pobre hombre, un asalariado de la bodega del pueblo que a veces, cuando tomaba algunas copas de más en la taberna, exponía a quien quisiera escucharlo sus ideas sobre el reparto de las riquezas y la opresión de los trabajadores, hasta que alguien con otras ideas fue al Ayuntamiento y lo apuntó en la lista de los enemigos del régimen, siendo esa opinión suficiente para que, sin más ni más, se lo quitaran de en medio. La viuda, con un hijo de cinco años a cuesta, no pudo soportar la

---

maledicencia de muchos de los que antes eran sus buenos vecinos y abandonó el pueblo, yéndose a vivir con sus padres y un hermano a la aldea de la ribera. Fueron tiempos muy malos que a duras penas superaron, pero ahora las cosas parecían ir a mejor, sobre todo este año en que Manuel trabajaba como zagal ayudando a una cuadrilla de segadores.

Con mucho cuidado Manuel sacó del serón el lebrillo y lo puso en el suelo, encima de una estera de esparto que antes había extendido a la sombra. Después fue sacando las demás cosas que le harían falta y las fue poniendo alrededor, y por último la *machacaera*. En un cubo de cinc, que servía para dar de beber al mulo, echó un poco de agua del cántaro de barro que estaba bajo los aperos del animal cubierto con una estera de esparto, para mantener fresca el agua, partió en trozos grandes dos teleras de pan y los puso a remojo. Entonces se sentó junto al dornillo, lo cogió y se lo colocó entre las piernas, sujetándolo bien con las rodillas.

La tarea de hacer el gazpacho tenía su intrínquis, y su rito; más aún en este caso en que lo iba a hacer por primera vez para una cuadrilla de cansados y hambrientos segadores. Pero él estaba confiado: su abuelo lo había enseñado bien y estaba seguro de no fallar, así que con decisión cogió la cabeza de ajo y, uno a uno, saco cuatro dientes, los peló con la navaja que llevaba atada a la correa mediante un fino cordel, cortó uno por la mitad y echó los tres y medio en el dornillo, estrujándolos con la *machacaera* hasta dejarlos espachurraos. Después de un cartucho de papel de estraza cogió un puñadillo de sal gorda y se lo echó encima, y tres pimientos verdes troceados, a los que les sacó antes las pipas, más cuatro tomates gordos, rojos y maduros, a los que peló con cuidado para que no quedaran trozos de piel, que al final aparecían reliados entre los tropezones y se quedaban pegados en la lengua, y era feo tener que escupirlos o sacárselos con los dedos. Agarró de nuevo la *machacaera*, pieza artesanal hecha con mucho mimo a partir de una rama de encina, y mientras que con la mano izquierda afianzaba el dornillo entre las piernas, con la derecha aplastaba los ingredientes del fondo del dornillo haciendo girar levemente la maza con el movimiento circular de la mano, hasta que una vez algo disgregados empezó a machacarlos con suaves pero certeros golpes sobre los laterales del fondo del dornillo hasta convertir todo el contenido en una papilla donde predominaba el color rojo de los tomates. Manolillo estaba entusiasmado de lo bien que le iba saliendo la base, y machacaba y machacaba absorto en su tarea para que aquello quedase bien diluido, cuando, sin saber cómo, una robusta cigarra, de las muchas que revoloteaban por los alrededores azuzadas por la labor de los

---

segadores, aterrizó de golpe en medio del dornillo, hundiéndose de inmediato en la rojiza papilla. El zagal la vio caer, pero su mano no reaccionó acorde con su mente y cuando quiso detener el golpe ya la *machacaera*, como si hubiese querido in contra la intrusa castigándola por su osadía, la había espachurrado en el fondo del dornillo, luciendo en su extremo, al sacarla *Maolillo*, los restos de una pegajosa masa amarillenta procedente de la abultada barriga de la cigarra.

El pobre Manuel se quedó pasmado, sin saber que hacer porque aquello se salía de lo que a él su abuelo le había enseñado. Pensó en tirarlo todo y empezar de nuevo el gazpacho. Tenía ajos, pero no pimientos ni tomates, y sin eso no se podía hacer una nueva base, y al manigero no le podía decir lo que le había pasado. Si dejaba a la cuadrilla sin comida seguro que lo amasaban a palos, así que pensó que lo mejor era callarse, dejar las cosas como estaban y seguir adelante. Con los dedos buscó entre el calducho de los tomates y los pimientos los restos de la cigarra, sobre todo las alas, porque si alguno las cogía con una cucharada y se les pegaba en el paladar vomitaría, y aun peor las patas, que con las hileras de dientes que tienen seguro que se le clavaban en el gaznate o en las tripas. Tuvo que revolver mucho para encontrar aquellos restos, que tiró lejos para que no los vieran, ya que del rechoncho cuerpo de la cigarra no apareció nada, mezclado como estaba con la esencia del gazpacho, por lo que cogió el pan medio remojado del cubo y como si aquello lo arreglara todo, poco a poco lo fue echando en el dornillo.

Este podría ser el momento crucial de la elaboración del gazpacho, cuando hecha la base se le añade el pan remojado, se remueve todo con la *machacaera* para que quede bien mezclado y se le añade el aceite, que lo traían en un cuerno de vaca. Después el agua fresca, del cántaro que tenían a la sombra. Las hebras de aceite suelen salir arriba, por lo que hay que seguir añadiendo agua y removiendo, y por último echarle el vinagre claro de yema, que traía en otro cuerno más pequeño, con mucho tiento para no pasarse, removiendo, probando y añadiendo hasta alcanzar el punto justo, algo que Manuel no se atrevía a hacer por aquello de la cigarra, pero que al final, aunque con un poco de repugnancia lo hizo, admitiendo que el gazpacho estaba rico y que le había salido mejor de lo que él pensaba.

De una talega que se había puesto al lado sacó otra telera y la fue picando a pellizco y echándolos en el gazpacho, llenando de tropezones el dornillo.

---

Satisfecho y feliz se levantó, aunque temeroso de que los segadores descubrieran por el sabor o por algún raro sortilegio que entre los ajos, los pimientos y los tomates estaba machacada una chicharra. Con la vista buscó a su alrededor los restos de la cigarra pescados del gazpacho, pero como no los vio, haciendo bocina con las manos llamó al manigero.

- ¡*Señorandres*, el gazpacho ya está listo!

Como la cuadrilla ya había terminado la tarea, acudieron prestos. Soltaron las hoces, se secaron el sudor de la cara y las manos y cada cual sacó de su zurrón la cuchara de madera que siempre les acompañaba, como la navaja en el bolsillo. Se sentaron alrededor del dornillo esperando que el manigero les repartiera un buen cacho de pan a cada uno y un buen trozo de chorizo, que fueron picoteando a medida que sacaban cucharadas de caldo con tropezones del dornillo.

Manuel cogía pocas cucharadas de gazpacho, y casi vacías, sólo con los tropezones, hasta que el manigero le dijo:

- Buen gazpacho has *jecho*, zagal. He *comio* muchos, pero este tiene un gustillo especial que me agrada. Tu abuelo te ha *enseñado* bien, así que mientras estemos junto en la cuadrilla, tú serás el *encargao* de *jacer* el gazpacho *to* los días.

- ¡Eso, eso! Está *mu güeno*. Queremos que lo *jaga* él *to* los días. — corearon varios segadores a la vez, por lo que entonces sí cogió una cucharada llena de gazpacho y lo saboreó, encontrándolo ahora delicioso.

El problema que se le presentaba al zagal a partir del día siguiente no era el de hacer el gazpacho, sino el de encontrar una buena cigarra para machacarla con los ajos, los pimientos y los tomates, sin que los segadores se diesen cuenta de ese peculiar ingrediente.

---