

UNA HIPÓTESIS SOBRE EL NACIMIENTO  
DEL GAZPACHO ANDALUZ

# OSUNA VS MEDINA SIDONIA

RAFAEL DE AQUINO RUÍZ



 SAWARCANDA



---

---

A lo largo de la novela, el lector comprobará que se han mezclado personajes ficticios con otros reales de una época muy determinada. La idea del autor es imaginar cuál pudo ser la génesis y posterior expansión del incomparable gazpacho andaluz.

Por tanto, cualquier suceso de la novela debe tomarse únicamente como producto de la imaginación del autor.

---

---

---

El *majao* es una nueva forma de almorzar en verano que se ha extendido entre los campesinos por los cortijos de la baja Andalucía. Es la solución para nutrirse mientras laboran durante el sofocante estío andaluz, ya que el nuevo alimento, además de nutrir, refresca e hidrata. Todo lo contrario que los grasientos potajes hasta entonces habituales en la dieta, independientemente de la época del año.

---

---

# Capítulo 1

Hacía ya tres temporadas, desde que a Frasquito se le ocurrió utilizar unos tomates tan maduros que ya nadie los quería. Estaban en la gañanía, porque su progenitora los había llevado por si podía darles algún uso.

Su madre era una mujer viuda de mediana edad. Era alta, con el pelo recogido en un moño bajo, guapa, rubia de tez blanca y ojos verdes. Sin duda, una excepción de la regla. Se llamaba María Luisa, pero todos le decían Luisa. Trabajaba en las cocinas del duque y tenía una gran pericia convirtiendo las sobras diarias de los señores en un manjar para su único hijo.

Cocinaba suculentas sopas con carcasas de pollos, perdices o faisanes, y un sinfín de ricos platos, como las papas al paseo, que consistía en guisarlas con una simple hoja de laurel, agua y sal; sin más enjundia. Sorprendentemente, sabían deliciosas. Eran platos nacidos del ingenio que despertaba la necesidad.

Luisa tenía una mano prodigiosa para guisar y esto hacía que el duque siempre saliera bien parado en cada banquete que celebraba.

---

No ocurrió igual con su madre, Reyes, su antecesora en el cargo. Era aún más brillante que su hija cocinando, pero se negaba a hacerlo para más de seis personas.

Esto dio muchos quebraderos de cabeza al segundo duque de Osuna, don Juan, y a su hijo don Pedro, los últimos años de vida de la abuela de Frasquito. Se mantenía *en sus seis* y no consentía cocinar para más de media docena de comensales. Esto se le toleraba, porque no había en muchas leguas alrededor alguien mejor que Reyes Tejera en esas lides.

Su nieto llevaba años pensando en un menú más adecuado para trabajar a pleno sol en tiempo de calores. Continuamente, le rogaba a su madre que le preparara alimentos más fáciles de digerir. Al no obtener respuesta, se propuso hacer algo por su cuenta.

Frasquito era alto y delgado —aunque bastante fuerte—, su rostro mantenía una perfecta simetría que le proporcionaba una belleza nada empalagosa. Al igual que su madre, constituía una excepción entre los que lo rodeaban. Estaba a punto de cumplir veinte años y tanto la curiosidad como el afán de aprender condicionaban su existencia.

Era famoso por la cantidad de preguntas que hacía a los demás y a sí mismo. Tenía una forma muy especial de ver la vida; aunque le traía más disgustos que alegrías, a él no parecía importarle mucho.

Estaba bien servido de talento, aunque su difunto padre, Mateo —con el que no guardaba parecido alguno—, no paró de espetarle que nunca sería nada en la vida.

Mateo quería mucho a su hijo, pero lo veía demasiado delicado para haber nacido en la gañanía, que no era más que un corralón, más o menos cubierto, con un suelo de tierra donde moraban los braceros con sus familias y algunos animales.



---

Se podría afirmar, sin temor a equivocarse, que Frasco y los de su clase formaban el estrato social más bajo del agro. A veces, inferiores incluso a los animales con los que convivían. La propiedad podía sentir más la pérdida de un caballo que la de un bracero, y no molestarse en disimularlo.

Añadió Frasquito a los tomates un pepino —que sabía él, de habérselo oído al boticario de Osuna, que era muy refrescante— y un pimiento verde —cuyo sabor y aroma eran su debilidad—; le encantaba comerlo crudo, y oírlo crujir en la boca acompañando a los potajes.

Se hizo con los avíos de aliñar, ajo incluido, y la consabida telera de pan. Tomó un cuenco de madera y una maja, y se encaminó hacia el tajo pensando que ese día, si fracasaba su idea, además de ser motivo de chanza, pasaría hambre.

Cuando Filiberto el capataz —hombre serio y respetado por todos con muchas siegas y siembras a sus espaldas— dio la orden de parar para el almuerzo, Frasquito quiso separarse del grupo para llevar a cabo su experimento con cierta tranquilidad.

Se sentó a la sombra de un árbol cercano y sacó el cuenco. Había decidido observar un orden para agregar los ingredientes, de más a menos resistentes a la maja.

Primero añadió la sal y la machacó hasta convertirla en polvo; continuó con el ajo, que se hizo una pasta; después, majó el pimiento y el pepino. Cuando estos estuvieron bien triturados, añadió los tomates maduros, obteniendo una masa que aliñó con aceite de oliva y vinagre. Empezó a removerlo todo y le llegó el olor de lo que estaba haciendo.

Por el aroma supo que le iba a gustar; se trataba del primer *majao* para comer de la historia.

Se enfrentó al cuenco emocionado, pensando en que, si resultaba bien, se ahorraría muchos sudores fríos y pesadas digestiones a pleno sol mientras trabajaba.

---

Decidió comerlo de la misma forma que se tomaban las salsas, mojado pan. Así que cogió su media telera —no sin antes dirigir una mirada a sus compañeros para ver si lo observaban—, se la acercó al pecho y con gran destreza cortó una rebanada, pinchó el trozo de pan en su faca para hundirlo en el *majao* y se lo llevó a la boca.

Al principio, tuvo una sensación extraña; sin embargo, decidió dar un segundo bocado, pues su olfato no podía traicionarlo. Esta vez cargó más el pan y, cuando lo degustó, supo apreciar la mezcla de sabores y aromas; la frescura de las hortalizas, el gusto del aceite de oliva y el refrescante vinagre. Notó que —además de gustarle— le estaba haciendo sentirse mejor.

Le agradó tanto la mezcla que en unos instantes se había zampado más de la mitad del recipiente. En esos momentos, le asaltó la sed y fue entonces cuando tuvo la gran idea de añadir agua fresca a lo que quedaba de *majao*.

Para ello, llamó a Demetrio, el aguador de la cuadrilla —con fama de ser el que más fresca la conservaba de la comarca—. No tardó en acercarse con su cántaro y él le pidió que le añadiera a su cuenco un buen chorro. Demetrio, que no daba crédito a lo que veía en el recipiente, le preguntó sorprendido:

—¿¡Ahí mismo, Frasco de mi alma!? —soltó con una rodilla en tierra y el cántaro apoyado en el muslo de la otra, apuntando al jarro que sujetaba con su mano derecha.

—¡Sí, aquí, Demetrio! —contestó Frasquito señalando el recipiente, riéndose del gesto del aguador. Este le sirvió medio jarrillo de agua fresca y regresó con el grupo.

Él, con la maja, mezcló bien el agua con la masa, se llevó el cuenco a los labios y se bebió el resultado, después de soltar un eructo exclamó:

—¡Esto es!

---

No sabía entonces que había sentado las bases de lo que siglos después se convertiría en la bebida-alimento-refresco más saludable y versátil de la tierra: el gazpacho andaluz.

Empezó a notarse mejor, podía sentir cómo su cuerpo se refrescaba desde dentro. Se encontraba satisfecho, pero no indigesto; comprendió que había descubierto algo importante para él y para todo el campesinado andaluz.

Por primera vez, retomaba el trabajo con una disposición muy distinta a la que, hasta ahora, venía manteniendo cuando comía lo de siempre en esa época del año. Remató la jornada sin problemas digestivos y sin tener que beber continuamente debido a la sal y la grasa.

Los demás lo interrogaban con la mirada, y él hizo un ademán para que entendieran que más tarde hablarían.

Esa noche, un Frasquito eufórico se dirigió a todos los compañeros de la cuadrilla para darles a conocer su descubrimiento y animarlos a que lo imitaran, porque se lo agradecerían.

Una vez acabada la charla, Rufino, el mejor con la guadaña de toda la cuadrilla, tras no haber abierto la boca en toda la noche, se levantó y gritó con voz potente:

—Mí parecer es que todo esto es un... ¡gazpacho monumental!

Se produjo una carcajada general y se fueron a dormir. Él cerró los ojos y se sintió orgulloso de haber conseguido algo que pretendía desde hacía tiempo; algo que mejoraría su vida y, con suerte, la de sus compañeros.

Al día siguiente, solo unos cuantos decidieron probar y el resultado fue un desastre, ya que la mayoría no supieron utilizar los ingredientes en la proporción adecuada.

Fue en ese momento cuando Filiberto, el capataz, le propuso a Frasco abandonar la labor un rato antes que los demás y encargarse de la preparación del *majao* para toda la cuadrilla.

---

Esto le planteó un desafío. Se acordó de su abuela y las seis raciones, pues no sería fácil calcular los materiales para tanto personal y que el resultado final agradara a la mayoría. Pero eso no le importaba, al contrario, le ocupaba la mente mientras segaba.

Para solucionar el problema, decidió hacer acopio de verduras con un tamaño similar entre ellas, así pudo mantener la proporción de la receta y obtener un resultado muy parecido al de su ración.

También necesitó el lebrillo que se usaba para la matanza y encargó a Rufino —que además de ser un experto segando, también lo era tallando madera con la navaja y el escoplo— un cuenco del tamaño del lebrillo usado, y una maja cuatro veces mayor que la suya.

Hasta no tenerlos listos, se conformó con el de barro y la maja pequeña.

Hubo para todos, disfrutaron comiendo y sobre todo bebiendo *majao*, era una experiencia nueva y reconfortante. Satisfacía sin provocar pesadez y además refrescaba e hidrataba.

Esa tarde, algunos segadores cantaban mientras faenaban, cosa que antes del *majao* solo hacían a primera hora de la mañana.

El éxito fue tal que aumentó el rendimiento del trabajo hasta un veinticinco por ciento. Esto llegó a oídos del duque, que quiso saber de qué comida se trataba. Le hicieron llegar una prueba, al verla, no le gustó el aspecto, la presencia de pieles y semillas fueron suficientes para que el noble se negara a probar semejante engrudo. No obstante, dio orden para que la cuadrilla dispusiera de los componentes necesarios mientras hiciera calor.

La noticia corrió como la pólvora entre los peones de los cortijos limítrofes. Estos, sabedores de lo necesario, aunque no de las cantidades exactas, se preocuparon por cómo hacer un buen *majao*.

---

Así se fue extendiendo por los campos de la comarca, de cortijo en cortijo, cada uno haciéndolo a su estilo, hasta llegar a tierras gaditanas.

Un par de temporadas más tarde, era rara la cuadrilla que no lo tomaba durante el estío en las provincias de Sevilla, Cádiz y Huelva.

Tres años después, el cosario de Osuna, un tal Palomo, el mejor amigo de Frasquito, coincidía en Sevilla con su compañero, homólogo de Sanlúcar de Barrameda —Sebastián—, con el que mantenía cierta amistad.

Palomo comentó en la agencia lo bueno que estaba el *majao* que elaboraba su paisano, asegurando que no había otro igual, a lo que respondió Sebastián:

—Pues yo presumo que mi compadre Paquichi lo borda, y no creo que lo supere nadie.

Palomo le respondió que fue su amigo quien tres años antes había diseñado la receta, pero Sebastián se mantenía en su creencia. Pablo, jefe de ambos, al oír la discusión, quiso intervenir para evitar que la cosa fuera a mayores y afirmó:

—Para salir de dudas, lo mejor es compararlos, y alguien neutral que decida cuál es el mejor.

—Pues a qué esperamos, hablad vos con vuestro compadre y yo con mi amigo, a ver qué tienen que decir —afirmó Palomo.

A muy poca distancia del cosario, se encontraba el domicilio de Diego Velázquez —joven pintor sevillano cuya fama no paraba de aumentar—.

Se acercaba la hora, y los nervios estaban afectando al estómago del maestro. Esa noche presentaría en sociedad su última obra, y tenía constancia de la asistencia de miembros de la corte muy cercanos al monarca.

Unas horas más tarde, cuando el sol aflojaba y el calor se hacía tolerable, el soportal de la residencia del pintor era un ir y venir de

---

lujosos enganches de los que se iban apeando ilustres invitados. Ya en el patio interior, estos eran agasajados con un refrigerio para combatir el sofocante calor.

En poco tiempo, el salón dispuesto para el acto se encontraba repleto de nobles, clérigos, militares y ricos mercaderes. La cita había resultado un éxito; el prestigio que había adquirido Velázquez había despertado el interés de todos, y a pesar de las altas temperaturas, los invitados acudieron sin excepción.

El caballete, que soportaba el motivo de la presentación, estaba ubicado en una esquina de la sala, entre dos lacayos que lo custodiaban. Un paño dorado lo cubría para mantener el suspense hasta el último momento. Había dispuestas varias filas de sillones destinados a las autoridades presentes; el resto de invitados se ubicó de pie en los laterales y en el fondo de la sala.

Cuando más alto era el murmullo causado por los corrillos que se habían formado a la espera del anfitrión, se abrió una pequeña puerta lateral; esta daba acceso al taller del pintor, que apareció acompañado de su maestro y suegro don Francisco Pacheco. El silencio se fue haciendo progresivamente según iban descubriendo los invitados a Velázquez.

Pacheco se acercó al atril y se dirigió a los congregados con absoluta familiaridad:

—Todos sabéis que firmé el contrato que me vincula a Velázquez con mi consuegro don Joao Rodrigues —Diego estaba incapacitado para ello, ya que solo contaba con doce años de edad—; pues bien, lo hice porque observé mucho potencial en el niño que era.

»Poseía y sigue poseyendo una maestría que se da pocas veces en la historia; he sido, soy y por siempre seré su maestro. Y tengo que decir que es sin duda de lo que más orgulloso me siento en esta vida que, por suerte, me ha tocado disfrutar.

---

»Muy pronto supe que las cualidades de cualquier pintor estaban muy lejos de alcanzar la profundidad de donde emana el arte de Diego. La conexión de su vista con su mente —y esta con su mano— hacen que su pintura sea única e insuperable.

»¿Pero para qué gastar más palabras? Tengo el honor de presentar a la que considero la primera obra maestra del pintor don Diego Rodríguez de Silva y Velázquez, y no es otra que *El aguador de Sevilla*.

Pacheco acompasó la mención del título de la pintura con un tirón del paño que lo cubría y, rebosante de orgullo, pudo observar las caras de admiración y sorpresa de los presentes.

Uno de ellos, el duque de Osuna, se dirigió hacia el lateral del cuadro, donde se encontraba sentado el artista —casi escondido—, y le comentó con agrado:

—Bien hecho, Velázquez, esta tierra se siente orgullosa de tener hijos como vos.

Diego se incorporó de un brinco y realizó la pertinente reverencia.

—Excelencia, ¡cuánto honor me produce su halago!

A lo que el noble respondió:

—Maestro, dejémonos de cumplidos, para vos soy Pedro a secas, y así el honor será mío, y os digo más, considero que es una suerte vivir en este tiempo y poder así apreciar la progresión de sus magníficas pinturas.

»Sabéis que ante todo soy de espíritu y cuerpo batallador; en cambio, vuestra obra convierte el lobo que llevo dentro en cordero; mi ímpetu, en reflexión, y mi soberbia, en ternura, y eso solo se puede conseguir con arte, solo él es capaz de transformar a todo un guerrero en un humanista, sois un gran peligro para la Corona.

---

Ambos estallaron en una carcajada, cuando se les unió don Gaspar de Guzmán, que prácticamente irrumpió en la conversación diciendo:

—Don Pedro, Velázquez, dispensad mi brusquedad; solo quiero decirle, don Diego, que hablaré de vos en la corte, vuestro arte es inconmensurable.

Don Gaspar se mostró inquieto.

—Mi premura la causa la presencia de mi primo, el duque de Medina Sidonia, no andan bien las relaciones familiares y no me place un encuentro con él.

Velázquez, entusiasmado con las palabras del conde de Olivares, le respondió:

—Sería un honor indescriptible para mi persona poder servir a la corte como pintor. El pasado año, viajé a Madrid con esa intención y nada conseguí.

—Le aseguro, Velázquez, que las cosas han cambiado sobremanera, y estoy plenamente convencido de que el próximo año vuestro deseo se hará realidad, como no puede ser de otra forma, debido a vuestro incomparable arte —afirmó con cierta altanería Olivares.

Sevilla se le había quedado pequeña, y sabía que el conde tenía muchas posibilidades en la corte debido a la reciente proclamación del rey muy pocos meses antes; por lo que daba por hecho el traslado. Aunque sentía una gran pena por dejar la ciudad hispanense, se trataba de ir a la corte con más poder del universo.

—No le puedo estar más agradecido, excelencia, desde este momento me considero en deuda con vuestra persona —añadió don Diego, mientras realizaba una leve inclinación de cabeza.

Era tal su ilusión que quedó ensimismado pensando en Madrid y olvidándose por completo del motivo que le ocupaba.

Hasta que el canónigo Fonseca lo sacó de sus pensamientos diciéndole mientras señalaba el cuadro:



---

—Don Diego, pagaré lo que sea menester, decidme qué precio tiene esa pintura porque nunca he visto tanto arte plasmado en un lienzo.

En ese momento, el duque de Osuna, al observar el cántaro situado en primer plano de la obra, se acordó de Frasquito y su *majao*, y no dudó en comentar:

—¿Saben vuestras mercedes que los campesinos están sopor-tando mucho mejor las calores del verano mientras trabajan?

—Normalmente, antes de esto, morían solo en mis campos diez o doce peones por golpes de calor; en cambio, la temporada pasada falleció un solo peón.

—¿¡Cómo es posible tal cosa!? —preguntó sorprendido el conde de Olivares, cuya enemistad con don Pedro era bien sabida.

—Pues, aunque parezca increíble, todo se debe al descubri-miento que hizo hace un par de temporadas o tres un mozo de Osuna, y no es otro que un cambio radical en el almuerzo.

»Se le ocurrió mezclar y majar tomate y algunas verduras, las aliñó y fue mojando pan en la masa resultante, y según me comentaron, se reserva parte de dicha masa para añadirle agua fresca, removerla y beberla, lo llaman *majao*.

—¿Y sabría vuestra excelencia de qué verduras se trata? —pre-guntó de nuevo el conde, olvidando la premura para no encon-trarse con su primo.

—La principal es el tomate y creo recordar que también añaden pimiento y pepino y lo aderezan con ajo, aceite, vinagre y sal. En su día, me llevaron una muestra y no me atreví a catarlo.

—Pues resulta de lo más interesante que esté compuesto por materiales de procedencias tan variadas; ese mejunje del que me habla no habría sido posible hace solo algunos años, ya que el pi-miento y el tomate vienen del Nuevo Mundo. Si a esto sumamos que el pepino y el ajo proceden de Asia; el aceite, del Mediterrá-neo; el vinagre, de la Antigua Roma, y el pan, de Mesopotamia,

---

estamos hablando de una mezcla ciertamente universal —añadió don Gaspar, que poseía una gran cultura y le gustaba exhibirla a la menor ocasión.

—No somos conscientes, pero los sevillanos vivimos en el centro del mundo, nuestro puerto recibe naves procedentes de todas latitudes y altitudes.

»Hace más de un siglo que Magallanes partió desde aquí para dar la vuelta al globo terráqueo. Es Sevilla sin duda la ciudad más universal de la tierra. La corte estará en Madrid, pero es aquí donde primero se descubre todo lo nuevo que viene allende los mares —comentó don Juan de Fonseca, persona también muy culta y a la sazón canónigo de la catedral hispalense.

Diego se dirigió al clérigo diciéndole:

—*El aguador de Sevilla* es vuestro desde este momento, es un obsequio que este humilde pintor os hace por vuestras palabras para con esta maravillosa ciudad, en la que cualquier esquina o rincón están llenos de elementos que inspiran belleza y gracia, sencillez barroca, que, aunque suene a contradicción, en Sevilla pasa. Y por haber creído en este humilde pintor desde el principio, propiciándome un mecenazgo que agradezco sobremanera.

La pericia de Frasquito, después de tres estíos majando y aliñando el almuerzo de la cuadrilla, le aportaba al *majao* que preparaba un sabor exquisito, un olor tan atractivo como fragante; su forma de refrescar seguía causando sorpresa a quien lo tomaba. Eso sí, la textura resultaba apropiada para hombres curtidos, cuyos lamentos se llevaban por otros derroteros, no eran personas delicadas, y unas cuantas pieles y semillas formando parte de la mezcla no le restaba ni un ápice de bondad al alimento.

Es verdad que esa característica hizo que no tuviera éxito en mesas de más alto nivel; también influyó que era una receta muy específica para gañanes y eso, como sucedía con otros muchos alimentos, lo alejaba de paladares más refinados.

---

Tuvieron que pasar siglos para que el *majao*, ya como gazpacho andaluz, conquistara los gustos y tendencias más exigentes y figurara en las cartas de los mejores restaurantes de Occidente.

Palomo quería a su amigo más que a un hermano, habían crecido juntos y siempre se había alegrado uno de lo bueno que le pudiera ocurrir al otro. Él apoyó y animó mucho para que su amigo llegara a ser empleado del cosario y así librarse de la dureza del campo.

—¡Frasco, *miarma*, que vamos a echar a pelear el *majao* con el de Sanlúcar de Barrameda! —soltó Palomo desde el portón del pajar donde todos charlaban desde el camastro a punto de dormir.

»Sebastián, el cosario de Sanlúcar, defiende que la receta que prepara su compadre, un tal Paquichi, es lo mejor que ha probado, y he tenido que responderle que como el de vos no puede ser.

»Y cuando le iba a decir que el *majao* lo habéis parido vos, se metió mi jefe diciendo que los comparáramos, y en eso hemos quedado —afirmó Palomo casi sin aliento.

—No será que el señor duque autorice semejante locura. A sus espaldas no lo podemos hacer; sin embargo, la idea me place, ya que sería interesante observar lo que otros hacen —opinó él, mientras pensaba en la forma de llevar a cabo la comparación, si es que había alguna.

El duque de Medina Sidonia —don Manuel de Guzmán— y don Pedro solían visitarse cuando las campañas bélicas se lo permitían. Frasco tendría que aprovechar una ocasión de esas y proponérselo a ambos con la esperanza de que se lo tomaran a chanza y aceptaran por ver la posibilidad de pasar un buen rato.

Desde que Palomo le comentó la remota idea de enfrentar su *majao* con otro, no paraba de rumiar la forma de llevarlo a cabo.

Pensó que lo primero era prevenir a Carmela para que le avisara si el señor duque de Medina Sidonia aparecía por la hacienda, ya que ella realizaba sus faenas muy cerca del portón de entrada.

---

Cuando los días empezaban a acortarse y Frasco había perdido toda esperanza de competir con su *majao*, ocurrió el milagro. El mismísimo duque de Medina Sidonia se encontraba plantado en el patio de caballos junto a dos de sus lacayos, que intentaban recomponerle su indumentaria.

Entre tanto, Carmela volaba en busca de su excelencia para comunicarle la nueva; él se mantuvo apostado en una esquina esperando a que su señor saliera a recibir al duque. Y así fue; después de un corto rato, apareció don Pedro y se fundió en un abrazo cargado de sonoras palmadas en las respectivas espaldas.

No se había deshecho el abrazo ducal, y ya se encontraba él, con la cabeza inclinada, a tres palmos de ellos. Con voz clara y sin titubear, afirmó dirigiéndose a su señor:

—Pido mil perdones por mi atrevimiento, y si merezco castigo por ello, de buen grado lo aceptaré, pero pertenezco a esta casa desde mi nacimiento, y la defenderé siempre, aunque me vaya la vida en ello.

—¿Qué ocurre, Frasquito? —le preguntó don Pedro intrigado.

—Excelencia, en los dominios de don Manuel, en Sanlúcar de Barrameda, prepara el *majao* para la cuadrilla alguien que dice hacerlo mejor que nosotros; y que tengamos que oír eso en vez de agradecimiento. Excelencia, no se puede olvidar que fuimos los primeros.

—Es cierto, hasta mi persona han llegado rumores del buen hacer del encargado de prepararlo en Sanlúcar, y os diré más: ser el primero en la confección de algo no implica ser el de mayor pericia a la hora de elaborarlo —intervino don Manuel, ante el estupor de don Pedro.

—¡Pardiez! Aquí se impone un torneo y ver de una vez por todas quién gana la afrenta.

Habrá que estipular algunas reglas, como por ejemplo que la casa perdedora pague a la ganadora la cantidad de cien ducados