



LAS AGUAS MINERALES

Uno, en su modestia, no comprende cómo un litro de agua, con o sin burbujas, y por muy mineral que sea, pueda costar tanto o más que un litro de vino o un litro de leche. Hay que tener en cuenta que producir vino o producir leche supone un largo, costoso y complicado proceso, en un caso, desde la uva hasta el caldo, y en otro, desde la vaca hasta el consumidor, que en ambos comporta riesgos, gastos, azares y trabajos que tienen que tener su precio. En cambio, cualquier agua —supongo— la produce gratis la naturaleza y no hay más que meterla en un recipiente y precintarla; cosa que, de todas formas, también hay que hacer con el vino y con la leche.

Sólo se me ocurre pensar, para explicarme este contrasentido, que a la vista de los análisis de cada agua, que se reproducen en las etiquetas correspondientes, es lógico que cuesten lo que cuestan y aún parece poco. Hay

algunas con tal riqueza en sodios, litios y estroncios y, sobre todo, con tanta y tan variada cantidad de sales minerales, sulfatos, fosfatos, bicarbonatos, silicatos y gases diversos, que realmente no se entiende cómo, además de todo ello, cabe el agua en la botella.

De todas formas, estroncios aparte, el simple embotellado —me resisto a hablar de fabricación— de aguas de cualquier tipo es evidente que debe producir saneadísimos rendimientos. Yo hace tiempo que lo advertí, y con mi reconocida ineptitud para los negocios, intenté uno de estos «affaires» hidráulicos. Se trataba de lanzar al mercado el agua en polvo, descubrimiento personal que me parecía de una trascendencia incalculable y de una enorme utilidad en desiertos y épocas de sequía. Después de tenerlo todo minuciosamente previsto —incluso mi beneficio que iba a ascender a quinientas pesetas por pa-

quete de medio kilo—, el proyecto falló de modo estrepitoso, porque no se me ocurrió pensar que para usarla era necesario disolverla en agua, con lo que se incurría en una especie de círculo vicioso, que hacía inviable el invento.

Pero me da lo mismo. También he ideado un segundo negocio que no puede fallar. En un pueblecito perdido en la geografía española, célebre por la excepcional calidad de sus hortalizas, soy propietario de un grifo, y pienso embotellar todo el líquido que salga de él. Lo demás es fácilmente adivinable: «Agua minero-medicinal de Zarzalejo del Pimiento. Una antología líquida de fluoruros y ferropirusiáticos». Tengo estudiado hasta el precio: veinticinco pesetas litro, sin burbujas y treinta con burbujas y más fluoruros.

Espero que si esto cuaja, es de suponer, pueda abandonar definitivamente el pluriempleo y comprarle a Onassis, por fin, el yate «Cristina».

LEO DE LIPPI

FIDELIGNÍSIMO

EL CABALLO DE ESPARTERO es yegua.

El famoso TOSTADO era analfabeta.

El número más chulo es el SIETE. (POR QUEL SE SE PISA)

En tiempos de MARIA SARMIENTO no había niuelo.

Los PULPOS, en los garajes, se desmenuen la mar de correctamente.

DON RODRIGO, en la hora, se desmayó dos veces.

Los GALAPAGOS solo tienen una concha.

Los LINCES son de natural astigmata.

Las GALLINAS son de lo más formales.

MIGUEL DE LOPE Y ARGOTE

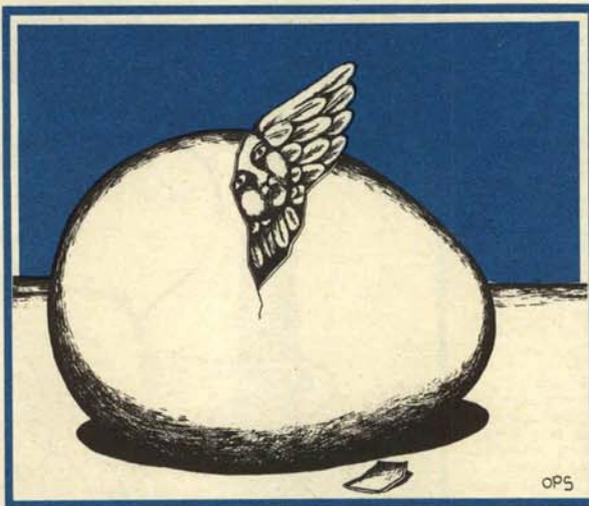


A VER SI ES CAPAZ DE PREGUNTAR

ASI OTRA VEZ

EL coche llegó al sitio donde estaba el guardia municipal, debajo de su sombrilla, en un cruce de caminos de la carretera general de Madrid a Alicante, no lejos del centro urbano de Almansa. Bajando el cristal de la ventanilla —el automóvil tenía aire acondicionado—, el conductor, veraneante en ciernes, se dirigió al agente de circulación:

—Buenos días, señor guardia. Usted sabe que el Sol sale por Oriente y se pone por Occidente, y aunque se mueve, o parece que se mueve, no tiene ningún motor. Porque el motor, si es de explosión, tiene varios tiempos; también



sabrán usted que hay motores que no son de explosión, sino Diesel; por cierto, suena a alemán; a Alemania van a trabajar gran número de nuestros compatriotas, y también de Alemania estará al llegar de un momento a otro el turista número veintitrés millones doscientos catorce mil trescientos cincuenta y dos, si es que a estas horas el vuelo «charter» que lo traía no ha tomado ya tierra en el aeropuerto de Son San Juan, en Palma de Mallorca. Sobre Palma de Mallorca trataba precisamente la canción que más fama le dio a Bonet de San Pedro, que usted recordará como el inolvidable cantor de arriba con tiro-liro-liro, abajo con tiro-liro-lero. Pero ni

arriba ni abajo; en medio debe estar la cuestión que quiero que me aclare. Porque yo, señor guardia, no le quiero preguntar por el Sol, ni por el motor de explosión, ni por el sistema diesel, ni por los ingresos turísticos inmigratorios de nuestra balanza de pagos, ni por las canciones de los años cuarenta. Quiero preguntarle simplemente: ¿qué carretera he de coger para ir a Benidorm?

Y el guardia municipal, en vez de decirle al veraneante en ciernes por dónde había de tirar para ir a Benidorm, cogió y le puso una multa por desacato a un agente de la autoridad. Nadie tocó bocinas ni campanas.

CICUTEX



RECETAS DE COCINA PARA LA GENTE FINA

Por TIP Y COLL

ALCAPONES AL ESPERLECHE

INGREDIENTES:

Cazuela de amianto.
Cinco mil kilos de alcapones por persona, a ser posible del tamaño de un monstruo corriente.
Tres rodajas de limón.
Un par de esperleches.
Otra rodaja de limón.

PREPARACION:

Se ponen los guisantes a cocer, en cazuela de barro, durante seis meses y un día. Cuando estén a punto de ebullición, se pasan por un embudo cilíndrico y se agregan cinco anacoretas. Todo esto bien macerado por macecos del Ayuntamiento, se extiende sobre la playa y se canta una salmodia, eso sí, bien saturada.

Se cortan los alcapones en trocitos de un kilo, pro-

curando que la parte de dentro quede hacia fuera, para que la piel no sufra.

Una vez rallado el queso, se frota con frenesí sobre la barbilla de los comensales de baño.

Si se quiere se le puede añadir un poco de vinagre o de jamón de York, según el gusto.

Sírvase muy caliente y cómase, completamente desnudo, en mesilla de noche siglo XII.