

ÁLVARO DE LAIGLESIA

¡Qué
bien
huelen
las
Señoras!



En esta obra aparecen, entre otros muchos tipos, ladrones osados e imaginativos, millonarios que creen erróneamente poseerlo todo, toreros gorditos, ángeles con mucho oficio, chicas a las que les basta un ascensor para emigrar a otro mundo, monjas decididas a convertirse en reinas del licor... Una colección de personajes contemplados con ironía, ternura y, sobre todo, «humorcina», «esa droga sencilla y eficaz» que el mismo de Laiglesia creó, bautizó y patentó.

*A todos los personajes femeninos que desfilan por
este libro, dejando en cada página una estela de
perfume.*

Yo.

PARRAFITO QUE SIEMPRE SE PONE AL PRINCIPIO, PARA QUE HAGA BONITO

Cuando una mujer, o un libro, o cualquiera otra cosa agradable nos hace sentirnos contentos, oímos la melodía de la felicidad. Es una música deliciosa, imposible de aprisionar en un papel pautado. Es una cantata entonada por un inmenso orfeón, compuesto por todos los seres vivos que pueblan el mundo: desde la soprano altiva al rastrero gusano; desde el flaco arácnido al obeso hipopótamo. ¡Toda la Creación canta maravillosamente al oído del hombre feliz!

SERVIDOR DE USTEDES.

El licor de San Serenín

EL TOSCO CILINDRO DEL TORNO, accionado por la hermana tornera, giró ruidosamente sobre un enmohecido eje. Y cuando su negra cavidad quedó del lado de la clausura, la hermana inspeccionó ansiosamente el interior.

Terminada la inspección, los labios de la hermana se entreabrieron para dar paso a un suspiro impregnado de cristiana conformidad y murmuraron después con devoto bisbeo:

—¡Mecachis!

Dicho esto, hizo girar de nuevo el torno hasta colocarlo en su posición primitiva, y se dirigió a la celda de la madre superiora.

A nadie debe escandalizar esta rara conducta de la hermana tornera; había ingresado recientemente en la comunidad y no tuvo tiempo de pulir su rudo léxico aldeano sustituyendo todos sus exabruptos por jaculatorias. Pero en el fondo era bonísima, que es lo principal en una orden religiosa, y se hacía perdonar su ligereza de lengua con la firmeza de su vocación. Esta firmeza la había demostrado con creces eligiendo para servir a Dios aquel convento, que tenía fama de ser el más pobre de la comarca.

Y la fama era muy merecida, porque el puñado de monjitas que rezaba día y noche entre aquellos muros había hecho un severo voto de pobreza. Tan severo, que su único manantial de recursos lo formaban las limosnas depositadas espontáneamente por los fieles en la rueda del torno, manantial que padecía largas etapas de sequía absoluta, por-

que los fieles de la región eran bastante tacaños y se pasaban semanas enteras sin soltar ni un céntimo.

Estas pausas en las dádivas dejaban ociosa con demasiada frecuencia a la hermana cocinera, acostumbrando el estómago de la comunidad a frugalidades dignas de ayudador indio.

La hora de comer se llenaba en esas ocasiones con menú de alimento espiritual, a base de un rosario como plato fuerte y una letanía de postre. Y de cena, una novena.

Más de una vez tan austero régimen alimenticio había durado de domingo a domingo. Pero se aguantaba bien, pues el clima del lugar era benigno y las monjitas no gastaban energías en ejercicios violentos.

Pertenecían a una de esas órdenes llamadas contemplativas porque viven retiradas, contemplando desde lejos los pecados del mundo y pretendiendo curarlos con el bálsamo de sus oraciones.

El convento era bonito para verlo, pero incómodo para vivirlo. Las piedras de su claustro sudaban bajo el peso de varios siglos. En la bóveda de su capilla, las nubes y los ángeles pintados al fresco se mezclaban con goteras y manchas de humedad frescas también. Entre las losas del patio crecía la hierba y en los tejados el musgo.

Todo el edificio tenía un aspecto de perezoso abandono rural, porque la comunidad era demasiado pequeña para mantener pulida una joya arquitectónica tan grande.

Una sólida tapia, mordida atrocemente por el tiempo como si fuera de simple galleta, rodeaba los dominios de las monjas, que incluían también en sus fronteras una huerta semisalvaje y un frondoso bosquecillo de albaricoqueros.

—¡Adelante! —invitó la superiora al oír los nudillos de la hermana tornera en la puerta de su celda.

Y la hermana entró mordiendo los labios, por miedo a soltar una de sus acostumbradas inconveniencias. La madre, al verla, cortó en seco las plegarias que estaba musitando y le preguntó:

—¿Algo en el torno?

—Nada —respondió la subalterna—. Ni un mendrugo.

—¡Alabado sea Dios!

—Desde luego —apoyó devotamente la tornera—. Pero a este paso no podremos alabarle mucho tiempo, porque todas moriremos de hambre.

Y comprendiendo que su comentario había sido un poco irreverente, se fue de la celda dando un portazo y volvió a su portería.

Pero la madre superiora perdonó su brusquedad porque comprendía que la situación del convento era como para estar de bastante mal humor. Casi un mes hacía que el torno giraba a diario infructuosamente, sin aportar ni un solo donativo para la manutención de la humildísima comunidad. El año agrícola había sido malo en los contornos, y las almas cerraron el grifo de la generosidad porque necesitaban todos sus recursos para sostener sus propios cuerpos.

Las escasas reservas alimenticias de la despensa conventual se consumieron pronto, iniciándose una cuaresma fuera de programa, de ayuno rigurosísimo, que amenazaba exterminar la orden por inanición.

—¿Y si pidiéramos ayuda al señor obispo? —había sugerido sor Angustias, que era gordita y estaba verdaderamente angustiada porque el alimento espiritual no era capaz de calmar su colosal apetito.

—Imposible —rechazó la superiora—. La regla de estos hábitos nos obliga a vivir con nuestros propios medios.

—Pero como no tenemos medios, necesitamos remedios.

—Debemos buscarlos nosotras mismas, sin pedir socorro a ninguna jerarquía eclesiástica.

—En ese caso —propuso sor Espíritu Santo—, puesto que el manantial de la caridad se ha secado, hay que encontrar una nueva fuente de recursos.

—Sí, pero ¿dónde? —preguntaron las otras religiosas con escepticismo—. Como no hagamos perforaciones en la

huerta para ver si hay petróleo...

—No se trata de perforar, sino de trabajar —explicó sor Espíritu Santo, que era muy tenaz y emprendedora—. Podemos hacer algo que nos produzca algún beneficio.

—¿Qué quiere usted que hagamos? —se asustó la superiora, que no sabía hacer nada.

—¡Qué sé yo! Bordar, coser, planchar... Pensemos alguna labor con la que podamos defendernos.

Pensaron todas, pero a ninguna se le ocurría nada.

Los hábitos iban resultando cada vez más holgados en los desnutridos cuerpecillos de aquellas infelices.

Y la hermana cocinera, que no tenía nada que cocinar, engañaba el hambre de todas cocinando hierbas y raíces que crecían libremente en la huerta abandonada.

Pero el hambre es muy lista, y llegó un día en que no quiso seguir dejándose engañar. Fue precisamente el día en que la encargada del torno se presentó a la madre superiora para comunicar que la gente continuaba siendo tan roñosa como en las jornadas anteriores. Y como la madre había sufrido aquella mañana un mareo provocado por su debilidad, comprendió que era imprescindible buscar una solución que salvara de la muerte a su desnutrida prole.

—Toque a reunión —ordenó a la hermana campanera, que viene a ser en los conventos lo que el corneta en los cuarteles.

Al oír el repique de la campana, las puertas de las celdas se abrieron precipitadamente y toda la comunidad se apresuró a formar en el claustro.

—Hermanas —dijo entonces la superiora encarándose con la formación—, estamos atravesando los momentos más duros de nuestra historia. Las dificultades de la vida moderna han petrificado el corazón de muchos creyentes, suprimiendo por completo su cupo de caridad.

»Jamás padecemos una crisis de limosnas tan prolongada como ésta, que va camino de aniquilar nuestro rebaño.

La oradora hizo una pausa para suspirar con resignación, y continuó:

—Creo, por lo tanto, hermanas mías, que debemos poner en práctica cuanto antes la idea de sor Espiritu Santo, y no seguir esperando ayudas exteriores, cada vez más problemáticas.

—¡Bravo! —exclamó la tornera con su desparpajo habitual.

—Realicemos algún trabajo con el que podamos cubrir estrictamente nuestras modestas necesidades —prosiguió la madre—. No hay otra solución. Pediré al señor obispo que nos permita hacer algo, dada la gravedad de las circunstancias. Y estoy segura de que nos concederá la autorización, pues permanecer inactivas en estas condiciones sería un pecado tan grave como el suicidio. Aunque confío que saldremos momentáneamente de la actual penuria con la ayuda de Dios, hay que decidir con urgencia nuestra tarea futura para que esto no vuelva a repetirse.

—Yo propuse que bordáramos, o que cosiéramos... —intervino sor Espiritu Santo cuando la superiora concluyó su arenga.

—Pero eso no nos daría ni cinco —cortó sor Cecilia, que tenía buena vista comercial—. Aparte de que ahora hay máquinas que hacen esas cosas mejor y más baratas, la comarca no se presta para desarrollar esas actividades.

—¿Por qué no? —dijo sor Espiritu Santo.

—Porque la mayoría de la población es agrícola, y no creo que los labradores tengan la costumbre de adornar con bordados su ropa interior.

—¡Ave María Purísima! —se escandalizó la superiora—. ¿Qué forma de hablar es ésta, hermanita?

—Perdone, madre, pero los negocios son los negocios.

—Tiene razón sor Cecilia —la apoyaron sus compañeras—. Hay que pensar algo mejor.

Meditaron un rato, cada una por su cuenta, y la gordita sor Angustias fue la primera en hablar:

—¿Y si hiciéramos una cosa de comer? —dijo con la boca hecha agua—. Podríamos inventar algún dulce y lanzarlo al mercado con el nombre del convento. Muchas órdenes lo hacen y les va muy bien.

—Es cierto —reforzó sor Perpetuo Socorro, que aunque flaca era muy golosa—. No sería nada complicado. Yo propongo que lancemos unas tortas y las llamemos «de Santiago», en memoria de las que pegó el santo a los moros.

—¡Buena idea! —apoyó la gordita, relamiéndose.

—Tampoco estaría mal hacer unas yemas, o unas almen dras garrapiñadas... —apuntó otra.

—¡Buena idea! —volvió a apoyar sor Angustias, sin cesar de relamerse.

—Imposible —se opuso la superiora—. Esas golosinas las han creado otras comunidades, y los críticos de dulces nos acusarían de plagio.

—Yo recuerdo todavía una receta muy buena que me dio mi abuelo —ofreció sor Perpetuo Socorro—, para hacer «bizcochos borrachos».

—¡Jesús! —exclamó la buena madre, santiguándose—. ¿Qué diría el señor obispo?

—Si el bizcocho sale bueno, a lo mejor le gusta y lo declara de interés parroquial.

—Pero siendo borracho, no puede gustarle de ninguna manera.

—Tiene usted razón —dijo sor Espíritu Santo—. En el inocente mundo de la repostería, el «bizcocho borracho» simboliza el vicio y el pecado. Ningún pastelero devoto debería consentir que ese juerguista figure en su surtido de pasteles.

—¿Y si fabricáramos bombones y caramelos? —deslizó una hermana jovenzuela, que estaba todavía a pocos pasos del noviciado.

—¡Ni hablar! —rebatió sor Cecilia, que era la más práctica de toda la congregación—. Los consumidores de esas especialidades suelen ser niños en su mayoría. Y los niños

de esta región son eminentemente rurales, por lo cual su golosina predilecta es el pan pringado en aceite.

—Es cierto —reforzó otra—. Y algunos, los más refinados, sólo llegan en su exquisitez a chupar un cacho de cebolla.

—Aparte de esa dificultad —añadió la superiora—, la elaboración de dulces tiene el inconveniente de que las materias primas están carísimas.

—Es cierto: el azúcar cuesta un ojo, y los huevos el otro.

—Además, una vez hechos, los bombones y las dulzainas duran poco; y si no se venden en seguida, se echan a perder.

Estas consideraciones desanimaron a la comunidad, rechazándose la propuesta de producir confites.

—Pero ¿qué haremos entonces? —se preguntaron las religiosas angustiosamente, ansiando hallar una solución al acuciante problema de sus estómagos vacíos.

La madre quiso lanzar una frase de consolación en latín, pero no le vino a la memoria ninguna que fuera adaptable a las circunstancias. Y se limitó a emitir un fuerte suspiro, que puso en movimiento las alas de su toca.

Un denso silencio se esparció por el claustro, cortado poco después por esta exclamación de sor Cecilia:

—¡Hurra!...

Un estremecimiento de terror hizo aletear las tocas de la bandada monjil, que se dispersó como si acabara de recibir una perdigonada.

—¿Qué ocurre, sor Cecilia? —indagó la superiora asiendo el grueso rosario que llevaba dentro de su faltriquera, para neutralizar el pecado de aquel grito deportivo que sonaba a blasfemia.

—¡Ya está! —dijo la interpelada, propinándose un cachete en la frente—. ¡Encontré la solución! ¡Se acabó el hambre, hermanas!

—¡Alabada sea Santa Rita, que al hambriento el hambre quita! —susurró una novicia, aficionada a la versificación.

Y todas se agruparon alrededor de sor Cecilia, como náufragos en torno a una balsa cargada de víveres.

—¿Qué solución ha encontrado? —se informó la jefa, sin poder ocultar su curiosidad.

Y sor Cecilia, con los ojos iluminados por la inspiración, expuso su idea valiéndose de estas cuatro palabras:

—Debemos hacer un licor.

Al oír aquello, las inocentes monjitas creyeron que Satanás había saltado la tapia del convento, introduciéndose en la envoltura carnal de sor Cecilia para tentarlas.

Y todas se agarraron a la amarra de sus rosarios con el fin de resistir el embate de aquella proposición.

Pero se convencieron de que la hermana no era ninguna posesa cuando desarrolló su idea de la siguiente forma:

—Por abstemias que seamos, todas sabemos que la industria licorera cuenta con ramas vigorosas entre nuestros dignísimos hermanos los frailes. Fabricar néctares alcohólicos, que tomados con moderación tienen nobles virtudes digestivas, ha sido desde hace siglos una habilidad cultivada con insuperable talento en monasterios y abadías. Es lógico que así sea, porque para descubrir las fórmulas de esos caldos exquisitos son necesarias las fecundas y largas meditaciones de la vida monástica. Sólo en el reposo espiritual de la clausura es posible idear esas mezclas de frutas y hierbas, que al ser destiladas producen el milagro de un licor. Ahí están, sin ir más lejos, los éxitos logrados por benedictinos y cartujos, que desde hace muchos años proporcionan un calor reconfortante a todas las sobremesas. Sus botellas, con todos los respetos, son legiones de misioneros pequeños y ventrudos que recorren el mundo entero predicando la alegría de vivir, predisponiendo con el optimismo que proporcionan a dar gracias a Dios por habernos concedido el disfrute de todas las maravillas creadas por Él.

—Es cierto —apoyó la hermana tornera—. El prestigio de las comunidades religiosas en el mercado licorero inter-

nacional supera al de todos los fabricantes seculares. ¡Decir licor de frailes es decir calidad!

—Bueno, hermanas, no se embalen —cortó la superiora.

—Aparte de los benedictinos y cartujos —continuó sor Cecilia con vehemencia—, hay muchas órdenes menores que también destilan lo suyo. Y aunque el consumo de sus marcas es más restringido, ganan lo suficiente para no ayunar el año entero. ¿Por qué no seguimos su ejemplo? Obtendríamos ganancias bastante pingües.

—*Vade retro!* —rechazó, escandalizada, sor Perpetuo Socorro—. Nuestro voto de pobreza nos obliga a rehuir cualquier pingüez.

—Pero entre la pingüez y la muerte por hambre hay un término medio —dijo la gordita, que había arrancado un tallo para mordisquearlo y acabó comiéndoselo del todo.

—Es cierto —se alió a ella sor Bárbara, que sólo abría la boca de Pascuas a Ramos—. Somos *pulvis* y en *pulvis* nos convertiremos. Pero no nos está permitido hacernos *pulvis* nosotras mismas.

—La sugerencia de sor Cecilia, así como el razonamiento que ha hecho para defenderlo —intervino la superiora para estrangular la discusión— son dignos de tomarse en consideración.

—¡Y tanto! —estalló sor Bárbara.

—Pero existe una dificultad insuperable —concluyó la madre.

—¿Cuál? —dijo la autora del proyecto, dispuesta a allanar todos los obstáculos.

—Que carecemos de experiencia en esa rama de la industria. Veinte siervas del Señor completamente abstemias no son la plantilla de personal más indicada para crear una fábrica de aguardiente.

—¡Por Dios, madre! —hizo un aspaviento sor Espíritu Santo—. No le llame aguardiente, sino licor. Suena menos tabernario y más moral.

—La experiencia se adquiere con el tiempo —dijo sor Cecilia—. Tampoco los benedictinos la tenían cuando fundaron su destilería, ni se les ocurrió la idea de fundarla porque fuesen unos borrachines. La gente abstemia es precisamente la más indicada para sostener con éxito un negocio de alcoholes, porque no corre el riesgo de echarlo a perder bebiéndose alegremente su producción.

—Pero ¿qué clase de licor podríamos hacer? —añadió la superiora esta nueva pega—. Una fórmula no se improvisa así como así.

—También he pensado en eso —replicó con presteza sor Cecilia—. Es más sencillo de lo que se figura, porque tenemos la materia prima completamente gratis.

—¿Qué materia prima?

—Nuestro bosquecillo de albaricoqueros —dijo la sor con gesto triunfal—. Haremos un licor de albaricoque.

—¿Usted cree que se podrá? —dudó la madre—. ¡Es una fruta tan sosaina!...

—¡Claro que se puede! Cualquier fruta, por insípida que sea, puede servir de pretexto para aromatizar un alcohol vínico de muchos grados. No es que yo entienda de licores, Dios me libre; pero de joven oí decir a mi padre, que en gloria esté a pesar de lo mucho que bebía, que existen bebidas alcohólicas extraídas de la naranja, del plátano, e incluso de la insignificante cereza. ¿Por qué va a ser menos el modesto y honrado albaricoque?

—¡Tiene razón! —intervino la gordita—. Las ramas de nuestros albaricoqueros están cuajadas de fruto que no tardará en madurar. La Providencia nos brinda una ocasión magnífica de iniciar inmediatamente nuestro negociejo, para salvarnos de la miseria sin salirnos de una austera pobreza.

La madre superiora, aunque puso todavía algunos reparos de índole moral y comercial, quedó al fin convencida por la dialéctica de sus ovejas. Y con el beneplácito de to-

da la comunidad, que estaba ansiosa de comer regularmente, decidió poner manos a la obra.

* * *

No fue fácil, ni mucho menos, organizar en el convento aquel tinglado. Pero, afortunadamente para las monjitas y desgraciadamente para él, falleció el cacique de un pueblo vecino. Y como era un cacique muy rumboso, quiso pagarse un billete de primera para el Cielo dejando un legado a la comunidad. La cuantía del legado sólo alcanzaba para un billete de segunda, y gracias; pero sirvió para hacer frente a los primeros gastos de instalación de la pequeña destilería.

Como local para aquellos tejemanajes habilitaron una nave bastante ruinosa, adosada a un costado del edificio principal, que siglos atrás había servido de refectorio cuando la orden era más nutrida. Hubo que reponer bastantes tejas y tapar muchos desconchones; pero por cuatro perras gordas, que salieron del legado caciquesco, quedó inmejorable para el fin industrial a que se le destinaba.

Dado este paso, se dio también el de buscar un asesor técnico para la adquisición y montaje de la maquinaria.

—Pero ¿hay que comprar maquinaria? —se había asustado la superiora cuando sor Cecilia se lo dijo.

—¿Cuándo ha visto usted fabricar algo sin máquinas?

—Es que yo, la verdad, nunca he visto fabricar nada —confesó.

—Pues nos hará falta, por lo menos, un alambique.

—¿Y eso qué es?

—Un chisme para destilar, compuesto de una caldera, un serpentín y un condensador —recitó la hermana, que aún recordaba algunos fragmentos de sus estudios escolares.

—También hará falta otro chisme para aplastar los albáricos y sacarles el jugo —opinó la superiora—. Porque