ten; no existe código que las legisle ni autoridad que las mande; una tolerancia tácita ha producido esta anarquía entre mandantes y mandados, ha hecho este nivel que iguala las clases y suprime las categorías; esta democracia, de tejas adentro y de fregatrices para arriba, da malandrines y correvediles en vez de fámulas y sirvientes, aún cuando el jarocho lo dijo, con aguardentoso cantar y filosofía peripatética:

«Hasta los palos del monte Tienen su separación: Unos nacen para santos Y otros para ser carbón.»

Los criados se ponen los vestidos de los amos y gesticulan, y gallean, y mandan, y vociferan á igual que los esclavos en los nefandos días de las saturnales romanas; por eso no son estables en ningún acomodo, parecen cuerpos movibles, prontos á probar el movimiento continuo; mudan de casa con más prontitud y constancia que los pájaros de plumas; son vigilantes de costumbres íntimas y divulgadores de secretos familiares; saben devecindades mejor que un juez de barrio; poseen más letra menuda que tinterillo lenguaraz, y hablan recio y soez sin prohibiciones de policía ni miramientos de sociedad; se largan del servicio cuando les da la gana y con las manos en la cintura como para probar que es una verdad aceptada aquello de: «quien dá pan á perro ajeno, pierde el pan y pierde el perro.»



VI

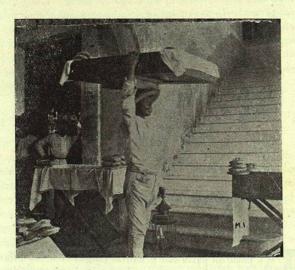
El pan nuestro de cada día.

E patio en patio sale el cantar lánguido de los gallos que sonolientos esperan la aurora: en matemáticos intervalos se escucha el quiquiriqui matutino, y cual si la canción de uno fuera el eco del otro, se sucede el alerta del gallinero hasta el amanecer.

Interrumpe el canto prolongado tal cual ladrido lejano de perro vigilante que se alarma del movimiento de las hojas de los árboles, ó del chirriar agudo de insectos y aves nocturnas.

El lucero del alba, prendido en el firmamento diáfano como faro sideral, parpadea con reflejos verdinos, palideciendo las estrellas del cielo.

A distancia oscila una luz rojiza que avanza en la nebulosidad de la madrugada; á poco se escucha la carraspera de garganta acariciada por el relente de la mañana, ó el silbar alegre de mozo que preludia los compases de la última danza tocada en el pasado baile de Pascuas; se accuca la luz, y vemos á un hombre llevando sobre la cabeza un gran enjón cubierto con un lienzo blanco y un farol con lám-



para de petróleo colgante de la mano: es el panadero que á las cuatro de la mañana se dirige con paso veloz á la plaza del mercado.

El panadero enciende el horno á prima noche; vela para amasar la harina y cocer el pan; dadas las tres de la mañana »ún está sacando del horno el amasijo, ó mejor dicho, el pan caliente, dispuesto de tal manera en latas cuadrilongas, que á hora determinada está concluída la cocción.

De las latas pasa el pan, oliente y trigueño, á grandes canastas, y de éstas se distribuye en el cajón, destina lo para la venta matinal del mercado.

El pan se expende también en las tiendas de barrio; se reparte de diario todas las tardes, entre dos y tres, para el cual abasto se hace una hornada especial; en hondas y holgadas canastas, tapadas con blancos manteles, el panadero lleva á la cabeza el pan v lo va dejando en las casas de los marchantes, á toda prisa, volando casi, con una ligereza de piernas y piés puestos en polyorosa que no alcanzaría un galgo; en tiempo de lluvias la canasta se cubre con una especie de rodela de hoja de lata que preserva el pan del remojo del agua.

Pero la venta más típica es la de la madrugada:



aquí, en este terruño de las mañanas húmedas y de las tardes apacibles con crepúsculos incendiarios, el mayor número de los pacíficos vecinos se levanta con la aurora para ir de compra á la plaza; costumbre tan pastoril no se altera ni en el invierno; y lo propio hace el hijo del jornalero que el del más acaudala lo dueño; y éste último no se crea que por el temor á la sisa de mandaderas y fregonas va de temprano al mercado, sino por el gusto de comprar pescado fresco y escogido á ojo de gastrónomo; tantear el peso de los mantecosos canates, y lo que es de más gustar, comprar el pan calientito á Pascual, ó á tio Polo—flor y nata de paraderos viejos—que lo mismo tiene un chicoleo en la punta de la lengua para la criadita zalamera que una regañada como ñapa para el granuja mocet n.

Los panaderos se colocan matutinalmente en el llama-



do portón, ó sea la entrada á la plaza del mercado: allí ponen, por todo el día y parte de la noche, sobre sendas tijeras de madera, su abultado cajón de cedro, blanco ya por el uso constante y el más constante aseo: en el fondo del cajón va extendido limpio mantel, colgadas las extremidades, las cuales sirven para cubrir la mercancia en el transporte; estas extremidades caen de cada lado del cajón en una longitud de medio metro; ostentan á menudo figuras rejilladas, ó patas de gallo hechas con hilo colorado, para vistosidad del lienzo y orgullo del panadero; otros cajones tienen grabadas á punta de navaja las iniciales de su dueño, á manera preventiva de ranchero desconfiado que pone fierro sobre las ancas de su cabalgadura; el pan queda coloca-

do sobre el mantel en tantas agrupaciones cuantas clases contenga: aquí rosquitas de manteca, en seguida molletes de mantequilla, venganzas y palos blancos; después, puros, pan de agua, resobado, pan de güevo, mestizas, tortas de manteca, gallinas, ojos de buey, biscochuelos, tostaditos y oliendo á anís: en montones laterales, ventrudos panes franceses, coinillos, tortillitas de dulce: v en latas, negras por el tizne del horno, marquesotes blandos y dorados, abultadas empanadillas repletas de motongo entre otras rellenas de leche, golosinas de rancheros paseantes: tortas de queso, rica de mieles, desafiando en sabores á las azucaradas regañadas y al panqué, antojo de bocas sin dientes. El panadero guarda en el cajón dos utensilios indispensables: el espolvoreador y la alcancía para guardar la venta: estos adminículos son de hoja de lata que el uso ha puesto bruñidos como de plata; y colgadas de una tabla lateral del cajón la afilada aguja de arria y una bola de pita de campeche para despachar el pan.

La hora más agitada del expendio es en la mañana, cuando se escucha la demanda del marchante:

¡Chica de *rojca* alvaradeña!
¡Dos molletes y un enredo!
Una pierna de pan *francé*!
¡Dos lenguas y una envidiosa!

Y ahí tienen á tio *Polo* ensartando en la pita de campeche las roscas, y empuñando la aguja de *arria* para atravesar de parte á parte el dorado mollete, ó el pan francés mofletudo y gordo como—mala sea la comparación—posaderas de niño recién nacido.

El sol sale iluminando de luces los cielos y adornando de colores el campo; los madrugadores esperan el desayuno ante el montón de pan de cada día, traído colgando en el hilo de castilla ó la pita de campeche; y llega el humeante chocolate, lleno de espumas y aromoso de canela; el costeño Io saborea y dá al loro del pan hecho sopa en la taza, el cual loro grita hambriento y parlanchín:

«Yo no quiero ir á la escuela.....!

¿Por qué, lorito?

¡Porque la maestra me pega!»



## 

VI

## Ultima noche de un sentenciado á muerte.

LUMAJE cenizo, manchas canelas en las puntas de las alas y en el medio del pecho, erizada escobeta y eréctil moco; fuertes las patas y afilado el pico; con un clo, clo, en la garganta de goloso harto y un rodeo sonante y ligero de pavo cebado y casto; así lo conocí amarrado á larga cuerda en la sombra fresca de la acera, cuando el sol de agosto caldeaba la atmósfera y maduraba el maíz, dorándolo en los tallos y secándolo en las trojes.

¡Qué de revolcarse pataleando en el polvo de la calle! ¡Qué de ponerse la seria cabeza de señor de polendas tan luego pálida como tan pronto purpurina y roja!

Ya sacio de esa holganza del cuerpo, sediento, á pico abierto, tomar trago á trago, como gárgaras recetadas por médico, agua fresca del colorado y lleno tlacualón.

Pardea la tarde; de la holgura de la calle pasa el guajolote á la alta copa de frondoso guayabo, donde suele dormir contraída la garra sobre movible y extendida rama: allí dormirá el último sueño; pues para festín de estómagos apetitosos será matado á la mañana siguiente por manos aleves de sanguinaria cocinera en el suculento mole pe-