

Tal consideracion me avergüenza y humilla, en vez de llenarme de vanidad; y, aunque no sea de silfos, sino de hombres como yo, el público que ha de leerme, todavía le presento con grandísima desconfianza este escrito, que no he tenido reposo, ni humor, ni tiempo para hacer más breve.

---

## LA CORDOBESA



LA CORDOBESA

---

LA CORDOBESA

---

El editor de esta obra tuvo la bondad de encomendarme, un siglo há, uno de sus artículos; y yo, como es natural, elegí la cordobesa, por ser la provincia de Córdoba donde he nacido y me he criado.

Mi extremada desidia me ha impedido hasta ahora cumplir mi palabra de escribirle. Tal vez para cohonestar esta falta me presentaba yo un sinnúmero de dificultades y objeciones, por cuyo medio trataba de condenar el pensamiento del editor, á fin de justificar mi tardanza en contribuir á su realizacion con mi trabajo.

¿Qué diferencia esencial, ni siquiera qué diferencia accidental notable, puede haber ó haypongo por caso, entre la cordobesa, la jaenense ó la sevillana? Allá en lo antiguo quizás la hubiese, porque no eran tan fáciles las comunica-



ciones, y era más fácil el vivir aislado y sedentario; pero en el día, en que, no ya los hombres y mujeres de contiguas provincias, sino los de remotas naciones, longincuos países y apartadísimos reinos, se ven y visitan con frecuencia, ¿cómo ha de persistir esa variedad y distinción de tipos, dando ocasion á que se describan mujeres que por sus costumbres, creencias, modos de sentir y de pensar, fisonomía, continente y traje, se diferencien hasta el punto de que las pinturas ó descripciones que de ellas se hagan, varien por el asunto, y no sólo por el estilo del que pinta ó describe? Además, me decia yo, aunque el sello de casta y el de nacionalidad sean indelebles, sin que acierte á borrarlos ó á confundirlos la continúa convivencia y el íntimo comercio espiritual, en esta época en que tanto se escribe, se lee y se viaja, en este siglo del vapor y la electricidad, del ferro-carril y del telégrafo, todavía no logro persuadirme de que haya tambien un sello de *provincialidad*, como hay sello de nacion, de tribu ó de casta. Lo peculiar y lo castizo, en lo que tienen de exclusivas estas calidades, provienen de divisiones que hizo la naturaleza misma, y no de las divisiones administrativas ó políticas, esto es, artificiales, como son las divisiones por provincias. Mala-

gueñas ó sevillanas habrá, sin duda, de casta y suelo más homogéneos con los de ciertas cordobesas, que los de muchas cordobesas entre sí. Una mujer de Cuevas de San Márkos, por ejemplo, debe parecerse más á otra de Rute, que una de Rute á otra de Belalcázar, y más se parecerá la de Casariche á la de Benamejí, que la de Benamejí á la de Almodóvar.

Harto se me alcanzaba que entre la gallega y la mujer de Cataluña, y entre la manchega y la vizcaína habian de mediar radicales diferencias; pero esto de que cada provincia, fuese la que fuese, habia de tener un tipo especial, se me hacia difícil de creer. Sólo salvaba yo la monotonía de este libro y cifraba su variedad en el ingenio diverso de cada escritor, en el sesgo que atinase á dar al asunto, y en lo singular de su estilo, pensamientos y sentimientos.

Nunca pensé que el editor desease que escribiésemos una reseña erudita, una serie de vidas de todas las mujeres célebres de cada provincia. Esto sería quizás, no sólo ameno, sino ejemplar y didáctico; pero no se trataba de esto, ni yo me hubiese comprometido á escribir mi artículo, si de esto se tratase. No era obra histórica, ni biográfica, la que se trazaba y proyectaba, sino cuadro de costumbres y pintura al



vivo ó retrato fiel de lo que hoy se nota en cada provincia en los usos, cultura, ideas, y demas prendas, condiciones y actos de las mujeres. Y siendo la cosa así, repito que no me percataba yo de nada ó de casi nada que impidiese la monotonía de la obra por el objeto, aunque por el sujeto, ó mejor diré por los sujetos, viniese á ser un jardín de flores, como la capa del estudiante, merced á la diversidad de estilos y á la idiosincracia de cada escritor que en ella pusiese mano.

Así, sobre poco más ó ménos, andaba yo cavilando, cuando deberes de familia me llevaron al riñon de la provincia de Córdoba; á una dichosa comarca donde el color local provincial está difundido á manos llenas por la Naturaleza pródiga é inexhausta en sus várias creaciones. Y estando este color, este sello, este tipo en todo, ¿cómo, me dije yo, no ha de estarlo en la mujer, la cual es blanda cera para recibir impresiones, y duro bronce para conservarlas sin que se desvanezcan?

Más de cinco meses pasé en mi lugar, y en este tiempo mudé por completo de parecer, respecto al libro del Sr. Guijarro. No me quedaba excusa para no escribir el artículo. Estaba persuadido de que si la cordobesa que yo pintase

no era un tipo *sui generis*, era porque yo no sabía pintar lo que estaba viendo de un modo claro. Me decidí, pues, desde entónces á hacer esta pintura, confesando con ingenuidad que, si no sale original y nueva, la culpa será mia y no del modelo.

Una cosa me turba aún y dificulta mi propósito. Al ver y tratar á la cordobesa del día, acuden á mi imaginacion las ya casi borradas especies que desde mi niñez y primera juventud, harto lejanas por desgracia, dormían ó estaban sepultadas en mi mente, de la cordobesa del primer tercio de este siglo. La disparidad entre el recuerdo y la impresion presente me confunden un poco. El tipo cordobes femenino no ha desaparecido, pero ha habido cambio, si bien el cambio no ha sido de lo castizo á lo exótico. El cambio ha sido por interior desenvolvimiento de la propia esencia de la mujer cordobesa, la cual, como todas las esencias inmortales, permanece en su fundamento sustancial, si bien adquiere nuevas formas y nuevos accidentes. La cordobesa de este momento histórico no es la cordobesa del momento histórico anterior; pero es siempre la cordobesa, y siempre sigue realizando su esencia, como cada hija de vecina, exteriorizando la idea típica suya propia, y pre-

10494

6  
UNIVERSIDAD DE NUEVO LARDO  
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA  
"ALFONSO REYES"  
MONTERRREY, MEXICO



sentando diverso aspecto en cada una de las diversas evoluciones con que la *exterioriza*.

Veo que me encumbro demasiado, y voy á descender y á hablar con más llaneza, dejando los raptos filosóficos para mejor ocasion.

Hoy se me presenta la cordobesa á la vista tal como es, miéntras que la memoria me la trae tal como era treinta ó cuarenta años há. De aquí se origina cierta confusion, algo como una antinomia; pero, si bien se estudia la antinomia, se resolverá con poco trabajo en una síntesis suprema. Esta síntesis, si acertase yo á crearla, sería un artículo primoroso. Es más: sin esta síntesis no es posible el artículo, porque yo no voy á pintar á la cordobesa muerta, parada, estacionaria, inerte, fósil, sino á la cordobesa viva, en movimiento, en desarrollo, en progreso; desenvolviéndose, no con prestado impulso, sino segun las leyes propias de su gran sér y de su rico y generoso organismo.

Para adquirir el concepto total de la cordobesa es menester estudiarla en sus diferentes clases y estados: desde la gran señora hasta la mujer del rudo ganapan, desde la niña hasta la anciana, desde la hija de familia hasta la madre ó la abuela; y verla y visitarla, ya en la antigua y espléndida capital del Califato; ya en la Sierra,

al Norte del Guadalquivir, abundante en minas y en dehesas selváticas y esquivas; ya en la campiña ubérrima, donde hay lugares populosos y hasta lindas ciudádes, y donde la riqueza, el bienestar y la cultura son mayores. Pero si fuésemos analizando y examinando por separado todas estas cosas, no tendria fin ni término nuestro artículo; y así conviene tocar sólo puntos capitales, y resumir y cifrar en dos ó tres tipos todo lo que hay en la cordobesa de más característico y propio.

Claro está que en la provincia de Córdoba hay damas ricas, que han estado ó están en Madrid, que tal vez han ido á Baden ó á Biarritz algun verano; que hablan frances, que han paseado en el bosque de Boulogne, que conocen acaso várias córtes extranjeras, que leen las novelas de Jorge Sand y los versos de Lamartine en la misma lengua en que se escribieron, y que se visten con Worth, con Laferrière, con la Honorina ó con la Isolina. En todas estas damas subsiste aún la esencia de la mujer cordobesa; pero sería menester ahondar y penetrar demasiado para descubrir esa esencia al traves de tantos aditamentos extraños y de tantas exterioridades postizas. Busquemos, pues, á la genuina cordobesa donde no tengamos nece-



sidad de profundizar ó de eliminar para hallarla: busquémosla en la lugareña, ya sea rica, ya pobre, ya señora, ya criada.

La lugareña es en extremo hacendosa. Por pobre que sea, tiene la casa saltando de limpia. Los suelos, de losa de mármol, de ladrillo ó de yeso cuajado, parecen bruñidos á fuerza de aljofifa. Si el ama de la casa goza de algun bienestar, resplandecen en dos ó tres chineros el cristal y la vajilla; y en hileras simétricas adornan las paredes de la cocina peroles, cacerolas y otros trastos de azófar ó de cobre, donde puede uno verse la cara como en un espejo.

La córdobesa es todo vigilancia, aseo, cuidado y esmerada enonomía. Nunca abandona las llaves de la despensa, de las alacenas, arcas y armarios. En la anaquelera ó vasares de la despensa suele conservar, con próvida y rica profusion, un tesoro de comestibles, los cuales dan testimonio, ya de la prosperidad de la casa; ya de lo fértil de las fincas del dueño, si son productos indígenas y, como suele decirse, de la propia crianza y labranza; ya de la habilidad y primor de la señora, cuyo trabajo ha aumentado el valor de la primera materia con alguna preparacion ó condimento. Allí tiene nueces, castañas, almendras, batatas, cirolitas imperiales

envueltas en papel para que se pasen, guindas en aguardiente, orejones y otras mil chucherías. Los pimientos picantes, las guindillas y corneas y los ajos, cuelgan en ristras al lado del bocalao, en la parte ménos pulera. En la parte más pulera suele haber azúcar, café, salvia, tila, manzanilla, y hasta té á veces, que ántes sólo en la botica se hallaba. Del techo cuelgan egregios y gigantescos jamones; y, alternando con esta *bucólica* manifestacion del reino animal, dulces andregüelas invernizas, uvas, granadas y otras frutas. En hondas orzas vidriadas conserva la señora lomo de cerdo en adobo, cubierto de manteca; pajarillas, esto es, asaduras, riñones y bazo del mismo cuadrúpedo; y hasta morrillas, alcauciles, setas y espárragos trigueros y amargueros; todo ello tan bien dispuesto, que basta calentarlo en un santiamen para dar una opípara comida á cualquier huésped que llegue de improviso.

La matanza se hace una vez al año en cada casa medianamente acomodada; y en aquella faena suele lucir la señora su actividad y tino. Se levanta ántes que raye la aurora, y rodeada de sus siervas dirige, cuando no hace ella misma, la serie de importantes operaciones. Ya sazona la masa de las morcillas, echando en ella, con



rociadas magistrales y en la conveniente proporción, sal, orégano, comino, pimienta y otras especias; ya fabrica los chorizos, longanizas, salchichas y demas embuchados.

La mayor parte de esto se suspende del humero en cañas ó barras largas de hierro, lo cual presta á la cocina un delicioso carácter de succulenta abundancia. Casi siempre se reciben en invierno las visitas en torno del hogar, donde arde un monte de encina ó de olivo y pasta de orujo, bajo la amplia campana de la chimenea. Entónces, si el que llega mojado de la lluvia ó transido de frio, ya de la calle, ya del campo, alza los ojos al cielo para darle gracias por hallarse tan bien, se halla mucho mejor y tiene que reiterar las gracias, al descubrir aquella densa constelacion de chorizos y de morcillas, cuyo aroma trasciende y descende á las narices, penetra en el estómago y despierta ó resucita el apetito. ¡Cuántas veces le he saciado yo, estando de tertulia, por la noche, en torno de uno de estos hogares hospitalarios! Tal vez la misma señora, tal vez alguna criada gallarda y ágil, descolgaba con régia generosidad una ó dos moreillas, y las asaba en parrillas sobre el rescoldo. Comidas luégo con blanco pan, con un traguito de vino de la tierra, que es el vino mejor

del mundo, y en sabrosa y festiva conversacion, sabian estas morcillas á gloria.

Es injusta la fama cuando asegura que se come mal por allí. En mi provincia hay un sibirismo rústico que encanta. Bien sabe mi paisana estimar, buscar y servir en su mesa las mejores frutas, empezando por la que se cria en su heredad, mil veces más grata al paladar y más lisonjera para el amor propio que la tan celebrada del cereado ajeno. Ni carece tampoco, en la estacion oportuna, de cerezas garrafales de Carcabuey, de peras de Priego, de melones de Montalvan, de melocotones de Alcaudete, de higos de Montilla, de naranjas de Palma del Río, y aún de aquellas únicas ciruelas, que se dan sólo en las laderas del castillo de Cabra; ciruelas, dulces como la miel, que huelen mejor que las rosas. En cuanto á las uvas, no hay que decir que son mejores ni peores en ninguna parte, porque son excelentes en todas: y las hay lairenes, pedrojimenez, negras, albillas, dombuenas-de corazon de cabrito, moscateles, baladíes, y de otros mil linajes ó vidueños.

Las aceitunas no ofrecen menor variedad: manzanillas, picudas, reinas, gordales, y qué sé yo cuántas otras. La mujer cordobesa se vale para prepararlas de mil ingeniosos métodos y de



mil años sabrosos; pero, ya estén las aceitunas partidas ó enteras, rellenas ú orejonadas, siempre interviene en ellas el laurel, premio de los poetas.

Pues ¿qué alabanza, qué encarecimiento bastará á celebrar á mi paisana, cuando despunta por lo habilidosa? ¡Qué guisos hace ó dirige, qué conservas, qué frutas de sartén, y qué rara copia de tortas, pasteles, cuajados y hojaldres! Ya con todo género de especierías, con nueces, almendras y ajonjolí, condimenta el morisco alfajor, picante y aromático; ya la hojuela frágil, liviana y aérea; ya el esponjado piñonate, y ya los pestiños con generoso vino amasados: sobre todo lo cual derrama la que tanto abunda en aquellas comarcas, silvestre y cándida miel, ora perfumada de tomillo y romero en la heroica y alpestre Fuente Ovejuna, que en lo antiguo se llamaba la Gran Melaria; ora extraída, merced á las venturosas abejas, del azahar casi perenne, que se confunde con el fruto maduro por todos los verdes naranjales, en las fecundas riberas del Genil y del Bétis.

Sería cuento de nunca acabar si yo refriese aquí circunstanciadamente cuanto sabe hacer y hace la cordobesa en lo que atañe á pastelería y repostería. No puedo, con todo, resistir á la

tentación de dar una somera noticia de lo más interesante. Hace la cordobesa gajorros, cilindros huecos, formados por una cinta de masa que se enrosca en espiral, para los cuales, á fin de que crujan entre los dientes y se deshagan luego con suavidad en la boca, es indispensable una maestría soberana, así en el amasijo como en la fritura. La batata en polvo y las carnes de manzana, membrillo y gamboa, que toda cordobesa prepara, debieran ser conocidas y estimadas en las mesas de los príncipes y magnates. Con el mosto hace la cordobesa gachas, pan y arropes infinitos, ya de calabaza, ya de cabellos de ángel, y ya de uvas, aunque entóncees toma el nombre de uvate y deja el de arrope.

Quiero pasar en silencio, por no molestar al lector y porque no me tilde de prolijo y tal vez de goloso, los hojaldres hechos de flor de harina y manteca de cerdo en pella; los multiformes bizcochos, entre los cuales sobresale la torta ó bollo maimon; los nuégados, los polvorones, las sopaipas, los almibares y las perrunas, exquisitas, á pesar de lo poco simpático del nombre que llevan. Pero ¿cómo no detenerse en el debido encomio de ciertas empanadas, en mi sentir deliciosas, y tan propias y privativas de por allá, que la mujer que no haya nacido cordobesa no



poseerá jamas el *quid divinum* que para amarlas se requiere, ni acertará á darles el debido punto de cochura? Estas empanadas son, en dicho sentido, incomunicables. Aunque en mayor escala, acontece con ellas lo que con el turrón de Jijona, que al instante se conoce la falsificación. Bien puede tener la mas docta cocinera la receta auténtica, exacta, minuciosa, de estas empanadas; apuesto á que no las hace, si no es de mi provincia. Á quien no ha comido de tales empanadas le parecerá abominable que, constando el relleno de boquerones ó sardinas con un picadillo de tomates y cebollas, se tomen las empanadas con chocolate; pero así es la verdad, y están buenas, aunque parezca inverosímil.

No es nuevo este arte de repostería y pastelería, ni su florecimiento entre las cordobesas. Segun un escrito fehaciente, reimpresso y divulgado poco há (la verdadera historia de la *Lozana Andaluza*), dicho arte florecia ya á principios del siglo xvi. Aquella insigne mujer, que era cordobesa, hacía con admirable perfeccion casi todo cuanto aquí hemos mentado, si bien el autor lo refiere de corrida, sin detenerse tanto como nos, otros en el asunto. Probado deja, sin embargo, que ya entónces era parte este gay saber en la educacion de mis paisanas, y que de madres á

hijas ha venido trasmitiéndose hasta ahora por medio de la tradicion. Así es que cualquiera cordobesa, si no es manca y tiene mediano caletre, podrá jactarse en el dia, como há más de tres siglos se jactaba la Lozana, si es que la modestia lo permite, de que sobrepuja á Platina *De voluptatibus* y á Apicio Romano *De re coquinaria*.

Con todo, acerca de lo último (en lo tocante á cocina propiamente dicha), no hay, hablando con franqueza, tanto de que jactarse como en la parte de repostería. Este arte, incluyendo en él, aunque parezca disparatado, todo lo relativo á la matanza, es, en la provincia de Córdoba, un arte más liberal, ménos entregado á manos mercenarias. Apénas si hay hidalga, por encopetada y perezosa que sea, que, segun ya hemos dicho, no trabaje en estos negocios *col seno e colla mano*. Ya sazona el adobo; ya hecha con su blanca diestra el aliño á las longanizas; ya rellena tal cual chorizo con un embudito de lata; ya pincha las morcillas para que se les salga el aire, valiéndose de una aguja de hacer calceta ó de una horquilla que desprende de sus hermosos cabellos.

Suele, en verdad, venir á las casas, en los dias de matanza, ó en los que preceden á la Noche-buena, cuando se hacen mil golosinas, ó



durante la vendimia, para hacer el arrope y las gachas de mosto, ó poco ántes de Semana Santa, para solemnizarla con hojuelas, pestiños, gajorros y piñonate, alguna mujer perita, de tres ó cuatro que hay siempre en cada lugar, la cual se pone al frente de todo; pero rarísima vez la señora abdica en esta mujer por completo y se sustrae á toda responsabilidad. Esta mujer no pasa de ser una ayudanta, una *altera ego*. Quien en realidad dirige es el ama. Y sólo cede el ama la direccion, ó, para hablar con rigurosa exactitud, no la cede ni dimite, sino que comparte la responsabilidad y divide el imperio, cuando se da la feliz circunstancia de que haya alguna mujer que sea un genio inspirado, con mision y vocacion singular para tales asuntos. Así sucedia en mi lugar con una mujer que llamaban Juana la Larga, la cual murió ya; y es muy cierto que ha dejado una hija heredera de sus procedimientos arcanos: pero el genio no se hereda, y la hija de Juana la Larga no llega, ni con mucho, adonde llegaba su madre: es mucho ménos larga en todo, como lo reconocen y declaran cuantas personas competentes han conocido á la una y á la otra.

Con la cocina, con el guiso diario, hay muy distinto proceder. Una señora cuidadosa y ca-

sera tendrá cuenta con lo que se guisa, irá á la despensa, dará órdenes: pero el verdadero guisar queda enteramente al cuidado de la cocinera. De aquí lo decaído del arte. La cocina cordobesa fué, sin duda, original y grande. Hoy es una ruina, como los palacios de Medina-Azahara y los encantadores jardines de la Almunia. Sólo quedan algunos restos, que dan señales, que son como reliquias de la grandeza pasada; restos que un hábil cocinero arqueólogo pudiera restaurar, como ha restaurado Canina los antiguos monumentos de Roma.

Sería menester una pericia técnica, de que carezco, para caracterizar aquí la cocina cordobesa, excelente aunque arruinada, y para definirla y distinguirla entre las demas cocinas de los diversos pueblos, lenguas y tribus del globo.

El lector me perdonará que hable casi como profano en esta materia trascendente.

Yo creo que, sin desestimar la cocina francesa, que hoy priva y prevalece en el mundo, hay restos y como raíces en la de Córdoba, que no deben menospreciarse. ¿Quién sabe si darán aún opimos frutos sin desnaturalizarse con ingeritos, sino conservando el sér castizo que tienen?

Las habas, á pesar del anatema de Pitágoras,



que tal vez las condenó como afrodisiacas, son el principal alimento de los campesinos de mi tierra. El guiso en que las preparan, llamado por excelencia *cocina*, es riquísimo. Dudo yo que el más científico cocinero francés, sin más que habas, aceite turbio, vinagre archi-turbio, pimientos, sal y agua, pueda sacar cosa tan rica como dicha cocina de habas preparada por cualquiera mujer cordobesa. Del salmorejo, del ajo-blanco y del gazpacho, afirmo lo propio, Será malo; harán mil muecas y melindres las damas de Madrid si le comen; pero tomen los ingredientes, combínenlos, y ya verémos si producen algo mejor.

Por lo demas, el salmorejo, dentro de la rusticidad del pan prieto,

Y los rojos pimientos y ajos duros,

de que principalmente consta, debe pasar por creacion refinada en las artes del deleite, sobre todo si se ha batido bien y largo tiempo por fuertes puños y en un ancho dornajo. En cuanto al gazpacho, es saludable en tiempo de calor y despues de las faenas de la siega, y tiene algo de clásico y de poético. No era más que gazpacho lo que, segun Virgilio, en la segunda Égloga,

preparaba Testilis para agasajo y refrigerio de los fatigados segadores:

*Allia, serpyllumque, herbas contundit olentes.*

Dejo de hablar de la olla, caldereta, cochi-frito, ajo de pollo y otros guisados, por no tener diverso carácter en Córdoba que en las restantes provincias andaluzas. Sólo diré algo en defensa de la alboronía, por haberse burlado de ella un agudo escritor, amigo mio, y por habernos suministrado la ciencia moderna un medio de justificarla, y aún de probar, ó rastrear al ménos, que la antigua cocina cordobesa fué una cocina aristocrática ó casi régia, que ha venido degenerando. El sabio orientalista Dozy demuestra que la inventora de la alboronía, ó quien le dió su nombre, fué nada ménos que la Sultana Boran, hermosa, distinguida y *comm'il faut* entre todas las Princesas del Oriente. Tal vez el creador de la alboronía dedicó su invencion á esta Sultana, como hacen hoy los más famosos cocineros, dedicando sus guisos y señalándolos con el nombre de algun ilustre personaje. Así hay solomillo á la Chateaubriand, salmon á la Chambord, y otros condimentos á la Soubisse, á la Bismarck, á la Thiers, á la Emperatriz, á la Reina y á la Pío IX. Para mayor concision se



suprime el nombre de lo guisado y queda sólo el del personaje glorioso; por donde cualquiera se come un Pfo IX ó un Chateaubriand, sin incurrir en antropofagia.

Sin duda, así como, en vista del aserto irrefragable de Dozy, la alboronía viene de la Sultana Boran, la torta maimon y los maimones, que son unas á modo de sopas, deben provenir del Califa, marido de la susodicha Boran, el cual se llamaba Maimon, ya que no provengan del gran filósofo judío Maimónides, que era cordobés, y compatriota, por lo tanto, de los maimones, sopa, torta y bollo.

Fuerza es confesar, á pesar de lo expuesto, que estas cosas se han maleado. Son como los refranes, que fueron sentencias de los antiguos sabios y han venido á avillanarse; ó como ciertas familias de clara estirpe, que han caído en baja y oscura pobreza. Lástima es, por cierto, que así pase; pues los primeros elementos son exquisitos para la cocina en toda la provincia de Córdoba.

Entre las jaras, tarajes, lentiscos y durillos, en la espesura de la fragosa sierra, á la sombra de los altos pinos y copudos alcornocques, discurren valerosos jabalíes y ligeros corzos y venados: por toda la feraz campiña abundan la

liebre, el conejo, la perdiz y hasta el sison corpulento, y toda clase de palomas, desde la toread hasta la zurita. No bien empieza á negrear y á madurar la aceituna, acuden de África los zorzales, cuajando el aire con animadas nubes. El jilguero, la oropéndola, la vejeta y el verderon alegran la primavera con sus trinos amorosos. El gran Guadalquivir da mantecosos sábalos y sollos enormes; y dan ancas de ranas y anguilas suaves todos los arroyos y riachuelos. Sería proceder en infinito si yo contase aquí los productos del reino vegetal, la Flora de aquella tierra predilecta del cielo, sobre la cual, según popular convencimiento y arraigada creencia, está verticalmente colocado, en el cenit, el trono de la Santísima Trinidad. Baste saber que las mil y tantas huertas de Cabra son un Paraíso. Allí, si aún estuviese de moda la mitología, pudiéramos decir que puso su trono Pomona; y extendiéndonos en esto, y sin la menor hipérbolo, bien añadiríamos que Páles tiene su trono en las ermitas, Céres en los campos que se dilatan entre Baena y Valenzuela, y Baco el suyo en los Moriles, cuyo vino supera en todo al de Jerez.

La cordobesa mira con desden todo esto, ó bien porque le es habitual y no le da precio, ó



bien por su espiritualismo delicado. Sin embargo, algunas señoras ricas se esmeran en cuidar frutas y en aclimatar otras poco comunes hasta ahora en aquellas regiones, como la fresa y la frambuesa. Asimismo suele tener la cordobesa un corral bien poblado de gallinas, patos y pavos, que ella misma alimenta y ceba; y ya logra verse, aunque rara vez, la desentonada y atigrada gallina de Guinea. El faisán sigue siendo para mis paisanas un animal tan fabuloso como el fénix, el grifo ó el águila bicépite.

Donde verdadera y principalmente se luce la cordobesa es en el manejo interior de la casa. Los versos en que Schiller encomia á sus paisanas, pudieran con más razón aplicarse á las mías. No es la alemana la que describe el gran poeta: es la madre de familia de mi provincia ó de mi lugar:

Ella en el reino aquél prudente manda;  
Reprime al hijo y á la niña instruye,  
Nunca pára su mano laboriosa,  
Cuyo ordenado tino  
En rico aumento del caudal refluye.

¡Cómo se afana! ¡Cómo desde el amanecer va del granero á la bodega, y de la bodega á la despensa! ¡Cómo atisba la menor telaraña y hace al punto que la deshollinen, cuando no la

deshollina ella misma! ¡Cómo limpia el polvo de todos los muebles! ¡Con qué esmero alza en el armario ó guarda en el arca ó en la cómoda la limpia ropa de mesa y cama, sahumada con alhucema! Ella borda con primor, y no olvida jamas los mil pespuntos, calados, dobladillos y vainicas que en la *miga* le enseñaban, y que hizo y reunió en un rico dechado, que conserva como grato recuerdo. No queda camisa de hilo ó de algodón que no marque, ni calceta cuyos puntos no encubra y junte, ni desgarron que no zurza, ni rotura que no remiende. Si es rica, ella y su marido y su prole están siempre aseados y bien vestidos. Si es pobre, el domingo y los días de grandes fiestas salen del fondo del arca las bien conservadas galas: manton ó pañolon de Manila, rica saya y mantilla para ella; y para el marido una camisa bordada con pájaros y flores, blanca como la nieve, un chaleco de terciopelo, una faja de seda encarnada ó amarilla, un marsellé remendado, unos zahones con botoncillos de plata dobles y de muletilla, y unos botines prolijamente bordados de seda en el bien curtido becerro. Sobre todo esto, para ir á misa ó á cualquier otra ceremonia ó visita de cumplido, se pone mi paisano la capa. Sería una falta de decoro, casi un desacato, presentarse sin ella