

la tierra, y que cuanto mas hagais por ella, mas hará ella por vos; porque no es tan benéfica, sino porque es justa.

A este principio añadiría las reglas que ha confirmado la experiencia de los siglos; y algunas dudas que desatariais vos mismo, ó desatarían otros de mayores conocimientos. Os diría, por ejemplo: que eligieseis una posicion favorable, que estudiaseis la naturaleza de los terrenos, y de los abonos adecuados para cada produccion: que aprendieseis en qué ocasion será necesario mezclar tierras de diferentes especies, y en cuál se debe mezclar la tierra con el estiercol, ó este con la semilla.

Si se tratase del trigo en particular, yo añadiría: multiplicad los labores: no confieis á la tierra el grano que acabais de coger, sino el del año anterior; sembrad mas temprano ó mas tarde, segun el temple de las estaciones; mas ó menos espeso, segun la tierra sea mas ó menos ligera; pero sembrad siempre igual. Si crece mucho vuestro trigo, cuidad de despuntarlo, ó mas bien de que lo pazcan los carneros; porque la primera operacion suele ser nociva, haciendo que el grano se alargue y enflaquezca. Si teneis mucha paja, segad por el medio, y el rastrojo que quede lo quemareis, y servirá de abono. Poned vuestra panera en un parage seco, y para conservar el trigo por mucho tiempo, tomad la

precaucion, no de extenderlo, sino de amontonarlo y aun de regarlo.

Eutímenes nos habló latamente sobre el cultivo del trigo, y se extendió todavía mas sobre el de la viña. El es quien va á hablar.

Se debe atender á la naturaleza de la vid que se planta, á las labores que exige, y á los medios de hacerla fecunda; acerca de todo lo cual se han introducido en los diversos países de la Grecia muchas prácticas, á veces contrarias entre sí.

Casi en todas partes levantan las vides con rodrigones. No las abonan sino cada cuatro años, ó menos todavía; porque si esto se hiciese con mas frecuencia, llegaría á quemarlas el abono.

La principal atencion de los labradores de viñas, es la poda. El objeto que se proponen en ella, es dar á la viña vigor, fecundidad y duracion.

En un terreno nuevamente descuajado, no se podan las viñas nuevas hasta el tercer año, ó mas tarde si la tierra estaba cultivada antes. En cuanto al tiempo, unos son de parecer que esta operacion debe hacerse temprano, porque resultan inconvenientes de la poda hecha en invierno, ó en primavera; de la primera, que no puede cerrarse la herida, y corre peligro que el frio seque las yemas; y de la segunda, que la savia se debilita é inunde las yemas que se dejan cerca del corte.

Otros establecen distinciones relativas á la na-

turaliza del terreno. Segun estos, se deben podar en otoño los majuelos que están en tierra debil y seca; en primavera los que están en tierra húmeda y fria; en invierno los que están en terreno ni muy seco ni muy húmedo. Con estos diversos métodos, los primeros conservan la savia que les es necesaria; los segundos pierden la inutil; y todos dan un vino mas exquisito. Dicen que una de las pruebas que hay para conocer que en las tierras húmedas se debe dilatar la poda hasta la primavera, y dejar correr una parte de la savia, es el uso que hay de sembrar entre las cepas, cebada y habas para que absorvan la humedad, é impidan que las cepas arrojen ramage inutil.

Hay otra cuestion que tiene discordes á los labradores de viñas: ¿se debe podar largo ó corto? Unos se arreglan á la naturaleza del majuelo ó del terreno, y otros á la médula del sarmiento. Si esta es abundante, es preciso dejar muchos vástagos y muy cortos, para que la cepa dé mas racimos. Si la médula es poca, se dejarán menos vástagos, y se podará mas alto.

Las cepas que echan mucho pámpano y pocos racimos, requieren que se poden alto los vástagos mas altos, y bajo los mas bajos, para que la cepa se fortifique por el pie, y al mismo tiempo los ramos de lo alto den mucho fruto.

Es provechoso podar bajo los majuelos nue-

vos, para que tomen fuerza; porque las cepas podadas alto, dan á la verdad mas fruto, pero se echan á perder antes.

No hablaré de las diferentes labores que pide una viña, ni de muchas prácticas de una utilidad conocida. Muchas veces se ve que los viñadores echan un polvillo ligero sobre los racimos, para preservarlos de los ardores del sol, y por otras razones que seria largo referir. Otras veces quitan una parte de las hojas, para que el racimo expuesto á los rayos del sol, madure mas pronto.

¿Quereis rejuvenecer un majuelo que va á perecer de puro viejo? Excavadle por un lado, desroñad y limpiadle las raices; echad en el hoyo varios abonos, y cubridlos con tierra. En el primer año no os dará casi nada; pero al cabo de tres ó cuatro años, habrá recobrado su antiguo vigor. Si en adelante veis que se debilita todavía, haced la misma operacion al otro lado; y tomando esta precaucion cada diez años, se eternizará en cierto modo vuestro majuelo.

Para tener uvas sin pepita, se ha de tomar un sarmiento, hendirle suavemente por la parte que se ha de enterrar, quitarle la médula de esta parte, juntar luego la hendidura, cubrirla con un papel mojado, y enterrarlo: todavía sale mejor esta operacion, si despues de preparar el sarmiento segun queda dicho, se mete la punta

inferior en una cebolla albarrana. Hay otros métodos para lograr el mismo fin.

Cuando se quiere tener en una misma cepa, racimos blancos y negros, y otros que tengan granos de uno y otro color, se toma un sarmiento de cada especie, y se machacan por la parte superior, de manera que se incorporen por decirlo así, y se unan estrechamente: luego se ata uno con otro, y se plantan en esta disposición.

Después de esto, pedimos á Eutímenes alguna instrucción acerca de las hortalizas y árboles frutales. Las hortalizas, nos dijo, son más tempranas, cuando se siembran las semillas que tengan dos ó tres años. Hay algunas que conviene regarlas con agua salada. Los cohombros son más dulces* cuando las pepitas han estado en infusión de leche por espacio de tres días. Se dan mejor en los parages algo húmedos, que en las huertas, donde se riegan con frecuencia. ¿Queréis que sean tempranos? Sembradlos primero en tiestos, y regadlos con agua tibia; pero os advierto que serán menos sabrosos que re-

* Por algunas expresiones sueltas de los antiguos escritores, se podría creer que los Griegos sabían lo que eran melones en el tiempo de que hablo, y que los ponían en el número de los cohombros; pero no siendo bastante claras estas expresiones, me contento con remitir los lectores á los críticos modernos, como son JUL. SCALIG. *In Theophr. hist. plant.*, lib. VII, cap. III, pág. 741; BOD. A STAP., in cap. IV, *ejusd. lib.*, pág. 782, y otros.

gándolos con agua fría. Para que sean más gordos, se cuida de taparlos con un vaso cuando empiezan á formarse, ó de introducirlos en una especie de tubo. Para conservarlos mucho tiempo, es menester taparlos, ó tenerlos colgados en un pozo.

Los árboles se han de plantar en otoño ó mejor en la primavera, abriendo el hoyo á lo menos un año antes; el cual se deja abierto tanto tiempo porque parece que el aire lo fecunda. Las proporciones del hoyo varían según que el terreno es seco ó húmedo; pero por lo común se le dan dos pies y medio de profundidad y dos de anchura.

Todo lo que digo, añadió Eutímenes, no es más que lo que se practica comúnmente entre los pueblos cultos. Pero, que no excita como debiera la admiración de ellos, añadí yo. ¿Cuánto tiempo, y qué de reflexiones no han sido menester para observar y conocer las necesidades, los extravíos, y los recursos de la naturaleza, para hacerla docil, y variar y corregir sus producciones! Cuando llegué á la Grecia, me maravillé de ver estercolar y limpiar los árboles: pero mucho más todavía cuando ví frutas, que se habia encontrado el secreto de disminuirles el hueso para aumentar el volumen de su carne: otras frutas, y en especial las granadas, que engruesaban en el árbol mismo, encerrándolas en

una vasija de tierra cocida: árboles cargados de frutas de diversas especies, y forzados á cubrirse de producciones extrañas á su naturaleza.

El engerto, dijo Eutímenes, es quien hace ese prodigio que decís; y por su medio se ha encontrado el secreto de endulzar la amargura y aspreza de las frutas silvestres. Casi todos los árboles que hay en las huertas, han pasado por esta operacion, que comunmente se hace en árboles de la misma especie. Por ejemplo, se engerta una higuera en otra higuera, un manzano en un peral, etc.

Los higos maduran mas pronto, cuando los pican unos mosquitos, que provienen del fruto de una higuera silvestre, que se cuida de plantar cerca; sin embargo, todos prefieren los que maduran naturalmente, y los vendedores tienen buen cuidado de advertir esta diferencia.

Muchos creen que las granadas son mas dulces, cuando se riega el arbol con agua fria, y se le echa estiercol de cerdo á las raices; que las almendras son mas sabrosas cuando se meten clavos en el tronco del arbol, y se deja correr por algun tiempo la savia; que los olivos no prosperan cuando están á mas de trescientos estadios del mar*. Tambien pretenden que ciertos árbo-

* Once leguas, ochocientas y cincuenta toesas: (cerca de 10 leguas de España.)

les tienen una influencia notable sobre otros; que los olivos se complacen con la vecindad de los granados silvestres, y los granados de huerta con la de los mirtos. Por último, añaden, que es indudable la diversidad de sexos en los árboles y en las plantas. Esta opinion está desde luego fundada en la analogia que se supone entre los animales y las demas producciones de la naturaleza; y ademas de esto, en el ejemplo de la palma, cuya hembra no es fecunda sin la pelusilla ó polvo que hay en la flor del macho. Este fenómeno no puede observarse sino en Egipto y en los países circunvecinos; porque en la Grecia, las palmas que se crian para adornar los jardines, ó no producen dátiles, ó nunca maduran del todo.

Las frutas de la Atica, son por lo comun de una dulzura, que no tienen las de los países vecinos; ventaja que se debe mas bien á la influencia del clima, que á la industria de los hombres. Todavía no sabemos si esta influencia corregirá el agrio de estos hermosos frutos, pendientes de este limonero. Este es un arbol traído poco tiempo hace de Persia á Atenas.

Eutímenes nos hablaba con sumo gusto de las labores del campo, y con entusiasmo de los placeres de la vida del campo. Sentados una tarde á la mesa, debajo de unos altísimos plátanos, que se encorvaban encima de nuestras cabezas, nos

decia: cuando yo me paseo por mi tierra, todo se rie, todo se engalana á mis ojos: esa mieses, estos árboles, estas plantas no existen sino para mí, ó mas bien para aliviar la suerte de muchos infelices. Algunas veces me formo ciertas ilusiones para aumentar mi deleite; y entonces me parece que la naturaleza llega con su atención hasta la delicadeza, y que las flores vienen para anunciar los frutos, como entre nosotros las gracias deben anunciar los beneficios.

Una emulacion sin rivalidad, forma los vínculos que me estrechan con mis vecinos: muchas veces vienen á sentarse al rededor de esta mesa, adonde jamas se acercó nadie sino mis amigos. En nuestras conversaciones reinan la confianza y la franqueza. Nos comunicamos nuestros descubrimientos; porque bien diferentes de los demas artistas, cada uno de nosotros tiene tanto gusto en instruir á los demas, como en instruirse él mismo.

Dirigiendo despues la palabra á unos vecinos de Atenas que acababan de llegar, les decia: vosotros creéis ser libres en el recinto de vuestros muros; pero la tiranía de la sociedad os roba sin piedad esa independencía, que os dan las leyes: cargos que ambicionar y que cumplir; hombres poderosos que contemplar; maldades que prevenir y que evitar; deberes de decoro mas rigurosos que los de la naturaleza; sujecion continua

en el vestir, en el andar, en las acciones y en las palabras; el peso insufrible de la ociosidad; las lentas persecuciones de los importunos; no hay especie de esclavitud, que no os tenga encadenados.

¡Vuestras fiestas son tan magnificas! ¡Y las vuestras tan divertidas! ¡Vuestros placeres son tan superficiales y pasajeros! ¡Los nuestros tan verdaderos y tan constantes! ¡Y las dignidades de una república imponen funciones mas nobles, que el ejercicio de un arte, sin el cual no habria industria ni comercio?

¿Habreis respirado vosotros nunca en vuestros ricos aposentos, la frescura de este aire que juguetea debajo del verdor de esta bóveda? ¿Vuestros convites tan suntuosos algunas veces, equivalen á estos cuencos de leche acabada de ordeñar, y á estas frutas deliciosas que hemos cogido con nuestras propias manos? ¡Y qué gusto no presta á nuestros alimentos, el trabajo que se emprende aquí, con tanto placer, aun entre los hielos del invierno y los calores del verano, y del cual se descansa plácidamente, ora en la espesura de un bosque, al soplo de los céfiro, sobre un prado que convida al sueño; ora cerca del fuego que chispea, alimentado con los troncos de los árboles que arranco en mi monte, sentado entre mi muger y mis hijos, objetos siempre nuevos del amor mas tierno, á pesar de

los vientos impetuosos que resuenan al rededor de mi retiro, sin turbar su tranquilidad!

¡ Ah! si la felicidad no es otra cosa que tener sana el alma, ¿ no deberá hallarse en estos parages, donde reina la debida proporcion entre las necesidades y los deseos; donde al movimiento se sigue siempre la quietud, y al interes acompaña siempre el sosiego?

Fueron muchas las conversaciones que tuvimos con Eutimenes; y en una de ellas le dijimos que Xenofonte proponia en algunos de sus escritos el conceder, no recompensas de dinero, sino algunas distinciones lisonjeras á los que mejor cultivasen sus tierras. Ese medio, respondió Eutimenes, podria fomentar la agricultura; pero la república está tan ocupada en distribuir gracias á los ociosos y poderosos, que no puede absolutamente pensar en los ciudadanos útiles é ignorados.

Habiendo salido de Acarnes volvimos á subir hácia la Beocia; y al paso vimos algunos castillos, cercados de gruesas murallas y altas torres, tales como los de Filé, de Decelia, y Ramno. Las fronteras de la Atica están todas defendidas con plazas fuertes, en donde tienen guarniciones; y en caso de invasion se ordena á los habitantes del campo que se refugien á ellas.

Ramno está situada cerca de la mar. Sobre una altura inmediata está el templo de la implacable

Némesis, diosa de la venganza. Su estatua, alta de diez codos*, es obra de Fidias, y merece serlo por la perfeccion que tiene. Hizola de un pedazo de marmol de Paros, que los Persas habian traído aquí para levantar un trofeo. Fidias no quiso grabar en ello su nombre, sino el de su discípulo Agorácrites, á quien amaba tiernamente.

Desde allí bajamos al lugar de Maraton, cuyos habitantes nos contaron las principales circunstancias de la victoria que los Atenenses, mandados por Milciades, ganaron á los Persas. Tal impresion dejó este suceso en sus ánimos, que creen oír por la noche la vocería de los combatientes, y el relinchar de los caballos. Nos mostraron los sepulcros de los griegos que murieron en la batalla; los cuales son unas columnitas en que no se ha grabado mas que sus nombres. Nosotros nos postramos delante de la que los Atenenses consagraron á la memoria de Milciades despues de haberle dejado morir en un calabozo. No se distingue de las otras, sino en estar separada de ellas.

Mientras nos acercábamos á Brauron, resonaba el aire con voces de alegría, por celebrarse allí la fiesta de Diana, divinidad tutelar de aquel pueblo. Su estatua nos pareció antiquísima: y

* Cerca de catorce pies nuestros: (16 pies y medio de España.)

nos dijeron que era la misma que Ifigenia habia traido de la Táuride. Todas las niñas de los Atenenses se deben consagrar á esta diosa, desde que llegan á los cinco años, y antes de cumplir el décimo. Muchas de ellas, en compañía de sus padres, yendo á la cabeza la joven sacerdotisa, hicieron mas vistosas las ceremonias con su asistencia, durante las cuales los rapsodes cantaban fragmentos de la Iliada. Por una consecuencia de su consagracion, vienen antes de casarse á ofrecer sacrificios á esta diosa.

Nos hicieron muchas instancias para que nos detuviésemos algunos dias, á fin de ser testigos de una fiesta que se renueva cada cinco años en honor de Baco, y que atrayendo á este lugar la mayor parte de las rameras de Atenas, se celebraba con tanto lucimiento como licencia. Pero la descripcion que de ella nos hicieron, bastó para quitarnos las ganas de verla; y nos fuimos á ver las canteras del monte Pentélico, de donde se saca el hermoso marmol blanco tan afamado en la Grecia, y que tantas veces han gastado los mas célebres artistas. Parece que la naturaleza se ha complacido en multiplicar en un mismo lugar los grandes hombres, los grandes artistas, y la materia mas á propósito para conservar la memoria de unos y otros. Iguales canteras se encuentran en lo interior del monte Himeto y de otras sierras de Atica.

Fuimos á hacer noche á Prasies, lugar corto, situado cerca del mar, con un puerto llamado Panormo, que ofrece á las naves un asilo seguro y cómodo. Está rodeado de hermosos valles y colinas amenas, que desde la misma plaza se levantan en forma de anfiteatro, y van á apoyarse en unos montes cubiertos de pinos y otros árboles.

Desde allí entramos en una hermosa llanura, que es parte de un territorio llamado Paralos*. Por ambos lados, lo ciñe una fila de colinas, cuyas cimas redondas y separadas unas de otras, parecen mas bien obra del arte que de la naturaleza. Por esta llanura se va á Tóricos, plaza fuerte, situada á orillas del mar. ¿Y cuál fué nuestra alegría cuando supimos que estaba cerca de allí Platon, en casa de Teófilo, uno de sus amigos antiguos, que le habia instado por mucho tiempo á que fuese á su casa de campo? Le habian venido acompañando algunos discípulos suyos. Yo no sé qué tierno interes da la sorpresa á estos encuentros casuales; pero nuestra vista tuvo el aire de reconocimiento, y Teófilo prolongó su dulzura deteniéndonos en su casa.

Al amanecer del dia siguiente fuimos al monte Laurio, donde están las minas de plata, que se

* Es decir marítimo.

benefician desde tiempo inmemorial, y son tan abundantes que nunca se llega al fin de las vetas; de suerte que se podrían abrir muchísimos pozos, si semejantes obras no exigiesen gastos muy considerables. Además de la compra de instrumentos y construcción de casas y hornos, se necesitan muchos esclavos, cuyo precio varía á cada instante; de modo que cuestan trescientas ó seiscientas dracmas *, y mas algunas veces, segun son mas ó menos robustos, ó de mas ó menos edad. Cuando no se pueden comprar por falta de medios, se hace un trato con los ciudadanos que tienen muchos; y se les da un óbolo ** diario por cada uno.

Todo particular que por sí, ó al frente de una compañía, emprende beneficiar alguna nueva mina, debe comprar el permiso á la república, que es quien puede concederlo. Para ello se dirige á los magistrados, á cuyo cargo está lo perteneciente á minas; y admitida su propuesta, lo sientan en un libro de registro, y además de la compra del privilegio, queda obligado á dar una vigésima cuarta parte del producto. Si no cumple con lo tratado, vuelve la mina al fisco, y se saca á pública subasta.

* Doscientas setenta libras, ó quinientas cuarenta: (de 1,000 á 2,000 rs. vn.)

** Tres sueldos (19 mrs. vn.)

En otro tiempo las cantidades que resultaban, ya fuese de la venta, ya de la retribucion eventual de las minas, se distribuian al pueblo, hasta que Temístocles obtuvo de la junta general, que se destinasen á la construcción de naves. Este recurso sostuvo la marina en tiempo de la guerra del Peloponeso. Entonces se enriquecieron algunos particulares, beneficiando las minas. Nicias, tan desgraciadamente famoso por la expedicion de Sicilia, alquilaba á un empresario mil esclavos, que le valian cada dia mil óbolos, ó ciento sesenta y seis dracmas y dos tercios *: por el mismo tiempo Hipónico tenia seiscientos esclavos, que bajo el mismo pie le daban seiscientos óbolos, ó cien dracmas diarias **. Con arreglo á este cálculo, proponia Xenofonte al gobierno, hacer comercio de los esclavos destinados á las minas; bastando para ello hacer el primer desembolso, para adquirir mil y doscientos, y aumentar sucesivamente su número hasta diez mil; en cuyo caso resultarían todos los años, á favor del Estado, cien talentos ***. Este proyecto, que podia excitar la emulacion de los empresarios, no tuvo efecto; y al

* Ciento cincuenta libras: (538 rs. 28 mrs. vn.)

** Noventa libras: (535 rs. 40 mrs. vn.)

*** Quinientas cuarenta mil libras: (mas de 2 millones rs. vn.)