

CABRAS (II)

Padre Pedro José Ynaraja

Decía la semana pasada que la piel de cabra era muy apreciada entre nosotros, añadido hoy que en la antigüedad lo era mucho más todavía. A la utilidad ordinaria, se le añadía que su pelo, más corto que el de las ovejas y más recio, servía para la confección de tejidos de calidad, entre ellos las cortinas del Tabernáculo del desierto.

Me detengo un momento en una de las utilidades de la piel de este bicho. Con ella se fabricaban la mayoría de los odres o pellejos. Es curioso que estos utensilios, utilizados ya en época patriarcal y hasta hace muy pocos años, han desaparecido totalmente de nuestros hogares y almacenes, al perder su utilidad práctica a la que estaban destinados: almacenar y facilitar el transporte de líquidos. La llegada de los cilindros de acero inoxidable les ha dado la puntilla.

No ignoraba Israel los recipientes de cerámica, ni los toneles de madera, pero ambos eran rígidos y los primeros además muy frágiles. Los que ahora me ocupan gozaban de todas las ventajas. Si bien eran indispensables para los beduinos, su utilidad era general, en la cuenca mediterránea. Su desaparición, concretamente en la Península, es muy reciente. Vaya un ejemplo de mi experiencia personal. Al llegar nosotros a Vic, población catalana que por la década de los cuarenta tenía unos 30 000 habitantes, había en la ciudad, por lo menos, dos pequeñas empresas de fabricación y reparación de odres. Cuando descubrí hace años, y debido a mi interés por todo lo mencionado en la Biblia, que ya no los encontraba en ningún sitio, en Vic por descontado, me propuse conseguir uno. Las personas cuya edad superaba los cincuenta años sabían lo que era y los habían visto. Los menores ignoraban totalmente de qué se trataba o como eran. Indagando mucho, localicé finalmente quienes continuaban fabricándolos por encargo, en la histórica población de Covarrubias, de la provincia de Burgos. Han desaparecido estos útiles aperos, pero subsiste la expresión "calderas de Pedro Botero".

Según vengo comprobando en casa, vaya por delante que no he hecho ninguna investigación científica, las culturas africanas y americanas, por poner un ejemplo, los han desconocido siempre, de manera que el ejemplo que pone Jesús respecto a la conservación del vino joven y el de reserva, les resulta totalmente confuso. En otro momento me referiré a él, baste hoy mencionarlo. Así que explicaré brevemente su origen, evolución y material con el que estaban hechos.

Al principio se trataba de la piel del animal entera, sumergida en un baño de sustancias vegetales, generalmente cortezas, que hoy sabemos son muy ricas en tanino, buen curtiente natural. Esta inmersión las hacía imputrescibles y mantenía la flexibilidad propia de la piel en vivo. Esta etapa es el curtido, labor que se precisa para cualquier otra utilización del cuero. Acabada esta etapa, se embadurnaban de pez, que las tornaba impermeables y mantenía su plasticidad. Recogida la piel y anudadas juntas las cuatro extremidades, formaban en su interior un sencillo cuenco, donde cabía el agua para el camino. Imaginemos a la triste Agar, acompañada de su hijo Ismael, que transportaba uno de tales pellejos, marchando por el desierto, despedida de la mansión de Abraham.

Evoluciona la tarea progresando para conseguir mayores ventajas. La labor siguiente era coserla, bien pegadas las juntas, dejando el lugar del cuello para llenar el recipiente y vaciarlo cuando fuera preciso. Los odres que yo he conocido, ya eran un prodigio artesanal. Se vaciaba el cuerpo del animal, extrayéndole la piel, tratando de conseguir que necesitase el mínimo de cosidos posibles. La apariencia ya acabado era del lomo de

un animal, del que sobresalían las cortas patas y un pequeño cuello. A los niños, generalmente, les entraba miedo al verlos.

Supongo que en la antigüedad bíblica la pez que embadurnaba era betún natural, de los pozos cercanos al Mar Muerto, la que impermeabilizó el cestillo de Moisés, la que sirvió de argamasa en la construcción de la torre de Babel. Actualmente me han dicho que lo fabricaban cociendo largamente raíces de pino. Me pareció que las buenas gentes de Covarrubias, querían mantener en secreto su fórmula y no insistí.

Se trasportaba a la espalda, cogidas las manos a los apéndices correspondientes a las que fueron extremidades del animal. Si era de un cabrito, el contenido líquido podía pesar unos 12 Kilos, bastante más si el animal del que se partía era adulto. Agua, vino y aceite eran los líquidos que se almacenaban en un pellejo. Tanto eran los odres útiles para guardar, como para trasportar estos caldos.

Al principio decía que la mayoría de los pellejos eran de piel de cabra, pero no es del todo cierto, se confeccionaban también a veces con pieles de vacas y hasta de camellos, pero no era lo más común. Me he estado refiriendo al odre o pellejo y a su tamaño. Entre nosotros y en la actualidad, tratándose de un objeto semejante y pequeño, se le llama bota, que todavía subsiste para uso individual y diario. Confiere al vino un sabor peculiar.