

LOS BOTEROS

José Puche Forte

Hablar de los boteros es una obligación en un pueblo como Yecla, en donde el vino sobresale por su excelente calidad y en el que el aceite producto de viejos olivos es también muy apreciado. El cometido de los boteros era precisamente el fabricar pellejos que servirían para transportar estos dos ricos productos de nuestra agricultura.

En nuestro pueblo se conocía por boteros a estos artesanos porque aparte de los pellejos también hacían botas para vino. No obstante por la parte de Valencia se le llamaba pelleros. También se conocían por otros lugares de España con el nombre de corambros.

Ahondando en nuestra historia local, que es lo que nos interesa, estos ya aparecen en un documento del año 1660 en el que el pueblo tenía unos 2.700 habitantes, entre las profesiones allí aparecidas figura un botero¹. No cabe duda que anteriormente también los habría, pero se desconocen los datos.

En otra relación de oficios de 1775, también aparece un botero². Sin embargo en unas estadísticas hechas en 1861 no aparece nadie con esta profesión. Dudo si es que no los había o se omitió por error³. Ya en 1915 en una lista de oficios aparecen dos boteros y ocho toneleros⁴. Esto es curioso, pues el oficio de tonelero no se encuentra en ninguna de las relaciones citadas anteriormente. Re-

afirmando esto, sólo puedo decir que en las antiguas bodegas yeclanas aparecen como recipientes grandes tinajas de barro clavadas en el suelo, que al parecer fueron las antecesoras de las vasijas de madera como son los conos y toneles. Cabe también la posibilidad de que dichas vasijas de madera fueran importadas de algún pueblo vecino por no haber en Yecla artesanos dedicados al oficio de toneleros, oficio bastante antiguo por cierto, ya que aparece en un libro dedicado a las profesiones editado en Alemania por Sigmund Feller allá por el año 1568, aunque aparece con el nombre de barrilero.

La verdad es, que según las crónicas publicadas hasta la fecha, el oficio de botero queda como más antiguo, sin quitar por ello el mérito al arte de la tonelería de la que algún día habría que hablar ya que es uno de los oficios artesanos más curiosos que existen.

Talleres.

El botero más antiguo de los hasta ahora conocidos fue Felipe Marco Carpena, vivió entre finales del siglo XIX y principios del XX. Hubo, otro Botero que fue primo de Felipe, éste al morir dejó sus pertenencias y encargos a su hija, esto ocurrió allá por el año 1919, al no ejercer ésta la profesión, los trabajos pendientes se los dio a Felipe, que los

¹ "Yecla en su Historia" Juan Blázquez Miguel, año 1988, p. 138.

² "La vida de Yecla en el Siglo XVIII". Miguel Ortuño Palao. año 1979. p. 95.

³ "Memoria de apuntes para la Historia de Yecla". Pascual Giménez Rubio. Año 1865. Ap. 6.

⁴ "Yecla un ejemplo de socialismo agrario (1914-1918)". Aniceto López Serrano. Año 1989. Ap. 2.

hizo por el compromiso familiar que los unía.

Ramón Ortín Soriano "Reyes" (apodo que tenía por haber nacido un 6 de Enero), hijo político de Felipe continuó con el oficio de su suegro. Tuvo su taller en la C/ Ercilla, trasladándolo después a las "Cuatro Esquinas", por último emplazó este en la C/ de San Ramón en una casa que daba salida al camino Real.

Por los años 1927-28 se establecieron en Yecla unos boteros venidos de Murcia, al parecer con poco éxito, pues al no serle rentable el oficio abandonaron, sólo estuvieron trabajando en la profesión seis meses.

Ramón siguió trabajando en el Camino Real desde 1936, de los tres hijos que tuvo sólo siguió con la profesión Jesús, sus hermanos Felipe y Ramón cogieron otras profesiones (cartero y radiotécnico). Jesús empezó a trabajar a los catorce años y sólo fue sustituido por su hermano Ramón durante el periodo de mili. Siguió trabajando hasta 1970, por estas fechas la profesión empezó a decaer y dejó de ser rentable.

En Yecla no hubo más boteros, a pesar de ser este un oficio rentable económicamente. No se vieron en la necesidad de vender sus productos en el mercado, tampoco tuvieron que dedicarse a otra profesión alternativa. El oficio les daba los suficientes encargos para poder llevar adelante a la familia.

Las herramientas.

Las herramientas necesarias para ejercer la profesión de botero no eran muy numerosas pero merece la pena detallarlas.

- Dos leznas de unos 20 cm. de largo, necesarias para la cosida de botas y pellejos, en cuyos puños se rodeaba el hilo para apretar los puntos del cosido con la máxima presión.

- Dos tijeras, una de tamaño corriente para cortar la piel, la otra de mayor tamaño empleada para el esquilado de pieles, herramienta ésta usada también por los esquiladores.

- Aguja de embaste de tres cantos, recta y de un solo coso.

- Guadaña (sólo la hoja) empleada para descarnar las pieles, ésta era el mismo tipo que el empleado en la siega; su única diferencia era que el filo en vez de ser dentado era liso.

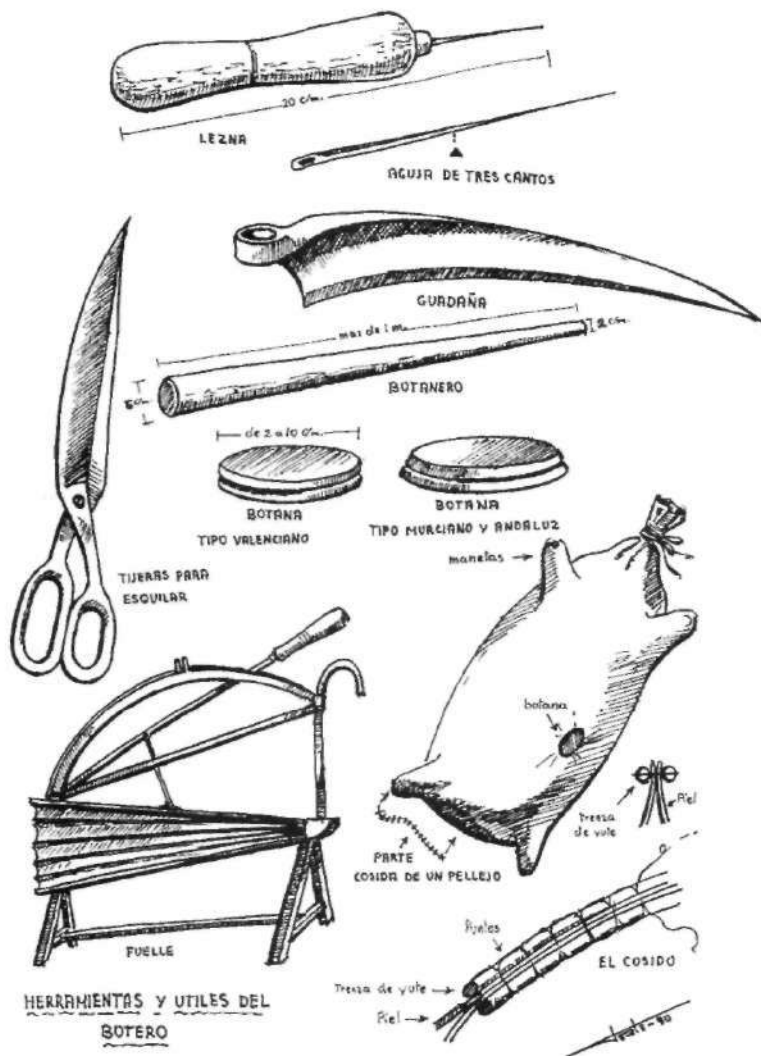
- Botanero, consistente en un palo de madera de forma cónica de algo más de un metro de largo, en su parte más gruesa venía a tener un diámetro de cuatro o cinco centímetros. Y en la más delgada sobre dos. Se empleaba para poner "botanas" o parches de madera en los pellejos deteriorados.

- Cuchillo de tipo corriente para rebajar costuras y cortar los salientes de la unión del brocal con la bota.

- Piedra de agua, para afilar guadañas, tijeras y otras herramientas cortantes. La muela iba sobre un soporte, al girar tomaba agua de un depósito que ocultaba la parte media inferior de la piedra, iba montando sobre cuatro patas, un pedal hacía rodar la muela. Este artilugio era usado también por carpinteros y ebanistas.

- Un hueso de brazuelo de cabra, para dar unas vueltas al hilo y poder tirar de él con más fuerza a la hora de colocar botanas y brocales o cuello de las botas. Este hueso desempeñaba la misma función que el puño de lezna.

- Fuelle de gran tamaño para inflar los pellejos y comprobar si tenían escape de aire por algún poro. Estaba montado sobre un banquillo, su altura total era sobre un metro, llevaba en la punta del fuelle un tubo que terminaba en codo, para el inflado era accio-



nado por una palanca, todo el artilugio era de hierro, salvo el fuelle que era de cuero y las tapas de madera, la inferior llevaba un orificio con una lengüeta de material para coger y retener el aire. En su parte delantera que era estrecha, una abrazadera sujetaba las piezas que formaban el fuelle, de ella salía el tubo que conducía el aire.

- Sedal y aguja ovalada de unos 10 centímetros de larga que el botero usaba en

ocasiones extremas, por ejemplo: cuando un pellejo de los cargados en un carro tenía un poro por donde escapaba el líquido, se taponaba metiendo la aguja por la parte del coso en el agujero, ésta llevaba pasado un trozo de cáñamo que al sacar la aguja hacía que el agujero quedase taponado de forma provisional, evitando así el tener que descargar el pellejo.

El botero acostumbraba a trabajar encima de una mesa de unos 75 centímetros de altura cuyo tablero tenía una superficie de 180 x 80 centímetros, ésta disponía de un cajón para guardar hilos y herramientas. Tenía otra mesa de tamaño más pequeña, en ella trabajaba las piezas más reducidas como eran las botas.

Materiales.

La materia principal del botero eran las pieles, éstas eran de cabras, si eran de macho debía estar castrado, pues la piel de macho "en vena" no era válida debido a su fuerte olor. Como piel preferida se buscaba la de la cabra "paloma" o ganado blanco de sierra, ya que debido a que estos animales estaban expuestos al frío sus pieles eran más duras y menos porosas.

Las pieles de cabras "paloma" eran importadas de varios sitios, pero por lo general las traían de Elche de la Sierra (Albacete). Estas pieles venían ya saladas. Las pieles corrientes se obtenían en los mataderos y eran frescas.

Eran pieles muy consideradas las de las cabras que tenían pocas ubres, ya que éstas eran menos porosas. Otra cosa a tener en cuenta es que cuanto mayor era la res mayor la cabida del pellejo. La piel de los chotos casi no llegó a usarse debido a que era muy floja. Sólo se emplearon estas pieles durante la época de la Guerra Civil, debido a la carestía de pieles que por entonces había. Una de las materias necesarias era la sal, para salar las pieles frescas.

Para el cosido de las pieles se usaba el yute o el cáñamo, se prefería el yute por ser más manejable. Las hebras de estos materiales eran trenzadas por el mismo botero, aunque últimamente ya venían en cuerdas trenzadas.

También se gastaba el hilo de yute de cuatro a ocho cabos, según su empleo. Otro de los materiales que se empleaba era el curtido, éste se componía de corteza de pino molida, de encina o de alcornoque.

Para darle a la piel una mayor suavidad se empleaba como curtiente el zumaque, era un derivado de cáscara de pino o del zumaque que es un arbusto terbitáceo que contiene mucho tanino.

Estos productos empleados para curtir se suministraban junto con las pieles en sacos de cincuenta kilos.

La pez (mezcla de resina de pino y aceite) era uno de los productos indispensables para el botero, las había de dos tipos: una más amarga que era de color rojizo, y otra menos amarga llamada "dulce", cuyo color era más negro, la dulce era más codiciada. La

pez venía en cajones de madera, en forma sólida, como si fuesen piedras.

El botero disponía de una caldera de cobre de unos setenta litros, y varios pucheros del mismo metal para cocer la pez, usándose también pucheros de barro de pequeño tamaño, cuando la cantidad a cocer era pequeña.

Otro de los recipientes empleados eran cubas de madera, igual a las usadas para el vino. En ellas se conservaban las pieles destinadas a los pellejos para el aceite. También se empleaba a veces una pipa a la que se había quitado uno de los frentes.

Para las botas se empleaban las brocales, antiguamente éstas se hacían de astas de toro, después se impuso la baquelita. Para las botas que rondaban la arroba (16 litros), se usaban brocales hechas de madera.

Otro de los utensilios a emplear por el botero, era una estera rectangular de esparto de 2'50 x 1'80 metros, en cuya superficie se sobaban las pieles. Para esta labor, el artesano empleaba albornos también de esparto.

El botero disponía de cerdas de jabalí, de la parte del cuello. Éstas las usaba como sedal, mezclándolas con hebras de hilo de yute, y enceradas con pez. Con la lezna hacía el agujero por donde pasaría el hilo encerado cuya punta era la cerda mencionada.

Proceso de fabricación.

El primer paso a dar por este artesano era el salar las pieles frescas, ya fuesen destinadas al vino o al aceite. Se metían éstas en un recipiente con agua sal durante unos quince días, pasados éstos, con la guadaña se descarnaba de grasa y de piel adheridas, dejándola lo más fina posible.

Una vez saladas y limpias, las pieles se volvían y se procedía a su esquilado por



medio de tijeras, sacudiéndolas después para que soltaran todo el pelo, lavándose la que se iba a trabajar. Se secaba y si se ponía tiesa, se ponía de nuevo en agua sal fuerte de veinticuatro a cuarenta y ocho horas. Las pieles una vez esquiladas se les daba la vuelta a fin de que el pelo quedara en la parte interna.

Seguidamente se pasaba al cosido. Las pieles al desollar a los animales se sacaban

enteras sin necesidad de abrirlas, es por esto que el botero sólo debía de coser en ellas una abertura que llevaba desde una de las patas traseras al rabo. También se ataban las manetas de la res por la parte interna (la del pelo) con trenzas de yute que hacía el mismo botero. El cuello del animal quedaba como boca para el llenado. Para hacer el cosido se juntaban los dos trozos de piel de la abertura y se colocaba una trenza de yute a cada lado, cosiéndose con dos hilos con puntos encontrados o dobles. Al ser el cosido doble, para hacer el aprieto el artesano debía emplear ambas manos, cada una tensaba un hilo, para poder hacer más fuerza se rodeaban éstos en un hueso o en

el puño de la lezna que se había empleado en hacer los agujeros. Cada punto llevaba tres aprietos. El pellejo debía de quedar tieso por la presión del cosido. Los terminales de los hilos se anudaban entre sí. Los pellejos se cosían por la parte externa y lisa de la piel.

Al pellejo destinado para el vino por primera vez se le daba el nombre de piel "lampiña". Antes de ser curtida se le daban

varias pasadas de aceite para suavizarla, conseguido esto y antes de que se pusieran tiesas se la curtía. Al curtido se le añadía zumaque para darle mayor suavidad.

Para curtir una piel se echaba sobre un kilo de curtido, si ésta era muy recia se la echaba en zumaque y antes de que se secaran del todo se procedía al "sobado" poniendo el pellejo encima de una estera de esparto, el botero se calzaba unas alborgas también de esparto y las pisaba. El sobado se hacía durante varias veces en sesiones de unos diez minutos para evitar que la piel se endureciera. Por lo general cada piel llevaba tres o cuatro sesiones de sobado.

El proceso de sobado era uno de los más delicados, pues si la piel se secaba mucho se acartonaba y se corría el riesgo de dejarla inservible.

Los pellejos dedicados para el vino una vez sobados seguidamente pasaban al "empego". Para esta operación era necesario que el pellejo estuviese bien seco, ya que la pez no pega con la humedad.

Los pellejos destinados al aceite no llevaban pez, de ahí que para su confección se buscaran pieles que fueran poco porosas.

La pez se ponía al fuego en la caldera de cobre, su cocido duraba unas cuatro o cinco horas si ésta era dulce, llegando a cocerse hasta veinticuatro horas si era amarga. Durante su cocido se le añadía algo de aceite para darle la densidad deseada, ya que ésta no debía de estar ni blanda ni dura.

Para saber cuando la pez estaba a punto se usaba un truco de oficio, éste consistía en echar una gota del líquido en un papel de fumar, doblándolo a continuación, una vez la pez estaba seca y fría, éste se debía despegar sin romperse.

Cuando la pez estaba amarga se empleaba otro truco de oficio para endulzarla,

para ello el botero usaba varios sistemas durante su cocido, ya fuera vinagre, cabezas de ajos, cebolla, incluso a veces limón, siempre en pequeñas cantidades, ya que sobre todo los ácidos al mezclarse con la pez la hacía subir de nivel considerablemente y corría el peligro de salirse el recipiente si se abusaba de estos métodos.

Para "empear" un pellejo se echaban en él de cinco a seis kilogramos de pez caliente, pero no quemando, para esta labor se usaba un cazo, a continuación se ataba el pellejo y se removía bien, a fin de que el líquido llegase a todos los rincones, se ponía encima de la mesa de trabajo y se sobaba bien con las manos. Para esta faena se requería tener manos duras, ya que el fuerte calor que el pellejo despedía llegaba a veces a producir quemaduras.

Una vez bien sobado el pellejo, se abría para que soltara la pez sobrante y se apretaba encima de la mesa con las manos hasta quedar escurrido al máximo. De los cinco o seis kilogramos de pez, solamente quedaba dentro para hacerlo impermeable sobre kilo y medio, la sobrante se echaba de nuevo a la caldera.

Para enfriar la pez del pellejo se le echaba al agua y se le daba aire con el fuelle, inflada la piel, se colgaba durante un día, después de este proceso el pellejo quedaba disponible para el uso.

Arreglos y remiendos.

Como en todos los oficios artesanos ocurre, el botero disponía de una serie de conocimientos y métodos para arreglar los deterioros y poner en funciones las pieles que por cualquier causa dejaban de usarse.

Cuando un pellejo de los usados para el aceite se recalaba por el mucho uso, rezumando el líquido por los poros hasta transpa-

sarlo, se le daba por inservible para el transporte del aceite. Estos pellejos se le llevaban al botero para que los preparara para transportar vino. A estos pellejos se le daba el nombre de piel "calada".

El botero para sacarle todo el aceite a una piel de "calao" usaba este procedimiento. Se escurría el pellejo y se inflaba, y colgado se pulía con la guadaña quitándole todas las impurezas, debido a esto la piel se quedaba más fina. A continuación le daba cinco o seis pasadas con tierra blanca, la mayoría de ellas por la parte lisa de la piel, pero la última se daba por la parte del pelo. Cada pasada duraba sobre un día, después de darle la última, se lavaba la piel en el cauce de un huerto, se secaba, no del todo, y se metía en la cuba del curtido durante ocho o diez días. Después se "empegaba" con el mismo proceso que antes se ha explicado.

Cuando las paredes de un pellejo de vino se pegaban, se ponía éste al sol para que al calentarse se despegaran, o bien se le echaba agua tibia, tirando a caliente, para así despegarlo. Las pieles pegadas no se debían despegar a viva fuerza, ya que de hacerlo se arrancaba el pelo con parte de la piel, quedando pegada a la parte contraria y como consecuencia quedaba la piel más fina y debilitada, a esto se le conocía como "repelelo", y era por esta parte más débil por donde rezumaba el líquido y se rompía el pellejo.

Si las pieles se agujereaban por cualquier causa se les ponía una "botana". Las "botanas" eran unos pequeños discos de madera, torneados, con un canal alrededor en el centro del canto, éste podía ser recto o troncocónico, el diámetro del disco oscilaba entre los dos y los diez centímetros. Para las "botanas" se buscaban maderas poco porosas, tales como: naranjo, olivera, haya etc...

Las "botanas" se ponían por fuera del

pellejo en un noventa por ciento de los casos, se sacaba la piel con la "botana" por la boca del pellejo con la ayuda del "botanero" y se ataba la "botana" a la piel por dentro, o sea, por la parte del pelo, una vez atada se volvía la piel, notándose por la parte de fuera solamente el disco o parche de madera.

También se hacían remiendos cuando una piel rota estaba en buen uso, por lo general casi siempre se rompían por las "manetas", que era por donde se cogían los pellejos para transportarlos.

Las pieles "empegadas" de vino que se rompían, si estaban en buen uso, se destinaban para la confección de botas.

Las botas.

Otro de los recipientes fabricado por este artesano eran las botas para el vino. Estas podían hacerse de piel sin "empegar" o de piel "empegada" procedente de algún pellejo desechado. Si la piel estaba sin "empegar" el procedimiento a seguir era el mismo que el empleado para el pellejo u odre. Las botas sin "empegar" o de piel fresca o salada empezaron a hacerse cuando decayó el transporte de vino en los pellejos.

Las botas por lo general se hacían de una pieza, aunque a veces se hacían de dos para aprovechar los retales. Para cortarlas se marcaban las pieles con unas plantillas cuyas medidas estaban proporcionadas para que cogieran en ellas desde un litro en adelante.

Para coser las botas se empleaba el mismo procedimiento que en el cosido de pellejos, pero usando un hilo más fino, éste era de seis cabos. El tiempo de coser una bota era similar al empleado para un pellejo, y venía a tardarse sobre dos horas. El "sobado" de la bota se hacía a veces en el barrón de una silla. La bota era rematada por el brocal, éste



Curiosidades, precios, mercado etc...

La cábida corriente de un pellejo era de tres a cuatro arrobas para el vino y de cuatro a seis arrobas para el aceite. Había ejemplares poco corrientes que le cogían de ochenta a cien litros de vino, pero estas pieles no eran útiles y debido a su mucho peso se desechaban.

Los pellejos destinados al transporte del vino, si se cuidaban bien solían durar de cuatro a cinco años. Los destinados al aceite era raro el que duraba dos temporadas.

Las pieles de vino nuevas se podían emplear dos o tres veces para transportar mosto, éstas no se podían tapar y se les ponía unas boquillas hechas de caña atadas al cuello para que respira-

iba atado por el exterior y cubierto después por una badanilla.

Había botas de una arroba (16 litros), que por lo general llevaban los carreteros para pedir la "botijuela", o sea, como una especie de "chorro" de más o propina por hacer los transportes con los pellejos. Las botas usadas por los arrieros eran de seis a diez litros.

sen, para transportarlas se debían de colocar posadas en el carro. Debido a la fuerza del mosto a veces se le despegaba la pez.

Los pellejos empleados en el acarreo del vino no se podían destinar para el aceite o viceversa, pues su preparación era diferente ya que el vino se "empegaba" y el de aceite no.

Se dio el caso que durante la época del vino un agricultor alquiló unas pieles al bo-

tero, y como es lógico éste se las dio para el vino, pero el buen hombre echó aceite en ellas, el resultado fue que el aceite salió negro y como consecuencia ni valió éste ni tampoco los pellejos.

Se dice que los valencianos eran muy curiosos para el cuidado de los pellejos y del carro, de los murcianos no se podía decir lo mismo.

Sobre los precios de los pellejos hay que decir que allá por los años 1916-18, una piel de "calado" corriente, destinada para el vino solía valer entre 18 y 25 pesetas, sin embargo para el aceite valía de 10 a 14 pesetas. El pellejo "lampiño" valía algo más. Los últimos pellejos vendidos entre los años 1950-55 llegaron a alcanzar las 70 pesetas.

Durante la época de cosecha el botero acostumbraba a alquilar pieles a aquellos agricultores que las necesitaban, antiguamente se pagaban unos 2 céntimos por piel, alcanzando en la última época las cinco pesetas la unidad, aunque el precio del alquiler dependía a veces del tiempo que se tenían los pellejos.

El botero por lo general abastecía el mercado local, incluso atendía encargos del exterior, razón ésta por la que no le eran necesario salir a ferias y mercados a colocar el producto fabricado. La época de más trabajo para este artesano era la de la recolección del aceite.

Cuando en los últimos tiempos flojeó el trabajo, debido a que el pellejo se sustituyó por la pipa o tonel de madera para vino, los dos boteros que habían en nuestro pueblo (padre e hijo), decidieron alquilar una bodega, y se dedicaron a hacer vino para poder seguir adelante.

Ésta es en fin la profesión del botero, contada con los detalles necesarios para ser comprendida, y para todos aquellos que sientan curiosidad por conocer a fondo las profe-

siones de nuestro pueblo.

Debo todos estos detalles a Jesús Ortín Marco, botero, agradeciendo la mucha paciencia que ha tenido en contarme con minuciosidad los detalles de la profesión y hasta los trucos del oficio. Gracias a él podemos conocer en Yecla otra profesión más de las muchas hoy desaparecidas.