

sombra para que se seque. Una vez seco se soba a mano para ponerlo suave y, después de sobado, se le echa la pez líquida reblandecida con aceite. Se echa muy caliente y se le da muchos vuelcos para que se impregne bien todo el interior del pellejo y se pegue a los pelos y ligaduras.

La boca del pellejo está formada por piel del pescuezo de la res cortada a ras de la cabeza: Las prominencias de los lados, de donde se agarra el pellejo para recalcarlo, están formadas como se ha dicho por los muñones de los brazuelos o patas delanteras. El fondo y el cuerpo del pellejo están formados por el resto de la pieza y el muñón de una sola pata trasera —generalmente la izquierda del animal que es la derecha del observador, salvo que el matarife sea zurdo—, que se toma como base o principio del desuello por pillarle a derechas al carnicero y que se sacrifica e invagina para ir dando vueltas a la piel según se va despellejando al animal, dejando el pelo para dentro y la parte suave por fuera, que es la que se sala para su conservación hasta que se utiliza y el botero la limpia con la guadaña dejándola suave. El botero usa la guadaña a mano y no con palo como se hace al cortar el heno o el césped de los prados.

De menos transcendencia, pero de mayor difusión y casi indispensable uso doméstico era la fabricación de botas para vino, en las que aprovechaban las pieles deterioradas y los retales. Pocas casas había sin una bota de vino y, en muchas, varias de diferente capacidad. A las grandes les ponían una boca de madera a la que llamaban brocal y la ataban como una botana. Doblando el cuello a la boca o apretándole la panza, se llenaba de vino el brocal y se bebía a tragos, tapando el agujero después con un taquillo de madera. A las pequeñas les ponían una boca de cuerno formada por dos cuerpos, el de abajo ligado a la piel y el segundo articulado a rosca en el primero para beber a chorro.

Hacían también botillos pequeños de 8 ó 10 litros con pieles de cabrito y otros de dos o tres litros con pieles de gato. Ambos resultaban muy airosos porque se utilizaban las pieles enteras, sin hacer ninguna costura por hacer los desuellos desde el cuello y no tenían más agujero que el del culo, donde le ponían la botana, viéndoseles siempre las cuatro extremidades, que los hacía graciosos.

A pesar del ruido que hace, el hombre marcha a paso de tortuga y tiene bien marcadas sus etapas por el largo tiempo que se aposenta sobre ellas, hasta la necesidad le obliga a marchar para adelante otra vez.

El día que se puso de pie y se encontró con su mano dio un paso de gigante. Y otro, cuando construyó la rueda, gracias a lo cual y a los pellejos pudieron llevarse nuestros vinos, nuestro aceite y nuestra pólvora a Madrid, a las Asturias y a Barcelona en jornadas interminables y arriesgadas por caminos peligrosos.

Al descubrirse la máquina de vapor cambió la tracción pero no el envase; pues los pellejos se



He aquí una demostración de cómo se acaban de llenar los pellejos hasta el gollete.

Retirando el embudo o con él puesto, se iba echando con una jarrilla o con la media misma hasta donde debía atarse la cuerda y un poco más; porque al retorcerse la boca del pellejo para cerrarlo bien, siempre se vertía algo y quedaba tan justo que no admitía ni aire.

En la fotografía el pellejo está ya lleno y derecho; y se va a retirar el embudo de su boca, pero, para llenarlo, el pellejo se tenía tendido en el suelo con el embudo enchufado y sujeto por el corredor, abocado al tino donde iba cayendo el vino desde la tinaja por la canilla y se iba midiendo con la media —media de cobre muy sólida contrastada por el rabiche—, que se metía en el charco del tino y se sacaba rebosante, echándola en el embudo puesto en el pellejo, cantándola al hacerlo y anotándola con tiza en la panza de la tinaja, a partir de una línea horizontal que se trazaba al empezar a medir.

pasaron de los carros a los vagones con la obligación de cargarlos aquí y descargarlos donde fueran.

Aquello duró toda la vida, que es, con relación al tiempo, poco más o menos que ese período que alcanzamos a ver con nuestros propios ojos y a tocar con nuestras manos; plazo durante el cual los pellejos del vino fueron muestra de buen surtido y atractiva calidad en todas las tabernas y mesones de España; unas veces en las trastiendas y otras a los lados del mostrador, sobre tableros o bancadas, sujetos por la boca con las mismas cuerdas que llevaban atadas desde la bodega, que las sujetaban en una escarpia de la pared y la aflojaban para abatir la boca al despachar el vino hasta que se quedaba vacío el pellejo, como prueba de que no lo aguaban y estaba como había llegado de la bodega. En Madrid había unos hombres llamados mozos de pellejos conocidos por su fortaleza y su indumentaria, similar a la de nuestros corderos, dedicados, a entrar los pellejos a las tabernas desde los carros que los repartían. Eran los únicos que por las calles de Madrid iban de blusa corta y antiparras de pellejo de oveja como en la Mancha.

Todo pasó y de la botería sólo queda el recuerdo de los que la conocieron y pueden dar fe de lo que fue y acreditar su engranaje entre los factores económicos de la Mancha.

Rafael Mazuecos