

# La Retorta del aire

coordinada por *Jose I. Prieto*

## De butte

Emparentado con la butifarra por doble línea etimológica y gastronómica, símbolo de la nostalgia preindustrial, antiguo y ambiguo como Jano, mirando al pasado y al futuro, tirando a hermafrodita en lo sexual, baluarte de la frescura rústica, orondo y tranquilo dios de la calma, ahí está viendo pasar el tiempo... el botijo. "Vasija de barro poroso, destinada a contener agua para beber que, por efecto de la filtración y evaporación, se mantiene fresca. Del latín tardío *butticula*, diminutivo de *buttis*, tonel". De botijos va el sermón de hoy.

Aunque mi tía Liliosa los metiera en la nevera en un gesto sorprendente de apertura a las nuevas tendencias de la modernidad, lo adecuado a un botijo es dejarlo en un lugar oreado a la sombra. Allí la evaporación espontánea transporta la parte más cálida e inquieta del agua hasta lo alto del recipiente, donde el vapor sufre distintas suertes: una parte es adsorbida (que así se dice) por la superficie interior arcillosa de la vasija, prosigue viaje por los capilares de la materia sólida hasta asomarse al exterior y saltar al cálido aire circundante. Otra parte de lo evaporado opta por la salida directa de aquel encierro oscuro: por la boca y el pitón. Este último no debe chuparse al beber, por higiene. Las formas redondeadas hacia fuera favorecen la ventilación, como las chimeneas de los barcos, según contaban Venturi y Bernoulli. El aire cálido y seco reemplaza a buen ritmo el húmedo en el interior, evita la saturación sobre la superficie líquida y anima la evaporación. A cada gramo evaporado lo acompañan casi seiscientos calorías, para alivio térmico del sediento. La eficacia enfriadora del botijo decrece con la humedad del aire en torno. Para humedades en torno al 50%, un buen diseño genera una diferencia de temperaturas de ocho grados, que mantiene la evaporación del agua. En esas condiciones, la potencia consumida por el botijo es de casi un vatio, lo que lo convierte en la



nevera más económica. El vatio lo regala el aire circundante, y sirve para evaporar unos 30 gramos de agua al día. La temperatura del agua es el punto de rocío para el aire y, con una excelente ventilación, sería posible refrescar el agua hasta los 10 grados con aire caliente a 30° y seco al 20%. Con un siroco bien entonado podríamos pensar en congelar el agua. ¿Nos lo creemos? Aplacemos la duda para otro número.

Las cantimploras forradas con un fieltro humedecido no utilizan esas vías de refrigeración. En ellas no hay evaporación del agua interior, si bien el metal comunica enseguida al agua interior las

pérdidas térmicas por evaporación de agua en el fieltro, más eficazmente que a través del aislante barro poroso. Claro que una cantimplora no tiene el sabor nutritivo de los minerales, ni la tradición cultural de un botijo: Los jardines colgantes de Babilonia, el patio andaluz, el cortijo manchego, la austeridad castellana, la butifarra. Compendio de arte y técnica, el botijo prosigue su senda de progreso en el siglo XXI. Cierta fundación concedió hace un par de años un premio a Mohammed Bah Abba por inventar una doble vasija con arena húmeda entre las dos capas de barro, que prolonga la conservación de alimentos. Las berenjenas, por

ejemplo, pasaron de tres días a pudrirse en 27. ¿No es eso el cubo? No, es la doble vasija, tan similar en su inspiración al botijo. Hoy la batalla por el frío está ganada por los frigoríficos, merced a la compresión exterior del líquido refrigerante con energía eléctrica hasta hacerle soltar el calor que ha robado dentro. Frente a la estrella electrodoméstica, sería hipócrita por mi parte recomendarles el botijo. Mi última debilidad a favor de lo artesano quedó fulminada cuando descubrí por qué el agua del botijo parecía durar tanto, pese a las pérdidas evaporativas y deglutivas: la razón no era mecánica, sino fisiológica, y se llamaba Chiqui. El botijo, a la nevera.

[bu99zo@yahoo.es](mailto:bu99zo@yahoo.es)