Revista AGRICULTURA, Marzo 1929

Zacarías Zalazar
Ingeniero agrónomo

Las cabras españolas



La importancia del ganado cabrío en nuestra Península es de fácil deducción si consideramos que el territorio nacional constituye el país más montañoso de Europa después de Suiza, y que nuestro clima, extremado, y nuestro suelo, en gran parte estepario, producen esa vegetación sufruticosa y arbustiva tan adecuada y tan del agrado de la cabra.

Como vemos por el estado que publicamos, es España el país europeo en donde se explota mayor número de cabras, y aún debieran éstas sustituir a muchos desmedrados rebaños de ovejas que viven en nuestras serranías, las cuales con la cabra alcanzan su máximo aprovechamiento.

La cabra serrana se encuentra en España en todas sus provincias, con marcada aptitud carnicera principalmente, aunque, donde el clima y la alimentación les son propicios, producen abundante leche. Ambos productos de la cabra son mirados con prevención en algunas regiones, y, en cambio, en otras son alimentos predilectos del mercado, dependiendo esta dualidad de pareceres, por lo que a la carne se refiere, por el distinto estado de cebo en que se lleva la cabra o el borrego al matadero, pues ambas son las clases de carne en competencia.

Sabido es que el engorde es opuesto a toda producción glandular, como pasa con la de los órganos reproductores y lo mismo con la de las glandulillas existentes en la piel de los cápridos, que originan la hircina, que es la substancia desagradable que presta a la cabra su sabor a cabrudo. Enviemos al matadero ganado cabrío bien cebado y no estando en celo, como suele suceder en otoño, y su carne será por lo menos tan buena como la mejor de borrego, a la que se prefiere en muchos pueblos, como ya hemos dicho. Para nada nos referimos a la carne de cabrito (choto de Levante), por tratarse de un producto de alta apreciación.

La prevención contra la leche de cabra, aparte de su sabor desagradable cuando se trata de cabras deficientemente cuidadas y alimentadas, obedece al temor de contaminación por el microbio productor de la fiebre maltesa (*Micrococus melitensis*, Bruce), aunque no es menor el peligro de adquirir graves enfermedades con el uso de leches de vacas, como es la tuberculosis y la misma fiebre de Malta, si se llega a comprobar la identificación de su microorganismo específico con el del aborto contagioso de los bóvidos (*Bacterium abortus*, Bang), como opinan modernamente algunos ilustres bacteriólogos. Tanto para la cabra como para la vaca es, por tanto, indispensable la pasteurización o hervido de la leche, de no tratarse de animales de garantizada sanidad, pues aunque con esta operación la leche pierde parte de sus propiedades nutritivas, se tiene en cambio, la tranquilidad de no contraer dolencias como las ya mencionadas.

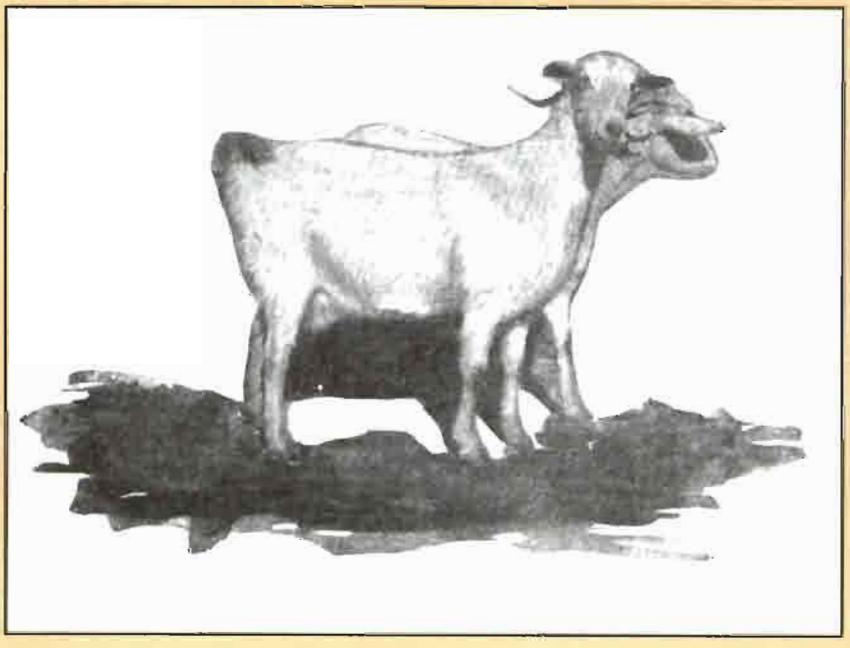
En cuanto a la producción lechera de la cabra serrana, es, como hemos dicho, muy variable, desde la cantidad estrictamente indispensable para su cría, hasta la de uno o dos litros durante ocho o diez meses después de muerto el cabrito, siempre que se dé a la cabra ración suplementaria de grano en el establo, como hacen en la región central, donde dan al ganado aproximadamente medio kilo de algarroba por cabeza, al objeto de aumentar la producción con que surtir el mercado de Madrid. El cabrito es destetado a los quince días, pesando de tres a cuatro kilos una vez destripado y ascendiendo su valor a 2,50 pesetas kilo.

Esta producción láctea de la cabra serrana es desde luego, muy aceptable si tenemos en cuenta que este animal sufre los rigores del invierno y del estío muchas veces a campo raso, en dehesas sin albergue alguno o cuando más de tipo rudimentario y defectuoso, aguantando en esta forma el rebaño, impasible, nevadas y tormentas, tan corrientes en el inhospitalario clima castellano, tanto más si tenemos presente que la cabra habita los lugares de mayor altitud. En tales condiciones no puede exigirse a la cabra de

una mayor producción lechera, pues sabido es de los ganaderos el axioma que dice: "Tanto el frío como el calor roban la leche", indicando lo inadecuadas de tales circunstancias climatológicas para la producción lactífera. Algún lector objetará que alguna raza muy lechera, como las suizas de vacuno, han sido originadas en los fríos climas de la Europa central, olvidando que en tales países pasa el ganado encerrado en sus establos todo el invierno, alojamientos de bien templada temperatura, principalmente por la poca altura de sus techos, visitando tan sólo pastizales de las espléndidas montañas alpinas a la vez que en el verano lo hacen los turistas para disfrutar del agradable clima estival.

La evolución hacia la producción lechera operada modernamente en todas las razas susceptibles de esta mejora, se han venido realizando en España, con la cabra, desde muy antiguo, y si bien en un principio sólo debió de existir la cabra montaraz, útil tan sólo para la producción carnicera, hoy en día cuenta España con la mejor raza caprina lechera del mundo, extendida por todo el litoral mediterráneo, con las variedades o subrazas hijas de pequeñas diferencias del clima y régimen, pero que tiene su centro o núcleo de mayor perfección en las huertas murcianas. Lo mismo que el árabe convive con sus afamados caballos, que son la admiración de propios y extraños, así el huertano de Murcia convive antes y ahora, dentro de sus típicas barracas, con la cabra, compartiendo sus hijos con los tiernos chotos su pan y sus naranjas.

La cabra murciana era hace algunos años de color caoba y cornuda en su mayoría, pero los gustos actuales y la influencia de la cabra granadina han originado el actual tipo, que es negro y mocho. Su alzada es de 70 centímetros y su peso medio es de 50 kilos, con cabeza descarnada, perfil recto, orejas estrechas y horizontales, aunque no caídas, cuello fino y largo, dorso recto, ubres de piel fina, potentes pezones y amplia base, no carnosas, alargadas ni estrechas (pitorreras), pelo corto (diferencia de la cabra malagueña, que tiene pelos largos en el dorso y nalgas), y brillante, buenos aplomos y finas pezuñas, dando lugar a un animal de gran vivacidad y de aspecto marcadamente femenino. La producción de leche puede llegar a seis litros diarios, bajando a dos litros cuando, como en Lorca, por ejemplo, la cabra tiene que buscar su alimento en las hojas de los árboles, que bordean los caminos o en los ejidos y eriales.



Con respecto al ordeño, es en Levante una práctica sancionada por la experiencia el no agotar totalmente las ubres para que la producción láctea no disminuya. Este proceder parecerá perjudicial a toda persona entendida en la explotación de la vaca lechera, a la que, como es sabido, debe siempre ordeñarse a fondo si se quiere sostener su buena productividad. Creemos, sin embargo, pueden armonizarse estas ideas teniendo presente la sequedad de los climas en que generalmente vive la cabra, circunstancia que exige se deje algo de leche en la glándula productora que evite su desecación y establezca ese ambiente húmedo tan propicio a la secreción lechera y que naturalmente existe en los países en que la vaca presenta esta aptitud en grado máximo.

La práctica del ordeño se efectúa entre los cabreros levantinos limitando continuamente la porción inferior de la ubre con los dedos índice y pulgar y apretando alternativamente con los restantes.

La alimentación dada en Murcia a la cabra consiste en medio a un litro de habas remojadas, un kilo de pulpa de remolacha u de siete a ocho kilos de alfalfa por cabeza y día, pudiendo, desde luego, afirmarse que la cabra murciana es mimada en su alimentación y cuidados, llegándose a transportarla en carritos cuando el pasto esta lejano y a colocarles bragueros que sujetan sus ubérrimas ubres, y, en una palabra, correspondiendo a los beneficios de este animal, tan útil y necesario, que apenas falta en ninguna casa de las huertas levantinas para proveer a la familia del preciado líquido en sus necesidades domésticas diarias, pues no en vano se llamó a la cabra la vaca del pobre.