

EL PASTOREO TRADICIONAL EN GIPUZKOA

NOTAS PARA SU ESTUDIO

FERMIN DE LEIZAOLA

INTRODUCCION

El territorio de Gipuzkoa está situado en el extremo occidental de los Pirineos, confina al norte con el mar Cantábrico, al sur con Araba (Alava) y Nafarroa (Navarra), al oeste con Bizkaia (Vizcaya) y al este con el territorio de Lapurdi y Nafarroa (Navarra).

Tiene una extensión de 1.997 km²; su población se acerca a los setecientos mil habitantes, lo que hace que soporte una altísima densidad de población de 350 habitantes por kilómetro cuadrado.

Su punto culminante es el pico de Aitz Txuri, de 1.551 m, snm, que se encuentra próximo al de Aketegi, en el macizo denominado de Aitzgorri. Desde el límite meridional de Gipuzkoa nacen los cursos fluviales que forman una red hidrográfica que discurre de sur a norte, formando profundos y estrechos valles en donde, junto a sus vegas, están establecidos los principales núcleos de población y de industria. Los ríos principales de oeste a este son el Deba, Urola, Oria, Urumea, Oiartzun y Bidasoa.

El hábitat en las zonas rurales y de montaña es disperso, formado por pequeños pueblos y barriadas en torno a los cuales se agrupan algunos edificios y el resto de la población vive en caseríos que se encuentran desparramados y a diferentes cotas a lo largo y ancho del término municipal. En estos lugares, por lo general la actividad es agropecuaria, aunque se observa un paulatino descenso de la población que tiende a establecerse en núcleos más importantes situados en el valle.

ZONAS DE PASTOREO Y TIPOS DE PASTOREO EN GIPUZKOA

Esta actividad milenaria que es el pastoreo, se desarrolla preferente-

mente en zonas de montaña, en donde los pastizales naturales son abundantes. En Gipuzkoa la superficie que ocupan los pastos permanentes son, por comarcas, las siguientes:

	Hectáreas
Bidasoa-Donostia	12.051
Deba Garaia-Aitz Deba	5.604
Goierria-Goyeri	11.541
Tolosaaldea-Tolosa	9.277
Urola-Deba	15.106
Total	53.579

Los pastores y ganados pertenecen, por lo general, a los pueblos situados en la falda y pie de montes de los abundantes pastizales de montaña que todavía en muchas ocasiones son de utilidad comunal. Estos pastizales se desarrollan entre altitudes que van desde los 600 a los 1.500 m snm.

Las zonas de pastoreo más importantes en Gipuzkoa son las siguientes (véase Fig. 1):

- Zona meridional: Sierras de Zairaia, Altzania y Aitzgorri.
- Zona centro: Macizo de Izarraitz y Ernio.
- Zona noroccidental: Macizo de Arno.
- Zona suroriental: Sierra de Aralar guipuzcoano.
- Zona nororiental: Monta Jaizkibel.
- Zona oriental: Macizo de Adarra-Madoegi, Ipuliño y Uli.

Los tipos de pastoreo que se desarrollan son:

- Pequeña trashumancia (Fig. 2).
- Trasterminancia.
- Pastoreo de borda.

La pequeña trashumancia se da entre los pastores que tienen sus rebaños en los altos pastizales de Aitzgorri y Aralar principalmente. Estos ganados ovinos, que permanecen



Plano de zonas de pastoreo en Gipuzkoa (verano e invierno).
Cartografía base: Diputación Foral de Gipuzkoa.
Areas y datos adicionales: elaboración propia.

durante la primavera y hasta bien entrado el otoño en la montaña, descienden con la llegada del invierno a pastos de la costa y valles bajos tanto de Gipuzkoa como de Bizkaia. En ellos permanecen hasta la próxima primavera.

La trasterminancia se da entre los pastores de los macizos de Zaraia, Izarraitz y Ernio. En este caso, los pastores permanecen durante la época de ordeño en la txabola que tienen en la majada, posteriormente atienden al rebaño desde el caserío y solamente de forma esporádica pernoctan y permanecen en la txabola. Con la llegada de las primeras nieves descienden con el rebaño al caserío que está situado relativamente cerca en el valle o en la misma falda del monte. El pastoreo de «borda» es el que se desarrolla en los caseríos que poseen a no mucha distancia de los mismos una borda o construcción aneja, en donde mantienen semiestabulados pequeños rebaños de ovejas. Estos rebaños suelen estar formados por un número de 40 a 80 cabezas de ganado. Por lo general, el manejo y atención de este ganado lo hace el propio «baserritarra» (caserero), que aparte atiende a las labores del campo y al ganado vacuno

estabulado en la cuadra del propio caserío.

GANADOS

Entre los ganados que son objeto de pastoreo en Gipuzkoa podemos citar: el ovino, equino, vacuno, algo de porcino y de forma muy restrictiva el caprino. La cabra, debido a que ramonea las yemas y tallos jóvenes



Mapa de los principales caminos pecuarios —«artaldebi-deak»— y zonas de invernada —«negutokiak/barrutiek»— de los rebaños guipuzcoanos.



Pastores de la majada de Laskolatza ensacando la lana recién esquilada. (Cliché: Fermín de Leizaola, 060791.)

de los árboles, está sujeta a una rígida legislación que limita su libre pastoreo.

En este artículo sólo vamos a tratar del pastoreo de ganado ovino y dejamos para otra ocasión el ocuparnos de las otras especies pastoreables.

En Gipuzkoa la única raza de oveja que se dedica al pastoreo extensivo es la «latxa».

La «latxa» es una raza autóctona de Euskalerría, que está establecida y domesticada desde el Neolítico. Sus características morfológicas principales son las siguientes:

- Alzada en la cruz: 60,0 cm.
- Peso en vivo de la hembra: 40,5 kg.
- Lana muy basta con mechón abierto y muy largo (30 cm), que forma una característica «raya en medio» sobre el dorso.
- El vellón en sucio suele pesar entre 1,5 y 2 kg.
- Está muy adaptada al clima y al hábitat templado y húmedo en donde se desarrolla.
- Buena lechera, pues llega a producir 1 litro de leche en las dos ordeñadas diarias durante aproximadamente 120 días/año.
- En condiciones normales, cría un cordero al año.

De esta raza muy rústica se pueden distinguir varios ecotipos que van desde los ejemplares que tienen la cara blanca, rojiza o con pintas que se conocen con el nombre de «ardi mutur txuri», «ardi mutur gorri» o «ardi pintoa», respectivamente, y que son abundantes en la zona de la sierra de Aralar y alrededores principalmente.

Otro ecotipo, el conocido con el nombre de «ardi mutur beltza» (oveja de cara negra), es el que se encuentra en la zona de la Parzonería de Altzania, Sierra de Aitzgorri, Macizo de Zاراia, Valle de Leintz-Gatzaga, etcétera.

Aparte de estos ecotipos, existen otros, como el que tiene tupé en el testuz, «motezdune», o algunas hembras que tienen cuernos, «adardu».



Ovejas de raza latxa recién esquiladas sesteando en la majada de Lanbita, macizo de Aitzgorri. (Cliché: Fermín de Leizaola, 800601.)

nak», u otros ejemplares de menor alzada que se suelen denominar «sari ardie». No son muy abundantes las ovejas de lana negra.

LA MAJADA Y LAS CONSTRUCCIONES PASTORILES

La majada es el lugar donde se stea y se recoge el rebaño durante la noche, así como donde se encuentran las chozas o «txabolak» en donde viven temporalmente los pastores desde la primavera al final del otoño en los pastos de montaña (Fig. 3).

En lengua vasca, según las zonas, la majada recibe diversos nombres: «saroi», «sarobe», «sarea», etcétera.

Las majadas, por lo general, suelen estar situadas en zonas al abrigo de los vientos reinantes, en una pequeña vaguada, hondonada o colina, al pie de alguna peña, etc. Una «saroi» tipo suele estar formada por una o varias «txabolas» para habitación de los pastores, y de una serie de agregados, tales como «arditegia» (construcción para albergar ovejas), «baratzak» (huertas en donde los pastores cultivan algunas hortalizas), «eskortak» o «jeiztoki», que es el redil para ordeñar a las ovejas (véase Fig. 4).

La cabaña en donde vive el pastor en los pastos de montaña recibe en Gipuzkoa, entre otros, los siguientes nombres: «txabola», «txabolie» y «etxola».

La «txabola» tipo podríamos describirla de la siguiente manera: Construcción de planta rectangular de unos 9 por 4 metros de medidas ex-

teriores. Formada por gruesos muros de mampuestos enripiados en seco de 60 a 70 cm de espesor. Suelo de tierra apisonada o con losas en los ejemplares antiguos, ausencia de ventanas y de chimenea. Viga cumbrera o del caballete perpendicular a la fachada principal, cubierta de poca pendiente con teja canal o árabe que descansa sobre una capa de tepes. Hasta el año 1936 las Ordenanzas de los pastores comunales prohibían que las chozas estuviesen cubiertas con teja, pues la teja en Euskalerría es símbolo de propiedad; y las chozas en muchas ocasiones se encuentran ubicadas en pastos de uso comunal, en donde el pastor es solamente usufructuario de la choza.

Sobre la teja suelen tener hiladas de piedras o una banda periférica de ellas para evitar que el viento levante la teja.

El interior suele estar, por común, dividido en tres estancias. La primera de ellas, junto a la única puerta, de entrada, se denomina «estalpea» y en ella está el fogón bajo o «beko sue» o «sutoki». La segunda, a la que se accede por una estrecha puerta es la «kaamaña», en donde está situado el camastro del pastor y en donde también guarda algunos enseres y utensilios. La tercera, de muy reducidas dimensiones, suele estar separada de la anterior por medio de una mampara de tablazón, un tabique de entretejido de avellano o un delgado tabique de ladrillo. Esta pequeña estancia se conoce con el nombre de «gaztategi» o «gaztaetxea», que se destina al almacenaje, secado y curación de los quesos



Txabola de José M.^o Oiarbide en la campa de Oltza en el macizo de Aitzgorri (Gipuzkoa). Obsérvese la techumbre chapa de bidón embreada y las marmitas empleadas en el ordeño. (Cliché: Fermín de Leizaola, 140791.)



«llorak» (construcciones auxiliares) de la majada de Oltzako zelain, macizo de Aitzgorri. (Cliché: Fermín de Leizaola, 140791.)

(gazta) que se conservan apilados sobre baldas denominadas «gaztanolak». Este cuartucho suele tener una pequeña ventana orientada hacia el norte, que sirve de aireación y para mantener una temperatura constante en la quesera.

Las «txabolas» suelen estar orientadas, por lo general, hacia el este. En la fachada principal se pueden ver o cruces de laurel bendito o ramos de fresno o de espino albar en la jamba de la puerta. Estos ramos o la flor del cardo llamada «eguzki Lore» los colocan los pastores para protegerse de los rayos y de los maleficios.

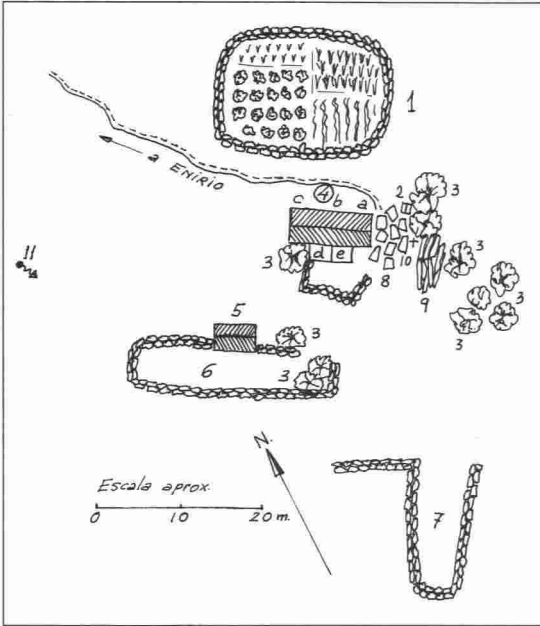
Pegante a la «txabola» suele estar la caseta del perro, más alejado se

encuentra en muchos casos una gran cerca de piedra llamada «gausarea» que en su interior crecen varios gruesos y copudos fresnos y hayas. Este espacio otrora se empleaba para encerrar el rebaño durante la noche en la época en que existían lobos en estas montañas. Ahora es el lugar preferido de los rebaños para descansar en sombra cuando el sol aprieta durante el verano.

La fuente, por último, en muchos casos, se encuentra algo alejada de la majada y es preciso acarrear a diario el agua tanto para el consumo como para la elaboración del queso y limpieza (véanse Figs. 3 y 4 y fotografía 2).



«llorra» de techumbre de helechos, construcción aneja de la majada de Enirio, en Aralar guipuzcoano. (Cliché: Fermín de Leizaola, 040683.)



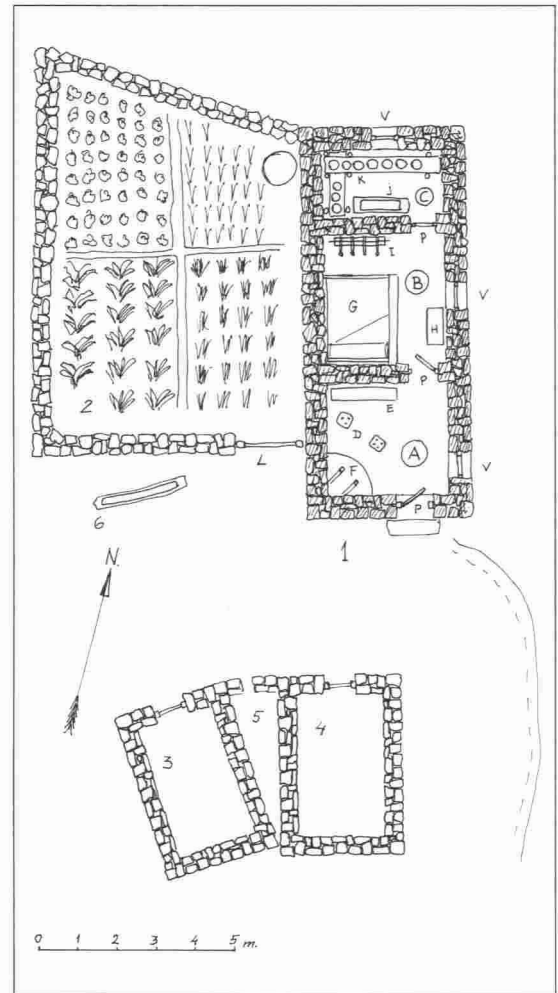
Kutixao ko Saroia —majada de Kutixao (Aralar, Gipuzkoa)
 Explicación del croquis: 1. «baratza» (huerta); 2. «txakurtoki» (caseta del perro); 3. «lizarrak» (fresnos); 4. «txabola» (choza del pastor); 4a. «estalpea» (fogón y cobertizo); 4b. «kaamaña» (camastro del pastor); 4c. «gaztategie» (quesera); 4d. «txerritegie» (pocilga); 4e. «oilotegie» (galinero); 5. «aaritegie» (borda para el carnero); 6. «artegie» o «eskorta» (redil para ordeñar las ovejas); 7. «arditegie» o «exkorta» (redil para ordeñar las ovejas); 8. enlosado de piedra a la entrada de la «txabola»; 9. «egurtegi» (leñera); 10. cruz de madera; 11. «iturrie» (fuente de corto caudal).

LOS PASTOS COMUNALES

En Gipuzkoa existen dos zonas importantes de pastos comunales, a saber: la Unión de Enirio Aralar, también llamada antes Bozue Mayor y Bozue Menor o Unión de Ordizia y Amezketa. Estos terrenos están situados en la sierra de Aralar y tienen una superficie de 1.757 hectáreas. El origen de esta comunidad de pastos se remonta al año 1400 en que don Enrique III los donó a Juan de Amezketa y éste los traspasó a los pueblos que actualmente son los congozantes. Estos pueblos son los siguientes: Amezketa, Abaltzisketa, Orendain, Baliarrain, Ikaztegieta, Ordizia, Altzaga, Arama, Ataun, Beasain, Itzasondo, Gaintza, Lazkao, Legorreta y Zaldibia. Los derechos primordiales de los vecinos de estos pueblos desde el punto de vista ganadero se pueden resumir en tres: libre uso de pastos, libre uso de aguas y libre uso de leñas para el hogar de la txabola.

La Parzoneria de Altzania, o Parzoneria General de Alava y Gipuzkoa, se encuentra situada al sur de la provincia y comprende entre otros el macizo de Aitzgorri y las zonas de San Adrián, Urdalur, Oltze, Laskolatz, Arbelar y urbia. Tiene una extensión de

3.716 hectáreas y tienen derecho de pasto, goce de aguas y uso de leñas los vecinos de los pueblos guipuzcoanos de Idiazábal, Zegama, Zeraín y Segura, así como los vecinos de los valles de Asparrena y San Millán de Alava.



«Txabola» y anejos de José Oyarbide. Majada de «Oltzeko Saroia», Aitzgorri. (Datos tomados en 1965, actualmente arruinada.)

Explicación del croquis de la majada de José Oyarbide en Oltzeko Saroia, Aitzgorri: 1. «txabola» (choza) en donde vive temporalmente el pastor. Tiene tres partes, a saber: A. «estalpea» o «sukaldea» (cocina); B. «kuartoa» o «kaamaña» (dormitorio); C. «gaztandegia» (quesera). 2. «baratzea» (pequeña huerta); 3. «illorra» de cubierta a dos aguas con tepes; 4. «illorra» de cubierta a dos aguas con tepes; 5. «txakurtokia» (caseta para el perro); 6. «egur askea» (abrevadero de tronco ahuecado para dar el suero a los cerdos). Dentro de la «txabola» se encuentran los siguientes elementos: D. «alkiak» (bancos); E. «mahia» (mesa); F. «beheko sue» o «sutoki» (fogón bajo adosado a la esquina); G. «ohea» (camastro); H. «kutxa» (arca pequeña); I. «mariña» (prensa para los quesos); J. «askea» (gran tronco de haya ahuecado que sirve para salar en agua salmuera los quesos); K. «gaztanolak» (baldas para secar y curar los quesos); P. «ateak» (puertas); V. «leioak» (ventanas). Aparte, en el interior de la «txabola» se encuentran los recipientes y utensilios para la elaboración del queso, menaje de cocina elemental, garrafones, botellas, alimentos, conservas, ropa, mantas, paraguas, «makila» (palo del pastor), herramientas, medicinas, productos veterinarios, raticidas, ratoneras, estampas, medallas, rosario y cruces protectoras...



Jesús Mendizábal, «Kaskagorri», hilando por medio del instrumento denominado «txaratilla». Majada de Oidui, Aralar guipuzcoano. (Cliché: Fermín de Leizaola, 120781.)

SEÑALES Y MARCAS DE PROPIEDAD

Los pastores de Gipuzkoa, al igual que los de otros territorios de Euzkalerria y de otras regiones europeas, suelen tener por costumbre realizar algunas señales y marcas a las ovejas para identificarlas y atestiguar su propiedad. Las señales se realizan en las orejas de los corderos cuando éstos son muy jóvenes por medio de un variado instrumental: tijeras, sacabocados, punzón rusiente, etc. Las señales consisten en uno o varios cortes, realizados de diferente forma, en una o en las dos orejas del cordero. Este corte también varía de posición de tal manera que puede ser dado en el extremo, en un lateral, delante, atrás, rasgado o en el centro (véase Fig. 5).

Estas señales reciben diferentes nombres según sea la posición del corte, siendo las más comunes las siguientes: «urkilloa» o «mirabuztan», «laiategi», «akatsa» o «koskea», «pitzatue», «eztentxuloa», «zuloa» o «burnizuloa», «punta motza», «pikarea» o «garranga», y por fin la que mantiene la oreja sin ningún corte.

Con estos cortes se puede, como es natural, realizar múltiples combinaciones entre la oreja derecha y la izquierda, y, como ha quedado dicho antes, en la parte delantera o en la

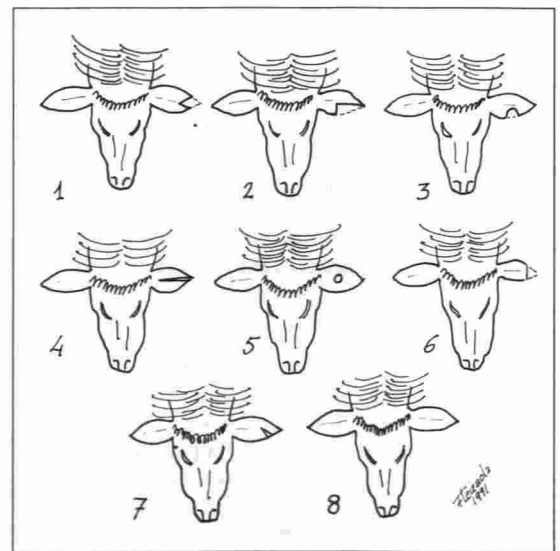
trasera de la oreja. De esta forma cada pastor tiene su señal que tradicionalmente la distingue.

Actualmente, y debido a que los rebaños tienen control sanitario, cada oveja suele llevar una chapa metálica o de plástico numerada que sirve de identificación.

La marca se suele realizar dando un brochazo con pintura de colores vivos, rojo, azul, verde o negro en el lomo, en la grupa, en la cruz o sobre los ijares. Cada pastor suele emplear un color y zona en donde aplicarlo. Por lo general, este marcado lo realizan a las corderas que todavía no se ordeñan —«bildotsak»—, inmediatamente después de haber efectuado el esquila, o sea, entre San Juan y San Pedro. También se suele efectuar un marcado excepcional cuando se quiere distinguir rápidamente a alguna oveja que precisa algún tratamiento especial o se ha retrasado en el parto y tiene que amamantar a su cría, etcétera.

LOS CICLOS DE VERANO E INVIERNO

Los pastores suben con sus rebaños a los pastos de montaña de la zona guipuzcoana a primeros de mayo, cuando ya han desaparecido de las cumbres la nieve y el pasto comienza a crecer. Pastores y ganados permanecen en las majadas hasta que las primeras nieves del fin del otoño presagian la llegada del crudo



Señales de propiedad en las orejas de las ovejas. 1. «urkilloa» (Aralar), «mirabuztan» (Aitzgorri); 2. «laiategi» (Aralar); 3. «akatsa» (Aralar, Aitzgorri), «koskea» (Aitzgorri); 4. «pitzatue» (Aralar); 5. «eztentxuloa/zuloa» (Aitzgorri), «burnizuloa» (Aralar); 6. «punta motza» (Aralar/Aitzgorri); 7. «pikarea» (Aitzgorri), «garranga» (Aralar); 8. «belarri osoa».

invierno y el agostamiento de los pastos.

Durante la estancia primaveral y estival el pastor se levanta muy temprano y rápidamente, con la ayuda del perro, sube al monte que se encuentra sobre la txabola y recoge y conduce a las ovejas al redil. En el redil ordeña a las ovejas y posteriormente con la leche elabora los quesos. Mientras dura el cuajado prepara un refrigerio y luego de hacer los quesos, suelta el rebaño y lo conduce a la «andada», en donde permanece todo el día.

Vuelto a la cabaña, arregla ésta, compone algún cierre, cura alguna oveja enferma, atiende el gallinero, trabaja algo en la huerta, etc. Posteriormente, prepara la comida (alubias, «porrupatatas», cecina, huevos con chorizo o tocino, etc.) y luego de comer hace una pequeña siesta hasta eso de las cinco de la tarde en que otra vez sale a buscar el rebaño, recogerlo, ordeñarlo, hacer el queso, cenar y, a eso de las 11.30 de la noche, acostarse.

También todos los días tiene que ir en busca de agua al manantial, que en muchos casos está situado a una considerable distancia.

Durante el mes de agosto suele podar las ramas de los fresnos, que por lo general rodean a la majada y que aparte de producir una buena sombra, bajo la cual se cobijan las ovejas en las horas de calor, sus hojas son utilizadas para sobrealimentar a los carneros durante la época de monta.

Algunos pocos pastores, todavía en momentos libres de fines del verano, acostumbra a cardar e hilar lana por medio de «txaratill» y luego, con los ovillos hechos, confeccionar calcetines de «artilla», cordones para las abarkak o chaquetas de lana tejida a mano. En otras ocasiones, los pastores preparan cercas de maderas, de varas entretejidas, hacen cuerda con la crin de caballo, collares de madera para colgar los cencerros —«uztaiak»—, palos —«makillak»—, etcétera.

Durante el invierno, con los rebaños en los pastos bajos de la costa o del interior, el trabajo del pastor es penosísimo, pues aparte de estar muy mal alojado en general (caseríos y bordas vacíos y muy mal equipados), hay que añadir los elevados costes de las praderas que alquila para el consumo de su rebaño. Por otra parte, es la temporada de parición de las ovejas y en muchos casos es preciso ayudarles durante el parto y tener un continuo seguimiento de los corderos —«arkumeak»—.

Durante el día, vigilar el estado de



Cruz de puerta, «ateko gurutze», que se coloca en puertas, ventanas y marcos de caseríos, bordas y txabolas para protegerlos contra los rayos y los maleficios. Esta cruz es de laurel bendito y está pirograbada. Oiduiako sarria, Aralar guipuzcoano. (Cliché: Fermín de Leizaola, 040678.)

los pastos y controlar que las ovejas no se introduzcan en otras fincas.

Una vez que se han quitado los corderos que no se dejan para renuevo del rebaño, el pastor comienza a ordeñar dos veces por día a las ovejas que se han quedado sin cría. Con esta leche algunos pastores hacen quesos o cuajadas, pero una gran mayoría vende la leche a centrales queseras de la zona.

PRODUCTOS DEL PASTOREO

Los productos que se obtienen de la explotación de ovinos son los siguientes: carne, lana, leche, pieles y excremento. En el caso de las ovejas «latxas» es la leche el principal producto que de ellas se obtiene, aunque también tiene su importancia la venta de corderos de leche de aproximadamente 11 kg de peso. Lana, cueros y excrementos en este momento no tienen el valor económico que antaño tuvieron, pues los primeros han sido sustituidos por las fibras artificiales y los plásticos y el último por los abonos químicos. Con la leche los pastores elaboran, entre otros, los siguientes productos artesanales: quesos, cuajadas y en menor cantidad requesones. El queso, que en euskera recibe el nombre de «gazta» o «gaztaia», se fabrica en lí-

neas generales de la siguiente manera:

Primeramente se ordeñan las ovejas en un recinto estrecho y largo que recibe el nombre de «eskorta», «jeiztoki» o «artizkuna», una vez al amanecer y otra a la caída de la tarde. El ordeño se realiza a mano, por detrás y recogiendo la leche en un recipiente metálico (chapa, acero inoxidable o duraluminio) llamado «marmite». Antes, la leche se ordeñaba a un cuenco de madera monoxilo llamado «kaiku». El ordeño se practica en la montaña desde los primeros días de mayo hasta aproximadamente el día de San Fermín (7 de julio), aunque últimamente se detecta un adelanto en la finalización de la temporada de ejecución de quesos.

La leche recogida en la marmita se filtra pasándola a través de un embudo que contiene en su interior varias plantas de ortiga (*urtica dioica* L., «osiña» o «asuna») que hacen de material filtrante. Al mismo tiempo que se filtra la leche se añade una pequeña porción de cuajo natural que previamente ha desleído en agua. En la actualidad también hay pastores que filtran empleando para ello pasadores de red metálica y tela de trama fina.

La leche filtrada y exenta de materias sólidas en suspensión se recoge en un recipiente metálico de unos 40 litros de capacidad, que se conoce con el nombre de «abasea». La leche, con el cuajo bien repartido, se deja en reposo, cerca del fogón bajo, aproximadamente una hora, hasta que la leche esté bien cuajada. Posteriormente, con la mano o con un batidor natural hecho con ramas peladas de acebo —«malatxa»—, el pastor bate enérgicamente esta masa hasta conseguir una papilla grumosa. Es entonces cuando la «abatsa» se introduce en «baño maría» a una temperatura cercana a los 40° C para proceder a un buen desuerado. La masa de queso fresco —«maton»— se va depositando en el fondo del recipiente y el pastor, con las manos metidas en él, poco a poco va recogiendo y formando una especie de tronco cilíndrico.

Esta masa la corta en tantas partes como quesos de aproximadamente 1,600 a 1,800 kg pueda obtener. Este corte se suele efectuar por medio de un cuchillo de madera que llaman «epaki» o «txurka labana». A continuación coloca diametralmente sobre la «abatsa» una tabla ranurada —«txurka»— y sobre ella pone el molde —«zumitza»—. Estos moldes antes eran de madera y ahora son de chapa estañada y más modernamen-

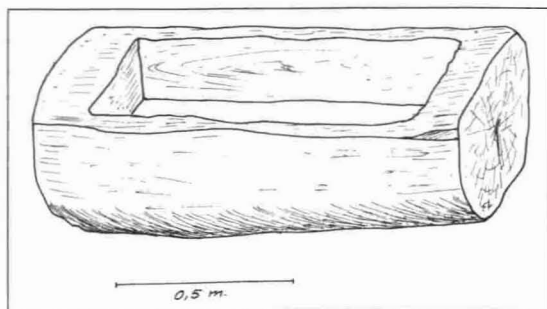
te de plástico. Posteriormente toma una porción de la masa de queso fresco que está en el fondo del recipiente y la introduce en el molde, aprieta y aprieta para darle forma, y luego lo saca del molde, lo envuelve en un trapo fino blanco y lo vuelve al molde; posteriormente lo lleva a la prensa, en donde permanece para su completo desuerado unas 12 horas.

Pasado este tiempo saca el queso del molde, le quita el trapo que lo envolvía e introduce el queso en salmuera y allí se mantiene durante un día aproximadamente (Fig. 6).

Pasado este tiempo, el queso se traslada a la quesera, o «gaztategi», en donde permanece a lo largo de dos meses y medio a tres. Este proceso de secado y curado es muy importante en el resultado final del queso, pues es preciso darle vuelta cada dos días en las baldas o «gaztanolak» y evitar que la quesera tenga fluctuaciones bruscas de temperatura; por ello, la temperatura ideal para el curado es la de 10 a 12°, y una humedad cercana al 100 por 100.

Pasados los tres meses, los quesos se encuentran listos para su venta y consumo, y entonces el pastor antes de llevarlos al mercado lava la corteza de los quesos con agua para que tenga mejor presencia a la hora de venderlos. En otras ocasiones, algunos de estos quesos sufren un proceso de ahumado con astillas verdes que se queman en un habitáculo preparado al efecto. Este proceso de ahumado, que en otro tiempo era casi general, hoy en día escasea de año en año, pues actualmente el consumidor pide quesos en general más suaves y sin sabor a humo.

Los quesos producidos en las «txabolas» de los pastores son sistemas tradicionales y artesanales tienen una gran demanda y son adquiridos en muchas ocasiones antes de ser producidos, y por tanto sólo una pequeña cantidad de estos quesos de 1,200 a 1,600 kg en seco llegan a la venta a ferias y mercados de Gipuzkoa (Tolosa, Ordizia, etc.).



«Askea» para salar los quesos. Txabola de Oltze.

Aparte de los quesos, el pastor, durante su estancia en los pastos de invierno, elabora con la leche las riquísimas cuajadas —«mamiak» o «gatzatuak»—. La cuajada se prepara haciendo hervir varias veces la leche de oveja en un caldero. Antes se hervía la leche en recipientes de madera a los que se echaban varias piedras rusientes. Estos guijarros, conocidos con los nombres de «esnearriak» o «kaikuarriak» entre otros, transmitían a la leche un cierto sabor a requemado que en ciertos medios era muy estimado. Luego, la leche hervida se dejaba enfriar hasta aproximadamente 37° C (esta temperatura la comprobaban introduciendo la mano o la punta del codo en el líquido; cuando no notaban ni frío ni calor era que la leche estaba a temperatura del cuerpo). A esta temperatura se añade una porción de cuajo natural desleído y a continuación se revuelve rápida y enérgicamente para posteriormente, sin dilación, rellenar los tarros y dejarlos en reposo hasta que se enfrían bien. Pasada una hora, las cuajadas están hechas y listas para su venta y consumo.

COSTUMBRES

Entre algunas costumbres lúdicas que antaño practicaban los pastores en sus horas de asueto era la de jugar a pelota en unos campos rectangulares que se conocen con el nombre de «pelota lekue». Estos campos de juego todavía se pueden localizar en la sierra de Aralar, junto a las majadas de Mendibil en la campa de Píkuta, o el de Pardelutz, próximo a la legendaria piedra de «Amabirgiñ Arrie», en el barranco de Arritzaga, por citar algunos.

En la campa de Alotza (Aralar) también se tiene noticia de la existencia de una «pelota lekue» y de un menhir caído llamado «Saltarri», en torno al cual se reunían los pastores para realizar juegos y apuestas. El vasco, tan aficionado a los juegos de competición, empleaba esta larga piedra de caliza de más de tres metros de longitud para realizar sobre ella apuestas de saltarla con los pies juntos. Tanto la campa como el monolito tumbado se encuentran no lejos de la majada de Elutseta.

En la sierra de Aitzgorri es costumbre de que algún fraile, acompañado de un ayudante, suba a la sierra y recorra una por una las cabañas de los pastores y en ellas bendiga el rebaño, los pastos, pastores y «txabolas», para alejar a todos ellos de maleficios. Los frailes dejan alguna medalla o estampa de la «Andra Mari»

de Aránzazu, que los pastores clavan en sus puertas a la vez que éstos les obsequian con un pequeño queso «praileko gaztaia». Esta práctica antes era general en otras sierras como Aralar, Ernio, etc., y no sólo realizada por los franciscanos, sino que subían pasionistas, capuchinos, etcétera.

Actualmente, un día importante es el miércoles, que es cuando bajan a vender sus productos y a comprar vituallas a la feria semanal de Ordizia; allí se juntan con otros pastores y ganaderos, alternan y se enteran de las noticias y movimientos del mundo pastoril.

Una costumbre que en otro tiempo estuvo mucho más arraigada es la de colocar en el interior de un cencerro, al que posteriormente aplastan la boca, una hoja con una fórmula religiosa para invocar la protección de los ganados. Esta especie de «escapulario» ganadero se conoce con el nombre de «kuttune» y los obtienen en la parroquia de San Juan Bautista de Olaberria. Estos amuletos se los ponen a alguna de las mejores ovejas del rebaño.

Como ya se ha dicho anteriormente al hablar de las construcciones pastoriles, es costumbre, para proteger la «txabola» y los anejos de los rayos, el colocar cruces y ramas en las puertas. Las cruces en Aralar suelen estar hechas, más o menos artísticamente, con madera de laurel bendito y suelen colocarlas en las puertas, jambas y dinteles de «txabolas» y bordas. Las ramas suelen ser de espino albar «elorgurutzea» y las colocan los pastores de Aitzgorri y su zona en la mañana del día de San Juan.

Otra costumbre generalizada, tanto en «txabolas» como en caseríos de la montaña, es la de colocar clavadas en la puerta flores de cardo (*Carlina cynara*), llamadas «eguzki loreak», con fines profilácticos contra maleficios y alojamientos.

Por fin, para terminar, diremos que en la sierra de Aralar se observa la costumbre de quitar los elegantes cencerros panzudos —«dunbak»— que suelen llevar algunas ovejas durante la subida o bajada de los pastos cuando en la familia del pastor ha habido algún fallecimiento. Esto lo hacen en señal de duelo, lo mismo que también se observaba la norma de no acceder o abandonar los pastos en viernes como recuerdo respetuoso de la muerte de Cristo.

RESUMEN

En este artículo se ha querido plasmar de forma muy resumida lo que

es, y en algunos casos ha sido, el modo de vida pastoril tradicional. Algunos planos, croquis, dibujos y fotografías ilustran el texto y permiten, aunque sólo sea esbozar lo que ha sido este mundo que nos ha llegado casi sin transformaciones a lo largo de cerca de tres mil años y ahora en estos últimos veinte años estamos a punto de firmar su defunción como forma de vida tradicional.

BIBLIOGRAFIA

BARANDIARAN, José Miguel de: *Contribución al estudio de las industrias tradicionales derivadas de la leche en Ainhoa*. Anuario de Eusko Folklore. Tomo XV. Sociedad de Ciencias Aranzadi. San Sebastián, 1955.

CARO BAROJA, Julio: *Los Vascos*. Editorial Minotauro. Madrid, 1958.

CARO BAROJA, Julio: *Los Pueblos del Norte*. Editorial Txertoa. San Sebastián, 1977.

LEIZAOLA, Fermín de: *Euskalerriko artzaiak*. Editorial Etor. San Sebastián, 1977.

LEIZAOLA, Fermín de: *Notas sobre el pastoreo en Gorbea*. Aurman. Bilbao, 1978.

LEIZAOLA, Fermín de: *La Cultura Pastoril*. Fascículos 5 y 6. Tomo 2.º de la Enciclopedia Euskaldunak. Editorial Etor. San Sebastián, 1976.

LEIZAOLA, Fermín de: *Algunos aspectos de la Artesanía Rural en Navarra*. Homenaje a Don José Miguel de Barandiarán. Munibe. Fascículo 4. San Sebastián, 1971.

Ministerio de Agricultura: *Catálogo de los quesos españoles*. Publicación del Ministerio. Madrid, 1973.

SANCHEZ, Belda, y SANCHEZ TRUJILANO, M.ª C.: *Razas ovinas españolas*. Ministerio de Agricultura. Madrid, 1979.