

La distribución del tiempo entre los pastores de ovejas latxas

FERMIN DE LEIZAOLA

INTRODUCCION

Para estas VI Jornadas de Folklore y Cultura Tradicional que se celebran en Iruñea-Pamplona he preparado esta pequeña comunicación que trata de explicar brevemente cómo ordenan y distribuyen el tiempo los pastores del área cantábrica de Euskalerría o, lo que es lo mismo, los pastores de ovejas de raza "Latxa".

LA OVEJA "LATXA"

Esta raza ovina que está presente en Euskalerría desde época Neolítica presenta al menos cuatro variedades o ecotipos, a saber:

- oveja de cara negra o ardi mutur beltza
- oveja de cara blanca o rubia, ardi mutur txuri
- oveja de cara pinta o ardi mutur pintoa o gorri
- oveja que presenta cuernos o ardi arakatsa o adarduna

Posee vellón abundante y largo que cuelga a ambos lados del espinazo. Este vellón o lana es de muy baja calidad pues es muy basto. La "Latxa" es muy rústica, poco precoz y acostumbrada a los pastos de la montaña húmeda en donde los montes por lo general no sobrepasan los 1.500 m., s. n. m. (macizos de Aralar, Aitzgorri y Gorbea) y llegando excepcionalmente a los 2.000 m. en la zona de Irati - Orhy. Es una oveja ágil, acostumbrada a terrenos pendientes y abruptos, y sus características zoométricas son principalmente las siguientes:

- Alzada de la cruz 60,0 centímetros
- Peso de la hembra en vivo a los dos años es de 40 Kg.
- Peso del macho en vivo 65 Kg.

Posee apoyos fuertes, en muchos casos con pigmentaciones y pezuña pequeña y muy dura.

En el sistema tradicional las ovejas paren una vez al año un cordero entre los meses de Diciembre a Febrero que se desteta aproximadamente al mes, cuando ha adquirido alrededor de los 10/12 Kg.

Esta oveja sobre todo se explota por su leche que es empleada en gran parte para la fabricación de los quesos típicos del país y que recientemente se comercializan con la denominación de origen Idiazábal tanto ahumados como naturales.

La “latxa” posee ubres globulares con pezones bien formados y separados, se ordeña manualmente y por detrás durante un período que oscila entre los 120 y 140 días. La producción suele ser algo inferior a un litro por día y oveja en dos ordeñadas de mañana y tarde. La época de ordeño comprende por lo general la temporada entre mediados de Febrero hasta finales de Junio, nunca sobrepasando la fecha de San Fermín.

El pastoreo de ganado ovino de raza “latxa” “carranzana” y “manexa” se desarrolla sobre una superficie superior a los 12.000 Km² desde épocas muy remotas y un territorio en el que la media de pluviosidad anual es de 1.500 mm. de agua por m² y año (Sierra de Andía 850 mm. y cubeta de Artikutza superior a los 2.200 mm.).

EL CICLO Y LA DISTRIBUCION DEL TIEMPO ENTRE LOS PASTORES

Durante el período estival y otoñal en los pastizales de montaña, los pastores habitan en las majadas - “sarioiak” - “sareak” - “saboiaik” - “sarobe” - “saiak”, etc. en unas construcciones temporales más o menos rudimentarias que en Euskalerría reciben, entre otros, los siguientes nombres: “txabola” - “etxola” - “kaiola”.

La majada suele estar situada, por lo general, en lugares abrigados en fondos de colinas, junto a alguna peña o en el límite entre el pastizal y el hayedo o en el borde de algún raso.

Por lo general la “sarioia” suele estar formada por varias cabañas “txabolak”, en donde vive el pastor, y por una serie de construcciones anejas y auxiliares que emplean los pastores para el mejor desarrollo de sus actividades.

Estas construcciones son comúnmente el redil para ordeñar y recoger el rebaño, que en euskera recibe los nombres de “eskorta”, “jeiztoki”, “artizkuna”, etc. Estos rediles suelen ser muy rústicos y por lo común están hechos con muros de piedra en seco, con varas entretrejidas de fresno o de avellano o con una empalizada de troncos clavados con travesaños.

En algunos casos se suele ver junto al redil, en un pequeño bosque de fresnos, un cierre de piedra de mayor tamaño que se empleaba antaño para guardar durante la noche el rebaño y de esa manera poderlo proteger del ataque de alimañas (lobo o zorro).

Junto a la “txabola” suelen tener una pequeña huerta “baratza” en donde cultivan algunos productos vegetales para su consumo, p. ej. puerros, patatas, lechugas, zanahorias, tomates, perejil, etc.

Otra construcción muy rústica y elemental es el “ollotegia” o gallinero, el “ketoki” o caseta hermética y de reducidas dimensiones que se emplea para ahumar los quesos. También suele haber una borda para ganado y guardar útiles y herramientas así como la o las casetas para el perro “txakurtokie” y uno o varios “txerritegiak”, “kortines” o “zotolas” que se emplean para engordar algunos cerdos. Estas humildes construcciones suelen tener muy a menudo cubiertas pendientes realizadas con muy variados materiales tales como: teja, canal, tepes, losas de piedra y hasta una gruesa capa de helechos. A estas últimas se les conoce con el nombre de “illorrak” y suelen utilizarlas para guardar la lana, separar el carnero o tener ovejas con cría tardana, etc.

Por fin, junto a la majada, suele encontrarse el acopio de leña cortada para combustible del fogón bajo o “sutoki” y ya más alejada se encuentra la fuente con abrevadero.

Los pastores de ovejas “Latxas” ascienden a los pastos de montaña en los primeros días de mayo y permanecen en ellos hasta finales de Noviembre en que, obligados por la escasez de pasto y la amenaza de las primeras nieves, se ven impulsados a bajar al valle o a la costa vizcaína, guipuzcoana o labortana. En estos lugares de pastos bajos, praderas artificiales y campos cerrados llamados “barrutiek” permanecen hasta la siguiente primavera. El traslado de la montaña al valle se ha realizado tradicionalmente a través de caminos pecuarios llamados “artaldeideak”, “ardibideak” o “altzubideak”. Estos caminos tienen un desarrollo de 45 a 65 Km. Actualmente y debido a que en algunos puntos estos caminos coinciden con carreteras de intenso tráfico o en otros casos es preciso cruzarlas con el peligro que ello encierra, cada vez es menos frecuente el uso de estas antiguas vías y, por mayor seguridad y comodidad, se hacen los traslados en camiones.

El pastor durante el período invernal ocupa y alquila algún caserío vacío en donde, falto de las más mínimas comodidades, malvive y trabaja arduamente hasta la primavera.

En la temporada invernal tiene entre otros trabajos los de atender a las ovejas que paren a todas horas a lo largo de unas semanas. También tiene que llevar la leche a vender o las cuajadas “mamiak” o “gaztanberak” así como los corderos destetados.

Los pastores suben a la montaña con los rebaños alrededor del día 3 de Mayo (Santa Cruz) y ya instalados en la “txabola” comienzan o continúan a hacer quesos con la leche que ordeñan a unas 200/250 ovejas dos veces por día.

Para hacer el queso, muchos pastores emplean el cuajo “gatzagie” de los corderos sacrificados, y después de secos y manipulados. El queso lo realizan a mano cuatro o cinco por la mañana y otros tantos por la noche.

La leche recién ordeñada se pasa y filtra a través de gasa, y en algunos casos a través de ortigas. Una vez que el queso se ha moldeado pasa 12 horas en la prensa y luego un tiempo en la salmuera antes de colocarlo en las baldas de “gatzategi” (quesera) para que se seque y afine.

Los quesos que elaboran nuestros artzaiak (pastores) suelen tener un pe-

so en fresco que oscila entre los 1.200 y los 1.600 gramos. En la quesera es preciso darles vuelta periódicamente para que se sequen de una forma uniforme.

Aparte de este largo y complicado proceso, el pastor, a lo largo del día y de los meses, realiza entre otros los siguientes trabajos:

- Conducir y traer de los pastizales hasta la majada dos veces por día al rebaño, sobre todo en época de ordeño.
- Acarrear a mano agua de la fuente para su higiene, limpieza y consumo.
- Cortar y preparar la leña para el fogón y para el caldero de agua.
- Cortar por el mes de agosto las hojas y ramas de los fresnos para alimentar a los carneros padres en el período de la monta.
- Arreglo y limpieza de la “txabola”.
- Vigilancia del rebaño con ayuda del “artzai txakurra”.
- Bañar al rebaño con productos antiparasitarios (antisárnicos).
- Arreglar los cencerros (“txintxarriak” - “dunbak” - “kalaskak”).
- Arreglar y hacer collares de madera o cuero para los cencerros que porta el ganado.
- Trabajar en la huerta.
- Atender el gallinero.
- Poner el suero sobrante de la elaboración del queso así como piensos en el “eguraska” para que lo consuman los 4 ó 5 cerdos que han subido para engordar.
- Hacer acopio de helechos para que sirva de cama al ganado y para arreglar las cubiertas de las “illorrak”.
- Recolectar setas y hongos para su consumo.
- Realizar él mismo, ayudado por algunos parientes o amigos, el trabajo de esquila de las ovejas, por medio de tijeras de resorte.
- Lavar la lana esquilada.
- Cardar la lana.
- Tejer la lana con agujas para hacer “galtzerdiak” y “elastikoak”.
- De tiempo en tiempo sacrificar algún cordero (axuri - Arkumea) para su propio consumo.
- Hacer con esta carne cecina para poderla conservar mejor.
- Desmoldear y salar los quesos.
- Ahumar los quesos.
- Recoger ortigas.
- Recoger algunas plantas medicinales (“kamamilloa”, “larramilloa”).
- Bajar al pueblo de vez en cuando para vender en la feria, mercado o simplemente a restaurantes los quesos que ya han pasado tres meses desde su elaboración.
- Bajar al pueblo para comprar provisiones.
- Etc., Etc.

A partir de la mitad del mes de Julio el trabajo del pastor disminuye notablemente, y en ese momento sólo tiene que guardar y vigilar el rebaño.

- Curar patas fracturadas de las ovejas y limpiar y cortar pezuñas infectadas.
- Cortar los rabos a los corderos, dejándoles tan sólo de 8 a 10 centímetros para facilitar la labor del ordeñado.
- Hacerles las señales de propiedad a base de cortes y tajos en las orejas.
- Marcarles con pintura de colores el cuarto trasero o el lomo para distinguirlos después de esquiladas.
- Etc., Etc.

