

ARTZAINAK: PASTORES DE LA NIEBLA

Santiago Yaniz

Accésit del Concurso de Artículos Pyrenaica-83, concedido «por constituir una acertada introducción sobre la vida pastoril, tan ligada al mundo de la montaña».

Desde el año 3000 antes de Jesucristo se instaura en el País Vasco la cultura Neolítica que trae consigo un cambio radical en el modo de vida del hombre vasco, que deja de ser un cazador para ser un productor, dedicándose al pastoreo y agricultura.

Casi cinco mil años después pervive hoy en el País Vasco una tradición pastoril enraizada en lo más profundo de la cultura y que es portadora de aspectos que recuerdan todavía ese origen lejano en el Neolítico. Pese a ello, las nuevas técnicas de explotación agropecuaria y uso del monte, y los inconvenientes de una vida aislada de la civilización se apresuran en reconvertir esos vestigios ancestrales, destruyendo todo un universo de símbolos y mitologías que han marcado la vida del hombre. Desde una concepción animista del mundo influenciada posteriormente por el cristianismo se ha pasado a una nueva influencia posteriormente, elaborándose un mundo nuevo de representaciones que relega los antiguos valores a zonas marginales de su existencia.

El mundo pastoril es testigo de excepción de esa evolución forjada a través de los siglos y, por lo apartado que se halla de los modernismos, constituye una imagen singular de un pasado prevaeciente.

EL MUNDO PASTORIL

Las montañas de Euskal Herria constituyen aún hoy un sólido soporte de ese modo de vida cada vez más restringido, si se quiere, pero que confiere al mismo paisaje montañoso un elemento vivo de singular impor-

tancia por su propia estética como por su significado profundo.

El pastoreo vasco es en su mayoría de trashumancia: los rebaños permanecen en los pastos de montaña durante la época estival-otoñal y descienden para permanecer allí en el invierno a los pastos de la costa o el valle.

La dureza de la vida en la montaña y la falta de apoyo y protección han hecho disminuir el número de pastores desde principios de siglo, aunque la cantidad de ovejas que posee cada pastor ha aumentado hasta alcanzar doscientas y trescientas cabezas. Estas son, sobre todo, de raza «latxa», raza autóctona del País Vasco y que posiblemente está establecida desde el Neolítico. Son ovejas rudas perfectamente adaptadas a las condiciones orográficas y climáticas de la montaña: nieblas, lluvias, terreno abrupto, etc. y cuyo principal aprovechamiento es el lechero y lanar.

Los pastizales que se explotan en la montaña son comunales y están sujetos a una cierta normativa de uso realizada entre los propios pastores y los ayuntamientos; en ella se fijan las cantidades que el pastor pagará por cada cabeza de ganado y qué uso puede hacer de los pastos y leña de la montaña.

La principal actividad pastoril se realiza en las majadas (sarioiak) situadas generalmente en zonas de abrigo y donde el pastor tiene la txabola que utiliza como vivienda así como otras construcciones como rediles (eskortak) o cercados, cobertizos para los corderos, etc. Anteriormente el número de construcciones era mayor, ya que los pas-



tores tenían otros animales como gallinas y cerdos en la majada.

La txabola pastoril ha evolucionado mucho y hoy en día es frecuente encontrar en ellas abundantes comodidades, incluso agua corriente. Su estructura clásica es diferente según las zonas; generalmente es de reducido tamaño con paredes de piedra y de una o dos piezas entre las que se reparte el sitio para el dormitorio, que antes consistía en un lecho de hojarasca (kaamaña), las baldas para almacenar los quesos (gaztanolak) y un fuego bajo (besue) sin chimenea. Los diversos alimentos que el pastor utiliza se amontonan en lo alto y en los huecos de las paredes y colgados de las vigas; los útiles de trabajo, así como sartenes, cacharros, etc., suelen estar colocados en los rincones junto al fuego. La cubierta actualmente es de teja pero antes era de césped.

En una txabola pueden vivir uno o frecuentemente dos pastores que se alternan



en las tareas domésticas y colaboran en trabajos pesados como el esquile, realizando el resto de las labores de forma independiente.

El mundo de los pastores no termina, sin embargo, en los elementos físicos que les rodean, sino que se completa con una rica mitología y una serie de costumbres y creencias que son fruto de su propia forma de vida. Siempre en estrecho contacto con la naturaleza, escuchando en el viento y la niebla, observando a los animales y hablando con la noche, el pastor ha cargado a los elementos de atributos sobrenaturales y llenado la soledad de los montes con personajes de poderes mágicos a los que respeta y procura no ofender.

Aunque en ocasiones no sean ya otra cosa que sujetos de leyenda, con frecuencia el propio comportamiento de los pastores denota la confianza en su existencia real. Pertenecen a los habitantes de la montaña Mari y el Basojaun. Mari, que toma formas

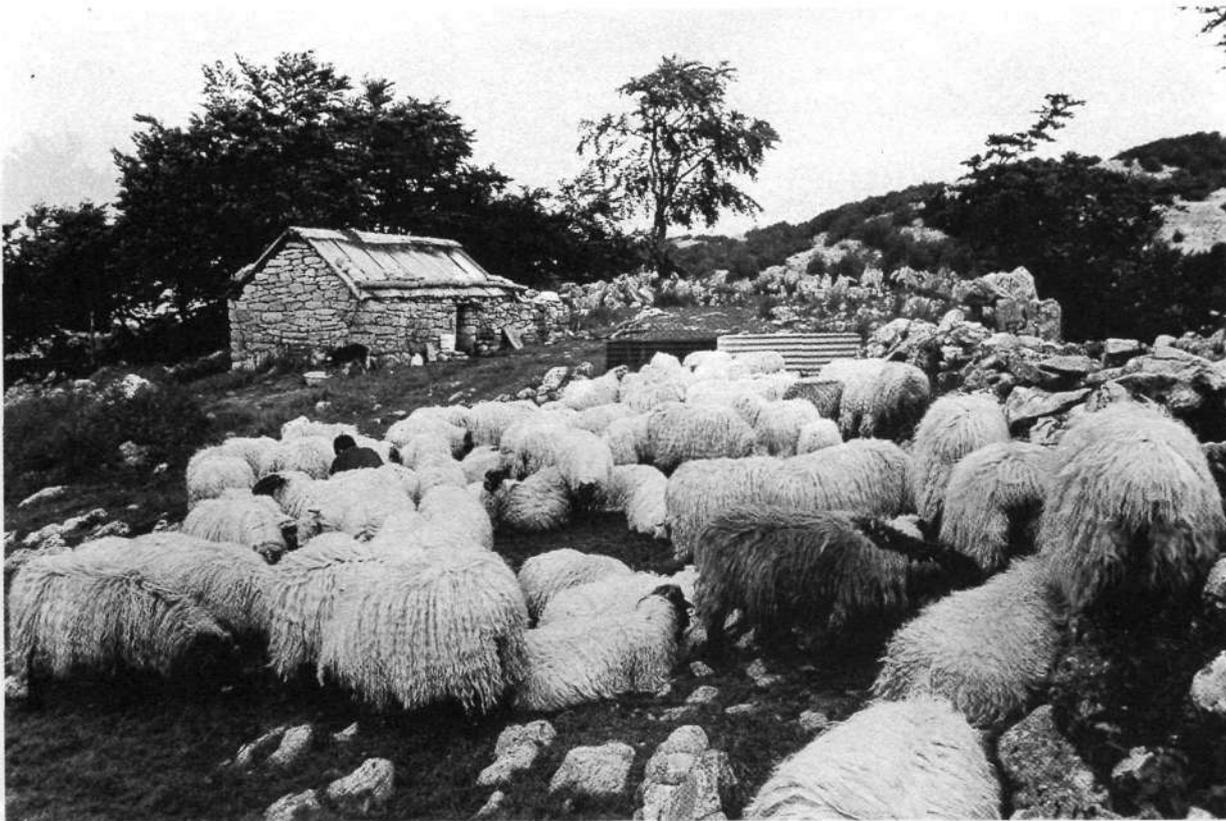
diversas, de animales, de señora elegantemente vestida, de nube blanca o de bola de fuego, habita en el interior de la tierra y aparece a través de ciertas cuevas y simas. Mari domina las fuerzas terrestres y los genios subterráneos, es causante del relámpago, el rayo y el pedrisco para castigo de los hombres; para evitar este castigo algunos pastores acostumbraban colocar ante la txabola un hacha con el filo hacia arriba o celebrar misas o conjuros en la boca de las cuevas donde Mari vive. También clavan en el umbral de la txabola una flor de cardo (eguzki lore: flor del sol) ya que se considera que el sol posee la virtud de ahuyentar a los espíritus malignos de la noche. El Basojaun es el señor de los bosques que habita en lo más profundo de ellos; es de forma humana cubierto de pelo y larga cabellera hasta las rodillas; es el genio protector de los rebaños, que avisan su presencia haciendo sonar con insistencia sus cencerros; da gritos en las montañas cuando se acerca alguna tempestad para que los pastores retiren su ganado.

Es así que el pastor vasco, entendiéndolo a la tierra y los elementos como seres dotados de alma, ha poseído tradicionalmente un profundo respeto por la naturaleza, cuyo contacto le ha hecho una forma de ser y de entender la vida.

EN EL MONTE HASTA EL OTOÑO

En Marzo, cuando ya han nacido los cordeiros (asurie) y se han retirado las nieves altas dejando paso al verde fresco en el monte, las ovejas comienzan a mostrarse nerviosas en los pastos del valle.

Es primavera. En los próximos días los cencerros de las ovejas romperán el silencio tranquilo de la montaña. De madrugada, entre las brumas húmedas de la mañana, los pastores y sus rebaños partirán como todos los años al comienzo del buen tiempo hacia los pastos de montaña donde permanecerán hasta el otoño dedicándose al ordeño y fa-



bricación de quesos.

A partir de ahora más de cinco meses (en algunas zonas menos) serán testigos de la paciente y solitaria vida del pastor, tiempo durante el cual no abandonará la montaña más que esporádicamente para bajar los quesos al mercado o participar en alguna fiesta familiar.

Durante los primeros días el pastor deberá reparar los desperfectos que el invierno ha causado en la txabola así como organizar lo que será su hogar durante largo tiempo. Todo ello sin perder de vista a las ovejas, aún no acostumbradas al ritmo de vida, para que no vayan demasiado lejos ni pierdan ningún cordero. Las corderas serán reservadas para reponer y aumentar el rebaño y el resto los venderá el pastor en algún mercado antes de San Juan. A medida que los animales jóvenes comienzan a comer hierba ya se podrá ordeñar a las ovejas y empezar a elaborar los quesos (gaztak).

Es frecuente que los pastores desciendan a celebrar la fiesta de San Juan a su casa para participar en el rito de la fogata. Esta fiesta solsticial va acompañada del dicho de que en la mañana de San Juan antes de que salga el sol bailando, las aguas y el rocío quedan bendecidas.

Para Julio ya se deja sentir el calor del verano. Las ovejas casi arrastran sus faldas de lana buscando las sombras y lugares frescos para descansar. A primeros de mes se realiza el esquila (ardi moztu), una de las labores

más duras para el pastor; es por ello que suelen ayudarse unos a otros en esta tarea.

Para esquila a las ovejas se utilizan tijeras de muelle, cortándoles primero la lana de la zona ventral y luego, tras atarles las patas, la del resto del cuerpo. Es preciso quitarles primero el cencerro (arrana) que se coloca de nuevo a aquéllas que acostumbran separarse del rebaño. La lana recogida se almacena en sacos protegida de la lluvia hasta esquila a todas las ovejas y, en el burro o en ocasiones a hombros, se desciende para su venta al valle.

Posteriormente se realiza el marcado con pintura, que en otro tiempo se hacía con tintes fabricados a base de ocre natural y grasa animal. También se utiliza un sistema de marcado que consiste en diferentes cortes dados con tijera en las orejas del animal de diferentes formas y combinaciones.

Ya no le quedan al pastor hasta el fin del verano otras labores importantes que el ordeño y los quesos. El rebaño casi se ha acostumbrado a aproximarse a la majada al atardecer y no cuesta demasiado recogerlo. El mes de Agosto es el más sosegado, permitiendo un cierto respiro a los pastores que, en sus horas libres pueden descansar o dedicarse a fabricar utensilios de madera para su propio uso.

En lo más cálido del verano sólo el rocío y las nieblas refrescan un poco la tierra y los pastos van adquiriendo un tono amarillento por la sequía. Poco a poco las ovejas van

«secándose» y se reduce la cantidad de leche que se obtiene hasta que se dejan de ordeñar. Es el momento tras unos días de descanso, de traer el carnero (aritoa) que habiendo permanecido separado de las ovejas desde Julio, acompañará al rebaño desde finales de Setiembre. Ahora, los olores cálidos del viento sur de Octubre se saturan e impregnan con la fragancia sexual que el carnero despide invadiendo todo su entorno. Durante todo el mes, el pastor deberá estar pendiente de que todas las ovejas queden cubiertas y acompañará continuamente al rebaño.

En Noviembre ya han entrado las lluvias y el frío. Los árboles han perdido su abrigo amarillento y marrón preparándose para el sueño del invierno. El rebaño permanecerá junto en previsión de las primeras tormentas de nieve que le avisarán del momento de regreso al valle. Llegado el día, una blanca caravana recorrerá los caminos utilizados desde hace siglos para este descenso.

Durante todo el invierno el rebaño permanece en las tierras pertenecientes al caserío del pastor o en otros pastos que éste haya acordado; En tal caso, debe vigilarlo para que no pase a otros pastos vecinos y atender a la parición de las ovejas. Todas las noches y si el tiempo es malo recoge al rebaño en el establo.

El diecisiete de Enero, San Antón, el pastor tiene su fiesta grande reuniéndose con sus compañeros tras la bendición de baños y establos.

El invierno es un deseado paréntesis en la vida del pastor durante el cual podrá participar en la vida del caserío, cuya actividad conlleva un amplio abanico de ritos sociales tales como la matanza (txerri-iltze) las fiestas del Olentzero (personaje mítico del solsticio de invierno) el tronco de navidad (gabon-subil) con el que se prepara la cena de Nochebuena y sobre cuyos restos pasará el ganado el día de San Antón para quedar preservado de diversos males y sobre todo las largas veladas en el hogar, ritos todos que le permiten estar integrado en el conjunto simbólico que supone la casa (etxea) con sus sentidos religioso y cívico.

DÍA A DÍA

Hay que vivir la soledad de la txabola en la niebla del amanecer para entender algo del misterio y la dureza de la vida del pastor que, día a día, va marcando en su expresión una mirada cálida y profunda y en sus manos las señales del frío y el tiempo.

La jornada del pastor comienza al despuntar el día cuando en compañía de su perro va a buscar las ovejas para ordeñarlas. El perro pastor vasco (ardí txakurra) que se utiliza desde hace cincuenta años para recoger el ganado es un animal pequeño y vivaracho, de lana corta y rizada, tímido pero cariñoso y juguetón, con una increíble afición por correr detrás de las ovejas y que posee una sorprendente habilidad penetrándose perfectamente con el pastor.

Es frecuente que las ovejas se encuentren a varios kilómetros de la txabola y desperdigadas, por lo que la colaboración del perro se hace imprescindible. Recogidas las ovejas en el redil próximo a la txabola se ordeñan tras haber apartado aquéllas que no dan leche. El pastor distingue a cada una individualmente y sabe las que ha ordeñado y cuáles no. La leche se recoge en un recipiente de chapa que antes era de madera (kaiku) y se hace pasar por un embudo lleno de ortigas a modo de filtro para eliminar lanas e impurezas, añadiéndole después el cuajo (legarra) y dejándola reposar durante una hora en un recipiente grande (abatza). En este tiempo, el pastor desayuna y saca las ovejas al monte para que pasten, dejándolas solas hasta el atardecer.

Más tarde, en el reducido espacio de la txabola, sentado sobre un taburete, pausadamente, con cariño y en silencio el pastor confecciona uno a uno los quesos (gatzak). Una vez hecha la cuajada (mamia) y sin dejar que se enfríe, la bate con la mano o con un batidor (malatxa) hasta obtener un líquido granuloso que prensa con las manos separando el queso fresco en el fondo y el suero (gatzure) en la superficie; divide la masa en varias partes y coloca cada trozo en un molde con agujeros (zumitza) apretándolo poco a poco hasta hacerle desprender la mayor cantidad de suero posible. Después, algunos pastores colocan los quesos en una prensa rústica durante todo el día o toda la noche y a continuación los salan; otros simplemente los colocan con un puño

de sal en su parte superior en las baldas de madera que hay en la txabola dándoles la vuelta cada día mientras se van curando. Esta curación puede durar según las costumbres entre dos semanas y siete meses; en este tiempo los quesos suelen recibir humo del fuego en la txabola.

Una vez realizado el queso, el pastor suele dedicarse a curar a las ovejas enfermas, va a buscar agua y prepara una comida rápida. Después de comer, si no tiene arreglos que hacer o precisa leña acostumbra a echarse la siesta.

Al atardecer acude de nuevo en busca del rebaño, ordeña, cena, hace quesos y, de madrugada, se acuesta.

Este ritmo diario varía cuando hay que esquilarse o bajar los quesos al mercado; en esos días el trabajo es mucho más apretado ya que no se puede dejar de ordeñar, pues la leche se pondría mala.

Al fin de la jornada, por la noche, en la penumbra de la txabola, la cena caliente produce una sencilla alegría. Entre la luz del fuego, el humo y las sonrisas fluye la conversación casi susurrada; se habla de las ovejas, de la hierba, de la visita que la llama azul «anuncia» y del caserío; de la nostalgia y del deseo de la llegada del invierno para volver a casa, o simplemente se guarda silencio escuchando crepitar las brasas. Afuera, seguramente tintinean las esquilas entre la niebla mientras alguna lechuza llama en la oscuridad.

Fotos del autor.

