

Los pastores no hacen aerobic, evolución en sus hábitos alimentarios

(Shepherds do not practice aerobic, evolution of their
nutritional habits)

Leizaola Calvo, Fermín

Sdad. de CC. Aranzadi. Dpto. de Etnografía. Alto de Zorroaga.
20014 Donostia/San Sebastián

BIBLID [1137-439X (2005), 27; 193-206]

Recep.: 19.11.03

Acep.: 11.03.05

Se analizan los hábitos alimenticios y tipos de comida que han hecho y hacen los pastores de las majadas de montaña en estos últimos cincuenta años. Para realizar esto se han estudiado los contenidos de algunos basureros que existen próximos a las cabañas de las majadas pastoriles así como encuestas efectuadas a los propios pastores.

Palabras Clave: Pastores. Txabolas. Majadas. Basureros. Alimentos. Nutrición.

Mendialdeko sarrietako artzainen jateko azturak eta azken berrogeita hamar urteotan egin eta egiten dituzten otordu motak aztertzen dira lan honetan. Horí egiteko sarrietako txabolen ondoren diren zabortegí batzuk aztertu eta inkestak egin zaizkie artzainei berei.

Giltza-Hitzak: Artzainak. Txabolak. Saroiak. Zabortegíak. Elikagaiak. Nutrizioa.

On analyse les habitudes alimentaire et les types de nourriture que faisaient et que font les bergers des bergeries de montagne au cours de ces cinquante dernières années. Pour réaliser cette étude, on a examiné les contenus de quelques décharges qui existent à proximité des cabanes des bergeries pastorales. On a également effectué des enquêtes auprès des bergers eux-mêmes.

Mots clés: Bergers. Txabolas (cabanes). Bergeries. Décharges. Aliments. Nutrition.

INTRODUCCIÓN

Los pastores tradicionales, tanto los que tienen rebaños de ovejas lecheras de las razas latxa, carranzana, o manexa, que realizan un manejo extensivo de sus ganados en el área atlántica de Vasconia, como los pastores que cuidan grandes rebaños de ovejas de raza rasa navarra en los valles pirenaicos así como en amplias zonas de la vertiente mediterránea de Navarra y de Alava

Los cambios habidos en cuanto a alimentación se refiere de estos dos tipos de pastores en los últimos cincuenta años es patente lo mismo que la transformación acaecida en el sistema de manejo de los ganados, atención sanitaria y veterinaria. Por otra parte la mejora de las cabañas con moderno equipamiento y abastecimientos de agua a las mismas, la iluminación, las pistas de acceso a las majadas o a zonas próximas, los sistemas de telecomunicación con energía fotovoltaica, la refrigeración y calentamiento por medio de gas butano y propano, han dulcificado el trabajo

Todo ello junto con la mejora y aprendizaje de las técnicas de ordeñado y elaboración de quesos debido al empleo de utensilios e instrumentos de medida (recipientes de inoxidable, termómetros, moldes de plástico, prensas de resorte y hasta hidráulicas) han hecho más llevadero, rentable y humanizado este ancestral modo de vida.

En definitiva se puede decir sin temor a equivocarse que el tipo de pastoreo extensivo de cabaña estival en los pastos de montaña y de pastoreo en bordas, caseríos y naves ganaderas, en la zona de prados de la costa cantábrica, así como en los valles bajos del pie de monte o en corralizas en la Navarra Media, en la Ribera en los áridos terrenos de la Bardena Real o de la Rioja alavesa, han evolucionado más en estos 25 últimos años que en los dos mil precedentes.

LA ALIMENTACIÓN DE LOS PASTORES HACE 50 AÑOS

Pastores latxeros

El menaje y los utensilios empleados por los pastores que ocupaban y que en algunos casos todavía hoy ocupan las majadas en los pastos de montaña de los principales macizos de la geografía de Euskal Herria era muy restringido y se resumía en un puchero de barro “lapiko” o “eltze”; caldera o “pertzta”; sartén “sartaia” o “parera”; varias cucharas y tenedores de hierro estañado; alguna cuchara de madera; cuchillo y navaja con seguro; una fuente y varios platos de hierro esmaltado; puchero de hierro esmaltado para hacer café; tazón o “katillu”; vaso de hierro esmaltado con asa, botellas; garrafón con agua, algún pellejo “sagi” con vino; botella de aceite otra de vinagre y sal. En el fogón bajo “beko sue” o “sutegí”, cadena del llar “elatza” o “laratza, tenazas “surtako tenazak”, sirviente o “neskamea”, pala de cocer talos “taloburni”.

Algunos pastores solían tener en una elemental construcción cercana a su cabaña “txabola” unas cuantas gallinas que a lo largo de la temporada que va



Gallinas en la majada de Oiduegi en Aralar gipuzkoano. Foto: F. Leizaola 300602



Huerta -"baratza" junto a la antigua txabola de Agapito Oyarbide en la majada de Oltza (Aitzgorri) Gipuzkoa. Foto: F. Leizaola 100603



Huerta -"baratza" delante de la borda de Marengo en la entrada al valle de Belagoa en término de Izaba. Foto: F. Leizaola 110703

de primeros de mayo a noviembre les proporcionaban algunos huevos para enriquecer y diversificar la dieta. De vez, en cuando en alguna fecha señalada, sacrificaba algún pollo o gallina para su consumo.

En algunas zonas de pastos de montaña y si las ordenanzas se lo permitían los pastores tenían en la majada, junto a la “txabola” una pequeña huerta cercada por un muro alto construido con bloques de piedra en seco. También por un cierre de estacas, o de entretrejido de varas de fresno, etc. que en algunas ocasiones se encontraba reforzado por un cierre de alambre de espino. Todas estas precauciones las tomaban para evitar que entraran en la huerta los cerdos u otros animales que pudieran causar daños a las plantas cultivadas.

En la huerta se cultivaban principalmente patata, puerro, cebolla, berza, lechuga, acelga que proporcionaban “in situ” algunas hortalizas que empleaban en la preparación de algunas comidas. De esta manera no precisaban bajar tan frecuentemente al pueblo para abastecerse de estos productos de primera necesidad y a su vez economizaban, pues no tenían que comprarlos.

Entre los productos alimenticios adquiridos se encuentran las legumbres como alubia “babarruna”, diversas variedades de haba como “baba”, “baba beltza”, y “baba txiki”, tocino, chorizo, bacalao salado y seco- “bakaillua”, sardina vieja-“sardin zaharra”. Entre las conservas se compraban sardinas en aceite, pimiento rojo y tomate.

El pan se subía cada 8 o más días, cuando se bajaba al pueblo o a la feria semanal para abastecerse. Se aprovechaba el viaje con la caballería para llevar la ropa a lavar, subir nueva muda y bajar a vender corderos y quesos justamente curados. En algunas “txabolas” de Aralar y de la Parzonería de Entzia he podido ver que tenían horno para hacer pan en el monte. Por otra parte algunos pastores subían harina de maíz en saco y con ella hacían la torta llamada “taloa”.

Algunos pastores en época de setas cuando se dirigían a buscar al rebaño para bajarlo al redil a ordeñarlo se entretenían en recoger algunas setas de primavera y durante el otoño las propias de la estación. Tengo que decir que tanto el pastor como el agricultor en general no recogen más de dos o tres especies de hongos, los que verdaderamente conoce y no le pueden inducir a engaño, que le condujera a un envenenamiento.

La dieta de proteína animal consistía en algo de chorizo, chistorra, cecina de oveja preparada por el mismo pastor con carne de oveja vieja y hasta de oveja recién muerta en algún accidente. No comían la carne de oveja que había muerto de enfermedad. Algunos pastores comían de la fauna silvestre entre otros: zorro “azeria”, ardilla “kata gorri, gato y lirón. Este último por ejemplo abundaba en los bosques de Urbasa, Ameskua, Aralar y Entzia y era objeto caza implacable hasta el momento actual que esta protegido. El Lirón (*Glis glis*) “muxarra” o “mitxarro por ejemplo, aparte de proporcionar carne exquisita que se comía, también se obtenía durante la fritura una importante cantidad de grasa que lo protege. Esta grasa que tiene un punto de congelación bajo ha sido muy valorada



Huerta – “baratza” cercada por un alto muro en seco, utilizada por el pastor de la majada de Arrietzaga. Situada en el fondo del Barranco del mismo nombre en la Sierra de Aralar gipuzkoano. Foto: F. Leizaola 290503



Utensilios para hacer el queso “txurkak”, junto con una fuente de fresas cultivadas en la *baratza* (huerta) de la “txabola” de Jesús Mendizábal en la majada de Oidui en Aralar gipuzkoano. Foto: F. Leizaola 300602

en practicas de medicina popular en el campo de las dolencias musculares y reumáticas. Todos estos pequeños mamíferos han sido cazados en general con ingenios prohibidos como son: cepos, lazos, pinchos y trampas.

En cuanto a bebidas se refiere los pastores han consumido por lo general agua de los manantiales existentes en la montaña y la han consumido en el mismo lugar o transportándola desde la fuente por medio un palo que colocado sobre el hombro sujetaba en ambos extremos sendas marmitas o recipientes. Para este acarreo se precisaba gran habilidad para que el líquido no se vertiera en el a veces largo y accidentado camino hasta la “txabola”. También bebe vino de bota que trasvasaba del odre o pellejo “zagie” a la bota o “zatao”. Otra bebida que era muy frecuente utilizar durante la temporada de elaboración del queso en las majadas era el suero “gazure”. Este es el líquido que resta una vez recogido el “maton” o “matoia” que es propiamente el queso fresco que se introduce en los moldes para su posterior prensado, salado y curado.

El suero se consumía templado con sopas de pan o talo y también en menos medida como requesón. El requesón o “zenberona” o “errekesona” era obtenido haciendo hervir varias veces el suero y posteriormente recogiendo el producto que flota y consumiéndolo directamente o añadiéndole algo de sal. Los pastores de la montaña de Zuberoa, Iratí y los de los valles de Salazar, Roncal y los oscenses de Ansó y Hecho, introducían el requesón en un pequeño saco de tela blanca y lo dejaban escurrir y curar colgado durante un tiempo y posteriormente lo consumían haciendo sopas con él.

Una bebida que no suele faltar en la dieta del pastor es el café hecho en puchero y filtrado a través de una manga de tela franela. Lo toman al levantarse con y sin azúcar después de la comida del medio día en fechas señaladas añadiéndole una chorretada de licor “pattarra”. Muy a menudo para la preparación del café introducen en el agua que esta hirviendo una astilla “illatille” ardiendo, pues dicen que mejora el sabor de la bebida.

Las vituallas y enseres para abastecer al pastor se solían subir por los caminos a hombro pero lo más corriente era subirlas a lomo de caballerías a las cuales sobre la albarda se le había colocado grandes cestos de flejes de castaño entretrejido. Yeguas y burros han hecho estos transportes durante siglos y todavía en algunos casos lo siguen haciendo. Esta labor la hacía el mismo pastor o algún pariente suyo que cada cierto tiempo se encargaba de hacer el suministro. Con este medio de transporte se llevaba a la feria o al mercado los corderos y los quesos para su venta.

Pastores de ovejas de raza rasa navarra

Si el ajuar del pastor de ovejas latxas es exiguo el de los pastores de ovejas rasas navarras lo es todavía más si cabe. Este se componía del caldero para hacer las migas, el rasero para removerlas y algunos otros utensilios que muchos de ellos los portaba en el zurrón que llevaba cruzado colgando del hombro. Este

zurrón o bolso de cuero estaba decorado con tachuelas de latón y con las letras iniciales de su propietario clavadas en la tapadera. Era el lugar donde guardaba los alimentos, la bota, el chisquero, la navaja y los cubiertos que iba a utilizar a lo largo de la jornada mientras cuidaba al rebaño por el monte o los campos.

También utilizaba las alforjas tanto para transportar pequeñas cargas: (pan, tocino, botellas) como para colgarla de un gancho en la cabaña y que sirviera para guardar alimentos protegidos de la humedad y de los animales.

En la cabaña, aparte del camastro, la ropa, las abarcas de cubierta de neumático, el espaldero de piel de macho cabrio castrado, el farol, el palo y el paraguas se encontraban como menaje de cocina los objetos siguientes:

- “Sopero”.- pieza de piel de cordero o de paño de lino recio que se colocaba sobre los muslos para recoger las migas, cuando sentado el pastor cortaba finas rebanadas de pan con la navaja.
- Cucharas de madera de boj, con ancho mango que le servía para remover las migas mientras las estaba cocinando
- Caldero de chapa de hierro que posee un asa movable que se colgaba de la cadena del llar sobre el fuego bajo para preparar las migas.
- Cuchillo, tenedores y cucharas de hierro.
- Vaso y tazón con asa
- Puchero o cazo para hacer café
- Fuente y platos de hierro esmaltado.
- Bidones o garrafrones con agua
- Botijo para conservar agua fresca

Las comidas consistían en:

- Desayuno: café caliente con leche de alguna cabra que se ordeñaba y algo de pan.
- En el zurrón, para comer a lo largo del día llevaba: trozo de chorizo, tocino, pan, chocolate y en la bota algo de vino.

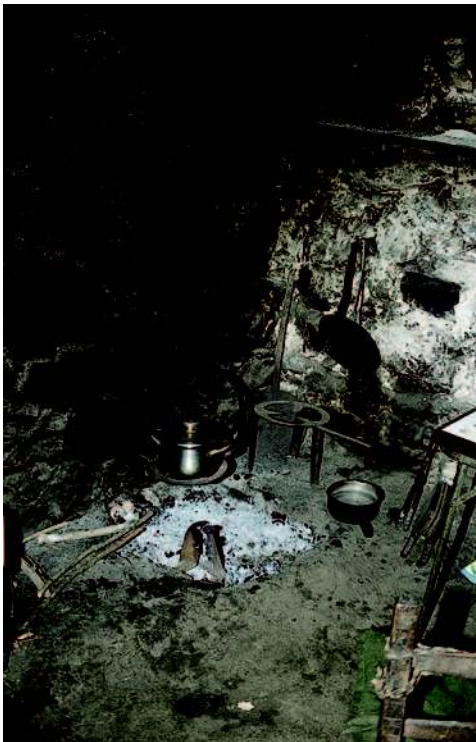
En la cabaña o en el corral preparaban entre otros los siguientes guisos:

- Migas de pastor hechas con sebo, algo de tocino, guindilla y sal.
- Ajoarriero
- “Chulas” con tomate y huevo.
- Bacalao con patatas.
- Patatas guisadas.
- Huevos fritos con patatas.

En días señalados, cuando tenían visita anunciada de parientes o amigos calderete de cordero guisado con patatas y en la época de cortar los rabos a las corderas guisaban estos con tomate una vez escaldados para quitarles la lana. A esto le llamaban “comer carne viva” ya que el cordero se dejaba para el rebaño. Por lo general solo se comían los de las hembras.



Quesos - "gazta" secándose y curándose en el "gatzategi"-quesera de una txabola de la majada de Zotaleta (barranco de Arritzaga)-Aralar gipuzkoano. Foto: F. Leizaola 220503



Fogón bajo de leña con utensilios de cocina en la txabola de Jesús Mendizábal "Kaskagorri" - Majada de Oidui en el barranco de Enirio, Aralar - Gipuzkoa. Foto F. Leizaola 050703

LA ALIMENTACIÓN DE LOS PASTORES EN LA ACTUALIDAD

Pastores de ovejas latxas

En el momento actual y debido a los cambios que ha experimentado la actividad pastoril entre las que se encuentran las mejoras de las “txabolas” o cabañas donde habitan durante la temporada estival los pastores, el abastecimiento de agua a muchas de las majadas ellas, junto a que gran número pastores poseen vehículos todo terreno que les facilita los desplazamientos, la alimentación de estos poco se distingue de las personas que habitan en caseríos y hasta incluso en zonas urbanas.

Con la posibilidad de moverse con cierta facilidad, del pueblo a los pastos de montaña, en donde tienen la cabaña, la dieta del pastor se ha hecho más variada y rica. En este momento aparte de tener la posibilidad de adquirir en el comercio productos perecederos, y tenerlos en la montaña con cierta inmediatez, algunas “txabolas” poseen frigorífico que funciona con gas. En él, pueden conservar los alimentos cierto tiempo. Por otra parte el nivel de vida, el cultural y el poder adquisitivo de la población, ha subido de forma ostensible, y si a eso añadimos que la oferta de productos de todo tipo ha aumentado de forma exponencial desde hace cincuenta años, concluiremos que esto también se ha uniformado.

Las cocinas, salvo excepciones, nada tienen que ver con las de antaño. Hoy son cocinas “económicas” de las de chapa de hierro de fundición y también cocinas de gas butano. Cazos de acero inoxidable, sartenes “tefal”, pucheros, cazuelas, vajilla de “duralux” o de loza (fuentes, platos, vasos, tazas, etc.), cubertería de inoxidable, salero y un largo etcétera que en poco se diferencia con una cocina estándar.

Algunos pastores todavía tienen junto a la cabaña la huerta –“baratza” y en ella cultivan para su consumo: patata, puerro, lechuga, tomate, zanahoria, acelga, berza, haba, guisante, ajo, perejil y hasta fresa.

El desayuno consiste en café de puchero con leche de vaca envasada en “tetrabrik” y azúcar pan o galletas. Algunos pastores en la temporada de ordeño reservan una pequeña cantidad de leche para su consumo, una vez hervida.

Las comidas muchas veces se comienzan con ensalada de lechuga, tomate y cebolla todo ello aliñado con aceite, vinagre y sal. Algunas veces también les añade espárragos de lata.

La dieta de proteína animal ha mejorado y aparece varias veces a la semana la carne guisada, el filete con patatas, el lomo, el bacalao con tomate, etc.

Continúan en la dieta actual las sopas de ajo, los potajes de alubias, habas, “babatxikis” todos acompañados de berza, los platos de huevos con chorizo o panceta, patatas fritas y pimientos.

Los huevos que consume se los proporcionan las gallinas que tiene en el gallinero y que las tiene que vigilar para que no se las mate alguna alimaña de las que abundan en la montaña (zorro, garduña, jineta, comadreja, etc.). De vez en cuando algún pollo o gallina entra a formar parte de la dieta.

Como postre alguna galleta o chocolate así como algún trozo de queso de los que tienen algún fallo y que los utiliza para consumo propio. En algunos casos los pastores desmenuzan algún queso que está estropeado y lo baten enérgicamente por medio de una espátula de madera en un recipiente de barro. Algunas veces le añaden una pequeña cantidad de leche y hasta un poco de “pattarra” para conseguir después de bien batido, una pasta que se deja un largo período en reposo. Es el queso llamado “gazta pitxarra”, “gazta ustela” o “gazta mindu”, sin duda por lo picante y fuerte que es su sabor. Lo comen untándolo en el pan y acompañado de vino.

También en temporada de ordeño reservan una cantidad de leche para hacer cuajada llamada en diferentes zonas “mamia”, “gatzatua”, “gaztanbera” “putxe” o “kalletia”.

Durante la temporada de hongos recogen en el monte “zizak”, “gibelurdiñak” y “onndobeltzak” que luego preparan en revuelto o guisados. También con el verano avanzado, y ya sin tanto trabajo, pues no tienen que ordeñar, se dedican a recoger “kamamilla”/ manzanilla y “patxaranes”/ endrinas.

Pastores de ovejas rasas

La vida del pastor que cuida grandes rebaños de ovejas rasas dedicadas a la cría para carne no se ha transformado tanto como los pastores de ovejas latxas. Esto es debido en gran parte a que estos pastores son asalariados, las cabañas en general no han sido modernizadas tanto las de los pastos de montaña como los corrales de la Ribera tudelana y la Bardena Real. No obstante se han producido grandes transformaciones entre las que cabe citar que ya casi no se efectúa la trashumancia a través de las ancestrales vías pecuarias llamadas cañadas o cabañeras con sus correspondientes traviesas y cordeles. Hoy en día muchos ganaderos poseen naves en zonas cercanas a su lugar de residencia y solo suben a los pastos de montaña en la estación estival. Otros desplazan sus rebaños en camiones de transporte de ganado hasta la corraliza, en donde pasarán el invierno y la primavera, a partir de la “Sanmiguelada”.

Ya podemos decir, que el plato estrella de estos pastores fue el de las migas, hoy en día, aunque continúa preparándose, no constituye en modo alguna la dieta primordial de éstos. Igual que ha ocurrido en el caso de los pastores latxeros, sus comidas se han equiparado en parte a las que se preparan para diario en un hogar corriente, tanto de la ciudad como del campo. Comen ensaladas, carne, tocino, panceta, embutidos y también muchas conservas preparadas de legumbres (alubia blanca y roja, garbanzos, y lentejas) y callos cocinados que solo hay que calentarlos.



Caballería aparejada con los cestos para el acarreo y abastecimiento de los pastores que habitan temporalmente en los pastos de montaña durante el estío. Majada de Ariñate -Aralar gipuzkoano-
Foto: F. Leizaola 290503



Pastor ayudando a un cordero para que mame. Aralar. Foto: F. Leizaola 290503

En época invernal, cuando no hay moscas, se realiza la corta de rabos a los corderos que tienen pocos días. El pastor “escoda “ a las reses bien por el sistema del retortijón, o simplemente cortándoselo con la navaja de abajo hacia arriba, una vez localizado el espacio entre vértebras, y dejándole un pequeño trozo de aproximadamente de ocho centímetros. Con ellos preparan los rabos guisados una vez limpios y exentos de lana.

De vez en cuando sacrifican un cordero que suelen consumir de las siguientes maneras: guisado, al chilindrón, en calderete, asado a la brasa el costillar, o asado en trozos al fuego de una lumbre en el mismo campo. En este caso el pastor prepara un asador de fortuna hecho con una rama de boj a la que se le ha afilado el extremo. En ese extremo se ensarta el trozo de carne que se expone al fuego para que se ase y se consume directamente añadiéndole un poco de sal. Un manjar exquisito lo constituyen las cabezas de cordero asadas a la brasa. También el guiso que preparan con las patas de los corderos, a las que les enrollan a cada una, parte de los intestinos y las guisan con los callos troceados y el hígado en aceite y cebolla.

También preparan bacalao con patatas, ajoarriero, sopas de ajo, huevos con patatas y pimientos. De vez en cuando consumen conservas de pescado (sardina, atún, jurel, etc.)

La bebida común es el vino de la tierra y el agua de la fuente o de la balsa para cumplir lo que dice la copla:

En llegando San Miguel
Pastores a la Bardena,
A beber agua de balsa
Y a dormir a la serena

LAS BASURAS AYER Y HOY EN LOS VERTEDEROS DE LAS INMEDIACIONES A LAS MAJADAS PASTORILES

He podido constatar el cambio efectuado en los hábitos alimentarios de los pastores en estos últimos cuarenta y cinco años, de una manera directa a través de las encuestas hechas a los propios pastores, y por un sistema indirecto que ha consistido en visitar y registrar muchos lugares que éstos empleaban como basureros que, solían estar, y en cierta medida todavía se encuentran, próximos a las “txabolas” de las majadas. Muchas de las zonas de pastoreo en la montaña están situadas en zonas calcáreas en donde los diversos fenómenos kársticos son muy abundantes (dolinas, lenares, grietas, simas, etc.). Los pastores vienen utilizando estas hondonadas y grietas desde hace años para echar los detritus sólidos, y en algunos casos verter el suero sobrante de la elaboración del queso, puesto que hoy en día ya no lo emplean como lo hicieran antaño, para engordar unos pocos cerdos.

Estas basuras sólidas y líquidas, además de afear el paisaje contaminan los acuíferos de la red subterránea, que posteriormente es captada en manantiales

situados a cotas inferiores. La diversidad de productos y basuras que se vierten y el posterior lixiviado de estos por las aguas de lluvia hace que la fauna troglobia, extraordinariamente sensible, resulte afectada, lo mismo que la calidad de las aguas de los manantiales y fuentes. Estas aguas son aprovechadas en general, para abastecimiento de explotaciones agro-ganaderas, para el consumo humano y también para la industria.

Hace cuarenta años las basuras que se encontraban en los fondos de dolinas y simas estaban formadas por algunos animales muertos recientemente, o sólo sus huesos, algunas latas de conserva de sardinas, tomate, callos, etc., también algunas botellas y así mismo algún garrafón roto y poco más.

En años posteriores nos encontramos que las basuras se han quintuplicado no sólo en cantidad sino también en diversidad.

Hasta hace pocos años y en algunos lugares aún hoy en día, he registrando estos basureros encontrando los más diversos objetos y observando un alarmante incremento de los residuos sólidos, (vidrio, plástico, hierro, mobiliario, baterías etc.), y de otros materiales como: productos veterinarios, cartones, pinturas, tejidos y detritus orgánicos.

En estas visitas oculares a estos basureros he podido observar algunos elementos que voy a enumerar a continuación en una lista que en modo alguno pretende ser exhaustiva:

- Botellas de vidrio de vino, sidra, agua, cava y de licores varios
- Garrafones y envases de vidrio de conservas (espárragos, pimientos, café, etc.)
- Latas de conserva de paté, tomate, pimientos, alubias, garbanzos, lentejas, anchoas, atún sardinas, mejillones, callos, etc.
- Recipientes de cartón o plástico para cacao, sucedáneos de café, galletas, etc.
- Envases de plástico de jabones, detergentes y lejías.
- Baterías de plomo de las utilizadas en automoción, etc.
- Pilas de tipo Leclanché, alcalinas y de mercurio.



Pastor despellejando un cordero recién sacrificado en Oltza -Aitzgorri- Gipuzkoa. Foto F. Leizaola 090803

- Aparatos de radio y de televisión.
- Camas plegables, jergones metálicos y colchones.
- Cazos, perolas, sartenes, cucharas, tenedores y cuchillos.
- Botellas de butano, trozos de lámparas, faroles, y candiles.
- Medicinas (pomadas, jarabes, antibióticos).
- Elementos de higiene (hojas de afeitarse, maquinillas, cepillos, brochas, jabón, espejo, escobas, escobones y palas etc.).
- Productos de uso veterinario y sus envases (jeringuillas, antibióticos, insecticidas, aerosoles) entre estos algunos que contienen restos de lindano y creosotas.
- Cables, alambres.
- Animales muertos y restos orgánicos de animales consumidos.
- Latas de aceite de automóvil.
- Llantas, neumáticos y cámaras de vehículos.
- Botas, abarcas de goma, katiuskas, impermeables y restos de paraguas.
- Boinas, pantalones, camisas y buzos.
- Lana vieja.
- Moldes de hojalata para hacer quesos, pasadores, coladores y embudos.
- Banquetas, mesillas, prensas de hacer queso, calderas de hierro y marmittas.
- Hornillos, cocinas de butano y frigoríficos.

Todos estos productos y otros más son un peligro real que sería muy conveniente combatir haciendo una limpieza profunda de estos basureros y poniendo los medios adecuados y de información para que no siga ocurriendo.

Actualmente las nuevas construcciones, al menos en Aralar gipuzkoano y en la Parzoneria Altzania-Aitzgorri, las nuevas construcciones de los pastores están dotadas de aseos, ducha y agua corriente y sus aguas fecales son conducidas a un pozo negro construido en las inmediaciones, y las basuras son evacuadas en gran parte periódicamente, por los propios pastores.