

Industrias tradicionales derivadas de la leche en Ainhoa

Por JOSE MIGUEL DE BARANDIARAN

Los labradores de Ainhoa son también ganaderos. Poseen vacas, puercos y yeguas, y la mayor parte de ellos poseen también ovejas.

El alimento del ganado procede principalmente de los prados artificiales y de las tierras cultivadas, al menos durante el tiempo de su estabulación. El trébol, la hierba fresca, las hojas de maíz se recogen durante el verano. También se llevan a pacer en los herbales las vacas, después que ha sido recogida la hierba de la segunda siega.

El prado cercado con valla recibe el nombre de *belai* y de *soro*, mientras que el pastizal comunal se llama *larre* (*larria*, "el pastizal libre").

Las ovejas se alimentan durante el verano en los pastizales comunales situados cerca de las casas de labranza. Algunos pastores conducen a los pastizales más lejanos sus rebaños y allí habitan hasta el invierno cuidando sus ovejas. Mi informante y otros pastores suben a las montañas de Itxassou donde ellos moran en pequeñas chozas.

Durante el invierno las ovejas son recogidas en las casas de sus respectivos pastores o dueños y pacen en los herbales bajos de propiedad privada y algunas veces en propiedades baldías. Son también alimentadas con el heno recogido en verano.

El rebaño de mi informante consta de 160 ovejas que durante el invierno pacen en los herbales de varios vecinos de Ainhoa, cuyo alquiler le ha costado en este año 300.000 francos.

Varios pastores de Navarra (Urdax, Maya, etc.), vienen también a Ainhoa con sus rebaños a pasar el invierno, alquilando para ello algunos herbales. Un pastor de Maya ha estado hospedado este año con su rebaño de 100 ovejas en la casa "Barkoxko-borda".

Los lugares pantanosos y los sombríos son perjudiciales a las ovejas. En tales parajes la hierba es menos nutritiva, mientras que los agentes patológicos, principalmente de la enfermedad llamada *golu* (patera), abundan.

Gracias a los abonos, hoy se recoge mayor cantidad de heno que antaño y es también más numeroso el ganado que se alimenta en el establo. Pero el número de ovejas apenas ha variado; es el de las vacas

el que ha aumentado considerablemente. Además, ahora la estabulación de las vacas durante el año es general, mientras que hace 50 años el ganado vacuno pacía en los montes durante el verano.

Las *pottokak* o pequeños caballos indígenas pacen en la montaña durante todo el año. Mi informante posee 20 en el monte *Bizkarloz* o *Bizkailuze*. Para apoderarse de uno de ellos se precisa a veces organizar entre varias personas una verdadera batida o caza de ojeo que le obligue a refugiarse en un redil o caverna, donde los cazadores le echan un lazo (en vasc. *sokalaster*) y le sujetan.

En los herbales cerrados se siega la hierba durante el mes de mayo a principios de junio. El heno de esta época se llama *Mayatzbelar* (hierba de mayo).

Se hace nueva siega en el mes de septiembre, y el heno de esta segunda siega se llama *Urrisoro*, palabra que significa heno de octubre; en otro tiempo, cuando los prados no eran abonados, la hierba no crecía suficientemente hasta este mes.

Después de la cosecha de septiembre, la hierba de los prados se llama *Muturbazka* (alimento de morro), porque el ganado la paca hasta marzo.

En los prados se esparce el abono mineral o la basura después de la siega de septiembre o después del aprovechamiento del *mutursoro*, es decir, en abril o en mayo.

En los rastrojos pacen las ovejas durante algunos días de invierno y de primavera.

No se recogen las hojas de los árboles para alimento del ganado, salvo en los caseríos altos cuyos moradores y pastores cosechan hojas de fresno para secarlas y conservarlas hasta el invierno. Pero antes era general recoger tales hojas, así como las puntas tiernas del argoma.

Cada pastor cuida su rebaño, tanto en el valle como en la montaña.

Los pastos comunales se hallan principalmente en las regiones elevadas de las montañas. El pastor que los aprovecha debe pagar una cotización anual al pueblo. Mi informante, que pasa el verano con su rebaño en los pastos comunales de *Bizkarloz* ha pagado la cantidad de 900 francos en 1949.

El ganado que pertenece a los pastores de esta región fronteriza, puede pasar al otro lado de la frontera hasta medio kilómetro. Pero ningún pastor está autorizado para conducirlo, sino tan sólo para ir a retirarlo, lo que debe hacer, según costumbre que es ley, antes de anochecer.

El trébol, la alfalfa, la remolacha, el nabo y el maíz son las plantas forrajeras más usuales. Mi informante las ha conocido siempre en *Ainhoa*.

El brebajo hecho con agua caliente y salvado es uno de los alimentos que, a falta de hierbas, se da al ganado, principalmente porcino.

En cuanto a las ovejas, la raza local es de color blanco-rojizo, morro blanco, sin cuernos. Desde hace 20 años se va introduciendo la raza llamada *manexa*, que procede de regiones más elevadas del país, por lo que la llaman también *gainaldeko ardia* (la oveja de la parte alta): es cornuda y de morro negro o pintarrajeado (en vasc. *xuaila*).

Las ovejas que proceden de la región de Oyarzun, blancas y sin cuernos, son las que producen más leche.

No hay tiempo señalado para la procreación de las ovejas; pero créese que la efectuada en creciente lunar da como resultado corderos machos, mientras que la del menguante da corderos hembras.

Deiztu significa ordeñar. Antes se ordeñaban las ovejas en el *deiztei*, que era un lugar al aire libre, cercado con grandes lanchas de piedra verticalmente dispuestas. Hoy se efectúa esta operación dentro de la granja o en un corral, cercado con seto o con pared, contiguo a la granja o choza del pastor. Es operación que efectúan los hombres, no las mujeres.

Las ovejas se ordeñan dos veces al día: a la mañana y al anochecer.

Los corderos se destetan hacia mediados de febrero. Entonces empieza la época de ordeñar las ovejas y fabricar quesos, la cual termina hacia mediados de junio o poco más tarde.

La vasija en la que se recoge la leche al ordeñar las ovejas, se llama *kaiku*. Tiene capacidad de 10 o de 12 litros. Es de madera de abedul. Su empleo es más cómodo que el de otra vasija. Además, se puede cocer en él el suero mediante piedras candantes, operación que se efectúa para refinar el suero que al principio suele ser granuloso.

Para fabricar quesos la leche se trasvasa hoy a un pozal o artesa de metal, provista de asa; hace 50 años era de madera y recibía el nombre de *abatx*. Se le echan unas gotas de agua tibia en la que se haya disuelto un poco de cuajo; o, lo que es hoy muy general, se le da fermento artificial que se vende en las droguerías.

La leche cuajada se llama *matoin*. Este se revuelve y se rompe luego con las manos; pero antes se hacía esta operación con un instrumento de madera llamado *malats*. A continuación se recoge y amontona con las manos la masa hacia un lado del *abatx* y luego se coloca en un recipiente generalmente metálico (hace 50 años era de madera) de forma cilíndrica y de base provista de agujeros: su nombre es *zimitz*. En él se prensa a mano la masa o *matoin* durante algún tiempo, hasta que ya no despidan suero alguno. Como el *zimitz* se halla sobre una tabla calada llamada *kartola* (provista de dos o tres orificios longitudinales), la cual a su vez se halla tendida sobre el *abatx* y apoyada en sus bordes, el suero resultante de la prensadura del *matoin* cae en la misma vasija.

Los utensilios de madera van desapareciendo rápidamente desde que se ha generalizado la costumbre de vender la leche para ser transportada lejos de la localidad. Porque, debiendo prolongarse en tal caso

el intervalo entre el ordeño y el consumo o transformación de la leche, ésta corre el riesgo de agriarse si ha sido recogida en vasijas de madera, porque tales recipientes no se limpian tan bien como los de metal.

La leche agriada no se utiliza más que en alimentar los puercos, lo mismo que el suero del que se haya extraído el *zenberena* o requesón, del que luego hablaremos.

El queso se llama *gasna*. Se fabrican dos clases de quesos: *beigasna* o queso de vaca, y *ardigasna* o queso de oveja. Su forma es redonda, un tanto aplastada. Su peso oscila entre kilo y kilo y medio.

Es en el *zimitz* donde el queso toma su forma. Después de bien prensada la masa o *matoin*, como se ha dicho, se le espolvorea un poco de sal por encima y se le deja allí durante un día. Después se le da vuelta y se le espolvorea la sal por el otro lado. Al cabo de otro día se le coloca sobre una tabla horizontal que cuelga del techo de la habitación de la choza. A los cinco o seis días se le limpia con agua tibia o con suero. Después de otros cuatro o cinco días se vuelve a limpiarlo. Así se procede hasta que el queso tome color amarillento. Algunos le quemán la superficie poniéndolo junto al fuego inmediatamente después de haberlo prensado en el *zimitz*.

Al suero llaman *gazur*. Si se le destina para bebida, se le cuece con piedras candentes. Si se quiere hacer requesón, se le calienta al fuego sin permitirle que hirva, para lo cual se le van echando pequeñas cantidades de suero fresco desde que de la masa de suero cálido empiezan a saltar en la superficie libre pequeñas burbujas. De esta suerte va concentrándose en la superficie del líquido la masa de requesón, la cual es retirada luego con una espumadera y colocada en un *zimitz* en donde se desprende del suero que lleva. El requesón, que se llama *zenberena*, se consume en casa, no se vende.

En algunas casas fabrican mantequilla para consumo doméstico: se come con pan y en pasteles; pero no se emplea como condimento.

No existe organización alguna tradicional encargada de vender quesos: cada pastor los fabrica y los vende a su modo. Pero existen lecherías y queserías que compran leche para transportarla a las ciudades o para fabricar quesos. Esto ha obligado a los pastores y a los ganaderos en general a transformar o cambiar sus utensilios en la forma que hemos dicho arriba.

Se fabrican en casa algunos quesos para el consumo doméstico, y otros —los más— son vendidos en el pueblo mismo o en St. Pée, en San Juan de Luz, en Ezpeleta, en Arbona, en Arcangues, etc. En estos últimos años, son los turistas quienes compran muchos quesos.

En cuanto a la leche, hoy se vende y se exporta más que antaño. La de vaca se vende a las familias de los guardas y a otras familias que no poseen vacas, o al lechero de Arbona, quien la lleva a Biarritz. Su precio actual es de 25 fr. cada litro.

Durante el invierno de este año de 1950, catorce o quince pastores de Ainhoa han vendido la totalidad de sus leches. Cuando mi informante era joven, ningún pastor vendía su leche, pues toda la empleaba en fabricar quesos. Hará unos 50 años que se empezó a transportarla a la lechería de Itxassou.

Hoy en día se bebe en las casas más leche que hace 50 años; pero también ahora hay más vacas que antaño.

San Blas es el santo protector de las vacas. Alguna vez ciertos pastores o ganaderos de la comarca crían en el establo un macho cabrío negro, el cual es considerado como antídoto contra la mala suerte del ganado.

Sara, 27 de septiembre de 1950.