

Pastoreo en Ceráin

Por CARMEN DE GOÑI

Contestando al cuestionario redactado por don José Miguel de Barandiarán, he podido reunir estos datos en conversaciones con los pastores del pueblo de Ceráin que pasan el verano en los prados de Urbía y de Arbelar y el invierno en los pastos de la zona baja de la región.

En Urbía, durante los meses de verano, viven 45 pastores, muchos de ellos con sus familias, pertenecientes a varios pueblos: 12 son de Cegama; 22, de Idiazábal; 7, de Ceráin; 4, de Segura; los demás de las Hermandadas de San Millán y Asparrena, con un total aproximado de unas 6.525 ovejas, más los caballos, yeguas, vacas, etc., de los parzoneros. A continuación copio las conversaciones habidas con varios pastores de Ceráin.

I

El primer interrogado fué José Domingo Muñoa, de 77 años de edad, natural y vecino de Ceráin, que habita el caserío Latxe durante los meses de invierno. Su padre y abuelo fueron también pastores, comenzando él su vida pastoril a la edad de 10 años. He aquí lo que me relató, traducido al castellano:

En aquel tiempo (año 1888) la vida de pastor era mucho más dura que hoy. Conocí la transformación de la txabola, desde la que tenía piso y techo de barro, la que los tenía de barro y tablas —forma intermedia— hasta la actual que está hecha con paredes de piedra y techo de tejas, si bien yo sigo todavía en la de tipo antiguo.

La teja estuvo prohibida en la Parzonería (asociación de pueblos que tienen derecho al disfrute de los pastos de Urbía y de prados contiguos), hasta la época de la construcción de la ermita de Urbía. Esta se hizo de paredes de mampostería y se cubrió de teja. Entonces se dió permiso a los pastores para que cubrieran con tejas sus chozas. Para la construcción de la ermita los pueblos alaveses de la Parzonería dieron los materiales, los pastores hicieron el trabajo manual y los montañeros ("mendizaleak") dieron el dinero.

La casa del pastor en la montaña es la txabola. Las paredes y el techo pertenecen al pastor; pero no el suelo donde está asentada la

choza. Esta se sitúa en ladera que mira al Sur y la puerta dando frente a Alava.

En Urbía hay 23 ó 24 pastores. Del ganado lanar hay tres o cuatro tipos. Sólo del pastoreo viven pocos pastores. De los siete pastores de Ceráin uno va a los montes de Legazpia, para bajar en otoño a Gaviria y pasar a Durango para el invierno. Va generalmente, por carretera hasta Legazpia o Mondragón y pasa por el monte *Campanzar*. Yo he conocido en Abadiano, hace unos 40 años, la cadena (*kate*) que se abría en el camino, para que pasase el rebaño, pagando seis pesetas. He ido a Vizcaya, durante 58 inviernos; siendo joven, con mi padre, hasta cerca de Santoña; mientras yo me quedaba con el rebaño, mi padre solía ir a vender ovejas y quesos a Santoña y, no pudiendo ir por tierra, iba por mar. Posteriormente he estado en Galdácano, Lezama, Larrabuzua: en este último 11 años. Siempre solía ir por monte, pasando por Mondragón.

La Parzonería pertenece a varios pueblos: además de Ceráin, Segura, Cegama e Idiazábal (de Guipúzcoa), a varios de Alava. Para ir a los montes de la Parzonería hay que estar vecindado en alguno de estos pueblos, se pide permiso a la Junta de la Parzonería para levantar la txabola; lo dan y también la madera para construirla y para el hogar. No se paga nada, tampoco por los pastos. Varias veces han querido cobrarnos estos últimos; pero los pastores, apoyándonos en las antiguas leyes de la Parzonería, siempre hemos ganado el pleito. Cuando algún pastor deja de ir a la Parzonería, avisa a la Junta y cede la txabola a favor de la misma.

Cada pastor cuida de su rebaño. Por la mañana, al amanecer (*egun sentin*), se levanta, hace primero sus trabajos y luego empieza con el rebaño. En sus ratos libres, hace los calcetines de lana (*"artilla-kaltzak"*), y los cordones para las albarcas (*"trallak"*) con lana de oveja negra. Un par de calcetines necesita las operaciones siguientes: esquila o cortar la lana de la oveja, la semana siguiente a San Juan (24 de junio); después de lavarla y secarla bien, cardarla; hacer el hilo retorciéndolo y enrollándolo al mismo tiempo en una especie de *"diablo"* de madera, llamado *"matille"* que tiene un pequeño gancho en el centro. Terminado el hilo, se quita ese gancho (*"koska"*) al *"matille"* y se hacen las madejas y ovillos (*"matatza"*) y se empieza a tejer. Las agujas de los pastores son diferentes de las comunes: cinco agujas de cobre en forma de ganchillos (*"galtzaorrazak"*).

También trabajamos la madera para construir los utensilios necesarios a nuestro trabajo; antes más que ahora, ya que, al romperse las antiguas vasijas, ahora vamos comprando las de barro u hojalata. De madera eran el caldero (*"apatza"*) para hacer el queso, los platos las cucharas, los *"kaikus"* para ordeñar las ovejas y donde generalmente se hacía la cuajada (*"mamie"*).

Para esta última operación, llenábamos de leche el *kaiku*, poníamos una piedra redonda en el fuego y cuando ésta se ponía rusiente, la cogíamos con unas tenazas de madera, la limpiábamos con unas hojas y la metíamos en la leche: ésta hervía luego. Al entibiarse, le echábamos el cuajo ("*gatzagie*"). Le dejábamos enfriar del todo. Es deliciosa la cuajada hecha de esta forma.

Yo he conocido los lobos en Urbía; tendría unos 10 años cuando los vi por primera vez; anduvieron allí poco más a menos durante cuatro años. Había temporadas en que desaparecían. Recorrian grandes distancias; aparecían en Gorbea y antes de dos días estaban en Urbía o viceversa. Había sitios y montes peligrosos, en los que era mejor no aventurarse. Los espantábamos tocando el cuerno ("*adarra*") lo más fuerte posible. Poníamos espantajos ("*izugarrik*"), sacábamos ruidos con palos y gritos, cogíamos maderas encendidas del fuego y las movíamos para que alumbraran y viéramos al mismo tiempo; si se acercaban peligrosamente, avivábamos las fogatas delante de las txabolas. Entonces solíamos dormir tres y cuatro pastores y aún más en una misma txabola, y juntos estaban los rebaños para así defendernos más fácilmente; uno de nosotros velaba siempre de noche y no se apagaba nunca el fuego... Los lobos hambrientos eran temibles, atacaban a todo: yeguas, caballos y preferentemente las ovejas. Hoy día nos persiguen los zorros ("*azari*"); pero durante el tiempo en que éstos matan una oveja, los lobos solían matar media docena. Si no las mataban del todo las dejaban tan mal heridas que morían casi todas; el único remedio solía ser recoger la yerba llamada "*txildor-belarra*", aplastarla y meterla en las heridas antes que el pus se hubiera extendido. Así se contenía la gangrena y, en ese caso, podía curarse la oveja. Para matar los lobos solíamos elegir una oveja vieja, le poníamos un veneno fuerte (de la farmacia) atado al cuello y le dejábamos en un lugar solitario donde sabíamos que andaban los lobos. Estos, al parecer, se daban cuenta de la anormalidad, ya que tardaban en atacarla; pero, al no tener otra cosa más a mano, la mataban. He visto innumerables lobos muertos de esta manera, tan grandes como mi perro.

Hoy en día para atacar a los zorros, buscamos su madriguera, cogemos un palo largo, le atamos en un extremo un trozo de carne con veneno y lo movemos delante del agujero; los zorros salen y comen, y si beben agua a continuación es segura la muerte. Todos los años viene, además, un hombre que se dedica a cazar zorros. Es su oficio; nosotros le pagamos 20 duros cada uno. Antes con la piel de lobo, y ahora con la del zorro vacía de carne y llena de hierba, va el cazador de casa en casa por los pueblos circunvecinos, donde es costumbre dar algún premio en metálico. Esto no lo hacen propiamente los pastores, sino los vecinos del pueblo.

Hace unos 50 años se introdujo el uso del perro pastor; yo he conocido la diferencia y puedo apreciar la gran ayuda que significa el perro, sobre todo cuando bajamos al valle.

El pastor, al desaparecer el lobo de nuestros montes, empezó a vivir más aislado, ya que cada cual fué a vivir a su *txabola*; al poco tiempo empezaron a subir las familias.

Los pastores subimos a Urbía por mayo, y para Todos los Santos bajamos con un promedio de ocho días de variación sobre estas fechas.

Para nosotros, los de Ceráin, hay dos caminos, uno por San Adrián. Otzaurte, Cegama, Ceráin, por carretera los últimos 14 kilómetros; el otro por Otzaurte, Urrustis, Ceráin, todo por monte y camino señalado, tardando unas tres horas y media cuando voy solo y más con el rebaño.

En Urbía, además de los rebaños, suele haber caballos, toros y vacas de los parzoneros y también de Aránzazu; sus dueños los recogen antes de las primeras nevadas y los traen a los bosques más cercanos.

Se consideran insanas para el ganado la hierba húmeda con mucho rocío y la llamada "balde-belarra". Si las ovejas comen ésta cuando están preñadas, paren las crías antes de tiempo y mueren; generalmente no la tocan en tiempo normal; pero si nieva, es la única hierba que sobresale y las hambrientas la comen.

22. Creo yo que San Juan protege a las ovejas, suelo rezarle sin ninguna ofrenda especial. Solemos hacer rogativas en tiempo de sequía para que llueva y tener buenos pastos. Vienen los frailes de Arántzazu a bendecir los rebaños y los pastos. A la Virgen de Arántzazu, le llevo un cordero al año; es costumbre. La noche anterior de subir a Urbía, suelo bendecir el rebaño con agua bendita.

27. Dedicamos las reses a la venta y mejorar el rebaño.

28. En Urbía fabricamos todos el mismo tipo de queso (el llamado de Idiazábal o Urbía) a mano "lan geiago baño obegoa" y algunos han empezado a emplear máquinas.

29. Con el suero solemos engordar cerdos que llevamos en primavera; seis o siete recién nacidos, algunos más según el rebaño, para luego vender.

33. No tenemos ningún juego especial; en mi juventud sí conocí en Vizcaya a unos tiradores de barra excepcionales "palankaris".

Estos últimos años paso el invierno en mi casa, soy viejo para ir lejos, cojo la hierba en alquiler, aquí en Ceráin y Cegama, y desde el día que bajo "Domine santu eguneti" suspiro por volver a subir a las cumbres del Aitzgorri...

II

Pastor: José Antonio Alústiza, de 65 años de edad, natural y vecino de Ceráin. Habita en el caserío Unsulategui.

A mis preguntas contesta así:

Mi choza es de madera; el techo de madera y helecho, sin chimenea ni ventana; hacia el lado S., una puerta pequeña. La choza, así como las otras construcciones son mías, no el suelo, que sigue siendo de la Parzonería. Alrededor de mi choza tengo otras pequeñas construcciones que tienen sus funciones. Tales son: "txapitola", algo más pequeña que la choza (si bien hecha de la misma forma y con elementos análogos), orientada al S., sin chimenea, destinada para ahumar los quesos y conservar la lana de las ovejas, "eskorta", sitio cercado con pared de piedra seca o con estacas de madera enlazadas con tejido de varillas de avellano, que sirve para guardar de noche el rebaño y para efectuar el ordeño de las ovejas (1), "gaztangei", agujero natural en la roca que se utiliza para conservar en frescura los quesos, lo que permite que éstos tomen mejor la sal (mi "gaztantei", situado a 80 m. de la choza, es grande: caben en él 80 quesos y lo utilizamos entre cuatro pastores); "ollategi" (gallinero), que es de madera en la parte delantera y de tierra y helecho en el resto, es capaz para ocho gallinas; "txerritegi" (pocilga), de igual construcción que el gallinero, para seis u ocho cerdos, destinados a la venta (2).

Las chozas de una misma majada, según costumbre antigua, deben estar en un campo cuyo radio no ha de pasar de 200 metros.

En Urbía y Albela el pastor cuida del rebaño sin apenas necesidad de perro, no así cuando bajamos al pueblo donde los pastos son pequeños: el perro es entonces muy necesario.

En Urbía, por la mañana al amanecer, ordeñamos las ovejas y soltamos el rebaño; al anochecer lo recogemos y se vuelve a ordeñar.

La vida era mucho más dura cuando el lobo andaba en nuestros montes. Yo no los he visto; pero tenía 15 años cuando, una noche, el lobo nos mató seis ovejas en Urbía. Me acuerdo de que los pastores viejos decían: "¡Si hubiéramos tenido la zambomba ("eltzaorr")!" Esta era un instrumento de fabricación casera, generalmente una olla de barro sin fondo que se cerraba con una piel fina y curtida (de gato casi

(1) El departamento que existe en las casas o contiguo a las casas, destinado a albergue del rebaño, se llama **artegi**. A la construcción aislada, sita en el monte, que tiene igual destino, recibe el nombre de **eillor**.

(2) Hace 20 ó 25 años, en Segura se celebraba el día de Santiago una feria importante de cerdos. Entonces los solíamos bajar los pastores. Nos los compraban principalmente los labradores. Estos, a su vez, nos vendían las crías en primavera para cazarlas el verano.

siempre), la cual tenía en el centro un orificio por el que se pasaba una cuerda delgada y larga bien impregnada de grasa o de cera. Deslizándose sobre esta cuerda la mano, de dentro de la olla hacia fuera, la zambomba producía un sonido lúgubre, pero de gran intensidad, que se oía lejos y espantaba a los animales. Su uso se prohibió hace años por esta causa. Pero había casi desaparecido para la fecha a que me refiero, y nos defendíamos de los lobos tan sólo encendiendo una fogata delante de la choza y velando toda la noche.

En Urbía hay estos tipos de ovejas: *buru-beltz* (cabeza negra), *musu-gorri* (morro rojo), *pinto* y algún otro quizás. Cada pastor posee un rebaño de unas 200 ovejas que, en total, pasan de 6.000 ovejas, más 200 yeguas y 40 vacas (éstas pertenecen a Aránzazu).

En la fabricación del queso se emplean diversos recipientes y utensilios: "apatz", vasija grande de madera para conservar la leche y cuajarla; "perrate", vasija más pequeña que la anterior, para ordeñar y conservar la leche y aun para hacer la cuajada; "malatz" o batidor de madera para trabajar la masa; "txurke", que es una tablita delgada y calada; "illakiski" o pasador hecho con ortigas; "maton-ebaki" o cuchillo de madera para partir la masa cuajada llamada "maton"; "zumitz" o molde que da forma al queso.

Se pone la leche en el recipiente "apatz", colocándola en el pasador de ortigas y, mientras se le va echando el cuajo, se le revuelve con el "malatz". Se le deja reposar, cubriendo el recipiente con el txurke" y el "malatz" puestos en cruz y un gran pañuelo sobre ellos. Cuajada la leche, revuelve la masa con "malatza" hasta que el suero se separe de aquélla dejándola en el fondo. Entonces se prensa con las manos la masa contra el fondo. Separado el suero, se corta la masa con el "maton-ebaki" y se va colocando en los moldes o "zumitz". Durante 6 ó 7 días deben estar en la choza llamada "txapitola" donde se enciende el fuego con madera verde (cerezo, preferentemente) cuyo humo da color a los quesos. Después se meten en el "gaztategi".

Otro de los trabajos de los pastores consiste en hacer medias de lana. Se lleva el ovillo en el zurrón; de aquí sube el hilo al cuello y desciende por la espalda a las manos. En esta labor utilizamos cinco agujas de cobre de forma de ganchillo. El zurrón se llama "albazorro".

Para subir y bajar de Urbía, tenemos dos caminos: uno por Cegama, Otzaurte y San Adrián; el otro por Urrustis, Illustizarain, Oazurze, atravesando Aizkorri para bajar a Urbía, como yo lo hago siempre.

Acostumbramos a subir hacia el 10 de mayo, y bajar por San Miguel a los montes del pueblo y después a casa. Durante el invierno me arreglo bien con los pastos propios y con los que alquilo en Ceráin y en Mutiloa.

Los pastores de Idiazábal van todos a Vizcaya, pasando por Mutiloa, Santa Marina, Motzolo, Udala, Canpanzar y Elorrio. De aquí va cada cual allá donde toma en arriendo los pastos.

La víspera de subir a Urbía pongo a las ovejas más despabiladas las esquilas "txintxarri ta tunbak", y les echo agua bendita con hoja bendita de laurel. A la mañana siguiente, para cuando amanece, las ovejas están nerviosas, y, en cuanto se les abre la puerta, salen derechas al camino de Urbía. Es difícil seguirles a veces por la prisa que se dan por subir a los pastos de verano.

Por San Juan van a Urbía los frailes de Aránzazu a bendecir los rebaños y los pastos, y durante el verano suben también los frailes de Gaviria (pasionistas), de Oñate (canónigos regulares de San Agustín) y los capuchinos de Fuenterrabía que bendicen las chozas y los rebaños. A todos ellos se les da un queso, conforme a la costumbre. A la Virgen de Aránzazu le llevo cuatro quesos al año. A la de Liernia he llevado muchas veces aceite. A San Juan le ofrezco y encargo que le celebren una misa al año.

Dícese que la cabra protege al rebaño.

Cuando busco de noche alguna oveja perdida, pido a la luna que me ayude.

En compañía de un pastor estuve una vez en la cueva de Aketegi que está en Aizkorri. Dícese que allí vive la Dama. La cueva es limpia y llana. Entrada pequeña seguida de una sala de forma cuadrada, amplia y de techo muy alto: caben en ella holgadamente cuatro rebaños. Es sitio fresco y hermoso. No es extraño que en otro tiempo hayan vivido allí los gentiles, según es creencia entre la gente de aquellos contornos.

La Dama era una chica del caserío Eguskita del pueblo de Mutiloa, la cual no reconoció el Arco iris, por lo que se transformó en Dama de fuego. Esta se traslada, en verano, de Aralar a Aizkorri, y cuando se le ve (toda mi familia la ha visto), hay cambio de tiempo.

III

Pastor: Joxe Miel Iparraguirre, de 40 años de edad, natural y vecino de Ceráin. Habita en el caserío Otatza-berri.

En sus contestaciones a mis preguntas hay algunos datos que no figuran en las de los informantes anteriores. Helos aquí, traducidos al castellano.

La puerta de la choza, según tradición, siempre ha de estar mirando al oriente.

El tipo de oveja que predomina en Urbía es el llamado "latxa".

En Urbía el perro no desempeña papel tan importante como en los

terrenos bajos. Allí, en cuanto se abre el corral a la mañana, las ovejas van solas a pacer. Al anochecer las recogemos con la ayuda del perro. Pero éste, en los herbales o pastos bajos, de poca extensión, trabaja constantemente para obligar a las ovejas a mantenerse dentro de los límites del prado propio o alquilado.

Las ovejas, llegada la época de subir a los pastos altos o de descender a las zonas bajas, tienden a ponerse en marcha, y se trasladarían ellas solas, si se les dejase libres.

Son perjudiciales a la salud de las ovejas: la yerba que aún conserva el rocío de la mañana, la llamada "istinga" (de lugar pantanoso) y la "luendo".

Como protectora del rebaño tenemos una cabra y una yegua para nuestro servicio.

A los frailes de Aránzazu doy un cordero y un queso cada año a fin de que bendigan los pastos. Lo mismo hago con los de Gaviria, de Oñate y de Fuenterrabía.

Una vez al año voy al monasterio de Barria, el 20 de octubre. Allí compro los escapularios ("kutunek") que luego le pongo a una oveja para proteger a todo el rebaño.

Ahora conservamos los quesos en la misma choza del pastor; antes, en cuevas u oquedades naturales de las rocas.

Con el suero engordamos los cerdos; también se lo damos a las gallinas.

No fabricamos requesones los pastores de Urbía.

Por San Juan, entre el 20 de junio y 10 de julio esquilamos las ovejas, aprovechando un día despejado y seco; pues la lana mojada vale poco. Mejor es que esto se haga en el cuarto menguante: así será más fácil limpiar la lana, también será de mejor calidad la que se obtenga en el año siguiente.

Nos divertimos poco en Urbía: existe algún juego de bolos, pero más nos entretenemos jugando a las cartas reunidos en alguna txabola.

Yo me quedo ahora en el pueblo durante el invierno: con mis propios pastos y los de mis parientes alimento mi rebaño; antes íbamos a Vizcaya.

Los pastores de Ceráin que, durante el invierno, van fuera del pueblo, unos se trasladan a Vizcaya y otros a la región de San Sebastián. El itinerario de los que van a Vizcaya suele ser éste: Ceráin, Bríncola, Udana, Oñate, Mondragón, Campanzar, Elorrio y Durango. Algunos continuán hasta Amorebieta y Guernica.

Existen algunos dichos y leyendas muy conocidos entre los pastores de Urbía. Tales son:

1. Belarrak esaten omentzion ardiari: "aurreraxeago goxo, aurre-

raxeago goxo". Jateko asti gabe, ibilli ta ibilli egun guztin. Gero illuntzean ardik esan omentzion artzaiari: gosêk zeola. Artzaiek zer gertatzen zitzaion galdetu, alako belar ederra eukita. Ardik erantzun omentzion belarrak esaten ziola "aurreraxeago gozo". Artzaiek esan omentzion baldin urrengo goizean belarrak berdin ba-zion, erantzun zeiola: "bertan goxo, bertan goxo" eta jan zezala.

(La yerba decía a la oveja: "algo más adelante delicioso, algo más adelante, delicioso." Sin tiempo para comer, andar y andar todo el día. Después, al anochecer, la oveja dijo al pastor: que se hallaba hambrienta. El pastor le preguntó a ver qué le pasaba, teniendo yerba tan sabrosa. La oveja le contestó que la yerba le decía "algo más adelante, delicioso." El pastor le dijo que, si a la mañana siguiente la yerba repetía lo mismo, le contestara: "aquí mismo delicioso, aquí mismo delicioso" y que la comiese.)

2. Egun txarrak egin marzoak; baño ala ere artzaiek ardi guztik bildu eta marzoari esan: "A, marzo, marzo, diat esker gaizto, nere ardi txarrenak egintziok ire errekar salto!" Marzo asarratu eta dio Apiilli: "Apiil, biribil, ekatzak bi egun ta erdi, orroko artzai dotore orri kendu eioan eun ardi ta begi ori". Apiillek eman ta eurie jasan asi, errekar azi ta udek artaldea eaman. Artzaie besootan aarie artzera juan, esanez: "au ez diâ bâ emango", ta aarik adarraakin begie atera

(Marzo hizo malos tiempos; con todo, el pastor conservó todas las ovejas, dijo a marzo: "Ah, marzo, marzo, maldición te debo, mi oveja más débil ha saltado por encima de tu río!" Enojado marzo, dice a Abril: "Abril, biribil (redondo), dame dos días y medio, para que a ese pastor orgulloso le arranque cien ovejas y ese ojo." Abril se los dió y comenzó la lluvia a torrentes. Los ríos crecieron y las aguas llevaron las ovejas. El pastor fué a recoger en sus brazos al carnero, diciendo: "no me arrebatrás a éste", y el carnero le arrancó el ojo con el cuerno).

3. Artzai batek aari bat galdu omentzun, ta iñun ez billatzen. Norbaitek Aketei'ko zulôn sartzen ikusi.

Artzai batzuk bildu omentzien ta, kandela ta ur bedeinkatûkin, Aketei'ko zuloan barrena sartu. An ikusi omentzoên Damea, aari gañen orrazten. Ille kikurre lurreraño omentzôn, ta eskûn urrezko orrazie. Ur bedeinkatue bota zioenên Damea izkutatu omentzan.

(Un pastor perdió un carnero, y en parte alguna lo hallaba.

Alguien lo había visto entrar en la cueva de Aketegi.

Unos pastores se reunieron y entraron dentro de la cueva de Aketegi con vela y agua benditas. Allí vieron a la Dama, peinándose montada sobre el carnero. Tenía cabello rizado largo hasta el suelo y en la mano peine de oro. Cuando le lanzaron el agua bendita, la Dama se escondió.)