

## PASTOREO EN EL GORBEA (OROZKO-BIZKAIA)

Edurne de Romarate\*  
Etniker-Bizkaia  
Instituto Labayru

El Valle de Orozko es el segundo municipio más extenso de Bizkaia, con una superficie de 102,3 km<sup>2</sup>. Se encuentra al sur de la provincia y dista 24 km de Bilbao, haciendo límite con Alava. Circundan el valle, al norte la sierra de Mendigisa o cordal Untzeta-Aibelabe; al este el Macizo de Itxina y al sur el cordal Lobantzo-Odoriaga que conforman la Sierra del Gorbea; y al oeste el macizo Arrola-Jesuri. Los ríos Altube y Arnauri atraviesan el valle de sur a norte y de este a oeste respectivamente, juntándose en Zubiaur y dando origen al río Orozko, afluente del Nervión en Areta. Numerosos arroyos que reciben los nombres de los barrios que atraviesan, conforman la red hidrográfica.

La población se asienta de modo disperso aunque integrando pequeñas barriadas diseminadas por todo el valle. Destaca entre todas Zubiaur que ostenta la capitalidad.

Esta encuesta hace referencia al pastoreo tradicional, habiendo recogido las costumbres de los pastores que iban con sus rebaños al monte Gorbea<sup>1</sup>. Los informantes son casi todos feligreses de San Bartolomé de Olarte y de San Lorenzo de Urigoiti, dos de las cinco parroquias que conforman este Valle.

Los datos transcritos en la encuesta han sido recogidos primordialmente de boca de pastores e informantes vascoparlantes, en el euskera dialectal del valle. Aunque el grueso del texto esté redactado en castellano, se han conservado no sólo las denominaciones y algunas expresiones euskéricas sino, en ocasiones, frases más extensas que refuerzan y confirman las explicaciones castellanas.

El presente trabajo se ha realizado respondiendo a las preguntas del cuestionario *Guía para una encuesta etnográfica*, elaborada por JOSÉ MIGUEL DE BARANDIARAN, Apartado III, *Grupos de Actividad. La ganadería actualmente y a principios del siglo*, preguntas 1-32 que complementan en este caso a las de Pastoreo, preguntas 33-55.

### III. GRUPOS DE ACTIVIDAD. PASTOREO (Preguntas 33-55) y GANADERIA (Preguntas 1-32)

33. *¿Hay majadas o seles en montañas elevadas? Seles veraniegos y seles invernales. ¿Cómo son y cómo se utilizan?*

Las personas encuestadas no recuerdan lo que son los seles, aunque algunas señalen que en la vecina localidad de Zeberio sí había unos terrenos circulares que se llaman selak, pero no tienen constancia de que hayan existido en Orozko. No obstante la toponimia local conserva muchos nombres que llevan el componente korta o gorta que significa sel. Así Kortabaso, Arimegorta, Algorta, Argindegorta, Ipergorta, Garaigorta, Azpigorta, y otros.

34. *¿Cuándo los pastores suben a ellos? ¿Hay días señalados para eso? ¿Llevan a sus familias? ¿Cuándo bajan?*

Se llevaban las ovejas a pastar al Gorbea a mediados de mayo, *San Isidroetan igoiten genduzan ardik Gorbeire*, alrededor de San Isidro (15 de mayo), según señalan algunos de los informantes. Otros hablan de finales de mayo, cuando se acababa la hierba de los prados bajos, *maiatzaren atzenetan joaten gintzezan Gorbeire, bedarrak akabaten zirenean soloetan, joaten zan gora*. Estas fechas coincidían con la venta de los corderos machos.

<sup>1</sup>) El monte Gorbea, fronterizo entre Alava y Bizkaia, es el más alto de ambos territorios, con una altitud de 1.475 m. Las ovejas pastan en las praderas que están a 1.000/1.200 m aproximadamente.

\* Dpto. de Etnografía. Instituto Labayru. Larrauri 1-A-5.48160 Derio (Bizkaia)



En ese primer momento se hacía imprescindible la presencia del pastor en el Gorbea, ya que había que ordeñar las ovejas dos veces al día. El nombre con el que se conoce a las ovejas a las que se está ordeñando es el de *artañek*.

La cantidad de leche de las ovejas va disminuyendo según pasan los días. Se nota menor cantidad hacia San Pedro (29 de junio) y cuando por San Ignacio (31 de julio) dejan de tenerla, *ardik antzututen direnean*, los pastores de hoy en día regresan al caserío. De cualquier manera, cada dos o tres días suben al Gorbea para vaciar la ubre de las ovejas, leche que no se aprovecha y se desecha. Y como además es preciso vigilar el rebaño hay veces en que duermen en la *txabola*, aunque la permanencia no sea diaria. Hasta mediados de siglo parece que era más frecuente que los pastores se quedaran en Gorbea por espacios de tiempo más prolongados.

Estas fechas de San Isidro y San Ignacio sufrían en ocasiones pequeñas variaciones. Hay pastores que hablan de los primeros días de mayo para volver en tal caso a mediados de julio, hacia el 25 de julio, *Santi-goetan*, de cualquier forma las alteraciones eran mínimas.

Hoy en día los pastores que siguen los métodos tradicionales de pastoreo siguen manteniendo las fechas señaladas, tal como lo hacían sus padres y sus abuelos. Entre los jóvenes que hacen un pastoreo más moderno, algunos tienen los rebaños en los alrededores del caserío durante toda la época del ordeño, con lo que el queso lo hacen en casa, llevándolas al Gorbea después y hay quienes ni siquiera van a los pastos altos.

En algunos barrios de Orozko tales como los de la zona de Murueta y aledaños, han hecho y siguen haciendo pastoreo de casa, *etxe ardik eukezan*, llevando sus rebaños a Santa Marina, monte en el que no ha habido nunca *txabolas*.

Las fechas indicadas hasta ahora eran las habituales de estancia de los pastores en Gorbea, pero el rebaño permanecía pastando hasta febrero, *Santa Agedararte*, siempre y cuando el tiempo lo permitiera. Si el invierno era crudo se les bajaba para Navidad, o incluso antes, para Todos los Santos (1 de noviembre). Dicen que las ovejas presienten los temporales y ellas mismas se acercan al caserío si se avecina un temporal.

A las crías hembras, una vez destetadas por San Ignacio, se les baja al caserío. Lo hacen para separarlas de sus madres, para que no sigan mamando y porque al ser todavía jóvenes precisan de una atención más especial que las ovejas. Hoy en día las tienen alrededor de casa, o en la cuadra alimentándolas con pienso, pero en otras épocas, hasta los años cuarenta, fue costumbre llevar estas corderas a los campos de Alava, donde comían el rastrojo del trigo de los campos segados. No hay que olvidarse que las praderas eran escasas en todas partes, estando la mayor parte del suelo ocupado por zonas de labrantío.

En este momento del año se llevaba sólo a las corderas, a las ovejas se les había llevado en la primavera si la necesidad de alimentarlas así lo requería. El uso de los campos de trigo era más barato que el de las praderas.

En Orozko no ha sido costumbre que la familia del pastor le acompañe durante su estancia en el Gorbea.

Mientras permanecían en el monte señalan que los quehaceres de la vida diaria eran siempre iguales y que se disponía de poco tiempo libre. Se levantaba el pastor hacia las 5 de la mañana y su primera obligación era ordeñar las ovejas para lo cual las recogía y las metía en el corral, apartando a las que estuvieran criando, que no ordeñaba, *ardi bila urteiten eban, azuridunek izten ziren batu barik, esnedunek korralean sartuteko*.

Seguidamente había de ponerse a hacer el queso pues no se podía dejar que la leche se enfriara. Finalizada su elaboración desayunaba talo con leche hacia las 11 de la mañana. Llevaba después las ovejas a pastar, *ardik larrera bota*, ponía las alubias a cocer con un poco de tocino y dormía hasta las tres o cuatro de la tarde en que comía. Tras atender al cerdo y hacer leña salía de nuevo a recoger las ovejas. Vuelta a ordeñar y a hacer queso. Se acostaba a las 11 ó 12 para volver a levantarse al alba y comenzar de nuevo.

### 35. ¿Qué animales se llevan a los pasturajes elevados? Ovejas, carneros, puercos, cabras, caballos...

Se llevan las ovejas, *ardik*, junto con las crías hembras, *urruxak*, que se van a conservar. El número de hembras que se deja es el necesario para sustituir a las ovejas viejas que se van vendiendo, procurando que el rebaño mantenga el número de ovejas adecuado.

También se puede dejar algún macho, *azuriarie*, pensando en una sustitución de los carneros que se tienen o porque se trata de un bicho excepcional tanto por sus características como por ser de una oveja que da unas crías especiales. En tal caso se conserva para casa o para ser vendido a otros pastores.

Fue común hasta la década de los sesenta tener en el Gorbea uno o dos cerdos, que se alimentaban con el suero del queso, *gatzure emoten eutsien txarriei, oneik lodituteko*, que se aprovechaba para engordarlos sin que supusiera tal alimentación ningún gasto adicional. Nunca eran más de dos pues el número de ovejas de cada rebaño, en la primera mitad de siglo inferior a 100, no permitía criar más.

Algunos de estos cerdos permanecían en una pequeña cochiguera pero otros estaban en libertad. A estos últimos dicen que era obligación ponerles una anilla en el labio superior con objeto de que no removieran la tierra con el hocico, lo que perjudicaba el estado de las praderas.

Algún que otro pastor tenía unas pocas gallinas cuyos huevos le servían para aprovechamiento personal, *olloak iñoz ba eukazan*.



También ha habido rebaños de cabras, y aunque los pastores ocasionalmente tuvieran algunas, los que se han dedicado a las cabras lo hacían en exclusiva, y no era usual tener rebaños tanto de unas como de otras. Hoy en día es común que el pastor de ovejas tenga asimismo algunas vacas de monte, yeguas y también cabras, *basa-beiek, biorrak eta auntzek*.

Hasta mediados de siglo la posición social determinaba el que las familias se dedicaran a la ganadería o al pastoreo. Lo usual fue que los grandes propietarios tuvieran yeguas; en la mayor parte de las casas había rebaños de ovejas; y las familias de economía más alcanzada pastoreaban cabras.

36. *¿Qué razas o tipos de ovejas se crían? ¿Qué pastos y qué montañas son los más apropiados y provechosos para cada tipo?*

### Razas que se crían

Los rebaños de Orozko son de ovejas de raza lacha, *ardí latxa*. Alguna vez se ha probado el tener ovejas merinas, pero dicen que no resultaban porque se mojaban y la humedad no les va bien. Señalan que la lacha tiene patas más cortas y una capa de lana más gruesa y fuerte que la merina, adaptándose mejor a la climatología del país. Es una oveja que mantiene mejor el calor, *ardí beroa da, kapa lodie, gogorragea dauka*.

El pastor se siente orgulloso de su rebaño. Le gusta mostrar sus mejores ejemplares y hacer resaltar la calidad de sus ovejas. Consideran que las buenas deben de tener el morro blanquecino, la cabeza negra, frondoso pelo en la testuz, orejas pequeñas, abundante capa de lana que les cubra hasta el suelo, hermosa ubre, y que den mucha leche, *mustur zurizkak, buru baltza, mototsa andie, belarri txikerrak, lana asko tarraz erabilteko modukoa, errape andikoa eta ona izan daitela eta esne asko emon daiola eskatuten jako*. Ni las ovejas, ni mucho menos los carneros deben de presentar pintas en la cara ni en las patas. Sin embargo han sido apreciadas las ovejas con alguna particularidad, como las de un solo pezón, *titi bakarra izatea, gustetan jakien be*.

Ponían gran empeño en conseguir ovejas de las características apuntadas para lo cual había que seleccionar bien los machos. Solían tener dos carneros en el rebaño, *ari bet, bat edo bi, ardí errebañuen*, uno bueno y el otro en período de prueba, para ver cómo funcionaba, *ari bat ona geunkan eta bestea botetan geuntsien ardiei, ekosteko*. En la época del celo, *arkera egozanean*, los alternaban y así sabían cuál de ellos había cubierto a determinadas ovejas, *jakiten gendun zenbat ardí egon ziren aire*, y comprobaban los resultados en las crías que esas ovejas parían.

Cuando se aproximaba la época de encelamiento de las ovejas, se bajaban los carneros al caserío, hacia el 15 de agosto, *Andramarietarako kenduten jakiez arik, abuztuaren 24rako danak kendute*, y los volvían a subir al

Gorbea hacia San Miguel, *San Migeletan eroaten ziren atzera Gorbeire*. De esta forma se conseguía que las ovejas cuya preñez es de 5 meses, *5 ilebete ernari*, y que manifiestan su celo cada tres semanas, *ardik urteiten daurie iru asterik iru aste*, parieran en una misma época, en un intervalo corto de tiempo, en el mes de marzo la mayoría, *martin egoten ziren geienak umetuteko*.

Hasta los 5 años se puede saber la edad de las ovejas por su dentición. Nacen con unos dientes pequeños que se les van cayendo a medida que les salen los nuevos, únicamente en la mandíbula de abajo. A los dos años aparecen dos palas, y otras dos cada año hasta los cinco, en que completan ocho piezas.

Algunas ovejas de raza lacha dicen que siguen dando crías con 14 años, pero lo común es que se consideren viejas a los 10-12 años, momento en que son vendidas para carne.

### Pastos

Se consideraba que la hierba de los pastos del Gorbea era mejor que la de las zonas bajas. Un informante de Urigoiti señala que la hierba de aquí es más floja, de menos fuerza que la del monte, *emeko (Urigoitiko) pastue inderbakoa da, basokoa obea zan*. Al comienzo de la temporada, en primavera y verano, las ovejas comen hierba y según se va agostando comen brezo y plantas secas, *udan leku finegoan dabiz, udagoiengan zona latxagora, iñerrea dagoenera doaz*. En opinión del informante les pasa a las ovejas lo que a las personas, cuando hace calor les apetece la comida fresca y en épocas frías prefieren alimentación más seca.

En general la hierba que está cara al sol se considera que es la mejor. La de zonas umbrías tiene más agua y es más débil.

A las ovejas cuando estaban en el caserío la considerada buena hierba, *frantsesa eta sekulebedarra*, les gustaba mucho. Pero la oveja puede comer paja, *abotza*. Hoy en día las alimentan con pienso.

En la pregunta 34 ya se dice que actualmente los pastores vuelven por San Ignacio al caserío mientras que en la primera mitad de siglo se quedaban con el rebaño que seguía pastando en el Gorbea hasta bien entrado el frío y si el invierno era de bonanza climática permanecían hasta más adelantada la estación, hasta febrero incluso. Hoy en día suelen bajar las ovejas en noviembre, *Domu Santuan*, y cuando el mal tiempo se adelanta ellas mismas tienden a descender a pastos más bajos. También en primavera, si pastaban libremente, y cuando el tiempo era cálido tendían a subir hacia los pastos altos antes de mayo.

Una de las razones que aducen para que el ganado se aproxime al caserío es que quiere y necesita salitre. En los establos se les daba sal y hoy en día la misma Diputación Foral de Bizkaia distribuye por los pastos del Gorbea unos bloques de sal en forma de roscos de unos



diez kilos que los sitúan en zonas estratégicas para que el ganado los chupe.

Actualmente el hecho de que en los caseríos la tierra destinada a prado sea más abundante que antaño así como que la alimentación de las ovejas se complementa con pienso redundante en unos rebaños de superior calidad. Todos los pastores coinciden en señalar que la producción de leche es más elevada, las crías nacen mejor y las ovejas tienen mayor peso y mejor aspecto que antaño. Sin embargo hasta mediados de siglo los pastores se veían obligados en primavera, de marzo a mayo, a llevar los rebaños a pueblos distantes donde poder alimentarlos. Regresaban en el momento de subirlos al Gorbea.

37. *¿En qué forma se manifiesta el derecho de propiedad en los pasturajes de altura? ¿Son éstos de algún sindicato, de algún pueblo o federación de pueblos, o de algún particular?*

Los terrenos de la zona del Gorbea donde pastan los rebaños de Orozko son en su mayoría comunales. Cualquiera que esté vecindado en el municipio puede hacer uso de los mismos. También los hay de propiedad particular y siempre que no estén cerrados las ovejas han pastado indistintamente en unas zonas u otras, lo mismo antes que hoy en día.

Siempre se ha pagado un canon al ayuntamiento por el derecho a pastar en Gorbea. Hoy en día son 45 ptas por cabeza, cantidad que se abona por San Isidro.

Antaño el ayuntamiento publicaba un bando en el que anunciaba el primer día hábil para llevar las ovejas a Gorbea, que solía coincidir con el de San Isidro, no estando permitido hacerlo con anterioridad, para dejar que la hierba creciera.

Orozko cuenta con 1.300 Ha destinadas a pastos comunales y hoy en día (1998) el número de cabezas permitidas para que pasten en ellas es de 1.565 UGMs (unidades de ganado mayor), cantidad impuesta por la Unión Europea para obtener las subvenciones. Cada oveja o cabra respresenta 0,15 unidades y las novillas de 6 meses a dos años el 0,6. Los pastores y ganaderos se quejan pues consideran dicho número bajo, y aducen que muchos pastos se están convirtiendo en argomales. Las ayudas que hoy en día están recibiendo los pastores por cada oveja rondan las 300 ptas.

Las limitaciones de pastos que los pastores tenían en el Gorbea estaban impuestas por los ayuntamientos colindantes, ya que el ganado no debía traspasar los límites comunales de Orozko, para adentrarse en los de Zeanuri o de Alava. Los pastores de tales zonas protestaban y si cogían a una oveja u otro animal que lo hubiera hecho se apoderaban de ellos hasta que compareciera el dueño del bicho transgresor y pagara una multa, *baituten eudiezen ganaduek*. Para evitar tales situaciones algunos ganaderos pagaban al ayuntamiento de Zeanuri una cantidad, superior a la establecida para sus propios

vecinos, que les daba derecho a pastar en los terrenos comunales de dicho municipio.

Un régimen diferente opera en la Campa de Arraba, ya que a pesar de ser terreno de Zeanuri, los de Orozko tienen derecho a pastar allí debido a que en Itxina carecían de agua. Señalan que se entabló un pleito en el siglo pasado que ganó Orozko, y desde entonces cualquier rebaño puede permanecer en Arraba hasta la puesta del sol, momento en que tanto las ovejas de Zeanuri como las de Orozko han de ser retiradas de dicha Campa.

También hay que señalar que estaba mal visto entre los mismos pastores cambiar a los rebaños de zona, aún siendo zona de Orozko. Cuentan de uno que a raíz de una fuerte nevada llevó su rebaño a pasturaje diferente al habitual, y que no habiéndolo retirado al cabo de una semana recibió una amonestación, esta vez por parte del mismo ayuntamiento, conminándole a volver a su zona, *zeurok zeuron aldera*. Hoy en día las relaciones entre los pastores son mejores, *arteztuten dire hobeto gaur egun pastoreak*.

Además de los límites entre ayuntamientos, también existían unas líneas imaginarias de distribución de pasturajes por barrios, en cotas más bajas que el Gorbea en las que había derecho a cortar helechos en el otoño y ramas para hacer leña. Acudían a ellos en días determinados. Salían temprano por la mañana e iban marcando su zona de actuación según llegaban, eligiendo cada cual la parte que le pareciera mejor. *Goizetik joan eta bere zatia markatu eta an ebagi. Lenengo joaten zirenak lekurik onenak artuten ebezan*. Estos lugares reciben el nombre de *ixiduek*, ejidos, señalan que no tienen propietario, *ixiduek ez dauke uzabarik*. Hoy en día según señalan los ejidos están perdiendo fuerza, los jóvenes ignoran su existencia y hay propietarios colindantes que están cerrando parte de dichos terrenos como si fueran suyos.

Para los de Urigoiti su zona, *ixidue*, era la de debajo de la Peña, y la parte de Uribarri a Axulaur, hasta la subida a Gorbea por Zalao. La de Zalao era desde el límite con la de Urigoiti hasta las laderas de Gallartu, Atxularretik Ursalture. Los de Ergoien, a continuación de los de Zalao, hacia Irumugarra. Los pastos de Ibarra en verano eran de Asensiola para arriba y en invierno de Asensiola para abajo, las zonas entre Emiola y Kurtzegan. Y así otros barrios que también tenían sus tierras comunes, *(Iberrekoa eukien udako pastuek Asensiolatik gora, eta negukoak Asensiolatik beera, Emiola eta Kurtzegan bitartekoak. Ugaranekoak errekatik Atxurire, Atxuritik Malkorrera eta Malkorreratik Inñerratzura. Urigoitikoak Uribarretik Atxulaurrera. Zalakoak Atxularretik Ursalture. Arantza Irumugarreraino, Ergoienekoak)*.

Los rebaños tenían derecho a atravesar las zonas de los barrios que no fueran el propio, pero no a pernoctar en ellas. Así cuentan que si rebaños de Gallartu, Adaro o Zalao habían de pasar por la zona perteneciente a Urigoiti, llegaban hasta *Zintzita*, que hacía límite, dormían allí, y a la mañana siguiente la atravesaban para llegar a sus casas. *Gallartu, Adaro eta Zalao, Ergoieneko danak,*



*bajetan ebezan ardik Zintzitaraino, an lo, pernota, eta urrenge egunean etxeraino, Urigoitiko partean itxi barik, euren partera joan bear eben.*

38. *¿Cómo están distribuidos los pasturajes en las montañas?*

Los pastores tenían derecho a llevar sus ovejas a los pastos comunales del municipio. No existía una distribución de pasturajes pero lo usual era que los rebaños pastaran siempre en una misma zona, no lejos de donde estuviera ubicada la *txabola*, *txabolaren inguru* en *egoten ziren*. En cuanto a la situación de las *txabolas*, aunque se dieran excepciones, se agrupaban un poco por barrios. Así los de la parte de Beraza y Sendegi las tenían en Kolometa, los de Ibarra en Austegarbin y Sastegi, los de Urigoiti, Zaloa y Urebarri en Itxina. Las ovejas no se mueven mucho y parece que tienden a volver a los pastos a los que por primera vez se les ha conducido.

Algunos informantes señalan que las *txabolas* se ubicaban en los lugares aptos para las ovejas. Había pastores que a las ovejas con crías las mandaban a pastar a lugar diferente al del resto del rebaño. Así el informante apuntó que en su caso, mientras el rebaño quedaba en Sastegi, cerca de donde habían de ser ordeñadas, las ovejas con crías se llevaban a *Lapurzulo*, *ardi azuridunek Lapurzulora*, *aparte bialtzen ziren, esne ardik Sastegin ixten genduzen*.

39. *¿Cómo son las chozas de los pastores? ¿Qué piezas comprenden? ¿De qué material están hechas? ¿Cómo es el corral y cuáles son sus funciones? ¿Qué otras construcciones (cobertizos o bordas, cochiqueras, gallineros, etc.) acompañan a las chozas?*

Tal como se ha recogido en la pregunta anterior, unos señalan que las *txabolas* están ubicadas en el lugar donde pastan las ovejas, *txabolak ardik dagozen lekuan dagoz*, pero también se recoge el supuesto contrario, el de que las ovejas pastan alrededor de la *txabola*, *txabolaren ingurumari* en *dabiz beti ardik*.

Las zonas de Gorbea donde se encuentran ubicadas las *txabolas* de Orozko aparecen como cabecera de los apartados siguientes, indicándose también los barrios de procedencia de los pastores. Esta relación correspondería a los años 40-50.

#### Austegarbinen

Zaloako	Jose Rotaetxe "Joseandi" (aurretik Itxinan) Landakoak Eustakio Mendiguren
Iberreko	Chatoa Zaballa (aurretik Larrañon) Arbaiza

Aranguneko	Mantzarraga
Epaltzeko	Aldai
Sendegiko	Matxin - Pedro
Oketabetiko	Goti
Baita San Martingoak eta Urruxolakoak ere.	

#### Sastegin

Adaroko	Luis Aldekoa
Arrugaetako	Solatxitarren kridue

#### Artalarran

Iberreko	Daniel Larrea
Olaguenako	Tomás Santa Cruz

#### Argindegortan

Sendegiko	Etxebarria "Pelillas"
-----------	-----------------------

#### Ubisitan

Sendegiko	Leandro eta Jose anajeak (Ereño)
Berazako	Olano
Mendiolako	Juan Domingo

#### Itxinan (Atxalarretik, Bentanatik barrure)

Uribarriko	Juaniko
Zaloako	Luis Larrea, Jose Mari Larrea, Luis Larrea (aitite, aite eta lobeak) Etxatxuko Erromualdo eta Joxe Atxa

#### Itxingotin

Urigoitiko	Pablo Aramendi "Kintana"
Jauregiko	Petroleo

#### Txarkinetxetan, Kolometa ostein

Orotegiko	Erroman
Mantzarragako	Agustin
Arisketako	Carlos Isasi

El pastor Esteban Larrea hizo la siguiente enumeración, por barrios, de los pastores que él recordaba habían tenido *txabola* en Gorbea<sup>2</sup>.

De Zaloa	Landakoak, Garai Eustaquio Mendiguren Erromualdo Atxa
----------	---

2) Aunque la época es aproximadamente la misma, y aun cuando no sean coincidentes los dos listados por estar referidos a un período de unos diez años durante los cuales también hubo variaciones, no he querido dejar de consignarlos por complementarse.



	Etxatxukoak
	Jose Rotaetxe "Joseandi"
	Esteban Larrea "Estebantratu"
	Jose Mari Larrea
De Urigoiti	Erromualdo Aramendi
	Germán Amondarain (vendió su rebaño a Daniel Larrea)
	"Eperdi"
	Basilio Olivares
	Santi Etxebarria
De Uribarri	Juaniko
	Estivalles
	Vicente Ugarriza
De Arisketa	Carlos Isasi
	Martin Ugarriza
De Ugarte	Basilio
De Ibarra	Txatoa
	Sautua, Felixtoa
	Daniel Larrea
	Eusebio Larrea
	Zaballa Palaziokoa
	Errotatxuko Erramon Arbaiza
De Aranguren	Manzarraga
De Adaro	Luis Aldekoa
	Martzelo Arza
De Olaguenaga	Eugenio Santa Cruz
	Errentorea
De Garaigorta	Antonio
De Azpigorta	La Concha
De Goraitze	Pedroren anajea
De Egurrutu	Pedro Añibarro, "Pedroandi"
De Albutzu	Manuel
De Jauregia	Petróleo
De Isisi	Leon Baltza
De Mendiola	Juan Domingo
De Urrexola	Anizeto
	Jose Dultzaineroa
	Manuel
De Sendegi	Leandrorenak errebañu bi ziren
	Periko
	Aldekoa
De Beraza-Zugutzu	Olano

Hoy en día, 1998, sólo quedan 11 pastores de Orozko en el Gorbea que sobrepasan la sesentena todos excepto dos. El más joven de entre ellos, 40 años, hace un pastoreo un poco diferente a lo que han sido las formas tradicionales y el otro ha cumplido 59, lo que hace presuponer que en un plazo corto el pastoreo tal como se ha entendido hasta ahora desaparecerá. Están distribuidos en las zonas que se señalan seguidamente:

### Austegarbinen

Oketako	Vicente Goti
Okeluriko	Jose Luis López "Zatorra"
Zaloako	Luis Larrea

### Itxinan

Urigoitiko	Jose M <sup>a</sup> Olabarria
------------	-------------------------------

### Ubixetan

Sendegiko	Jose y Leandro
Zubutzuko	Olano

### Kolometan

Garai-Berazako	Inaxio Olaguenaga
----------------	-------------------

### Oderiagan- Agindegortan

Berazako	Andoni Etxebarria
----------	-------------------

### Ipergortan Oloztetan

Iberreko	Fernando Arbaiza
----------	------------------

### Sastegin

Adaroko	Luis Aldekoa
---------	--------------

Las txabolas de los pastores eran de planta rectangular, de unos 4 x 2,5 m siendo la pared circundante de piedra, *ormak arrizkoak*. Las había mayores, de hasta 6 x 4 m, pero eran las menos. Los dos muros de los extremos cortos del rectángulo terminaban en triángulo sobre cuyo vértice superior apoyaba una viga longitudinal, el caballete, que recibe el nombre de *gallurre*. El tejado es a dos aguas. Sobre el caballete apoyan uno de sus extremos las vigas que conforman el entramado del tejado y que en declive por uno y otro lado del mismo descansan su otro extremo sobre la pared lateral. Este entramado de viguetas de madera recibe el nombre de *saietsek*, costillas. Al igual que el caballete suelen ser de madera de haya y en algunas ocasiones de roble, *aretzazkoa*, en cuyo caso había que subirlo de zonas más bajas en narra tirada por bueyes, *tarras idiekaz*. Sobre ellas se colocaban los tepes, *saietsen ganean zoiek*, con los que recubrían todo el tejado. En ocasiones entre las viguetas y los tepes se colocaban unas planchas de hojalata. Actualmente, año 1998, las antiguas cubiertas han sido sustituidas por placas de hormigón y chapa. En Austegarbin sólo mantiene tejado de tepes una de las *txabolas* nuevas, levantada en la década de los setenta.

Las *txabolas* no tenían ventanas ni chimenea. Como salida de humos había un agujero en la pared.

La puerta se abría hacia el sur, *atea egoara*. Su altura era de 1,50 m aproximadamente, había que entrar en la *txabola* agachado.

En su planta rectangular con suelo de tierra, a la izquierda de la entrada, hacia el oeste, se encontraba la zona de dormir, *kamañea*, *kamastroa*, mientras que el fuego bajo, al que llaman indistintamente su *bajue*, *bee sue*, *beko sue*, estaba situado en el centro de la pared este.

Para aislarlo del suelo, el camastro que ocupaba la anchura de la *txabola* iba sobre unas tablas de madera que se cubrían de brezo, y una capa de juncos encima



porque dicen que a los juncos no se les hacían pulgas. Algunos usaban a modo de colchón uno confeccionado de panoja de maíz, *lastomokolakaz einde*. Sobre ello el tapabocas, *tapabokea*, y para taparse otra manta. *Kamañeak, lo egitekoa, azpin iñerrea eroan, ganean iek (iei ez jakie ardlrik elten), tapabokea ganean, tapau beste manta bategaz*.

El pie del camastro remataba en una madera a lo ancho, de lado a lado, que servía para sentarse y recibía el nombre de *subilea*. También había alguna silleta, *lanka*, y un par de banquetas de tres patas, *banketa bi iru anka-koak*.

En las paredes laterales unas baldas hechas de listones con el fin de que circulara el aire entre ellas facilitaba que los quesos se secaran y se almacenaran. La misma finalidad tenía la parrilla de madera, *karneroa*, que se colgaba del techo. La presencia de ratones, *saguek*, que se acercaban a comer el queso era habitual y también lo hacían los lirones, *mixerrak*.

El pastor no cerraba la *txabola*. La puerta quedaba abierta y en el caso de cerrarla se dejaba la llave al alcance de cualquiera, en algún hueco formado entre las piedras del dintel. Se decía que en caso de necesidad se podía entrar en ellas, cuidando de dejar al marcharse la misma cantidad de leña que hubiera habido al llegar.

En la proximidad de la *txabola* había un corral, de pared de piedra, de un metro de altura y 15 m aproximadamente de diámetro, sin techo, *korralak arrizkoak zarraturik, borobilak, 15 metro ingurukoak zirenen*, que se usaban para meter las ovejas e ir ordeñándolas, *ardiak ezteko korraletan sartuten zirenen*, y sacarlas una vez ordeñadas.

Actualmente, años noventa, las administraciones territorial o foral y municipal han construido unos corrales para uso de los ganaderos y pastores que sirven, entre otros usos, para agrupar el ganado. Los hay en Austegarbin, Atxular y Kurtzegán. Está a punto de inaugurarse en este año de 1998 el de Lobantzu, encima de Beraza.

Los cerdos tenían también una pequeña cochiguera para resguardarse. Se les echaba el suero con el que los alimentaban al pesebre, *askeara*.

#### 40. ¿Hay establos de montaña donde se refugia el ganado?

No era común tener establos en el Gorbea. Pero en cotas más bajas sí existían edificaciones que servían para que el ganado se cobijara. Eran de propiedad particular y se usaban en las épocas en que los pastos del Gorbea estaban agostados y había que cambiar de zona a los animales. Algunas que aún perviven están situadas en los lugares que se citan seguidamente, figurando sus propietarios entre paréntesis: Emiola (de Zubiaga, de Ibarra); San Roque Punta y Egurbide (de Manzarraga y Larrakoe-txea, de Aranguren); dos en Solobarri de Iñobaso (de Az-

koaga, y de Alkain, de Iñobaso); dos debajo de Asensiola, en uso actualmente, en el lugar conocido como Tejabanetan (de Damián, de Agarre-Arisketa y de Patxarro, de Ugalde), usadas para rebaños de cabras; dos en Lobatzu, Kurtzegán; una en Kolometa (de Ignacio el de Garai). Debajo de Atxular dos (de los de Etxatxu, de Zalao y la llamada de Patxotorto), medio derruidas ambas; y una encima de Gallartu (de los de Agarre, de Gallartu).

#### 41. ¿Hay chozas comunes para varios pastores? ¿En qué condiciones las utilizan? ¿Cómo se ejerce el derecho de propiedad o de usufructo sobre la choza? ¿Qué extensión tiene? ¿Cómo se pierde? ¿Quién lo hereda?

No siempre las *txabolas* las usaba un solo pastor, era también común que las compartieran dos, *geienez bi txabola bakotxan*, pero no por ello eran más grandes.

Las *txabolas* se consideran propiedad del pastor que las ocupa, pero no el terreno donde están ubicadas que casi siempre es comunal. Contados son los casos de *txabolas* en terreno particular. Cuando un pastor cesaba en su actividad, si no había alguien de la familia que la ocupara, se vendía, según señalan algunos informantes. También se ha recogido que si se abandonaba se perdía el derecho a usarla, *deretxoa galduten zan usau ez*.

Hoy en día hay pastores que han construido *txabolas* de nueva planta como son la de Fernando Arbaiza de Ibarra y la de Luis Larrea de Zalao, levantadas en la década de los setenta, que más se asemejan a casas. Gozan estas *txabolas* de ciertas comodidades antaño impensables, como son agua corriente y calentador de butano, cocina económica y de butano, baño con ducha, y una o dos habitaciones independientes.

Al igual que las *txabolas* de antes éstas también se consideran particulares aunque estén en terreno comunal. El ayuntamiento ha ofrecido recientemente a los pastores el hacerse con su titularidad mediante el pago de 500.000 ptas por las que fueran de construcción nueva.

Recientemente, año 1995, la Diputación Foral de Bizkaia ha construido una *txabola* que la usa un pastor, José Luis López "Zatorra", pudiendo disponer de la misma mientras no cese su actividad pastoril, en cuyo caso revertiría al ayuntamiento. Paga por el uso una cantidad simbólica. Cuenta con teléfono móvil puesto al servicio de todos los pastores que necesiten hacer uso del mismo.

Las *txabolas* están ubicadas donde hay buenas zonas de pastos, y se daba también importancia a que hubiera agua y leña en el entorno cercano.

#### 42. ¿Hay pastores "itinerantes" o que no tienen morada permanente en los pastizales veraniegos y que van cambiando de pastos y montaña en breves intervalos de tiempo? ¿Cómo son sus chozas o refugios y qué



*sitios ocupan? Descríbase la vida transhumante de los pastores. ¿Dónde pasan éstos el invierno?*

Los pastores de Orozko mantienen sus *txabolas* del Gorbea ininterrumpidamente, ya que año tras año vuelven a la misma.

Hasta los años sesenta el pastor permanecía en el Gorbea incluso después de dejar de tener leche las ovejas, bajando al caserío los domingos o festivos. Hoy en día, sin embargo, a partir del mes de agosto está más en casa que en el monte.

Hasta mediados de siglo, los pastores se veían obligados en invierno a llevar sus rebaños a pastos donde poder alimentar las ovejas. Los lugares más cercanos eran los más apreciados, tales como los pastos, *barrutiak*, de Arrátia, Zeberio, Sodupe y Villaro en Bizkaia y los de Lezama, Laudio y Luyando de Alava. Pero bien de veces habían de ir a zonas alejadas. Luis de Adaro fue más de una vez hasta Quincoces en Burgos. Los Larrea de Zalao y los de Egurriartu hasta Zierbena y jandando! Los Larrea de Ibarra, Eusebio y Daniel, terminaron instalando sus rebaños (década de los cincuenta) en Délica-Orduña, en cuyas campas, así como en las de La Peña, apacentaban sus ovejas. En este último caso la trashumancia era a la inversa ya que en primavera llevaban las ovejas a los prados de Orozko y Zeberio.

43. *¿Existe algún reglamento de pasturajes escrito?*

Existe pero los informantes que iban a proporcionar los datos, no lo han hecho todavía.

44. *¿En qué condiciones trabaja el pastor? Pastor propietario de su ganado, pastor asalariado por el dueño del ganado, pastor del pueblo, etcétera.*

Los pastores de Orozko eran en su mayor parte propietarios que disponían de su propio rebaño. Lo que sí parece común en algunas familias es que fuera el hijo quien permaneciera en el monte al cuidado de las ovejas de la familia hasta su matrimonio, momento en que otro hermano se hacía cargo del rebaño. Algunos eran pastores porque les gustaban los animales. Había rebaños en casi todas las casas aunque el número de cabezas fuera inferior al actual, considerándose los de 80 ovejas de los más grandes. Hoy en día superan las 200, cantidad considerada mínima para que el rebaño resulte rentable, llegando en ocasiones a las 400.

Han existido pocos pastores asalariados. Un informante señala que los rebaños no daban para tener criado, *artaldeak ez eben emoten kridue eukiteko*. Se recuerdan tres casas en las que tenían criado para cuidar del rebaño familiar, *Azpigortakoak, Arrugetako Solatxik eta Matiasek eukiezan kridu pastore*. Los Larrea de Ibarra también han solido tener criado para pastorear, pero no lo hacía él sólo sino que iba siempre acompañando a los dueños, Daniel y Eusebio.

45. *¿Se celebra alguna ceremonia de bendición de pasturajes? ¿Quién la hace? ¿Se celebran fiestas?*

No se conoce.

46. *¿Se hacen ofrendas de reses o de otra cosa a Dios o a santos por la salud de los rebaños o por otro motivo?*

No parece haya sido práctica habitual ofrendar reses pero sí ha sido común ofrecer misas por el ganado a San Antonio de Urkiola, *mezak ganaduen alde aterateko San Antonio egunean dirue emoten gendun Urkiolan*.

En alguna ocasión se bendecía el ganado, aprovechando la llegada de algún fraile.

A mediados de siglo en el Ojo de Atxulaur, paso a Itxina, se instaló una pequeña hornacina con la imagen de la Virgen. Se observaba que siempre había un ramo pequeño de flores silvestres a los pies de la estatua que nadie sabía quién las ponía. Pasó tiempo hasta que alguien se percató que lo hacía un pastor, anciano de noventa años.

47. *Perro de pastor y su utilización. ¿Desde cuándo se conocen en el país estos perros? ¿Desde cuándo no se utilizan los mastines?*

Sobre los perros pastor, *ardi txakurrek*, hay informantes que señalan que se introdujeron tardíamente, mediados los años cuarenta y que fue Eusebio Larrea, pastor de Ibarra, quien trajo el primero de la zona del Pirineo. Algún otro testimonio habla de los años veinte, pero aún así, son varios quienes atestiguan que los pastores no querían ni ver un perro cerca, *ekosi gure berez inon txakurrik*. Hasta entonces se llevaba a veces el perro de casa, pero no para ayudar al pastor en su oficio, sino como compañía. Señalan que estos perros no hacían sino dormir y en ocasiones como tenían hambre atacaban y comían las ovejas de otros pastores, lo que producía altercados entre ellos. Para lo que sí parece que servían era para defender al rebaño propio del ataque del zorro. Hay también testimonios de pastores de 60 años que aseguran que tanto su padre como su abuelo tuvieron siempre perro que les ayudaba en sus tareas con el rebaño.

Hoy en día algún pastor tiene mastines cuya función es también la de espantar al lobo y al zorro, y velar por el rebaño, pero la tendencia última es la de desprenderse de ellos pues debido al gran tamaño de esta raza pueden darse situaciones comprometidas y peligrosas pues señalan que no dejan acercarse al ganado que cuidan a nadie.

Los pastores intentan cruzar sus perros con los que conocen de otros pastores. Para ello ya se han fijado en las características que presenta el posible candidato. Que sea listo y que trabaje bien con las ovejas así como su apariencia física son detalles a tener en cuenta, y de la



camada así obtenida conservan el cachorro o cachorros que les interesan. La segunda camada se considera la mejor, *bigarren umaldia onena*.

Los perros más usados por los pastores son los de raza del pirineo, rubios, de pelo largo medio. Pero también se ven blancos y pardos. Aseguran que la forma de enseñarles a los perros a cuidar de las ovejas es hablarles mucho, hecho en el que insisten todos. También es importante que vean actuar al pastor con las ovejas para ir copiando el modo de acercarlas, recogerlas o conducir las de un lado a otro. En cuanto a ir aprendiendo con el perro viejo la opinión de los pastores difiere siendo partidarios unos y otros no. Interesa asimismo que el perro sea obediente. No suele convenir castigarlos cuando hacen algo mal pues dicen que hay perros que cuando se les castiga no vuelven a dar pie con bolo.

Los perros pastor que trabajan con las ovejas dicen que mueren jóvenes, que para los ocho años están acabados, que no pueden ya ni moverse los pobres.

Entre los ganaderos jóvenes se está hablando de una raza de perros pastor autóctonos de Gorbea. Entre sus características principales citaremos que son perros de carea, color canela, tamaño medio, cabeza fuerte con stop, trufa negra, ojos marrones cobrizos, rabo entero, doble premolar, orejas caídas y espolones.

En este año de 1998 el Campeonato de perros pastor de Oñati, lo ha ganado un vecino de Orozko, Enrique Mendiguren, joven que hace pastoreo de casa, llevando las ovejas a Santa Marina. En invierno su rebaño pasta en tierras burgalesas.

48, *Ajuar del pastor: utensilios, armas, ropas.*

### Utensilios

Entre los utensilios que empleaba el pastor estaba el pesebre o artesa, *askea*, que cumplía distintas funciones. Se trataba de un recipiente abierto de madera de haya, *pago egurregaz eginda*, de unos 50 cm de largo por 20 de ancho. Su altura sería también de 20 cm. Para agarrarlo tenía en la parte superior de los lados estrechos, dos agarraderos, uno en forma de pestaña, siendo el otro una abertura. Apoyaba sobre unas patas que levantaban del suelo 50 cm aproximadamente. Servía de recipiente para hacer la masa de los talos, *talosaskea*, para tomar de ella la leche con talo, *talosopak*, y de plato para comer el cocido, *egosaria jateko*.

Otros utensilios de uso diario eran el calderillo de calentar o cocer la leche, llamado *maskilue*. Un puchero, *lapikoa*, en el que se cocían las alubias. La sartén, *sartañekoa eiteko*. Un recipiente de ordeño, *esne kantine*; un balde, *galdarea*, para llevar el agua desde la fuente a la *txabola*; un tanque, *potea edo txoleta*, con el que se sacaba agua del balde y hacia de vaso, *potetik edaten zan ure*. Mientras que la cantina de ordeño tenía mango móvil, el calderillo de la leche lo tenía fijo, *maskiluek astea fijo eukan*. En algunas de las *txabolas* en las que

el manantial estaba un poco lejos acarreaban el agua en dos cantinas colgadas de los extremos de un palo apoyado en el hombro, *kantinak aurretik eta atxetik*.

La cuchara de madera, *egurrezko kollarea*, fue de haya, *pagozkoa*, hasta los años treinta. Después se usaron las de metal, *burdinezkoak*.

En la elaboración del queso se empleaba *esne kantine*, la cantina de ordeño, el batidor, *maletxea*, y los cestillos para dar forma al queso, *gaztai-otzarak*.

La luz que usaban en las *txabolas* era de carburo o de petróleo. También utilizaban en el exterior farol con vela. Más modernamente, hacia los cincuenta, se introdujeron las linternas complementando a los faroles, pero sin sustituirlos. En los setenta las lámparas de butano fueron de gran ayuda debido a su buena luz y a que no despedían mal olor como sucedía con las otras. Hoy en día tienen placas solares, que les sirven para iluminación y para disponer de un televisor. No tienen potencia para el frigorífico que es de butano.

A la puerta de la *txabola* sobre una *mokotza*, tronco formado por la cabeza del haya, *pago burua*, se clavaba el hacha para partir la leña, *azkorea egurrek txikertuteko*. También tenían sierra.

Una azada. Algún pastor llegó a tener junto a la *txabola* un pequeño huerto donde cultivaba hasta puerros.

Se hacían lianas que servían a modo de cuerda, empleándose para ello las cortezas de los sauces. *Bidurrek edo sokak eiten ziren. Lianak saretsatik ataraten ziren.*

### Ropas

La ropa del pastor era sencilla, se aprovechaban las prendas más viejas de casa, y como tampoco contaban con los cuidados domésticos al estar en la *txabola* largas temporadas, señalan que los pastores iban sucios, *ugerra dariola joaten ziren*. Como ropa interior llevaban camiseta, *juboia*, y calzoncillos de felpa, siendo a principios de siglo los calzoncillos largos y la camiseta de manga corta o larga, para pasar a calzoncillo corto y a camiseta de tirantes en la actualidad. Hoy en día el aseo personal y la limpieza en la vestimenta es una característica sobresaliente. La camisa podía ser de mahón, jersey de lana o chaleco y pantalones azules de dril. Era también común a mediados de siglo llevar en invierno chaqueta y pantalones de pana. No se recuerda haber pastoreado con blusa. Luistxu Larrea pastor fallecido a los 96 años a mediados de los sesenta llevaba blusa para vestir pero no para ir al monte, *eroaten euan bruse jazteko, basora joateko ez*.

Los pantalones los sujetaban antaño con faja, hoy en día con cinturón, *frakak eusteko garrikoa eroaten eben, gaur egun zintxoagaz estuten dabez*.

Los pastores se cubrían los pies con peales, *mantak*. Se trataba de un paño de algodón grueso de color blanco de unos 40-60 cm de lado que se adquiría en el co-



mercio. Se arrojaba el pie con él doblando cada uno de los lados sobre el pie y la punta sobre el empeine. El peal o manta cubría hasta media pierna y se colocaba sobre los pantalones. Encima se llevaban las abarcas.

Además de los peales, se han usado calcetines de lana de oveja, *ardi lanazko mediak*, que llegaban hasta media pierna y se conocían como *txapinek*. Eran en ocasiones tricotados por los mismos pastores. Señalan que los peales eran más cómodos que los calcetines, entre otras cosas porque se secaban mejor cuando se mojaban, *medi lanazkoak nok sikitu busti ezkeru*, pero el hecho es que los calcetines se han impuesto. Dicen que los confeccionados con lana de oveja eran más calientes.

Las abarcas eran de piel, hechas en casa, pero las curtidas eran más seguras porque la piel no resbalaba tanto. La madre de un informante las compraba en el mercado de Villaro. *Oñetan narruzko abarkak eroan dira gerra osteirarte. Etxean egindakoak ziren batzutan, baina kurtiduik ziren segurukoak, ez ziren labanduten. Gure ama plazara Villarora joaten zan eta handik ekarten euzan.*

Las abarcas de goma, *gomazko abarkak*, se introdujeron después de la guerra civil del 36. Las primeras que llegaron en aquellos años de escasez estaban hechas aprovechando la goma de las ruedas de los automóviles, *autoko txirrinkakaz egindakoak, belarriek ateretan jakozan aurretik eta atzekaldetik*. Se les hacía un par de cortes en la parte delantera, lo que permitía sacar una lengüeta que hacía de puntera y subía hasta cubrir la parte superior de los dedos, y lo mismo por detrás para formar el contrafuerte. El cordón con el que se ataban se pasaba por unos pequeños agujeros o presillas. Este cordón se compraba en el comercio o se hacía en casa con lana de oveja negra, *trallak*.

Las abarcas hechas en casa se hacían de piel de vaca, *bei-narrue*. Era usual matar una vaca, repartiéndola a veces hasta entre cuatro familias, para hacer cecina con su carne. La piel también se repartía.

Podía hacerse con piel curtida o sin curtir. Para curtirla se llevaba a la muy cercana localidad de Villaro<sup>3</sup> en cuyo caso se conseguían unas abarcas de mayor calidad. Su piel era más blanda y se adaptaban mejor al pie.

La piel que no se curtía había que ponerla a remojo, *beratuten*, para trabajarla. Cuando dejaban de usarse las abarcas éstas se ponían muy duras y solía ser necesario mojarlas antes de calzárselas nuevamente.

Cortaban la piel ayudándose de una horma de madera de castaño que tenía la forma de la abarca. Existían dos tamaños, de hombre y de mujer. Con la piel esta se confeccionaban también las correas, *ugelak*, para las abarcas, o para otros usos.

Seguidamente se extendieron las abarcas de fábrica. Eran de goma negra, el piso presentaba unas bolas en forma de tachuelas que eran de goma también. Los cordones para atarlas se pasaban por presillas o a través de

ojetes. Se ataban sobre el empeine cruzándolos de uno a otro lado y se enrollaban alrededor de la pierna hasta casi el mismo borde del calcetín. Tanto los ojetes como las presillas solían ser seis, uno central en el empeine, dos a cada lado, y otro en la parte de atrás.

Los hombres solían elegir unas abarcas más cerradas mientras que a las mujeres les gustaban más livianas y escotadas, *gizonenak sakonagoak eta andreenak eskotadugoak, azalagoak ziren*.

También se han usado borceguies, *bortxegiek*, que eran una especie de botas que llegaban a un cuarto de altura de la pierna, con tachuelas en la suela, y agujetas para atarlos.

Después de las abarcas por los años sesenta se impusieron las botas chirucas, hechas de un material similar a la loneta, de color marrón, suela de goma y atadas con cordones hasta un poco más arriba que el tobillo. Hoy en día siguen usándose aunque están saliendo al mercado mejores materiales que son impermeables y transpiran bien como es el *goretex*.

Las abarcas de goma que fueron una revolución en su día están en desuso, se les achaca que se sudaba mucho con ellas y los calcetines llegaban a mojarse. De todas formas hay algún pastor caprichoso que tiene a gala llevarlas, abillantándolas con cera y las complementa con medias de lana de oveja y cordones, *trallak*, hechos por él mismo.

Esteban Larrea, nacido en el año 1909, recuerda el día que un tratante de ganado le dijo: "Hoy he pasado el río, con agua hasta las rodillas, y no me he mojado". Quedaron todos los presentes sorprendidos y no podían creerlo. Esto sucedía en el año 1931 y se trataba de las primeras katiuskas que él vio. No mojarse los pies resultaba algo extraordinario.

Ha sido común en los años cincuenta ver al pastor llevando paraguas, *guardasola*, sobre todo cuando bajaba del Gorbea al caserío o subía a la *txabola*. Compraban unos que eran más fuertes, tenían doble varillaje. En épocas anteriores se han guarecido de la lluvia llevando un saco de yute al cual se le metía una de las puntas ciegas hacia dentro convirtiéndolo así en capuchón, *sakue bera txoto eginda, txapiloa einde sakue*.

La cabeza se la cubría con boina.

En invierno usaban tapabocas, *tapabokea*, una especie de bufanda grande o manta pequeña, para guarecerse del frío.

El pastor hoy en día, lo mismo que en otras épocas, se acompaña de cayado. Lo llevan para caminar pero también para conducir al ganado. Se trata de una vara de avellano cortada en menguante, en los meses de noviembre a febrero, y puesta a secar. Las varas de la zona de Orozko son de color rojizo, el preferido para algunos, aunque también hay testimonios que señalan que el palo debe de ser muy blanco y recto, *egur zurie eta palu arteza*. La longitud del cayado dependía de la altura del pastor, y de sus gustos personales, siendo la medida habi-

3) Se pasaba a Villaro andando, a través de Mendigan.



tual hasta el pecho, *bulerrera elduten jakon pastoreari palue, sama kontragiño*.

El testimonio de dos de los pastores señala que el palo del pastor debe reunir las siguientes características: *Basoko urretxakoa izan bear dau. Eguzki begikoak, eta arrak onenak dira, plsu gitxigoko eta palu gogorra go emoten daudielako. Ebagiteko, gabonetatik zezeilara, iritargie ilberan dagoenean sasoirik onena da, beste denpo-retan azala jausten jakie paluei eta ustelduten dira. Urretxako arra-paluek eme-paluek baiño estimatuagoak dira, emeak une andigoa eta zabalagoa daukielako. Arra edo emea dan bakarrik igitzen jakie ebagi ezkerro, unea ekosi ezkerro. Urretxa batek euki lekez arrak eta emeak.* (La vara del pastor ha de ser de avellano silvestre, que crezca en lugar soleado y sea macho, ya que dan palos de menor peso y más duros. Su corte ha de efectuarse en el menguante de los meses de diciembre a febrero pues de lo contrario se les cae el pellejo y además se pudren. Se prefieren los palos-macho sobre los palos hembra ya que estos últimos tienen médula más gorda. Sólo se distingue esta cualidad cuando se cortan las varas, pudiendo el mismo avellano presentar machos y hembras). Añaden que una de las zonas donde se consiguen buenas varas son las orillas del torrente que de Urebarri baja a la Torre de Ugarte, *Ugarteko Torretik Urebarrire dagoen erreka bazterretan topetan dira palu onak*.

Consigo llevaba siempre una navaja, *kutxilua boltsan*. Los que fumaban usaban un encendedor, *txiskerue*, de chispa, que encendía una mecha que no tenía llama. La ventaja era que el viento no lo apagaba. En la *txabola* solía haber cerillas.

Para andar sobre la nieve los pastores han usado raquetas que llamaban *parrilak*. Las hacían ellos mismos de sauce, *saratsezko egurregaz*. Eran sencillas, se componían de dos maderos paralelos de aproximadamente 40 cm de longitud unidos entre sí por tres listones de 30 cm de anchura. Solían llevar unas tiras de cuero para encajar el pie sobre la parrilla y para atárselas a los pies.

49. *Productos del pastoreo. ¿Cuál es el destino de las reses? ¿Dónde y cómo son vendidas? El empleo de la leche, la fabricación del queso, el uso del suero. ¿Se calienta la leche mediante piedras candentes? ¿Qué otras labores de mano hacen los pastores?*

Entre los productos del pastoreo se señalan la venta de los corderos, leche, queso, lana y ovejas viejas.

Los corderos machos, *azuriek/azurariiek*, se vendían para carne a los tratantes al mes o mes y medio de nacer. Actualmente parece que lo hacen antes, a los 15-20 días. Los llevaban a los mataderos de Bilbao o Vitoria. Suelen alcanzar a la hora de la venta alrededor de 10 kg en vivo. Los precios pagados en 1998 han rondado las 400-450 ptas/kg en vivo.

La capa de lana de cada oveja suele pesar de 2 a 4 kg. Se ha pagado en el año 1997 alrededor de 100-115 ptas/kg.

Una oveja pesa de 35 a 40 kg alcanzando algunas hasta los 60 kg. Los pastores gustan de discutir y apostar sobre sus pesos sobre todo cuando se reúnen para esquilárselas. En el año 1998, las ovejas en producción se han pagado a 15.000 ptas, 3.000 *ogerleko bakotxa*, y algunas cabezas excepcionales hasta 25.000. Las ovejas viejas, *ardi zarrak*, para carne, a 3.000 ptas cada, y siendo en canal a 250 ptas/kg.

En los años 40 se pagaban 10 duros por las viejas. Una buena de las de parir podía costar hasta 26 duros. El precio de la cordera en bruto era de 6 ptas el kg.

Los precios los ajustaban los tratantes. Además de los del pueblo, *bertako tratanteak*, venían tratantes guipuzcoanos, navarros y hasta franceses. Han sido tratantes los de *Goraitze* y los de *Azpigorta* de la parroquia de San Martín. Esteban el de Iguartze, nacido en Goraitze también lo fue hasta su muerte en el año 1961. Esteban Larrea, de Zalao, se retiró en la década de los cincuenta. Estos dos últimos fueron de la feligresía de Olarte. Hoy en día algunos de sus descendientes siguen la saga familiar.

Las ovejas viejas se vendían al matadero para carne. Esteban Larrea de Zalao, *Esteban Tratu*, hubo un tiempo en que las llevaba para su venta hasta el matadero de Zorroza. Salía a las diez de la noche de Zalao y andando por la carretera, *kamiñoz kamiño*, pasando por Areta, Arrankudiaga, Miravalles, Arrigorriaga, Buya, La Peña, Bilbao La Vieja y Basurto llegaba a Zorroza para las 10 de la mañana, hora tope para entregarlas.

Se venden también las ovejas estériles, *antzuek*, las que transcurridos los dos primeros años de su vida, *arkastak*, no llegan a quedar preñadas, o las que en alguna fase de su ciclo reproductor dejan de tener crías durante dos años consecutivos. Otra denominación que reciben las estériles es la de *matxorrak* en cuyo caso podían referirse a animales con problemas de hermafroditismo. Señalan que al nacer parecían corderas y al año iban cambiando de forma, momento en el que empezaban a hacer gestos de carnero.

Algunas ovejas pueden ser vendidas directamente a otros pastores que están interesados en adquirirlas para engrosar el rebaño o para mejorar los resultados del mismo cuando se trata de ovejas cuya lana, leche y crías son de una calidad excepcional.

Las ovejas viejas se venden en otoño y las buenas en primavera, cuando van a parir, *umetuteko daozenak salduten dire udaberrian eta okelarako ardik udagoienean*.

## Queso

Entre los pastores de nuestra zona la leche de las ovejas se destinaba principalmente a la elaboración de queso. Puntualmente se vendía alguna pequeña cantidad para hacer cuajada, *putxa*, cuando los rebaños pastaban cerca de núcleos habitados. Hoy en día hay pastores que venden prácticamente toda la producción de leche a queserías.



El pastor se levantaba sobre las 5 o las 6, al amanecer, *goizetik jagi, egun sentin*, y su primer trabajo era recoger y ordeñar las ovejas, para elaborar el queso seguidamente, *ardik batu, eta ezi gaztaia egiteko*. Melía en el corral las que hubiera que ordeñar y las que tenían cría se apartaban, *begitu ardi azuridunek zeintzuk ziren kanpoan izteko eta esnedunek sartu korralean ezteko*. El pastor ordeñaba las ovejas en cucullas, *ezteko kukurumuxu (edo kukumixu) paretan zan*, sin sentarse en ningún taburete. La leche se sacaba a un calderillo, esne kantinera, que era un recipiente cilíndrico de unos 40 cm de boca, 30 cm de alto y 12 litros de capacidad y una sola asa, *galdarea, biribile, zabala, asta batekoa zan*, que se abatía.

Hoy en día usan jaulas para ordeñarlas. Las ovejas van entrando en un pasillo hasta quedar encajadas en una jaula ante la cual espera el pastor sentado. Una vez ordeñada sale para dejar paso a la siguiente. Actualmente y aún tratándose de rebaños considerados grandes sigue ordeñándose a mano tardando unas dos horas y media en el ordeño de 400 ovejas.

La cantidad de leche que produce una oveja varía según el momento. Recién parida da mayor cantidad y paulatinamente va disminuyendo su producción, volviéndose la leche más gorda y grasa al final, hasta que se seca la ubre al cabo de unos tres meses y medio.

Actualmente la cantidad media que se recoge es de unos dos litros al día por oveja. Antaño, cuando la alimentación era inferior, había que pensar en la mitad de las cantidades actuales. Un informante señala que un rebaño de 70 ovejas daba unos 18 l de leche cada vez y en épocas de buena hierba, *bedarra sakon egoenean*, alcanzaban hasta los 50 litros. Estas cantidades oscilarían entre medio litro y litro y medio por día.

Finalizado el ordeño, se colaba la leche para quitarle las impurezas. Usaban para ello un embudo con tubo de salida de diámetro ancho en donde se introducían unas ortigas verdes que las arrancaba el pastor valiéndose de la boina. Se colocaban con los tallos hacia abajo y eran ellas las que propiamente hacían de colador, *esnea irizten zan asunekaz*. Este colador rudimentario, *irizontzia*, lo siguen usando algunos pastores en el año 1998.

A la leche ya colada se le añadía el cuajo. Cuando se usaba cuajo natural, *gatzagie*, que ha sido lo tradicional, se echaba una cantidad muy pequeña, una bolita del tamaño de una avellana que se aumentaba o disminuía en función de la fuerza del cuajo aquél. Sólo era válido el cuajo de los corderos que estuvieran tomando leche únicamente. A continuación se desmenuzaba entre los dedos, se derretía en un poco de agua, *basu baten uregaz urtute erabilten zan*, y se mezclaba con la leche templada, *epelean*, batiéndola y revolviéndola con el batidor, *maletxagaz iribiatu eta erainde*. Era importante ordeñar las ovejas sin interrupción y hacer el queso sin dilación, pues la leche tenía que mantenerse templada para que cuajara por lo que si alguna vez se enfriaba era preferible

meterla en un recipiente que contuviera agua caliente que calentarla directamente pues se agarraba y no quedaba bien. A continuación se dejaba reposar de diez a treinta minutos hasta que cuajara, *galdaran itxi gogortu arte, ezarri daiten*. Se comprobaba si estaba cuajada la masa, *artute baegoan begiratu*, y seguidamente se procedía a despedazar y romper la leche cuajada con un batidor artesanal, *maletxa*, preparado por el mismo pastor. Seguidamente de forma suave se apretaba con las manos la leche cuajada para que endureciera, *matoia birrindu eta eskuekaz zapaldu, sakatu eta geldi geldi baxatu parau daiten gogor*, y hacer que el suero, *gatzurea*, saliera a la superficie *eskuegaz erain, gogortuta dagoena ondo apurtu, txikitu eta, ure ganera bueltateko*. Se cortaba con el cuchillo un trozo de la masa, se le daba forma, y se introducía seguidamente en los cestillos donde se dejaba reposar. Los quesos preparados por la noche se sacaban de los cestillos a la mañana siguiente y los de la mañana a la noche, poniéndolos a secar sobre las baldas de la *txabola* o en el carnero *paretan zen matoia, gaztaia egitekoa zana otzaretan sartuten zan, eta urrengoko egunerarte, edo goizekoa gauberarte izten zan*.

Al siguiente día se les echaba un poco de sal y se les daba la vuelta, proceso este último que se repetía hasta que terminaran de curarse, *azala bellegitu arte*, al cabo de 10, 15 días. Había pastores que en lugar de echar la sal sobre el queso ya formado lo hacían directamente a la leche antes de cuajarse.

El queso se hacía a mano, *eskuaz eiten zan*. A mediados de los cincuenta se introdujeron las prensas, artillugio artesanal, con el que se comprime la leche cuajada para sacarle el suero, siendo el resto del proceso similar al manual.

Antaño no se vendía la leche de oveja a no ser una cantidad muy limitada a los vecinos del entorno para hacer cuajada, *putxa*, aunque esta costumbre haya variado en esta última década ya que hoy en día hay pastores de Orozko que hacen queso solamente para consumo familiar o bajo pedido de algún caprichoso. El vender la leche da menos trabajo. Se va reservando la de dos días en un depósito refrigerado disponible en el caserío, a donde la bajan desde el Gorbea a diario, y pasa a recogerlo el camión de la quesería. *Egun birik baten dator letxeroa esnea eroaten*. El precio por litro, pagado en el año 1998, asciende a 125-130 ptas. Algunos de los pastores venden la leche de las ovejas mientras las tienen en los alrededores del caserío y cuando las llevan al Gorbea hacen queso.

El batidor, *maletxa*, lo confeccionaban con una rama de acebo, *gorostizkoa zan*, a la que le doblaban las ramas que brotaban de ella, dándole forma similar a la de los batidores manuales.

Los cestillos, *gatzai-otzarak*, donde se metía la leche para que al cuajarse fuera tomando la forma del queso estaban hechos de fresno, *lexarrezkoak*.



El cuajo natural, *gatzagie*, era el cuajar de los corderos, *azuri txikerren tripe nagusia*, que se secaba colgado al aire. Había de ser de corderos que estuvieran aún mamando. El cuajo industrial, al que llamaban *kuajue*, se compraba y se vendía en líquido. Era más fácil calcular la cantidad necesaria para cada queso, pues se medía en gotas. Ya en los años cincuenta había sido introducido en la elaboración del queso aunque se simultaneaba su uso con el cuajo natural preparado por los pastores. Hoy en día únicamente emplean cuajo industrial en la elaboración de los quesos.

Para obtener un kilo de queso se precisaban de tres a cinco litros de leche. La cantidad dependía de la época del ordeño. Al comienzo la leche es más floja y se necesitaba mayor cantidad, y cuando a finales de julio se hace más gorda y grasa, menos, *zenbat eta lodigo esnea esne gitxigo bear da ze koipe geiago dauko*. El queso se está pagando a 1.700/1.800 ptas el kg (1998). Ha habido épocas en que el prensado era más caro pero hoy en día el hecho a mano está al mismo precio pues parece ser que los caprichosos prefieren el proceso más antiguo, manual enteramente.

De San Pedro en adelante, cuando la leche de oveja estaba muy gorda había que adelgazarla con agua para calentarla y tomarla, *uregaz meatu bear zan*. Sólo un pastor señaló que se calentaba con una piedra para que no se agarrara, proceso éste del que había oído hablar aunque él nunca lo hubiera practicado, *arrieri pegetan jakon karrankue galdareari barik. Ez zan erretan esnea*.

Algunos informantes señalan que metían una piedra a la leche que se fuera a hervir para que no se agarrara, *arrie botetan eutsen erre ez eiteko*. Había a quien le gustaba añadir a la leche de vaca y también a la de oveja una hoja de menta, *batana*, o sal para darle gusto. *Esneari botetan eutsien batana, gatza bere*.

### Labores manuales

A principios de siglo fue usual que los pastores hicieran punto, tricotaban casi en exclusiva calcetines de lana de oveja, *ardi-mediek*. Los hombres trabajaban el punto más prieto que las mujeres pues tensaban el hilo con fuerza, resultando unos calcetines recios. Costaba que les calara el agua pero cuando se mojaban tardaban mucho en secarse. Los informantes señalan que para la confección de los calcetines, las mujeres tejen punto del derecho, por fuera, mientras que los hombres sólo del revés.

Ha sido común que el pastor cardara e hilara la lana.

En este proceso lo primero que se hace es separar la capa más limpia de la lana, la que presente un mismo tono, eligiendo asimismo la parte más suave.

A continuación se lava con agua y jabón. Es un trabajo arduo pues resulta dificultoso el hacerlo por la cantidad de grasa que tiene la lana. Se extiende seguidamente para secarla, cuidando de no apelo-tonarla. Luego se

separa, se ahueca, *apartau, afotu, azitu*, y se carda, *kardeagaz kardatu eta txaramileagaz irauin*. La carda se componía de dos tablas con mango y puntas hacia arriba, similar a los cepillos, *kardak zepilloak dira*, entre los cuales se metía la lana que restregándola entre los cepillos varias veces se iba ahuecando y soltando. Una vez hueca se ponía el copo de lana cardado en el palo de hilar, *goru palue*. Se iba tirando de este copo con los dedos al tiempo que se iba retorciendo. El extremo se sujetaba a un vástago de hierro que giraba y ayudaba a que la lana se retorciera y formara el hilo. Esta pieza recibe el nombre de *ardatza*. *Gorutan eiteko, lanea kardau eta goru palue eta burdinezko ardatza erabilten zan*.

El palo de hilar solía ser de acebo, *goru palue gorostizkoa izaten zan*, con las ramas dobladas sobre sí en la parte superior, para que pudieran sujetar el copo de lana; tenía la misma forma que el batidor que usaban los pastores para la leche, *maletxea*, pero con un palo más largo.

En vez de *burdinezko ardatza* también se usaba *txaramila*, llamado también *txamilla*, que es una pieza en forma de carrete, al que atraviesa un pincho, que al girar hace que se vaya formando el cordón, *txaramileagaz biurtuten da*. Después se hacen los ovillos.

Con la *txaramila* que preferentemente la usaban los hombres se conseguía una lana más fuerte, *obeto paretan zan txaramillagaz, firue fuerteagoa*. Las mujeres, en cambio, empleaban el vástago de hierro, *ardatza*.

Los ovillos de lana que se obtenían se empleaban sobre todo para hacer calcetines de lana, *medie eiteko*, que se tejían con cuatro agujas, *lau orratzakaz elten zirean*. Con la lana esta también se confeccionaban los cordones, *trallak*, en cuyo caso se precisaba que fuera negra. Estos cordones que eran de 6 hilos (2, 2 y 2) servían preferentemente para atarse las abarcas.

También se cardaba lana de cordero, más fina que la de oveja, con lo que los calcetines así tejidos resultaban más esponjosos y agradables.

*Los cencerros*. Los pastores preparaban los cencerros para sus ovejas ellos mismos. Ver pregunta 14 de ganadería.

### 50. ¿Cómo se transportan al valle los productos de la majada o pasturaje?

Era usual que un miembro de la familia se acercara una vez a la semana hasta la *txabola* del pastor, *etxeok joaten ziren gaztaiatan eta maletea altzetan*. Este trabajo era responsabilidad a menudo de los hijos jóvenes de la casa, podían hacerlo también las chicas. Se llevaba el burro de casa para bajar los quesos, *astoan eroaten ziren astean bein gaztaiak*, y a la subida se aprovechaba el viaje para proporcionar al pastor su alimentación básica y la muda para cambiarse.

Se llevaba harina de maíz para la elaboración de los talos; alubias para el cocido que se comía invariablemen-



te todos los días, y algo de tocino. Esto era lo básico. Algunas madres por complacer a sus hijos con algo especial les mandaban un pedazo de pan casero, y con carácter excepcional un poco de chorizo y jamón; en otoño, nueces, avellanas o castañas. *Arturune taloak egiteko, indabak, urdeie, inoiz txorizoa eta pernille maletan*. La vida era dura para los pastores, aunque haya que decir que en el caserío era parecida. Una mujer de Zaloa señalaba que un pastor a quien ella le hacía el transporte de los quesos hasta el caserío solía preguntarle a su llegada a la *txabola* si no le habían dado ni siquiera un pedazo de tocino para él, *zer? ez dautsuei gurean urdei zati bat emon?*

Cuando terminaba la temporada de los quesos, *gaz-taiak bajetan ez zirenean*, el mismo pastor debía subir al hombro aquello que necesitara, *maletea lepon eroan bear eban*. Se valía para ello de la manga del jersey, haciéndole un nudo en el puño y colgándose de la espalda. Otras veces envolvía las viandas en un pañuelo de cabeza que se llevaba colgado de la punta del palo, *buruko pañilue palu puntan eroanda*, o atado a la cintura, *garrin be eroaten eban*. Cuando la carga era grande se repartía en dos sacos, que se llevaban colgados uno por la espalda y el otro por delante.

Hoy en día los que no disponen de un todoterreno, cuando van andando llevan la maleta en una mochila.

#### 51. ¿Cómo se mide la leche?

Antaño se medía la leche en cuartillos y azumbres, hoy en día en litros. Una informante me dice que su padre y tío usaban la expresión *kaiku bete bat esne edan*, beber un kaiku de leche, pero desconoce la medida o la cantidad a la que se referían.

#### 52. ¿Cómo y cuándo se efectúa el esquila de las ovejas?

*Ardik eskilau*. Las ovejas se esquilaban en la segunda quincena de junio. Era costumbre bajarlas desde el Gorbea al caserío para hacerlo. Los pastores de Zaloa, por ejemplo, hacían coincidir el esquila con el día precedente o siguiente a San Pedro, fiesta local del barrio, así ellos también disfrutaban de la festividad en casa.

Había de ser un día seco el del esquila. Se efectuaba entre varios pastores que se ayudaban unos a otros para hacerlo. Suponía todo un rito. Se cambiaban impresiones, se discutía, se calculaba el peso de la capa de lana de las ovejas, la cantidad de leche que daba cada una, su peso, correrías de los zorros y demás. Si el rebaño era grande pasaban incluso dos días. Era muy usual organizar una buena comida o cena para agasajar a los pastores que habían acudido a ayudar. El menú era de día de fiesta, siendo usual la paella, bacalao, cordero, café y licores, todo en abundancia.

Había pastores muy exigentes a la hora de esquila sus ovejas y entre ellos también eran conocidos los que

efectuaban el trabajo primorosamente. A algunos les resultaba tan doloroso que se les hicieran heridas a sus ovejas por un descuido con las tijeras que no dejaban que cualquiera esquilase su rebaño.

Para esquilarlas sacaban a la oveja del corral y uno de los pastores pasando su mano izquierda por debajo de las patas delanteras hacía que la oveja se apoyara sobre sus cuartos traseros y mantuviera el lomo erguido contra el pastor que permanecía de pie. Comenzaba haciéndole un corte con las tijeras bajo la papada, *paparrean*, continuando a lo largo de la tripa. A continuación le ataban las cuatro patas en cruz, usando en general cuerdas, *trallak*, confeccionadas por ellos mismos. Después tumbaban a la oveja de costado y otro pastor procedía a cortar el resto de lana empezando por el cogote, *kokote*, hasta la altura de los hombros, y a continuación a lo largo hasta conseguir sacar toda la lana en una sola capa. Solían seleccionar las capas, reservándose algunas para sí, bien por ser de especial calidad o por ser de color negro, color más inusual, que se destinaba principalmente a la confección de cordones, *trallak*, o se deseaba para tejer una prenda negra. Las demás iban metiéndolas en unos sacos grandes que se vendían.

Aunque el flequillo de la oveja, mechón de lana que lleva el animal sobre el testuz no se cortaba, había pastores que sí se lo recortaban ligeramente, poniendo gran esmero en el empeño para no afearla. Gustaba a los pastores que sus ovejas tuvieran un vellón grande y frondoso.

Las tijeras que usaban eran largas, de resorte, *mollazko artazik*. Las afilaban sobre un bloque de piedra arenisca, *arearria*, que se iba mojando. Hoy en día hay pastores que han comenzado a esquila las ovejas con máquina eléctrica.

En el final del invierno, antes de parir, se procedía a hacer a las ovejas un arreglo en la lana para que en el momento del parto no se manchara con sangre ni quedaran excrementos pegados.

Se esquilaban las ovejas desde finales de junio hasta mediados de julio. Hasta la introducción de los todoterrenos se les bajaba al caserío para hacerlo pues era más sencillo moverlas a ellas que acarrear los fardos de lana ya que una capa viene a tener de dos a cuatro kilos.

Antaño el destino casi exclusivo de la lana de la oveja lacha era la confección de colchones. Durante la última década la venta de la lana ha estado en franca regresión, pagando muy poco por ella y en algunos años no ha habido compradores, tanto es así que en el 96 la Diputación vizcaína mandó quemar las mantas de lana que los pastores tenían acumuladas sin haber podido darles salida. Como la lana no se pudre y además quema mal, parece que hoy es el día que sigue habiendo mantas de lana abandonadas en el Gorbea.

En el 97 se vendió la lana a un precio que osciló entre las 100-115 ptas/kg y en el 98 se ha pagado menos que el año anterior. Actualmente la lana se está usando para



hacer una pasta que se emplea en los tableros de aglomerado.

Si por error se le hacía a una oveja alguna picada con las tijeras, se les curaba al finalizar con violeta genciana y yodo. Hoy en día señalan que les curan con un antibiótico, cloranfenicol, cuyo nombre comercial es *Beterin Fenicol*, y con ello curan de todo.

Al tiempo de esquilas les revisaban las pezuñas, les sacaban las piedras que tuvieran incrustadas y se las recortaban si era necesario.

De veinte años a esta parte al terminar de esquilas se les pasa por unas bañeras que contienen sulfato de cobre, lejía y sal. También se ha acostumbrado darles sulfato (de color azul) en las patas.

Para quitarles las garrapatas, *kaparrak*, se les echaba zotal.

A las ovejas se acostumbraba cortarles el rabo, *ebagi eiten jakie buztena*. Algunos pastores se lo hacían a las crías recién nacidas, a las que no iban a ser vendidas, mientras que otros esperaban hasta los 6 meses. Se les corta el rabo con cuchillo por la parte de arriba, a la longitud del pulgar. Debía de hacerse en menguante. A los carneros se les corta a tamaño más pequeño que a las ovejas, *ariari motxo, motxo*. Antaño se les quemaba la herida con un hierro candente mientras que hoy en día se les coge la vena con unas pinzas y se tira hasta que se rompe con lo que se encoge sobre sí y el extremo queda dentro y deja así de sangrar.

### 53. *Caza de alimañas: raposos, tejones, topos... Uso de espantapájaros. ¿Cuáles?*

Algunas de las alimañas<sup>4</sup> que los informantes citan como conocidas son: el raposo, *azagara*; el tejón, *azkunarra*; la comadreja, *ogigaztaia*, de quien se decía que tenía veneno; la garduña, *kutuxe*, que es algo mayor que la ardilla, *katagorria*; el lirón, *mixerra*, de color pardo, papada blanca, cabeza aplastada, *pardotxua, samea zuria, burua zapala*; el gato montés, *basakatue*; el lobo, *otsoa*; el jabalí, *basurdea*; la culebra, *subia*; el buitre, *saie*; y por último las águilas, actualmente desaparecidas, *arrañorik ez dago gaur egun*.

**Zorros, azagariak.** La opinión de los pastores es que la alimaña que mayor daño producía en los rebaños era el raposo, *azagariak txarrenak ziren*. Consideran al zorro un animal listo, *azagari bitxo listoa da*. Se les ponía veneno para matarlos. Para ello los pastores contrataban anualmente, por los años cuarenta, a Patxi "el Guipuzcoano" quien pasaba varios meses en la zona, hospedándose en Iguarte o en Zaloa, *azagari kusitzaila Patxi Gipuzkoakoa zan. Pastoreak ekarten eudien. Pagetan*

*eutsien ardiekaz. Lo elten eban Iguartzen eta gurian, Zaloan. Benenoa iminten eutsoen, tostadea iminten eutsoen.*

Utilizaba para matarlos un veneno, conocido como tostadea, cuya fórmula no se conoce porque la mantenía en secreto. Se metía en una habitación él solo para hacer la mezcla. Tenía éxito en su función pues cogía varios zorros, hasta seis a la semana, cuyas pieles exhibía como prueba para demostrar su quehacer. Se le pagaba en especie, con ovejas, aportando cada pastor una cada temporada.

Para acercar los zorros hasta el veneno dicen que acudía a puntos estratégicos de paso desde donde arrastraba una sardina vieja según unos, y un pedazo de carne según otros, con lo que conseguía dejar rastros que conducían hasta el veneno. Con unos pocos puntos, no más de diez, cubría todo el Gorbea.

Otra práctica era untar veneno a pedazos de carne de oveja para que se los comieran los zorros aunque hay pastores que señalan que no comen la carne de oveja, se limitan a matarla y desangrarla. Solamente en el caso de que la oveja esté preñada sacan el feto y se lo llevan a sus crías para que lo coman, *umie jan ama llda, atara eta jan*.

Aparte de Patxi el Guipuzcoano también se recuerda el nombre de Luqui el de Miravalles.

Algunos mendigos acostumbraban pedir de casa en casa llevando como trofeo la piel de un zorro o de otra alimaña, *Tambor uzena euken gizona ibiltzen zan azagari bategaz eske etxerik etxe*.

Un informante señaló que se emplearon espantapájaros en algún momento para espantar a los zorros, *txuzoak iminten ziren azeriak jagoteko*.

**Lobos, otsoak.** Dicen que los lobos acudían de otras zonas pero que habitualmente no criaban en Gorbea. Cuando los pastores detectaban su presencia se reunían y los espantaban haciendo ruido, a tiros, o con fuego, *uxatuteko tiroka edo suegaz*. También señalan que el lobo tiende a marcharse hacia donde ha venido y que en la sierra de Orduña (Bizkaia) de donde parece procedían los que llegaban hasta Gorbea los mataban conduciéndolos hacia unas loberas que allí había. Los iban encajonando en una especie de corredor con una trampa en su extremo, agujero tapado con ramas, en el que el lobo acosado caía tras haber sido acorralado.

Mayor problema presentan los lobos que han aparecido estos últimos años y que en el 97 mataron varias ovejas en una sola noche. Su presencia se achaca a que la Diputación los ha soltado en el Gorbea expresamente y como han sido criados en granjas resulta imposible espantarlos como ocurría antaño con los que llegaban de otras zonas y no queda otro remedio que acabar con ellos.

4) Los nombres de estas alimañas se han recogido en euskera. Hemos consignado en castellano aquellos que creemos son su traducción.



En el 99 ha habido varias batidas para intentar matarlos. Se han efectuado intensas búsquedas en las que han colaborado varios pastores y ganaderos de Orozko así como también de Villaro, Zeanuri (B); Baranbio, Murgia, Zigoitia y Zuia (A); ayudados por los guardas de la Diputación, sin cuyo consentimiento no se pueden tomar iniciativas para perseguirlos y menos aún para eliminarlos. Desplegándose en abanico, van avanzando por la zona señalada, intentando mediante ruido y tiros que los lobos se dejen ver. Al menos en dos ocasiones diferentes llegaron a disparar a alguno de los ejemplares, desconociéndose si cayeron abatidos o huyeron por la Cruz existente en la cima del Gorbea, hacia Alava.

**Los perros asilvestrados, *txakur solteak***, también se consideran peligrosos hoy en día, *txakur deslaiek dire txarrak*.

**Los buitres, *saiek***, atacan a veces a las bestias que están enfermas, pudiendo llegar a matar a las que se encuentren tumbadas. Agreden al animal que está pariendo y se comen la cría. De todas formas a los buitres les preceden los cuervos que comienzan por sacar los ojos al animal y a continuación es la hora de los buitres, *belak aurretik doaz begiek ataraten eta gero saiek jaten*.

**Los jabalíes, *basurdeak***, también atacan a los rebaños en ocasiones y pueden matar ovejas cuando están hambrientos.

54. *¿Durante el invierno toman los pastores en alquiler terrenos donde apacentan sus rebaños, y a qué precio? ¿O practican la libre circulación de terrenos baldíos?*

Ver respuesta 55.

55. *¿Hay caminos tradicionalmente utilizados por los pastores con sus rebaños para trasladarse de unas regiones a otras? Describáanse tales rutas.*

Fue habitual que los pastores del Gorbea llevaran sus ovejas durante uno o dos meses a pastar a otros pueblos. Acudían a poder ser a las campas de lugares cercanos y a zonas en donde el precio del alquiler de las campas no resultara elevado. El pastor se desplazaba con anterioridad para buscar patrona y ajustar las condiciones de los pastos. Señalan que los rebaños eran bien acogidos porque las ovejas hacían estiércol allí donde estuvieran y su estancia servía de abono.

En general no tardaban más de un día en el traslado, *urtein goizaldean gauberako elduteko*. Acompañaban al rebaño dos personas, *lagun bigez naiko zen*. En el camino las ovejas comían lo que encontraban a su paso, ya que es un animal que se adapta bien, incluso en condiciones adversas.

Los lugares citados a continuación son, entre otros, algunos de los que más frecuentaban los pastores de Orozko. Iban a:

- Arratia, por Adaro, Mendigan y Villaro.
- Arrankudiaga.
- Zeberio. Por Adaro se pasaba a Arrugaeta y de allí a Zeberio.
- Lezama (Alava). Por Barambio.
- Llodio.
- Sodupe. Por Llodio, Okendo y Gordejuela.
- Somorrostro. Por Okendo, Sodupe, Zalla.
- Quincoces de Burgos. Por el Gorbea se iba a Baranbio, luego a Amurrio, y por Peña Angulo a Quincoces.
- Monte Arraiz. A Areta por la carretera, luego por debajo del monte Ganekogorta, por la Fuente de El Espino al monte Pagasarri y por Larraskitu llegaban al Arraiz.

#### GANADERIA (Preguntas 5-32).

##### Complementan las de Pastoreo

5. *¿Existen pastos en los terrenos comunales, quiénes y en qué condiciones los aprovechan?*

Ver la respuesta 37.

6. *¿Qué animales se echan al monte y a los pasturajes elevados y cuánto tiempo pasan en tales sitios?*

En el caso de las ovejas, ver las respuestas 34 y 35.

7. *¿Existen en el campo rediles o refugios para el ganado? ¿Cómo son?*

En el caso de las ovejas, ver las respuestas 39 y 40.

8. *¿Cómo son las marcas de propiedad y los adornos que a veces lleva el ganado en el pelo, en la piel o en la oreja? ¿Qué significan los adornos?*

A las corderas se les hacían en la oreja el día del esquila las marcas propias del rebaño como signo diferenciador. Se usaba para ello un molde o un alicate, con la forma precisa. Cada pastor tenía una marca propia que se conseguía horadando o dándole un corte a la oreja. Con una picada en forma de "V", de media circunferencia, un agujero, un corte simple o en escuadra, se conseguían las marcas que combinadas entre sí, y efectuadas en una u otra oreja se usaban. También suponía un distintivo el que los cortes fueran dados en la oreja, arriba o abajo. Los pastores insisten en indicar en que no es arriba o abajo sino delante o atrás, *aurretik eta atzetik (goitik eta bietik)*.



Los cortes más comunes en Orozko eran:

Leitegie

Mirubuztena

Ebagia

Belarri punta kendutakoa

Burruntzizuloa

Akatsa

Akats bi

Artasi-akatsa

Artasikadea

Media luna



Hoy en día, a pesar de llevar obligatoriamente el cro-tal impuesto por la Diputación, los pastores siguen mar-cando sus ovejas.

Véase también la respuesta 52, el esquilero.

No figuran las preguntas 9-13 porque hacen referen-cia a otro ganado diferente a los rebaños de ovejas y cabras.

14. ¿Lleva cencerros el ganado? ¿Cuándo? ¿Qué clase de cencerros? ¿De qué forma y material son? ¿Cómo se les denomina? ¿Cómo se sujetan al animal?

El número de ovejas que llevaba cencerro variaba según preferencias del pastor. Era usual en un rebaño de ochenta ovejas que fueran cuatro o cinco, no siendo siempre las mismas ya que se los cambiaban según la época del año. En primavera, cuando pastaban en las zonas bajas cercanas a los caseríos se los ponían a las ovejas de mayor calidad, para que el rebaño luciera. Al esquilárselas, las elegidas para llevarlos solían ser las más hermosas, las que tuvieran mayor volumen que frecuen-temente eran las que no habían criado. Cuando se les lle- vaba al monte se les ponía a las más movidas.

En general puede decirse que los llevaban las mejores del rebaño, *onenei arrana jartzen jakie*, para que la gente las viera y se fijara en ellas al pasar. También consideran que deben llevarlos las que hacen de guías, las que van por delante, pues las otras ovejas les siguen por el soni- do lo que ayuda a que no se dispersen. En ocasiones se los ponían a las más inquietas, también con el objeto de saber donde pastaban, *arranak ardi berdenari*.

Los cencerros más usados por las ovejas han sido *bitarte arranak*. Se los ponían en el otoño cuando se les arreglaban las traseras, y también en primavera a las que pastaban en las praderas, *barrutik*, de los pueblos. Otros testimonios señalan que los llevaban las ovejas cuando dejaban de tener leche, *antzututen direnean iminten jakie arrana*. El tamaño de estos cencerros variaba según fue- ran a portarlos las corderas, ovejas o carneros, aunque su forma se mantuviera. Algunos de los mostrados eran de boca ovalada de 6,5 x 5,5 cm y alturas de 9 cm unos y 13 cm otros. El badajo de cuerno sobresalía 1 cm.

Se usaban también otros cencerros más pequeños, más cortos y más estrechos, *ardigingilak*, que los lleva- ban las ovejas más inquietas cuando estaban en el mon- te.

Y por último estaban los cencerros que llevaban las corderas y recibían el nombre de *azuri-txillinek*. Eran más pequeños que *ardigingilak*.

También se han conocido los cencerros llamados *dunbak*. Son mayores que *bitarte arranak*, tienen forma de puchero con boca más pequeña.

Sigue habiendo pastores que ellos mismos preparan los cencerros para sus ovejas. En las ferias de ganado, en Abadiano por ejemplo, compran cencerros metálicos, *burdinezko arranak*. En otra época los pastores se surtí- an en Villaro, aunque procedieran de Francia. Es usual que les quiten los badajos que traen y que les acoplen unos de confección artesanal hechos de cuerno, *minek adarrezkoak*. Les iban dando la forma deseada limándo- los. Dicen que el sonido de los cencerros hechos de badajo de cuerno es muy superior al de los comprados y que no se desgasta la argolla de unión por el uso.

El collar que sostiene el cencerro, *uzteie arrana eske- gitekoa*, también era de confección artesanal. Se hacía de castaño o de fresno, al que se le daba forma circular en verde, *uzteia kaztanazkoa edo lexarrazkoa, berdean landu eta gero borobildu*.

15. ¿Se ponen campanillas o cascabeles al ganado? ¿Cuándo?

No se recuerda que hayan llevado campanillas ni cas- cabeles las ovejas ni tampoco las cabras.

Únicamente dicen que el pastor "chulo" ponía casca- bel al perro cuando empezó a estar de moda tener perro en el rebaño.

16. ¿Cómo se protege a los animales contra la enferme- dad o la mala suerte o contra el rayo?

Los pastores han puesto ramas de fresno, *lexarra*, en la mañana de San Juan ante la puerta de su *txabola*. Antaño se ponía además de fresno, espino albar, *arantza zuria*.

"Para prevenir la piedra" (granizo), se hacía un toque específico de las campanas, en la iglesia de Urigoiti des-



de la Santa Cruz de Mayo a la Cruz de Septiembre (exactamente del día 3 de mayo, la fiesta de la Invención, hasta el 14 de septiembre, la Exaltación), sonido que se oía en muchas de las zonas de pastores. Se tocaban las dos campanas grandes en repique. Cuando la tormenta era inminente también se tocaba y se asperjaba agua bendita para evitarla.

17. *¿Qué remedios caseros se emplean para curarles en cada caso? ¿Existen curanderos para los ganados?*

Varios pastores afirman que antes no había casi enfermedades, *leen gaxorik, ez*. De todas formas entre las que señalan dan especial importancia a *kokollea, baskillia, txotxea, eta axatu gaixoa*<sup>5</sup>.

– **Kokollea**. Enfermaban por comer hierba blanda, en zona sombría, *bedar bigune jateagaitik*. Se nota que la oveja está enferma porque se le empieza a caer la lana y va encorvándose, presentando un aspecto triste. Les salían además unos granos en la garganta y se les estropeaba el hígado, *garauek urteiten eutsiezan saman eta gibela ustelduten jakien*.

Para sanarles había unas pastillas que se compraban en la farmacia. Se las hacían tragar valiéndose de una pistola que se la metían en la boca. Habían de permanecer en ayunas doce horas antes de ingerirla y otras doce después. Hoy en día se les aplica una inyección.

– **Baskille/tripetako mine, carbunco**. Señalan que esta enfermedad ataca a las ovejas más fuertes y a las jóvenes hasta los tres años, sin embargo un ganadero señalaba socarronamente que la oveja que se muere siempre es la mejor para el pastor, *tragetan diran gauduek beti dire onenak pastoreentzat*. Se hinchan y se mueren en 24 horas, *laster ilten dire*. Hoy en día gracias a la existencia de una vacuna pocas ovejas contraen esta enfermedad. La vacuna hace efecto a los 12 días. Hay dosis de repetición a los 6 meses.

– **Txotxea/burutikoa**. Enfermedad que hacía que los sesos se les hicieran agua y que las ovejas enloquecieran, *ardí oneik lokatuten ziren, garaunek gastaute, ure einde ilten ziren*. Se producía por el huevo de una mosca depositado en la nariz de la oveja y que transportado al cerebro se hacía una larva grande.

– **Axadu/Axatu gaixoa. Timpanitis**. Esta enfermedad les sobrevenía por comer hierba fermentada caliente que les provocaba gases, considerándose la de la campa de Arraba (en el Gorbea) peligrosa. Antaño creían que la oveja moría porque se le reventaba la panza pero un informante señala que mueren por asfixia al comprimirse los pulmones. Para evitarlo se les practicaba con un objeto punzante un agujero en el lado izquierdo, se les metía un tubo y ayudándose con un palo se les sacaba la hierba fermentada y el aire.

– **Errape mine/Mal de pelo. Mamitis**. Se le ponía a la oveja la ubre dura y fría. Para curarle se calentaba una piedra al fuego que se introducía en un balde. Sobre esta piedra se comenzaba a ordeñar a la oveja con lo que la leche que caía producía vapor. Para conservarlo se cubría la ubre y el balde con una manta y el calor y humedad ablandaban la ubre. *Errapea gogor eta otz. Errapeari otza kenduteko berotuten eben arri bet suen, galdaran sartu, eta ezten eben esnea arriaren ganera, manta bat iminten jakon errape ganetik eiten zan baoa kuxuteko*. Apuntan como remedio frotarle la ubre con manteca de cerdo y con jabón "tximbo" que había de estar muy seco. El mojado no servía.

– **Musoarrik, garauek musturrean**. Les sobrevenía por picarse con los pinchos de la argoma, *oteak/otakak pikatu ezkerro pasetan jakien au*. Se les quitaba una postilla que les salía debajo de la lengua y a partir de ese momento curaban.

– **Odolena**. Se les cortaban las puntas de las orejas para curarles, *belari puntak ebagiten jakozan osatuteko*.

– **Ardi koxoak. Mal de patas**. Se les pone amarilla la zona entre las dos pezuñas y andan cojas. Se les aplicaba un líquido azul que creen era violeta genciana. Se les trataban con el mismo líquido los cortes producidos al esquilárselas.

– **Porrea/Porrillia**. Se le hinchaba la pata de la articulación para abajo, *andituten jakon ankea, zizkilutik beerra*.

– **Perlisiena**. Enfermedad que afectaba a los huesos, y les obligaba a arrastrarse, *azurretako gaixoa, tarraz ibili bear*. Se curaban calentándose entre boñigas, *berotu pekorotz artean*.

– Otras enfermedades de las ovejas que se han señalado son: *Plumonie eta astule*, pulmonía y catarros; son propensas a coger catarros y pulmonía si están expuestas a corrientes de aire, debiendo tener especial cuidado cuando se les transporta en camiones descubiertos. Algunos confunden pulmonía y tuberculosis. *Lombrices eta astule*. Las lombrices les producen tos, *bizioak egiten dautsie astule*. Asma, también de asma pueden morir las ovejas. *Begititik itzu*, había ovejas ciegas.

**Begizkoa**. Algunos pastores decían que se les había muerto alguna oveja porque le habían echado mal de ojo, *begizkoa*.

Se señalan como remedios generales de otros tiempos el aceite con harina y el aceite con vinagre y melaza, *orio eta urune, orio, vinagrea eta melazea*. Hoy en día todo se cura con terramicina.

Para detectar la brucelosis se les hacen análisis periódicos de sangre.

18. *¿Se bendicen los establos y los animales en algunos casos? ¿Cuándo?*

No se recuerda una bendición especial de los establos, a no ser que se tratara de una construcción nueva.

5) Las denominaciones de las enfermedades se han recogido en euskera. Su traducción castellana es aproximativa.



A las preguntas 19 a 22 del cuestionario, los informantes han respondido negativamente.

23. *¿En qué unidad monetaria se establece el precio? ¿Qué importancia tiene el ganado en la economía familiar?*

Hoy en día los jóvenes hablan en pesetas, pero los pastores nacidos antes de los años cuarenta lo hacen en duros y cuando se remontan a precios de otras épocas se refieren a reales, *tratuik errealetan eiten genduzen*.

24. *¿Cómo se llaman las diferentes especies de animales según la edad, sexo o situación?*

### Ovejas

*Azurikumak* = cría recién nacida, *jaio berri*.

*Azuri* = cría de oveja, de 6 meses a un año. Mientras no se especifique el sexo, las crías son siempre hembras, *azurik beti emeak, ezpadire bereiztuten*.

*Azuri arie* = cordero macho.

*Azuri eragoskea* = cría cuya madre la rechaza para darle de mamar, *ameak esnerik emon gura ez dautson azuriari esaten jako*. Por extensión también los niños abandonados reciben el nombre de *eragoskea*.

*Arkasta* = oveja de uno a dos años, hasta que queda preñada, *urte batetik urte bire, ernari egotarte*.

*Bigarren urteko arkasta* = cría en su segundo año.

*Ardi* = oveja adulta.

*Artañe* = oveja en periodo de dar leche.

*Ardi antzue* = oveja en periodo de no tener leche, *ardik San Ignazioetan antzututen dire*. Otra acepción es oveja estéril.

*Matxorra* = machorra, oveja estéril. *Il eiten dire bigarren urtean*, se sacrifican al segundo año. En ocasiones se deja una en el rebaño.

*Arquera egon* = estar en celo. *Amar ardi egon dire ari-re*, el carnero ha cubierto a diez ovejas.

*Ernari egon* = estar preñada.

*Umetu* = quedar preñada. *Parir*.

*Umea egin* = tener la cría.

*Umea bota* = parir.

*Arra* = macho.

*Ari* = carnero. *Arik eiteko gordetan zan noizean bein arra*. Se mantenía algún macho cuando había necesidad de reponer el carnero.

*Urruxak* = hembras. *Azteko azurik urruxak ziren*, las crías que se dejaban eran hembras. *Urruxak izten ziren etxerako eta arik saltzen ziren*, las corderas se dejaban para acrecentar el rebaño doméstico y los corderos se vendían.

*Ari kapaue* = carnero capado.

*Ardi zaarra* = oveja vieja. Recibe esta consideración a partir de los 9 ó 10 años.

*Gedarrez ebili (edo egon)* = balar. *Gedarra* = balido. *Ardiek gedarra egiten daudie*, las ovejas balan.

*Ardi balderak* = Son las ovejas que han abortado o no han quedado preñadas al tiempo de las demás. Algunas de estas ovejas "cogen cría" cuando el tiempo va siendo más frío.

*Ezi* = ordeñar las ovejas. *Banoa ardik ezten*, voy a ordeñar las ovejas. Ordeñar se designa también con las expresiones *esnea batu* y *esnea atara*.

*Abarotan egon* = ponerse las ovejas a la sombra formando círculos dirigiendo sus cabezas hacia el centro y uniéndolo sus morros.

### Cabras

*Auntze (emea)* = cabra.

*Akarra (arra)* = macho cabrío.

*Aumea/aumia* = cría de cabra.

*Auzkera* = celo de las cabras.

*Gibirrie (urteko auntze)* = cría de un año. *Gibirritik pasetan da auntzera*, de cabrita se pasa a cabra.

*Ernari (5 ilabete)* = preñada (la preñez dura 5 meses).

*Gedar egin* = balar. (*Auntzek gedarrez egiten daudie*), las cabras balan.

25. *¿Cuáles son los nombres más corrientes con que son designados los animales domésticos?*

A las ovejas no se les asignan nombres específicos como a otros animales domésticos pero cuando los pastores hablan de sus ovejas, las nombran frecuentemente haciendo referencia a sus características físicas para hacerse entender de cuál se trata. Algunos de los nombres recogidos son *Buruauñdi*, *Txarri muzturre*, *Txarri ezpana*, *Nabarra*, *Nabarmena*, *Anka luze*, *Ankandi*, *Ardi bellegie*, *Arpegi bellegie*, *Bellegiren umia*, *Muztur urdine*, *Tetasola*. Hoy en día les ponen también nombres de personajes de la televisión, actrices y demás.

26. *Modo de tratar con los animales: mediante ciertas palabras, gritos, silbidos, gestos, caricias, palo, aguijón, látigo, etc.*

Cuando el pastor no tenía perro señalan que se hacía entender dando órdenes a sus ovejas mediante silbidos, *txistue bota eta txistu bigez naiko zen ardik batuteko*, lo que bastaba para recogerlas y hacer que acudieran al corral para ordeñarlas.

Una buena forma de atraerlas hacia un determinado lugar es ofreciéndoles pan.

27. *¿Qué animales se crían para la matanza y consumo de casa? ¿Cómo se hace la matanza y en qué forma se aprovechan las carnes y la sangre?*

Para consumo familiar se mataba a lo largo del año, en las solemnidades solamente, algún cordero macho o también una oveja vieja.



Se le metía el cuchillo al cordero u oveja por la izquierda, con el filo hacia la nuca, cuidando de levantarlo el garganchón, *gangallue*. Para desangrarlo bien, *odola utsituteko*, había que hacerlo lentamente, por lo que era preciso engancharle la yugular, haciendo que la sangre efectuara el recorrido completo, mientras que si el corte se lo daban a la carótida, el proceso era muy rápido y se obtenía menor cantidad de sangre. En este último caso se solía decir "*biotza kuxu dotso*" (literalmente le ha enganchado el corazón). Tampoco debía seccionarse la tráquea para evitar que la sangre fuera al pulmón. Se recogía ésta en un recipiente y se hacían morcillas con ella aunque eran poco estimadas.

A continuación se procedía a desollar el animal. A una de las patas de atrás, por la parte de dentro, se le hacía un corte por el que se introducía una caña o palo de avellano vaciado para insuflarle aire debajo de la piel, lo que facilitaba su desollamiento. Se cerraba dicha entrada y se repartía el aire apretando y golpeando por la superficie de la piel la bolsa que se formaba, con lo que se separaba mejor la membrana de unión, *mintze*. A continuación se le hacía un corte longitudinal por la tripa hasta la altura de las patas zagueras.

El cuero se le arrancaba de atrás hacia delante colocándolo para que se secara en una horquilla en forma de "U" de vara de avellano verde para que flexionara. Las patas traseras se le encajaban en cada extremo de la "U" y la vara que tendía a abrirse hacía que la piel se tensara.

Al abrirle la tripa para sacarle las vísceras se cortaba primeramente la telilla envolvente, *barazadea*, y se le sacaban los intestinos, *esteak*; hígado, *gibela*; riñones, *kuntzurrunek*; el cuajar, *gatzagie*, *tripa andie*, siempre y cuando el cordero estuviera mamando; y el libro, *amextorra*, que tenía forma de hojas. Se le despojaba también de la tráquea, corazón y pulmones, *trakea*, *biotza eta birikiek*, el páncreas, *area*, y el bazo.

Con las tripas, sangre, pulmones, sangrecilla cuajada y cocida se preparaba un plato conocido como *barruskiek*. Algunos pastores cortaban la tráquea y la freían albardándola.

El cordero se comía asado o en salsa. Las ovejas también en salsa, o se hacía cecina con ellas.

La carne para la cecina se preparaba untándole abundante sal lo que facilitaba su curación. Después se colgaba al aire en el camarote para que secase, momento en que se probaba el grado de sal y si se consideraba que era alto se limpiaba su superficie.

Señalan que para consumir la carne de carnero era necesario que el animal hubiera sido capado, de lo contrario el olor que despedía lo hacía incomedible. De cualquier forma las opiniones difieren y algunos señalan que les gusta más esta carne por tener más sabor. Hay quienes apuntan que hoy en día en lugar de caparlos se toman precauciones que evitan el mal olor y sabor, asegurando que al sacrificarlo, con arrancarle el conducto que va a la próstata es suficiente. Advierten también que los tratantes no compran carneros que no estén capados, *ari kapaubakoak ez dabe artuten tratanteak*.

Las preguntas 28 a 31 están referidas a la apicultura y no han sido contempladas en esta encuesta. La nº 32 está respondida a lo largo del texto.

## INFORMANTES

Abans, Antonio (1937)  
 Amondarain, Gregorio (1937)  
 Aramendi, Josemari (1916)  
 Arbaiza, Fernando (1957)  
 Bilbao, Angela (1924)  
 Goti, Florencio (1923)  
 Goti, Vicente (1940)  
 Larrazabal, Félix (1946)  
 Larrea, Emilia (1937)  
 Larrea, Esteban (1909)  
 Larrea, Luis (1938)  
 Larrea, Olga (1958)  
 Larrea, Ricardo (1946)  
 Letona, Tere (1938)  
 López, José Luis (1950)  
 Sautua, Dolores (1935)  
 Zaballa, Juantxu (1920)  
 Zaballa, Vidal (1932)

## LABURPENA

Egileak mende honetan Orozkoko bailararik (Bizkaia) Gorbea aldera joaten ziren artzainek izan dituzten tradizioak azaldu dizkigu.

## RESUMEN

La autora describe los modos tradicionales de pastoreo llevados a cabo en el macizo del Gorbea a lo largo del presente siglo por los pastores del vizcaino Valle de Orozko.

## RÉSUMÉ

L'auteur décrit les modes traditionnels de pâturage développés dans le massif du Gorbea au long de ce siècle par les bergers de la vallée biscaïenne d'Orozko.

## SUMMARY

The author describes the traditional methods of shepherding carried out in the massif of Gorbea throughout the present century by the shepherds of the Orozko Valley in Vizcaya.