

Establecimientos pastoriles en el Soum de Lèche

Por P. RODRIGUEZ DE ONDARRA

EL PAISAJE

El suelo y sus relieves.—En la extremidad oriental del Pirineo Vasco-Navarro, bajo las cumbres de Arlas y Anie, se extiende la región kárstica de Larra, cuya superficie se halla excavada por uno de los lapices más interesantes de Europa. La gran potencia de los estratos calizos de dicha zona facilita la formación de numerosos fenómenos espeleológicos, dotando a la comarca del peculiar paisaje atormentado de las regiones kársticas. Las uwalas, simas, cavernas y dolinas abundan en grado sumo a todo lo largo y ancho de Larra.

Una serie de cresteríos montañosos forman los límites de esta desértica región natural. Al Norte —sirviendo de muga fronteriza entre España y Francia— están las cumbres de Añelarra (2.323 m.), Anie (2.504 m.), Arlas (2.043 m.), Soum de Leche (1.833 m.), Zampori (1.730 m.) y Lacora (1.867 m.). Al Sur, los cresteríos de Lapazarra (1.787 m.), Budoguia (2.305 m.), etc., cierran el cerco montañoso que rodea al gran torcal de Larra.

En esta región, las aguas de precipitación y las de deshielo se sumen por centenares de grietas y cavidades que constituyen las zonas de absorción de importantes aparatos kársticos y, circulando en forma hipógea a través de ellos, resurgen en la vertiente francesa de los Pirineos. No existen corrientes epigeas de agua y escasean las fuentes y los manantiales.

Condiciones climáticas.—Durante siete u ocho meses del año, las nieves cubren la superficie de la región, perdurando en algunos heleros a lo largo de todo el año. No es excepcional el que se produzcan nevadas en los meses de verano, como ha ocurrido en agosto de 1954.

Los cambios diurnos de temperatura son bruscos, hecho normal por ser zona de alta montaña.

En agosto, al anochecer, son frecuentes las tormentas acompañadas de gran aparato eléctrico. En la zona de bosques se ven gran profusión de pinos mutilados por la acción del rayo.

Aspectos del paisaje vegetal.—La zona de bosques —pinos principalmente— alcanzan hasta los 1.500 a 1.600 metros sobre el nivel del

mar. A su amparo crecen diferentes especies arbustivas. De 1.600 metros en adelante se inicia la zona de herbales.

EL PASTOREO

En estas notas se hace referencia solamente a los establecimientos pastoriles situados en las laderas del Soum de Leche.

La vivienda

Generalidades.—Las edificaciones pastoriles estudiadas en el Soum de Leche se hallan concentradas en dos puntos. En el 1.º, situado al SE de la citada cumbre, a menos de un centenar de metros de la famosa sima de la Piedra de San Martín, se agrupan tres edificios utilizados por Mr. Vicent Lagrave, los cuales reciben los nombres de Cabanne de Lagrave, Cabanne dé Escurés y Cabanne dé Sotton. En el 2.º, emplazado al NE de la cumbre, existen otras tres viviendas, dos habitadas (Kaka y Kako) y otra abandonada (antigua Kaka). Mr. Pierre Thamtham y Mr. Jean Thamtham viven en la conocida por “Kaka” y Mr. Henry Bigue ocupa la denominada “Kako”.

El nombre genérico de la borda es “Capano”. En su fachada principal —Pena de devant—, orientada al E o NE, se abre el único hueco, la puerta —Porto—. La fachada posterior se llama “Pena da Redarre” y las laterales “Cote”. El tejado es a dos vertientes iguales —muy inclinadas—, con eje en su mayor longitud. La chimenea “Chimeneo” nace en el tejado “Teint”, junto a la fachada principal.

En la borda de Mr. Henry Bigue, junto a la pared E, hay una pequeña vivienda para el perro “Niche del ca”.

Materiales de construcción.—Las paredes maestras están fabricadas con piedra caliza (Fig. 1). Las paredes laterales, que sostienen en su mayor parte el peso del tejado, tienen el doble espesor que las fachadas principal y posterior.

El armazón del tejado está formado por las siguientes partes: Tres vigas transversales “Tirant”, de las cuales dos, exteriores, están empotradas horizontalmente en las paredes delantera y trasera, y otra, interior, sirve de sostén al tabique que divide en dos el interior de la borda. Sobre las dos vigas externas descansan perpendicularmente dos pies llamados “Piket”. Las vigas longitudinales son cinco: dos conocidas por “Sabliaire” se apoyan sobre la parte superior de las paredes laterales; otra, conocida por “Bisca”, que sirve de eje a la techumbre, se sostiene por sus extremidades en los pies denominados “Piket”; y otras dos intermedias “Panc” se apoyan sobre las fachadas principales y sobre otras dos pequeñas vigas “Jambetos” que nacen en los vértices de la fachada anterior. Sobre las vigas longitudinales cruzan unos pequeños listones “Capirus”, encima de los cuales están montadas per-



Fig. 1-Capano de M. Henry Bique

pendicularmente unas tablas llamadas "Latos". Recubriendo todo el armazón, en forma de escamas, hay unas pequeñas tablillas rectangulares de dos centímetros de grosor por 56 centímetros de largo y 20 centímetros de ancho, "Arreitge" o losas de las mismas dimensiones "Labasas".

La chimenea "Chimeneo" es de madera. Del mismo material es la puerta, la cual consta de dos hojas superpuestas. En la hoja superior hay una manilla de madera "Piñada". El suelo es de tierra apisonada.

Distribución de la vivienda.—La vivienda está dividida en dos partes por una pared de madera. La parte anterior formada por la cocina "Cusino" tiene una sola planta y está en comunicación con el exterior por medio de la puerta antes citada. La parte posterior se divide en dos plantas: la planta inferior la constituyen el "Soullardo" (pequeño compartimento donde se almacenan los útiles de fabricar queso) y el "Sali" (habitación donde se conservan los quesos); la planta superior sirve de dormitorio "Pallat". (Fig. 2).

Mueblario y menaje.—De la cocina:

"Cabinet".—Pequeño armario de madera, empotrado en la pared.

"Bancs".—Bancos de madera, adosados a la pared.

"Taulo" y "Cacheto".—Mesa y banquillo de madera.

"Basiot".—Recipiente de madera, similar al "Aspille" o pequeño pesbre.

"Taufete".—Repisa para tener objetos diversos.

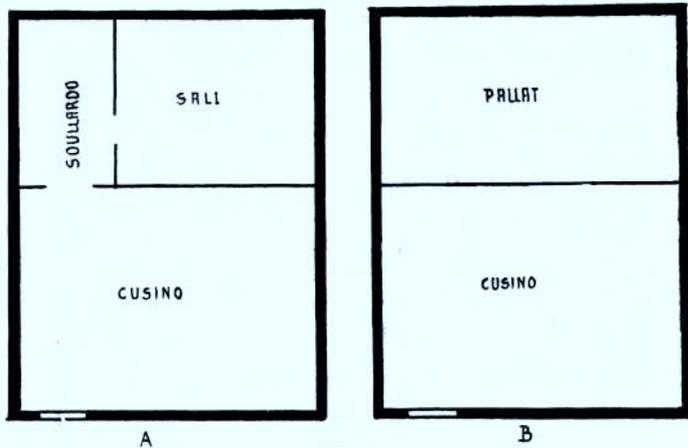


Fig. 2

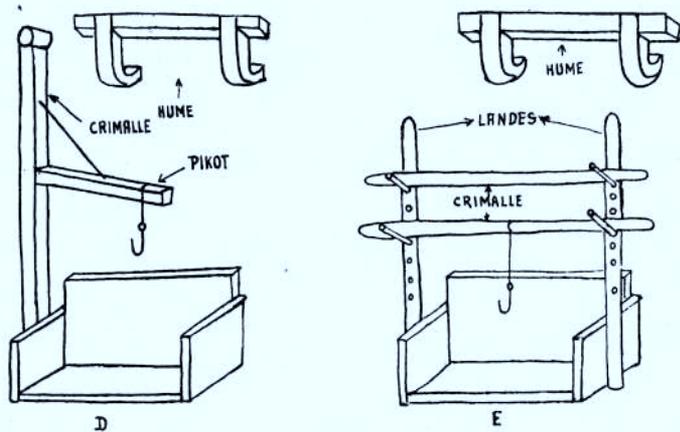


Fig. 3

“Plaza des caudes”.—Nicho en la pared para tener calderos.

“Houec”.—El hogar consta de una losa tumbada, otras dos paralelas y verticales “Landes” y otra apoyada contra la pared “Platino”. Complementos del hogar son: el “Grillo”, parrilla de hierro para sostener las pequeñas marmitas, y el “Crimalle”, artefacto de madera que sirve para colgar las calderas grandes. El Crimalle puede adoptar dos formas: 1.º tipo de horca, que consta de un poste vertical de madera, giratorio, provisto, a media altura, de un brazo horizontal “Picot” y 2.º, tipo Landes que está formado por dos postes verticales, uno a cada lado del hogar, agujereados a diferentes alturas; de una serie de púas de madera “Cabillo”, que se introducen en los agujeros de los postes verticales; y de dos o tres listones que se colocan horizontalmente apoyados sobre los “Cabillos”. (Fig. 3).

“Hume”.—Perchas de madera formadas por dos maderas de haya, arqueadas, que se apoyan en la pared y en una viga transversal. Están situadas sobre el hogar y sirven para secar madera.

Útiles de Cocina.—“Toupio”, puchero - “Sarto”, sartén - “Cacho”, cazuela con mango - “Minuto”, cafetera - “Beire”, vaso - “Sietos”, plato - “Cillero”, cuchara - “Furseto”, tenedor - “Gaho”, cazo - “San-chot”, cazuela con asa (antes era de madera “Couset”) - “Ciller”, cuchara de madera.

Del Soullardo y del Sali:

Repisas de madera que sirven para tener las calderas y los quesos.

Del “Pallat”, Dormitorio:

“Matelats”.—Tablas de madera formando la base de la cama.

Sobre las maderas, lana de oveja suelta y mantas.

“Cusin”.—Almohada de tela y plumas de gallina.

Detrás de la cabecera de la cama hay un estante para colocar ropa.

Anexos de la vivienda.—Adosadas a las bordas hay unas pequeñas casetas de piedra para los perros guardianes “Niche del ca”.

Cerca de las bordas hay unos cercados de madera, “Courau”, donde se encierra el ganado por la noche y se ordeña. Son parecidos a los “yeizteko toki” de Ibañeta.

* * *

Los rebaños.—Están constituidos por ganado de diferentes propietarios, si bien la mayor parte de las cabezas pertenecen al pastor. Cada rebaño consta de 200 a 300 ovejas “Oueillos” y de 1 ó 2 corderos padres “Marrou”.

Vigilancia del rebaño.—La realizan directamente los pastores, ayu-

dados por perros de raza "Labrit". Cuando se les extravía alguna cabeza se sirven de prismáticos para localizarla.

El ganado es recogido al atardecer por los perros, los cuales obligan a ejecutar al rebaño los movimientos que por medio de silbidos ordena el pastor desde las inmediaciones de la cabaña.

Trashumancia.—Durante el invierno los pastores tienen sus rebaños en Aramits (B. P.), en las corralizas de sus casas de labranza. El 15 de mayo suben a los pastizales del Soum de Leche y el 15 de septiembre descienden al pueblo. Cada 15 días sube un familiar a llevarles viveres.

Los viajes de trashumancia los verifican por cañadas seguidas tradicionalmente, procurando no realizarlos en viernes o domingo, ya que en estos días los espíritus no son propicios para caminar con los rebaños.

Costumbres.—El día de San Juan adornan las puertas de sus cabañas con flores. Al construir una borda colocan una cruz de madera en la puerta.

La jornada de trabajo, en los pastos de altura, se inicia a las 5 de la mañana. A dicha hora, toman el primer desayuno "Esoejoua" que consiste en café con leche "cafeolet" y pan "pa". A continuación ordeñan las ovejas y las llevan a los terrenos en que han de pastar durante el día. A las 9, toman el segundo desayuno "Segund Esoejoua" que consiste en tocino "Hingarro", huevos "Ueou" y un vaso de vino "1 Berre de bi". El resto de la mañana la dedican a la fabricación de quesos, etc. A las 14 hacen la comida fuerte del día: sopa de pan "soupos", jamón "Trancho de jambou" con patatas fritas "Pumos de Terro fritos", queso "Roumangie" y café "cafe". La cena, que es bastante parecida a la comida, la toman a las 20 horas.

Vestido.—El antiguo vestido consistía en una capa de lana de oveja "Bernos", camisa, pantalones, alpargatas "Esparteñas" y chanclos con clavos de hierro en la suela "Esclops". Actualmente lo han modernizado proveyéndose de ropa impermeable y botas altas de goma, conservando los antiguos paraguas de gran tamaño "Parabuayo".

Fiestas.—El día 13 de julio, en el vecino collado de Hernaz, se celebra la fiesta de las tres vacas. Es una fiesta tradicional, en la cual los vecinos del valle de Baretous (B. P.) entregan a los del valle del Roncal (Navarra) un tributo de tres vacas "x" en señal de amistad y acatamiento. Con tal motivo se realizan ceremonias y danzas según un rito tradicional y multiseccular. A esta fiesta acuden cientos de personas desde Francia y España.

Los productos del pastoreo

A qué destina sus reses el pastor.—Las ovejas crían al año y dos hierbas. El nacimiento de los corderitos se verifica de diciembre a mayo, en el pueblo. Las crías son vendidas al mes y medio de nacer, para carne. Las ovejas que han criado cuatro años son vendidas para ser cebadas y sacrificadas.

Las ovejas de vientre dan un promedio diario de leche de 50 litros por cada 150 cabezas durante el período de producción láctea, que dura hasta primeros de Agosto.

Fabricación de quesos.—Ordeñan "Mouillo" la leche en una vasija llamada "Chanco". Después la pasan por el colador "Coulate" a una marmita "Pegas" de 20 litros. De esta marmita la trasvasan a un caldero de cobre "Caoude" de 40 litros. En esta marmita la calientan en el hogar hasta 40 ó 50 grados, temperatura que se mantiene durante un cuarto de hora o veinte minutos (depende de la temperatura ambiente). Agregan el cuajo "Pressure", a razón de 2 gotas por litro, el cual revuelven con un agitador de madera "Gleba" o "Areou". A continuación amasan a mano "Amassa" y lo ponen en moldes "Mouille", que colocan sobre una palangana de aluminio "Icher", en la que se recoge el suero sobrante. A las 24 horas de estar en el molde, cuando no sale más suero "Sai", pinchan con unas agujas de alambre "Brocos", los colocan sobre unos paños y los salan. Finalmente colocan los quesos en los estantes del Sali, donde se curan "Matura". Los quesos suelen ser de 5 a 6 kilos de peso.

Destino que se da al suero.—Se utiliza para alimentar de 12 a 15 cerdos, los cuales se engordan durante la temporada de pasturaje de altura.

Las cochiqueras de estos cerdos "Curtel" están hechas en cámaras dolméticas.

Transporte y venta del queso.—El queso se transporta en caballerías a las casas de labranza en donde se conserva en cámaras especiales hasta el mes de diciembre, fecha en que se comienza a vender a los comercios.

Esquileo.—El esquileo se realiza en el mes de septiembre, al regreso de las pastos de altura, y se obtiene de un kilo a kilo y medio de lana por cabeza. Según las pastores, la escasez de agua en los pastos altos hace que el rendimiento de lana sea inferior al que debía de ser.

Observaciones

Estos últimos años, los vecinos del valle de Baretous entregan el importe de las tres vacas en metálico, cuando se realiza la ceremonia del Tributo.

* * *

La "Gleba" se hace de madera de pino. Tiene una longitud de 60 a 80 ctms. La fabrican los pastores en sus casas durante las noches de invierno. Consiste en una varita al extremo de la cual se han atado, las pequeñas ramitas que en ella nacen.

* * *

Las ovejas llevan un collar de madera de pino o de nogal "Canaule", cerrado por un pasador de cuerno "Broce". Pendiente del collar va una pequeña esquila metálica "Escirou".