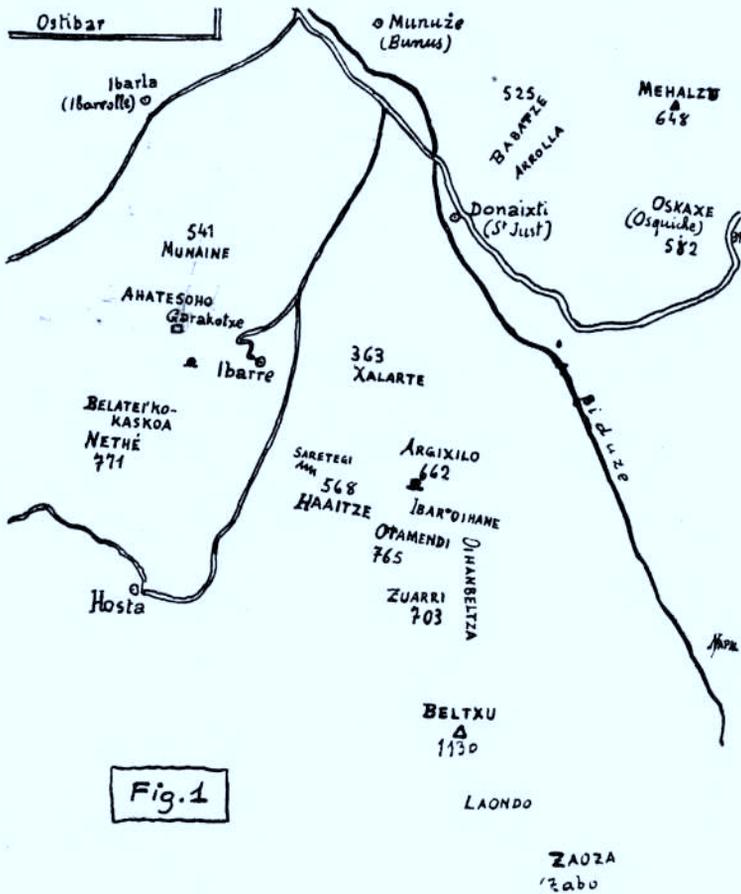


Notas sobre la vida pastoril de Ibarre

Por JOSE MIGUEL DE BARANDIARAN

Ibarre es un barrio que ocupa la zona SW. de Saint-Just (en vasco *Donaixti*), a la izquierda del arroyo que, descendiendo de los montes de Hosta, va a desembocar en el Bidouze entre Bunus (en vasco *Munuze*) y el casco urbano de Saint-Just (Fig. 1).



Sus 15 casas y su iglesia se hallan en la ladera oriental de una montaña cuyas cumbres, enfiladas de Norte a Sur, son *Munaine* (541 metros), *Ahatesoro*, *Belateiko-kaskoa* y *Nethé* (771 m.).

Del otro lado del barranco dominado por el poblado de Ibarre se halla otra montaña, cuyas cumbres se llaman *Xalarte* (363 m.), *Ordokiko-harria* (662 m.), *Argixilo*, *Oihanbeltze*, *Ibar-oihane*, *Otamendi* (765 m.) y *Beltxu* (1.130 m.).

En este territorio, donde alternan el asperón y la caliza, existen cavernas y simas en Argixilo, en Nethé (cerca de Agerreko-borda) y junto a la fuente llamada *Garakoetxeko-iturria*.

Aunque el terreno de la zona poblada o próximo a las casas se halle roturado y cultivado y, en gran parte, ocupado por prados artificiales, las montañas ofrecen anchos espacios incultos cubiertos de helecho y de yerba.

Las familias de Ibarre viven principalmente de la labranza y de la explotación del ganado.

Las casas se hallan dispersas, cada una cerca de sus pertenecidos o tierras labradas de su propiedad.

He aquí los nombres de estas casas:

Agerria, *Ahuntxia*, *Ametzaha*, *Ertorainia*, *Etcheberria*, *Etcheparia*, *Garakotxea*, *Gataanea*, *Gilamoinia*, *Ibarrartia*, *Ibargaraya*, *Ibargoitia*, *Iturbidia* y *Ordokia*.

Son propietarios de sus casas las familias que habitan en ella, salvo las de *Ametzaha*, *Gataanea*, *Ibarrartia* y *Ordokia*, que son inquilinos.

Como tipo de casa rural de esta comarca puede ser considerada la de *Garakotxea*, donde nació San Miguel de Garikoits. Está situada en una ladera del monte *Astilaune* junto a la del monte *Sogiiturri*. Hoy no está habitada esta casa y uno de sus dormitorios está convertido en capilla (Fig. 3). Tiene planta baja y un piso. Los muros exteriores están hechos de piedra y mortero. El de la fachada, en su parte superior, tiene entramado de madera.

En la planta baja están el vestíbulo, la cocina, los dormitorios y el establo (Fig. 2).

El piso superior está destinado a granero y henil.

En los dinteles de las puertas y de las ventanas de algunas casas se ven inscripciones y dibujos grabados en piedra o en madera. Así en la casa *Etcheberria* pueden verse círculos en forma de flor de seis y de cinco pétalos y signos ovífilos. En la de *Etchepare* (Fig. 4) la piedra del dintel de la puerta principal tiene la siguiente inscripción en francés: "Le douze avril mil sept cent 4-vint once Arnaut Detcheper". En una madera superpuesta a la piedra del dintel se lee: "anno 1642". En la ventana del lado izquierdo: "Arnaut Detchepare Mariane Col 1791". En la del lado derecho hay una cruz y debajo la fecha 1724.

Los modos de vida de los habitantes de Ibarre responden, en gene-

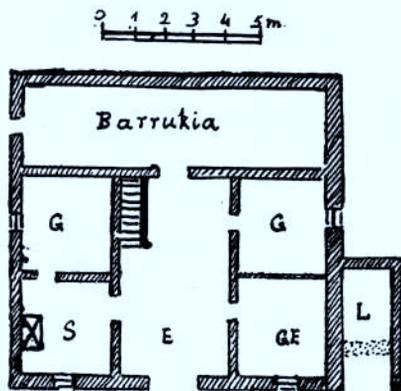


Fig. 2- Garakotxea: planta baja.
E vestíbulo; S cocina; G dormitorio; GE dormitorio, hoy capilla; L horno.

ral, a las condiciones del paisaje natural. La agricultura y, sobre todo, la explotación de los animales domésticos, manteniendo el ganado, bien en los montes comunales, bien en el establo, constituyen las ocupaciones tradicionales, económicamente más importantes, de los vecinos de Ibarre.

Los prados artificiales ocupan espacio considerable en el conjunto de las propiedades privadas. El ganado paca en ellos durante el otoño; por eso la yerba de esa época se llama *Urribazka* (comida de octubre).

Belarra es el nombre de la yerba que se recoge a fines de primavera. Las fases de esta operación son:

- a) *Belarra pikatu* (segar la yerba).
 - b) *Goizean barreatu* (esparcirla por la mañana) para que se seque y se seque.
 - c) *Eguardi-aintzina itzuli* (revolverla antes del mediodía).
 - d) *Astirian bildu* (arrollarla a la tarde).
 - e) *Pululatu edo metatu* (apilarla o ponerla en almiarés).
 - f) *Orgetan ereman* (transportarla en carros).
 - g) *Sabaian meta* (almacenarla en el desván).
- Sohu* se llama la segunda yerba que se siega.

Cada casa de Ibarre posee un promedio de 60 ovejas, 12 vacas, 15 cerdos y 35 gallinas. Cabras solamente las hay en la casa *Ordokia*.

La vida pastoril ha sufrido alteración considerable en lo que llevamos del siglo. Antes, durante la época estival subían las ovejas de todas las casas a los pasturajes elevados, es decir, a los Pirineos o *Bortiak* "puertos", denominación coincidente con la que ya en el siglo XI

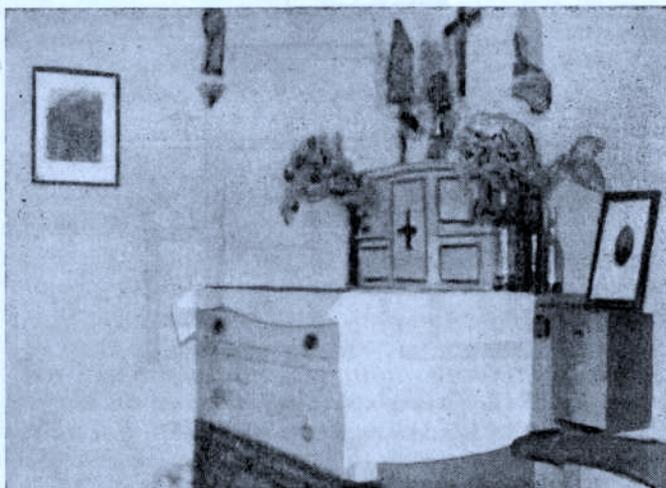


Fig. 3-Capilla en Garakotxea

era empleada por los geógrafos árabes para designar la cordillera pirenaica: *Yabal al-Burtat*. En nuestro caso los *bortiak* a los que suben las ovejas de Ostibar o comunidad de pueblos formada por St. Just, Bunus, Ibarrola y Hosta, son las montañas de *Beltxu*, *Laondo* y *Ehunlatze*.

Antes de la guerra de 1914 todas las casas de Ibarre llevaban sus rebaños a esos pasturajes; hoy, sólo la de *Ordokia*: las demás los suben a pastos más cercanos y bajos, de donde las ovejas pueden ser retiradas a casa todas las noches durante la época de ordeño. Por San Juan (*Jondonejoanetan*) empiezan a no bajarlas: sólo de vez en cuando va entonces al monte alguno de la familia a ver dónde y cómo se halla el ganado.

El hecho de haber casi desaparecido la costumbre de llevar los rebaños a los pasturajes altos de *Beltxu*, *Laondo* y *Ehunlatze* lo atribuyen a que, habiendo muerto muchos jóvenes en la guerra de 1914-18, no quedaba en las casas personal apto para acompañar permanentemente a los rebaños, cosa necesaria en aquellos parajes para mejor vigilar el ganado y alejarlo de pastos malsanos que no faltan en tan extensas montañas.

Para efectuar con mayor economía los trabajos propios de la vida pastoril, los pastores formaban asociaciones llamadas *partzuerrak* (*partzuerra* en singular). Cada asociación tenía su choza o *etxola* (Figura 5) en el pasturaje alto o *bortia*. Contiguo a la choza se hallaba un espacio cercado con seto o con pared llamado *korralia* o *deizteko*.

korralia (corral para ordeño). Esta pieza, como la choza, estaban generalmente en pendiente o *ixurgia*, a fin de que en ellas no se formara lodo ni se detuviera la parte líquida del estiércol. Se procuraba, además, que los establecimientos pastoriles no estuvieran situados en *hondada* u *ordokia*, donde los pastos son poco saludables, ya que en tales parajes el rocío de la mañana se evapora tarde, calentándose entre tanto, con lo que la yerba constituye alimento insalubre que acarrea a las ovejas la enfermedad llamada *golua* "la papera" que es una hinchazón debajo del cuello (*golaspián*).

Cada asociación pastoril o *partzuerra* estaba formada por siete u ocho miembros o *partzuer*. Un rebaño de 60 ovejas recibe el nombre de *xotx*. Se llama *xotxlagun* "compañero de *xotx*" al socio cuyas ovejas sumadas con las de otro, hacen un *xotx*.

Un domingo, que ordinariamente era el anterior a la fecha en que los pastores tenían que subir al monte, se reunían los miembros de la asociación en una taberna, donde hacían una comida, cuyo nombre es *xoxkabaskaria*. Después de la comida echaban suertes —*xoxka*— con *xiriak* "palos" o con billetes para ver quién debía ser el primero que había de ordeñar las ovejas de la asociación en el puerto. Repetían la operación para saber quién debía ser el segundo, quién el tercero, etcétera.



Fig. 4- Casa Etxepare en Ibarre

Unos días antes de la subida de los rebaños van a la montaña todos los miembros o *partzuer* de la asociación con el fin de arreglar o hacer las operaciones necesarias en la choza y en su corral.

El día 1.º de mayo suben todos con sus ovejas. Quedan en la maja-

da los cuatro primeros designados por la suerte. Al primero llaman *Etxandere* “señora de la casa”; al segundo, *Artzainausi* “amo o señor de los pastores”; al tercero, *Artzainmutil* “criado de los pastores”; al cuarto, *Neskato* “criada”.

Entre los cuatro ordeñan las ovejas en la primera tarde.

El segundo —*Artzainausi*— y el tercero —*Artzainmutil*— llevan las ovejas a *arratshala* o pasto de la tarde, y las traen al corral en la mañana siguiente para ordeñarlas.

Etxandere, ayudado por *Neskato*, fabrica el queso y el requesón o *zenbera*. Los dos limpian la choza, las vasijas, etc.

Cuando el primero, designado como tal por suerte, baja a su casa, sube el quinto que empezará siendo *Neskato*. El segundo pasa a ser *Etxandere*; el tercero a *Artzainausi*; el cuarto a *Artzainmutil*. Así van alternando en los cargos todos los miembros de la asociación.

El *partzuer* o miembro que posee un *xotx*, tiene que estar en la majada durante todo el tiempo en que se ordeñan las ovejas y se fabrican quesos. Después, sólo un pastor continúa en la majada para cuidar los rebaños. En esta función alternan todos los miembros de la asociación, pasando cada uno temporadas más o menos largas en proporción al número de ovejas que tenga en la montaña.

A principios de julio bajan las ovejas a sus casas para esquilarse y luego las vuelven a los pasturajes.

La lana es vendida a una casa de St. Just.

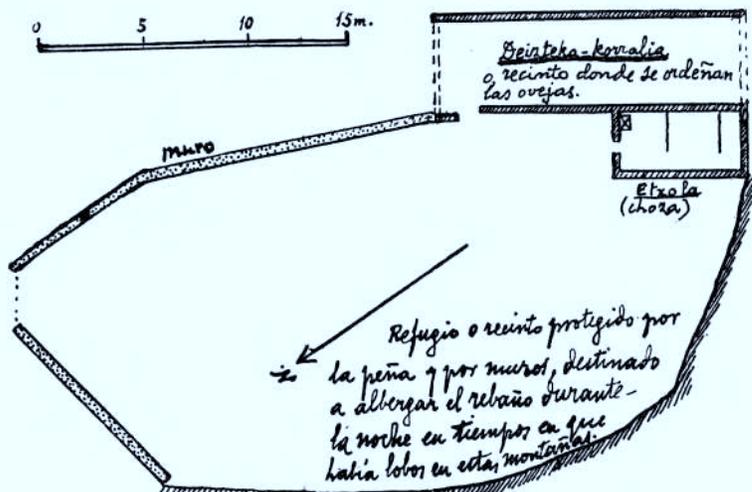


Fig. 5.- Una choza con sus corrales en Leando.

Los rebaños descienden de las majadas estivales en el mes de noviembre y se mantienen en la localidad durante el invierno, pastando en prados artificiales y comiendo el heno recogido durante el verano.

Fabricación de quesos

He aquí las operaciones que comprende la elaboración del queso:

a) *Ardiak deizten kotxurat* “ordeñar las ovejas al cuezo”. Como las ovejas empiezan a parir por enero y el cordero ha de pesar 10 kilogramos por lo menos al llevarlo al mercado, lo que requiere un mes de edad aproximadamente, el ordeño empieza hacia el final de enero o a principios de febrero.

b) *Esnea pasatzen oihalean bertzera* “filtrar la leche en el paño a la caldera”. Hace 30 años la leche se filtraba a través de hortigas colocadas en la boca estrecha de un tubo cónico a modo de embudo llamado *tuta*. Este pasador estaba hecho de corteza de castaño.

c) *Epeltzen suian* “entibiarla al fuego”.

d) *Opor batian esne-xorta bat artu eta han, gatzagie trenpatuz tinkatzen bere oihalian edo marruxkatzen, eta esnea, puxkat loditu delaik, bertzerat usten eta untsa nahasten eskiakin edo makilaikin* “en una gamella se recoge una porción de leche y allí, mojado el cuajo, comprimirlo en su bosa o restregarlo, y escanciar la leche en la caldera en cuanto se haya condensado un poco, y revolverla bien a mano o con palo”.

e) *Kailatzen* “cuajarla”.

f) *Kailatia bi eskuz bertzean marruxkatzen eta xehetzen* “despachurrar la cuajada con ambas manos y desmenuzarla”.

g) *Kailatia bertzeain barnean alde batera bildu eta tinkatu eta pilotatu. Kailatia hola metatu delaik, gasna-matoina da* “recoger hacia un lado la cuajada en el interior de la caldera y apretarla y amontonarla. La cuajada así apilada es la masa del queso”.

h) *Gasna-matoina kanibetaikin pikatzen* “fraccionar con cuchillo la masa de queso”. Antes no se hacía esta operación.

i) *Puska hetaik bat eskiakin artu eta zortzian eman, marruxkatuz; gero bertze puska bat, gero bertze bat, etc.*, “tomar una de tales fracciones con las manos y colocarla en la encella despachurrándola; después otra fracción, después otra, etc.”.

j) *Zortzia betetzen delaik, eskuz gainetik zapatzen. Gero itzuli bere zortzian eta berriz ala-ala zapatzen eta tinkatzen, gaxura arrunt gelditu artio* “cuando la encella se haya llenado, presionar [la masa] con las manos por encima. Después volcarla en la quesera y de nuevo presionarla del mismo modo y comprimirla hasta que se haya agotado el suero completamente”.

k) Sin sacarla de la encella (a la que se habrá retirado la base o

zortzpeko) se coloca sobre una piedra delante del fuego del hogar, haciéndole girar lentamente hasta que se amarillee una cara. Se le hace lo mismo por la cara opuesta. Así ambas caras o bases del queso quedan un tanto coloreadas y brillantes.

l) Se la vuelve a poner sobre el *zortzpeko* y se le comprime con ambas manos, primero de un lado y después del otro. Luego se la coloca de nuevo junto al fuego *gorritzen edo xinatzen den artio* (hasta que se haya enrojecido o se vuelva rolliza). Se le comprime de nuevo sobre el *zortzpeko*. Después se le quita la faja a la encella y se efectúan con la parte del queso que queda al descubierto las mismas operaciones que con las dos bases.

m) Se la mete otra vez en la encella, cuya faja se aprieta con cuerda.

n) *Gatza emaiten eta gero bere zortze eta zortzpekuaiakin gasnateian ezartzen* "se le espolvorea sal y luego se la coloca en el depósito *tinkatzen bere oihalian edo marruxkatzen, eta esnea, puxkat loditu*

o) *Bihamonian sortzetik kentzen eta gatza bertze aldean emaiten eta berriz gasnateian ezartzen* "al día siguiente sacarla de la encella y darle sal por el otro lado y colocarla de nuevo en el depósito de quesos".

p) En varios días hay que darle vueltas.

El suero (en vasco. *gaxura*) que queda en la caldera donde se haya recogido el *gasna-matoin* o masa de queso, se pone al fuego en la misma caldera o en otra.

Eztiki berotu, zenbera gainerat atera artio. Zenbera biltzen zalipaxuerraikin eta ezartzen xaku xuri batzuetan. "Calentarlo lentamente hasta que el requesón haya salido a la superficie. Recoger el requesón con pasador y colocarlo en unas bolsas blancas".

El residuo del suero que queda se llama *zikota*. Lo beben los cerdos.

Hoy no se exportan los quesos elaborados por los pastores de Ibarre. Son consumidos en las casas de la misma localidad.

En cambio, se vende leche de oveja a la lechería de Stint-Just desde febrero hasta primeros de mayo. Con la leche que se obtiene después de esta última fecha se hacen los quesos destinados al consumo doméstico.