

El pastoreo en el Valle de Zuya (Alava)

Por JULIAN OLABARRIA

El valle de Zuya es el llamado antiguamente Zuibarrutia o Zubarrutia hasta mediados del siglo pasado.

Está situado al norte de Alava, en las faldas del monte Gorbea en su vertiente Sur, propiedad en gran parte del valle que constituye el Ayuntamiento de Zuya, y lindando en Gorbea con los ayuntamientos de Cigoitia y Lezama de Alava y los de Ceánuri y Orozco de Vizcaya.

La capital del valle es Murguía, formando ayuntamiento con los otros pueblecitos diseminados por el valle que hacen un total de 2.250 habitantes.

El suelo y sus relieves

El suelo del valle es de montañas y en los llanos rodeados por éstas, están asentados los pueblos que constituyen el valle donde tienen sus cultivos agrícolas, con una superficie de 2.000 hectáreas.

Sus montes son muy extensos, haciendo en superficie el número uno entre todos los ayuntamientos alaveses —10.000 hectáreas—. Entre ellos el de mayor extensión y altitud es el Gorbea, de cuyo monte son propiedad del valle unas cinco mil hectáreas, más los montes del Altube (unas 3.000 hectáreas), y los restantes montes diseminados en el valle (unas 2.000 hectáreas) que hacen el total de las diez mil hectáreas de montes.

Los niveles en la montaña: regiones

altas, medianas y bajas

Las mayores altitudes de los montes, en parte propiedad del valle, que circundan a éste, son, al Norte el Gorbea —1.475 m.—, Odariaga o Arna —1.234 m.—, Berretin dentro del Gorbea —1.231 m.—; por el Sur la Sierra de Badaya —908 m.— y, cruzando el valle, otros muchos montes entre los 600 m. altitud menor del valle y los 900 m. la máxima altitud dentro del valle.

La mayor parte de estos montes son dedicados al pastoreo, cubiertos en gran parte de arbolado y de pastos para el ganado.

El pastoreo dispone de alta montaña en el monte de Gorbea y colindantes de propiedad del valle; de media, por encima de 600 m. que son los montes dentro del valle, y de baja en los montes de Altube, o sea de los 600 m. hasta los 300 m. en Ciorraga confín del valle.

Condiciones climatológicas

En general el invierno es muy crudo, pues la altitud del valle es de 600 m., cayendo abundantes nevadas, no siendo raro que la nieve alcance un metro de espesor; pero el verano es de agradable temperatura.

Las bajas temperaturas no es raro que alcancen algún día, durante el invierno, los diez grados bajo cero y en febrero pasado de 1956 llegaron a -16° .

El clima es bastante lluvioso, pues la lluvia caída oscila entre los 1.000 y 1.500 litros por metro, como media anual.

Aspecto del paisaje vegetal

En general los montes están cubiertos de arbolado, principalmente de robles y de hayas que son los que dominan, sobre todo en los montes de Altube en gran parte propiedad del valle, que, a no dudar, forman una de las zonas más pobladas de arbolado del país vasco. Los demás montes tienen zonas de arbolado y pastos, predominando las primeras; pero desde hace unos cuarenta años se nota la desaparición de mucho arbolado, quizás por los precios de la madera y por estar un tanto abandonados en su repoblación. En estos últimos años se ha intensificado la repoblación de pinares que desfigurarán en pocos años el paisaje que nosotros hemos conocido.

Cómo responde el hombre a las aptitudes del paisaje

Estando el valle rodeado y cruzado de montes, que dejan entre ellos pequeños valles que son los dedicados al cultivo agrícola y de prados, insuficientes todos ellos para las necesidades de sus habitantes, es natural que su otro medio de vida sea el monte con su arbolado y sus pastos (10.000 hectáreas de monte y 2.000 de cultivo).

Se dice y es cierto, que el valle no podría vivir si faltase una de sus condiciones de vida, o sea la agricultura, la ganadería y el arbolado. Estos, sin embargo, no siempre se compaginan bien: de ahí la lucha entre el agricultor, el pastor y el arbolado.

Al comenzar recientemente la repoblación de pinares por el Ayuntamiento en el monte de Gorbea (unas 2.000 hectáreas, más los montes

de los particulares), se ha creado un malestar y serios disgustos a los ganaderos, hasta el extremo que éstos han tenido que retirar gran parte de su ganado, particularmente los ganados llamados de monte.

El pastoreo: área de la vida pastoril; especies de ganado

El pasturaje de los diferentes ganados se hace, en su mayor parte, en los montes altos de Gorbea, donde se mantiene muchísimo ganado de toda clase durante el buen tiempo. Durante el invierno lo bajan a sus casas para hacer el pasturaje en los montes bajos comunales de los pueblos y ayudándoles en las cuadras con el heno y pajas recogidas de sus cosechas.

Las principales especies de animales que se alimentan en los montes son el vacuno, el caballo y el lanar, y si existe bellota de roble y pasto de haya se meten en los montes cantidad de cerdos durante un período corto de tiempo, de octubre hasta mediados de diciembre, si el tiempo les permite.

El ganado vacuno y caballo está en completa libertad en los montes, sin pastor que los cuide; solamente cada quince o veinte días suben los dueños a verlos o a saber dónde y cómo se encuentran aunque lo natural es que cada ganado tenga sus pastos y no se aleje mucho de los que tiene por costumbre hasta que el mal tiempo les haga bajar del monte. El caballo queda más tiempo en el monte por correrse a los montes de Altube en zona más baja, donde el invierno y la nieve es menor.

De vacuno existe gran cantidad; pues, aparte de los ganados del valle, pastan otros muchos de ayuntamientos colindantes que tienen concordias para los vacunos y caballo.

En 1858, en la estadística ganadera, aparecen en el valle 982 vacunos y 873 de caballo.

En 1932 el vacuno es de 1.866 cabezas y caballo de 594. En el año de 1954 existían 1.840 de vacuno y 443 de caballo.

De todos éstos la mitad serán de los llamados de monte.

Cada vecino labrador del valle tiene un promedio de 5 a 30 vacas de las llamadas de monte, es decir, de las que quedan en el monte unos ocho meses, más el ganado de cuadra.

Existe una sociedad de ganaderos del valle que suelta toros para padres en número de cinco en diferentes zonas del monte desde el día de San Isidro, 15 de Mayo, hasta el día de San Miguel, 29 de septiembre.

Las crías de estas vacas, en general, las recrían para reponer sus vacas y los terneros para yuntas de labor, de los que sacan un buen beneficio.

También existe una Parzonería en la que tienen derecho dos pueblos del valle colindantes con la Sierra de Badaya al Sur del valle donde está establecida.

En ésta pasta mucho ganado vacuno y caballar; pero las ovejas están restringidas, pues no se puede tener más que un número limitado, de modo que no existen verdaderos rebaños de ovejas.

Los rebaños de ovejas

El número de ganado lanar que tiene sus pastos en Gorbea en jurisdicción del valle es grande, pues aparte los rebaños del valle, arriendan pastos para otros pastores de otros ayuntamientos colindantes.

El número de pastores que existen en el valle repartidos entre los pueblos que constituyen el ayuntamiento son: en Zarate, 2; Marquina, 4; Arechaga, 1; Sarria, 2; Amezaga, 5; Altube, 4; Ciorraga, 7; en total 25 el número de rebaños de ovejas.

De Ayuntamientos colindantes por arriendos de pastos a Cigoitia, Barambio, Ceánuri y Orozco, otros 23 rebaños.

El número de cada rebaño suele ser de 120 a 150 cabezas. Suben los rebaños a Gorbea el 15 de mayo y los bajan cuando el tiempo les impide continuar en las alturas, el invierno pasado estuvieron hasta el mes de febrero.

Lo mismo para subir que para bajar, usan los mismos caminos, según la zona de pastoreo.

Después que bajan los rebaños de la zona alta, pacen en los montes comunales cercanos, retirándose a sus cuadras durante la noche y alimentándose con algo de heno; pero si el invierno es largo, como no se dispone de muchas reservas de alimento, en caso de caer alguna nevada de importancia, los rebaños bajan a la zona más baja de Altube mientras dura la nevada (sufre mucho el ganado en estos viajes) para retornar otra vez, pasada la nieve. Se repiten estos viajes tantas veces como nieve en cantidad.

Cuando las ovejas comienzan a parir, que suele ser a mediados de marzo, necesitan en esa época muchos pastos. El pastor los compra, pagando muy bien los llamados *barrutis*, si no dispone de pastos propios suficientes; desde luego en esa época se gasta mucho dinero en pastos.

La raza de ovejas es de la llamada *lacha*.

En general el pastor dispone de dos carneros para padres, cambiándolos todos los años por los de otros pastores; los tiene en el rebaño desde mediados de octubre hasta el mes de marzo.

Las ovejas, si son buenas, las conserva hasta la edad de 10 años, siendo lo normal que las tenga hasta los ocho años.

Para el esquila las baja a su casa. Lo hace con tijeras, atándoles las patas y sin ayuda de nadie.

El promedio que obtiene de lana por cabeza es de dos kilos y la venta la realiza en sucio.

El cordero mama en cuatro meses y después los pastores ordeñan las ovejas para hacer quesos.

Si alguna oveja no quiere al cordero al nacer, se les encierra juntos hasta que lo acepte.

No es costumbre el bendecir los rebaños al subir a los pastos altos; algunos suelen poner un San Antonio en los cencerros. Tampoco usan el burro o caballería para subir, si no es cuando tienen mucha carga.

La contribución que pagan al ayuntamiento por oveja suele ser seis pesetas por año, con derecho de pastos en todos los montes del valle.

Para los arriendos de pastos en Gorbea a otros pastores de ayuntamientos colindantes se hacen dos lotes de pastos, pagando tales pastores la cantidad asignada de común acuerdo todos los años, pero con la obligación de dar cuenta de la cantidad de ganados que han de pasturar durante la temporada.

La vigilancia de los rebaños la hace solamente el pastor, ayudado por uno o dos perros que sirven para ahuyentar a los zorros y otros animales que molestan a las ovejas.

No recogen el rebaño de ovejas durante la noche; solamente se cuidan de agruparlas y separar alguna que se ha mezclado con otros rebaños cada ocho o quince días, y recontarlas para saber si falta alguna y saber cuál es, pues conocen a todas.

No tienen otra ocupación que la del cuidado del rebaño, y para sus necesidades hilan algo de lana para hacer chapines y cuerdas para las albarcas. Hacen también collares de madera para las ovejas.

No juegan a cartas ni otros juegos.

La vida del pastor ha evolucionado bastante desde la desaparición del lobo en nuestros montes. El cuidado de los rebaños cuando existía el lobo era muy fatigoso, pues todo el día tenían que estar de vigilancia los pastores y recoger también todos los días el rebaño por las noches en los rediles y aun así estar siempre alerta y con los perros entre las ovejas; pues a pesar de ello los lobos solían hacerles matanzas de ovejas. El pastor tenía que vigilar por los rastros si el lobo se encontraba o no cercano a sus pastos, para redoblar su vigilancia en caso afirmativo.

Aunque no de tanta importancia, es hoy el zorro el que hace daño en los rebaños, sobre todo en la época en que las ovejas tienen crías, por lo que tienen entre todos los pastores de Gorbea una sociedad para la persecución y exterminio de tales animales, contribuyendo con una o más ovejas cada pastor (según el número que tenga) para pago de los que se dedican a ese menester.

Durante años tenían contratado a un guipuzcoano experto, que durante varios meses se dedicaba a la matanza de los zorros con veneno y trampas en sus guaridas, llegando a matar durante la temporada de 30 a 50 zorros en Gorbea.

Ultimamente tienen contrato a un padre y su hijo de Ceánuri que se cuidan de perseguir y matar los zorros ayudados de perros de rastro y a tiro y los pastores están satisfechos de su labor.

Al terminar la época de contrato de pastos, los pastores recogen todas las ovejas que les corresponden y que constituyen un rebaño, marchando a su domicilio.

Todos los pastores cuando suben a los montes altos, llevan algunos cerdos jóvenes y algunas gallinas.

A los cerdos los alimentan con el suero de los quesos.

El pastor a quien interrogo me informa de que él tenía un gallo, en gran estima, pues siempre cantaba a horas determinadas, y mataba muchas culebras que existían cerca de su txabola y mamaban a las ovejas hiriéndolas en las mamas al hacerlo, aunque no de importancia, pues solamente les produce una inflamación pequeña.

Algunas enfermedades de las ovejas y sus remedios

Mal de bazo.—La peor enfermedad, la oveja muere reventada.

Remedio: pinchar las venas debajo de la lengua lo antes posible.

Enfermedad de los sesos.—Se les forman gusanos y materia en los sesos. No tiene curación.

Pulmonía.—*Remedio:* se les da manzanilla y vino.

Papera.—Se les forma en los hígados una mariposa.

Remedio: se les da la pildora Vitan que les cura.

Mal de patas o Glosopeda.—*Remedios:* 1) se les lava las patas con agua de nogal; 2) con cocimiento de la planta *Solebedarre* se les frota las patas; 3) con lavado de agua con sulfato de cobre; 4) y también lavádoles las patas con orina y sal.

Tos y Catarros.—Se les trata con vino.

Catarro de los ojos.—Lavarles con agua hervida; pero lo eficaz es el echarles cristal machacado muy fino a los ojos; remedio rápido y el mejor.

Indigestión.—Se les da cebolla frita con aceite y pimienta negra. Algunos emplean ballena y otros les dan pelos de gato.

Hinchazón.—Tirarles a un pozo de agua fría.

Sarna.—Frotarles con sal muera. Es de buen resultado frotarles con limaco.

Fracturas.—Colocarles un emplastro con tablillas y pez de pellejo y curan bien.

Mordeduras de culebras.—Pincharles en la herida y frotarles con sal y ajo.

Mal de ubre.—Untarles con miel y vapores de malva. Echarles sal molida; pero tiene que ser machacada con dos piedras: así es mucho mejor que la que se compra molida.

Construcciones pastoriles.—Las casas y chozas

Al no existir pastores que vivan exclusivamente de los rebaños —en el valle solamente existen dos—, las casas están acondicionadas para la agricultura y ganadería. La cocina y algún departamento con comunicación a las cuadras están en la planta baja, y las habitaciones en el primer piso.

Lo más importante es disponer de abundantes y espaciosas cuadras para el ganado y bordas o cabañas para almacenar el heno, pajas, etcétera, para alimento durante el invierno, para alimentar a las 5 ó 30 vacas que tiene cada labrador de las llamadas de monte, pero que durante tres o cuatro meses tiene en su casa por la noche (salen a pastar durante el día).

La txabola es el albergue del pastor durante la época del pasturaje en los montes altos de Gorbea y colindantes.

Estas las puede construir cualquier vecino del valle que acredite su vecindad, ser el ganado de su propiedad y tenga la cartilla de ganadero. Pueden hacerlo también los no vecinos del valle, siempre que adquieran vecindad en el valle en el término de seis meses, lo que supone tener casa abierta.

Puede construirla donde desee, aunque sea muy cercana a otra txabola; pero es natural que al escoger el lugar tenga que tener en cuenta muchos detalles: lo primero si dispone de pastos suficientes para sus ganados y si es grato a los otros pastores.

Al construir la txabola, tendrá que hacerlo cercano a un manantial de buena agua y que no se seca. En Gorbea la mayoría de las aguas son ferruginosas y las ovejas las aceptan mejor que las otras.

No se les cobra nada por derecho de construcción ni de ocupación, estando autorizados a cortar la madera y leña que necesiten sin cobrarles nada.

Después de un año de ausencia de la txabola, puede otro pastor ocuparla sin que pueda protestar el anterior y sin indemnización.

Al abandonarla voluntariamente tampoco pueden llevarse nada de la construcción de la txabola: tal acción está considerada como hurto.

El poner chapas en el tejado o tejas tampoco está autorizado, pues sería signo de propiedad; en estos últimos años se les consiente.

La orientación de la txabola depende del lugar, de los resguardos de los vientos y lluvias, de la visibilidad para el cuidado de los rebaños, etc., de modo que no hay orientación determinada.

La planta de la txabola suele ser un rectángulo de cuatro metros de largo por tres de ancho.

Se hace pared hasta la altura de un metro en todo el perímetro; pero sin mezcla, pues la argamasa es otro signo de propiedad: sólo en los lados extremos la pared sube en piñón hasta donde se apoya el *gallur* o viga donde se sostiene el techo.

Desde el *gallur* hasta la pared de los costados se pone madera o leña gruesa y muy cerrada y se cubre todo el techo con tepes o césped grueso y que no tenga raíces gruesas, para que no filtre el agua. Así, pues, las txabolas tienen dos vertientes y debajo de una de ellas se encuentra la puerta de entrada que suele ser de pequeñas dimensiones para que, al quedar abierta, entre el menor viento posible o lluvia.

La puerta generalmente no se cierra y antiguamente estaba prohibido el poner candado o cerradura, hoy está tolerado.

Antiguamente la puerta de entrada se hacía en uno de sus extremos (bajo piñón) al lado del fogón; pero dicen que estorbaba mucho a los humos por el viento que entraba por la puerta, y hoy se hace en un costado.

La altura de la txabola suele ser de 1,70 metros, y el suelo está recubierto todo él de losas o piedras grandes.

El fogón para el hogar se hace en uno de los extremos de la txabola y a su lado se colocan dos piedras para apoyar la leña. Colgado del *gallur* está el llar, donde cuelgan los recipientes para calentar las aguas y leches.

Para escape de humos, simplemente una abertura encima del hogar. Separado del hogar como un metro, entre una madera gruesa y el otro extremo de la txabola, se halla el camastro o lugar para dormir. Para el mullido del camastro emplean, a poder ser, junco bien seco, pues dicen que es más higiénico y mullido; de no tener junco, emplean el helecho o brezo.

Para colocar los utensilios de cocina disponen de una tabla en un costado de la txabola y otra para curar los quesos. El agua la tienen en un cubo siempre abierto y la sal la tienen colgada en una bolsa.

La leña la recogen para el día.

En general las txabolas son muy frías, pues tienen demasiadas aberturas. Ahora comienzan a construirlas con más comodidades y mejor fabricadas, proveyéndolas de local para la fabricación de quesos.

Otra de las construcciones son los rediles para recoger las ovejas y para el ordeño, y chozas para los cerdos.

Fabricación de quesos

Poco ha variado la manera de hacer los quesos en nuestro tiempo: solamente el cambio de cuajo y otros detalles.

El ordeño de las ovejas se hace dos veces al día. Las ordeñan por detrás, sin condiciones higiénicas y sin los cuidados necesarios para que las leches salgan con un mínimo de limpieza. Cada oveja da un cuartillo de leche al día.

Antes se empleaba el cuajo del cordero en la fabricación del queso, pero hoy casi se ha desterrado y sólo se emplea el que expende el comercio y que está bien titulado para saber la cantidad a emplear y el tiempo que se desee para la cuajada.

La leche se calienta a 15 grados y se cuaja en 25 minutos. Después de cuajar se hace el desuero rápido y desmenuzada la cuajada se mete en los moldes. Los moldes antiguamente se hacían de madera o de mimbres; hoy los compran en los comercios.

La cuajada se tiene en el molde 24 horas con peso o en la prensa y otro tanto en sal. Si se sala a mano, se hace con sal sólida; la de prensa se sala en una disolución salina en agua. Para saber la cantidad de sal a emplear se echa un huevo en la disolución; cuando ésta llega a tener la densidad suficiente para hacer que flote el huevo, está a punto para salar la cuajada.

Después viene el secado, dejándolo en las txabolas expuesto al humo. Se le cambia de posición varias veces para su mejor secado y fermentación.

El suero se emplea para alimento de los cerdos.

No fabrican el requesón.

En algunas fiestas o días importantes (el día de San Ignacio, por ejemplo) hacen la *pucha*, calentando la leche cocida: se la cuaja, se le echa azúcar y algo de canela. La comen como postre.

Murguía, diciembre de 1956.