



AZTARNA

Revista de etnografía y difusión cultural

Etnografía eta zabalkunde kulturalera aldizkaria

Otoño 2003 Udazkena, urte VIII año

nº 26 zkia. 2€



Especial
PASTOREO EN SIERRA SALBADA
ARTZAINZA SALBADAN

Berezia

Edita / Argitaratzailea
AZTARNA
Asociación Etnográfica de Amurrio
Amurrioko Etnografia Elkarte

Dirección / Helbidea
Landako Kalea, 8
Apartado 33
01470 Amurrio
945 89 14 50

Correo electrónico / Posta
elektronikoa
aztarnamurrio@yahoo.es

Diseño / Diseinua
IMAGO
imago@infonegocio.com

Imprenta / Inprimategi
Evagraf

Tirada / Ale kopurua
1.000

Número atrasado / Ale
atzeratua
2 €

ISSN
1577-4627

D.L. / L.G.
BI-100/2001

Se permite la reproducción total o parcial de los artículos y trabajos incluidos en esta revista, siempre que se cite su procedencia. Aztarna no se hace responsable de la opinión de sus autores, ni se identifica necesariamente con el contenido de la misma, no obligándose, por tanto, a asumirla como propia, plasmando con ello la pluralidad de opiniones que por ella circulan.

EDITORIAL 3
Salvador Velilla

LA SIERRA SALBADA 4
Celestino Díez

EL RINCÓN DE FÉLIX 7
Andoni Aldama y Salvador Velilla

PATXI ZUBELDIA "EL RAPOSERO" 9
Jokin Duarte

CONVERSANDO CON PASTORES: 11
KOBATA; Daniel Albisua y Nicolás Arza
Menéndiga; Dionisio Olabarria e Inés Mendibil
PONATA; Elías Durana
SAN ISUSO; Santi Bea
SIERRA SALBADA BAJA; Patxi Arbaizagoitia

PLANO SIERRA SALBADA 26
Florencio Urruela

LA SIERRA SALBADA, TIERRA DE PASTOREO 28
Ramón Zurimendi

PASOS Y PORTILLOS EN LA SIERRA SALBADA 32
Salvador Velilla

TXAULAS EN SIERRA SALBADA 36
Macri García, Jokin Duarte,
Ander Pikaza y Andoni Aldama

PIEZAS DE MUSEO 40
Macri García y Jokin Duarte

LEYENDAS DE SIERRA SALBADA 44
Salvador Velilla

LA LOBERA DE SAN MIGUEL 47
Andoni Aldama



AZTARNA

Revista trimestral de etnografía y difusión cultural.
Etnografia eta zabalkunde Kulturalerako hiruhilabetekaria.

EDITORIAL

A cualquier persona que llega por primera vez a Amurrio, a la Tierra de Ayala, al Alto Nervión, le choca ver pastando ovejas junto a fábricas ultramodernas, a pie de carretera, hermano silenciosamente el mundo pastoril y el industrial ¿Hasta cuándo?

Hasta nuestros días han llegado y vivido formas y maneras cuasi prehistóricas, en el trato con los animales domésticos, y en especial con la oveja, de la que se saca alimento (carne, queso, etc.), bebida, vestido y abono. Muchos de los habitantes de los caseríos viven por, con y gracias a ellas. Sin embargo, en pocos años ese entorno, esa relación ha cambiado tan extraordinariamente que no sabemos en qué parará. Baste con hablar del uso y disfrute de la sierra Salvada como pastos de verano para los pueblos de lo que se conocía como la Sopeña.

De ahí que AZTARNA quiere aprovechar el Artzai Eguna - Día del Pastor del 2.003 para rendir homenaje a todos aquellos hombres y mujeres que han hecho posible que la oveja, en concreto la oveja latxa, pueda seguir pastando en campos y prados en nuestros días. Y en especial a aquellos hombres y mujeres que ven, con añoranza y tristeza, que lo que ellos vivieron ya no volverá a repetirse.

Este número quiere ser también un sencillo homenaje a Félix Murga, de cuyo fallecimiento se cumplen dos años en Octubre. Pocos como él han conocido y estimado tanto las tierras y las gentes de la Sierra Salvada.

EDITORIALA

Amurriora, Aiarara, Nerbioi Garaira aurreneko aldiz heltzen den edonori arrotz egin ohi zaio punta-puntako lantegien ondoan, errepide ertzeetan, ardiak bazkatzen ikustea, artzaintza eta industria mundua isilka uztartuta. Noiz arte?

Gaurdaino heldu dira ia historiaur rekoak diren bizimodu hauek, abereekiko harremanetan,

(elikagaia, jantzia eta ongarria ematen dituen ardiarekikoan bereziki), islatzen direnak.

Baserritar asko bizi dira beraiekin, beraiantzat eta beraiei esker. Hala ere, urte gutxitan, ingurune hori harreman hori, izugarri aldatu da eta ez dakigu aurrerantzean zer gertatuko den. Nahikoa da Aiarako herriek udak o bazkarak o Salvada, Garobel, mendizerraren erabilera aipatzea.

Horregatik AZTARNAK 2003ko Artzain Eguna baliatu nahi du ardia, latxa arrazakoa hain zuzen ere, gure landa eta larretan ikusten segitzeko aukera ematen diguten emakume eta gizonak omentzeko. Eta, bereziki, euren bizi izandakoa ez dela bueltatuko tristuraz eta nostalgiaz ikusten duten emakume eta gizonak.

Ale honek ere Felix Murgari omenaldi xumea eskaini nahi dio, zendu zenetik bi urte beteko baitira urrian. Berak beste gutxik ezagutu estimatu dituzte Salvada mendilerroko lur eta herritarrak.

Salvador Velilla

Pastores en los años 30 de izquierda a derecha: Maximino Vitórica (Larrabe), Lázaro Bergado (Aldaiturriaga), Francisco Llano (Etxegoien), Felipe Bergado (hermano de Lázaro), Santiago Arbaizagoitia (Belandia), Julian Furundarena, José Menoyo (Agiñiga), Benito Mendia (Agiñiga), Pedro Menoyo ?, Félix (Larrinbe)



LA SIERRA SALBADA

Texto: Celestino Díez

Sierra Salvada se encuentra al límite de la provincia de Burgos y entre dos importantes pasos que unían la meseta castellana y los puertos de la cornisa Cantábrica, como son el Portillo de Aro y el Puerto de Orduña.

Se caracteriza por pendientes suaves hacia el sur con llanuras y valles, y fuertes pendientes hacia el norte hacia el Valle de Ayala y Junta de Ruzábal.

Desde la zona de Losa (Burgos) las pendientes abundan en suaves desniveles, prueba de ello que pueden ser superadas por vehículos motorizados, cosa que no pueden hacer por la pendiente de la zona Norte mucho más abrupta, con senderos empinados y serpenteantes, que solo pueden hacerse a pie.

Los senderos más empinados de la parte norte, son los de Senda Negra, Collado de Menérdiga y el Portillo del Ungino.

Está situado a una altitud entre 1000 y 1100 mtrs, en el límite geográfico entre meseta y valle cantábrico.

El uso y aprovechamiento de esta sierra, siempre ha pertenecido a tres provincias distintas a saber: Araba, Burgos y Bizkaia.

Los pueblos alaveses que están interesados en Sierra Salvada son los que componían la antigua Tierra de Ayala, dividida en la mitad del s. XIX en cinco ayuntamientos a saber: Amurrio, Ayala-Aiara, Lezama actualmente anexionada a Amurrio, Okondo y la Junta de Ordunte integrada en el municipio de Arceniega-Artziniega.

La superficie de la Sierra Salvada, es diferente según las fuentes que se consulten.

Según el Catálogo de Montes de Utilidad Pública tiene una superficie de 1392 Has.

Según el Estatuto de la Sierra de 1932 se la confiere una superficie de 2000 Has.

El Catastro de Riqueza Rústica le concede una superficie de 1866 Has.

Por último, el topógrafo natural de Amurrio, el señor Urruela Retes, en un encargo del ayuntamiento de Ayala del año 1973, dice que la superficie real es de 2002 Has.

Según el mapa realizado por el señor Urruela en 1973 (páginas centrales) las superficies de aprovechamiento de la Sierra Salvada señaladas en el mapa de las páginas centrales son según siguen:

Foto: Aitor Aldama



Nº Parcela	Municipio	Términos	Hectáreas
1	Amurrio	“Campo del Cardo” “La Kobata”	47'5 267'5
2	Ayala	“Edillos”	134'00
3	Lezama	“La Lastrilla” “El Mostajo” “La Solana”	114'50 42'00 45'50
4	Okondo	“Rasa Menérdiga” “El Mostajo” (junto a) “La Solana” (junto a) “Edillos” (junto a)	22'50 39 35'50 15'
5	Junta de Ordunte	“La Pedrera”	50'00
Aprovechamiento Común (A.C.)	“Peña Canales”, “Arranes”, “Eskutxi”, “Ungino”, “Rasa de Menérdiga”, “Somo”, y “Campo Verde”		655'00
Aprovechamiento Común (A.C.)	Suroeste de Sierra Salvada, Norte de Lastras de Teza, Teza y Villota		73'00
Aprovechamiento Común (A.C.)	Sureste de Sierra Salvada, Norte de Villacián, Villano y Llorenoz		338'00
Junta de Ruzábal	Junta de Ruzábal		123'00

Foto: Salvador Velilla

De estas 2002 Has sobre las que la Antigua Tierra de Ayala tiene derecho no abarca toda la extensión de la misma, pues quedan fuera los terrenos privados de los pueblos burgaleses situados al Sur, terrenos con pendientes más suaves.

Las 2002 Has. lindan al Norte con el Pico Iturrigorri, límite con Bizkaia, el Portillo de Aro con montes comunes de los pueblos a yaleses de Madaria, Salmantón, Agiñiga, Erbi, Menoio, Ozeka, Añes y finalizar en territorio de Burgos en el Salto San Miguel.

Al Este limita con la Junta de Ruzábal y con los pueblos burgaleses de Villalba de Losa desde el Pico Iturrigorri y el Casco de la Peña, al Mojón de Cuevallana y desde aquí al de Trebejo, La Lastra de Llorenoz y el Mojón Alto.

Al Sur y al Oeste terrenos burgaleses, como Llorenoz, Villano, Barriga, Villota, Teza, Villacián, Lastras de Teza, y desde Mojón Alto hasta el Casco de la Peña con el Salto de San Miguel.

APROVECHAMIENTOS MENORES DE LA SIERRA SALBADA

Desde los primeros tiempos, se ha tratado de aprovechar todo lo que la tierra y el monte nos da, por eso no es de extrañar que todos los pueblos que circundan la Sierra Salvada hayan tratado de aprovechar todas las reservas que la propia Sierra puede proporcionar, desde lo más básico como puede ser la madera, las setas, la nieve que caía y tenía una finalidad de conservar alimentos y proporcionar agua y otras como las boñigas de los animales que han pastado y pastan en la propia Sierra Salvada.



A continuación un pequeño desglose de los diferentes aprovechamientos que podríamos llamar menores, ya que en diversos artículos de este número se habla extensamente del aprovechamiento estrella de la Sierra Salvada: pastos de verano para el ganado.

LAS BOÑIGAS

Las deyecciones de los animales generalmente se reparten por cualquier parte del campo, aunque siempre habrá una concentración de ellas en las zonas de los abrevaderos y en las zonas donde se secan.

Estas deposiciones durante el s. XIX siempre han tenido una demanda en constante expansión, e incluso ha sido deficitario porque se incrementó mucho la superficie agrícola y era necesario abonar para aumentar la producción de las tierras.

Partiendo de lo dicho, estas deyecciones empezaron a tener intereses económicos subastándose a partir de 1850 a 1920 en periodos regulares.

Estas boñigas eran muy atractivas para Orduña, porque estaba endeudada por problemas bélicos y declives económicos derivados de la retirada de la aduana, al encontrarse en un paso importante del interior hacia la costa.

Los rematantes de las subastas al principio fueron de Orduña, luego los del pueblo de Villalba se opusieron a la subasta, hasta que vecinos y ayuntamiento se movieron hasta conseguir una respuesta positiva de Villalba.

Al final, las boñigas eran sacadas a subasta y los ingresos eran a partes iguales entre Orduña y Villalba.

LA NIEVE

El suministro de nieve a Orduña se sacaba anualmente a remate.

El que se quedaba con la subasta estaba obligado a llevar nieve a la nevera de la ciudad que estaba en un altozano junto a la plaza de la ciudad, en el lugar en el que estuvo el antiguo castillo de la ciudad.

Para llenar la nevera se recogía la nieve en el valle, y si no era suficiente se recogía en la Sierra y cuando no se podía llenar la nevera se traía nieve de Orozko y Berberana.

Para poder guardar la nieve en la Sierra se utilizó un pozo, llamado “pozo de la nieve” situado entre el Pico del Fraile y el Pozo del Agua en un lugar llamado “Las Encrucijadas”.

La nevera de la ciudad era una instalación fija, que aprovechando los desniveles de la zona, se recubrió con mampostería para que no se fuera.

Como eran materiales pobres y con el paso del tiempo llegaban a resquebrajarse; en varias ocasiones hubo que reparar las paredes e incluso en una ocasión se derumbó y el ayuntamiento mandó enladrillar dos de las paredes.

En 1769 la nevera de Orduña estaba ya inservible y entonces para afrontar una demanda de hielo y la conservación de los alimentos y bebidas fue necesario que Orduña y Villalba llegaran a un acuerdo para formalizar un contrato de arrendamiento de la nevera del “pozo del agua” por un periodo de 7 años a cambio de 20 reales.

También, posiblemente, junto al Pico del Fraile en las inmediaciones de Goldetxo se acondicionó una de las cuevas allí existente para poder almacenar la nieve necesaria.

EL RINCÓN DE FÉLIX

Texto: Salvador Velilla.

Recogida de datos: Andoni Aldama

Marcas y señales en las ovejas

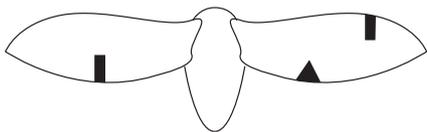
Felixek argitaratu gabe zituen lanen artean, gaur, artzain bakoitzak bere ardiak ezagutzeko erabiltzen zituen xakiei buruzkoa aurkezten dugu.

Dentro de "El rincón de Félix" queremos presentar un trabajo muy interesante que hizo Félix Murga hace años. Es un detallado estudio de las numerosas marcas que los ganaderos utilizaban para distinguir los animales, en concreto las ovejas. Estas marcas son totalmente necesarias ya que, en los pastizales de montaña, los animales pastan a su aire, mezclados los de un pueblo con los de otro y estas marcas servían para evitar continuos litigios sobre la propiedad.

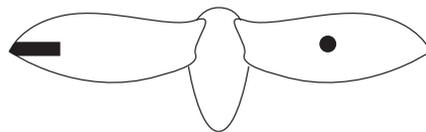
En las vacas, según nos dice Elías Durana, la señal se ponía en la cornamenta y solía consistir en grabar el nombre del pueblo en uno de los cuernos: Saratxo, Belandía..., ya que cada vecino del pueblo conocía a sus animales, e incluso a los del vecino.

En las ovejas se ha practicado hasta muy recientemente el marcado en las orejas y aquí sí que cada propietario tenía su propia marca distintiva, marca que solía hacerse en las orejas de las ovejas. La marca consistía en hacer cortes o hendiduras, bien con las tijeras, sacabocados o un hierro candente, en las orejas de las crías jóvenes, que permitía una rápida identificación.

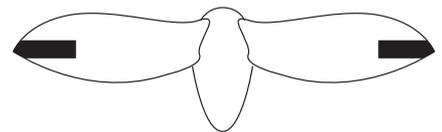
Presentamos ahora distintas marcas recogidas en su día por Félix Murga.



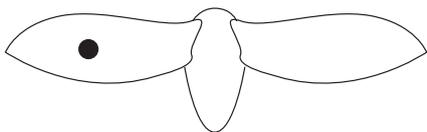
Leonardo Uzquiano (Lejarzo)



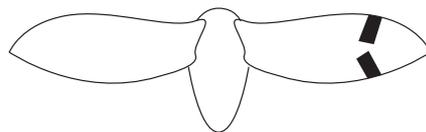
Benito Ruiz (Llorenzo)



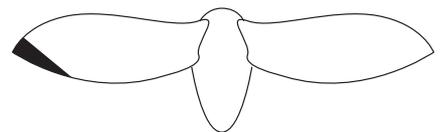
Jesús Fernández (Llorenzo)



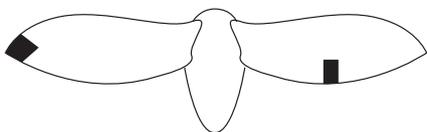
Indalecio Uriarte (Belandía)



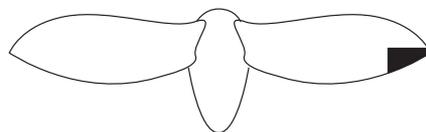
Jesús Campo (Teza de Losa)



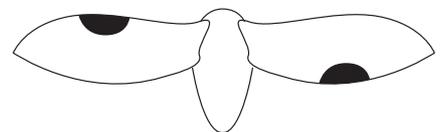
Victorino Perea (Teza de Losa)



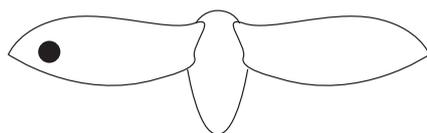
Alfredo Vadillo (Teza de Losa)



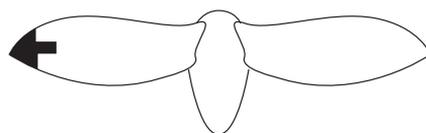
Tiburcio Muga (Teza de Losa)



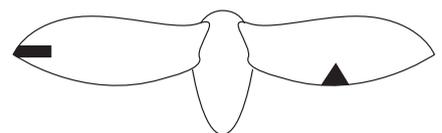
Domingo Campo (Lendoño Abajo)



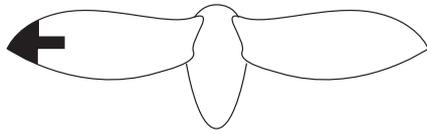
Eusebio Campo (Lendoño Abajo)



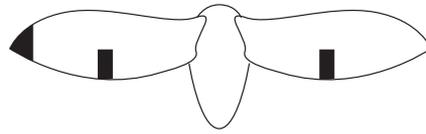
Constantino Menoyo (Añes)



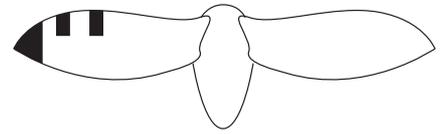
Toribio Gutierrez (Lejarzo)



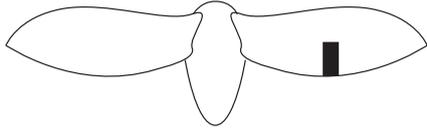
Marcos Ayala (Mendeika)



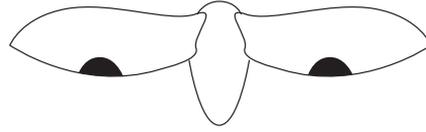
Pedro Orive (Villaño)



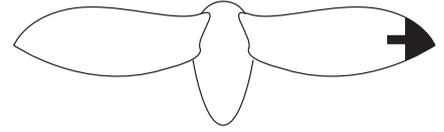
Ezequiel Mardones (Villacian)



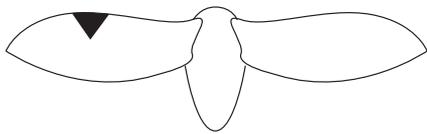
Jesús Alava (Salmantón)



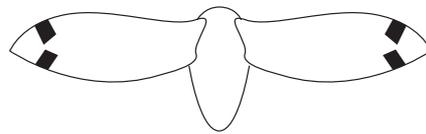
Salustiana Roqueñi (Salmantón)



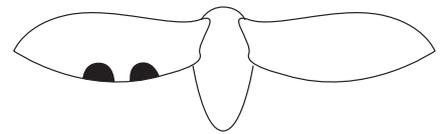
Andrés Vergara (Salmantón)



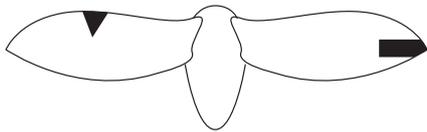
Santiago Yarritu (Salmantón)



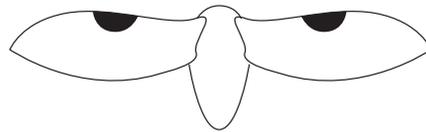
Aquilino Mendia (Agiñiga)



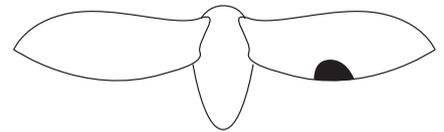
Juan José Acha (Salmantón)



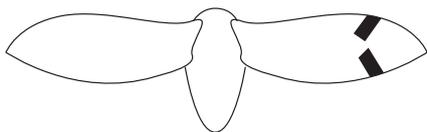
José Menoyo (Agiñiga)



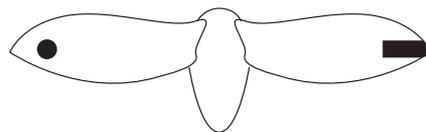
Julio Mendivil (Agiñiga)



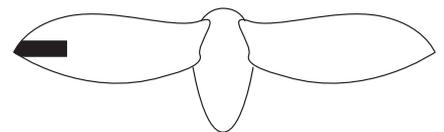
Pedro y Daniel Albisua (Madaria)



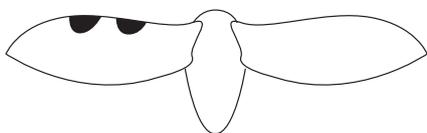
Nicolás Arza (Salmantón)



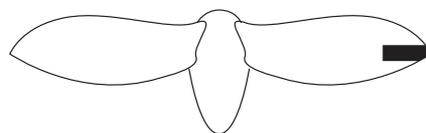
Pablo Tercilla (Salmantón)



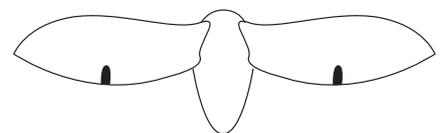
Andrés Irabien (Salmantón)



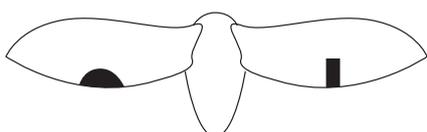
Prudencio Menoyo (Salmantón)



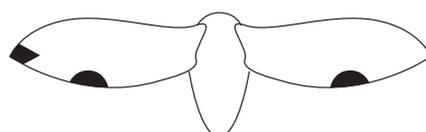
Máximo Menoyo (Salmantón)



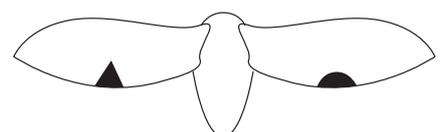
Patxi Arbaizagoitia (Orduña)



Félix Alday (Orduña)



Eugenio Santa Coloma (Llanteno)



Eduardo Daniel García (Belandia)

Patxi Zubeldia, “El Raposero”

Texto: Jokin Duarte

Todos hemos escuchado aquello de que más sabe el zorro por viejo que por zorro, y prueba de ello es la sabiduría heredada por el raposo. Astuto zorro de mediana agudeza en el oído, pero buenas estrategias y buena herencia que, dio mucho que pensar en nuestra sierra. En épocas de hambre, se dedicaba a atacar a los pequeños corberos, lechales y a las ovejas.

Los pastores, preocupados por haberle visto varias veces seguidas molestar al ganado o vino, se juntaban en asamblea para dar aviso a una persona de Gipuzkoa, al que fue el alimañero “oficial” de la tierra de Ayala, Francisco Zubeldia, conocido como “Patxi el Raposero”.

Francisco Zubeldia Aldasoro nació el 8 agosto de 1894 en el caserío Ernaitzagoikoa, de Zaldibar (Gipuzkoa). Hijo y nieto de raposeros, aprendió de sus progenitores la manera de ganarse el pan a la perfección. En sus primeros años como raposero, trabajó en la sierra de Urbia ayudando a su hermano y a su primo que también se dedicaban al oficio. Pero, en cuanto Patxi tuvo la edad suficiente para independizarse, acudió a la zona del Gorbea para acabar con los raposos de ese terreno.

Era, quizás (y yo no soy quien para ponerlo en duda), el raposero más conocido y famoso por su eficacia, prueba de ello es que en Orduña, en tan solo 7 días, capturó 42 zorros.

Cuando los raposos acechaban a las ovejas de Sierra Salvada, los pastores, tras una reunión hacían llegar a Patxi una carta con un mensaje, a través del cual informaban de la angustiada situación y solicitaban sus servicios. Entonces, Patxi preparaba su hato y se venía a trabajar a nuestra tierra. Se quedaba a dormir en la casa de Daniel Albusua, en Madaria, cuando estaba en el valle y en la txaula del mismo pastor cuando tabajaba en plena sierra.

Los pastores que habían acordado con él sus servicios y el propio alimañero guipuzcoano firmaban un contrato donde se detallaban todos los datos pertinentes a la operación.

Durante el día, estudiaba los rastros de los raposos y durante la noche colocaba su eficaz mejunje de veneno para que estos lo comiesen. Tenía que publicar en el Boletín Oficial los puntos donde pensaba colocar el veneno y solicitar un permiso especial para poder comprarlo. Una vez que lo colocaba en los lugares precisos, Francisco avisaba a los pastores para que no



dejasen sueltos a los perros, con el fin de que estos no se comiesen el “menú” de los raposos.

El veneno lo colocaba en trozos de carne de ovejas muertas. Lo realizaba con una mezcla a base de estricnina, cuya cantidad mantenía en secreto para que su oficio siguiese en pie. Pero este no era el único sistema que utilizaba Patxi, ya que empleando sus dotes de “pastelero”, realizaba una tarta (de receta secreta también) que estaba formada por una pasta de harina, trozos y raspas de merluza y otros alimentos apetecibles a los zorros. Esta tarta era tan eficaz que en cuanto mordían la píldora fallecían en el acto.

Sus competencias abarcaban desde la carretera de Angulo hasta la Virgen de la Antigua, Ponata, Menéndiga y Kobata. Los pastores se reunían el primero de junio en Menéndiga para hacer el recuento

y repartir los gastos para pagarle. Su sueldo era de unas 7.000 pesetas (42 euros) por temporada, más la estancia, corriendo por su cuenta la compra del veneno. En algunas ocasiones, se le pagaba con ovejas, como en la zona del Gorbea.

Estuvo alrededor de veinte años trabajando en Sierra Salvada, donde mató dos lobos, un águila que atacaba a las ovejas y en una ocasión veinte raposos en un mes, por eso algunos pastores dicen en clave de humor que parecía como si atrajese a los bichos con un imán. Pero no todo era trabajar, también tenía algún que otro entretenimiento que realizaba en sus escasos ratos libres, como era el hacer sillas con mimbre y el hilar la lana de las ovejas.

Se puede decir que fue vital para el pastoreo en este valle, pues trajo la costumbre de prensar los quesos con prensa, colar la leche con ortigas (este método no fructificó mucho) y quizás, la más importante, la de utilizar a los perros pastor.

Durante su vida laboral trabajó por las tierras de Bizkaia, Araba, Burgos, Palencia, Cantabria y cómo no, en su Gipuzkoa natal. Y a lo largo de los 40 años más o menos (tirando a más) que se dedicó a las alimañas, capturó más de 3.000 zorros, garduñas y marzales. Pensando en el mañana y para que no se perdiese el oficio, enseñó a varios de sus seis hijos a cazar alimañas. El 7 de agosto de 1974, a los 80 años de edad falleció Patxi Zubeldia, “El Raposero”, un hombre que perdurará en la memoria de Ayala (al menos mientras yo esté aquí), porque, aun sin haberle conocido, después de haber hablado con varias personas que convivieron con él, saco en conclusión que era un buen hombre.



Patxi Zubeldiak, hogei urte eman zituen Salbada mendizerran azeriak harrapatzen. Artzainek bere laguntza behar zutenean, mezu bat bidaltzen zioten, eta berehala zetorren Albisuaren etxera (Madarian), eta hemendik Kobatara. Egunean zehar lukien aztarnak aztertzen zituen eta gauean pozoina jartzen zuen, azeriek jateko. Bere bizitzan osoan “azeri-harrapatzaile” honek 3000 luki harrapatu zituen, ba zeukan honek azerien jakinduria!!!!

ARTZAINEKIN SOLASEAN

Hurrengo orrialdeetan, Salbadako zenbait artzainekin izandako elkarrizketak aurkeztuko ditugu. Guztiek eman dute bere bizitzaren zati bat goi larreetan bere artaldeekin, eta oraindik batzuk igotzen dira urtero mendiko belardietara.

Bakoitzak aipatu dizkigu bere bizitzako datu asko, eta denak hasi ziren gaztetan lanean eta aipatu behar da, bizi eta lan egoerak ez zirela aproposenak.

Gaur egun bizi garen mundu honetan agertzen diren aldakuntzek, azmakizunek eta abarrekoek ez dituzte gure hitzak murriztuko gizon eta emakume hauei omenaldi bat egiteko.

CONVERSANDO CON PASTORES

En las páginas que siguen vamos a presentar la vida de varios pastores y de una pastora, que han pasado parte de su vida en lo alto de la Sierra Salvada. Son retazos de vida que nos acercan el modo de vivir de estas personas, algunas de las cuales aún permanecen parte del año en la Sierra al cuidado de sus rebaños.

Desde muy jóvenes su vida ha sido el pastoreo de altura, subiendo los rebaños de ovejas a los pastos de la Sierra y permaneciendo allí hasta las primeras nieves, en unas condiciones muy precarias.

Hoy, a comienzos del siglo XXI, todo lo vivido por estas personas como pastores está en profunda transformación, en cambios que nadie sabe en qué pararán. A ellos/las y a su buen hacer van dedicadas estas páginas.

Eugenio Santa Coloma (el Blanquero) y Andrés Irabien en Kobata

Foto: Félix Murga



DANIEL ALBISUA MENOYO

Texto: Sorne Padura Albisua

Daniel Albisua Menoyo nació el 11 de diciembre de 1908 en la casa nº 2 del barrio Txabarri en Madaria-Aiara (Araba) y falleció el 20 de mayo de 2001, a los 92 años de edad en el caserío Obaldia en Madaria. Su madre Juliana Caya Menoyo Obaldia nació en el caserío Mendieta situado en Salmantón, en 1872 y murió en Madaria el 1 de noviembre de 1924 a la edad de 52 años. Su padre Vicente Albisua Lasa nació en Madaria en 1871 (en una casa que actualmente está destruida por un incendio ocurrido después de venir Vicente de la mili) y murió el 12 de enero de 1952 a la edad de 81 años. Fueron padres de una familia muy numerosa formada por nueve hijos/as.

Daniel se casó con Concepción Menoyo Alava, procedente de Añes, el 20 de septiembre de 1934 cuando él tenía 26 años y su esposa 19. Fueron padres de cinco hijos/as: María Jesús, Jesús, Lucía, Luisa y Francisca.

El abuelo de Daniel, Miguel Albisua Labuenaga, quien vivía con ellos, era carbonero mientras que su padre intercaló el trabajo como pastor y el de carbonero. Daniel toda su vida fue pastor y siempre estuvo junto a su rebaño. En su infancia y juventud cuando pastaba las fincas de Madaria, tenía que cuidar que las ovejas no pasasen en el surco y para asustarlas cuando se pasaban, les arrojaba piedras, de ahí que Daniel recordase la hinchazón de manos que solía tener. Por aquel entonces todavía no se conocía la ayuda del perro ya que sería Patxi el Raposero, muchos años después, quien trajese el primer perro que tuvo el abuelo, Azkar. Estaba todo el día en el páramo, por lo que a veces llevaba la comida él mismo en una cesta y otras veces eran sus hermanos pequeños los que se lo llevaban. Siempre solía llevar un saco de pita, a veces para sentarse encima y, cuando llovía, para cubrirse la cabeza, ya que no existían los paraguas. Otras veces por la tarde subía a la Sierra Salvada con el burro y se quedaba con su padre a dormir, él tenía unos ocho años.

El abuelo de Daniel en un principio hacía el armazón de la txaula con palos y luego lo cubría con torrones. La primera txaula que hubo en Kobata la concedieron a nombre de Manuel Irabien en 1911. Esa txaula la compartieron Irabien, Elías Gutiérrez (Lejarzo) y Pedro Albisua (Madaria). Pero un buen día se riñeron e Irabien les echó de la txaula, y como ellos habían puesto parte del material de la txaula, tiraron media. El motivo de la discusión fue el siguiente: Irabien traía las ovejas muy cuidadas de Etxaurren y los corderos los tenía muy gordos, pero vino un temporal de nieve y, en vez de llevar los corderos a casa, los metió en la txaula para que no se le estropeasen y los otros no le quisieron dejar porque pisaban los quesos y de ahí vino el enfado. Posteriormente Pedro y Eugenio tuvieron que ir a declarar por lo ocurrido a Vitoria a un juicio oral (eran dos hermanos de Daniel quienes rompieron la txaula de Irabien). El padre de Daniel buscó un abogado y ganó el juicio. En 1926 se pidió permiso para construir una a nombre de Gregoria Albisua y otra a nombre de Vicente Albisua (ellos eran hermanos entre sí y además Gregoria era la esposa de Elías Gutiérrez). Al principio el permiso consistía en la txaula y el corral pequeño que hay por delante. Más tarde, antes de la guerra civil, Daniel Albisua junto con Ignacio Menoyo (Maroño) que estaba con ovejas allí hicieron el corral grande para guarecer las ovejas del lobo. Le acompañaba a traer piedras y le pagaba a 6 pesetas el metro de corral.

Las primeras txaulas de Kobata fueron las siguientes: la de Irabien (la primitiva), la de Elías Gutiérrez, la de Daniel Albisua, la del tío José Menoyo y Clemente Aspuru, que posteriormente la tuvo el Blanquero y la de Ramón Luengas y su hijo Robustiano, de Ozeka. No había más rebaños que los de estos pastores.

Cuando se hacían las txaulas de torrones, los losinos solían venir a tirarlas y a veces los concejales de Ayala también subían a tirarlas porque estaban hechas sin permiso. Con los losinos nunca tuvieron buenas relaciones, ya que si los rebaños pasaban a la jurisdicción de Burgos venían y se quedaban con ellas. Por eso muchos días por la mañana cogía la sartén y el zurrón con la comida y se iba a cuidar la jurisdicción hasta el atardecer.



La mayor parte de su vida la ha pasado en la Sierra Salvada, ya que estaba allí desde mayo hasta diciembre (cuando llegaban las Navidades bajaba a casa). En 1920 empezó con el pastoreo y lo dejó pasados los 50 años de profesión, en 1980, a la edad de 72 años por problemas de salud, aunque debemos puntualizar que hasta medio año antes de morir tuvo un pequeño rebaño de ovejas. La txaula estaba situada en Kobata y era muy pequeña. En ella podíamos encontrar los siguientes enseres: un camastro hecho de berzosos, una colcha y un colchón hechos con la lana de las ovejas, las cantinas de la leche (eran de hojalata), las tablas donde posar los quesos y los cestos, un fuego bajo sin chimenea (el humo salía por los agujeros que había entre las tejas), las cazuelas, la sartén, el plato y el katilu, un cajón donde se metía el pan para que no se lo comiesen los ratones y por último otra tabla donde se posaban el resto de cacharros. Antes de utilizar el colchón de lana usaron colchones de pelandrina que se hacían con la piel de las cabezas de las boronas. Como buen pastor siempre llevó entre sus manos su palo y al lado un perro.



Las ovejas parían en el pueblo para poder vender mejor los corderos, y luego se subían a la Sierra en tres tandas: en marzo las balderas, a finales de abril aquellas ovejas que subían con crías para renovar el rebaño y por último en mayo subían las ovejas de leche. El rebaño siempre seguía el mismo recorrido: Abaguren, el pozo Astakubil, los Campos, la fuente Atatxa, el portillo Atatxa y el Ungino. Algunos corderos se les vendían a los compradores de siempre y el resto se vendían en el mercado de Orduña. A los corderos se les ataban las cuatro patas con una cuerda, luego se colgaba de un palo y se llevaba en el cuello. Como anécdota contaba el abuelo que uno de los compradores para saber que eran los corderos comprados a Daniel le daba al cordero un mordisco en la oreja y así le quitaba un trozo de oreja.

Cuando estaba en la Sierra Salvada ordeñaba las ovejas dos veces al día y con la leche hacía quesos. Antes de echar la leche a la cantina la colaba, para quitar las porquerías que caían a la leche, con un embudo en donde introducían ortigas para que parasen los microbios. Luego le echaba el cuajo extraído del estómago de los corderos y cuando la leche estaba cuajada (al de dos horas más o menos) hacía los quesos. Al principio se hacía en cestos de mimbre y después de estar un tiempo en el cesto, (unos quince minutos) se les daba la vuelta y se sacaban a unas tablas cubiertas con unos trapos y se les echaba sal por encima. Todos los días iba a la fuente a lavar los cestos y los trapos, excepto los días que hacía mal tiempo, que los lavaba en la txaula con agua caliente. Posteriormente, para hacer los quesos, compró una prensa y tuvo que cambiar el método de hacerlos. Cuando la leche estaba cuajada o se partía y se movía bien o se metía al baño maría. Tenía un termómetro y cuando comprobaba que la temperatura subía a 36° se apretaba la cuajada con las manos para quitarle el suero y se metía en unos moldes de hojalata. Se ponían los moldes en la prensa y se introducían en estos moldes unos círculos de madera de haya poniendo encima unas pesas para que sacasen bien el suero de los quesos. Al sacarlos de la prensa se metían en un barreño lleno de agua con sal y un huevo que indicaba al subir a la superficie que estaba bien de sal. Posteriormente los quesos se dejaban curar. Los quesos que se hacían en la prensa se vendían en invierno en el mercado de Orduña, mientras que los de cestos se vendían todas las semanas. Se solían vender a 50 céntimos el queso de litro. Y he aquí la paradoja: el abuelo sabía hacer unos quesos estupendos, pero que él no probó nunca.

Foto: Félix Murga



Dos veces por semana subían con el burro para bajar los quesos. El recorrido era el siguiente: Gaztelu, las campos de Oletar, la fuente de los nudos, el cruce para los carros, Revilla Vicente, la pasada mala, la revuelta del Aro, el Haya de los

letreros, portillo del Aro, la calzada Arranes hasta llegar por último a Kobata. Al subir en las cestas metían aceite, patatas, pan, vino, tocino, huevos, chocolate,... ,es de cir, todo lo que necesitaba el pastor para subsistir. Normalmente Daniel tomaba leche de las ovejas con talo, comía patatas con chorizo y cenaba leche. Cada diez o quince días bajaba a casa y entonces se cambiaba de ropa y los calcetines de lana, pero las abarcas no se las quitaba hasta que se rompían. Los calcetines de lana los hacían en casa, cardando la lana con la rueca y las abarcas también las hacían con la piel de alguna vaca que vendían, mientras que las cuerdas de las abarcas las hacían con la lana de las ovejas. En la txaula siempre tenía algunas ropas viejas para cambiarse cuando se mojaba. Cuando había alguna feria también pasaba por casa a cambiarse de ropa antes de ir a comprar o a vender algún animal. Las ferias que solía frecuentar eran las siguientes: el 14 de septiembre a la Encina (Artziniega) y el 24 de junio a San Juan (Arespalditza) donde se solían comprar y vender vacas y bueyes y en cambio para vender las cabras solía ir a la feria de Quincoces (Burgos) . Para vender las ovejas y los carneros venían los compradores a casa.

Cuando estaba en la Sierra, para que los de casa supiesen que es taba bien, se acercaba al pico

Foto: Félix Murga



Ungino y con el sonido que salía del cuerno cantaba la siguiente canción: "Al invierno yo, al verano tu, tururututu jorobate tú". El significado de esta canción era el siguiente: que en el invierno Daniel tenía que sufrir unas condiciones de mucho frío, mientras que los demás estaban en la cocina al calor de la chapa, pero por el contrario en verano mientras que ellos pasaban mucho calor con la siega del maíz, él estaba tranquilamente por la Sierra.

Las esquilaban una vez al año, a últimos del mes de Junio o a primeros del mes de Santiago, con unas tijeras de acero. Después a primeros del mes de Agosto se

dejaban de ordeñar, se dejaban secar y en Septiembre se les echaba el carnero para que se quedasen cubiertas. El abuelo tenía una pequeña libreta y una pluma y se pasaba horas muertas mirando su rebaño para poder anotar en dicha libreta la fecha de parir de todas las ovejas y rara vez se equivocaba. En dicha libreta también anotaba los corderos que tenía cada oveja y, dependiendo de la oveja, los posibles corderos que había que criar como carneros. En invierno cuando empezaba a nevar, se bajaban las ovejas de la sierra a la peña y como los lobos estaban hambrientos venían detrás y se comían las ovejas. Por eso, ellos muchas veces dejaban las ovejas en algún páramo y para cuidarlas mejor se quedaban con ellas, por lo que, para guarecerse del frío reinante, hacían txaulas de torrones para pasar la noche. Cruzando unos troncos construían el tejado y por encima le echaban torrones para cubrir completamente el cobertizo. Por la noche traían las ovejas junto al cobertizo pero si se marchaban de allí tenían que ir a buscarlas.

Cuando el rebaño estaba en el pueblo como no había suficientes campas para pastar, Daniel tenía que recorrer diferentes lugares del valle de Ayala para mantener a sus 250 ovejas aproximadamente, pero como buen pastor nunca dijo las que tenía realmente. La primero vez que salió fue en 1945 y recorrió los pueblos de Erbi, Añes, Angulo, Sojo y Santolaja con su rebaño.

Cuando las corderas eran pequeñas se escogían las que se iban a criar y era a esas, a las que se les cortaba la cola por el primer nudo con una hoz roja para que no sangraran. Posteriormente para conocerlas se les hacía la señal de la casa por detrás de la oreja izquierda que consistía en un yugo. Después cuando eran mayores, en la menguante de diciembre, se les cortaba la cola, se les sacaba la vena y se desinfectaba con agua oxigenada.



NICOLÁS ARZA

Texto: Andoni Aldama, Jokin Duarte, Macri García y Ander Pikaza

Madariako gizon honek, Nicolas Arza, hirurogei urte baino gehiago eman ditu Salbadara ardiak larretan aritzera igotzen, Menerdiga eta Kobata larreak erabiliz. Bere artzain lanak aparte utziz, Nikok Kobatako bolatokian jokatzeko zuen baita eta ardazketetan noizbehinka ere. Behin bakarrik ikusi du otsoa baina azeriak behin baino gehiagotan ardiak zaintzen zegoelarik. Gaur egun egun ez da igotzen, baina baserrian bertan bere ardi talde txoa mantentzen du.

Nicolás Arza, pastor como su padre, ha estado más de sesenta años subiendo a la Sierra. Empezó con catorce años, llevando las ovejas de los vecinos, hasta que a la edad de los veintinueve comenzó a subir con su propio rebaño. Es en Kobata donde tiene su chaula, pero con anterioridad estuvo varios años en la zona de Menérdiga. Hoy día ya no sube, pero sigue cuidando sus ovejas en el caserío Echabbarri de Madaria.

Foto: Macri García

Aztarna: ¿En qué majada de la Sierra ha estado?

Nicolás: Yo estuve doce años en Menérdiga y, antes, en Kobata con mi difunto padre. Pero, como éramos muchos hermanos, me fui a servir y estuve doce años en Agiñiga sirviendo, seis en la casa de Mendibil y seis en la de Menoyo. Después fui a la mili, me casé a los veintinueve años y después ya subía con mi rebaño.

A: ¿Qué ruta utilizaba para subir?

N: Antes, siempre subir y bajar por el Ungino, por Atatxa.

A: En Kobata, ¿en qué txaula estuvo?

N: En la mía, la que está más abajo de la de Palomares. Era de Ignacio de Maroño, se la compré yo y ahora está renovada. Hay bastantes nuevas pero de antes de la guerra también hay muchas, la de Albisua, la de Tercilla, la de Aspuru, que utilizaba el Blanquero. (...). Antigua también es la Yarritu, que antes era de Irabien, pero que la renovaron. (...). Ahora, allí están como en casa. Tienen agua, luz, cama, radio y algunos hasta televisión tienen. Ahora, allí se está muy bien porque tienen de todo.

A: ¿Se acuerda del juego



de bolos que había en Kobata?

N: Sí, estaba delante de la txaula de Albisua, que hay unos espinos grandes, igual que se jugaba en Quejana. Se utilizaba una bola grande, de madera, que fueron a Villota, la robaron y la trajeron ahí.

A: ¿Algún pastor se dedicaba a hilar?

N: Sí, yo hilaba; pero, algunos además hacían calcetines como Daniel Albisua.

A: ¿Hacían quesos en la txaula?

N: Sí, hacíamos en la txaula, en Kobata; pero, en Menérdiga no.

A: ¿Se acuerda qué comían en la sierra?

N: Pues, que íbamos a comer, ... ja, ja, ja!, poco y malo, un pan negro y nada más, y un talo de maíz, un poco tocino y arreando. (...). En la perola todos y el que no comía se quedaba sin comer. Yo sé mucho de eso, porque me ha tocado pasar hambre también.

A: Antes, ¿tenían muchas ovejas?

N: No, rebaños pequeños. Los rebaños eran más pequeños que ahora. (...).

"yo hilaba; pero, algunos además hacían calcetines como Daniel Albisua"

Ahora los rebaños son muy grandes y habrá alguno que tendrá más que antes todos.

Ahora dicen: "un lobo, un lobo he visto". Yo sólo he visto un lobo y he estado muchos años ahí. Ahora la gente ve muchos, no sé si será

A: ¿Y los buitres y las águilas solían atacar a las ovejas?

N: Los buitres como ahora, a la que se descuidaba, que se tumbaba así para arriba. Y, las águilas alguna también, pero poca cosa, a los corderitos pequeños y a los grandes no.

Foto: Félix Murga



A: ¿Se acuerda de un raposero que venía de Gipuzkoa?

N: Sí, Patxi Zubeldia. Aquí solía parar, en la casa de Albisua. Le contratábamos y le dábamos un dinero. (...). Era una persona muy hábil, muy bueno. Hablaba mucho en vasco y castellano ya sabía, porque andaba por muchos sitios, pero sólo se dedicaba a los raposos y los atrapaba sólo con veneno. (...). Se ajustaba por un dinero y da igual que trajese o que no,

A: ¿Le hacían marcas en las orejas?

N: Sí, marcas toda la vida. La marca nuestra era la que llamábamos una pata de gallina, en la oreja izquierda y en la derecha nada. Esa marca venía de esta casa, de la señora.

verdad o mentira, o es un perro...

A: ¿Utilizaban cepos para atrapar al lobo?

N: Algunos sí ponían para el raposo, pero yo no. Y, para el lobo alguna batida.

porque igual siempre no los podía coger; y, así era, a tanto al mes.

A: ¿A qué ferias solían ir para comprar y vender ganado?

N: Había ferias muy buenas, estaba la del día de San Juan en Quejana, donde había mucho ganado. También el día de la Encina en Artziniega, estas dos eran muy buenas. También se solía ir a Medina de Pomar.

A: En el tiempo que ha estado en la Sierra, ¿ha visto algún lobo?

N: Una vez le vi correr, yo no estaba solo, estábamos tres o cuatro. Fue en la zona de Menérdiga, estábamos delante de la txaula y pasó un lobo.



Foto: Félix Murga

DIONISIO OLABARRIA

Texto: Andoni Aldama, Jokin Duarte, Macri García y Ander Pikaza

Dionisio Olabarria, Salbadan berrogei urte daramatzan amurrioko artzaina bat da. Urtero bere artaldean Menerdigara igotzen du, han ardiak belar freskoa jan dezaten. Elur-ekaitzak, otsoak, lukiak eta bestelakoak jasan ditu Olabarriak mendi larretan, hala ere festetarako denbora izan du, besteak beste, "La Petronila" eta "San Vitores". Azken honetan, orain duela urte bat, omenaldi bat egin zioten Dionisiori, bere artzain lanak oroitzuz.

Dionisio Olabarria es un pastor amurriarra que todos los años, y desde hace cuarenta, sube con su rebaño a Menérdiga. Empezó cuando volvió de realizar la mili y hoy es el día, que con sesenta y cinco, sigue encaminando a sus ovejas hacia los altos pastos ayaleses. A pesar de ganarse el pan como pastor, reconoce que es una vida muy dura a la vez que sacrificada y que el cuerpo pide un descanso, pensando en el retiro. El año pasado fue homenajeado en la fiesta de San Vitores, reconociendo su larga vida pastoril.

Aztarna: ¿ Con cuántos años empezó a subir a la Sierra?

Dionisio: Subí con veintitantos.

A: ¿ Y qué recorrido hacía para llevar las ovejas a Menérdiga?

D: Por Izoria, Agiñiga y al portillo de Menérdiga.

A: ¿ Cuándo subía y hasta qué fecha estaba?

D: Subía a primeros de mayo y luego estábamos hasta nevar.

A: ¿Le ha "pillado" alguna nevada allí arriba?

D: Sí, muchas me han pillado. Un día, recuerdo que había echado nieve como granizo, hasta la rodilla. A las ocho de la mañana fuimos a buscar las ovejas, que las teníamos en Cuesta Mato, pero nos tuvimos que marchar y dejarlas allí. No había forma, no se veía nada y todo estaba helado. (...). Fuimos a la txaula, ya que sino nos helábamos; allí nos cambiamos de ropa y, cuando escampó un instante, fuimos a recogerlas. Hicimos huella para ir hacia allá y para saber volver y, así, las ovejas en hilera las sacamos.(...). Esto sucedió en el año 78.

A: ¿Se acuerda qué comían en la Sierra?

D: Parecido a lo de ahora, patatas, alubias, ... Y o puse cocina económica, me decían que no iba a resultar, pero luego todos venían a la txaula, porque sino se helaban. (...). Y luego la gente, al ver , ya fueron haciendo txaulas mejores, porque era imposible

vivir ahí, además, tenían que entrar agachados. Todo el día agachados y, luego, hacían fuego y tenían que salir fuera. Yo no podía. Alguna vez que iba a la txaula de Mendia tenía que salir a la calle, te ahogabas.

Foto: Macri García



A: ¿Y hacían queso en Menérdiga?

D: No, nunca. En Menérdiga nunca han hecho queso. En Menérdiga ordeñaban las ovejas y luego bajaban la leche en burro. En cambio, en Kobata y en la Ponata sí hacían. Ya, desde que subí yo, dejaron de subir las ovejas de leche, las ordeñaban abajo y hasta no terminar, no las subían. (...).

A: ¿Se acuerda de Patxi, el raposero?

D: Sí, no me voy a acordar. Cazaba raposos como... tenía un imán para llevarlos. Bueno, los raposos, los perros o lo que quería. Yo no sé que tenía, pero por donde iba él le seguían todos los bichos. (...). Aquí (zona de Peña Negra) lo trajimos también unos años, porque un año aquí mató el raposo, de mayo al día de Santiago, más de sesenta corderas. (...).

A: En el tiempo que lleva de pastor , ¿ ha tenido muchos percances con el lobo?

D: Una enganchada tuvimos una vez, la víspera de Todos los Santos, me mató treinta y tres ovejas en una noche, pero hace años. (...). Aquel en tres días mató un ciento de ellas. El primer día pegó en Rellos, estaba Luis el de Orozko, y le mató treinta y tres o

treinta y cuatro. Al otro día pasó para acá, fue a las nuestras y mató treinta y tres. Al otro día pasó a Unzá y mató cuarenta y cinco. Luego, en enero les pegó a los de Llorencoz de día. (...). Luego en Villaverde de Trucíos cogieron un lobo y, posiblemente, fue aquel porque ya estuvimos ocho o diez años sin lobos. Antes era alguna pasada, pero no es como ahora que están aquí estables. Después, ya no he tenido más percances con el lobo, a base de cuidarlas y eso, vamos teniendo suerte.

A: ¿Qué medios se empleaban para atrapar al lobo?

D: Algunos tenían cepos, pero no cogían, igual algún raposo o así, pero el lobo no. Antes se cogían en las loberas alguno, (...) empezaban todos los pueblos de Losa seguidos y cada pueblo daba a su pueblo, estaban esperando los otros y seguía. Y ahí había una pared, que todavía sigue, y había algunos portillos y ahí estaban con escopetas. El pozo tenían abajo, tapado con ramas y ahí se caía. Me acuerdo yo, por lo que me han contado, que uno cogieron, que no es fácil.

A: ¿A qué fiestas solían ir los pastores?

D: La Petronila era una fiesta de los pastores, no nos la perdíamos ninguno. (...). Se hacía misa y romería hasta la

Fotos: Félix Murga

noche. Subía mucha gente de aquí abajo, de Sojo, Mendeika, Agiñiga, Belandia, de todos los pueblos de aquí subían. Subían por Kobata y parecía una procesión de gente. Y, luego, la de San Vítores no lleva muchos años, se celebra todos los años el primer sábado de septiembre y se hace algún homenaje a algún pastor.

A: ¿Cuál es la situación actual del pastoreo en la Sierra?

D: Pues, cada vez subimos menos pastores y posiblemente jóvenes no suba ninguno. En Menérdiga no estamos nada más que mi cuñado y yo, y antes estábamos cuatro. En Ponata Elías. (...). Yo tengo sesenta y cinco años y estoy pensando que cualquier día no subo. Esta vida hay que aprovechar, poco a poco hay que ir bajando el número y un día decir que no subo. Y la sierra es muy dura, se pasan días malos y buenos también, pero he pasado días muy malos, agua, frío, el "bollo", buitres, lobo,... La sierra es dura y la vida del pastoreo es dura, no es del color de rosa. Lo que pasa es que se hace por vocación, si una persona no tiene vocación no aguanta.



INES MENDIBIL

Texto: Andoni Al dama.

Nació hace 78 años en el barrio "El Lugar" de Agiñiga. Con 12 años (en 1937) subió a la sierra, a la majada de Menérdiga, a cuidar las ovejas, en compañía de su hermana Catalina y su vecina del barrio "Larrabe" Valentina Mendia. Subieron a la sierra por culpa de la guerra, ya que se quedaron solas su madre y hermanas en casa. Inés estuvo tres años en Menérdiga; subían la comida y otras cosas en un burro con dos cestas. En la txaula solían hacer patatas fritas y algunas veces huevos, tocino y chorizos acompañados de pan casero que hacían en el horno de casa, en Agiñiga.

Inés: Los corderos nacidos en la sierra los bajábamos a casa en las cestas con el burro porque sino se los comían los "bichos" en la sierra: los raposos y las águilas.

Cogíamos los corderos, los metíamos a las cestas y yo los conocía a todos, cuáles eran de cada oveja. Cuando bajábamos a casa sabía de quién eran todos los corderos y las ovejas (llevaban ovejas a la sierra de otros vecinos del pueblo). Había "gemelicos", "mellizicos" que decíamos y los conocía a todos. Yo nunca les tenía que poner nada, algunos dicen que para conocer les tenían que poner una "cintica".

Antes nevaba mucho, ahora no nieva como entonces. Me acuerdo que estaban allí mis hermanos, antes de la guerra, y muchas veces les pillaba la nevada y no podían bajar y mi padre decía: ¡Pero si aquellos no bajan! y una vez tuvieron que coger el carnero y atarle y tirar de el para hacer rastrera en la nieve para poder bajar las ovejas, sino no podían bajar.

Había que andar con cuidado que no te pillaría la nevada las ovejas en la sierra. De la sierra se echaban a la peña, porque de la peña ya bajaban ellas más abajo.

El primer perro pastor que tuvimos era de esos lanudos, rubio-rubio le llamábamos "Karpy"; al perro le tenían respeto porque sino eran más brujas, no había quien pudiera con ellas.

Ordeñábamos allí, al lado de la txaula, teníamos un corral hecho con chapas y alambre. Nos venía el ganado de los de Losa que andaba por allí y se nos metían al corral, tiraban las estacas y teníamos que andar con los perros echándoles. Después de ordeñar poníamos las



cantinas en el burro, una cantina por cada lado, en el aparejo atadas con un cinto y ¡hala! a Agiñiga a hacer quesos. Luego a la tarde volver a subir con las cantinas vacías. Nosotros siempre hacíamos los quesos en casa, en Kobata los hacían allí.

Por Atatxa subieron unos de Amurrio y un hombre se resbaló y se mató; el sendero estaba muy malo-muy malo.

Foto: Ander Pikaza

¡Cuántas veces he estado asomada en la ventana de Ungino!

Algunas veces en vez de coger el sendero, coger igual a derecho para bajar cuanto antes a casa. ¡Bueno-bueno no se ni cómo esta una viva!

Yo he subido por la peña, por los riscos, en vez de por el portillo y por el sendero.

En Ungino tocaban mucho los pastores el cuerno, se oía de Agiñiga. También tocaban la dulzaina. El ganado se metía a sestar a la cueva de Ungino, cuando hacia calor.

No teníamos miedo en la sierra porque al lado de nuestra txaula estaba Facundo de Agiñiga, un hombre mayor y muy bueno. Una vez vinieron unos chalaos de Kobata, unos jóvenes, le dijimos a Facundo y les hicimos correr de allí, ya corrieron que no volvieron más.

Prefiero morirme antes de ver otra guerra, Dios quiera que no la vea, el miedo que he pasado yo con la guerra y lo que he llorado.



ELIAS DURANA: un pastor con ilusión

Texto: Andoni Aldama, Jokin Duarte, Macri García y Ander Pikaza

Elias Durana, Belandiako laurogei urteko artzaina da. Urtero, eta duela hirurogei bat urte, Salbadara igotzen da bere artaldetxoarekin. Ponatan dauka bere txaula eta han ematen du udaroa bere ardiak zaintzen. Bere adinak, nekeek, minek, eta lan urteek ez dute Duranaren poza mugatzen mendian dagoen bitartean.

Elías Durana, perteneciente a la Junta de Ruzabal, lleva cerca de setenta años como pastor en la sierra. Empezó a los catorce, aunque antes ya había subido, y hoy es el día que a sus ochenta años va con su rebaño desde Belandía a Ponata, donde comparte la txaula con Nicolás Robina. Ni la edad, ni el cansancio por su larga vida pastoril, frenan a Elías a subir con ilusión y entusiasmo anualmente a la sierra. Porque, como dice su hijo, "Se puede decir que, viniendo aquí arriba, rejuvenece algunos años".

Foto: Macri García



E: Bueno, sí. Antes siempre solíamos subir por Paso Malo, pero ahora cuesta más y está peor, por eso andamos más por el hayedo, por Senda Negra. A las ovejas ya les hemos enseñado el camino y rara vez venimos ya por Paso Malo.

A: ¿ Tenían una fecha fija para subir? ¿Qué fecha era?

E: Para el 8 de mayo ya se tenía todo el ganado aquí arriba. Después bajar cuando caía la primera nevada porque las ovejas no podían comer ya. Luego, igual pasaban días, se quitaba la nieve y volvías a subir.

A: La txaula que tiene ahora, ¿de cuándo es?

E: Pues esa llevará diez años más o menos.

A: ¿ Y antes qué tenían?

E: Una arriba que está renovada, antes la teníamos con chapa y luego le pusimos teja.

A: ¿ Y quién hizo esa txaula?

E: Un cuñado mío llamado Manuel San Martín, Nicolás Ayala de Mendeika y Pedro Robina de Belandía.

A: ¿ Se acuerda cuándo se hizo?

E: Fue unos años antes de la guerra, unos 5 años antes, yo era un chavalillo y me acuerdo que subían a hacerla. Antes estaban en otra más vieja, de la que ahora no queda nada y, como estaban muchos, hicieron aquella.

Aztarna: Subió a la sierra con catorce años, ¿no?

Elias: Sí, catorce años tendría; y también con menos años venía pero marchaba y, ya, con 14 años subía, para quedarme aquí estable.

A: Y ahora tiene ochenta años, ¿ verdad?.

E: Ochenta hechos en febrero.

A: ¿ Qué ruta utiliza para subir desde Belandía?

¿ Siempre utiliza el mismo portillo?

A: ¿ Qué tipo de iluminación utilizaban en la txaula?

E: Candil de petróleo, que sacaba mucho humo y, a veces, cuando se terminaba el petróleo te podías quedar dos o tres días sin nada, a oscuras y tan solo con las ascuas del fuego.

A: Cuándo estaban aquí arriba ¿qué solían comer?

E: Patatas con sebo y alguna vez hacíamos talo. Yo tenía una talaska pequeña para hacerlo y luego lo

tomábamos con leche de oveja y no había más.

A: ¿Llevaba alguna indumentaria especial?
¿Alguna prenda de piel?

E: No, abarcas de piel de vaca y alguna vez descalzo ibas a casa. Una vez, ya me acuerdo, un hermano del que está aquí conmigo en la txaula y yo teníamos que bajar la leche a casa y, por no romper las alpargatas que teníamos para ir a alguna fiesta, bajamos descalzos por Paso Malo y con la chinilla llegamos a casa con los pies ardiendo. No volvimos a hacer eso más.

A: ¿Hacían quesos en las txaulas?

E: Sí, antes sí. Al principio bajábamos la leche a casa todos los días con el burro, después empezamos a hacer quesos en la txaula y más tarde no se subían las ovejas y se hacían abajo, como ahora.

A: ¿Había pastores que se dedicaban a hilar?

E: Sí, sí. Uno que andaba con nosotros ya hacía, hilaba y hacía calcetín.

A: ¿Cómo se llamaba?

E: Nicolás Ayala de Mendeika

A: ¿Cuándo vio el primer lobo?

E: El primer lobo que vi fue en Okondo, tendría igual catorce años. Pero entonces no venía como ahora, ahora está seguido. Entonces "pegaba" una pasada y ya no venía igual en todo el año.

A: ¿Le ha matado muchas ovejas en el tiempo que ha estado aquí?

E: Bueno, si contamos en todos los años, muchas.

A: Pero, la mayoría estos últimos años, ¿no?

E: Ahora, sí. Antes se pasaba y te mataba dos o tres o las que sea, e igual en 5 o 10 años no volvías a ver ninguno. Pero ahora es seguido. La primera vez que mató, me acuerdo que tenía las ovejas y una cabra, que se había criado con ellas. Y una mañana voy y veo que la cabra no estaba, me la había matado, sólo la cabra, porque les gusta mucho; habiendo cabra no ataca a las ovejas y... ¡con aquella se quedó!

A: ¿Y eso ocurrió hace mucho?

E: Más de cuarenta años. Pero, ahora está seguido, lo mismo pega aquí que abajo.

A: ¿Los buitres le han matado muchas?

E: Los buitres varias y, ahora, en estos

años pasados, muchas y antes alguna. Con la lana, se tumban y se caen patas arriba y no se pueden levantar, van ellos y se las comen vivas. Ahora, porque están esquiladas, es más difícil que las cojan; ahora se caen, se dan vuelta, se levantan y marchan.

A: ¿Y los raposos?

E: Ya hace años que no, pero antes mataba las corderas pequeñas, una sola te hacía, pero todas las noches una. Ahora es raro oír que un raposo haya matado una oveja.

A: ¿Se acuerda de un raposero que solían contratar los pastores, un tal Patxi?

E: Sí, aquí anduvo. Estuvo por toda la sierra y acabó con muchos bichos, con él se terminó el problema. No sé cuánto le dábamos, ya no me acuerdo, no sé si alguna oveja al año o dinero.

A: ¿Y las águilas?

E: Yo no he visto, pero he oído casos de ver llevar corderos.

A: Respecto a las ovejas, ¿aquí qué raza ha habido?

E: Aquí, oveja latxa.

A: ¿Cómo las llamaban?

E: A las de año arkastas.

A: ¿Tenían otros nombres para los corderos?

E: Al cordero de año también se le llama macaco, que ya se le deja grande, sino arkastas ya de año y después oveja.

A: ¿Le hacía marcas a las ovejas?

E: Sí, akatsa en la oreja izquierda. Toda la vida hemos tenido esa, era la de mi padre. Pero, ahora con pendientes marcan las ovejas, todas.

Foto: Ander Pikaza



Las pobres se rasgan las orejas con los alambres.

A: ¿Se acuerda qué remedios se utilizaban antiguamente para curar las enfermedades a las ovejas?

E: *Ahora todo son inyecciones, antes no había nada más que una pastilla roja que llamaban "vitan".*

A: ¿Pero, antes de eso, cuando no había pastillas?

E: *Antes, nada; si se ponía mala, algo de leche y nada más.*

A: Félix Murga tenía recogido algunos remedios que se utilizaban antiguamente para curar las ovejas, a ver si le suena alguno. Para la hinchazón por envenenamiento, se les pinchaba la parte inflamada con espinas de "espino negro" o "espino blanco".

E: *Eso sí es verdad y no había otra cosa.*

A: Para ayudar a parir a las ovejas, si se presentaban dificultades, se le daba vino con canela y agua hervida de "colondrio".

E: *Yo lo del agua hervida no lo había oído, pero lo del vino con canela sí.*

A: Para la pulmonía se les daba a tomar agua hervida con raíces de ortigas.

E: *Sí es cierto, yo no sé si hacía algo, pero ¡como no había más!*

A: En el caso de mordidas de lobo, se lavaba la herida con agua en la que se había hervido hierbas de lopera.

E: *Sí, estas hierbas se recogen en cualquier sitio, abajo hay mucho, pero por aquí arriba no he visto.*

Son como "berezos". Además con esta agua la herida se cura muy fácil.

A: Además, para la mordida de lobo se aconseja sangrar, abriéndoles las orejas.

E: *Sí, hay que sangrar la oveja, si no muere y de esta manera se salvaba. Ahora también lo hacemos.*

A: Hablando de los perros, ¿se acuerda cuándo empezaron a usar perro?

E: *Sobre ocho o diez años después de la guerra.*

A: ¿De dónde vinieron los primeros perros?

E: *Estos los trajimos de la parte de Navarra, no me acuerdo de qué pueblo. El primero era un estilo a éste y luego otros pastores empezaron a traer de otros lados.*

A: ¿Y cómo se llama éste?

E: *Ekaitz.*

A: ¿Era frecuente que los pastores se reuniesen en alguna romería o fiesta?

E: *La de la Petronila, en Llorençoz.*

A: ¿Y alguna otra que recuerde?

E: *A éstas de por aquí arriba, a Villaño y a Berberana también.*

A: Y, en el tiempo libre, cuando se reunían los pastores, ¿tenían algún juego o entretenimiento?

E: *Nada, aunque en Kobata tenían un juego de bolos, donde tenían las txaulas y me acuerdo de oírles hablar de ello. Pero nosotros aquí no.*

Foto: Ander Pikaza



SANTI BEA FURUNDARENA

Texto: Andoni Aldama

Nació en el Caserío Zubinto, del barrio Urtaran de Lezama, hace 76 años. A los 14 años subió con su tío Julián Furundarena a una txaula, en la majada pastoril de Kobata. A los 19 años pasó de la majada de Kobata a la de San Isuso en la Ponata, a la txaula del difunto Pedro Aldama de Larrinbe, hasta que construyeron la txaula que ahora se denomina de los "Espeleólogos", por ser utilizada desde hace varios años por miembros del Grupo Espeleológico Alavés. Esta txaula la hicieron entre Antonio Ibarrola, José Mari Furundarena (padre de Justo), Justo y Santi Bea. Compartió la txaula algunos años con Gregorio Larrinaga de Amurrio y Florentino Zubizarreta de Lezama.

Foto: Félix Murga



Santi estuvo en Sierra Salvada: 5 años en Kobata y más de 40 en San Isuso (La Ponata).

El recorrido que hacía con el rebaño de ovejas para subir a Sierra Salvada era: Lezama, Crucero de Amurrio, Alturriaga, Pico Santa Cruz, Mendeika, Senda Negra, Portillo de la Barrerilla, San Isuso.

Subía a la sierra el 1 de Mayo y bajaba normalmente en Diciembre o Enero (dependiendo de las nevadas). Aunque muchas veces volvía otra vez a la sierra, unos días después, cuando se quitaba la nieve.

La alimentación en la txaula era principalmente a base de patatas, sebo y talo (amasado en la taloaska). Después empezaron a traer pan casero de Llorenoz.

Santi hacía quesos prensados en la txaula (normalmente de 1 o 2 Kg.). Los quesos los tenía en la txaula hasta que le avisaba un comprador guipuzcoano que venía a por ellos.

Entonces los bajaba en cestas con el burro a su casa.

Santi: *El raposero guipuzcoano Patxi cogió mas de 100 raposos el primer año que estuvo en Sierra Salvada. Siempre avisaba a los pueblos de Losa y a los pastores de la sierra, los días que iba a estar, para que se ataran todos los perros por la noche.*

Una vez Patxi andaba poniendo el veneno en el Somo y estaba con el pastor Goti de Orozko, conocido por "Madaleno el cojo" y le dijo: "ata el perro esta noche que va a venir y va a caer. Y Goti le contesto: mi perro de la txaula no mover".

Al otro día el perro no estaba en la txaula y le encontraron muerto, envenenado.

Patxi siempre ponía las "pastillas" por la noche y

las quitaba por la mañana. Era muy raro que mataría algún perro, si te mataba era por no hacerle caso. Los perros iban como rayos a esas "pastillas", que eran parecidas a unas que se les daba antiguamente a las ovejas, cubiertas por fuera de una pasta como cera y dentro metía el veneno. Al comerlas cualquier bicho, cuando le reventaban dentro, moría en el acto.

Los primeros perros pastor que conoció Santi, los trajo Catalina (mujer del difunto Antonio Ibarrola, de la gasolinera de Amurrio), de Cataluña. Eran lanudos y muy vagos, los de ahora son más finos y listos.

Las marcas de las ovejas de Santi, las empezó a hacer con las primeras ovejas que tuvo y las mantiene en la actualidad. Son dos "akatzikos" en la oreja derecha, uno delante y otro detrás.

Las marcas de su difunto tío Julián Furundarena eran: un akatza en la oreja derecha por delante.

Los primeros cencerros que utilizó Santi fueron unas zumbas, después unos pequeños y ahora tiene unos grandes traídos de Navarra; pero los mejores que ha tenido los compró en Zeberio.

Santi: *El difunto Pedro Albisua, de Madaria tocaba el cuerno en el Pico Ungino y Ángel Eribe (hermano de Marcelino) de Lezama, que murió en Artziniega, tocaba la dulzaina.*

Un día que las ovejas del difunto Pedro Albisua, de Madaria, andaban por la parte de Losa y las mías en Eskutxi, Pedro me dijo: V amos a ir a ver una cueva que me parece que puede estar el lobo dentro, porque en la entrada hay arañazos y pelos canos fuera, que parecen de vaca e igual el lobo está abajo, vamos a ver si oímos algo.

Tiramos muchas piedras y no se oía nada. Como yo era el más joven me bajaron atado con una soga y cuando llegué abajo toqué algo y dije: ¡Cagüen Dioro que aquí hay una persona muerta! Al día siguiente le sacaron y nos enteramos después que el muerto era un criado que había tenido una trabada con su amo, de Barriga, porque le debía dinero y le dijo: Vamos a Orduña, que en Orduña te pago. Cuando venían por la sierra tuvieron una zaparrada de la oskua y el amo después le tiró a la sima y le mató.

El amo se marchó de casa, estuvo desaparecido un tiempo, pero le cogieron en Villarreal de Alava (Legutiano).

Foto: Andoni Aldama



PATXI ARBAIZAGOITIA, del caserío ORURO, en Orduña (Bizkaia)

Texto: Salvador Velilla

Patxi Arbaizagoitia ha sido pastor desde pequeño, "toda la vida de pastor, no he tenido otro oficio". Nació el año 1927 en el caserío "La marquesa", de Orduña (Bizkaia) a donde se habían trasladado sus padres unos años antes con ocho hijos, naciéndoles aquí otros tres; su padre era de Areta y su madre de Orozko. En la actualidad vive en el caserío Oruro, bajo el Txolope, junto al camino que va de Orduña a los Lendoños. Patxi estuvo subiendo durante su niñez y juventud a la Sierra Salvada llamada Baja, es decir al trozo de sierra comprendido entre el monte Txolope y la carretera que va de Bilbao a Pancorbo o, como dice Patxi, hasta el Castillo de San Bartolomé: "Sierra Salvada Baja. Los escritos eso dicen y así la hemos llamado siempre. Cuando nevaba en la Sierra Salvada Alta, los ganados bajaban aquí, porque no había nieve", corrobora.

Patxi: Mi padre y mi madre hablaban euskera...; en el colegio no te enseñaban ni una palabra, después del Movimiento ya te puedes figurar..., si sacabas una palabra, hasta te castigaban... Pero tengo muchas palabras..., bueno, las de mis padres. Pero no se hablaba mucho euskera, porque, aquí en Orduña, tratábamos mucho con castellanos, con los de Losa.

Cuando contaba entre diez y once años me mandó mi padre que subiera a la sierra con unas tijeras, para que Toribio Zubiaga esquilara un carnero tronzado. Allí arriba estaban aquel día mis hermanas, Irene y Eulali (ésta monja), con las ovejas.

Aztarna: ¿Dónde tenías la txaula?

P: La txaula la tenía en el Corralejo, bajo el monte Txolope, casi colgada de las rocas y no lejos del portillo del Boquete de Gualdetxu. Las txaulas se ponían junto a los portillos, en la parte norte de la Peña. Teníamos derechos, pero los de Losa no nos dejaban edificar y se construían en la parte norte, medio colgadas en la ladera y siempre junto al camino, para facilitar que llegara el borrico con la comida. Toribio Zubiaga la tenía poco más al Este que la nuestra, en el portillo que está a derecho de la fuente de Gualdetxu. En la txaula pasabas todo el verano y todo el otoño. La iluminación era con aparato de petróleo.

A: ¿Cómo te orientabas para saber la hora?

P: Con el Sol te guías bien y también con las sombras que hacía la Peña. Pero además, nosotros teníamos RENFE y el cuerno de las fábricas, las campanas de las iglesias e incluso se oía el reloj del Ayuntamiento cuando marcaba las horas.

A: ¿Cómo te surtías de agua?

P: Junto a la txaula había un manantial que aprovechábamos para beber, pero para cocer las

alubias usábamos el agua de la fuente de Gualdetxu, que es mejor y más fina.

A: ¿Y la comida?

P: La comida nos la subían cada ocho días con un borriquillo. Por lo general comíamos patatas con sebo y, para cenar, si era el tiempo de la leche, un poco de leche cocida en un calderillo y a dormir; y, en vez de azúcar, un poco de sal. Si había algún aperitivo que habíamos subido de casa, también era bueno, una tajadita que te ponía la madre... Y teníamos una "askita" donde se enfriaba muy bien la leche.

A: ¿Usabas en tiempo de nieve las "barrerillas"?

P: Cuando nevaba sí que usaba "barrerillas", especie de raquetas para caminar sobre la nieve sin hundirse. Se hacían con madera seca de poco peso y tenían que dar el paso para afuera, para no

pegar un pie con otro; a mí me gustaban poco. Cuando se moría una vaca te hacías unas abarcas de cuero; cuando tenías abarcas de goma, ya eras grande!

A: ¿Usabas perro?

P: El perro no ha sido bien visto por los pastores. El primero que trajo perro por estas tierras fue Eusebio Larrea, de Orozko, que vino con un rebaño hermoso y traía un perro también hermoso y bien educado; le mandaba en euskera... Y nos gustó aquel perro tan bien mandado. Por lo demás, los perros han tenido mala fama entre los pastores. A raíz de entonces hemos tenido perros.

A: ¿Acudías a alguna fiesta?

P: Íbamos a la Petronila, ésa era "nuestra". El día 31 de Mayo se celebraba la fiesta de los vizcaínos y los de Llorenzo la celebraban al día siguiente. De aquí de la Sopeña subían muchos. Eran frecuentes los choques entre los pastores de aquí con los losinos



"El perro no ha sido bien visto por los pastores"

y ese día, con un traguito de vino..., te veías allí enfrente y ya estabas trabao.

A: Hablando de fiestas, tú has tocado la dulzaina ¿no?

P: La tocaba con mi hermano, luego me la dejó a mí y ahora la tengo abandonada..., ya la llevo en el coche. En la Petronila, a cuenta de la dulzaina, ¡igual tenías una cena gratis! Aquí tocaba también el navarrico de Lezama, Jacinto. Aprendí por afición, a oído, con el difunto mi hermano.

La antigua dulzaina tenía 7 agujeros, seis arriba y el de atrás, y el material era de latón galvanizado. La "pita" (boquilla) era de caña. Hace años perdí la mía y me hizo una buena Sabino, un buen dulzainero y la última me la trajo mi hija pequeña de Bilbao.

A: ¿Hasta cuándo has estado subiendo a la Sierra con las ovejas?

P: Hasta que nos despacharon. El año 1959 nos dimos una "palotina" con los burgaleses, cerca de la nevera que está poco más arriba de El Pico el Fraile y, a partir de entonces, ya no subimos más con las ovejas.

Ayuntamiento de Orduña tiene ahí todos los derechos, pero no se movió para defender lo que era suyo...y yo ya no quiero saber nada. De ahí me fui a Zuazo de Kuartango, donde he estado 35 años, haciéndome incluso vecino y donde no tengo más que amigos.

Llevaba las ovejas desde Mayo hasta Navidad a la Sierra de Badaya. En el trayecto tardábamos unas seis horas, pasando por Délica, Bagate, el Hayal de la Estrechura y de allí, derecho derecho, dirección a Marinda, por el pozo La Corretundo, a bajar por Santa Eulalia y, últimamente, por la izquierda de

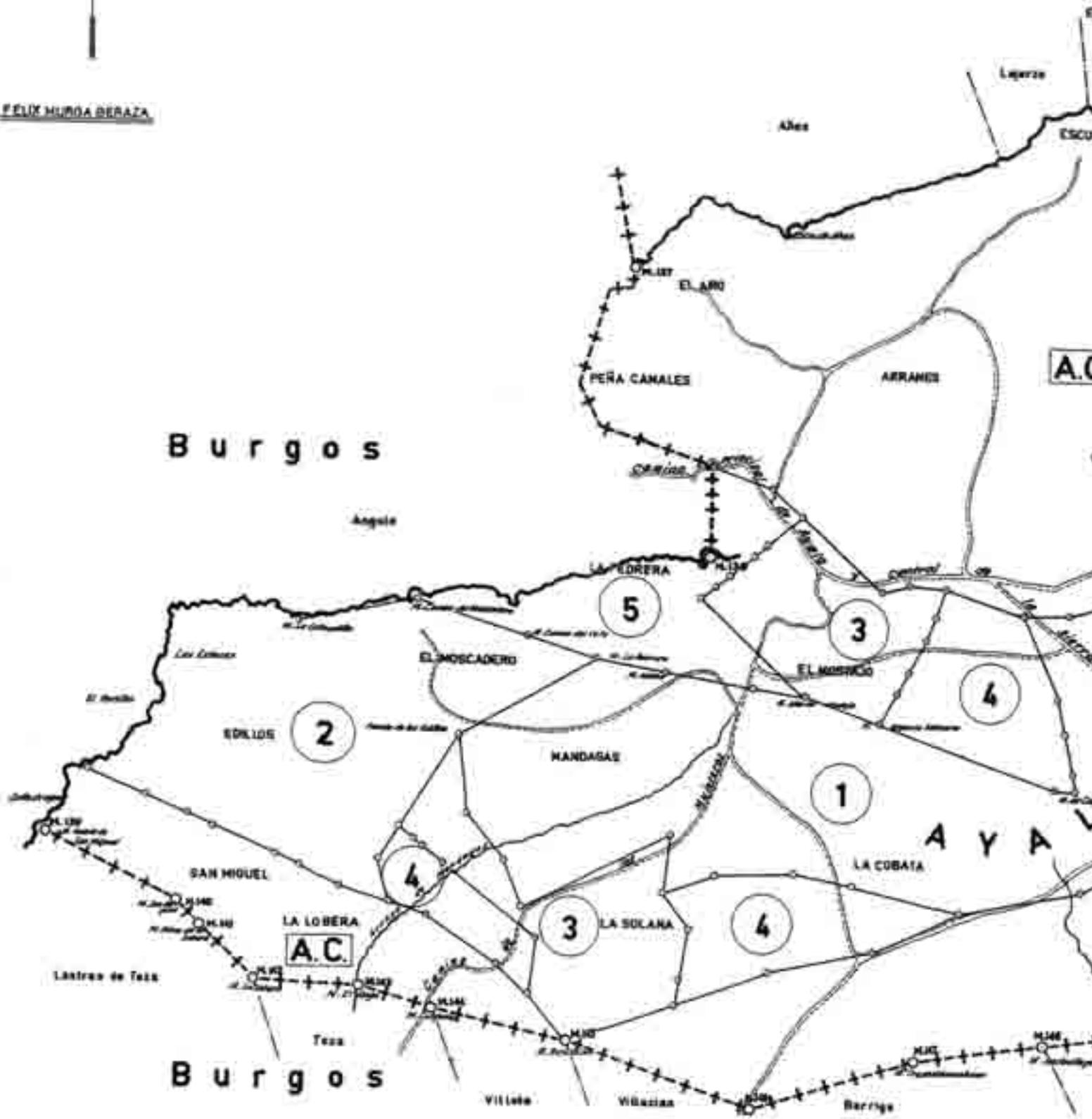
Marinda a Sendadiano, de aquí a Urbina para pasar la barrera y ya estaba en la Peña. En realidad yo soy alavés y la mujer vizcaína.



El sol se está ocultando y Patxi está ner vioso, porque ya es hora de recoger las ovejas. Si es época de ordeño, las ordeñará y luego su mujer hará quesos, ya que según nos confiesa ella tiene mejor mano para este menester. Patxi sigue con sus ovejas y añora un tanto aquellos tiempos, en los que sus amigos los pastores pedían su presencia para que tocara la dulzaina. De cuando ganó el campeonato de pastores en Oñate, allá por 1956, casi ni se acuerda, era su oficio y le resultó tan fácil...Pero lo cierto es que, cuando le hablas de la dulzaina, sus ojos brillan recordando los buenos momentos pasados.

TOPOMETRIA Y CARTOGRAFIA
Sistemas cruzados redes
Del Topograph Service (I.C.S.)

FELIX MUÑOZ BERAZA



MAPA DE PERTENENCIAS

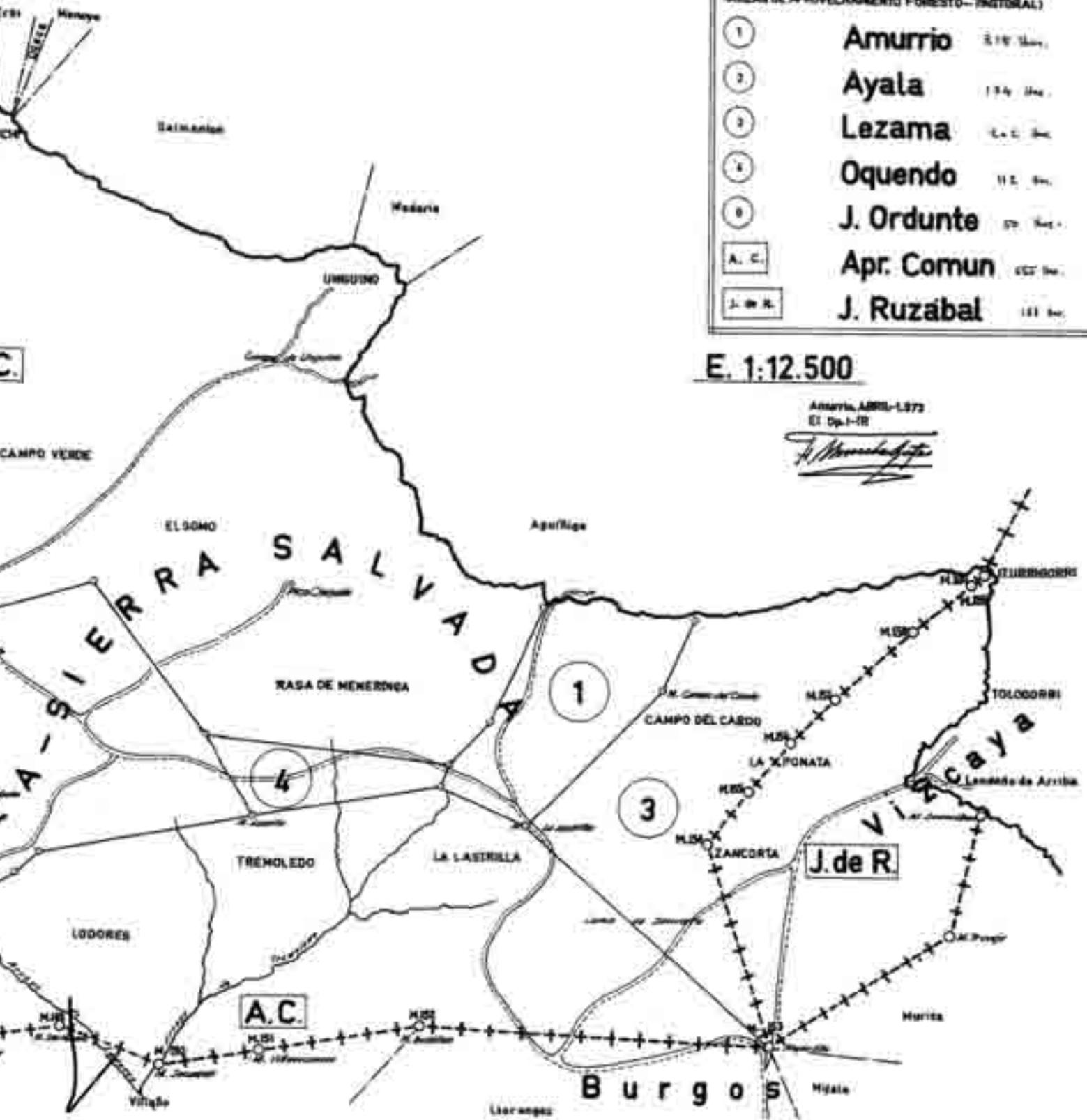
(ÁREAS DE APROVECHAMIENTO FORESTO-INTEGRAL)

1	Amurrio	319 Ha.
2	Ayala	174 Ha.
3	Lezama	6.6 Ha.
4	Oquendo	112 Ha.
5	J. Ordunte	57 Ha.
A. C.	Apr. Comun	657 Ha.
J. de R.	J. Ruzabal	181 Ha.

E. 1:12.500

Amurrio, ABRIL-1973
El Dpto. I-IB

H. Mendiola



LA SIERRA SALBADA, TIERRA DE PASTOREO

Texto y fotos: Ramón Zurimendi

En estos primeros años del siglo XXI estamos viviendo grandes transformaciones en el mundo rural y en especial en lo referido al pastoreo tradicional. La crisis del pastoreo en la Sierra Salbada es debida a la falta de relevo generacional, los malos precios de la carne de cordero y de la lana. Las escasas subvenciones y el incesante ataque del lobo están siendo la puntilla para el abandono de la actividad pastoril.

La tradición pastoril en Salbada es antiquísima. Desde la Edad del Bronce ya existen testimonios arqueológicos de la ocupación de estos terrenos. El nombre de Salbada y otros términos, aparece ya citado en un documento de donación del Conde Diego a un abad en el año 864 “desde el término que se llama cueva del Escuchi hasta la iglesia de San Miguel y desde el arroyo Longas y siguiendo por este término hasta peña Forada y después por medio del monte Manata hasta la cigüeña de Salbada y hasta la Ponata”. Es precisamente en este mismo documento donde también se cita por primera vez a un rebaño de ovejas.



Txaulas o chabolas.

En las tierras ayalesas de Salbada existen tres majadas, aunque los pastores de la zona las conocen por el nombre de “txaulas”. Estas tres son las txaulas de Kobata, las de Menérdiga y las de San Isuso. Las fuentes escritas, concretamente en 1514, ya nos hablan de la existencia de cabañas y corrales y de su utilización en la primavera y el verano. Todas las txaulas existentes en la Sierra se

construyeron a principios del siglo XX.

Las txaulas de San Isuso se encuentran en la parte alta del barranco de Ponata, son tres y eran utilizadas por los vecinos de Lezama. Hoy en día, están cerradas y abandonadas, y se surten del agua de fuente Horno.

Las txaulas de Menérdiga están situadas en la llana del mismo nombre y próximo al precipicio y al portillo. Un depósito con fuente surte de agua a las tres modernas cabañas que componen la majada. Los beneficiarios de estas txaulas son vecinos de Amurrio. Aquí todavía conviven las modernas cabañas con los restos de las antiguas txaulas como la de Aquilino o la de los requetés, de mayores dimensiones, y construida durante la guerra civil.

Las txaulas de Kobata se hallan dispersas por el hayal del mismo nombre. Esta majada es la más antigua y la más numerosa. Es una de las pocas majadas en donde existe relevo generacional. A comienzo del siglo pasado se comenzaron a construir estas txaulas hasta configurar una auténtica majada con alrededor de veinte txaulas y corrales. Las txaulas de Kobata se encuentran en el mejor sitio de la Sierra, por estar éste protegido de los

vientos, dispone de agua todo el año y tener un buen acceso por el Portillo de Aro y por Llorenoz.

Trashumancia de altura

Hoy en día, los pastores llevan las ovejas a la Sierra no antes del mes de mayo, una vez que desaparece el peligro del frío invernal y las nevadas. Por lo general suele ser en junio, bajándolas, en algunos casos, para esquila. Pero no sube el rebaño entero sino solo las ovejas que no han tenido crías, que son “balderas”, y las corderas del año anterior. Mientras estas ovejas pastan en el monte, en el valle se produce una intensa actividad con el resto del rebaño: se venden

corderos a carnicerías, se ordeñan las ovejas y se vende la leche. A finales de junio, por la festividad de Santiago, se sube el resto del rebaño. A subir el rebaño se le llama popularmente “ir para arriba”, “subir a las txaulas” o “subir a la sierra”.

Antaño se subían “las balderas” y corderas del año anterior por el mes de abril, ya que el terreno en el valle estaba destinado a fines agrícolas. El resto de las ovejas, “las de leche”, lo hacían un mes más

tarde, por lo general por “ochomayos”.

Días antes de subir las ovejas, el pastor había acondicionado la txaula y llevado cuanto le hiciese falta. (A veces algún miembro de la familia le ayudaba a transportar hasta la txaula los enseres). En la txaula vivía solo o acompañado por otro pastor pero de ningún modo le acompañaba la familia.

Antes de subir las ovejas a la Sierra, a éstas se las “ponía guapas”, se arreglaban los cencerros, y se les esquilaba la trasera para poder ordeñarlas.

La época en la que vuelven de nuevo los rebaños al valle suele ser a mediados de diciembre. Se aguanta “arriba” la primera nevada del invierno, y cuando se nota que se aproxima la siguiente, se baja el rebaño. Hasta 1995 un pastor solía pasar con ellas las navidades en el monte, tal y como sucedía a primeros de siglo. En aquella época si nevaba se bajaban las ovejas al valle, pero volvían a la sierra en cuanto hubiese desaparecido la nieve. Por esta razón era habitual que los pastores pasasen las Navidades en los pastos de Salbada.

Durante el periodo que los pastores permanecían en la Sierra bajaban a casa para aprovisionarse de comida tan solo cada ocho días. Se cogían sacos de patatas, tocino, talo y otra vez para “arriba”; cuanto más llevasen, menos veces tenían que andar subiendo y bajando.

Actualmente, el ganado que sube a la Sierra por orden de importancia es el ovino, unas 6000 cabezas, le sigue el bovino, con unos 1000 ejemplares, y por último, el caballo, con unos 300 cabezas. El ganado bovino y equino va en aumento cada año debido a su fortaleza y al menor trabajo que suponen. El millar de vacas que pastan en la Sierra lo hacen a partir de marzo; a finales de verano o principios de otoño se baja al valle, dependiendo si ha habido sequía o no. Los caballos y yeguas son fuertes y aguantan sequías y nevadas, por lo que permanecen casi todo el año en la sierra.

El número de cabras en la sierra es pequeño, unos 150

ejemplares; por ser un poco frioleras, hasta mediados de mayo no suben a los pastos. Las colmenas también tienen su importancia en Salbada, aunque su cantidad es variable, ya que el brezo y en concreto su flor, es uno de los alimentos preferidos por el ganado, por lo que abejas y éstos tienen que competir.

A principios de siglo no sucedía lo mismo, los efectos de la industrialización todavía no se habían hecho notar. El sistema económico se basaba en la explotación del caserío, fundamentalmente agrícola y complementado con la ganadería. Así, a principios de siglo, la oveja de raza latxa subía a la sierra a finales de abril, o comienzos de mayo, ya que no podían permanecer en el valle, por estar el terreno dedicado a uso agrícola. Estos rebaños pastaban primero en los terrenos comunales de los pueblos y luego subían a los pastos de altura. En aquellas épocas eran escasos los rebaños que superasen las 100 cabezas.

El ganado bovino que pastaba antiguamente era muy inferior al actual. Los bueyes se subían tras la trilla por la zona de Ungino y las vacas solían ser de raza terrena. La propiedad de este ganado estaba muy repartida, ya que quien más quien menos, poseía alguna cabeza. El ganado caballo era casi inexistente en Sierra Salbada, al ser la finalidad de estos animales el trabajo y el transporte y por tanto eran dejados en el caserío; en aquella época las yeguas no eran tan fuertes como las de ahora, siendo su constitución más pequeña y menos robusta.

La crianza de cerdos en la sierra ha sido ocasional. Ésta estaba limitada a aprovechar el fruto del haya, el “obe”, o para aprovechar el suero del queso, restos de leche o desperdicios de la comida del pastor.

El perro pastor

Siempre asociamos la vida de un pastor junto a su perro, pero esta imagen no siempre ha sido así. En un principio las labores de protección y cuidado del ganado las realizaban los propios pastores. Más tarde se comenzaron a usar perros para proteger a los rebaños;



su labor principal era ahuyentar a los lobos por lo que se recurrió a perros de gran tamaño como los mastines.

Estos perros de presa fueron perdiendo protagonismo a principios del XX al dejar el lobo de ser un peligro en amplias zonas del País Vasco. Se pueden utilizar entonces perros más pequeños y vivos, adecuados para otras funciones como eran la conducción del ganado y también más baratos de mantener que un mastín.

La introducción de este nuevo perro, el llamado pastor vasco, supuso en zonas como en Gorbea, la desaparición de los zagales, que eran niños de corta edad, por lo general hijos de pastor, encargados del cuidado del rebaño.

En la actualidad la rápida progresión del lobo ha hecho que de nuevo se vean mastines. En Salbada, a partir de 1992, los pastores han adquirido mastines de raza pirenaica o leonesa. En ese año, y ante los incesantes ataques de los lobos, una serie de ganaderos realizaron varios viajes por la cornisa cantábrica para contactar con pastores con la misma problemática. Entonces se trajeron varios mastines y hoy en día su uso está generalizado por toda la sierra Salbada. Su adiestramiento requiere que desde cachorros se les ponga junto a las ovejas para que aprendan bien el oficio.

Ya hemos comentado que en muchas zonas pastoriles del País Vasco la incorporación del perro a las tareas pastoriles ha sido reciente. Hasta 1920, para muchos pastores era impensable la utilización de estos animales para el rebaño, pues creían que podía asustar a las ovejas. Hasta esa fecha el perro sólo subía a la txaula para hacer compañía al pastor, o para asustar a algún zorro. Es a partir de los años 40- 50, cuando se generaliza el uso de este perro pastor de ovejas. Antes de esta fecha los perros que se usaban eran “villanos”, o de ninguna raza determinada.

En otras zonas cercanas como Gorbea, Urkabuztaiz o las Encartaciones, la introducción de este perro en sus variedades “rubia” y “Gorbea” ha sido pareja a la de los pastores de nuestra comarca. Este perro se ha hecho hoy imprescindible para conducir el ganado por caminos y pasos e impedir que el

rebaño se introduzca en terrenos ajenos. Por medio de silbidos y señales con la vara, el perro pastor agrupa el ganado desperdigado por la Sierra. Es, hoy en día, una ayuda indispensable para el pastor.

Indumentaria

El prolongado periodo de permanencia a la intemperie del pastor le ha obligado a utilizar una ropa específica para protegerse del frío y de la lluvia. De la antigua indumentaria del pastor, fruto de la autarquía que vivió la comarca, ya no queda ningún vestigio. En otras zonas, en cambio, sí se han conservado prendas que utilizaban los pastores. Estas eran: los espalderos y delanteros, hechos a base de piel de oveja o cabra, el kapusai, capa de lana, la hongariña, abrigo de paño con capucha, el tapabocas o manta de campo, los pantalones enfundados en peales, y las abarcas. De estas últimas prendas citadas, el tapabocas y las abarcas, hay constancia de su uso en Salbada.

La vestimenta más usual entre los pastores de la Sierra eran los pantalones de pana en invierno y de mil rayas en verano, un jersey y un chaquetón para protegerse del frío y de la lluvia. También en los días lluviosos era habitual usar un “capirucho” de saco para la cabeza.

El calzado propio, a parte de las abarcas que los mismos pastores realizaban, eran los de “herradura”. Estos estaban hechos de cuero, en la parte delantera llevaban un refuerzo metálico, y en la parte trasera, una herradura. El uso del paraguas apareció

en los años 40, siendo este de grandes dimensiones, de loneta, y de mango de madera.

La larga estancia del pastor en la sierra hacía que éste se especializase en otras tareas. Así, hilar era una actividad muy usual entre pastores, para poder disponer de buenos calcetines. Otros, como Aquilino, se especializaban en la fabricación de cucharas de madera. Algunos pastores confeccionaban abarcas con piel curtida de buey, otros vaciaban cuernos, cordones para abarcas o collares de madera para el ganado. Las raquetas para poder andar por la nieve eran realizadas por los propios pastores con listones de haya o fresno.

El mobiliario del pastor en su txaula ha sido muy



escaso. Siempre ha llamado la atención los recipientes para la elaboración del queso hechos en madera. Hasta finales del siglo XIX el menaje solía ser de madera. Es a partir del XX cuando se generalizan los recipientes de chapa galvanizada. Parece que la cercanía de los centros comerciales de Orduña y Artziniega propiciaron la pronta aparición de los recipientes industriales.

Elaboración artesanal de queso

Los utensilios para la elaboración del queso eran escasos: un recipiente para ordeñar, un colador, un batidor, un balde para el cuajo de la leche, y moldes para secar los quesos.

En Salbada, los pastores ordeñaban dos veces al día, el primer ordeño a la madrugada y el segundo al atardecer. Con la leche obtenida, todavía caliente, se colaba y se vertía a una cantina limpia. El modo más antiguo de colar la leche era por medio de un paño limpio o colocando en el fondo del colador unas hojas de ortiga con la parte vellosa hacia arriba. El colador solía ser de corteza de castaño o metálico. A continuación se le echaba el cuajo natural obtenido de los estómagos de los corderos. Se removía la leche con un batidor hecho con ramas de acebo dobladas. Tras un par de horas, y cuajado ya todo, se partía en trozos y se depositaban en cestos de mimbre.

Estos quesos frescos eran bajados los lunes y los viernes por algún familiar que subía víveres. Estos quesos eran transportados en dos cestas alargadas, con un par de filas cada una, que se adosaban al lomo del burro.

También se han hecho en Salbada quesos “prensaos”. Para elaborarlos había que calentar la leche, cuando ya había cuajado se introducía en moldes de madera de haya o fresno, puesto que las demás tiñen, a continuación se prensaban, primero a mano y después se les ponía una piedra, o se les pasaba a una prensa de madera que por medio de unas palancas que hacían soltar el suero, para finalmente pasar a una baldas en la txaula donde se curaban.

Hace ya más de treinta años que no se elabora queso en Sierra Salbada. Su elaboración se realiza en el valle, puesto que hoy en día el rebaño no sube a la Sierra hasta Santiago, o la leche se vende directamente a la fábrica de quesos de Izarra.



Esquileo

Todos los años, a finales de primavera, los pastores realizan la costosa tarea de esquilarse a las ovejas. Esta operación suele realizarse por San Juan (24 junio) y como muy tarde hasta Santa Marina (18 julio). Antiguamente, al subir en abril los rebaños a la Sierra esta operación se realizaba delante de las txaulas, en el corral. Hoy en día solo se esquilan en Salbada las ovejas “balderas”.

No era aconsejable esquilarse antes de estas fechas ya que podía producirse resfriados al ganado. Por lo general se elegía un día de buena temperatura para el esquileo, por lo anteriormente citado, y porque la lana seca se limpiaba mejor y era más apreciada por los compradores.

Si las ovejas subían pronto a la sierra el esquileo era más tarde. Había algunos pastores que no cortaban toda la lana al principio, así estaban las ovejas más protegidas de las inclemencias del tiempo: si llovía podían sacudirse el agua y si hacía frío estaban protegidas. Esta forma de esquileo se llamaba “dejarlas en camiseta” mientras que quitarles toda la lana era “dejarlas en cueros”.

El esquileo se realizaba con unas tijeras específicas para ello. Las heridas producidas por el corte de las tijeras eran curadas con hollín, yodo o ceniza para contener la pequeña hemorragia. Antes del esquileo existe la costumbre de encerrar al ganado en un corral reducido para que sude y además tenerlo en ayunas para facilitar el esquileo. Tras atar al animal se iniciaba la operación, la lana era sacada en una sola pieza llamada manta o vellón. Durante el esquileo es un buen momento para revisar las pezuñas y desparasitar al ganado.

La lana que se sacaba era vendida, salvo una parte, que se reservaba para casa por su calidad y limpieza. La lana ha sido un producto de una gran cotización. La irrupción de prendas sintéticas la ha relegado a un segundo plano. En tiempos pasados la producción de lana y su venta era tan importante para la economía del caserío como la producción de carne. Después de haber caído en picado la demanda, esta parece que empieza a recuperarse, aunque con unos precios mínimos.

El modo de vida tradicional del pastoreo del siglo pasado ya no volverá a ser tal y como lo hemos conocido. El abandono del campo para uso agrícola, hace que cada vez haya más pastizales en el valle, por lo que se va a ir imponiendo una ganadería más intensiva y estabulada, y con un carácter más industrial. Aun así la profesión de pastor en Ayala parece que tiene los días contados. La cercanía de potentes industrias en la comarca hacen poco atractivo este oficio para las nuevas generaciones.

Este artículo está basado en el trabajo de investigación de campo realizado por Félix Murga y Gustavo Abascal para el Atlas Etnográfico de Vasconia.

PASOS Y PORTILLOS EN LA SIERRA SALBADA

Texto y fotos: Salvador Velilla

Artikulu honetan, eta er a xumean, Salbada mendizerraren gainak eta har anak lotzen zituzten pasabide eta atakak aurk eztuko ditugu. Aiara eta Urduña hiriko biztanleen losatarr ekiko lotura eta harremanak estutzen zituzten bizitza-bideak. Era askotako produktuak ekartzen zituzten urruneko mandazainek ibiltzen zituzten bideak, azoka eta ferietara joateko balio zutenak. Gaur egun, horietako batzuk errepide eroso baina zail bihurtu dira, beste batzuk desagertu egin dira eta oraindik ere badira bidexka zaharrak ibiltzen gozatzeko.

Fundamento histórico

El nombre de Sierra Salbada, como accidente geográfico, es uno de los que topónimos más temprano aparecen citados en los documentos escritos referentes a la zona del Alto Nervión. Concretamente es citado el año 864 en el Cartulario de San Millán de la Cogolla, cuando el conde don Diego dona al abad del monasterio de San Felices de Oca (en Burgos) varias iglesias y heredades: "*usque ad illa via publica que discurrat de SALVATA apud Salvaton*", en C.S.M., doc. 7 ("Hasta aquella vía pública que va de Salbada hasta Salmantón", que se diría en una traducción libre). En este mismo documento aparecen numerosos términos y topónimos relacionados con la Sierra Salbada y Tierra de Ayala.

- Coba de Esquti (cueva de Eskutxi)
- Ziconia de Salvata (Tologorri ?)
- Ponnata (Ponata)
- Faro (Aro)
- Sancti Vicenti de Anni (San Vicente de Añes)
- Angulo
- Ervesa. Erbico (Erbi)
- Lixarzo (Lejarzo)
- Urzannico (Orzanilio)
- Desolio (Sojo)
- Dobaltia (Obaldia/Madaria)
- Salvantone (Salmantón)
- Huzirza (Ulizar ?)

Nombres y nombres que nos hablan de lo humanizadas que ya estaban estas tierras para mediados del siglo IX y lo numerosas que eran las poblaciones o granjerías aquí existentes. Siendo, como hemos podido leer, común entre las gentes el nombre de Salbada dado a la sierra, así como el término de Ponata y el pico más elevado de la sierra, y que ha tenido su importancia a la hora de trazar divisorias y líneas jurisdiccionales, el Eskutxi,

con 1.180 mts. de altitud. Es también digna de notar la referencia a Faro (el pico y portillo de Aro), como lugar por donde discurre un camino o sendero, frecuentado por arrieros y pastores ya desde los primeros tiempos.

Y es precisamente la pertenencia de estas poblaciones a un monasterio como el de San Felices de Oca, situado a más de cien kilómetros al sur, lo que nos está indicando que, para esta época (antes del siglo X), eran numerosos los pasos y caminos que atravesaban la Sierra Salbada. Abundando en este aspecto, en el camino que va de Añes a Llorenzo por el puerto de Angulo, se ha encontrado una moneda de bronce con la efigie de Julia Domna, esposa de Septimio severo, muerto el año 217 después de Cristo.

Posteriormente Orduña irá adquiriendo notable relieve como nudo de comunicaciones y ciudad de ferias y mercados, de gran importancia para su economía, y que le llevará a afanarse para conseguir que importantes rutas y senderos pasen por sus calles: "*Otrosy mando que los que benieren de Castro ordiales o de Balamaseda que obier en de pasar la puente de Miranda o la puente de Larra o obiere de yr a Vitoria que bayan por Oduña*" (Confirmación en 1420 por Juan II del privilegio concedido a Orduña por Alfonso X el 5 de Mayo de 1258).

Otro documento posterior, éste de los Reyes Católicos, incide en la importancia del Portillo o paso por Aro: "*Fallamos... que los vezinos e moradores de las dichas tierras e sennorios del dicho sennor Pero Lopez..., quando quisieren ya a Medina de Pomar o ha Honna o a Frías... puedan yr e venir por el puerto de Aro e non por otro camino alguno*" (César González Mínguez-María del Carmen de la Hoz, en "Las infraestructuras viarias bajo medievales en Alava", pág. 85). Dejando claro que los habitantes de la Tierra de Ayala que quisieran ir a las importantes ciudades del norte de Burgos lo hicieran por el Portillo de Aro. Y es curioso que, siglos más tarde, a este camino que transcurre por la Sierra Salbada y desciende por el Portillo de Aro se le denomine en el mapa del geógrafo don Tomás López, como "camino a la Rioja", por ser una de las principales vías de comunicación con dicha zona.

Y es que la Sierra Salbada será un gran obstáculo que vencer, pero no un imposible, de manera que desde el oriente hacia el occidente, treparán por sus faldas numerosos senderos y caminos, abriendo portillos y pasos en los lugares más inverosímiles, caminos y portillos que servirán para uso no solamente de los pastores sino que también serán usados para caminos de largo trayecto, por caminantes, arrieros y comerciantes y también por peregrinos compostelanos. En estas líneas vamos a intentar enumerar y hacer una breve descripción de estos pasos, desde el Puerto de Angulo hasta el Puerto de San Bartolomé conocido, hoy como

Puerto de Orduña. Y nos detenemos en el puerto de Orduña, porque la parte de la sierra que está al Este de la carretera de Bilbao a Pancorvo, aunque formando parte de la misma cadena montañosa, no es conocida bajo el nombre de Sierra Salvada, sino como Monte Santiago y, una vez pasada la cascada del río Nervión, como Sierra de Gibijo, como podemos leer en un documento escrito ya el año 1494: "... a los de la dicha ciudad de Orduña para pasar con sus ganados o en otra cualquier manera a los montes de Oyalarde e Santiago".

Decir también que nos apoyamos en un artículo que José M. Yarritu escribió el año 1997 para la revista Pyrenaica (Pyrenaica, nº 188, 1997); suyo es el mérito principal de lo que sigue, ya que nosotros solamente hemos añadido un par de portillos, situados en la parte más oriental de la Sierra Salvada (la conocida como Sierra Salvada baja), ya sobre el pueblo de Tertanga. De ahí que, si alguien quiere seguir alguno de estos viejos senderos, lo mejor es que consulte la revista, pues allí aparecen los itinerarios más desarrollados.



Portillos y pasos en Sierra Salvada

1 Puerto de Angulo (720 m.)

Saliendo de la villa de Artziniega por la carretera que conduce a Trespaderne (Burgos), el puerto arranca desde la confluencia con la carretera que va al valle de Mena, junto a Gordeliz, lugar en el que se encontró una estela romana de indudable valor. Entre tierras burgalesas, se ve al Este el pico de Aro, divisando al poco la cascada de San Miguel, donde hubo una ermita dedicada a dicho santo y en cuyo acantilado se puede contemplar una de las numerosas loberas que hay en esta cordillera montañosa.

2 Puerto Viejo de Angulo (720 m.)

Es un camino de difícil andadura, más fácil de seguir si se hace de las tierras altas al valle. Partiendo desde Encima de Angulo se pasa por el barrio de Ahedo, discurriendo la primera parte entre prados y pequeños arroyos, hasta que comienza un zigzag entre hondonadas y roquedos.

3 Portillo del Abate (960 m.)

Partiendo de Encima de Angulo se llega a Ahedo y, pasando ante la iglesia, se toma un camino que discurre junto a una casa que sirve de establo, dirección a la ladera del Urieta y, tras cruzar un cierre de alambre, aparece el bosque de robles, hayas y espino albar. La senda pasa por un corte de 40 m. de altura, discurriendo luego sobre la cueva de los Araos. Si se toma hacia el Oeste, entre hayas, se llegará hasta el Huerto de San Miguel y, posteriormente, a la cueva y la cascada. En otros tiempos, se levantó en el lugar una iglesia dedicada a San Miguel y el nombre de "puerto del Abate" seguramente le viene del ermitaño, o abad, que cuidaba la ermita.

4 Portillo de Aro (990m)

Es el camino-avenida que comunica el valle con el hayedo de Kobata, lugar en el que hay una buena fuente para personas y ganados. Hoy día se puede ascender por este camino con un todo terreno, tomando como base de partida Salmantón, Menoio o Añes. La ladera de la sierra acompaña siempre a la izquierda, pasando bajo el cortado pico de Aro. El portillo de Aro desemboca junto al lugar donde estuvo una ermita dedicada a San Vitores, entrando luego en un terreno kárstico de singular belleza. No tardan en parecer las bordas o "txaulas", haciéndose más suaves las laderas al llegar a Kobata.

5 Portillo de las Escaleras (1.032 m.)

Este es un sendero propio para montañeros experimentados. Se sale de Salmantón y, a cosa de un kilómetro, tomar un desvío hacia el sur y llegar hasta un bebedero y una captación de agua, desde donde se contemplan, en lo alto, las huellas de una escorrentía, que hace de paso o portillo. Se comienza a "trepar" bajo el escarpe, a unos 60 metros a la derecha de donde desagua la poza del Ungino. Hemos hablado con gentes de Salmantón que usaron este paso hace más de cincuenta años, pero que ahora no lo recomiendan. Cuentan que, en lo alto, hubo unas escalerillas (de ahí el nombre) que se destruyeron cuando la guerra del 36.

6 Portillo de Atatxa (1.000 m.)

Agiñiga y Salmantón son los poblados más cercanos y es desde la última casa de este pueblo de donde parte el camino que, en línea recta, va ganando altura, entre jóvenes ejemplares de pino albar y robles, tomando luego un sendero que faldea Ungino, poco antes de terminar el hayal. Se pasa bajo la "proa" del Ungino, cruzando un paso un tanto difícil en épocas de lluvias, ya que está formado por un pequeño arroyo, desembocando en el portillo tras un fuerte repecho.

7 Portillo de Menérdiga (1.060 m.)

Partiendo de Lendoño de Arriba se pasa junto al caserío conocido todavía como "Venta fría" y, ya bajo el pico del Tologorri, comienza en zig-zag un camino, amplio al principio, que va remontando suavemente la "espalda" norte del Tologorri. El portillo, abierto en roca, hace honor a su extensa aparición en papeles escritos. Una vez cruzado el portillo, aparece la extensa vaguada de Menérdiga, sembrada de pequeñas txaulas con air es de segundas residencias de montaña.

8 Senda de Paso Malo (810 m.)

Partiendo de Lendoño de Arriba a Venta Fría, veinte metros antes de llegar a este caserío sale una camino a la izquierda, junto a tres bañeras usadas como bebedero, llegando al poco a lo que sí es un auténtico bebedero para el ganado . La senda comienza a remontar, llevando un robledal a la izquierda y un pinar a la derecha, no tardando en llegar a una fuerte pendiente, antes de cruzar un torrente. No pasa mucho tiempo cuando la senda comienza a llanear, tomando dirección al boquete de la Barrerilla, pasando antes junto a la "fuente de los nudos" en cuyas aguas es frecuente refrescarse, haciendo antes un nudo a una de las hierbas que crecen en la humedad, para que el agua que se beba no haga daño. La entrada en la sierra se hace por el portillo de la Barrerilla.

9 Portillo de la Barrerilla, conocido como Senda Negra (810 m.)

El camino arranca unos metros antes de llegar al pueblo de Lendoño de Arriba, junto a un cartel de madera donde se lee: "Itur rigorri 'ko bidea", discurriendo a la izquierda de un arroyo los primeros metros de andadura. No tarda en torcer hacia el sur, comenzando en ascenso un breve zig-zag que, entre hayas, discurre junto a "La piedra el cojo-Errena Harria", que ha merecido el castigo de lucir en latón una leyenda. Pronto desaparecen las hayas, el camino se hace estrecho y hace presencia un barrial negruzco, "senda negra". Un pino albar solitario indica que se comienza a llanear y que debemos andar con sumo cuidado, ya que el peligro está en resbalarse por la pendiente que se lleva a la derecha. Tras el llaneo aparece el portillo de la Barrerilla, que hace de desagüe a las aguas que discurren del valle de Ponata donde desemboca el camino . Si se toma hacia la derecha, en menos de veinte minutos se llegará al pico de Tologorri que los pastores y escritos denominan siempre pico de Iturrigorria, por la fuente ferruginosa que hay en la falda. Si se sube por el valle, aparecerán en breve las cabañas o "txaulas" de Ponata y, poco más arriba, el refugio de montaña del grupo Mendik o Lagunak, de

Amurrio.

10 Portillo de Bedarbide (1.000 m.)

Se puede comenzar a andar desde la Fuente La Choza, donde está el dolmen de idéntico nombre o también desde Lendoño de Arriba. Yendo de la Fuente de la Choza hacia Lendoño de Arriba, al llegar bajo un tendido eléctrico , comenzar la ascensión hasta una torreta de hierro. Y de aquí acercarse hacia un arroyo en busca de la canal que asciende en fuerte pendiente, encontrando una txaula en ruinas cuando se llega a lo alto.

11 Portillo de Atezabal (1.010 m.)

Se parte desde la Fuente de la Choza, en lo alto de la carretera que desde Orduña conduce a Lendoño de Arriba. Se pasa junto a una zona de recreo con mesas, zigzagueando luego entre el hayedo. La última parte, el sendero va ascendiendo un terreno herboso en penoso zigzag, hasta desembocar en lo alto junto a una borda en ruinas, al Oeste del Solaiera.

12 Portillo de Goldetxo (1.100 m.)

Es el camino ancho y fácil. Si se quiere atajar, camino más en picado, se arranca desde el santuario de la Antigua, donde al parecer se asentó la primitiva población de Orduña. Es un camino amplio que va ascendiendo en cerrados zigzags. También, partiendo de más altura, se puede salir desde la Fuente de la Choza, siendo la primera parte del camino más suave, pues asciende poco a poco por la falda norte del Txolope. Poco antes de llegar a lo alto hay una fuente, Gualdetxu como dicen los pastores, que alivia el cansancio. La entrada en Sierra Salbada se hace a través de un desfiladero impresionante, "el



boquete", abierto entre la roca. Fue el primer paso para carros abierto en esta parte de la sierra, allá por el año 1685 y que significó todo un hito en las comunicaciones entre la Meseta y los puertos del entorno del río Nervión.

13 Portillo de la Gardulla

"Y también el puerto de Gardulla y todo lo que sigue asta un mojón que está al lado de dicho pozo de San Juan" (año, 1734, C/012-nº10). Gentes de cierta edad del pueblo de Tertanga nos han dicho que, siendo jóvenes, usaban este Portillo para subir a la Sierra.

14 Portillo de El Fraile (820 m.)

En Tertanga, pueblo situado al pie del puerto de Orduña y citado ya en el siglo XI, se toma un camino que se dirige al depósito de agua, pasando luego junto a un bebedero, remontando al poco un robledal hasta dar con un camino que, en horizontal, viene de norte a sur. Giramos hacia la figura del "fraile" y , dejando a la izquierda, en el hondón, Koba Haundi y Koba Txiki, se asciende por un sendero lleno de canto rodado que va rodeando la base del Pico el Fraile, pasando entre traicioneros anclajes de postes de luz de una línea ya en desuso, a lo alto del portillo. Si camináramos un poco por la planicie nos topáramos con un pozo natural que Orduña usó en más de una ocasión como nevera, pagando alquiler a la villa losina de Villalba.



15 El Recuenco (900 m.)

Este sendero, usado en otros tiempos por los pastores, arranca cien metros más arriba del punto kilométrico 346, por un camino que sale dirección Oeste. Dejado el hayedo se toma un canal hasta el que han trepado una docena de hayas y, después de pasar junto a una breve tapia, se llega al portillo.

16 Portillo de Eskuzar

Se toma desde la quinta vuelta, donde hay una fuente.

17 Portillo El Rastrilladero de la madera

Este portillo se encuentra no lejos del Pico Hornillo en la parte Oeste.

18 Puerto de Orduña (900 m.)

Cuando se comenzaron a mejorar los caminos de largo recorrido, este ramal que pasaba por Orduña fue de los preferidos, implicándose en ello la villa de Bilbao, el Consulado de la villa y la ciudad de Orduña. Después de muchas paradas y arranques en las obras, parece que para el año 1772 estaba abierto para carruajes.

19 Puerto de San Bartolomé (900)

Es el antiguo camino de herradura, usado también por los peregrinos a Santiago de Compostela, que contaba con guía y se dirigía al monte Santiago o para luego descender a Aprikano, ya en el río Bayas. También, dirigiéndose a Mijala, iba al encuentro del camino que conducía al valle de Losa por Berberana. Este sendero cruzaba por el puente "La Torre" el arroyo que baja de Tertanga, junto a la muga que

separa Bizkaia y Araba (pocos metros antes de llegar al bar conocido como "la Venta"), pasaba por la Venta Arbín, hoy caserío-granja y subía a la ermita de Santa Lucía, comenzando luego un zigzag bajo el pico Hornillo, donde había una venta, (la "Venta el hambre"), saliendo justo arriba del puerto, en la línea con Burgos, en el sitio donde se levantó la ermita de San Bartolomé, santo que daba nombre a la Peña o Puerto.

Podemos, pues, decir que desde las tierras bajas, conocidas como Sopeña en lo que toca a Ayala-Aiara, ha habido un mínimo de 18 pasos o portillos (el de San Bartolomé sirve de paso a dos caminos), para ascender a la Sierra Salvada, entre el puerto de Angulo al occidente y el Puerto de Orduña al oriente, los dos puertos con piso asfaltado entre los que discurre el cairel de la Sierra Salvada. Pasos y portillos que guardan historias, leyendas y cuentos, memoria de encuentros y desencuentros entre las gentes de la Sopeña, los ayaleses, los de la sierra y los losinos. Pasos y portillos que han hecho historia y que un día, si se tercia, iremos contando en otras páginas, ya que por ahora solamente pretendíamos dar a conocer de manera general su existencia.

Nota: Agradecemos las informaciones de Tirso Mendibil, de Tertanga y de Patxi Arbaizagoitia,

TXAULAS EN SIERRA SALBADA

Texto: Macri García, Jokin Duarte, Andoni Al dama, Ander Pikaza, Ramón Zurimendi

Fotos: Félix Murga



Euskal Herria betidanik artzain lurraldea izan da. Artzainek euren artaldeekin araneetako larreetan egoten ziren, eta hemengo belarra agortzen zenean hurbil zeuden mendietara igotzen ziren. Aiarako lurraldean, artzainek ardiak Salvada Mendizerrara igotzen zituzten. Salbadan hiru gunez eguten, San Isuso, Menerdiga eta Kobata, non abeltzainek pasatzen zituzten hilabete batzuk, animaliek belarra jateko. Ondorioz, hiru lurraldeetan bakoitzak bere borda eraiki zuen “bizi” ahal izateko. Hiru guneeetako txaulak (hemen betidanik izen honekin ezagutu dira) antzeko itxurakoak ziren, harriz eginak, teilaz eztaiak, neurri berdinekoak (gutxi gora behera) eta ezparru bat aldamenean edota aurrean.

En los terrenos ayaleses de la Sierra Salvada existen tres majadas, conocidas en la zona con el término de “txaulas”, en las que viven los pastores durante el verano en los pastos altos. Así, tenemos las “txaulas de San Isuso”, las “txaulas de Menérdiga” y las “txaulas de Kobata”. Cerca de las de San Isuso, en la zona baja de la majada de P onata, se encuentran las txaulas de los pastores de Bizkaia, de la Junta de Ruzabal.

Las txaulas más antiguas guardan características similares: “sus paredes son de piedra seca y la cubierta puede estar compuesta por piedras planas o por tejas, aun cuando más antiguo parece el empleo de piedras. Su altura no excede de un metro y medio, mientras la longitud es variable entre los tres y cuatro metros; si la txaula era compartida por varios pastores se construía a lo largo o en función del número de ocupantes. No disponen de ventanas; la única apertura es la puerta, también de pequeñas dimensiones, cuyo dintel suele ser una gran losa o bien un madero. Las camas estaban hechas con berozo o brezo; tenían un lugar donde se hacía el fuego o para calentar la comida. Disponen de un pequeño corral”. Atlas Etnográfico de Vasconia. Ganadería y pastoreo en Vasconia. Bilbao, Instituto Labayru, p. 485.



Las “txaulas de San Isuso” se sitúan en la parte alta del Barranco de Ponata, en el término conocido como San Isuso. Son tres y podían ser utilizadas solamente por los vecinos del antiguo ayuntamiento de Lezama. La construcción de esta majada data de finales de la primera década del siglo XX, siendo utilizadas por los pastores casi de manera continua hasta los años noventa. En la actualidad hallamos una antigua abandonada, otra de reciente construcción con una fisonomía diferente y una tercera remodelada que hoy día es utilizada por el Grupo Espeleológico Alavés. Además de estas tres construcciones, en esta zona existe un refugio perteneciente al grupo montañero Mendiko Lagunak de Amurrio.

La parte más baja y llana de la majada de Ponata, pertenece a la provincia de Bizkaia y es regida por la “Junta de Ruzabal”. En un principio, en esta zona se erigió una cabaña grande para albergar a ocho personas y, con el tiempo, se fueron construyendo otras dos más pequeñas. De las tres txaulas que se edificaron, en la actualidad tan sólo permanece la mayor que, hoy día, está remodelada y es utilizada como refugio; las otras dos fueron derruidas. Junto al actual refugio se construyeron tres cabañas prefabricadas de madera a finales de los años ochenta, para poder ser utilizadas por los pastores de la Junta.

La zona de Menéndiga destaca por la carencia de arbolado y a ella se puede acceder subiendo desde Aguiñiga por el portillo del mismo nombre. Las txaulas que componen esta majada son completamente modernas, grandes y con todo tipo de comodidades. Cerca de estas tres, aún, se pueden observar las ruinas de las tres txaulas originarias de principios del siglo XX. Éstas son de piedra, alargadas y muy bajas.

Por último, las txaulas de Kobata se hallan dispersas por el hayal del Barranco de Kobata. Se trata de la majada más antigua y la más grande, con una veintena de txaulas. Aunque fue a principios del siglo XX cuando se empezaron a construir las txaulas, hoy día la mayoría de ellas son de construcción moderna o ampliaciones de las antiguas, siendo difícil distinguir su estructura primitiva.

En esta zona cabe destacar un corral muy grande, “la Corralada”, que fue construido por el Marqués de Acha para albergar un gran rebaño de vacas extremeñas. Además de éste, era normal que las txaulas tuviesen adosado un corral, que se caracterizaba por ser pequeño, de piedra y de forma circular. A diferencia de otros construidos en Sierra

Salbada, éstos están formados por varias hileras de piedras en horizontal hasta cierto nivel, y a partir de este se colocan de manera oblicua. Estos se utilizaban para ordeñar, para guardar las ovejas en el caso de que anduviese el lobo y para separar los corderos de las ovejas o las ovejas de un rebaño u otro.



PASTORES – TXAULAS KOBATA

1. Angel Aspuru.

Construida en 1905. En ella estuvo, prácticamente toda su vida, Eugenio Santa Coloma Ulibarrri “el Blanquero”. Es de Angel Aspuru, de Salmantón, que vive en Amurrio, pero hoy la tienen los hijos.

2. Jesús Eguia.

Adosada a la Corralada, esta txaula es de Jesús Eguia de Amurrio.

3. Victoriano Pérez Palomar.

Conocido como “Palomares”, lleva cuarenta años como pastor en Kobata.

4. Pablo Tercilla.

Construida en 1930 por Hermenegildo Tercilla. Se quemó durante la guerra y la arregló junto con Rufino Bergara. El último dueño fue el fallecido Pablo Tercilla de Salmantón.

5. Valentín Ibarrola.

Txaula moderna de ladrillo, de Valentín Ibarrola, natural de Oquendo, que vive en Menoyo.

6. Antonio Aranguren.

Esta txaula era de Antonio Aranguren de Llanteno (fallecido). La txaula de Cosme Somocurcio perteneció con anterioridad a Robustiano Luengas de Ozeka.

9. Nicolás Arza

Construida en 1938 por Ignacio Menoyo, natural de Maroño, en el año 1938. Hoy está renovada y pertenece a Nicolás Arza de Madaria.

10. Máximo Yarritu.

Edificada sobre la vieja de Andrés Irabien, que fue construida en 1883 por Santiago Irabien, abuelo de Andrés Irabien, fue la primera de Kobata. Tiene una placa de piedra en la pared que pone "Nere Bordatxoá M.ta E.Yarritu 1984". Hoy pertenece a Máximo Yarritu de Sojoguti.

11. Jose Cruz Álava.

Construida en 1939 por Pablo Álava, vecino de Salmantón. Esta txaula ha sido renovada y la usa Jose Cruz Alava, hijo de Jesus Alava y nieto de Pablo.

12. Hermanos Menoyo

Construida en 1960, pero renovada en 1994. Pertenece a Miguel Menoyo (Maroño) y Jose Luis Menoyo (Salmantón), pero antes estuvo su padre Máximo Menoyo.

13. Daniel Albisua.

Construida en el año 1927, perteneció a Daniel Albisua de Madaria.

14. Andres y German Luengas de Zuaza.

15. Juan Jose Uzquiano de Lejarzo.

16. Francisco Aldama.

Construida en 1939. Estuvo en ella Julián Furundarena de Amurrio, pero hoy pertenece a Francisco Aldama de Maroño.

17. Víctor Menoyo y Benjamin Menoyo (hermanos) Aunque hoy día está Víctor Menoyo (Salmantón), antes fue de Juan José Bergara.

18. Toribio Gutierrez y Elias Gutierrez (hermanos) de

Lejarzo

Toribio Gutierrez de Lejarzo (antes), ahora Miguel Menoyo de Menoyo

19. Eulogio Belza (Retes)

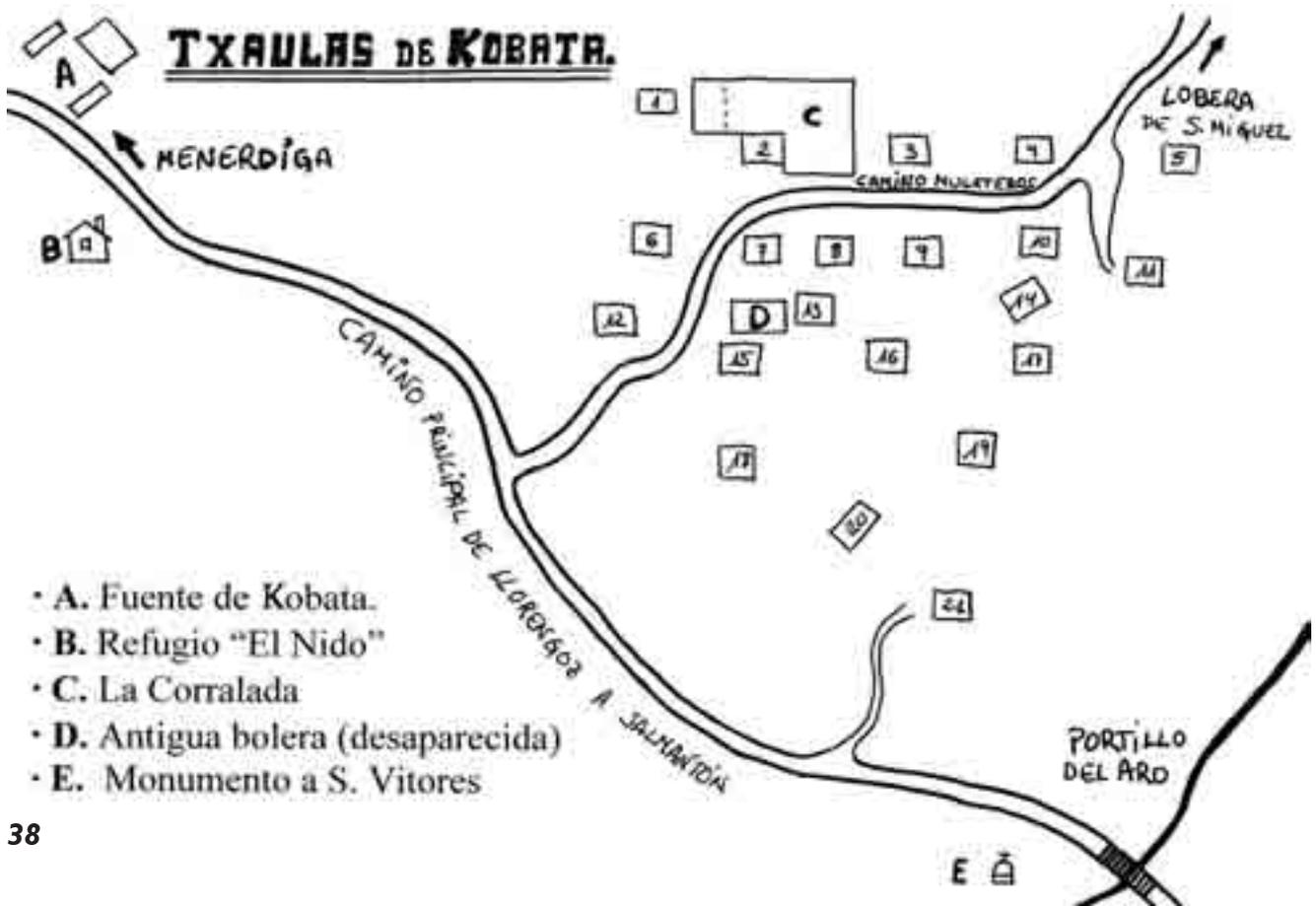
Dos: Eulogio Belza (Retes de Llanteno) y Enrique Elexpe? (Costera). (Permiso de Bernardo Belza, padre de Eulogio Belza (Retes de Llanteno), construida año 1954.)

20. Angel Arza.

Txaula nueva de Ángel Arza, de Menagarai

21. Domingo Charte.

Ahora es utilizada por su hijo Juan Manuel Charte.



Dimensiones de las Txaulas de Kobata

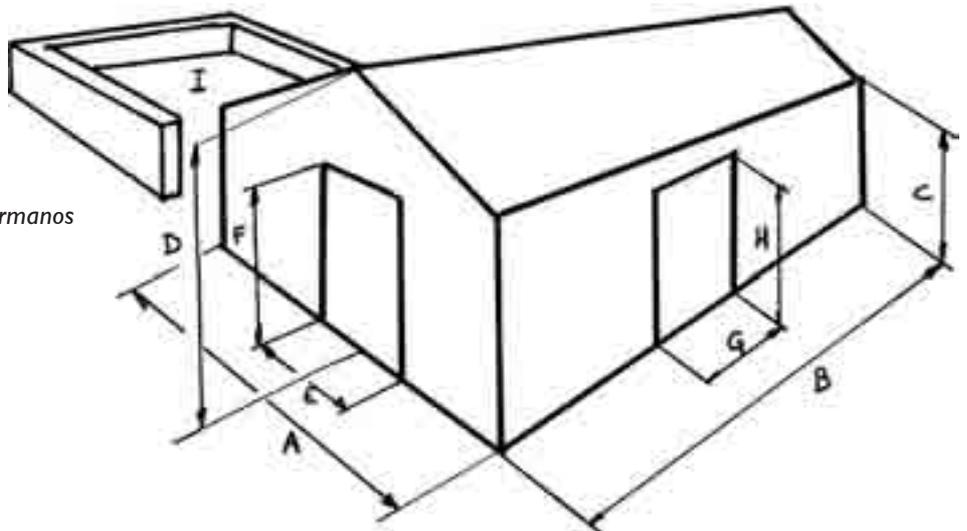
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
A	4150	4200	5000	5200	5700	3220	4900	4200	4400	5200	4800	9300	4600	5000	3950	4450	5000	4600	4100	5000	5250	
B	4800	8200	6500	6200	7200	5950	6450	6600	5650	8350	7880	6600	7200	5400	7200	5500	8100	5850	7650	8900	8200	
C	1550	-----	2450	1500	2800	2300	2200	2025	1500	2300	2200	2400	1200	-----	2200	1600	2430	1200	1400	2750	2300	
D	2200	4750	3550	2500	3900	3000	3350	2950	2850	3400	3300	3700	2200	-----	3100	2500	3550	2050	2200	3350	2950	
E	600	720	800	560	950	760	800	750	700	-----	800	800	600	600	800	680	760	630	600	-----	850	
F	1600	1980	1900	1420	2030	2000	2000	1850	1850	-----	2000	2000	1500	-----	1850	1750	1930	1515	1620	-----	1900	
G	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	950	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	820	-----
H	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	1750	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	1930	-----
I	SI	NO	NO	SI	NO	NO	NO	NO	SI	SI	SI	NO	NO	SI	SI	SI	NO	NO	SI	SI	NO	NO

SAN ISUSO

1A. Santiago Bea y Flor entino Zubizarreta, de Lezama. Desde hace varios años ocupada por el Grupo Espeleológico Alavés.

2A. Pedro Aldama, de Larrinbe.

3A. Juan Foro, de Etxegoien y los Hermanos Guinea de Lekamaña



PONATA

Txaulas antiguas desaparecidas:

1. Julian Loyo, de Lendoño de Abajo

2. Indalecio Uriarte, de Belandia

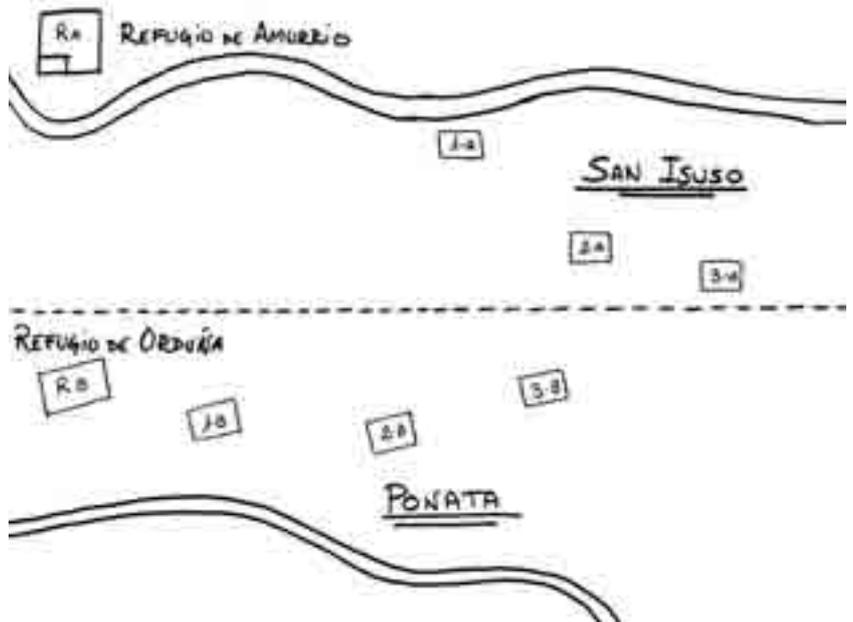
3. Eduardo Daniel García

Txaulas nuevas (de madera):

1B. Julian Loyo

2B. Eduardo Daniel García

3B. Elías Durana y Nicolás Robina



Dimensiones de las Txaulas de San Isuso y Ponata

	1-A	2-A	3-A	1-B	2-B	3-B
A	4500	3840	3900	3650	3650	3650
B	9000	5650	5350	7200	7200	7200
C	1800	1870	1650	2200	2200	2200
D	2420	2700	5060	3250	3250	3250
E	740	-----	600	-----	-----	-----
F	1910	-----	1300	-----	-----	-----
G	-----	800	-----	700	700	700
H	-----	1710	-----	1950	1950	1950
I	NO	NO	SI	NO	NO	NO



PIEZAS DE MUSEO

Texto: Macri García y Jokin Duarte
Fotos: Roberto Arribas
Traducción: Iñaki Ibarluzea

Zenbaki honetako gai nagusia Salbada mendizerrako artzaintza denez, antzinako lanbide honekin z erikusi duten g auzak erakusten dizkizuegu, hiru taldetan banatuta: gaztagintza, ar tilearen prestaketa eta artzainen zenbait tresna.

Siendo el pastoreo en Sierra Salbada eje central de este número, en la sección de patrimonio les mostramos varios objetos relacionados con este antiguo oficio que hemos separado en tres grupos: elaboración del queso, preparación de la lana y útiles varios de los pastores.

GAZTAREN PRESTAKETA - ELABORACIÓN DEL QUESO

KAIKUA

Ardiak jezteko unean, artzainek kaikua erabiltzen zuten. Kaikua, zurez egina, beste herrialdeetan erabiltzen ziren ontziekin desberdintasun bat dauka, bere ardatza okerturik dago tronkokoniko itxura osatuz. Euskarri bat dauka hartu ahal izateko eta bere bolumena bi eta hamabost litrokoa da. Esnea ontzian bertan egozteko harri goriak sartzen ziren.



KAIKU

Este recipiente de madera, de una sola pieza, ha sido tradicionalmente utilizado por los pastores a la hora de ordeñar las ovejas. Se caracteriza por ser un cuenco de forma troncocónica y eje inclinado con asa, que permite sostenerlo con una sola mano en perfecto equilibrio. Su capacidad solía oscilar entre los dos y quince litros. En el kaiku, además, se solía cocer la leche con piedras candentes, que al introducirse en ella hacían que hirviese al instante.

GAZTA PRENTSA

Tresna hau Domingo Robinak egin zuen Ur duñan 60ko hamarkadan eta 10 gazta zanpatzeko balio zuen. Mahai bat da eta erdian hamar besodun egitura bat dauka (bost alde bakoitzean) Beso bakoitzaren azpian pastaz beteriko moldea jartzen zen eta estrabe bertikal batek estutz en zuen. Indar handiagoz zanpatzeko beso bakoitzean pisuak jartzen ziren.

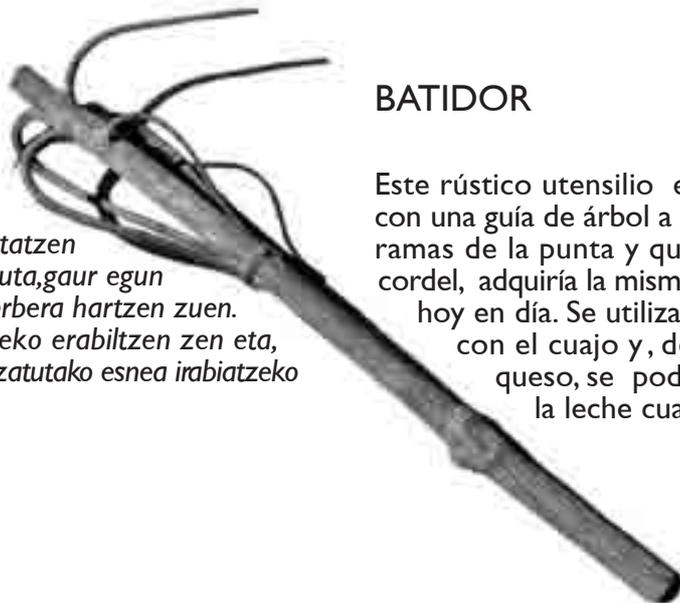


PRENSA DE QUESO

Esta aparato, apto para preparar hasta diez quesos, fue fabricado por Domingo Robina en Orduña en los años sesenta. Principalmente se compone de una mesa, en la cual esta colocada una estructura central con un eje donde van situados diez brazos (cinco a cada lado), de modo que bajo el brazo se colocaba el molde lleno de pasta que era prensado por un listón vertical. Para adquirir fuerza de preparación, se colgaban pesos en cada brazo.

MALATXA

Lan tresna xume hau malatxa da. Adar batez egina, zeinari muturra bueltatzen zitzaion eta, soka batez lotuta, gaur egun erabiltzen direnen itxura berbera hartzen zuen. Esnea eta gatzagia nahasteko erabiltzen zen eta, gazta motaren arabera, gatzatutako esnea irabiatzeko erabili ahal zen.

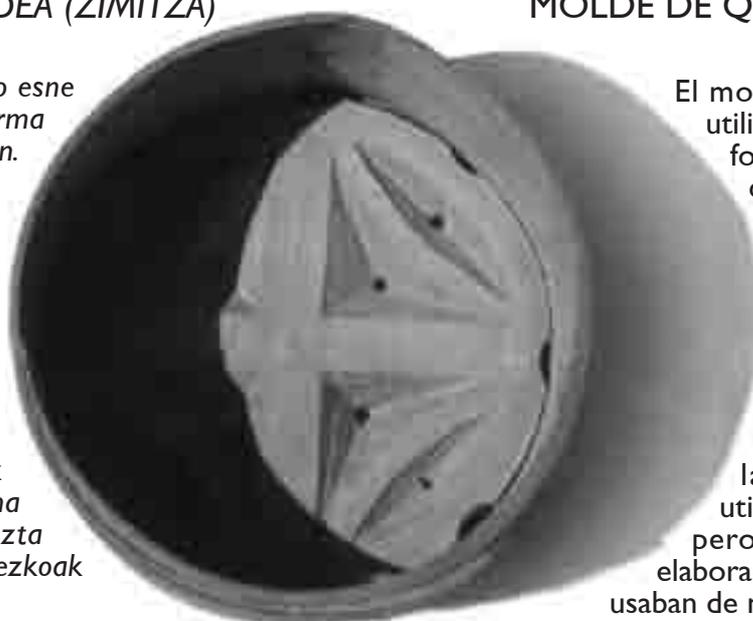


BATIDOR

Este rústico utensilio es un batidor. Fabricado con una guía de árbol a la cual se le volteaban las ramas de la punta y que, al sujetarlas por un cordel, adquiría la misma forma que los utilizados hoy en día. Se utilizaba para mezclar la leche con el cuajo y, dependiendo del tipo de queso, se podía utilizar para disgregar la leche cuajada.

GAZTA MOLDEA (ZIMITZA)

Zimitza gatzatutako esne pasta xukatu eta forma emateko erabiltzen zen. Egin nahi den gaztaren neurriko forma biribila du. Egurrezkoa, bi zatiz osaturik: behekoa irudi geometrikoz eta z enbait zuloduna, eta biribildutako zumitza inguruan. Egurrezkoak erabiltzen ziren baina inguru hauetan, gazta freskoa egiteko zumezkoak erabiltzen ziren



MOLDE DE QUESO

El molde para el queso era utilizado para escurrir y dar forma a la pasta de leche cuajada. De forma cilíndrica, semejante al queso que se quiere realizar, es de madera, constituido por dos piezas: una base tallada con formas geométricas y varios orificios y un fleje curvado a modo de lateral. Los que se utilizaban eran de madera, pero en esta zona, para la elaboración del queso fresco, se usaban de mimbre.

ARTILEAREN PRESTAKETA - PREPARACIÓN DE LA LANA

KARDAK

Haria lortzeko, artilea moztu eta garbitu ondoren, kardatu egiten zen eta horretarako karda hauek erabiltzen ziren. Bi oholtxo angeluzuzen, azal horzdunak eta alder ik handiengan heldulekia zutenak. Binaka erabiltzen ziren, esku bakoitzean bat, eta, artilea askatu eta harrotzeko, bien artean orraztu egiten zen noranzko guztietan. Honela, kardatzea burututa, artilea iruteko prest zegoen.



CARDAS

Para obtener el hilo, una vez esquiladas las ovejas y lavada la lana, se procedía al cardado, empleando para ello estas cardas. Se trata de dos tablillas rectangulares, con púas en su superficie y enmangadas por sus lados mayores, que se usan en parejas, una en cada mano, entre las que se iba frotando la lana en todas las direcciones, para que se vaya soltando y ahuecando. De esta manera, una vez efectuada la carda, la lana está dispuesta para su hilado.

ARTAIZTURRAK

San Juan jaiaren inguruan (ekainaren 24an) artzainek ile-mozteari ekiten zioten, eta lan horretarako artazi hauek erabiltzen zituzten. Arku itxurako burdinezko bi xafla ziren, eta moztailleak eragiten zien bakoitzean, arku forma horrek zabalarazten zituen. Artzainek tresna hau erabiltzen zuten makina elektriko eta mekanikoen baztertu zuten arte.



TIJERAS DE ESQUILAR

En torno a la festividad de San Juan (24 de junio) iniciaba para nuestros pastores la labor del esquila, empleando para dicha operación estas tijeras. Se caracterizan por tener dos hojas de hierro unidas en arco, que hace que las hojas permanezcan abiertas cada vez que el esquilador efectuaba un corte. Este instrumento era el empleado por los pastores para cortar la lana a las ovejas hasta ser desplazado por las máquinas mecánicas y eléctricas.

TXABILA

Gure artzainek, aisian, egurrezko artisau-tresna hau baliatz en zuten artilea iruteko. Erdialdean estuagoa den makil lodia da eta erpinetik loturiko bi konoren itxura du (diaboloa). Lotura gune horretan zulo bat dag o eta hortik sar tzen da makiltxo bat m utur batean gak o bat duena. Honela lorturiko haria erabiltzen zuten artzainek euren galtzerdiak egiteko.

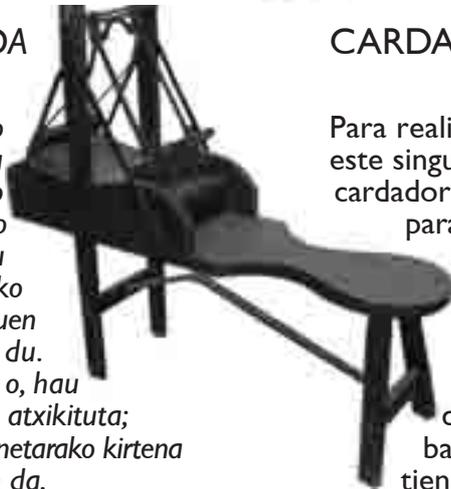


TORCEDERA

Durante su tiempo libre, frecuentemente, nuestros pastores se dedicaban a hilar con este artesanal instrumento de madera. Consiste en un palo grueso que se va estrechando hacia el medio, formando una figura que asemeja a dos conos unidos por sus vértices (forma de diábolo). En el cuello estrecho, formado por la unión, hay un orificio pasante por donde se introduce una varilla de palo con uno de los extremos terminado en gancho. Con el hilo obtenido los pastores tejían, sobre todo, calcetines y medias para su propio uso.

ARTILE KARDA

Artilearen kardatzea egiteko jatorri frantziarra duen tresna bitxi hau daukagu. Gasteizko apaiztegitik ekarri dugu herriko museoan er akusteko. Lau hankadun egitura da, eta, goiko aldean, burdinezko hortzak dituen kulunka itxurako pieza bat du. Honen azpian beste bat dag o, hau ere horzduna, baina egiturari atxikituta; honela, kulunka mugitzean, (honetarako kirtena dauka), artilea kardatu egiten da.



CARDADORA DE LANA

Para realizar la labor del cardado contamos con este singular aparato procedente de Francia. Esta cardadora ha sido traída del Seminario de Vitoria para el futuro museo de la villa. Consiste en una estructura de cuatro patas que tiene colocado en su parte superior una pieza en forma de balancín, dotada de púas de hierro. Bajo ésta existe otra, también dotada de púas, pero fija a la estructura; de tal manera que al ser accionado el balancín de manera oscilatoria (para ello tiene un asa) permite el cardado de la lana.

DENETARIKO TRAMANKULUAK - UTILES VARIOS

TXAKUR LEPOKOA

Otsoari aurre egiteko eta artaldeak zaintzeko, artzainek artzakurrak zituzten. Honelako lepokoak jar tzen zitzaizkien babesteko. Larruzkoa uhala da burdinezko 30 hortz dituen bi errenkada atxikituta dituena. Lepoari lotzeko belarria dauka. Bada beste bat oso-osorik burdinezkoa dena eta kanpora begira zenbait hortz dituena, "carlanca" izenekoa.



COLLAR PARA MASTÍN

Para hacer frente al lobo, los pastores tenían mastines al cuidado de su rebaño. A los cuales había que proteger ante este depredador, colocándoles un collar de púas como éste. Se trata de una tira de cuero a la que se le ha colocado dos hileras de treinta púas de hierro cada una y que se ajusta al cuello del animal mediante una hebilla. Además de este modelo, existe otro realizado enteramente en hierro y con varias púas hacia el exterior, denominado carlanca.

BULUNBA

Ardiak topatu ahal izateko, artzainek zaharrenei bulunba jartzen zieten lepoan, honela soinua entzutean, bazekiten non zeuden. Metalezko kanpaitxo da barruan egurrezko mihia duena. Goiko aldean egurrezko lepokoa sartzen den helduleku bat dauka, ardiaren lepoari lotzeko. Lepokoa larruzkoa eta bulunba-mihia hezur edo adarrezkoa ere izaten ziren.



CENCERRO

Para localizar a las ovejas, los pastores le colgaban a las más veteranas un cencerro en el cuello, de manera que al escuchar el sonido los amos las encontraban. Es una pequeña campanilla metálica dentro de la cual va colgado un badajo de madera. En la parte superior del cencerro existe un asa por el cual se introduce un collar, de madera, para colgarlo del cuello del animal. También los collares solían ser de cuero y los badajos de hueso o cuerno.

ELUR-ERRAKETAK

Elurraren gainean ibiltzeko artzainek erraketak erabili izan dituzte. Euskal Herrian zehar izen asko erabili dira eta hemen "barrerillas" izena da ezagunena. Erakusten ditugunak Lezamatik datoz. Bi listoi dira eta trabeskan beste hiru dauzka; hortxe jartzen dira oinetakoei eusteko sokak. Hankari lotzeko beste soka bat erabiltzen zen.



Foto: Félix Murga

RAQUETAS DE NIEVE

Para andar sobre la nieve los pastores se han valido de raquetas. Estas reciben diversos nombres a lo largo del territorio de Euskal Herria, siendo conocidas en nuestra zona también con el término de barrerillas. Las que les presentamos, procedentes de Lezama, están formadas por dos listones longitudinales y tres transversales donde se sitúan las cuerdas que sujetan el calzado; para hacer el amarre se usaba otra cuerda atando la raqueta a la pierna.

Foto: Félix Murga

ZEPO

Artzainaren etsai handienetakoa otsoa da, eta beronekin egin behar du borroka. Antzina artzainak zepoa erabiltzen zuen. Erakusgai dagoena uztai bat da bi helduleku duena. Zapaltzean, aho moduko horren bi barailak, erdizirkular eta horzdunak, ireki egiten dira eta pletina mugigarria jarri egiten da. Pletina hori ikutzean, gailua itxi egiten da eta animalia harrapatu.



CEPO

Uno de los mayores enemigos del pastor, con el que tenía y tiene que combatir, es el lobo. Para ello antaño el pastor empleaba el cepo. El que les mostramos consiste en un aro con dos mangos, el cual, tiene un dispositivo que al pisarlo quedan abiertas las mordazas (semicirculares y provistas de dientes) y la pletina basculante se fija horizontalmente. Al tocar la pletina se dispara el dispositivo, cerrando las mordazas y atrapando al animal.

LEYENDAS DE SIERRA SALBADA

Texto: Salvador Velilla

Fotos: Félix Murga

Herrien oroimenean kondairek berebiziko garrantzia dute. Haietako asko jendearen irudimenetik sortuak diren arren, gehienek oinarri historikoa dute, gertaera, jazoera bat denboraren joan-etorriak eta irudimenak apaindu dutena.

No son muchas las leyendas que corren sobre personajes y asuntos de la Sierra Salvada, sin saber bien a qué puede obedecer semejante cortedad. Es cierto que no hay arbolado abundante, pero hay y cuevas y simas como en ninguna otra parte, las correrías del lobo han sido y son frecuentes y la niebla, propicia para cuentos y ensoñaciones, se hace presente en cualquier época del año. Vamos a intentar, sin embargo, reunir las pocas que conocemos para ofrecerlas a nuestros amigos lectores.

"BAUTISMO" DE LA TIERRA DE AYALA

Tomamos la siguiente leyenda de Santiago de Mendía, en su libro "El Condado de Ayala" quien, a su vez, la tomó de Antonio Trueba que la había bebido de don Lope García de Salazar.

- Así se relata la venida y presencia de don Vela a la Tierra de Ayala (Mendía escribe textualmente "al valle de Ayala" (pág. 10) y el origen de dicho nombre.

"No habiendo aceptado el proyecto de su familia de casarle con una princesa, se fue a ser vir al juicioso Rey de Castilla D. Alonso VI y a su lado combatió a las huestes moriscas en compañía de otros condes denodados como él. En fuerza del servicio espontáneo que este Señor le prestaba, el Rey le ofreció heredarle con tierras así que se le ofreciera ocasión de ello.

Un día D. Alonso y sus gentes, entre ellas D. Vela, pasaron a la banda izquierda del Ebro y llegaron a la gran Peña o cordillera Pirinaico-cantábrica, y

se asomaron a ella para contemplar el espacio que media entre la Peña y el mar, que era el que llevaba el nombre de Vizcaya. Al pié de la Peña descubrieron una comarca como de cuatro leguas de longitud por dos de latitud, que estaba completamente despoblada, a pesar de ser toda ella muy

pintoresca y tener vallecitos muy apacibles.

Preguntaron a D. Alonso de quién era aquella tierra, y por qué no estaba poblada, y el Rey de Castilla les contestó: los vizcaínos pretenden que es suya, y yo pretendo que es mía, y unos y otros por no regarla de sangre nos abstenemos de poblar en ella.

Señor, exclamó D. Vela, habéis prometido heredar me con tierras en que poblar y ahora tenéis buena ocasión de cumplir vuestra promesa dándome la tierra desierta que tenemos a la vista. Los vizcaínos son amigos míos porque les serví antes de servirlos a vos, y estoy seguro que no llevarán a mal que pueble esa tierra.

Vacilaba D. Alonso en acceder a la petición de D. Vela y muchos caballeros que estaban presentes, exclamaron: ¡¡HÁYALA, SEÑOR, HÁYALA!!

Pues, háyala, y este nombre lleve en memoria de esta porfía, contestó el Rey de Castilla; y en efecto, D. Vela pobló aquella tierra, dándole el nombre que el Rey quería se le diese".

Basta recordar que ya el año 864 aparecen citados Añes y una serie de pueblos de la Tierra de Ayala, para confirmar que el relato que acabamos de transcribir es una leyenda, sabiendo que Alonso VI fue proclamado rey de Castilla el año 1072. El mismo pueblo de Amurrio aparece citado por primera vez el año 1095, dando a entender que ya había pobladores muchos años antes en torno a las colinas de Landako y Elexondo, por no hablar de los poblados de la Edad de Hierro y del Bronce, así como de los dólmenes.



EL NOMBRE DE "SALBADA"

El por qué el nombre de Sierra Salvada nos lo relata don Lope García de Salazar en su libro "Las bienandanzas e fortunas...." del siguiente modo: "Seyendo este Don Zuría, ome esforzado e valente, con su madre allí en Altamira, cabo Mondaque, en edad de veintidós años, entró un fijo del Rey de León con poderosa gente en Vizcaya quemando e robando, e matando en ella porque se quitaran del Señorío de León e llegó fasta Bajon, e juntados todos los vizcainos en las cinco merindades según costumbre en Guernica, e obiendo acuerdo de ir a pelear con el para lo matar, o morir todos allí, e embiaronle decir que querían poner este fecho en el juicio de Dios e de la batalla aplasada a donde él quisiese, e por él los fue respondido que el no aplazaría la batalla sino con el Rey ó con ome de sangre real e que le quería faser su guerra como mejor podiese, e sobre esto acordaron de tomar por mayor e capitán desta batalla a aquel D. Zuría, que era nieto del rey de Escocia, e fueron a el sobre ello, e fallaronle bien puesto para ello, e embiando sus mensajeros, aplasaron batalla para en padusi, a cerca de donde es Bilbao, e llamaron a don Sancho Asteguis, Señor de Durango, que les viniese ayudar a defender su tierra, e vino de boluntad e juntose con ellos todos en uno, é obiendo fuerte batalla e mucho porfiada e después de muchos muertos de ambas las partes fueron vencidos los leoneses e muerto aquel fijo del rey e muchos de los suyos. E morio allí aquel Sancho de Asteguis, Señor de Durango, e otros muchos vizcaínos. E siguieron el alcance matando en ellos que no dejaban ninguna vida, fasta el arbol de Luyaondo, e porque se tornaron de allí pesandoles, llamaron a el arbol gafo, e los leoneses que escapar podieron, salieron por la peña de Garobel, que es sobre Ayala, e como encima de la Sierra, digeron a salvo somos. E por eso le llaman Salvada, e porque en Padura fue der ramada tanta sangre, llamaron Arrigorriaga, que dise en bascuence peña viciada de sangre, como la llaman agora".

LAS TRES MISAS DE QUEJANA

Esta historia-leyenda, se debe a A. Trueba Quintana y apareció en la revista Euskal-Erria del año 1883, siendo recogida en la revista Zaroobe nº 99, marzo de 2.003.

"Por los años mil cuatrocientos y tantos hubo cuestiones muy graves entre ayaleses y losinos, sobre el aprovechamiento de los ricos pastos de la sierra que dicen tomó el nombre de Salvada, porque se salvaron por ella los restos del ejército leonés, destrozado en Padura y acaudillado por el príncipe leonés que duerme el sueño eterno en el pórtico de la iglesia de Arrigorriaga.

Un día vinieron a las manos, hacia el sitio que desde entonces tomó el nombre de Peña de la Sangre, y en la pelea murieron tres ayaleses de las principales familias de aquella noble tierra. Estos homicidios

atrajeron persecuciones judiciales sobre los losinos, pero al fin las familias de los muertos perdonaron a los matadores, y entre los habitantes de aquende y allende la Peña se celebró una concordia, que aún subsiste, en la que se impuso a los losinos una obligación que aún cumplen con tanta religiosidad como vergüenza y pena.

Hace más de cuatrocientos años, el día de San Juan Evangelista, precisamente cuando la soledad de Quejana deja de serlo, porque se celebra allí una de las ferias más concurridas del Ebro abajo, aparecen en las alturas tres hombres vestidos de negro y descienden al valle, mientras los siguen con la vista la multitud que esperaba con curiosa impaciencia su aparición. Aquellos hombres son tres sacerdotes losinos que bajan a decir tres misas en la iglesia parroquial de Quejana por el eterno descanso de los tres ayaleses que fueron muertos por los vecinos de Losa en la Peña de la Sangre.

Los losinos han tratado muchas veces de redimir con oro esta carga para ellos penosísima y triste, porque creen que pesa sobre su honra; pero los ayaleses no lo han consentido. ! Quién sabe si el haberse perpetuado la memoria del homicidio de los ayaleses, lejos de ser un gran mal es una gran bien para los losinos, a quienes este aniversario enseña cuán larga es la duración de las manchas de sangre humana! "

HEREN-SUGE

Referida a la Sierra Salvada y Orduña, ofrecemos la siguiente leyenda recogida por don José Miguel Barandiarán.,

Heren-suge, es un genio diabólico que a parece en forma de serpiente, como lo indica el segundo elemento de su nombre: sugue "cuelebra". En algunos relatos es representado con siete cabezas; en los más, con una sola.

Esta gran serpiente bajaba desde lo alto de la Peña de Orduña (Bizkaia) hasta el valle del mismo nombre, para apagar su fuego en el agua, dejando una profunda huella" (Obras completas, Tomo I, pág. 99 y 314).

LA FUENTE LOS NUDOS

La fuente de los Nudos, se encuentra al final del camino, conocido como "Paso malo" estrecho camino que, desde Venta Fría, en Lendoño de Arriba, (Bizkaia), asciende al pico Iturrigorriá, conocido en la actualidad como Tologorri.

Cuentan que, como el agua de dicha fuente es un tanto dura, antes de beber, es conveniente hacer un nudo en una de las hierbas que crecen junto a la fuente, para que el agua no haga daño a la garganta del sediento.

Otra fuente con el mismo nombre, e idéntica leyenda o tradición, se encuentra a pie del camino que sube desde Salmantón al Portillo de Aro, cercana a las Campas de Oletar.

EL BOLLO

Si las leyendas son creencias arraigadas entre la mayoría de la población, podemos decir que, para las gentes de Orduña, "El Bollo" es una leyenda. Dicen, además, todo orgullosos, que esta capa de niebla que semeja una inmensa cascada, que cae y se remonta continuamente, sólo se puede ver en Orduña, en el cortal de la sierra Salvada. Y lo cierto es que, la inmensa mayoría de los vecinos/as así lo cuentan y propagan, mostrándose extrañadísimos, cuando les dices que es un fenómeno natural que ocurre en otras partes del globo y que, si algo tiene de único en Orduña, es el nombre con el que lo designan: "El bollo". Por no ir más lejos, en Rioja alavesa, a esta densa capa de niebla que desciende y no llega a caer por la Sierra Cantabria, se la conoce con el nombre de "La capa el cierzo".

Para los científicos y estudiosos del tema, el fenómeno es conocido como el "efecto Foehn" (caliente), por ser un viento cálido y seco que, cuando desciende en las laderas de los Alpes (al igual que en otros muchos lugares), su temperatura aumenta 1° C. por cada 100 m. de caída, manteniéndose arriba frío.

Lo cierto es que, cuando hay "bollo" en Orduña, el borde de la "peña" está cubierto por una densa capa de niebla, en ocasiones de color grisáceo oscuro que, en forma de rizo, se asoma sin miedo al vértigo por el cantil de la Sierra. Arriba, en el interior de el "bollo", la temperatura es bajísima, habiendo ocasiones en que, a causa del intenso frío, se llegan a formar carámbanos en las ramas de los árboles. Y tal es la fama que "El bollo" arrastra entre los orduneses/as que, en su tiempo, se editó una revista con este nombre "El bollo".

Leyendas y leyendas...., que nos hacen lanzar una invitación a los lectores, para que nos las hagan llegar, caso de conocer otras leyendas que tengan relación con la Tierra de Ayala y el Alto Nervión.



LA LOBERA DE SAN MIGUEL EN SIERRA SALBADA

Text o: Andoni Al dama

Dibuj os y fotos: Félix Murga

Fundamentalmente toda lobera es una trampa para cazar lobos, cuyo método es muy antiguo. En el fondo se trata de la caza por ojeo: asustar al animal, acorralarlo y hacerle pasar por donde está el cazador. Este sistema de caza, sin más, estaría llamado a fracasar, porque el lobo es un animal potente, con grandes dotes de resistencia, de vista y de olfato y fácilmente se escaparía del acoso de los cazadores. Entonces no hubo más remedio que levantar las loberas. Estas son unas grandes construcciones hechas en pleno monte y en los lugares ya conocidos por donde suele pasar el lobo.

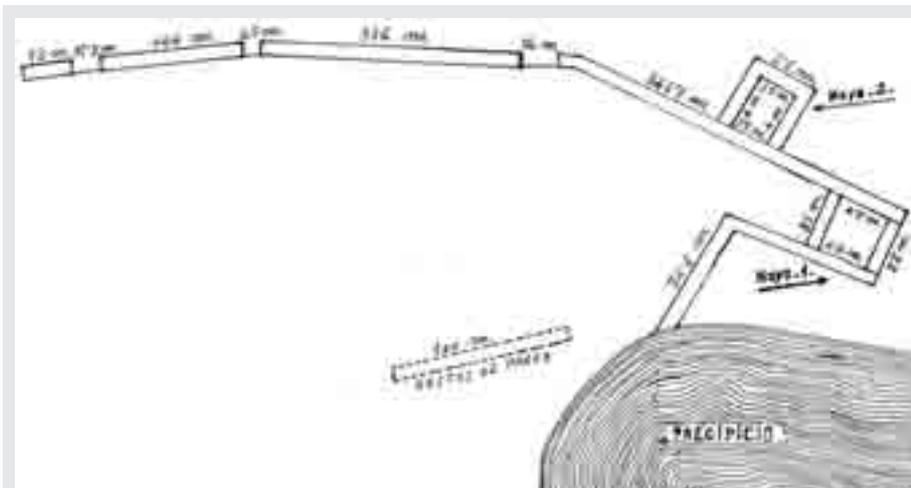
Villota. Como anécdota se cuenta que en una ocasión cayeron juntos a la lobera un jabalí y un lobo, que lucharon entre los dos, matando el jabalí al lobo.

Las paredes están construidas con piedras recogidas en el mismo lugar en que esta la lobera. A estas paredes las llamaremos: pared derecha (con una longitud de 72,8 metros) y pared izquierda (con una longitud de 894,5 metros); haciendo un total de 967,3 metros entre las dos paredes. Para ello tomamos como punto de r eferencia el de convergencia hacia el que esta enfocada toda la lobera.

Nunca estas par edes tienen la misma distancia. Esta lobera esta construida cerca del precipicio, para que el lobo no lo pueda pasar y también para ahorrar muchos metros de construcción.

Todas estas par edes están construidas de piedra sobr e piedra, sin argamasa de ninguna clase y rematadas en la parte más alta por piedras más grandes que sobresalen de la vertical de la pared, formando alero, sin duda para dificultar el salto del lobo, así como para conseguir que se conser ven

mejor las paredes. Estas paredes tienen distinta altura, siendo la parte más baja la más alejada del foso, y la más alta, la más cercana.



Esta lobera se encuentra en Angulo de Mena (Burgos). No se sabe cuando se mató aquí el último lobo. Lo hizo Julián Salazar, natural del pueblo de



La lobera de San Miguel tiene en parte de sus paredes alrededor de dos metros de altura, apreciándose que parte de ella está caída. En general, esta lobera tiene las paredes bastante estropeadas. Se aprecia que la pared izquierda ha sido construida en distintas épocas. Llama la atención las porteruelas que tiene, porque son muy grandes.

Las porteruelas o portilleras son las puertas que existen en la mayor parte de las loberas y son cortes en la continuidad de las paredes, que sirven para que pase el ganado porque las paredes de las loberas, en muchas ocasiones impedían el paso del ganado por sus lugares tradicionales, y para evitar que tuvieran que dar un gran rodeo se hacían estos cortes en las paredes de la lobera. En los días de



caza, un cazador, colocado en el centro de la puerta, impedía el paso del lobo.

en esta lobera, asimismo, la única cabañuela que tiene actualmente; con todo, es curiosa: tres árboles de fondo; a la derecha, una pequeña pared y a la izquierda una losa levantada. Entre los árboles, otra piedra cubriendo un agujero.

Las cabañuelas o esperas son pequeñas casetas de piedra, realizadas dentro de las paredes de las loberas, para que se puedan apostar los cazadores dentro de ellas. En el centro de estas casetas siempre hay una o varias piedras puestas para que se pueda sentar el cazador; ya que, a veces, tendrá que esperar varias horas. Las casetas cubren al cazador por detrás, estando abiertas en dirección al foso de la lobera y tienen la finalidad de asustar a la fiera después de pasar ésta con ruidos, gritos, chillidos, para hacerla correr hacia el foso, evitando que salte las paredes o que vuelva hacia atrás. También se utilizaron para disparar sobre la fiera si ésta volvía hacia atrás.

La parte principal de toda lobera es el punto de convergencia de las dos paredes denominado: hoyo, foso o trampa. Toda lobera termina en el hoyo y está enfocada al hoyo, que es un gran agujero abierto en el suelo y reforzado con pared de piedra. Aquí es el lugar donde se acababa con el lobo. Era el punto de la verdad en la caza del lobo.

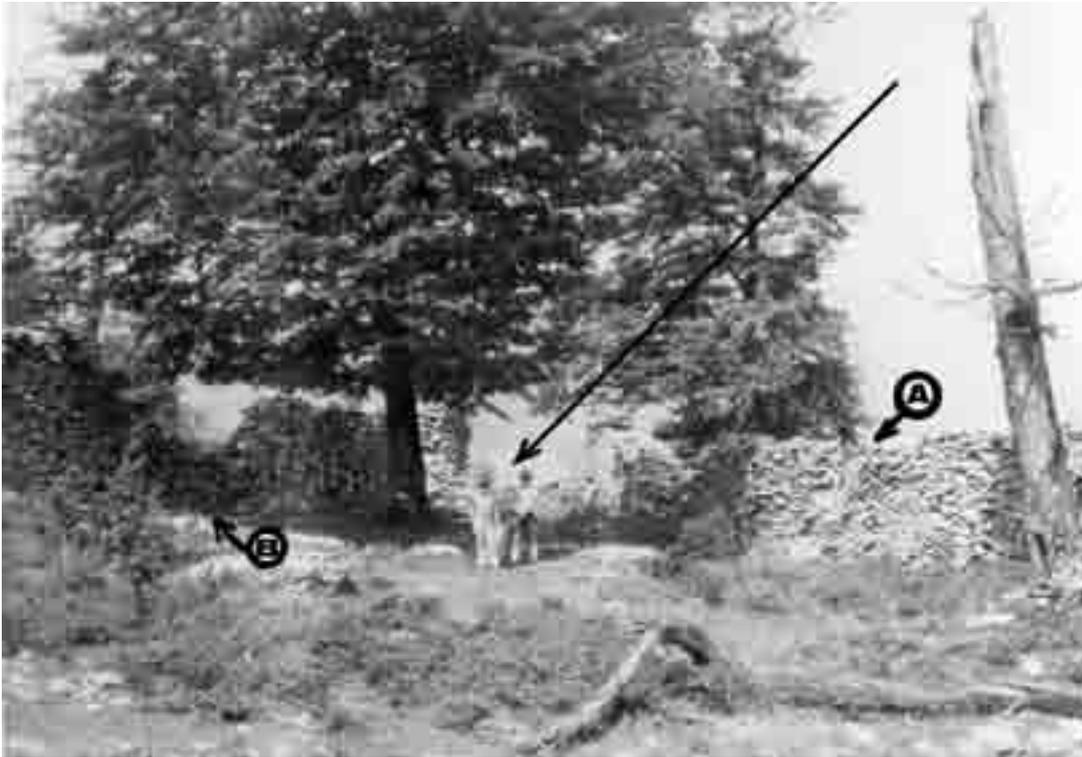
Para su construcción se suele aprovechar la situación del suelo o del terreno, que siempre es en suave pendiente de descenso, para conseguir que el lobo corra más hacia el hoyo y evitando, de paso, que pueda saltar las paredes.

En algunos, en el centro del fondo se colocaba una o varias piedras amontonadas que sobresalen del resto del suelo, con el fin de evitar que el lobo, una vez que haya caído al hoyo, pueda tomar carrerilla y saltar fuera.

Una vez que el lobo caía, allí mismo era rematado a tiro de escopeta en tiempos modernos, o a pedradas en tiempos antiguos. En ocasiones, antes de matarlo, se divertían con él.

Una vista del hoyo desde fuera de la lobera. La letra (A) indica la pared derecha y la (B) la izquierda. La situación del hoyo está indicada por el cuadro en negro. Se observa que las paredes del hoyo están rebajadas, en parte, porque las piedras se han caído, en parte, porque suelen ser más bajas que el resto de las paredes, para despistar al lobo de forma que al llegar allí tiene que sentir la sensación de que por allí está la salvación cuando en realidad, está su perdición.

En el fondo del hoyo hay mucha piedra caída, seguramente de encima. Hemos remarcado el fondo con tinta para poder apreciar mejor el fondo del hoyo principal. Las paredes son recias, de piedra grande, cuadradas. La altura de la pared del hoyo es de más de dos metros.



El lobo se alimenta preferentemente de ganado vacuno y caballar joven (terneros y potros) y de ganado o vino. Causa grandes destrozos en los rebaños y en las vacadas. Esta sierra en que se encuentra la lobera es muy apta para la ganadería. Estamos en el límite de la humedad del Cantábrico y la sequedad de la Meseta, y en una altitud media de unos mil metros.

El otro hoyo que hay en esta lobera, seguramente correspondería a otra situación de la lobera, anterior a la actual. Algo de esto nos parece quiere indicar la existencia de una pared vieja, tal como se indica en el esquema de la lobera.

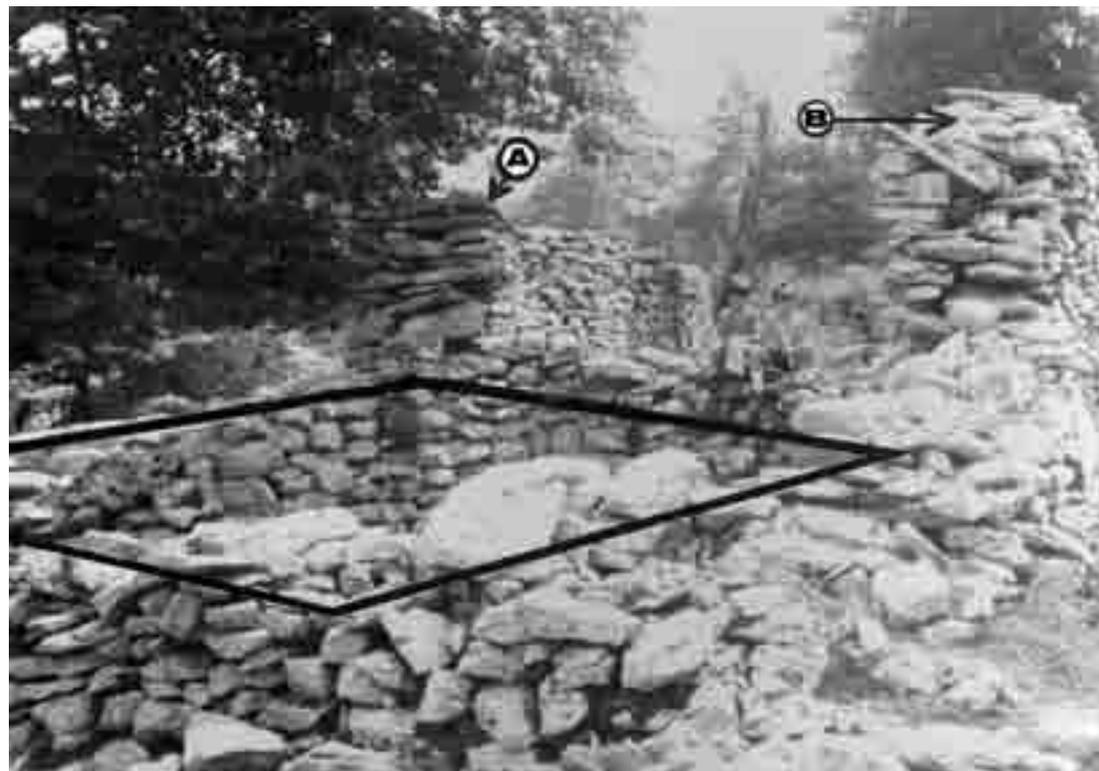
La superficie del hoyo 1 es de 16,80 metros cuadrados y la del hoyo 2: 14 metros cuadrados.

La lobera de San Miguel es la que tiene la pared de más longitud (894,5 metros) de todas las loberas catalogadas hasta la fecha.

Supuesta la finalidad principal de toda lobera, que era la caza del lobo, no cabe duda que también ha servido para la caza de otros animales salvajes, como jabalíes y zorros. Seguramente que también para cazar ciervos, antiguamente muy abundantes en Sierra Salvada, como se ha podido comprobar al encontrar en cuevas sepulcrales cuernos de ciervo, por lo menos en tres ocasiones. También para cazar a otros animales más cercanos al hombre, como son los caballos sin domar, que eran acorralados entre las paredes y el hoyo de la lobera.

El lobo se convierte en el enemigo número uno de la economía ganadera de los pueblos que rodean Sierra Salvada. Este hecho va a dar lugar a un fenómeno sociológico característico y único: las batidas de lobos, que persisten en la actualidad debido a la presencia casi continua del lobo.

Normalmente el toque de alarma lo solía dar cualquier pastor que viese un lobo en el monte o que encontrase algún animal muerto por él.





Inmediatamente se corría la voz de alarma por todos los pueblos cercanos. En la mayoría de los casos se iban pasando la noticia unos a otros. En algunos pueblos, las mismas autoridades del pueblo daban el aviso y convocaban para la batida. Esta era siempre al día siguiente por la mañana.

Acudían solamente los hombres disponibles. Las mujeres se quedaban en casa. Se dejaba cualquier trabajo que en aquel momento se tuviera entre manos y, todos a una, acudían para eliminar al enemigo común. Con este motivo se organizaban auténticas y numerosas concentraciones de personas en el monte. Ante el lobo desaparecían todas las diferencias de pueblos y separaciones de provincia. Este animal era causa de que se unieran todos.

Así, en la lobera de San Miguel se concentraron en alguna ocasión más de trescientos hombres y jóvenes procedentes de los pueblos de Villalba de

Losa, Aostri, Fresno de Losa, Villota, Villacián, Villaño, Barriga, Mijala, Zaballa, Llorenoz de Losa, Teza, Quincoces de Yuso, etc.

Se trataba de auténticas e importantes concentraciones de hombres y jóvenes, que se organizaban entre ellos mismos, con las normas que ellos mismos se imponían, teniendo como base la experiencia de otras batidas anteriores. Todo el mundo sabía lo que tenía que hacer y el puesto que tenía que ocupar; y así, entre ellos se organizaban con miras a conseguir eliminar a un enemigo común.

Las batidas solían durar hasta el día entero. Si el resultado era negativo, todos se volvían a sus casas sin más. Pero si cazaban algún lobo el acontecimiento se celebraba y se improvisaba una pequeña fiesta. En algunos pueblos tocaban las campanas de la iglesia, como en Berberana y Río Losa. Se bebía vino que era pagado por el ayuntamiento o las juntas administrativas. También se cantaba.

A veces se celebraba baile, como en Berberana, Espinosa de los Monteros y Río Losa.

Se organizaban pequeñas y sabrosas fiestas sociales a cuenta del lobo.

Bibliografía: Félix Murga: "Loberas del Norte". Patrulla misión Rescate de Oquendo 26-10-1977.

Félix Murga: "Catálogo de loberas de las provincias de Alava, Burgos y León" en el Tomo VIII de KOBIE (Grupo Espeleológico Vizcaino). Bilbao 1978.





Desde la redacción de esta revista, todos los socios que en ella nos hemos implicado, queremos agradecer sinceramente y de corazón a todas las personas que voluntariamente han colaborado con nosotros, y que sin ellos esto hubiese quedado en agua de borrajas:

- A los que fueron pastores en la majada de Kobata Nicolas Arza de Madaria y Angel Aspuru de Amurrio.
- A Dionisio Olabarria, de Amurrio, pastor en Menérdiga
- A Patxi Arbaizagoitia, del caserío Oruro de Orduña, pastor en Sierra Salbada baja, y a su esposa.
- A Santiago Bea, de Lezama, pastor en Kobata y San Isuso (Ponata de Arriba)
- A Valentina Mendia de Agiñiga y a Ines Mendibil vecina del caserío Undio de Zuhatza, ambas pastoras temporales en las txaulas de Menérdiga.
- A Juan Angel Bergara, a Víctor y Benjamin Menoyo de Salmanton y a Victoriano Perez Palomar, todos pastores en Kobata.
- A Francisca Albisua y a Sorne Padura, de Madaria, excelentes

fuentes de información.

- A Pedri Olabarria, de Amurrio, fuerte manantial de datos.
- A Roberto Arribas, Aitor Aldama y a Jon Azkarraga, por cedernos los objetivos de sus camaras.
- A Iñaki Ibarluzea, por sus traducciones a euskera.
- A las firmas comerciales que habitualmente nos utilizan como tablón de anuncios: APYMCA, LUYANDO OPTICA, PLAZA AMURRIO, CLINICA VETERINARIA AYALA, COMPUFAST, LIP AMORTIGUADORES, CARNICERIAS BURUTXAGA, CONSUM, FERLO, CAJA LABORAL, GARAJE YAS, KIOSKO ALBIZUA, FOTO ARREGI, CAJA VITAL KUTXA...
- AI AYUNTAMIENTO DE AMURRIO y a la DIPUTACION FORAL DE ALAVA.
- A todas las personas y entidades que se nos quedan en nuestro humilde tintero.

Y todas estas páginas son un homenaje a Elias Durana (foto portada), de Belandía, pastor en la Ponata, que a día de hoy a sus ochenta años sigue subiendo su rebaño en compañía



**Tarjetas de
Caja Vital Kutxa**
siempre contigo

Caja Vital  Vital Kutxa

www.cajavital.es