

**EVOCACION
MONTAÑERA
PASTORIL**

JUAN GARMENDIA LARRAÑAGA

La comunidad tolosarra nace al abrigo del monte, al igual que otros muchos de nuestros pueblos. Tolosa crece a la sombra del *Montezkue* y al pie del *Uzturre*, cuya cima, en brazos abiertos por el hombre, canta por boca del poeta:

«Mendi-gañean beso zabalik
zauden gurutze laztana,
otoi-egiñez muin eman-zale
apalki nator zugana.»

Montezkue nos aproxima, nos lleva al *Hernio*. Oculto a la vista de Tolosa se emplaza su cumbre, de recogida silueta. El *Hernio* de pétreo cresta asaeteada con una y otra cruz, el pedregoso escenario de fantásticos enfrentamientos bélicos, hollado, desde no se sabe cuándo, por votivas hileras procesionales, ambientadas por la paupérrima y lúgubre luz de los rollos de cera o «*ezkubilduk*» que nos hablan de fe y sacrificio. El *Hernio* de aspecto festivo, de animadas romerías con gente que luce pequeñas y policromas cintas.

Más apartado de Tolosa —aunque colindante con su barrio de Bedayo—, como majestuoso telón de fondo, se extiende la sierra de Aralar, que cuenta con el lujo de su propia leyenda —aunque no original y exclusiva— de penitente y cadenas, de dragón y ángel, y con la feliz realidad del santuario románico de *San Miguel de Excelsis*, con su preciosa y esmaltada joya.

No se me olvida mi primera visita a *San Miguel*. Fuimos tres amigos dirigidos por Justo Sáizar, discípulo de Felipe Gorriti, y la subida, fuerte y continua, arrancó de Huarte Araquil. De Huarte Araquil era Gorriti y en esta villa saludamos a una de las dos hijas del ilustre músico.

En los pagos de la evocación mi magín vuela ahora a la otra vertiente de la sierra. Relacionado con Aralar me acude el recuerdo de Antonio Igarabide «Juanagorri», nombre este último que le venía de su caserío natal de «Juanagorri-nea».

Hijo y hermano de «korrikalaris», «Juanagorri» era un buen andarín. Su vida, en gran parte al menos, transcurrió en Betelu y en las bonitas aldeas del *Valle de Araiz*, que se reparten graciosamente por las estribaciones de *Aralar*. No me cabe la menor duda de que Antonio Igarabide, que se acercaba al calor del fuego de los «pago mozkorrak» o «egur mozkorrak» de «Oientzero», dispuestos para este día en el viejo hogar de caserío, convivía con el mítico personaje, allí en la intimidad de la ignota choza de carbonero.

Antonio Igarabide conocía también los «ioteak» festejados por los «mallopetarrak». Presenciaba los «antzarra jokuek» de *Uztegui* y *Gainza*, seguía la cuestación o «puska biltzea» de los «emakundeak» de *Azcárate* y alternaba con los «mozorros» de *Inza*, como uno más de ellos.

«Juanagorri» era un bohemio y no es ésta la primera vez que digo que fue un tipo barojiano. En Antonio Igarabide tuvimos a un hombre sencillo y primitivo, a un hombre fundamentalmente honrado y servicial.

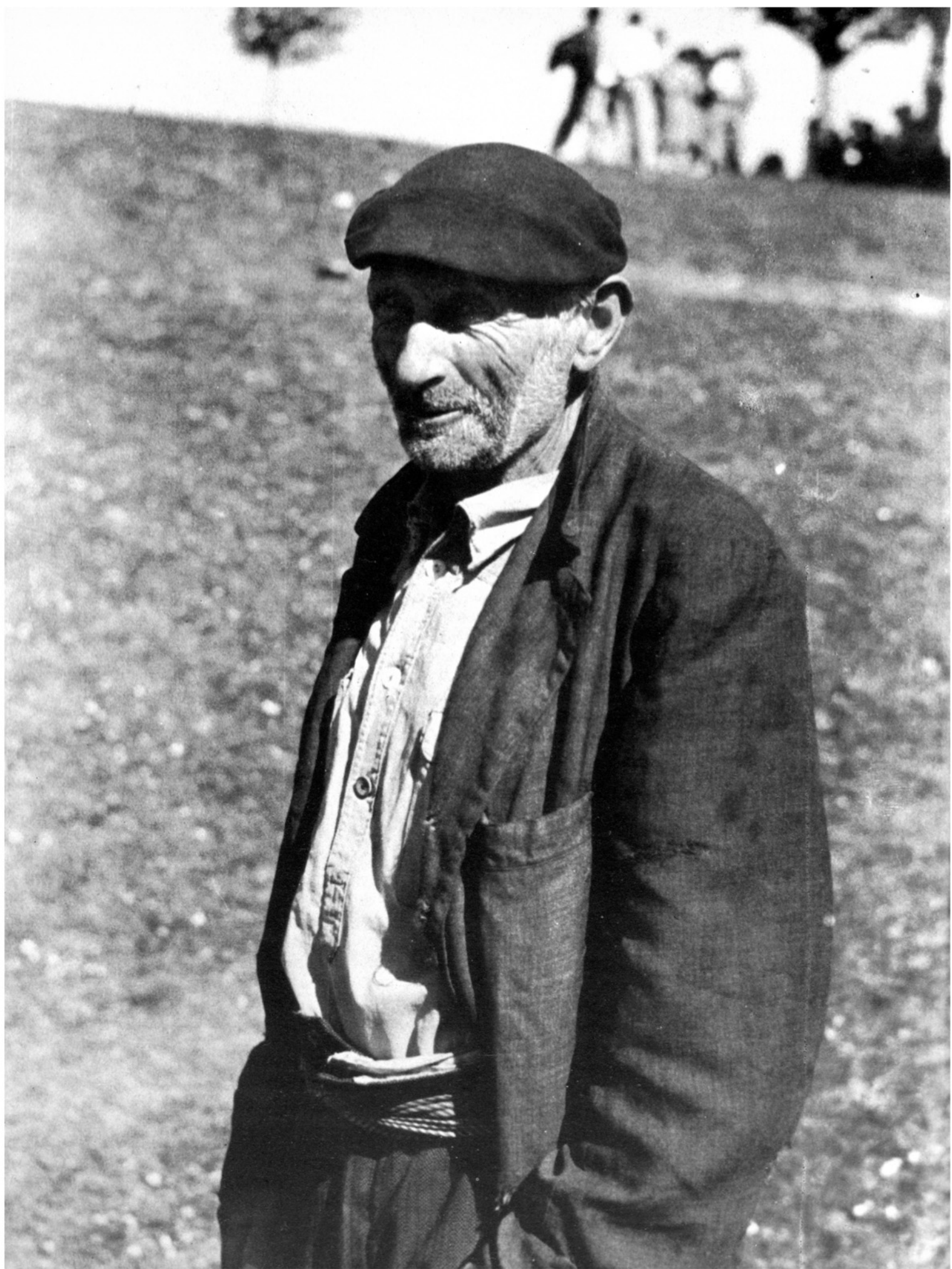
Las sendas frecuentadas por «Juanagorri» nos conducen a los amplios y verdes pastizales y nos llevan a la choza del pastor de *Aralar*.

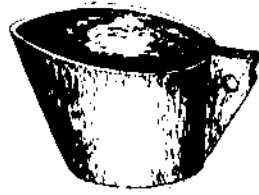
Los pastores son nómadas por naturaleza y en un estado primitivo no pudieron conocer la propiedad de la tierra, porque no la precisaban, bastábales con la posesión, puntualiza acertadamente Bonifacio de Echegaray (1).

Sin alejarme de Aralar, acerca de la posesión de la tierra me limitaré a transcribir unas líneas del comienzo del «Parecer de los Señores Nombrados sobre el Punto del Pasto del Ganado vacuno y ovejuno», tratado en las Juntas Generales del año 1799 celebradas en Villafranca de Ordizia:

«XIII.ª Junta»

«En la N. y L. Villa de Villafranca, el día doce de julio de mil setecientos noventa y nueve, se juntaron los Caballeros Procuradores (...).





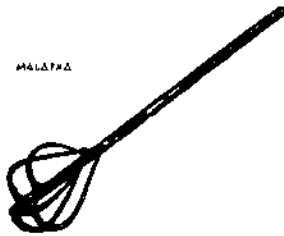
KAIKU



OPORRA



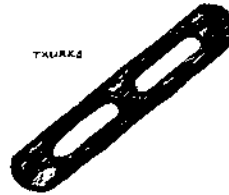
ASATZA



MALATZA



KUMITZA



TXURKA

Dibujos: Iñaki Garmendia Galardi

M. N. y M. L. Provincia de Guipúzcoa

Señor

(...), sobre el Punto levantado por V. S., a proposición de la N. Villa de Ataún (...), en orden a la preferencia que debe darse al ganado vacuno sobre el ovejuno por los perjuicios que sufre el primero, por el sobrado número de rebaños de la segunda clase, que dice hay en sus montes, y porque los pastores, ocupando los mejores sitios para las ovejas, alejan a las vacas

con mastines, siendo por lo mismo, cada día mayor la decadencia de este importante ganado y el precio de las carnes, con ruina de la agricultura y de muchas familias (...).»

Las antiguas chozas de pastor se cubrían con tepes o «zotalak», ya que el empleo de la teja era señal de propiedad y ésta se hallaba prohibida. Y traspasado el umbral de esta modesta y rústica «txabola» veo —en la imaginación— algunos útiles de madera antaño indispensables para el pastor y cuya descripción considero de interés.

El «KAIKU» es un recipiente de una sola pieza de madera, por lo general de aliso o abedul. Su línea es de tronco de cono oblicuo, con el diámetro de la base algo menor que el de la boca.

En su cara exterior lleva un asidero con un orificio para el dedo meñique. La prolongación de este agarradero se adentra en la boca.

La capacidad del «kaiku» puede ser de un litro, para pasar de los veinte. Se ha empleado corrientemente para ordeñar las ovejas.

La «OPORRA» tiene forma de tronco de cono, inclinado suavemente. Esta vasija está lograda también de una pieza de madera, de aliso o abedul casi siempre, y su asidero no presenta particularidad alguna.

Hay «oporak» de uno, de medio y de un cuarto de litro, y se reserva para la torta de maíz con leche —«talua eta esnia»— y la cuajada.

La traza de la «ABATZA» es de cono truncado y cuenta con dos agarraderos, uno a cada lado. Su capacidad mayor la podemos fijar en veinticinco litros. El pastor ha empleado la «abatza» en la elaboración del queso.

Dentro del proceso de la producción del queso, el pastor debe batir la leche convertida en cuajada, «mamie» o «gaztatua». Para este cometido se vale de un batidor, que recibe el nombre de «MALATXA».

La «malatxa» de nuestros días es metálica; pero la usada antiguamente, hasta no hace todavía muchos años, era de madera.

Al molde donde se introduce el queso fresco se le llama «ZIMITZE». Este es de forma circular, que se ajusta al tamaño que precisa el queso a elaborar. El «zimitze» de hoy es metálico; mas, antes, se utilizaba el de madera, que disponía de unos orificios en el fondo, por los cuales escapaba el suero que caía a la «abatza». Este fondo o base podía ser liso o tallado.

La «TXURKA» se usa también para hacer el queso. Es un bastidor o pieza de madera, de una, dos o otras tablas, que cruza la boca de la «abatza». Sobre la «txurka», que puede tener uno o más orificios, se coloca el molde o «zimitze».

Además de su dedicación a las labores propias y derivadas directamente del pastoreo, el «artzai» de nuestro ayer ha demostrado sus óptimas condiciones para el quehacer manual. Los dilatados ratos de ocio sabía aprovecharlos en la producción de rica variedad. Valgan de ejemplo el hilado y su ulterior menester de confección, el preparado del baste, la elaboración de cucharas y la más o menos artística talla en diferentes objetos.

Sin la presencia del pastor, la sierra de Aralar perdería gran parte de su vida y calor primigenios. La figura del «artzai», de atavismo acusado, nos transporta a nuestro remoto pasado y la estampa de estos hombres resulta siempre sugerente, sin detrimento de su condición real.

(1) Bonifacio de Echegaray: «La vecindad. Relaciones que engendra en el País Vasco», año 1933, pág. 6. (Tirada aparte de la «RIEV».)