

# LA CABAÑA GANADERA



CABRA MONCAÍCA

# EL JARAIZ

Periódico local de OSEJA

Editado por la Asociación  
Cultural El Jaraiz  
Depósito Legal Z-238-98

## Consejo de Redacción

Antonio López  
Palmira Argota  
Luis Antonio Gracia  
Javier Pérez  
Yolanda Delgado  
Fernando Rojo  
M.<sup>a</sup> Ángeles Pérez  
Javier Lorente  
Gloria Pérez

## Colaboradores:

D. Justo García  
César Augusto Gómez  
Miguel Ángel Pérez Gil  
Víctor Lezcano  
Susana Lozano  
Sheila Sánchez  
Yolanda Pérez

## SUMARIO

2 Editorial

3-4 Desde la parroquia

5 Lo mejor y lo peor de la vida

6-7 Actualidad Municipal

8-9 -10-11 La Gayata

12-13-14-15 La cabaña Osejana

16-17 San Roque 2018

18 Programa fiestas

19 Hoguera Santa Lucía

20-21 Ganadería

22-23 Ofrenda de flores

24-25 Asociación de Mujeres

Zadarrincón.

26-27 III Jornadas de Astronomía

28 Sabías que...

29 Crucioseja

30 Recuerdos del ayer

# Editorial

La industrialización de nuestro país y la emigración de los pueblos a las ciudades, se hizo a costa de la agricultura y sobre todo de la ganadería que quedó prácticamente extinguida.

En la actualidad la ganadería se localiza en grandes naves y la forma en la que la conocieron nuestros abuelos queda sólo en la memoria.

Este número quiere ser un recuerdo de la ganadería de este pueblo que se basaba principalmente en el cuidado y aprovechamiento del ganado caprino y bovino, haciendo especial mención de la cabra moncaíca raza exclusiva de nuestra zona.

Un recuerdo de ese oficio casi en extinción, en la manera en la que aquí se desarrollaba rememorando la figura de los pastores, oficio duro y sacrificado, que guiaban y cuidaban sus rebaños en muchas ocasiones con la única compañía de sus perros que compartían con ellos la dureza del trabajo al aire libre.

Hablamos también de su alimentación, de los pastos; se su contribución al mantenimiento y limpieza de campos y montes, cuyas hierbas limpiaban; de su indumentaria, propia de su oficio; de los accesorios como esquilos, cencerros...sin olvidarnos de los lugares de recogida: establos, corrales y parideras.

Como no, de los trabajos y oficios que se desarrollaban a su alrededor: pastorear, ordeñar, esquilar, marcar, curar, triar, escobar...que daban trabajo a pastores, herreros, esquiladores. Oficios que como el de pastores se encuentran prácticamente en extinción. Y sin olvidarnos de que completaban la alimentación de los Osejanos con el aprovechamiento de su carne, su leche y derivados, la lana, estiércol...

Y todo esto os lo transmitimos como aprendizaje, recuerdo y homenaje a un modo de vida que casi ha desaparecido, al menos en la manera que tenemos en el recuerdo.

*A industrializazió d'o nuestro país y a emigración dende ros lucars enta ras zitudaz se fazió á temas de l'agricultura y sopretot d'o bistiari, que remató prauticamén acotolato.*

*Autualmén, o bistiari ye plandificato en grans naus, y a traza como lo conoxieron os nuestros güelos queda nomás qu'en l'alcordanza.*

*Iste lumero quiere estar una remeranza d'a ganadería d'iste lugar, que se basaba en a cusirata y espleit d'o bacúmen y crapúmen, más que más d'a crapa moncaína, raza d'a redolada nuestra.*

*Remeramos a feitura d'os pastores como omes fortals, en ixo ofizio dur y fexudo, cuasi amortato, y a manera que astí se'n desembolicaba; soltando y cusirando lurs rabaños á ormino sin d'atra compañía que lurs cans que compartiban con ers a durizie d'o treballo en o mon.*

*Fablamos tamién d'a suya alimentación, d'os paxenters; d'a suya contribución escoscando os mons y esclarezindo de yerbas os campos, d'os suyos ropaxes de pastor; d'os artularios como esquillas, trucos... sin xuplidá-nos d'os puestos de recullita: cuadras, cubilars, parideras.*

*Tamién cal adibir os treballos y ofizios que se desembolicaban a ro suyo arredol: paxentar, muir, esquirar, señalar, sanar, triar, escodar... que daban treballo antimás de pastores, a ferreros u esquiradors; ofizios que se'n troban prauticamén amortatos. Y sin xuplidá-nos de que completaban os menesters d'os osellanos aprofitando a suya chiche, lei y deribatos, a lana, o fiemo.*

*Y tot isto tos lo rezentamos como aprendizache y omenax á una traza de vida que ya cuasi ha desaparecido, a ro menos, en a manera qu'emos en l'alcordanza.*

# LA CABAÑA OSEJANA

Se entiende como cabaña al conjunto de animales que ocupa un territorio, aunque lo habitual es que haga referencia a animales cuadrúpedos como ovejas, cabras o vacas también se incluyen en este término piaras de cerdos, yeguas con caballos, mulos y asnos, criaderos de conejos, aves de corral e incluso colmenas.

En Oseja de todo había, aunque el número fuera escaso. El vacuno era el menos habitual, de hecho no tengo referencias de que se criaran vacas en el pueblo, algún ejemplar se compraba por tierras de castilla entre uno o más vecinos, en general vacas viejas, que se mantenían estabuladas durante el tiempo imprescindible y como mejor se podía, recuerdo haber visto una en casa del tío Daniel en la plaza, y que se destinaban en la matacía a complementar la carne obtenida de los gorrinos criados en casa.

El porcino era algo más común, pues casi todas las casas, si no todas, criaban dos e incluso tres cerdos para abastecer la despensa tras la matacía, el ciclo se iniciaba con la compra de los lechones a los tratantes que acudían al pueblo, los más habituales eran de Talamantes, también había quien compraba algún guarro (posiblemente cerdo ibérico) de color más oscuro, aunque no eran tan agradecidos en el engorde durante el cebo como los de raza blanca. Se capaban los gorrinos para que engordaran mejor y se criaban en las chozas o pocilgas que cada vecino tenía, ya fuera dentro de algún corral o aisladas, pero siempre preferiblemente alejados de la vivienda, como las que había camino de la Usilla. El tiempo de crianza desde la compra

hasta el sacrificio rondaba el año, dándose el caso en ocasiones de tener los lechoncillos en casa pues no se habían sacrificado aún los del año anterior y no se podían meter juntos ante el riesgo de que los grandes se comieran algún pequeño. Su alimentación consistía en pastura hecha por lo general de patatas y remolacha cocidas para que se la comieran mejor, pues en crudo no lo masticaban bien y no lo aprovechaban, todo ello mezclado con harina de cebada y agua que alguna vecina aliñaba con las sustanciosas boñigas de machos y burros recién cogidas por las callejas, también se le daba a los animales fruta pasada y los últimos meses para acelerar el engorde calabazas y panizo. Más modernamente se utilizaba pienso compuesto suministrado por "uvesa" empresa de la que eran socios los hijos del tío José "el pata", Antonio y Manuel, eso sí cuando se lo podía permitir el dueño de los puercos, pues costaba casi el doble que la harina de cebada. Al ser para consumo propio pocos

## Colmenar de la Escarihuela





### Gallina ponedora.

ejemplares eran suficientes, aunque siempre había algún vecino que vendía las piezas más cotizadas, los jamones, para sacar alguna "perra" y se comía el resto.

Un vecino, Esteban López " el pincho " inició una especie de industria chacinera, aprovechando que regentaba el bar del pueblo surtía de embutidos y magras los almuerzos y meriendas que cazadores foráneos encargaban en el establecimiento, tan a gusto quedaban que aunque la caza fuera escasa marchaban cargados de chorizos y jamones, esto le dió la idea de elaborar embutidos y jamones para destinarlos a la venta, tanto fué así que llegaba a matar más de ocho cerdos además de comprar jamones frescos para curarlos en casa y satisfacer la demanda y llegó a criar hasta 35 cerdos a la vez para su venta al matadero de Revilla en Ólvega, aunque en este caso el proceso de engorde se reducía de casi un año a poco más de tres meses. En su afán emprendedor llegó a contar con un verraco y varias tocinas parideras para completar el ciclo de la cría del cerdo.

En cuanto a ganado caballar, en Oseja lo más habitual eran los machos ( mulos ) y borricos que por su dureza y resistencia eran más apropiados para las faenas del campo. Alguna yegua también hubo, como la del Manolín el herrero que hasta potro crió, o caballos como el del Ángel el pastor o el del Liborio. Estos animales eran imprescindibles para el trabajo en el campo, solos o en yuntas, por lo que cualquier osejano que tuviera un corro de tierra de labor los necesitaba, dado que su adquisición suponía un fuerte desembolso había vecinos que sólo tenían un animal por lo que tenían que labrar a folcate o ponerse de acuerdo con otro paisano en su misma situación para uncirlos juntos al arado. Tal como ocurre hoy día con los automóviles también era un símbolo de estatus social y prestigio tener unos animales hermosos y bien enjaezados (tu-



Interior de gallinero

neados). Se usaban para lucimiento sobre todo en eventos festivos como la romería a la Virgen de la Sierra o para pasearse como hacía el Isidoro con un caballo blanco que tenía cuando fue alcalde en los años treinta del siglo pasado. Dada la dificultad que planteaba su reproducción, pues los machos y mulas son estériles al ser un cruce de yegua y asno, estos animales se tenían que adquirir a través de tratantes que con sus blusones negros recorrían periódicamente los pueblos en busca de clientes.

La cría de aves y conejos también estaba extendida por todo el pueblo, pero básicamente era para consumo propio, aunque ocasionalmente algún vecino pudiera acercarse a los pueblos limítrofes para vender huevos o algunos ejemplares, pollos, gallinas y conejos eran la principal fuente de carne fresca en la dieta osejana. La cría de conejos se realizaba en espacios totalmente cerrados por el riesgo de fuga, con retes metálicos en vanos y ventanos pues al ser roedores no era extraño que hicieran agujeros en la madera, podían habilitarse conejales en corrales, tainados o incluso en algún cuarto de la casa, y a las conejas se les hacía con tejas u otros materiales una especie de cados para que tuvieran a las crías. Las gallinas por el contrario gozaban de una mayor

libertad, cohabitaban con otros animales ya fuera en los corrales, tainados o en la cuadra de casa, aunque al abuelo pincho no le gustaba, pues decía que marraneaban en las canales y los corderos que eran más escrupulosos no se comían después el pienso, se las dejaba campar incluso por espacios abiertos aunque luego había que ir rebuscando los huevos, a las cluecas se les preparaba en pesebres o medios cuebanos con paja unos ponederos donde poder empollar y que nacieran las crías. Las gallinas ponedoras suministraban el plato principal de almuerzos y el manjar indispensable en las fiambreras de alforjas y zurroneos. Ya lo decía el Martín " cuando seas padre comerás huevos" ante la demanda de sus vástagos de dejarles untar en la yema. A esto hay que sumar la facilidad de reproducción y lo asequible de su manutención, con grano de las cosechas propias ,calabazas y sobrantes de hortalizas varias se mantenían, añadiendo eso sí para los conejos algún cesto de hierba que con la azadilla se replegaba por los ribazos y barbechos.

La actividad apícola tampoco era desconocida en el pueblo aunque mucho más limitada, algunas familias tenían su colmenar de obra





## Labrando a folcate

en parajes cara al sol y al abrigo del cierzo; en la Loma se encontraba el colmenar de “los chiquicas”, en la Lecina o Peña Vaina el de “los currillas”, en la Escarihuela el de los “estanislaos” y en el monte de “los seroneros” encima del camino del cementerio el del tío José “el pata”. También había una colmena del tío Prudencio en el corralillo que tenía un poco más arriba del baile y el tío Perico las tenía en casa, cara al huerto polo, en la que actualmente es de Joaquín el de la Ignacia, había alguna familia más que tenía colmenar, pero ya estaba fuera del término de Oseja, como la que tenían “los cuchos” en la aldea. De ellos ya solo deben de quedar ruinas.

## Panales recién cortados.

Pero la principal actividad ganadera en Oseja por su volumen e importancia económica era la ovina y caprina, todos los vecinos contaban con más o menos cabezas de ganado, en una economía de subsistencia y en un terreno tan agreste y árido al que tanto costaba arrancarle las cosechas, cualquier posible actividad que aportará algún beneficio a la familia era aprovechado por nuestros correosos antepasados. Pero de eso ya hablaremos en el siguiente número del Jaraiz que el espacio que tenemos es limitado.

*Antonio López Pérez*



## Tainado con gallinero.



## GANADERÍA. Una raza autóctona.

Nuestros abuelos sacaban el ganado a pastorear por los pastos de Oseja. Entre sus razas cabe destacar una raza autóctona que se encuentra hoy en proceso de extinción: la cabra moncaína, asentada en las cabañas ganaderas de la Celtiberia.

### La cabra moncaína

Su origen se sitúa desde Asia Menor hasta el noroeste de la India. Hace más de 5.000 años, estos caprinos se asentaron en los Pirineos, para difundirse más tarde por las zonas montañosas de la Península.

La Raza Moncaína o Cabra del Moncayo surge de la interacción de la primitiva raza Pirenaica con la población autóctona establecida fundamentalmente en las estribaciones del Moncayo. En tiempos pasados, cuando la raza disponía de un censo muy representativo de animales, la cabra Moncaína se extendía por zonas del Sistema Ibérico y su entorno, espacio asociado a la Serranía Celtibérica (que abarca territorios de Aragón, La Rioja, Navarra y parte de la zona septentrional de Castilla). En la actualidad, el área de explotación del reducido número de animales que se conserva de la raza, práctica-

mente, queda limitado a la Comarca del Aranda.

El veterinario oscense, miembro de la Real Academia de la Historia, Santos Arán San Agustín en 1907 comentaba en sus publicaciones la existencia “en el Moncayo de una población caprina excelente pero muy descuidada. (...), de temperamento muy rústico, proporciona no obstante, tres litros de leche como término medio, sobre todo si se les atiende bien. “que todavía hoy en poblaciones como Aranda del Moncayo, y otras cercanas, se conozca a este tipo de cabras como “Cabras Oritas”. A este respecto cabe recordar de los escritos de Santos Arán la siguiente expresión: “además, su temperamento y lo vistoso que es su color favorecían la demanda”.

En cuanto a sus características, la cabra moncaína presenta el cuerpo cubierto de pelo largo y abundante. De tamaño medio y con cuernos, muestra una banda amarillenta de color claro desde la base de los cuernos hasta la comisura de la boca. Este mismo color se presentaba en las extremidades y parte inferior del cuerpo. Los machos disponen de barba muy desarrollada. Las hembras, por su parte, a veces presentan perilla. Su peso se sitúa entre 55 y 65 kg en los machos adultos, y entre 40 y 45 kg en las cabras. El apareamiento tiene lugar en otoño. El periodo de gestación dura 5 meses. La hembra suele parir dos cabritos, capaces de seguir al rebaño al poco tiempo de nacer. El peso al nacimiento se sitúa alrededor de 3,5 kg para los machos y 3,0 kg para las hembras. Las cabras son gregarias, excepto los machos viejos, que suelen vivir aislados. Se adaptan muy bien al clima de montaña de orografía complicada.

Eran muy apreciadas por la vistosidad de su pelo, por su rusticidad y producción de leche que tiene un valor nutritivo superior al de la leche de vaca, y la mayoría de las personas la digieren mejor. Con los excedentes de la producción elaboraban el artesanal queso de cabra de gran calidad reconocida. Como productora de carne, en este sentido es muy apreciado el “cabrito de leche”, animal alimentado con la leche materna sacrificado a los 35-40 días con un peso vivo de 8-10 kg.

Además del aprovechamiento primario como animal productor de carne y leche, su piel se empleaba para la fabricación de cuero y el pelaje para la confección de alfombras.



Salvo los intentos por reproducir esta raza en Añón y Albalate del Arzobispo, en la actualidad apenas se localizan 500 ejemplares, delimitados en la cara sur-sureste del Moncayo, centralizadas en la localidad de Aranda de Moncayo y dispersas por los pueblos próximos.

Su supervivencia es también la de sus ganaderos; los pastores necesitan apoyo de las instituciones aragonesas para permitirles conservar y optimizar esta raza autóctona. Entre todos, tenemos que realizar un esfuerzo para conservar los pocos ejemplares que aún quedan. Debemos defender la cabra Moncaína por razones culturales, históricas y de mantenimiento de la tradición de la zona.

*Gloria Pérez García*

