

LA CABAÑA GANADERA



LA BICERA

Como decíamos en el número anterior la principal actividad ganadera en Oseja, por su volumen e importancia económica, era la ovina y caprina y aunque el número de cabezas de ganado podía variar mucho de una familia a otra, desde unas pocas ovejas y alguna cabra a rebaños enteros, la incidencia en la economía familiar era tan importante que se podría calificar de imprescindible la posesión de algo de ganado.

Todo se aprovechaba, o se consumía o se vendía. Empezando por la lana, con la llegada del buen tiempo se esquilaba a las ovejas, para ello se recurría a esquiladores que llegaban con sus propias herramientas de otros pueblos próximos como Gotor o Calcena, se les daba el gasto (comidas y almuerzos) además del jornal. Los vellones de lana se lavaban para limpiarlos de impurezas y si no eran vendidos se utilizaban para rellenar los colchones y almohadas en los que dormía la familia. Todos los años había que descoserlos, sacar la lana y varearla con ganas para ahuecarla y que se oreara, con la de peor calidad se rellenaba el acolchado de las albardas de las caballerías, otra forma de aprovechamiento era hilarla utilizando husos y con los ovillos obtenidos confeccionar calcetines y otras prendas de abrigo.

La leche por su carácter perecedero era para el consumo diario, solían "mudir" las cabras dos veces al día, a primera hora y por la tarde y era preceptivo hervirla antes de su consumo para prevenir las fiebres maltas, al enfriarse quedaba por encima una capa de nata que extendida en una rebanada de pan y espolvoreada con azúcar se convertía en una merienda insuperable. Tengo un recuerdo nítido asociado al consumo de la leche de cabra, es de mi amigo Florentino al que casi todos llamábamos Tinin, estaba sentado en el hogar de su casa desayunando con fruición una sope-rilla repleta de leche con café de puchero y remojones de pan, hasta su apetitoso olor tengo grabado.



Encella quesera.





Paco con el Zagón.



Los calostros que daban las cabras recién paridas era otro producto que se consumía ocasionalmente como laminería y que añoro como el más exquisito de los manjares, aunque había que comerlo con tiento pues era fácil atragantarse con él.

Con la leche no consumida se elaboraban quesos, el proceso consistía en cuajar la leche y prensarla en unos cestillos de mimbre fina de forma que el queso saliera bien compacto y sin ojos en el interior, no puedo dejar de mencionar los elaborados por la "tía Josefa" que además de buena cocinera para esto tenía unas manos de ángel.

Las pieles de los animales sacrificados también se aprovechaban, se dejaban secar colgadas para venderlas luego a algún tratante o se curtían para confeccionar prendas o utensilios, el curtido consistía en frotar bien la piel con sal y dejarla reposar dos días, repitiendo la operación las veces que fueran necesarias hasta conseguir que quedara la piel suave y fina. Esto nos lleva a la indumentaria de los pastores, dado que su actividad se realizaba a la intemperie y no podían abandonar el ganado salvo que estuviera encerrado en el corral, los pastores se veían sometidos a las inclemencias del tiempo por lo que para soportarlas al raso necesitaban prendas especiales, estas eran:

Zagones, elaborados con piel de cabra curtida con el pelo hacia fuera para que la lluvia resbalara, cubría el pecho y los muslos del pastor, se ataba a la espalda con tiras de cuero del mismo material.

Espaldero, igual que el zagón pero como su nombre indica cubría la espalda desde el cuello hasta por debajo del culo.

Polainas, del mismo material que los anteriores cubría desde encima de las rodillas hasta las abarcas. Pero se abrochaban con botones que hacían lo mismos pastores.

La indumentaria se completaba con el zurrón para llevar el condumio y la bota de vino (también podía servir unas alforjas para este menester), el garrote o cayado y la manta.

En cuanto a la carne hasta las "codas" que se cortaban a las ovejas se apañaban y se comían, pero los animales como bienpreciado que eran se preservaban para la venta o la cría, así corderos y cabritos se

destetaban y engordaban para los carniceros que acudían de Illueca y otros pueblos a comprarlos, los más cotizados según dicen eran los de la "tía Pía" y los del abuelo "pincho" por lo lustrosos que los criaban. Como excepción para las fiestas se solía sacrificar algún cordero o cabrito y se consumía en casa, pero el resto del año como no fuera alguna oveja modorra, alguna cabra vieja para hacer chorizos o que se desgraciara algún animal, no se probaba la carne del ganado, eran tiempos de necesidad.

La ganadería en Oseja no se entiende sin la figura de la "bicera", este es un sistema por el cual un pastor juntaba las ovejas y cabras de varios vecinos y los pastoreaba a cambio de un jornal que pagaban entre todos, por la mañana cada uno sacaba los animales de su corral, el pastor los reunía y salía al monte, a la tarde los vecinos salían a recoger las ovejas al "vallejo" y las llevaban a sus huertos para que comieran forraje fresco mientras el pastor se dirigía con las cabras a la selva a "ramonear" por los chaparros. Cuando regresaba al pueblo las dejaba ir y cada una acudía sin perderse al tainado de su corral o a su casa, como hacían las del "tío Blasucho" que subían hasta la cocina y dejaban la casa llena de cagarrutas.

También se daba el caso de juntarse tres o cuatro vecinos y turnarse por semanas para pastorear el ganado de la sociedad que formaban, como fue el caso de Alejandro, Mariano y Justo que juntaban en torno a 200 ovejas. Luego estaban los vecinos con más poderío que tenían un ganado considerable y contaban con pastor propio, como Vicente que tenía a Manolo el de la Milagros que se hacía cargo de los animales, el tío José "el pata" que contrataba a su hermano Justo o Emeterio y el abuelo Miguel que tenían más de mil cabezas de ganado y varios pastores pero en otros términos como Morés o Morata, pues el término de Oseja no daba para tanto, aun así el número de ganados y de corrales o parideras que salpicaba los parajes osejanos no eran pocos.

Esto nos lleva a la conclusión de que la actividad ganadera en Oseja era intensa a pesar de lo reducido de su término y de los numerosos campos cultivados que por tanto estaban vedados al ganado. Estas circunstancias eran las más propicias para que se produjeran roces, disputas y enfrentamientos entre ganaderos como era fama que ocurría en otros pueblos como Purujosa, pueblo ganadero por excelencia y en el que los hechos luctuosos enfrentaban a vecinos y familiares en ocasiones con fatales consecuencias. Sin embargo y a falta de mayor profundización en el tema no hay referencias similares entre los ganaderos

osejanos. Quizás esto se deba a una mejor regulación y aceptación de las normas de pastoreo, por ejemplo, la Dehesa y las eras de la trilla las arrendaba el ayuntamiento, se dejaban en barbecho durante tres meses y después se dejaba entrar al ganado por lotes o parcelas que se respetaban escrupulosamente. Para controlar el ganado y evitar que entrara a comer en lugares donde no debía el pastor se ayudaba, de además de los fieles perros, de un ungüento apesotado que portaba en una lata, hecho con excrementos de perro disueltos en agua, que rociaba por los lugares que tenía que salvaguardar de los rumiantes.

Con tanto ganado en el pueblo no es de extrañar que muchos vecinos ejercieran de forma temporal o permanente el oficio de pastor, como mi tío pedro que siendo esa su ocupación en Oseja continuó con el oficio en los campos de Miralbueno cuando emigró del pueblo a Zaragoza, el tío Ángel "el pastor" padre de Nuri, los Evaristos familia de pastores que apenas recuerdo, Pedro Serrano, Alejandro el de la tía Antonina, Pablico el de la Aurelia, el tío Justo y su hermano Juan Antonio, el tío Custodio y su hijo Eusebio que a pesar de su minusvalía tenía buena mano con los animales, incluso forasteros como el Ismael de Malanquilla hermano de María la del Vicente que vivió una temporada en Oseja, la nómina es larga y mayor sería si sumamos a los que de forma eventual ejercieron este viejo oficio.

Hoy día apenas un ganado, el del pastor de Jarque, a temporadas deja oír el eco de sus "esquilos" y válidos por las piedras del Jaraiz. Ya no volverán esas tardes de estío en que las mujeres, cuando el sol más apretaba, esperaban pacientemente con lecheras y pucheros a la sombra de las bardas del corral del tío Mariano "el pata", el último antes de subir a las carreras, mientras escuchaban en un transistor en atento silencio la interminable radionovela de Lucecita, la ciega de "el cielo que nunca vi", los minutos pasaban lentos y pesados antes de la llegada del ganado al corral de la Vitoriana, donde cada una se dedicaba a "mudir" sus animales, esas tardes que cuando el ganado se quedaba solo en el corral, aprovechábamos la chiquillería para montar un "rodeo" cabalgando cabras y ovejas con el consiguiente cabreo del personal si nos pillaba en ese trance. No, esas tardes no volverán.

Antonio López



Los pastores y la actividad pastoril



Dentro de la arquitectura tradicional de nuestro pueblo destacamos unos edificios auxiliares situados fuera del casco urbano, los corrales o las parideras construidas en piedra mampuesta con una argamasa compuesta por barro, pequeñas piedras y fragmentos cerámicos que proporciona solidez al muro. La paridera muestra planta rectangular y un patio central al que abren los dos delimitados espacios- el destinado a los corderos y a las ovejas madre. En estos espacios se custodiaban las ovejas parideras y los corderillos pequeños que no podían salir al monte, durante un tiempo determinado. Al atardecer, una vez desplazado el resto del ganado por el monte en busca de hierba fresca, los pastores encerraban el ganado. Curioso era ver como algunas ovejas se dirigían solas a su corral donde les esperaba su dueño para ser encerradas mientras el resto del ganado seguía hasta su paridera dirigidas por los perros pastores.

Los pastores siempre han poseído unos conocimientos envidiables tanto de la naturaleza como de los animales. Conocían la gestación y el nacimiento de los chotos y los corderillos, el aprovechamiento de la lana, la carne o la piel... Eran capaces de planificar la cubrición de las hembras para hacer coincidir las fechas del parto a su voluntad. Para ello, introducen los "mardanos" o sementales en el rebaño que con el olfato buscan a las hembras que están en celo y a los cinco meses de la cubrición las ovejas preñadas paren sus crías, en las fechas

previstas. El pastor conoce el comportamiento de los animales. Cuando una oveja tiene dos o más corderillos y se ha quedado sin leche hay que darles sus crías a "tetar" a otras madres que tengan "calostros" y se les haya muerto su corderillo. En ocasiones para que la oveja madre no rechazara al nuevo corderillo, el pastor le engaña colocando la piel del corderillo muerto sobre la nueva cría que al conservar la esencia, la nueva madre lo aceptará por el olfato.

Los pastores, conocedores de la despensa de plantas medicinales que proporciona la naturaleza actuaban como curanderos aplicándolo para las personas y los animales. En algunas ocasiones, a "los mardanos" con cuernos tenían que hacerles una pequeña intervención cuando se les incrustaban en la cabeza del animal dañándoles la carne y el hueso. El pastor provisto de su navaja cortaba mediante una incisión el cuerno que se había desarrollado y que dañaba al animal.

Del mismo modo, cuando una oveja se torcía una pata, el pastor introducía el hueso salido y la encabestraba mediante dos trozos de madera que sujetaba con un trapo. Aún recuerdo al pastor, curandero de Sestrica que con sus conocimientos me curó de pequeña los numerosos esguinces que se me producían tanto en el pie como en la muñeca.

Pero también realizaban una serie de labores importantes como el escode, el esquileo, o marcar el ganado para diferenciarlo del de otros vecinos.



El escode consiste en desgajar a la cordera joven de su cola para facilitar al macho su cubrición. Los pastores solían escodar en primavera las ovejas que nacieron en otoño y en otoño, las ovejas que nacieron en el verano. Lo solían hacer mediante una podadera o a corte con la navaja que con gran habilidad, dejaban unos 10 cm de cola. El resto de cola cortada, la limpiaban, pelaban y en Oseja en casa del abuelo Miguel se las comían a las brasas, siendo un exquisito manjar.

En los meses de mayo y junio llegaban cuadrillas de esquiladores de Calcena o Gotor a esquilas a las ovejas con el fin de desprender al animal de la capa de lana que le ha protegido durante el invierno y para el aprovechamiento de la lana (las mejores para el hilado y para la elaboración de prendas) tan importante en la industria textil de Illueca o para la fabricación de colchones y almohadas de lana, para las colleras y albardones de las caballerías, entre otras.

Los esquiladores utilizaban una buena tijera de es-

quilar, bien afilada y reforzada con lana envuelta en un trapo. A veces provocaban indeseables pellizcos o pequeños cortes en la piel que había que curar con polvos de carbón y después con "zotal" para evitar posibles infecciones. Actualmente son cuadrillas itinerantes de especialistas húngaros quienes se ocupan de esta actividad, utilizan herramientas más apropiadas para esquilas las 500 cabezas de ganado que apacientan por nuestro término municipal de Oseja.

Para garantizar la propiedad de su rebaño y distinguir sus animales de otros rebaños vecinos marcaba, con las iniciales del nombre y apellido del ganadero, sobre la piel del animal. Solían marcar con la señal de fuego aplicando la marca de hierro al rojo vivo sobre la piel. Manolilla Pérez donó un marcador de ganado con las iniciales F. M., al Museo de agricultura tradicional de Oseja. Mi abuelo Miguel la marcaba con su inicial, M.

En Oseja, algunos vecinos se dedicaron a esta actividad pastoril. En 1890 documentamos seis pastores: Narciso Aznar Pérez, Joaquín García Pérez, Vicente Lezcano Gregorio, Francisco Pérez Ibáñez, Antonio Pérez Muñoz y Mariano Royo García. En 1899, algunos de los anteriores cambiaron al oficio de labradores, compraron tierras y se dedicaron a la actividad agrícola. Tan sólo dos pastores tuvieron continuidad: Francisco Pérez Ibáñez (74 años) y Antonio Pérez Muñoz (68 años). En los censos de 1910, en cambio aumenta considerablemente el número. Se inscriben hasta siete: Joaquín García Pérez, Jacinto Lahoz Laborda, Santiago Martínez García, Pablo Pérez Abad, Manuel Pérez Jaime, Pedro Pérez Royo y Mariano Royo García. En cambio, el censo de 1917 señala que sólo quedaron dos pastores: Francisco Pérez Cardiel y Manuel Pérez Jaime.

En cuanto al número de cabezas de ganado, en 1861 había en Oseja 1600. Por otra parte, hace más de ochenta años se creó en Oseja una "sociedad ganadera" familiar formada por Isidoro Andrés, Tomás Lezcano, Emeterio Pérez y Miguel Pérez que tenían arrendadas tierras en Purroy (lugar de descendencia de Isidoro), Valdenaza en Aranda y el término de Oseja con 800 cabezas de ganado. En Valdenaza estaba mi tío Vicente cuando su abuelo Bernardo le dio la noticia de que había nacido un hermano (mi padre). Los datos señalan que en 1960 se reduce la cabaña ganadera a 560 ejemplares y en 1972 se recoge tan sólo 381

cabezas de ganado coincidiendo con el éxodo migratorio de los osejanos a la ciudad.

En Oseja, en el verano y el otoño el ganado comía las hierbas del propio término y con las hechas de invierno, recibían forraje en el corral. Al llegar el mes de julio, una vez recogida la cosecha, los campos quedaban abiertos para que los pequeños rebaños vecinales pastasen. Los labradores permitían que las ovejas pudieran pastar libremente por los rastros e incluso reconocía el derecho de hacerlo de los habitantes de los pueblos que mojonan, siempre que hubiera reciprocidad. Esto dio lugar a numerosos pleitos por comer el ganado los brotes de las viñas en primavera.

Los pastores tenían habilidad para confeccionar y tratar la piel, en la talla de la madera o fabricarse cualquier aparejo a partir de un palo, un hueso o una piedra.

Los pastores conocían la técnica del aprovechamiento de las pieles de las reses. Una vez sacrificado el animal, extraían la piel y se limpiaba la superficie con agua. Después le echaban sal por la parte inferior y se dejaba "jorear" en el granero durante unos días. Para ablandarla se lijaba la superficie con una "tela de lija" que se alternaba con los golpes violentos contra una piedra o contra la pared. Una vez acabado este proceso vendían las pieles a los compradores de pieles que llegaban al pueblo o a la tienda "la salamaquina", situada en el Callejón de la calle Mayor. Tomás Lezcano recuerda que los jóvenes compraban al pastor un cordero para comer en la bodega y cuando vendían la piel del cordero, una vez curtida en el granero, les pagaban más de lo que les había costado el cordero y encima habían merendado.

Como dice el refrán "un pastor sin vara no vale nada". Ellos mismos en sus recorridos seleccionaban algún palo de madera que estuviera recto de nogal, avellano o chopo para fabricarse "el garrote". Aunque a veces los pastores tenían que recurrir al herrero o a otros artesanos para la confección de los "esquilos" que por su sonido conocían la situación del ganado.

Gloria Pérez García

