

LA CABAÑA GANADERA



UN DÍA CON EL GANADO

Quizás de entre todas las profesiones que existen y han existido, esta sea de las más antiguas y de las que menos cambios han sufrido, puesto que ha perdurado hasta nuestros días casi de forma intacta.

Pablo Chueca Chueca, que nació un 15 de enero de 1931, por lo que cuenta con 89 años, nos habla de lo que ha significado para él ser pastor y de como lo ha vivido y es que en sus palabras se nota la pasión, de como revive esos días con sus ovejas por los diferentes parajes de este territorio.

Cuando se le pregunta que desde cuando recuerda ir con el ganado, el responde de forma contundente que de toda vida, que a los siete años ya iba con su padre y que a los 10 años ya llevaba las ovejas él solo, comentando que las llevaba mejor que ahora. Y es que él, ya tenía el oficio en la sangre, porque su padre era pastor y su abuelo "Riñones" que procedía de Oseja, también lo era. Su abuelo se casó en Trasobares, y comenta que su padre nació allí y que toda la familia nació en la misma sala de la casa en la que vivieron. En este pueblo conocería a su mujer Braulia, también descendiente de Oseja, con la que se casaría un 5 de Enero de 1955, luego nos cuenta que se trasladaría a Tierga y después a Oseja, donde permanecería durante once años.

Cuando le preguntamos por el ganado que llevaba si era todo suyo, nos comenta que era también de la gente del pueblo, haciendo alusión a la "Bicera", de Vicente, Miguelín, el "Tío Anselmo, esos son de los que más llevaba y que después el Valero, el Gascón y el Cipriano, le hacían tres días cada uno al mes, para que él se pudiera arreglar las cosas del campo. Nos dice, que el cobraba la "Bicera" por el número de cabezas que llevaba y que le pagaban lo mismo, por las ovejas que por las cabras.

Llevaba unas 300 cabezas, entre ovejas y cabras, unas propias y otras de los vecinos y nos explica que antes las ovejas parían una sola vez y que solía ser sobre los meses de diciembre o enero y que no se les daba tanta comida como ahora, que en muchos casos paren hasta dos veces y que lo hacen en cualquier época del año. Que cuando parían se les daba pienso o panizo que le traían de Aranda y que la harina y la cebada que se les



traía uno que era de Gotor para los cerdos y que también se les daba a las ovejas. Los corderos se los llevaba Fortunato de Gotor, que ahora tiene carnicería el hijo, cuando todavía estaban en el corral y las cordeiras las echaba al monte para criar.

Comenta que los pastos mejores en primavera, eran todas esas entradas de la Provela, hasta el mojón de Calcena, sin embargo para el verano era mejor la zona de la Vallagar y los Agarzares, para la primavera era mejor el lado izdo. Valde-Puerco junto al término de Aranda y para el verano el lado dcho. mojonando con Trasobares. Que lo que más comían en primavera hasta otoño, era trigueras, mielgas y collejas, también la flor de las aliagas, salvia, espliego... y en el invierno la rama y la broza que se criaba por el monte, junto con el romero y tomillo.

Nos dice que para el invierno sacaba el rebaño sobre las 10 de la mañana y hasta que oscurecía, sin embargo en el verano las sacaba apenas se veía y sobre las nueve de la mañana las recogía en el corral, para volver a sacarlas por la tarde, con la caída del sol. En esta temporada del año comenta que se quedaba muchas veces al raso por la "Borróna", "la Vallagar o los Agarzares... y que si el tiempo acompañaba y no hacía mucho frío se pasaba varias noches seguidas sin ir a casa. Si hacía frío se metían en el corral y si estaba buena la noche se quedaban al raso. Que cuando llegaba al pueblo con el rebaño, cada oveja se iba sola a su corral y que no se equivocaban.

Preguntado por el esquilo, nos dice que la época era sobre el mes de junio y que los esquiladores que ve-



nían últimamente eran de Jarque "Los Cachuchas" y que les pagaba a tanto por oveja, vendiendo la lana después en Illueca a los "Roques" que hacían mantas y otros productos textiles. Comenta que entonces la lana valía mucho más que ahora, que le llegaba para pagar a los esquiladores y que le quedaba beneficio.

La vida de una oveja o cabra está en unos cinco o seis años y los tipos de ovejas más comunes eran las blancas y negras, nos asegura que no tenían castellanitas ni ojinegras, nos dice que para este terreno las royas eran las mejores y que eran más fuertes que las blancas y las negras. En cuanto a las cabras, afirma que había negras, blancas... que eran todas de la tierra, pero que no había cabra Moncaina.

Unas dos veces al año, solían apartar a los chotos y hacían queso de oveja, aunque lo más común era hacer queso de cabra cuando parían y durante unos seis meses que es cuando tenían leche las cabras.

Había algunas corderas que se volvían modorras, que se les hacía los sesos agua y que empezaban a dar vueltas y tenían que matarlas. Otra de las curiosidades es lo que hacían con las colas de las corderas, que primero las esquilaban, luego las socarraban en la lumbre y después su mujer las preparaba en salsa y que estaban muy buenas y que en el rancho también las comía. Que por el mes de septiembre, por la San Miguelada, que ya no encerraban de cesteros, por Estandeoliva por esas piedras se hacía su rancho y resto del año se llevaba merienda, a base de embutidos y productos varios.

Aunque Pablo nos asegura que él no llevaba, algunos pastores portaban perruna (mierda del perro) en una lata que utilizaban para rociar algunos árboles y evitar que el ganado se aproximara a ellos para comérselo. Preguntando por su mejor compañía, no duda en contestar que era su perro, que era muy bueno y lo tenía muy bien educado, que le obedecía en todo lo que le mandaba, que cuando pasaba por un sembrado se ponía el perro a un lado y el al otro y el ganado no se metía. Nos dice que en esta profesión como en casi todas, también hay pastores buenos y malos, perseverando en que eso enseguida se ve, que si cuando las sueltas se van al sembrado y se esparcen todas es porque el pastor es malo, que si es bueno las lleva como una "saeta" y todas en orden.

Cuando le pregunto cómo pasa el tiempo en la soledad del monte, que si leía o escuchaba la radio, contesta que él nunca ha llevado radio ni le ha gustado leer, que su trabajo le gustaba tanto que no hacía otra cosa que mirar las ovejas, que era con lo que más gozaba y que así se le pasaba el tiempo. Nos dice que si le faltaba alguna oveja enseguida se daba cuenta y que en algunas raras ocasiones si se le metía otra de otro ganado, que enseguida la veía, que conocía perfectamente todos los corderos y cuál era su madre.

Sobre los principios de los años 60, cuenta que en Oseja había varios pastores y que llevaban sus rebaños de ovejas, el Pedrín, José y Justo. Dice que tres o cuatro ganados había, pero que a lo último a primeros de los años 70, ya solo quedaba él y el Eusebio.

Cuando la gente se fue yendo del pueblo y su hija M^a Carmen se quedaba sola, decidió bajarse a Brea vivir y empezar a trabajar en el sector del calzado, dejando el oficio al que siempre se sintió tan unido, nos dice con gran pena y nostalgia, con la que una persona a los 88 años recuerda aquellos anhelos vividos, que ha llevado una vida muy dura, siempre solico por el monte, por estas tierras que siempre van con él en sus recuerdos.

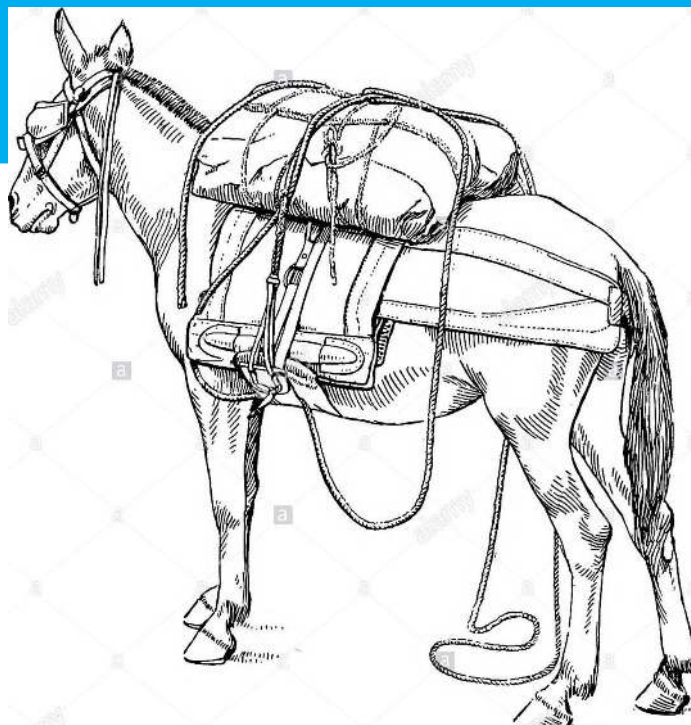
Javier Lorente García

Viejos oficios:

El bastero y el guarnecedor

El bastero y el guarnecedor se designaron a estos viejos oficios vinculados con las labores agrícolas y, como se ha denominado en nuestro profundo Aragón, al servicio de los "labradores". Estos artesanos hicieron objetos que se desgastaban sin remedio, pero cuya vida se alargaba hasta el infinito porque también tenían que "repañarlos" (remendaban los aparejos, las colleras o reciclaban maderas).

El bastero era el artesano que elaboraba el baste, aparejo de los animales de labor, sobre el que se colocaba la carga que transportaban. Su forma de elaborarlo, al armazón del baste se le daba la forma para que se adaptara al lomo de la caballería. Para ello se utilizaba madera de roble y sobre éste se le cosía una tela de cáñamo basto, formando una especie de saco que se rellenaba con paja de centeno. El bastero lo forraba con borra de lana, la de peor calidad y entraba una cantidad estimada entre 10 a 12 kilos, sobre el que se cosía una piel de cabra para reforzar la parte más sensible del aparejo. El almohadillado se asentaba en la parte del lomo del animal, centrado sobre la espina dorsal, proceso significativo para su ajuste.



El baste se confeccionaba con una madera ligera para no fatigar con el peso al animal a la vez que resistente para poder soportar la carga sin deformarse.

Era un oficio itinerante. Los basteros de Illueca, vinculados a la familia Casamayor quienes ejercieron esta actividad varias generaciones desde 1879 acudían con sus herramientas de pueblo en pueblo, allí donde se requerían sus servicios para elaborar los bastes.

El guarnecedor era el especialista que fabricaba aparejos de cuero para las caballerías: albardones, colleras... Como artesano dedicado a guarnecer era muy escaso. Todos los propietarios de caballerías requerían de sus servicios hasta la caída en desuso de estos animales de tiro.

La badana de cordero remojada, la lana de peor calidad y la paja de centeno eran las materias primas básicas para la confección de un albardón o una collera.

Para la fabricación de una collera el guarnicionero tenía que preparar la lana para separar las fibras del tejido. La paja de centeno se introducía en el cuerpo que previamente se había cosido el cuero con el tejido para ser relleno ocupando el extremo más estrecho, mientras que la parte más ancha se rellenaba con la lana. La collera se compacta-





ba golpeando con el mazo de madera. Después se daba forma en el molde para adaptarlo al cuello del animal. Tras coser los extremos de la misma se volvía a colocar en el molde durante varias horas y se fijaban todos los complementos

Estos artesanos tenían la función de cubrir las necesidades de la sociedad rural. Poseían la habilidad de confeccionar piezas únicas, personalizadas, singulares y distintas unas de otras.

Una artesanía que cayó en desuso en la década de los 70 del pasado siglo, por el abandono de los campos y las labores agrícolas y por consiguiente del modo de vida rural. La forma de vida de la sociedad rural, hasta entonces, giraba en torno a la

agricultura. Podíamos reencontrarnos con las sociedades campesinas y su modo de vida tradicional, la actividad agrícola que ha supuesto el medio de supervivencia de estas gentes. Pero todo esto cambió a consecuencia de una crisis de los valores tradicionales de la sociedad campesina que se vio depreciada, trastornando la vida cotidiana, por la desaparición de las caballerías de nuestros pueblos, al decaer el medio de supervivencia tradicional derivada de las actividades agrícolas. Una artesanía que ha quedado relegada a pequeños espacios: graneros, pajares o a espacios museísticos vinculados con la agricultura. Estos objetos que se pueden contemplar en el Museo de agricultura tradicional y sociedad campesina celtibera en Oseja, pretenden dignificar unos oficios, hoy relegados en estos espacios expositivos. Unas actividades artesanales que tristemente están olvidadas de nuestra memoria.

Gloria Pérez García

