

LA GANADERÍA EN SANGÜESA

Juan Cruz Labeaga Mendiola

1. INTRODUCCIÓN.

El presente trabajo contiene las respuestas a las preguntas del cuestionario Guía para una encuesta etnográfica, elaborada por José Miguel de Barandiarán. Apartado III. *Grupos de Actividad. La ganadería actualmente y a principios del siglo*, preguntas 1-32 .

El término municipal de la ciudad de Sangüesa se halla encuadrado al NE de la Navarra Media Oriental, a 42 km de Pamplona-Iruñea, su capital. Existen dos enclaves de población además del núcleo de Sangüesa: Rocafort y Gabarderal.

Situado entre las primeras sierras pirenaicas y la depresión del valle del Ebro, se asienta en una gran hondonada rodeada por las montañas de Sos y Javier y las sierras de Peña y Leyre. El río Aragón, procedente del embalse de Yesa, recorre el municipio de norte a sur. Cerca de la ciudad se le une el Irati y un poco más al sur el Onsella, drenando de esta forma los valles orientales navarros.

A principios de este siglo la actividad principal de la población era la agricultura. En torno a los años cincuenta se pasó a una ocupación eminentemente industrial y de servicios. En 1975 el sector secundario empleaba a un 56,5% de la población activa y el terciario a un 30,9%.

III. GRUPOS DE ACTIVIDAD. LA GANADERIA ACTUALMENTE Y A PRINCIPIOS DE SIGLO

1. *¿Qué especies se crían y explotan? ¿Vacas, caballos, cabras, ovejas, puercos, perros, conejos, gallinas, palomas, abejas...? ¿Qué razas?*

Perros. Los perros se tenían en el pasado siempre con alguna finalidad práctica, raro era el animal de compañía, para la caza, para el ganado o para combatir a las ratas y ratones. Los sabuesos, de orejas largas, eran los más utilizados para la caza del conejo, menos los galgos, pues en la zona no abundan las liebres, que son más propias de terrenos llanos. Para la caza de pluma, de aves como la perdiz y la codorniz, los setter, de raza inglesa, los pointer y bracos de pelo corto y de gran alzada y el pachón navarro de nariz partida. Los llamados “ratoneros”, de raza terrier aunque muy mezclados, de pequeño tamaño, estaban siempre en casa para combatir ratas y ratones. A principios de siglo varios vecinos pedían al Ayuntamiento que sus perros “fosterrier” estuvieran libres de impuestos, “ya que expresamente se dedican a la persecución de ratas”. (Archivo Municipal, Sangüesa, L.A. 1911).

Los corrales en descampado eran guardados por perros lobo y por mastines. Los pastores llevaban en sus rebaños “perros de pastor”: pastor del Pirineo de color negro, o pastor catalán color canela claro de tamaño medio. También se utilizaron antes de la desaparición de los lobos los mastines. A los perros de compañía los llamaban “lulús”.

Gatos. Los había en todas las casas y en algunas puertas de la vivienda había gateras. Por la noche dormían en el fogaril de la cocina junto al rescoldo del fuego y la ceniza. No existían unas razas determinadas, son de la “tierra” y muy mezclados. Actualmente y como animales de compañía los hay siameses y de angora.

Gallinas. Todas las familias disponían de por los menos una docena de gallinas para producción de huevos y carne de pollo. Estaban en la misma cuadra mezcladas con los ganados de labor. Para ponederos se les colocaba unos cestos con paja colgados de la pared y unos palos para que se subieran a dormir por medio de una escalera. Pero también salían a la calle y a las eras, si las casas estaban en el extrarradio, tras poner por la mañana, salían por la tarde y sabían volver y entrar por la gatera. A la gallina “lueca” se le preparaba el nido con un canasto con paja, colocado en un rincón. Si la gallina era grande se le colocaban hasta dieciocho huevos y a los veintiún días salían los polluelos. A veces se les ayudaba rompiendo un poco la cáscara de los huevos. En algunas casas, pocas, se criaban capones o pollos castrados. Son muy pocos los vecinos que tienen actualmente gallinas.

Patos. Se criaban dentro de la localidad en menos cantidad que las gallinas, en mayor número en los corrales, esparcidos por los campos, en donde acudían a las balsas. Los patos de las casas cercanas al río Aragón

salían a este río, costumbre que luego se perdió, quizá porque se prohibió para preservar la pesca. Actualmente han desaparecido.

Palomas. Era corriente en los corrales del campo tener 20 ó 30 palomas que se criaban sueltas y volvían al palomar; dentro de la localidad algunos criaban palomas en la falsa o granero situado en la última planta de la vivienda, junto a una pequeña ventana, al exterior, se colocaba un palo con una paloma de madera, para señalar el palomar. Junto al nido se les colocaba ramos de espliego. Unos pocos vecinos tienen palomares.

Conejos. En casi todas las casas se criaban conejos por su excelente carne y por su prolífica reproducción, casi siempre en jaulas de tablas con redes metálicas, y en raras ocasiones sueltos por el suelo, cuando la casa tenía trasera o huerto, existía el peligro de que escapasen hacia el exterior, pues hacían “lorcas” o grandes agujeros en el suelo de tierra y en ellos criaban a sus gazapos. Pocos son los vecinos que actualmente tienen conejos.

Cerdos. El engordar un cerdo era en tiempos pasados vital para muchas familias, le llamaban al animal “el remedio de los pobres”. En algunas familias pudientes se criaban hasta cuatro, en las pobres uno o dos, y a veces este segundo se vendía.

Hasta bien entrada la década de los sesenta todos los jueves había mercado municipal de cutos en la Plaza de Santo Domingo, por eso también llamada Plaza de los Cutos; comenzaba “de par de mañana” (a primera hora) y concluía hacia las tres de la tarde. Y aquí se hacía la compraventa de los gorrines por los asistentes de los pueblos vecinos tanto navarros como aragoneses. Traían muchos gorrines desde la comarca de Lumbier. Los gorrines estaban en unos cajones, se escogía uno a gusto del comprador y se pagaba al momento. Se compraban sobre todo para criar, raro para comerlos de pequeños. El llamado alcabalero municipal cobraba un tanto al vendedor.

Había tres razas de cerdos, los tres de piel blanca. Los de raza gallega, parece que se refieren a la raza celta de York, de orejas tiesas, muy pesados, que daban mucho tocino. Los “Landrace”, de origen centroeuropeo, de oreja caída, de complexión más alargada que daba más carne magra, pero les costaba “hacerse” más tiempo. Finalmente los de raza Baztán, originaria de este valle navarro, semejante a la raza anterior, pero que daba más tocino. Son muy pocos los vecinos que crían cuto.

Los cerdos normalmente estaban siempre en la “porciga”, en muchas otras ocasiones se dejaban sueltos por la calle y volvían a casa. He aquí una prohibición del año 1612: “Item se manda que cada uno tenga sus puercos encerrados cada uno en sus casas, y si los hallaren en las calles tengan de pena medio real, la mitad para el acusador y la otra mitad para la villa. Y si los hallaren dentro de sus casas haciendo daño, que los puedan matar cada uno en su casa”. (AMS, LA,14, 1612)

Vacas y bueyes. Las vacas y bueyes de labor han escaseado, pues las tierras, especialmente las viñas, se labraban con mulas y caballos mucho más rápidos que aquéllos. Los bueyes desaparecieron a principios de siglo. En algunas casas de dentro de la ciudad, hasta hace muy pocos años, había vacas suizas para la producción de leche, no sólo para autoconsumo sino para la venta pública. En la década de los cincuenta una familia santanderina puso dentro del pueblo una vaquería para la explotación industrial de la leche y de los terneros. Hoy está prohibido tener vacas dentro de la zona urbana.

Toros y vacas bravas. Desde tiempos inmemoriales, primeros testimonios escritos en el siglo XVI, se celebraron en la localidad espectáculos taurinos en días señalados. El ganado de lidia procedía de las ganaderías concejiles y de los particulares que pastaban en el término municipal. Su primera finalidad era el consumo de carne, pero había animales de agresividad innata, y previamente elegidos los más fieros, en la “prueba”, se corrían y sacrificaban en corridas y novilladas. Se les llamaba “toros del país”. A veces, hasta se enviaban corridas de toros a otras partes, a Aoiz en los siglos XVII y XVIII. He aquí la celebración de la boda del rey en 1690, en Sangüesa; los toros se contratan a un particular, para sólo correrlos.

“Don Martín Loya se obliga a dar a la Ciudad una corrida de diez o doce toros puestos en la Plaza de San Salvador, que le haya de pagar 24 ducados. Si se matare algún toro le haya de pagar su valor, que si se hiciere alguno tuerto le haya de pagar la mitad de lo que valiere, que se les haga el menos mal trato que se pudiere, que si saliere algún herido de la plaza y muriese, se entiende lo mismo que si lo mataran y quedara muerto en ella”. Todavía a finales del siglo XIX, ya desaparecida la ganadería municipal, se seguían comprando los toros y novillos para las fiestas de los corraleros locales. En menos ocasiones se traían de Ejea de los Caballeros (Zaragoza) y de la Ribera de Navarra.

A principios de siglo aún se solía contratar ganado local para lidia de Sebastián Oyaga, entre otros, que en 1899 tenía el vacuno siguiente: “7 vacas de cría, 3 novillos de dos a tres años, 2 novillas de un año para dos, 4 crías tetando, 3 toros de dos para tres años”. (AMS) Ya adentrado el siglo XX se traen toros y vacas de las ganaderías navarras, principalmente de las de Zalduendo (Caparroso), de Alaiza (Tudela), de Pérez de Laborda (Tudela) y de la aragonesa de Ripamillán (Ejea de los Caballeros).

Machos y mulas. Son los animales que más abundaron en el pasado, pues eran los más a propósito para labrar las tierras de labor, y en las labores de las viñas, servían de tiro en galeras y carros y de transporte de los frutos y hortalizas. Provenían de cruce entre yeguas bretonas o de Burguete con burros catalanes o zamoranos, o de burras y caballos. Algunos animales se traían de Francia. Actualmente han desaparecido.

Caballos. En menor número que los anteriores, también fue este animal muy apreciado en las mismas labores antes indicadas. Los había percherones, y de la raza llamada de Burguete, estos últimos más finos. A veces se les enganchó a la diligencia que iba desde Sangüesa hasta Pamplona con cambio de caballerías en Monreal. Se distinguen tres razas. El bretón, de anca partida, de mucho peso, alazanes o de color rojo y de color castaño, utilizados para trabajo y tiro. El de raza de Burguete de menor tamaño que el anterior. Los de raza española eran escasos y se utilizaban para tirar pequeñas tartanas, diligencias y para montar. Actualmente existe algún caballo de montar.

Hasta finales del siglo pasado fue corriente realizar una rifa entre los vecinos en favor del hospital. Corría a cargo del Ayuntamiento y era lo normal rifar una yegua, en otras ocasiones una mula, y en otras un cerdo, este último lo solía regalar un vecino.

Burros. Fue en tiempos pasados este animal muy apreciado y abundante entre las familias pobres jornaleras no sólo por su parca alimentación, sino porque sobre sus lomos se hacía el transporte de frutos y hortalizas, con él subían la carga del huerto. Este animal actualmente ha desaparecido.

Las vacas, machos, mulas, bueyes y hasta burros, ganado mayor en contraposición del ganado menor, ovejas y cabras, se podían echar a la dula, especialmente los domingos. Eran recogidos por el “yeguacero”, nombrado por el Ayuntamiento, quien mediante el cobro de una pequeña cantidad, los llevaba durante el día a pacer por el campo en los comunes de la ciudad llamados Boyarías. En el pasado existieron las siguientes Boyerías: Santa Eulalia, Las Navas, Soto del río Onsella, Soto de la Magdalena, Soto de Pastoriza, los Barrancos de Balriscosa y Balroyada, el Juncar de la Jafería, y Pasteriza la Baja. En algunos de estos boyerales no se podía entrar con el ganado hasta después del 25 de julio, una vez recogidas las mieses, para evitar daños.

Ovejas. Supuso el ganado lanar una gran riqueza en siglos pasados. Había bastantes rebaños y sobresalía el municipal de carneros, que abastecía a las carnicerías municipales. La mayor parte del ganado ovino era de raza rasa-aragonesa, de escasa lana de color blanco, que daban escasa leche y muy austeras de alimentación. En cada rebaño había solamente unas pocas churras o también llamadas cornudos, una mezcla entre la rasa-aragonesa y la merina, generalmente blancas raro negras, de más cuerpo que la anterior raza, tenían más lana y daban más leche. Escaseaba sobremanera la oveja de raza Maella, que se distinguía de las anteriores por sus campanillas o colgante de carne al inicio del cuello.

Cabras. Muchas casas tenían su propia cabra para proveerse de leche y por el cabrito, incluso dos, que parían anualmente. Las “echaban” a la cabrería municipal mediante el pago de cierta cantidad de dinero. Los vecinos llevaban bien de mañana a las cabras hasta el Prado, plaza local,

o hasta el corral de la Calle de San Francisco Javier un poco más arriba, en donde se hacía cargo de ellas el pastor nombrado por el municipio. Al regreso del campo, al atardecer, muchos animales volvían solos a sus casas, a otros les recogía su dueño. Las había de tres razas: la murciana, de color canela o roja, de mucha ubre, a propósito para leche y cría, mejor adaptada a pastar por llanos y praderas o a permanecer en el corral e ir en la cabrería municipal. La granadina de pelo negro participaba asimismo de las mismas características que la anterior. Y la serrana o salvaje, de todos los colores, de poca ubre, más apropiada para ir en rebaño con ovejas al monte y gran devoradora de arbustos. A veces se dieron leyes contra este tipo de ganado por los daños en los arbustos y por razones sanitanas, fiebres maltas, y se reguló su número. Hoy ha desaparecido.

Ganado mayor	17 bueyes y vacas de cría y labor.
Año 1935	129 cabezas de caballar. 203 cabezas de mular. 265 cabezas de asnal.

Animales de granja	320 reses bovino.
Año 1982	6.834 porcino.

Animales de granja	250 reses de bovino. (Cifras aproximadas)
Año 1998	5.000 reses de ovino.



Fig. 1: Choto del corral del Goyo, Sangüesa.

Ganado porcino. 800 cerdas de criar que producen unos 20.000 gorrines al año en la granja Carlos Jiménez.

1.200 cerdas de criar que producen unos 30.000 gorrines al año en la granja Agropecuaria La Sarda. 12 cerdas de criar con una producción anual de unos 324 gorrines en la granja de Sixto Carlos.

2. *¿Qué animales se crían en el establo? ¿Cómo es éste?*

La mayor parte de las casas tuvieron cuadra para los animales. Se sitúa a piso llano con acceso por la misma puerta de las personas y a un lado de la escalera. Una pesebrera de obra corría a lo largo de un flanco y estaba compartimentada en varios espacios, uno para cada caballería. Debajo de esta pesebrera, en el hueco, solían ponerse unos ponedores para las gallinas, para aprovechar el calor. Encima de ella iba la “escalera”, especie de entramado de madera colocado en plano inclinado y en el hueco interior se echaba la alfalfa para ser mejor aprovechada por la caballería y no desperdiciarse. En una de las paredes y sobre estacas de palo introducidas en la pared se colgaba el collarón, el baste, los tirantes y otros aparejos necesarios. En el suelo se echaba paja, que una vez fermentada por los excrementos de las caballerías y convertida en fiemo se llevaba al campo. En la cuadra estaba igualmente la cabra.

Dentro de la misma cuadra y en una esquina se construía la pocilga, “porciga” para el cerdo con el fin de aislarlo de las gallinas. Levaba pared de obra de metro y medio de altura, el suelo se enmaderaba para que colase la orina, y dentro de ella iba el “bación”, generalmente de madera, para depositar la comida.

3. *¿Con qué se alimentan los animales en el establo?*

aballerías. Generalmente paja y por encima algo de cebada o avena en el pesebre; puntas de maíz, remolachas enteras, etc. Encima, en la escalera alfalfa. También se les ponía una bola de sal para que les entrase ganas de comer; “laminaban la bola”.

Vacas. Hojas de remolacha, pulpa de remolacha, alfalfa, cáscaras de alubias escaldadas mezcladas con menudillo, frutas pasadas, especialmente manzanas.

Gallinas. Trigo, cebada, maíz y avena. Patatas cocidas con menudillo o salvado, tomate maduro, “las sobras de casa”, pan remojado en agua o en leche para los pollicos.

Patos. Lo mismo que a las gallinas y algunas veces se les echaba cacoletas.

Conejos. Alfalfa seca, malvas, lechocinos, hojas de berza, maíz, avena.

Cerdos. Comida muy variada: Se les hacía “el caldero” o “la calderada”, remolacha cocida, habas molidas cocidas, patatas cocidas con menudillo, harina de cebada, de maíz, de habas. Hojas de berza, fruta pasada, “todas las sobras de la casa”. Para engordarlos pronto se añadía a lo anterior harina de trigo.

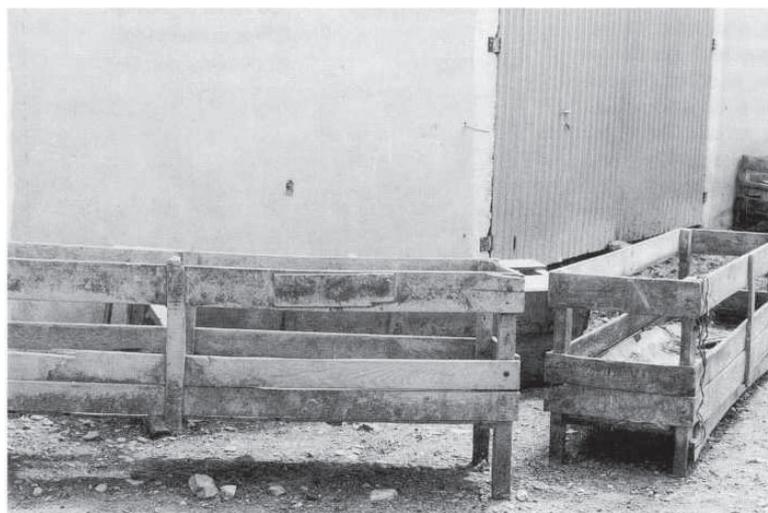


Fig. 2: Comederas de las ovejas. Corral del Goyo, Sangüesa.

4. ¿Cuándo se saca el ganado a pacer en el campo?

El ganado lanar se saca al campo dependiendo de la estación. En el verano hacia las ocho de la mañana, “mueven solas” y apenas tiene que intervenir el perro. Hacia el mediodía con el calor se ponen a la “mosquera”, a “calorear” unas junto a otras, a veces introducen la cabeza entre las piernas de otro animal, para preservarse del calor. “Se amorrán”, a la sombra de árboles, carrascas o chaparros, “a la frescura”, metiendo cada una la cabeza debajo de la tripa de la otra para proporcionarse sombra y para que no entren tábanos ni moscas. A eso de las cuatro de la tarde comienzan a moverse, si se nubla antes, si hace bochorno más tarde, pastan hasta el atardecer y se las conduce al corral. Si es verano se que dan en la “barrera” o patio, si es invierno se encierran a cubierto.

El ganado mayor se podía llevar a la dula, al frente de un yegucero nombrado por el municipio. El menor, las cabras, acudían a la cabrería municipal. Partían de la localidad desde un sitio concreto, la plaza del Prado, en las primeras horas de la mañana hacía los pastos comunales y volvían hacia el anochecer.

5. ¿Existen pastos en los terrenos comunales, quiénes y en qué condiciones los aprovechan?

A principios del siglo XIX los terrenos comunales del Ayuntamiento de Sangüesa comprendían: tierras concejiles 6.513 robadas; prados 480 robadas; pastos naturales 13.026 robadas; pastos artificiales 200 robadas. A causa de las guerras y de los grandes gastos que ocasionaron se vendió mucho terreno comunal.



Fig. 3: Corral de Mapaso. Sangüesa.

La mayor parte de los terrenos comunales están divididos de cara a los pastos en corralizas, que se subastaban en un local del ayuntamiento a candela y se adjudicaban una por una al mejor postor, al que más dinero ofrecía antes de apagarse la vela. A finales del siglo XIX las corralizas rentaban así: Peñalta 2.040 reales; Esquiva 1840 rs; Uñesa 1760 rs; Lerda 1720 rs; La Celada y Pastoriza 1.800 rs; Viloría 2.400 rs; El Real 1880 rs; Santa Eulalia 2.688 rs; Entrambasaguas 276 rs; El Llano; San Babil y Pontarrón 960 rs.

Respecto al número de cabezas las corralizas daban estos números en 1950: El Saso, 200, 200 y 400; Santa Eulalia 325; Peñalta y Tablajero 350; Lerda, Colaso y Arbea 240; Uñesa 200; El Real 250; Pastoriza 250, Carnicería Alta 300 y Carnicería Baja 200.

Había por otra parte algunos pastos comunales donde podían echar animales, generalmente mayores, todos los vecinos, pero se regulaban las fechas. Por último existían los llamados pastos particulares de algunas grandes fincas, cuyos dueños vendían a los pastores el derecho a pastos después de la siega.

Facerías. Existían algunos terrenos llamados faceros, en frontera, en los que podían pastar los ganados de dos o más localidades. Existió la de Uñesa en Rocaforte, común a Sangüesa y Rocaforte. Asimismo era facero el monte llamado Farrandillo. del que aprovechaban sus pastos todos los pueblos que con él mugaban: Sangüesa, Undués de Lerda, Javier y Yesa.

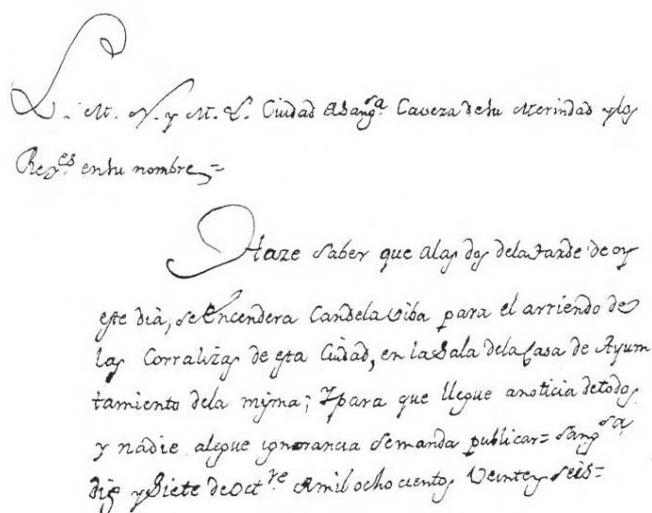
6. *¿Qué animales se echan al monte y a los pasturajes elevados y cuánto tiempo pasan en tales sitios?*

No existen pasturajes elevados ni se echan los animales al monte.

7. *¿Existen en el campo rediles o refugios para el ganado? ¿Cómo son?*

Un tipo de corral muy característico que se utilizó en esta comarca en el pasado y que se conserva algún ejemplar en ruinas es el de planta rectangular. A lo largo del eje mayor se levanta una galería de cinco arcos sobre pilastras con esmeradas piedras y otras más pequeñas de relleno. A una determinada altura estas pilastras llevan una piedra plana mayor, a manera de capitel, y sobre ella apean los cinco arcos. En el caso presente, el situado en Rocaforte, los arcos son apuntados góticos, en otros casos de pueblos vecinos son también de medio punto, tipo románico.

Esta galería arcada abierta, con los últimos arcos empotrados en las paredes, al ser más alta que las paredes laterales permite distribuir el tejado mediante maderos redondos a dos aguas, con bastante pendiente. El tejado se cubría con tejas curvas, probablemente con anterioridad con loseta de piedra. La puerta está situada al sur. En el interior y a lo largo de la pared lateral oeste se observa el pesebre construido de mampostería de piedra. Algunas de las piedras más esmeradas parecen proceder de algunos despoblados altomedievales. No muy lejos se halla el término de Finiscasas.



Se. Sr. D. J. M. C. Ciudad de Sangüesa, Casera de la Merindad de Logroño.
Pres. en su nombre =

Haze saber que alar de la tarde de oy
efe día, se encendera Candela Viva para el arriendo de
las Corralizas de esta Ciudad, en la Sala de la Casa de Ayun-
tamiento de la misma; y para que llegue noticia de todo,
y nadie alegue ignorancia se manda publicar = Sangüesa
día siete de Oct. de mil ochocientos Veintey seis =

Fig.4: Bando del Ayuntamiento de Sangüesa anunciando la subasta a candela para el arriendo de las corralizas. Año 1826.

Resulta problemático dar a este tipo de corrales una cronología determinada, pues los modos de construir se han ido transmitiendo a lo largo de los siglos, pero, sin duda, evoca sistemas constructivos muy antiguos.

El tipo de corral situado en el campo que ha llegado en uso hasta nosotros consta de dos partes claramente diferenciadas: el llamado “cubierto” o “nave” y la “barrera” también llamada “patio” .

El cubierto es de planta rectangular y sus paredes se construyeron con piedras irregulares, algunas algo trabajadas, de aparejo de mampuesto. Las más esmeradas y de mayor dimensiones se reservan para la puerta de ingreso, especialmente para el cabezal o dintel. Con frecuencia las mejores piedras fueron reaprovechadas de otras edificaciones anteriores, ermitas desaparecidas o antiguos despoblados. La techumbre se estructura con maderos en rollo, redondos, que se apoyan en las dos paredes cuando el tejado es a una sola agua o en pilas tras interiores sies a dos aguas. El tejado se recubre con teja curva, pero en el pasado lo hicieron con losetas de piedra. Suele abrirse en las paredes algún estrecho hueco para luz y ventilación.

Dentro del recinto suele haber distintos compartimentos especiales, por ejemplo el de las ovejas que están criando, otra zona es para las “comederas” hechas de madera. El suelo se cubre con cama de paja y de vez en cuando, ya convertida en fiemo, estiércol, se renueva.

A veces, dentro del mismo edificio se halla independiente la cabaña del pastor, en otras ocasiones se construye aparte. Es de pequeñas dimensiones, cuadrada, con tejado. Para cama se sirve de la paja, una piel de oveja y una manta. Unas piedras en un rincón hacen de hogar para hacer fuego y el humo sale por la chimenea o por un simple hueco. En algunos palos de madera colocados en la pared se cuelgan los utensilios.

La “barrera” o “patio” es la zona abierta, está situada frente al cubierto, de mayor superficie que él y de forma irregular. El cerco se construye generalmente a manera de tapia baja con piedras irregulares, muchas de ellas sin trabajar. Menos corriente es el cerco construido con troncos a manera de pies derechos con ramas entrelazadas. La puerta o “queleta” era de tablas o palos, a manera de reja con celosías, en cuyos huecos colocaban ramas con pinchos, “ollagas”, para que no se arrimaran los animales. Ahora las hacen metálicas.

Dentro del “patio” y cerca de la puerta está la caseta del perro, construida de obra o con ramajes. También en esta zona había “comederas” para el pienso y forraje. En algún caso, corral del Carraño, se servían de antiguos sepulcros de piedra de una sola pieza.



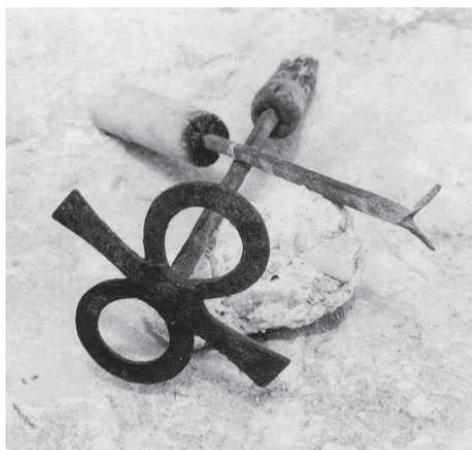
Fig. 5:Rebaño atravesando la Plaza de los Fueros de Sangüesa hacia Roncal.

8. *¿Cómo son las marcas de propiedad y los adornos que a veces lleva el ganado en el pelo, en la piel o en la oreja? ¿Qué significan los adornos?*

Las ovejas podían llevar tres tipos de marcas. Cada oveja de un rebaño tiene necesariamente una señal o marca que consiste, por lo general, en la primera letra del nombre y del apellido del dueño, rara vez un signo. El hierro de marcar, una vara de hierro, con mango de madera, y en el extremo las letras soldadas, era realizada por el herrero. El tiempo más apropiado para el marcaje era después del esquila, una vez que les crecía algo la lana para no herirlas. El propio pastor realizaba esta operación. El hierro se calentaba en el fuego y una vez caliente se introducía en pez o brea y se le aplicaba al animal en sitio bien visible, entre la hijada y una costilla, arriba, debajo del esquinazo sobre el lado derecho. Por lo general esta marca duraba tan sólo un año.

Otra señal que también podían llevar las ovejas además de la anterior son las marcas hechas en la oreja consistentes en pequeñas muescas, agujeros, cortes, rajadas, “dos ramos en la punta de la oreja”, que eran realizadas con una tijera, cuchillo o “sacabocás”, y que tenían la ventaja de durar para toda la vida del animal.

Por último se utilizaban en algunas ocasiones una tercera marca, también con hierro ruscante aplicando una letra pequeña, o un signo como una cruz, entre el labio y la nariz o en la mejilla, generalmente en la derecha. Esta marca no se borraba, pues aunque el animal fuese robado y aunque después de muerto le quitasen la piel que daba la marca.



*Fig. 6: Marcas de ganado.
Corral del Goyo, Sangüesa.*

9. *¿Qué animales se emplean en trabajos y cuáles se crían para engordar?*

Trabajo. Los machos, mulas y caballos y los bueyes, estos últimos hasta hace algo más de cincuenta años, se utilizaban para labrar los campos, para trabajar la viña. y para otros usos.

Tiro. A las varas de los carros y galeras se uncían machos, mulas y caballos mediante cadenillas y tirantes en reatas de tres o cuatro, colocando en la primera posición al más valiente. Existía también alguna tartana para desplazamiento y para transporte de algunos artículos. La diligencia, que cubría el servicio de Sangüesa a Pamplona, con cambio de animales en Monreal, era conducida por caballos.

Carga. Además de los machos, mulas y caballos, el animal más utilizado, pues era el más abundante entre la gente pobre, fue el burro. Era muy apropiado para traer a casa la hortaliza de los huertos.

Montar. “En todos se montaban, ni que fuesen guitos (que daban coces) ni que fueran mansos”. En algunas casas ricas tenían caballos de silla, finos, exclusivamente para montar.

Los cerdos se criaban para su engorde y matanza posterior, y generalmente para consumo familiar. Las cabras por su leche y el cabrito o cabritos que parían anualmente. Las gallinas, conejos, patos y palomas para consumo de la familia.

10. *¿En qué labores y cómo son empleados los animales? Animales de tiro, de carga y de montar.*

Contestada arriba.

11 *¿Qué animales se uncen al yugo? ¿Cómo es éste? ¿Dónde lo fabrican? ¿Qué adornos le ponen?*

Se uncián los bueyes. No se ha conservado yugo alguno.

12. *¿Cómo es la montura de los animales de carga y la de los animales de montar?*

Albarda. Especie de silla de lona, a veces de cuero, con paja o lana en el interior que se colocaba sobre el lomo del animal. Se sujetaba con la cincha, o cinta ancha de cáñamo, rara vez de cuero, que en un extremo tenía una anilla de madera, y se pasaba por debajo del vientre del animal, apretando lo suficiente para que la albarda o a veces la manta no se moviera.

Baste. Cuerpo rígido de madera, forrado con lana o piel, especie de silla de montar, curvo, adaptado al lomo del animal, y a ambos lados se podía poner peso.

Anganetas u onganetas. Armazón confeccionado en mimbre que se colocaba sobre la caballería a manera de puente y rematan a ambos costados en un cesto cilíndrico de fondo fijo, muy utilizado para transporte de hortalizas y frutas.

Esportizo. Armazón también de mimbre muy parecido al anterior, aunque de mayor tamaño, con la diferencia de que en su parte inferior tienen una tapadera también de mimbre atada con una cuerda y que al soltarla caía al suelo la carga, que era, por lo general fiemo, en menos ocasiones hierba.

Ganchos. De madera colocados con las puntas hacia arriba a los costados del animal y sujetos en el lomo mediante sogas, servían sobre todo para transportar fajos de mies y de alfalfa, y menos para leña o ramajes.

Serones. Especie de alforjas, pero de mayor tamaño, cuadradas, con un ojo a cada lado a manera de bolsillo, unidas por un puente confeccionadas en esparto, muy a propósito para el transporte de corderos, cántaros de vino, verduras, etc.

Comportas, camportas. Realizadas en madera con cenos de hierro por los toneleros, se unían mediante sogas una a cada lado por lomo del animal y eran muy a propósito para el transporte de las uvas en tiempo de la vendimia.

Cuévanos. Grandes cestos cilíndricos de caña o de mimbre muy a propósito para transportar verduras y uva en la vendimia.

Cestos. De castaño, para transportar pequeñas cantidades a ambos lados del animal unidos mediante cuerdas.

Collarones, collerones. Armazón de cuero, con lana y paja al interior, realizado por los basteros, con la forma bien adaptada al cuello de las caballerías, provisto de correas y hebillas para su sujeción, y de anillas en las que enganchar los tirantes. Este arreo era necesariamente utilizado en la función de arrastre de carros y galeras principalmente.



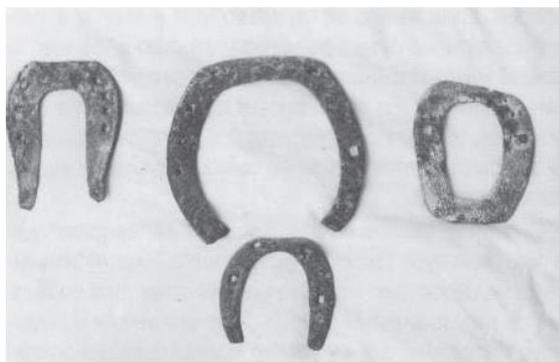
Fig. 7: Galera tirada por mulas cargada de mies. Sangüesa.

13. *¿Qué procedimientos se emplean para atar, sujetar, frenar y capturar los animales domésticos? ¿Cómo son el ronزال, el cabestro, la brida y la traba que les impida alejarse demasiado?*

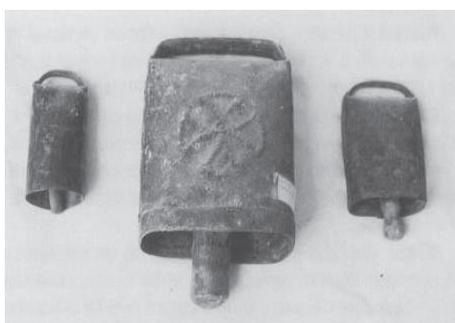
Con frecuencia junto a la entrada de la vivienda, en la fachada exterior, existían algunas argollas de hierro, o también herraduras, y en ellas mediante la soga se ataba a los caballos, mulas, machos o burros, antes de meter los a la cuadra cuando se volvía del campo para descargar los productos y posteriormente desaparejarlos. Se ataba asimismo al salir al campo para aparejar al animal.



Fig. 8: Mulillas enraezadas para el arrastre de los toros. Sangüesa.



*Fig. 9: Diversos tipos de herraduras.
Colección Nicolas Navallas, Sangüesa.*



*Fig. 11: Cencerro y esquilas.
Col. Nicolás Navallas, Sangüesa.*



*Fig. 10: Acial para sujetar caballería.
Col. Nicolás Navallas, Sangüesa.*

En la cuadra se ataban los animales antedichos con un collar de cuerda o asimismo del cabestro a una argolla colocada en la pared encima del pesebre; se les dejaba bastante ramal con la finalidad de que pudieran tumbarse en el suelo.

En el campo y para que los animales de labor descansasen o paciesen se les ataba con una soga larga, el ramal, a veces con cadena metálica, a un árbol, a una piedra grande, a una estaca de madera o a un largo clavo de hierro hincado en la tierra.

Cuando una oveja era reacia a dejarse mamar por el cordero se la ataba con una cuerda desde la pata a una estaca de madera para que no abandonara a su cría.

Para sujetar a los machos, mulas, caballos y burros se utilizaba el “arcial”, “lacial” que consistía en dos palos de madera con dientes, se les colocaba encima del morro y con una cuerda se apretaba y el morro se les retorció. Era utilizado con las caballerías difíciles en las operaciones de herrarlas, esquilarlas o curarlas. Surtía más efecto si además del arcial se levantaba al animal una pata delantera, pues perdía mucha fuerza.

Otro aparato que ayudaba a sujetar a los ganados en aquellas operaciones era el “torcedor”. Consistía en un palo corto, generalmente de boj, con un agujero en la punta y una cuerda, se le metía al animal en la oreja y se retorció con la cuerda.

Para frenar a los animales de tiro se utilizaba el ramal o brida.

A los perros galgos, en la época de veda de caza, se les colocaba al cuello en el collar un colgante largo de madera, un “tanganillo”, para que no pudiesen correr demasiado y alcanzar sus presas.

Generalmente las caballerías se dejaban capturar.

Normalmente algunos gatos eran muy uraños y para capturarlos se colocaba un saco detrás de una gatera.

Una forma de apoderarse de las palomas en libertad de otro dueño era tener un palomo amaestrado, “palomo ladrón”, habituado a atraer palomas ajenas a su palomar.

Para capturar a los cerdos se les introducía un cesto en la cabeza y se les obligaba a ir hacia atrás, “recluir”. Para llevarlos al matadero por las calles se les hacía caminar yendo delante de ellos con un calderillo de avena o cebada.

Ronzal equivale a cabestro y consiste en un ramal de cuerda sujeta a la cabeza de las caballerías con dos anillas junto a los morros, servía para sujetarlos.

El morral consistía en un saco de lona con dos correas de cuero o cuerdas que se ataban al cuello del animal, en el que se introducía cebada o paja, para que comiera, cuando no interesaba desengancharlo del carro o la galera.

Bozal. Utilizado en el campo para que las caballerías no comieran la mies verde y la parra de la uva, consistía en un casquete de cuero o de alambre que se colocaba en los morros del animal sujeto con unas cuerdas por encima de la cabeza.

14. ¿Lleva cencerros el ganado? ¿Cuándo? ¿Qué clase de cencerros? ¿De qué forma y material son? ¿Cómo se les denomina? ¿Cómo se sujetan al animal?

Algunos animales ovinos o caprinos llevaban siempre cencerros, pero especialmente cuando recorrían las cañadas. En el verano se utilizaban más que en el invierno pues algunas ovejas se volvían “modorras, perdían la cabeza” y se extraviaban y por el cencerro se las encontraba fácilmente. En el invierno se les colocaban los más pequeños, los llamados “piquetes”. Dentro del rebaño se les coloca cencerros a algunas ovejas mayores, a alguna cabra y al choto.



*Fig. 12: Cencerros, Corral de Goyo Sangüesa,
1. Truco; 2 y 3 cuartizos del 14 ; 4. cuartizo del 11
5. cencerro de vaca.*

El nombre general de los cencerros es “esquilas” y el de los de mayor tamaño “esquilones”. Pero individualmente se denominan con diversos nombres, que ordenamos de mayor a menor tamaño. Además de por el tamaño se distinguían por el distinto sonido. Las denominaciones son mezcla de palabras roncalesas y aragonesas.

“Cañones”, grandes, redondos en forma de cántaro, de boca estrecha, de sonido agudo, se les colocaba a los chotos, irascos, o “guías” del rebaño.

“Trucos”, “trucas”, similar a los anteriores, aunque de sonido agudo, se les colocaba a los chotos.

“Cuartizos” esquila aplastada, cuadrada entre 20 a 25 centímetros.

“Carneleras”, “carnaleras” semejantes a las esquilas, que las usaban los carneros.

“Realeras”, “Rialeras”, “Raleras”. “Chaclas”.

“Piquetes”. Cencerro muy pequeño de boca cuadrada para las corderas.

Generalmente eran de bronce, de latón, pero los habla también de hierro. Normalmente el badajo era de palo, especialmente de boj. Los traían de fuera, pues en la localidad no se constata la existencia cencerros. Incluso los pasaban desde Francia.

Una forma antigua de sujetarlos al cuello del animal es mediante la “cañiabra” o “cañiabra”. Consistía en un collar de chapa de madera, obtenida a partir de una rama de roble escindida por la mitad y calentada al fuego o con agua hirviendo, para poder darle la forma redondeada. Podía llevar algún adorno o letras realizados con la punta de la navaja por el propio pastor.



Fig. 13: Cencerro grande llamado truco y campanillas. Corral de Goyo, Sangüesa.

Otra forma más moderna de sujeción es el collar de cuero con correas y hebilla, realizado por los guarnicioneros, que puede llevar diversos adornos y/o las letras iniciales del nombre y apellido del amo mediante clavos de cabeza dorada. A veces también se colocaba alguna borla de lana de diversos colores.

15. ¿Se ponen campanillas o cascabeles al ganado? ¿Cuándo?

A las caballerías se les colocaba campanillas y cascabeles en el collarón o collera y en las orejeras en tiempos de acarrear la mies. En las reatas de mulas enganchadas a las galeras, y para presumir, la primera de ellas solía llevar un esmerado collarón provisto de bastantes campanillas y cascabeles, que en término general llamaban “la cimbalada”.

Tanto a algunas ovejas como a algunas cabras se les colocaba campanillas, o “cencerretes” después del esquila hasta San Miguel de septiembre.

16. ¿Cómo se protege a los animales contra la enfermedad o la mala suerte o contra el rayo?

No hay contestación directa, pero sí impotencia ante algunos casos concretos. “Si cogían el carbunco se morían de necesidad. Hay montes que son piconeros y te quedas con la vara”. Parece que se refieren a un tipo de pasto venenoso y que al comerlo se muere el ganado. “La basquilla hace sangre pronto y las ovejas caen si han salido flacas de invierno”. Basquilla es una enfermedad también llamada “lengua azul”.

17. ¿Qué remedios caseros se emplean para curarles en cada caso? ¿Existen curanderos para los ganados?

Caballerías. Las heridas se untaban con zotal rebajado con agua para que no cagara la mosca al olerlo. A otras heridas se les ponía el ungué-

no “rojo mato”, era muy fuerte y levantaba hasta la piel. Si el animal se “atorzonaba”, al comer hierba mojada le entraba torzón y se le hinchaba el vientre, se le hacía correr por el campo o se les daba agua con bicarbonato, un poco de anís o algo de alcohol, incluso petróleo, asimismo se les ayudaba a defecar y deshinchar metiéndoles la mano por el ano.

Una enfermedad bastante corriente era el recalentamiento de los cascos, “la aguadura”, se hinchaba el centro del casco de pisar y se infectaba. Se le aplicaba menudillo mojado en vinagre, y se envolví el casco con un trozo de saco atado con una cuerda, y así se evitaba la gangrena. El “hormiguillo”, enfermedad en las pezuñas, producida por unos bichos pequeños y royos, se combatía con sulfato y las heridas de la boca aplicando vinagre. Cuando cogían algún frío se les daba friegas con aguarrás, lo mismo que si tenían mal de riñones. Las sanguijuelas se quitaban mediante un trapo. La “patera”, enfermedad propia de todo animal de pezuña, era muy contagiosa, en termino técnico se llama “glosopeda”. A veces, al estar las caballerías demasiado quietas en la cuadra sufrían un agarrotamiento en las patas y andaban con dificultad, para curarles se las mella en el río.

Ganado ovino y caprino. Cuando un animal se rompía una pata, si no sangraba, se le hacía “un pegau de pez con pana y entablillar con un par de forgandicas de caña o tablas finas y una cuerda”. Se juntaba el hueso y se le colocaba sobre la herida miga de pan, rodeando la pata un pedazo de manta, cuatro cañas y se ataba con una cuerda. Todo se untaba con pez para que hiciera un cuerpo. Si había herida sangrante, con frecuencia se sacrificaba el animal, pues el entablillado favorecía la infección y originaba la gangrena. Si cogía torzón se la dejaba en el corral a dieta, y el agua con bicarbonato le ayudaba mucho. Las heridas eran tratadas con zotal rebajado o a veces se untaban con brea tapada con un trapo para que no le cagase la mosca.

Por comer demasiado cogían la “basquilla”, se les hinchaba el aparato digestivo y muchas morían.” Por comer hierba en primavera cogían bastilla y no tenían remedio”.

A veces se hinchaban por comer en ayunas “apapoles”, ababoles, que son muy malos para las ovejas; para que no reventaran se les pinchaba en la hijada, en donde arranca la pierna de atrás en alto, con una aguja gorda, así salía el aire. Cuando la nieve les cegaba, se les hacía sangre en una oreja con una ollaga y se les untaba con dicha sangre los ojos. Para combatir el “mal de tetas”, en hembras recién paridas a la subida de la leche, se les untaba “las duricias” de las ubres con manteca.

Cuando sufrían diarrea se las tenía encerradas en el corral sólo a paja o en ayunas. La enfermedad llamada “patera” en las pezuñas era muy grave y contagiosa, se aplicaba a la herida sulfato de cobre. Si comían determinados

hongos venenosos, no había remedio y los anima les reventaban. Las ovejas se ponían “modorras”, a causa de un parásito que les afectaba al cerebro, echaban un moquillo, perdían la orientación, “no sabían a dónde iban”, y había que matarlas. Al estar recién esquiladas tenían más peligro de herirse, en este caso se les echaba en la herida ceniza o tierra para que no cagase la mosca, ahora se les pone Cenicol. Se llaman montes “piconeros”, donde las ovejas cogían el carbunco, enfermedad mortal, y “campos malditos” en donde cogían un parasito del hígado, aunque podían morir de viejas.

Vacas. En cuanto a heridas, torzones y mal de tetas igual a lo anterior. Si comían hierbas con caracoletas se hinchaban, y se les pinchaba con una aguja grande en la ingle para que saliese el aire.

Perros. Para quitarles las caparras se las untaba con aceite. La enfermedad llamada “moquillo” era muy infecciosa, muchos morían. Para combatir esta enfermedad hay quien creía que rompiéndoles una vena debajo de la lengua se les quitaba el gusano que producía tal enfermedad. Al perro rabioso se le mataba a tiros, pues esta enfermedad además de contagiosa era incurable.

Conejos. Si tenían diarrea por comer hierba mojada se compraban en la farmacia unas pastillas que echadas en el agua se ponía verde y se le daba al animal.

Gallinas. Cuando tenían detrás del ano un grano, se les cortaba con una tijera y apretando salía el líquido. Una enfermedad bastante común era la “pepita”, que les crecía debajo de la lengua y que les impedía comer: se les quitaba a mano y se untaba la pequeña herida con aceite. Cuando se rompían una pata se le entablillaba o se sacrificaba para comer su carne. Si se ponía “mantuda”, se la dejaba tres o cuatro días sin comer, si no mejoraba se sacrificaba para comerla. Si una gallina, al poner los huevos de gran tamaño, se hería y echaba sangre, había que tener un gran cuidado, pues las demás gallinas iban a picarle la herida e incluso llegaban a matarla; se le untaba la herida con un líquido de farmacia. Una enfermedad corriente era el parasitismo, las lombrices, y para combatirla se les daba una purga. La peste aviar producía grandes mortandades de aves.

Los saludadores. Eran personas capacitadas, según la creencia popular, para curar determinadas enfermedades a personas y animales, sobre todo la rabia, mediante el uso de la saliva y el aliento, echar sal, y el recitado de algunas fórmulas. Creían tener poderes congénitos por el simple hecho de haber nacido el día de Navidad y, con frecuencia estas personas se identificaban por señales ostensibles en su cuerpo: la cruz de Santa Quiteria, talismán eficaz contra la rabia en el velo del paladar o en la palma de la mano.

El Ayuntamiento de Sangüesa contrató en muchas ocasiones, especialmente a partir del siglo XVI, a estos saludadores. En los siglos XVIII y XIX vienen a conjurar a animales y a personas los monjes de Leyre. Algunos ejemplos: “Pagué dos almudes de sal para hacerlos bendecir por el saludador, pagué al saludador de Alfare Lope Mendocça, un ducado de oro, el cual se le da en cada un año, por saludar la villa y moradores y ganados, que estaban contaminados de rabia”. (Años 1544-1547).

“Pagué a Miguel Ciga, saludador, 7 ducados por dos jornadas que hizo a esta villa a saludar las ganaderías y personas por haber hallado un perro rabioso y haber mordido algunas personas”. (1627) “Pagué al saludador de Olite 24 reales por haber habido un perro rabioso y más dos reales por la misa que se dijo en Santa Catalina”. (1631) “Pagué a Manuel Cordero y Sánchez, saludador, por haber saludado a las ganaderías concejiles de la ciudad y ganado menudo de los vecinos y por haber en una ganadería una vaca rabiosa y embarazada y porque a los demás ganados no les pegase la enfermedad”. (1690).

“Más 24 reales fuertes a un monje de Leyre que vino a conjurar las personas y caballerías del pueblo, por haber mordido un perro rabioso y por traer y llevar a dicho monje”. (1794) “Más 40 reales a Manuel Resa, exmonje de Leyre, por haber conjurado las caballerías por haber estado en el pueblo un lobo rabioso”. (1839).

18. *¿Se bendicen los establos y los animales en algunos casos? ¿Cuándo?*

No tenemos noticia de bendiciones de establos.

El día de San Blas, 3 de febrero, aun hoy se siguen bendiciendo en las iglesias durante las misas los roscos, aunque también llevan a bendecir otros tipos de alimentos. En el pasado llevaban también una botella de agua, cebada, maíz y trigo, etc. que luego echaban los animales.

Hasta la década de los años 50 se celebraba en la parroquia de Santiago la bendición de San Antón el día 17 de enero. Al finalizar la misa, se colocaba un gran estolón desde la iglesia hasta una casa vecina y los diversos animales, generalmente ganados, rara vez porcino, pasaban por debajo de él hasta tres veces, pues daban, tres vueltas a todo el edificio parroquial por el exterior.

Al colocar los huevos en un cestaño con paja para que la gallina clueca los empollase, la dueña los bendecía haciendo la señal de la cruz sobre ellos al tiempo que decía:”San Antón, todas pellicas y un cantador” (un gallo).

19. *¿Se colocan en el establo estampas de santos, cruces u otros objetos de carácter religioso, con el fin de asegurar la buena suerte del ganado?*

No tenemos noticias sobre colocar estampas o cruces en las cuadras y establos.

Además de la vela o cabo, llamada del Jueves Santo, que se repartía a los vecinos que antes habían llevado una vela para alumbrar al Santísimo y que encendían durante las tormentas y otras necesidades, se les entregaba un porción de cera roja, llamada “el caramelice” o también “la tortica”. Con dicha cera hacían las amas de casa pequeñas cruces, que luego colocaban sobre el dintel de las puertas de la vivienda incluyendo la puerta de la cuadra. Al acto se llamaba “poner las cruces” o “la cera bendita”.

20. ¿Se utilizan amuletos para proteger a los animales? ¿Cómo son? ¿Dónde se les pone? ¿Existe algún animal cuya presencia en el establo es saludable para el ganado allí cobijado?

No se conocen amuletos. En realidad la colocación de pequeñas campanillas tuvo en siglos pasados una finalidad mágica, este objetivo se perdió y solamente se colocaban después por estética.

Saludables para los ganados son los pájaros llamados “engañapastores”, motacilla alba, que sigue a las ovejas y se monta sobre sus cuartos traseros para comerse los parásitos. Rara vez se ha visto a la “gralla”, graja, sobre el ganado para comerse las caparras y caparrones.

21. Cuando se adquiere algún animal, ¿se hace con él algún rito o ceremonia para que se aclimate o acostumbre a la nueva residencia?

No hay constancia de rito alguno.

22. ¿A la compra o venta del ganado se asocian ritos y costumbres especiales?

Para comprar las ovejas en un corral se les hacía una marca a las elegidas si tardaba algo de tiempo en llevárselas; si el comprador no entregaba el total del dinero en mano, le daba al vendedor una fianza. “Valía la palabra, era sagrado y no se podía volver”. Cuando se compraba un rebaño entero no se calculaba el precio de cada oveja, sino que se hacía un promedio, a tanto por cabeza. Podía hacer alguno de testigo. Cuando estaban conformes las dos partes, se daban la mano y a pagar.

Cuando se compraban animales de labor o vacas, principalmente en las ferias, se miraba primero la dentadura del animal, si estaba cerrada, para distinguir si era joven o viejo, se tenía en cuenta si estaba gordo o flaco y si eran caballerías se les hacía correr para detectar si estaban cojas, incluso se les llegaba a uncir a un carro para saber si estaban acostumbradas a tirar de él o a llevar carga. “Por la cara y el pelo sabían el estado del animal”. Si se le miraba fijamente al ojo y no lo cerraba, es que estaba el animal tuerto.

Una vez probado el animal venía el “trato”, tras del regateo del “tira y afloja”, se llegaba a un acuerdo, y, después de darse la mano, se entregaba el dinero acordado en metálico. No era costumbre generalizada, pero en algunos casos y cuando la operación era de importancia, el vendedor invitaba a comer al comprador.

Ferías

Los reyes de Navarra concedieron a Sangüesa varias ferias y mercados libres de Impuesto. En 1399 Carlos III le otorgó una feria franca de diez días al año, que comenzaba el jueves antes del día de Pentecostés y fue confirmada en el año 1484. Por otra parte, la reina doña Blanca le concedió un día de mercado cada quince días, el que quisiera elegir el pueblo, y que los que fuesen a vender sólo pagasen de imposición seis dineros por libra. Algunos años después los reyes don Juan y doña Catalina ampliaron dicha gracia concediendo que el mercado se celebrase cada ocho días.



Fig. 14: Feria de ganados en Sangüesa, hacia 1930.

Tradicionalmente, desde hace casi cien años, se han venido celebrando las Fiestas y Ferias en honor de San Sebastián desde el 11 al 17 de septiembre, hasta aproximadamente 1990, el ganado ocupaba la zona de los fosos del castillo e inmediatas. El mercado semanal de los cutos, en jueves, se dejó de celebrar hacia 1968. Los sangüesinos, además de vender o comprar sus animales en las ferias locales, acudían a la ferias de Tafalla y a las de San Fermín de Pamplona.

23. ¿En qué unidad monetaria se establece el precio?. ¿Qué importancia tiene el ganado en la economía familiar?

Antiguamente se pagaba en reales, luego en duros y finalmente en pesetas.

24. *¿Cómo se llaman las diferentes especies de animales según la edad, sexo o situación?*

Ganado ovino y caprino.

Ovejas vacías, preñadas y parideras.

Borregas hasta un año, primalas de dos años, cuatrimudadas de tres años, frescuadas de cuatro años y cerradas de cinco y más años con la dentición completa.

Caloyo, el cordero o cabrito recién nacido.

Cordero lechal hasta dos meses. Cordero pastenco o de pasto hasta cuatro meses.

Ternasco, cordero que deja de tetar.

Cabrito, cría de la cabra hasta los dos meses. Carnero, cordero mayor castrado.

Borrego, borro, cordero de por lo menos un año que se castra.

Mardano, macho de la oveja, semental, sin capar.

Equivale a morueco.

Borregas, hasta un año. Primalas, hasta dos años.

Cuatrimudadas, hasta cuatro años. Frescuadas, hasta cuatro años.

Cerradas, entre cinco y diez años, dentición completa.

Irasco, macho cabrío, choto capado de pequeño, para guiar cañadas.

Boque, choto sin capar.

Caballerías.

Potro, caballo de menos de tres años. Macho, equivale a mulo.

Mulato, cría del mulo.

Pollino, boche, cría del asno. Hatero, burro del pastor.

Otros animales

Cuto al cerdo.

Verraco, varraco al cerdo padre.

Gorrín, “gurrín”, cría del cerdo, o lechón. Llueca, gallina incubando los huevos.

Polla, gallina joven.

Tomatero, pollo pequeño excelente para consumir. Capón, pollo castrado.

Gazapo, cría del conejo.

Michín, michino, minino al gato pequeño. Cachurro, perro joven.

25. *¿Cuáles son los nombres más corrientes con que son designados los animales domésticos?*

“A las ovejas se las llama como a las personas, se les dice: Canela, Pequeña, Chata”, pero en general no se les pone nombre alguno.

A los caballos, yeguas, mulas y machos se les pone nombres muy variados y, a veces, tienen que ver con la complexión o el pelo del animal:

Tordillo, Carbonero, Morico, Noble, Pequeño, Canelo, Cardelina. Carioca, Brillante, Lucero, Chato, Lechero, Platero, Romero (muy corriente). Hay quien pone nombres a las vacas: Careta, Margarita.

No es costumbre, en general, poner nombres a los cerdos, conejos y aves de corral, pero sí y muy variados a los perros: Julio, Troski, Cuqui, Morica, Perla, Pastora, Laika, Jai, Listo, Canelo, Linda. Otras veces se les ponía nombres de personajes del pasado, Napoleón, o de actualidad, Kubala, Fabiola, Fofó y Miliki, u otros como Estrella, Toni, Fiel, Tarzán, Campeón, Comunista. Si se traía de otro pueblo, se le llamaba por el mote aplicado a sus vecinos, si de Liédena, Chucarrero. Tampoco suelen llevar nombres los gatos, aunque a uno le llamaban Miserias, por lo flaco y pequeño que era.

26. Modo de tratar con los animales: mediante ciertas palabras, gritos, silbidos, gestos, caricias, palo, aguijón, látigo, etc.

A los ganados de trabajo se les gritaba en voz alta: arre (para comenzar a caminar), so (para parar), pasalla (para girar a la derecha) y a la vez se le daba una palma da en el cuello hacia esa dirección, uesque, güesque (para torcer hacia la izquierda), vuelve Cordera (girar completamente al labrar). Eran corrientes en situaciones difíciles, como arrastre de las galeras bien cargadas por las cuestas arriba, los juramentos, blasfemias, contra Dios y los santos. “Los animales entendían y Dios estaba en la boca todo el día”.

A las ovejas y cabras se les grita con estas expresiones: riiii, ca, ca, ca, borra, borra, burruqueta, acompañadas a la vez de silbidos. Al perro se le dice: tuba, tuba, y al gato: bis, bis, mis, mis, michín, michín, michina. A las gallinas: ti, ti, tita, tita, titas para llamarlas y os, os para ahuyentarlas. A los cutos: che, che.

En general, a todos los animales les gusta que les den una palmadita en el lomo, lo saben agradecer. Los gatos y perros son los que más aprecian las caricias a lo largo del lomo, aquellos al ser acariciados suelen levantar la cola y estirarse.

El palo para el pastor es importante, “un pastor no puede ir sin palo”, con él desvía a las ovejas hacia un lugar deseado, las separa unas de otras, de las cabras, de los corderos, las obliga a salir o a entrar en el corral, e incluso las castiga pegándoles sobre el lomo.

A los animales de tiro se les pegaba con la tralla, consistía en un palo, generalmente de fresno o de avellano, al que se unía en un extremo un látigo que podía ser un trenzado de piel o una cuerda de cáñamo. Era lo suficiente larga para llegar a las caballerías sin bajarse del carro. Muchas veces bastaba el chasquido especial que producía el artilugio para que

obedeciera la caballería sin necesidad de pegarle y más si se acompañaba de alguna palabra gruesa. A los bueyes se les azuzaba con el pincho o pértiga, palo largo con una punta de hierro.

27. *¿Qué animales se crían para la matanza y consumo de casa? ¿Cómo se hace la matanza y en qué forma se aprovechan las carnes y la sangre?*

Gallinas. Colocando el animal bajo el sobaco izquierdo, para sujetar las patas y el cuerpo, con la mano izquierda se le dobla la cabeza mientras que con la derecha se le hace un corte profundo detrás de la cresta con un cuchillo, se desangra y la sangre generalmente no se aprovecha. Una vez escaldada en agua hirviendo se despluma fácilmente, se le sacan las entrañas, se aprovecha parte de la asadura, y se corta la cabeza y las patas que se desechan.

Conejos. Puestos cabeza abajo agarrándoles de las patas traseras, se le daba un golpe seco, generalmente con la mano, más raro con un palo, en la nuca, detrás de las orejas. A continuación se degollaba con un cuchillo para que se desangrara, había quien le sacaba un ojo, le quitaban la piel y abierto de arriba a abajo sacaban las entrañas, guardando los hígados. Se tiraban las patas, pero no la cabeza, bocado para algunos exquisito. Se le dejaba al sereno de la noche abierto con un palito cruzado para ensanchar lo.

Palomas y pichones. Se les apretaba por debajo de las alas, zona de los pulmones, hasta que se ahogaban y a continuación les cortaban la cabeza, que no era aprovechable, para desanгрarlas. No había necesidad de agua hirviendo para el desplume. Como a la carne le que daba “una pelusilla”, se la pasaba por una llama para eliminarla, y finalmente, una vez abierta, le quitaban las entrañas, que no se aprovechaban .

Patos. Por tener mucha fuerza se les cortaba el cuello, apoyado sobre una tabla, con un hacha pequeña o un machete, pero era mejor desanгрarlos poco a poco, al estilo de las gallinas. Para poder arrancarles las plumas se introducían en agua hirviendo.

Cordero, cabrito. Colocado sobre una mesa el animal, se le ataban las cuatro patas y colocando el matarife la rodilla en la hijada, para sujetarlo mejor, se le cortaba el “garganchón”. Una vez desangrado, la sangre se guardaba, se le “despelletaba”. En el matadero había un fuelle para hinchar al animal y favorecer esta última operación. Abierto en canal, se le sacaban las entrañas, gran parte de ellas aprovechables: los callos y las tripas, junto con la sangre para guisar los menudos, y la corada, que comprendía el chofle, el bazo y el hígado, también comestible. Se le mantenía colgado, sin cabeza, durante unas horas antes de proceder a su descuartizamiento.

Cerdos. La mayor parte de ellos se sacrificaban en el matadero, por “matacutos” especializados, el resto, en las propias casas por sus propios amos, generalmente ayudados por algún vecino o familiar, o por un matacutos a sueldo. Normalmente se le mataba en invierno por la mañana. Había un periodo oficial en que se permitía matarlos, generalmente coincidía con el invierno a partir de San Martín de noviembre. Las razones de esta limitación eran de tipo sanitario, para evitar la cagada de la mosca.

Puesto el animal sobre una mesa baja o cajón se le ataban las patas de atrás con una cuerda a una anilla y lo sujetaban entre dos o tres, uno de ellos les sujetaba los brazos delanteros y le metía la rodilla en la hijada. Con un gancho metálico en forma de ese, clavado en la papada por un extremo y sujeto a una pierna del matacutos por el otro, quedaba bastante inmovilizado, e inmediatamente se le degollaba con un cuchillo de doble corte seccionándole la vena aorta. La sangre se vertía sobre un barreño de tierra o sobre pozal metálico, y generalmente una mujer la iba removiendo para que no cuajara, al tiempo que tiraba algunas landras o tejidos grasos.

Una vez desangrado, se le pasaba por todo el cuerpo del animal unas ollagas ardiendo para “chucarrar” el pelo, y con un cazo, instrumento cortante con un corto mango, y con un cuchillo especial, bien afilado en el afilador, se cortaba el pelo a su favor y se rascaba bien la piel, mientras se lavaba con agua caliente hasta quedar totalmente limpia. Encima de la mesa era abierto en canal, desde el pecho hasta el ano, se le iban sacando, con mucho cuidado, todas las entrañas. Se guardaba casi todo, “pues los cerdos no tienen desperdicio”, se tiraba normalmente, aunque no siempre, el páncreas, el corazón, la lengua, los pulmones y poco más a los perros y gatos. De las entrañas aprovechables se hacían cargo las mujeres.

Después se colgaba el animal, atado por las patas de atrás y cabeza abajo, de una viga del techo y estaba al sereno, según casos toda la noche, para que la carne se endureciera. Un pedacito de tejido muscular de la “varilla” o mandíbula, del diafragma y de la punta de la lengua se enviaba al veterinario para que certificase el estado sanitario del animal, sobre todo debido al peligro de que tuviera triquina. En la operación del descuartizado se sacaban las mantecas y con un hacha pequeña se cortaban las costillas y se liberaba todo el espinazo, luego las costillas, los lomos y solomillos, las paletas, los cuatro jamones, la cabeza, las orejas, las patas o pezuñas.

Había mujeres, las “mondongueras”, que, por su experiencia, eran contratadas por las casas para hacer el mondongo y dirigir las diversas operaciones, les ayudaban las mujeres de la casa y alguna vecina o familiar. Los productos realizados eran muy variados.

Morcillas. Se hacían con la sangre del animal y arroz cocido, sin moler,

y se les añadía manteca bien picada, y luego, según el gusto de cada uno, canela, pimienta, clavillo, cebolla y ajo, nuez moscada, piñones, etc. Se utilizaban para su embutido los intestinos gruesos y para el llamado “morcillón”, el intestino ciego. Los extremos eran atados con una cuerda. Cuando estaban cociéndose en agua hirviendo con sal se les pinchaba con una aguja grande para que no cogieran aire. Se colgaban en sitios secos y aireados.

Chorizo. También le llaman longaniza. Se les echaba lo mejor, el lomo y muy poco tocino, que eran picados muy menudos mediante una máquina. Se añadían ajos picados, sal y pimienta molido dulce o picante, y esta pasta tras estar “en adobo” durante un día se embutía, mediante máquina, en intestinos; una vez relleno se pinchaba para que no hubiera alguna bolsa de aire con peligro de perderse. Solían colgarse, atados los extremos con cuerdas y metidos en unos palos o cañas “la varada”, en los cuartos más altos, desván, para que les diese el aire y se secasen pronto. Había que vigilar la niebla o las bajas temperaturas y cerrar las ventanas, pues de lo contrario les perjudicaba mucho.

Chistorra. Era más delgada que los chorizos y la hacían con carne de peor calidad: el recorte de los jamones y de las costillas, la panceta, tocino. Después de adobaba igual que los chorizos, se consumía sin secarse del todo.

Birica. Era de peor calidad, pues se utilizaba la corada: corazón, bazo, riñones, tocino y algo de cabezada. Se adobaba igual que el chorizo y la chistorra.

Butifarra. Se hacía con la carne de la cabeza, “cabezada”. Una vez escaldada y deshuesada, y después de triturarla a máquina, pero no excesivamente, le añadían pimienta, sal y vino blanco. Tenía color blanquecino, y tras secarse un poco se consumía bastante tierna.

Jamones o perniles. Las cuatro patas se recortaban bien y una vez bien limpias con agua y desangradas se salaban con sal gorda. bien fuerte con la mano, y metidos en un cajón de madera en capas de sal les ponían un peso, normalmente una piedra grande, para “escacharlos”. Al cabo de alrededor de diez días se sacaban y, bien lavados con agua y secos con un paño, se les rellenaba los hoyicos con manteca, para que no les cagara la mosca, y se les daba una mano de una mezcla de pimienta molido, ajos machacados y vinagre “para estar mejor presentados”. Envueltos en un lienzo blanco y en una malla, se colgaban en el “secadero” o cuarto alto de la falsa, donde corriera el aire para su secado. Había que vigilarlos con frecuencia, por si les entraba el gusano.

Hígado. Se consumía en fresco, a veces. para almorzar el mismo día de la matanza.

Verga. El sexo del animal se utilizaba, seco, para dar lustre al calzado de cuero.

Cabeza. Era descuartizada para hacer la butifarra o se comía en fresco cocida o asada.

Orejas y patas. Se salaban y adobaban y se dejaban secar.

Rabo. En fresco se le echaba a las alubias.

Vejiga. Se rellenaba de manteca, una vez fundida, y se colgaba; asimismo servía, hinchada de aire, para juego de los niños que se golpeaban con ella.

Tocino, lomos y costillas. Se consumían en fresco, pero también se salaban, adobaban con pimentón y ajos y colgados se secaban. El “témpano” era el tocino todo gordo, que se consumía en fresco y en salado. Los extremos de las costillas, se llamaban costillas cortas y untamorros, por la poca carne que tenían. Hay quien ponía el lomo y los chorizos en tinajas de aceite, una vez curados en adobo.

Presente. A los parientes, vecinos de mucha amistad y a algunas autoridades se les enviaba el presente. Consistía, por lo general, en una morcilla recién hecha, y trozos de tocino, hígado y lomo.

28. *¿Se cultivan abejas? ¿Cómo es la colmena? ¿Cómo se llama? ¿Dónde se coloca? ¿Cómo se llama el panal?*

Desde siglos siempre han existido los “abejares” explotados por personas particulares para aprovechamiento de la miel y cera. Normalmente, en nuestro siglo se han dedicado a la apicultura una docena de labradores u hortelanos, principalmente, también algún carpintero y los frailes capuchinos, para propio consumo, pues pocas veces vendían el producto. Actualmente poseen colmenas siete vecinos, especialmente Carmelo Marco, quien se dedica exclusivamente a esta actividad y comercializa jalea real, polen y miel con marca “La Sarda”. Aproximadamente habrá en la localidad unas 400 colmenas.

Los “abejares” antiguos, aún se conserva algún ejemplar, consistían en una especie de caseta levantada con piedra o adobe de poco fondo y con tejadillo de tejas curvas. Las colmenas se colocaban tumbadas en la fachada, en filas horizontales unas sobre otras. Las colmenas, llamadas “arnas”, eran de forma troncocónica, “boca estrecha, culo ancho”, se hacían con entramado de caña o de mimbre recubierto con barro y paja para evitar la luz a las abejas. Se cerraban los extremos mediante dos tapas, bien ajustadas, hechas con

el mismo material, y en la anterior se dejaba un pequeño orificio “la piquera” para la salida y la entrada, la posterior, de diámetro algo más ancho, se cerraba herméticamente. En su interior fabricaban las abejas los panales. Este tipo de colmenas, llamado fijo, dejó de utilizarse hacia 1940 en aras de los más modernos y variados llamados móviles que tenían más ventajas.

Las colmenas móviles consisten en unas cajas de madera, con marcos interiores de madera con cera, colocados vertical u horizontalmente al interior, pueden ser de muchas formas y normalmente se adquieren en el comercio. Algún mañoso se las llegó a fabricar él mismo. Entre otras muchas ventajas, destacamos el poder desplazarlas a voluntad a lugares bastante alejados para aprovechar determinadas floraciones. En el caso de las locales las transportan hasta más de 50 kilómetros: a Tafalla, Murillo del Fruto, en zona Media navarra, y Orbaiceta, ya en el Pirineo.

Las colmenas siempre se han colocado en abrigos, “carasoles”, resguardadas del aire, que es su enemigo, pero a la vez cerca del agua, mejor de balsa o charca que de río. Si hay cerca romero, espliego, tomillo o escobizo mejor. Hay toda una legislación para poder colocarlas en terreno, comunal o no, en cuanto a la distancia de los caminos, a la obligatoriedad de su alambrado o a colocar carteles que avisen de la cercanía de las colmenas. Actualmente, además de las plantas citadas, las abejas aprovechan principalmente las flores de los almendros, que han ido en aumento, y la del girasol, cultivo en auge, aunque la miel elaborada con las flores de esta última planta no es de la mejor calidad.

29. ¿Cómo se recoge un enjambre que se halla en un árbol o en una peña? ¿Cómo se señala que tiene dueño? ¿De qué otro modo se adquiere un enjambre?

Si un enjambre, escapado de un colmena, se posaba sobre una rama se colocaba debajo de ésta un saco de esparto, un cesto o una caja de madera y se sacudía hasta caer los insectos. En algún caso se podía cortar la rama. Siempre había que capturar a la reina. Otra manera era coger la reina e introducirla en una colmena vacía, o en una caja y le seguían las demás. Esta operación era mejor hacerla a la “fresca”, al amanecer o al atardecer.

30. ¿Qué se hace para obligar a posarse un enjambre que va volando? ¿Cómo se habla con las abejas?

Para obligar a posarse un enjambre en tierra había varias soluciones. Se les ponía sobre una caja algo de pan remojado con vino y azúcar o algo de miel. Cuando volaban muy bajo se les tiraba tierra y bajaban al suelo. Incluso un comunicante pastor ha afirmado que cuando las abejas estaban cerca si se tocaba una esquila acudían allí.

31. *¿Cómo se recoge la miel? ¿Cómo se hace la cera? ¿Qué se practica con las abejas a la muerte de algún miembro de la familia de sus dueños?*

Antes se hacía en las colmenas una sola cata, que solía verificarse en el otoño, actualmente se realizan tres catas: la de primavera para la miel del romero y tomillo, la de verano, para la del girasol, que por ser la peor se reserva para el alimento de las abejas, y la de otoño, que es la miel del espliego. Es mejor hacer la operación un día tranquilo y de poco aire, pues en los días tormentosos están las abejas más agresivas. Se utiliza un fumigador, aparato metálico provisto de un compartimento donde se quema paja húmeda para que produzca más humo y no se consuma pronto, un fuelle y una chimenea por donde sale el humo. El actuante, provisto de red, careta y guantes, fumiga la colmena por la piquera y abre la colmena de la que recoge los panales repletos de miel, bien operculados, pero no el de la reina, que normalmente está en el centro. Las abejas se cepillan con un cepillo suave y se pasan a una colmena vacía. Es preciso fumigar varias veces mientras se efectúa la operación y dejar la miel necesaria para el alimento de las abejas.

En tiempos pasados una vez que se abría la colmena se cogían los panales y se colocaban en un recipiente unos sobre otros y encima una gran piedra para que escurrieran la miel o se cortaba la miel y cera con un cuchillo y se exprimía a mano. Ahora se utiliza un cuchillo especial para desorpecular y se extrae con una máquina extractora movida a mano o eléctrica.

Para separar la cera de la miel se ponen los trozos de panal en agua bien caliente, por deshacerse ésta antes que la cera cae al fondo del recipiente. Se ayudaba con un cuchillo y con las manos.

32. *¿Hay familias que se dedican especialmente a la ganadería o al pastoreo? ¿Hoy son más o menos numerosas que a principios de este siglo?*

De entre las tres o cuatro familias que se han dedicado exclusivamente al pastoreo hasta hace pocos años, hoy solamente hay una.

33. *¿Hay majadas o seles en montañas elevadas? Seles veraniegos y seles invernales. ¿Cómo son y cómo se utilizan?*

No existen pastos elevados.

34. *¿Cuándo los pastores suben a ellos? ¿Hay días señalados para eso? ¿Llevan a sus familias? ¿Cuándo bajan?*

No hay respuesta

35. *¿Qué animales se llevan a los pasturajes elevados? ¿Ovejas, carneros, puercos, cabras y caballos...*

No hay respuesta.



Fig. 15: Rebaño entrando en Sangüesa por la cañada hacia los Valles Pirenaicos.

36. *¿Qué razas o tipos de ovejas se crían? ¿Qué pastos y qué montañas son los más apropiados y provechosos para cada tipo?*

Las razas de ovejas y cabras se han expuesto al contestar a la pregunta 1.

37. *¿En qué forma se manifiesta el derecho de propiedad en los pasturajes de altura? ¿Son éstos de algún sindicato, de algún pueblo o federación de pueblos, o de algún particular?*

No hay respuesta.

38. *¿Cómo están distribuidos los pasturajes en las montañas?*

No hay respuesta.

39. *¿Cómo son las chozas de los pastores? ¿Qué piezas comprenden? ¿De qué material están hechas? ¿Cómo es el corral y cuáles son sus funciones? ¿Qué otras construcciones (cobertizos o bordas, cochiqueras, gallineros, etc.) acompañan a las chozas?*

No hay chozas de pastores especialmente reservadas para ellos, podían guarecerse en las chozas situadas en los campos realizadas por los agricultores. Son de planta cuadrada o rectangular, con paredes de piedra o de adobes, techo de madera o de ramaje y cubierta de tejas o losetas de piedra.

La forma y función del corral ya ha sido contestada en la respuesta a la pregunta 7.

40. *¿Hay establos de montaña donde se refugia el ganado?*

No hay respuesta.

41. *¿Hay chozas comunes para varios pastores? ¿En qué condiciones las utilizan? ¿Cómo se ejerce el derecho de propiedad o de usufructo sobre la choza? ¿Qué extensión tiene? ¿Cómo se pierde? ¿Quién lo hereda?*

No hay respuesta.

42. *¿Hay pastores “Itinerantes” o que no tienen morada permanente en los pastizales veraniegos y que van cambiando de pastos y montaña en breves intervalos de tiempo? ¿Cómo son sus chozas o refugios y qué sitios ocupan? Describase la vida transhumante de los pastores. ¿Dónde pasan éstos el invierno?*

No hay respuesta.

43. *¿Existe algún reglamento de pasturajes escrito?*

Año 1890. “Queda vedado para toda clase de ganados el Montico para que pueda repoblarse de arbolado y llegue a formarse monte como estaba antiguamente, y se pueda sacar algún día leña para abastecimiento de la tejería.

El término La Sarda se destina al corte de leña y extracción de raíces para abastecimiento de la población, especialmente de la clase más necesitada.

El Boyeral, Soto de Santa Eulalia, Entrambasaguas y Soto de Batán lo destinan a pastos, excepto lanar y cabrío, pagando los cerriles (vacuno, caballar y mular) dos pesetas y media por cabeza.

El Gabarderal, Paco de Huasti, Sarda del Montete se destinan a yerbas para toda clase de ganado mayor, podrá pastar además la cabrería concejil y el ganado del Ayuntamiento.

El Apadul queda vedado para toda clase de ganado hasta el 1 de mayo, desde el cual podrán pasturar libremente los vacunos, caballar, mular y asnal.

Respecto a Cantolagua y Los Pozancos se consideran como paseos públicos no permitiéndose en dichos terrenos entre ninguna clase de ganados, ni mucho menos se corte leña.

Se nombrará un guarda especial encargado de la vigilancia de dichos términos, la contravención será castigada con todo rigor”. (AMS, Libro 63, 1890)

En nuestro siglo. En los Boyerales de Pastoriza y de Balrollada no se podía echar el ganado mayor hasta el 25 de julio para evitar daños. El

Soto Apadul se abría el 12 de mayo para toda clase de ganados, excepto lanar y cabrío.

Con frecuencia los ganados de los pueblos vecinos se introducían en campos y viñas y producían “muchas diferencias y disensiones”. Para la buena armonía entre Sangüesa y Rocaforte se dieron en 1785 las ordenanzas que siguen:

“Primeramente que el ganado menudo que se introdujere de un pueblo a otro en los panificados y viñas haya de tener y pagar la pena de tres cornadas por cada cabeza hasta el número de treinta, y pasando de las treinta cabezas a tres reales por rebaño, y a más hayan de satisfacer el daño que hicieren, y si no fueren cogidos dentro de los panificados o viñas no tengan pena de calonia, pero sí ha de valer la vista para pagar el daño.

Item que los ganados mayores de vacuno, mular de cualquiera especie y menor que así bien se introdujeren de un pueblo a otro en sus panificados, viñas o yerbas tengan y hayan de pagar, como es en los panificados y viñas a ocho maravedis por cabeza y a más el daño, y en las yerbas a quatro maravedís también por cabeza.

Item que cualquiera rebaño de ganado menudo que se introdujere y cogiere en las yerbas de un pueblo a otro haya de pagar la pena de tres reales.

Item que todas las referidas penas han de ser dobles siendo los prendamientos de noche, y que éstos los hayan de hacerlos; guardas juramentados de ambos pueblos o por personas enviadas por sus justicias.

Item que para que se consiga el cumplimiento de estos estatutos u ordenanzas se establece que los prendamientos que se hizieren así de un pueblo como de otro, se hayan de pagar inmediatamente por sus justicias a los guardas que los ejecutaren lo que les corresponda, y después correr de cuenta de las mismas justicias la cobranza de los dichos prendamientos.



*Fig. 16: Corral de ganado con arquería central.
Rocaforte, “Sangüesa la Vieja” (Navarra).*

Item que las ganaderías concejiles que se predaren de un pueblo a otro en la yerba tengan pena de dos reales de día y cuatro de noche.

Item que estas ordenanzas o estatutos sean y se entiendan por nueve años y no más, y que todas las penas se apliquen en la forma ordinaria con arreglo a las leyes”.

44. ¿En qué condiciones trabaja el pastor? Pastor propietario de su ganado, pastor asalariado por el dueño del ganado, pastor del pueblo, etcétera.

Había varias maneras de contratar a un pastor asalariado. Los contratos solían hacerse solamente para un año, unos desde Santa Cruz de mayo, día 3, hasta el año siguiente, otros preferían hacerlo desde San Miguel, 29 de septiembre. Se le solía pagar al mes lo acordado. Dentro del rebaño se le consentía al pastor llevar algunas ovejas propias, ovejas francas o libres de todo impuesto, que en el caso más favorable eran entre 20 ó 25 y que llevaban otra marca distinta de las del amo. Asimismo se le daba la costa o comida, y así el propio amo le llevaba al corral una vez a la semana pan, aceite y sebo, sal, patatas, vino, tocino y algo de ración. Cuando en el contrato no se incluía la costa se decía estar de pastor a seco”.

Actualmente hay contratado un pastor de fuera para un amo particular por un sueldo de 100.000 pesetas al mes, sin seguridad social, ni la costa, pero, en cambio, lleva 100 ovejas libres de impuestos. pienso y vacunas y además cobra las subvenciones legales de sus propias ovejas.

Tanto el dulero o yegucero como el cabrero cobraban un sueldo del ayuntamiento además de recibir de los particulares algo por cabeza. Se les permitía llevar también ganado propio.

45. ¿Se celebra alguna ceremonia de bendición de pasturajes? ¿Quién la hace? ¿Se celebran fiestas?

No hay respuesta.

46. ¿Se hacen ofrendas de reses o de otra cosa a Dios o a santos por la salud de los rebaños o por otro motivo?

No hay respuesta.

47. Perro de pastor y su utilización. ¿Desde cuándo se conocen en el país estos perros? ¿Desde cuándo no se utilizan los mastines?

El perro se utiliza para conducir el rebaño por los caminos y pasos y evitar que cause algún mal al entrar en los sembrados, viñas u otras plantaciones. Obliga a las ovejas a entrar o a salir del corral, o a recogerse en un sitio determinado. Le sirve al pastor de compañía y en algunos casos, si el perro es grande, de defensa y para guardar el corral.



Fig. 17: Mastín del corral del Goyo. Sangüesa.

Para mandar algo al perro primero se le silba y después se le grita, no demasiado, “rodéalas, al trigo, corre, allá abajo!” al mismo tiempo que se le señala con la vara la dirección del lugar en donde debe actuar. “Son más listos que el aire, entienden a la primera, “van escapáus”. “A veces, un perro bueno si se le cambia de mano no da ni patada”.

Los perros de pastor eran de raza del Pirineo, color negruzco, y pastor catalán, canela claro. Apenas se utilizaron los mastines. con su collar de pinchos metálicos, podían ser peligrosos si se iba a robar al corral. Debieron de dejar de utilizarse probablemente por la desaparición en estas tierras de los lobos, que tuvo lugar a finales del siglo XIX, lo que da a entender que se llevaba perro para defender al ganado de las alimañas, pero no para conducirlo, que es un uso posterior.



Fig. 18: Carrancla o collar de hierro para defenderse el perro de los lobos. Corral del Goyo. Sangüesa.

48. Ajuar del pastor: utensilios, armas, ropas.

Los utensilios del pastor son muy elementales. En su cabaña una sartén, una olla de hierro y un caldero para hacer las migas, una aceitera y una vasija de cerámica para el sebo o la manteca. La sal solía tenerse dentro de un trozo de cuerno y la cuchara era de boj. Siempre llevaba consigo un cuchillo o navaja, por si tenía que matar una oveja, en caso de enfermedad inesperada, para quitarle la piel. Para alumbrarse utilizaron teas, candiles y posteriormente un farol de carburo. No era costumbre el llevar armas.

El pastor iba vestido de la manera siguiente. Un espaldero confeccionado con piel de choto o de cabra sin quitarle el pelo, con hebillas y correas por los hombros y por la cintura. El delantero podía ser también de piel pero mejor de piel sin curtir, con la lana, atado con correas por las rodillas y por la cintura. Gorro de lana de color negro, o pasamontañas de paño o boina negra, y alguna vez sombrero de paja en el tiempo más caluroso. En un principio abarcas de cuero con cuerdas y posteriormente de goma, de rueda de coche, con hebillas. “Borceguines”, borceguíes, de piel con la suela claveteada. Calcetines por lo general de lana blanca, rara vez negra, pues las ovejas de este color escaseaban sobremanera.



Fig. 19: Ordeño de ovejas lachas en el Valle de Roncal (Navarra).

Cubrían las piernas con polainas o “perneras” de cuero fuerte, de buey, por encima de las botas hasta las rodillas atadas con hebillas, que hacían los guarnicioneros, o también con peales o pealetas de de lana. El pantalón era de pana de color marrón o de dril duro negro, y si no llevaban espaldero, una chaqueta de pana o de lana confeccionada a mano. A veces llevaban una faja de lana blanca. El zurrón o morral, en bandolera, estaba fabricado en piel y se adornaba con clavos de bronce de pequeña cabeza, que reproducían las iniciales del nombre y apellido del pastor y otros adornos. Por último, un gran paraguas “de dos cañas” de color negro les protegía de la lluvia incluso, a veces. del sol.

49. Productos del pastoreo. ¿Cuál es el destino de las reses? ¿Dónde y cómo son vendidas? El empleo de la leche, la fabricación del queso, el uso del suero. ¿Se calienta la leche mediante piedras candentes? ¿Qué otras labores de mano hacen los pastores?

Las cabras se criaban para abastecer de leche a la casa y por el cabrito o los dos cabritos que parían anualmente. El cabrito se sacrificaba, por lo general, en la propia casa. Las ovejas no se ordeñaban. Muchos pastores mataban sus propias reses en el corral o los corderos en casa, cuando era para propio consumo. Cuando se vendían los animales para carne, se llevaban al matadero municipal. Una mujer “la tripera”, se encargaba de limpiar las entrañas, “los menudos”. La carne se vendía obligatoriamente en la “tabla” o carnicería propia del Ayuntamiento, que ejercía el monopolio y se arrendaba a un particular. Al carnicero se le llamaba “cortador”. Las pieles eran vendidas a los curtidores.



Fig.20: Elaborando queso en el Valle de Roncal (Navarra).

A veces, los propios pastores se encargaban de salar y secar, sobre todo alguna pierna de cabra o de oveja, se llamaba carne “en cecina” y su gusto era similar al jamón de cerdo.

En raras ocasiones se hacía queso en la localidad, pues está documentado que en el pasado se abastecían sus vecinos de quesos procedentes de los valles pirenaicos, especialmente del Roncal. El suero que resultaba después de hacer el queso y requesón lo utilizaban una vez hervido, para engordar cerdos y terneros.

No hay constancia de calentar la leche mediante piedras candentes.

No ha sido un hecho generalizado, pero hay testimonios de que ha habido algún pastor mañoso que fabricaba cucharas de boj y cucharas largas, llamadas “raseras” para revolver, que adornaban con algunos dibujos.

Era más corriente que los pastores se hiciesen su palo o vara, utilizaban, por lo general, ramas de avellano y para enderezarlas las calentaban en el fuego de una hoguera. Les hacían con la navaja ciertos dibujos “para distinguirlos de otros palos”.

Asimismo, algunos pastores fabricaban las “cañabras, cañiabras, canabras” o collares de roble para colgar de ellos los cencerros. Hendían una rama verde hasta conseguir una cinta ancha y alargada a la que daban la forma de collar. A veces, grababan con la navaja las iniciales del nombre y apellido del amo y otros adornos.

50. *¿Cómo se transportan al valle los productos de la majada o pasturaje?*

No hay respuesta.

51. *¿Cómo se mide la leche?*

Generalmente la leche se vendía en las propias casas que tenían vacas, se realizaba la medida y el pago en la propia entrada, junto a la cuadra. En menos ocasiones, una mujer con un cántaro de leche a la cintura y las medidas de hojalata de cuartillo, medio litro y un litro, la vendía por las casas.

52. *¿Cómo y cuándo se efectúa el esquila de las ovejas?*

El mejor mes para esquila de las ovejas es el mes de mayo aunque también tenía lugar en junio. Hasta hace unos treinta y cinco años el esquila se hacía con tijera, a mano, después con máquina esquiladora.



Fig.21: Cuadrilla de esquiladores de los Valles Pirenaicos en Sangüesa.

A veces se les ataban a las ovejas sus cuatro patas, era mejor, en otras ocasiones sin atar. Se le podía colocar al animal o encima de un tablero o directamente sobre el suelo. La operación era realizada o por el propio pastor, ayudado por algún compañero, o se contrataba a una cuadrilla de esquiladores, que era lo más normal. Famosos eran los esquiladores de

Lumbier. Había diversas formas de esquilar, unos comenzaban el esquilado desde la cabeza, otros desde las patas delanteras, otros por arriba hacia los costados y el rabo para terminar por la tripa y luego el resto.



Fig. 23: Tijeras para esquilar ovejas. Cuadrilla de Roncal en Sangüesa.

Había que tener cuidado con las ovejas recién esquiladas para que no se rozaran con las ramas y se hirieran, o les cayera granizo, pues en las heridas les entraba la mosca. Recién esquiladas era mejor conducir las a favor del aire, pues así cogían más polvo y tierra y no les picaba la mosca.

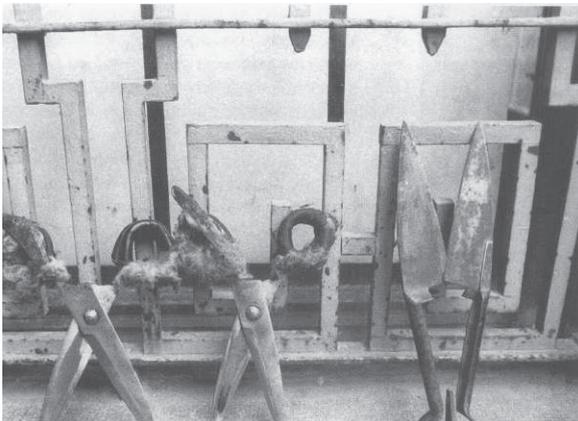


Fig. 22: Tijeras de esquilar. Colección Nicolás Navallas.

53. *Caza de alimañas: raposos, tejones, topos... Uso de espantapájaros. ¿Cuáles?*

Hasta finales del siglo pasado se cazaron lobos en términos de la localidad, y en los montes de Peña y de Aibar. Había personas especialmente dedicadas a este menester, “los alimañeros”, el ayuntamiento les recompensaba según fuesen machos, hembras o crías. En abril de 1858 se acordó dar una batida por el monte de Peña en persecución de animales dañinos y matanza de lobos por los perjuicios causados al ganado. (AMS, Acuerdos).

Ha sido más corriente cazar con cepos grandes, se les ponía como cebo cabezas de sardina o tripas, el cebo se tapaba con tierra y briznas de hierba. Una receta de finales del siglo XVIII para cazar zorros es la siguiente: “Su cebo se ha de hacer con las cosas siguientes: Se ha de derretir media libra o una de tocino rancio en una sartén y a esta grasa se ha de echar un par de cebollas bien picadas, más un sueldo de canfora, más callos de caballería, estos cuanto más corrompidos mejor. Después estos cuatro géneros deben freirse en dicho sartén con un poco de harina de trigo o salvado menudo, y se hace una torta todo rebuelto, de suerte que quede en cuerpo como torta. Y este cebo se ha rastrear un pedazo por encima de la tierra en media legua del circuito del paraje del zepo, y si más camino mejor de alto en alto por donde suelen andar los zorros, pero al paso que se ba rastreando con el cebo se echarán algunas migajas del expresado cebo, para que bayan comiendo hasta que llegue al cebo y con el pedazo que se halla atado al dicho cebo se queda en seguida cerrando y logra su fortuna. Es de Bernardo. (APS)

Desde siempre se ha utilizado como espantapájaros la figura humana, conseguida mediante unos palos con chaqueta, pantalón y sombrero, con no demasiado éxito, pues a la larga los animales descubren la trampa. Actualmente se colocan sobre las hortalizas papeles brillantes y cintas de colores, atados con cuerdas, que se mueven con el viento, y cristales para reflejar la luz. Lo más moderno para que los pájaros no entren a comer a las mieses es colocar una especie de cañón, que, cada cierto tiempo, dispara un tiro y produce gran estruendo.

54. ¿Durante el invierno toman los pastores en alquiler terrenos donde apacientan sus rebaños, y a qué precio? ¿O practican la libre circulación de terrenos baldíos?

Todos los rebaños tienen su corraliza con derecho a pastar.

55. ¿Hay caminos tradicionalmente utilizados por los pastores con sus rebaños para trasladarse de unas regiones a otras? Describanse tales rutas.

Sangüesa en la zona media de Navarra, entre los Valles Pirenaicos y la Ribera, era paso forzoso de los rebaños de ovejas, que desde el Valle de Roncal se dirigían hacia el sur, a las Bardenas Reales o las corralizas de determinados pueblos. Lo hacían, y lo siguen aún haciendo, por las rutas muy antiguas llamadas cañadas. El camino que parte del Roncal llegaba a la sierra de Leyre, atraviesa Yesa y desde el término de Javier arranca el llamado “camino viejo” hasta Sangüesa. Aquí recibe, asimismo, desde hace siglos, otros nombres: “cañada o Cabañera de los Roncaleses”, “Carrera de Xabier” y “Camino de Malpaso”, por este topónimo sito en su recorrido.

La otra cañada desde Roncal llegaba también hasta Leyre, y después de atravesar el puente de Tiermas, hoy cubierto por el pantano, por la izquierda del Aragón alcanzaba Undués de Lerda y desde aquí hasta Sangüesa, en donde confluía con la otra cañada.

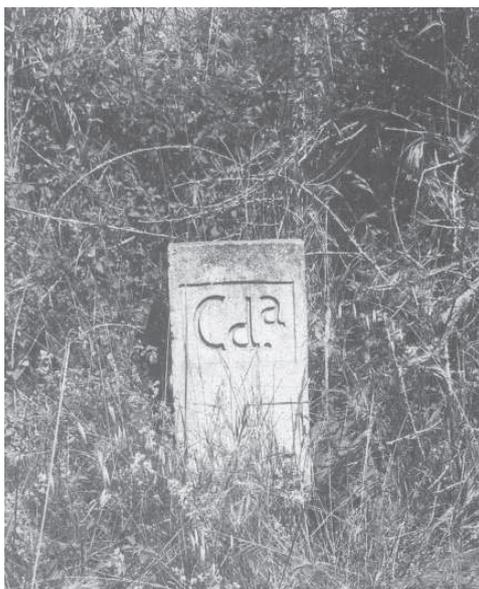


Fig.24: Mojón en Malpaso, Sangüesa, señalando la Cañada de los Roncaleses.

Desde Sangüesa la cañada, siempre hacia el sur, atra viesa Gabarderal y se dirige hacia el monte de Peña en dirección hacia Carcastillo, Mérida, Caparrosa, etc. para llegar a la Bardena Blanca o a la Bardena Negra, todavía más al sur.

Sangüesa era final de etapa de los rebaños roncaleses, al día siguiente alcanzaban Peña (San Gervasio), y al siguiente el término de Carcastillo, etc. El desplazamiento del ganado hacia el sur, la Bardena, por su propio pie, tenía lugar a partir de San Miguel, 29 de septiembre y solían regresar en mayo. Los rebaños eran encerrados en Sangüesa en corrales o “barreras” del extrarradio de la ciudad, en casa la “Roncala” o en casa del “Sorico”. Hacían noche, y de mañana temprano partían hacia la Bardena o hacia pueblos sureños.

El guarda municipal de campo les cobraba a los pastores un impuesto por el paso del ganado. En siglos pasados este impuesto salía a subasta. En 1653 este arriendo suponía para el Municipio un ingreso de 14 ducados al año “de la subida y bajada del ganado que pasa por la cañada de esta villa”. En 1760 el arriendo del paso por la cañada suponía 3 ducados anuales más otros 3 del paso por las “traviesas”, o caminos más estrechos que las cañadas. Era costumbre realizar el arriendo a candela en una sala del ayuntamiento la víspera de la Navidad. (AMS)

El rebaño de ovejas, conducido por varios pastores, iba precedido por algunos chotos que llevaban enormes cencerros metálicos, produciendo un ruido muy característico, que servía de señal de llegada a las localidades. A los lados iban los perros pastores para obligar al ganado a caminar por la ruta marcada, a veces eran mastines con collares de puntas de hierro. Sin sitio determinado, antes de la mecanización del transporte, iba generalmen-

te un burro, pocas veces un mulo, con los comestibles: carne de cordero, pan, jamón y el vino. A veces, se adelantaba algo un pastor para preparar la comida en ruta. Hacia San Miguel los rebaños abandonaban los pastos pirenaicos para dirigirse hacia el sur, y durante el mes de mayo o junio, según el tiempo, volvían hacia el norte a sus lugares de origen.

Tenemos alguna referencia de que en el pasado algún rebaño de Sangüesa fue en trashumancia a la sierra de Andía, ya que no podían ir a la Bardena, por no ser pueblo congozante de estas tierras.

VOCABULARIO (SANGÜESA)

- Abejar.** Conjunto de colmenas de abejas.
- Aborral, pastos de.** Se refiere a los pastos de monte, en contraposición a los pastos de llano.
- Arna.** Colmena antigua hecha de caña y mimbre en forma de tronco de cono en disminución hacia la boca.
- Amorrar.** Ponerse las ovejas durante las horas de calor la cabeza de una bajo el vientre de la otra para dar se sombra.
- Arcial.** Aparato consistente en dos palos y una cuerda que se colocaba en los morros de las caballerías para que estuviesen quietas durante el herraje. ¿Lacial?
- Asaduras.** Se dice al conjunto de entrañas de un animal.
- Bación.** Especie de comedero de madera para los cerdos.
- Barrera.** Parte del corral al descubierto provista de una valla o cerco.
- Basquilla.** Enfermedad de los animales ovinos-caprinos.
- Calderada.** Lo cocido (patatas, berza, menudillo, etc.) en un caldero para los cerdos.
- Calorear.** Ponerse el ganado a la sombra en las horas de más calor.
- Cañada.** Camino para el ganado.
- Cañiabra, cañabla.** Collar realizado en madera para colgar los cencerros al ganado.
- Capón.** Pollo castrado.
- Caramelico.** Trozo de cera bendecida con la que se hacían pequeñas cruces para colocarlas sobre las puertas para proteger el recinto.
- Cecina.** Carne seca y salada de oveja o de cabra.
- Cimbalada.** Conjunto de campanillas colocadas en el collarón.
- Cortador.** Equivale a carnicero.
- Corraliza.** Corral para encerrar el ganado y tierras de pastos y aguas que le pertenecen. Normalmente son municipales.
- Cubierto.** Parte del corral protegida por techumbre, en contraposición al patio o barrera.
- Cuto.** Cerdo.
- Chucarrar.** En el día del matacutto quemar el pelo del cerdo mediante

- ollagas encendidas.
- Chula.** Chuleta frita de tocino.
- Dula.** Rebaño de varios dueños que pastan en común.
- Escalera.** Entramado de madera encima del pesebre.
- Esquilones, esquilas, cencerros:** trucos, cañones, quartizos, metal, carnaleras, raleras, chaclas, piquetes.
- Facería.** Terreno para pastos común y limítrofe entre dos pueblos.
- Garañón.** Asno grande para cubrir burras o yeguas.
- Gorrín, gurrín.** Cerdo pequeño.
- Guito.** Adjetivo con que se le nombra al animal que da coces.
- Hatero.** Burro del pastor.
- Hormiguillo.** Enfermedad en el casco de los animales.
- Lorca.** Madriguera que hacen los conejos en el suelo para criar.
- Lueca.** Gallina clueca.
- Mantuda.** Dícese de la gallina enferma que ahueca las plumas.
- Matacutu.** Operación de matar el cerdo.
- Menudo.** Tripas, patas y sangre del cordero o cabrito.
- Modorra.** Se aplica a la oveja con enfermedad al cerebro.
- Mondonguera.** Mujer que se encarga de hacer el mondongo y los embutidos con ocasión de la matanza del cerdo.
- Moquillo.** Enfermedad infecciosa que afectaba sobre todo a los perros.
- Morcillón.** Morcilla hecha con el intestino ciego.
- Mosquera.** Terreno sombrío apto para llevar el ganado en las horas de más calor.
- Nave.** La parte del corral cubierta.
- Patio.** Zona del corral descubierta, equivale a barrera.
- Porciga.** Equivale a pocilga.
- Presente.** Obsequio que se hace a familiares y amigos con ocasión de la matanza del cerdo de algunas carnes o embutidos del animal.
- Prueba.** Espectáculo para probar las vacas y toros bravos en la plaza.
- Patera.** Enfermedad en los cascos de los animales que equivale a glosopeda.
- Pepita.** Músculo bajo la lengua de las gallinas que les impide comer y hay que extirparlo.
- Pértiga.** Palo largo con punta metálica para estimular a los bueyes.
- Queleta.** Especie de puerta hecha con troncos y palos para el corral.
- Recular.** Obligar a un animal a ir hacia atrás.
- Saludar a los animales.** Acción propia del saludador o curandero que en siglos pasados conjuraba a los animales cuando estaban enfermos, sobre todo de rabia.
- Tabla.** Equivale en tiempos pasados a establecimiento de carnicería.
- Tanganillo.** Madera colgante que se les ponía a los galgos colgada del cuello para impedirles la caza durante la veda.
- Témpano.** Se llama al tocino sin nada de magro.

Torcedor. Palo con cuerda que se les introducía a los ganados mayores en la oreja para inmovilizarlos.

Torzón. Cólico en los animales hinchados por comer hierba mojada.

Tralla. Látigo para fustigar a las caballerías.

Trato. Negociación en la compraventa de los ganados.

Tripera. Mujer encargada en el matadero de limpiar los menudos.

LISTA DE INFORMANTES

Simón Jiménez, nacido en 1928

Maximino Artuch, 1925

Hipólito Lecumberri, 1939

Félix Iso, 1923

Nicolás Navallas, 1924

Antonio López, 1925

Andrés Pemán, 1921

Puri Ozcoidi, 1923

Alejandro Asenjo, 1944

Sebastián Ferraz, 1940

• Créditos fotográficos:

Juan Cruz Labeaga: 1, 2, 3, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 22, 24.

Archivo F.J. Beúnza: 5, 7, 8, 14, 15, 19, 20, 21, 23.

LABUAPENA

Euskal Herriko Atlas Etnografikorako Zangozan (Nafarroa) ahoz egindako galdeketa bat da. Historia-etno grafiarekin lotutako datuak ere agertzen dira. Lan honetan etxean hazten diren animali espezieak bildu dira, bai eta larrean bazkatzen ibiltzen direnak edo kortetan babestuta egoten direnak ere. Era berean, auzo-larreak, udalaren jabetzako korta zatiak eta “terrenos aceros” direlakoak (euskaraz muga-larreak) edo inguruko herriekin banatuta ko larreak jaso dira.

Artzainen bizimoduari buruzkoa zehatzagoa da: larreei buruzko araudia, artzain-lanaren baldintzak, artzainaren zereginak... Erronkari-tik Nafarroako hegoalderako bidean, Zangozako udalmugartean, dau-den bide edo erret abeldi deak daude jasota. Gaiaren inguruan tokiko herri-hizke ran erabiltzen diren 62 hitz daude bllduta alfabeto-arauz.

RESUMEN

Se trata de la encuesta oral realizada para el Atlas Etnográfico de Vasconia en Sangüesa (Navarra). En ocasiones se añaden datos de etnografía histórica. El trabajo anota las diversas especies de animales que se crían en casa, pastan en el campo o se refugian en corrales. Quedan constatados los pastos comunales, las corralizas de propiedad municipal y los terrenos faceros, o de pastos compartidos, con los pueblos limítrofes. Lo referido a la vida pastoril está tratado con más detenimiento: el reglamento de pastos, las condiciones de trabajo del pastor, sus diversas actividades. Se anotan los caminos, o cañadas reales, desde el Valle de Roncal hacia la Navarra del sur, a su paso por la demarcación municipal de Sangüesa. Se recogen alfabéticamente 62 vocablos del habla popular referentes al tema.

RÉSUMÉ

Il s'agit de l'enquete orale réalisée par l'Atlas Ethnographique du Pays Basque a Sangüesa (Navarra).

Parfois, on y ajoute des données d'ethnographie historique. Le travail montre des diverses espèces d'animaux élevées a la maison, paitrant dans les champs ou se réfugiant dans les cours. On constate les paturages com muns, les cours de propriété municipale et les terrains faceros ou terrains a paturages partagés avec les villages voisins.

Pour ce quiest de la vie des bergers, celle-ci est abor dée plus soigneusement: le réglément des paturages, les conditions de travail du berger, ses diverses activités. On montre les chemins, ou drailles, de la Vallée du Roncal vers la Navarre sud, lors de leur passage par le territoire municipal de Sangüesa. On recueille alphabétiquement 62 vocables du langage populaire concernant ce sujet.

SUMMARY

This is an oral survey carried out for the Ethnographic Atlas of the Basque Country in Sangüesa, Navarra. In some cases historical ethnographical data are added. The work notes the various kinds of animals which were raised in the house, grazed in the fields or kept in enclosures. There are records of the common pasture lands, the corrals owned by the municipality and the pasturas shared with the neighbouring villages.

Pastoral life is dealt with in more detail: the regulation of pasturas, the shepherd's working conditions, his various activities. A record is made of the tracks, or drovers' roads, from the Roncal Valley to the south of Navarra, where they pass through the municipal district of Sangüesa. There is an alphabetically ordered glossary of 62 local terms referring to these subjects.