

Costumbres y tradiciones viajan con los rebaños (y VI)

V. Heras. Periodista

A lo largo de los cinco trabajos publicados, hemos intentado poner de manifiesto la importancia que el ganado merino tenía en España, y aún fuera de nuestras fronteras, analizando sus orígenes, sus características, su geografía, sus estructuras, y su expansión por todo el mundo.

Lógicamente, el tratamiento de estos temas, donde con frecuencia hay que recurrir a la estadística y a la cita histórica, no permite un estilo muy literario, sino más bien todo lo contrario. Por ello, en este sexto y último trabajo, que publicamos a modo de broche final, vamos a intentar aproximarnos a las costumbres y tradiciones merineras, desde una óptica menos analítica y desde luego más desenfadada.

VIENEN LAS MERINAS

Ya se van los pastores a la Extremadura,
ya se queda la sierra triste y oscura.

POPULAR

Esta canción popular, que se atribuyen sorianos y riojanos, tiene sus orígenes en la merinera sierra de Cameros y se entonaba fundamentalmente con la partida de los primeros rebaños hacia los pastizales del sur, hacia los **extremos**.

Cada año, el otoño marcaba este peregrinaje ganadero y cuando el cierzo del Moncayo se hacía más fino, y las grullas iniciaban su emigración en geométricas formaciones, la ovejas merinas se preparaban para cruzar las Castillas en busca de horizontes más calidos.

En su trashumación, pastores y ganado recorrían los cerca de ochocientos kilómetros que separan los agostaderos de León y Soria de los invernaderos andaluces y extremeños, plantándose hacia finales de octubre en los pastizales de La Alcudia, y aún en algunas tierras soleadas del Mediterráneo.

La llegada coincidía prácticamente con la paridera; primero, en los hatajos **tempranos**, mas tarde en los hatajos medianos, posteriormente en los hatajos **tardíos** y, finalmente en la **chicada** (ovejas que tiene el parto más retrasado) con la que se llegaba al final del ciclo reproductor.

A la vista de esta estructura hay que pensar que el rebaño de merino trashumante estaba formado por tres **hatajos de parir** (las ovejas de vientre en los ciclos antes descritos), otro de **borras** (corderas y primas para reposición), otro de **moruecos** (sementales) y un último de **mansos** (conocidos también como **encencerrados**).

En cuanto a la disposición de estos animales dentro del propio rebaño, Julius KLEIN nos refiere que "los encabezaban los **moruecos** y las ovejas **parideras**. Era un

trato de favor para hacerles a éstas más descansada la marcha y que comieran la flor de los pastos a lo largo del camino".

LOS PASTORES

Dentro de los pastores que conducían los rebaños de merinos trashumantes había una estructura jerárquica, lo que suponía una clasificación por categorías "laborales" en función de cada cometido.

Según algunos autores al frente de los pastores iba el **mayoral**, casi siempre a caballo, que era el responsable absoluto ante el dueño del ganado; luego venían los primeros pastores, llamados **rabadanes**; después los segundos, y luego los **zagales**, mozalbetes aprendices del oficio en realidad.

Según otros, cada cabaña estaba bajo el mando de un **mayoral**, dividida en rebaños de unas mil cabezas cada uno. Los rebaños más pequeños se denominaban **hatos**, **manadas** o **pastorías**. El rebaño comprendía, además cincuenta **moruecos** y veinticinco **encencerrados**, que estaban a cargo de un pastor, con cuatro **zagales**, **rabadanes** y cinco **mastines**.

A la vista de esto, parece claro que la mayor categoría la tenía el **mayoral**; seguido -en orden jerárquico- por los **rabadanes**, compañeros, personas, ayudadores, sobrado (especie de corretornos) y **zagales**.

Además de esta clasificación "laboral", había otras denominaciones en función de un trabajo específico, tales como: **carnerero**, **borrero**, **hatero**, **ropero**, **ranchero**, etc., trabajos complementarios todos ellos que eran desempeñados por los mismos pastores del rebaño.

Aunque en los últimos tiempos todos estos pastores de la trashumancia percibían sus honorarios en forma de salario exclusivamente, los emolumentos de antaño se fijaban por tres conceptos distintos: la **excusa** (el ganado propiedad del pastor sostenido a cargo del rebaño), la misión (conjunto de víveres y alimentos) y finalmente el sueldo.

LA INDUMENTARIA

La indumentaria de estos pastores de la trashumancia, nos hace recordar lo que Virgilio dice de los pastores de Libia: "El pastor africano lleva encima todo lo que necesita para la vida: casa, armas, utensilios diversos, perros, incluso la familia viaja con él siempre".

Efectivamente, también estos pastores de la transhumancia se puede decir que viajaban "con la casa a cuestas", aunque sus familias en este caso, quedasen en las sierras de origen al decir del cantar:

Ya se van los pastores, ya se van marchando,
más de cuatro zagalas quedan llorando.

Volviendo a la indumentaria, se tiene pruebas de que estos merineros llevaban poco más o menos el siguiente atuendo: colgados a la espalda varios pellejos de carnero enrollados que le servirían de lecho; una marmita para cocer los alimentos y una mochila o gran zurrón (lógicamente de piel de carnero) que entre otros objetos podría contener: una o dos escudillas, una cuchara de palo, una lanceta para sangrar los corderos, las tijeras de esquileo, un hacha pequeña y un cuchillo de monte.

Para beber agua sería suficiente una colodra de hueso (quizá hecha de cuerno de morueco); para beber vino, una bota bien sobada a la que darle tientos entre trecho y trecho, mientras se careaban los ganados.

Durante la marcha, el compañero inseparable del pastor era el "gancho", además de los perros, lógicamente; en las paradas, el redil se convertía en el principal instrumento de manejo.

El primero era una vara cercana a los dos metros, rematada en su extremo por una pieza redondeada y curva, que permitía retener a cualquier animal sujetándolo por el corvejón.

Estos "ganchos" de los merineros, como las garrochas de los pastores estantes o las varas clásicas de los feriantes, eran auténticas obras de arte que pasaban de generación en generación como símbolo de dignidad en el oficio.

En cuanto al redil, se trataba de un aprisco móvil hecho a base de redes y de estacas (o bien con teleras y cancellas de madera) donde se recogía el ganado para pernoctar.

Por la noche, y con el ganado metido en el redil, los pastores se aprestaban al descanso en un lugar abrigado y lo más cómodo posible, aunque casi siempre a cielo descubierto. En ocasiones, los chozos de retama construidos por otros pastores para el esquileo, y abandonados en pleno campo, era lugar más seguro para guarecerse de las lluvias.

LOS PERTRECHOS

Con cada rebaño trashumante partían varias acémilas de carga, que llevaban los "avíos" y pertrechos necesarios para el mes de caminata.

Además de los rediles, estas bestias portaban los cercos, las emegas (particulares y del común), las marcas para grabar a fuego en los cuernos de los moruecos, los calderos y primitivos enseres de cocina, los pellejos de los animales muertos en ruta, y sobre todo la sal, que como dice KLEIN "se repartía a prorrato".

Además de transportar estos enseres, las mulas de carga que acompañaban a los rebaños servían en ocasiones para portar en sus serones alguna res enferma o algún cordero recién nacido, o en sus aguaderas provisiones del líquido elemento.

La comida de los pastores también era transportada por estos animales, aunque por lo general era bastante frecuente adquirir provisiones (sobre todo frescas) en las pocas poblaciones que se cruzaban.

COMERCIO AMBULANTE

El paso de las merinas despertó en algunas localidades de la obligada ruta, un comercio de productos ganaderos, entre los pastores y los habitantes de estas poblaciones, que en general, hacían coincidir las fechas de sus ferias y sus mercados con la época de paso de los ganados.

Los merineros solían vender algunos animales, lana, pieles y queso, denominando **merchaniegas** a las reses vendidas de esta manera.

A veces, estos mismos pastores solían comprar ganado estante que nada tenía que ver con el merino, para venderlo posteriormente una vez reciado, llamándose a este tipo de animales ganado **chamorro**.

Con el aumento de este comercio ambulante, crecieron también las transacciones de animales robados, por lo que los tratos entre ganaderos y feriantes hubieron de reglamentarse cuidadosamente, imponiendo en algunos casos impuestos y tasas y en otros severas restricciones.

LOS PERROS

La prueba de la importancia que los perros tenían en las cabañas trashumantes nos la da el hecho de que recibieran igual cantidad de comida que los pastores; de que todo daño inferido a uno de estos cánidos se pagase con cinco o más ovejas de multa y, que la posesión de un **mastín** extraviado fuera considerada ilegal.

Las referencias a los perros guardianes de ganado son abundantes en los diferentes Tratados de Agricultura; a título de ejemplo, nos vamos a permitir citar tan solo a COLUMELA y a Alonso DE HERRERA, como muestras cualificadas de cuanto decimos.

COLUMELA (Libro Séptimo, Capítulo XII) refiere que "Este perro no debe ser tan flaco ni tan ligero como los que persiguen a los gamos, a los ciervos y a los animales mas veloces; ni tan grueso ni pesado como el que guarda la casería y el granero: pero sin embargo ha de ser en algun tanto pronto y ágil: porque nos hacemos con él para que riña y pelée, y no menos para que corra: pues debe rechazar las asechanzas del lobo, seguir á este ladrón fiero cuando huye, hacerle que suelte la presa, y traérsela; por lo cual si su cuerpo es largo, es mas á propósito para estas ocurrencias que si es corto o cuadrado: porque (como he dicho) algunas veces exige la necesidad que se persiga con ligereza la ligereza de la fiera: los demas miembros se aprueban si son semejantes á los del perro de la casería. A estas dos especies de perros se ha de dar á corta diferencia el mismo alimento: porque si las heredades son de tanta extension que sostengan rebaños de ganados, todos sin distinción se mantienen cómodamente con harina de cebada y suero".

Estos consejos de COLUMELA parecen coincidir con la alimentación que los merineros daban a sus mastines, ya que la "pella" o "perruna" (ración diaria estaba hecha a base de harina de cebada, torta de chicharrones, y suero procedente del prensado de los quesos que se elaboraban en determinadas épocas del año).

Alonso DE HERRERA, por su parte, nos refiere en su "Agricultura General" (Libro Quinto, Capítulo XII) que: "Quanto en lo del ganado es bien que entre los mastines



El paso de la merinas despertó el comercio de productos.

traigan un perro conejero, mayormente si es la tierra aspera, porque estos sienten mas que los grandes, y corren bien tras el lobo en compañía de los mayores, por que son mas ligeros, y con el sabor de los otros osan adelantarse, y por ser ligeros alcanzan y detienen al lobo entretanto que los mayores llegan, y si es tierra llana tengan con los mastines otro mestizo de galgo y mastina, por el mismo respeto ya dicho".

Al referirse a la morfología de estos animales, Alonso DE HERRERA dice:

"Los mastines se procuren quanto mas pudieren deste talle y hechura, han de ser de grande cabeza, tanto que parezca tener, o ser un tercio del cuerpo la cara que parezca de hombre, muy grande boca, y muy ancha, y muy abierta, los bezos grandes que cuelguen de la boca, las orejas muy grandes, y caídas: los ojos muy relucientes, vivos que parezca que centellean, prietos, y no zarcos de muy grande ladrido y espantoso, de muy ancho pecho, y espalda, el cuello gordo, y muy corto, el cuerpo corto, cuadrado, y no luengo, los brazos gordos, y bien vello-sos, los dedos largos, y bien partidos, y que assienten muy bien todo el pie y mano, y la cola corta, y gorda, es señal de más fuerza".

Tanto Alonso DE HERRERA, como el anteriormente citado COLUMELA, coinciden en sus Tratados en que estos perros para guardar el ganado deben ser blancos para evitar que por la noche se les puede confundir con los lobos.

Tales animales solían ir provistos de **carlancas** (una especie de collar guarnecido de pinchos) que les protegían en su lucha contra las fieras, y constituían la mejor garantía en la defensa de los rebaños.

Pero junto a estos imponentes mastines españoles, que tanto servicio prestaron a las cabañas trashumantes, convivían en el rebaño otros tipos de cánidos, tales como los **castrados** y los **careas**. Los primeros, al carecer de época de celo, garantizaban un estado de vigilancia constantes; los segundos, se utilizaban excepcionalmente como perros conductores, teniendo en el "Gos de'atura" o "perro pastor del Pirineo" a la raza más caracterizada.

A la vista de esto se puede decir que la trashumancia de ganado ovino en España no se hubiera concebido sin la existencia de los mastines; estos perros musculosos, peludos y fuertes, capaces de soportar la fatiga de las marchas largas y defender los rebaños de lobos y ladrones, merecerían un comentario mayor que los imperativos de espacio nos impiden.

GASTRONOMIA PASTORIL

De los condumios primitivos al arte cibario hay un trecho de siglos, en el que las modas, costumbres e influencias foráneas, han ido modelando una historia de fogones cada vez más racional y perfeccionada.

En el caso de España, la evolución de la cocina ha discurrido de forma paralela a sus múltiples culturas y avata-

res históricos, dejando cada civilización una pátina culinaria a partir siempre de unas materias primas básicas como el aceite, el trigo, el vino, la carne, y más tardíamente las especias.

Al enmarcar la Mesta en este contexto histórico, lógicamente hay que partir del siglo XIII, aunque para un conocimiento más prístino nos vamos a permitir arrancar de una civilización más primitiva, en la que el pastoreo era su práctica habitual: los godos.

Sobre este pueblo tribal, mitad pastores y mitad guerreros, Diodoro de Sicilia afirma que sentían verdadera fruición por las legumbres (habas, garbanzos, guisantes, lentejas, etc.) y que celebraban sus fiestas alrededor de una hoguera en la que asaban las carnes y hervían los pucheros.

Los visigodos, más tarde, parece que imponen el consumo de carne que suelen acompañar con una especie de "gachas" llamadas "pulte" a base de harina y legumbres cocidas, y que denominan "pulmentum" cuando la carne es seca. Al parecer, el puls (puchero) romano había sido el antecedente directo de este "pulte" y del otro "pulmentum".

Con la dilatada dominación árabe, la población cambia sus hábitos de consumo, aunque las gachas a base productos feculentos (en ocasiones acompañados de carnes) siguen estando vigentes como antecedente inmediato de la olla y del puchero.

La presencia de los judíos consolida, en cierta manera, la cocina del puchero a través de la "adafina", que a semejanza del cocido típicamente español se componía de tres platos: caldo, legumbres y carnes.

Durante la Edad Media la convivencia de tres poblaciones: judíos, mozárabes y mudéjares, con los españoles, propició una diversificación de la cocina en función de las costumbres, citándose como productos objeto de comercio (según el mercado de León) los cereales, las legumbres y las frutas, además -como es lógico- de todo lo derivado de la matanzón.

El Arcipreste de HITA, ese fraile vicioso y glotón, nos enumera en su "Libro del Buen Amor" las carnes que consumían los españoles de la época, hablando de los ansares, cecinas, costados de carneros, piernas de puerco fresco, jamones enteros, etc., mientras que según Arnaldo DE VILANOVA (médico de Pedro III de Aragón) el potaje era el plato nacional que permitía tantas variaciones como aguantara el bolsillo.

En la España de los Reyes Católicos, el gazpacho con aceite y vinagre constituía una parte básica de la dieta de los habitantes de Extremadura y Andalucía, aunque la suculenta despensa que se abrió con el descubrimiento del Nuevo Mundo supuso un cambio importante en las costumbres alimenticias, al introducirse productos como la patata, el maíz, el cacao, el cacahuete, el tomate, el pimiento, el ánade, el pavo, etc., desconocidos hasta esa fecha.

Durante el llamado Siglo de oro, los mejores pucheros

se cuecen en la Corte y en los conventos, aunque a nivel popular sigue mandando la olla de tres vuelcos: sopa, legumbres y carne, y los recursos de la matanza como nos recuerda CERVANTES en su Don Quijote al decir: "esta Dulcinea del Toboso, tantas veces en esta historia referida, dicen que tuvo la mejor mano para salar puercos que otra mujer de La Mancha".

La cocina del siglo XVI se deja traslucir en la magnífica "Agricultura General" de Alonso DE HERRERA, aunque hay numerosas obras de la época donde se hacen citas como: "Alcuscuzú con garbanzo" (La lozana andaluza, Francisco DELICADO), "Una olla de algo más de vaca que carnero", "lentejas los viernes" (CERVANTES, Don Quijote), "Haciendo la olla con tanto gordo de tocino que solo tenía el nombre" (Mateo ALEMAN, Guzmán de Alfarache, etc.).

Durante los siglos XVIII y XIX se acusan notablemente las influencias francesas, aunque la cocina popular sigue apegada a sus viejas tradiciones, que parece compartir también el monarca Carlos IV con la "olla podrida" como plato favorito, y a la que según parece suele "añadir jamón, gallina y otras cosas especialmente sabrosas, puesto que cuanto más encierra y más "podrida" está, mejor huele y más honra otorga a la mesa en que es servida".

Más tardíamente, el viajero y escritor Teófilo GAUTIER, referiría sobre nuestra gastronomía: "Después de la sopa sirvieran el cocido, plato típicamente español, o, mejor dicho, único plato español, pues es el que se come todos los días desde Irún hasta Cádiz y viceversa".

Efectivamente el cocido, olla, puchero o pringote, es un guiso genuinamente español y era hasta hace muy poco, y sigue siendo aún en muchas partes, la comida general a mediodía. En cada región, y aún en cada provincia, este plato se matiza con elementos naturales que representan una perfección, lo que asegura, a pesar de ser el mismo plato todos los días, que sea esperado como algo nuevo.

¿HUBO UNA COCINA EN LA TRASHUMANCIA?

Efectivamente, dentro de esta sucinta historia de los fogones españoles, hay un espacio reservado para esa cocina robusta, en ocasiones sobria, de recios sabores, itinerante y auténtica, que es la de los pastores trashumantes.

Como puede suponerse tal "gastronomía" pastoril está definida por la geografía que en cada momento se recorrería, aunque hubiera una serie de productos básicos comunes, tales como el vino, el aceite o el trigo.

A partir de aquí, cada región cruzada por cañadas y caminos pastoriles, aportaba lo característico de su cocina. En el caso de Castilla y León serían sus cecinas, los más diversos productos del cerdo (embutidos, androllas, botillos, farinatos, chanfainas, etc.), las migas canas y los asados.

En las tierras manchegas, con aromas de azafrán y sabor de ajos, los célebres galianos citados en "El Quijote" son sin duda, el plato más pastoril, sin descartar lógicamente el morteruelo, la olla podrida, el pisto y las gachas y migas.

En Extremadura, la despensa del Emperador Carlos V, hay dos sedes gloriosas de nuestra gastronomía: Alcántara y Guadalupe. En lo popular, y por tanto próximo a lo pastoril, mandaba la caldereta, el morteruelo, la cahuela, el frito extremeño, las migas y los gazpachos.

Pero aunque toda esta cocina tradicional y popular se

entronca fácilmente en los hábitos y costumbres de los itinerantes merineros, lo cierto es que en la práctica, la alimentación de estos pastores era mucho más sobria y sencilla. Bastaba con el pan, el queso, el vino, la manteca (pringue's), la sal, y algunos productos de la matanzón para ponerse de camino; el resto se compraba a lo largo del trayecto.

Hemos llegado al final. El propósito que nos hicimos al abordar esta sucinta historia del Merino lo hemos cumplido, dentro de las limitadas posibilidades de espacio que permite cualquier género periodístico, y por ello nos sentimos satisfechos en la seguridad de que este trabajo puede ser una primera contribución para empresas más importantes en el futuro.

Bibliografía

Ofrecemos seguidamente una relación de libros consultados y relacionados con la historia del merino.

- KLEIN, J.: "La Mesta".
 GARCÍA MARTÍN, P.: "La ganadería mesteña en la España borbónica".
 ELIAS, L. V. y MONTÓN, C.: "Los pastores de cameros".
 "Descripción de las cañadas reales". *Edic. Museo Universal*.
 LAGUNA, E.: "Historia del merino".
 DGPA: "Merino breeder in Spain".
 GARZÓN, J. y SILVA, A.: "De la sierra al llano".
 "Catálogo de razas ovinas".
 M.A.P.A.: "Colección de manuales utilísimos".
 MARTÍN PENA, M.: "La casa de ganaderos de Zaragoza".
 GRÁFICAS UGUINA: "Reglamento de vías pecuarias".
 PUBLICACIONES AGRÍCOLAS DE CALPE: "La lana".
 PASTOR DE TOGNERI, R.: "La lana en Castilla y León antes de la organización de la Mesta".
 BISHKO, CH.: "El castellano, el hombre de la llanura. La explotación ganadera en el área fronteriza de La Mancha y Extremadura durante la Edad Media".
 VALDÓN BAREQUE, J.: "Alfonso X el Sabio y la Mesta".
 JEAN PAUL LE FLEUR: "Las cuentas de la Mesta (1510-1709)".
 PASTOR DE TOGNERI, R.: "Ganadería y Precios. Consideraciones sobre la historia económica de León y Castilla (siglos XI-XIII)".
 J. GONZÁLEZ: "El Reino de Castilla en la época de Alfonso VIII".
 UREÑA y SMIENAUD: "El Fuero de Cuenca".
 HINOJOSA: "Documentos para la historia de las instituciones de León y Castilla".
 SINDICATO NACIONAL DE GANADERÍA: "Archivo de la Mesta". *Libros de Cuentas (cuartos)*.
 R. DE CARANDE: "Carlos V y sus banqueros".
 PÉREZ, J.: "La revolución des Comunidades de Castilla (1520-1521)".
 ULLOA, M.: "La hacienda real de Castilla en el reinado de Felipe II".
 LADERO QUESADA, M.: "La hacienda real castellana entre 1480 y 1492".
 ANES y ALVAREZ, G.: "La crisis agraria en la España moderna".
 BISHKO, CH.: "Sesenta años después: la Mesta de Julius Klein a la luz de la investigación subsiguiente".
 KLEIN, J.: "Los privilegios de la Mesta de 1273 a 1276".
 LÓPEZ, R. S.: "El origen de la oveja Merina".
 MINGUEZ, J. M.: "Ganadería, aristocracia y reconquista en la Edad Media castellana".
 PASTOR, R.: "La lana en Castilla y León antes de la organización de la Mesta".
 VICENS VIVES: "Historia Económica de España".
 GARCÍA DE VALDEVELLANO, L.: "Curso de Historia de las Instituciones Españolas: de los orígenes al final de la Edad Media".
 SÁNCHEZ FERNÁNDEZ, L.: "Evolución histórica de las Hermandades Castellanas".
 GÓNGORA, J.: "Alfonso IX".