

*Pastoreo en Sola:  
de la trashumancia a los pastos  
de altitud y a las queserías  
en el fondo del valle*



**2**

***Kepa Fernández de Larrinoa***  
***Universidad Pública de Navarra***

*ager* • nº 8 • 2009

Revista de Estudios sobre Despoblación y Desarrollo Rural  
Journal of Depopulation and Rural Development Studies

***Pastoreo en Sola: de la trashumancia a los pastos de altitud  
y a las queserías en el fondo del valle***

*Resumen:* El autor reflexiona sobre los aspectos cambiantes de *olha*, una peculiaridad del ecosistema pastoral de montaña característico de Sola, región pirenaico-francesa de habla vasca. El artículo recoge dos ejemplos etnográficos: uno de inicio de los años 1990, y el otro, de 2005. El primero ilustra el efecto de la modernidad en *olha*, constatando que ante los embates de las fuerzas económicas externas muchos ganaderos renegaron de la actividad, abandonándola paulatinamente. En el segundo se expone la experiencia cooperativa Azkorria, organizada en torno a un sistema agroganadero alternativo, distinto del tradicional pero apuntalado ideológicamente en sus mismos presupuestos culturales.

*Palabras clave:* Pirineos, pastoreo, cooperativas de queso, ecosistema de montaña, gestión de los recursos naturales.

***Shepherding in Pays de Soule: a shift from sheep moving towards high mountain  
grazing areas to herders moving to cheese making at the bottom of the valley***

*Abstract:* In this article the author unveils the changing aspects of *olha*, which is an idiosyncrasy within the mountain ecosystem of the highlands of Sola, a region in the French-Basque Pyrenees. The article gathers two ethnographic examples from the village of Muskildi: one is from the early 1990's, and the other one is from 2005. The former focuses on the impact of modernity on the *olha* system, showing that exogenous economic forces effected local farmers giving up agricultural activities in the region. The latter explains the making of Azkorria, a co-operative of farmers who have decided to organise an alternative pastoral system. Even though this differs clearly from the customary, its promoters present it as ideologically linked to tradition.

*Keywords:* Pyrenees, shepherding, cheese co-operatives, mountain ecosystem, natural resource management.

Recibido: 5 de enero de 2009  
Devuelto para revisión: 2 de abril de 2009  
Aceptado: 30 de junio de 2009

Kepa Fernández de Larrinoa es profesor de Antropología Social en el Departamento de Trabajo Social de la Universidad Pública de Navarra.

Correo electrónico:

kepa.fernandezdelarrinoa@unavarra.es

## Introducción

Este artículo versa sobre los aspectos cambiantes de *olha*, una peculiaridad del ecosistema pastoral de montaña característico de las Tierras altas de Sola (Haute-Soule en francés) o Goi Zuberoa, región pirenaico-francesa de habla vasca que colinda con la Navarra francesa [Behe Nafarroa], la Navarra española [Nafarroa] y *Pays de Béarn* [Biarno].

En Alta Zuberoa destaca su paisaje, abrupto y montañoso, del que *olha*<sup>1</sup> es parte constituyente. *Olha* ha sido estudiado por diversos autores en épocas distintas (Cavaillès, 1910; Lefebvre, 1933; Peillen y Peillen, 1965; Ott, 1981; Dendeletche, 1982 y 1989). La literatura especializada informa de que *olha* no solo nombra al ecosistema pastoral de *Pays de Soule* sino que es una práctica ganadera que actúa como eje estructurante del conjunto paisajístico local. Llama la atención que *olha* es un sistema de manejo ganadero que refleja la existencia una relación directa entre, de un lado, la graduación y distribución, sobre el terreno de las especies vegetales, los biotipos, los tiempos de exposición solar y, de otro, la disposición de los edificios e instalaciones humanas y ganaderas. Se trata de una relación de correspondencias que varía según

---

1• *Olha* es el vocablo vasco local. La expresión romance es "sistema de cayolar".

los niveles de altura y la orientación de las vertientes y faldas de las montañas suletinas (Dendaletche, 1980 y 1982).

Los estudiosos del sistema *olha* han puesto de manifiesto que en Zuberoa las actividades humanas se ordenan *in extenso* siguiendo un ciclo anual que gira alrededor del consumo ganadero de pasto. Esto es, los referentes territoriales de la región están asociados al ciclo de la hierba, pudiéndose distinguir tres: los prados próximos a las casas sitas en las aldeas situadas al fondo del valle; las bordas-almacén de heno en los claros del bosque; y las cabañas de pasto estival de la alta montaña. Estas, como decimos, se llaman *olha* o *cayolar*, y son edificaciones asociadas a un sistema de explotación colectiva, comunitaria, y de corte igualitarista, de los pastos de altitud.

Precisándolo con palabras vernáculas: *etxalte* (la casa, el huerto, los edificios agroganaderos contiguos), *herria* (que aglutina al núcleo de población y las tierras de campo circundantes), *bordalte* (esto es, las bordas insertas en los campos de pasto y heno, junto al bosque de media montaña; normalmente a medio camino entre la casa-residencia del núcleo de población y los pastos de altitud), y *olhak* (pastos e instalaciones humanas y ganaderas en los puertos de montaña), son expresiones del lugar cuyo análisis revela el modo como los campesinos han estructurado el paisaje cultural distintivo de *Pays de Soule* a lo largo de la historia.

Si bien la *Coutume de Soule* ha regulado la trashumancia a las tierras altas al menos desde el siglo XVI (Grosclaude, 1993), colaborando así a configurar un paisaje cultural *sui generis* en Zuberoa, lo cierto es que *olha* (su modelo de estructuración territorial y uso y gestión de los prados en altura) entró en declive en los años 1970 (Ott, 1981; Woodhead, 1987). Hoy se encuentra en proceso de transformación, bien porque algunos ganaderos abandonan las actividades ganaderas bien porque otros las ejecutan siguiendo parámetros novedosos. Ante el abandono de las actividades ganaderas tradicionales, el éxodo y el envejecimiento de la población que actualmente caracterizan a Zuberoa, las instituciones europeas han impulsado programas de desarrollo rural para la salvaguarda de la economía y cultura locales (Fernández de Larrinoa, 2006 y 2007), por lo que se han diseñado numerosos proyectos de intervención medioambiental y agroganadera, como los propuestos desde Leader, Feder, Life, Natura 2000 y otros programas. Estos son programas de la Comunidad Europea que repercuten en las zonas europeas de montaña (véase <[www.euromontana.org](http://www.euromontana.org)>), y Zuberoa no es una excepción<sup>2</sup>. Con todo y con eso, abundan los casos en que el resul-

2• En Zuberoa destacan los relacionados con la introducción del oso en valle vecino de Axpe (Ferrere, 2000) y el programa Natura 2000 (Welch, 2007).

tado de los programas de desarrollo rural en áreas desfavorecidas de montaña difiere de los objetivos institucionalmente anunciados porque su ejecución contribuye más, si cabe, a la transformación cultural social de las actividades agroganaderas locales, favoreciendo la aparición de conflictos vecinales y movimientos sociales de oposición<sup>3</sup>.

Claude Dendaletche, profesor de la Université de Pau et des Pays de l'Adour y director del Centro de Biología de los Sistemas de Altitud, estudió en la década de 1970 las singularidades ecológicas y antropológicas de los Montes Pirineos señalando que los ecosistemas pastorales son sistemas ecológicos que comparten una característica singular; a saber, ajustan su estructura ecológica a los movimientos trashumantes de los herbívoros radicados en los espacios y áreas pastorales. Los herbívoros se procuran alimentos a sí mismos. Asimismo, transforman las hierbas de los pastos y las hojas y ramas tiernas de ciertos arbustos en ítems y comestibles aptos para el uso y consumo humanos. Es así que generan alimentos, como carne y leche. También materias primas como, entre otras, pieles y lanas. El estudio de Claude Dendaletche (1980, 1982) indicaba que en los ecosistemas pastorales los herbívoros constituyen el eslabón primero de una cadena de transformación de energía.

El proceso transformativo ocurre de acuerdo a los ritmos biológicos y fases de la naturaleza cuyo ciclo completo el hombre se ha afanado en conducir, ya desde época pretérita, para su provecho propio. Consecuentemente, el ecosistema pastoral de los montes Pirineos es resultado de un elenco de estrategias socioculturales (Comas d'Argemir y Soulet eds., 1993) y bioculturales (García-Ruiz, 2001; Pineda *et al.*, 2002). Muestra de ello es la trashumancia, una práctica que cumple el objetivo de salvaguardar la realización de una cadena de alimentación sencilla<sup>4</sup>, sostenida en el ciclo de la naturaleza; esto es, siguiendo los cambios estacionales y los procesos de fotosíntesis que guían los intervalos anuales de progresión y agotamiento biológico de las hierbas de pasto y demás especies del reino vegetal.

Dentro del ecosistema pastoral pirenaico peculiar de los años 1970 y antes, Claude Dendaletche identificaba a los animales trashumantes como los elementos

- 
- 3• Un estudio comparado es el de Vaccaro y Beltrán (2007) quienes han compilado artículos de autoría diversa que analizan, en distintos valles de las dos cordilleras, los referentes socioculturales y económicos que caracterizan el proceso de cambio contemporáneo en los Pirineos, entre los que destacan los complejos turísticos, las urbanizaciones residenciales y la normativa europea de conservación medioambiental.
  - 4• Claude Dendaletche la denomina 'ecosistema de cadena alimentaria corta' (Dendaletche, 1982: 704).

estructurantes centrales del sistema (Dendaletche 1982: 689). De ahí que las regiones ganaderas que actualmente se organizan todavía alrededor de la trashumancia disponen de hábitats y entornos que no son sino paisajes culturales y ecosistemas pastorales local e internamente estructurados. Esto es, son paisajes que responden tanto a la acción humana y códigos lógicos y simbólicos como a procesos físicos y químicos, razones por las que su investigación requiere -inevitablemente- el ensamblaje de perspectivas tan diversas como son las de la biología, la ecología, la economía, la geografía, la antropología, y otras (Morgan [1868] 1986; Naveh y Lieberman 1994; Netting 1977).

No obstante lo anterior, examinar hoy el paisaje suletino en términos de ecosistema pastoral centrado en la movilidad del ganado ovino resulta problemático. Habiendo sido una actividad hegemónica durante el Antiguo Régimen, la llegada de la modernidad a Sola supuso el decaimiento del sistema *olha*<sup>5</sup>. El objetivo de este artículo es mostrar que, a diferencia de los siglos anteriores, en el siglo XXI los animales trashumantes ya no son las figuras centrales que estructuran el sistema pastoral de Goi Zuberoa. Elocuentemente, hoy son los expertos y técnicos de la administración del Estado quienes regulan la práctica agroganadera en las zonas de montaña (Gómez Benito, 1995; Mauriel, 2000). Además, últimamente los organismos europeos transnacionales y las corporaciones económico-financieras globales aumentan exponencialmente su grado de presión sobre los *modi vivendi* y culturas locales (Clunies-Ross y Hilyard 1992; Goering, Norberg-Hodge y Page 1993; Bové 2004; Regidor 2005; Robin 2008).

Es así que en las páginas siguientes me fijo en una localidad suletina, Muskildi, y describo los aspectos cambiantes más significativos dentro del sistema *olha* durante las últimas décadas allí. Con tal fin presento dos etnografías que, aunque conectadas, difieren entre sí. Una se hace eco del abandono del sistema *olha* en Muskildi en los años 1980, lo que fue efecto de las pautas sociales, culturales y económicas de la modernidad francesa. La segunda etnografía narra la forja de algunos modelos alternativos que surgen en Sola en los años 2000 como respuesta local a las consecuencias localmente desestructurantes de la modernidad. A continuación, pues, describo el estado de la actividad ganadera de ovino en Muskildi, que enmarco dentro de la región

---

5• Al igual que Enrique Dussel (1993), entiendo por 'modernidad' la integración de las regiones periféricas francesas en el sistema de Estados-nación, que se caracteriza por la escolarización obligatoria (homogeneización cultural nacional), la asimilación de las actividades económicas locales a la economía de mercado y al desarrollo económico industrial nacionales. Este es un proceso cuyos efectos son visibles en Zuberoa a partir de la segunda mitad del siglo XX (Martin *et al.*, 1948; Weber, 1976).

suletina, para lo que proporciono un conjunto de datos geográficos, demográficos y agroganaderos que corresponden a Zuberoa. Son datos estadísticos que muestran la fuerza sociológica y demográfica con que las transformaciones, innovaciones y vicisitudes ganaderas irrumpen en la vida de los habitantes de Zuberoa. La historia reciente de Muskildi y los datos estadísticos correspondientes a la actividad agroganadera de Zuberoa muestran que la práctica trashumante está en decadencia. También que quienes han tomado la decisión de seguir en la agroganadería lo hacen siguiendo parámetros bien distintos de los tradicionales.

Este artículo parte de las consideraciones previas y de los referentes teóricos de antropología social presentados en Fernández de Larrinoa (2000, 2008a, 2008b) y se apoya en mi cuaderno de campo, derivado de exploraciones sobre el terreno realizadas en 1990-1992 (18 meses), 1996 (6 meses), 2004-2005 (30 fines de semana) y 2007-2008 (10 fines de semana).

## *Haute-Soule: aproximación geográfica*

Zuberoa se puede representar a escala en un plano, obteniendo un rectángulo de proporciones equivalentes a 20 km de ancho en dirección este-oeste, y 40 km de largo en dirección norte-sur. Atendiendo al cambio de altitud sobre el nivel del mar, dibujaríamos un triángulo, tal que situaríamos el vértice superior en un punto equivalente a los 2.017 m que alcanza el pico Orhi, y el inferior reflejando los cerca de 100 metros de altitud que corresponden a las llanuras de Mauleón.

Siguiendo el eje pirenaico de este a oeste, Goi Zuberoa discurre en su lado sur desde el pico de Anie (2.304 m) a Orhi (2.017 m). Les hermana una cadena de montañas donde asoman otros picos elevados como, por ejemplo: Arlas (2.044 m), Piedra de San Martín (1.760 m), Lakura (1.877 m), Otsogorrigaña (1.973 m), Gaztarrigaña (1.732 m), Atxeritogaña (1.650 m). El conjunto encierra cavidades, simas y barrancos, destacando las cuevas de Camou-Zihigi y los vestigios de prehistoria humana que alberga. También resaltan los relieves cársticos y las formaciones de *flysch*, O, los impresionantes barrancos de Holtzarte y Kakoeta. Adicionalmente destaca algún ecosistema anantrópico como es el bosque primitivo del mazico cárstico de Anie-Anielarra que, rayando Alta Sola, comparten el Alto Roncal y Baretous. En el cercano valle de Ossau hay otro ejemplo de ecosistema anantrópico, Herrana. Sin embargo, los

estudios de prehistoria y arqueología testimonian que Goi Zuberoa ha sido desde antiguo un lugar prominente de pastoreo (Viers, 1966). Hoy a pie de este conjunto de cimas hay cuatro pequeñas poblaciones fronterizas: Santa Engracia y Larraiñe en Zuberoa; e Isaba y Otsagabia en los valles navarros de Roncal y Salazar, respectivamente.

## *Haute-Soule: aproximación económico-demográfica*

Zuberoa es un lugar pirenaico donde el índice de población ha caído alarmantemente a lo largo del siglo xx. El censo de 1999 indicaba 13.471 habitantes, cuando eran 25.173 en 1881 y 16.563 en 1990 (INSEE, 1996; Régnier, 1991: 22; Fernández de Larrinoa, 2000: 60). Tres cuartas partes de la población residen en el cantón de Mauleón, esto es, en las Tierras Bajas. Pero el declive demográfico es mucho mayor en las Tierras Altas. La tendencia demográfica en Zuberoa, pues, es esta: pérdida acusada de población; envejecimiento abultado de la pirámide de población; y un índice alto de soltería, particularmente entre los titulares varones de las explotaciones agroganaderas (en torno al 30% en los años 2000) (Fernández de Larrinoa, 2000).

Los cambios demográficos vienen acompañados de cambios en la agricultura y ganadería: del total de 6.221 personas de población activa suletina en 1990, 2.531 –que representaban el 40% del total– pertenecían al sector primario; entre 1980 y 1990 un tercio de la población dejó la agricultura, cerrándose una casa de labranza de cada cuatro. El cierre de las casas ganaderas de base familiar ha ocurrido de acuerdo con las distintas circunstancias ecológicas que caracterizan a las Tierras Bajas y Altas, respectivamente. Los datos concernientes a la economía campesina local que informan de las bajas en el padrón agrícola durante 1970-1999 son tajantes: en el cantón de Atharratze (Tierras Altas) el 44% de las explotaciones de carácter familiar se dieron de baja, mientras que fueron el 33% en el cantón de Mauleón (Tierras Bajas). Pero mientras las casas de labranza familiar languidecían, las explotaciones agroganaderas de carácter industrial prosperaban: entre 1970 y 1999 se incrementaron en un 32% en las Tierras Bajas; 2% en las Altas).

También son significativas las pautas de distribución de la población activa en el sector primario según los datos correspondan a los residentes de las Tierras Bajas o

Altas. Por ejemplo, el censo agrícola de 1990 mostraba un 32,70% de población agrícola activa en el cantón de Mauleón, y un 62,45% en Atharratze. Juntos, los dos cantones componían un 40% de población activa agroganadera (Observatoire économique de la Soule, 1992; Fernández de Larrinoa, 2000: 62-63). Transcurridos diez años, en 2000 el censo agrícola indica un 22% de población agrícola activa; e informa de un abandono importante de explotaciones, que sitúa en torno al 32% para el período 1979-2000 (Welch, 2007).

Centrándonos en la trashumancia estival a los puertos de montaña, vemos que 1.015 explotaciones agrarias de 43 municipios tienen derecho al uso de los pastos de altura suletinos, que gestiona el *Syndicat de Soule*. Con todo, tan solo 340 explotaciones han hecho uso de su derecho a los pastos de montaña en 2006, lo que contrasta con que el tamaño medio de los rebaños de ovejas que pastan en los pastizales estivales; el número de cabezas por rebaño ha aumentado de 126, en 1988, a 188, en 2000. Otro asunto que considerar al analizar los aspectos cambiantes de la trashumancia en Zuberoa es que su práctica está muy generalizada entre las explotaciones ganaderas de las Tierras Altas, mientras que es mínima en los llanos del valle, donde las granjas tienden a la producción industrial y la ganadería intensiva (Welch, 2007).

Otras distinciones entre los campesinos de las Tierras Altas y Bajas de Zuberoa son como sigue. La cría de ovino (74,87%) y bovino (20,30%) ocupa el 95% de la economía campesina del cantón de Atharratze. En el cantón de Mauleón los datos difieren significativamente: la agricultura ocupa el 15,01%; la cría de ovino el 61,90%; y, la de bovino el 2,99% (Observatoire économique de la Soule, 1992; Fernández de Larrinoa 2000: 64).

En conclusión, los datos expuestos arriba indican que el sistema pastoral *olha* se enfrenta a un dilema contemporáneo: a saber, su continuidad en el tiempo es incierta.

## *Bortüka: la trashumancia a los pastos de altura*

La trashumancia de ganado a los puertos de montaña se acomoda a las directrices de *olha*. *Olha* o cayolar es una asociación de ganaderos que ponen en común un número determinado de ganado, comparten una cabaña y pastos, y se alternan en el cuidado del ganado y la elaboración de queso (Cavallès, 1910; Ott, 1981: 131-150).

Todos los años, los socios se reúnen el día llamado *igante zuriz* (domingo de pasión). La reunión lleva por nombre *artzainbideka*, esto es, los preparativos del pastor, y se celebra en un café o fonda. Se convoca para acordar asuntos como los siguientes: cuántas cabezas aporta cada ganadero; la logística concerniente al día y la forma de subida a la cabaña de los pastos de altura; la contabilidad; la organización del trabajo colectivo dentro de la cabaña y fuera con el ganado; y otros.

Un asunto importante es la organización del grupo a la hora de elaborar el queso. La elaboración de queso es una actividad colectiva y los ganaderos de cada *olha* se turnan entre ellos diariamente en el desempeño de un papel de los seis que tradicionalmente se ejercen: *neskatoa*, la criada; *axurzaina*, el encargado de los corderos; *antzuzaina*, encargado de las ovejas carentes de leche; *artzain mitila*, el criado; *artzain nagusia*, el pastor principal; *etxekanderea*, la señora de la casa. Los quesos del día pasan a ser del ganadero que ese día ejecuta el papel de *etxekanderea*, en cuya elaboración es asistido por *artzain nagusia* (Ott, 1981: 151-189; Peillen y Peillen, 1965; Dendaletche, 1980: 94-102).

Como he señalado más arriba, este sistema colectivo de elaboración de queso y el modo de gestión local de los pastos de montaña estaban en decadencia cuando en los años ochenta inicié mi trabajo de campo en la región (Ott, 1981; Woodhead, 1987).

## Agreber *olha* en Muskildi, 1992

Alrededor de diez *olhak* operaban a mediados del siglo xx en los montes que rodean Muskildi, localidad suletina limítrofe con la Baja Navarra. Cuando conduje trabajo de campo en Muskildi entre 1991 y 1993, los lugareños recordaban los nombres de aquellas *olhak*: Agreber, Donamai, Etxeber, Otatxegi, Lope-Barraix, Bedaxagar, Santz, Iratzabal, Burruz, Estrat. Pero en 1992 únicamente Agreber perduraba abierta. De ahí que en Junio de 1992 indagara sobre la actualidad de esta *olha*. Con los datos que recogí redacté en lengua vasca un artículo que titulé *Olhako azken gazna* ("Los últimos quesos de montaña") (Fernández de Larrinoa, 1992), y resumo abajo.

Agreber *olha* se encuentra al pie del monte Oxkaze, a un lado de la carretera que une Muskildi con el pueblo bajonavarro Donaixti. El topónimo del lugar donde Agreber se encuentra es Saratxaga. Dos edificaciones destacan allí. Una lleva la deno-

minación genérica de borda y proporciona habitación al rebaño. La segunda es un recinto de uso humano, que en el lenguaje local se identifica con el término *olha*.

Cuando en junio de 1992 me instruí acerca de las particularidades que caracterizaban a Agreber, recabé información como que la asociación pastoral Agreber contaba entonces con solo dos pastores en activo que se turnaban en los papeles de *etxeo nagusia* y *etxekanderea*. El *modus operandi* consistía en ordeñar a las ovejas entre mediados de mayo y julio tanto a la mañana como a la tarde. Ninguno de los pastores residía en la instalación de la montaña, sino que durante todo el periodo estival ambos pernoctaban en sus respectivas casas de labranza del núcleo de población. Desde ellas se desplazaban diariamente en coche hasta Agreber los dos momentos de ordeño del día, al amanecer y atardecer. En Agreber, pues, ordeñaban el rebaño y elaborar queso manualmente.

La borda era el lugar de ordeño. En un extremo se colocaban los dos pastores, en el otro el perro de trabajo, y entre medio, las ovejas. Los pastores empleaban sendos artilugios llamados *kaxak*, cajas de ordeño, donde las ovejas del rebaño se introducían una a una para su ordeño. Recogían la leche en un cuenco de metal de nombre *kutxia*. Después, las ovejas pasaban a un recinto exterior, *korralia* (el corral). Ambos participaban en el ordeño en igualdad de condiciones, pero exclusivamente uno de ellos elaboraba el queso del día. Transformar la leche en queso era una actividad no compartida, por lo que en esto se turnaban diariamente.

Una vez ordeñado el rebaño, se abría la puerta del corral dejando libre el paso de las ovejas a los pastizales de Agreber. A continuación, la leche recogida se trasladaba a *olha* para su transformación manual en queso. El proceso era como sigue: se vertía la leche en un caldero voluminoso, *bertzia*, al que llegaba filtrándose entre un manojo de *asunak*, ortigas recién cortadas; se preparaba un fuego bajo de leña sobre el que se colocaba el caldero de leche; al llegar a una temperatura esperada, que el pastor controlaba introduciendo su brazo en el caldero periódicamente, se añadía *gatzagia*, el cuajo; se introducía dentro del caldero un utensilio de madera, *makulla*, con el que el pastor removía la leche, de modo que girase, primero en una determinada dirección, y luego en otra; según la leche cogía cuerpo, el pastor preparaba con sus brazos dentro del caldero una masa, *matoia*, que trasladaba fuera del caldero e introducía en un recipiente circular de madera; a continuación rodeaba *matoia* con una lengüeta de madera de castaño que el pastor apretaba cuanto podía con el fin de prensar la masa lateralmente, al tiempo que la oprimía, de arriba hacia abajo, todo cuanto podía, con el fin de eliminar el líquido que hubiera en el interior de *matoia*. Esta masa láctea, *matoia*, es el asiento sobre el que descansa el resto del proceso, como es el salado, volteado, secado y curación del queso en *gaznategia*, la quesería,

una dependencia separada dentro de *olha*. Antes de depositarlo en la quesería para su curación, cada pastor marcaba su queso con una distinción especial que permitiera su reconocimiento posterior. Cada pastor de Agreber manufacturaba unos veinticinco quesos de casi siete kilos por unidad. En septiembre se bajaban las ovejas a las instalaciones agroganaderas de la casa labriega en Muskildi.

En Agreber, como muchas *olhak* de corte tradicional, la manufacturación de queso venía acompañada de dos actividades complementarias, a saber: tras retirar *matoia* del caldero se recalentaba la leche restante, se recogían las nuevas cristalizaciones lácteas y se introducían en pequeños sacos, gestando un derivado lácteo que los suletinos denominan *zembera*, requesón; retirado el requesón del caldero la leche restante, llamada *xikotak*, era dada a beber a los dos o tres lechones que los pastores criaban junto a la borda.

## *La cooperativa de quesos Azkorria en Muskildi, 2008*

Como en muchas *olhak* de otros municipios suletinos, en los inicios del siglo XXI ya no se elabora queso en Agreber. Hoy se advierte que el manejo de ganado ovino suletino sigue tres pautas divergentes. Una responde al ejemplo recién reseñado, Agreber, donde el ciclo reproductivo del ganado se programa de modo que los cordeiros nazcan entre finales de enero y febrero; los ganaderos se desprenden de ellos a las pocas semanas, dedicándose al ordeño de las madres, cuya leche venden a la empresa Fromageries Des Chaumes en Mauleón, que fabrica queso bajo la denominación de origen Ossau-Irati. Quienes siguen esta pauta conducen en mayo sus rebaños a los pastos de media y alta montaña, y durante un mes, o mes y medio, elaboran queso que destinan al consumo familiar y el entorno de amistades más cercano. Este modo de operar no es sino una remembranza de la concepción tradicional del sistema *olha*, otrora principal.

Por otro lado, hay un grupo que opta por producir ininterrumpidamente leche durante todo el año. Estos ganaderos también suministran su producción de leche a la empresa Fromageries Des Chaumes, pero han cesado de practicar la trashumancia, de modo que mantienen su hato estabulado o pastando en las proximidades de la explotación. Este grupo porfia dentro del *agribusiness*, esto es, dentro de la dimensión

industrial e intensiva de la agroganadería comercial actual. La tercera pauta agroganadera de ovino se diferencia de las anteriores en que sus adeptos comercializan ellos mismos queso de elaboración propia. Es así que la leche de los rebaños de estos ganaderos no se suministra a la industria láctea, sino que ellos mismos la transforman en queso, que comercializan empresarialmente. Consiguientemente, no elaboran queso en los puertos, y es que ahora lo producen en la explotación del núcleo de población de residencia (Boret, 2002).

Se observa, pues, que la modernización de la agricultura europea ha causado la desarticulación contemporánea del sistema *olha*. De ahí el advenimiento de situaciones ganaderas diversas y la variabilidad de uso de los pastos de montaña, que refleja lo versátil de las estrategias familiares y tomas de decisión personales que acompañan a los procesos de cambio sociocultural. Precisamente, esta incertidumbre que cierne sobre la montaña suletina hizo que la Comisión Sindical de Sola encomendase en 1989 un estudio al respecto. El informe examinaba ochenta y tres *olha*, detallaba sus peculiaridades agropecuarias, y constataba que solamente en diecinueve, del total de las ochenta y tres examinadas, se conservaba la práctica de hacer queso. En otras palabras, un 40% escaso de *olhak* perseveraba asido al sistema tradicional de manejo de los rebaños de ovino.

Sin embargo, hay un asunto que contrasta con el declive del sistema tradicional de uso de pastos de montaña en Zuberoa, que es la progresiva innovación de las instalaciones inmuebles de uso pastoril. Estas se agrandan y modernizan multiplicando por seis su tamaño original. Asimismo, se instalan dormitorios con camas, duchas y servicios higiénicos, energía solar, cocina de gas, toma eléctrica, agua caliente y otras innovaciones que contribuyen a mejorar la calidad de vida en las cabañas de montaña. O puede que se construya una nueva o nuevas edificaciones al lado de las primitivas. También se han abierto pistas nuevas, y mejorado las que ya había, por lo que acceder a las chabolas en vehículo de motor resulta sencillo. Y al mejorar la calidad interior de las instalaciones de montaña, estas se alquilan durante la temporada otoñal de caza. E igualmente, hay quien propone darles un uso turístico. Consecuentemente, la controversia se ha instaurado en el ambiente local.

En general, la trashumancia suletina ha estado vinculada a la elaboración de queso de consumo propio. Los datos apuntan a que en Zuberoa la producción de queso ha mudado de principios económicos, al igual que ha variado su ubicación espacial y temporal. Correspondientemente, la trashumancia suletina ha modificado su carácter. Indicativo de este cambio es el ejemplo siguiente. Un grupo de pastores fundó en 1985 una cooperativa de queso en la localidad suletina de Gotaiñe. Al punto advirtieron que elaborar queso y comercializarlo directamente redundaba positiva-

mente en sus economías familiares, lo que produjo una reacción doble: varios cooperativistas decidieron salirse y operar individualmente para lo que adecuaron su *etxaltea* [caserío o granja-residencia]; pero la asociación también recibió peticiones de afiliación por parte de otros pastores interesados en hacer y comercializar queso. Los asociados atendieron a la demanda con una ampliación de la cooperativa: montaron nuevas y más amplias infraestructuras que instalaron en la localidad denominada Zalgize. Desde entonces ocurre que periódicamente algún cooperativista abandona la asociación y se establece por su cuenta en la actividad quesera (Boret, 2002).

Por tanto, se advierte una inflexión: antes se producía queso durante mes y medio en la montaña, que después se consumía familiarmente; ahora bien no se elabora bien se produce durante seis o siete meses en la casa de labranza propia del valle, a continuación comercializarlo directamente bajo una denominación o *label* del lugar, esto es, *le produit de terroir*. Efectivamente, en Zuberoa el queso de elaboración tradicional estaba asociado a los pastos de verano de los puertos y destinado al consumo interno. Por otro lado, la reconversión de las casas de labranza del valle en pequeñas queserías gestionadas familiarmente coincide con el hecho de que los pastos de verano se impregnan de imágenes con valor simbólico-cultural y ecológico y medioambiental. También coincide que tanto los productores de queso como la administración pública europea, francesa y departamental participan en el proyecto común de exhibir cultural y turísticamente los productos agroganaderos locales. Así, en Zuberoa están las marcas Ossau-Irati e Idoki, que vienen acompañadas de *La route du fromage Ossau-Iraty*, un itinerario turístico-cultural-comercial diseñado entre los representantes de la administración, las asociaciones y los productores locales.

Finalizo esta sección glosando la experiencia cooperativa Azkorria en Muskildi. En 2001 diecisiete ganaderos del lugar tomaron la decisión de crear una cooperativa de queso, de gestión participativa y alternativa al modelo industrial dominante. Fabrican sus quesos en Muskildi y tienen instalada la quesería al lado de la carretera que les une con Urdiñarbe, la localidad vecina. Se da la circunstancia que la quesería está situada en uno de los puntos de Muskildi más bajos sobre el nivel del mar, lo que contrasta con los anteriores quesos de, por ejemplo, Agreber *olha*, manufacturados en uno de los puntos más altos de la localidad. Los cooperativistas de Azkorria producen la leche con que elaboran sus quesos, al igual que los comercializan directamente. Los quesos de Azkorria han sustituido a los de Agreber *olha* y las otras *olhak* anteriores de Muskildi, aunque los quesos de Azkorria se anuncian como la continuidad ideológica, económica y cultural del queso de aquellas *olhak* de antes.

Como muestra de lo anterior, traduzco del francés al castellano el contenido de cuatro paneles explicativos, expuestos en las paredes de la quesería Aizkorri de

Muskildi el día 22 de Marzo de 2008 con motivo de la jornada de puertas abiertas organizada por los cooperativistas aquel día:

### **Panel 1**

Azkorria nace de la reflexión de cuatro o cinco ganaderos suletinos que luego en 2001 crecieron hasta diecisiete. Habiendo constatado que las políticas agrícolas productivistas, vinculadas a los objetivos comerciales de los grandes grupos lecheros, conducen a la desaparición de la tradición ovina local y sus oficientes, nosotros hemos pensado poner en marcha una herramienta de transformación común. Por esa razón hemos creado una cooperativa. Cada productor es miembro del consejo de administración, al tiempo que protagonista en la vida de la Quesería tanto en el espacio de gestión como de fabricación o comercialización...

### **Panel 2**

Los adheridos a la Quesería artesanal Azkorria han optado por imponerse un cuadro de objetivos exigentes, en particular en relación con la alimentación del ganado y el bienestar de los animales: supresión de los alimentos fermentados (ensilaje de maíz y hierba); haciendo pastar al ganado todas las temporadas; excluyendo los OGMs; limitando la producción de cada explotación. Queremos asegurar una leche de calidad, un queso cuyo gusto se sustente en su tierra de origen, *La Soule*.

### **Panel 3**

La trashumancia se mantiene todavía como base del sistema de alimentación de la cría de ovino en Zuberoa. Que el rebaño salga de la explotación durante seis meses permite que la explotación se libere para la siega del heno. Los ganaderos copropietarios del cayolar (cabaña del pastor en la montaña) hacen segura la custodia común del rebaño, rotándose en las funciones a ejecutar. El derecho de propiedad de una parte del cayolar da derecho de pasto sobre el dominio correspondiente. El ganadero espera el momento de trashumar, que es cuando se convierte en pastor, pero también lo esperan las ovejas, quienes van a vivir

en plena naturaleza y sin constricciones durante algunos meses (desde el comienzo de mayo hasta el fin de octubre).

#### **Panel 4**

Azkorria se inscribe dentro del concepto agricultura durable. Una agricultura que utiliza y se adapta a las bazas naturales de nuestra provincia (por ejemplo: índice alto de pluviosidad, manejo del ganado según el ciclo de la hierba), sin buscar la reproducción de los modelos productivistas exógenos. Además, esta visión campesina de nuestro oficio es la única manera de conservar un número de granjas suficiente en cada pueblo como para mantenerse y desarrollarse económica y culturalmente.

De las experiencias de Zalgize en 1985 y Azkorria en los años 2000 deriva que en Zuberoa los criadores de ovino, antes de tomar una decisión sobre el futuro de sus explotaciones, primero estudian la pertinencia de los modelos agroganaderos a secundar, que son: abandonar la actividad totalmente; respaldar el modelo tradicional cuanto y hasta cuando se pueda, y engrosar el número de ganaderos asociados a la marginalidad del conjunto socioeconómico nacional y europeo; intensificar el sistema de producción agroganadero, reforzando así la pauta mundialmente generalizada del *agribusiness*; finalmente, comercializar queso de fabricación propia. Sea la que fuere, la decisión acarrea consecuencias al sistema pastoral *olha*, al ecosistema de montaña, y al paisaje que configura, paisaje que -el hilo argumental demuestra- no existe sino como *obra geográfico-cultural*.

---

## *Conclusiones*

En este artículo he argumentado que *olha* no es una mera chabola en la alta montaña, de características plásticas más o menos interesantes o atrayentes, materialmente mejor o peor conservada, totalmente abandonada, o quizá renovada. *Olha*, he manifestado, es más que una edificación en los pastos de altitud suletinos: es (o, hasta reciente, ha sido) partícipe favorecido de un sistema de gestión agroganadero del territorio. El sistema se sustenta en los desplazamientos ascendentes y descendentes del ganado, cuyo perímetro trashumante se circunscribe al ciclo anual del cre-

cimiento de la hierba de pasto, de traza y calidad dispares según la composición, cotas de desnivel y orientación del suelo donde crece. Que durante siglos estos movimientos trashumantes se hayan consumado sin interrupción ha contribuido decisivamente a la estructuración del paisaje de montaña local tal como se conoce hoy.

He relatado dos ejemplos etnográficos. Uno, de inicio de los años 1990. Otro, de 2005. El primero se hace eco del efecto de la modernidad en el sistema de organización pastoral suletino, y constata una respuesta -mecánica- local ante los embates de las fuerzas económicas externas. La respuesta consistió en renegar de la actividad, abandonándola paulatinamente. La consecuencia ha sido que en Muskildi no quedan hoy *olhak* en activo. El segundo confronta el efecto de la posmodernidad en la vida agropecuaria de la región. En este caso la respuesta ha sido reflexiva. Y es que la cooperativa Azkorria organiza un sistema agroganadero alternativo, distinto del tradicional anterior, pero apuntalado ideológicamente en sus presupuestos culturales.

## Agradecimientos

Agradezco los comentarios realizados por los dos evaluadores anónimos.

## Bibliografía

- Boret, S. (2002): "Basque shepherding communities: tradition and identity in Europe". Tesis de grado MO7399, Oxford Brookes University.
- Bové, J. (con Gilles Luneau) (2004): *Campeño del mundo*. Mataró, El Viejo Topo.
- Cavaillès, H. (1910): "L'association pastorale dans les Pyrénées", *Le Musée Social: Mémoires et Documents*, 3, pp. 45-80.
- Clunies-Ross, T. y Hilyard, N. (1992): *The politics of industrialized agriculture*. Londres, Earthcan.
- Comas, D. y Soulet, J. (eds.) (1993): *La família als Pirineus: aspectes jurídics, socials i culturals de la vida familiar, continuïtats i canvis*. Andorra, Govern d'Andorra.
- Dendaletche, C. (1980): *Montañas y civilización vascas*. Bilbao, Mensajero.

- (1982): *Guía de los Pirineos: geología, ecología, biología*. Barcelona, Omega.
- Dussel, E. (1993): "Europa, modernidad y eurocentrismo", en E. Lander (ed.), *La colonidad del saber y las Ciencias Sociales*, Buenos Aires, Chasco, pp. 62-88.
- Fernández de Larrinoa, K. (1992): "Olhako lana: gaztaren azken ondarrak", *Bizia*, 15, pp. 48-52.
- (1997): "Paisaiaren adiera", *Zainak: Cuadernos de Antropología y Etnografía*, 14, pp. 5-11.
- (2000): "Carnival performance and rural theatre in a Pyreneen valley". Tesis doctoral, London School of Economics.
- (2006): *Intervención y vínculo*. Pamplona, Pamiela.
- (2007): *Dones del lugar*. Pamplona, Pamiela.
- (2008a): "Acompañar a las vacas", *Jentilbaratza: Cuadernos de Folclore*, 11, pp. 65-79.
- (2008b): *Escritos de antropología sociocultural*. Pamplona, UPNA.
- Ferrere, C. (2000): *Des hommes, des ours: éco-gestion montagnarde*. Biarritz, Atlantica.
- García-Ruiz, J. M. (ed.) (2001): *Geoecología de las áreas de montaña*. Logroño, Geoforma.
- Goering, P., Norberg-Hodge, H. y Page, J. (1993): *From the ground up: rethinking industrial agriculture*. Londres, Zed Books.
- Gómez Benito, C. (1995): *Políticos, burócratas y expertos: un estudio de la política agraria y la sociología rural en España (1936-1959)*. Madrid, Siglo XXI.
- Grosclaude, M. (1993): *La coutume de Soule*. Baigorri, Izpegi.
- INSEE [Institut National de la Statistique et des Études Économiques] (1996): *Agriculture*. París, INSEE.
- (2007): *Agriculture*. París, INSEE (<www.insee.fr>, octubre de 2007).
- Martin, M.-M., Barbara, T. y North, R. T. (1948): *The making of France: The origins and development of the idea of national unity*, Londres, Eyre & Spottiswoode.
- Muriel, F. (2000): *Du produit agricole à l'objet culturel: les processus de patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord*. Tesis doctoral, Université Lumière Lyon II.
- Morgan, H. L. ([1868] 1986): *The American beaver: a classic of natural history and ecology*. Nueva York, Dover.
- Naveh, Z. y Lieberman, A. S. (1994): *Landscape ecology: theory and application*. Berlín, Springer.
- Netting, R. M. (1977): *Cultural ecology*. Chicago, Cummings.
- Observatoire Économique de la Soule (1992): *Observatoire Économique de la Soule*, 6, Mauleón, Francia.
- Ott, S. (1981): *The circle of the mountains: a Basque shepherding community*. Oxford, Oxford University Press.
- Peillen, J. y Peillen, D. (1965): "L'élevage ovin dans le Pays de Soule", *Bulletin de Musée Basque*, 28, pp. 46-90.

- Pineda, F. D., De Miguel, J. M., Casado, M. A. y Montalvo, J. (2002): *La diversidad biológica de España*. Madrid, Prentice Hall.
- Regidor, J. (2005): "El sector primario ¿Agricultura o desarrollo rural?", *El País*, 29 de abril.
- Régnier, J.-M. (1991): *Histoire de la Soule*. Ekaina, Donibane Lohitzune.
- Robin, M.-M. (2008): *El mundo según Monsanto: de la dioxina a los OGM*. Madrid, Península.
- Vaccaro, I. y Beltrán, O. (eds.) (2007): *Ecología política de los Pirineos: Estado, historia y paisaje*. Tremp, Garsineu.
- Viers, G. (1966): *Les Pyrénées*. Paris, Presses Universitaires de France.
- Weber, E. (1976): *Peasants into Frenchmen: the modernization of rural France 1870-1914*. Stanford, Stanford University Press.
- Welch, M. (2007): "Localidad e influencias globales: el pastoreo en Sola y las regulaciones de la Unión Europea", en I. Vaccaro y O. Beltrán (eds.), *Ecología política de los Pirineos: Estado, historia y paisaje*, Tremp, Garsineu, pp. 45-59.
- Woodhead, L. (1987): "The Basques of Santazi", serie de television *Disappearing World*, Manchester, Granada TV.