

EL PASTOREO DE CABRAS Y EL RASO DE CANDELEDA

PILAR ITURRIOZ, CONCEPCIÓN CARDOSO y PEDRO CASTELLANOS

En el sur de la sierra de Gredos encontramos una forma de vida, el pastoreo trasterminante de cabras que muy pocos pastores aún mantienen, aunque sí son más los que la recuerdan. Nuestro objetivo es mostrar aquello que aún pervive y recordar lo que un día fue. El Raso se creó en los años 30 por el agrupamiento de ganaderos, y su historia tan reciente nos permite contrastar los cambios sufridos con la colaboración de los propios protagonistas del proceso.

Los datos fueron registrados básicamente en trabajo de campo, el verano de 1997. La aparición de párrafos en cursiva obedece al deseo de resaltar vocabulario, expresiones y frescura del lenguaje de nuestros entrevistados, transcribiendo sus respuestas. Queremos hacer pública nuestra gratitud para todos ellos: la familia Tiemblo (Francisca, Coral, Fidela y Vidal), a los pastores Eugenio Campos Chozas y Tomás Retamal, buenos conocedores de la zona, y también a los ediles candeledanos, José Velasco, Jesús Ribera, Manuel Morcuende y a su alcalde Ladislao López.

EL MEDIO FÍSICO

El Raso se localiza en las estribaciones al sur del Macizo Central de Gredos, la zona más alta del sistema que culmina en el pico Almanzor (2592 m), a pocos kilómetros de Candeleda, de la que depende administrativamente. Tres elementos marcan las características geográficas de nuestra zona: la Sierra de Gredos al Norte, el río Tiétar al Sur y torrentes que ponen en contacto sierra y río, como la Garganta de Alardos, la de Santa María o la de Chilla.

El clima es templado, con temperaturas suaves casi todo el año y altas en verano. La cordillera defiende la comarca de los vientos fríos del Norte, pero la dejan abierta a las borrascas del Atlántico que penetran siguiendo los valles. La importancia de los vientos húmedos del Suroeste y de las lluvias orográficas es fundamental. En el área del macizo de Gredos se distribuyen en el otoño, invierno y primavera, cuando en el resto de la sierra son más características de primavera y otoño sólo. Pero también se deja sentir cierta sequía estival, por la escasez

de lluvias veraniegas y las altas temperaturas, lo que explica el traslado del ganado hacia lugares altos, donde la innivación mantiene un alto nivel de humedad hasta fines del verano y favorece los de pastos de buena calidad.

El suelo en la zona en torno de El Raso es uno de los más pobres de todo el término, un cono de deyección formado por canchales arrastrados desde el Almanzor, escasa en arbolado donde lo que abunda es el monte bajo.

LOS CABREROS Y LA TRASTERMINANCIA

La trasterminancia se diferencia de la trashumancia por su menor escala de distancia, de tiempo y de tamaño de los rebaños. Los pastores no lo designan de alguna forma especial, pero sí sabían que lo que ellos realizaban no era lo mismo que practicaban los vaqueros del otro lado de la sierra, con los que tienen relaciones a través del puerto de Candeleda. *Aquí no se llamaba trashumancia, porque era como subir, desde donde estabas en invierno, [...] cuatro o cinco kilómetros más para arriba hacia la sierra y luego volvías a bajar [...] para que las cabras cogieran pastos nuevos.* Esto justifica diferentes comportamientos respecto a la trashumancia, como son los pocos pastores que guardan los rebaños, el traslado de toda la familia a los puestos altos, o el contacto casi semanal con los mercados.

La sequía estival es la responsable de los tiempos de permanencia o abandono de las zonas de pasto. Debido a la gran amplitud de cotas, desde los 600 m donde ya aparecen majadas, hasta los 2.500 de las cumbres, trazar un calendario fijo resulta imposible, al igual que lo es prever el comportamiento pluviométrico. Sin embargo en rasgos generales la subida a los puestos de verano coincidía con el fin de la primavera la estancia duraba unos tres meses. El puesto en que permanecen hasta el siguiente verano es la majada.



Detalle del entramado de madera en una majada.



Figura 1. Mapa de situación.

PASTOS DE VERANO Y CHOZOS

La zona de pastos estivales son las partes altas de la montaña. Hemos recogido testimonios de puestos de verano en torno a los parajes del *Casquerazo* (2.412 m), la *Peña Chilla* (2.202 m), hasta donde se podía ir con caballería por *El Bonillo* o por *Bajanero*, *Hinojoso* (1.644 m.). Hoy continúa trasterminando algún rebaño en el monte número cinco de Candeleda. La toponimia (1) delata otros parajes que también fueron de actividades pastoriles como la *Majada del Chorro*, la *Majada del Nogal*, la *Majada del Pinillo*, *Los Descargaderos* o *Las Queseras*.

En la ubicación de chozos y explotación de pastos influyen factores variables, como el aumento o disminución de pastores y rebaños... Tan sólo hay dos condicionantes físicos: la necesidad de agua y una superficie amplia como para construir los chozos. Normalmente se sitúan en un collao, porque es ahí donde hay un descanso y siempre donde había una fuente al lado [...] Con estas condiciones no hay tantísimos lugares, entonces lo que se hacía era que también pasaban de padres a hijos; [...] tenían como sus distritos ellos ya partidos. Los más antiguos tenían los mejores sitios. Cuando uno [...] deja dos o tres años de ir puede ir otro, pero si sigue yendo nadie se mete. [...] De puesto a puesto tiene que haber una distancia por la sencilla razón de que no se junten las

cabras, por el tema del pasto, porque claro, [...] alrededor se queda muy comido y si se pone a todos juntos hacen un desierto. Van pastando poco a poco y como lo hacen en sitios distintos al final están haciendo un bien para el monte. Así, la distancia mínima entre puestos oscilaba entre el kilómetro y el medio kilómetro.

Las construcciones que conforman el puesto de verano están realizadas con bloques de granito del lugar, madera de roble traída en caballería de zonas más bajas, y cubierta de *escoba* (retama o piorno) de los alrededores; su integración en el medio en ocasiones hace difícil distinguirlos del entorno. Son de los siguientes tipos (2):

El chozo, lugar de habitación de planta circular generalmente, con muros de entre 35 y 50 centímetros de ancho, y un vano pequeño para la entrada, orientado hacia el Sur. Su puerta está encajada en una estructura adintelada de piedra con marcos de madera que se cierra desde el exterior. La techumbre está formada por una estructura de vigas de madera apoyadas sobre los muros, sobre la que se apoyan los *cachones* de roble que a su vez son cubiertos por *escoba*, coronado por lanchas como remate superior que protegen la unión del viga. La cubierta la arreglaban cada nueva temporada uno o dos hombres antes del ascenso de la familia. En ocasiones por el exterior unos troncos apuntalan y fortalecen todo el conjunto. En el interior, con un piso *lanchao* de piedras grandes, lisas, de poco grosor, el espacio aparece diáfano; dormían en el suelo sobre mantas que de día se recogían. En los muros pequeños huecos tenían la función de almacén. El hogar, en ocasiones, se ubicaba junto al muro, cercano a la puerta, con unas lanchas de mayor longitud que sobresalían del espesor general de la pared, y evitaban que el fuego pudiese accidentalmente prender la inflamable cubierta (figura n.º 2) (3). La altura total oscila alrededor de 3 metros y la capacidad es para 3 ó 4 personas.

Las *queseras*, similares a los chozos pero de menor tamaño, estaban junto a una fuente, arroyo o *venero*, que corría por debajo manteniendo el frescor

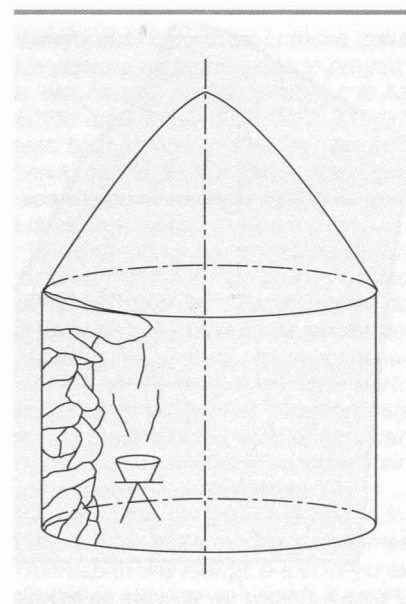


Figura 2. Detalle de lancha sobre hogar para proteger el tejado.

para la conservación de queso y leche. El alfombrado de helechos junto al menor tamaño del vano, mantenían bajas temperaturas. Un canalillo interior recogía el suero sobrante, que se daba como alimento a perros y cerdos. Había alacenas o tableros de madera para los recipientes de la elaboración del queso y su almacenaje. En otras ocasiones se situaban debajo de un *riscal*, en un *cuevo* grande para evitar techarlos.

Otras construcciones no existían. *No había almacén, estaba todo en el mismo chozo [...] y las cabras se dejaban en un collao, donde las corría bien el aire.* Los otros animales que subían, mulas para el transporte y cerdos, se quedaban al pie de los chozos porque sabían que se les iba a dar suero que les gusta mucho, aunque el mejor —el [...] primero— se les daba a los perros con pan. Hoy, sin embargo, observamos rediles metálicos junto a algún chozo.

LAS MAJADAS, PUESTO DE INVIERNO

Alrededor de lo que hoy es El Raso hay un sinnúmero de edificaciones dispersas a media ladera, los *ranchos* o *majadas*, donde pasaban las temporadas de otoño, invierno y primavera. El término *majada* (4) resulta a veces ambiguo, ya que se refieren así tanto a las construcciones para encerrar ganado, como al conjunto de edificaciones en torno a esta. Como conjunto tienen di-

LABORES DEL CABRERO



Figura 3. Croquis de situación de las majadas estudiadas.

versos elementos (5), generalmente autoconstruidos a lo largo de generaciones, y constituyen una unidad completa de explotación.

Está cercado por vallas de granito en vivo. La majada (encerradero) tiene una parte cubierta hecha de mampostería de granito en seco y tejado a una o dos aguas, cuya estructura apoya sobre pilastrones de lajas de granito sin desbastar y pies derechos formados por rollizos de madera. Está completamente abierta por el lateral meridional hacia el corral descubierto, cercado con piedra.

La vivienda (6) suele ser de una planta, quizá con sobrado, de gruesos muros de mampostería con remates de sillería en las esquinas, tejado a dos aguas y pocos vanos. Una dependencia principal tiene el hogar con salida de chimenea y, adosadas, las habitaciones. En algún lugar una escalera interior dará acceso al *sobrao*, usado como almacén (7).

Edificios accesorios, quizá adosados a la casa, serían corrales, establos, gallineros, *cochiqueras* o *zahurdas*, almacenes... Puede haber secaderos de pimentón que aparecen cuando el pastor asume actividades agrícolas. Una fuente, que determinaba la ubicación de la majada, con sus pilas para beber y lavar, y la imprescindible quesera. Otras construcciones pueden ser hornos de pan (8).

La electricidad no ha llegado a las majadas, aunque no faltan inventos modernos en alguna finca, alimentados por baterías o equipos, como el *pastor eléctrico*, hilo conductor electricificado a baja potencia, sujeto con postes de madera, para hacer cercados y rediles provisionales.

La familia cabrera aborda en conjunto distintas tareas ganaderas. Sube toda con los rebaños a la sierra, y mientras los hombres pastorean, mujeres, e incluso niños, desarrollaban otros trabajos. Realizaban los cabreros pequeñas artesanías pastoriles con las que pasaban el tiempo durante el cuidado del ganado a la vez que iban cubriendo sus necesidades realizando o arreglando distintos aperos de uso habitual. En la zona, alguno aún trabaja el cuero para hacer zurrones, y también trabajaron la madera y el cuerno a navaja.

El queso es un importante recurso, y su cambio o venta proporcionaba otros bienes. En su elaboración se utilizaba la *cobra*, recipiente de cobre para mantener la

leche hasta su procesado, el *cincho*, aro ceñidor para conformarlo y el *exprimijo*, donde escurre la cuajada, se exprime, y elimina el suero. *Antes se cogía el cuajo cuando se mataba algún cabrito, [...] se dejaba que se secase, después de seco se metía en una taleguita. Los cuajos se cogen en su momento y se secan para todo el año.* Lo hacían las mujeres además de asumir tareas del hogar y cuidado de los hijos.

Se llevaban los lunes al mercado de Candeleda en aguaderas de las monturas. Cada cual tenía sus propios clientes, corredores extremeños la mayoría, que los revendían. Además había dos ferias anuales de ganado, a las que aún los más alejados bajaban, y eran motivo de celebración y encuentro. Se aprovechaba para ir al médico o visitar a amigos y parientes.

A la *Feria del guarro*, el 21 de abril, *venían a vender los cerdos [...] que se iban a sacrificar luego en el mes de diciembre o el mes de enero. Ésta es, por tanto, la fecha idónea para que un cerdo que tenga alrededor de dos meses en abril, tenga en el mes de diciembre o de enero cerca de ciento cincuenta o doscientos kilos. Por tanto es de suponer que la fecha se elegía por esto.* A la compra-venta de cerdos se fueron añadiendo cabritos, inclusive chivas de recría, *ya que en abril es cuando empieza la primavera, es cuando se les quita la leche, como ya hay mucha comida por el campo ya empiezan a mantenerse por ellas mismas y pueden tanto comprarse como venderse.*

La Feria de Agosto se celebra cuando empieza a no haber pastos, la alimentación debe ser complementada

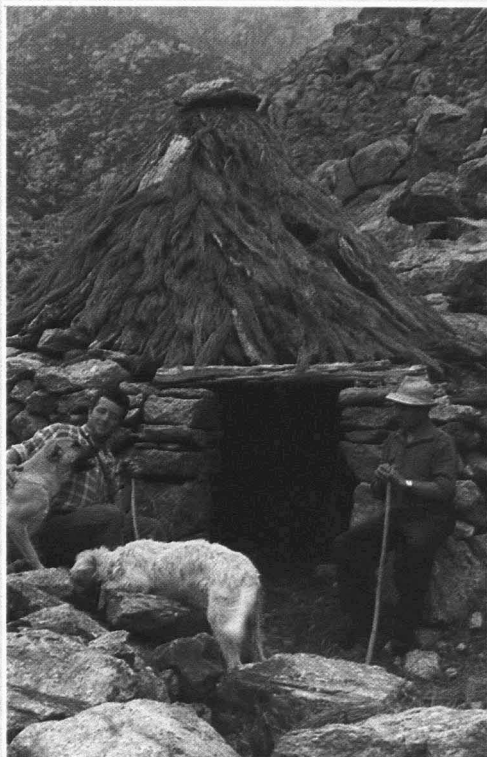
con piensos y muchos animales dejan de ser rentables; *las cabras que son viejas ya no pueden vivir, porque llega el frío, es en esa época cuando las traían y mataban para el consumo, ya empieza el otoño, entonces las aguantaban un poquito de tiempo y luego las hacían chorizos, las hacían tasajos, etc.*

La mujer se encargaba de vender queso y hacer compras mientras el marido cerraba tratos o se relacionaba en el bar y corrillos. En algunos tratos existía la figura del *mediador*, que terciaba entre comprador y vendedor. Los ganaderos siempre han sido buenos pagadores, ya que *lo primero que hacían siempre [...] nada más coger el dinero, era pagar lo que debían y con el resto compraban lo que tenían que comprar.* Una vez cerrado el trato, se iba al bar, donde *el que había cobrado era el que invitaba; eso sí es costumbre.*

EL GANADO

La elección de la cabra, en vez de las vacas, más numerosas en la vertiente Norte de Gredos, o las ovejas, se debe a la morfología del terreno y a las características del animal. *En la sierra la cabra vive mucho mejor que la oveja, porque la cabra come de todos los arbustos y la oveja no. [...] Ovejas también hay pero muchísimas menos. [...] Generalmente va a los arroyos, a los vallejos, a las praderas y la cabra come de todo en todos los sitios, entonces se mantenía mucho mejor la cabra [...]. La oveja tiene la lana pero se paga poco y al tener el cordero da leche pero luego al mes se quita, se ajuga rápido. La cabra tiene el cabrito y el estiércol y sigue dando cuatro o cinco meses de leche. [...] Para los pobres es más socorrida. [...] Es más dura pero tiene más enfermedades; la oveja es mucho más resistente. La cabra es más rústica, pero hay un refrán que dice que «cuando la cabra está sana tiene siete males.* La existencia de rebaños mixtos no es común, *no van bien. [...] La oveja es un ganado más tranquilo, no pela los árboles con los cuernos y los seca. Las cabras son como galeotas, van de una parte a otra, y en primavera con las rosas corren mucho más. [...] En cambio la cabra con la vaca sí.* En parajes como *Braguillas* coexistían cerca de diez ganaderos de vacas con otros de cabras.

El número de cabezas por rebaño varía pero *¡que menos de 200!* *Depende de si es una zona de regadío que son más productivas o de monta-*



Chozo de puesto de verano de La Casqueruela.

ña que entonces necesitas unas pocas más. [...] En aquella época era una esclavitud. Únicamente comían [...] del campo, no se les alimentaba con ningún pienso, ningún corrector, no se les desparasitaba, era una simple supervivencia. En verano la cabra salía bastante fortalecida de la primavera, pero luego en el invierno, con el frío y el hielo, como había menos comida, la cabra se quedaba muy debilitada, a lo mejor tenían trescientos animales y sacaban cuarenta litros de

leche, porque cincuenta habían tenido partos prematuros que no daban nada, otras que ni siquiera habían tenido partos y, a lo mejor, ordeñaban a ciento cuarenta como mucho. Hoy, por ejemplo, si tienen trescientos animales tiene doscientos cincuenta de producción, pero tiene una media de dos litros o litro y medio por cabeza. Según su edad se denominan chivas, chivatas, primalas, sobreprimalas y cabras. La chiva es cuando tiene menos de un año. La chivata es la que tiene desde un año hasta que pare. Cuando tiene el primer parto ya empieza a ser primala, entonces, claro, un animal cuando pare la primera vez es cuando más vale, por que ya tiene toda la vida por delante y ya empieza a dar más provecho. Cuando venían a las ferias intentaban vender el resto.

Los machos igual; el problema de los machos es que cuando pasaban de tres años se les castraba, por una sencilla razón, por que el macho aquí trabaja muchísimo. [...] Lo que decían los antiguos es que el macho cuando pasa de cuatro años echaba las crías pequeñas. [...] Yo creo que es todo lo contrario, cuando un macho pasa de tres años es cuando se ve si lo que está produciendo ese macho es buen género, si es productivo o no.

que haya, a la casa de un ganadero, lo primero que le pone es la mesa, para que coma y luego después le pregunta, esa ha sido una costumbre que ha habido aquí desde siempre. [...] Todas esas buenas costumbres se van perdiendo con la desconfianza. Igual que cada vez menos lo de ir a casa de uno, a la casa de otro...

La visita era toda una institución. En ocasiones, y sobre todo en los puestos de verano, se preparaba un poquito de leche helá, para recibir a la familia del rancho vecino. Se solía ir [...] por la noche. De ahí viene que la mayor parte de los cabreros canten y toquen muy bien la guitarra, a lo mejor se juntaban tres o cuatro familias y se montaban unas juergas grandísimas (9). [...] Aunque tardaran una hora andando, luego venían por la noche a las tantas y montaban una juerga, o a lo mejor se quedaban y se volvían por la mañana pronto a su choza.

La matanza era motivo de reunión para las familias vecinas y pretexto para bailar y cantar. Se realizaban con los primeros fríos secos del año, en diciembre o enero. Con chorizos, morcillas, lomos y demás derivados, se preparaba el lio, vejiga del cerdo enrollada y rellena de lomo, chorizo y carne, que hoy casi no se hace, y se comía en común. Muchas veces alguna vejiga se le daba a los niños para jugar inflándola como un globo. Existe un dicho popular que describe el momento: *Tres días tiene el año/ que se llena bien la panza:/Jueves Santo, Viernes Santo/ y el día de la matanza.*

Más puntualmente, al llegar ganado trashumante, los vaqueros que habían estado en las dehesas de Toledo o Extremadura, pedían ayuda a los familiares que viviesen en las cercanías para pasar la sierra. *Al llegar arriba montaban alguna juerga, las juergas eran de tocar la guitarra y beber vino, tocar la guitarra y beber... y se montaba la de Dios.*

Cuando surgía algún roce o discusión se resolvía de la forma más simple. Alguna familia con cierto prestigio, o personas mayores mediaban. En ocasiones *habían discutido y coincidían en una fiesta o reunión en una casa de un tercero y ya empezaban a hablarse y se pasaba todo.*

Las fiestas de los casorios duraban tres días, víspera, boda y torna-boda. La víspera, día de preparativos, se realizaba una comida compartida por todos los familiares de los novios, con despojos de carne en refrito. La boda propiamente dicha se celebraba a las ocho de la mañana, y después se recorría el pueblo en ronda. Se tomaban buñuelos y flores de dulce y era cos-

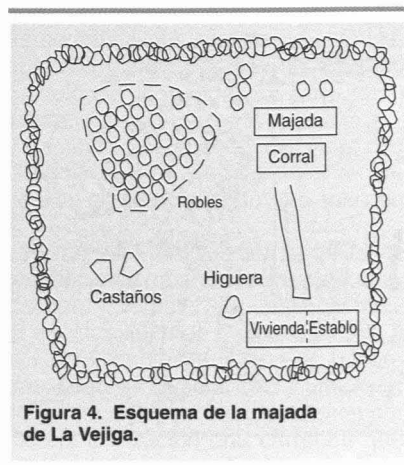


Figura 4. Esquema de la majada de La Vejiga.

RELACIONES SOCIALES

Hubo una serie de costumbres de carácter comunitario, hoy casi desaparecidas, que servían para favorecer las relaciones sociales. Una de las cosas que más destacan de estas gentes es su carácter, tan abierto y amable, que quizás se deba a la necesidad de comunicarse al estar tan dispersos. Es una costumbre la hospitalidad y, en especial en las viviendas más alejadas de núcleos urbanos. *Se hacía normalmente al tratarse de viviendas en el campo y existir la posibilidad de que las personas que acudieran estuvieran perdidas o hubieran recorrido un largo camino. [...] En cuanto llega cualquier persona, el desconocido más grande*

tumbre que el padrino invitara a vino y cigarros. Durante la fiesta se realizaba el acto de pasar la manzana en una bandeja y a cambio se hacía entrega de dinero y regalos a los novios; también era costumbre pasar la escoba para que la novia bailara con todos los invitados y recibiera los regalos.

Juegos y entretenimientos fomentaban las relaciones sociales, especialmente entre los más pequeños; algunos exclusivos del entorno de Candeleda, otros comunes a un área mayor. La *Bigarda*, golpeando un *mochó* con una paleta, el *cerrojo*, parecido al escondite, que *se llama así porque como las puertas de las casas estaban abiertas y los niños se escondían en los zaguanes, si se veía un cerrojo echado era porque alguno estaba dentro*. La *gata paría*, pide *cebá* ya te la darán, el *arrión* (cinturón escondido que el que lo encontraba utilizaba para azotar al resto), el *calvo*, que era un palo con tres patas, se ponía en el suelo, ibas con otro palo a tirarlo, si no lo tirabas te daban con la cuca, que es una vara larga. Se hacía una raya, había cuatro o cinco chicos y todos tiraban al calvo. Cuando se caía todos salían corriendo y el calvero gritaba ¡palos arriba! Al primero que daban un cucazo se quedaba de calvero y decía: «Calvero nuevo, palos arriba».

OTROS ASPECTOS DE LA CULTURA PASTORIL

Los cabreros deben reconocer sus rebaños ya que, aunque no son muchas las veces que comparten un mismo pasto, al juntarse podía haber transferencias de uno a otro. Aparte del cuidado del pastor, distinguían y separaban con el auxilio de perros y el empleo de marcas. Siempre se les han hecho las marcas con unos nombres que si te los digo, te quedas cuajada. Los más comunes son: *remisaco, una jorcá, un jerpillo, una abuzá, una espuntá, todas ellas son marcas de las cabras. Luego está la oreja que la parten; hacen una raja y a esto le llaman jendía. La moscá es porque es como una comida de mosca.* (Figura n.º 3). Cada vez se hacen menos; con una navaja, le doblan la oreja, cortan y luego le ponen debajo un corcho o cortan otro trocito. Esto lo hacen al poco de nacer. La solía reutilizar el hijo mayor (10) pero, con la progresiva pérdida de este modo de vida, hoy quien se queda con la explotación del padre hereda la marca.

Los cencerros servían como distintivo, para encontrarlas en caso de extravío, y porque hace bonito. Había de

menor a mayor *piquetas, cascabelas, piquete, media zumba y la zumba*, grande como las de las vacas, para los machos. Se elaboran en Montehermoso y se compraban a falta del badajo y del collar, que el pastor realizaba a medida. La cantidad de las que los llevan depende de la voluntad de cada cabrero.

La alimentación muestra la íntima relación entre la población y su entorno, con multitud de platos característicos adaptados a las condiciones de cada momento. La leche, junto con el pan, pimentón y huevos son los cuatro ingredientes básicos de los platos más típicos. Así el ajocano, pan, ajo, leche, pimentón, y huevos, las sopas canas, hecha a base de leche o las migas. También las patatas eran una base importante, con platos como sopa de patatas, *patatas estilo sierra o revolconas*, hechas puré y con pimentón, o las simples patatas fritas. Otro plato frecuente es la olla, variedad local del cocido. Los días especiales se comía carne. Cuando se mataba una cabra se consumía en una *caldereta*, también de oveja, o se conservaba, elaborando los *tasajos*, carne seca que se tenía un par de días en el salaero con pimentón y unos ajos machacaos. Y del cerdo no curado era típico el *magro con pimienta*. El arrope era un dulce tradicional elaborado con calabacines tiernos, higo o bien calabaza y con agua de miel, resultado del lavado de la cera cuando se castran las colmenas.

La vida apartada hacía que cubriesen las necesidades sanitarias mediante conocimientos empíricos de veterinaria, de plantas con propiedades medicinales y remedios curativos para el ganado y las personas. Hoy se va perdiendo ante el control sanitario (11), pero aun así no están totalmente descartados. Sabían, cuando una cabra estaba mala, más o menos qué le ocurría, a lo mejor no sabían curarla, pero sabían por qué se había puesto mala, qué es lo que tenía. La presencia del veterinario era excepcional, sólo justificada por graves pérdidas por enfermedades infecciosas. Usaban la *celedonia* para cicatrizar heridas, la *junciana* para abrir las ganas de comer, la *malva* que se aplicaba en forma de cataplasmas para los *divie-*

sos, el té para los dolores de tripa, el *sauce* y *manzanilla* en cataplasmas para los ojos, *el aceite, el bicarbonato, también la leche y otra cosa que utilizaban mucho era el pimentón*. Cuando un animal, una cabra por ejemplo había parido y no echaba la placenta, [...] le daban un caldo muy caliente, muy caliente con mucha sal y mucho pimentón y algunos les echaban unas raíces de junciana y con eso lo expulsaban. Cuando se intoxicaban de alguna cosa lo que les daban era leche, aceite y bicarbonato y otras veces les daban mucha sal y vinagre para que devolvieran o se descompusieran y al descomponerse lo eliminaban todo. Existían creencias, como la que señalaba al rocío, el óvalo, como perjudicial para el ganado, por lo que se evitaba que pastaran a primeras horas removiendo los rebaños de forma continua. Esto, con el tiempo, se ha ido viendo que no era verdad. En verano como está todo tan cortito de hierba, echan retoñillos y ellos decían que era mala la gota que estaba en los retoños. No es la gota, no es el rocío, es el retoño que echa la hierba lo que las mataba. Lo que ocurre es que desde que se las cura de basquilla ya no se mueren.

EL POBLADO DE EL RASO

La formación del poblado se debe a un cambio de formas de vida cuyo resultado es un abandono progresivo de la ganadería tradicional trasterninante y su sustitución por otro modelo de explotación diversificada, una economía mixta agropecuaria. Analizaremos sus causas.

En la ladera sur de Gredos, desde el inicio del siglo XVIII, asistimos a una

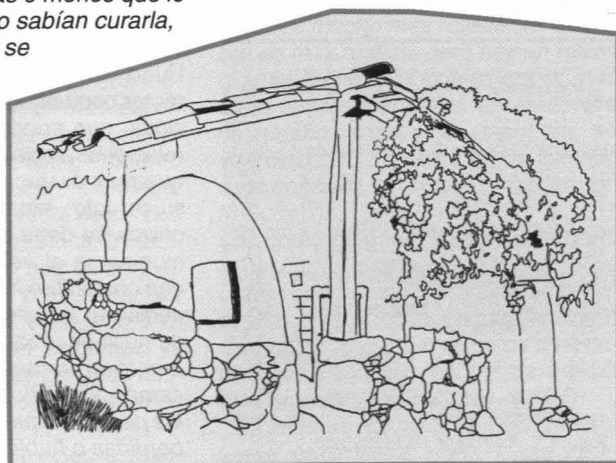


Figura 5. Horno de la finca de doña Francisca.



Construcción aprovechando los cuevos de las rocas.

tendencia generalizada al abandono de la dedicación plena a la ganadería y a la roturación de bosques y pastizales introduciendo cultivos que permitían intensificar el uso del suelo (Arenillas *et al.*, 1990, pág. 86). El mantenimiento en el área de El Raso de un sistema arcaizante de explotación extensiva ganadera hasta cotas tan bajas como eran las de las majadas, resulta extraño respecto al resto del Valle que habría que explicar en la confluencia de factores como las condiciones del terreno, menos propicio para la agricultura, en la lejanía del núcleo de Candeleda o en el peso del dominio y propiedad municipal en estas tierras.

Desde la segunda mitad del XIX hay una expansión poblacional en toda la comarca, a un ritmo que continúa a principios de este siglo (Arenillas *et al.*, 1990, pág. 92). En el entorno de lo que después será El Raso esa presión demográfica impulsaría a sobrexplotar el medio, y provocan la inviabilidad del modelo de ganadería extensiva tradicional.

La creación del Coto Real de Gredos en 1905 y su posterior reconversión en 1932 en Coto Nacional con la II República (López Ontiveros, 1995) agrava la situación al limitar la presencia de rebaños en los pastos altos para favorecer a la cabra montés. El ayuntamiento de Candeleda pide a la República la devolución de las tierras, pues las cedió al coto a título personal del rey, y reclama al menos como compensación una carretera que comunique con la vertiente norte. Este

litigio largo continuó después de la Guerra Civil.

Los ganaderos buscan una solución a esa crisis mediante la adopción de actividades agrarias que intensifican la explotación del territorio, aunque siempre a tiempo parcial pues el terreno no es propicio para la dedicación total al cultivo. Se crea un modelo de explotación mixta agropecuaria y comienza un proceso lento de abandono de los chozos serranos para permanecer siempre en la majada.

En las cercanías de lo que hoy es el núcleo había varias familias que comenzarían a practicar este nuevo tipo de economía, y finalmente decidieron agruparse para afrontar en común problemas derivados de la necesidad de infraestructuras y servicios. El detonante fue, según consta en el ayuntamiento de Candeleda, la solicitud de creación de un colegio en 1932. El maestro que se ocupaba de enseñar a leer y escribir carecía de lugar fijo, y la itinerancia y dispersión dificultaban acudir regularmente a clase. *Algunos niños recorrían distancias de dos horas para bajar desde sus majadas hasta el pueblo, otros incluso venían a la anochecida con faroles bajando por los tresiles [...] Muchos se quedaban sin aprender, porque si ninguno de la familia*

sabía nadie les enseñaba. En 1933 Sánchez Albornoz, diputado por Ávila, facilita la creación de un colegio en El Raso, siempre que cumplieran la condición de tener un núcleo más o menos concentrado.

SITUACIÓN DESDE LOS AÑOS CINCUENTA Y PERSPECTIVAS ACTUALES

La cabaña de cabrío inició a partir de los años cincuenta un progresivo declive, debido a su baja rentabilidad mercantil en la época del desarrollismo, agravada por diversos conflictos. Se acentuó la decadencia de la ganadería tradicional, que hoy muy pocos mantienen.

Las limitaciones a los pastos se van extendiendo. En 1950 se prevé ampliar el área de protección del Coto, lo que el concejo candeledano rechaza con un completísimo alegato en el que subrayan los inconvenientes económicos y sociales. Tras años de conflicto, en 1968 se fijan por decreto áreas mínimas de refugio e indemnizaciones y un año después el ayuntamiento pide un plazo «lo más amplio posible», para liquidar con la menor devaluación las ganaderías e intentar orientar a los pastores hacia otras actividades.

Las políticas de repoblación de las laderas de las administraciones forestales, consideraban más rentable la repoblación de pino maderable. Se replantaron prados de pasto e incluso áreas de bosque autóctono de robles y encinas (Troitiño, 1990 [2], pág. 115), donde tradicionalmente el caprino ramonea.

La política pecuaria del período apoya a la ganadería intensiva estabulada frente a la cabra, estigmatizada como depredador de la naturaleza. Y se añade la prohibición de vender los quesos

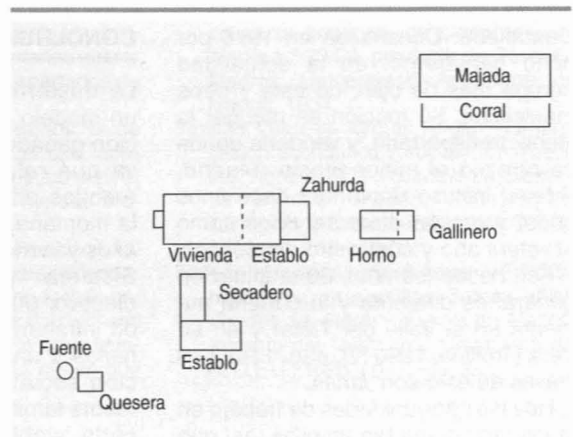


Figura 6. Esquema de la finca de doña Francisca.

caseros por el problema sanitario de la brucelosis, transmitida por la leche cruda. Incluso el clima juega malas pasadas y *ya no llueve como llovía antes, no hay los mismos pastos.*

Así esta forma de vida se hacía cada vez más inviable. Algunos cabreros emigraron, como los campesinos de tantos otros lugares, y quienes permanecieron en su lugar, debieron desarrollar diversas estrategias nuevas.

En zonas ribereñas del Tiétar en Candeleda y La Vera, desde los años 50, se desarrollan formas de agricultura comerciales que aprovechaban la bondad del clima y la abundancia de agua, que se regularizó con el pantano de Rosarito desde 1953 (Juárez, 1990, pág. 105). Esto da la oportunidad a antiguos ganaderos de complementar su economía ocupándose como trabajadores temporeros del tabaco y pimentón, complementando a sus explotaciones.

Se introdujeron nuevas razas que permitiesen una cierta intensificación, tipos más productores de leche, frente a las autóctonas, pequeñas y menos lecheras aunque mejor adaptadas a las caminatas y la alimentación difícil.

Se adoptaron nuevas estrategias de producción. Así, como es en otoño cuando mejor se cotizan los cabritos, se han modificado sus ciclos manteniéndolas más estantes a fin de que paran entonces, pues en la sierra durante el verano no quedaban preñadas. En consecuencia está casi abandonado el traslado a los pastos altos, que quedan a merced de la cabra hispánica.

La venta de leche buscó su cauce en la Cooperativa Caprina de Candeleda. Constituida en 1976 por ocho ganaderos, en la actualidad agrupa más de cien, de este y otros municipios. Su función es recoger la leche, transportarla, y venderla donde se ofrezca el mejor precio (Madrid, Toledo, incluso Santander hace unos años) y prestar otros servicios como el veterinario y suministro de piensos.

Así, desde los años 80 la situación general es diferente y la cabaña aumenta en el Valle del Tiétar y en La Vera (Troitiño, 1990 [2], pág. 114). Las claves de esto son varias.

Hoy las oportunidades de trabajo en la ciudad no son tan amplias, así que el éxodo rural se ralentiza. Algunos jóvenes van buscando su forma de vida

en este viejo oficio que, renovado, tiene aún un lugar en el desarrollo sostenible de la sierra.

La política forestal ha ido cambiando. El pino se ve azo-



Figura 7. Vivienda y establo de «La vejiga».

tado por incendios y sus precios han caído (Troitiño, 1990, pág. 115), de modo que su extensión se frena e incluso disminuye. Tendencias medioambientales nuevas valorizan el bosque autóctono en el que las cabras pueden jugar un papel. Que coman los brotes de primavera se evita acotando su entrada en robledales de abril a junio y el ramoneo durante el resto del año, en cupos controlados, favorece que crezcan los brotes principales de los robles al eliminar los secundarios, y limita la profusión del monte bajo por el que propaga los incendios.

Los problemas sanitarios de la leche de cabra han remitido gracias al control veterinario. Aunque se prefiere el sabor del queso de leche cruda, así ya sólo se hace para autoconsumo; la de los que se comercializan está pasteurizada. En los últimos tiempos la Cooperativa Caprina Candeledana está barajando la producción industrial de sus propios quesos, que tan buenas perspectivas plantea a tenor del ejemplo de algunos lugares de Cáceres.

CONCLUSIÓN

La trasterminancia es un modelo de explotación ganadera extensiva que relaciona dos ámbitos diferentes de la montaña, los pastos altos y la media ladera. Sistema sencillo y efectivo, pues precisaba infraestructuras mínimas y una organización social exclusivamente familiar para hacerla viable, seguramente sería general en todas estas sierras

desde épocas remotas, para varios tipos de ganado.

La interacción de procesos demográficos, políticos, sociales y económicos derivó en la intensificación de la producción en ambos ámbitos, dando lugar a dos modelos. Las cumbres, imposible su explotación permanente por el frío invernal,

se complementarían con dehesas lejanas gracias a una compleja infraestructura viaria y de relaciones sociales y laborales organizadas por la nobleza en su beneficio; es la trahumanca desarrollada hasta el XIX y que aún

mantiene testimonios en lugares de Gredos para el ganado vacuno (Kavanagh, 1995). En la ladera la intensificación dio lugar a la sustitución del pastoreo por una agricultura de montaña minifundista, de autoconsumo y basada en la complementariedad de productos de policultivo en diversas cotas (Troitiño, 1990 [1], pág. 86), en crisis desde los años 60.

La trasterminancia especializada en las cabras, muy apropiadas para malos pastos, se fue convirtiendo en una actividad que ocupaba áreas marginales de la ladera, mientras en la cumbre compartía espacio con los trashumantes. Su fuerte pervivencia en el área de El Raso, aunque también se practica aún en otras localidades, obedecería a la dificultad de dedicar ese lugar a otras utilidades.

La fundación de El Raso es un modelo tardío de cómo debieron crearse otros núcleos de población en todo el Valle del Tiétar, cuando ganaderos dispersos se convertirían, por la presión sobre los recursos en con-

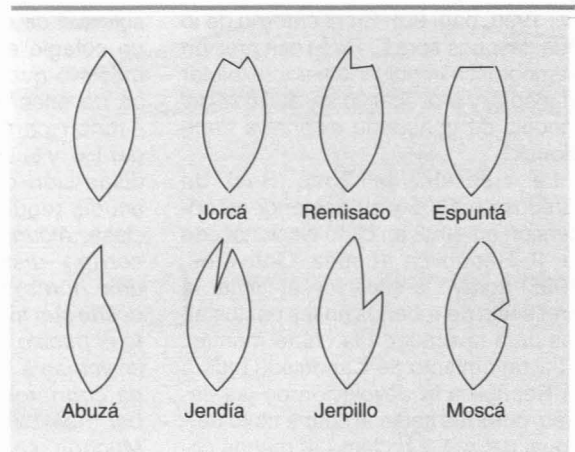


Figura 8. Marcas de los pastores de cabras de Candeleda.

NOTAS



Don Cirilo García San Segundo, de El Arenal (1889), avvicinado en Candeleda hasta su matrimonio con doña Josefa García Carrasco, una de las siete familias que fundaron El Raso en 1933. Fotografía de 1917 facilitada por Pedro Lahorascala.

fluencia con circunstancias socio-políticas específicas de cada caso, en agricultores de montaña. Agrupados para compartir servicios crearían localidades que se fueron segregando desde principios del XVIII de las antiguas villas del poblamiento originario.

La situación actual nos refleja un momento de cambio cultural en que los cabreros de El Raso desarrollan y adaptan nuevos modos de vida viables en las condiciones de su medio, conjugando dialécticamente los factores heredados del pasado con formas económicas más globales que les obligan a integrarse y competir en mercados apartados, con necesidades progresivamente más complejas en una nueva sociedad de individuos cada vez más interdependientes, con un control político cada vez más mediador pero sobre el que también pueden intervenir como colectivo, con nuevas tecnologías y con nuevas mentalidades respecto al medio ambiente y al mundo rural.

(1) La toponimia está seleccionada del *Mapa Guía Macizo Central de Gredos*, (E. 1:50.000) del I.G.N.

(2) Nos hemos basado principalmente en la observación del conjunto en el paraje de la Casqueruela, en la Garganta Blanca.

(3) Esta singularidad difiere de los chozos de otras zonas de Gredos donde el hogar se localiza en el centro (Sánchez Sanz y Timón Tiemblo, 1984, pp. 3-6), o incluso el fuego se enciende en el exterior.

(4) El término majada viene probablemente del latín *maculata*, de *macula*, malla, red. Según el Diccionario de la Lengua Española es el lugar donde se recoge de noche el ganado y se albergan los pastores (Real Academia Española, 1992).

(5) Para la descripción nos basamos como representativas en dos situadas al noroeste y oeste de El Raso, al lado del arroyo de la Vejiga (figura n.º 3), las majadas de la Vejiga (figuras n.ºs 4 y 5), y en la de doña Francisca Tiemblo (figuras n.ºs 6 y 7) aún en uso, donde hoy se combina el pastoreo de cabras con actividades agrícolas.

(6) La vivienda de la majada de la figura n.ºs 6 y 7 aún está habitada por doña Francisca Tiemblo. Nació antes que El Raso, el 29 de enero de 1906, y a sus noventa y dos años aún mantiene una gran actividad cuidando de sus animales, gallinas y cerdos y de su propio huertecillo. Ella, junto con su familia, nos acogió, invitó y, sobre todo, ilustró sobre cómo había ido cambiando su vida, desde que de joven se iban tres o cuatro meses a los chozos de verano, hasta cuando en los años sesenta dejaron de hacerlo para ocuparse más de la huerta y de la majada, y cómo ahora tiene una casa en el pueblo aunque a ella le gusta más vivir aquí, con su fuente y sus higueras. Muchos de sus comentarios aparecen reflejados en los distintos apartados de este artículo.

(7) En la majada que visitamos, la de doña Francisca Tiemblo, vimos que, además de guardar aperos en desuso y viveres, también es almacén de hierbas aromáticas.

(8) Coral, la nieta de doña Francisca, todavía utiliza el de su majada para hacer bollos y magdalenas, pero sólo en fechas especiales, *porque hay que esperar un rato largo a que la leña dé calor*. En otros tiempos doña Francisca cocía aquí el pan que

subían para la cabaña. *Amasaba cinco cuartillas de trigo molido para cada cinco o seis días, en total más de una fanega, porque se echaba pan suficiente para que no faltara durante la semana y si no alcanzaba a la otra había que amasar más* (figura n.º 7).

(9) El repertorio musical de los cabreros es muy amplio, pero no tienen tradición de grandes rondallas. Su estilo interpreta con pocos instrumentos de cuerda, quizá una sola guitarra, y acompañamiento de percusiones.

(10) A diferencia de otros casos registrados en la sierra: «El hijo menor de cada familia en La Nava de San Miguel hereda la marca de su padre mientras que los demás hijos pueden, o bien heredar marcas familiares secundarias, o bien inventar las suyas propias. Cuando se les pregunta por qué, responden que "es la costumbre", sin dar más explicaciones». Kavanagh, 1995, pág. 208.

(11) Se las suele vacunar de basquilla, de agalasia, y de Brucelosis, la única obligatoria desde los años setenta; también se las desparasita.

BIBLIOGRAFÍA

- Instituto Geográfico Nacional: *Mapa Guía Macizo Central de Gredos (1:50.000)*.
- Juárez del Canto, David: «Infraestructuras», en Arenillas, Teresa *et al.*: *Gredos. La Sierra y su entorno*. Madrid, Instituto del Territorio y Urbanismo del M.O.P.U., 1990.
- Kavanagh, William: «Vida pastoril y trashumancia en el macizo de Gredos», en Troitiño Vinuesa, Miguel Ángel (coordinador): *Gredos: territorio, sociedad y cultura*. Ávila, Institución Gran Duque de Alba, 1995.
- López Ontiveros, Antonio: «Gredos y la capra hispánica», en Troitiño Vinuesa, Miguel Ángel (coordinador): *Gredos, territorio, sociedad y cultura*. Ávila, Institución Gran Duque de Alba, 1995, pp. 173-202.
- Real Academia Española de la Lengua: *Diccionario de la lengua española*. Madrid, 1992.
- Sánchez Sanz, M.ª Elisa y Timón Tiemblo, M.ª Pía: «Aportación al estudio del chozo en la provincia de Cáceres», en *Narría* n.º 23-24, provincia de Cáceres. Madrid, Universidad Autónoma de Madrid, 1984.
- Troitiño Vinuesa, Miguel Ángel: «Organización económica y social», en: Arenillas, Teresa *et al.*: *Gredos. La Sierra y su entorno*. Madrid, Instituto del Territorio y Urbanismo del M.O.P.U., 1990, pp. 108-128 (1).
- Troitiño Vinuesa, Miguel Ángel: «Proceso histórico», en Arenillas, Teresa *et al.*: *Gredos. La Sierra y su entorno*. Madrid, Instituto del Territorio y Urbanismo del M.O.P.U., 1990, pp. 75-98 (2).