

## PASTORES DE LOS PICOS DE EUROPA

Gonzalo Barrena

Los pastores de los Picos de Europa, como los de cualquier espacio ganadero, acompañan a su rebaños en sus desplazamientos anuales en busca de pasto. Su camino, de ascenso hacia las majadas más altas en primavera y de descenso hacia los pueblos, entrado el otoño, está marcado por el relieve, el clima y las estaciones, que son quienes determinan el tipo de geografía que el visitante percibe: un rosario de pueblos circundando el macizo, generalmente por debajo de la línea de nieves, unas praderías sobre las que se practica la siega, con el ojo puesto en los meses fríos y la escasez; los invernales, salpicados de cabañas y fresnos, rodeados de muros a media altura y destinados a contener los rebaños con pastos de entretiempo; y, por último, el camino del puerto, que utilizan las reses cuando van de “*de muda*” en dirección a las brañas y vegas cimeras, buscando hierbas especialmente nutrientes y frescor en las épocas de estío.

Con las primeras nieves, los rebaños dan la espalda al monte y retornan, camino de los pueblos, a cuyos *xerros* y *cuestas* aplicarán el diente mientras se va acercando el verdadero invierno, tiempo de establo, hierba y rumiadura.

Tal es el ciclo anual, más o menos seguido por las escasas decenas de hombres que aún practican el pastoreo tradicional en todo el macizo y que se concentran especialmente en su vertiente asturiana. De un colectivo cercano al millar, apenas llegan a cincuenta quienes hoy siguen a sus rebaños día tras día, ordeñan sus ubres, cuajan el queso en las majadas y sostienen en pie las escasas cabañas que aún expiden humo a través de las techumbres. Ese humo revela la vida del *llar* y cura el queso, auténtica razón de ser en la vida de estos pastores: la pieza de cuatro o cinco kilogramos que fabrican cada día, se logra aprovechando el exceso de alimento que producen los pastos altos, cuando puede hurtarse sin menoscabo una hora de mamar a las crías. El queso, que madura y se conserva en cuevas desde tiempos antiguos, es el elemento clave en estas rentas campesinas y justifica, debidamente comercializado en los mercados comarcales, la estancia de varios meses allá arriba.

Los nombres que recibe el queso y las técnicas de su elaboración dependen de la geografía concreta que los ampara y todas sus variedades son algo parientes entre sí. No obstante, la vertiente norte de los Picos es la más conocida y la que conserva con mayor vigor y autenticidad los modos tradicionales de hacer. El queso de *Los Beyos*, el de *Cabrales* y –especialmente- el *Gamonéu* que se fabrica en el puerto constituyen los últimos apoyos de esta importante cultura autóctona. Múltiples queserías semiartesanales surgidas recientemente en las villas prolongan su nombre, buena parte de su técnica y, en alguna medida, su sabor.

Pero difícilmente se consigue abajo la calidad de los quesos cuajados en el puerto, donde los últimos pastores de los Picos de Europa conviven con el turismo de masas. Las majadas, tan visitadas como desconocidas, constituyen el elemento principal en los espacios altos de pasto o puertos. En ellas, se recoge el rebaño diariamente para ser atendido, ordeñado y salvado del lobo o del extravío. El nombre de “*majada*” procede del término antiguo “*maglia*” (malla), red con la que se recogían las reses durante la noche, aunque ahora se nombra como *majada* a todo espacio relativamente llano y con pasto abundante, nucleado por una o varias cabañas, corrales y fresnos que lo arropan todo con su sombra y cuyas ramas, podadas en otoño, aportan hoja y alimento cuando el pasto comienza a escasear.

La arquitectura de las majadas es, en si misma, toda una lección de urbanismo; sobretodo, si se tiene en cuenta su grado de adaptación y su integración en el paisaje. El cuidado de la construcción,

urdida con piedra y cantería antigua, se puede apreciar en la estructura de todas las *murias* (muros), mientras que la trama de los techos dependió de los materiales disponibles en el entorno. Aunque la mayor parte de cabañas y *cuerras* se ven hoy cubiertas con teja, en otras épocas se construyeron techumbres vegetales o se emplearon troncos cuarteados, donde el bosque resultaba abundante. Las techumbres primitivas, que aún pueden conocerse en sitios extremos, se resolvían con *llastras*, enormes piedras planas que confieren a tales arquitecturas un innegable sello arcaico.

La maestría de las construcciones se refleja especialmente en la estructura y disposición de las cabañas, levantadas en su mayoría de acuerdo con el sol, los puntos de agua o el abrigo. Todos los volúmenes son contenidos y su interior, hecho de penumbra y de madera, está constituido por el espacio justo para el pastor, el *llar* (lar, lugar del fuego), el *tuérzanu*, sosteniendo el pote sobre las brasas, las *talameras* (estanterías) en las que se ahuma el queso, los mil *gavitos* (ganchos) de los que cuelgan todos los útiles y el camastro, al fondo, para los momentos de descanso.

Pero si hay que definir el hábitat de estos pastores acudiendo a una de sus señas de identidad más exclusivas, es obligado referirse a las cuevas. Alumbradas por una importante geología *kárstica*, las cavidades de la roca prestaron notable utilidad a la gente de los Picos: durante muchos siglos sirvieron de habitación humana y llegaron incluso hasta nuestros días muestras de su ocupación como vivienda. En la vertiente cántabra del macizo, pueblos enteros amajadaban dentro de tales cuevas, manteniéndose esa práctica como tal hasta mediados del siglo que acaba de terminar. En las inmediaciones del río Cares, también se conservan cuevas, de menor tamaño, con varias estancias habilitadas en su interior y destinadas al alojamiento tanto de rebaños como de sus cuidadores.

Como redil para la *reciella* (ganado menor) aún se emplean muchas cuevas en la actualidad; y su uso como almacén y espacio de maduración de queso es notablemente frecuente hoy día, especialmente en Onís y en Cabrales. Los modos tradicionales de hacer queso nacieron sin duda de la necesidad de aprovechar la leche de los rebaños que pacían más altos o más recónditos; leche que era imprescindible cuajar, almacenar y poner a buen recaudo: oportunamente, la naturaleza brindó aquí toda suerte de cuevas y galerías; los hongos y el clima genuino de tales espacios hicieron el resto y así, siglo a siglo, se fue perfilando el hacer quesero de los Picos de Europa.

Por todo ello, puede calificarse el hábitat de este pueblo como un hábitat rupestre, habida cuenta de que no tuvieron otro abrigo que la roca, al menos durante los tiempos arcaicos, cuando se establecieron aquí pastores de origen indoeuropeo, que ocupaban las cuevas altas durante los meses de bonanza y que escapaban de la nieve buscando los *beyos* del río: gargantas y abrigos que proporciona la roca en los fondos de valle y que protegen a hombres y ganados de las inverneras. Ese pueblo antiguo de pastores dejó constancia de sí mismo en abundantes nombres de lugar, con referencias al agua y a divinidades célticas que atestiguan aún hoy su presencia; así, voces como “*dobra*” (agua) o “*taranos*” (divinidad celta) se prodigan con tantos otros nombres similares a lo largo de toda esta geografía.

Nada de ello debe resultar extraño, porque el espacio físico de los Picos, laberíntico y vertical, hubo de ser conocido, caminado y nombrado a un tiempo. La complejidad del relieve y la abundancia de accidentes, como los innumerables *jous* (dolinas), canales, *morras*, *conchas* (grandes losas planas), collados, picos, cordales, etc., que jalonan todo el terreno obligó a aquellos pastores a un conocimiento preciso del mismo, favoreció su anatomía enjuta y alumbró un linaje de caminadores. En cualquier momento podía resultar imprescindible rescatar a una res *engarmada* (atrapada en un risco) o mancada en cualquier espesura; cualquier lugar accesible a las cabras había de serlo también a sus cuidadores. De ahí que uno de los concejos más representativos de esta comarca se defina con el mismo nombre que tienen su queso y su ganado más característico: el

concejo de Cabrales, hecho de suelos que en ocasiones no pueden ser caminados más que por sus cabras y sus gentes.

Por eso se distingue bien el caminar de un pastor de cualquier otro que pisa el monte: con zapatillas y calzado leve (*chanclos*), paso acomodaticio y tránsito flexible, va buscando siempre la menor violencia del relieve. Cuando se dejan caer por las pendientes o los *lleraos* (pedreros) apenas posan la suela del pie, se estriban en el palo contra el monte y se dejan caer hasta el primer rellano. Muchas veces, no obstante, el terreno cobra su renta en vidas, habida cuenta de que los cortados acechan en el borde de los senderos y los pastos, alimentando el decir antiguo de que aquí, la gente, no muere: se despeña.

Muchos de tales senderos, abiertos a pico y maza en la pura roca, constituyen verdaderas obras de ingeniería. No sólo por el acierto en el trazo, sino también por el acabado del suelo, empedrado a veces, armado con maderos donde fue inevitable y aprovechando pisos naturales cuando resultaban oportunos. La factoría romana de alguna de las sendas también está acreditada: aquel pueblo se internó en los Picos buscando metales preciosos y dejó calzadas como la de *Caoru*, que aún sube hacia las majadas de *Portudera*, en terreno de Cabrales. La senda denominada “*del Arcediano*” o “*camino del almagre*” (óxido de hierro en estado natural), que discurre por el borde oriental de los Picos en dirección a Castilla, muestra también una factura digna de admiración. Los arrieros compartieron su piso con los pastores que mudaban sus reses camino de *Xaúbu* y *Toneyu*, en suelos que son de Amieva.

En la actualidad, todos estos espacios se vacían de usos tradicionales y crece, a veces vertiginosamente, su empleo turístico o como lugar de ocio. Pero hasta hace unas décadas, el terreno de los Picos de Europa estaba rigurosamente ordenado, reglamentado por escrupulosas ordenanzas que se plasmaban en libros *becerros* (por su pergamino) o vigilado por costumbres precisas, guardadas en la memoria colectiva de las parroquias. La forma de vida –de subsistencia– dependía de recursos escasos; y como las mejores tierras estaban en manos que no eran de los pueblos, la única posibilidad de obtener renta era colonizando los espacios extremos, que nunca fueron fiscalizados del todo por los más pudientes. Los Picos, sobretudo en sus espacios más altos, supusieron un espacio de cierta libertad económica, aunque las condiciones que imponía la naturaleza no fueran excesivamente clementes. Cotos, acuerdos y mancomunidades, *sextaferias* (sexto día de la semana, dedicado al trabajo colectivo), pastos severamente reglamentados, *prindadas* (apresamientos de ganado) y muchos otros usos intentaban poner ley en espacios marcadamente agrestes. Los deslindes y límites de parroquia o concejo eran memorizados en forma de poema por casi todos, aunque hoy día se recuerden sólo de forma fragmentaria y la burocracia municipal se haya apropiado de todas las titularidades.

Así todo, los vestigios de todo este patrimonio constituyen uno de los valores más importantes que los Picos de Europa albergan, sobretudo en su vertiente humana y frecuentemente poco tangibles para el visitante, ajeno por procedencia o formación a la compleja y singular cultura de estos pastores.