

# LA CESTERÍA EN ASTURIAS

## MONOGRAFÍAS DE CESTEROS

Manuel Álvarez Castrosín  
Eirrodu de Bisuyu (Cangas del Narcea)



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE CULTURA,  
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y TURISMO

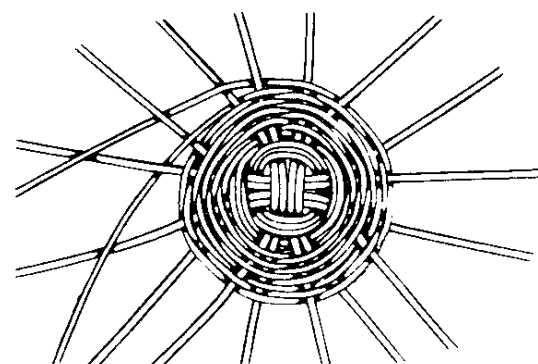
RED  
DE MUSEOS  
ETNOGRÁFICOS  
DE ASTURIAS

Xixón

Cultura  
y Educación

Marzo, 2004

# LA CESTERÍA EN ASTURIAS



**LUGAR:** Eirrondu de Bisuyu (Cangas del Narcea)

**ARTESANO:** Manuel Álvarez Castrosín

**MODALIDAD:** Cestería de madera abierta

Coordinación: Sociedad Arqueológica Profesional

Dirección: José Antonio Fanjul Mosteirín

Trabajo de campo: José Antonio Fanjul Mosteirín

David Expósito Mangas

Fernando Rodríguez del Cueto



SOCIEDAD ARQUEOLÓGICA PROFESIONAL



## 1. IDENTIFICACIÓN.

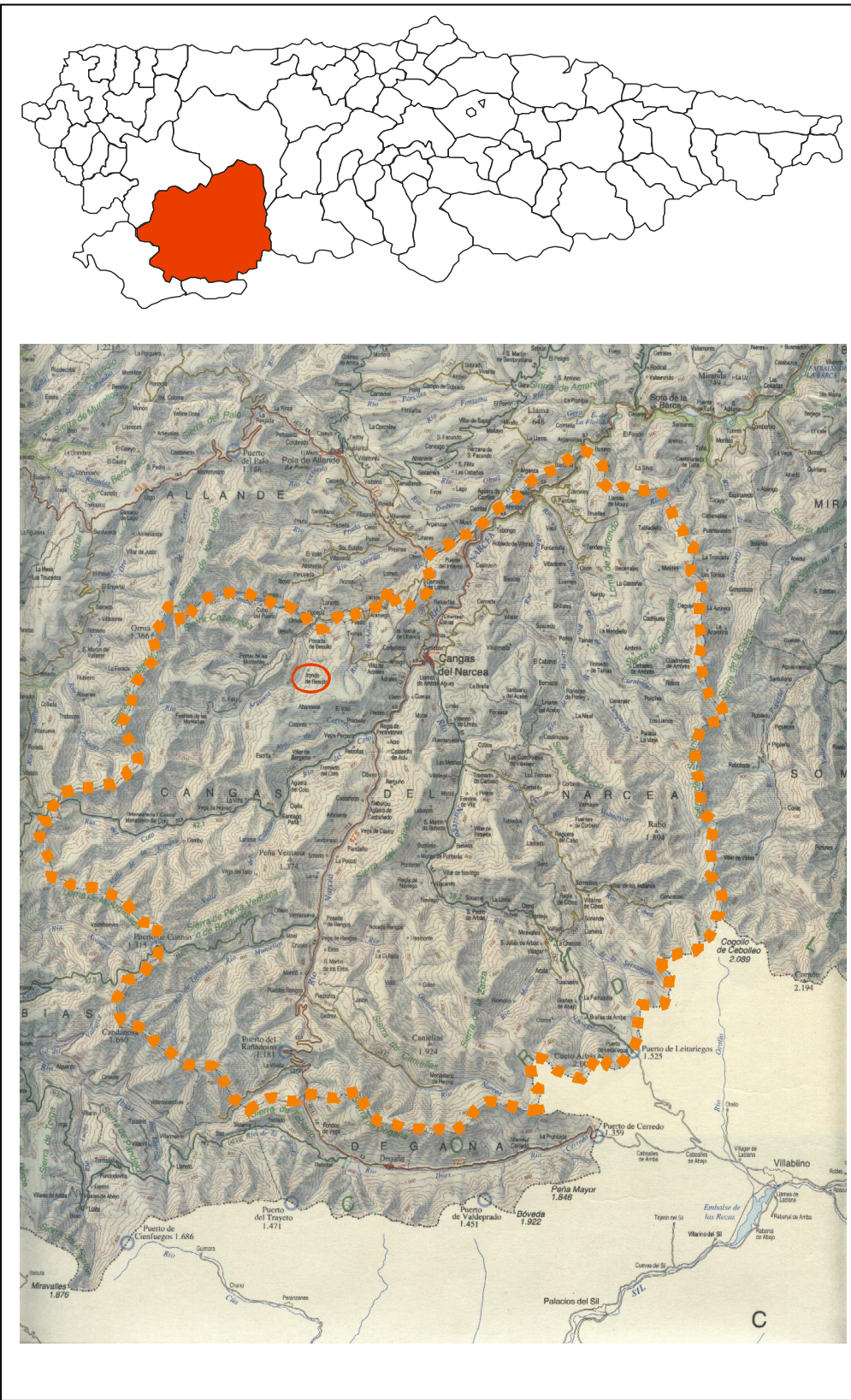
1.1. Tipo de cestería:  
Cestería de madera abierta (Fot. 1).

1.2. Nombre del artesano:  
Manuel Álvarez Castrosín (Fot. 2).

1.3. Otros datos sobre el taller:  
Manuel Álvarez nació en 1962 en Eirrondu, en una familia en la que tanto su padre como su abuelo eran *cesteiros*. Ese vínculo familiar facilita el aprendizaje de Manuel, que desde muy joven (siete u ocho años) ya empieza a fabricar cestos asimilando los rudimentos necesarios de corta, preparación y trabajo con la madera.

También acompañaba a su padre cuando se desplazaba a las ferias de Cangas del Narcea, La Puela (Pola de Allande), etcétera, ya que los cestos no eran exclusivamente para consumo propio o de la gente del pueblo. A pesar de ello, tanto Manuel, como su padre y abuelo, combinaron siempre el trabajo de *cesteiro*, que se concentraba en los largos inviernos (en los que disponían de más tiempo libre), con el trabajo del campo, mucho más intenso durante los veranos.

A pesar de que en Eirrondu había un nutrido grupo de *cesteiros*, en la actualidad apenas dos personas continúan trabajando, y Manuel es el único que lo hace con regularidad. Sigue vendiendo sus productos en casa, a tiendas de Cangas del Narcea e incluso a gente de Madrid mediante un intermediario.





## 2. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA.

- 2.1. Lugar:  
Irrondo de Besullo/Eirrondu de Bisuyu (Fot. 3)
- 2.2. Parroquia:  
Besullo /Bisuyu
- 2.3. Concejo:  
Cangas del Narcea.
- 2.4. Itinerario de acceso:  
A través de la AS-15 llegamos hasta Cangas del Narcea. Se continua por la AS-15 hasta el desvío de la carretera CN-3 en el Foiso, y tras pasar Trones, Pousada, Zreicéu y San Romanu de Bisuyu llegamos a Eirrondu.

## 3. MATERIA PRIMA.

- 3.1 Maderas y fibras:  
El cester, al igual que su padre, trabaja exclusivamente con avellano, aunque ambos reconocen que cuando en el pueblo había gran cantidad de cesteros, se recurría a otro tipo de maderas como el castaño o el *salgueiro*.

La abundancia de cesteros en Eirrondu también producía una fuerte demanda de madera de avellano, por lo que Vicente y Manuel debían ir a coger las cargas de madera hasta una zona conocida como Fontes de la Montaña (parroquia de Las Montañas), que dista unos siete kilómetros de Eirrondu.

En la actualidad no tienen ese problema, ya que al bajar el número de cesteros también ha descendido la necesidad de madera, con lo cual pueden cortar avellano en las inmediaciones del pueblo.

- 3.2. Condiciones de corta y recogida:  
La corta se realiza con un hacha o *brosa*, respetando siempre los menguantes. Antiguamente, una vez que se había cortado la madera se agrupaba en una carga y se echaba al *l.lombu*, llevándola hasta casa por los caminos y senderos, al ser difícil



Fot. 1: Detalle de la trama.



Fot. 2: Manuel Álvarez Castrosín.



acceder con el carro hasta las zonas donde se recogía la madera, debido a la precariedad de las infraestructuras.

La recogida de madera era bastante frecuente durante el invierno, ya que se necesitaba, tanto para atizar la cocina, como para satisfacer las demandas del cesterero, que en el período invernal podía llegar a hacer una carga de *maniegos* a la semana.

En la actualidad la corta se realiza en lugares más cercanos, con lo que la distancia de acarreo es menor, y es un transporte ante el cual el cesterero está más preparado, ya que cuenta con mejores carreteras y pistas, y con la comodidad del tractor.

### 3.3. Forma y lugar de almacenamiento:

La madera sin trabajar, así como las tiras ya preparadas para tejer, se almacenan en el pórtico o *aveiro* que el cesterero posee en la entrada de la casa, y que tiene fines diversos. De este modo se protege la madera de la humedad y del agua, para que no se pudra.

## 4. MANIPULACIÓN DE LA MATERIA PRIMA: TÉCNICAS Y HERRAMIENTAS

### 4.1. Manipulación:

La preparación de materia prima para la cestería en la que se emplea madera abierta, conlleva un proceso de manipulación bastante laborioso, que se resume en las siguientes fases:

#### ***Cocer o torrar la madera (Costel.leiros):***

La madera tiene que estar caliente para poder abrirla y rajarla con más facilidad, de modo que se colocan los maderos en bruto o *costel.leiros* bien sobre la cocina de leña, o bien sobre uno de los hornos viejos para cocer el pan que tienen en casa, siempre sin llegar a *chafar* la madera, es decir, sin dejar que la madera llegue a tocar directamente el fuego. Según sea el fuego y según esté el horno de caliente, se debe dejar más o menos tiempo *cociendo* la madera, aunque por lo general se *cuece* durante unos veinte minutos.



Fot. 3: Vista de Eirrondu de Bisuyu.



Fot. 4: Cepillando una *costiel.la*.



***Fender la madera (Costel.leiros):***

Se coloca el *raseru* en la parte superior del madero cuando este esté caliente, y se le dan unos golpes al *raseiro* con el *porro* hasta conseguir que el madero de avellano abra por la mitad. Con el madero abierto en dos mitades ya podemos ir sacando las *costiel.las*, que son las tiras de avellano más anchas que luego se destinan al *culo* del cesto. Tanto para abrir el madero, como para ir sacando las *costiel.las*, el cesterero emplea sus propias manos, utilizando únicamente el *raseiro* para hacer el corte inicial.

Normalmente cada mitad da unas ocho *costiel.las*, que no se pueden sacar muy juntas, ya que si no quedan muy finas (*muy ralas*) y no sirven para el cesto. Como las tiras de los bordes del madero son mucho más estrechas y más finas, no se emplean en el tejido del *culo*, sino que se utilizan para tejer las paredes del cesto. A esas tiras se les conoce con el nombre de *cintas*. Por último, la corteza exterior del madero se pela en finas tiras y es empleada como *casqueiros* tanto en el remate del *culo*, como en el *enarado* del cesto.

No toda la madera que se *fende* sirve para *texer* el cesto, y si no reuniese las características de grosor, flexibilidad y tenacidad, la madera se empleará para atizar la cocina de casa. Como tampoco toda la madera es igual, unos maderos *fenden* mejor y otros *fenden* peor, haciendo más incomodo y más lento el trabajo.

***Cepillar la madera:***

Antes de empezar a tejer hay que desbastar las tiras con el *raseiro*, labor que se realiza sobre una especie de escalera llamada *escalada*, en la que se fijan las tiras para poder *cepillarlas* con comodidad. El procedimiento de trabajo es el mismo tanto si son *costiel.las*, como si son *casqueiros* o *cintas*. Esta labor se realiza en el *aveiro* o pórtico de entrada de la casa (Fot. 4 y 5).

Por último, es necesario comentar que la madera suele mojarse poco antes de trabajar con ella, tras lo cual la deja secar una hora aproximadamente. No le gusta dejarla mucho tiempo remojando en agua, ya que la madera de avellano llega a quedarse negra.

**4.2. Herramientas:**

*Escalada:* Instrumento realizado en madera de castaño de forma rectangular con cuatro peldaños o travesaños colocados en perpendicular y pareados en cada uno de los extremos de la *escalada*. En los dos travesaños de la parte superior se encajará un



Fot. 5: *Cepillando un casqueiro.*



Fot. 6: *Escalada.*



grueso tablón de castaño que queda fijo, sobre el que se *cepillan* las tiras. Para trabajar con ella, es necesario apoyar su parte superior a un elemento fijo, mientras que la parte inferior se sujeta con un pie mientras se esté trabajando (Fot. 6).

*Raseiro*: Instrumento de hierro formado por una cuchilla alargada y afilada, con dos asas o agarraderas sin enmangar en las extremidades laterales. Con él se *cepillan* la madera y se abren los maderos. Pertenecía a su padre, que lo compró en una fragua de Bisuyu (Fot. 7).

*Porro*: Instrumento de madera de *xardón* (acebo) de unos cincuenta centímetros, que presenta una sección circular. Su parte distal es mucho más irregular ya que se emplea para golpear el *raseiro*, mientras que su parte proximal sirve de agarre del instrumento. Ambos extremos están pelados.

## 5. PROCESO DE ELABORACIÓN.

### 5.1. Técnicas

La técnica utilizada se corresponde con la que llamamos cestería de madera abierta, en la que se emplean tiras de madera labrada y no se distingue la trama de la urdimbre. Consiste en el entrecruzado de dos series perpendiculares, alternando una serie por encima y otra por abajo, volviendo a alternarse en la siguiente pasada.

### 5.2. Fases:

#### **Elaboración del *culo*:**

Se seleccionan cuatro *costiel.las* que el cesterero sitúa en lo que será su zona de trabajo, es decir, el banco de la cocina. Allí dispone las cuatro *costiel.las* sobre su mismo eje, y empieza a colocar otras cuatro tejiendo en perpendicular. Cuando ya tiene esas cuatro tejidas, añadirá una *costiel.la* más a cada eje, porque no puede quedar un número de *costiel.las* pares. Una vez que se ha añadido esa quinta *costiel.la*, se marcan los *paces* del cesto, que son las dos *costiel.las* que van en el medio, y que el *cesteiro* marca con una incisión para saber que se trata de las *costiel.las* donde se colocará el *asa*. De este modo el *asa* puede quedar perfectamente centrada (Fot. 8 y 9).

Por último, se añade un *casqueiro* al fondo del cesto, tejiendo por todo el borde del *culo* para que este quede fijo y no se desarme. A lo largo de todo el proceso de elaboración del *culo* el cesterero está sentado con las piernas abiertas.



Fot. 7: *Raseiro* o *raseru*.



Fot. 8: Disposición inicial de las *costiel.las*.



En esta fase, irá girando el *culo* del cesto para poder *texer* cada uno de los lados con mayor comodidad. Esta postura también le permite mantener estable el fondo del cesto mientras está tejiendo, ya que permanece sentado encima de uno de los extremos (Fot. 10 y 11).

#### **Elaboración de las paredes del cesto:**

La primera tarea una vez acabado el fondo del cesto, es *enderechar las costiel.las* para poder tejer con mayor facilidad. Se *enderecha* con una cuerda de alpaca que va recogiendo cada una de las *costiel.las* y que se ata al final. Cuando se hayan tejido las tres primeras alturas del cesto podemos quitar la cuerda, ya que el cesto ha cogido la suficiente forma y no se desarmará (Fot. 12).

El tejido de las paredes del cesto ya se hace con las *cintas*, que son tiras de la misma madera pero mucho más estrechas, para que el cesterero pueda *texer* con mayor comodidad entre las *costiel.las*. El tejido sigue consistiendo en pasar una *cinta* por arriba, y otra por abajo, lo cual hace que esta fase sea muy rápida. Las *cintas* ni siquiera se seleccionan del mismo tamaño, y de este modo, en cuanto se le acaba una, el *cesteiro* coge otra que empalma con la anterior y continúa *texiendo* (Fot. 13 y 14).

Así hasta que el cesto tiene ya unas cinco o seis alturas de *cintas* tejidas. En ese momento ya queda muy poco de las *costiel.las* que sirven de urdimbre a las paredes, y lo que sobra se va *recortando* con la navaja. Para asegurar todas las juntas del cesto, se utilizan el *porro* y la *pina*, con los que se aprieta bien el tejido (Fot. 15 y 16).

#### **Colocación del asa:**

Únicamente hay que colocar una *cinta* sobre los *paces* que el cesterero había dejado marcados durante el tejido del *culo*. Esa *cinta* se moja previamente, para que la madera sea más dócil y doble bien. Uno de los extremos de la *cinta* se coloca por afuera de las paredes, mientras que el otro va encajado por dentro (Fot. 17).

#### **Enarar el cesto:**

Es una de las operaciones que más tiempo requiere, ya que es esencial que el cesto vaya bien *enarado* porque así se asegura la longevidad del mismo. Según Manuel, si el cesto está bien *enarado* romperá primero por el fondo que por el *asa*, de modo que el *enarado* no sólo afianza el remate superior del cesto, sino que también da mayor tenacidad al *asa*. Para el *enarado* del cesto se coloca un *casqueiro*



Fot. 9: Tejiendo con cinco *costiel.las*.



Fot. 10: Colocando el *casqueiro*.



a lo largo del borde superior del cesto, *casqueiro* que hay que mojar en agua previamente para que sea más maleable. El primer *enarado* se hace sobre la parte interior del borde, colocando el *casqueiro* y asegurándolo con una tira. Para poder atar ese *casqueiro* hay que hacer un agujero con un hierro llamado *gavil.lu*, que se mantiene introducido en la cocina de leña para calentarlo. Por este motivo, el *cesteiro* ha movido el banco de trabajo y se emplaza delante de la cocina, sujetando ya el cesto con las piernas para poder tener las dos manos libres (Fot. 18, 19).

Una vez que ha asegurado el *casqueiro* que va por dentro, se empieza a colocar el *casqueiro* por la parte externa siguiendo los mismos pasos que para el interior: el cesterero va amoldando el *casqueiro* al contorno del cesto, para luego perforar la madera con el *gavil.lu*; por ese agujero ira pasando pequeñas tiras de *casqueiro* que sirven para atar el *aro* del cesto. A cada tira le da dos o tres vueltas para que quede bien seguro. Aunque los agujeros que hace el cesterero no están sujetos a una norma, es normal que el *cesteiro* vaya alternando una tira perforada, con otra sin perforar, añadiendo alguna más en el caso de que todavía no vea seguro el *aro* (Fot. 20, 21 y 22).

#### **Remate y firma del cesto:**

Una vez que ya se ha terminado el cesto se *recortan* con la navaja todos los restos de madera que sobren, así como los pequeños hilillos que han quedado durante el tejido. La firma de Manuel son cuatro aspas hechas con el borde del *gavil.lu*, en este caso en el *asa* del cesto. En los cestos trucheros esas cruces se colocan en las paredes del cesto (Fot. 23 y 24).

#### **5.3. Herramientas:**

**Navaja:** Es una navaja de Taramundi convencional.

**Porro:** Instrumento de madera de *xardón* (acebo) de unos 50 centímetros que presenta sección circular. Su parte proximal es mucho más irregular ya que se emplea para golpear el *raseiro*, mientras que su parte distal, sirve de agarre del instrumento. Ambos extremos están pelados (Fot. 25).

**Pina:** Instrumento de madera de *xardón* (acebo) de unos 40 centímetros con sección circular. En uno de sus extremos presenta un rebaje para facilitar que la *pina* encaje en las tiras de madera y así poder apretarlas bien (Fot. 26).

**Gavichu:** Instrumento de hierro de 35 centímetros. enmangado en madera y



Fot. 11: *Culo* finalizado.



Fot. 12: *Enderechando las costiel.las.*



utilizado para perforar las tiras durante el *enarado* del cesto. También lo emplea para hacer su firma en los cestos. Pertenecía ya a su padre, que lo adquirió en una fragua de Bisuyu (Fot. 27).

## 6. EL TALLER: PRODUCCIÓN Y ALMACENAMIENTO.

### 6.1. El lugar de trabajo:

Tanto Manuel como su padre trabajaron siempre en casa, aunque antiguamente se utilizaba una vieja *l.lariega* para calentar el *gavil.lu* durante el *enarado* del cesto; hoy en día, esas viejas *l.lariegas* han sido sustituidas por las cocinas de hierro en las que el cesterero calienta la madera y mantiene el *gavil.lu* caliente. En su casa también poseen dos viejos hornos para cocer el pan, que cuando estaban en uso también eran muy útiles para calentar la madera. Hoy en día apenas los utilizan.

Al trabajar siempre en casa nunca han dispuesto, ni padre ni hijo, de un taller destinado a este tipo de trabajos, arreglándose con las estancias de la casa para trabajar. Así el *cepillado* que genera más virutas y requiere de más espacio se realiza en el pórtico o *aveiro* que posee la casa (Fot. 28).

### 6.2. Calendario:

El trabajo de ambos cesteros (Manuel y su padre, Vicente) se desarrolla fundamentalmente durante los meses de invierno, ya que ellos siempre combinaron sus trabajos de cestería con el trabajo en el campo. De este modo durante los veranos se concentraban en recoger la hierba, sacar las patatas, recoger el maíz, etcétera, mientras que, por el invierno, el mal tiempo y el hecho de que la madera no tenga la savia activa, propiciaban que el cesterero pudiera estar mucho tiempo en casa y que dispusiese de abundante materia prima para el trabajo. Por eso, aunque hace cestos todo el año, durante el verano acaba trabajando muy poco.

### 6.3. Lugar y modo de almacenaje:

Los cestos ya terminados se almacenan, junto a la madera en bruto y, a las tiras ya preparadas (*costiel.las*, *cintas* y *casqueiros*) en el pórtico de entrada a la casa (*aveiro*) (Fot. 29).



Fot. 13: *Texiando las cintas.*



Fot. 14: *Texiando sin la cuerda.*



## 7. VENTA Y DISTRIBUCIÓN.

La gran demanda de cestos que existía antiguamente, ayuda a explicar la gran especialización que se produjo en el pueblo de Eirrondu, en el que mucha gente vivía únicamente de los ingresos de la cestería, tal y como nos cuenta Vicente Álvarez. Esa especialización obligaba a los cesteros a salir a los mercados a vender sus productos. Y el caso de la familia de Manuel es paradigmático en ese sentido, ya que su abuelo salía ya entonces a vender los cestos a las ferias. Ese legado lo mantiene Vicente Álvarez, que desde pequeño empieza a acompañar a su padre a los mercados. Vicente recuerda perfectamente la primera vez que bajó a Cangas a vender una carga de cestos, por la que sacó ocho pesetas (de papel) que custodió en una faltriquera a la que echaba mano con frecuencia, ya que era una cantidad considerable cuando él era pequeño (Vicente tiene 73 años).

Las cargas se llevaban *a l.lombo* desde Eirrondu, hasta Cangas del Narcea cubriendo una distancia de unos 18 kilómetros por los caminos y senderos. Se llegaban a transportar cargas de hasta veinte *maniegos*, colocando los más grandes abajo y los pequeños encajados en estos, al modo de las muñecas rusas. Luego se ataban de dos cabos por abajo, y se aseguraban los cestos con cuerdas (Fot. 30).

Para llegar a la hora de la feria, se tenía que salir a las dos o tres de la mañana de Eirrondu, llegando al amanecer a Cangas del Narcea o a la Puela (Pola de Allande), mercado al que también solían ir con frecuencia. Cuando se desplazaban hasta Cangas del Narcea, la venta se realizaba en la plaza, donde se situaban junto a gente que vendía otro tipo de productos como higos, patatas, manzanas etcétera. A pesar de que formaban un grupo numeroso, los *cesteiros* de Eirrondu nunca se ponían de acuerdo para realizar el transporte del material, ni tampoco establecían precios fijos a sus productos. Cada uno intentaba vender su mercancía lo antes posible, porque los cestos que no vendiesen tenían que acarrearlos de nuevo hasta Eirrondu. Esto generaba mucha competitividad, ya que algunos *cesteiros* vendían su producto más rápido que otros, dependiendo del precio y la calidad de sus cestos. Manuel llegó a hacer una carga de *maniegos* por semana, lo cual no es de extrañar si tenemos en cuenta que por el invierno puede hacer unos diez cestos en un día, siempre y cuando se tenga la madera ya preparada para trabajar. La abundancia de cesteros en Eirrondu debió ser un freno para los vendedores ambulantes de cestos, ya que cuando le preguntamos a Vicente si conocía a cesteros gitanos, contestó que él por Eirrondu nunca los había visto. Debido al cuantioso número de cesteros que había en la localidad, la madera era un bien preciado, por lo que su padre Vicente



Fot. 15: Apretando las tiras con el *porro* y la *pina*.



Fot. 16: *Recortando* con la navaja.



también recuerda haber intercambiado madera por trabajo con algún amigo. A Vicente le proporcionaban madera y él en pago, hacía un *maniego*.

En la actualidad, Manuel no acude a las ferias, ya que los cestos que hace los vende a la gente del pueblo o de los alrededores y por encargo a diversas tiendas de Cangas del Narcea. También vende a gente de Madrid, debido a que un profesor de Cangas, sacó unas fotos a sus cestos y las colgó en internet. Cuando hay un pedido, el profesor avisa a Manuel del número de cestos que necesita y Manuel los hace, sirviendo el profesor también de intermediario, ya que él mismo va a buscar los cestos a Eirrodu. Las cestas para la pesca son la principal demanda en los pedidos de Madrid.

## 8. TIPOLOGÍA DE CESTOS

El repertorio de cestos documentados no fue muy diverso, ya que depende de los pedidos que tenga pendientes. En el momento de la visita, tenía que completar un pedido de cestos para ir a pescar, con lo cual contaba con un buen número de ellos. Además, nunca almacena durante mucho tiempo los cestos, ya que trabaja por encargo.

### 8.1. Nombre: *Cesto para pescar* (Fot. 31 y 32)

Funcionalidad:

Transporte de pescado.

Dimensiones:

Diámetro *culo*: 28 x 8 cm; diámetro en el borde: 13 x 9 cm; altura: 24 cm.

Comentario:

Cuenta con un borde superior elíptico, que va agrandándose según descendemos hacia el fondo del cesto. Su *aro* está formado por una vara de avellano pelada. Combina tiras de distintos tamaños en sus paredes, donde también alterna tiras peladas con otras sin pelar. La firma se realiza en las paredes del cesto.

### 8.2. Nombre: *Maniega grande* (Fot. 33)

Funcionalidad:

Transporte de hierba verde o tierra.

Dimensiones:

Diámetro *culo*: 40 x 32 cm; diámetro en el borde: 69 x 74 cm; altura: 44 cm.



Fot. 17: Colocando el *asa*.



Fot. 18: Colocando el *casqueiro* interior.



Comentario:

Cesto muy utilizado antiguamente por su polivalencia y su gran capacidad. No posee *asas*, ya que se cargaba al *l.lombo*. En el fondo de la *maniega* se dejan varios huecos entre las tiras, para que pueda escurrir el agua y no se pudra la madera.

8.3. Nombre: *Cesto redondo* (Fot. 34, 35 y 36)

Funcionalidad:

Recolección de manzanas, patatas, etcétera.

Dimensiones:

Diámetro *culo*: 27 x 28 cm; diámetro en el borde: 35 x 36 cm; altura: 20 cm; altura *asa*: 11,5 cm.

Comentario:

De capacidad media, posee un *asa* robusta que le permite el acarreo de frutos pesados como las manzanas o las patatas. La firma se realiza en el *asa*.

8.4. Nombre: *Maniega mediana* (Fot. 37)

Funcionalidad:

Transporte de hierba verde o tierra.

Dimensiones:

Diámetro *culo*: 33 x 33 cm; diámetro en el borde: 52 x 54 cm; altura: 32 cm.

Comentario:

Más pequeña que la *maniega* grande, aunque supera el tamaño del *maniego*. Tampoco cuenta con *asas*, ya que era cargada al *l.lombo*.



Fot. 19: Asegurando el *casqueiro* interior.



Fot. 20: Colocando el *casqueiro* exterior.





Fot. 21 Haciendo los agujeros.



Fot. 22: Atando el aro.



Fot. 23: *Recortando*.



Fot. 24: Firmando en el *asa*.





Fot. 25: *Porro*.



Fot. 26: *Pina*.



Fot. 27: *Gavil.la*



Fot. 28: Casa del *cesteiro*, con el *aveiro* en primer plano, en verde





Fot. 29: Caja del tractor, que sirve de almacén.



Fot. 30: Manuel junto a sus padres.



Fot. 31: Cesto para pescar.



Fot. 32: Detalle del cesto para ir a pescar.

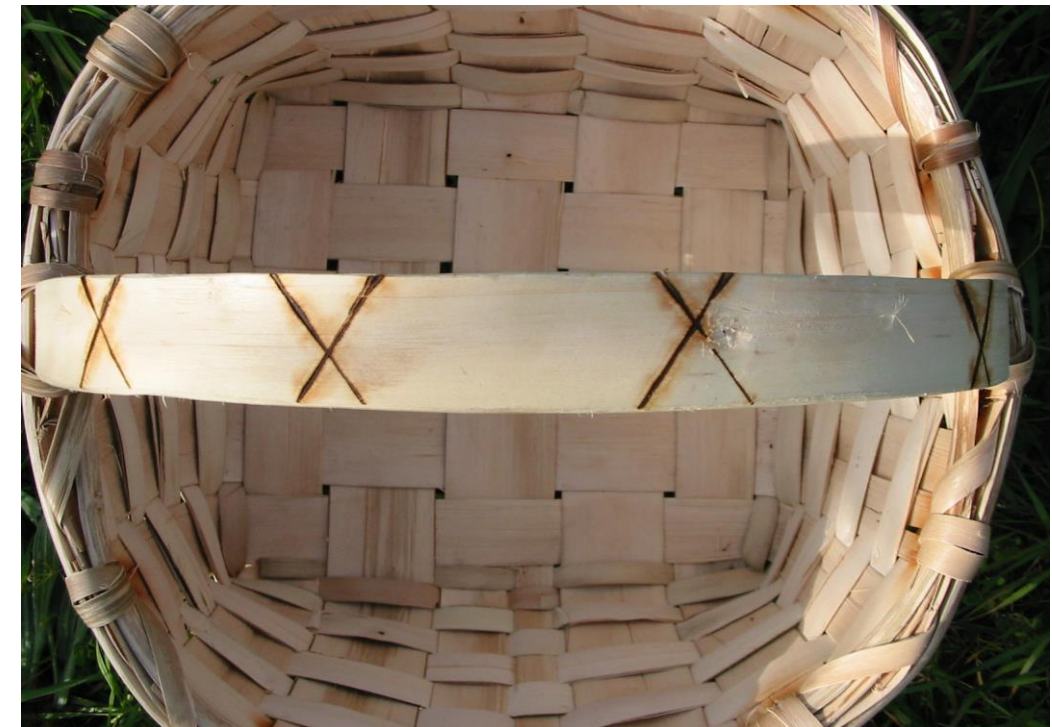




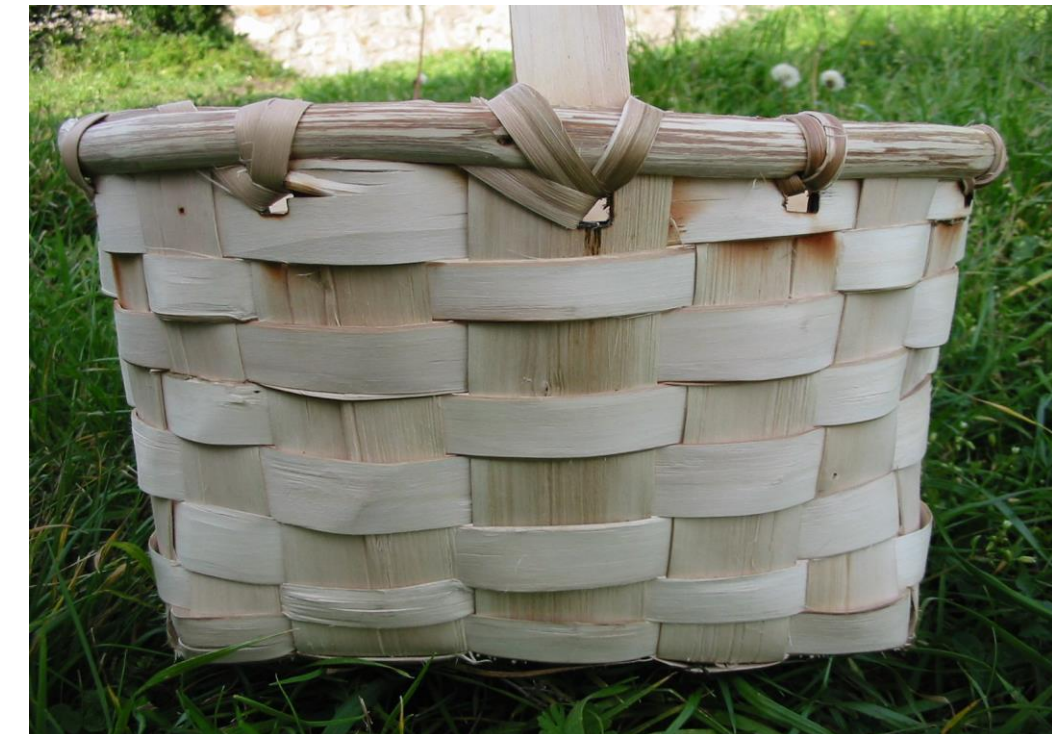
Fot. 33: *Maniega* grande.



Fot. 34: *Cesto redondo*.



Fot. 35: Vista cenital del *cesto redondo*.



Fot. 36: Detalle de las paredes y el *aro* del *cesto redondo*.





Fot. 37: *Maniega* mediana.



**TRANSCRIPCIÓN DE LA ENCUESTA REALIZADA A MANUEL ÁLVAREZ CASTROSÍN EN SU CASA DE EIRRONDO DE BISUYU EN EL CONCEJO DE CANGAS DEL NARCEA, EL DÍA 11 DE MARZO DE 2004. (INTERVIENE SU PADRE, VICENTE ÁLVAREZ GARCÍA, TAMBIÉN CESTEIRO EN EIRRONDU).**

P. Ahora vas a hacer el *culo*, ¿no?

R. Sí.

P. ¿A las tiras cómo las llamáis aquí?

R. *Costiel.las*. Las más anchas (Fot. 1).

P. Entonces, ¿a las del *culo* o a todas?

R. No, las otras son las *cintas*.

VAG [Padre del cesterero]. Pa tejer alrededor.

P. ¿Y qué tipo de cesto vas a hacer?

R. Un *cesto redondo*. Haylos hay varios tamaños; los de la pesca como esos que hay ahí fuera, hay cestas grandes pa el verde, pa las vacas, pa sacar las patatas, pa varias cosas, ya sabes... (Fot. 2).

P. ¿Qué tipo de madera son?

R. De avellano todo.

P. Es avellano todo, eh. ¿Siempre trabajas en avellano?

R. En avellano, sí. E la madera que más... más dura. El castaño dura muchu menos.

P. ¿Qué las sueles cortar en menguante?

R. En menguante, y ahora en esta época bien bueno...

VAG. Cuando sal la sabia ya ye más malo rompe más.

MAC. Esto son los *paces* del cesto.

P. ¿Los?

R. Los *paces*.

VAG. Pa determinar de las vueltas del tejú, de que no vayan toes en el mismu sen; tien que ir una por dentro, y otra por fuera, una por dentro y otra por fuera.

MAC. Ahora metemos el *casqueiro* del... a los laos del cesto, del *culo*, ¿sabes?

P. *Casqueiro*. Y eso también es avellano, eh.

R. Sí, sí. Esto va sujetando esto.

P. ¿Qué lo pones en el borde de todo el *culo*?

R. Sí. Es lo que sujeta las *costiel.las* que no marchen pa un chao o pa'l otro (Fot. 3).

P. ¿Y qué menguante ye mejor pa cortar la madera?

R. El menguante de la *l.luna* de... [ininteligible].

VAG. Ahora en cuanto se-y quite la hoja al árbol, ya e más malo.

MAC. Luego cuando sal la savia la madera rompe, y rompe muchu más.

P. ¿Qué lo cortas por aquí?



Fot. 1: Tejiendo las *costiel.las*.



Fot. 2: *Cesto redondo*.



R. Por los montes de aquí. Pues ya está el fondo hecho. Ahora vamos a *enderechalo* (Fot. 4).  
P. ¿*Enderechar* lo llamas?  
R. Sí, vamos a *enderechalo* pa que luego, hacelo.  
P. Ya, ya; lo atas.  
R. Con una cuerda.  
P. Pa tejer.  
R. Sí.  
VAG. El *casqueiru* ye el que detién las *costillas* del fondu, pa que nu salten.  
P. Nos habías dicho que habías aprendido de pequeño, ¿no?  
R. Sí, porque siempre las hacía mi padre.  
VAG. Eu fui *cesteiru* toa la vida y tengo 73 años.  
P. ¿Qué son hermanos o es usted el padre?  
R. Sí, mi padre.  
P. O sea, usted también fue cestero, eh.  
VAG. Toa la vida.  
MAC. Somos muchos hermanos, los otros marcharon todos y eu quedé aquí con ganao y con...  
P. ¿Ellos son cesteros también?  
R. No, no.  
P. ¿Pero saben hacerlo?  
R. No, porque unos tán en Madrid, otros tán en Cangas que tienen un bar, no sabes... *cesteiros* hay pocos.  
P. ¿Qué los hacía pa uso así de casa o...?  
MAC y VAG. No, no, pa vender, vender.  
VAG. Pa vender, aquí en Cangas, en Cangas hay un mercáu pa vendelos. Toa la vida.  
MAC. Porque era de lo que che vivía, antes...  
VAG. Antes la xunta, el conceju cuando era sabadus y eso se iba a vender.  
P. Se vendían, eh.  
MAC. Antes vendíanse mucho más que ahora.  
VAG. Porque ahora con la maquinaria necesítanse menos.  
MAC. Sí, con el tractor...  
P. Sí, y el plástico...  
MAC. Antes pa las castañas y pa todo, pero ahora llevas estos caldeiros de plástico y poses...  
VAG. Antes gastábanse muchos más.  
MAC. Era todo cestos de estos.  
P. ¿Y vendían en Cangas del Narcea, o iban a algún sitio más?  
VAG. En Cangas, y en Pola (Pola de Allande) onde cuadrara, onde había mercao.  
MAC. Venían gente de afuera a comprarlas.

Fot. 3: Colocando el *casqueiro* en el *culo*.Fot. 4: *Enderechando* las *costiel.las*.



P. ¿Sí? ¿Venían hasta aquí al pueblo?

VAG. Sí, de aquella venían de lejos. Los veraneantes que venían por el veranu.

MAC. Esos de pesca van pa Madrid, por internet (Fot. 5).

P. Ah, los vendes por internet.

R. Sí. Vinieron aquí unos maestros que sacaron unas fotografías, y las pusieron en internet, hará unos cuantos años y entonces...

P. ¿Y luego te llaman y...?

R. Llaman sí...

P. ¿Ahora vas a empezar a tejer ya, no?

R. Sí.

P. ¿Esto que hiciste ahora cómo lo llamas?

R. Ahora tan *enderechaes*.

P. Pero ¿lo que hiciste con la navaya?

R. Bueno, eso ye afilala pa coger el empalme al *casqueiro*, ¿sabes?

P. ¿Ahora tienes que empalmar al *casqueiro*?

VAG. Sí, porque la *cinta* ye más ancha que el *casqueiro*.

MAC. Ahora vamos a empalmar. Entonces ahora ya empezamos.

P. Una por fuera y una por dentro...

VAG. Ahí tien que ir bien la del mediu, pa que separe unas por dentro y otras por fuera...

MAC. Tienen que ser impares, si son pares no valen.

P. Esta ye el *asa*

R. Sí.

P. Caro, entonces tiene que ir el *asa* en el medio, pa eso son impares también, ¿no?

R. Sí, claro. Luego el *asa* ya coincide en el centro mismu del cesto.

P. ¿Le llamas tejer a eso?

R. Sí.

P. ¿Tejer o *texer*?

R. *Texer* (Fot. 6).

VAG. Sí, *texer*.

MAC. Esto ahora namás que tres voltas por baxo luego... (Fot. 7).

VAG. Se-y suelta la cuerda.

MAC. Luego suéltolo y entonces... (Fot. 8).

P. Ya aguanta solo. ¿Y ya coge la forma, no?

R. Ya nun marcha.

P. ¿Y las primeras vueltas, qué las pones más finas?

R. Sí, más finas. Más estrechas (Fot. 9).

P. Y cuando se te acaba empalmas en el sitio...

VAG. Eso.

R. Siempre ir más p'allá pa que aguante más el cesto. Porque si empalman muy corto



Fot. 5: Grupo de cestos para la pesca



Fot. 6: *Texiendo*.



se pueden salir.

P. ¿Qué va una *cinta* por cada vuelta?

R. Tres, tres vueltas. Tres vueltas o cuatro. Luego ya lo suelto.

P. ¿Las sueles cortar del mismo tamaño, cada una de las *cintas*?

VAG. Ná, eso ye como cuadre, ye igual.

P. Según vayan cuadrando las *cintas* así se van poniendo, ¿no?

VAG. Eso, eso.

MAC. Si son más largas, más aguantan.

VAG. Si son más largas, dan pa más tiempo, si son más cortas, dan pa menos.

MAC. Las anchas igual. Aguantan más el cestu p'arriba, ho.

P. ¿Y las mojas alguna vez antes de trabajar con ellas pa que doblen?

R. Sí, sí.

VAG. Sí, hay que mojalas.

P. ¿Y cuánto tiempo las dejas remojando?

R. No, no. Justo (Fot. 10).

P. Las dejas justo, ¿no?

R. Sí, justo. Porque la madera si las tienes muchu tiempu remojada...

VAG. Ponse negra.

MAC. Ponse negra, la madera de avellano.

P. ¿La dejas secar?

R. Sí, sí. Esta ya lleva más de una hora secando. Hoy hace aire bastante.

P. ¿De cuándo la tienes cortada esta?

R. Esta téngola cortada... quince días.

P. ¿Y dónde la tienes hasta que trabajas con ella?

R. Ahí fuera (Fot. 11).

VAG. ¿No vísteis esi aparatu de madera de ahí fuera? [ininteligible]

P. Sí, que le dé el aire, pero que no esté húmeda, ¿eh?.

VAG. Eso, eso.

P. ¿Y cómo vas sacando las tiras?

R. Hay que abrilas, calentalo al fuego...

P. ¿Se calienta al fuego?

R. Sí.

P. ¿Aquí en la cocina?

VAG. O en el horno.

R. En el horno de amasar el pan pues, por ejemplu en esi que hay ahí. Méteslo ahí, caliéntaslo antes con la leña, y luego metes la madera y según va... si tá cocida, pues ábresla.

VAG. En abriendo seis palos, a lo mejor da...

P. ¿Qué es sin que toque el fuego, no?

VAG. Eso, al calor no a *chafala*.



Fot. 7: El cestu permanece tres vueltas atado.



Fot. 8: Soltando la cuerda.



P. Más o menos cuando veas que esté preparada, ¿no?

VAG. Eso es.

P. ¿Cuánto se suele dejar?

VAG. Bueno, según faiga de fuego, y según té el hornu de caliente.

P. ¿Cuánto, veinte minutos?

VAG. Sí, por ahí.

MAC. Luego hay palos, que... siendo la madera de un sitiu la madera se *fende* mejor...

VAG. Y si e más mala *fende* peor...

MAC. Algunos póneste a abrilos, y nun dan nada. Tienes que dejalos p'atizar la cocina.

P. ¿Qué le llamáis *fender*, no?

R. Sí. *Fendelo*.

P. *Fendelo*.

P. ¿Y a calentar la madera, *cocer*?

MAC Y VAG. Sí. *Cocer*.

[Hay un comentario de la madre de MAC, que está en el fondo y a la que no se le oye bien aunque está puntualizando el término].

JAFM. *Torrar*. Ah, *torrar* la madera. [es el término que empleó la madre]

P. ¿Y luego, qué se abre ya con un rasero?

VAG. Sí, con un *raseru* (Fot. 12).

P. ¿Qué lo abris primero por la mitad?

VAG. Sí, primero a la mitad, y cuando tengas una mitad das correa...

P. ¿A mano, se abre?

VAG. Sí, a mano. Sacando ocho *costielas* cada mitad, según sea.

Procurando que no queden muy juntas, porque si no queden muy ralas.

P. ¿Los palos cómo los llamas a cada uno?

R. Esta la *pina*, y este el *porro* (Fot. 13).

P. ¿El *porro*?

R. Sí, la *pina*, y el *porro* pa darle. Son los nombres de sobra conocidos...

MAC. Pues ahora vamos a apretalu ya, y nun marcha.

VAG. Ves cómo para quieto ahora, como ya...

MAC. Ahora vamos a seguir...

P. Cuando vas a abriendo el madero, ¿qué se usan las del centro pa'l *culo* que son más gordas?

R. Las más anchas, las más anchas.

P. ¿Y las del borde que van pa *tejer*?

VAG. Pa *tejer*, que son más estrechas.

P. ¿Le llamáis de alguna manera al maderu en sí, antes de *fendelo*?



Fot. 9: Las *cintas* más estrechas se *tejen* en las primeras vueltas.



Fot. 10: Mojando las *cintas* en la pila de la cocina.



VAG y MAC. *Costel.leiros*.

MAC. *Costel.leiro*, porque sacas las *costiell.as* que lleva el cesto, son *costel.leiros*. Y estas son *cintas*, *cinteiros*.

P. *Cinteiros*.

P. ¿Y antes más o menos un cesto como esti, los precios y tal cómo...?

VAG. Buenu, antes valían moitu menos; esos valían moitu menos. Tengo yo empezao vendiéndolos a peseta. Y ahora valen pues... mil o mil quinientas.

MAC. También taba la vida más barata, más barata que ahora. Ahora sácate un cestu de estos mil o mil quinientas, ye como el que [ininteligible]. Esto lleva muchu tiempu, ¿entiendes?

P. Sí, lleva mucho tiempo preparar la madera. Lo que ye hacelos no lleva tanto, pero preparar la madera, ir a cortala, *fendela*, *cocer* los palos, etcétera...

MAC. Hay que ir al monte a *sacala al l.lombu*.

VAG. Esto e muy esclavu.

P. ¿Qué vas muy lejos?

R. No, ahora pa cortala no hay. Hay que *sacala a l.lombu* hasta el tractor.

P. La cortas y la bajas en tractor.

R. Ahora sí porque lo hay, pero antes había que *llevala a l.lombu* hasta casa.

P. ¿Qué llevas una *brosa* pa cortalo?

R. Sí, un hacha, la *brosa*.

P. ¿En Ibias vendíais?

VAG. No, no pa Ibias facíanlos ellos. Ahí había *cesteiros* también, y Degaña y por ahí, también. Ahí había *cesteiros* un montón...

P. ¿Y aquí antes en Irrondo había mucha gente que los hacía?

VAG. Sí, aquí antes tou el pueblo. En primer momentu tou el pueblo. Ahora... ya no queda ná...

P. ¿La gente mayor que queda no los hace tampoco?

VAG. No, no.

MAC. La gente mayor tán jubilaos y nun pueden, y los jóvenes van a trabajar fuera. Unos a plantar pinos, otros a la mina.

P. O sea, aquí ahora queda poca gente que los haga.

R. Poca gente, poca. Nun da resultao garantizao, tá dejándose.

VAG. Es que esto pa vivir de ellos da poco; una ayuda, pa... bueno. Pero pa vivir de ello...

P. Tu Manolo, ¿vives de ello o vives del ganao?

R. Hago de todo.

P. O sea, esto ye como un complemento, ¿no?

R. Eso. Esto po'l invierno cuando tienes más tiempo.

P. Claro, sobre todo trabayas en invierno a esto.



Fot. 11: Entrada a la casa, que sirve como almacén.



Fot. 12: *Raseiro o raseru*.



R. Sí.

P. ¿Durante el resto del año haces alguna?

R. Algunu sí, pero pocos. Luego tengo que sacar el ganao ya...

VAG. Por el verano ya tienes que ir recogiendo la hierba...

MAC. Sacar patatas, sacar maíz...

VAG. No hay tiempo pa ello...

[Hay una fase en la que la conversación apenas se escucha, y oímos únicamente el sonido del *porro* y la *pina*]

P. Pero sigues bajando a las ferias, bajando a Cangas a vendelos y...

R. No, no.

P. ¿Tú vendes aquí siempre?

R. Sí, sí.

P. Pero es que antes era cuando iba usted...

R. Sí, antes sí. Antes vendíase.

P. ¿Y cuánto hace que empezó a decaer todo esto de las ferias y...?

VAG. Eso ya, ahora pa esto ya hay muchu menos.

MAC. Desde que pusieron el mercáu en la Linera. Ahí en el mercáu del ganáu, que antes era fuera, en la plaza. Entonces íbamos con los cestos y los vendías ahí...

P. Fue a partir de eso cuando bajo mucho eso, ¿no?

R. Sí.

P. Y cuánto hace de eso, ¿veinte años?

R. No, no haz tantu.

P. ¿Aquí en Irrondo siempre los hicieron con tiras de madera?

VAG. Sí, sí.

P. Siempre el mismo tipo, eh.

R. Sí, el mismo. No siendo los de tapa que son con tiras más delgadas, con *blinguas*.

VAG. *Maniegas* grandes pa'l verde antes hacíanse muchas, ahora ná.

P. ¿Cómo les llamaban a los cestones grandes pa la hierba?

VAG. *Maniegas* (Fot. 14).

MAC. Como esa grande que hay ahí en el tractor.

P. Qué cortas primero las de afuera, eh.

R. Sí.

P. ¿Y eso por qué?

R. No, porque fue largu. Por exemplu, así.

P. ¿Y a esto le llamas *recortar*? (Fot. 15).

R. Sí, siempre sobra algo y si sobra hay que cortalas.

Ye un cestu buenu pa las patatas, pa la verdura o pa lo que sea.

P. ¿Utilizas sólo la navaya?



Fot. 13: Apretando con la *pina* y el *porro*.



Fot. 12: *Maniega* grande.



MAC. La navaya de Taramundi.

[Explica lo que va haciendo, pero es muy bajo el tono de voz y no se aprecia]

P. ¿Ah, *enarar* le llamas a poner el *aro*, eh?

R. Sí.

P. ¿No los decoras?

R. No. Te quedan... pa más trabajo. No ves que la madera tá seca ya.

P. Es que hay gente que con unos aparatos los ponía al fuego y luego...

VAG. Sí, ya lo sé... Eso píntanse las cestas de la comida y...

P. Cestas pequeñas.

VAG. Sí.

P. ¿Esto que estás haciendo ahora cómo lo llamas?

R. *Recortar*, los recortes que siempre quedan...

VAG. Como al *fender*, siempre quedan.

MAC. Pa que quede un poco curioso, porque luego nu enganchan las cosas.

P. Esos qué son los *aros*, eh.

VAG. Sí, pa'l *asa*.

MAC. Vamos a pone-y el *asa*. Vamos ahora a la cocina.

VAG. *Enarar* a fuego (Fot. 16).

MAC. Antes *enarábase a fuegu* en una *l.lariega*, pasa que ahora...

P. Una *l.lariega*, ¿una *lareira*?

VAG. Sí, sí.

P. ¿A esas cómo las llamas Manolo, a las de luego atar el *aro*?

R. *Casqueiros*.

P. Son *casqueiros* también, igual que los del *culo*, eh.

VAG. Sí, sí. Igual.

P. ¿Y qué es de la parte de afuera del palo?

R. La casca de la que *fende*. El cascarón de fuera.

P. Pero no ye la corteza, ¿no?

R. Sí, sí.

P. Ah, es la corteza. Pero pelada, ¿no?

R. Sí.

VAG. Claro, esa e la corteza, e lo más duru.

P. Primero la moyaste...

R. Sí, moyela porque taba seca. Dónde vas, si no rompe, la madera hay que moyala siempre antes de...

P. Y lo que vas a utilizar pa *furar*...

VAG y MAC. El *gavil.lu* (Fot. 17).

P. El *gavil.lu*.



Fot. 15: *Recortando*.



Fot. 16: *Enarando*.



R. Entós vamos a mete-y el *aro*. Lo primero de ablanu, *féndense*, *cepíllanse* un poco y...

P. [dirigida a MAC] ¿Su padre también trabajaba con los cestos?

VAG. Sí, sí. Ya hay ya tres generaciones como esta.

P. ¿Y siempre de verlo en casa?

R. Sí.

P. Primero qué la aguzaste pa qué empate bien, eh.

R. Sí, pa que empate bien en todos los laos

P. Y está *fendido* solo por una cara, ¿verdad?

R. El *aro* va *fendido* al medio, una va por dentro y otra por fuera el *aro*.

P. Pero a la hora de labrarlo lo *cepillas* sólo por una cara.

VAG. No, namás. Por la cara de dentro (Fot. 18).

P. Claro, queda como el palo normal.

VAG. Eso, redondo.

MAC. Hay que da-y una puntada pa que no se escape.

P. ¿Y a esto cómo lo llamas?

R. *Enarar*.

P. Ya, pero a hacer los furados estos?

[no contestan] E parte de *enarar*, ¿no?

R. Sí, claro.

VAG. Entra tou.

P. ¿Cuántas vueltas le das a cada uno?

R. Dos o tres, depende.

P. No te hace falta furarlos todos, ¿no?

VAG. Un sí, y otro no (Fot. 19).

R. No, no. Voy furando según vaya...

[...]El *asa* pa empatarlo, luego tienes que empalmar y tiene que llegar de punta a punta; si llega el *aro*...

P. Sí, llegará. Tien toda la pinta.

¿Aquí qué se hicieron este tipo de cestos de toda la vida?

P. De estos, y largos. Y cestas, y bandejas pa'l pan pa los restaurantes, pa llevar la comida dentro, de estas.

P. El primer cabo lo colocas entre...

R. Sí, esti... esti lo primero. Y luego tengo que llevarlo hasta aquí Y das-y otra y al final, ya sabes.

P. Y utilizas el *casqueiro* hasta que se te acabe, ¿no?

R. Sí (Fot. 20).

P. ¿Dónde separas las tiras? O sea, dónde las *fendes*; no sé si se llama *fender*. ¿*Fender* ye abrir los listones?

VAG. Sí.

P. ¿Y luego a *cepillalos* cómo lo llamas?



Fot. 17: *Gavillu*.



Fot. 18: *Cepillando el casqueiro del aro*.



VAG. Ya os lo enseñaré más adelante, llámase *escalada*, *escalada* ye una tabla...  
[*Escalada* es el instrumento sobre el que se *cepilla*]

P. ¿Y a eso se le llama de alguna manera?

VAG. *Cepillar* (Fot. 21).

MAC. Hay que tratelo bien, si no no queda redondu el cestu. E lo que sujeta el *asa* y a todo. Rompe antes por bajo que por el *aro*, tando bien *enaraos*. Estos cestos duran muchísimo. El *asa* que e lo principal del cestu hay que pone-y un *casqueiro* bueno pa que aguante. Y luego tou'l pesu bien sobre esto, sobre el *asa*.

MAC. Bueno, esto ya está.

P. ¿Antes se trabajaba en casa también?

VAG. Sí, sí (Fot. 22).

R. Pasa que antes no había tractor, eran carros del país. P'administrar la hacienda y pa eso. Con las vacas.

MAC. Tou *a l.lombu* hasta casa y hasta Fontes de las Montañas [aldea de la parroquia de Las Montañas], simplemente hay siete kilómetros ya con una carga *al l.lombu*.

P. ¿Ibais muy lejos?

VAG. Había muchos, había poco y había que buscaba muy lejos.

MAC. Ahora mismu tiéneslo ahí donde la corte...

P. ¿Y hasta dónde ibais?

R. Hasta Fontes de las Montañas, que hay siete kilómetros.

P. Con el carro, ¿no?

R. No, no *al l.lombo*, *al l.lombo*. Al hombro.

Antes no había camín, ni ná... Ahora hay carretera, pero antes...

VAG. Antes no teníamos ná, más un sendero pa pasar unu andando.

MAC. Haz cinco años que la hicieron tovía.

P. O sea, se volvía con la carga *al l.lombo*.

R. Tú ibas ahí, cortábasla y venías... por el monte p'aca. Ibas trabajándolas y luego lo llevabas pa casa.

P. Sí, porque tenías que traer cargas curiosas, ¿no?

R. Cada semana tenías que hacer una carga de *maniegos* pa sacar pa casa. Luego las *maniegas*, cestas había que bajalas *al l.lombo* a Cangas. Antes no había coches ni había nada, tou *a l.lombu*. Antes iban todos d'equi pa Cangas andando.

P. Pues hay una tirada.

MAC y VAG. dieciocho kilómetros.

VAG. Yendo por los caminos y los atajos ye menos, pero con una carga a lo mejor de... veinte *maniegas* al hombro.

P. ¿Qué se encajaban unas en otras?

VAG. Sí, encajaban unas en otras, atábanse de dos puntas abajo, y por dentro otras en cada lao y luego una [ininteligible].

VAG. Si, hombre la vida antes era demasiaio esclava.



Fot. 19: *Furando* para *enarar*.



Fot. 20: Atando el *casqueiro*.



P. Y pa los caballos y los burros, no se hacían antes también...

R. Sí, sí.

P. ¿Cómo les llamaban aquí?

R. Parihuelas

P. Y de esas no tendrás ninguna por ahí, eh.

R. No, no porque hace moitos años que no... Hay pueblos que tovía las llevan pa subir a cebar [ininteligible].

P. ¿Y hasta Pola de Allande también se llevaban andando?

VAG. Sí, sí. El ganao y todo.

P. O sea que solías ir a vender a las ferias de ganao siempre.

R. Levantámonos a las dos... o las tres de la mañana de aquí pa llegar al amanecer a la feria.

P. Y con los cestos al chombo. ¿Qué los llevabais unos encima de otros?

R. Sí, ataos con cuerdas.

P. ¿Qué llevabais cestos grandes?

R. Sí, cestos grandes en bajo. Atábalos como si fuera una carga, con los cestos pequeños metíos dentro.

P. ¿Qué era lo que más se vendía, los *maniegos*?

R. Sí, los *maniegos* pa'l verde, pa la hierba, pa todo.

VAG. O pa la tierra, que antes sacábase la tierra del fondo pa un pico en la izquierda, cuando corría p'abajo, y había que subila p'arriba.

P. Los *maniegos* también se usan pa eso, eh.

VAG. Sí, sí, también.

MAC. Pasa que ahora ya ná...

VAG. Ahora na, porque con un *llabiago* echas la tierra p'arriba y...

P. Ahora hay alguien en el pueblo que los haga aparte de tí.

R. No, no. Bueno hay un paisano ahí que fai alguna, pero pocas.

P. ¿Qué ye mayor?

R. Sí, tá jubilao ya...

P. ¿Cuánto años hará que los vendía a peseta?

R. Tenía yo veinte años, veintipico años.

P. ¿Cuántos tiene ahora?

R. 73.

P. O sea que hará unos cincuenta años.

VAG. Pero entonces una peseta, era...

MAC. Ahora vamos a hace-y el empalme, el *aro*.

P. ¿Usted qué los hizo desde pequeño también?

VAG. Sí, sí. Desde pequeño, pequeño. Acuérdome la primera vez que bajé a Cangas con ellos, que llevaba una carga sacara ocho pesetas. Y las metiera aquí en un bolso que eran todas de papel. Todo el día echaba la mano al bolsu, no fuera perdelas...



Fot. 21: *Cepillando*.



Fot. 22: El trabajo se hace enteramente en casa.



P. ¿Qué acompañaba al padre cuando iba a vendelos?  
 VAG. Sí, sí.  
 P. O sea, qué el padre también vendía.  
 VAG. Sí, sí. Él vendía, hombre.  
 P. ¿Y su abuelo, también los hacía?  
 VAG. No, cuando eso mi abuelo, ya no.  
 P. ¿Y siempre fueron así de estas tiras?  
 VAG. Sí, sí, de madera de esto tou.  
 P. Y avellano siempre.  
 VAG. Sí.  
 P. ¿Castaño?  
 VAG. Castaño.  
 P. ¿Carbayo?  
 VAG. No, carbayo, eso e muy malu de trabayar.  
 P. ¿Y *salgueiro*?  
 VAG. *Salgueiru* también val.  
 MAC. E una madera más floja.  
 P. Pero también se usaba, ¿no?  
 VAG. Sí, sí.  
 P. Claro, cuando erais muchos haciéndolo había que pillar de todo.  
 VAG. Buf, había que pillar de tou, porque no había otra cosa.  
 P. Y siempre cada cestero vendía lo suyo, ¿no?  
 VAG. Sí, sí. Cada uno lo de él. Poníamos en la plaza en Cangas, en lo que era la plaza, uno vendía higos, otro manzanes...  
 P. ¿Y qué vendían a precio parecido?  
 VAG. Sí, el precio aproximao. Unos hacíalos mejores que outros y vendían antes.  
 MAC. Cada unu iba a vender las d'el, y si no las vendía tenía que dejalas pa otro día.  
 P. ¿No os poníais de acuerdo para el precio, no?  
 R. No, no. Cada uno vendía como quería.  
 VAG. Como podía.  
 P. ¿La gente vivía de los cestos?  
 VAG. Sí, había gente que sólo vivía de eso.  
 P. ¿Usted vivía de esto?  
 R. No, no yo tenía cuatro vacas siempre, y en fin...  
 P. Sí, algo daban.  
 R. Eso.  
 P. ¿Cuántos cestos más o menos, si te pones así un día entero, cuántos puedes hacer?  
 R. Haces unos cuantos, diez por lo menos. Pero luego tienes que *enaralos*, y *enaralos* lleva tantu tiempu como hacelos (Fot. 23).

Fot. 23: El *enarado* es crucial para asegurar el cesto.Fot. 24: Firmando en el *asa*.



P. Sí, ye lo más importante lo de *enarar*.

MAC. Este [el cesto] pa las patatas o pa lo que sea, e fuerte. Me quedó el *asa* un pocu baja. Ya está, eh.

Voy a pone-y la marca mía.

P. Ah, ¿lo firmas?

R. No, no pongo un par de cruces aquí; ye la firma mía (Fot. 24).

VAG. Ye la marca de la casa, siempre que veas unu...

MAC. Hay moitos feitos en Cangas, en Jose María, y en veinte sitios la marca esta es la mía.

P. ¿Cuatro cruces pones?

R. Sí. Ahí está.

[En el *aveiro* que tiene a la entrada de casa, donde almacena cestos, leña, el tractor, etcétera]

MAC. Esto e la *escalada* (Fot. 25).

P. ¿La tabla de cepillar?

R. Sí.

P. ¿Y de qué es? ¿De qué está hecha?

R. De castañu.

P. Da igual el tipo de madera de que esté hecha, ¿no?

R. Sí.

P. ¿Esti ye el *maniego*?

R. Sí, *maniego grande*.

P. Ye... pa oriente llámanlo *maconas*.

R. Sí, *maniegas*, *maconas* pa la hierba (Fot. 26).

P. Esto ye el *raseiro*.

R. *Raseiro*.

P. Y esto ye pa *cepillar* la madera, ¿no?

R. Sí, *cepillala*, pa luego hacelos pa... pa tenela luego lista. Pa *texer* y pa todo. Esta tien que estar mojada siempre la madera, húmeda.

P. Incluso pa *cepillar*, eh.

R. Si tá dura...

P. O sea que en cuanto la cueces y esté abierta ya lo puedes *cepillar*.

R. Sí, e cuando más blanda está.

P. Y mojada también, eh.

R. No no. Cuando la *fendes* siempre tá blanda porque tá ella cocida, ¿ves?.

P. ¿Y la *fendes* después de cortarlo, o recién cortao?

R. No, eso depende. Tando seco ya no *fende*. Mira esta val ya pa una costiel.la.

P. ¿Y los palos pa *fender* los tienes en agua?



Fot. 25: *Escalada*.



Fot. 26: *Maniega mediana*.



R. No, no.

P. O simplemente con dejar que no sequen vale, ¿no?

R. Sí, sí. Córtalos en el monte, los pones encima de la cocina y andando.

P. ¿Qué utilizas la cocina de leña o el horno? (Fot. 27).

R. El horno muchas veces, aunque a veces la cocina de leña. Esta e pa'l fondo. Ahora una de *texer*, de estas más estrechas. Estas son más largas (Fot. 28).

P. ¿La escalera está hecha así adrede, o es una escalera vieja que aprovechaste luego?

R. Sí, sí. La que hubo siempre. Bueno, antes había otra...

MAC. Ahora los *casqueiros* pa...

P. Son corteza.

R. Sí, la corteza de afuera.

P. ¿Y un palo habría manera de que lo abrieras?

R. No, porque no tengo aquí ninguno. Están todos abiertos, abrilos el otro día todos.

P. ¿Qué los abres con el *raseiro*?

R. Sí, con el *raseiro* y con las manos.

P. ¿Pero que pegas un golpe en la *raseira* con algo?

R. Sí, con un golpín...

P. ¿Estas de que madera son? [se refiere a la *pina* y el *porro*] (Fot. 29 y 30).

R. *Xardón* [acebo].

P. ¿Y con esto golpeas la *raseira* pa... [se refiere al *porro*] y luego ya abre y lo abres con la mano?

R. Sí.

P. ¿Eso ye qué ye más dura la madera?

R. Sí, ye más dura que la otra.

P. ¿Estos dónde los compraste, o los hiciste...?

VAG. Esos tien que hacelos un herreru, un *ferreiro*.

P. ¿Dónde los compraste?

R. En Cangas, en Besullo.

P. ¿Qué era suyo ya?

VAG. Sí, esi era de casa. Muy vieyu.

P. ¿Y esta *raseira* también, no?

R. Sí, de Besullo.

P. [Hablando con VAG del trueque de madera por trabajo] Por ejemplo, que hubiera gente que les trajera la madera y entonces le hicieran el cesto gratis por cargas de madera.

VAG. Hombre, si era un amigo que tenía praos al lao de casa... Dice: lleva dos o tres *matacas* de madera y haz un *maniego* o dos.

P. ¿Por verde y eso no lo cambiaba?

VAG. No, eso no. Pa'l que la traía hacías-y una *maniega* y... hala.

P. ¿Por aquí nunca vinieron así a vender gitanos o que solían ir por los pueblos?

VAG. No, eso no. Otras cosas sí.

P. ¿A qué edad concreta empezó?

R. Siete u ocho años tendría.

P. De verlo a usted [a VAG], ¿verdad?

VAG. Sí.





Fot. 27: Cocina de leña.



Fot. 28: *Cepillando una costiel.la.*



Fot. 29: *Pina.*



Fot. 30: *Porro.*



**Aro** (pág. 6): Parte superior del cesto, que se remata con un *casqueiro* de avellano.

**Asa** (pág. 6): Tira de madera utilizada para coger el cesto, y que va encajada en las paredes del mismo.

**Blinguas** (pág. 8 de la transcripción): Tiras de madera mucho más finas que las de avellano.

**Brosa** (pág. 2): Hacha con la que se corta la madera.

**Casqueiro** (pág. 4): Tira muy fina de la corteza del avellano, que sirve para rematar el *culo* y el *aro* del cesto.

**Cepillar** (pág. 4): Acción de desbastar las tiras de madera con el *raseiro* en la *escalada*. Gracias al *cepillado*, las tiras ya quedan listas para *texer*.

**Cintas** (pág. 6): Tiras de avellano más estrechas que las *costiel.las*, y que se utilizan para tejer las paredes del cesto.

**Cinteiros** (pág. 7 transcripción.): Madero del que se sacan las *cintas*.

**Cocer** (pág. 3): Calentar la madera para poder *fenderlo*. También se denomina *torrar la madera*.

**Costel.leiros** (pág. 7 transcripción): Madero del que se sacan las *costiel.las*.

**Costiel.las** (pág. 4): Tiras de avellano más gruesas que las *cintas*, con las que se teje el *culo* del cesto.

**Culo del cesto** (pág. 5): Fondo del cesto.

**Chafala** (pág. 3): Calentar la madera en exceso durante el *cocido*.

**Enarar** (pág. 5): Colocar el *aro* en el cesto. También se conoce como *enarar a fuego*.

**Enderechalo** (pág. 5): Atar con una cuerda las *costiel.las* del cesto, para poder tejer con más comodidad.

**Escalada** (pág. 4): Instrumento sobre el que se *cepilla* la madera.

**Fender** (pág. 3): Abrir los maderos, para sacar las tiras de avellano sin desbastar.

**Gavil.lu** (pág.7): Instrumento de hierro utilizado para hacer los agujeros en la madera, durante el *enarado* del cesto. También se utiliza para firmar.

**Maniega** (pág. 10): Cesto grande sin *asas* más grande que el *maniego*, aunque en ocasiones los *cesteiros* usan ambos términos indistintamente. Se llevaba *al l.lombo*.

**Maniego** (pág. 9): Cesto grande sin *asas* más pequeño que la *maniega*, aunque en ocasiones ambos términos se confunden. Era *cargado al l.lombo*.



**Paces** (pág. 5): Tiras marcadas durante el tejido del *culo* para poder colocar posteriormente el *asa*.

**Pina** (pág. 5): Instrumento de madera de *xardón*, con el que se aprietan las tiras del tejido.

**Porro** (pág. 5): Instrumento de madera de *xardón*, utilizado para golpear la *pina*.

**Raseiro o raseru** (pág. 5): Cuchilla de hierro con la que se *cepilla* la madera, y que ayuda a abrir los maderos.

**Recortar** (pág. 7): Eliminar los recortes que sobran después del tejido del cesto.

**Sacala al l.lombu** (pág. 2): Método utilizado antiguamente para cargar y transportar la madera, o los propios cestos, que se sacaban cargados al lomo o a la espalda.

**Texer** (pág. 5): Tejer

**Xardón** (pág. 5): Acebo.