

LA CESTERÍA EN ASTURIAS

MONOGRAFÍAS DE CESTEROS

Gerardo Menéndez Amigo
El Rebol.lal (Degaña)



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE CULTURA,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y TURISMO

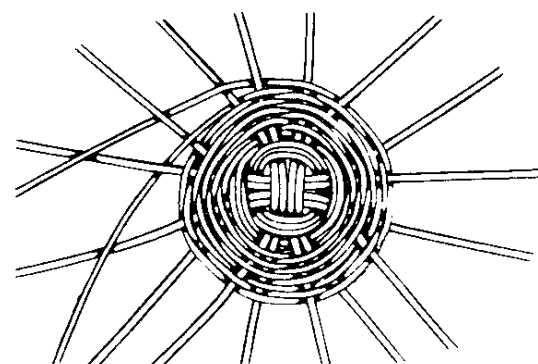
RED
DE MUSEOS
ETNOGRÁFICOS
DE ASTURIAS

Xixón

Cultura
y Educación

Octubre, 2003

LA CESTERÍA EN ASTURIAS



LUGAR: El Rebol.lal (Degaña)

ARTESANO: Gerardo Menéndez Amigo

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:

Gerardo Menéndez Amigo (Fot. 2).

1.3. Otros datos sobre el taller:

Gerardo Menéndez Amigo nació en el Rebol.lal el 15 de mayo de 1928. Aprende los rudimentos del oficio a los once años, ayudando a su padre en algunas fases de la elaboración de cestos.

Trabajó en la casa paterna hasta contraer matrimonio y pasar a ejercer la profesión a casa de su mujer y su suegro, familia también de tradición artesana, puesto que su suegro además de cestos, elaboraba madreñas, arados, etc.

Tras regresar del servicio militar, el ejercicio de la cestería se vio relegado a un segundo plano por otras actividades como fueron el trabajo en la mina y en una cantera de mármol localizadas en el concejo, así como en la construcción de la carretera que conduce a Cangas del Narcea. A su vez estas labores se complementaban con la ganadería y las tareas agrícolas, actividades a las que aún dedica parte de su tiempo.

Se encuentra jubilado desde hace casi veinte años, momento en el que retoma la actividad artesanal, trabajando principalmente por encargo para la firma berciana Prada, de Cacabelos, y vendiendo cestos en su propio taller, además de acudir a varias ferias de localidades leonesas.

El Rebol.lal ha sido siempre una localidad conocida por sus cesteros; la mayoría de la gente del pueblo ejercía el oficio; de hecho, un hermano tres años mayor que el artesano entrevistado, también fue cestero. Como claro indicador de la marcada implantación en la localidad de esta actividad artesana, cabe reseñar que el gentilicio del pueblo es *cesteiros*.

Sus cuatro hijos, aunque conocen el oficio de ver a su padre, ninguno lo ejerce, aunque ocasionalmente le ayudan en la corta y recogida de materia prima.



1.4. Bibliografía y referencias de la tradición popular

La tradición cestería en el Rebol.lal queda resaltada a modo de canción popular, cantada en la zona de Degaña, siendo recogida por Feito y, expresada en diversas publicaciones:

Cesteros de Rebollar
madreñeros de Tablado,
zapateros de Sistierna
y para sastres en Bao

FEITO, J. M. (1977): *La artesanía popular asturiana*, Gijón, Ayalga. Pág. 249.

MONTE CARREÑO, V. (1985): *Guía artesanal de Asturias. Serie etnografía y folklore*, Nº1, Gijón. Pág. 57.

2. LOCALIZACION GEOGRAFICA.

2.1. Lugar:
Rebollar/Rebol.lar, El

2.2. Parroquia:
Degaña

2.3. Concejo:
Degaña.

2.4. Itinerario de acceso:

El acceso puede realizarse de dos maneras: por la provincia de León, a través de Villablino para cruzar el puerto de Zarréu, entrando de nuevo en la provincia de Asturias por la AS-15; una vez superados las localidades de Zarréu y Degaña, se toma a la izquierda la AS-212 que conduce a el Rebol.lar; o bien por la carretera de Cangas del Narcea AS-15, tras rebasar el puerto del Rañadoiro y alcanzar el mismo desvío donde se toma la AS-212 que lleva a el Rebol.lal.



Fot. 1: Detalle del *culo*, donde puede apreciarse la técnica ampliada.



Fot. 2: Retrato del artesano dentro de su taller.

3. MATERIA PRIMA.

3.1. Maderas y fibras:

El tipo de especies utilizadas ha variado a lo largo del tiempo. Cuando en el pueblo de el Rebol.lar la mayor parte de sus habitantes ejercían el oficio de cesteros y había gran demanda de materia prima, se recogían todo tipo de maderas: roble (aunque las prohibiciones sobre su corta han restringido su uso desde hace ya unos cincuenta años), fresno, abedul, cerezo y castaño. En la actualidad el número de artesanos es mucho menor, aunque la dificultad de la corta ha aumentado puesto que los accesos al monte están dificultados por la presencia de densa maleza debido a que como apunta el artesano hay mucho menos ganado, no siendo por lo tanto acondicionados los caminos de acceso a los montes donde el ganado se alimentaba. Hoy en día se utilizan principalmente *salguero* (sauce) y *salguero cuarteado*, denominación dada a *palos* gruesos de esta especie que eran hendidos al medio, y mayoritariamente avellano del que el propio cesterero destaca sus virtudes, resaltándola como la madera más apropiada para el oficio por su flexibilidad y resistencia.

3.2 Condiciones de corta y recogida:

La recogida se realiza con la única ayuda de un hacha. Para su corta se respetan las fases menguantes de la luna, puesto que la madera es así más resistente y no se apolilla.

3.3 Adquisición:

La adquisición de madera se realiza en las inmediaciones del pueblo de el Rebol.lal en el monte propiedad del pueblo donde haya abundantes avellanos y *salgueros* o, en caso de que fuera necesario, se cubrían distancias de hasta tres kilómetros, para ir a cortarlo a los montes situados en las inmediaciones de la capital del concejo, Degaña, donde la materia prima es abundante. Nunca fue necesario la compra de madera puesto que siempre hubo existencias suficientes para todos los artesanos de la localidad.

3.4 Forma y lugar de almacenamiento:

El almacenamiento de la madera tanto en bruto como ya *labrada* se efectúa dentro del inmueble utilizado como taller, una antigua *cocina del forno*, hoy usada para los *sanmartinos* y la curación del embutido. Fuera del taller, se deja la materia prima en bruto a secar en verano cuando el tiempo lo permite, siendo óptimo que reciba la acción del aire (Fot. 3 y 4).



Fot. 3: Madera en bruto o *palos*.



Fot. 4: Madera *labrada* almacenada en el taller.

4. MANIPULACIÓN DE LA MATERIA PRIMA: TÉCNICAS Y HERRAMIENTAS

4.1 Manipulación:

Cocer: el primer paso consiste en *cocer* los *palos* al fuego, cuidándose que no tengan contacto directo con la llama para que la madera no se queme. El tiempo requerido para dicha labor es de unos veinte minutos. Para ello utiliza en la actualidad el sitio de una vieja cocina con una salida de humo, anteriormente hacía uso de la vieja *cocina del forno*. Como el artesano nos indica éste sería el lugar más apropiado para la cocción, aunque a día de hoy la usa pocas veces debido a que no tiene chimenea para la salida del humo, lo que hace que las condiciones de trabajo en el taller sean difíciles (Fot. 5).

Rajar: Ya *cocidos* los *palos*, mientras están aún calientes, el cesterero en posición sedente en el *banco*, mediante el uso de la *cuña* y el cuchillo sin empuñadura que coloca sobre los *palos*, abre la madera golpeando el cuchillo con la *cuña*; ya abierta en un extremo, introduce un extremo de la *cuña* en la hendidura para abrirla más, finalmente utilizará las manos para *rajarla* hasta el otro extremo (Fot. 6, 7 y 8).

Dependiendo de la parte del *palo* de donde se obtenga la madera, las tiras obtenidas se emplearán para distintas partes del cesto, siendo necesario calcular el grosor que hay que dejar en cada caso. De este modo, las que proceden del centro, más anchas y fuertes, denominadas *costillas*, se utilizan en la elaboración del *culo* u *hondo* del cesto, puesto que es esta parte la que soporta el peso del contenido; mientras que las tiras más estrechas, utilizadas para tejer las paredes, se llaman *cosederas*; finalmente las más estrechas son las que se utilizan para asegurar el *aro* del cesto y se denominan *cintas* o *bringas*. De cada *palo* pueden obtenerse una media de siete u ocho tiras para trabajar.

En este proceso, según destaca el artesano, es importante la procedencia de la madera, puesto que algunos *palos* *rajan* peor que otros, ya que deben ser cortados en tierra adecuada.

Labrar/Cepiyar: Cuando la madera ya está *rajada*, y extraídas las tiras que irán componiendo las distintas partes del cesto, se procede, también en posición sedente sobre el banco, a la tarea conocida como *labrar* la madera.



Fot. 5: Cociendo los palos.



Fot. 6: Proceso de *rajar* los *palos* usando el *cepiyo* y la *cuña*.

Para ello el artesano moja primero la madera mediante una escoba que introduce en un caldero con agua localizado junto al banco, puesto que esto facilita el proceso que nos ocupa, resultando más fáciles de *labrar* si se hace después de *rajar* los *palos* aún verdes. Para que el estado de la madera sea óptimo es conveniente, una vez cortada y *rajada*, dejarla secar alrededor de unos tres días a la intemperie bajo el efecto del aire, colocada en posición vertical, puesto que así las tiras perderán la humedad que contienen al estar verdes, prolongándose de esta manera la vida del producto final.

El lugar utilizado para *labrar* la madera es una antigua escalera apoyada en la pared, al lado de una vieja cocina usada para *cocer* los *palos*. Entre dos de los escalones se coloca la pieza de madera conocida como *tabla de cepiyar*, que servirá de apoyo a las tiras de madera que van a ser *labradas*. Sobre esta pieza de madera, asegurada entre dos de los escalones que a su vez aprisionan y fijan la tira a *labrar*, mediante una cuchilla conocida como *cepiyo* o *cepil.lu*, procede a desbastar las tiras por ambas caras hasta alcanzar la uniformidad y el grosor necesario para la elaboración de cada parte del cesto. También fue utilizada una estructura con la misma función conocida como *pollo*, realizada en una sola pieza, consiste en un poste con dos apéndices laterales que aprisionaban la *tabla de cepiyar* y la tira colocada sobre esta (Fot. 9).

Alinear o nivelar: Como paso final antes de la elaboración del *culo*, es necesario dejar los bordes de la madera ya *labrada* rectos para que a la hora de elaborar el cesto las tiras queden bien ajustadas y juntas. Para ello utiliza un cuchillo de pequeño tamaño (Fot. 10).

4.2. Herramientas:

Cepiyo/Cepil.lu: Instrumento de hierro consistente en una cuchilla alargada y afilada con dos asas o agarraderas en las extremidades laterales, utilizada en el proceso de *labrar* los *palos*. Fue adquirida en una fragua de Pousada (Cangas del Narcea) (Fot. 11).

Escalera: Se trata de una vieja escalera reaprovechada y acondicionada para colocar entre dos escalones un fragmento grueso de roble desbastado en una cara, conocida como *tabla de cepiyar*, en la que se colocan las tiras a *rajar* (Fot. 12).

Cuña: Consiste en un fragmento de madera sin corteza, de unos 60 cm de longitud, utilizado para golpear el *cuchillo* sin enmangar y *rajar* los *palos* (Fot. 13).



Fot. 7: Uso de la *cuña* para facilitar la apertura del *palo*.



Fot. 8: Apertura final a mano.

Banco: Sirve de asiento al cesterero mientras *raja* y *cepiya* la madera, además de ser el lugar donde coloca las herramientas a emplear en cada fase (Fot. 14).

Cuchillos: El cuchillo utilizado para *rajar* los *palos* posee un filo ancho sobre el que se golpea y otro más fino, aunque con apenas filo, que apoya sobre el *palo* para *rajarlo*. Fue adquirido en una fragua de Pousada (Cangas del Narcea). También utiliza otro cuchillo convencional, muy afilado, empleado en esta fase para *alinear* o *nivelar* las tiras ya *labradas* (Fot. 15 y 16).

5. PROCESO DE ELABORACIÓN.

5.1. Técnicas:

La técnica utilizada se corresponde con las empleadas en cualquier tipo de cesto en los que se use madera abierta, propia de productos realizados en tiras de madera trabajada, donde no se distingue trama de 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:

Se documentó la fabricación de un *curuxu*. En su proceso de elaboración se distinguieron varias fases:

Elaboración del culo u hondo del cesto (*encolar*): Se comienza de rodillas sobre una plataforma formada por tablas de madera, colocadas sobre el suelo del taller.

En primer lugar, se disponen tres *costillas*, denominación dada a las anchas tiras empleadas para el *hondo*, sobre las que colocará transversalmente una fina tabla de madera denominada *regla*, en la que permanece de rodillas durante todo el proceso con el fin de que las *costillas* no se muevan (Fot. 17).

A continuación, procederá a colocar cinco *costillas* formando ángulo recto con las tres dispuestas anteriormente, alternado una serie por encima y por debajo de estas. El motivo de que se emplee un número impar de *costillas*, es la colocación centrada del *asa*, puesto que el peso del cesto debe quedar equilibrado (Fot. 18 y 19). Ya *tejido* el *hondo* de la pieza, para no dejar huecos, se *aprieta* golpeando mediante una pieza de madera llamada *cuñu*, que disponiéndose en el borde de las



Fot. 9: *Cepiado* o *labrado* de la madera.



Fot. 10: *Alineación* o *nivelación* de la madera ya *cepillada*.

costillas, con la *cuña* descrita anteriormente, con lo que el *culo* u *hondo* del cesto quedará finalizado (Fot. 20).

Tejer: Ya sentado sobre el banco, procederá en primer lugar a atar mediante una cuerda las *costillas* procedentes de la elaboración del *culo* y que servirán de urdimbre a la hora de *tejer* las paredes del cesto; este proceso se denomina *encabestrar* y tiene la finalidad de facilitar el *tejido* del cesto, puesto que mantiene la urdimbre en posición vertical. Su colocación es provisional, ya que una vez colocada la tercera *vuelta de cosedera* se retirará al no ser ya necesaria (Fot. 21).

Posteriormente, selecciona cuatro *cosederas*, nombre empleado para las tiras que componen la pared del cesto y que son algo más estrechas que las *costillas* del *culo*. Estas cuatro *cosederas* irán *tejiéndose* entre la urdimbre procedente del *culo*. En el caso documentado, se *tejen* cuatro *vuelatas de cosedera* seleccionado las mejores para las primeras tres *vuelatas*, dejando para la última la menos vistosa, puesto que permanecerá oculta por el *aro* o *borde*. Las *cosederas* serán colocadas una por vuelta, y recortadas con el cuchillo una vez completada la vuelta. Se tratará siempre de que el corte quede disimulado y no sea visible en la pared del cesto, para ello suele dejarse oculto detrás de la urdimbre y se corta de modo que la tira una vez realizada la vuelta completa disimule tapando el lugar donde esta se inició (Fot. 22 y 23).

Escotar: Previamente a la colocación de *borde* o *aro*, se recortarán los tramos de urdimbre sobrantes, mediante el cuchillo convencional, hasta dejarlas todas a la misma altura. Corta en primer lugar las que van por exterior y luego las del interior. (Fot. 24)

Elaboración y colocación del asa o agarradera (bordar): Una vez seleccionada la tira adecuada, en este caso una de mayor grosor, nivelará sus bordes, y sacará punta en sus dos extremos para así facilitar su inserción en el cuerpo del cesto mediante el cuchillo de menor tamaño. A continuación, la doblará e introducirá uno de sus extremos afilados de manera que no queden visibles al exterior, lo que requiere que se haga siempre por dentro de la urdimbre y de la trama o *vuelatas de cosedera*. Una vez colocada repetirá la misma operación con el otro extremo. El *asa* deberá insertarse en el centro de las dos caras del cesto, para que el peso del cesto quede equilibrado, de ahí que al elaborar el *culo* se haga siempre con un número impar de *costillas* (Fot. 25, 26 y 27).



Fot. 11: *Cepiyo o cepil.lu*.



Fot. 12: *Escalera*.

Cabe reseñar que el artesano elabora varios tipos de *asas* según el cesto, lo que requiere distinto tratamiento. Podemos distinguir 2 tipos más, aparte del anteriormente descrito:

A) *Asas* o *agarraderas* bilaterales elaboradas a partir de un fragmento de tira fino que se dobla convenientemente y se introduce la mayor parte de la misma en dos de las caras del cesto en su parte interna. Su decoración consiste en dos bandas paralelas (Fot. 28).

B) *Asas* o *agarraderas* bilaterales elaboradas a partir de un *palo* verde de castaño de escaso grosor cortado en menguante, que una vez calentado se dobla sobre la rodilla para darle la forma conveniente. A continuación, se le coloca una cuerda que lo mantenga doblado de este modo y, se retira la corteza con un cuchillo. Finalmente, hasta su utilización, se mantienen en un lugar seco hasta que la madera se seque manteniéndose doblado sin necesidad de cuerda, puesto que la presencia de humedad puede provocar que vuelvan a abrir. Antes de su colocación se procede a *cabruñarlos*, labor consistente en realizar dos entalladuras que será donde encajará en el *borde* o *aro* del cesto, para ello utilizará el *cuchillo* de mayor tamaño y la *cuña* golpeando esta sobre el primero. Para concluir, mediante un hacha afilará los extremos del *asa* para facilitar su inserción en el cesto del mismo modo que las tipologías ya descritas. Este tipo no lleva decoración (Fot. 29, 30 y 31).

Pintar: La técnica decorativa empleada es el pirograbado. En esta fase se decoran tanto las paredes como el *asa* del cesto documentado con motivos consistentes en series de laciformes; para ello previamente se han puesto a calentar al fuego los *marcos* o *pintores* (pirograbadores) en el fuego utilizado para *cocer* los *palos*. Una vez al rojo, se aplican al cesto mediante un movimiento circular de la mano, logrando así distintos motivos donde predomina el círculo (Fot. 32 y 33).

Cabe reseñar la variedad de motivos decorativos aplicados a todas las partes del cesto y en todas sus caras, desde el *culo* en ambas caras, *asa* única o bilaterales y las paredes del cesto.

Como motivos decorativos tenemos los siguientes:

- A) Series de laciformes simples o dobles (Dib. 1 y 2).
- B) Flores a partir de formas circulares (Dib. 3).
- C) Motivos circulares en espiral (Dib. 4).
- D) Arcos en las *asas* (Dib. 5)



Fot. 13: *Cuña*



Fot. 14: *Banco*.



Fot. 15: *Cuchillo* de mayor tamaño.

E) Iniciales de nombres (Dib. 6).

Elaboración y colocación del aro o borde: Supone la última parte del proceso de elaboración del cesto.

En primer lugar, es necesario preparar las dos piezas que van a componer el *aro*. Para ello se utilizan dos finos *palos* de avellano verde que una vez calentados se *rajan* a la mitad para a continuación quitarles la corteza y *cepillarlos* o *labrarlos* por una sola cara.

Ya preparados los *aros*, colocará uno de ellos en el interior del cesto con la cara *labrada* contra la pared y la cara sin *labrar* hacia fuera, rodeando todo el interior del borde del cesto. Uno de los extremos de este *aro* interno, deberá afilarse para enlazar con el otro extremo al dar la vuelta completa. El *aro* colocado al exterior deberá en primer lugar introducirse en uno de sus extremos dentro de la urdimbre del cesto donde quedando así fijo en uno de sus extremos. A continuación, es necesario agujerear las tiras de madera ya sean parte de la trama (*cosederas*) o urdimbre en su última vuelta, pero ello se utilizan los *asadores* y el *furón* que previamente deberán calentarse al fuego del mismo modo que los *marcos* o *pintores* y aplicarse ya calientes sobre la madera. De este modo el cestero irá agujereando una *costilla*, colocando el *aro* dejando la cara sin labrar vista hacia fuera y asegurándola mediante unas finas tiras, procedentes de los extremos del *palo rajado*, denominadas *cintas* o *bringas*, estas se introducirán por el agujero y se les dará al menos tres o cuatro vueltas continuando en el siguiente agujero hasta que se agoten, para que de este modo sujeten y aseguren el *aro*. El mismo proceso se irá repitiendo en todas las *costillas*, agujereando una por una según la colocación del *aro* vaya avanzando. Cuando las *cintas* o *bringas* se acaban, se introduce otra cuidándose de que el trozo de *cinta* que pueda sobrar quede bien asegurado entre el *aro* y la cara externa del cesto, puesto que el cesto podría desbordarse (Fot. 34, 35, 36, 37 y 38).

La utilización del *furón* o los *asadores* depende de la entidad o tamaño de la costilla a perforar, puesto que el *furón* tiene una sección menor y por lo tanto no realiza agujeros de gran diámetro, siendo empleado, como en el caso documentado, en cestos de menores dimensiones; mientras que en el caso de los *asadores* su sección es mayor y como tal los agujeros que realiza son más anchos, por ello se emplean en cestos de mayor tamaño.



Fot. 16: Cuchillo pequeño.



Fot. 17: Primeros pasos de la elaboración del *culo*.

5.3. Herramientas:

Tabla: Consiste en una tabla de madera convencional de un metro de lado aproximadamente y que se utiliza dispuesta sobre el suelo del taller para la elaboración del *culo* u *hondo* del cesto, colocándose el cesterero de rodillas sobre ella. (Fot. 39)

Regla: Pequeña tablilla de madera alargada, que se dispone sobre las *costillas* que componen el *culo* y sobre la que el cesterero se colocará de rodillas para asegurar que estas no se muevan durante la elaboración del *hondo* o *culo*. (Fot. 39)

Cuña: En esta fase es utilizado para *apretar* y preparar las entalladuras de las *asas* bilaterales (Tipo B), golpeando sobre el *cuchillo* de mayor tamaño.

Cuñu: Instrumento de madera de unos 20 cm. de longitud y sección rectangular. En su extremo distal presenta una pequeña entalladura que se coloca sobre el borde de las *costillas* y *cosederas* y que será golpeada por la *cuña* para *apretar* las tiras durante la elaboración del *culo* y el *tejido* de las paredes del cesto (Fot. 40).

Cuchillos: En esta fase, el *cuchillo* sin enmangar de mayor entidad se utilizará para lograr las entalladuras al golpearse con la *cuña* en las *asas* de tipología B, y *apretar* la trama del cesto; mientras que el de menor entidad se usa para *escotar* el cesto una vez *tejido* y cortar todo tipo de fragmentos de madera sobrantes

Pintores o marcos: Se trata de los pirograbadores, instrumentos metálicos enmangados en madera, su sección es circular y en su extremo distal, más ancho, llevan la impronta decorativa, que grabarán al rojo sobre las diferentes partes del cesto. Fueron adquiridos en una fragua de Degaña (Fot. 41 y 42).

Asadores y furón: Instrumentos metálicos enmangados en madera, cuya finalidad es la de perforar calentados al rojo la última *vuelta de cosedera* del cesto para la colocación del *aro*. Los *asadores* son de mayor tamaño y sección más ancha, puesto que se trata de una lima enmangada, mientras que el *furón* tiene menor tamaño y sección circular, y se encuentra rematado en punta (Fot. 43).

Banco: Sirve de asiento al cesterero durante todo el proceso, y como lugar de colocación de la herramienta necesaria, para que esta esté en todo momento disponible y a mano.



Fot. 18: Proceso de *tejer* las *costillas* del *culo*.



Fot. 19: Finalización de la elaboración del *culo*

6. EL TALLER: PRODUCCIÓN Y ALMACENAMIENTO

6.1. El lugar de trabajo

El lugar primigenio de trabajo, fue el domicilio paterno del artesano. No sería hasta contraer matrimonio cuando pasó a emplear las dependencias que ocupa en la actualidad y que pertenecían a la familia de su esposa.

El taller se sitúa en la parte más alta del pueblo, en la actualidad está exento, al lado de la casa de uno de sus hijos. Se trata originalmente de la antigua *cocina del forno* donde tradicionalmente se cocinaba y cocía el pan, además de utilizarse para el *sanmartino*, actividad esta última para la que aún se emplea en la actualidad.

Al interior se accede por una puerta de pequeñas dimensiones, al lado de la cual en el exterior hay grandes pilas de madera sin preparar. Ya en el interior se conserva un antiguo horno donde anteriormente se *cocía* el pan y los *palos*, aunque a día de hoy esta en desuso debido a que no tiene una salida de humos y un tiro de aire adecuados. También conserva los restos de otra cocina, que es la que el artesano viene utilizando para *cocer* los *palos* y *calentar* la herramienta. Al lado de esta se sitúa la escalera para *labrar* la madera (Fot. 44 y 45).

El taller también sirve de almacén para productos agrícolas como cebollas, patatas, etcétera.

6.2. Calendario

La actividad artesana, al contrario de lo que viene siendo habitual, se realiza durante todo el año, excepto en invierno. El motivo de esto, es la continua utilización de agua, puesto que el artesano dada su edad prefiere no mojarse y evitar enfermedades. Hay que especificar que durante los meses invernales realiza el *rajado* y *labrado* de la madera, teniendo así la materia prima lista para los meses en los que las condiciones climatológicas son más óptimas y que empleará en la elaboración del producto propiamente dicho.

Este calendario de trabajo también está supeditado a los encargos y a los ritmos de venta, mucho mayores en los meses de verano y en otoño cuando la firma



Fot. 20: Apretando las costillas del culo con el cuñu y la cuña.



Fot. 21: Encabestrando la urdimbre del cesto antes de tejer.

berciana Prada recoge los encargos para preparar sus productos de cara a las ventas navideñas.

6.3. Lugar y modo de almacenaje:

La producción hasta su venta, es almacenada en una de las esquinas del taller, en una zona limpia y seca. Los cestos se apilan y encajan unos dentro de otros según tamaños y tipologías. Mientras que los cestos para uso propio y de su familia en labores domésticas y relacionadas con el *sanmartino*, se localizan en su domicilio y en la casa de su hijo situada al lado del taller (Fot. 46).

7. VENTA Y DISTRIBUCIÓN

La situación del concejo de Degaña así como la del propio pueblo de el Rebol.lal, con una comunicación más directa y asequible con la vecina provincia de León en las comarcas de Laciana y El Bierzo, hicieron que tradicionalmente la producción se destinara a la venta en estas zonas.

Generalmente se usaba el puerto de Trayecto, por el que tras dejar Asturias se entraba en la cuenca del río Cúa y se descendía hacia El Bierzo. Con motivo de la celebración de importantes ferias en las localidades bercianas, todos los artesanos de el Rebol.lal, en ocasiones diez o doce, preparaban su producción, la encajaban por tamaños unos dentro de otros alcanzando en ocasiones sesenta o setenta piezas, la cargaban en caballerías y partían a pie en un viaje de dos días hasta Bemibre por el citado camino, puesto que al ser cargas grandes debía llevarse un paso adecuado para que los caballos no las tirasen (Fot. 47).

Como lugares de parada para dormir, además de ventas, utilizaban las casas de Fabero o Vega de Espinareda (León), donde contaban con instalaciones para comer, dormir y poder albergar mercancía y caballerías.

Terminado el viaje de ida pasaban un día en la feria de cada localidad, tiempo suficiente por lo general para vender toda la carga; en caso de que quedasen cestos se vendían por los pueblos de la zona.

Dependiendo del lugar donde fuese a celebrarse la feria, el cestero especializaba el producto, puesto que según la especialización agrícola de cada localidad se compraba un tipo de cesto acorde; de este modo en Cacabelos y Bembi-



Fot. 22: *Tejido de las primeras vueltas de cosedera.*



Fot. 23: *Tejido de las ultimas vueltas de cosedera.*

bre se vendían más bien *cestas de sembrar* y en Villafranca del Bierzo sobre todo *merenderas*.

A pesar de realizar estos viajes de manera conjunta, nunca hubo uniformidad en los precios, factor que el cesterero lamenta. Había por lo tanto una variedad de precios en el mismo tipo de producto.

Los cesteros de el Rebollal tenían en la zona de Villablino otro núcleo importante de venta, aunque Gerardo nunca vendió en esta zona.

Este tipo de comercio, junto a largas distancias hace tiempo que fue abandonado, puesto que las labores agrícolas han decaído en la zona berciana, y sobre todo por la introducción de materiales como el plástico que vienen a sustituir a los cestos.

Además de en el Bierzo, también vendió cestos en San Antolín de Ibias, además de en ferias celebradas durante el mes de agosto en las localidades leonesas de las Nieves y Vega de Espinareda.

En la actualidad además de las dos ferias anteriormente citadas, vende desde hace unos treinta años, principalmente por encargo para la firma Prada asentada en Cacabelos, que compra una gran cantidad de producción sobre todo en otoño de cara a las Navidades. De otra manera, también vende cestos en la propia localidad, sobre todo en verano cuando la afluencia de turismo es mucho mayor.

Con el decaer de las actividades agrícolas donde se usaban principalmente este tipo de cestos, la producción actual está más bien encarada a ser utilizada como envases de productos como pimientos, castañas etcétera, en el caso de los encargados por Prada, y a labores domésticas u ornamentales.

8. TIPOLOGÍA DE LOS CESTOS.

El tipo de cestos fabricados por el artesano alcanza una amplia gama y variedad de tipologías. Son cestos sobre todo utilizados originalmente en tareas agrícolas, y en menor medida domésticas, aunque la versatilidad en las funciones es muy amplia. Todos ellos van decorados con pirograbado



Fot. 24: Con el cuchillo *escota* los trozos de urdimbre sobrante.



Fot. 25: Preparación del *asa* antes de su colocación.

8.1. Nombre: *Costura* o *costurera* (Fot. 48).

Funcionalidad:

Albergar los utensilios relativos a las labores de costura.

Dimensiones:

Diámetro *culo*: 18 cm; diámetro en el borde: 18 cm; altura: 16 cm.

Altura *asas*: 3 cm.

Comentario:

Cesto de pequeño tamaño con dos *asas* realizadas a partir de un pequeño fragmento de tira, que presenta unos motivos decorativos en la parte alta de la pared denominadas *tiras de mimbre*, consistentes en *tejer* unas finas tiras entre del mismo modo que se *tejió* la trama

Están decorado con motivos circulares en espiral en la parte externa e interna del *culo* o flores, mientras que en las paredes presenta series de laciformes dobles y en las *asas* arcos

8.2. Nombre: *Cesto de sembrar* (Fot. 49).

Funcionalidad:

Albergar castañas, setas, centeno y otro tipo de cereales a sembrar, tiene una capacidad de al menos 11 Kg.

Dimensiones:

Diámetro *culo*: 18 x 28 cm; diámetro en el borde: 34 x 28 cm; altura: 18 cm;

Altura *asa*: 18 cm.

Comentario:

Cesto elíptico de tamaño medio con una sola *asa*. Este mismo tipo de cestos podían realizarse con forma cuadrada. Como decoración, presenta laciformes simples en las paredes y el *asa*

8.3. Nombre: *Carpancho* (Fot. 50).

Funcionalidad:

Transporte de patatas, cebollas y la carne procedente de la matanza del cerdo.

Dimensiones:

Diámetro *culo*: 35 x 35 cm; diámetro en el borde: 52 x 52 cm; altura: 32 cm.

Comentario:

Cesto de tamaño grande sin *asa*, en cuyo *hondo* o *culo* del cesto se dejan huecos, para que la sangre de la carne escurra y no pudra la madera. Lleva decoración de laciformes simples en las paredes. Se realizan en varios tamaños



Fot. 26: Inserción de uno de los extremos del *asa*.



Fot. 27: *Asa* colocada.

8.4. Nombre: *Panera* (Fot. 51).

Funcionalidad:

Albergar pan y fruta.

Dimensiones:

Diámetro *culo*: 23 x 15 cm; diámetro en el borde: 33 x 24 cm; altura: 9 cm; altura *asas*: 3 cm

Comentario:

Cesto pequeño y oblongo, con decoración de motivos circulares en espiral en la parte externa del *culo* y, flores en la interna, y laciformes dobles en las paredes. Además, lleva las iniciales MM en la parte externa del *culo*. Pueden realizarse también sin *asas*.

8.5. Nombre: *Curuxu* (Fot. 52).

Funcionalidad:

Albergar fruta, habas nueces

Dimensiones:

Diámetro *culo*: 14 x 14 cm; diámetro en el borde: 19 x 19 cm; altura: 10 cm; Altura *asa*: 12 cm.

Comentario:

Cesto redondo de una sola *asa*. Decorado con motivos laciformes simples en las paredes y en el *asa*. También pueden realizarse más largos al añadirse una *costilla* más

8.6. Nombre: *Florero* o *paragüero* (Fot. 53).

Funcionalidad:

Como su nombre indica sirve albergar flores y paraguas

Dimensiones:

Diámetro *culo*: 18 x 17 cm; diámetro en el borde: 13 x 17 cm; altura: 38 cm.

Comentario:

Cesto alto y estrecho, decorado con dos bandas de laciformes simples en las paredes. Este mismo tipo de cesto, pero de mayor tamaño puede emplearse para meter la ropa sucia

8.7. Nombre: *Cesta merendera* o *goxa* (Fot. 54).

Funcionalidad:

Transportar la comida al campo



Fot. 28: Detalle del *asa* (Tipo A).



Fot. 29: Preparando la entalladura en el *asa* (Tipo B) con el *cuchillo* grande y la *cuña*.

Dimensiones:

Diámetro *culo*: 32 x 33 cm; diámetro en el borde: 50 x 51 cm; altura: 39 cm.

Altura *asas*: 9 cm.

Comentario:

Cesto de tamaño medio, decorado con una banda de laciformes simples en las paredes. Se trata del mismo tipo de cesto que el *carpancho*, pero en este caso con *asas* hechas con un palo fino de castaño (Tipo B.)



Fot. 30: Afilado de los extremos del *asa*.



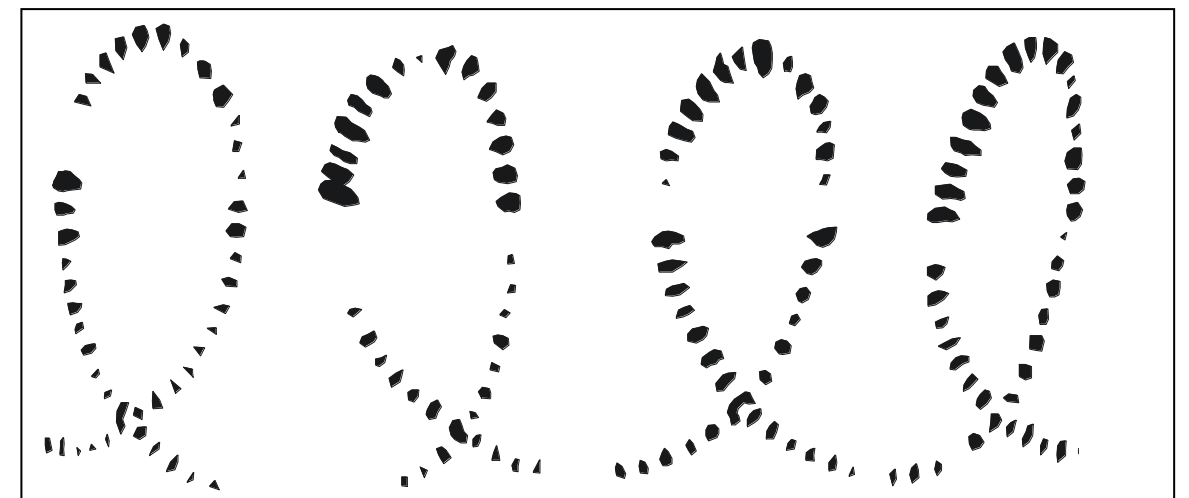
Fot. 31: *Asas* o *agarraderas* (Tipo B).



Fot. 32: Proceso de decoración de las paredes del cesto (*pintar*).



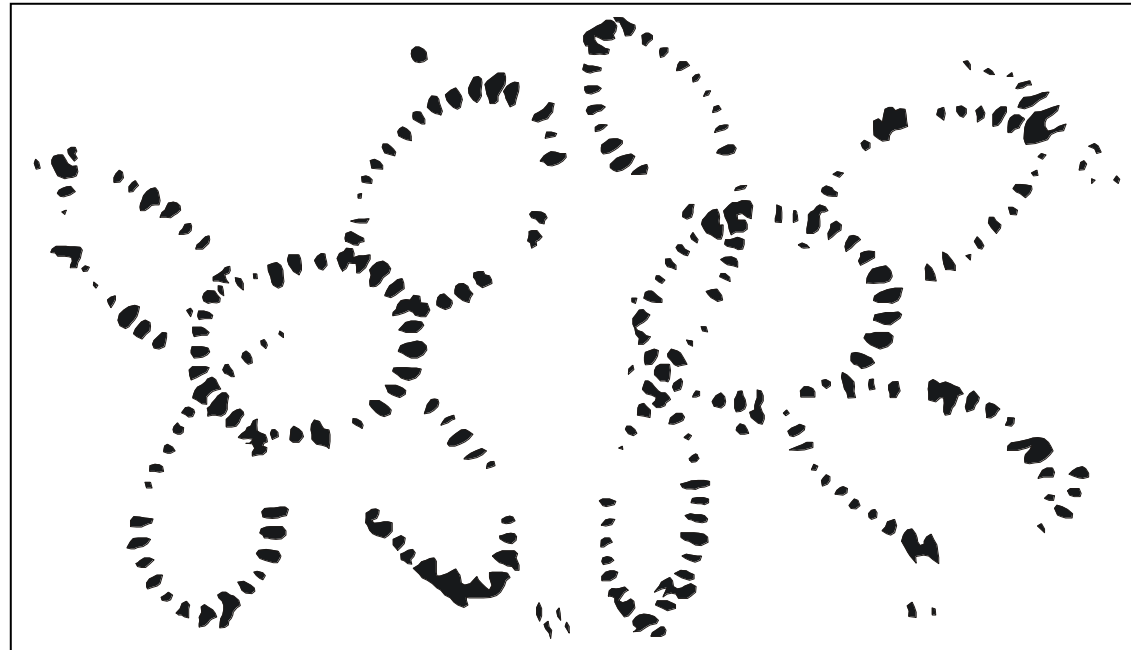
Fot. 33: Decoración del *asa*.



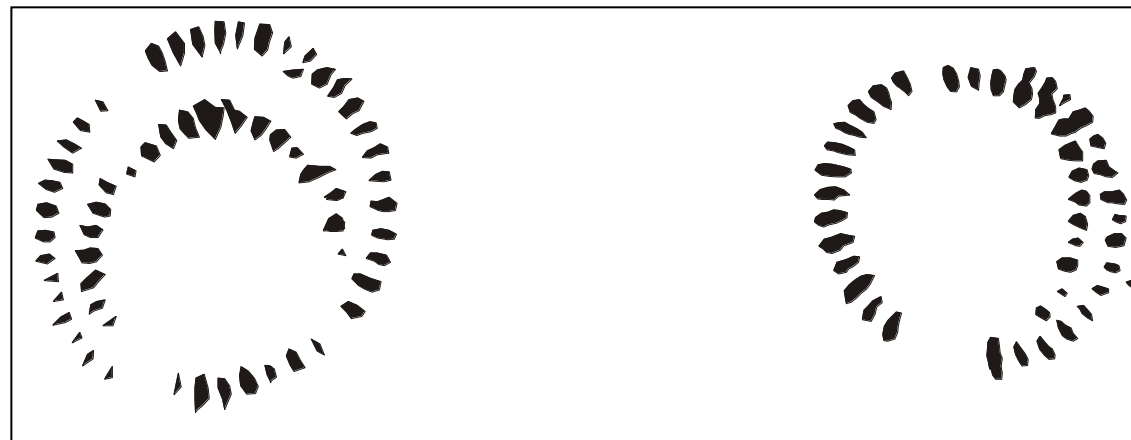
Dib. 1: Serie de laciformes simples.



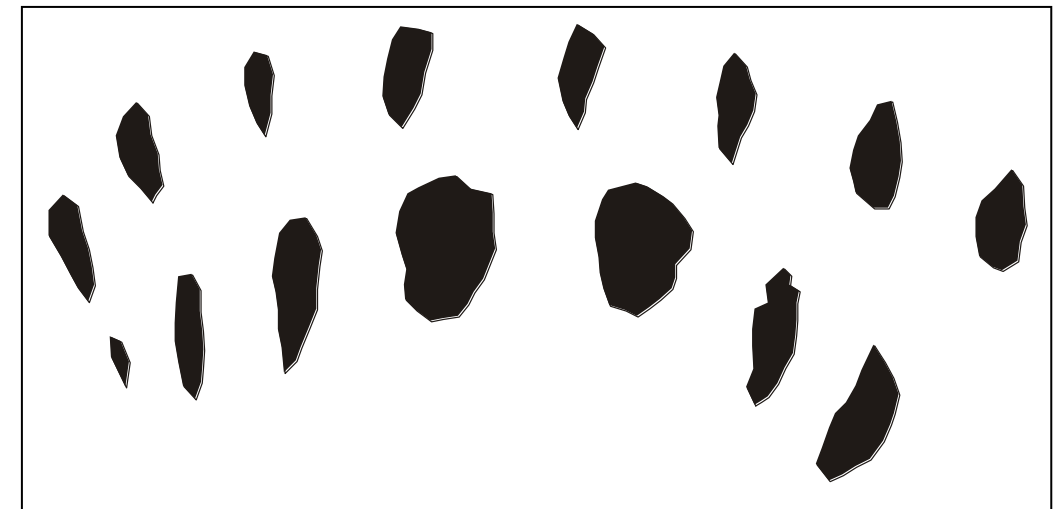
Dib. 2: Serie de laciformes dobles.



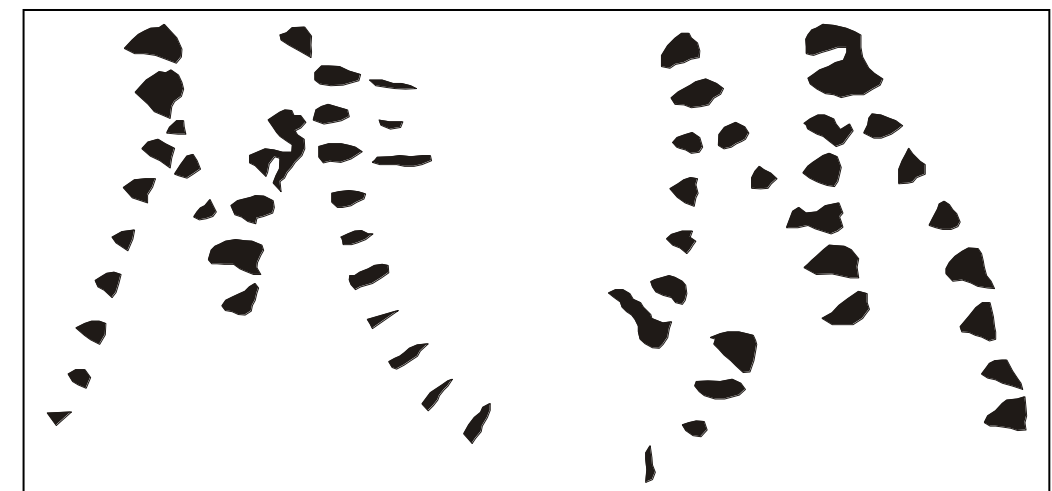
Dib. 3: Motivos florales.



Dib. 4: Motivos circulares en espiral.



Dib. 5: Arcos grabados en el *asa* (Tipo A)



Dib. 6: Iniciales M.M.



Fot. 34: Asadores y *furón* calentando en la cocina.



Fot. 35: Colocación del *aro* en el interior del cesto.



Fot. 36: Perforación de la madera mediante el *furón* para colocar la pieza externa del *aro*.



Fot. 37: Colocación del extremo del *aro* externo asegurado con la colocación de la *bringa*.



Fot. 38: Introducción de la *bringa* dándole vueltas por la perforación.



Fot. 39: *Tabla y regla* sobre el suelo del taller.



Fot. 40: *Cuños*.



Fot. 41: *Marco o pintor*.



Fot. 42: Impronta decorativa del *marco* ó *pintor*.



Fot. 43: *Furón* (parte superior) y *asador* (parte inferior).



Fot. 44: Vista del exterior del taller.



Fot. 45: Vista del interior del taller.



Fot. 46: Cestos agrupados en una de las esquinas del taller.



Fot. 47: Inicio del *Camín de Trayecto*.



Fot. 48: *Costura o costurera*.



Fot. 49: *Cesto de sembrar*.



Fot. 50: *Carpancho*.



Fot. 52: *Curuxu*.



Fot. 51: *Panera*.



Fot. 53: *Florero o paragüero*.



Fot. 54: *Cesta merendera o goxa.*

TRANSCRIPCIÓN DE LA ENCUESTA REALIZADA A GERARDO MENÉNDEZ AMIGO EN SU TALLER DE EL REBOLLAL, EN EL CONCEJO DE DEGAÑA, EL 28 DE OCTUBRE DE 2003.

[Inicio de la conversación, fuera del taller con la mujer del artesano.]

Señora.- Tiene salido ya en el periódico, tienen venido ya del periódico, y una vez que vino el presidente, cuando Marqués, que vino, también fueron a hacer el proceso, como se hace todo y después salieron, sí.

.- Además que tiene un taller muy guapo.

R. señora. ¡Que val, tendría que estar más arreglado... aquí es donde hacemos el *sanmartino*, curamos los chorizos, está sin arreglar, teníamos las casas arregladas, pero esto es para eso, está así de casualidad.

P. ¿Esa es la *cocina del forno*? [al artesano]

R. Sí, ese es un horno antiguo, donde antes cocíamos los *palos* y el pan (Fot. 1 y 2).

[Ya dentro del taller iniciamos la conversación con el artesano mientras finaliza la elaboración de un cesto].

GMA.- Aquí lo que pasa es que ahora, hasta hace poco había ganado menudo, y rozaba mucho los montes y las sendas, los pasos por donde había que ir, pero ahora, al no haber ganado menudo, no se entra.

Esto... nadie lo aprende, porque no da. Da algo, teniendo una paga como yo ahora, que tengo paga, pues ya me cobijo mejor. Además, porque siempre fui muy aficionado, mucho interés siempre por hacerlo, y esto si no hay afición... no se hace, porque es muy malo, da más trabajo que dinero.

P. ¿Y ustedes que vendían aquí por la zona?

R. Aquí a donde más íbamos a vender era para la parte del Bierzo, para la parte de León, para Ponferrada si tienen oído Ponferrada. Alrededor de Ponferrada hay un pueblo que le llaman Bembibre, también fuimos mucho a vender antes, ahora ya no vamos porque no hay falta. Lo que mató esto fue el no trabajar el campo. Va pa la parte para la que nosotros vendíamos mucho, para la parte de Ponferrada y el Bierzo y es un terreno que produce de todo, muy bueno, pero claro, dejaron todo. Y ahora, pues esto tiene menos salida, no trabajen el campo, pa qué los quieren.

P. ¿Y la madera qué la cortan por aquí cerca?. ¿Qué tien *ablanos* por aquí cerca?

R. Bueno, aquí, la madera, depende. Igual vamos a tres kilómetros... aquí en el monte nuestro.



Fot. 1: Vista del exterior del taller.



Fot. 2: Vista del interior del taller.

Pues hay mucha planta de avellano y *salguero*, pero si hace falta salimos para la parte de Degaña, que es ese pueblo que está p'ahí cerca, por donde vinieron ahora, que vienen por Villablino. Pues Degaña es el pueblo más cercano de aquí, y entonces vamos a los montes de Degaña siempre, mucho, porque hay mucha planta, y pañamos allí. Pero lo peor que hay para coger la madera es eso, ahora hay mucha maleza [...] sacando que rozan un poco esa gente que le mandan, que será mandada por el Principado, que rozan algo las sendas, que rozan con maquina, lo demás, los pueblos... nadie quiere ir a rozar. Lo demás, los pueblos, como se termina el ganado y todo eso, no necesitamos, nun van, nadie va a rozar.

P. ¿Y siempre trabaja con el mismo material, con avellano y salguero?

R. No... también valen... vamos por partes... valen más clases de madera, vale el roble. El roble muy derecho... eso claro ahora no lo empleamos, porque si te pescan te multan, no se puede cortar. El roble que té limpio, también lo empleo, también lo empleamos.

P. ¿Cuántos años hace que no dejan cortar el roble?

R. Ya hace unos años, el roble es delicado, ya hace muchos años que no dejan cortarlo, va a lo menos cincuenta años. Antes, cuando las hacíamos todo el pueblo, cuando yo nací las hacía todo el pueblo, pues cortábamos de lo que pillábamos: roble... hasta abedul, todas clases de madera... el fresno también se presta... fresno, salguero, salguero *cuarteado*. Cuarteado nosotros lo llamamos a palos más gordos, que los hendemos al medio, los *cuarteamos*.

P. ¿Bueno, aparte el pueblo es famoso también por eso, porque siempre fue de cesteros?

R. Este pueblo siempre fue de hacer cestos... y ahora, ahora tengo yo un hermano que hace ya poco, tien tres años más que yo. Después hay otro que también las hacía, ya tien ochenta años, ya tá dejando de hacer ninguna. Se está terminando, pero aprender jóvenes, ninguno, nadie. Yo tengo hijos que saben hacerlo, de verme a mí, pero nadie lo agarra, nadie lo coge para seguir.

P. ¿La madera en qué fechas la suele cortar, la suele cortar en cuarto menguante?

R. Sí, yo respeto los menguantes, porque muchas veces la dejo de un año pa otro, y si la dejas de un año pa otro, a lo mejor hasta tres años que la tengo ahí cortada, la tengo separada ahí p'arriba, y cuando vas a emplearla se apolilla, si no la cortas en menguante, cortando en menguante es la mejor corta que tenemos pa esto. Y a mí me interesa que no se apolille porque sino pierdo la clientela. Conviene atender bien al cliente, pa cualquiera que vendas. Yo si vendo un cesto podrido a quien me lo compra, pues no me compra más, porque sino pierdo la clientela, si se deshace pronto



Fot. 3: *Cocción de los palos.*



Fot. 4: *Vieja cocina del forno.*

no te compran más. Claro, eso es natural.

P. ¿Cuánto tiempo más o menos, tiene el madero calentando antes de cepillar para sacar las tiras?

R. Este *palo*, nun tengo fuego apropiado pa *cocelo* ahora. Tardan... igual tardan veinte minutos en calentar teniendo un buen fuego apropiado pa calentalas. Este fuego es apropiado pa esto que toy haciendo, pa *bordalas*. Pero pa *cocer* los *palos* no es fuego apropiado, ¿sabe? (Fot. 3).

P. ¿Qué tendría que ser mejor en el *forno* aquel? [Refiriéndonos a la vieja *cocina del forno*]

R. El asunto propio es el horno, metemos cinco o seis, atizamos al lado donde no le pegue la llama, que no quemén... ahí es como cuecen, ahí es el sitio propio. Yo empléolo poco porque aquí no hay chimenea ninguna, que llamamos nosotros, para salir el humo. Y si atizo, allí hace mucho humo... en cambio aquí tengo una chimenea, un tiro de una cocina vieja, una cocina que tuvimos, y aquí tien salida el humo... por eso atizo aquí, si atizo allí no me aguanto de humo, porque no tiene salida.... el humo (Fot. 4).

P. El sitio éste, fue casa antiguamente, o era cuadra?

R. No, esto fue siempre cocina, pero vamos por partes. Aquí antiguamente vivíamos en estas cocinas, como el ganado, vivíamos pobremente, no había cocinas económicas ninguna, cocinas de estas que hay ahora... Todo atizábamos aquí abajo Mire esto todavía indica donde colgábamos, le llamábamos los potses pa *cocer* la comida... llamábulos la *perganza*, esto es todo antiguo, y atizábamos aquí, y aquí cocían la comida, con esos chismes que llamábulos potses, unos chismes que había, aquí cocíamos la comida y todo, no había cocinas económicas ni nada, esta era una cocina de esas [...] solo que esta tá sin preparar. Esta pa ser pa lo que toy haciendo y pal *sanmartino* tenía que tar un poco más decente, porque no tiene cielo raso ninguno, no tien nada, tá como quiera porque tamos así. Yo si dejo el oficio de un año a otro, y pal *sanmartino* vale [...] pal *sanmartino* es propia.

P. ¿Porqué la madera nunca la compró, siempre la fue a pillar al monte, no?

R. No, siempre nos defendimos porque son montes apropiados para esta madera. No, hasta ahora no nos quitan como es pa una artesanía así de esta manera, nos dan un poco más de facilidades pa no multarnos. Ahora ya nadie corta casi nada, el roble no te dejan cortarlo, pero avellano y salguero si dejan cortarlo, no entra como maderable.

P. ¿La madera siempre la tuvo aquí en el taller, siempre la guardaba aquí en el taller?

R. No, puedo secala fuera también cuando tá buen tiempo, por verano que le da aire, porque esto tiene que ser cortado... yo ahora que haga este pedido que tien urgencia, este pedido más bien lo quieren pa hacer la cesta de Nochebuena, meten pimientos,



Fot. 5: Madera elaborada almacenada en el taller.



Fot. 6: *Rajando los palos*

castañas... n'estos envases porque no van metelo en goma, ye mucho más fino, tien mucha importancia es una fonda de mucha categoría. [...] estos se llaman Prada, son de Cacabelos, para ese trabajo yo. Estos son envases para meter pimientos ,castañas y cosas que tien El Bierzo [...] compra una partida de pimientos, casi todos los del Bierzo son pa él, ye una zona que cosechan mucho, ¿me entiende?. Y él lo prepara, mete mujeres pa preparar. y luego ahora pues envasa con esto... y más que me compró, llevó un chaval una furgoneta, me dio mucho dinero y muchas piezas, ya le vendiera por la primavera, pero ya van muchos años que me compran a mi, eh. que me compran en cantidad (Fot. 5).

P. ¿Claro ahora ye muy distinto, ahora ye solo artesanías y antes vendíalas por aquí, por el pueblo, a la gente?

R. No, antes de comprarme esta tienda íbamos a las ferias, antes íbamos ferias que va mucha gente... ahí en Cacabelos, para la parte de Cacabelos hay ferias de mucha...ahí el día primero de mayo hay una feria que vienen desde Lugo, de todas partes de Galicia, de todos los sitios...y claro vas ahí entre tanta gente, pues vendes.

P. ¿Pero ya de siempre no, de toda la vida ahí en Cacabelos?

R. Sí, de toda la vida...después hay otra el 28 de septiembre, y el 29, que también es feria de caballos, pero de mucha importancia, y también vamos nosotros... yo fui, desde 11 años que hago esto, yo según pude valer, las hacía mi padre y claro gustábame tener un duro, aquí no había donde ganar nada, y me agarré a esto... bueno, después yo trabajé en las empresas, trabajé en una cantera de mármol, na mina, pero donde me retiré fue en la cantera de mármol, que hay ahí cerca, en un pueblo cerca... la fábrica donde serrábamos las piedras, yo tuve serrando con una maquina, era entre este pueblo y Degaña, el último que pasaron, vaya, si vinieron por arriba.

P. ¿Lo de los cestos siempre lo hizo combinándolo con otro trabajo?

R. Yo trabajaba en esto pero hoy mismo fui a llevar las vacas a un prado... yo trabajo en el campo... pero cuando tengo tiempo pues trabajo en esto, pero atiando las vacas si viene al caso, ahí en casa, ayudo vaya... siempre me gusto segar la hierba mucho , y dáseme muy bien, porque aprendí a preparar bien las gadañas, las güadañas, antes segábamos a guadaña no a máquina, y bueno, yo, no es por alabame, pero fui casi el número uno... yo picábalas, hay que picarlas p'afinarles el corte, afinábalas para sacarles mejor el corte... *cabruñar* [conversación sobre las guadañas]

P. ¿Cuándo va al monte a por la madera, que lo suele cortar con un *hacho*?

R. Hacho, hacho, sí. No aquí la motosierra no se lleva todavía [...] usamos hacho porque son palos de esta gordura... hombre, la verdad es que con motosierra van con más facilidad, ¿sabe?, se trabaja menos... con motosierra, si lo lleváramos, pero no. Más bien vamos con el hacho.



Fot. 7: Labrando las *bringas* de los *aros* en la *escalera*.



Fot. 8: Caldero con escoba para mojar la madera.

[Ya terminado el cesto que estaba realizando, comienza el proceso para la elaboración de una nueva pieza.]

GMA.- Bueno voy *rajar* el palo. Esto es después de que vienen del monte, pues esto, pa esto más bien poníamos guantes, porque cuando tan bien cocidos queman, queman mucho las manos. Esto ahora tiene el misterio de que, todo al medio, hasta dejarles la gordura que necesitan, porque nosotros lo sabemos... nosotros sabemos como hay que dejar, el que es maestro pa dejarles la gordura suficiente... ¿está entendido?... esto cuando hacemos esto... esto puede dar tres o cuatro... pero... el que no es maestro, lo saca mal, esto hay que saber ya la gordura que hay que dejar... esto le llamamos *rajala*, *rajar* la madera. Y estas que son del centro, más bien las empleamos pal *culo* del cesto, para el *bondo*, para lo que me van a ver hacer, son más fuertes... y esto de los lados son las que *tejemos*... las del medio pa los *culos* le llamamos, pal *bondo*, pa hacer los *culos*... y estas le llamamos *cosederas*, aquellas *costillas* y esto más estrecho pa *tejer*, *cosederas*.

Ahora aquí tenemos una parte, de las *tiezes* que son *costeros* le llamamos aquí... esto más bien lo empleamos para sacar las *cintas* de los *bordes* [...]

Hay que *rajar* el palo que enfría, esto tien que ser en caliente. Después dentro de esta madera, también hay una cosa, que depende mucho las partes donde se corta la madera, hay partes que raja peor, cose, y otras partes, tien que ser criada en buena tierra, ye la que mejor raja, ¿tá entendido? (Fot. 6).

P. ¿Y ese *palo* que esta *rajando* que es de *salguero* o de avellano?

R. Este es de avellano. El avellano puede decise que es el número uno pa los cestos...con nudos no se puede cortar... los nudos aquí si algún echamos, el día que vas a cortar, echas un palo que otro porque no los hay buenos, pero habiendo buenos, los buenos son sin nudo ninguno... Esto de los nudos ye lo más interesante que hay, de cortar sin nudos [...]. Las bandas las quitamos porque parecen mal en las piezas, pa la venta.

P. ¿No combina algunos cestos con unas peladas y algunas sin pelar para hacer dibujos?

R. No, sin pelar quedan mal, quedan feos, podría tejerse y duran igual, pero queda feo, ¿entiende?... y cuanto más limpio lo haga mejor, pa la venta, porque la gente lo que quiere es bien presentadas, con buena vista.

P. ¿El tamaño del cesto tenía que ver con medidas de grano o cosas así, porque hay zonas que lo llaman copines?

R. Sí, aquí *cuartales*...los *cuartales* son 11 kg, y la arroba me parece que son 12, u 11 y medio [...] bueno esto son pa las *cintas* pa lo de afuera. Sí sí, por ejemplo, si algún día que usaban mucho el cesto para sembrar las tierras, pues entonces házmelo de *cuartal* o de *cuartal* y medio [...]. Ahora que tamos con esto esto es pa las *cintas*, pa esto, pa *tejer* los *bordes*.



Fot. 9: Disponiendo el *culo* u *bondo* del cesto.



Fot. 10: *Tejiendo* el *culo*.

P. ¿Usted que le enseñó su padre, verdad?

R. Sí aprendí con él... No después, aprendes algo, los principios, después va copiando uno, a medida que va teniendo años [...]

[Se encuentra preparando las cintas para los aros]

R. Esto es *labralas*, son *labradas*, desde que se hace esto ya quedan en plan de utilizarlas...según quedan aquí [...] esto queda según la dejo de esta manera [...] pa *tejer*, lo que llamamos los *aros*, pa *bordalas* [...] con esto todo, como es a mano, es latoso, por eso nadie aprende... Pa hacer las chismas estas, conviene que estén bien mojadas, nosotros ablandamos la madera... pa este oficio trabaja mucho el agua, todo, hay que mojar tola madera [...] (Fot. 7 y 8).

P. ¿Estas del principio hace falta mojarlas?

R. Esto todo mojado, pa hacer los *culos*, pa *tejer*, todo... empleamos todo mojado, todo mojado a tope... más bien hacemos así, p'abajo, para el principio... luego ponemos así, más o menos, como ya somos maestros, lo que va a llevar de ala, lo que interesa...

Aquí hora, acostumbramos a medir lo que va por los lados, tiene que ir igual... en caso de que no esté bien, pues lo arreglamos, tiene que ir tanto para un lado como para el otro...esto se llama *encolar*, hacer los *culos*... o el *bondo*, el *bondo*... pero hay que llevar el control de que vaya tanto pa un lado como pal otro, que es la ciencia de... y esto va a quedarse, pues, hay que dejar...tien que ser de cinco... quedan dos pa cada lado, y una para meter el *asa*... la del medio, para meter el *asa*...

Esto está ahora vamos a *tejer* uno. Esta misma según la *rajamos*, ya las mojamos para *labrarlas* mejor, que luego labramos alguna d'estas si lo quieren ver, una vez que vinieron pues lo hacemos todo [...]

P. ¿Cuanta madera utiliza para hacer un cesto?

R. Siete o diez, según la largura, esta lleva más bien ocho, cinco y tres ochos... pero esto tiene otro misterio, que para colocarlas, tienen que ser nones [...] porque en pesos grandes, si va el *asa* torcida, entonces el peso se tuerce [...] tiene que ir en el centro el *asa*, tener esa veteranía [...] tienen que ir al mismo centro...

[Se dispone a realizar el *culo*]

R. Ahora, bueno, esto es una, nada más para que vean... bueno pues yo ahora aquí coloco... lo hacemos de muchas maneras pero... más bien, para hacer estos *culos* que estamos haciendo, cuando hago cantidad, más bien las atamos con una cuerda, un *feje*



Fot. 11: *Encabestrado* del cesto antes de *tejer*.



Fot. 12: Madera *cepillada* y almacenada durante el invierno.

es como si fuera esto, ¿no?... un *feje* grande, y luego vamos sacando la mayor, para no perder material, las grandes y hasta que llegas al pequeño, con todas una por una... cuatro, cinco, seis, siete... cuatro y tres siete... bueno, vale igual... si hacemos uno largo pues entonces una, dos, tres, cuatro, cinco, tienen que ser cinco, voy a tejer uno d'estos, a ver... más bien venimos echando... porque aquí cuando trabajamos la madera todas no son iguales... las más suaves y las mas estrechas para la orilla (Fot. 9 y 10).

P. ¿Eso que lo utiliza de tope el que es más oscuro, la *costilla* más oscura la utiliza como de tope para ir trayéndolas hacia atrás y que vayan juntas?

R. No, más bien miramos de que, las mayores vayan a la orilla... en piezas mayores empleamos mucho esto, para *apretarlas*... el *cuñu*, un *cuñu* y esta es una de *rajar* la madera, una *cuña*... *cuñu* y *cuña*, *cuñu* el pequeño... esta llamamos una *regla*, la ponemos ahí para que no se mueva...

[Ahora se dispone a *tejer* las paredes del cesto]

GMA. Esto ahora se llama *encabestrar*, eh... si no, no se *teje*, esto es para poder *tejer*, tienen que ser subidas así (Fot. 11).

P. ¿Y estas cosas antes cuando usted empezó a hacerlas a cuánto las cobraba?

R. Yo de aquella, de aquel entonces... estos cestos pequeños, a dos reales [...] las grandes a dos pesetas... hombre después ya empezaron a valer a cinco duros por ejemplo esas grandes... estas a duro, y tal [...] y ahora pues esas menos de 24 euros nada, [las grandes], esos de sembrar a 18 €, y esas pequeñas 12 € de esas, poco más que esos, a lo mejor uno de esos, si bajas a una feria, a lo mejor las vendes a 30€, yo las tengo vendidas a 30 € [las grandes], y aquí en casa, vinieron a comprarlas a casa a 30 €, de esas que vienen llevando tres cuartales o cuatro... [está *tejiendo* la cesta] ahora aquí, hay que echarlas más... la más delgada por bajo siempre, la mejor.

Esto si no fuera que... esto ya nadie lo coge, porque lleva mucho más tiempo y que lo que da en dinero, claro yo ya no miro el tiempo porque lo que haga y ahora nadie lo quiere [...] y en cualquier empresa que se vaya se ganase más dinero que con esto, en cualquier trabajo.

P. ¿Una vez que termine todas estas cestas que son del pedido para Cacabelos, va a hacer más para usted?

R. ¿Sabe lo que hago ahora todo el invierno que hace frío? en vez de *tejer*, porque aquí ahora aquí hay que mojar las manos... rajo madera y *lábrola*, preparo como eso, y haciendo eso no me mojo, no mojo las manos... ahí tengo un *cepiyo* que les voy a enseñar, para *cepillarla*... y haciendo ese trabajo [...] yo así mojando las manos tengo



Fot. 13: *Tejiendo* las paredes del cesto.



Fot. 14: Calentando los pirograbadores o *marcos*.

miedo como no hay defensas, ya tenemos años, no hay defensa ninguna, pues, me dedico a no mojar las manos, a *labrar* madera y a *rajala*... y después cuando llegue buen tiempo, téngola *rajada*, téngala preparada, y *tejo*, adelanto, porque tengo trabajo hecho, porque lo que más tiempo lleva casi es preparar la madera, sabe... Esto quien no sabe pues si lo dejas mal, vas a echar otra vuelta y te ves mal [...] (Fot. 12).

P. ¿Las del *culo* hay que apretarlas bien, para que queden ajustadas?

R. Claro, para que queden bien, para que parezcan bien, sí sí, bien ajustadas, si puede ser... claro, ahora hay una que no ajusta bien, porque la madera no está bien preparada... ahora mismo si hay un nudo y me parte una de estas me veo mal, me veo y me deseo para hacerlas... no puede quedar nada *fendido*, porque si no parecen mal... [Sigue tejiendo la cesta, una de las tiras le da problemas; mientras, se sacan fotografías de las herramientas que usó para elaborar el *bondo* de la cesta] (Fot. 13).

[Se dispone a meter los *marcos* (pirograbadores) a calentar, para poder decorar el cesto].

P. ¿Dónde compró los *marcos*? (Fot. 14).

R. En la fragua...más bien los hacen en la fragua [...] bueno, aquí habíalas antes ahí en Degaña, también hice este chisme, el *cepiyo*, es el de *labrar* la madera... esto lo hacen herreros buenos.

Esto [se refiere al *encabestrado* de las tiras] cuando llevan ya tres vueltas, acostumbramos a quitarlo, porque ya se sostiene solo, si puede quitarse el chisme este... el *cabestro* (Fot. 15).

Estos pequeños vienen llevando cuatro *vuelatas*, que llamamos nosotros, cuatro *vuelatas de cosedera*.

P. ¿La última, que la pone más fina?

R. No, estas más bien, como las tapa el *borde*, la más fea, porque la tapa, la tapa el *aro*, que llamamos nosotros, la tapan estos *bordes*, estos *bordes* son los que echamos por arriba... las mejores van por bajo y por medio.

P. ¿Ahora, que corta lo que le sobra?

R. Sí lo sobrante, esto se llama *escotar*... esto al final hay que cortar todas [primero corta las de fuera y luego las de dentro] (Fot. 16).

Ahora voy a ponerle el *asa*, tiene que ser punta para que clave bien abajo, para que entre mejor en el cesto [...]



Fot. 15: Retirada del *encabestrado*.



Fot. 16: *Escotando* la urdimbre del cesto.

P. ¿Dibuja siempre antes de colocar el *asa*?

R. No, no, después, pero p'aprovechar el fuego, luego tiene que volver a calentar... (Fot. 17).

[Colocando el *asa*] Bueno ahora voy a poner el *asa*, a clavarla, en el centro, quedan dos pa cada lado, somos maestros... quedan dos pa cada lado... ahora tiene que quedar a una altura, reglamentaria, pero sobra, es un poco grande, voy a recortar... todas las *asas* las dibujamos [...] (Fot. 18).

[Durante la colocación del *aro*]

P. ¿Ahora que le abre un hueco a la madera, para ajustar el *aro*?

R. Esto acostumbra a llevar tres vueltas, cada anilla, para sujetar todo... esta es la sujeción del cesto, el *aro* es la sujeción del cesto... hay que tirar bien para que quede bien apretado, que no se vaya... esto convién que no rajen las *costillas* porque parecen mal, tiene que quedar el espacio, tienen que quedar las *cintas* bien (Fot. 19).

P. ¿Qué se agujerean todas las *costillas*?

R. No, puede quedar alguna, queda seguro igual... esto pequeño, con menos que lleve, vale igual, estos no llevan pesos... esto es p'adorno, para poner cualquier cosa, fruta... cosas de poco peso... en cambio aquellas si llevan peso, pueden meter hasta tres arrobas en esas grandes... [sigue haciendo los agujeros, ahora se refiere al *furón*, de sección circular] esta entra mejor porque esta más delgado, esto lo empleo para las *asas*, porque las *asas* no quieren esta anchura, porque las come... haciendo esto que hago yo con estas vueltas queda más fino, la pieza... esto mucha gordura para estos queda mal, así hace más fino y sujeta igual, porque esto es muy fuerte, esto no puede partirlo nadie.

P. ¿Estas últimas como las llama, a estas cintas?

R. Estas cintas, *bringas*, en el país *bringas* [...] y esto llámanse *bordes* o *aros*, como quieran llamar [...].

No convién apurar que si no *raja* todo, tien que ser que te bien caliente y bien afilao... aquí si mete una de estas anchas [...] como la carne de las *asas* y pueden partir por ahí; si meto esta ancha, como los *bordes*, y me rompe la chisma, hay que hacer el agujero según tenga que meter la *cintas*.

P. ¿A los hierros al rojo vivo que está utilizando, como los llama?

R. *Asadores*... *asadores* y a este *furón* [...] [el *furón* tiene sección circular]

[Continúa colocando el *aro*]

GMA. Yo vengo echando en casi todas las *costillas*, así queda mejor, más seguro. El mayor ahora me vale, porque ahora, les entra mejor, y ahora esto lo hago más ancho pa que valga pa las *cintas*, que son más anchas que lo del *furón*, el *furón* lo hace muy



Fot. 17: Pintando el cesto.



Fot. 18: Colocación del *asa*.

estrecho... así con estas lo hace más ancho para que entre la *cinta*, y no lo molesto (Fot. 20).

P. ¿Cuándo se le acaba la *cinta* que la mete por el mismo agujero para rematar?

R. Cuando se me acaba, hay que echar otra, como ahora... este cachín que sobra vale para que el cesto no se *desborde*, porque va todo... porque si no, si la dejo sola aquí, igual se me marcha p'abajo, y aquí va sujeta a la sujeción de las piezas, y en grande, peor, hace más falta que en esta todavía... cogiendo esta, tá segurísima, y si no la cojo y la dejo aquí, puede marchar para abajo, y entonces se *desborda*... con esta idea lo hago yo así, ahora la cojo, y queda segurísima, porque esta otra va ir garrada también a la sujeción, bueno, va sujeta... (Fot. 21).

Esta me da que quede... que no quede muy alta ni muy baja el *asa*...el *asa* tien que tener un control...esto lo hago así redondo, más estrecho, porque no mato la matriz de las *asas* (se refiere al *furón*)... Hay que hacer los agujeros reglamentarios, como tiene que ser, vamos...ven como agarré esta otra, como va todo enlazado...y ahora esta la cojo con la de la *asa*...aquí en las *asas* venimos echándolas más estrechas, porque el agujero es más estrecho [...] aquí venimos echando dos por cada lado, de reglamento, y así, a este lado, si la cinta es gorda lleva una sola, muchas veces... aquí empalmo pa que el *borde* no tire, parez mal, pa que quede más disimulado... pa estos pequeños tenemos las cintas más delgadas, visten mejor, aquellas llévanlas mucho más gordas [...] esto queda segurísimo, tienen pa toda la vida, pero conviene trabajar con mano, seguro, yo si puede ser, lo hago más seguro que puedo, val más bien que quede seguro que no fino, fino también si se puede, pero lo principal es seguro [...] ¡ya está, 12€...! [finaliza la elaboración del cesto].

[Durante el proceso de labrado de la madera].

GMA.- Esto es *labrar* la madera... ahora voy a *labrar* unas *cintas*, las del *culo*.

P. ¿Qué las *labra* por las dos caras?

R. Sí, hay que *labrarlas* por las dos caras, hasta dejarlas como tienen que quedar.

P. ¿Y el aparato que utiliza como le llama?

R. *Cepiyo*... bueno aquí, antiguamente, *cepil.lu*, chapurreao a tope... yo digo *cepiyo* pero es *cepil.lu*, antiguamente le llamaban así, casi esa palabra no tenía que existir, *cepil.lu* era muy antiguo, hombre... pero si le llamaban *cepil.lu*, sí, yo les digo todo lo que hay...

Esto cuando a la madera se da bien, si es buena, se *cepiya* mejor, con más facilidad, se *labra* mejor la madera... ahora, si te sale con un poco más de dificultad, hay que aguantar la...

P. ¿Qué tiene que estar húmeda?

R. Sí mojada, esto para *labrar*... o según se *raja* verde... más bien si la mojas, ganas terreno pal maestro trabajar



Fot. 19: Colocación del *aro*.



Fot. 20: Perforando la madera con el *furón*.

P. ¿Y usted tiene algún sitio por fuera algún barcal donde mojarlas?

R. Yo... esas chismas de ahí, echo agua cada poco [...] y si no, las llevo ahí a la fuente, donde hay agua corriente, y tan cuatro o cinco días aunque tén bien secas, ya quedan... vuelven a como si estuvieran verdes [...] recién cortado, vuelve en si, vuelve a... reverdece, como si viviera...pero tien que estar en el agua el tiempo suficiente... cinco días más o menos...la madera bien seca como está esta [...], cinco días en el agua, menos de eso no ablanda... pero estando cinco días diarios, día y noche [...] el agua es la que nos ayuda a trabajar todo, que si no no haces nada, si quieres trabajar en seco, val más quedar tumbado... esto trabaja mucho el agua, ya pa *tejer* igual y pa todo, p'hacer los *culos* igual...

[vuelve a referirse ahora al trabajo de *labrado* de las tiras] esto llamamos *alinear*, nivelar... si por ejemplo en un sitio sobresale un poco, pues hay que cortarlo para que quede a línea, *alinear*, se llama *alinear*, para que ligue una con la otra [las *costillas*], eso se llama *nivelar*, aquí, en el oficio... (Fot. 22).

P. ¿Su padre también trabajaba aquí, en este edificio?

R. No, mi padre fue en otra casa, en otra casa...aquí vivía mi suegro, familia de la mujer mía...yo nací en otra casa.

P. ¿Entonces usted antes de casarse trabajaba en casa de su padre?

R. Sí... yo me casé, tuve en las empresas, una cantera de mármol, una empresa de mármol, y luego me retiré, con poca paga, “por suerte” me quedó poca paga, pagaban poco por mí.... 27 años que tenía cotizados cuando me retiré, entre cupones y empresas, pero más bien de empresas, eh...mina, carretera, esa que va para Cangas por ahí, por la parte de Larón, por donde ustedes vinieron no, por el otro lado... estuve trabajando, ganábamos 12 pesetas, 12 pesetas al día...

P. ¿A su padre que le enseñó su abuelo, aquí que era todo el mundo cestero?

R. Todo el mundo era cestero...mi suegro, hace ya [...] que murió en la mina, matose en la mina [...] era de aquí de esta casa... pero ese sí que trabajaba... ese artesanía, hacía madreñas, las cestas también, araos... hacía de todo, pero como si naciera haciendo las cosas bien, vamos... mejor que ninguno del pueblo... entre cien personas que trabajaran esto, era el mejor, es que se le daba bien de nacimiento... yo tengo un hijo que es carpintero en Degaña, ese trabaja de carpintero pero de primera, y si se pone a hacer esto, de primera también...él sabe hacer esto como yo o mejor, pero trabaja de carpintero que manca.



Fot. 21: Asegurando el *aro* con las *cintas* o *bringas*.



Fot. 22: *Alineando* o *nivelando* una tira de madera.

P. ¿Cuándo iban a las ferias a vender, que iban todos juntos?

R. Pues íbamos... sí sí, todos los del pueblo juntos, hasta 14 cargas... íbamos a Villafranca, para la parte esta del Bierzo, que ya queda rayando con Galicia, con Lugo...

Villafranca, ¿ustedes no tendrán sentido de Villafranca?... Villafranca del Bierzo, pues ahí íbamos... y a las otras ferias que íbamos pues igual, íbamos diez o doce

P. ¿Cómo lo llevaban?

R. Con caballos, cargadas en caballos.

P. ¿Llevaban carros?

R. No, arriba'l caballo. Una carga, al caballo, y a un peso de cada lado, que solíamos hacer, las llevábamos empaquetadas, unas dentro de otras y ahí llevábamos a lo mejor sesenta piezas o setenta, en caballos, pa vender a las ferias.

P. ¿Y a donde más iban?

R. Pa la parte esa, para Cacabelos, Bemibre y Villafranca.

P. ¿Aquí en Asturias vendían también?

R. No, nada, más comprador para nosotros Asturias, perdón León.

P. ¿Y para Babia y Villablino?

R. También iban mucho, yo nunca fui pero iban mucho.

P. ¿Y que camino llevaban cuando vendían para el Bierzo?

R. Nosotros partíamos por aquí por este camino arriba, que le llaman Trayectu [el camino viejo], por aquí para arriba, y a Peranzanes, que ye muy nombrado, Fabero, que hay muchas minas y de Fabero a Cacabelos... pues hay muchos pueblos que llaman Argantona y pueblos ya vamos... nombres de menos, que tienen menos nombranza, bah pero, que pueden sonar menos... pero de Fabero es muy nombrado que hay mucha mina, de Fabero a Cacabelos, Vega de Espinareda ahí que es muy importante también... íbamos por Valdeprao, que ahora va una carretera que, llevan los camiones del coto el carbón para la térmica de Anllares, por ahí había un camino que iba desde Degaña, donde estuvisteis comiendo, un camino al alto, pero con caballería y caminando nos, echábamos dos días para ir a Bemibre... porque esas cargas, si vas muy apurado, las tiraba los caballos, eran cargas que había que ir despacio, al paso'l caballo, pero sin ir al galope, que si no nada... iban muy cargados, mucho peso y mucho volumen... eso era muy serio, la vida que nosotros pasamos, por favor...

P. ¿Y dónde paraban a dormir?

R. Pues, cuando íbamos por esta parte, en Fabero o en Vega, ya teníamos casas conocidas por lo menos, paramos allí todo, tenían cuadras, metíamos los caballos en las cuadras, descargábamos, cenábamos, y por la mañana desayunábamos, pagábamos y punto...



Fot. 23: Preparación de las *asas*

P. ¿Y luego estaban un día o dos en las ferias?

R. En la feria un día, por lo regular echábamos de aquella un día, en un día vendíamos todo...y si no vendíamos íbamos por los pueblos...íbamos por los pueblos a vender.

P. ¿Y cuando iban varios cesteros se ponían de acuerdo en los productos que llevan a vender?

R. No, más o menos... a cada parte que íbamos, en cada pueblo que íbamos, ya sabíamos los tamaños que gastaban, si quieren se lo explico: si íbamos a Cacabelos, más bien cestos de sembrar... pero si vamos a Villafranca, de aquella las empleaban para llevar las comidas, y eran cestas de dos asas, como estas y más pequeñas... llamaban, *merenderas*, era lo que se gastaba para la parte de Villafranca... y si íbamos para Bemibre pues *cestos de sembrar* también, para la vendimia, para vendimiar, *cestos de sembrar* y para sembrar, que sembraban todas las tierras, y ahora no siembran nada, ahora nada...gracias a esta tienda que me compra mucho (Prada, en Cacabelos), y que me las paga bien, ya van más de 30 años que me están comprando a mí, y ahora se separó de la mujer, pero me sigue la mujer comprando que tienen una tienda buena ahí, y tienen una chica a cargo de ella, y la chica es la que me hace los pedidos...el año pasado me encargó más de las que yo podía hacer, 250...claro, quién hacía todo eso... falta quien las lleve y... bueno val más callar... yo si no es la tienda, ahora por los pueblos poco, yo en el verano, en el mes de agosto, voy a dos ferias, aquí cerca y vendo bien.

P. ¿A que ferias iba en agosto?

R. Ustedes no conocen, llámanle las Nieves (Arnieves), y ahí en el Espino, para la parte de Vega de Espinareda, que le llaman El Espino que era muy nombrado, quince y primeros.

P. ¿En León?

R. Sí, esto es en León, en el Bierzo... están ahí a un paso... pero si no fuera... no, y aquí en casa vienen a cómprame muchos, de Madrid, de Barcelona, de todos los lados, gente que viene de afuera, preguntan donde hacen esto y , yo en agosto saco un mes bárbaro... ya estoy prevenido de ellas... ya estoy prevenido todo lo que puedo, pero... no no, el mes de agosto vendo en casa la tira... pero para gente que viene de afuera, de Barcelona de Madrid, claro, vienen de vacaciones, y esto quieren llevarlo pa regalar, otra cosa no cogen pero esto cógenlo fácil.

[Conversación sobre las piezas que vimos en Degaña, le preguntamos si son tuyas].

R. No, más paréceme que no fueron, serán parecidas, de otro cestero sería, yo p'ahí no vendí ninguna que yo sepa... d'esas, me encargan hasta treinta esta tienda, ahora

tenían pedidas veinte y no llego a quince, y de estos pequeños, otras dos docenas... no doy hecho.

[Mientras labra la madera comenta la penuria de los tiempos que le tocó vivir y que obligaban a la gente a realizar labores artesanas].

GMA.- Bueno, hemos hecho una *costilla labrada*, para el *culo*... ahora voy a *labrar* una para *tejer*, una *cosedera* que llamamos, nosotros las llamamos *cosederas*...

Esto aquí fue muy... fue muy dura la vida, claro... si vamos a hablar de todo un poco...por aquí en Fondo de Vegas también hacían yugos, palas, para las heras... en Larón, que queda cerca de Fondo de Vegas, cerca de aquí, yendo para Cangas, hacían yugos, e iban a El Espino y vendían, donde yo vendo también... y quien no hacía de esto moría de hambre...pasábamos peor que los demás, nos mal... pero quien no hacía cestos o madreñas o yugos o palas, no tenían...porque aquí el terreno era muy pobre, aunque sembraras, no produce... muy delgado, y cuesto, antes no quedaba nada, ahora queda todo, queda cuesto ya llanos... si no, porque ahora, aquí el quitarse la necesidad, más crítica, fue cuando salió el Coto... al abrir la mina de Coto la gente fue p'ahí, y fuimos para las empresas, y fue la manera de quitar el hambre, pero antes... aquí pasábase pero bueno, ni había de comer ni pa lavar una camisa, bueno si no quieren que hable de esto [...] pero más pobre no podía ser, no había con que comprar nada, ni camas, ni ropa, ni camas, ni cocinas, pasábamos más fríos que los corzos del monte, más frío que los propios corzos... y hoy... hoy no, hoy está todo bastante bien porque todo dios se defiende bien, hay buenas cocinas, buenas camas, ropa bastante, calefacciones, hoy que tiene que ver... no tenemos más que vicio, la comida la tocamos casi toda... no no, ahora aquí hay mucho vicio... [se vuelve a referir al trabajo que está haciendo] ahora tratándose de esta madera tiene que quedar por una, y claro esta tiene que ser más delgada que la otra... esta se llama *cosedera*, las que van alrededor *cosiendo*, que se *tejen*...

P. ¿Y cuando iban a vender, que vendían todos al mismo precio, todos los cesteros de Rebollar?

R. Cada uno como pintaba, eso era buen fallo... somos tres y tampoco estamos de acuerdo hoy... y antes que eran... antes iban a la feria ya algunos, ye la manera de ser de cada uno... a todos les costaba el mismo trabajo, pero hay quien quería venir pronto para casa, y las vendía más baratas y así terminaba antes, y fastidiaba a los demás, si usted vende a 1.000 y yo vendo a 2.000, me caguen en diez, el que vende a 2.000 no puede vender, como me pasa a mí con un hermano que hace algo, tamos nas ferias y las vende 1000 pesetas más barato, yo no puedo vender ninguna, para donde él va yo no voy, eso tienen que ponerse de acuerdo... a mí me tienen dicho, ahí para la parte de Bemibre, gente que era un poco espabilada, que tenían negocios, que

ustedes tenían que ponerse todos de acuerdo, todos a un precio, y si no venderlas a una casa todos, ya la casa se encargaba de vender a la gente...porque de aquella vendíamos mucha cantidad, eh... cuando se trabajaba el campo, cuando se trabajaba el campo, esto subía... no existía la goma ni el plástico ni nada, más que todo esto... necesitaban... tenían que agarrarse a esto todo dios, por todos los lados que fueran... ¡ho!, íbamos hasta San Antolín a venderlas, y p'abajo de San Antolín, que queda, habrá 50 o 60 km.

[Mientras hacemos fotografías de la herramienta y de los cestos].

GMA.- Esto, el que no tenga paciencia y tenga práctica [...] aún con práctica hay bastante... muchos más... a mí ya me grabaron en las ferias y en muchos sitios, y aquí en casa... aquí sacaron todo el proceso como ustedes hoy, me puse a rajar la madera, vinieron de la parte de esa de Grandas, dos hombres y una chavala, ya van años, vinieron y vieron todo el proceso les hice, vinieron la víspera para el día siguiente que estuviera en plan, y aquí cogieron todo... una moza muy bien parecida y dos señores, uno me parece que tenía barba... yo que sé si los conocen si no, el caso es que cogieron todo...

[A continuación nos describe las herramientas].

GMA.- Las herramientas no gasto más que estas, el *cepiyo* este... estas chismas son las asas que le llamamos para las cestas *merenderas*, si quieren ver como las *cabruño*... herramienta hay poca, bueno, vamos por partes: aquí hay dos cuchillos, un cuchillo más menor, pa *nivelar* la madera, y lo empleo casi pa todo, pa *nivelar* la madera, pa *tejer*, porque hay que *nivelar* y quitar los *respigos* si sal, en fin, y luego *p'escotarlas* [...] ese val pa pegar el golpe sobre las *cosederas* para que bajen p'abajo; para *rajar* la madera, este más grande... para *rajar* la madera y para pegar *cotazos* a las *cosederas* p'abajo... [el cuchillo sin enmangar] este era para *cepiyar* la madera, el *cepiyo* o *cepil.lu* como antes... ahora, si quieren ver los de las *asas*... [faltan los que usa para dibujar] ah, ah... vamos por partes, faltan los *asadores* y el *furón*: aquí tenemos un *marco* pa dibujar, eh... luego estas son dos, nosotros los llamamos *asadores*, casi más bien lo entienden por *furones* pero bueno, *asadores*... un *furón* pa las *asas* que los hacen más estrecho, pa beneficiar las *asas*... está todo explicado, aquellos los *marcos* y nada más.

P. ¿Los *marcos* que son de distintas medidas?

R. Los *marcos*... empleamos... yo tengo... este para las más grandes, porque es más grande, y este pa los pequeños... esto pa los pequeños, este dibuja muy bien, pero todavía los hay mejores si se hacen nuevos, a gusto de uno... si los hiciera yo, salían mejor.

P. ¿Y donde los compró?

R. En las fraguas, aquí, en Posada de Rengos, cerca de Cangas. No, Posada está cerca de Larón, para acá de Cangas, cerca de Vega de Rengos, de Hermo, de Moal... en Posada es donde hay fraguas... ahora estos, yo le digo que fueron en fragua, pero estas mayores fueron en un taller, en el Coto, un amigo aquí del pueblo, un mecánico, que buscó material apropiado y me los hizo, un vecino... pero esto donde más bien se hace es en las fraguas...

P. ¿Y el *cepilllo*?

R. Sí, en las fraguas... sí, todo esto en las fraguas...

[Ahora se dispone a prepara un *asa* para ello salimos fuera del taller].

GMA.- Alineo aquí con este chisme, pa que más ó menos vaya a la altura que necesitan esas *asas*. Señalo, yo señalo los dos lados, más bien en recto, quiere ser recto, aquí no las *cabruño*, tien que ser así, tien que ser en sitio firme.

Esto es para hacer las mortajas, que les llamamos [...] esto tiene mucha resistencia donde se hacen...bueno, una cosa es así parecida [...] después hacemos así...bueno, esto casi no tiene importancia, si quieren que la prepare del todo vamos fuera [...] [salimos fuera del taller] esto más bien tenía que ser en un sitio apoyado, pero bueno yo lo hago así, hoy... tenía que tener aquí pa favorecer... (Fot. 23).

P. ¿Ahora que las hace más finas para que entren bien?

R- Claro, las hago más finas para que entren en las *costillas*, la parte de por abajo a cuchillo pequeño, para arreglarlo bien...esto es para agarraderos, para las *merenderas*.

P. ¿Y como preparó el *asa*, es también de avellano?

R. Más bien antes las hacíamos de roble, pero ahora son de castaño, castaño de pie, esto es de castaño de pie, porque como el roble no dejan cortarlo... pero, estas cortándolas por menguante, y como son de pie, tienen hebra suficiente.

P. ¿Qué significa ser de pie?

R. Si por ejemplo una planta, un castaño, hay que cortar esto, lo que es de pie, a par de la tierra, lo de abajo es lo de pie... si de arriba d'esto corta un *palo* pa cestos, no vale, parte todo, al *tejer*... lo de pie nada más, lo tengo yo comprobado... por ejemplo esta es la tierra, y aquí está la planta, pues hay que cortar esto, de la tierra hasta aquí, hasta esta altura... si cortas de aquí p'arriba, estalla toda para *tejer*, es más blanda, parte toda [...] ahora, esto [se refiere de nuevo a las *asas*] tiene que ser pasado por el cuchillo pequeño, afinado... quitándole de los *bordes*, no tengo *palos* verdes aquí, los bordes hay *que rajalos*, calentarlos un poco al fuego, después se *rajan* al medio...

P. ¿Y el *asa* que va también calentada al fuego?

R. Sí... para darle la forma, le da hebra... algunas si las vuelve en crudo también valen, pero lo más propio y lo más acertado es calentarlas al fuego, sin que quemen, un poco al fuego...entonces coge una hebra que ni dios, y después ya las vuelves,

haces de ellas lo que te dé la gana, es como la madera que *rajamos* para los cestos, como no las cuezas pierdes la mitad del trabajo y del género, y duran menos... tienen que ser cocidas, calentadas [proceso de creación de las *asa*] ¿ah, estas?, claro yo les pongo una cuerda.

P. ¿También lo llama *encabestrar*?

R. No, esto no tiene nombre... por ejemplo una cuerda de las que hay ahí para dentro, pues yo le hago una cinta de los de plan maestro, espere, ahí mismo las tengo... pa que no se vaya, se lo hago a la medida [...] ponemos una de esta en caso de que esté algo verde, y de aquí no se va... si quiero oprimirla más, le doy un nudo más a la cuerda, más pequeña, a esta cuerda, pa que quede más reducida... esto si queda muy abierto, pues no es plan, porque hace mal en los cestos... los cestos, en las cestas, hacen mejor juego, mejor vista, así recogidas, que vayan así, hacia adentro... (Fot. 23).

[Nos describe los cestos y su función].

P. ¿Esa primera, qué se llama *costurera*?

R. Esa *costurera*, sí.

P. ¿Para qué sirve?

R. Pa meter los dedales y las agujas, también valen pa la fruta, pa lo que quieran meter, pa fruta, pero antiguamente era para las paisanas coser, pa las mujeres, pa las agujas, pa las costuras.

P. ¿Esta cómo se llama?

R. Este se llama *cesto de sembrar*... esto vale para lo que quieran, para setas, para... si quieren sembrar centeno, también...

P. ¿Para llevar lo que siembra?

R. Sí, este llevará once kg, antes eran *cestos de sembrar*.

P. ¿Se hicieron desde siempre?

R. Sí, ahora, sean lo que quieran... a setas, mucho para las setas, yo cuando llevo es para meterle cosas de nochebuena.

P. ¿Cuánto llevan?

R. Diez u once kg, pero los habrá más grandes, este llevará eso... ahora, toma este, *carpancho*, estos valen pa los *sanmartinos*, valen pa patatas, pa cebollas, pa lo que quieran meter [...] vale para emplearlo en una casa, para el servicio.

P. ¿Este cómo se llama?

R. Estos tienen nombre de *panera*, pero valen pa frutas, para todos, tienen nombres de *paneras*... bueno, esas más bien las ponen en la mesa, pal pan [...]

P. ¿Este cómo se llama?

R. *Curuxo* [...] este fue el que hice cuando vosotros, por la mañana.

P. ¿Para qué se usa?

R. Este es más bien pa regalar, meten lo que quieran... pa frutas, pa nueces, para habas, para lo que les de la gana... en casa hacen mucho servicio, yo tengo unos cuantos al trato... meten manzanas, meten habas, meten... ahí para el *sanmartino* están colgados en la cochera, que hacemos aquí el *sanmartino*, en casa del hijo, y tengo unos cuantos grandes, que hacen falta...

P. ¿Esto como se llama?

R. *Cestas merenderas*, esas grandes... antiguamente, chapurreao, *goxas*, esas son *goxas* [risas]... las llamábamos *goxas*, pero para ser un poco más aquello, *cestas merenderas*...

P. ¿Cómo se les llama a las diferentes tiras?

R. *Costillas*, aquí... sí, *costillas* [las del *culo* del cesto] y las del alrededor son *cosederas*, que son *costillas* como las otras, pero son más finas, aquí tienen el nombre para nosotros de *cosederas*, entendemos por *cosederas*, yo les doy ese nombre, ahora... son *cosederas* porque *tejen* alrededor, y son más delgadas [...], son el doble más delgadas para que cedan a las otras...

[Refiriéndose a la relación trabajo precio].

GMA. Lo que ignora la gente es el trabajo que da... esto da más rendimiento para el que los consume, yendo bien trabajaos y seguros, que para el que los hace. Para el que los hace saca poco dinero... porque qué saco yo por dos de estos al día, que saco, ¿4.000 pts.? ¿qué?, ¿qué es eso?. Hoy no es dinero... y no salgo por dos, ¿eh? Que no salgo por dos, ¿eh? Porque esto es todo a mano, como lo ven, claro, no quieren *labrar* madera en ese chisme, para dos piezas de estas, paso todo el día, bueno... hay gente que lo reconoce, porque cuando nosotros vamos a las ferias hay gente que dice: son baratos, porque les dan mucha lata, hay gente que dice eso... pero hay otros que dicen: ¡eh, usted vende muy caro!. Hay gente para todo, hay gente que comprende que son baratos porque dan mucha lata, pero otros dicen: ¡eh eso no vale nada, eso lo hace de una patada!.

P. ¿Cuántos hace al día?

R. No llevo bien cubicado lo que vengo saliendo... yo que salga más o menos por una pieza, de estas grandes, que saque 20€ ó 24€, 4.000pts, que no las saco... si salgo por una es lo sumo.

[Interviene una vecina, preguntando por más piezas del repertorio].

GMA. Los hay más grandes, pero para una indicación vale este... estos vendos la tira.

P. ¿Cómo se llaman?

R. *Para flores o paragiüero...* sí... pa meter paraguas, para los paraguas, pa poner en la entrada de la casa, son más grandes... y pa la ropa, en el servicio, yo tengo uno estrecho, que ocupa poco, alto, de esta altura, y en un rinconín de nada metes uno de esos de la ropa, y yo lo tengo en casa, pa meter la ropa sucia, pa la lavadora [...] de este tamaño, pero de la grandeza del *carpancho* ese... más, mucho más grande... pero de esos no tengo ninguno ahora ahí...no me daba cuenta yo de estos...

[Otra pieza] Ese pequeño los llamamos *carpanchinos* pequeños, también se emplean para lo que sean, y el otro, *para flores...* todo esto vuela, esto en las ferias, uf... van todos para esa tienda [Cacabelos]... ya conocen los tamaños, van muchos años que me compran, y me dicen: hazme tantos de una cosa, tantos de la otra y tanto de la otra, ya conocen los tamaños todos...y yo como los entiendo como *carpanchos*, como *para flores* [...]

Alinear/nivelar (pág. 4): Recortar mediante un cuchillo el borde de las tiras para así uniformarlas.

Apretar (pág. 6): Juntar las *costillas* y *cosederas* golpeándolas con la *cuña* y el *cuñu*.

Aro/borde (pág. 9): Borde del cesto realizado a partir de varas finas de avellano, asegurado con las *cintas* o *bringas*.

Asa/Agarradera (pág. 7): Parte del cesto utilizada para su agarre y transporte.

Asadores (pág. 9): Instrumentos metálicos con mango de madera que calentados al rojo perforan la madera con el fin de colocar el *aro*.

Banco (pág. 6): Asiento del cesterero durante la mayor parte del proceso.

Bordar (pág. 7): Elaborar el *borde* o *aro*.

Bringas/cintas (pág. 9): Tiras finas de madera, procedentes de los extremos del *palo* y empleadas para *bordar* el *aro*.

Cabruñar (pág. 8): Acondicionar y afilar las *asas* de castaño atadas, mediante el uso de un hacha.

Carpancho (pág. 14): Tipo de cesto grande para acarreo de carne o productos agrícolas.

Cepiyar/labrar (pág. 4): Acondicionar e igualar las tiras de madera en la *escalera*.

Cepiyo/Cepil.lu (pág. 5): Cuchilla con dos agarraderas laterales, utilizada para cepillar o labrar la madera.

Cesta merendera o goxa (pág. 16): Cesto de tamaño medio y *asa* única, empleado para llevar la comida al campo.

Cesto de sembrar (pág. 14): Tipo de cesto de tamaño medio y una sola *asa*, empleado en labores agrícolas.

Cocer (pág. 4): Calentar los *palos* al fuego, antes de *rajarlos*.

Cosederas (pág. 7): Tiras más estrechas que las *costillas* empleadas para *tejer* las paredes del cesto.

Costillas (pág. 6): Tiras anchas, procedentes del centro del *palo* y utilizadas para *encolar*.

Costura o costurera (pág. 14): Tipo de cesto pequeño con dos *asas* laterales, empleado en labores domésticas.

Culo/hondo (pág. 6): Base del cesto.

Cuña (pág. 5): Instrumento alargado de madera utilizado para golpear.

Cuñu (pág. 10): Instrumento de madera de pequeño tamaño empleado para apretar las tiras.

Curuxu (pág. 15): Tipo de cesto de pequeño tamaño y una sola *asa* utilizado para llevar frutos y otros productos agrícolas de pequeño tamaño.

Encabestrar (pág. 7): Atar la urdimbre del cesto para facilitar el proceso de *tejer*.

Encolar (pág. 6): Elaborar el *culo*.

Escalera (pág. 5): Instrumento realizado a partir de una vieja escalera utilizada para *labrar* la madera.

Escotar (pág. 7): Recortar los fragmentos de urdimbre sobrantes del *tejido* del cesto.

Florero o paragüero (pág. 15): Tipo de cesto de tamaño medio, utilizado para contener flores, paraguas ó ropa sucia.

Furón (pág. 9): *Asador* de sección circular y menor tamaño.

Marcos/pintores (pág. 8): Instrumentos metálicos enmangados en madera utilizados para decorar (pirograbadores).

Palo (pág. 4): Fragmento de tronco de madera cortado y aún en bruto.

Panera (pág. 15): Tipo de cesto que puede o no llevar *asas*, utilizado para poner el pan a la mesa.

Pintar (pág. 8): Decorar el cesto mediante los *marcos* ó *pintores*.

Rajar (pág. 4): Abrir los *palos* en tiras.

Regla (pág. 10): Pequeña tablilla de madera utilizada para que el *culo* no se mueva mientras se elabora.

Tabla de cepillar (pág. 5): Tabla de madera colocada en la *escalera* y que sirve de base a las tiras mientras se *labran*.

Tejer (pág. 7): Elaborar las paredes del cesto.

Vueltas de cosedera (pág. 7): Número de pisos o bandas que llevarán las paredes del cesto.