

LA CESTERÍA EN ASTURIAS

MONOGRAFÍAS DE CESTEROS

Ramiro Miranda López de Cadierno
Lourido (San Tiso d'Abres)



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

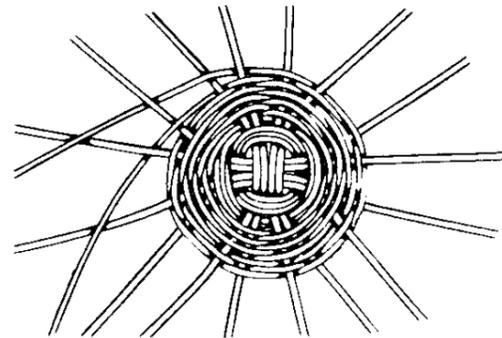
CONSEJERÍA DE CULTURA,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y TURISMO

RED
DE MUSEOS
ETNOGRÁFICOS
DE ASTURIAS

Xixón

Cultura
y Educación

LA CESTERÍA EN ASTURIAS



LUGAR: Lourido (San Tiso d'Abres)

ARTESANO: Ramiro Miranda López de Cadierno

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

Octubre, 2003



SAP

SOCIEDAD ARQUEOLÓGICA PROFESIONAL

1. IDENTIFICACIÓN.

1.1. Tipo de cestería:

Cestería de madera abierta.

1.2. Nombre del artesano:

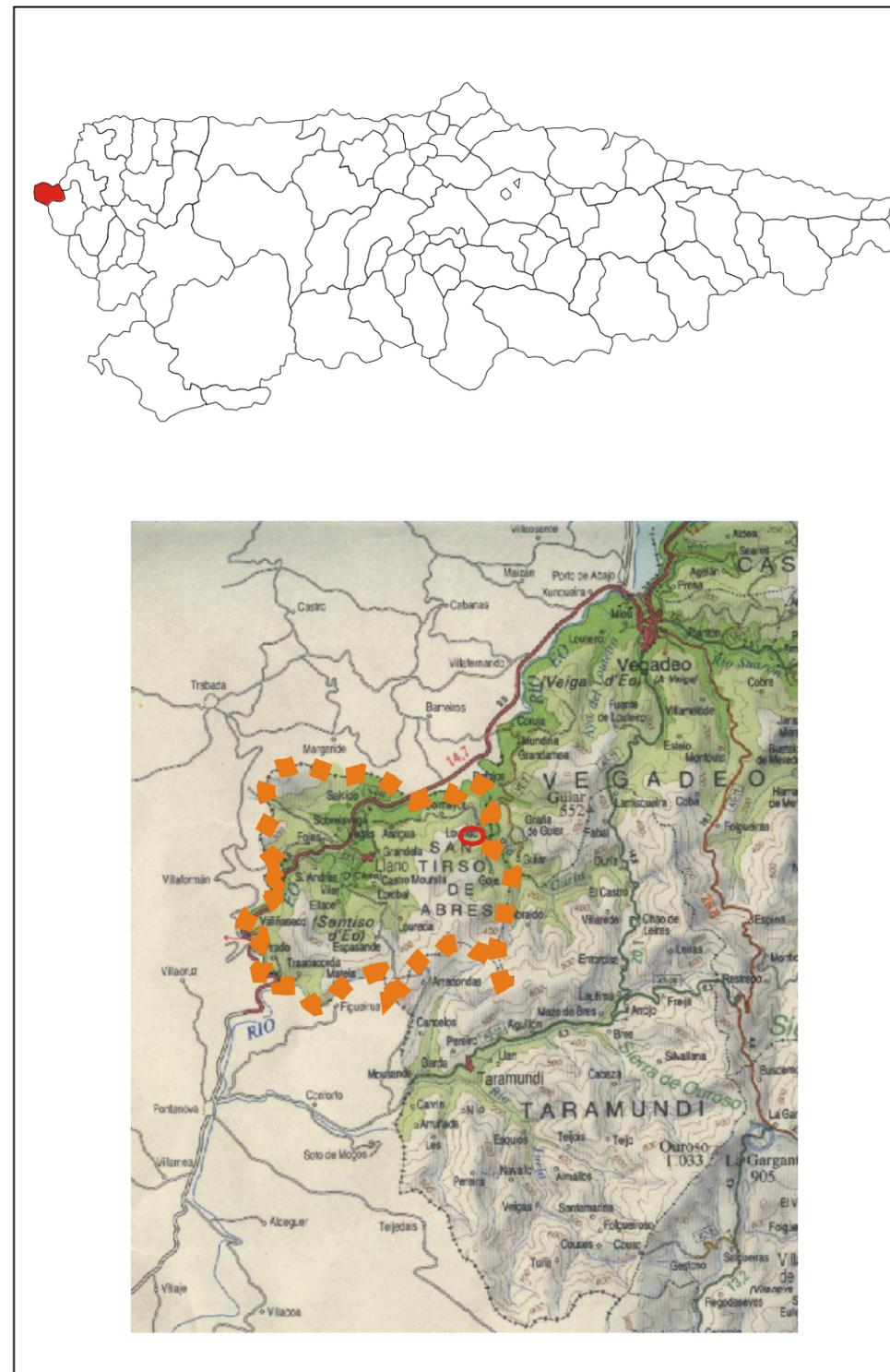
Ramiro Miranda López de Cadierno (Fot. 1).

1.3. Otros datos sobre el taller:

Ramiro Miranda López de Cadierno nació en Lourido el 26 de junio de 1955. Representante de una familia de dilatada experiencia artesana, comenzó a aprender el oficio a muy temprana edad, cuando ayudaba a su padre mientras este fabricaba los cestos, e incluso colaborando en el transporte del producto hasta el coche de línea para que fueran llevados, junto a la mercancía de los otros muchos cesteros que había en el pueblo, a los mercados cercanos (Abres, Ribadeo, etcétera). Fruto de esa observación, comenzó a fabricar cestos en el taller de la casa familiar.

Hacia el año 1972 decide salir al extranjero a buscar trabajo. Durante casi cinco años recorrerá las zonas fabriles de países como Suiza, Alemania, Andorra y Francia, hasta su establecimiento definitivo en su pueblo natal. Al margen de trabajos esporádicos de corta duración que le obligan a desplazarse a diferentes zonas de la región, Ramiro trabaja diariamente *fendendo* madera y *tecendo* cestos en las antiguas escuelas del pueblo, acondicionadas para albergar el taller principal, además de asistir a numerosas ferias y demostraciones allá donde se le requiere.

Es sin duda un ejemplo singular dentro del conjunto de artesanos encuestados, ya que, quizá por su aún juventud en relación a la media general, ha sabido combinar el trabajo artesanal tradicional, haciendo los cestos de la misma manera que la hacían su padre y su abuelo, con nuevas formas de promoción de su oficio. De esta manera, además de encontrar publicidad y tarjetas de visita suyas en muchos establecimientos de la comarca, también tiene una página web en internet: www.members.tripod.com/SANTIRSO/Ramiro.html.



2. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA.

2.1. Lugar:
Lourido

2.2. Parroquia:
San Tirso de Abres/Santiso d'Abres

2.3. Concejo:
San Tirso de Abres/Santiso d'Abres

2.4. Itinerario de acceso:
Por la N-640 hasta As Veigas, aquí tomaremos la ST-1 que conduce a O Chao (El Llano), una vez en O Chao tomaremos un desvío a la izquierda, tras superar los pueblos de A Antigua y Solmayor, llegaremos finalmente a Lourido

3. MATERIA PRIMA.

3.1 Maderas y fibras:
Trabaja de manera habitual con castaño, aunque también utiliza otras maderas como *negrillo*, *salgueiro rojo* o roble.

3.2 Condiciones de corta y recogida:
Al desarrollar su trabajo de forma casi ininterrumpida, corta la madera en cualquier momento del año. Lógicamente, si no es en caso de apuro (para una feria o una demostración inminente) prefiere hacer acopio de la madera durante el invierno, siendo los menguantes el mejor momento para hacerlo, y entre ellos, el de febrero. El artesano nos indica que es recomendable cortar la madera de aquellos árboles en la zona naciente del sol. Como única ayuda utiliza una sierra convencional, y en ocasiones un pequeño carro para transportar la materia prima hasta el taller de trabajo (Fot. 25).

3.3 Adquisición:
El castaño es relativamente abundante en los bosques de alrededor del pueblo, lo que facilita su labor, evitando tener que realizar grandes desplazamientos para encontrar la materia prima. Al ser el único cesterero de la zona, no existe ningún problema para proveerse de la madera suficiente (Fot. 2).



Fot. 1: Retrato del artesano en su taller de trabajo.



Fot. 2: Corta de la madera.

3.4 Forma y lugar de almacenamiento:

El almacenamiento de la materia prima se realiza en una pequeña construcción que dispone de un *forno* para *cocer* los troncos. Las tiras de madera, las *bringas*, se almacenan, junto con los cestos terminados, en el taller en el que trabaja.

4. MANIPULACIÓN DE LA MATERIA PRIMA: TÉCNICAS Y HERRAMIENTAS

4.1 Manipulación:

Adentar: Con la madera verde, el primer paso es marcar las hendiduras sobre uno de los extremos del tronco para que, después de *cocerlo*, pueda ser *fendido* con mayor facilidad. Para realizar este proceso, el artesano en posición sedente, coloca un *cepillo de dos manos* sobre uno de los extremos del tronco, y con la ayuda de un trozo de madera, realiza las incisiones, siendo la del medio del tronco la que se realiza con mayor profundidad (Fot. 3).

Cocer: Los troncos deben colocarse luego sobre la parrilla de un horno de leña, que se calienta hasta unos 600-800° C aproximadamente, evitando que la llama toque la madera, pues la quemaría. Este horno pertenece a una vivienda particular que no es la del artesano. Antes *cocía* la madera en el horno de su casa, donde también lo hizo durante muchos años su padre. En la actualidad parte de la estructura está derrumbada, así que mientras lo arregla utiliza estas instalaciones de sus vecinos (Fot. 4).

Fender: Una vez que la madera ha sido *cocida* se dispone a abrir los troncos para obtener las *bringas*. Nuevamente se coloca en posición sedente, cogiendo el tronco con las manos desnudas. Para poder abrirlo, realiza presión con ambas rodillas, inmovilizándolo, usando sendas rodilleras o *molimas*, realizadas con partes de saco que se atan a la pierna con cuerda de alpaca, evitando de esta forma quemaduras. Al estar la madera recién *cocida*, puede eliminarse la corteza con relativa facilidad. Las *bringas* que se obtienen de la zona central son aptas para *fondar*, mientras que se evita el usarlas para el cuerpo del cesto, puesto que es muy habitual que estallen. Estas tiras más anchas son las que se colocan en la parte central del *culo*, evitando también colocarlas en las esquinas por la razón indicada (Fot. 5 y 6).



Fot. 3: Adentar la madera.



Fot. 4: Cociendo la materia prima en bruto.

Las *bringas* más finas, que se obtienen de los extremos del tronco, son las llamadas *tapadeiras* o *casqueiros*, y son aptas para los procesos finales de la fabricación del cesto (*tapado*, *enarado*). Las *bringas* utilizadas para *tecer* son llamadas *tecedeiras*.

Una vez que se termina de *fender* la madera, las *bringas* son almacenadas en sacos para conservar su humedad hasta el momento de ser utilizadas. En el caso de que vayan a ser usadas a continuación, simplemente se atan en conjunto mediante dos cuerdas o tiras de corteza.

Cepillar o labrar: Este proceso puede realizarlo en dos lugares, el *banco de cepillar* o la *escalera*. En ambos, coloca la *bringa* sobre la *labradeira* y mediante el *cuchillo de dos manos* va labrando la madera, dejándola más fina o más gruesa dependiendo de si van a ser utilizadas para realizar cestos pequeños (*paneras*, *fruteros*, etcétera) o grandes (*cestos carreteros*, *feixeiras*, etcétera) (Fot. 7).

4.2. Herramientas:

Cepillo de dos manos: Instrumento de hierro compuesto por una cuchilla alargada y afilada, con dos asas laterales. Para el proceso de *adentar* la madera utilizó un *cepillo* diferente al que usó para *cepillar* o *labrar* las *bringas*, aunque son casi idénticos, con unos 30 cm de largo la hoja, de unos 3 mm de grosor, y 13 cm de agarraderas, protegidas con empuñaduras de madera (Fot. 42).

Banco de cepillar: Instrumento compuesto por el banco propiamente dicho, el *pie derecho*, en el que, mediante la sujeción de dos tornos, apéndices de madera salientes del pie derecho, se coloca la *labradeira*, con una inclinación no superior a los 45°, sobre la que se *cepillan* las *bringas*.

Escalera: Instrumento de 2,30 m de largo, compuesto por dos largueros y cuatro travesaños (*peldaños*) de 70 cm de longitud y 5 cm de anchura, que se fijan para sujetar la *labradeira*, de 1,30 m de largo y 10 cm de ancho, sobre la que *cepilla* las *bringas*. Esta pieza presenta un refuerzo en la parte más próxima al artesano, puesto que al tener que hacer presión sobre ella mientras *cepilla*, se evita que se mueva en demasía y también cualquier lesión por parte del artesano (Fot. 8 y 25).



Fot. 5: *Fender* la madera para obtener las *bringas*.



Fot. 6: *Fendendo* una *bringa* para obtener tiras más finas.

5. PROCESO DE ELABORACIÓN.

5.1. Técnicas:

La técnica utilizada se corresponde atendiendo al tratamiento de la madera prima, en los cestos elaborados con madera abierta, esta es manipulada hasta conseguir tiras de sección plana que se tejerán entrecruzadas en series perpendiculares, alternando una serie por encima y otra por abajo, volviendo a alternarse en la siguiente pasada.

5.2 Fases:

Para la elaboración de una *panera* se usó en todo momento madera de castaño, llevando a cabo el artesano los siguientes pasos:

Fondar: En primer lugar, corta las *bringas* en tiras más pequeñas con la *tijera*, midiendo en todo momento con el metro para conseguir piezas de igual longitud. Las moja en un barreño de agua y dispone cuatro de ellas sobre una tabla en el suelo, para luego, colocándose de rodillas sobre ellas, entretejer otras cuatro *bringas*, logrando de esta manera un cuadrado de lados casi iguales. El artesano deja huecos entre las diferentes *bringas*, no las aprieta, puesto que posteriormente, una vez *tecida* la *panera*, procederá a cubrirlos con las *tapadeiras*. En todo este proceso hay que recalcar la importancia que el artesano dio a las distancias entre el *culo* y las paredes del cesto, así como a la búsqueda de tiras semejantes para el *fondado* (Fot. 9, 10, 11 y 12).

Levantar: Una vez *fondado*, se procede a *levantarlo*, procediendo en primer lugar a colocar una mano sobre el *culo* del cesto para a continuación, con mucho cuidado, ir doblando una a una las *bringas* que formarán las paredes de la *panera*. Una vez dobladas se procede a atarlas con una cuerda, inmovilizando el fondo del cesto con varias puntas colocadas en sus extremos. De esta manera, las paredes pueden ser *levantadas* sin correr el riesgo de que alguna de las *bringas* se desplace (Fot. 13 y 14).

Como así nos indicó el propio Ramiro Miranda, para *levantar* cestos de mayores dimensiones, lo habitual es realizar presión con un pie descalzo sobre el fondo mientras se van *levantando* una a una las paredes. La precaución que se toma en este paso es determinante, puesto que aún se está a tiempo de sustituir una *bringa* en el caso de que no tenga la flexibilidad adecuada.



Fot. 7: Cepillando una *bringa* sobre la *labradeira* con el *cuchillo de dos manos*.



Fot. 8: Escalera, con la *labradeira* colocada entre los travesaños.

Elaboración de las paredes del cesto:

Tecer: En posición sedente sobre una silla de madera, aunque también nos indicó que en ocasiones realiza este mismo proceso sentado sobre el *banco de cepillar*, Ramiro Miranda comienza a *tecer* las paredes del cesto. Las *bringas* usadas en este proceso, denominadas *tecedeiras*, son en primer lugar seleccionadas por su estrechez de entre la madera *fendida*, procediendo en ocasiones a cortar longitudinalmente alguna de las láminas de castaño para obtener la delgadez necesaria (Fot. 16 y 17).

Previamente a comenzar a *tecer*, las *tecedeiras* son mojadas para poder trabajarlas con mayor facilidad. Al colocar la primera *tecedeira* procura dejarla algo sobrepasada con relación a la pared de la *panera*, para una vez terminado este proceso poder *recortarlas*. Cada *tecedeira* se usa para una sola vuelta, cortando con navaja el sobrante una vez llegados al punto inicial. Una vez realizadas varias vueltas se elimina la cuerda que *levantaba* las paredes, puesto que ya va a conservar la forma deseada y las paredes ya no tienden a abrirse. En ningún momento del proceso utiliza herramientas que le ayuden a juntar las *tecedeiras*, todo lo realiza con la fuerza de sus manos. Como ya hemos apuntado con anterioridad, esos huecos dejados a la hora de *fondar* o de *tecer* serán tapados posteriormente.

Una vez alcanzada la altura necesaria de la *panera*, lo que se comprueba nuevamente ayudándose de un metro convencional, se procede a *recortar* con una navaja todos aquellos salientes que han quedado vistos en la pieza, tanto de *tecedeiras* como de altura de pared sobrante. Terminado este proceso y antes de *enarar* la pieza, el artesano coloca el cesto sobre una superficie nivelada, dejando la boca hacia abajo, y sirviéndose únicamente de sus manos, va golpeando progresivamente sobre el fondo para conseguir una altura semejante de todas las paredes. Esta técnica es denominada *igualar* el cesto. En piezas de mayores dimensiones, aunque el procedimiento es idéntico, sí se ayuda de una *maza* de madera para golpear sobre el fondo de la pieza y producir la uniformidad del cesto (Fot. 18).

Elaboración y colocación del aro y del adorno:

Selección de los aros: Para *enarar* una pieza de las características de la *panera* es necesario conseguir dos *bringas* muy largas y finas que se colocarán por dentro y por fuera de la boca del cesto. Para obtenerlas, el artesano selecciona de entre las *bringas fendidas* una pieza y la corta longitudinalmente con la *tijera*, ayudándose con la *navaya* para desbastarlas e igualarlas (Fot. 19).



Fot. 9: Cortando una *bringa* para elaborar el fondo



Fot. 10: Proceso de *fondar* el cesto.

Enarado: Una vez seleccionadas las dos tiras de madera que formarán el *aro*, les realiza un corte en uno de sus extremos, lo que se denomina *espate*, extremo que colocará en primer lugar, presentando el *aro* interno, y a continuación igualando este extremo con el del *aro* externo, dejando entre ellos la pared del cesto. A continuación, coloca la pieza sobre una *bigornia*, y comienza a remachar el *aro* exterior, clavando con el *martillo* una serie de puntas de reducidas dimensiones, denominadas *puntas simiente*. Cuando termina de dar la vuelta entera, poniendo un clavo sobre cada una de las *bringas* que forman la pared de la *panera*, y para una mayor sujeción del *aro*, clava varias de las puntas sobre el *aro* de dentro. Una vez terminado el proceso, corta con la *navaya* los restos de *aro* sobrantes (Fot. 20 y 21).

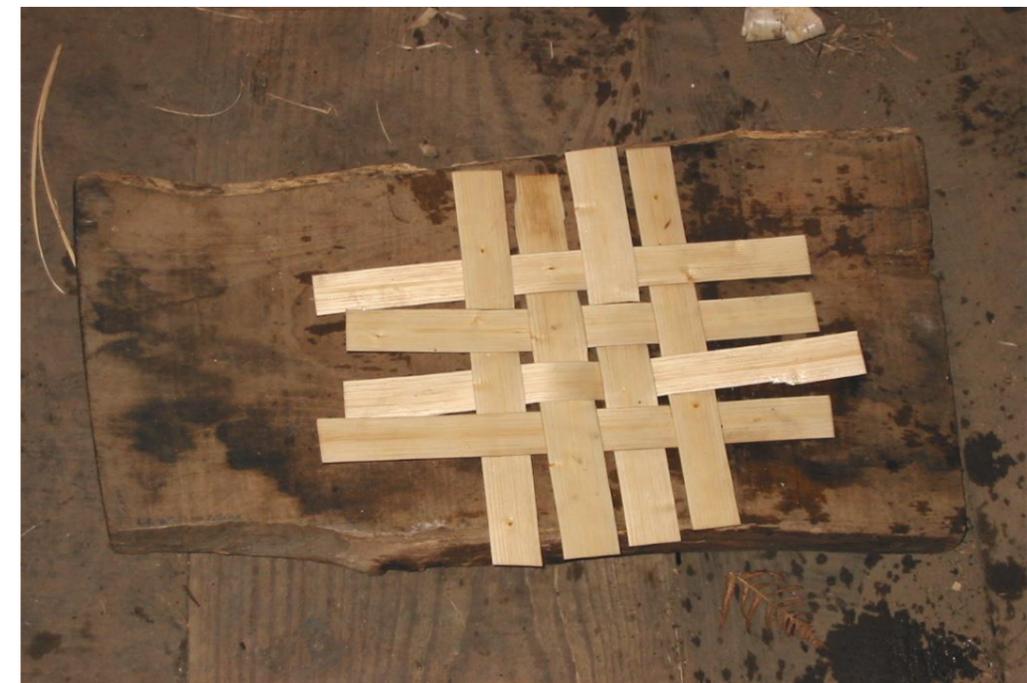
En el caso de piezas de mayor tamaño, la colocación del *aro* lleva asociado el *furado* previo de las paredes del cesto, consistente en realizar unas perforaciones mediante la aplicación candente de unas herramientas denominadas *ferros para furar*, para posteriormente colocar el *aro* como ya hemos indicado antes y pasar unas *bringas* muy finas por esos agujeros que servirán para sujetarlo mucho mejor y, al mismo tiempo, adornarán el cesto.

Tapado: Tras fijar el *aro*, el artesano procede a *tapar* los huecos dejados a la hora de confeccionar el *culo* del cesto. Para ello se vale de las *tapadeiras* (también denominados *casqueiros*), que pone a remojo, adquiriendo un color más oscuro que a la hora de *tecer* por entre los huecos dejados darán una tonalidad bien diferente con respecto a las *bringas* usadas para *fondar* (Fot. 22).

Colocación del adorno: Finalmente, tras terminar de colocar las *tapadeiras*, se coloca el *adorno* del *aro*, cuya finalidad no es otra que darle mayor vistosidad y un acabado más cuidado al cesto. Procediendo de igual manera que con las *tapadeiras*, la tira de castaño se moja para que adquiriera una tonalidad más oscura, y se teje alrededor del *aro*. En este caso, esta tira es de la misma madera que se ha venido utilizando hasta ahora, *bringas* de castaño. Sin embargo, en otras piezas el artesano advierte que se combinan distintos tipos de madera, no solo en relación a las *tapadeiras*, sino incluso también alternando *tecedeiras* de distintas maderas (castaño, negrillo, avellano y *salgueiro*, etcétera) (Fot. 23).



Fot. 11: Entretejiendo las *bringas* del fondo del cesto.



Fot. 12: Detalle del *culo* de la *panera*.

5.3. Herramientas:

Tijera: Instrumento metálico de 15 cm de largo y 3 cm de ancho, que usa para cortar las *bringas* y obtener tiras mucho más finas.

Martillo: Instrumento compuesto por un mango de madera de 25 cm de lado y una cabeza metálica de 2,5 x 7 cm, que usa para clavar las *puntas simiente* en el *aro* del cesto (Fot. 44).

Puntas simiente: Clavos de 3 cm de longitud con cabeza redondeada, que utiliza para fijar el aro externo y el interno. El artesano reconoce que este tipo de puntas tienen una distribución muy reducida en la región, teniendo que encargárselas fuera de Asturias (principalmente en el País Vasco).

Bigornia: Herramienta compuesta por una pieza metálica con cabeza en “L” encajada en un soporte de madera. Sobre ella coloca la pieza a la hora de clavar las *puntas* en el *aro* (Fot. 44).

Navaya: El uso de una pequeña navaja con seguro es muy habitual durante todos los pasos realizados para fabricar el cesto, sirviendo para recortar los sobrantes después de *tecer*, y también para afilar (el *espate*) los extremos de los *aros* antes de colocarlos.

6. EL TALLER: PRODUCCIÓN Y ALMACENAMIENTO

6.1. El lugar de trabajo

El trabajo de este artesano se desarrolla casi de manera única en un taller localizado en el primer piso de las antiguas escuelas de Lourido, que fueron adquiridas por el ayuntamiento tras su abandono, y acondicionadas por Ramiro Miranda para poder desempeñar su trabajo (Fot. 25).

Accediendo por una de las puertas laterales del edificio encontramos el taller de este cesterero, que se encuentra compartimentado en varias zonas. En primer lugar, almacena la madera ya *fendida*, bien apoyada contra las paredes o, de manera más habitual, metida en sacos para su mejor conservación al mantener la humedad.



Fot. 13: Proceso de *levantado* del cesto.



Fot. 14: Atado de las paredes del cesto.

Una vez superada esta parte nos encontramos con una elevación del suelo mediante una tarima de madera, zona en la que se desarrolla el trabajo propiamente dicho, pues es allí en donde se encuentran el *banco de cepillar* y la *escalera*, así como una zona central despejada en la que dispone la tabla de madera para *fondar*. Detrás de los bancos de trabajo encontramos una gran mesa en la que Ramiro Miranda expone, de entre su variadísimo repertorio tipológico, algunas de las piezas que fabrica.

Al margen del taller de trabajo, contamos con otra instalación, separada unas decenas de metros y anexa a una vivienda del pueblo. En ella, Ramiro Miranda almacena la madera recién cortada en el monte, así como procede a cocerla en el horno de leña existente en su interior. Habitualmente, también en esta instalación el artesano *fende* los troncos para obtener las *bringas*.

Como hemos apuntado con anterioridad, esta instalación no pertenece a su familia, puesto que el antiguo horno en el que cocía tanto su padre como él la madera hasta hace muy pocos años está en la actualidad medio derrumbado, siendo imposible trabajar con él. El propio artesano nos indica que su intención es la de arreglar esta instalación en el tiempo más corto posible, aunque hasta el momento no ha tenido oportunidad de hacerlo.

6.2 Calendario

La actividad es realizada durante todo el año, debido a que tiene encargos de manera continua. En el momento de realizar nuestra visita, Ramiro Miranda nos comentó que en breves semanas comenzaría a preparar las *bringas* para confeccionar las cestas de Pascua, lo que ejemplifica una organización del trabajo bastante marcada. En cierta manera, la fabricación de los cestos solo es el paso final, quizás el más rápido de todo el proceso, de ahí que dedique gran cantidad de tiempo a la adquisición, el *fendido* y el *cepillado* de la madera, teniendo así la materia prima preparada para comenzar a *tecer*. Como bien nos ha indicado, su jornada laboral habitual comienza muy pronto, hacia las siete de la mañana.

6.3 Lugar y modo de almacenaje:

La producción, hasta el momento de su distribución, queda almacenada en el propio taller de trabajo.



Fot. 15: Detalle de la pieza antes de *tecer*.



Fot. 16: Primeros pasos de *tecido* de la *panera*.

7. VENTA Y DISTRIBUCIÓN

Ramiro Miranda trabaja sobre todo por encargo, como hacía también antiguamente su padre, que iba a los mercados con el producto ya vendido de antemano puesto que ya se le había pedido con anterioridad. Su producción diaria es ciertamente importante, calculando que, teniendo las *bringas* preparadas, es capaz de fabricar entre ocho (si son cestos más grandes) y quince (en el caso de las *paneras*) piezas diarias.

Su zona de distribución se restringe a un ámbito bastante cercano, podemos encontrarnos con piezas salidas de sus manos por todo el concejo de San Tiso d'Abres, aunque sobre todo vende sus productos en las ferias de A Veiga (Vegadeo) y A Pontenova. Reseñar que es contratado en muchas ocasiones para realizar demostraciones en mercados tradicionales y ferias, a las que se desplaza con sus productos. Los precios son bastante variables, dependiendo del tamaño de cada una y del tiempo que conlleva su fabricación. En el caso de las *paneras*, sus precios varían entre los siete y nueve euros actuales, indicándonos que, en la época en la que su padre las hacía, llegaban a venderse a peseta la pieza.

Ramiro Miranda afirma con orgullo que la variedad de piezas que ha llegado a realizar depende de la imaginación del comprador, puesto que puede elaborarse casi cualquier cosa. Entre los trabajos más destacados encontramos las cestas de navidad, de varios pisos de altura, y otro tipo de piezas más inusuales, como una lámpara de entretejido de castaño. Preguntado sobre aquel trabajo más curioso o extraño que recuerda, este artesano nos cuenta el encargo de la recreación de varios elementos de una cocina tradicional (*pota*, *trévede*, etcétera) realizada para una vivienda del centro de Asturias, y por la que llegó a cobrar más de 150.000 pesetas.

8. TIPOLOGÍA DE LOS CESTOS.

Como ya hemos indicado con profundidad en el apartado anterior, este artesano ofrece una gran variedad tipológica de piezas.

Entre los productos más cotidianos tenemos cestos de pequeño tamaño (*carameleros*, *paneras*, *fruteros*, etcétera) con distintas medidas dentro de cada tipo, junto con otras piezas más grandes para labores del campo, como *cestos carreteros*, *sementeros* o *feixeiras*.



Fot. 17: Detalle de la *panera*, en los últimos pasos de la fase de *tecer*.



Fot. 18: Golpeando el *culo* del cesto para *igualar*.

Junto a estas, tenemos piezas fruto de encargos más puntuales, como los *cestos salmoneros*, *lámparas* o *cestas de navidad*.

8.1. Nombre: *Centro de mesa* (Fot. 26).

Funcionalidad:

Decorativa, para poner flores, por ejemplo.

Dimensiones:

Diámetro *culo*: 15 x 9 cm; diámetro en el borde: 14 x 8 cm; altura: 6 cm (más 3 cm de pie); altura del *adorno*: 3 cm.

Comentario:

Este tamaño es el convencional, pero también se pueden realizar de medidas algo mayores.

8.2. Nombre: *Clavelero o florero* (Fot. 27).

Funcionalidad:

Decorativa, para poner en él cualquier tipo de plantas.

Dimensiones:

Diámetro *culo*: 13 x 9 cm; diámetro en el borde: 15x 12 cm; altura: 20 cm (incluido el pie); altura *adorno*: 6 cm.

8.3. Nombre: *Tiesto macetero* (Fot. 28).

Funcionalidad:

Para colocar macetas.

Dimensiones: se realizan en varios tamaños.

A) Diámetro *culo*: 14 cm; diámetro en el borde: 23 cm; altura: 25 cm.

B) Diámetro *culo*: 12 cm; diámetro en el borde: 15 cm; altura: 17 cm.

Comentario:

Los *aros* suelen ir vistos, pero también con el *adorno* o en algunos casos con aros de *adorno*. Del mismo modo, se pueden realizar alargados, con el *culo* rectangular.

8.4. Nombre: *Frutero de dos pisos* (Fot. 29).

Funcionalidad:

Colocar fruta, pan, legumbres.

Dimensiones:

A) Cesta inferior: diámetro *culo*: 26 cm.; diámetro boca: 25 cm; altura: 8 cm.



Fot. 19: Cortando una *bringa* con la *tijera* para hacer el *aro*.



Fot. 20: Primeros pasos de la colocación del *aro*.

B) Cesta superior: diámetro *culo*: 25 cm; diámetro boca: 26 cm; altura: 8 cm.

Comentario:

Ambas llevan un adorno terminado en punta de unos 2,5 cm. La separación entre ambas cestas es de 10 cm.

8.5. Nombre: *Frutero* (Fot. 30).

Funcionalidad:

Para fruta, legumbres, pan, etcétera.

Dimensiones

Diámetro *culo*: 26 cm; diámetro boca: 30 x 25 cm; altura: 8 cm. (con 8 cm de pie); altura asa: 22 cm.

8.4. Nombre: *Panera* (Fot. 24).

Funcionalidad:

Principalmente para servir el pan.

Dimensiones:

Diámetro *culo*: 15 x 15 cm; diámetro en el borde: 15 x 15 cm; altura: 6 cm.

Comentario:

Fabrica *paneras* de muy variados tamaños (17 x 15; 20 x 17; 25 x 20) alternando en ellas la decoración del *aro* o también las *puntas de adorno*.

8.6. Nombre: *Cesta de navidad de 3 pisos* (Fot. 31).

Funcionalidad

Cesta para regalos.

Dimensiones: Está compuesta por tres cestas independientes unidas por un tronco de madera.

Piso 1) Diámetro *culo*: 65 x 30 cm; diámetro en el borde: 75 x 37 cm; altura: 12 cm.

Piso 2) Diámetro *culo*: 60 x 30 cm; diámetro en el borde: 65 x 30 cm; altura: 17 cm.

Piso 3) Diámetro *culo*: 55 x 25 cm; diámetro en el borde: 60 x 25 cm; altura: 17 cm.

Comentario:

Entre los pisos hay una separación de 22 cm.



Fot. 21: Proceso de remachado del *aro*, sobre la *bigornia*.



Fot. 22: El artesano, colocando las *tapadeiras*.

- 8.7. Nombre: *Cesta de navidad* (Fot. 32).
Funcionalidad:
Cesta de regalo.
Dimensiones:
Diámetro *culo*: 60 x 17 cm; diámetro en el borde: 75 x 25 cm; altura: 27 cm;
altura del *asa*: 65 cm.
Comentario:
El *asa* está realizada con entretejido de *bringas* muy finas de castaño.
- 8.8. Nombre: *Caramelero* o *bombonero* (Fot. 33).
Funcionalidad:
Guardar caramelos, bombones, etcétera
Dimensiones:
Diámetro *culo*: 10 x 6 cm; diámetro en el borde: 10 x 8 cm; altura: 6 cm.
Comentario:
Se fabrican en muchos tamaños. El *aro* puede ir con adorno o en tiras dobladas haciendo arcos.
- 8.9. Nombre: *Papelera* (Fot. 34).
Funcionalidad:
Doméstica, para tirar papel.
Dimensiones:
Diámetro *culo*: 15 cm; diámetro en el borde: 12 cm; altura: 10 cm.
Comentario:
Al igual que la gran parte de los cestos, también se realizan en tamaño muy superior al aquí indicado.
- 8.10. Nombre: *Cestín sementero* (Fot. 35).
Funcionalidad:
Para sembrar, guardar castañas, maíz, sementar el trigo, etcétra.
Dimensiones:
Diámetro *culo*: 35 x 15 cm; diámetro en el borde: 40 x 15 cm; altura: 18 cm;
Altura del *asa*: 15 cm.
Comentario:
También se fabrican de diferentes tamaños, incluso con el fondo cuadrado.



Fot. 23: Colocación del *adorno* sobre el *aro*.



Fot. 24: Detalla de la *panera* ya terminada.

- 8.11. Nombre: *Cesto salmonero* (Fot. 36).
Funcionalidad:
Transporte de pescado.
Dimensiones:
Diámetro *culo*: 98 x 16 cm; diámetro en el borde: 90 x 25 cm; altura: 18 cm.
Comentario:
Antiguamente se fabricaban con *casca* de eucalipto y castaño. En la actualidad los realiza completamente en castaño.
- 8.12. Nombre: *Cesta de merienda* (Fot. 37).
Funcionalidad:
Trabajo agrícola, transporte de hortalizas, fruta, etcétera.
Dimensiones:
Diámetro *culo*: 45 cm; diámetro en el borde: 55 cm; altura: 18 cm.
Comentario:
Esta realizada en *negrillo*, también llamado *sangobín*. Puede hacerse también con *asas*. También tiene otros ejemplares realizados en castaño.
- 8.13. Nombre: *Cesta feixeira* (Fot. 38).
Funcionalidad:
Para transporte de espigas, de trigo, etcétera.
Dimensiones:
Diámetro *culo*: 45 x 45 cm; diámetro en el borde: 55 x 57 cm; altura: 18 cm.
Comentario:
De dimensiones muy semejantes a las *cestas de merienda*, está realizada en castaño.
- 8.14. Nombre: *Cesto carretero* (Fot. 39).
Funcionalidad:
Transporte de material.
Dimensiones:
Diámetro *culo*: 35 x 45 cm; diámetro en el borde: 50 cm; altura: 18 cm.
Comentario:
También se fabrican algo más bajas y se usan para llevar la leña a las casas.



Fot. 25: Taller de trabajo, en las antiguas escuelas del pueblo.



Fot. 26: Centro de mesa.

8.15. Nombre: *Cesta de terrar* (Fot. 40).

Funcionalidad:

Para subir la tierra a las fincas.

Dimensiones:

Diámetro *culo*: 32 x 32 cm; diámetro en el borde: 43 x 40 cm; altura: 12 cm.

Comentario:

Antiguamente se utilizaba en las obras, y se solía transportar llevado sobre la cabeza.

8.16. Nombre: *Lámpara* (Fot. 41).

Funcionalidad:

Iluminación.

Dimensiones:

Diámetro fondo: 18 cm; diámetro boca: 13 cm; altura entretejido: 10 cm; separación entre piezas: 12 cm.



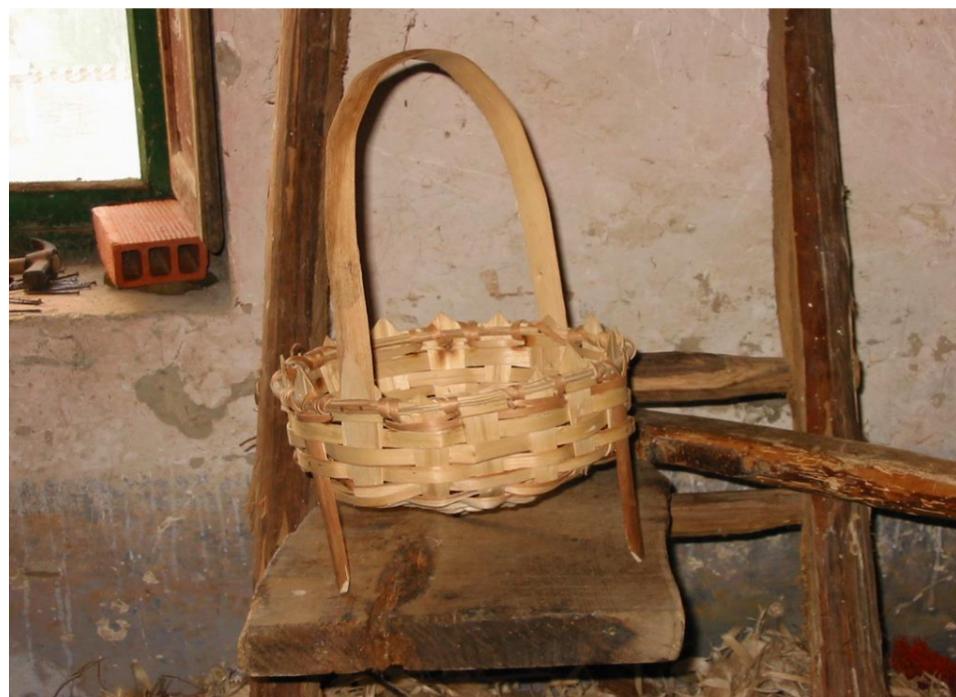
Fot. 27: *Clavelero o florero.*



Fot. 28: *Tiestos maceteros.*



Fot. 29: *Frutero de dos pisos.*



Fot. 30: *Frutero simple*



Fot. 31: *Cesta de navidad de tres pisos.*



Fot. 32: *Cesta de navidad.*



Fot. 33: *Caramelero o bombonera* (sin terminar).



Fot. 34: *Papelera*.



Fot. 35: *Cestín sementero*.



Fot. 36: *Cesto salmonero*.



Fot. 37: *Cesta de merienda.*



Fot. 38. *Cesta feixeira*



Fot. 39: *Cesto carretero.*



Fot. 40: *Cesta de terrar.*



Fot. 41: *Lámpara.*



Fot. 42: *Cepillo de dos manos.*

TRANSCRIPCIÓN DE LA ENCUESTA REALIZADA A RAMIRO MIRANDA LÓPEZ DE CADIerno, EN SU TALLER DE LOURIDO, EN EL CONCEJO DE SAN TISO D'ABRES, EL 29 DE OCTUBRE DE 2003.

[CONVERSACIÓN INICIAL, EN EL TALLER DONDE CALIENTA LA MADERA.]

R. Primero le damos un corte al centro.

P. ¿La partes antes de *cocerla*?

R. Sí, esto hay que marcar las rajás para luego rajarla. [...] Damos un corte así, al centro y luego seguimos

P. ¿Para cuántas tiras sacas?

R. Depende del grosor que tenga la pieza, porque p'hacer cosas de adornos y eso tiene que ser madera como esta, y si es p'hacer *maconas* o piezas grandes tiene que ser así de gruesas [...] Ahora damos la vuelta y lo hacemos igual por el otro lao. [...] Y esto de afuera luego es donde se saca lo que se llama *tapaderas* y *casqueiros* para envolver para hacer las [ininteligible] En el centro debe bajarse siempre más abajo...

P. ¿Utilizas eso, la viruta?

R. Esto ye la *viruta* de la madera pa prender. Pasa que esto tien un problema que huele a gitano... [...]. Me dijo un amigo mío de Luarca que uno que hubiera en Paredes taba fastidiao o muriera, y otro en Navelgas también parara o muriera.

P. ¿Y aquí en Lourido eres tú el único cesterero que hay?

R. El único que queda, nadie, y bueno uno en una casería que hay aquí p'arriba y otra que había ahí p'allá [...]. Mi padre lo fue toda la vida, murió ahí en El Llano.

P. ¿Fue tu padre el que te enseñó?

R. Home claro, yo era un guaje taba con él y tenía un primo que taba en Suiza y quería llevame con él [...]

P. ¿Y no tien que tocar la llama?

R. No tien que tocar la llama en él porque si no se te quema.

P. ¿Esto era *cocina del forno*?

R. Cocíase el pan aquí antiguamente porque donde nací yo, al lao de la casa mía había otro también [...] pero derrumbóse y la paisana no me deja restaurarlo. [...]

P. ¿Cómo llamaste al aparato que utilizaste pa cortar la madera, porque en cada sitio lo llaman de una manera y...

R. Por [ininteligible] llámanlo *rasero* y aquí nosotros llamamos-y *cuchillo de dos manos*. Ahora voy a labrar la madera.

P. ¿*Cuchillo de dos manos* lo llamaste?

R. Sí, *cuchillo de dos manos*.



Fot. 1: Proceso de *adentar* la madera.



Fot. 2: *Cociendo* los troncos en el horno de leña.

P. ¿Y el motivo de *cocerlo* es p'abrirlo más fácil, pa que sea más flexible, no?

R. Sí, [...] abrílo a la mitad. [...]

P. ¿Y no utilizas agua también?

R. Ahora no, pero luego sí. [...]

Porque esto labras la madera y una vez teniendo la madera labrada ya te tiras a hacer las piezas. Yo venía saliendo por ocho o diez piezas al día, pero tenía la madera labrada. Aquí al monte a buscala. Tienes que echar la cuenta: de que vas al monte a por la madera, vienes por aquí, abres la *raja*, y esto hácesla lo que es la parte de afuera, y se te va el día; que traes un lote de ellos que llenas esto, pero...

P. ¿Y qué la coges aquí por el pueblo?

R. Sí aquí p'allá, pa donde voy donde cortamos hay una *entrada* que llamamos nosotros... y hay aquí p'arriba otro monte. [...]

P. ¿Y la coges en menguante?

R. Si puede ser, sí. Ahora por ejemplo es la mejor época hasta el menguante de febrero. Ahora si te coincide que vas a una demostración o a una feria o a una salida tienes que cogela cuando te llamen... Ahora ya si está en menguante la luna puedo dedicame a cortar y a laborar. Además, raja la madera y no te salen las [ininteligible] que te salen, no sabes. [...]

P. ¿Cuánto tiempo llevas dedicándote a esto?

R. Bueno yo con mi padre, siempre que venía p'aquí le ayudaba... veinte pico años. Porque luego anduve por ahí a trabajar por afuera.

Lo que pasa que esto la mayoría de la gente ignora mucho el tema, piensa que es como antes que se hacía por necesidad y era por cuatro pesetas. [...]

P. ¿Y la madera, la cortas y puedes prepararla pa trabajar o tienes que dejala secar?

R. Esto el día por ejemplo que la rajas ya la puedes [ininteligible] y si no eso ya coges seguidamente al día siguiente, el día que eso haces lo de afuera para tapar luego [ininteligible]. Esto yo por ejemplo me levanto a la mañana temprano y voy pal monte y traigo un madero o lo que de ella o si no llevo un carrito que tengo y las traigo en él, abro las rajas se las *marco* y las coloco aquí, prendo el fuego, y hacia las dos y media de la tarde voy a comer, y después ya abro las tiras y salgo de aquí a las seis o las seis y pico, entonces ya te pones a hacer los bordes de la parte de afuera esto por aquí y haces unos que son para amarrar el *envarao* y otros para *tapar* las tiras. Entonces ya llevas desahogao el trabajo y ya no lo tienes que hacer.

P. ¿No te hace falta secar?

R. No, al contrario, porque esto según sale de aquí lo meto en sacos que es la cosa que mejor lo conserva; al día siguiente a la mañana temprano cojo y a laborar, a laborar hasta terminar.



Fot. 3: Colocando las *rodilleras* o *molimas* para *fender* la madera.



Fot. 4: *Fendiendo* la madera.

P. Es que hay gente que lo mete en agua... ¿Y a dónde sales con ello?

R. Antes yo salía por ahí a mercadillo, pero ahora lo que te dije ferias, aniversarios, colegios, todo.

P. ¿Trabajas ya por encargo?

R. Sí, sí. Yo lo que tenía gana era de comprar una máquina de labrar la madera de un paisano de ahí p'arriba... porque metes ahí encima de la mesa, ras pásala y venga y pones la labradura como quieres.

P. Sí, había un paisano en Caso que la tenía y sacaba preparadas las *costillas*. ¿Cómo les llamáis aquí?

R. Aquí *bringas*, pero p'aquí pa la zona de Galicia les chaman *vergas*. [...]

Ramiro se encuentra fuera del taller labrando la madera.

R. Bueno esto hay que ponerlo aquí en las rodillas pa que no te quemee. Esto aquí nosotros le llamamos *cordón de alpaca*.

P. Quitas la corteza con ella. ¿Sale bien, eh, al calentar?

R. Tá *cocida* a su punto, sino... ahora cogemos y hacemos esto.

P. Siempre a mano...

R. Sí, sí. Cogemos las piezas y las [ininteligible] Lo que hay que tener cuidado siempre es de bajarlo muy temperado, para que te dé las dos piezas.

P. ¿Las del medio de las de los lados luego pa utilizarlas en un determinado sitio de la cesta?

R. Estas del medio, las del corazón, no deben de usarse p'hacer porque tienen la tendencia a estallar un poco. P'hacer fondos más bien, y procurar no meterla para una esquina porque si las pones en una esquina y te rompen ya jodes una pieza y hay que empezar otra vez y esa madera ya no te vale pa nada. [...]

R. Las *cosederas* son estas; nosotros les llamamos *tapadeiras* y *casqueiros*. [...] Cuando sales de aquí de *fender* el jornal entero así... las maos están...

P. ¿A esto qué le llama, *fender*?

R. *Fender* la madera. Lo demás e *adentar*, *adentar*. [...]

P. ¿Ahora te dedicas a esto exclusivamente?

R. Ahora solo a esto; si hace falta voy a votar una mao por allí, como a los *invernaderos*. A algún paisano particular, amistades namás. Amistades y compromisos. [...]

Ahora las amarramos un pouco... ahora si fuera como si fago un lote de *xornada* enteiro... [ininteligible] *Rodilleras* o *molimas*, son de saco.

[Ramiro entra al taller]

R. Ahora la madera póngola aquí.



Fot. 5: Sacando las *bringas* más finas que servirán para *tecer*.



Fot. 6: *Cepillando* las *bringas* sobre la *labradeira*.

[Ramiro conversa mientras prepara los potros de trabajar la madera para realizar las fotografías. Posteriormente comienza a trabajar la madera con el *cepillo*].

P. ¿Cómo le llamas a lo que estás haciendo?

R. *Cepillar, cepillar* la madera... Dando-y a volta. Esto por ejemplo pa facer *maconas* o piezas grandes xa taba bien, abondo, pero si é pa facer piezas pequenas como tal hay que dexalo más fina.

P. ¿Cepillamos más o vale así?

R. Vale.

R. Ahora coyemos, vamos a preparar pa facer una panera. Pal pan.

P. ¿Las mides?

R. si a lo largo, y a las otras el outro.

R. Estos que son tiestos maceteros, estos otros de mesa. [...] Aquel era un *cesto sementero*, aquel que hay allí también, esto é una cesta que llaman *macona* por alo, en estas cestas la terra del fondo de las fincas pa cima y hubo un sitio en Galicia que llamáronme también..

[Ramiro cuenta como le hicieron un pedido de ciento cuarenta cestas de este tipo]

R. Esto por ejemplo coyemos de dos abrimos con la tijera.

P. ¿Ahora no hay nadie más?

R. Mira que había dos, tres. Uno que chamaban-y Fernando, cinco, la casa de Patricio de mío padre eran tres: ocho. Con mi padre, había otro paisano p'alí: nueve. Nueve cesteros había, incluyendo a mi padre que facía cestas toda la semana y el miércoles marchaba con todo, quince o dieciséis piezas andando hasta Abres as seis y media de la mañana, luego cogía el coche y hasta Ribadeo. Yo tengo ido moitas veces antes de ir pa la escuela los cestos [...] en el colegio entraba a las diez...

P. ¿Y sólo iba vender a Ribadeo?

R. Sí, mi padre iba a vendelos a Ribadeo al mercao que era y es los miércoles. Pasa que mi padre ya las llevaba vendidas, encargábainlas en el mercao. Igual traía doce piezas xa de encargo.

P. ¿Y los otros cesteros bajaban juntos?

R. Estos iban a Vegadeo, también gastaban más. Porque vendíanlos a peseta, cestas como estas de aquí a peseta y mira que tiempos. Era un guaje mecagüen diez.

[Se produce una conversación sobre las ferias a la que iba el artesano; a la de Vegadeo todos los años entre otras.]

R. Ahora vamos a *coyer* y *fondar*, facer los fondos. Metémoslo a remojo... [...]

P. ¿Estas eran las escuelas, eh Ramiro?

R. [...] Bueno esto chámase *fondar*, facer el fondo de la cesta.



Fot. 7: Cortando las tiras para *fondar*.



Fot. 8: Comenzando a *fondar*.

P. ¿Dejas espacio entre las...?

R. Sí, porque si no nun das, después hay que *tapar*... pa tejer, si no dejas la separación...

Tengo que comprobar a ver si nos da la distancia reglamentaria. [...]. Esto ahora mira, chámase *levantar* pa poner después pone-y el cordón... mira así con el dedo con cuidado, depende mucho del tipo de madera porque puede tener la tendencia de estallar algo.

Entonces esto si fuera una pieza grande metes un calcetín adentro pa no manchar la pieza, metemos el pé aquí dentro, descálzaste y metes el pé. Como no puedo meter o pé collemos y con estos clavos metemos unu en cada esquina, así téngolo sujeto. El pé va sujetando, pero aquí hay que meter esto.

Bueno esto chámase *levantar*, ahora, siempre la cuerda cruzando. [...] Esti vamos terminalo y lleva-yslo vosotros...

Entós ahora vamos pasar a tejer. Tenemos que mollar la madera. Son estas que tuve cortando antes. Aquí tenemos que coller y buscar la forma siempre de que nos quede sobrepasao pa poder remontar y que luego no se coñozca esto, eh.

P. ¿Pa tejer siempre trabaja sentao?

R. Sí, normalmente sí bueno a veces pongo... pónome... hay piezas que tienes que trabayalo entera, otras sobre todo es por la forma porque al final del día acabas... porque yo normalmente vengo a las siete de la mañana, y hasta que no voy a desayunar a eso de las diez llevo-y las pastillas a mi madre.

Ahora esto... hay que someter por la parte de adentro... así, ves. Si quieres pone-y otro *coronín* por dentro... estos son secretos del cesteiro... nun val guardar secretos porque pa qué...

P. ¿Utilizas cuña pa eso?

R. No, pa esto nada. Chámase *martillo* y *maza* cha te digo después...

P. ¿Esas no las tapas?

R. Estas van tapadas y quedan mucho más bonitos ya veréis.

P. ¿Ye flexible el castaño, eh?

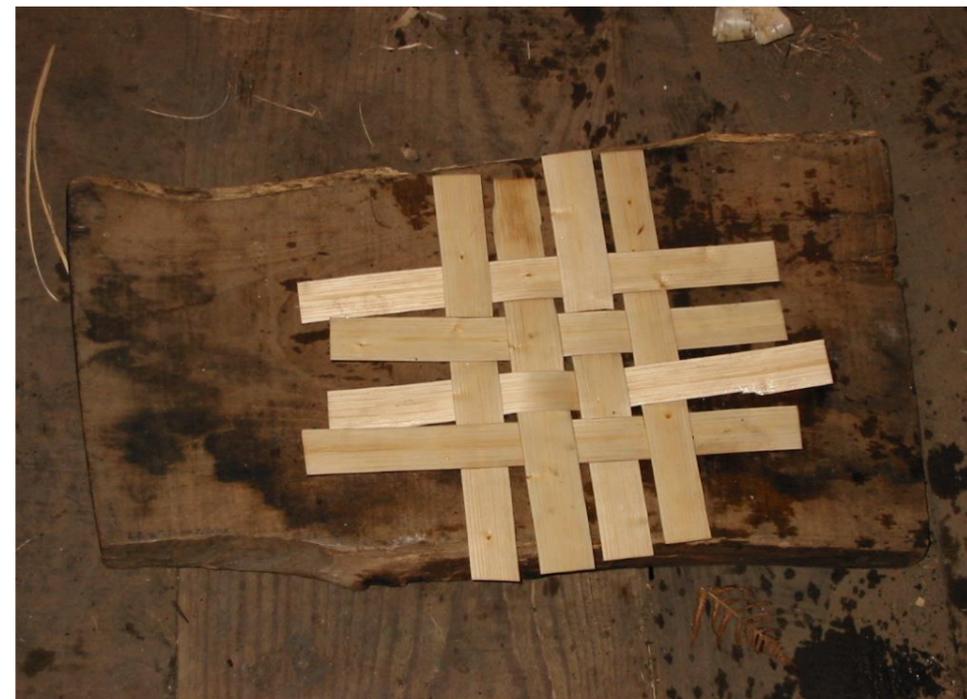
R. Sí, porque ta cepillao muy delgadín, esto hay que cepillalo mucho más delgao que si fuera pa una *macona*, aquí chamámoslo *cesta teixeira*. Usábase antes pa ir con hierba, espigas, con trigo, pa sacar estiércol que se sacaba mucho con la cesta. [...]

R. De pequeno [...] no podía *fender* pero ya me gustaba... [...] Ahora xente que faga de esto ya no queda nadie... ya sabes, chega un momento, chega una edad que esta gente xa nun quier salir a ningua feria, ningún mercao, y esto tenían que ayudarlo desde el Principao, patrocinalo de alguna forma.

[Se conversa sobre la necesidad del mecenazgo de la administración.]

P. ¿Luego a tu padre, lo enseñó tu abuelo?

R. Sí. [...]



Fot. 9: Fondo de la panera.



Fot. 10: Levantando las paredes del cesto.

P. ¿Ellos qué lo hacían en el taller que tenéis arriba?

R. No, mi padre la madera la *cocía* al lao de casa donde fui a darle a mi madre las pastillas en un fornu...

[Ramiro comenta que desea restaurar la casa para tenerlo todo reunido, y vuelve a hablar sobre una feria a la que acudió.]

P. ¿Las ferias, qué vas a las de aquí alrededor?

R. Sí, por aquí me chamaron pa ir a varias pero tienes que estar abona, tienes que pagar la estancia, tienes que pagar cuarenta mil pesetas, comer por tu cuenta, dormir por tu cuenta, joder cuando ye artesanía en vivo tar allí trabajando, eso ye fablando mal y con respeto, como bajar los pantalones y que che den por culo. Nun vo. Vas a una feria y ties que pagar a la xente...

Esto ya ye el *cordón*.

P. ¿Puente Nuevo, Fonsagrada?

R. A Fonsagrada nun fun, chamáronme.

P. ¿A Meira?

R. A Meira tampoco fui.

P. ¿A Vegadeo, Puente Nuevo?

R. Sí, por ahí. Ahora las fiestas que son cada quince días. [...] Lo que sobre p'arriba lo cortamos y luego hay que *enaralo* pa rematar porque si metemos otra tira mira, queda muy alto.

E muy difícil que no pase la semana sin cortame, porque esta ferramenta ten que cortar como navaya de afeitar...

R. Ahora pa que esto nos quede bien ponémonos así sentao, cogemos con esta mao y dando la vuelta, ves. Esto chámase *igualar* [...]

Ahora tenemos que *enarar*, esto va a ir clavado con puntas como las cestas [...]

Entonces sacámoslo de aquí para ahora cuando tenga esto feito.

[Se describe y fotografía el material.]

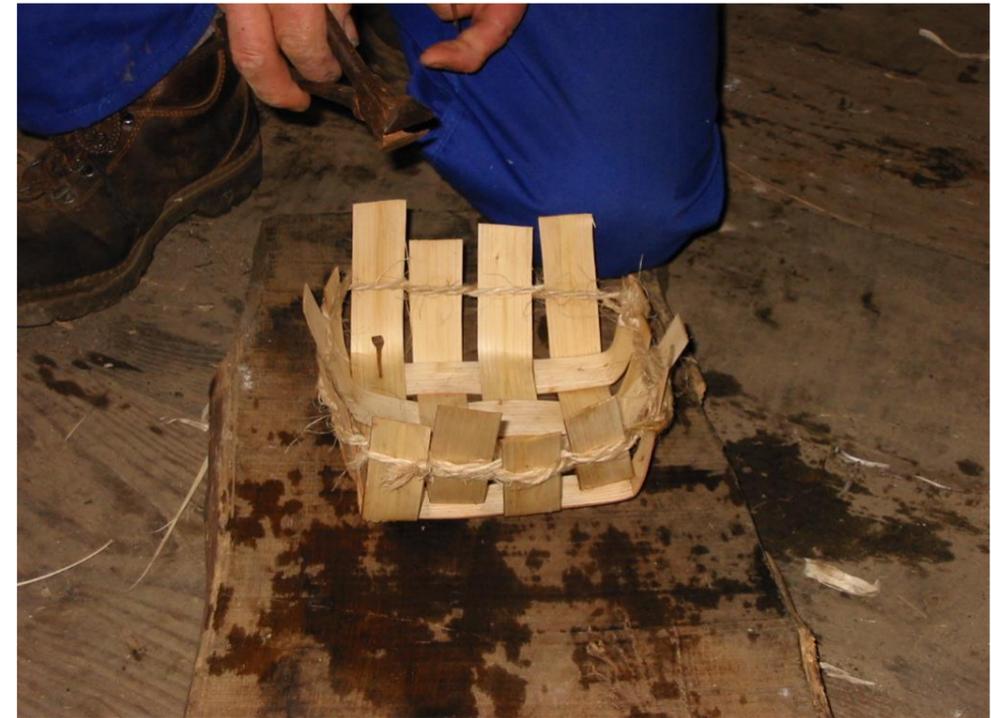
R. Y tienen un papel blanco arriba. Esto é en madera de castaño. *Clavelero*, este o *florero* mejor. [...] Ahora pones aquí *tiestos maceteros*, los dos. Esto se chaman también *jardineras* que son alargadas y faense con otros que son así pa colgar en la pared que son así pequeño. Faense también que ahora tan mucho de moda, *papeleras*.

[Se habla sobre un encargo]

R. Esto es un *frutero*... Si venís hace quince días las piezas que había aquí... [...] Aquí tienes dos *fruteros*... [...]

P. ¿Y esto es un frutero, eh?

R. Sí. Eso es un frutero, pero de dos plantas. Esta es cesta de navidad, de regalo o en carnaval.



Fot. 11: Paredes de la *panera* ya atadas.



Fot. 12: Comenzando a *tecer*.

P. ¿Cestas de regalo, eh?

P. ¿Estas qué es?

R. Igual, solo que de una planta sola y...

Esta tá sin facer, sin acabar, pero es pa los lapiceros... y esto un caramelero... La papelera. Esta es una cestina sementera en tamaño pequeño. Usábanse antes pa echar el maíz, pa sementar trigo, pa castañas pa moitas cosas. Vale.

Aquí tenemos este que e un cestín de huerta, pa las patatas, ponle como...

P. ¿Cuántas van?

R. Van trece.

Ahora tenemos aquí esto es un colgador de baño de cocina, como lo que quieras. Esto é un *cesto salmonero*, esto de abajo con corteza de eucalipto y esto de castaño. Va combinao.

R. Esto chámase el... [ininteligible]. Remátalo por aquí. Por afora y por dentro Unu por rriba y el otru por la parte opuesta. Colocámoslo así por dentro [...] queda la punta chá rematada por dentro.

[Ramiro clava sobre la pieza.]

R. Esto cuando era eu pequeñín que tenía seis o siete anos daba-yllas a meu padre así, porque meu padre poníase a clavar y taba a lo mejor dos o tres días clavando así.

P. ¿Así vas juntando el de abajo con el de arriba, el de dentro con el de fuera?

R. Tienen que ir igualaos el un con el otro, que vayan a paño con [ininteligible]. Tienes que ir apretando con a mao porque sino se te sube esta p'arriba.

P. ¿Lo de abajo ye la *bigornia*, no?

R. La *bigornia*. Que quede bien bonito, ¿ves?

[Habla de las puntas que utiliza, y de su precio y su origen en Bilbao]

R. Bueno, ahora esto se chama *tapar*, porque [ininteligible].

Entonces tenemos este material; esto son *casqueiros* y *tapadeiras*.

[Moja el material en el caldeiro]

P. ¿Qué las metes por los huecos que...?

[Ramiro responde afirmativamente.]

P. ¿Los casqueiros son lo mismo que las tapadeiras?

R. No, los *casqueiros* para envolver y pa poñei los adornos quedan más bonitos de estos en la parte de afuera del todo.

P. ¿Eso es castaño también?

R. Todo castaño.

P. ¿Y esto Ramiro, lo tapas siempre, o hay algunas que lo dejes sin tapar?

R. Hay quien las quiere sin tapar...



Fot. 13: Recortando los sobrantes después de *tecer*.



Fot. 14: Colocando el *aro*.

P. ¿Al gusto del cliente, no?

R. Claro, si las quiere sin tapar, sin tapar, y si las quiere con tapa con tapa van. [...] De estas fago quince al día teniendo la madera labrada, y están a mil doscientas pesetas, las grandes a mil quinientas, las que son lo normal ye una panera como esta sin adornos ni na. [...]

Otra cosa, para que pinte bonito, cuando se tapa, llévanse siempre en contra de las *tecedeiras*... no ves, aquí va por adentro, esto no lo saben muchos, pero es un secreto de los viejos.

P. ¿Eso ya son los *casqueiros*?

R. No, estos son las *tecedeiras*. En contra siempre de las *tapadeiras*. [...]

[Moja de nuevo la madera]

P. ¿Estás haciendo ya lo de arriba?

R. *Adorno*.

P. ¿Cómo lo llamas?

R. Llamo-y *adorno*, nun e otra cosa. El del *aro* é lo más bonito. Es lo que chama más la atención así.

[Mientras conversa, Ramiro pide la sierra]

P. ¿Cuántos años hace así que vas vendiendo? [...]

P. ¿Tú que edad tienes?

R. Cuarenta y ocho años.

P. ¿Qué estás en los remates, quitando los pelos y eso?

R. Sacar lo más eso, estas así que... las hay muy señoritas que cogen el corta uñas y se ponen a sacarlo, pero...

Bueno, esto ya está hecho. [...]

Bueno, vamos a ver...

[Se preparan las herramientas]

R. Tenemos un lápiz.

P. ¿Estos dónde los adquieres?

R. Me los hizo un herrero que hay ahí en San Tirso.

P. ¿Esto cómo los llamaste?

R. *Hierros*, o *ferros* para *furar*. [...]

R. Cortan muy bien y son muy manejables. É que pa esto lo bueno que tienen estas *navayas* es que tienen seguro, que las de Taramundi no tienen seguro y tás trabayando a lo mejor y se te cierran y te cortaste. Tengo yo otra también, dos. Tengo una muchu más grande y otra más pequeña. Pero yo las grandes las uso pa cosas grandes, cada cosa tien que ir adaptada a lo que eso.

[Saca la cuchilla]



Fot. 15: Clavando las *puntas* para sujetar el *aro*.



Fot. 16: *Tapadeiras*, metidas a remojo, antes de usarlas para *tapar*.

- R. Esta vale pa marcar las rajás, y esta es pa cepillar la madera. *Cuchilla*.
[Mientras se realizan fotos a la ferramenta se conversa]
- P. ¿Ahora esto, Ramiro?
- R. *Alicate* y *tenacilla*. La navaja ya la sacaste, ¿no? La tijera la sacaste, ¿no?
- R. No [...].
- R. Esto ya está, el martillo. Lo puedes sacar con la *bigornia* si quieres.
- P. ¿Y esa pieza, Ramiro?
- R. Esas son *lámparas*.
- P. ¿Vaya trabajo que lleva esa pieza, eh? ¿Qué se hacen las dos por separao y luego...?
- R. El tejido ese, manda cojones, cuando acabas te quedan las manos... Y se hacen más grandes también... esto haces lo que quieras porque es mucho de imaginar [...]
- P. ¿Cómo decía aquel encargo que le sorprendió de aquel paisano del Nalón?
- R. Un pote que hice como el pote antiguo de la cocina, sí, sí. Con ciento cincuenta mil pelas me dijo que era pa llevar pa un chalé pa un familiar de él.
- P. ¿Fabricabas pa la gente del pueblo?
- R. Na, cerca, a veces algún cesto sementero.
- P. En principio, pa uso del campo, pero luego ¿Ya empezaste fuera?
- R. Luego ya pa fuera... pa ferias.
- P. ¿Aquí el taller?
- R. Esto, comprolo el ayuntamiento.

Fot. 17: Colocación de una *tapadeira*.Fot. 18: Proceso final de colocación del *adorno*.



Fot. 19: Material ya elaborado, dentro del taller de trabajo.

Adentar (pág. 3): Marcar las hendiduras sobre la madera en bruto previamente a *cocerlas*, para luego facilitar el *fendido*.

Adorno: Tira de castaño que se coloca alrededor del *aro* con fines decorativos.

Aro (pág. 6): Varas de castaño o de avellano que se colocan en la boca del cesto.

Banco de cepillar (pág. 4): Instrumento de madera utilizado para *cepillar* las *bringas*, compuesto por un pie derecho, unos tornos y la *labradeira*.

Bigornia (pág. 8): Yunque compuesto por una pieza metálica y un pie de madera.

Bringa (pág. 3): Lámina de madera muy fina y flexible que sirve para fabricar el cesto.

Cepillar (pág. 4): Desbastar las *bringas* en el *banco* con el *cuchillo de dos manos* hasta dejarlas finas y flexibles. También se denomina *labrar*.

Cepillo de dos manos (pág. 4): Instrumento de hierro compuesto por una cuchilla fina y alargada y dos asas con empuñadura de madera.

Enarar (pág. 7): Colocar el *aro* al cesto.

Escalera (pág. 4): Instrumento compuesto por dos pies alargados y cuatro travesaños, entre los que se coloca la *labradeira* para *cepillar* las *bringas*.

Espate (pág. 8): Rebaje que se realiza en uno de los extremos del *aro* antes de *enarar*.

Fender (pág. 3): Abrir los troncos longitudinalmente para obtener las *bringas*.

Fondar (pág. 5): Realizar el fondo del cesto.

Igualar (pág. 6): Golpear la pieza por la parte del fondo para conseguir un borde igualado.

Labrar (pág. 4): *Cepillar*.

Labradeira (pág. 4): Pieza de madera sobre la que se *cepillan* las *bringas*.

Levantar (pág. 5): Doblar las paredes del cesto para inmovilizarlas a continuación, mediante una cuerda, impidiendo así que el cesto se desarme mientras se *tece*.

Mólimas (pág. 3): Rodilleras realizadas con tela de saco y atadas a las piernas mediante cuerda de alpaca, para no quemarse mientras se *fende* la madera.

Negrillo (pág. 2): *Ulmus minor* u olmo común, árbol de madera muy dura.

Puntas de adorno (pág. 7): Elemento decorativo en el borde de algunos cestos, que consiste en dejar vista la pared del cesto, sin *recortarla*, y dándole punta.

Puntas semiente (pág. 7): Clavos muy finos de cabeza redondeada.

Recortar (pág. 6): Rematar el cesto al final de cada proceso.

Sangobín: Nombre con el que se conoce al *negrillo* en el occidente asturiano.

Salgueiro rojo (pág. 2): Arbusto de varas largas y finas, que se descorteza con facilidad.

Tapadeiras (pág. 7): *Bringas* muy finas que se utilizan para *tapar* los huecos dejados a la hora de *fondar*, y también para los *adornos* del *aro*. También se denominan *casqueiros*.

Tapar (pág. 7): Cubrir con *tapadeiras* los huecos dejados al *fondar*.

Tecer (pág. 6): Tejer las *tecedeiras*.

Tecedeiras (pág. 6): *Bringas* finas que se usan para *tecer*.