José Antonio Fanjul Mosteirín
Fernando Rodríguez del Cueto
David Expósito Mangas

La cestería en Asturias

UNA TÉCNICA MILENARIA

La cestería en Asturias

RED DE MUSEOS ETNOGRÁFICOS DE ASTURIAS

SERIE MAYOR

5

José Antonio Fanjul Mosteirín
Fernando Rodríguez del Cueto
David Expósito Mangas

La cestería en Asturias

UNA TÉCNICA MILENARIA

Principáu d'Asturies
RED DE MUSEOS ETNOGRÁFICOS DE ASTURIAS
'A Museu del Pueblu d'Asturies
Xixón Cultura y Educación

Primera edición: septiembre 2024

Edita: Consejería de Cultura, Política Lingüística y Deporte
Red de Museos Etnográficos de Asturias

© José Antonio Fanjul Mosteirín, Fernando Rodríguez del Cueto,
David Expósito Mangas

Maquetación y corrección ortotipográfica: Marina Lobo

Edición no venal
DL AS 00672-2024

Impresión: Asturcopia

I

Introducción

Cola publicación d'esti llibru la Conseyería de Cultura, Política Llingüística y Deporte quier ayudar a completar los estudios, documentales y esposiciones que se llevaron a cabu sobre la cestería n'Asturies dende'l Muséu del Pueblu d'Asturies nel marcu de la Rede de Museos Etnográficos d'Asturies (Red MEDA) cola collaboración de los demás centros museísticos que faen parte d'esta Rede.

La cestería yera una actividá normalmente complementaria d'otres, güei yá cuasi desapaecida y desconocida pa munchos que, sicasí, presenta gran actualidá pol usu sostenible de recursos naturales de proximidá pa dar solución a una montonera de necesidaes del ser humanu, tanto n'ámbitu domésticu como n'agrícola, pesqueru, na mina, na industria, etc.

Ye pa nós importante rindir homenaxe a los cesteros —*peseleiros, cesteiros, goxeiros, maconeros* o *paxeros*— protagonistes d'esti estudiu, tal y como señalen los autores, destacando y dando a conocer los materiales, procedimientos y técniques que, a pesar de ser cencielles, precisaben de la tresmisión del conocimientu, habitualmente de padres a fíos, d'esperiencia y de maestría.

Merez destacase l'apartáu dedicáu a la cestería xitana, un tipu de cestería de calidá, mui diversa en formes y con una decoración rica y variada, más presente n'ámbitu domésticu y usáu sobre manera poles muyeres, amás de nos mercaos, nes meriendes o nes romeríes.

Asina mesmo, sobresalen los casos del pueblu pravianu de Praúa, un taller con patrón y una plantiya d'emplegaos (oficiales y aprendices) que desenvolvió una actividá importante fuera del marcu de la cestería tradicional, o'l d'Artesanías Forcinas (Forcinas de Baxu, Pravia) empresa pionera en producir de manera mecanizada, con una especialización y cualificación importante de los trabayadores, nun procesu más averáu al d'una fábrica qu'al d'un taller, produciendo productos de calidá, a precios competitivos, que tuvieron una distribución amplia.

Hai qu'incidir na perspectiva de xéneru presente en tol estudio. Analicen los autores el papel de la muyer nun oficiu lleváu a cabu cuasi n'esclusiva polos homes. Recuéyese la participación de les muyeres na cestería de blimes, ayudando a los cesteros nes fases de remate, na venta de los productos nos mercaos, como tresmisores d'un oficiu que vieren en casa o deteniéndose nel casu singular documentáu en dalgunos pueblos del conceyu de Sobrescobiu onde la práctica de la cestería de blimes yera una actividá esclusivamente llevada a cabu dende antiguo poles muyeres.

Finalmente, hai que reconocer el gran esfuerciu realizáu polos autores, qu'a lo llargo de dellos años recopilaron de manera exhaustiva los últimos testimonios de los cesteros n'Asturies y qu'al traviés d'esta publicación son quién a averar de manera clara y metódica l'oficiu de la cestería.

Vanessa Gutiérrez
Conseyera de Cultura, Política Llingüística y Deporte

Con la publicación de este libro la Consejería de Cultura, Política Llingüística y Deporte quiere contribuir a completar los estudios, documentales y exposiciones que sobre la cestería en Asturias se han llevado a cabo por el Muséu del Pueblu d'Asturies en el marco de la Red de Museos Etnográficos de Asturias (Red MEDA) con la colaboración del resto de centros museísticos que forman parte de esta Red.

La cestería era una actividad normalmente complementaria de otras, hoy ya casi desaparecida y desconocida para muchos que, sin embargo, se presenta de gran actualidad por el uso sostenible de recursos naturales de proximidad para dar solución a una gran variedad de necesidades del ser humano, tanto en el ámbito doméstico como en el agrícola, pesquero, en la mina, la industria, etc.

Es para nosotros importante rendir homenaje a los cesteros —*peseleiros, cesteiros, goxeiros, maconeros* o *paxeros*— protagonistas de este estudio, tal y como señalan sus autores, destacando y dando a conocer los materiales, procedimientos y técnicas que, a pesar de ser sencillas, requerían de la trasmisión del conocimiento, habitualmente de padres a hijos, de experiencia y de maestría.

Merece destacarse el apartado dedicado a la cestería gitana, un tipo de cestería de calidad, muy diversa en formas y con una rica y variada decoración, más presente en el ámbito doméstico y usado principalmente por las mujeres, así como en los mercados, en las meriendas o en las romerías.

Así mismo, se ponen en relieve los casos del pueblo praviano de Praúa, un taller con patrón y una plantilla de empleados (oficiales y aprendices) que desarrolló una importante actividad fuera del marco de la cestería tradicional, o el de Artesanías Forcinas (Forcinas de Baxu, Pravia) empresa pionera en producir de manera mecanizada, con una importante especialización y cualificación de los trabajadores, en un proceso más próximo al de una fábrica que al de un taller, produciendo productos de calidad, a precios competitivos, que tuvieron una amplia distribución.

Hay que incidir en la perspectiva de género presente en todo el estudio. Analizan los autores el papel de la mujer en un oficio llevado a cabo casi en exclusiva por los hombres. Se recoge la participación de las mujeres en la cestería de varas, ayudando a los cesteros en las fases de remate, en la venta de los productos en los mercados, como trasmisoras de un oficio que habían visto en sus casas o deteniéndose en el caso singular documentado en algunos pueblos del concejo de Sobrescobiu donde la práctica de la cestería de varas era una actividad exclusivamente llevada a cabo desde antiguo por las mujeres.

Finalmente, hay que reconocer el gran esfuerzo realizado por los autores, que a lo largo de varios años han recopilado de manera exhaustiva los últimos testimonios de los cesteros en Asturias y que a través de esta publicación consiguen acercar de manera clara y metódica el oficio de la cestería.

Vanessa Gutiérrez
Conseyera de Cultura, Política Llingüística y Deporte

II

Presentación

Vaqueiras, 1909. Juan Uría Ríu (Muséu del Pueblu d'Asturies).

INTRODUCCIÓN Y METODOLOGÍA

Este estudio nace del interés del Muséu del Pueblu d'Asturies por la cestería tradicional asturiana, que motivó la realización de un amplio estudio entre los años 2003 a 2006, coordinado por la empresa Sociedad Arqueológica Profesional, cuyas conclusiones se dan a conocer en esta publicación.

En un primer momento, y previo al inicio del trabajo de campo, se acordaron los parámetros que vertebrarían la investigación, el modelo de encuesta, el formato para recopilar los datos, así como la estructura final que adoptarían las memorias particulares de cada cestero. Todo ello fundamentado en los estudios previos que sobre cestería se han realizado en España, Portugal y resto de Europa, que permitieron un acercamiento al tipo de información al que nos íbamos a enfrentar, así como al modo de agruparla.

El territorio de estudio se circunscribió a los actuales límites de la comunidad autónoma de Asturias, un marco geográfico bastante amplio, a pesar de encontrarnos ante una actividad en franca decadencia desde hacía varias décadas.

Varios factores hacían más interesantes a determinados cesteros ya desde el inicio de la investigación: personas de amplia dedicación al oficio, edad avanzada o tener parientes cercanos que lo hubieran practicado en su entorno familiar. Estas condiciones fueron fáciles de rastrear en un conjunto de pueblos en los que la cestería había sido muy importante y muchos de los vecinos habían vivido de ella: Aballe (Parres), El Rebollal (Degaña), Eirrondu de Bisuyu (Cangas del Narcea), Paredes (Valdés), etcétera.

Las primeras dificultades llegaron por el carácter secundario y no reglamentado de la actividad, circunstancias que hacían difíciles la localización de los artesanos que aún seguían trabajando. Otra, fue el hecho de que el declive de esta actividad se iniciara hace varias décadas, con una reducción continua de artesanos, de modo que, a pesar de iniciar la búsqueda en aquellos núcleos donde se había desarrollado una importante dedicación a este oficio, nos encontramos que en más de un pueblo apenas unos pocos cesteros mantenían su actividad y eran los únicos en un amplio territorio: únicamente uno o dos artesanos seguían trabajando en aquellos pueblos de gran tradición cestera. Por estos motivos, y para diversificar la muestra, al margen del sondeo de las poblaciones más vinculadas a la cestería, también se recurrió a aquellos cesteros de otros núcleos de los que se tuvo noticia gracias a los datos recogidos por el Muséu del Pueblu d'Asturies y por el personal vinculado a la Red de Museos Etnográficos de Asturias[1]. Esto permitió ir recabando información en aquellos pueblos en los que la cestería había tenido una mayor repercusión, para a continuación ir cubriendo los huecos dejados en las principales áreas de la región (occidental, central y oriental). No obstante, no fueron el factor geográfico o la raigambre cestera, los únicos aspectos a considerar, ya que en muchos casos la tipología de cestos (en relación directa con la explotación de recursos) marcaba ciertas particularidades que era preciso tener en cuenta.

En este sentido, las visitas a los museos de la red permitieron ir llenando los vacíos de información y enri-

[1] A todos agradecer la ayuda y profesionalidad demostrada, que facilitaron e hicieron posible el desarrollo de esta investigación.

En el Museo Casa Natal del Marqués de Sargadelos con José Luis Díaz (Ferreirela de Baxo, Santalla d'Ozcos). Fotografía de Esperanza Martín Hernández.

quecer en otros casos, el repertorio de cestos documentados, ya que los fondos de dichos museos recogen las piezas más características de cada zona, así como otros cestos empleados en trabajos más específicos como pueden ser la pesca marítima. De igual modo y gracias a la labor de los directores de los museos de la Red, tuvimos acceso a colecciones privadas que en buena medida ayudaron a ampliar la información necesaria para hacer el muestreo lo más amplio posible.

Desde un primer momento se marcaron unos límites al trabajo de campo, cubriendo un número fijo de

El etnólogo José Antonio Ron Loujedo en nuestra visita al Museo Vaqueiro de Asturias (Naraval, Tinéu).

José María Naveiras Escanlar (Pepe el Ferreiro) en el Museo Etnográfico de Grandas de Salime.

Trabajo de campo en casa de José María Valledor (Castaedo, Villayón).

Toma de documentación en el taller de Julio Fernández (Paredes, Valdés)

cesteros al año, lo que nos permitió combinar ese trabajo con el procesado de todos los datos que se iban recopilando, haciendo también más fácil poder limar los detalles y dificultades que iban surgiendo durante la recogida de datos.

El modelo elegido para recopilar toda la información fue el de la encuesta o entrevista, que tuvo por norma general un carácter informal, al plantearse el contacto con el artesano siempre a partir del trabajo directo de este; trabajo que fue documentado exhaustivamente con grabación de audio, fotografía y vídeo. Esto permitió romper las barreras iniciales que pueden surgir en este tipo de trabajos (Phillip Kottak, 2006: 28-29), así como no perturbar en exceso el quehacer del encuestado (Sanmartín, 2007: 74). El hecho de que los cesteros fuesen plenamente conscientes del declive del oficio, facilitó en gran medida la labor de acercamiento y de estudio.

La grabación de todas las entrevistas en formato audio, sirvió para la realización de transcripciones de cada conversación mantenida, en la que se abordaban de manera flexible aspectos técnicos, el oficio y la biografía del artesano. La transcripción de la entrevista, a pesar de ser una de las tareas más arduas, favoreció el trabajo con el material, facilitando a su vez el análisis y la extracción de los datos principales para los monográficos de cada cestero (Sanmartín, 2007: 74).

En algunos casos en los que el artesano ya no ejercía el oficio se recabó, de igual modo, toda la información sobre el desempeño de su profesión y se documentaron los cestos que aún conservaban.

La información extraída de la transcripción se trasladó a una ficha individual en la que se recogen los datos biográficos, así como los aspectos técnicos y toda aquella información relevante sobre el oficio. Toda la terminología utilizada por el cestero se recogió en un glosario de términos, herramienta indispensable debido a la diversidad de nombres utilizados para referirse a los tipos de cestos y sus diferentes fases de fabricación, a sus herramientas, e incluso a la materia prima.

En definitiva, hemos tratado de hacer una aproximación lo más amplia posible, con la información recopilada previamente. Somos plenamente conscientes que este acercamiento resulta incompleto, debido a que en el momento en el que se recopilaron los datos que sostienen esta publicación, la práctica del oficio de la cestería y el empleo de los cestos, habían perdido desde hace décadas, el carácter y la función que tuvieron durante siglos en la sociedad tradicional asturiana.

No obstante, intentamos que las páginas que siguen permitan al lector comprender de manera sencilla y gráfica: los aspectos técnicos fundamentales; las características de los talleres y lugares de trabajo utilizados por los artesanos; los tipos de cestos más característicos así como su función, tratando de establecer una clasificación tipológica para las distintas zonas y comarcas de la región; el marco socioeconómico en que se desarrolló el oficio, abordando desde el aprendizaje inicial, hasta todos aquellos aspectos relativos a la vida y desempeño de los cesteros y de aquellos pueblos asturianos donde la cestería se encontraba muy arraigada, sin olvidarnos en este ámbito, de hacer mención del carácter original y particular que supuso la cestería gitana.

Finalmente, incluimos un glosario de términos relativos a la cestería, que consideramos será de utilidad para el lector y, que refleja y recoge en buena medida la riqueza terminológica empleada en las distintas partes de Asturias.

ESTADO DE LA CUESTIÓN

Península Ibérica

El panorama bibliográfico de los estudios de cestería tradicional presenta ritmos y estados muy distintos según la zona geográfica de la Península Ibérica. Las investigaciones llevadas a cabo por Bignia Kuoni y María Elisa Sánchez Sanz, sirvieron como principal referente de un conjunto de trabajos posteriores más específicos, que se han ido publicando en artículos o pequeñas monografías. En ellos, bien se estudiaba de un modo concreto una zona determinada, o bien se exponía el panorama de regiones más amplias que carecían de estudios previos. En el caso de Asturias no existe hasta el momento una publicación monográfica sobre la cestería tradicional; aunque las referencias a esta actividad eran relativamente numerosas, formando parte de investigaciones que abordan de un modo general la etnografía o el folklore de la región.

En lo que a la Península Ibérica se refiere, existe una importante labor de recopilación previa a los trabajos de Kuoni y Sánchez. En 1954 el investigador gallego Fermín Bouza Brey había publicado un trabajo monográfico sobre los cesteros de Mondariz y su jerga[2], y en 1969 Karmele de Goñi[3] expone ya los principales rasgos del oficio cestero en el País Vasco, en una época en la que la cestería aún estaba en un momento álgido.

En 1981 Bignia Kuoni[4] publica un compendio muy completo del estado de la cestería tradicional en la Península Ibérica, publicación que fue seguida de otra síntesis de ámbito peninsular realizada por María Elisa Sánchez Sanz[5]. Estos trabajos tuvieron su continuidad en nuevas publicaciones centradas en espacios mucho más concretos. Este es el caso de Madrid, donde en 1980 Adoración Calle Rodríguez[6] analiza los aspectos sociales y técnicos de la cestería de mimbre, en una serie de estudios dedicada a los oficios tradicionales, o en el estudio de la cestería de la comarca de Navalcarnero y Valdeiglesias[7]. Otros estudios, como el de Jiménez Muro sobre el léxico de la cestería tradicional en La Rioja[8], constituyen un acercamiento a aspectos relacionados con el oficio de cestero. Mención aparte merece la labor de Carmen Alfaro Giner, que en 1994 publicó un análisis exhaustivo de los elementos más antiguos de cestería y restos de tejido, que hasta aquel momento habían sido recuperados en una serie de yacimientos arqueológicos de la Península Ibérica[9].

---

[2] Bouza Brey, F. (1954): *Os cesteiros galegos y a sua fala gremial*.

[3] Goñi, K. de (1969): «Cestería en el País Vasco», *Revista de Etnografía*, XIII, Tomo 2.

[4] Kuoni, B. (1981): *Cestería tradicional ibérica*, Barcelona.

[5] Sánchez Sanz, M.ª E. (1982): *Cestería tradicional española,* Madrid.

[6] Calle Rodríguez, A. (1982): *Oficios Tradicionales en Madrid. La cestería*. Diputación de Madrid

[7] Herrero García, M.ª R. y Barceló García, E. (1986): «La cestería en las comarcas de Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias», *Narria*, 43, 53-77.

[8] Jiménez Muro, M. J. (1981): «El léxico de la Cestería tradicional en La Rioja», *Berceo,* 100, 105-138.

[9] Alfaro Giner, C. (1984): *Tejido y cestería en la Península Ibérica: historia de su técnica e industrias desde la prehistoria hasta la romanización*, Madrid.

Sánchez Sanz, a partir de su primera visión de conjunto de la cestería peninsular, realizó un estudio dedicado a la cestería en Aragón[10], motivo de su tesis doctoral, que tras su publicación en 1994 se convirtió en un modelo a seguir para otras investigaciones.

En el año 1998 Xabier Amorós, publica un libro dedicado a la cestería de castaño en la comarca vizcaína de Durangaldea (Duranguesado), basado en la figura y experiencia de Juan Unzueta, uno de los pocos cesteros aún activos en la zona por aquel entonces y miembro de una familia de artesanos de tradición centenaria.

En Galicia, al estudio de Bouza Brey le han seguido otros trabajos de síntesis como el realizado en la década de los noventa por R. M. Méndez y M. B. Sáenz-Chas, dentro de la colección de Cuadernos Museo do Pobo Galego, y en 2005 el libro de Carlos Fontales[11], donde hace un análisis de este oficio en el que pueden verse las múltiples similitudes con la cestería asturiana. La obra incluye además un vídeo en DVD en el que se muestra la elaboración de piezas con distintas técnicas. También sobre la cestería en la Ría de Vigo, se ha publicado en 2008 el catálogo de la exposición *Terra e Mar. Cesteiros na* Ría de Vigo[12].

Entre los estudios más recientes cabe citar el trabajo de Mercedes Soto Melgar, que analiza la cestería de mimbre del valle granadino de Lecrín, haciendo especial hincapié en todo el léxico empleado por los cesteros de esta zona, para referirse a todos los aspectos de su actividad[13].

Finalmente, en el año 2017 se publica en las actas de las XIV Jornadas de Estudios sobre Lanzarote y Fuerteventura, un estudio sobre la cestería tradicional de pírgano en la isla de Lanzarote, parte más delgada del tallo de la hoja de palmera, ampliamente utilizada en la cestería de esta isla[14].

Asturias

En el caso de Asturias existe una parca bibliografía en la que aparezcan referencias a documentación directamente relacionada con el mundo de la cestería. García Lado (2004: 142) recoge un documento de 1453 en el que se mencionan dos casas de Oviedo sitas en *La Baniella*, que él vincula con posibles talleres industriales para obtener las «banielles» de los cestos.

Celina Pérez Melero también recopiló referencias que atañen al oficio de la cestería en el concejo de Peñamellera en el siglo XVIII. La cestería era un oficio practicado de forma intensa en ese concejo y el documento hace referencia a la falta de vecinos en Buelles y Narganes para la realización de un apeo, ya que la mayoría de los hombres se encontraban en la *costera* por el «señorío de Vizcaya, provincia de La Rioja o al reino de Aragón, como acostumbran los demás veranos».

También Gaspar Melchor de Jovellanos hace mención en sus *Diarios* a lugares de la región en los que se realizan cestos. Estos *Diarios* nos acercan a la realidad existente en Asturias entre 1790 y 1801. En ellos se hace referencia al empleo de cestas para la vendimia en Cangas del Narcea o las características de diversos tipos de cestería en la parte oriental de la región[15].

El Archivo Histórico de Asturias custodia documentación sobre permisos de corta de madera para la posterior fabricación de cestas en el concejo de Sobrescobiu, que datan de 1853[16]. El oficio de cestero cuenta

[10] Sánchez Sanz, M.ª E. (1994): *Cestería tradicional aragonesa y oficios afines*, Zaragoza.

[11] Fontales, C. (2005): *Cestería de los pueblos de Galicia*, Vigo.

[12] VV. AA. (2008): *Terra e mar. Cesteiros na* Ría *do Vigo*. Fundación Museo do Mar de Galicia.

[13] Soto Melgar, María de las Mercedes (2015): «Mimbres y tiempo. Estudio lingüístico-etnográfico de la cestería granadina», *Tonos Digital, Revista de Estudios Filológicos*, n.º 29, Servicio editorial de la Universidad de Murcia, Murcia.

[14] VV. AA. (2017): «El trabajo tradicional de la cestería de pírgano en Lanzarote» en *XIV Jornadas de Estudios sobre Lanzarote y Fuerteventura,* Tomo I Geografía e Historia. pp. 29-52. Cabildo de Lanzarote, Lanzarote.

[15] Jovellanos, G. M. (1953): *Diarios*. Tomo I. pág. 123.

[16] Expediente 2912/1: Archivo Histórico de Asturias. Fondo Histórico de la Diputación Provincial de Oviedo.

con otras referencias también a lo largo del siglo XIX, momento en el que se genera un gran interés por el conocimiento de la historia y las costumbres propias de cada país. En Asturias ese interés queda representado en la monumental obra *Asturias*, editada por Octavio Bellmunt y Fermín Canella, que hace referencia a contextos del último cuarto del siglo XIX. En esta publicación se hace mención a la importancia que la actividad cestera tiene en el concejo de Peñamellera Baxa[17].

La intensidad de ciertos trabajos, a finales del siglo XIX y principios del XX, generó pequeños y medianos talleres de cestería que se anunciaban en la prensa[18]. Un ejemplo, es este anuncio de Hermógenes Guerra en el diario *El Noroeste*, de Gijón, el 17 de abril de 1897:

> Acaba de recibir un buen surtido de material para butacas, sofás, mecedoras, sillas, coches de niños y de jardineras, maniquís, andadores, porta-botellas, canastillas para bodas y bautizo, y todo lo concerniente al ramo de la cestería. Se hacen composturas de cestas. Cabrales, 2 (esquina a la travesía).

Otro anuncio es el de la Unión Industrial (Compañía anónima), de Oviedo, con sede en la calle San Bernardo, 131, que se anunciaba así en *El Avance,* de Gijón, el 17 de febrero de 1900:

> Fabricación de objetos de mimbre; gabinetes tapizados y sin tapizar; garitas y canapés de playa; costureros; rinconeras; maletas; cestas; cestones; cunas; objetos de fantasía etcétera.

Otro ejemplo es la fábrica de «Cestos y objetos de mimbre y rotín» de Manuel Tuñón, que se anunciaba en *El Noroeste*, el 13 de marzo de 1912, de esta manera[19]:

> Se construye toda clase de cestas finas y para la plaza, así como toda clase de muebles para casas de campo, y todo lo concerniente al ramo de cestería. Al frente de estos acreditados talleres se halla el competente maestro D. Juan Fonseca, premiado con Medalla de oro en la Exposición Regional de Gijón de 1889. LOS PEDIDOS, AL DEPÓSITO.

Durante el siglo XX, se produce a lo largo de los años 80 y 90, un gran auge de publicaciones de carácter divulgativo que forman parte de diversas colecciones centradas en múltiples aspectos de la etnografía, el folklore o la historia de Asturias. Muchos de los asuntos estudiados apenas habían sido tratados hasta ese momento, de modo que buena parte son investigaciones pioneras que sirvieron de precedente a estudios más específicos sobre cada una de las disciplinas.

En primer lugar, habría que destacar el libro *La artesanía popular asturiana,* de José Manuel Feito, editado en 1977, en la que uno de los apartados está dedicado al oficio de cestero. Este autor también se encargará del capítulo concerniente a las artesanías tradicionales en la *Enciclopedia Temática de Asturias*[20], cuyo octavo volumen trata de la etnografía y el folklore asturiano. Por esos años, otra obra de carácter enciclopédico, la *Gran Enciclopedia Asturiana*[21], que tuvo una enorme difusión, recoge varios términos relacionados con la cestería.

Durante la década de los noventa aparecen referencias a la cestería en dos publicaciones que siguen esta línea de difusión de temas asturianos: la *Enciclopedia de la Asturias Popular*[22] y el catálogo de la exposición *Orígenes*[23]. Ambas tratan de manera sintética el oficio de cestero, con una mayor extensión en el primer caso y

---

[17] Bellmunt, O. y Canella, F. (1900): *Asturias*, tomo III, 57 y 420, Gijón.

[18] Agradecer al personal de la biblioteca del Muséu del Pueblu d'Asturies de Gijón, su colaboración y buen hacer, que hizo más fácil la consulta de documentación y bibliografía.

[19] Esta fábrica contaba también con un pequeño catálogo de principios del siglo XX, en el que se detallan los precios de una serie de cestos de mimbre. Este catálogo forma parte de la colección bibliográfica del Muséu del Pueblu d'Asturies.

[20] Rodríguez Muñoz, J. (Coord.) (1981): *Enciclopedia temática de Asturias. Etnografía y folklore*, tomo 8, Gijón.

[21] VV. AA. (1970): *Gran Enciclopedia asturiana*. Tomos 4 y 7, Gijón.

[22] VV. AA. (1994): *Enciclopedia de la Asturias popular*. Tomo II. El hombre y el medio, Lugones.

[23] VV. AA. (1993): *Orígenes. Arte y cultura en Asturias. Siglos VII-X*, Oviedo.

menor recorrido en el segundo. Ese mismo espíritu se manifiesta en la *Guía artesanal de Asturias*, de Valentín Monte Carreño, que ofrece un breve repaso de los principales oficios artesanales agrupados en función de las materias primas empleadas. Al final de la guía se presenta un censo de artesanos que recoge en torno a medio centenar de cesteros en activo a mediados de la década de los ochenta del pasado siglo, algunos de los cuales aún trabajaban en mayor o menor medida durante la recogida de datos para este estudio, siendo entrevistados y documentado su trabajo[24].

Asimismo, el desarrollo de líneas de investigación en otras disciplinas propició un mayor conocimiento sobre aspectos relativos a la cestería, aunque fuera de una manera indirecta. Es el caso de los estudios lingüísticos realizados en Asturias desde la década de los cuarenta sobre el habla de diversas zonas geográficas; así ocurre con Cabranes[25], Libardón[26], Lena[27], Oseja de Sajambre[28], Sisterna[29], Alto Aller[30] o el bable occidental[31], por citar algunos trabajos. En estas publicaciones se incluyen referencias a la cestería y se incluyen vocabularios en los que aparecen muchos términos vinculados con esta actividad, lo que permitió a Zamora Vicente publicar en 1976 un *Léxico de la cestería popular* asturiana[32].

Esta línea de trabajo en el campo de la lingüística ha sido recientemente retomada en el libro *Xirigues. Lengua y vida de los artesanos asturianos ambulantes*, coordinado por Xuan Xosé Sánchez Vicente, donde se reúnen los vocabularios de las jergas de varios oficios asturianos. En este trabajo Celina Pérez Melero recopila la única jerga conocida de los cesteros asturianos: el *varbéu*[33] de los cesteros de Peñamellera, que ya contaba con un compendio previo efectuado por V. M. Villar Pis en 1981[34]. El vocabulario reunido por Celina Pérez va acompañado de datos históricos y sociales acerca de los cesteros de Peñamellera Baxa.

Otras referencias recientes al oficio de cestero aparecen en estudios locales, como el de Miguel González Pereda sobre los cesteros de la marina de Villaviciosa y Gijón[35], o un estudio del valle de Ardisana realizado por Eloy Gómez Pellón, donde se recoge el valor que adquirió en esta zona la cestería, describiendo sus principales rasgos[36]. Otras publicaciones sobre la artesanía asturiana también incluyen apartados en los que se incide en los rasgos que caracterizan el trabajo o la vida de los cesteros, así como el dibujo de los cestos más habituales[37]. Otros ponen el foco sobre todo en la biografía de los protagonistas del oficio, como Montserrat Garnacho que incluye en su libro *Caleyes con oficiu* un retrato de la vida de Tomás Díaz[38], de Forcinas (Pravia), cestero que reunió los aspectos más tradicionales del oficio con

[24] Monte Carreño, V. (1985): *Guía artesanal de Asturias,* Guías y manuales de Asturias, serie «Etnología y folklore» n.º 1, Gijón.

[25] Canellada, M. J. (1944): *El bable de Cabranes*. *Revista de filología española*, anejo XXXI. CSIC, Patronato Menéndez Pelayo e Instituto Antonio de Lebrija, Madrid.

[26] Zamora Vicente, A. (1953): *Palabras y cosas de Libardón (Colunga).* Colección filológica VI, Madrid.

[27] Neira Martínez, J. (1955): *El habla de Lena*. Instituto de Estudios Asturianos, Diputación de Asturias, Oviedo.

[28] Fernández González, A. R. (1959): *El habla y la cultura popular de Oseja de Sajambre*, Oviedo.

[29] Fernández, J. A. (1960): *El habla de Sisterna. Revista de Filología Española*, Anejos LXXXIV, Madrid.

[30] Rodríguez-Castellano, L. (1952): La variedad dialectal del alto Aller, Oviedo, IDEA.

[31] Rodríguez-Castellano, L. (1957): *Contribución al vocabulario del bable occidental,* Oviedo, IDEA.

[32] Zamora Vicente, A. (1976): «Más sobre Asturias. Léxico de la cestería popular». *Revista de dialectología y tradiciones populares*, tomo XXXII, Madrid.

[33] También denominado *cascón* o *vascuence de los don Juanes* (Perez Melero, 2004: 146).

[34] Villar Pis, V. M. (1981): «Nuestra jerga», *Cuera. Revista de la asociación de amigos de Peñamellera*, n.º 1.

[35] González Pereda, M. (1991): «Paxeros y cesteros mariñanes», *Cubera*, n.º 18, 17-18, Villaviciosa.

[36] Gómez Pellón, E. (1994): *Vida tradicional y proceso de cambio en un valle del oriente de Asturias. Estudio antropológico del valle de Ardisana*, 190-191, Oviedo.

[37] García Lado, 2004: *Retazos de la artesanía popular asturiana,*139-146, Oviedo

[38] Garnacho, M. (2004): *Caleyes con oficiu*, Oviedo.

la faceta industrial, en un intento pionero y único en nuestra región. El libro *Los asturianos* pasa a engrosar la nómina de publicaciones sobre la etnografía, la antropología o el folklore de nuestra región a través de un compendio muy completo de diversos artículos sobre cuestiones muy específicas, entre las que se encuentra la cestería. Recientemente, algunas de las guías editadas en varios museos etnográficos de Asturias, además de servir de guía para el visitante, introducen de forma breve a aspectos concretos, como puede ser la cestería. La guía del Museo Etnográfico de Quirós[39] es un buen ejemplo, al incluir un capítulo dedicado al *goxero* o *goxeiru* en el que aborda el oficio, incluyendo también algunas referencias a algunos tipos de cestos en el apartado de agricultura.

[39] Quirós, M., González, M. B. y Rodríguez, A. (2004): *Museo Etnográfico de Quirós. Guía del visitante.*

III

La materia prima

Cestero trabajando, [s.l.], h. 1965. Francisco Ruiz Tilve (Muséu del Pueblu d'Asturies).

MATERIALES

Las materias primas utilizadas para la cestería están determinadas por las especies vegetales existentes en Asturias. Son en todos los casos maderas de árboles y arbustos de hoja caduca, propios de un ambiente húmedo y lluvioso característico de una región de clima oceánico.

Destaca la escasa variedad de especies empleadas. Las más usadas son el castaño, el avellano y el mimbre o *blima*; únicamente la cestería gitana emplea otros materiales, como una gran variedad de mimbres. Estas especies ofrecen unas condiciones idóneas para su manipulación, y son resistentes al paso del tiempo y al uso.

Es preciso indicar, que con frecuencia no se utiliza una única especie en la elaboración de una pieza, sino que se combinan entre sí, llegando a encontrarse tres especies distintas en un solo cesto, ya sea por su disponibilidad puntual, por las características idóneas de algunas especies para hacer determinadas partes de la pieza, o con una intención decorativa.

Castaño (*Castanea sativa*)

Es la especie arbórea predominante en la mitad occidental de Asturias, ya que prefiere los terrenos *silicios*. Se emplea exclusivamente en la técnica de cestería de madera abierta, y produce unas tiras de tonalidad amarillenta con una banda central ancha de un tono más oscuro. Las tiras de castaño son ligeras, flexibles y resistentes.

Avellano, ablano o ablanu *(Corylus avellana)*

Arbusto caducifolio presente en toda la geografía asturiana. Se emplea tanto en la cestería de madera abierta como en la de varas, generalmente manteniendo su corteza. Las tiras son de tono muy claro, muy flexibles y de gran maleabilidad.

La mayoría de los artesanos que emplean esta madera destacan las mejores condiciones de manipulación y uso de los avellanos cultivados, *lladiegos,* frente a los silvestres, *montesinos*, debido a que los primeros, gracias a los cuidados de poda y mantenimiento, tienen una

Ramiro Miranda corta palos de castaño (Lourido, Santiso d'Abres).

Manuel Fernández cortando *matuecos* de avellano (Prieres, Casu).

madera más blanda y con menos nudos, lo que permite que sea más manejable y menos quebradiza.

***Blimas*, mimbre** *(Salix alba, Salix fragilis)*

Arbusto de hoja caduca presente en toda Asturias. Se trata de una especie de sauce o mimbre que proporciona multitud de finas varas, extremadamente flexibles y resistentes. Se usa generalmente manteniendo la corteza para su tejido.

Existen dos variedades: *blima amarilla (Salix alba),* que es la más abundante y la más utilizada, y *blima negra (Salix fragilis)*, menos corriente y como tal menos utilizada. Ambas pueden combinarse con intención decorativa.

Es una especie hidrófila, que en general se cultiva con el fin de proveer de materia prima a la cestería. Normalmente están en lugares próximos a la casa del artesano, en desagües de cuadras o cerca de pequeñas escorrentías.

Además de emplearse en cestería, se utiliza en la limpieza de tripas durante la matanza del cerdo y en el atado de cepas de vides.

A sus excelentes condiciones de manipulación, suma la ventaja de obtenerse en una única corta anual, en la que se aprovechan varas de todos los grosores y longitudes, pudiendo utilizarse durante todo el año con el tratamiento adecuado.

Herminio Rivera podando uno de sus blimeros en su corta anual (Tueru, Villaviciosa).

Otras especies

Además de las tres mencionadas, también se emplean en mucha menor medida otras especies vegetales:

Roble o *carballo* *(Quercus robur)*

Empleado en cestería de madera abierta, muy apreciado por su resistencia y durabilidad, además de proporcionar tiras muy anchas, aunque su dureza hace complicada su manipulación. Fue muy aprovechado en otros tiempos, pero en el momento de este estudio estaba prácticamente en desuso debido a las restricciones de las leyes medioambientales para su protección.

Sauce, *salguero, salgueiro* o *selgar* *(Salix atrocinerea)*

Arbusto con finas ramas utilizadas en cestería de varas, especialmente en cestería gitana y, en mucha menor medida, en la cestería de madera abierta.

Cerezo *(Prunus avium)*

Utilizado solo en cestería de madera abierta. Proporciona unas tiras de tonalidad rojiza que suelen combinarse con otro tipo de maderas con una función decorativa.

Sangüeño* o *sanguño *(Cornus sanguinea)*

Conocido en castellano como cornejo, es un arbusto o arbolillo que proporciona estrechas tiras de un tono amarillo intenso, que se combinan con otras maderas con un fin decorativo o incluso para la fabricación completa de una pieza. Se emplea en la cestería de madera abierta de la mitad occidental de Asturias. También se utilizaba en el teñido de lana.

Lantana, *lloránganu* o *ḷḷoranganu* (*Viburnum lantana*)

Arbusto caducifolio de escasa implantación en Asturias, que se distribuye en zonas calizas del centro y oriente. Podemos encontrarlo conformando setos o *sebes* y en zonas próximas a lindes, prados y caminos. La flexibilidad de sus ramas permite su uso en cestería, donde se emplean sus varas sin ningún tipo de tratamiento.

Especies importadas

Además de las especies existentes en la región, en fechas recientes se han importado otras materias primas para la cestería: médula de junco procedente de Guadalajara para los talleres de Cueru (Cándamo) y en Grao; este material por sus características es muy utilizado en cursos de aprendizaje y en la enseñanza de los rudimentos del oficio. En los años setenta del pasado siglo, Artesanías Forcinas (Pravia) traía del sur de Salamanca y norte de Cáceres tiras de castaño listas para tejer.

CONDICIONES DE CORTA Y RECOGIDA: CALENDARIO Y ÁREA DE APROVISIONAMIENTO

La obtención de la materia prima se realiza normalmente en los meses de invierno, debido a que es la época en la que la savia está inactiva, lo que facilita su tratamiento y posterior manejo, además de proporcionar una mayor perdurabilidad. Al mismo tiempo, la mayoría de los artesanos cortan las varas y los palos durante el menguante de la luna. Según la opinión de gran parte de los cesteros, la corta en ese tiempo confiere a la madera una mayor flexibilidad, la hace más manejable y evita además que se apolille.

No obstante, la necesidad apremiante de materia prima obliga en ocasiones a no poder seguir las pautas indicadas, cortándose madera a lo largo de todo el año, aunque ello menoscabe la calidad y resistencia del producto final, algo que los mismos artesanos reconocen. En otros casos, especialmente las *blimas*, únicamente es posible una corta anual, entre diciembre y marzo.

En cuanto a los lugares para aprovisionarse de la materia prima, suelen estar en la mayoría de los casos en las inmediaciones del domicilio del artesano. En este sentido, es significativo el caso de los *blimeros* que se plantaban cerca de la casa. En las localidades especializadas se alcanzó un punto de producción que superaba los recursos cercanos, por lo que fue necesaria la realización de desplazamientos a mayor distancia de los talleres, lo que

Ángeles González obteniendo varas de *gobexu* (Llaíñes, Sobrescobiu).

conllevó una organización entre los propios artesanos a la hora de buscar nuevas fuentes de aprovisionamiento. El caso más peculiar es el de los núcleos de Aballe, Deu, Cañu y otros pueblos del concejo de Parres, así como los cesteros de Peñamellera. Estos cubrían amplias distancias desplazándose a las provincias limítrofes de León y Cantabria respectivamente. No debemos olvidar que funcionó siempre la adquisición de madera a otras personas, siendo muy habitual el empleo del trueque, es decir, el cambio de materia prima por piezas ya elaboradas.

En la actualidad, ante el declive del oficio y la escasez de cesteros, abunda la materia prima, que puede obtenerse sin dificultad en las cercanías de las casas de los pocos cesteros que continúan activos.

La herramienta empleada es sencilla y va en función de la especie que se pretende cortar, usándose un hacha o una sierra de mano, en el caso de las maderas más gruesas y duras (castaño, avellano, roble), y una navaja o tijeras de podar para cortar en su arranque del tronco principal las ramas más delgadas (*blimas,* varas de avellano y *salguero*) empleadas en la cestería de varas. En el caso de los palos utilizados en la cestería de madera abierta, se cortan brotes jóvenes de entre tres y ocho años evitando, siempre que sea posible, la presencia de

Haces de *blimas* dispuestos por tamaños (Robleo de Caldones, Xixón).

Banielles sumergidas en agua (Prieres, Casu).

Antonio Ramírez Montoya mantiene el mimbre a remojo en la orilla del Narcea (Cangas del Narcea).

nudos que dificultan su posterior manipulación. La madera cortada en zonas umbrías tiene una mayor calidad y resistencia.

El transporte hasta el lugar de almacenamiento no presenta ninguna singularidad: en función del volumen de material cortado puede llevarse al hombro en haces atados con una cuerda o con una de las varas obtenidas en la corta, como ocurre con las *blimas* y las varas de avellano; o empleando carros y caballerías cuando las cargas son mayores y más pesadas, o es necesario cubrir largas distancias para su obtención. En ocasiones, la madera puede dejarse en el propio lugar de corta hasta el momento de su utilización, manteniendo de esta manera el grado adecuado de humedad. El almacenamiento se hace en el propio domicilio del artesano o en alguna dependencia próxima a la casa.

Cuando la materia prima no va a utilizarse de inmediato, es frecuente sumergir las tiras de madera o varas en agua para evitar que se sequen y pierdan flexibilidad. Este recurso permite trabajar todo el año, tanto con castaño como avellano y, especialmente con *blimas*, que se obtienen en una única corta anual.

IV
Técnicas

Mercado en Trascorrales, Oviedo/Uviéu, 1920. Celso Gómez Argüelles (Muséu del Pueblu d'Asturies).

La cestería realizada en Asturias resulta bastante simple en cuanto a las técnicas empleadas. Estas se reducen básicamente a un tipo de cestería tejida, en la que diferenciamos dos variantes según el tratamiento que reciba la materia prima utilizada.

De esta manera, contamos con la cestería de madera abierta, en la que la materia prima se transforma en tiras planas y flexibles, y por otro lado la cestería de varas, en la que la materia prima no se modifica, o bien su tratamiento es mínimo, con la retirada de la corteza.

El modo de trabajar en ambas técnicas consiste en el tejido perpendicular de varas o tiras de madera abierta, que constituyen la trama, entre unos pilares o montantes verticales, que hacen de urdimbre.

CESTERÍA DE MADERA ABIERTA

La técnica que se describe en este apartado ha recibido varias denominaciones en la bibliografía al respecto.

Según la tipificación establecida por Bignia Kuoni (1981: 279-281), los ejemplos asturianos se corresponderían con la cestería de tejido plano, entre los que distingue tres variantes:

1. *Abierta,* que presenta espacios en el entramado.
2. *En damero,* en la que la trama es idéntica a la urdimbre.
3. *Ancho-estrecho,* en la que la trama es más estrecha que la urdimbre.

La clasificación de Sánchez Sanz (1982, 28) sigue los tipos establecidos por Kuoni y María Dolores Soriano Marín, los ejemplos asturianos que describimos estarían incluidos a grandes rasgos dentro de la técnica de entretejido en damero.

Carlos Fontales (2005: 109) en su estudio sobre la cestería gallega, utiliza el criterio de la preparación de la materia prima con el que se obtienen las tiras de madera con las que se trabajará.

En este estudio utilizaremos la tipología utilizada por Fontales, al ser la que mejor se adapta y describe los ejemplos asturianos fabricados de este modo, unido a que en ningún caso los artesanos definen la técnica de esta manera, ya que hablan de cestería de tiras o *blingas*.

Esta técnica puede considerarse como la más desarrollada y extendida por toda la región, en comparación con la cestería de varas, que tiene una dispersión más reducida, si exceptuamos la cestería gitana presente en toda Asturias. Los cesteros de mayor renombre y los pueblos de mayor tradición, cuyos productos alcanzan una producción y distribución más amplia, trabajaban en esta técnica. En el caso de Asturias, una buena muestra de esta mayor profesionalización, volumen de producción, venta y especialización, frente a la cestería de varas, son el taller de *cestos carreteros* de Praúa (Pravia) y Artesanías Forcinas (Pravia), a los que nos referiremos de manera más amplia en capítulos siguientes.

Se trata a buen seguro de una técnica más moderna que la de varas, ya que requiere de un instrumental metálico específico que no precisa la primera. La cestería de madera abierta ya es conocida en época romana, apareciendo representada en algunos de los relieves de la columna conmemorativa de la victoria del emperador Trajano sobre los dacios a principios del siglo II d. C.

En este sentido, la cestería de madera abierta presenta una característica peculiar que la distingue claramente de la otra cestería de varas, puesto que es el tratamiento inicial de la materia prima, la parte del proceso que re-

Detalle del relieve de la Columna de Trajano, año 114 d. C.

quiere unas herramientas específicas, mayor dificultad, pericia y tiempo, mientras que la elaboración posterior del cesto resulta más mecánica y homogénea. Esto contrasta con aquellas piezas realizadas con varas, donde la materia prima precisa un tratamiento menor o más liviano, mientras que la forma y ejecución del cesto está abierta a más variables, desde el inicio hasta el remate del mismo, ya que todos los cestos realizados en madera abierta parten de una base rectangular o cuadrada.

Predominan dos tipos de maderas que destacan mayoritariamente sobre el resto: castaño y avellano. Sus características ya fueron descritas en el capítulo anterior. Tras ellas, sería preciso destacar el empleo del roble o *carballo*, si bien en los últimos tiempos ha caído en desuso debido a las restricciones sobre su corta.

Los cestos elaborados con esta técnica se emplean en todo tipo de actividades domésticas, agrícolas y pesqueras, si bien son los únicos cestos empleados en aquellas tareas relacionadas con el cereal, ya que su trama plana y cerrada es la idónea para contener y transportar un contenido tan fino. También parecen los más utilizados en otras actividades como la vendimia del occidente de Asturias.

Tratamiento de la materia prima

Antes de comenzar a tejer, es preciso llevar a cabo una serie de pasos que transformen los palos en bruto en tiras flexibles con las que poder fabricar la pieza:

Cocer la madera

En primer lugar, es necesario calentar o *cocer* los *palos*, que también reciben denominaciones como *ma-*

Victoria Rodríguez vigila los *machicos* cociendo sobre la cocina de leña (Aballe, Parres).

Horno de pan utilizado para cocer los palos (Lourido, San Tiso d'Abres).

Manuel Vega da la vuelta a los palos para que no se quemen (Carreña, Cabrales).

Esteban Viejo cociendo los palos al aire libre junto a un muro (Tene, Quirós).

chicos o *matuecos*, para así facilitar su posterior apertura. Los *palos* necesitan una temperatura adecuada para poder abrirlos sin que se rompan. Se suelen emplear la plancha de la cocina de casa, cuidando de darles vuelta continuamente para evitar quemarlos, o el horno de hacer pan. No obstante, las posibilidades son mucho más heterogéneas, abarcando desde un simple fuego en una esquina del taller, o una hoguera junto a una pared al aire libre, para posteriormente colocar los *palos* cerca de las brasas. Otro tipo de proceso, consiste en *cocer los palos* con agua en algún tipo de recipiente, como en Forcinas de Baxu (Pravia), Praúa (Pravia) y Prieres (Casu).

Apertura de los *palos*

A continuación, una vez cocida la madera, se abren los *palos (fender, ḥender, rajar…)* para extraer las tiras con las que se tejerá. Sentado, el artesano se ayuda de una cuchilla o *rasera*, una cuña o el filo de un hacha o podón, que coloca sobre uno de los extremos del *palo*,

Manuel Vega *ḥendiendo* uno de los palos (Carreña, Cabrales).

Antonio de Diego obteniendo *manielles* a partir del *machicu* (Aballe, Parres).

Esteban Viejo *fiende* un palo ayudándose de una *foiz* o podón (Tene, Quiros).

y que golpea con una maza o una simple tabla. Una vez abierto el *palo*, el cestero se ayuda de pies y manos para acabar de extraer la tira. En ocasiones, la madera es marcada previamente a ser *cocida* (*adentar* la madera) para facilitar su posterior apertura. Todo se aprovecha: las piezas del centro más anchas se emplearán para las bases (*culos*) o las paredes de aquellos cestos de mayor tamaño; las tiras extraídas a continuación se usan para tejer el cuerpo del cesto, y las de los extremos, más finas, para asegurar el aro.

Debido a que, a la hora de abrir los *palos* para extraer las tiras, todavía se mantienen bastante calientes, algunos artesanos recurren a remedios para evitar la exposición directa al calor. Emplean guantes, o bien debido a que habitualmente sujetan la madera con ambas rodillas para evitar que se mueva, utilizan fragmentos de sacos fijadas a la ropa, como las rodilleras o *molimas* que usa Ramiro Miranda, de Lourido (San Tiso d'Abres).

Cepillado

Una vez extraídas las tiras, que en función de la zona geográfica se denominan de formas distintas: *baniellas, bringas, blingas, manielles, costiellas*…, es necesario su tratamiento; para ello, hay que *cepillarlas*, *ḥorgarlas* o *labrarlas*. La finalidad de este proceso es transformar unas tiras en bruto rugosas, con astillas y desiguales en anchura y grosor, en flexibles tiras lisas y uniformes, ya preparadas para comenzar a tejer el cesto.

La mayoría de los cesteros insisten en esta fase de cepillado como una de las tareas claves para tejer un buen cesto; en este sentido, será necesario que las tiras con las que se tejerá la pared del cesto queden con una sección muy similar a la de la hoja de una navaja, es decir, gruesas por un lado, y mucho más finas por el otro, de modo que así pueden encajar bien entre ellas, facilitan-

Bancu (Prieres, Casu).

Antonio de Diego *ḥorga* una *maniella* en el *banco* (Aballe, Parres).

do a la vez el proceso de tejido. Para las tiras que conformarán el *culo* y la urdimbre no será necesario obtener esa sección en hoja de navaja, servirá simplemente con que tengan el mismo ancho y sean uniformes, utilizando normalmente una navaja.

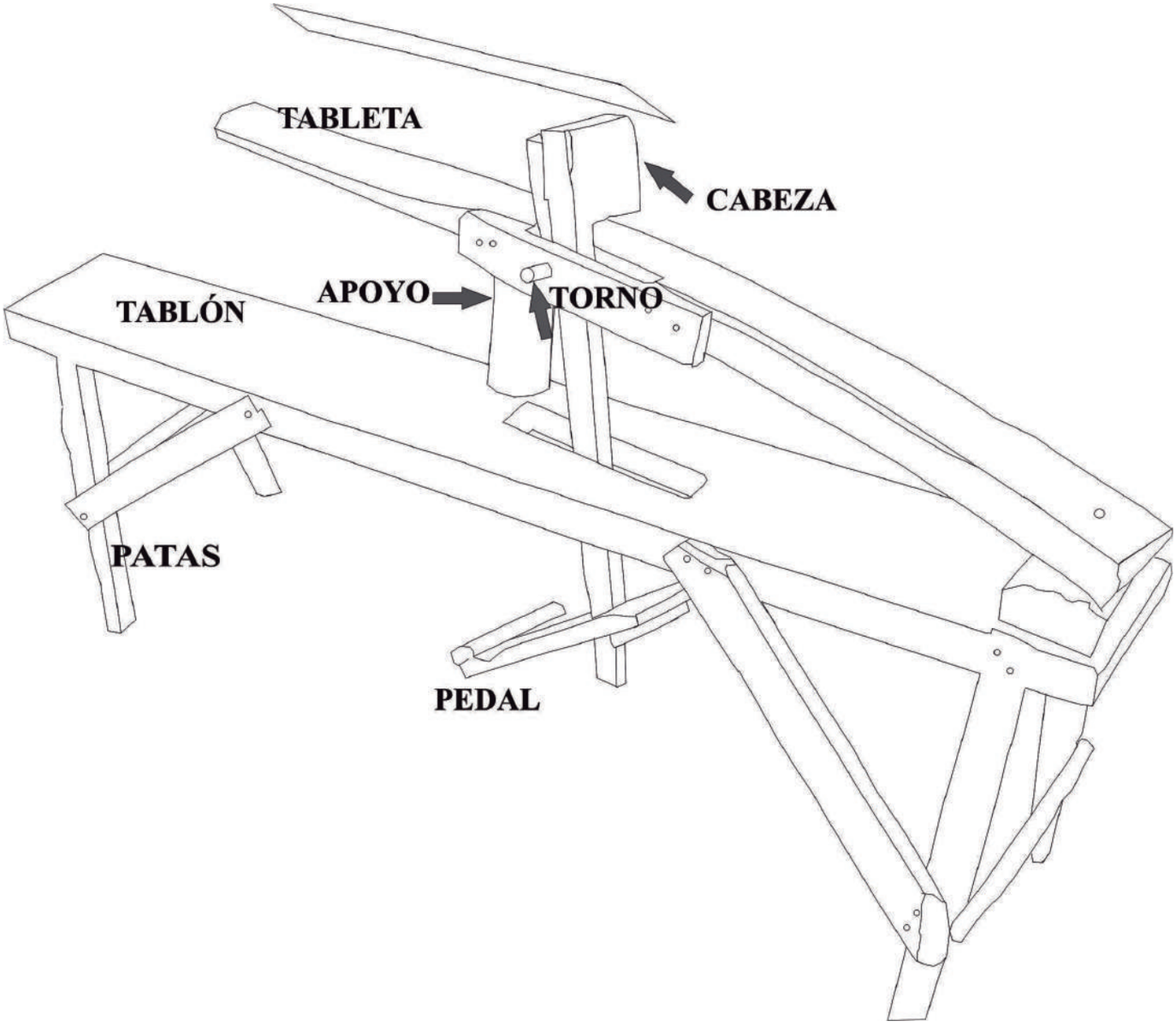
> Tando bien hechas ye cuando se puede *tejer* bien. Si no, no se puede *tejer* bien. Bueno… Entraba un *goxeiru* de Bayo… Bayo (Grau) ye de ahí en el concejo Sama Grao y venía a trabajar per equí, y cuando *forgaba* una *baniella* decía: una *baniella* como esta, nun la *forgan* en Quirós, solo la *forgan* en Bayo, dando las gracias a Dios.
>
> Esteban Viejo García (Tene, Quirós)

Este proceso es sustituido, en algunos casos puntuales, por maquinaría que aligera la tarea de preparación de las tiras. Se han documentado algunos ejemplos de peladoras, como la usada ocasionalmente por Julio Fernández García, de Paredes (Valdés), aunque el ejemplo más claro y más parecido a una fabricación industrial en serie, es el de la fábrica de Forcinas, en el concejo de Pravia, en el que se utilizaban máquinas distintas en diferentes fases del proceso y también moldes a la hora de tejer los cestos.

Para cepillar la madera existen varias soluciones en función de cómo el cestero asiente y asegure la tabla sobre la que trabaja las tiras. Una de las más comunes consiste en utilizar el banco de trabajo, utensilio específico de esta técnica. Los cesteros cepillan sentados sobre el banco las tiras destinadas a la elaboración de las piezas. El banco era habitualmente construido por los propios artesanos, lo que provoca que existan algunas pequeñas diferencias, que radican en el propio perfeccionamiento ligado a la experiencia. Los bancos no suelen moverse del taller, aunque también se conocen ejemplos de bancos plegables para facilitar su transporte, como el de José Manuel Muñiz, cestero afincado en Mieres.

El pie derecho es la pieza vertical que se encaja en uno de los extremos del banco y presenta en su parte superior dos apéndices o *tornos*, entre los que se sujeta la tabla y la tira a labrar. En otras ocasiones el proceso de fijación es más complejo, utilizando un freno que se acciona con el pie y que sirve para conseguir una mayor estabilidad a la hora de trabajar.

Las tiras, como hemos mencionado anteriormente, se disponen sobre las tablas denominadas, dependiendo de las zonas, *tabla de rasurar, tabla de cepillar* o *ḥorgaera*. Se trata de troncos de madera no muy gruesos, abiertos en una de sus caras para conseguir una superficie plana sobre la que cepillar las tiras. Las tablas tienen en uno de



Partes de un banco como los utilizados en el taller de Praúa (Pravia). Dibujo de David Expósito Mangas.

sus extremos una entalladura para encajar en el *torno* inferior, mientras el *torno* superior sirve de tope y le da a la tabla un ángulo de unos 45º respecto al pie, siendo este *torno* superior el que fijará la tira a cepillar. Es preciso que estas tablas, según nos apuntaron algunos artesanos, estén realizadas en madera fina, como la de avellano, y tengan un acabado liso que no altere la tira durante su cepillado.

Algunos bancos de trabajo presentan una mayor complejidad, incluyendo diferentes piezas que modifican la apariencia habitual de los tipos más sencillos y extendidos. En el caso de José Manuel Muñiz, artesano de Mieres, su banco de trabajo presenta un pie derecho dispuesto en la zona central, que en su parte superior tiene un conjunto de *tornos* sobre los que se fija la tabla de cepillar *(tableta)* que a su vez queda inmovilizada

Ramiro Miranda *cepilla* una *bringa* sobre la *labradeira* con el *cuchillo de dos manos* (Lourido, San Tiso d'Abres).

Banco de cepillar de Julio Fernández, que integra la escalera en el asiento (Paredes, Valdés).

mediante el empleo de un *freno*, que el artesano acciona gracias a un pedal situado bajo el banco y que sirve para fijar el pie derecho o *apoyo*. Este banco resulta idéntico a los empleados en el taller de Praúa (Pravia), donde trabajó durante varios años este cestero.

Además de los bancos de trabajo convencionales y sus variantes, se han podido documentar otro tipo de soluciones que cumplen la misma función. Una de las más comunes es la adaptación de una escalera de mano para el cepillado de las tiras. Mediante la modificación en la distancia de separación de dos de sus peldaños, se consigue así fijar la tabla de cepillar entre los dos pasos de la escalera, lo que permite disponer sobre ella las tiras para su tratamiento. Cuando se utiliza una escalera, algunas de las tablas no llevan encaje para asegurarse al peldaño inferior. En este caso el artesano, sentado en una banqueta o taburete, o bien de pie, fija el extremo contrario de la tabla con el peso de su tronco, lo que permite la sujeción necesaria para realizar el trabajo. Esta variante la hemos podido constatar en varios lugares del occidente asturiano: Tarantiellos (Tinéu), El Rebollal (Degaña), Eirrondu de Bisuyu (Cangas del Narcea), Castaedo (Villayón) y Lourido (San Tiso d'Abres), este último disponía a su vez de un banco de trabajo convencional, aunque nos aseguraba que principalmente cepillaba usando la escalera.

Un caso singular es el de Julio Fernández en Paredes (Valdés), en el que su banco de trabajo incorpora una escalera al asiento.

Una solución más simple es la utilizada por algunos artesanos, como en Prieres (Casu) o Tene (Quirós), consistente en la colocación de una tabla de cepillar entre dos tornos dispuestos en un pie derecho, en el portal de una casa o bajo un hórreo, por ejemplo. El artesano trabaja de pie, cepillando las tiras sobre la tabla fijada entre los tornos. Este recurso era el empleado tradicionalmente por los cesteros ambulantes, que se desplazaban a cada lugar o cada casa para la elaboración de cestos por encargo.

Esteban Viejo *forgando* una *baniella* (Tene, Quirós).

Raseros (Prieres, Casu).

Cuchillo (El Rebollal, Degaña).

Tizonas (El Mazu, Peñamellera Baxa).

Como hemos señalado, en todo el proceso de tratamiento de la materia prima las herramientas utilizadas son escasas y comunes para todos los artesanos, aunque presentan distintas formas y materiales. La herramienta principal es la cuchilla de dos mangos, conocida como *rasera*, *raseru o cepillu*, que presenta en los extremos dos mangos paralelos y un filo alargado que se emplea en la apertura inicial de los palos y en el cepillado de las tiras de madera sobre la tabla de cepillar. En algunas zonas para abrir los palos, la *rasera* es sustituida por cuchillos robustos de hierro, de forma convexa y filo mucho más ancho con el fin de lograr más superficie de corte. Piezas similares con enmangue de madera son conocidas como *tizonas* en el extremo oriental de Asturias.

Asimismo, los artesanos se ayudan de mazas de madera (*mazo*, *porra*, *machuca*) con las que golpean sobre el filo grueso del elemento metálico empleado en la apertura de los *palos* para la obtención de las tiras.

Finalmente, es habitual disponer de una o varias navajas convencionales que no son usadas para una función específica dentro del tratamiento de las piezas, sino a lo largo de todo el proceso para diversos fines.

Elaboración del cesto

Base o *culo*

En primer lugar, es necesario hacer la base de la pieza, proceso también conocido como *hacer el culo, encolar* o *fondar* el cesto; para ello, los artesanos suelen colocarse en el suelo de rodillas sobre la base para asegurarla. En

Gerardo Menéndez comienza a tejer la base u *hondo* del cesto (El Rebol̩l̩al, Degaña).

Julio Fernández *apretando* las *costillas* con el *porro* y la *cuña* (Paredes, Valdés).

Últimos pasos del proceso de *encolar el cesto* (El Rebol̩l̩al, Degaña).

Julio Fernández comprueba con una vara marcada con muescas las medidas de la base (Paredes, Valdés).

primer lugar, se hace la *cruz*, presentando las primeras tiras que van a servir de inicio de la pieza. A continuación, se van tejiendo perpendicularmente las diferentes tiras; es importante, en aquellos cestos que lleven algún tipo de asa, que las tiras del *culo* sean impares; de esta forma, el asa irá en el medio, equilibrando la pieza.

Asimismo, se le confiere una gran importancia al proceso de apretar las tiras ya tejidas *(recalcar, apretar),* si bien en ocasiones se dejan huecos, bien por la propia funcionalidad del cesto que no precisa estar completamente cerrado, como es el caso de los cestos que necesitan escurrir el agua empleados en todo lo relacionado con el transporte y exposición de pescados, o en algunos casos porque *a posteriori* se tejen sobre esos intersticios otras tiras más finas, que funcionan como elemento decorativo.

Menos extendido y reducido a una fabricación masiva y en serie, es el uso de moldes de madera para presentar las tiras antes del proceso de tejido, como se trabajaba en Artesanías Forcinas (Pravia).

De arriba abajo: *maceta, calcón* y *recalcón* (Prieres, Casu).

De arriba abajo: *maceta* y *pina*, empleadas en *recalcar* o apretar el cesto (Aballe, Parres).

Para calcular las dimensiones de los cestos, en ocasiones los artesanos se sirven de varas con muescas con la que miden las partes y conseguir unos tamaños u otros. Uno de estos ejemplos fue documentado en Paredes (Valdés), donde Julio Fernández usaba una fina vara con muescas con la que comprobaba las dimensiones de las bases y la altura de las paredes.

En esta fase, así como en el tejido de las paredes, los artesanos se ayudan de mazas de madera (*mazo*, *porra*, *machuca*) hechas con boj, acebo, castaño, o fresno principalmente. Además de emplearse durante el proceso de apertura de los palos, también se usan durante la elaboración de algunas partes de la cesta, para procurar que las tiras que la conforman estén lo suficientemente apretadas y juntas evitando la presencia de huecos en el tejido. De esta forma, algunos artesanos se ayudan de una simple cuña de madera (*calcón y recalcón*, en Prieres, Casu) con un pequeño rebaje que se coloca sobre las tiras, para a continuación golpear con la *maceta* con el fin de juntarlas a la distancia que se considere idónea. Estas herramientas, de diferentes formas y tamaños, aunque principalmente troncocónicas, son hechas por los propios artesanos.

Tejido de las paredes

A continuación, se empieza por doblar hacia dentro las tiras del *culo* que conformarán la urdimbre. La inclinación de estas tiras dependerá de la forma del cesto. En algunos casos, se usan pequeños trucos para facilitar esta labor: en Paredes (Valdés) se levantaba el cesto atándolo con una cuerda, tejiendo las primeras vueltas, que son las que requieren mayor destreza a la vez que fuerza; en Carreña (Cabrales) o en Aballe (Parres) se colocan pequeños fragmentos de tiras denominadas *cuñas*, *forras* o *pinas*, a medida que se van tejiendo las tiras, con el fin de mantenerlas sujetas e impedir que se muevan dema-

Julio Fernández ata las *costillas* para facilitar las primeras vueltas del tejido (Paredes, Valdés).

Manuel Vega coloca una *forra* para evitar que les *banielles* suban durante el tejido (Carreña, Cabrales).

Primeras vueltas del tejido de las paredes de un *maniego* (Tarantiellos, Tinéu).

Manuel Vega abre la *ḥendida* antes de comenzar a tejer (Carreña, Cabrales).

Antonio de Diego *recalca* las paredes del cesto usando la *pina* y la *maceta* (Aballe, Parres).

siado; en Carreña y Tarantiellos (Tinéu) también se hace lo que se llama la *ḥendida:* al abrir sin llegar a hacerlo del todo la tira de la pared sobre la que se empezará a tejer, anclando de mejor manera el comienzo del cesto y, permitiendo también tejerse la totalidad de las tiras al empatar el final de una con el arranque de la siguiente.

Inmediatamente después se comienza a tejer las paredes cuidando esas primeras vueltas; a medida que se van tejiendo se *aprietan* o *recalcan*. Para tejer una tira a continuación de otra se hace el *empate*, empalmándola con la anterior, cuidando de mantener la forma deseada. Como ya hemos referido, además de introducir la madera en agua previamente a tejerla, resulta conveniente remojarla durante la propia elaboración del cesto para que gane en flexibilidad facilitando su manipulación.

Como último paso antes de colocar el aro, se recortan a la misma altura con un cuchillo o navaja los extremos sobrantes de las paredes.

Esteban Viejo moja el cesto con una escoba de *piorno* para facilitar el tejido (Tene, Quirós).

José María Valledor recorta los sobrantes de la urdimbre antes de colocar el aro (Castaedo, Villayón).

Últimas vueltas del tejido de un *maniego* (Tarantiellos, Tinéu).

Manuel Fernández dobla un aro verde de avellano para un *cesto carretero* (Prieres, Casu)

Colocación del aro

Una vez terminado el proceso de tejido, se procede a rematar el cesto mediante la colocación del aro, también llamado *arar* o *enarar* el cesto. Estos presentan varias tipologías que exigen distintos procedimientos:

a) Aro de una sola pieza virado: Consiste en una vara generalmente sin pelar, cepillada o cortada en los extremos con el fin de apuntarlos para que encajen al unirse. Esta unión se asegura utilizando una fina tira que se dispone alrededor de la zona de contacto de los extremos del aro. Ya conferida una forma circular al aro, se coloca en la cara interna del sobrante de la urdimbre cuyos extremos se recortan en punta. A continuación, los extremos se doblan hacia el interior y se introducen entre la trama atrapando y asegurando la vara que conforma el aro. Finalmente se teje una última tira más estrecha que asegura el aro a la trama.

En los cestos con este tipo de remate, se recorta en dos puntos de la parte superior de la pared, justo debajo

Argoyu de avellano verde ya preparado y asegurado en sus extremos al atarlo con una corteza (Carreña, Cabrales).

Antonio de Diego coloca el *argoyu* en la cara interior del cesto (Aballe, Parres).

Manuel Vega somete el *argoyu* de un *cesto carretero* (Carreña, Cabrales).

Argoyadores de distintos tamaños (Aballe, Parres).

del aro, obteniendo sitio para introducir la mano y asir el cesto con mayor seguridad. Este tipo de aro es el que presenta el *cesto carretero* y sus variantes.

Se trata de un aro que aparece en la cestería de madera abierta de toda la vertiente cantábrica y Galicia, aunque a diferencia del resto de regiones donde es la solución más común, en Asturias, de igual manera que en Galicia (Fontales, 2005: 130) su uso es minoritario y se limita principalmente al *cesto carretero* en sus diferentes variantes y nombres.

b) Aro partido argollado: Esta solución requiere de un tratamiento previo a su colocación similar al de las tiras. Se debe *cocer* una vara que se abre al medio y se *cepilla* en la cara plana. En primer lugar, es necesario preparar las dos piezas que van a componer el *aro.* Para ello se utiliza una vara generalmente de avellano verde, que una vez calentada se *raja* a la mitad, para a conti-

Argoyador calentando en la cocina de leña (Aballe, Parres).

Esteban Viejo comienza a coser las *ataúras* que aseguran el aro (Tene, Quirós).

Gerardo Menéndez *fura* la madera con el *furón* para colocar el aro (El Rebollal, Degaña).

Gerardo Menéndez sujeta el aro cosiéndolo con finas *bringas* (El Rebollal, Degaña).

nuación quitarle la corteza y *cepillarlas* o *labrarlas* por una sola cara.

Ya preparadas las dos partes del aro, se colocará una de ellas en el interior del cesto con la cara trabajada contra la pared y la cara sin tratar 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 tendrá, en primer lugar, que introducirse en uno de sus extremos dentro de la urdimbre del cesto donde podrá quedar ya fijo; o bien se amarrará provisionalmente mediante una fina tira que, al final del proceso, se retirará.

A continuación, es necesario agujerear las tiras de madera ya sean parte de la trama o urdimbre en su última vuelta: paro ello se utilizan el *asador* o *furón,* que previamente se calienta al fuego y se aplica al rojo sobre

Aro de un *cesto de la tercia* consistente en dos tablillas aseguradas al borde mediante puntas (Museo Etnográfico de Grau/ Grado).

la madera. Estas herramientas, compradas habitualmente en fraguas y herrerías, o en algunas ocasiones realizadas mediante la adaptación de otras piezas, son simples punzones de hierro enmangados, con un tamaño variable entre 25 y 60 cm., que presentan un extremo distal apuntado, con secciones de diferente tamaño (en función de las piezas a realizar). De este modo, el cestero irá agujereando todas las costillas, aunque puede hacerse solo de manera alterna, colocando el *aro* dejando la cara sin labrar vista hacia fuera y asegurándola mediante unas finas tiras, procedentes de los extremos del *palo,* denominadas *cintas*, *bringas, cosederas*,… Estas se introducen por el agujero obtenido y se cosen dando al menos tres o cuatro vueltas, pudiendo continuar en la siguiente perforación o bien utilizando una única tira para cada perforación. El mismo proceso se irá repitiendo en todos los agujeros practicados. En algunas cestas amplias y de paredes bajas del extremo occidental de Asturias, todo el aro está rodeado de estas finas tiras lo que le confiere mayor seguridad y cierto matiz decorativo.

Destaca en este proceso la pericia del artesano para fijar la pieza teniendo, en ocasiones y normalmente en cestos de mayor tamaño, que emplear incluso los pies para doblar el aro y que vaya cogiendo la forma necesaria.

En algunos tipos de cestos como los *peselos* y *peselas* se emplea este mismo tipo de aro argollado, aunque las dos varas se fijan completas sin abrir, lo que proporciona a estas piezas de acarreo y gran tamaño, una mayor superficie de agarre, ya que como en otros grandes cestos el aro supone el único asidero.

Este tipo de aro es el más empleado en toda la región del mismo modo que, en la mayor parte de las producciones gallegas, en especial las de la provincia de Lugo

Antonio de Diego afila los extremos del asa para facilitar su inserción (Aballe, Parres).

Inserción de los extremos del asa en la cara interna de la pared (Aballe, Parres).

(Fontales, 2005: 134). Este aspecto lo diferencia del resto de la cestería de la zona cantábrica donde, como ya hemos dicho, se emplea más el aro de una sola pieza virado.

Otro tipo de solución menos corriente y restringida a algunas tipologías concretas, es la colocación de dos tiras o tablillas en ambas caras del borde que se clavan y aseguran a esta mediante pequeñas puntas. Este tipo de aro se coloca en algunas piezas de pequeño tamaño y especialmente en los *cestos de la tercia* donde se clavan

Asas centrales cruzadas de una *cesta de galocheiro* (Museo Etnográfico de Grandas de Salime).

gruesas tablas en los bordes. En ocasiones llevan pirograbado el nombre del propietario.

Colocación del asa

Algunos cestos presentan *asas* de varios tipos, para cuya definición utilizaremos la clasificación dada por Fontales para los cestos de Galicia (2005, 129-130), ya que de nuevo es la que mejor se adapta a los ejemplos asturianos:

a) Asa central. Hecha a partir de una tira ancha apuntada en los extremos, para facilitar su inserción en la trama de las paredes en su cara interna. Estas pueden asegurarse clavando una pequeña punta o bien al perforarse con un hierro caliente y fijarse al aro mediante

Gerardo Menéndez *cabruña* una de las asas laterales para facilitar su inserción (El Rebo̱ḻal, Degaña).

ataduras finas en aquellos cestos que presentan un aro partido argollado. Otro tipo de asa central podía consistir en una vara sin trabajar afilada en los extremos e insertada de la misma manera, en las paredes del cesto. Algunas *cestas de madreñero* o *galocheiro* cuentan con dos asas en sus lados largos, hechas a partir de anchas tiras que se cruzan en el centro de la pieza.

b) Asas laterales. Se realizan a partir de dos varas previamente atadas para que permanezcan dobladas. Es necesario afilar y apuntar ambos extremos, así como practicarles una entalladura para facilitar su encaje en la cara interna de las paredes, tarea que en El Rebo̱ḻal (Degaña) recibe el nombre de *cabruñar*. Estas asas son muy comunes en cestos de paredes bajas y base ancha, muy utilizados en mercados y ferias para transportar y exponer el producto, pudiendo tener dos o cuatro. Una versión de este tipo aparece en algunos cestos de pequeño tamaño de El Rebo̱ḻal que utilizan finas tiras dobladas que presentan pirograbados.

Finalmente, los cestos se rematan eliminando salientes o astillas de la madera. En algunos casos se pintan o barnizan, sin olvidar aquellos que se decoran mediante pirograbado, aunque la decoración se tratará de manera más detallada y específica en el capítulo correspondiente.

CESTERÍA DE VARAS

El tejido de varas es la otra técnica empleada tradicionalmente en la cestería asturiana. El proceso de elaboración del cesto presenta muchas similitudes con el de la madera abierta, siendo la diferencia fundamental la utilización de varas sin trabajar o en ocasiones sin corteza.

Este mismo tipo de técnica es utilizada en la factura de cerramientos de fincas a partir del tejido de varas en una urdimbre vertical compuesta por tablas clavadas en tierra, así como la empleada en las *esquirpias* o paredes de distintas tipologías de carros. Los mismos fundamentos técnicos fueron empleados en la arquitectura popular asturiana a la hora de conformar suelos, tabiques y paredes de avellano, en diversos tipos de construcciones.

Cerramiento de fincas a partir del tejido de varas en el valle de Turón.

A estas estructuras se les conoce como *sardos* o *zardos* en el oriente de Asturias y como *ciebu* o *cebatu* en la zona central. En ocasiones, eran cubiertos con cal y barro.

Este empleo del tejido de varas en la arquitectura resulta ser una solución mucho más antigua, ya que en Asturias se remonta como mínimo a la Primera Edad del Hierro. En este sentido, son abundantes los testimonios de la utilización de materiales perecederos dentro de la arquitectura castreña doméstica, en este caso, varas tejidas entre postes verticales de madera que posteriormente

Cebatu de avellano en un pajar de Villamorei (Sobrescobiu).

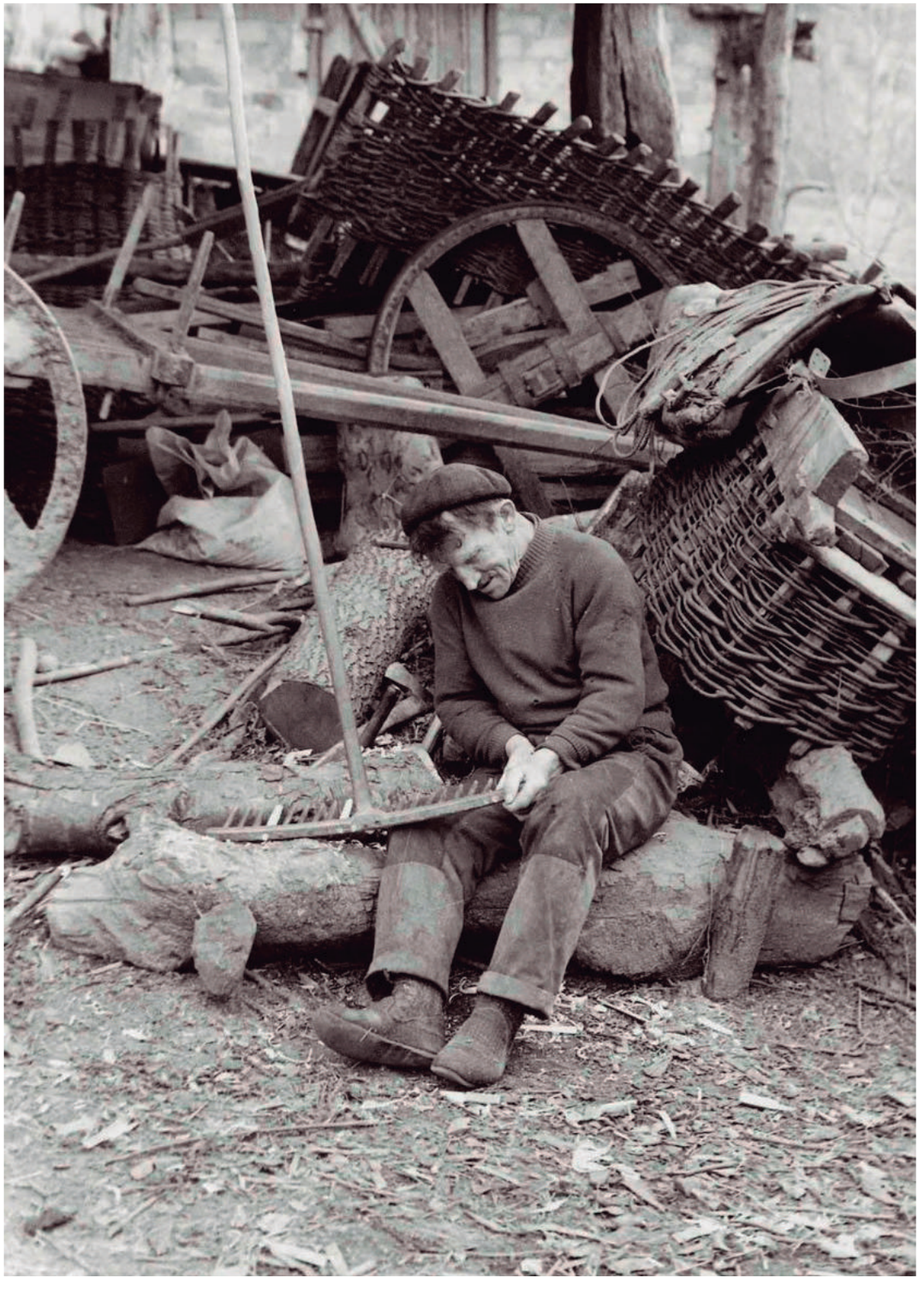
se cubren con barro, constituyendo así paredes y tabiques de algunas de las cabañas castreñas de la Edad del Hierro. Será precisamente en los fragmentos del recubrimiento de barro recuperados en las excavaciones arqueológicas, donde pueden apreciarse las improntas del tejido de varas que originalmente revocaban y protegían[1]. En ocasiones, este tipo de estructuras podían ser mixtas, combinando un zócalo inferior de piedra que sirve de asiento a los postes entre los que se tejerá el resto de la pared.

Se trata de una técnica más antigua que la de madera abierta, dado que no requiere de la participación de herramienta metálica específica, tanto para la preparación y acondicionamiento de la materia prima como para la elaboración de los cestos.

En este sentido, el ejemplo más antiguo de cestería conservado en Asturias, consiste en un canastro o espuerta aparecido en las excavaciones llevadas a cabo en el solar de la Fábrica de Tabacos de Gijón[2]. Datado entra la segunda mitad del siglo VIII y finales del IX, está

[1] Rodríguez del Cueto, F. (2012). «Arquitecturas de barro y madera prerromanas en el occidente de Asturias: el Castro de Pendia». *Arqueología de la Arquitectura,* (9), 83–101. https://doi.org/10.3989/arqarqt.2012.10001

[2] Agradecer a Paloma García y Raquel Gilsanz, las facilidades dadas para el acceso y documentación de la pieza.



Daniel de La Xerra, arreglando un *garabatu*, junto a varias *esquirpies* de carros realizadas mediante el tejido de varas, La Xerra (Llaviana), 1965. Fotografía de Eladio Begega (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Canastro o esterón elaborado con clemátide, localizado en la Fábrica de Tabacos de Gijón. Archivo Fotográfico de los Museos Arqueológicos de Gijón/Xixón.

Varas a *cocer* previamente a ser utilizadas (Llaíñes, Sobrescobiu).

Retirada de la corteza del *gobexu* utilizando un *purgaor* (Llaíñes, Sobrescobiu).

fabricado con varas de clemátide *(Clematis vitalba L),* planta trepadora venenosa, conocida en algunas partes de Asturias como *belortu* o *belortera* y, popularmente en castellano como *hierba de pordioseros*, ya que estos utilizaban sus propiedades urticantes para provocarse ulceraciones dignas de lástima. Este arbusto ampliamente distribuido por la Península Ibérica, presenta una lianas leñosas y flexibles aptas para ser utilizadas en la elaboración de cestos, aunque no fuese uno de los materiales documentados para este estudio, si exceptuamos las bases de ciertas *nasas* para pescar en el mar.

Los cestos realizados con esta técnica se emplean en labores domésticas, agrícolas y también en la pesca y marisqueo. Si bien no son los más indicados para los trabajos relacionadas con el grano, debido a la disposición de su trama, sí resultan muy adecuados en el almacenamiento, transporte y exposición de pescado, así como en el marisqueo, al permitir escurrir el agua.

Los materiales tradicionalmente empleados en esta técnica son las varas de avellano y *blima*, manteniendo por norma general la corteza. En la cestería gitana se emplean una mayor variedad de fibras procedentes de las distintas especies de sauces entre los que se incluye la *blima* y el *salguero,* pudiendo preservar o no la corteza. El caso de los talleres de Cueru (Candamu), y sus continuadores en la villa de Grao, resulta particular por el empleo de mimbre cultivado en la vega del Nalón o importado.

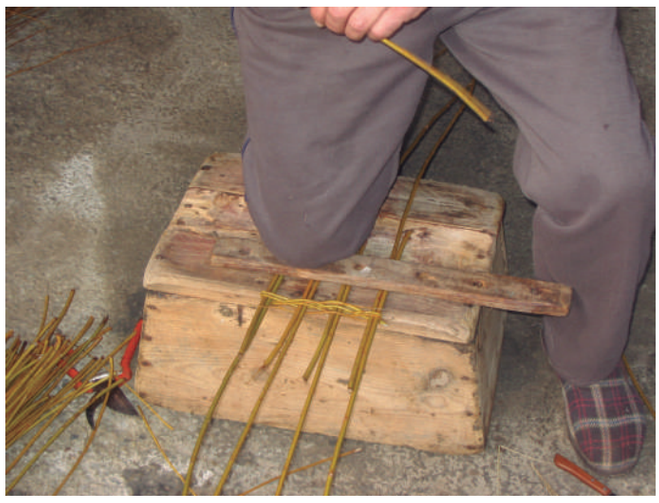
De igual manera que en el trabajo con tiras de madera abierta, para mantener o recuperar la humedad que les proporciona la flexibilidad necesaria, se introducen en agua durante unos días si fuese necesario, previamente a su empleo. Si están muy secas, se *cuecen* al fuego inmediatamente antes de ser utilizadas, lo que además

proporciona a las varas un tono más oscuro. Con este tratamiento, aunque los periodos de corta están restringidos a ciertas épocas, los cesteros pueden trabajar todo el año. Durante el proceso de elaboración de cestos de *salguera, gobexu y* otras varas finas, las varas y el cesto son continuamente mojados, de igual modo que en la cestería de madera abierta, ya que así se facilita el tejido.

Ya que la forma de tejer es prácticamente igual en ambas técnicas, la principal diferencia a destacar es que la manipulación y tratamiento de la materia prima previa a la elaboración del cesto no requiere, en el caso de utilizar varas, un proceso laborioso y complicado en el que se utilicen herramientas específicas. Simplemente es necesario retirar las pequeñas ramas que presentan las varas o bien desprenderse de la corteza con un cuchillo, navaja, pelador o *purgaor*.

Una excepción al sencillo tratamiento de la materia prima en la cestería de varas lo suponen algunas piezas de la cestería gitana y la cestería de mimbre de Grau. Se trata de las llamadas *tiretas,* que se emplean para tejer ciertas partes de algunos cestos así como sus tapas o asas. Son varas que se tratan empleando un *abridor de mimbre,* mediante el cual se obtiene un material muy fino y flexible, que presenta un lado plano y otra convexo. Es un material de similares características a las ataduras que sirven para coser el aro del borde de los cestos fabricados con madera abierta.

Avelino Camín coloca las parejas de varas iniciales sobre una tabla con muescas, que le indican su posición correcta (Robleo de Caldones, Xixón).



Inicio del tejido de la base de un cesto de *blimas* (Verdiciu, Gozón).

Elaboración de la base o *culo*

Una vez acondicionadas las varas para su utilización y separadas por longitudes y grosores, en función de la parte del cesto a que se destinan, se comienza a elaborar la base o *culo*.

En el modo de elaboración y la forma del *culo* o base, encontramos algunas variantes:

Bases cuadradas y rectangulares

Para los *culos* de forma cuadrada o rectangular se enfrentan en su extremo más grueso, generalmente cuatro o seis pares de varas que constituirán la urdimbre o pilares en dos de las caras del cesto. Al inicio de esta fase, pueden utilizarse tablillas con entalladuras para colocar las parejas de varas y fijarlas con otra tabla y el peso del cuerpo del artesano, que colocado de rodillas sobre estas tablas asegura la base durante su tejido. Otra solución es la utilización de una tabla con muescas que marcan la posición y la distancia entre los pares de varas dispuestos inicialmente. Las varas que servirán de urdimbre o

José López coloca una pareja de pilares o *imprentas* (Talaveru, Onís).

José López pincha la vara antes de retorcerla para poder seguir tejiendo (Talaveru, Onís).

pilares reciben distintos nombres: *imprentas*, *armaderes*, *cimientos*, *varetas de echar p'arriba*.

A continuación, se comienza a tejer en perpendicular a las parejas iniciales, en los tramos de sus varas coincidentes, tejiendo varas completas y añadiendo pares de varas enfrentados, que serán los pilares o urdimbre de las dos caras restantes del cesto. En función de la forma o dimensiones de la pieza se añadirán, siempre a la misma distancia, más pares de *varetas de echar p'arriba*

Herminio Rivero aprieta con un martillo las varas del *culo* (Tueru, Villaviciosa).

(El Mazucu, Llanes), aunque generalmente son cuatro pilares si la base del cesto es cuadrada y más de cuatro si es rectangular. En ocasiones, si se desea reforzar las paredes, se pueden añadir otras varas insertándolas junto a las cuatro parejas iniciales y también en las esquinas.

En los cestos de varas de avellano, al tejer completas las varas que constituirán el *culo,* es necesario *pincharlas* con una navaja en el punto donde van a dar la vuelta y *retorcerlas* en espiral sobre sí mismas, para así poder seguir tejiendo y evitar que rompan. De igual modo que en la cestería de madera abierta, los cesteros golpean la trama con un martillo, tabla, *mazu* o *maceta*, de manera que se *apriete* asegurando las varas ya tejidas.

Este tipo de *culos* se encuentra generalmente en los cestos realizados con varas de avellano y *blimas* de los *paxeros* de la mitad oriental de Asturias.

Bases o *culos* redondos y elípticos

Los cestos realizados en mimbre o con materiales como el *salguero*, *godexu* o *piorno*, y en menor medida en *blimas* de poco grosor, propios de la cestería gitana y de los talleres de Cueru (Candamu), presentan bases distintas a los de los ejemplos anteriores. Estos tienen formas redondas o elípticas, pudiendo estar constituidos

Disposición radial inicial de un cesto de base redonda (Llaíñes, Sobrescobiu).

Ángeles González muestra la base del cesto, ya terminada (Llaíñes, Sobrescobiu).

Ángeles González teje el *culo* del cesto (Llaíñes, Sobrescobiu).

Antonio Ramírez recorta los sobrantes de las varas empleadas en la elaboración del *culo* (Cangas del Narcea).

en ocasiones por una chapa de madera, sobre todo en la cestería de mimbre.

Las bases circulares de la cestería gitana y de las cesteras de Sobrescobiu, se forman a partir de una cruz constituida por dos varas en las que una está fijada en el interior de la que previamente ha sido hendida en su centro; posteriormente irán fijándose más varas de la misma manera que las dos iniciales, aumentando la anchura y el número de los brazos de la cruz inicial, siendo estas las que conformarán la urdimbre para el *culo*. Este conjunto de varas dispuestas radialmente, quedará asegurada al tejerse alrededor de la cruz ya dispuesta, para posteriormente, separarse una por una o por parejas, hasta adquirir una disposición radial en la que se tejerán el resto de las varas hasta completar el *culo*, que tendrá, por lo tanto, una forma circular. Los sobrantes se cortan con un cuchillo o tijeras. Para aplanar la base de este tipo circular, se puede colocar encima una piedra plana durante un tiempo hasta obtener la forma adecuada.

Cuna de *salguera* de base elíptica (Llaíñes, Sobrecobiu).

Varas de subir o *de arrimar* encajadas en el culo del cesto (Llaíñes, Sobrescobiu).

Ángeles González añade las *varas de subir* o *de arrimar* insertándolas en la base del cesto (Llaíñes, Sobrescobiu).

Ya colocadas todas las varas de la urdimbre, se amarran por la parte superior para que la cesta coja forma y sea más sencillo tejer (Llaíñes, Sobrescobiu).

La base de forma elíptica, se elabora a partir de un grupo de varas que constituirán la urdimbre del eje mayor de la elipse y cuyos extremos se abrirán al exterior para que sea posible tejer la trama, mientras se dispone un grupo de varas perpendicularmente al eje largo hendido a tal fin, sirviendo también de urdimbre para el *tejido* del *culo* de la pieza.

En los cestos cuadrados y rectangulares de avellano y *blimas,* la urdimbre o pilares entre los que se tejerán las paredes, se conforma a partir de la prolongación de las varas empleadas en armar la base. Los cestos de base circular o elíptica, añaden los pilares fijándolos regularmente en la parte más externa del *culo* junto a las varas radiales iniciales.

Normalmente estos pilares se disponen apuntando hacia arriba y se aseguran mediante el atado de las varas

Empleo de moldes de madera que aseguran los pilares de la urdimbre y facilitan el tejido de las paredes (Verdiciu, Gozón).

Avelino Camín comienza a *texer* las paredes del *cesto,* tirando de los *cimientos* de las esquinas hacia fuera para darles forma cuadrada (Robleo de Caldones, Xixón).

con una cuerda, con el fin de facilitar el proceso de tejido, al menos en las primeras vueltas, y distribuir y dar el ángulo adecuado a las varas de la urdimbre, lo que determinará la forma del cesto. También se emplean moldes de madera en los que se introducen los pilares, para posteriormente asegurarlos mediante cuerdas, cumpliendo la misma función que el atado. En ocasiones es necesario acondicionar las varas de la urdimbre mediante su modelado doblándolas suavemente con los dedos, para que adquieran la posición y la curvatura adecuada para tejer entre ellas.

Tejido de las paredes

En el tejido del cuerpo del cesto se dan diferentes matices, dependiendo de las diferentes formas de la base anteriormente descritas, y también en función de si las paredes del cesto van a ser redondas o en ángulo más o menos recto.

La realización de *cestos* y *paxos* de avellano y *blima*, ejemplifica la manera de tejer para las piezas de base rectangular y cuadrada. Con algunas pequeñas variaciones y recursos utilizados por cada cestero, el proceso se lleva a cabo de la siguiente manera.

Ya finalizado el *culo*, se retira la tabla que servía para sujetarlo durante su elaboración. La primera tarea, acabado el fondo del cesto, es cortar los sobrantes del extremo más grueso de la urdimbre con las tijeras de podar.

Ahora el cestero, de pie con la base del cesto aún colocada sobre la caja, comenzará a tejer las paredes del cesto, y para ello necesitará tejer las varas alrededor de los pilares o *armaderes* resultantes de la elaboración del *culo*. A tal fin, empezará colocando dos varas desde dentro del cesto hacia fuera, insertando una de ellas entre las *armaderes* de una esquina y la vara restante en la *armadera* siguiente. Antes de colocar las varas, les sacará punta para facilitar su inserción. Con las dos irá tejiendo alrededor alternando una pasada por dentro con una de las varas y, otra por fuera con la otra vara, quedando cruzadas y aseguradas, formando así la trama del cesto. Cada una de ellas se tejerá hasta llegar hasta donde fue colocada inicialmente, dejando sin tejer el extremo de vara sobrante. Las primeras vueltas son las más complicadas, puesto que las *armaderes* aún no están lo suficientemente dispuestas hacia arriba, lo que dificulta el proceso. A continuación, ya tejidas las dos primeras varas se irá repitiendo el proceso colocando otros dos

Tejido de las paredes de un *paxu* de avellano (El Mazucu, Llanes).

Ángeles González teje las paredes del cesto (Llaíñes, Sobrescobiu).

Ángeles González remate el borde del cesto con una cenefa (Llaíñes, Sobrescobiu).

José López *retuerce* una de las *imprentas* antes de tejerla en el borde del *xardo* de avellano (Talaveru, Onís).

vares asegurándolas en las dos *armaderes* siguientes, con el propósito de que las paredes del cesto queden equilibradas según van subiéndose. Este proceso se repite con las varas necesarias, hasta alcanzar la altura deseada.

Para que las paredes del cesto tengan forma cuadrada o rectangular, es necesario que los pilares o *armaderes* de las esquinas permanezcan bien juntas y empujarlas hacia afuera, para lograr el ángulo adecuado a la hora de tejer entre ellas. Si las paredes van a ser circulares como en los *xardos* de avellano, se atan los pilares o *imprentas* en el centro del cesto.

La manera de tejer en los cestos de base redonda o elíptica es idéntica a las anteriores, siendo habitual que, para facilitar el tejido y la correcta distribución de los pilares, se aten en el centro.

Con el proceso de *tejido* avanzado y superadas las primeras vueltas, no resulta necesario mantener el molde ni el atado de la urdimbre, puesto que está ya sufi-

Ramón Álvarez remata el borde del cesto de *blimas* trenzando un cordón (Verdiciu, Gozón).

Herminio Rivera teje el borde un cesto de *blimas* (Tueru, Villaviciosa).

cientemente fija con la trama y el cesto ha adquirido ya la forma correcta.

Remate del borde

El remate del cesto se empieza con la preparación del borde, que puede presentar varias formas según como se empleen los sobrantes de la urdimbre.

Los cesteros gitanos y las cesteras de Sobrescobiu suelen rematarlos con una amplia serie de motivos decorativos como cenefas, trenzas, pilares, arcos o puntillas, para los que utilizan los extremos de la urdimbre y otras varas añadidas al tejido.

En algunos cestos de avellano de gran tamaño, como los *paxos* o los *xardos* y también en algunos cestos de *blimas*, donde el grosor de las varas es mayor, para rematar el borde es necesario *retorcer* sobre sí mismo el extremo sobrante de las varas que conforman la urdimbre, con el fin de lograr una flexibilidad semejante al de una cuerda y así poder ir trenzándolas en la parte superior de las paredes. Estos sobrantes también pueden trenzarse formando un *cordón* en piezas de *blimas* de algunos *paxeros*.

En los *cestos*, *paxos* y *paxas* elaborados en los concejos de Xixón y Villaviciosa, el borde del cesto se ejecuta de

Avelino Camín usa un punzón para abrir espacio y poder rematar el borde de la *paxa* de *blimas* (Robleo de Caldones, Xixón).

una manera más simple, aunque menos vistosa. Previo a comenzar a cerrar el cesto, el artesano comprueba el ancho y el largo, pues se comienza a elaborar el borde por la parte más elevada de la pared, con el fin de que una vez terminado, el cesto quede más o menos igualado en altura. Se elige por tanto una de las esquinas, que coincida la vara por fuera, y se comienza a *retorcer* el pilar o *cimiento* siempre hacia la izquierda. A fin de pasarla con mayor facilidad, se ayuda de un punzón de madera con el que abre el espacio necesario para intro-

ducir un pequeño fragmento de vara de manera provisional, y así obtener el hueco suficiente para introducir las partes sobrantes de las *armaderes* tejidas en el borde y cerrar y asegurar el cesto. La vara se teje hasta la esquina contraria ya que, si se continuase tejiendo, el cesto crecería siempre de un lado más que del otro. Con el siguiente *cimiento* se avanza un espacio, se retuerce hacia la izquierda adelantando un espacio más, continuando de igual manera con todos los cimientos menos con los cuatro que van a conformar el asa. En todo momento se controla tanto la altura que va cogiendo cada lado, como la forma del cesto, para que vaya quedando lo más regular posible. Ya tejidos todos los cimientos, los sobrantes siguen pasándose entre las vueltas, cerrando los huecos dejados, lo que asegura aún más la pieza.

Asas

Estamos, sin ninguna duda, ante el proceso más complejo y laborioso de toda la cesta, ya que el asa debe reunir una serie de cualidades mecánicas (resistencia, fuerza,…) que serán indispensables debido a la función que cumple, a lo que hay que unir que estéticamente es el sitio donde mejor se reconocen faltas y errores.

A diferencia de la otra técnica, las cestas realizadas con varas cuentan en la mayoría de los casos con algún tipo de asa central o dos laterales, aunque también en cestos usados en labores de marisqueo aparecen dos asas cruzadas en el centro.

El asa central se realiza de varias maneras:

–En la cestería gitana y principalmente en los cestos de base redonda y elíptica, se elabora a partir de los sobrantes de los pilares y de varas postizas introducidas en las paredes del cesto. El número y grosor de estas varas añadidas para el trenzado del asa irá en función de la altura y consistencia que se le quiera dar al asa.

En primer lugar, es necesario agrupar en grupos de varas del mismo número para realizar el primer cordón retorciéndolos y enrollándolos hacia la izquierda para posteriormente trenzarlos cuatro veces, dejándolos atados. La misma operación en el otro lado permite unir ambos cordones, de forma que el empalme del trenzado se sitúa en el centro. Los extremos de los dos cordones deben asegurarse contra las paredes del cesto.

–En los *cestos* y *paxas* de *blimas* fabricados por los *paxeros* de la zona centro-oriental, el material empleado puede ser una vara de avellano, castaño y antiguamente de roble. A pesar de que también pueden emplearse *blimas*, estas tienden a doblarse y aflojar con cualquier presión. Una vez cortadas las asas, se ponen al fuego directamente sobre las llamas para poder doblarlas con facilidad. Tras rebajar y apuntar sus extremos para facilitar la inserción en las paredes del cesto, se colocan en huecos o se atan con una cuerda o un alambre, consiguiendo así que se sequen manteniendo la curvatura deseada.

En este tipo de cestos, una vez finalizado el borde, se mantienen dos pares de varas que sirvieron de pilares en dos de las caras opuestas. Los extremos del asa se insertan en las dos caras del cesto donde permanecen estos dos pares de pilares o *armaderes*, de modo que quede situada junto a una de estas *armaderes*, mientras que en la cara opuesta se dispone en diagonal respecto al otro cabo, de manera que queden cruzadas.

A continuación, es necesario retorcer en espiral, desde arriba hasta el otro extremo de la *armadera* situada al lado de uno de los extremos del aro, para a continuación enrollarla alrededor del mismo hasta el otro extremo, retorciéndolas en cada vuelta. La parte sobrante de la vara se introduce en el cuerpo del cesto hasta quedar bien ajustado. Después se realiza la misma operación con la vara situada en la otra cara en diagonal respecto a la enrollada previamente, también situada junto al extremo del asa, de modo que esta va quedando cubierta cobrando el aspecto de una cuerda o cordón. Con las dos varas restantes se realiza la misma operación, con la particularidad de que una vez retorcidas y realizada la

Avelino Camín comienza a trenzar el cordón sobre el asa central, con uno de los *cimientos* previamente retorcidos (Robleo de Caldones, Xixón).

Colocación de las asas laterales de un *paxu* de avellano (El Mazucu, Llanes).

Asa central con dos de los *cimientos* ya trenzados en torno a ella (Robleo de Caldones, Xixón).

José Manuel Llanes poda los sobrantes del *paxu* (El Mazucu, Llanes).

primera vuelta se tirará con fuerza de las dos varas antes de seguir trenzándolas, de modo que muevan el asa hacia el medio, centrando así esta, que había sido colocada inicialmente de manera cruzada. Finalmente, si el asa no quedó completamente trenzada con las cuatro *armaderes* iniciales, se insertarán otras dos varas, después de sacarles punta con la que realizará el mismo proceso que con las anteriores.

–Asas laterales

En los cestos de *blimas* y avellano de base cuadrada o rectangular, se pueden utilizar los extremos de los pilares afilando e insertando uno de los extremos, o bien, una vara que se inserta en sus dos extremos en las paredes del cesto, y se encaja y asegura golpeándola con una tabla.

Del mismo modo que para el asa central, es necesario retorcer los dos pares de pilares restantes de la ela-

boración del borde, para poder doblarlas hacia abajo y trenzarlas logrando así un cordón sobre el cuerpo del asa. Si fuese necesario reforzarlas, se añadirían un par de varas postizas que se trenzan de igual manera. Los extremos sobrantes del trenzado del cordón, se aseguran tejiéndolos en las paredes del cesto. En los cestos de base redonda o elíptica, las asas laterales se suelen conformar trenzando los sobrantes de los pilares. Este recurso es muy empleado en la cestería gitana, muy rica en cuanto a decoración.

En esta misma técnica, pero carentes de asas, hemos documentado una serie de cestos denominados *paxos,* en las localidades de Llaíñes, Sotu d'Agues y Villamorei, en el concejo de Sobrecobiu. En este caso, el elemento de sujeción es un grueso borde trenzado.

El paso final en la elaboración del cesto, consiste en *podar* o recortar con las tijeras o navaja los sobrantes de las varas y, en presionar sobre las paredes de la pieza para que adquiera finalmente la forma deseada. En ocasiones, esta última operación se lleva a cabo unos días después de acabar el cesto, debido a que las varas verdes podrían soltarse, ya que menguan al secar.

Herramientas

Como ya indicamos, a diferencia de la cestería de madera abierta, esta técnica no requiere prácticamente instrumental alguno y en ningún caso especializado. Normalmente se emplean herramientas domésticas muy comunes y genéricas, no asociadas expresamente a este oficio:

–Cuchillo o navaja: no suelen presentar particularidad alguna y se utilizan en la corta y recogida de las varas, en la retirada de las pequeñas ramas que puedan presentar las varas y, ya durante el proceso de elaboración, para la corta y afilado de las varas con el fin de facilitar su introducción en el tejido, para la corta de sobrantes y en la *poda* final de los restos de varas de las partes que sobran. También se utilizan para pelar la corteza de fibras gruesas como el avellano o la *blima*.

–Tijeras de podar: pueden utilizarse en la corta de las varas y, finalmente, para la poda de los sobrantes en la elaboración de la pieza.

–Tablilla entallada: se trata de una pequeña tabla de madera con cuatro entalladuras en las que se colocan las parejas de varas iniciales entre las que se tejerá el *culo* en cestos de base cuadrada y rectangular.

–Moldes: en la elaboración de cestos con *blimas*, se utilizan tablas de madera con orificios por los que se introducen las varas de la urdimbre o pilares para que permanezcan fijas y bien distribuidas. Estos presentan distintos tamaños en función de las dimensiones que vaya a tener el cesto.

–Cuerdas: en ocasiones, una vez elaborado el *culo* de la pieza, se atan los extremos de la urdimbre o pilares sobre el centro del cesto, para distribuirlas ordenadamente, o bien se pasa un cordón o cuerda entre estas varas para que se dispongan a una misma distancia y queden aseguradas.

–Tablas: para la base de los cestos cuadrados y rectangulares, se suele utilizar cualquier tipo de tabla o caja de madera, sobre la que colocar el *culo* y tejer con mayor facilidad, ya que así queda elevado sobre el suelo. En esta misma operación se coloca otra tabla sobre la base, con el fin de que este no se mueva al arrodillarse el cestero sobre ella.

Tabla con entalladuras sobre la que se asientan las cuatro parejas de varas iniciales del *culo* (Talaveru, Onís).

Varas para el *molde* de distintos tamaños (Verdiciu, Gozón).

–*Purgaor* o pelador: es un pequeño fragmento de vara doblado en forma de cuña, generalmente de avellano. Se utiliza para quitar la corteza de las varas de grosor más fino, como el *godexu* o el *piorno*, al pasarlas entre las dos partes del pelador.

–Hierros de la cocina: para la introducción del asa es necesario aflojar el tejido, para ello algunos artesanos se sirven de un simple hierro de la cocina de leña, que introducen entre las varas dejando el espacio necesario para que los extremos afilados del asa se fijen en la pared del cesto.

Purgaor junto a varias varas de *gobexu* verde (Llaíñes, Sobrescobiu).

–Abridor de mimbre: se trata de una pequeña pieza de madera de forma cilíndrica. La parte superior presenta unas entalladuras con las que se obtienen los picos en los que remata esta herramienta.

Se utiliza para extraer *tiretas* de una vara completa de mimbre. El número de *tiretas* obtenidas coinciden con el número de picos que presente cada abridor.

Abridor de mimbre.

José González obteniendo *tireta* de mimbre utilizando un *abridor* (Cestería Grao).

V

Taller y lugar de trabajo

Xuan el *maconeru*, Infiesto/L'Infiestu, 1911. Fotografía de Modesto Montoto (Muséu del Publu d'Asturies).

El lugar[1] en el que el cestero desarrolla su labor está determinado tanto por la técnica empleada (cestería de madera abierta o de varas), como por el carácter mayoritariamente secundario que tiene la actividad en la economía campesina; tampoco debemos olvidar que el cestero desde tiempos muy antiguos nunca debió disponer dentro de la casa de espacios excesivamente amplios para sus labores.

De hecho, el cestero opera normalmente en un espacio muy reducido, siempre que existan unas condiciones e infraestructuras básicas para desarrollar el trabajo: asiento o lugar de apoyo para los cesteros que trabajan con madera abierta, un espacio donde encender un fuego junto a un lugar en el que poder cepillar la madera. Las exigencias siempre son menores para todos los que trabajan con varas (de lo que es buen ejemplo la cestería itinerante de los gitanos[2]), ya que únicamente necesitan un lugar cómodo donde tratar mínimamente las varas y tejer.

Esto resulta coherente con el hecho de que la casa asturiana hasta mediados del siglo XIX es un espacio muy reducido, ya que las construcciones hasta esa época disponen únicamente de espacios que oscilan entre los 50 y los 70 metros cuadrados (VV. AA, 2002: 21). En la actualidad, sabemos que la cestería en la Península se remonta a momentos muy tempranos de la Prehistoria (Alfaro Giner, 1984) y que, por lo tanto, tuvo que practicarse aprovechando espacios reducidos de la vivienda o en los exteriores de la casa; incluso, ya en tiempos más recientes, en los espacios anejos de las caserías.

Este reaprovechamiento de los espacios de la casa tradicional es una constante en los casos estudiados y tiene sentido dentro del marco de producción de la casería asturiana. El trabajo de la cestería en muchas ocasiones se realiza para paliar las propias necesidades domésticas de utillaje o del entorno inmediato (familiares o vecinos). Esto produce que no sea una actividad específica con un lugar concreto en el que efectuar la labor hasta tiempos muy recientes. En definitiva, se trata de aprovechar al máximo los recursos y espacios disponibles, fenómeno muy frecuente en nuestra región, tal como demuestra en su trabajo sobre las construcciones rurales Florentino Martínez Torner (2005: 104). En ese estudio describe, entre otras cosas, como la parte baja del hórreo funciona como un espacio más en el que acumular parte del utillaje agrícola (carros, arados, yugos, etcétera), lo que posibilita no tener que construir edificios específicos para guardar estos aperos. Incluso el propio hórreo sirvió en muchas ocasiones de lugar bajo el cual llevar a cabo el tejido de los cestos.

Durante el trabajo de campo se pudo apreciar como en muchas ocasiones los cesteros parten en varias fases o procesos diferenciados sus faenas. Este fenómeno es mucho más claro en el caso de aquellos que trabajan con madera abierta, ya que dentro de esta técnica hay que realizar una adecuación de la materia prima para poder tejerla, cometido que lleva más tiempo que el tejido en sí. No solo eso, sino que en la fase de tejido el trabajo también se secciona y, en muchas ocasiones, operaciones como la del *enarado* o remate de las piezas (fase final de

[1] D. Julio Caro Baroja (1974: 135) hace mención a la necesidad que existe en el País Vasco de determinadas dependencias en las que llevar a cabo múltiples tareas, ya que las actividades agrícolas y ganaderas obligan a los grupos, a las familias, a ser muy polivalentes y desarrollar trabajos de carpintería, metalurgia, albañilería,…

[2] A este respecto resulta muy ilustrativa la imagen de El Condao (Begega, 2003: 67), donde refleja el modo de trabajo de la familia gitana de los Amaya bajo un toldo improvisado, en el año 1962.

Panera bajo la que trabaja Ramón Álvarez (Verdiciu, Gozón).

la elaboración), se deja para el momento previo a llevar el cesto al mercado, lo que produce que el trabajo se dilate y no sea una labor encadenada y continua. Esto genera también la segmentación en distintos espacios, con lo cual a pesar de que en muchas ocasiones se trabaja en lugares que tienen un foco de calor (hornos antiguos, cocinas, estufas, etcétera) que a su vez sirve de zona donde tejer, en buena parte de los casos (diez cesteros) el cesto se lleva a cabo en dos lugares distintos.

LA CASA COMO LUGAR DE TRABAJO

Un condicionante muy importante para el estudio de los espacios de trabajo del cestero, es la distancia que ha transcurrido entre el presente trabajo y la época de mayor auge de la cestería de Asturias, siempre antes de los años 80 del siglo XX, que es cuando inicia su decadencia. Muchos de los cesteros llevan décadas dedicados a esta actividad, aunque sea de un modo secundario, lo que genera que hayan utilizado distintos espacios a lo largo de su oficio en función de su trayectoria vital. También se da el caso de que muchos talleres han desaparecido ya (El Mazu, Praúa o Forcinas, por ejemplo), por la propia evolución y cambio dentro de las propias casas del pueblo o por el abandono de la cestería a causa, principalmente, de la edad o de la salud del cestero.

En el presente capítulo nos centramos en el espacio físico de la casa tradicional asturiana, como unidad don-

de el cestero habita y produce sus cestos. No es nuestra intención realizar clasificaciones ni descripciones pormenorizadas del espacio de la casa asturiana, sino más bien esbozar el marco general en el que se han desarrollado los lugares de trabajo de los cesteros. Estos suelen ser parte de los edificios anejos a la casa, los exteriores de la misma e incluso la propia residencia.

Como una parte de los cesteros (ocho de los casos analizados para este trabajo) ejercen o han ejercido la cestería en su vivienda, la evolución de las poblaciones rurales ha trastocado en muchas construcciones el antiguo espacio de trabajo. Este fenómeno es más relevante en la zona la costera, donde la menor incidencia del despoblamiento y el auge de las comunicaciones y del turismo ha ido produciendo cambios severos en las arquitecturas y modos de construir tradicionales, que se han manifestado claramente en aspectos como la evolución de la casa *mariñana* y en la paulatina desaparición de los rasgos más antiguos de esta.

No es extraño, por tanto, que el espacio de trabajo del cestero haya sufrido cambios profundos en su morfología estructural original introduciendo materiales actuales (uralita, bloque, ladrillo, etcétera), a pesar de que su utilidad como espacio sea la misma, tal y como ocurre con los cobertizos. La evolución de estos espacios concretos es muy similar a la que se ha producido con la transformación de la cocina en las casas asturianas (Rozas Vidal, 2006: 187).

No nos detendremos aquí a enumerar la importancia de la cocina como un lugar donde se llevan a cabo muchas tareas ni a describir los elementos y partes que la conforman, así como su importancia. Las principales ventajas que ofrece son la existencia de un fuego (necesario para soportar las inclemencias del tiempo, transformar los alimentos, etcétera) y porque es el principal núcleo de relaciones sociales de la familia y de la comunidad en toda la casería asturiana. Esto explica porque los *filandones*, el cocido del pan, el *esbillado* de productos o el ahumado del *samartín* se llevaron o se llevan a cabo en la cocina, y como el tejido del cesto también se desarrolla en muchas ocasiones en este espacio.

Manuel Álvarez trabajando en la cocina de su casa de Eirrondu de Bisuyu (Cangas del Narcea).

La cocina, bien sea de leña o de carbón, un simple *llar* o bien un horno de leña para cocer el pan, proporciona la fuente de calor necesaria para cocer la madera, calentar los hierros para colocar el aro y los pirograbadores que decoran algunos ejemplos. Los cesteros aprovechan elementos existentes en la cocina, tal y como ocurre con Manuel Álvarez Castrosín *cesteiro* de Eirrondu de Bisuyu (Cangas del Narcea). Tanto él como su padre, Vicente Álvarez García, para tejer en la cocina emplean el banco de asiento. En el caso de Manuel, el tejido del *culo* del cesto se realiza sobre la parte superior del asiento del banco de la cocina. Una vez que el tejido tiene forma ya se puede situarse entre las rodillas.

Este hecho no solo ocurre en el caso de Eirrondu, sino que un total de siete cesteros documentados para este trabajo utilizan o han utilizado a lo largo de su actividad el interior de la casa. Desde luego, no todos los procesos se realizan dentro, pues en muchas ocasiones depende de la climatología y de la época del año (generalmente invierno) que los cestos se hagan en una parte u

Antiguo *hornu* compartido por los cesteros de Narganes (Peñamellera Baxa).

otra; en este sentido la cocina ofrece además de un lugar cálido, espacios siempre secos y limpios para el trabajo. El hecho de que estemos ante un oficio que tiene escaso instrumental de fácil transporte, permite una flexibilidad (mucho mayor en la cestería de varas) a la hora de elegir un lugar de trabajo y explica también la cestería itinerante de Peñamellera, de localidades del concejo de Grao y la cestería de los gitanos; no resulta extraño tampoco que algunos cesteros como Manuel Llanes Rodríguez (El Mazucu), prefieran trabajar al exterior en una de sus fincas cuando el tiempo se lo permite.

Los antiguos hornos de cocer el pan también perviven dentro de la cocina de las casas, y son uno de los elementos empleados para cocer la madera antes de abrirla. En muchas ocasiones los hornos eran utilizados por varios vecinos del pueblo para desarrollar su trabajo: por ejemplo en el caso de Praúa se reaprovechaba durante el día el horno de una panadería. Los cesteros de Narganes (Peñamellera Baxa), sabemos que disponían de al menos cuatro hornos en el pueblo, propiedad de distintas casas y que eran utilizados por otros vecinos en el marco de la reciprocidad equilibrada propia de la sociedad rural asturiana (García Martínez, 2005: 515), sin que hubiera pagos por su utilización. Estos usos comunales del horno no son exclusivos de nuestra región, ya que en la comarca leonesa de La Cepeda existen también hornos del común, tal y como recoge en su trabajo acerca de la arquitectura popular leonesa José Luis García Grinda (1991: 302).

EL TALLER

La fecha de construcción de los espacios que hemos podido documentar es muy amplia, por lo que nos encontramos con edificaciones que tienen desde menos de un lustro a los que rondan o superan el siglo. Esto se debe a la utilización de espacios muy diversos, así como al reaprovechamiento de todo tipo de construcciones para el trabajo, ya que la cestería es una actividad secundaria a la que se destinan siempre construcciones auxiliares. Así es normal que se empleen construcciones para el almacenamiento: hórreos y paneras, cabañas o *aveiros*; y otras dependencias para la transformación de la producción como hornos o lagares[3].

Los edificios que albergan los talleres no suelen ser muy grandes y proporcionan al cestero un espacio útil de trabajo de entre 5 y 15 metros cuadrados, cifras muy similares a las que describe Karmele de Goñi para los talleres en el País Vasco (1969: 310). Son edificios de planta cuadrada o rectangular, ya que dependencias como las cabañas, cuadras, cobertizos, hórreos y paneras responden a plantas con esta forma. Evidentemente no todo el espacio útil de estas edificaciones se destina a la cestería, solo el necesario, lo que refleja la eventualidad de los trabajos.

Predominan siempre construcciones de planta baja, con paredes por lo general de piedra, aunque en buena parte de los cobertizos o tendejones se introducen materiales modernos como el bloque y la uralita. Las cubiertas están realizadas en todo tipo de materiales, debido a la evolución de los talleres y el reaprovechamiento de espacios antiguos. Así contamos con edificios cubiertos a una única agua, preferentemente los talleres u hornos

[3] Clasificación tomada de Ástur Paredes (2005: 141-142).

Interior del llagar donde trabaja Herminio Rivero (Tueru, Villaviciosa)

Exterior del taller de José Manuel Muñiz (Barrio de Arriondo, Mieres del Camín).

Taller y hórreo de Esteban Viejo (Tene, Quirós).

Antigua casa de Ángeles González utilizada como taller (Llaíñes, Sobrescobiu)

pequeños, junto con construcciones de dos, tres y cuatro aguas con cubiertas de tejas árabes (antiguas y actuales), tejados de lajas de pizarra o uralitas. En algún caso se emplean tendejones levantados con tablones de madera, algo que también ocurre con algunas de las estructuras que soportan las cubiertas, ya que estas partes se construyen en muchas ocasiones con los desechos de otras obras. En el caso de los tendejones, hórreos o paneras, la luz es natural, mientras que en el interior de los talleres predomina la ausencia de vanos y ventanas, sobre todo en los más antiguos. Esto se suple con luz artificial y con las llamas del fuego, cuando hay. Predomina la puerta de cuarterón, aunque en este sentido se ha evolucionado hacia todo tipo de puertas. Incluso en los talleres de construcción más reciente, se busca también el modelo de la puerta partida, remedo de las viejas. El suelo puede ser de cemento o madera, aunque hay un par de ejemplos que fueron realizados en piedra. Se carece por norma general de todo tipo de mobiliario, aunque son

Interior del taller de Ángeles González (Llaíñes, Sobrescobiu).

espacios en los que suele acopiarse (dado su carácter polivalente) todo tipo de elementos de la casa: desde aperos del campo, productos agrícolas y cárnicos, leña, maquinaria, etcétera.

En cuanto al lugar en sí, no entraremos en la descripción detallada del banco de trabajo, herramienta que ya se describe ampliamente en anteriores capítulos del libro. Pero sí que haremos mención a él como un elemento más del taller. En nuestro estudio seis cesteros aún conservan el banco de cepillar o *forgar* la madera. Por tanto, solo necesitan de bancos, *tayuelas* o sillas pequeñas que se suelen ver acompañadas de cojines. En muchas ocasiones el propio suelo es el que ejerce de zona de trabajo, sobre todo para las primeras fases del tejido en ambas técnicas, proceso que requiere del peso del cestero para ejercer de freno a la materia prima, ayudado por cojines, espumas, cajas o listones de madera,… En alguna ocasión esto supone la colocación como suelo de una tabla o de un entarimado de madera en el espacio de trabajo, para facilitar la labor y no estar en contacto directo con superficies por lo general más frías que la madera.

Solo cinco de los cesteros reúnen en un único espacio toda su faena (Aballe, El Rebo̱ḻal, Llaíñes, El Mazu y Carreña). En muchas ocasiones solo se desarrollan algunos de los procesos en el taller o bien este se parte en diversas zonas de trabajo sin que unas tengan más importancia que otras.

La necesidad de espacios con agua en los que *cocer* o mantener la madera y de hornos o zonas de calor para la posterior apertura y, sobre todo, el cepillado de la madera, produce una distribución de las cargas de trabajo en función de los espacios disponibles que el artesano tiene a disposición. Los tanques y depósitos en los que algunos *cuecen* la madera pueden llegar a tener un lugar único como en Prieres (Casu), realizarse en exteriores como ocurre en Tene (Quirós) o El Mazu (Peñamellera Baxa), o tener un carácter mixto como en Paredes (Valdés). Para conservar la madera en bruto se recurre con frecuencia a bañeras que son ubicadas en cualquier espacio disponible de las fincas o de las inmediaciones de la casa.

El cestero que tiene un banco para el cepillado de la madera puede realizar en un mismo espacio distintos procesos del trabajo, mientras que aquellos que no cuentan con un banco con asiento suelen utilizar otros mecanismos para cepillar la madera: o bien recurren a una escalera o pie derecho donde colocar la tabla que permite cepillar las tiras, o bien emplean escaleras de madera para su fijación, lo que da mayor movilidad aún. En los escasos ejemplos en los que se usan máquinas cepilladoras que facilitan el trabajo, se genera más necesidad de espacio, por lo que en alguna ocasión son relegadas a otros lugares menos utilizados, como en Paredes (Valdés).

En alguno de los casos (Lourido o Prieres) se cuenta con edificios cedidos por las autoridades municipales para el desarrollo de determinados talleres o, simplemente, para amparar la pervivencia de estos trabajos y la difusión de esos conocimientos. Estos edificios pueden servir de almacén y exposición de las piezas realizadas, o incluso como zonas de trabajo y suelen ser espacios bastante más amplios que el taller tradicional.

Interior del taller de Ramiro Miranda en las antiguas escuelas de Lourido (San Tiso d'Abres).

Cestos agrupados en el taller de Gerardo Menéndez (El Rebollal, Degaña).

EL ALMACENAMIENTO DE LA PRODUCCIÓN

Otro elemento importante es el del acopio de cestos elaborados hasta su distribución y venta. La producción suele ocupar un espacio destacado dentro de las casas de los artesanos ya desde muy antiguo, como vemos que ocurre en el caso de los cesteros de Peñamellera, ya sea porque los cestos están terminados o a la espera de ser terminados para llevarlos al mercado o entregarlos a la persona que los encargó

Como ocurre con el taller, el cestero vuelve a aprovechar los espacios disponibles. En siete de los ejemplos estudiados parte del taller sirve como almacén de los productos, ya que en estos casos lo permite la amplitud del local. Los restantes suelen acumular los cestos en hórreos, paneras, cobertizos o incluso en la propia vivienda. El hecho de que muchos de los cestos, fundamentalmente los que no tienen asas centrales, se puedan encajar entre sí favoreció siempre un almacenamiento más cómodo de la producción, a la vez que un transporte más llevadero, siendo algo característico de la actividad cestera, tal y como demuestra la existencia de imágenes en las que se aprecia este modo de almacenaje (Kuoni, 1981: 302-302).

Un aspecto ya reseñado por varios autores que han estudiado los espacios de la casa tradicional asturiana, es el almacenamiento de los cestos cuando están en uso. Así, Constantino Cabal (1992:31) menciona en su estudio sobre la vivienda en Asturias, como los portalones o vestíbulos de acceso a la vivienda (el *estragal*) permiten el almacenamiento de productos muy diversos, entre ellos las cestas. Algo muy similar ocurre con la mención que hace L. Torres Balbás (1988: 285) a la posición que ocupa el *bañu* en los portales de las casas, como un instrumento más de los utilizados en el campo. La función de cada cesto determina también donde se alojen, por lo que es frecuente localizarlos también en las cocinas, cuadras, pajares y tendejones.

EL SINGULAR CASO DE ARTESANÍAS FORCINAS (PRAVIA)

La fábrica de cestería de Forcinas rompió la homogeneidad existente en los cesteros asturianos, que desarrollaron siempre una actividad de carácter individual. Salvo casos puntuales, como las cesterías de Praúa (Pravia) o Candamu, no hubo agrupaciones de trabajadores y aún así la singularidad de Forcinas fue única en Asturias, ya que en casos como el de Praúa no existió una mecanización de los procesos de trabajo que permitiera la especialización máxima del operario para poder ganar un jornal dentro de una cadena productiva mecanizada, como sí ocurrió en Forcinas.

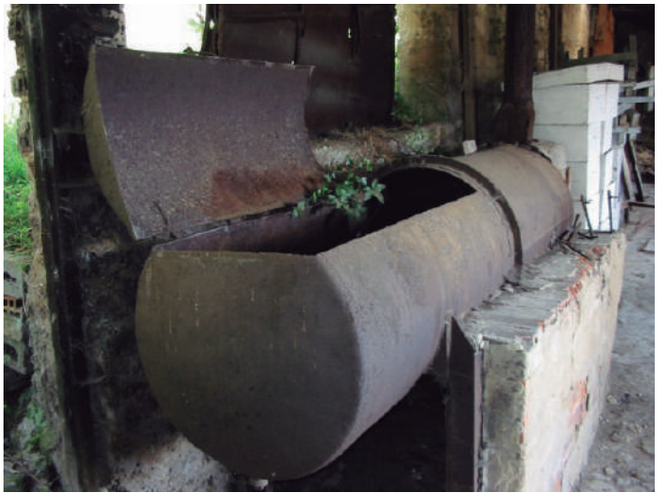
La evolución física del taller de Forcinas no responde a unos parámetros estables de crecimiento. El desarrollo de la empresa corresponde a una iniciativa personal del cestero y empresario Tomás Díaz, quien inició su actividad agrupando a varios cesteros de la comarca que aún trabajaban con las herramientas y técnicas tradicionales. Con el tiempo, Tomás Díaz dio un vuelco a ese enfoque de la cestería y consiguió desarrollar una pequeña fábrica que irá creciendo progresivamente, mediante la mecanización de gran parte de los procesos habituales en la cestería de madera abierta. Su sistema permitía una producción estándar, más rápida y eficaz que el laboreo tradicional de carácter individual o familiar. El crecimiento de la empresa, Artesanías Tomás Díaz o Artesanías Forcinas, fue sostenido por el propio éxito de la actividad, que permitió la exportación de la producción a diversos países de Europa e incluso a Estados Unidos

Fábrica de Artesanías Forcinas.

Zona de la fábrica lindante con la carretera, desde la que se lanzaban los pedidos a los camiones. Aún conserva la publicidad en la pared.

de América, por las condiciones especiales que disfrutó el empresario, como la posibilidad de contar con algunas propiedades familiares en el pueblo de Forcinas, unido al éxito de otros negocios que había puesto en marcha como el maderero (también era propietario de una sierra), circunstancias que hicieron más fácil la inversión continua en la mejora y ampliación de los equipamientos y del personal.

Evidentemente, el crecimiento progresivo y gradual sobre un espacio muy concreto, como era el núcleo de Forcinas de Baxu y sobre unas propiedades familiares, produce unas particularidades que hay que tener muy en cuenta a la hora de hacer el estudio de los locales que pudimos documentar. El primer elemento a destacar es la propia evolución de la fábrica, con un crecimiento progresivo de las instalaciones: desde el trabajo en la parte baja de un hórreo al complejo actual se dieron muchas fases que difícilmente se pueden recomponer en la actualidad. En esos estadios intermedios la fábrica y el personal se irían adaptando a las posibilidades del espacio existente, así como a las exigencias de la propia



Bidón en el que se cocía la madera antes de abrirla.

Casa de Tomás Díaz, integrada en el conjunto de instalaciones de la fábrica.

producción, para ir desarrollando sus trabajos. Otro elemento a tener muy en cuenta en el crecimiento espacial del complejo es la progresiva mecanización de la planta, y el constante desarrollo de nuevas piezas que tuvieron su fiel reflejo en el catálogo que en la década de los setenta editó Tomás Díaz, de modo que durante su período de crecimiento tanto la producción como la maquinaria debieron ser distintas a las que se conservan actualmente. De hecho, algunos de los cesteros entrevistados se han ido haciendo con parte de la maquinaria que la fábrica iba desechando, especialmente las cepilladoras. Artesanos como Manuel Fernández Pérez, de Prieres (Casu), y Julio Fernández Díaz, de Paredes (Valdés), tienen máquinas de labrar la madera usadas en Forcinas.

La distribución de las actuales naves según el relato del único empleado que continuó el trabajo en la fábrica, José Luis Suárez Villaboy, familiar de Tomás Díaz, se hace en función de los distintos procesos de elaboración del cesto, con una relación directa entre espacio y función. Así, buena parte de las zonas superiores de la fábrica estaban destinadas al proceso de preparación de las maderas (junto a las naves de las máquinas), mientras que el resto de las naves o salas se dedicaban a tejido, terminación, almacén o carpintería; estas divisiones, *grosso modo,* resultan ser las principales dentro de la fábrica y son conocidas en la bibliografía especializada desde la década de los ochenta (Kuoni, 1981: 130).

La madera fue adquirida durante las etapas finales de la fábrica a una empresa de Salamanca que suministraba, procedente de la sierra de Bejar, la fibra de castaño ya cortada, aunque sin cepillar. No obstante, la fábrica de Forcinas en sus fases iniciales preparaba la madera en la fábrica de dos maneras distintas. Uno de los medios para abrir la madera era utilizar una de las maneras tradicionales, mediante su cocido en agua. En la zona superior de la fábrica aún se conserva una nave abierta levantada con bloques, próxima a la zona de bosque, en la que un tanque de agua permitía la introducción de palos grandes que mediante la cocción podían abrirse más fácilmente. A partir de esta altura las salas se disponían a menor cota, a distintas alturas a lo largo de la ladera hasta alcanzar la terraza en la que se emplazaba la casa de Tomás Díaz, prolongándose hasta la carretera de Forcinas que servía de límite al sureste de la fábrica.

El otro medio para obtener las tiras en bruto era utilizar una sierra mecánica que abre los troncos y corta las láminas; estas debían emplearse en el fondo de las piezas ya que son materiales de menor calidad. La madera era

Antiguo secadero de la madera ya abierta

Chimenea del horno de quemar virutas..

sacada de los montes que Tomás Díaz tenía en distintos puntos de la región, ya que no solo se obtenía en los montes de Pravia, sino que también poseía madera en el concejo de Mieres[1].

Una vez preparadas las tiras de madera se dejaban secar en la sala usada como secadero. Se trataba de una habitación próxima a la chimenea de la fábrica, que aprovechaba el calor de esta y que además contaba con una serie de perforaciones circulares en una de sus paredes que permitía una ventilación continua. Los haces de madera se apilaban contra las paredes para su secado, la puerta contaba con rejillas para el paso de aire hacia el interior de la habitación.

A la misma altura que esta habitación existía otra nave realizada con ladrillo y cemento y cubierta con uralitas, que contaba con restos de maquinaría diversa: pedestales para las tiras de madera, cepilladoras y otras máquinas, entre la que se encontraban elementos que formaban parte del proceso de fabricación de sillas o de los aros de las cestas. Al igual que las otras naves, se situaba en un aterrazamiento en la zona de ladera. Una

Interior del horno de quemar virutas.

escalera de cemento permitía la comunicación de estas tres habitaciones con las naves inferiores de la fábrica. Justo por debajo de la nave utilizada como secadero se encontraba el horno de quemar las virutas y las maderas sobrantes, que contaba con una puerta metálica y un espacio formado por un estrecho pasillo abovedado de ladrillo, con salida al exterior mediante una chimenea de planta cuadrada, también hecha de ladrillo, que ascendía por encima de la nave de secado. Este horno contaba con un sistema impulsado por dos motores de aire y un

[1] En la época del estudio de Kuoni (1981: 130), que coincide con el punto álgido de la empresa, sabemos que el gasto de madera anual de la fábrica alcanza las doscientas toneladas.

José Luis Suárez sacando anchos en la máquina.

ventilador, que permitían la comunicación entre la nave de las máquinas y el horno.

Por debajo del horno se encontraba la nave de las máquinas, dependencia estrecha y muy alargada situada en un punto intermedio entre las naves de terminación y de tejer y la zona superior donde se abría y se secaba la madera. En esta nave se alojaban todas las máquinas para sacar grosores y anchos a las tiras de madera. Por norma general estas cepilladoras contaban con un caballete metálico de cuatro patas que soportaba un pequeño motor, las poleas y correas del mismo y la zona de las cuchillas, por donde se introducía la tira de madera en bruto. La máquina que sacaba los grosores a la madera contaba con un elemento añadido formado por varias tablas inclinadas en un ángulo de 45º, enfrentado a la zona de salida de madera lo que permitía la acumulación de las tiras nada más pasar por las cuchillas, mientras que la viruta generada se depositaba en la zona inferior donde era recogida en un cesto o *macona*. Tanto en los anchos como en los grosores el procedimiento era el mismo: montar sobre unas estructuras metálicas pequeños motores que mueven engranajes de cuchillas paralelos que permitía el cepillado de madera de una manera cómoda, rápida y similar en todos los casos. Los operarios se

Labrando la madera en la máquina.

ayudaban de unos caballetes metálicos que soportaban varios semicírculos en su parte superior, de modo que las tiras antes y después de cepilladas, podían ser apiladas con comodidad en grandes conjuntos.

En este espacio también se llevaba a cabo el lijado de los cestos, ya que sufrían un primer desbastado de las rebabas (a soplete) para lijarlos antes de ser barnizados. El lijado se llevaba a cabo primero a mano y a continuación combinando el trabajo manual (para las zonas menos accesibles) con las lijadoras automáticas. El mecanismo era el mismo que para el cepillado de madera, lo único que en este caso el motor movía una superficie circular bastante grande en la que se incorporaba una hoja de lija. La fábrica contaba, antes de su cierre en 2004, con dos máquinas. La más pequeña solo tenía una superficie de lijado, gracias a un motor montado sobre un caballete metálico de cuatro patas, con una pequeña plancha

Los cestos ya acabados se lijaban con una lijadora mecánica.

de madera sobre la zona de lijado que permitía posar el cesto durante los trabajos. La otra máquina, de mayor tamaño, presentaba las superficies para lijar una a cada lado, movidas por un eje centrado y horizontal. El motor se soportaba mediante una vigueta central. Todo el almacenamiento de la fibra lista para el tejido también se realizaba en este lugar, como demostraba la existencia de una balanza antigua y los haces de tiras apoyados contra la pared o sobre los caballetes. En los momentos previos a que José Luis Suárez Villaboy abandonase el oficio en el año 2004, también albergaba un bidón metálico para remojar la madera antes del tejido, aunque desconocemos a qué momento de la fábrica pertenece.

Para cada uno de estos procesos se necesitaba al menos un operario. Hay que tener en cuenta que solo en este espacio contamos con cuatro máquinas, más otras dos que sabemos que fueron vendidas (quizás las de Prieres y Paredes). La mecanización producía una rentabilidad muy grande, ya que el cepillado de madera consume muchísimo tiempo a los cesteros, pero quitaba personalidad a los cestos, ya que producía tiras muy homogéneas de grosores idénticos, cuando se sabe que los cesteros aprecian que las tiras tengan sus bordes como los de un cuchillo: más romos por la parte superior para golpear mejor la tira, mientras que en la inferior deben

Bidón utilizado para tener la madera a remojo antes de tejer.

Barnizado de una de las piezas

ir afilados para que puedan encajarse convenientemente contra las ya tejidas.

Una vez que el cesto quedaba lijado y antes de barnizarlo, había que limpiarlo por completo para eliminar el polvillo adherido a sus paredes, tarea que, según José Luis Suárez Villaboy, solían llevar a cabo mujeres. El barnizado también era una actividad que se inició a mano, para luego contar con una cabina metálica especialmente preparada para barnizar a pistola, gracias a la acción de un potente compresor. El barnizado se llevó a cabo en los últimos momentos de la fábrica en una zona específica, anexa al almacén de la carpintería.

La carpintería contaba con un acceso propio desde el exterior, que funcionó en los últimos momentos de la fábrica, y de unas escaleras de acceso interior que debieron estar en funcionamiento antes de la apertura de este. La carpintería era un elemento fundamental de la fábrica, sobre todo por la gran diversidad de piezas que llegaron a elaborarse, entrando en la producción de muebles mediante la creación de elementos sencillos que incorporaban pantallas en damero. Esto propició que Artesanías Forcinas incluyera en su catálogo productos tan diversos como bandejas, porta-botellas, bolsos, costureros, cestas de pesca, maletas, roperos, arcones, mesas, bancos, taburetes, sillas, cabeceros de cama o percheros. Todos estos elementos presentaban algún producto que era creado por los carpinteros; en buena parte de los ejemplos (biombos o cabeceros, por ejemplo), únicamente se realizaban en la carpintería las planchas de madera sobre las que se iban a colocar los entretejidos. En otras ocasiones, elementos como sillas, bancos o mesas, necesitaban de soportes de madera para su creación, de modo que los armazones salían también de la carpintería. Finalmente, productos como los cestos de pesca o los bolsos necesitaban de la incorporación de sencillas tablas para su cierre, que podían ir o no cubierto por el entretejido característico. Esta misma solución se aplicó a muchas de las puertas y ventanas de la propia fábrica, que aún se conservaban en el año 2004.

Para fabricar todos estos elementos, al margen de crear los propios moldes sobre los que se tejían todos los cestos, los carpinteros contaban con varias máquinas: cinta de serrar, sierra circular, cepilladora o regrosadora y prensa hidráulica. La cinta de serrar consistía en una plataforma en la que el motor se situaba en la parte inferior, con una plancha grande de madera que servía de zona de deslizamiento de la materia a cortar, la cual se pasaba sucesivamente por una sierra de dientes situada en vertical y encajada en un pilar conectado mediante correas al motor, de modo que permite el corte. Muy similar es la

Interior de la carpintería.

Varios grupos de moldes.

Bancos de trabajo en la nave de tejer.

sierra circular que también contaba con un cepillo; dos zonas de corte que se separaban en dos planchas individuales metálicas por las que hay que ir pasando sucesivamente la madera. Ambas funcionan del mismo modo, ya que la sierra circular permite el corte gracias a una pequeña ranura que deja asomar la hoja por encima de la plancha de deslizamiento, del mismo modo que ocurre con el cepillo. Una herramienta más específica es la regrosadora, cepillo que permitía modificar los grosores de las tablas mediante un mecanismo muy similar estructuralmente al del cepillo-sierra circular, solo que en esta ocasión los cepillos van incorporados en rodillos sobre la superficie en la que se desliza la madera. Finalmente, la prensa hidráulica se componía de dos grandes planchas metálicas, una inferior montada sobre dos viguetas y una superior regulable en altura mediante cuatro grandes barras de sección circular que transmiten la movilidad del motor a esa plancha superior desplazándola. Esta máquina permitía prensar las planchas de madera dejándolas más o menos finas, antes de su introducción en los muebles y cestos para el posterior encolado.

La carpintería disponía de dos salas muy espaciosas para llevar a cabo su trabajo, bien comunicadas tanto con el exterior como con la nave de tejido: una de ellas tiene toda la maquinaria, la otra era utilizada de dependencia auxiliar, aunque en el año 2004 se empleaba como almacén de cajas.

La nave de tejido era una zona muy amplia, bien comunicada con la nave de las máquinas, la carpintería y la nave de terminación, ya que el tejido es la fase intermedia dentro del proceso de elaboración del cesto y depende mucho de la materia prima (nave de las máquinas y carpintería), pasando al proceso de terminación una vez concluido el tejido. En esta dependencia los cesteros trabajaban sobre unas grandes mesas que llamaban bancos de trabajo, en las que tenían los moldes y realizaban el tejido principal del cesto. El tejido era, junto con la

La base del cesto va clavada al molde mediante puntas.

terminación, uno de los procesos más importantes y laboriosos dentro de la creación en cadena de la fábrica de Forcinas, ya que lo que más tiempo suele ocupar en cestería tradicional es la preparación de la madera, fase que aquí se lleva a cabo muy rápido con la introducción de la maquinaria. El molde era la pieza fundamental en la mejora de los tiempos de producción y permitía una producción en cadena de elementos iguales. El catálogo de Forcinas fue ampliándose con la introducción continua de nuevas piezas, que en función de su tamaño tenían uno u otro molde, creado en la carpintería. Consistían estos en la unión de varios tacos de maderas duras (castaño o pino, por ejemplo), con los desarrollar un molde que reprodujese la forma y dimensiones de cestos ya existentes (cestos de asa o de pesca) en la cestería tradicional asturiana, o bien que se adapte a los nuevos tipos creados con técnica cestera como, por ejemplo, las cestas para las bombonas de butano o los revisteros.

Cada molde presentaba un código que lo identificaba con cada una de las piezas, en función de su tipología y, dentro de esta, de su tamaño. Esa codificación solía presentar al menos tres cifras (que se reflejaron también en el catálogo), y cuando existían muchos tamaños distintos del mismo producto (algunas piezas llegaron

Tejido de las paredes usando uno de los moldes.

a tener hasta diez medidas diferentes), se les daba un número creciente según aumentan de dimensiones[2]. El molde se renovaba constantemente debido a su desgaste, de modo que solo había que cambiar aquellas piezas más dañadas. El hecho de que los cestos de la fábrica de Forcinas llevasen puntas claveteadas, aceleraba este desgaste y servía como un elemento más de diferenciación entre las dos producciones: la tradicional y la fabril. En la primera el cesto siempre es un elemento rígido pero flexible, donde cada parte del tejido (bien apretado por el cestero) y de la madera (bien *forgada*) debe funcionar conjuntado para tener esas características, reforzados por ataduras o cierres hechos también de madera. Sin embargo, la introducción de moldes y puntas produce otros elementos de trabazón entre el cesto, alterando las mecánicas presentes en el cesto tradicional.

El molde servía de yunque sobre el que se clavaban las tiras de madera que luego iban a tejerse, simplificando el proceso de elaboración. Una vez que se subía

[2] Kuoni (1981:130) al describir el trabajo de la fábrica de Forcinas (Kuoni, 1981: 130), menciona como se alcanzó una tipología de cestos próxima a las 350 piezas diferentes.

Asiento.

Garaje para los empleados y las furgonetas de reparto de pedidos.

el cesto hasta el final del molde, se retiraban las puntas de fijación, se colocaba el aro (normalmente se clavaba) y se extraía el molde. Los moldes se almacenaban en los altillos de las naves, aunque en el año 2004 estaban repartidos por diversos espacios. La producción se realizaba en función de los pedidos o de las estimaciones del mercado (las cestas de pesca por ejemplo, siempre tuvieron demanda) y de los propios sobrantes almacenados, de modo que se dispondría de los moldes en las zonas de trabajo en función de estos parámetros.

Los remates del cesto, como la colocación de tapas, anclajes o cierres metálicos se realizaban en otras áreas de la fábrica (terminación, carpintería, etcétera). La sala de terminación disponía también de un espacio particular, donde los cesteros sentados en pequeños taburetes culminaban el cesto para bajarlo a las naves inferiores donde, al menos en los últimos tiempos de la fábrica, se encontraban los almacenes. Como decíamos, estos ocupan las plantas bajas aunque aún se elevan por encima del nivel de calle. Los almacenes permitían la comunicación con la casa de Tomás Díaz a través de unas escaleras ubicadas en la terraza de su casa, y salvaban la calle comunicando con las dependencias que llegaban hasta la parte baja de la fábrica, en las proximidades de la carretera. Desde estas estancias se cargaban también

Entrada a la tienda de venta al por menor de la fábrica.

los camiones que solo tenían que detenerse a la vera de la carretera para recibir las cajas en las que se introducían los cestos. Los cestos salían de las naves de almacén por un tobogán que salvaba el desnivel existente entre los dos grupos de construcciones, y en el almacén llegaban a ocupar incluso el propio techo de la nave, ya que se suspendían de unos ganchos metálicos para aprovechar totalmente el espacio. En el almacén también había un pequeño espacio compartimentado en el que se apilaban en estanterías todos los elementos metálicos necesarios

para el remate de los cestos, así como monos de trabajo, etcétera. Sabemos que existía un *ferreiro* del pueblo que trabajaba en exclusiva para dotar a la fábrica de los productos metálicos que esta necesitaba, aunque los elementos que incorporaban al final en los cestos ya se compraban directamente (José Luís Suárez Villaboy las adquiría a una fábrica de Alicante).

En los últimos años de la fábrica se abrió también una zona de atención al público, para la venta de los productos, con acceso independiente desde la calle. A nivel de la calle, existían dos espacios cubiertos y un garaje en donde se alojaban los vehículos del personal de la fábrica y la furgoneta comprada para hacer portes a clientes de Madrid.

VI

Clasificación y tipología

Pañando manzana, Pravia, h. 1925. Anónimo, colección José Antonio Martínez (Muséu del Pueblu d'Asturies).

La clasificación en base a la utilidad de cada tipo de pieza, como suele aparecer en la mayoría de las publicaciones, puede resultar confusa debido a la polivalencia de muchos de los cestos. Por esa razón en muchas ocasiones hemos de admitir las múltiples funciones que cubre el cesto, de modo que los ejercicios tipológicos, su clasificación y su vinculación con una serie de funciones dentro de la casa hay que entenderlos en sentido muy amplio, a causa de la propia polivalencia del cesto. La finalidad de este capítulo es establecer, en la medida de lo posible, una dispersión geográfica de ciertos tipos en zonas claramente reconocibles, así como definir, física y funcionalmente, cada uno de ellos.

No obstante, hay cestos que aparecen en toda la geografía asturiana, a veces con diferentes nombres, a lo que hay que unir el carácter polifuncional de muchas de las piezas.

Esta labor cuenta con algunas limitaciones relacionadas con la naturaleza de las fuentes empleadas y especialmente debido a la época en la que se realiza este estudio, un momento en el que la cestería como oficio tradicional estaba ya desapareciendo y, en consecuencia, el número de cestos aún en uso en la casa asturiana es escaso y está limitado a ciertos tipos de piezas.

En relación a las fuentes que sirven de base documental a este estudio, las entrevistas a artesanos y el muestreo de los cestos que estos aún conservaban o seguían fabricando, aunque proporcionan un valioso conocimiento de la naturaleza de las piezas, no siempre abarca el elenco completo de cestos utilizados en cualquier casa. En este sentido, la documentación de los fondos de los museos de la Red de Museos Etnográficos de Asturias ha suplido en gran medida esta carencia.

A pesar de esto, algunas zonas quedaron fuera de nuestro estudio, bien por la ausencia de artesanos en activo, o bien por estar documentados concejos próximos con las mismas características que resultaban suficientemente significativos respecto a la cestería de una comarca determinada.

CUENCAS DE LOS RÍOS EO Y NAVIA

El primer rasgo a destacar de esta zona es su similitud con Galicia, con la que comparte muchos rasgos culturales y lingüísticos, lo que se traduce también en unas actividades económicas y una forma de vida muy parejas a la zona oriental de la provincia de Lugo. A esto habría que añadir un medio físico muy similar, que también incide en gran medida en los medios de subsistencia, las especies empleadas y, por lo tanto, en el tipo de cestos fabricados.

Geográficamente abarca las cuencas de estos dos ríos, siendo su límite oriental las sierras del Palo y del Valledor, que a la vez actúan de barrera lingüística entre la zona de habla gallega y el asturiano occidental. El concejo de Villayón sería una zona de transición entre las tipologías de la zona centro-occidental y la que nos ocupa, dado que aparecen piezas que encontramos en ambos ámbitos

Entre las especies vegetales presentes y empleadas, predominan el *carballo* (roble), el castaño, el avellano y, de manera también muy destacada el *sanguño*. Estas especies pueden emplearse individualmente o combinarse entre sí, solución muy habitual dada la mayor flexibilidad

Cestín sementero (Lourido, San Tiso d'Abres).

Cesto das patacas (Museo Casa Natal del Marqués de Sargadelos, Ferreirela de Baxo, Santalla d'Ozcos).

del avellano y el castaño a la hora de conformar los aros, frente a la peor manejabilidad del *carballo* debido a su dureza. Este último, como también ocurrió en El Rebollal (Degaña), quedó relegado en las últimas décadas debido a las limitaciones sobres su corta.

La técnica empleada en la práctica totalidad de los ejemplos documentados, si exceptuamos los cestos realizados por gitanos y algunos cestos de varas empleados en la pesca marítima, es la cestería de madera abierta.

En algunos tipos, la anchura de las tiras empleadas en el *culo,* la urdimbre y las primeras vueltas de las paredes es mucho mayor que las que componen el resto del cuerpo de la pieza. El empleo de esta solución puede ser decorativo, siendo frecuente el uso de finas tiras del mismo material o de *sanguño,* que con su madera amarilla destaca sobre tonos más claros. En cestos grandes de acarreo, como los *peselos* o *peselas*, el empleo de estas tiras más finas se debe a la morfología muy abierta de sus paredes, lo que no permite tejer tiras de mucha anchura. Esta solución decorativa y técnica es exclusiva de la mitad occidental de Asturias, de igual manera que la cestería gallega.

Además de esta técnica decorativa también presentan frecuentemente pirograbados en las paredes y las asas, especialmente en cestos medianos y pequeños usados en el ámbito doméstico.

La agricultura y la ganadería son las principales actividades económicas en esta zona. Es en el cultivo y en la *mallega* o trillado del centeno y del trigo, donde contamos con varias tipologías de cestos.

En la siembra se emplea el *cesto da semente,* pieza de tamaño medio, *culo* rectangular, aro partido argollado y asa central, que se asegura en la articulación el codo y se emplea para esparcir el grano en las tierras de labor durante la siembra de cereales u otros productos como patatas, denominándose en este caso, *cesto das patacas.* La siembra de las patatas, con una semilla o *semente* más gruesa, permite a estos cestos presentar huecos en el *culo*, particularidad que no es posible en la siembra de cereal puesto que el grano se perdería por estos espacios. En San Tiso d'Abres este mismo tipo de piezas se denominan *cestos sementeros.*

En relación con la *mallega*, en los Oscos, contamos con la denominada *cesta da gra,* que en San Tiso d'Abres se conoce como *cesta feixeira.* Son cestos de *culo* cuadrado sin huecos en la trama, aro partido argollado y paredes bajas, que también encontramos en Villayón con el

Cesta de castaño y *sanguño* (Castaedo, Villayón).

Cesta feixira (Lourido, San Tiso d'Abres).

Manuel Lombardía usando *cestas feixeiras* para el transporte de mazorcas de maíz, en Esquíos (Taramunde). Fotografía de Jorge Jardón publicada en *La Nueva España* el 12 de abril de 1991.

Peselo vendimego (Museo Etnográfico de Grandas de Salime).

nombre de *cesta.* Se trata de piezas de distintos tamaños, muy similares a las *patelas* gallegas. Su utilidad sería el transporte del grano desde la era o *eira* a la limpiadora.

Es también en las labores agrícolas donde encontramos los cestos más característicos de la zona, esto es, los *peselos* y *peselas*, de tal forma que a los artesanos de la zona podía llamárseles indistintamente *cesteiros* o *peseleiros*, piezas y denominación que encontramos en los concejos del alto Navia (Ibias, Grandas de Salime y Pezós) y en los concejos lucenses próximos. En los Oscos y el Valledor tenemos un tipo de pieza muy similar conocidas como *cesta.*

Son cestos de gran tamaño, aunque muy variable, llamándose *peselo* al de mayor volumen, muy estrecho en el *culo* que es cuadrangular y muy anchas en el borde redondo, siendo por lo tanto cestos que a media pared se abren mucho hacia el exterior y que emplean como trama varas mucho más finas que las del *culo* y la urdimbre como ya hemos indicado, bien sea en todo el cuerpo o en la parte abierta de las paredes. El *aro* argollado se compone de aros dobles partidos a la mitad y, en ocasiones, simplemente dos varas completas también argolladas, que se fijan a la cara interna y externa de la pieza. Las paredes abiertas de este tipo de cestos se consiguen colocando una piedra sobre la base, ya tejidas las primeras vueltas del cuerpo. La parte alta de las paredes se cierra mediante la inserción en las cuatro esquinas de cuatro cuñas afiladas y apuntadas en un extremo, que se introducen en las paredes ya tejidas con el fin de que el cesto quede bien cerrado

El tamaño determina la función para la que son idóneos, así como algunas variaciones en su nombre. En este sentido los *peselos* son los cestos más grandes y se empleaban en la carga y acarreo en labores agrícolas de

Una de las cuñas de las esquinas del *peselo* (Museo Etnográfico de Grandas de Salime).

Pesos para trasportar uvas sobre los hombros en un lagar de Alguerdo (Ibias). Fotografía de Fritz Küger (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Cesta (Casa Pedro, Santalla d'Ozcos).

grandes volúmenes de productos que no tuviesen un peso excesivo, como podían ser erizos de castañas, uvas recogidas durante la vendimia en los citados concejos del alto Navia, donde también se denominan *peselos vendimegos* y, en menor medida en los Oscos, donde como ya hemos indicado se denominan *cestas*.

Ejemplares de menor tamaño se empleaban también para cargar las patatas recogidas y depositarlas en los carros; para la carga de tierra de los fondos de las fincas de labor y subirlos a las partes altas poniendo así remedio a la erosión en zonas de marcada pendiente, denominándose *cestas da terra* y, para el transporte de hierba verde a las cuadras para alimentar al ganado. Con la misma finalidad contamos en Santiso d'Abres con las llamadas *cestas de terrar* aunque mucho más bajas y menos abiertas hacia el borde.

Este mismo tipo de cestos los encontramos con formas muy similares en Galicia, donde son conocidos como *pesos*, *peselos das uvas* o *culeiros* y en el norte de Portugal, donde se denominan *cestos vindimeiros*.

Pesela o *cesta da terra* (Museo Etnográfico de Grandas de Salime).

Cesta de terrar (Lourido, San Tiso d'Abres).

También se recoge el testimonio de la utilización de piezas llamadas *cestos das vacas*, conocidos en Galicia como *bozos*, cuya función es servir de bozal cuando se utilizaban como animal de tiro para arar y también en las cuadras. Son cestos de pequeño tamaño de forma circular para amoldarse al morro del animal, conformados por tres anchas tiras de madera cruzadas en la base y rematadas en un aro que presenta dos tiras aseguradas mediante clavos a las dos caras de las tiras que conforman el cesto. Generalmente se les ata una cuerda en dos puntos que sirve para asegurarlo y fijarlo a la cabeza de la vaca.

Bozo o *cesto das vacas* (Tuiriz, Lugo). Fotografía de Tania Arias Canceliña.

También relacionada con el campo, tenemos la *cesta da merenda,* con una forma idéntica a las *cestas da gra* aunque de menor tamaño y que, en algunos ejemplares, puede presentar dos o cuatro asas pequeñas, aunque eran menos comunes. Las mujeres los colocaban encima de la cabeza sobre un trapo o paño mullido de forma circular, conocido como *corra*. Se empleaba para llevar la comida a los que se encontraban trabajando en el campo y solían cubrirse con un pequeño manto.

Como en el resto de la región también se documenta en esta zona la presencia de *cestos carreteros*, empleados en todo tipo de labores agrícolas y de acarreo de tierra y piedras, leña y pequeñas cargas de hierba verde. En la franja costera se les conoce como *goxos*. Se trata de una pieza que aparece en toda la zona Cantábrica, siendo idéntica a la *kopa* vizcaína y al *moñico* gallego.

Ya en la casa nos encontramos con un variado grupo de piezas que cumplían labores muy diversas. De este modo, algunos ejemplares como las *cestas da semente* o *das patacas* podían usarse para recoger pequeños aprovisionamientos de alimentos de las despensas o almacenes y llevarlos a la cocina, como por ejemplo patatas, cebollas, etcétera, o bien para recoger pequeñas cantidades de castañas.

Cesta da merenda (Museo Etnográfico de Grandas de Salime).

Cesta da merenda con cuatro asas y decoración pirograbada (Museo Etnográfico de Grandas de Salime).

Cesta da merenda (Lourido, San Tiso d'Abres).

En este ámbito también queda clara la polivalencia de los *cestos* y las *cestas* en cuanto a su uso, pudiendo servir para labores tan diversas como albergar fruta, pan, frutos secos, ajos, *fabas* y material de costura. Son piezas, como siempre, de pequeño tamaño que pueden estar decoradas bien mediante pirograbado o el tejido de finas

Mujer transportando alimentos en un pequeño cesto.

Cocina de San Pedro d'Agüeira (Pezós y Samartín d'Ozcos). Fotografía publicada en *La Nueva España* el 9 de noviembre de 1988.

Cesta para los cubiertos (Mesón la Cerca, Santalla d'Ozcos).

Distintos tipos de *nasas* para las truchas (Museo Etnográfico de Grandas de Salime).

Cesto das truitas (Museo Etnográfico de Grandas de Salime).

Cesto de palangre de congrio hecho en castaño (Museo Etnográfico «Juan Pérez Villamil» Puerto de Vega, Navia).

Cesto salmonero (Lourido, San Tiso d'Abres).

Cesta de galocheiro fabricada por José Blanco, *cesteiro* de Teixeira, Grandas de Salime (Museo Etnográfico de Grandas de Salime).

tiras de *sanguño* u otros materiales, en las vueltas más próximas al aro que, como es habitual, está partido y argollado. También pueden estar hechas en su totalidad de *sanguño.*

Se documentó una *cesta para los cubiertos* en Santalla d'Ozcos hecha de *quexigo,* de *culo* rectangular y las paredes muy bajas y un aro compuesto por dos finas varas completas argolladas. La finalidad de este cesto es albergar los cubiertos como su nombre indica. La pieza estaba guardada en un arcón o *artesa* y se sacaba para las comidas con motivo de los días de fiesta. Solo hemos documentado este ejemplar, lo que indica que no estaría muy extendido al ser solo familias pudientes las que encargarían este tipo de cestos para los días de celebraciones. El cesto fue encargado por una familia de Santalla a Manuel Martínez, *el Maderno, cesteiro* muy conocido de la localidad de Cabanela (Pezós), muerto hace más de treinta años.

La comarca de los Oscos fue una zona donde los cesteros parecen haber abundado, tal vez por la disponibi-

Puestos de venta de fruta en A Veiga / Vegadeo (https://mas.lne.es/aquella-asturias/concejos/vegadeo.html).

lidad de madera. Entre ellos hemos podido recoger el nombre de algunos, como fueron: *Manolo das Barreiras* (Santalla d'Ozcos); Francisco Alonso, conocido como *Paquín de Quintela,* y Pedro Muñoz de As Torreiras.

Relacionados con la pesca fluvial, igual que en el resto de Asturias, tenemos los *cestos das truitas* que sirven para albergar las truchas. Dentro de estos cestos se introducen sucesivos pisos entre las piezas, de hierba verde o helechos para conservar el pescado fresco y evitar el olor. Este tipo de cestos llevan una correa de cuero y generalmente una tapa de madera maciza que puede tener un agujero por el que se introducen las truchas. Además de estas piezas contamos con un variado elenco de *nasas* realizadas también con la técnica de madera abierta y en mucha menor medida con varas. De formas diversas, como rasgos comunes comparten una considerable altura, variando los diámetros de las partes de entrada y salida de la pieza, pudiendo ser totalmente cerradas o tener un pequeño orificio que debía ser tapado con helechos para evitar la salida de la presa. Los bordes de ambas partes suelen estar realizados mediante un aro partido argollado, aunque también encontramos ejemplos realizados con varas. Su función como trampa, es la captura de truchas, en arroyos y regatos de pequeña entidad ya que debía sumergirse dentro del cauce; al introducirse la trucha por la boca más ancha y avanzar hacia la estrecha zona de salida, el pez queda atrapado al no poder retroceder. Este tipo de piezas debían ser aseguradas mediante la colocación de piedras o su atado con cuerdas, que impedían que la corriente las arrastrase. En ocasiones se

recubrían de pez para protegerlas de la acción perjudicial del agua. Para la pesca de salmones en el río Eo se empleaba el cesto para los salmones o *cesto salmonero.* Se trata de piezas sin aro, bajas, muy alargadas, con un *culo* muy estrecho y arqueado, de modo que pudiera contener un pez de mayores dimensiones como es el salmón. Presentan muchos espacios entre las *blingas* para que el agua pueda escurrirse y no dañar el cesto.

En cuanto a la pesca marítima, hemos documentado un cesto para el palangre de congrio en el Museo Etnográfico «Juan Pérez Villamil» de Puerto de Vega (Navia). Se trata de una cesta de paredes muy bajas y base cuadrada, hecha en castaño y rematada en un aro partido argollado, al que se fija una cuerda en la que se enganchan los anzuelos o palangres.

En cuanto a cestos relacionados con otros oficios artesanos, contamos con la presencia del *cesto de galocheiro*, nombre con el que se conocían a las piezas alargadas, de *culo* estrecho rectangular, aro partido argollado y dos asas cruzadas en el centro, que servían para transportar y albergar las herramientas del *galocheiro*, que es como se conocía a los madreñeros en el occidente de Asturias.

Las ferias y mercados locales donde se distribuían estos cestos se celebraban periódicamente en las capitales de concejo y en las villas costeras de relevancia como Vegadeo, Castropol, Tapia de Casariego o Navia. No debemos olvidar la estrecha relación que la zona mantiene con la vecina Galicia, como es el caso de la villa de Fonsagrada, de gran pujanza económica y muy próxima a la zona del alto Navia y a la comarca de los Oscos, en especial al concejo de Santalla, papel parecido al de A Pontenova para los concejos de Taramundi, San Tiso d'Abres y Vegadeo. En este sentido hemos recogido en documentación fotográfica la presencia de cestas empleadas para el transporte y como contenedor de los productos agrícolas a vender en las ferias de A Veiga (Vegadeo).

ZONA CENTRO-OCCIDENTAL

Se trata de una amplia zona que abarca varios concejos del centro-occidente de Asturias, es decir: Cudillero, Valdés, Tineo y Cangas del Narcea. Los concejos de Villayón y Allande constituyen zonas de transición del ámbito geográfico que nos ocupa y la zona limítrofe con Galicia, situada entre las cuencas de los ríos Navia y Eo. De modo que en el caso de Villayón, contamos con tipos de cestos que aparecen en ambas comarcas, mientras que, en Allande, las sierras del Palo y del Valledor sirven de frontera entre unas tipologías y otras.

En esta zona parece emplearse en la práctica totalidad la técnica de madera abierta, si exceptuamos las piezas de cestería gitana, aunque, como hemos dicho, se trata de un fenómeno itinerante que deja, como en el resto de la región, abundantes ejemplos y que sirve de complemento a las piezas de madera abierta, sobre todo en el ámbito doméstico y femenino. No obstante, esta técnica no está arraigada entre los cesteros locales. Si bien la cestería de varas es minoritaria en el territorio descrito, sí que se han empleado en todas aquellas actividades relacionadas con la pesca marítima, ya que su trama más abierta resulta idónea para escurrir el agua del pescado.

Los cestos mas característicos son los *maniegos* y las *maniegas,* piezas de castaño o avellano, sin decoración, de gran tamaño y dimensiones variables en función del artesano que las fabrica. Se trata de cestos de *culo* cuadrado o rectangular con un aro partido y argollado. Son cestos muy similares a las *goxas* y *maconas*, aunque sus paredes resultan menos globulares que estas últimas. Se empleaban para transportar o almacenar productos, como hierba o patatas, y el acarreo de tierra depositada por la erosión en el fondo de las fincas hacia las partes más altas. También se empleaban en el transporte de uvas durante la vendimia. En ocasiones podían presentar espacios entre las tiras que conforman la base con la finalidad de escurrir la humedad de la hierba y otros productos agrícolas.

Mayada en Bisuyu hacia 1970. Llevando el grano al hombro en una *maniega* a la aventadora (Cangas del Narcea). Fotografía de Antonio Amorós Fernández, «El Cinero». Colección Fernando Fernández Menéndez.

Ya barrida la *poxa,* las mujeres recogen el grano en *maniegos* para su limpieza final en la aventadora (Mañores, Tinéu). Fritz Krüger (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Los *maniegos* también se utilizaban en actividades como la *mayada* o trillado de los cereales, para recoger el grano, ya retirada la *poxa* o cascara del cereal, y llevarlo a la aventadora donde recibía la última limpieza. Este tipo de piezas podía llevarse cargadas en la cabeza.

La denominación de estos cestos varía según el artesano y el concejo donde trabaja: José Avelino Suárez,

Maniega (Tarantiellos, Tinéu).

Maniego (Tarantiellos, Tinéu).

Maniego grande (Paredes, Valdés).

Maniega mediana (Eirrondu de Bisuyu, Cangas del Narcea).

de Tarantiellos (Tinéu), denomina *maniegos* a las piezas de *culo* cuadrado y *maniegas* a los de rectangular; en Paredes (Valdés), Julio Fernández García llama *maniegos* a cestos con el *culo* rectangular, y en Eirrondu (Cangas del Narcea), Manuel Álvarez Castrosín emplea *maniega* para denominar a cestos de *culo* cuadrado, entre los que distingue varios tamaños (*maniega grande* y *mediana).*

Como ventaja del cesto de *culo* rectangular respecto al cuadrado, Julián Avelino Suárez de Tarantiellos (Tinéu) apunta que en zonas pendientes los primeros no volcaban su contenido.

En el ámbito de la casa, podían emplearse en el transporte de hierba verde para cebar al ganado en las cuadras y para transportar cargas de leña a la casa. También se utilizaban para llevar la ropa a lavar al río o al lavadero.

Para la recogida y transporte de hierba verde o de patatas desde el campo a la casa se empleaban también

Maniega grande (Eirrondu de Bisuyu, Cangas del Narcea).

Maniego utilizado para transportar leña (Tarantiellos, Tinéu).

Lavanderas en el río Narcea a la altura del Puente Nuevo o Puente de los Peñones (Cangas del Narcea), h. 1915.
Tarjeta postal de Hausser y Menet (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Banastras (Navelgas, Tinéu). Muséu del Pueblu d'Asturies.

banastras, pieza que consiste en dos *maniegas,* que incorporan un asa lateral, unidas por un arco tejido que se coloca sobre el lomo de la caballería quedando los cestos a los lados. También podían emplearse para transportar productos agrícolas, e incluso pequeños cerdos de cría a los mercados y desde estos a la casa.

A pesar de las pequeñas diferencias en tamaños y denominaciones, en definitiva, constituyen los cestos utilizados para labores pesadas de acarreo en el campo, junto al *cesto de sembrar,* en el que se contiene el grano o simiente a esparcir en las tierras de labor. Es una pieza muy similar a su vecina occidental que suele presentar sencilla decoración mediante pirograbado, aplicando en la mayor parte de los casos los hierros de perforar.

En el ámbito doméstico y más en concreto en la cocina, contamos con un numeroso elenco de piezas, generalmente de pequeño tamaño, que en numerosas ocasiones están decoradas mediante pirograbado con sencillos motivos como aspas y denticulados en el asa o en las paredes, realizados con los *gabichos* o *badichos* de perforar la madera para colocar el *aro*. Se utiliza también, como en la zona del río Eo-Navia, el contraste entre tiras de distinta anchura, al introducirse *blingas* finas de *sanguño* en el *culo* y en la parte alta de las paredes, ofreciendo un color amarillo, frente a los tonos más claros del castaño y el avellano. También se emplean tiras más finas del mismo material que el resto del cesto. Como tipos principales están los *cestos* de una sola *asa* y una base que puede ser rectangular o cuadrada y que, en ocasiones, como en Paredes se denominan por su capacidad: *media ochava*, *una ochava*, *dos ochavas*. Se emplean para contener y

Sembrando patatas en Villajulián (Tinéu), 1973. Fotografía: Julio Antonio Fernández Lamuño (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Cestos de *una ochava* (Paredes, Valdés).

Arna procedente de Businán, Tinéu (Museo Vaqueiro de Asturias, Naraval, Tinéu).

Cesto de *dos ochavas* (Paredes, Valdés).

Cesto para pescar (Eirrondu de Bisuyu, Cangas del Narcea)

transportar modestas y ligeras cantidades de alimentos como patatas, fruta o grano de las despensas y almacenes a las cocinas de las casas, o para la recogida de castañas, nueces,… Las *cestas* no presentan *asa* y, se emplean para contener frutos secos o fruta, del mismo modo que otras piezas como *paneras* o *fruteros* que sí pueden tener dos o cuatro *asas* realizadas con finas *blingas.*

Otra pieza de carácter domestico es la *arna* documentada en el Museo Vaqueiro de Naraval, Tinéu, procedente de Businán, en el mismo concejo, y que habría que asociar a los *vaqueiros de alzada.* Hecha en castaño, tiene un considerable tamaño, forma cilíndrica y carece de base o *culo,* rematando en dos aros dobles partidos y argoyados. Se empleaba para blanquear la ropa colocándola encima del *bogadeiro,* plataforma redonda de madera o piedra, con un pequeño canal para la salida del agua. La ropa se disponía en capas dentro del *arna* para blanquearla mediante el uso de agua y ceniza producto de la combustión de leña. En la parte superior se disponía un paño grueso conocido como *coladoiro*; sobre él se colocaba la ceniza y se vertía el agua, que, al salir del *bogadeiro,* se recogía y calentaba en un caldero, para volver a repetir el proceso descrito varias veces.

Cestos trucheros (Paredes, Valdés)

Grupo de cestas y cestos fabricados en Castaedo (Villayón).

En todas aquellas actividades relacionadas con la pesca marítima y el marisqueo, es donde encontramos cestos realizados con varas acompañando a los cestos de

Desembarcando la pesca en el arenal de San Juan de la Arena hacia 1894. Fotografía de Edmundo Lacazette (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Pescador de Cudillero/Cuideiru en 1925. Fotografía de Ruth Matilda Anderson (Hispanic Society of America).

Madreñero trabajando junto a su cesta de herramientas en Bisuyu (Cangas del Narcea). Fotografía de Fritz Krüger (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Casqueiros, costiellas y *cintas* preparadas para tejer, junto a un par de *maniegos* en Bisuyu, Cangas del Narcea. Fotografía de Fitz Krüger (Muséu del Pueblu d'Asturies).

madera abierta. La cestería de ambas técnicas empleada para contener, transportar y exponer el pescado parece ser muy similar en toda la costa de Asturias. En este sentido, muchos de los tipos fabricados en algunas zonas de la costa de Galicia son idénticos a los asturianos. En lo referente a la cestería relacionada con la pesca marítima, serán los ejemplos documentados en el entorno del Cabo Peñas y en el concejo de Villaviciosa los que ilustrarán de una manera más amplia aquellas tipologías que parecen comunes a toda la costa de Asturias.

Para la pesca fluvial, destaca la fuerte presencia de *nasas* y *cestos trucheros*. Estos últimos están muy extendidos debido a la importancia piscícola del Esva y el Narcea. Las formas son muy similares en toda la región, aunque en ocasiones están decorados con los motivos propios de esta zona. Este tipo de cestos son muy demandados en la la actualidad debido a que la actividad pesquera aún está muy viva y en ocasiones, como el caso de Manuel Álvarez Castrosín (Eirrondu de Bisuyu, Cangas del Narcea), se venden fuera de la región.

Otra actividad a destacar dentro de la zona que nos ocupa, y en particular en el concejo de Cangas del Narcea, es la vendimia. En esta labor se usaban cestos para acarrear llamadas *goxos*, similares a los *cestos carreteros* presentes en toda Asturias, pero de un tamaño mayor, siendo también frecuente el empleo de *maniegos*. Llama la atención la marcada diferencia formal con los *peselos* empleados en zonas vitícolas vecinas de los concejos del alto Navia y también, de las *cestas* de los Oscos, muy abiertos hacia el aro e idénticos a los empleados en el oriente de la provincia de Lugo.

Una zona que puede considerarse limítrofe, entre la centro-occidental y la Eonaviega, es el concejo de Villayón. En él se pueden rastrear piezas comunes a Tineo y Valdés, como los *maniegos* y las *maniegas,* y pequeños cestos de carácter domestico donde es corriente la decoración con finas tiras de *sanguño.* Además, se documentan las llamadas *cestas*, de amplio *culo* cuadrangular y

Goxas y *maniegos* sobre el carro listos para vendimiar, Cangas del Narcea. Museo del Vino de Cangas.

paredes bajas, rematadas en un aro partido argollado. A modo de decoración pueden llevar tiras de *sanguño* rellenando los huecos del *culo* o incluso combinando *blingas* de castaño y *sanguño.*

En cuanto a la forma y utilidad, resultan prácticamente idénticas a sus paralelos occidentales, es decir a las *cestas da merenda, cestas da gra* y a las *patelas* gallegas, empleándose en labores de siembra, recogida de cosechas y para cargar tierra a las zonas de labor en un concejo de marcadas pendientes como Villayón. La base de estas *cestas* puede presentar pequeños huecos si contienen productos agrícolas que necesiten evacuar parte de su humedad con la finalidad que la madera del cesto no se pudriese. No ocurría así si se emplean para contener y transportar grano o tierra que pudiese perderse por la base, de modo que en este caso el *culo* no presenta espacio alguno entre las tiras.

En las actividades artesanales, contamos con los *cestos de madreñero,* extensibles a otros oficios como la carpintería, en los que los artesanos transportaban sus herramientas. Son cestos de base estrecha y alargada y paredes de escaso desarrollo, rematadas en un aro argollado con dos asas cruzadas en el centro. Se trata del mismo tipo que los *cestos de galocheiro* del área Eonaviega.

Jueves, día de mercado en Tinéu, h. 1970. Fotografía de Julio Antonio Fernández Lamuño (Muséu del Pueblu d'Asturies).

En esta amplia zona, como indicamos en el capítulo referente a la distribución y venta, las ferias de las capitales de concejo y otras localidades como Navelgas (Tinéu), Castañeo y Trevías (Valdés), además de constituir uno de los principales puntos de venta de la producción cestera, factor que explica en gran medida la difusión de los modelos comarcales, eran lugares de intercambio de productos agrícolas que para su transporte a la feria y para su exposición en la misma necesitaban también de cestos.

Dentro de esta área, Paredes (Valdés) y Eirrondu de Bisuyu (Cangas del Narcea) parecen haber sido las dos localidades de mayor tradición cestera. El hecho de que sus cesteros firmasen con pirograbado su producción permite, en muchas ocasiones, ver la amplia distribución que alcanzaban estos cestos.

Además de las ya citadas *banastras*, en la numerosa documentación fotográfica de villas como Luarca, se constata la utilización de *maniegos* y *cestas*, estas últimas piezas de base ancha y paredes bajas que, como ya hemos indicado, servían para albergar y presentar al público la mercancía a vender, generalmente consistente en productos de huerta y fruta. También hemos documentado este mismo tipo de piezas con dos asas laterales lo cual facilitaría su transporte.

CESTEIROS DE EL REBOḶḶAL (DEGAÑA)

A pesar de tratarse de una única localidad, su importante tradición cestera, las peculiaridades de su venta y distribución, unido a unas formas originales y a una rica decoración, hacen que las piezas fabricadas en este pueblo, donde todas las familias contaban con artesanos, merezcan una mención específica.

En este concejo también es bien conocido el trabajo artesanal de la madera de los *cunqueiros* de A Astierna, Trabáu, y El Bao, siendo la tornería y la cestería las principales actividades artesanales de la comarca.

Lo primero que cabe destacar es la amplia difusión que adquieren los cestos elaborados en esta localidad, al superar los límites provinciales cubriendo amplios trayectos hasta localidades de El Bierzo, la más cercana Ḷḷaciana o Ibias. En el caso de El Bierzo algunas localidades demandaban un tipo de cesto concreto debido a su idoneidad respecto a una actividad agrícola predominante en esa comarca.

Se trata por lo tanto de una producción enfocada principalmente a la venta en una zona alejada respecto al lugar donde se elaboran. A pesar de esto, es lógico pensar que los cestos de El Reboḷḷal se empleasen también en el propio concejo de Degaña, dado que las tipologías existentes cubren las necesidades de las actividades económicas del campo y de la casa campesina.

El principal material utilizado tradicionalmente en la cestería de El Reboḷḷal es el avellano, aunque también se han empleado otro tipo de maderas como roble, especialmente, y en menor medida, cerezo, *salguero* y fresno. Los cestos siempre están realizados en la técnica de madera abierta. Presentan una profusa y variada decoración mediante pirograbado, que resulta característica de los cesteros de esta localidad. A esta solución decorativa habría que añadir los contrastes logrados con los tonos de distintas especies, por ejemplo, el rojizo del cerezo frente a la blancura del avellano, y el empleo de finas tiras más estrechas denominadas *tiras de mimbre*

Cesto de sembrar (El Reboḷḷal, Degaña).

Carpancho (El Reboḷḷal, Degaña).

En las faenas del campo se utiliza el *carpancho*, cesto de acarreo de gran tamaño. Tiene el *culo* cuadrado y el aro partido argollado. Resulta muy parecido al *maniego* y a la *goxa* o *macona*. Presenta decoración de pirograbado en las paredes. Esta pieza era empleada en el acarreo de tierra, patatas, cebollas,… En el ámbito domestico podían utilizarse para contener y transportar la carne de cerdo procedente de la matanza y para llevar hierba verde a las cuadras. Las tiras que conforman el *culo* pre-

Cesta meredera o *goxa* (El Rebollal, Degaña).

Costura o *costurera* (El Rebollal, Degaña)

Costura o *costurera* hecha por Secundino Menéndez Amigo (El Rebollal, Degaña). Muséu del Pueblu d'Asturies.

Curuxu (Rebollal, Degaña).

sentan pequeños espacios entre sí con el fin de escurrir la sangre de la carne o la humedad de la hierba verde y otros productos agrícolas.

El *cesto de sembrar* se emplea también en labores agrícolas. Es de tamaño medio, *culo* rectangular y asa central, aunque también podían tener el *culo* cuadrado. Presenta decoración de laciformes en las paredes y en el asa. Eran utilizados para contener grano, normalmente centeno, que se utilizaba para sembrar en las tierras de labor. Estos cestos se sujetaban con el antebrazo, mientras que con la otra mano se echaba la semilla en la tierra.

Otro tipo de cesto relacionado con el campo, es la *cesta merendera* o *goxa*. Es una pieza de gran tamaño, de dimensiones prácticamente iguales al *carpancho*, con el que comparte la misma forma y tipo de decoración. La única diferencia es la presencia de dos asas laterales

Panera (El Rebollal, Degaña).

conformadas por una vara doblada. Su función, como su propio nombre indica, es el transporte de comida de la casa al campo.

Ya en el ámbito doméstico tenemos un variado elenco de cestos de tamaño pequeño y medio, profusamente decorados mediante pirograbado. Estas piezas abarcan todas las labores de la casa como las textiles con la *costura* o *costurera,* cesto pequeño de dos asas laterales compuestas por dos estrechas tiras decoradas con pirograbado del mismo modo que las paredes y *culo*, mientras que en las paredes se introducen las llamadas *tiras de mimbre*, finas tiras tejidas en la parte alta que contrastan con la anchura del resto, solución empleada en los cestos del Eo-Navia y del Centro-occidente. Estas mismas *costuras* o *costureras* también se fabrican con dos asas compuestas por varas dobladas, como la pieza realizada por Secundino Menéndez Amigo. Su utilidad consistía en albergar el hilo, la lana y demás útiles empleados en las labores de costura típicas de la casa. Otra pieza es el *curuxu*, cesto pequeño decorado de asa central, que servía para contener y recoger frutos secos y productos agrícolas de poca entidad o fruta.

En la cocina podían emplearse *paneras*, cestas de pequeño tamaño sin asas, decoradas en las paredes y en ambas caras de su base, que se utilizaban para contener pan durante las comidas o albergar fruta.

ZONA DE *GOXEIROS* O *GOXEROS*

Englobamos dentro de este apartado el territorio enmarcado a grandes rasgos entre los ríos Nalón y Narcea, conformado por varios valles, como el del río Trubia, Teverga, Pigüeña y Cubia. Este ámbito presenta unas relaciones económicas y sociales que se remontan muchos siglos atrás, con redes de comunicación como el Camín Real de La Mesa, que desde las montañas de Somiedo/Somiéu atraviesa buena parte de los concejos de esta zona para llegar hasta Grau/Grado, y posteriormente enlazar con los caminos que iban para el centro de la región, para Oviedo y Gijón. En este epígrafe también incluiríamos la cestería de concejos como Candamo, Salas y Pravia, así como los de la desembocadura del río Nalón.

Al tratarse de un amplio territorio que no puede abarcarse bajo una comarca delimitada y precisa, hemos decidido utilizar como aglutinante el nombre por el que se conocía a los cesteros de la zona, aquellos que elaboraban los *goxos* o *goxas*, cesto característico de esta área.

La materia prima utilizada principalmente es el avellano, si bien no se desdeña tampoco el uso del castaño. En muchas ocasiones, nos encontramos con una combinación de ambos, bien en forma de tiras anchas para elaborar las paredes, o bien aprovechando otras partes de la madera, como las tiras más próximas a la corteza, para alternarlas con dos finalidades: la propiamente estética, y también otra más funcional, al conformar un recipiente aún más compacto eliminando todos los espacios existentes entre las tiras, sobre todo en aquellas piezas que eran empleadas para el transporte de productos de pequeño tamaño (*fabes*, grano, castañas, etcétera).

Es preciso destacar que en esta zona nos hemos encontrado con numerosos ejemplos de piezas con decoración a base de elementos figurativos o epigráficos, practicados mediante pirograbado. Esta técnica, que suele ser habitual en piezas de pequeño tamaño para el ámbito familiar, también se constata en otras de mayores dimensiones, como las *goxas*, con la intención de indicar su propietario.

Los motivos, al margen de la presencia de numerosos casos de improntas de iniciales de propietarios y artesanos, suelen ser muy variados y se disponen en las paredes, asas y aros de las piezas: círculos dobles, punteados, conjuntos de triángulos, laciformes, aspas, etcétera. Este tema es tratado en mayor profundidad en el capítulo VII, dedicado a la decoración.

Por último, en cuanto a tratamientos decorativos, algunos cestos, sobre todo los de pequeño tamaño, solían introducirse en barro o *llamuergas* una vez elaborados, lo que provocaba una alteración de la tonalidad de la madera, oscureciéndola. También se podían tejer algunas tiras que habían recibido previamente el mismo tratamiento.

Existió una importante presencia de una cestería de mimbre pelado diferente de la cestería gitana, también presente. Esta se desarrolló en algunos puntos de la comarca como Cueru (Candamo), que aprovisionaban sobre todo a los núcleos de población próximos de su concejo y del vecino concejo de Grao, tal y como nos han comentado en Peñaflor, Sandiche o Murias. En la entrada dedicada a la cestería de la *Gran Enciclopedia Asturiana*[1], se hace referencia a la presencia a finales del siglo XIX de un empresario conocido como *el Madrilano*, apodo por el que se conocía en la zona a un artesano madrileño que llegó a Cueru conocedor de su tradición cestera, estableciendo un taller en el que empleó y enseñó el oficio a un buen número de vecinos. Su posterior cierre provocó que los aún cincuenta artesanos en activo volviesen a trabajar de manera individual. El mimbre, además de recogerse en las orillas de los ríos más cercanos, requería en ocasiones desplazamientos mayores que a veces alcanzaban algunas localidades leonesas como Villablino, Barrios de Luna y Palazuelos. También se hace referencia a adquisiciones de mimbre más recientes, en

[1] VV.AA. (1970): *Gran Enciclopedia asturiana*. Tomo 4, p. 288, Gijón.

Maleta de mimbre (Muséu del Pueblu d'Asturies).

algunos puntos de Navarra, Valladolid, Guadalajara o Salamanca. El producto se vendía en las ferias y mercados más próximos como Grao, Oviedo, Candamo, e incluso en algunas ocasiones en lugares más distantes como Luarca y Trevías.

El tipo de cesto característico de esta localidad fue las llamadas *maletas de mimbre* o *cestas de ferroviario*, piezas muy similares a algunos cestos gitanos que se utilizaban para ir al mercado y llevar la comida al campo o al trabajo, aunque en el taller de *el Madrilano*, se fabricaron otro tipo de objetos como sillas, mesas, cunas y cestos de pesca.

Uno de los últimos cesteros de Cueru fue José Menéndez González, que junto a su mujer Amparo González, trabajaron el mimbre hasta los años ochenta del pasado siglo buscando un complemento para su apurada economía, de igual manera que la mayor parte de los vecinos de la localidad. Este cestero recuerda que la necesidad de mimbre le llevaba a buscarlo en zonas muy alejadas, como la provincia de León. Ante esta situación, José fue el primero en decidirse a importarlo procedente de Navarra.

La cestería de mimbre pervive en la actualidad en la villa de Grao. La tienda-taller conocida como Cestería Grao,

José Menéndez González trabajando en su casa de Cueru (Candamo). Fotografía de Jesús Farpón (*La Nueva España,* 8 de mayo de 1988).

regentada por los hermanos María y José González del Río, continúa fabricando y vendiendo todo tipo de cestas y mobiliario de mimbre. Estos cesteros mantienen una larga tradición iniciada por su abuelo José Antonio González, *El Cuco*, procedente también de Cueru y que también continuó su padre, Raúl, del que aprendieron el oficio.

Una de las características que es preciso destacar en esta zona, es la influencia de la artesanía de unas partes de la misma sobre el conjunto. No es posible desdeñar la importancia que tuvieron, por supuesto, los talleres de Forcinas y Praúa, ambos en el concejo de Pravia, y que durante mucho tiempo fueron los principales núcleos de fabricación de piezas que cubrieron buena parte de la demanda en las zonas más próximas. Ya antes fueron muy relevantes algunos núcleos de población por el desplazamiento de sus artesanos hacia otras zonas en ocasiones bastante alejadas de su origen, como los *goxeros* de los pueblos de las parroquias de Vayu y de Cuaya, como Llauréu y Temia, en el concejo de Grao.

Mayores distancias recorrían los *goxeiros* de Sama de Grao, cuya presencia queda atestiguada incluso en los pueblos de las montañas de Proaza y Quirós adonde,

José González de Río trabajando en su taller de Cestería Grao (https://cesteriagrao.com).

Goxa (Museo Etnográfico de Quirós).

Recogiendo la escanda en Vigaña (Grao). Fotografía de Rosa Fuentes publicada en *La Nueva España* el 28 de agosto de 1985.

Guexa (Museo Etnográfico de Quirós).

Esterón de *llorán̈ganu* procedente de Bermiego, Quirós (Museo Etnográfico de Quirós).

Mayada en Muros de Pravia, h. 1910. Anónimo: Muséu del Pueblu d'Asturies.

según nos informaron, se acercaban cada cierto tiempo para asentarse de manera estacional y satisfacer las demandas de los vecinos.

Acercándonos ya de forma más particular a la tipología de cestos documentada, para las labores del campo contamos con las *goxas* o *guexas*, cestos que servían para el transporte de hierba verde, escanda, maíz, manzanas, para traer la espiga de las fincas, etcétera. Por sus dimensiones, con capacidades variables en torno a dos y cuatro *fanegas* (unos 200 Kg. aproximadamente) eran llevadas en el carro desde los terrenos de labor hasta el hórreo. Las piezas de mayores dimensiones serían las llamadas *goxas carraliegas*, cestas que se confeccionarían en el interior de los hórreos, a modo de grandes contenedores que no se moverían de su lugar de elaboración. Como *goxos*, se conocen en Somiedo/Somiéu a unas piezas de las mismas características y menor tamaño que las *goxas*, que se empleaban para cargar hierba verde. La forma de las diferentes variantes y tamaños de *goxas* es similar al del *maniego* centro-occidental, aunque normalmente presenta un tamaño mayor y unas paredes más globulares. Se trata del mismo tipo de cesto que la *macona*.

Para el transporte sobre caballerías, además de los tipos de madera abierta, muy parecidos en toda Asturias, se ha documentado en el Museo Etnográfico de Quirós un *esterón* realizado con varas de lantana o *ḷḷoránganu,* procedente de Bermiego (Quirós), que se utilizaba para cargar y trasportar estiércol o tierra.

Algo más pequeños son los *maniegos* y los *cestos carreteros*, utilizados en múltiples funciones, como en el caso

Maniegos (Tene, Quirós).

Familia descansando del trabajo de recolección en el campo (Bances, Pravia), h. 1925. Anónimo (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Cesto carretero de castaño empleado en el transporte de hierba seca (Aces, Candamu). Fotografía publicada en *La Nueva España* el 7 de febrero de 1985.

Mujer lavando en la Fuente de Roque (San Esteban de Pravia), con un pequeño *cesto carretero* que usa para guardar y transportar la ropa.

Tercia de castaño de Santa Eulalia de las Dorigas, Salas. (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Lavando la ropa a orillas del río Nalón en el año 1917 (Pravia).

Cesta de semar procedente de El Coutu, Somiéu (Ecomuseo de Somiedo).

Cesta de la media (Veigas, Somiéu).

de los primeros, el transporte de productos en pequeñas cantidades para la recolección (manzanas, castañas, setas, avellanas,…). Los *cestos carreteros* de varios tamaños, al igual que en el resto de Asturias, están presentes en todas las tareas del campo y también en otras labores, como llevar la comida al campo y la ropa a lavar al río o al lavadero.

Otro cesto pequeño y característico de esta zona, es la *tercia*, que se remata en la parte superior con un aro partido argollado, aunque en ocasiones nos hemos encontrado con aros formados por tiras de avellano gruesas y anchas en ambas caras, fijadas con puntas. Se utilizaba para tomar medidas de grano durante la *mayada*, siendo común que en su superficie, especialmente en el aro, estén grabadas las iniciales del propietario.

Arna (Museo Etnográfico de Grau).

Cesto de madreñeiro procedente de Veigas, Somiéu (Ecomuseo de Somiedo).

Arna (Veigas, Somiéu).

También para las labores agrícolas contamos con dos tipos de piezas de menor tamaño presentes en toda Asturias: el *cesto de semar* y las *cestas*. Estas últimas, muy parecidas a las *cestas* y *cestas da merenda* del occidente, tienen las paredes bajas, en ocasiones pirograbadas, que rematan en un aro partido argollado; en esta zona presentan generalmente dos o cuatro asas para facilitar su transporte. Se trata también de uno de los cestos más empleados en los mercados y ferias locales para transportar y exponer el producto a vender, así como para otras tareas como transportar la ropa a lavar. Son cestos de múltiples tamaños que solían llevarse sobre la cabeza.

En el ámbito doméstico, la tipología presente es mucho más variada, y la presencia de pequeñas cestas pirograbadas sin asas o con una o dos, es muy habitual: fruteros, paneras, *cestas de la media* (para el costurero),… Destaca también la presencia de *arnas* para blanquear la ropa, de características y decoración mediante pirograbado muy similares al ejemplo documentado en la zona centro-occidental.

La presencia de piezas de cestería también se relaciona con otros oficios, como el de madreñero. Contamos de esta forma con el *cesto del madreñeiro*, similar al documentado entre los *galocheiros* del área más occidental de Asturias, aunque en este caso en lugar de dos asas cruzadas en el centro del cesto, presenta dos asas en uno de sus lados largos y otra en el opuesto.

Asimismo, la riqueza pesquera de los ríos de esta zona es la causa de la aparición de *nasas* y *cestos de pescar* realizados tanto en varas como en madera abierta. Su presencia es general en todos los concejos, como hemos

Nasa de varas de avellano procedente de La Riera, Somiedo/Somiéu (Ecomuseo de Somiedo).

Cestas de la pesca del concejo de Somiedo/Somiéu (Ecomuseo de Somiedo).

Cesto para atrapar enjambres (Muséu del Pueblu d'Asturies).

podido constatar tanto en colecciones museográficas (Ecomuseo de Somiedo/Somiéu, Museo Etnográfico de Grau/Grado) como en manos de particulares.

Relacionada con la apicultura, contamos con una cesta procedente de Teverga, que se empleaba para capturar enjambres de abejas cuando estos se alejaban demasiado de las colmenas; para ello se cubría el borde con una sábana o paño. Se trata de una pieza de base cuadrada, paredes altas y verticales, ligeramente cerradas hacia el borde y, aro formado por dos tiras anchas y gruesas cosidas, con decoración consistente en pirograbado.

Por último, una de las piezas más curiosas que hemos documentado en esta zona se encuentra entre los fondos del Museo Etnográfico de Quirós (Bárzana). Es la conocida como *cesta de arroḷḷar nenos* que funcionaba como una cuna convencional, aunque también era frecuente que se transportara al campo con el fin de

Cesta de arrollar nenos (Museo Etnográfico de Quirós).

mantener bajo cuidado a los niños pequeños durante las labores agrícolas. De cuerpo de forma rectangular, con casi un metro de longitud en su lado mayor, se encuentra rematada en el borde por un aro doble de avellano, presentando también dos asas laterales para facilitar su transporte.

ZONA COSTERA E INTERIOR CENTRO-ORIENTAL

El área geográfica que define esta zona presenta una gran diversidad de espacios, marcada principalmente por dos grandes unidades representativas: la franja litoral desde el Cabo Peñas hasta la desembocadura del Sella y, los amplios valles que vierten hacia la misma, definiendo así un ámbito que presenta una dilatada secuencia de ocupación, plasmada en un gran número de ejemplos que muestran un marcado poblamiento, estacional o permanente, desde época prehistórica, convirtiéndose, ya en época contemporánea, en una de las zonas más industrializadas y pobladas de toda Asturias, y en una de las de mayor retroceso del mundo rural.

Es importante destacar la gran importancia de las redes comerciales existentes desde antiguo en esta área, que se convierte en el eje vertebrador de la región al contar con los puertos marítimos más importantes y con las redes de distribución de productos desde los mismos hasta los principales núcleos de población e, incluso, superando el propio ámbito regional. A su vez, el espacio ocupado desde antiguo por las labores campesinas ha ido retrocediendo paulatinamente, aunque sin llegar a desaparecer, encontrándolo en la actualidad mucho más diseminado e inconexo. Nuestro estudio nos ha mostrado que aquellos

Paxos (Tueru, Villaviciosa).

Paxu (Verdiciu, Gozón).

Paxu o *paxín* (Verdiciu, Gozón).

Cesta (Verdiciu, Gozón).

Cesto para pescar (Verdiciu, Gozón).

Cestos de blimas (Tueru, Villaviciosa).

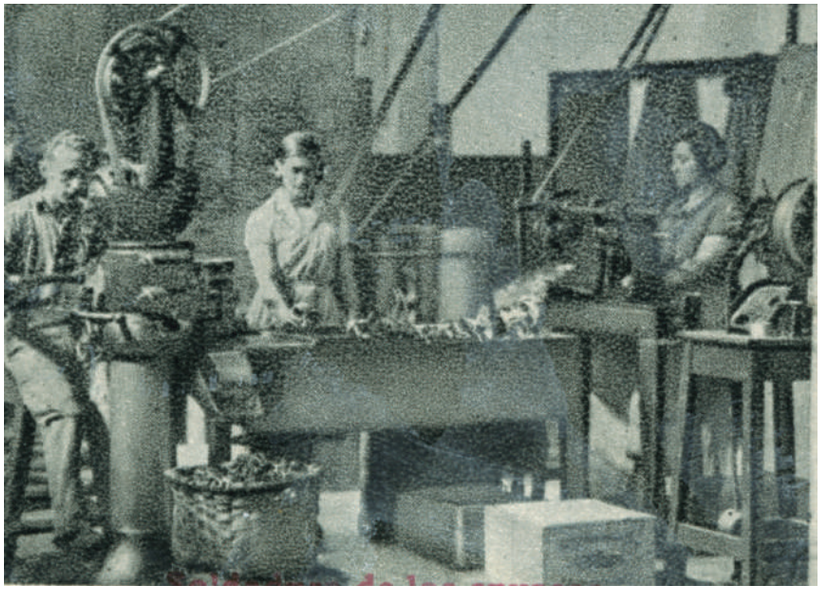
Cesto para pescar (Tueru, Villaviciosa)

Mujeres mariscando oricios en un *pedreru* próximo a Xixón en 1928. Fotografía de Constantino Suárez (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Transporte de pescado en *paxos* por las cuestas del Cholo y las Ballenas (Xixón). Fotografía de Constantino Suárez (Muséu del Pueblu d'Asturies).

tipos de cestos usados tradicionalmente en el campo han ido desapareciendo o viéndose relegados a otras funciones, reducidos en muchas ocasiones en tamaño para su empleo en labores domésticas. Esto propició que aún se sigan haciendo estos cestos, lo que ha favorecido que no se pierda por completo la tradición artesana.

En términos administrativos marcaríamos una línea que, aproximadamente, englobaría un espacio definido geográficamente entre los concejos productores



Cromos impresos en huecograbado del álbum *Las Bellezas de Asturias*, editado en 1933, que reproducen varias imágenes del trabajo realizado en la fábrica de conservas Hijos de Carlos Albo de Candás (Muséu del Pueblu d'Asturies).

de sidra al norte y este, el Cabo Peñas y la divisoria del Nalón al oeste y los concejos que preceden a los valles mineros, al sur.

Dentro de este espacio, destacamos dos características principales que configuran los cestos más representados: la realización de numerosas piezas con varas (*blimas* y en menor medida avellano), mayoritariamente destinadas al mundo rural, aunque, como veremos, también presentes en otros servicios; y el empleo de todo un conjunto de cestos para labores relacionadas con el ámbito comercial e industrial, tratándose, en esta ocasión, de piezas elaboradas con madera abierta, y que están presentes con alguna variante en casi toda Asturias.

A grandes rasgos podemos decir que, en toda la franja litoral, junto a las formas de madera abierta más comunes, como el *cesto carretero* y las *goxas* o *maconas*, hay una notable presencia de los cestos elaborados con varas de *blima*; de esta forma, hemos recogido testimonios a lo largo de los concejos de Avilés, Corvera, Carreño, Gozón, Gijón y Villaviciosa, zona en la que trabajaron una gran cantidad de artesanos. La técnica y las formas también están presentes hacia el interior en concejos más meridionales, como Oviedo o Siero.

Estos cestos de *blimas*, aunque no presentan una gran diversidad formal, destacan por sus múltiples funciones. A continuación, describiremos los tipos más representativos y extendidos, realizados por los *paxeros* de Villaviciosa, Xixón y Gozón

Los *paxos*, son cestos de un tamaño menor que las grandes piezas de madera abierta, aunque de notable capacidad. Presentan un *culo* cuadrado o rectangular, paredes rectas o ligeramente abiertas, y dos asas laterales. Las piezas de mayores dimensiones son adecuadas para el trasiego de hierba verde y para el acarreo de productos desde la huerta o la cuadra a la casa.

Generalmente más pequeñas, conocidas como *cestas* en el concejo de Gozón, *cestos* en Villaviciosa y *paxas* en Xixón, pueden tener una base cuadrada o rectangular, con la diferencia de que disponen de un asa central. Se

El muelle a la llegada de la sardina, Xixón, h. 1926. Fotografía de Constantino Suárez (Muséu del Pueblu d'Asturies).

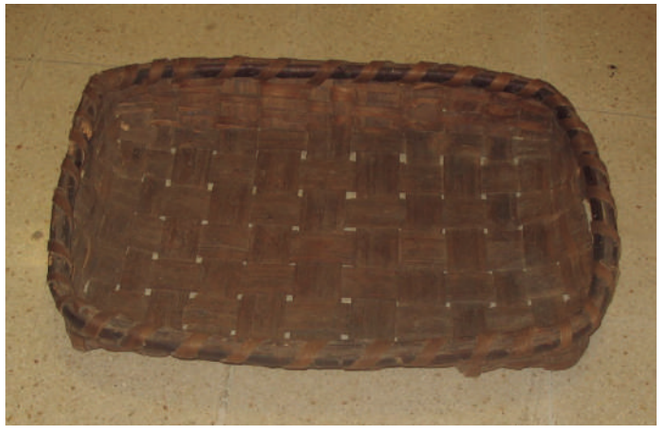
emplean en la recolección y transporte de productos del campo en menor cantidad, y también para el marisqueo.

Un tipo característico de la zona es el *cesto de pescar*, elaborado con *blimas*, de fondo elíptico idéntico al de algunos cestos gitanos, y que presenta en la mayoría de las ocasiones dos asas cruzadas; se usaba sobre todo para el marisqueo, aunque también era común que sirviese a las mujeres para llevar y traer de los mercados cualquier otro tipo de productos como huevos, ajos, etcétera. La fotografía de principios de siglo muestra ejemplos en los que se observa, principalmente, a mujeres y niños marisqueando en diferentes puntos de la costa asturiana. Era común, a su vez, que esta labor de recolección se viese acompañada del uso de *paxas* de mayor altura y tamaño, en las que ir almacenando paulatinamente las capturas. Obviamente, también podían emplearse otros cestos para esta labor puesto que, como hemos dicho, una de las principales características es la diversidad de funcio-

Paxa de tiras de castaño para el palangre de palometa. Museo Marítimo de Asturias (Lluanco, Gozón).

Paxa de *blimas* para el pescado, Museo Marítimo de Asturias (Lluanco, Gozón).

Paxa de blimas sin asas. Museo Marítimo de Asturias (Lluanco, Gozón).



Paxas o *goxas* para el pescado, Museo Marítimo de Asturias (Lluanco, Gozón).

nes que desempeñan los mismos en muchos ámbitos. Es por ello que nos hemos encontrado algunos ejemplos de cestos para el marisqueo que difieren del tipo anteriormente descrito, siendo principalmente piezas elaboradas a partir de un *culo* redondo, de paredes altas ligeramente abiertas en la zona superior, y con un aro trenzado y con asas laterales como remate de las mismas.

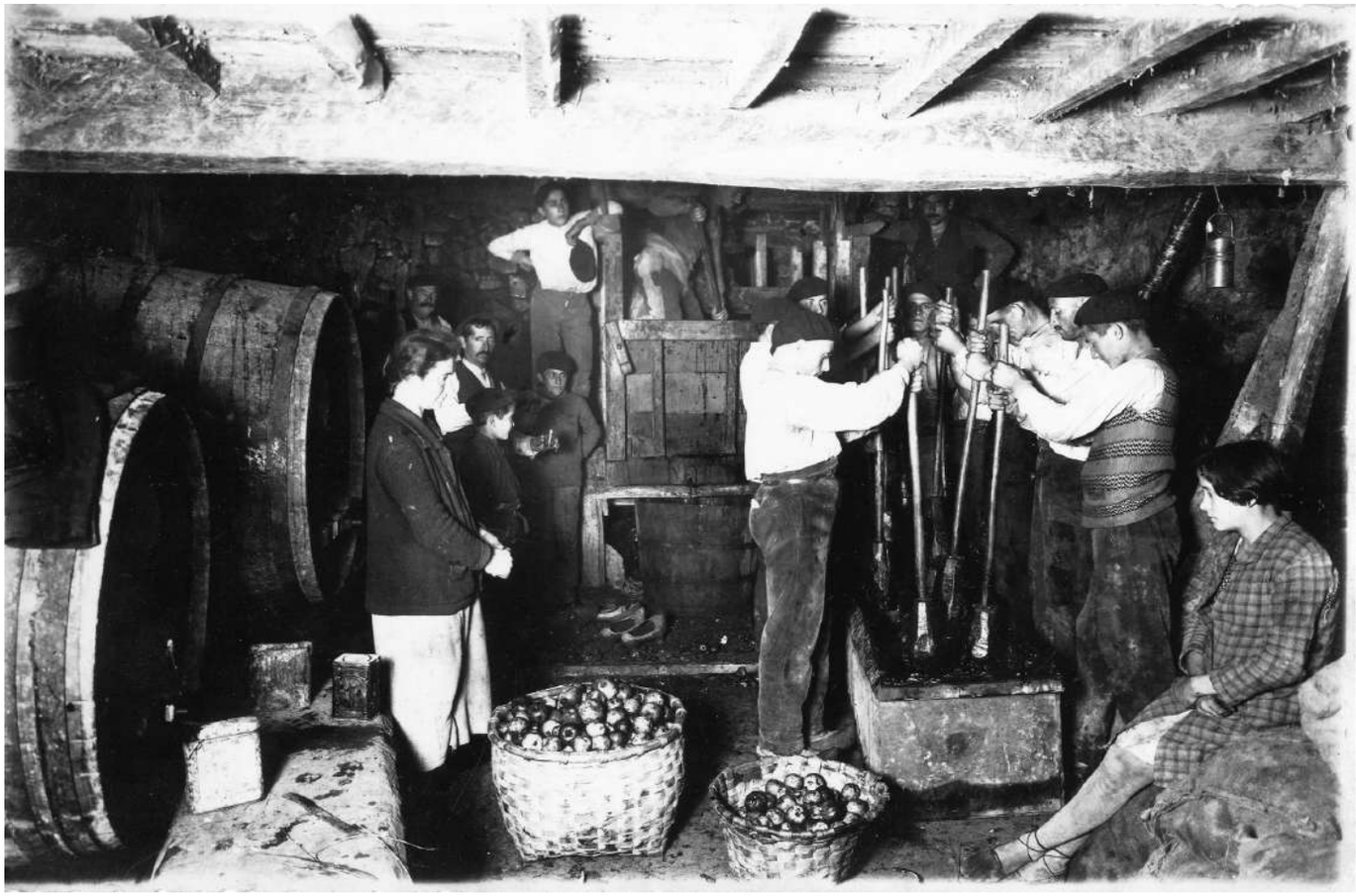
Toda actividad relacionada con la pesca marítima y la industria conservera precisó de un buen número y variedad de cestos, al menos hasta las décadas centrales del siglo pasado. En este sentido, la colección de cestos del Museo Marítimo de Asturias (Lluanco, Gozón), aportó la más amplia y variada información sobre los cestos em-

Mercado de San Lorenzo hacia 1915 (Xixón). Fotografía de Modesto Montoto (Muséu del Pueblu d'Asturies).

pleados en este importante sector económico, con unas tipologías peculiares en muchos casos.

En los propios barcos era muy común la presencia de cestos tanto para la recogida de aparejos como para el almacenamiento del pescado. En estos dos ámbitos, fue bastante habitual la utilización de piezas muy abiertas, elaboradas a partir de un *culo* cuadrado o rectangular, con mínimo desarrollo en altura, apenas sin paredes y habitualmente con unas pequeñas asas laterales, cuya función era la de servir para el transporte y exposición del pescado en venta, o de cualquier otro producto (*fabes*, patatas,…) desde los puertos o desde el campo a los mercados; estos cestos podían estar hechos con varas de *blima* o con tiras de avellano o castaño (presentando estos un aro de una pieza virado como cierre), conociéndose todos genéricamente como *paxas*. De los dos tipos documentados en madera abierta de castaño, el de base cuadrada y pequeño tamaño se empleaba para sacar y transportar anchoa en las conserveras, mientras que el rectangular, de mayor tamaño, se usaba para transportar el bonito. Estas últimas piezas podían verse luego como expositores temporales del producto.

También fueron muy utilizadas para el transporte y almacenamiento de productos en muchas otras industrias distintas a las conserveras, como en la fábrica de loza gijonesa La Asturiana, donde se empleaban las amplias cestas bajas con dos asas laterales, presentes en todos los ámbitos y actividades de Asturias. En la Fábrica de Tabacos de Gijón, en activo desde el ño 1822 hasta el año 2000, también se utilizaron un buen número y va-



Lagar para elaboración de sidra. Carrandi, Colunga, h. 1925. Fotografía de Joaquín García Cuesta (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Recogida de manzanas hacia el año 1920. Fotografía de A. del Fresno.

riedad de cestos asturianos, a los que habría que añadir cestos de esparto importados.

La producción de manzana y sidra ha sido y es una de las principales actividades económicas de varios de los concejos que incluimos en este apartado, entre los que cabe destacar: Xixón, Nava y Villaviciosa. En esta tarea estuvieron presentes *cestas*, *paxas* y *paxos* de *blimas* para la recogida de la fruta, hasta las piezas empleadas para el transporte, como *cestos carreteros*, *maconas* o *paxas* de gran tamaño, a los lagares. Además de en los lagares familiares de mayor o menor escala, los cestos, especialmente los *carreteros,* se emplearon en gran parte de los procesos de la fábrica de sidra El Gaitero.

Sección de embotellado en la fábrica de sidra champagne El Gaitero (Villaviciosa), 1919. Fotografía de A. del Fresno (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Adorno y empaque en la fábrica de El Gaitero (Villaviciosa), 1919. Fotografía de A. del Fresno (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Descarga y almacenamiento de manzana, en las instalaciones de El Gaitero (Villaviciosa), 1914. Fotografía de A. del Fresno (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Cestos carreteros empleados en la reparación de los destrozos causados por un temporal en el dique de Lequerica, puerto de Xixón, en 1928. Fotografía de Constantino Suárez (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Como ocurre en toda Asturias, el *cesto carretero* se utilizaba en cualquier actividad relacionada con la construcción, tanto de viviendas como de caminos u otras estructuras, y la documentación gráfica antigua es un reflejo palpable de ello; hasta los años cincuenta y sesenta es muy habitual encontrarse con cestos para el transporte.

Aunque no entremos en profundidad a su estudio, lógicamente estamos en una zona en la que desde tiempos antiguos se emplearon mucho las *nasas*, tanto en la pesca marítima como en la fluvial. Afortunadamente se conservan un buen número de ejemplos de ambos tipos.

Las denominadas *nasas de cebolla*, son las de mayor antigüedad, ya que se fabricaron hasta la década de los treinta del pasado siglo. De gran tamaño, alcanzaban hasta un metro de diámetro en la zona central de sus paredes, conformadas por varas de avellano. Su base, de forma circular, está elaborada a partir del tejido de una fina cuerda en la parte más cercana al centro y, varas de *bilorto* (clemátide) sobre una estructura radial hecha con tablillas a partir de una cruz fijada con puntas en el centro. Servían habitualmente para capturar centollo, langosta, etcétera. Como todas las nasas, una vez hechas debían ser sumergidas durante un tiempo en el mar, para que fuesen tratadas con el salitre.

Finalmente, con respecto a la cestería en el ámbito doméstico, tal y como hemos reseñado anteriormente, nos encontramos con un conjunto de piezas de menor tamaño empleadas en multitud de tareas del hogar. Elaboradas con *blimas*, siguen fabricándose mayoritariamente, y casi podríamos decir que exclusivamente. Abundan los

Fábrica de loza La Asturiana, Xixón, 1953. Fotografía de Gonzalo Vega (Museu del Pueblu d'Asturies).

Base de *nasa de cebolla*. Museo Marítimo de Asturias (Lluanco, Gozón).

Nasa de cebolla. Museo Marítimo de Asturias (Lluanco, Gozón).

paxos, de *culo* cuadrado y asa central trenzada o elaborado a partir de una vara doblada de castaño o avellano, que se emplean para transportar o almacenar productos en pequeñas cantidades, e incluso como revisteros; otros, costureros con una función mucho más específica, son los cestos *fruteros* o *botelleros.* También se documenta en la fotografía antigua la utilización de cestos como *goxas*, *paxos* de avellano, para llevar la ropa a los lavaderos o al río. Esta escena se repite en la práctica totalidad de Asturias, utilizando los cestos característicos de cada zona.

Cuencas mineras del Nalón y del Caudal

Definimos en este apartado un ámbito geográfico delimitado por los valles centrales de Asturias, área que se enmarca a grandes rasgos entre las cuencas hidrográficas de los ríos Nalón y Caudal. Nos encontramos ante un espacio en el que se conjugan valores extremos, puesto que ha sido, desde mediados del siglo xix, una de las zonas más densamente pobladas, articulada en torno a villas de mediano tamaño y una extensa red de núcleos dispersos, todo ello desarrollándose bajo el manto del proceso industrializador, en especial de la minería del carbón. Las últimas décadas del siglo xx han desembocado en un paulatino abandono de esta zona a favor de las grandes ciudades de la región. No en vano, las cuencas mineras son el área de Asturias con mayor número de despoblados.

En este territorio se entremezclan la minería, la industria y el campo, con sus espacios diferenciados, pero combinándose entre sí. El área rural sigue teniendo su relativa importancia, sobre todo hacia las zonas altas, en los concejos limítrofes con la provincia de León. En cuanto a las relaciones comerciales, la zona central asturiana ha sido desde siempre el principal eje vertebrador de nuestra región al dar salida a los productos llegados por mar hacia el interior de España, así como también de la mina. Estas relaciones también están presentes en la cestería, puesto que era relativamente frecuente la en-

Panadero con *banastres* de castaño (L'Agueria de San Xuan, Mieres), marzo de 1963.
Fotografía de Julio León Costales (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Llenando de arena *cestos carreteros* durante la construcción de la traída de aguas de Los Arrudos a Xixón. Casu, 1949.
Fotografía de Javier Sánchez Suárez (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Carraliega o *cestón pa la pación* (Prieres, Casu).

Cesto carretero (Prieres, Casu).

Volviendo del mercado en La Oscura (L'Entregu) en el año 1947. Valentín Vega (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Cestón de asa grande (Mieres del Camín).

Cesto de medio copín (Prieres, Casu).

Maniega (Prieres, Casu).

Mercado de Mieres del Camín en 1919. Fotografía de autor desconocido (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Mercado de la Plaza de Trascorrales en Oviedo/Uviéu en 1925. Fotografía de Ruth Matilde Anderson (Hispanic Society of America).

Carboneras recogiendo carbón en la escombrera de Tetuán (Sotrondio, Samartín del Rei Aurelio), 1944.
Fotografía de Valentín Vega (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Güevera (Mieres del Camín).

trada de artesanos ambulantes desde las tierras castellanas a vender sus productos a los mercados de la zona.

La cestería en esta zona no presenta unas características excesivamente diferenciadas de otras comarcas: principalmente se trata de una cestería fabricada a partir de madera abierta, siendo el avellano y el castaño las maderas más utilizadas. El repertorio de piezas documentado no es excesivamente extenso, aunque debemos combinarlo lógicamente con la cestería gitana, que merece un apartado exclusivo por su desarrollo e importancia.

Con respecto al campo, los cestos de mayor tamaño, aquellos usados para el transporte de productos, para el *maizón*, o para ir a la hierba, son las *maniegas*, *goxas* o *güexas*, términos que designan un mismo tipo de pieza,

Niños y niñas recogiendo carbón en el cargadero del ferrocarril Gijón-Pola de Laviana/Llaviana situado en El Argayón, entre Blimea y Los Barreros, en 1945. Fotografía de Valentín Vega (Muséu del Pueblu d'Asturies).

que en otras zonas de Asturias se conoce como *macona*. Se trata de cestos de grandes dimensiones, con el *culo* cuadrado y aro partido argollado, que podían ser transportadas en carro o, en muchos casos, al hombro. Su realización precisaba una gran destreza del oficio, así como el acceso a una materia prima adecuada, con una madera sensiblemente más gruesa que la utilizada habitualmente por el artesano. Algunos de ellos llegaron a contar con una relativa fama en el entorno inmediato, entre los que podemos destacar la dilatada labor de Manolo, *el Goxero*, artesano de Llandellena (Oviedo). Con sensibles diferencias, estos cestos presentan unas características semejantes tanto en el concejo de Mieres como en las montañas de Casu, Aller o de Llena, siendo en esta última zona donde se le conoce más comúnmente como *goxa* o *güexa*, identificándose con los ejemplos constatados en los concejos de Quirós, Teverga,…

Para el transporte de hierba se utilizaban los llamados *cestos para la pación* o *carraliegas*. Son cestas de base oblonga, que están rematadas en su parte superior por un aro de una sola pieza virado de igual manera que los *cestos carreteros*.

Con un tamaño intermedio contaríamos con los *maniegos*, piezas de *culo* cuadrado y media altura, elaborados a partir del entretejido de tiras, con un borde rematado por un aro partido argollado, utilizados habitualmente para transportar la comida a los prados. Los

cestos carreteros tienen una funcionalidad múltiple, tanto en el mundo rural, en todo tipo de obra civil, y en actividades relacionadas con la minería del carbón, aspecto en el cual profundizaremos más adelante. Ambas tipologías representan aquellas que, de un modo más general, están presentes a lo largo de toda Asturias.

Al margen de estas piezas, la cestería observada en esta zona es ciertamente sencilla, abundando la presencia de cestas o cestos de pequeño y mediano tamaño, conocidos comúnmente como *maniegas*, *paxos* o simplemente *cestos*, similares a los efectuados con varas, con aro partido argollado y asa central, usados tanto para el transporte o almacenamiento de productos, para ir al mercado, para la recolección de nueces, avellanas, como fruteros, costureros,…

En la fotografía antigua de los mercados se ve la utilización general de las amplias *cestas* de paredes bajas con dos o cuatro asas, comunes con diversas formas y tamaños a toda Asturias.

Una de las piezas que más llama la atención, por su singularidad, es la *huevera*, cesta de *culo* cuadrado cuyas paredes van paulatinamente cerrando hacia un aro partido argollado y rematada por un asa central. Este tipo de piezas se hacían para albergar un número determinado de huevos (una docena, docena y media, dos docenas,…) y fueron desapareciendo con la llegada de las hueveras de alambre y el plástico.

Obviamente, la cestería también da cabida en esta comarca, como en las demás, al desarrollo de pequeñas cestas destinadas directamente a ser utilizadas dentro del ámbito doméstico *(joyeros, paneras o fruteros).*

Los cestos también están presentes en un importante grado en la industria, la construcción y la minería, siendo el *cesto carretero* el tipo claramente predominante, presente en todas partes hasta mediados del siglo xx: construcción de caminos (transporte de material como grava), casas, transporte de mercancías, minas, etcétera. También es el cesto más empleado en las fábricas de todo tipo, desde tejeras a talleres de soldadura, para el transporte y almacenamiento de material. Su presencia en algunos casos es mayoritaria, lo que provoca una verdadera especialización del mismo: en esta comarca central uno de los casos más representativos es el llamado *cesto carbonero* o *cesto del islán*, que no es otro que el *cesto carretero* empleado para la recogida y transporte del *islán* o carbón que se sacaba de los ríos proveniente de los lavaderos próximos a las minas de Mieres, La Felguera, Olloniego, Moreda,…[1]. Por sus dimensiones, con un tamaño pequeño o medio que permitía su acarreo, así como por su resistencia, se trataba de una pieza de gran utilidad para el desempeño de estas labores.

[1] En este sentido, queremos agradecer la ayuda ofrecida y las apreciaciones al respecto efectuadas por Celsa Lago y Jesús Alonso del mesón La Cerca (Santalla d'Ozcos), ambos naturales del concejo de Aller, gracias a las cuales fue más sencillo llegar a comprender los avatares y la dureza de una actividad que tuvo un espectacular desarrollo en todas las zonas mineras, y que en la actualidad ha desaparecido.

ZONA ORIENTAL

Incluimos dentro de este capítulo un amplio territorio que abarca el extremo oriental de Asturias, situado aproximadamente entre el río Sella y la divisoria con Cantabria. La tipología de cestos documentada aquí podría, a grandes rasgos y al margen de encontrarnos con particularidades muy locales, ser representativa de toda la mitad oriental de Asturias, dejando aparte el caso exclusivo de los artesanos de las Peñamelleras que, por su excepcionalidad, han merecido ser tratados de forma singularizada.

La principal característica de esta zona es su peculiar orografía, con grandes formaciones montañosas, algunas de ellas situadas en las proximidades de la rasa costera. Los concejos más meridionales poseen acusadas pendientes y angostos valles, con un poblamiento muy disperso en el que los principales núcleos de población se encuentran mayoritariamente próximos a la costa, espacio en el que se concentran las redes de comunicación más utilizadas y hacia las que confluyen los artesanos de los concejos meridionales, que acudían con la mercancía a los mercados más importantes de la zona: Cangues d'Onís, Llanes, Posada de Llanes,…

Sin una actividad industrial intensa, el sector primario tuvo un desarrollo destacado. Obviamente, la elaboración de cestas superó este ámbito, adecuándose a otros sectores, como el de la minería o la industria quesera, por ejemplo.

En cuanto a las redes comerciales, es preciso destacar la importancia de los contactos con las provincias limítrofes, tema tratado en mayor profundidad en el capítulo dedicado a los artesanos de las Peñamelleras.

La principal característica de la cestería en esta zona

De izquierda a derecha: *macona* y *cesto carretero* (Aballe, Parres)

Escena campesina en Caravia, h. 1925. Fotografía de autor desconocido (Muséu del Pueblu d'Asturies).

es que la materia prima utilizada es sobre todo el avellano[1]. Ello ocasionó, cuando la densidad de artesanos era mayor que en la actualidad[2], verdaderas dificultades a la hora de conseguir la madera, teniendo en ocasiones que realizar largos desplazamientos, como nos aseguraban en Parres, donde solían acercarse hasta el vecino concejo de Piloña para cortar. Esta necesidad de adquisición de materia prima queda reflejada en la documentación escrita. Por ejemplo, se conservan textos de petición de artesanos de los concejos de Sobrescobiu y Caso con el fin de obtener un permiso necesario para talar determinados montes y utilizar la madera para la fabricación de los cestos[3]. El avellano es usado tanto en tiras como en varas, por lo que nos encontramos con las dos técnicas presentes en la zona, extendidas en ámbitos comunes.

Para las labores del campo contamos, en cuanto a cestas de tiras, con la presencia de *maconas*, idénticas

[1] En el caso de la técnica de varas, también podía combinarse con mimbre o *selgar,* como nos indicaron en El Mazucu (Llanes).

[2] Por ejemplo, existían un gran número de artesanos radicados en los pueblos parragueses de Aballe, Deu y Cañu en Cangas de Onís, que gozaban de gran fama.

[3] *Solicitud de permiso de corta de madera para la fabricación de cestas: Sobrescobio (1853).* Fondo Histórico de la Diputación Provincial de Oviedo. Expediente 2.912/1. Archivo Histórico de Asturias. Oviedo.

Mujeres hilando y cardando lana en el portal de una casa de Puertas, Cabrales, en enero de 1913. Fotografía de Miguel Rojo Borbolla (Muséu del Pueblu d'Asturies).

a las *goxas* y usadas principalmente para el transporte de hierba, además de otras muchas que requiriesen las labores del campo: transportar maíz, patatas, hierba verde, estiércol,… Del mismo modo que en el resto de la región, se fabrican y usan abundantes *cestos carreteros* que, en algunos puntos como Cabrales, se les denomina también *cestos mineros* al ser empleados en esta labor.

Para tipo de trabajos domésticos (como la matanza y el cardado e hilado de lana), del campo, la pesca y el transporte y exposición de productos en los mercados, volvemos a encontrarnos con los amplios cestos de paredes bajas y dos asas, en muchas ocasiones ricamente decorados mediante pirograbado.

Entre las cestas de varas de avellano, los tipos de mayor tamaño utilizados en labores agrícolas, son el *paxu* o *paxo pa cebar*, idéntico a los documentados en la zona costera central, que en este caso suele utilizarse para transportar cargas de hierba verde a las cuadras; los *zardos* o *xardos*, de *culo* redondo o cuadrado, que suelen encontrarse principalmente entre los concejos de Llanes, Cabrales, Onís, y en Peñamellera, donde son conocidos como *ciegos*. Ambos presentan dos amplias asas laterales.

Matanza de un ternero en Puertas de Cabrales, enero de 1912. Fotografía de Miguel Rojo Borbolla (Muséu del Pueblu d'Asturies).

De menor tamaño existe un conjunto extenso de piezas que cumplen funciones más diversas, como *maniegos* y *cestos* medianos tanto de varas como de tiras de avellano, que se usan para transportar fruta, avellanas, cebollas, ajos,…

Otra pieza relacionada con la ganadería es la *gavia*, que son cestas hechas con varas de avellano que presentan un hueco central; se utilizaban para cebar a los corderos, de forma que pudiesen comer de su interior por el orificio practicado en la pared.

Para el ámbito doméstico, como suele ser habitual, se destinan algunos cestos que cubren las labores propias de la casa; destacan entre ellos el *maniegu* o la *maniega*, piezas de pequeño tamaño elaboradas con tiras de avellano, que son rematadas por dos asas laterales o un asa central. Algunos de los ejemplos documentados presentan una profusa decoración en paredes, asas y aros mediante el empleo de pirograbado. Como ya se ha indicado, al margen de utilizarse como elementos que adornan la pieza, en ocasiones representan una seña de identidad, bien de su propietario o del artesano que la fabrica. Otro sistema decorativo más rudimentario consistía en introducir la pieza en una charca o *llamuerga*, con lo que se conseguía alterar su tonalidad. Estas cestas también se

Jornada de pesca en Llanes, h. 1930.

Mercado de Cangues d'Onís, h. 1925. Archivo gráfico de *El Progreso de Asturias,* La Habana (Muséu del Pueblu d'Asturies).

emplean principalmente para el transporte de productos en pequeñas cantidades: pan, manzanas, grano, huevos, *fabes*,…, así como en otras muchas funciones dentro de la casa.

La pesca en ríos como el Sella, nos deja la presencia de *cestos trucheros* hechos en tiras de avellano, prácticamente idénticos a los documentados en el resto de Asturias.

Otro tipo de piezas, relacionadas con la industria del queso, son las también conocidas como *canastras* en el concejo de Cabrales. Se trata de cestas bajas, de madera abierta, *culo* rectangular y aro partido argollado de avellano, que en ocasiones presenta dos pequeñas asas laterales. Se utilizaban tradicionalmente para el transporte de los quesos hasta las cuevas y su retorno ya madurados. Su gran capacidad y resistencia también las hacían idóneas para el transporte de pequeñas cargas de hierba o de leña.

Así mismo, relacionado con los quesos, hay un *cesto* hecho de varas de avellano peladas, de *culo* rectangular, asa central y paredes bajas y abiertas que podía ser utilizado también para transportar el embutido a curar.

Para los quesos, existe un tipo denominado *zarzo* ya aludido por Bignia Kuoni (1981:127). Como esta autora indica, se trata de una bandeja para el escurrido de los quesos. Es una pieza hecha con varas de avellano pe-

Mujer en el mercado de Llanes en 1925. Fotografía de Ruth Matilda Anderson (The Hispanic Society of America).

Paxu de avellano (El Mazucu, Llanes).

Zardo o *Xardo* (Talaveru, Onís).

Cesto de *selgar* (El Mazucu, Llanes).

Lavanderas en la Voluga (Puertas, Cabrales), enero de 1913. Fotografía de Miguel Rojo Borbolla (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Gavia de avellano para cebar corderos (Les Cobayes, Piloña). Realizado por Valentín Fresno Espina (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Maniega (Aballe, Parres).

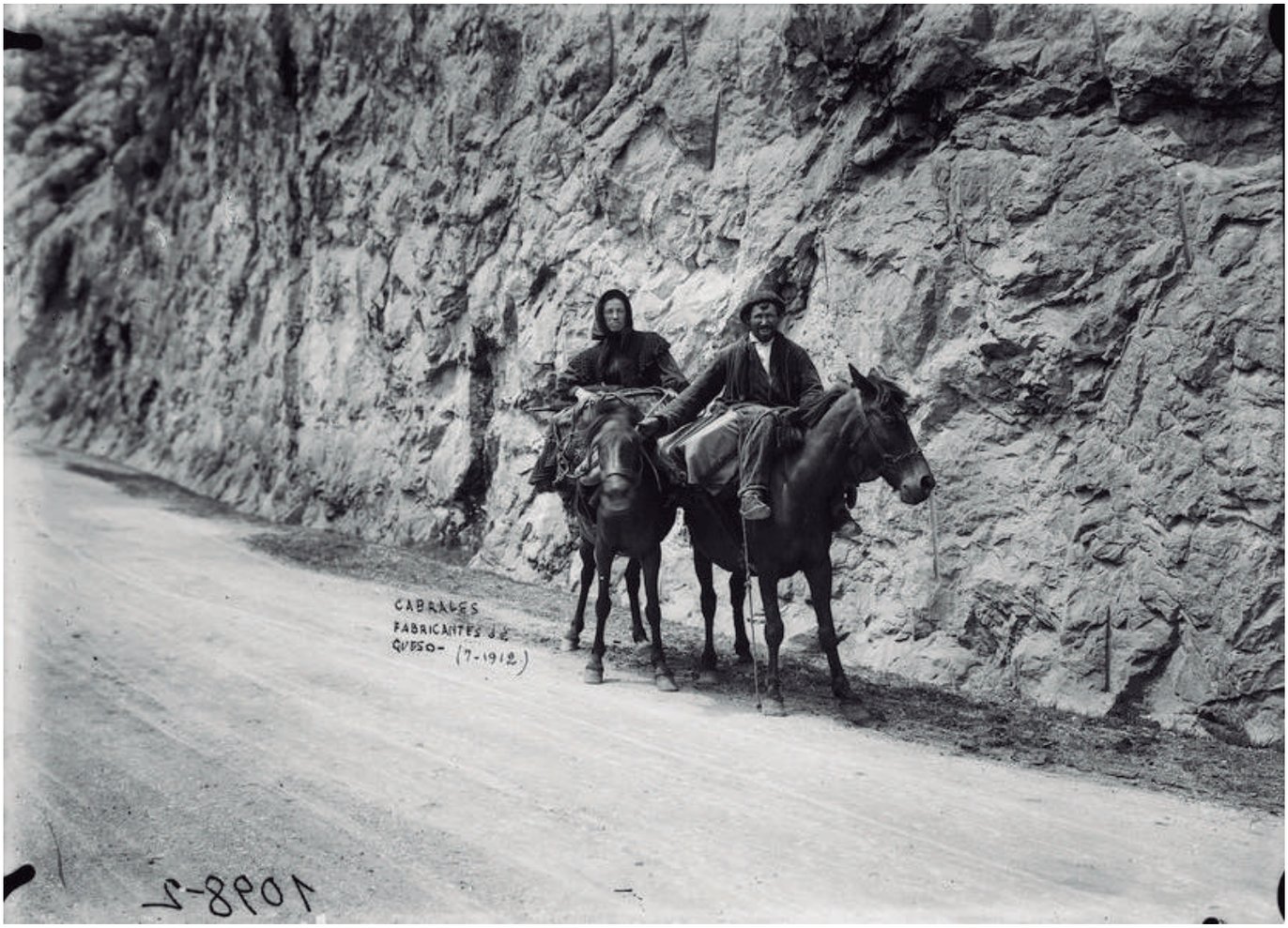
Cestos trucheros (Aballe, Parres).

Canastra como las empleadas en el transporte de quesos a las cuevas (Carreña, Cabrales).

Cesto de avellano pelado, para curar embutido y escurrir quesos, de El Mazucu, Llanes (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Zardo para escurrir los quesos (Muséu del Pueblu d'Asturies).

ladas, de base rectangular sin paredes y ligeramente arqueada en las caras cortas. Las varas de avellano se tejen alrededor de cuatro tiras gruesas de madera que sirven de armazón de la pieza. Las varas tejidas en la parte central se disponen en arco hacia el exterior, haciendo las veces de asa. Todas estas piezas presentan espacios en la base que favorecen el escurrido de los quesos.



Fabricantes transportando sus quesos (Cabrales), julio de 1912. Fotografía de Miguel Rojo Borbolla (Muséu del Pueblu d'Asturies).

LOS *MACONEROS* DE PEÑAMELLERA

Se trata de un espacio geográfico muy concreto y de escasa extensión, pero donde la cestería tuvo mucha importancia, fundamentalmente en el Valle Bajo o Peñamellera Baxa. Muestra algunas tipologías originales, así como una relación e influencia con el área limítrofe de Cantabria, al igual que ocurre con la cestería de El Rebollal (Degaña) con la provincia de León.

La existencia de ferrerías y el contacto de las *costeras* marcan una sugerente relación de esta comarca oriental asturiana con otras regiones cercanas: Cantabria en primer lugar, pero también el País Vasco. Estos contactos a causa de las ferrerías (en la parte occidental de la región al menos, el mineral venía siempre del País Vasco), junto a las extensas *costeras* que durante el siglo XVIII-XIX se llevan a cabo por los habitantes de Peñamellera, pueden ayudar a explicar fenómenos sugerentes en la actualidad, como es la abundancia de apellidos vascos en la comarca.

En Peñamellera se trabaja casi en exclusiva con tiras de avellano abierto. La dureza y flexibilidad de este material es muy apreciada por todos los cesteros de la región, y en esta zona es una madera muy abundante en fincas, en la vera de los caminos y sobre todo en los grandes bosques comunales cercanos a la capital, donde se aprovisionan los cesteros. De hecho, mucha de la documentación antigua suele mencionar el aprovechamiento de estos espacios y las normativas surgidas para su regulación. Cuando el avellano se empleaba en las decoraciones, se sumergían finas tiras en barro para que se tiñeran y quedaran más oscuras. Los cesteros también mencionan que el castaño se puede trabajar.

Es importante indicar que los cestos que se tejían en Peñamellera tenían una vinculación con medidas de capacidad. Félix Sotres recuerda la arroba y el celemín, aunque los recuerda muy mal y no lo asocia con ningún cesto concreto. En el caso de los *carpanchos*, sí que lo vincula con el quintal que equivale en esta zona a cincuenta kilos. Esta cuestión resulta muy interesante, ya que los pesos y medidas a los que equivalen estos cestos es algo que les cuesta mucho recordar a los cesteros, aunque posiblemente buena parte de los cestos tengan vinculación con una capacidad y con unas medidas preestablecidas, vinculación que ya tienen en bruto como demuestra que los palos se midan en cuartas (medidas antropométricas), o incluso pueden tener relación con medidas del cesto acabado. Esos pequeños vínculos con las medidas que aún se conservan en el saber popular de los cesteros, no dejan de ser pequeños retazos del origen que pudieron tener los distintos tipos. El paso del tiempo ha generado que el conocimiento de su elaboración se transmita de generación en generación, mientras que cuestiones como las medidas se han ido perdiendo con el paso de las mismas.

La *macona*, por ejemplo, era una cesta que requería de un madero de ocho cuartas, mientras que para un cesto normal eran suficientes maderas de siete cuartas y media.

Una cuestión muy importante es la diferencia que menciona Félix Sotres entre cuatro tipos distintos de cestos que guardan mucha afinidad en cuanto a su concepción y su forma: son la *macona*, *el macón*, el *carpancho* y el *cesto carretero*. La diferencia entre estos tipos estriba, principalmente, en el tamaño. La *macona* es un cesto grande, de una evidente polifuncionalidad en el trabajo del campo por sus características: grandes dimensiones, boca muy abierta y aro partido argollado; es un cesto con gran capacidad y concebido para el acarreo en la espalda o en carro por lo que presenta un *culo* cuadrado. Permitía el transporte de verde, fruta, patatas,… El *macón* es un cesto muy similar en su forma a la *macona*, aunque superaba sus dimensiones y era típico de la zona de Santander. El *carpancho* se asemeja más al *cesto carretero* en cuanto a su forma, es más pequeño que la *macona* y algo más grande que el *cesto carretero*, ya que mientras el *carpancho* se relaciona con el quintal de capacidad, el *cesto carretero* estaría por debajo de esa cifra. Las propiedades del cesto, en cuanto al modo de acarreo

Carpancho (El Mazu, Peñamellera Baxa).

Triguera (Narganes, Peñamellera Baxa).

y funcionalidad son iguales que las de las *maconas*, ya que tanto en uno como en otro cesto prima su gran polifuncionalidad. Con respecto a la forma, la *macona* tiene un aro partido argollado y paredes globulares, mientras que en el *carpancho* el aro es de una sola pieza virado. En el año 2005, fecha en la que se visitó a los cesteros de la zona, aún era el cesto más elaborado por Modesto Sotres, quizá porque la *macona* exceda en dimensiones las necesidades actuales de los campesinos, con las que el *carpancho* está más acorde. Aún se emplea para recoger manzanas, leña o incluso para dar de comer pequeñas cantidades de hierba verde a las vacas.

El *cesto carretero* presenta siempre un *culo* bien apretado. Su superficie de agarre es, como en los anteriores ejemplos, escasa ya que solo debía servir para poder colocarlo en la parte superior de la espalda, donde es más fácilmente acarreable. Es un cesto destinado al movimiento de todo tipo de materiales: tierra, productos del campo, material de obra…

Esta variedad de capacidades y de escalas en morfologías muy similares tienen relación con el acarreo de pequeñas cantidades de productos. Mucha gente poseía un carro en Asturias en la segunda mitad del siglo xx, pero es difícil que el carro se utilice únicamente para transportar un poco de hierba verde para el ganado. Para este movimiento de cargas medianas en distancias cortas (de la finca a la cuadra), en el Oriente de Asturias se empleaban este tipo de cestos o los *paxos* de varas de avellano de similares capacidades, más económicos, pero también más incómodos para su transporte sobre el hombro.

Sin embargo, si comparamos las medidas del *carpancho* de Peñamellera, con el *cesto carretero* que fabrican en Aballe nos salen unas dimensiones muy similares, por lo que estamos ante denominaciones diversas y a veces contradictorias entre unos lugares y otros que, sin embargo, enmarcan conceptos y formas de cestos que en el fondo son prácticamente iguales. Eso explica también que en Peñamellera, zona cestera por excelencia, desconozcan la palabra *goxa* como un tipo de cesto idéntico a las *maconas* de la zona oriental, cuando es empleada con muchísima frecuencia en otros sectores de la región. En el caso de la *macona*, el mismo Félix Sotres nos indica que hay distintos tipos de *macona*, dependiendo de la zona geográfica a la que fuesen destinadas, ya que en Cantabria es de mayores dimensiones (posiblemente sea el *macón*, que nos describió Modesto, el hermano de Félix); en Llanes es de un tamaño más pequeño, mientras que para la zona de Posada de Llanes se gasta una *macona* más honda.

Los *pienseros* son cestos destinados a los carreteros y

Cestu de dos asas (Narganes, Peñamellera Baxa).

Cestas de pesca (El Mazu, Peñamellera Baxa)

han quedado bien descritos tanto por Félix como por su hermano Modesto. Se trata de un cesto redondo, estrecho y alargado, diseñado para que se pudiera colgar de los cuernos de la vacas o bueyes, de modo que la boca del animal quede introducida dentro del cesto y así pueda alimentarse. Eran cestos en los que era muy importante no dejar ningún tipo de junta sin *cuñar* o *apretar*, ya que eso podia producir la pérdida constante del pienso o harina que comía el animal.

Otros cestos empleados como complemento para los animales de carga (burros o caballos fundamentalmente) son denominados *cuévanos* por Modesto Sotres, mientras que Félix Sotres los denomina *tayonas*. Félix vincula las *tayonas* con las cestas de asas, de las que no debieron diferir mucho en su forma.

Las *trigueras* son unas cestas de boca cuadrada, aro partido argollado, esquinas redondeadas, muy amplias en sus dimensiones (ocupan una gran superficie gracias a la amplitud de su base) y, sin embargo, de escasa altura (a lo sumo levantan unas tres hileras de tiras de madera). En ocasiones, las tiras empleadas para argollar el aro presentan un tono más oscuro al ser tratadas previamente en una *llamuerga*. Es una cesta que no se había documentado en este estudio en otras zonas de la región, y que tiene múltiples funciones: era utilizada para aventar grano, limpiar el maíz, para las alubias, para poner las tripas u otros elementos en la matanza del cerdo (*matacillu*),… Es una cesta muy demandada, y que Modesto Sotres vendía mucho en Potes. Este tipo de cesto tiene mucha difusión a lo largo de la cornisa cantábrica, ya que la *arza* de la zona de Guipuzcoa, el *baño* utilizado en Liébana o la *vientrera* de Reinosa cumplen la misma función, coincidiendo incluso en la forma en el caso de los dos últimos cestos enumerados (Kuoni, 1981: 117 y 122).

Muy similar a la *triguera* sería la *cesta para el queso*, ya que requiere de poca altura y mucha base para almacenar distintas piezas de queso (recordemos que en Peñamellera tiene mucha importancia la elaboración de queso).

El *cesto de asa* se define como un cesto de *culo* rectangular y borde ovalado, aro partido argollado, que presenta en la parte superior una única asa que cruza de lado a lado. Se empleaba con fines diversos y también en las panaderías. Muy parecido era el *cesto de dos asas*, con la única salvedad del número de asas y su disposición. Es un cesto que sí puede ir decorado con tiras negras en la parte superior de las paredes. En este ejemplo estamos ante un cesto de evidente polifuncionalidad, muy empleado para la recolección de productos del campo (fruta, frutos secos,…).

En cuanto a los tipos de cestos que se elaboraban en

las *costeras* hacia el País Vasco, Félix menciona como en la zona lo que se hacía preferentemente eran cestas para el pescado de formas muy abiertas, algo lógico en una zona costera y de mucha tradición pesquera. No obstante, hay que tomar esta afirmación también con mucha precaución, ya que la labor de los cesteros de Peñamellera en la *costera* era fundamentalmente la de *remendar* cestos dañados, por que los tipos variarían en función del pueblo, el ámbito geográfico en el que se inscribe, etcétera. Los *cestos de pesca* también fueron frecuentes en la zona, y se hacen dentro de las formas y tipologías típicas en toda la región para este cesto: *culo* rectangular que se estrecha ligeramente en la parte superior, con una tapa enganchada con engranajes de hierro o cuero. La tapa presenta un orificio para el paso de la pesca, y siempre va colgada o suspendida de una correa para una mayor comodidad durante la práctica en el río.

Un sector que demandaba gran cantidad de cestas eran las panaderías, algo que aún se extiende hasta nuestros días porque incluso en ciudades grandes la cestería (ahora ya más industrial), es un elemento muy utilizado para el transporte del pan dentro del establecimiento. En este sentido, Modesto no es muy preciso a la hora de describirnos el tipo específico de cesta que se tejía para las panaderías, aunque sí menciona que se trata de un cesto muy alargado para el que eran necesarios *cocer* varios *palos* de grandes dimensiones (de casi un metro, según Félix Sotres). Para hacer el aro o remate se llegaban a empalmar un par de *varetas* ante el diámetro del cesto.

Por otro lado, también es necesario que apuntemos una cuestión de cierta relevancia sobre la cestería, aunque no tenga vinculación directa con el oficio en sentido estricto. El *maconeru* Modesto Sotres menciona la utilización de los *zarzos* en la construcción de elementos anexos a la casa (como las cuadras, por ejemplo). En este caso se emplea al menos en los suelos y paredes de las cuadras. Como *zarzos* se conoce a las varas de avellano tejidas en *palos* más gruesos fijos al suelo, denominación que se repite en otras comarcas orientales como Llanes. Estas labores, aunque remiten a la técnica cestera que emplea varas, es probable que no sean desarroladas en exclusiva por cesteros, dada su abundancia y que no requieren de excesivos conocimientos técnicos.

CESTERÍA GITANA

El carácter itinerante y la recopilación de referencias acerca de la cestería gitana en la gran mayoría de las zonas estudiadas, dejan en evidencia que su ámbito de dispersión abarca toda Asturias.

Para abordar este tipo particular de cestería, nos hemos basado en los testimonios del cestero gitano de Cangas del Narcea, Antonio Ramírez Montoya y, sobre todo, a partir de las referencias indirectas tomadas a los cesteros entrevistados. Los cestos documentados en los fondos y exposiciones de los Museos de la Red, así como la fotografía antigua, ayudaron a completar la información desde un punto de vista tipológico y acerca de su empleo en labores y contextos concretos.

La cestería que emplea en exclusiva las varas peladas o sin pelar de varios tipos de mimbre va asociada en nuestra región, y por referencia precisa de los propios cesteros, al trabajo de los gitanos. Baste como ejemplo, las palabras de José Manuel Muñiz Cuervo, cestero que trabajó en el taller de Praúa (Pravia):

> Las *canastes*, caro. Son artistas, amigo. Haciendo *canastes* son artistas. Pero, caro cada unu en lo d'él… ellos son *canasteros*.
>
> José Manuel Muñiz Cuervo (Mieres)

Este mismo concepto se deja ver en el País Vasco, donde a la cestería de mimbre se le denomina *ijito-cesta* (cesta gitana), tal como recoge Karmele de Goñi (1969: 304). La separación entre las dos tipologías de cestos, la cesta de tiras o de madera abierta y la de mimbre (utilizando un término genérico) o varas, se comprueba a través de las palabras de José Manuel Muñiz y también de otros artesanos de la región:

> Pero esos [los cestos de los gitanos] eran de mimbre. Eso ye de *bimbal*.
>
> Esteban García Viejo (Tene, Quirós).

Si bien en Asturias, como ya hemos señalado, se desarrolló una cestería de varas de *blima* y avellano, estos cestos presentan unas formas muy distintas a la cestería gitana, ya que en su mayor parte son piezas de base cuadrada o rectangular, con sencilla o nula decoración. Por su parte, la cestería gitana se caracteriza por su trabajo en exclusiva con varas de distintas especies de mimbre, con los que se tejen cestos generalmente de base circular o elíptica, esta última denominada «culo gitano» (Sánchez Sanz, 1994: 87), a los que ya hemos hecho referencia en el Capítulo III referido a las técnicas.

De igual manera que todos los cestos de varas, la disposición más abierta de su trama propicia que no sean los más idóneos para almacenar y acarrear grano de cereal; no obstante, resultan óptimos para contener y transportar productos de mayor volumen que el grano o que presenten humedad. Estas circunstancias hacen que los cestos gitanos, por norma general, no alcancen los tamaños de algunos cestos de tiras de madera abierta, estando destinados a trabajos que requieran un acarreo de peso limitado, lo que los aleja, en formas y volúmenes, de otros cestos grandes de madera abierta, como los *paxos*, *cestos carreteros* o *maconas*, más adecuados para contenidos y actividades más pesadas. En este sentido, en la fotografía antigua no se observa la presencia de cestos gitanos en labores pesadas del campo.

Es por ello que su morfología y usos han estado más en relación con el ámbito doméstico, con un uso preferente por parte de las mujeres. Esto viene reforzado por las variadas técnicas y motivos decorativos desarrollados en la cestería gitana, mucho más ricas que las decoraciones de la cestería de madera abierta, donde predomina el pirograbado.

La materia prima para la confección de las cestas se solía coger en las riberas de los ríos[1], sobre todo en el

[1] Parecía existir una tendencia de las poblaciones itinerantes gitanas a asentarse en la ribera de los ríos, cuestión que puede tener relación no solo con la recolección de materia prima para hacer cestos sino también con otras prácticas esenciales para el sostenimiento de un

curso medio o bajo de los mismos. En estos lugares el desarrollo de cualquier tipo de arbusto perteneciente a la familia de las salicáceas, hace posible la obtención de varas en unos espacios comunes que, en los años de mayor auge de la cestería itinerante de los gitanos, no tenían regulada la corta como en la actualidad. Esta circunstancia también les evitaba tener que tomar la materia prima de propiedades privadas[2]. Otra zona en la que se podía recoger el mimbre para los cestos era las orillas de las carreteras, tal y como nos indican Ángeles González González (Llaíñes, Sobrescobiu) o José Manuel Llanes (El Mazucu, Llanes).

En ocasiones, los cesteros gitanos podían acumular cierta cantidad de mimbre, lo cual les permitía seguir trabajando en zonas donde no pudiesen obtener este material[3]; de todos modos, el variado repertorio de arbustos que utilizaban y la riqueza hidrográfica de Asturias, aseguraban buenos aprovisionamientos en muchos lugares. En el caso que los cestos fuesen de varas sin corteza, solían estar ya peladas para empezar a tejer cuando llegaban a los pueblos, o en otros momentos que pudieran tener libres.

Los gitanos solían trabajar generalmente con *salguera;* en el caso de Antonio Ramírez Montoya, aunque en el momento de la entrevista trabajaba con palero (sauce blanco), nos apuntó que sus hermanos también trabajaban con el *salgueiro* salvaje cogido en el entorno de Cangas del Narcea, al margen de referirse a las *blimas*, otra denominación genérica para los tipos de mimbre.

Esta denominación genérica (*blimas,* mimbres o *salgueros*) que se repite en muchas de las colecciones recogidas en museos o de particulares, no resulta muy precisa para determinar la especie empleada. Además, esta materia prima resulta más difícil de diferenciar, cosa que por ejemplo no ocurre con la cestería de madera abierta, donde la distinción entre especies como roble, castaño o avellano es más sencilla de establecer. El *salguero*, por ejemplo, reúne en su nombre al menos cuatro tipos distintos de la familia de los sauces.

A la hora de mencionar tipos de cestos, primeramente, hay que indicar que se trata de una cestería muy variada en formas y rica en decoración. Se trata de piezas de tamaño pequeño o mediano más o menos decoradas, aunque la mayoría de las asas y bordes presentan trenzados muy cuidados.

La amplia variedad de formas y tamaños, y el hecho de que la mayoría de las denominaciones dadas para los cestos sean bastante genéricas, hace que el criterio elegido para clasificar y describir los cestos gitanos documentados en Asturias, sea la presencia o ausencia de asa y su número.

Cestas con asa

Las *cestas con asa* presentan un *culo* circular o elíptico y un asa que, arrancando de los bordes superiores de las cestas, sirve para agarrarlo. Tienen tamaños diversos, preferentemente tamaños pequeños y medios que pueden tener o no decoración. A partir de aquí vamos a establecer las distintas categorías existentes entre ellas mediante la funcionalidad que tienen, ya que dentro de una morfología similar se abren muchas variantes.

Los cestos con un asa central, de igual modo que algunos tipos realizados en madera abierta, eran utilizados con mucha frecuencia de un modo similar a como se emplea un bolso en la actualidad, es decir, como un contenedor más o menos amplio de productos. Esto tiene su reflejo a partir de la primera década del siglo xx en muchas estampas en las que en día de mercado se ve como muchas mujeres y hombres transportan la compra o sus propios enseres en cestas de asa que suelen colgar

grupo humano en continuo desplazamiento, como tener el agua próxima para el consumo, para los animales y para otras muchas tareas. Este afán por estos lugares les granjeó en Andalucía el apelativo de *andarríos*, por su coincidencia con un pequeño pájaro que suele frecuentar las riberas (Kuoni, 1981: 226).

[2] Cuestión por la que se solían granjear mala fama (Kuoni, 1981: 288).

[3] Tal y como nos indica Esteban, cestero en Tene (Quirós): «Bueno, muchas veces traíanlas. Aquí no había mucho *bimbal*».

Un jueves, día de mercado semanal en La Pola Llaviana, de 1945. Fotografía de Valentín Vega (Muséu del Pueblu d'Asturies).

del brazo. Debía ser, por tanto, un fenómeno bastante frecuente que se aprecia además en los dos sexos, aunque predomina su uso en mujeres. A este respecto algunas autoras (Méndez García y Sáenz-Chas Díaz, 1993: 75-77) buscan muy acertadamente la explicación a porqué los cestos se llevan de un modo u otro. En el caso de las mujeres, el hecho de poseer una cadera más ancha y una columna cervical más robusta que el hombre les facilita el colocar pesos en la cabeza o acarrear los cestos de asa pegados a la cintura. El asa central siempre permite una buena suspensión de los pesos sobre el brazo, mientras que la forma del cesto siempre estará determinada por

Pelayo y su padre, descansando y comiendo después de segar la yerba en El Llerón, El Condao, Llaviana. Fotografía de Eladio Begega (Muséu del Pueblu d'Asturies).

la colocación de esta asa y el modo en que el cesto se carga, para que resulte cómodo su transporte. También era bastante normal su empleo por parte de las vendedoras que debían transportar el producto o sus enseres, ya que aparecen con mucha frecuencia al pie de la mercancía a vender y debajo de las tiendas o de los tableros en los que se expone el producto. A este respecto, la forma del cesto puede ser muy diversa con el *culo* cuadrado o rectangular, circular o elíptico, formas que repiten en el borde del cesto.

En el campo, estos cestos de asa central, vienen a complementar la función de las típicas piezas de las cesterías locales, aunque casi siempre para volúmenes no muy grandes de productos y también, especialmente en tareas del ámbito doméstico. El transporte de la comida o los almuerzos hasta los prados o fincas en los que se está trabajando, queda también reflejado en algunas fotografías, y se entiende en el marco del trabajo constante de una sociedad agraria en la búsqueda de ahorrar tiempo y energía.

Por otro lado, tendríamos cestas de tamaño más reducido o mediano, y escasa capacidad que se destinan a la recolección de productos del campo pequeños, como las castañas. Las que son un poco mayores de tamaño y capacidad, y presentan ya un asa más robusta y capaz de

Cesta de *salgueiro* para los huevos (Museo Vaqueiro de Asturias, Naraval, Tinéu).

Cesta con asa para las castañas (Museo Etnográfico de Quirós).

Retrato de Bautista y *La Nana,* de Infiesto / L'Infiestu, hacia 1915, junto una cesta de asa con tapas. Fotografía de Modesto Montoto (Muséu del Pueblu d'Asturies).

soportar pesos mayores, pueden cumplir las funciones que cumplían las anteriores, pero también se podían emplear en trabajos como la recolección de las patatas, de manzanas o de los *aricios* de las castañas. Aquí debemos detenernos para comentar que estas diferencias y matices son muy genéricos, y dependiendo del trabajo, del trabajador o de otros factores las cestas son totalmente polivalentes, de modo que, aunque las morfologías encaminan hacia ciertos trabajos de un modo claro, el resto de los mismos no son excluyentes.

Dentro de los cestos de asa central, hay modalidades cerradas con tapas. Esta variante solo difiere en que incorpora dos cuerpos independientes, tejidos en muchos ejemplos con la misma forma y técnica que el *culo*, que funcionaban como tapadera de la cesta gracias a su agarre con dos tiras de mimbre que permitían el desplazamiento para la apertura y cierre. Estos cestos suelen tener una base elíptica, de igual manera que el borde y las tapas. El borde de las tapas podía estar tejido en torno a una vara más gruesa, generalmente de otro material

Cesta merendera hecha por Antonio Ramírez Montoya, de Cangas del Narcea.

Cestas de la comida (Mesón la Cerca, Santalla d'Ozcos).

Otra variante de cesto con asa son las llamadas *cestas de la comida,* piezas de paredes verticales, cerradas con una tapa independiente y de formas diversas, preferentemente de base cuadrada, rectangular u oval. Pueden ser de mimbre o de *blima* pelada. La diferencia con respecto a las cestas con asa tejida es que los elementos de agarre no son de tejido. Las asas se colocan a posteriori por parte de un artesano que trabaje el metal o de un talabartero, que les puede poner las hebillas y correajes que necesite la cesta en la zona del asa, o para el cierre de la tapa contra el cesto. Estas cestas también servían en muchas ocasiones para llevar o traer los productos del mercado. La fotografía antigua permite observar que su presencia abarca toda Asturias, estando muy presente en escenas de mercado para el transporte de la compra, siendo también utilizada para llevar la comida al trabajo en ámbitos urbanos. Es un cesto muy similar en forma y función a las llamadas *maletas de mimbre* o *cestas de ferroviario* de Cueru (Candamo) y, a las maletas hechas en madera abierta en la fábrica de Forcinas.

En estos cestos llama la atención que no siempre desarrollen el típico *culo gitano* elíptico o circular, con varias varas entrecruzadas a modo de punto de partida, sino que la base, en muchos ejemplos, forma una superficie regular de forma cuadrada o rectangular como resultado del entretejiendo de los mimbres, sin que sea necesario ese soporte inicial que resulta tan característico en la cestería gitana. Misma morfología y misma función tienen algunas de las cestas de la colección particular de Jesús Alonso[4]. No obstante, en esta colección también hay varias cestas realizadas por una cestera gitana de la zona de Las Médulas (León), en las que sí se aprecia esa técnica tanto en el *culo* como en el tejido de la tapa. El cesto está hecho de mimbres pelados y nos permite también reflexionar un poco acerca de la movilidad de los productos de la cestería gitana, ya que en

[4] El estudio de los cestos que predominan en los Oscos, fue posible gracias a la amabilidad y el buen hacer de José Luis Díaz Álvarez y de Jesús Alonso.

Día de mercado en una villa del occidente de Asturias (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Cestas gitanas en una comida en el campo. Anónimo (Muséu del Pueblu d'Asturies).

ambos casos los cestos se encuentran en Asturias y sin embargo son de cesterías de fuera de nuestra región. Al tratarse de cestería gitana, sin embargo, las diferencias son escasas ya que la misma técnica y los mismos materiales se documentan en muchas otras zonas de la Península con pocas variantes. Sin embargo, las diferencias de la cestería de madera abierta o de varas asturiana, con respecto a la cestería de zonas como Aragón (Sánchez Sanz, 1994), o La Rioja (Jiménez Muro, 1981) son mucho mayores, ya que la materia prima disponible difiere totalmente de unas regiones a otras.

La colocación de asas por parte de otros artesanos permitía agarrar y transportar más cómodamente la cesta y debe interpretarse como una segunda fase en la elaboración del cesto, tras la creación por parte del cestero gitano, ya que en este segundo proceso este ya no interviene[5].

Su presencia también se aprecia en el ámbito urbano, en épocas donde su diferenciación del ámbito rural no era tan evidente como en la actualidad. Estos tipos de cestos están presentes en muchas imágenes de mercados de ciudades y de las villas asturianas, a los que acudía la gente de los pueblos o de las afueras de la ciudad a comprar y vender productos.

Otro ámbito común, junto con otros muchos tipos de cestos gitanos, fue su empleo en meriendas, fiestas y romerías celebrados en los pueblos de Asturias, ya que eran contenedores habituales y adecuados para la comida.

Cestos de dos asas

Los cestos gitanos de dos asas suelen tener la base circular y distintos tamaños en función de su uso. Con estas características documentamos varios cestos de *salguero* de tamaño medio con el borde y las asas trenzadas que se usaban como cestos de la ropa.

Con dos asas también contamos con cestos de pequeño tamaño más o menos decorados, que podían ser-

[5] Agradecemos la información que nos ha proporcionado Jesús Alonso a este respecto, así como de otros aspectos de la vida tradicional asturiana.

Cesta de *salgueiro* para la ropa (Museo Vaqueiro de Asturias, Naraval, Tinéu).

Cestina de dos asas del Museo Marítimo de Asturias (Lluanco, Gozón).

vir en labores domésticas y para contener y transportar pequeños volúmenes de productos.

Cestos sin asa

Dentro de los cestos sin asas, observamos que en fotografías de mujeres realizando labores de costura, aparecen con frecuencia unas cestas de pequeño tamaño y escasa altura, de forma predominantemente circular y decoradas con cenefas en las paredes. Estos cestos conte-

Cesta de *salguera* para lavar lana (Veigas, Somiéu).

Retrato de Doña Rafaela, de Villamayor (Piloña), con una cesta para la costura, en el año 1918. Fotografía de Modesto Montoto (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Vendedora callejera, hacia 1918. Fotografía de Modesto Montoto (Muséu del Pueblu d'Asturies).

nían las lanas y telas a trabajar y los utensilios de costura, usándose también para lavar la lana en agua y poder sacarla por los huecos que presentan las paredes.

En el caso de los cestos grandes y sin ningún tipo de asidero parece indicar su empleo por parte de mujeres que podían acarrear bastante peso en cestos de grandes dimensiones que no contaban con elementos de sujeción, colocando la cesta en la cabeza y ayudándose mediante la *corra, rodiella* o *rueñu* (alguna de las denominaciones para la zona central, occidental y oriental de Asturias); un cojinete de pequeñas dimensiones y forma circular que sirve de elemento intermedio entre la cabeza y el cesto. Este tipo de cestos de base amplia y paredes bajas, en ocasiones ricamente decoradas, es común aún hoy en día en los mercados de fruta y productos del campo, como contenedor y expositor de estos, en muchas ocasiones acompañando a los característicos cestos también de base amplia y paredes bajas hechos con madera abierta.

VII

Distribución y venta

Mercado dominical de Grado/Grau. 1970. Anónimo (*Asturias Semanal,* n.º 48).

La distribución de la producción cestera debe enfocarse desde las distintas escalas en las que tiene lugar este fenómeno, tanto desde el punto de vista espacial como cuantitativo, pues ambos aspectos van de la mano en la mayoría de los ejemplos.

Estas tendencias y estas escalas han evolucionado claramente a raíz de las transformaciones que ha vivido el campo asturiano, y por lo tanto la vida tradicional campesina, en el que se inscribe y tiene sentido la cestería en la práctica mayoría de los ejemplos recogidos.

Siguiendo este razonamiento, comenzaremos por la autoproducción y el autoconsumo. Este fenómeno aunque también muy frecuente en la cestería de madera abierta, es asimilable en mayor medida a la cestería de varas, debido a la sencillez en la obtención y tratamiento de la materia prima, a la no exigencia de unas herramientas específicas y de un taller con unas infraestructuras propias o adaptadas a partir de los distintos espacios de la casa campesina tradicional como lugar de trabajo, lo que implica un menor grado de profesionalización y distribución que en los cestos realizados en madera abierta.

De esta manera, aunque no es exclusivo de la técnica de varas, que en ocasiones también se comercializa y supone un medio de sustento para algunos artesanos en las zonas de Asturias donde parece estar más extendida (tercio oriental), vemos en varios ejemplos como el primer destinatario de la producción es el caserío del propio artesano, que los precisa para el desarrollo normal y diario de las labores agropecuarias y también para uso doméstico. Normalmente, en la mayoría de las casas, alguno de los hombres de la familia era capaz de elaborar cestos ante la premura de una necesidad puntual para el trabajo en el campo, en el caso de que no fuese posible esperar a que los cesteros ambulantes llegasen a la localidad y encargarles las piezas requeridas, o bien porque el escaso poder adquisitivo impidiese la compra en las ferias de las cabeceras de comarca, o a alguno de los cesteros de los alrededores.

Como cabe suponer, el nivel de producción es muy bajo y se ciñe a las necesidades puntuales de la familia y la casa, siendo el periodo de elaboración de estas piezas principalmente los meses de invierno, cuando la actividad agrícola es menor y el campesino dispone de más tiempo, además de ser la época idónea para la obtención y manipulación de la materia prima.

De modo más frecuente en la técnica de varas, encontramos una reducidísima distribución de piezas que normalmente no trascendía la localidad del cestero, realizadas por encargo por parte de vecinos, amistades o parientes. Estos cestos podían realizarse desinteresadamente, dentro de un ambiente en la que la solidaridad y la colaboración en el mundo rural estaban vigentes y donde los lazos familiares eran muy frecuentes, caso que ocurre con los *zardos* o *xardos* que elaboraba en su casa de Peñamellera José López Corcés; o bien a cambio de la materia prima necesaria y de algunos productos del campo, como explica José Manuel Llanes Rodríguez, *Noli* (El Mazucu, Llanes), que en ocasiones ante la escasez de hierba verde para el ganado cambiaba cestos por las varas que le proporcionaba el vecino demandante y por la carga de *verde* que pudiesen contener, en este caso, los *paxos* de avellano. Se trata de un fenómeno de intercambio o trueque muy similar al que practicaban

Puestos de venta de cestos en el mercado de Viernes Santo en la calle de Santa Clara de Villaviciosa, hacia el año 1910. Fotografía de Modesto Montoto (Muséu del Pueblu d'Asturies).

los cesteros ambulantes gitanos, aunque en este caso se cambia por alimento para el ganado en lugar de comida.

En ocasiones, como nos comentó Ramón Álvarez González de Verdiciu y el propio José Manuel Llanes Rodríguez, *Noli*, en una época más reciente, estos campesinos ya jubilados o muy próximos a ello, que dominaban en mayor o menor medida el oficio, aprovecharon esta circunstancia para comercializar parte de su producción, aunque a una pequeña escala, en un ámbito que no solía superar su localidad de residencia y las más próximas; o bien alguna feria local o mercados de artesanía tan populares y numerosos desde hace unos años. Este último fenómeno da una idea del cambio en el significado y la función de un oficio tradicional y como tal enfocado a una práctica que pasa a ser algo casi exótico, ornamental o, a lo sumo, de carácter doméstico sin desligarse demasiado de las otras dos características.

A una escala sensiblemente mayor en el ámbito cuantitativo, aunque en el aspecto espacial sea muy similar a los ejemplos anteriores, está el cestero que compagina su trabajo en el campo, que es como ya indicamos su sustento principal, o en algunos casos, el trabajo en la mina, con la fabricación y venta de cestos, que sirve de complemento a la economía familiar y que aporta cierta cantidad de dinero para la compra de otras necesidades, cubrir ciertas actividades del ocio del cestero (cine, tabaco etcétera) o, como en el caso de José Avelino (Tarantiellos, Tinéu), para pagar la seguridad social. Este tipo de artesanos trabajaban generalmente por encargo directo de vecinos y conocidos y solían también distribuir su producción en las ferias locales de las cabeceras de comarca.

Son los artesanos de localidades de gran tradición cestera, que generalmente trabajan con madera abierta, como hemos indicado, los que acuden principalmente a estas ferias. Como ya dijimos, los cestos de varas se co-

Puestos de cestos en el mercado de la Primera Flor de Grau. Publicada en *La Nueva España* el 26 de abril de 1987.

Puesto de venta de los productos de Cestería Grao. https://cesteriagrao.com

Carlos Rozas (Carlos el de Benito), *cesteiro* de Eirrondu de Bisuyu (Cangas del Narcea), vendiendo sus cestos en el mercado de cada sábado en Cangas del Narcea. Publicada en *La Nueva España* el 16 de noviembre de 1984.

mercializan en ocasiones, aunque solían ser más baratos, hecho que pudimos comprobar durante su adquisición pareja al trabajo de campo.

Por lo tanto, son las localidades de tradición cestera las que más información arrojan al respecto de las ferias y del proceder de los artesanos en múltiples aspectos relacionados con la venta. La producción en estos pueblos estaba enfocada principalmente a la distribución en este tipo de mercados recorriendo en ocasiones largas distancias, lo que da una idea clara de la competencia existente entre los cesteros de estas localidades, la importancia que la cestería tenía en los ingresos del artesano y de la fuerte demanda y necesidad de piezas en el campo asturiano, aún muy activo hasta la década de los ochenta del siglo pasado.

El caso de Eirrondu de Bisuyu (Cangas del Narcea) es un buen ejemplo de venta a una distancia considerable. Estos artesanos acudían a las ferias de Cangas del Narcea y Pola de Allande, partiendo del pueblo de noche con los cestos encajados entre sí (según el tipo) y cargados al *chombo.* En el caso de las ferias de Cangas del Narcea se cubrían distancias cercanas a los 18 kilómetros

en estas circunstancias para llegar al amanecer a la feria. Como en otros casos de localidades de tradición cestera, los *cesteiros* de Eirrondu, nunca establecieron unos precios fijos ni transportaron el material conjuntamente a las ferias, sino que cada uno vendía a un precio con la intención de agotar rápidamente el material y así no tener que retornar a Eirrondu con cestos sin vender, lo cual era molesto e incómodo. En estos largos y complicados desplazamientos era común que participasen varios miembros de una misma familia, como en el caso de Manuel Álvarez y su padre Vicente, como el propio Vicente hizo con el suyo. En la actualidad Manuel continúa vendiendo cestos, aunque no acude a ferias y mercados, sino que vende directamente en su casa por encargo, o bien a tiendas de Cangas del Narcea. También vende *cestos para pescar,* previo encargo por Internet, a través de un profesor amigo suyo, que ejerce de intermediario y redistribuye las piezas en Madrid. Desplazamientos más largos eran los que encaraban los *cesteiros* de El Rebollal (Degaña), localidad que por su situación y comunicaciones tenía unos contactos fluidos con la zona limítrofe leonesa, aunque también vendían en localidades próximas como San Antolín de Ibias y Villablino. Eran principalmente las localidades de El Bierzo con sus ferias y mercados, el principal punto de venta de estos artesanos dado que era una zona eminentemente agrícola donde la demanda de cestos para estas labores era muy grande.

Los *cesteiros* de El Rebollal, en ocasiones en un número de diez o doce, se desplazaban conjuntamente en un viaje de dos días con motivo de las ferias, a través del Puerto de Trayeto, desde donde descendían por el valle del río Cúa para llegar a El Bierzo. Pernoctaban en ventas y lugares ya preparados para dar alojamiento a los *cesteiros* y cobijo a los animales de carga y a la producción a vender, debido a que la carga que podía alcanzar unas sesenta o setenta piezas encajadas según los tamaños y cargadas en caballerías, necesitaba ser transportada lentamente para que no se cayera. Estos lugares de parada eran principalmente Fabero y Vega de Espinaredo, este último también suponía un punto de venta importante para los *cesteiros* de El Rebollal. A estos puntos ya citados habría que sumar la localidad leonesa de las Nieves.

En este caso, la producción estaba enfocada a las necesidades puntuales de las ferias donde se fuera a vender y al tipo de actividad agraria predominante en cada pueblo. Como indica Gerardo Menéndez Amigo, eran las *cestas de sembrar* el tipo más vendido en las ferias de Cacabelos y Bembibre, mientras que en Villafranca del Bierzo se demandaban especialmente *merenderas.*

Una vez alcanzados los puntos de venta ya citados, los *cesteiros* pasaban un día entero en la feria, tiempo que solía ser suficiente para vender toda la carga. En el caso que esto no fuese posible, las piezas sobrantes se vendían en los pueblos más próximos y en las localidades de paso en el viaje de vuelta a El Rebollal, en ocasiones abaratando los precios por la premura de deshacerse de toda la carga y volver a casa rápidamente a atender otras tareas.

Aunque la tipología de los cestos a vender no diferría según el artesano, sino según la demanda de la localidad receptora, esto no ocurría con los precios, dado que nunca llegaron a consensuar unas tarifas fijas, de modo que fuese la calidad el criterio para la elección de la producción de un artesano u otro. De esta manera y dependiendo de la urgencia en vender toda la producción rápidamente y en regresar a la localidad de origen, los precios de un mismo tipo de cestos podían ser muy distintos, lo que provocaba una fuerte competencia y la necesidad de vender en otros lugares como en Villablino y San Antolín de Ibias. Esta incapacidad de llegar a un acuerdo en los precios era apreciada por los artesanos como algo negativo, pero en cierto modo inevitable dada la propia naturaleza individualista del oficio como se explica en el capítulo referente a la profesión.

Durante las labores de documentación de la actividad cestera, Gerardo Menéndez Amigo continuba vendiendo cestos en su taller de El Rebollal, especialmente durante los meses de verano; a esto habría que añadir

los encargos para la firma *Prada,* afincada en Cacabelos, que recogía las piezas en la casa de Gerardo. Las ventas a *Prada* aumentaban notablemente en época navideña.

Tanto Gerardo como su hermano Gonzalo, también se desplazaban a mercados y ferias de artesanía, donde venden cestos de menor tamaño y carácter más ornamental y doméstico.

Otros pueblos de gran tradición cestera son las localidades parraguesas de Aballe y Deu. En estos núcleos, tal como nos comentó Antonio de Diego, de Aballe, la venta de piezas se realizaba en establecimientos y comercios de los pueblos vecinos y relativamente próximas, como son Cangues d'Onís, Ribeseya, L'Infiestu, Les Arriondes, llegando incluso a alcanzar un establecimiento comercial de Santander. En este caso el transporte se realiza en tren con las piezas encajadas unas en otras por tamaños, como viene siendo habitual. Los puntos de venta son tiendas de estos núcleos, así como las ferias y mercados que se celebraban en Arriondas los sábados y los domingos en Cangues d'Onís, como explicó Manuel Zurbano, natural de Deu y posteriormente casado en Carreña (Cabrales). De manera similar a los *cesteiros* de Eirrondu, en el transporte y venta de los cestos, intervenían varios miembros de la familia de los *maconeros.* En el caso de Antonio de Diego, su mujer Victoria, que también participaba en la elaboración de los mismos. La abuela de Manuel Zurbano se encargaba de vender los cestos en las ferias de Les Arriondes y Cangues d'Onís. Esto da una idea de la importancia del dinero obtenido en estas ventas para la economía de estos artesanos y sus familias.

En el año 2005, solo Manuel continuaba vendiendo en su localidad reproducciones de piezas en un tamaño mucho más pequeño del original, piezas más bien de carácter decorativo.

Por lo tanto el ámbito de venta de estos pueblos cesteros, va desde los vecinos de su localidad y las del entorno inmediato, hasta las ferias periódicas de las localidades que ejercen de cabeceras de comarca, trascendiendo como en el caso de El Rebollal los límites provinciales donde la distribución alcanza una mayor escala tanto en el número de cestos a comercializar como en la distribución geográfica que las piezas alcanzan. Una circunstancia que es posible rastrear aún en cierto modo en la Asturias rural así como en los fondos de los distintos museos etnográficos de la Red de Museos Etnográficos de Asturias.

Paredes, en el concejo de Valdés, ha sido también una localidad con una fuerte implantación del oficio de cestero, que presenta las características de otros pueblos de marcada tradición, aunque en una escala espacial menor que los anteriores ejemplos. Según nos relató Julio Fernández García, empezó trabajando por encargo para los vecinos y las localidades más próximas, además de acudir junto su padre a ferias y mercados de núcleos como Luarca los jueves y domingos y Trevías en las *feiras* de los segundos lunes de cada mes. El medio de transporte utilizado en primer lugar fue una caballería con la que bajaban a estas localidades atravesando las brañas del concejo y, posteriormente, una camioneta de línea.

Del mismo modo que en otros pueblos cesteros los precios nunca fueron uniformes, vendiendo cada artesano por el precio que estimaba adecuado o necesario.

Posteriormente, hasta los años ochenta, Julio compaginó la venta directa en estas ferias con la venta por encargo a establecimientos comerciales del Pontigón y Castañeo (concejo de Valdes), entrando en este caso la figura del intermediario que redistribuye el producto aumentando sensiblemente el precio original, dejando la venta de ser directa.

En el tiempo del trabajo de campo atendía encargos especialmente de *cestos trucheros,* muy demandados en localidades como Brieves y Almunia también en el concejo de Valdés, y sobre todo para una tienda bar de la localidad de Paredes, conocida como *el Obispo,* que encarga y redistribuye los cestos de manera similar a los

establecimientos comerciales ya citados; además también vende los cestos en miniatura que elabora la mujer de Julio, Amelia Fernández.

Como último ejemplo de zonas con tradición cestera citaremos a los *maconeros* del concejo de Peñamellera Baxa. El rasgo que más destaca de este grupo de artesanos fue la actividad itinerante de los llamados *remendones,* cesteros que se desplazaban al occidente de la provincia de Vizcaya a *hacer la costera,* labor consistente en reparar piezas dañadas, que solía asociarse a los *maconeros* de peor pericia. Esta actividad parece decaer a principios de siglo xx.

Junto a esta actividad itinerante, tenemos el caso de los hermanos Félix y Modesto Sotres de Narganes y El Mazu, respectivamente, que junto a su padre *hicieron la costera*, aunque en localidades cántabras próximas como Comillas y siempre mediante encargo previo. Además de esta labor de *remendones*, la producción de estos *maconeros* atendía también los encargos puntuales de familiares y vecinos, y se vendía de manera directa en las ferias y mercados de localidades como Llanes y Posada de Llanes, a donde solían desplazarse en tren, y en poblaciones de la vecina Cantabria como Unquera, San Vicente de la Barquera, Panes, La Herrería, Lamadrid y Unquera.

El cesto más vendido era la *macona*. Para su transporte se encajaban entre sí formando una *rueda*, en la que a su vez se metían piezas de menor tamaño, y se llevaba al mercado en burro, en moto o bien en el camión de la leche, previo pago al conductor.

Del mismo modo que en otros pueblos, los precios no estaban unificados y era el criterio de calidad, y por lo tanto un sincero empeño y esfuerzo en fabricar piezas limpias y con un buen acabado, el que prima a la hora de vender la producción lo más rápido posible. Si no era posible vender toda la carga, podían dejarse en algún comercio o bien en cooperativas y ferreterías, que actuando como intermediarios vendían el producto.

Este tipo de ventas empezó a decaer a finales de la década de los setenta del pasado siglo, según nos indican ambos hermanos, siendo únicamente Modesto el que continuaba en activo de manera estacional cuando hicimos el estudio, vendiendo algunos cestos por encargo a amigos y conocidos, mientras que Félix había dejado ya la actividad cuando lo entrevistamos por problemas de salud.

En un escalón superior a los cesteros de localidades de raigambre artesana, está el taller de Praúa en Pravia. En él se trabajaba en muchos aspectos de manera tradicional, en otros superaban al resto de artesanos mencionados que constituyen la tónica general. Ese nivel superior del taller de Praúa se materializó en el volumen de producción y el ámbito de venta, debido a las características de la elaboración en serie únicamente de *cestos carreteros* o *de carretera*, aunque estos se realizasen de manera tradicional sin contar con un taller especializado, pues se hacían bajo un hórreo propiedad del dueño del negocio. La concentración de un buen grupo de cesteros, con cierto grado de jerarquización, que distinguía patrones y aprendices que recogían madera en considerables cantidades, propició la creación de un taller grande de carácter artesanal que era capaz de alcanzar un alto nivel de producción y por lo tanto de ventas.

La salida de esta elevada producción se canalizaba mediante intermediarios o viajantes, que acudían a recoger el producto al taller y lo redistribuían por toda Asturias y el resto del país, y por otra parte en la venta directa a villas como La Pola Somiéu, La Espina, Candamu y Avilés, y a distintas ferreterías, hasta que ese taller sucumbió ante la competencia de la vecina y mejor estructurada Artesanías Forcinas.

Artesanías Forcinas, en la localidad del mismo nombre, en el concejo de Pravia, supone el punto más alto en la escala de venta y distribución. Se trata del único ejemplo de la cestería asturiana donde la producción adquiere un carácter industrial de elaboración en serie estandarizada en el que la especialización en el trabajo y el

empleo de maquinaria en unas instalaciones adecuadas, recuerda más a la actividad fabril que a la artesana.

A este complejo entramado hay que asociar una elevadísima producción, que llegó a ser distribuida en los Estados Unidos de América y en Alemania durante los últimos años de la década de los setenta y los primeros años de la década de los ochenta del pasado siglo, época que se corresponde con el esplendor de la entidad.

Dentro de la geografía nacional contaban con clientes fijos en Madrid, Levante o Valladolid, hacia donde partía la producción en furgonetas propiedad de la fábrica. También se distribuía en Asturias y se vendía de manera directa en la tienda de la fábrica, especialmente en los meses de verano debido a la afluencia de turistas, como comentó José Luis Suárez Villaboy, único trabajador en activo hasta el año 2004, que siguió utilizando gran parte de las instalaciones y la maquinaria.

La fábrica contaba con un catálogo en el que se exponían todos los modelos de piezas disponibles y en venta, lo que da una idea de las dimensiones que llegó a adquirir el negocio, sobre todo en la venta de *cestos carreteros y de pescar*

Otro dato significativo del elevado grado de producción y de la consiguiente distribución lo constituye el hecho de que durante la época de esplendor de la fábrica fue necesaria la compra de piezas a artesanos locales que trabajaban de manera tradicional, al no poder la plantilla existente satisfacer la elevada demanda.

La situación de José Luis Suárez es un fiel reflejo de la decadencia de un oficio que propició el cierre de la empresa a mediados de la década de los noventa. Aunque utilizó parte de los antiguos talleres y su maquinaria, continuó con el carácter estandarizado al seguir empleando los moldes y el catálogo de piezas, el cariz de su trabajo había retornado en cierto modo a los usos tradicionales de la profesión al perderse la especialización en las distintas labores, volviendo a un trabajo individual enfocado a los encargos de una cartera de clientes aún amplia, pero mucho más reducida que en los buenos tiempos de la fábrica. De esta manera, José Luis mantuvo hasta esa fecha los encargos puntuales de varias tiendas de artesanía de Asturias, de Potes, en Cantabria, y de León, que eran distribuidos por su mujer e hija y que se hacían especialmente numerosos durante las fiestas navideñas. Esto da una idea de la situación y papel de la cestería en la actualidad, reducida en gran medida a objetos de adorno, no tan funcionales y prácticos, como queda patente en la evolución sufrida en este caso.

Finalmente, como caso particular, están los cesteros gitanos, eventuales cesteros itinerantes que elaboraban piezas a lo largo de los viajes propios de su modo de vida nómada de aquel entonces. Estos cestos realizados generalmente con varas de arbustos o con mimbre, se intercambiaban en la mayoría de las ocasiones por productos agrícolas como la carga que pudiese contener de cebollas, patatas, huevos o embutidos.

El producto en venta consiste en piezas de pequeño o medio tamaño, de carácter doméstico y en ocasiones profusamente decoradas, rasgo vinculable a que su uso se concretaba en labores que solían realizar las mujeres de la casa.

El carácter nómada de estos artesanos y la venta ambulante propician que este tipo de cestos se pueda encontrar y documentar en toda la geografía asturiana.

Este tipo de venta empezó a decaer, según nos indicaron varios artesanos entrevistados testigos de la actividad de los gitanos, en la década de los ochenta del siglo pasado, cuando la mayor parte de la población gitana se asienta de manera definitiva en ciudades y villas de la región.

En definitiva, como puede desprenderse de estas páginas, hay una clara tendencia y evolución en el volumen de ventas, en los puntos donde estas tienen lugar y, finalmente, en las características y tamaño del producto a vender.

El cesto ha dejado de ser un producto fundamental en la casa campesina asturiana debido, en primer lugar,

Señora vendiendo cestos junto a la Audiencia de Oviedo, hacia 1915. Block de tarjetas postales sobre *Oviedo* (2.ª serie) de Fototipia Thomas, Barcelona. (Muséu del Pueblu d'Asturies).

a la creciente mecanización de las labores agrícolas y ganaderas, donde era fundamental, junto a la entrada de productos de plástico que resultan más baratos y de adquisición más sencilla. Esta caída coincide, como es lógico, con la decadencia del campo asturiano y la pérdida de su peso económico.

En este sentido, las ferias y mercados de ciudades, villas y cabezas de comarca a los que se desplazaban muchos artesanos a vender su producto, y que suponían una fuente de ingresos importante, han perdido la pujanza y significado pasados. Aunque algunos de los cesteros siguen acudiendo, el nivel de ventas es mucho menor al bajar la demanda de cestos paralelamente al declive de las actividades del campo asturiano. Esta caída de las ventas en las ferias viene a coincidir, como indican los artesanos, con los últimos años de la década de los setenta y comienzos de los ochenta del pasado siglo.

Como sustitución de la venta en ferias está la asistencia a mercados y ferias de artesanía ocasionales, donde el cestero cobra por asistir y trabajar, a modo de demostración, pudiendo a su vez vender parte de la producción. A pesar de esto, el producto vendido no consiste en cestos a utilizar en labores agrícolas y de la casa campesina, sino que son cestos de pequeño tamaño, en ocasiones reproducciones de piezas grandes, que son adquiridos por turistas y gentes desligadas de la actividad agrícola,

como un objeto de adorno o restringido a un ámbito meramente doméstico. La excepción es la abundante demanda actual de los *cestos para pescar,* que mantienen la forma y tamaños tradicionales, y el amplio volumen de venta que tuvieron siempre, debido a que la pesca es una actividad que aún continúa vigente, en gran medida, y a que son muy cómodos y resistentes. Otro rasgo a destacar, es la tendencia actual de los cesteros que continúan en activo, a compaginar la venta directa en las ferias y mercados, con la intervención de intermediarios, generalmente de tiendas de artesanía o ferreterías de ciudades y localidades grandes, que recogen, previo encargo, la producción para redistribuirla en estos establecimientos.

Además de ser un producto a vender, como hemos indicado, los cestos tuvieron otro valor fundamental en la venta de bienes agrícolas, al servir como contenedor del producto que se transportaba a los mercados, y de base a la hora de mostrarlos en el punto de venta. Tampoco debemos olvidar el uso de cestos por parte de los consumidores a la hora traer el producto adquirido en el mercado a la casa. En este sentido, los ejemplos de documentación gráfica al respecto son muy amplios e ilustran su constante presencia en ferias y mercados: tanto de núcleos urbanos como Oviedo o Gijón o, como ya indicamos, de aquellas villas que ejercieron de cabeceras comarcales.

VIII

Decoración

Día de América en Asturias, Oviedo/Uviéu, h. 1952. Artigot (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Apesar del carácter eminentemente práctico y funcional que tienen la mayoría de las piezas elaboradas en la cestería asturiana, la decoración merece un apartado especial tanto por su significación, como por la profusión con que se emplea en algunos de los ejemplos que describiremos a continuación.

No todos los artesanos decoran sus cestos, ni tan siquiera lo hacen en todos los tipos de piezas que elaboran, sino que la utilización de este recurso viene determinada por una serie de factores que han ido evolucionando a lo largo del tiempo.

El tipo de decoración y los motivos están en función de la técnica y del material empleados en la elaboración de la pieza. De esta manera, la cestería de madera abierta ofrece amplias superficies planas y lisas donde desarrollar preferentemente líneas y figuras realizadas mediante pirograbado, mientras que la cestería de varas requiere el uso de otras técnicas y motivos decorativos distintos al pirograbado, basados en el tratamiento de la materia prima, la combinación de distintos materiales y la realización de figuras con las propias varas. Dentro de esta última modalidad merece una mención especial la decoración en la cestería gitana, debido a la riqueza y variedad en la realización de motivos frente a la parquedad de recursos decorativos de los otros ejemplos elaborados en esta técnica. Cabe reseñar que, en múltiples ocasiones, varias de las soluciones decorativas pueden aplicarse en la decoración de una misma pieza.

Antonio de Diego *pinta* las paredes del cesto (Aballe, Parres).

Esteban Viejo *pintando* aspas en las paredes del cesto (Tene, Quirós).

EL PIROGRABADO

Se emplea exclusivamente en algunos cestos realizados en madera abierta y consiste en la aplicación de un hierro al rojo vivo sobre la superficie del cesto, de forma que el calor al que se expone la superficie lisa crea motivos y dibujos de color negro.

Las figuras pirograbadas se localizan prácticamente sobre todas las partes del cesto y en menor medida en

Pintaores (Aballe, Parres).

Impronta del *pintaor* (Aballe, Parres).

Detalle del extremo del *marco* o *pintor* (El Rebollal, Degaña).

Detalle de la impronta (Tene, Quirós).

Hierro de afuracar y pintar (Tene, Quirós).

el borde o el aro. Al ofrecer estas zonas una superficie plana, pueden *pintarse* las paredes, la base o *culo* y las asas. Las paredes de la pieza son por lo general las partes donde los pirograbados suelen aparecer con mayor frecuencia, ocupando una o varias bandas del tejido a modo de frisos.

Generalmente suelen utilizarse pirograbadores, encargados y adquiridos en fraguas, llamados *pintores* o *marcos* (El Rebo̱lḻal, Degaña), *hierros* (Prieres, Casu) o *pintaores* (Aballe, Parres). Se trata de un instrumento de hierro de sección circular con enmangue de madera, que presenta en su extremo unas entalladuras, que será lo que va a determinar cuáles serán las improntas y motivos dibujados. Su aplicación puede realizarse directamente sobre la superficie sin realizar movimiento alguno, con lo que el motivo será la propia impronta del pirograbador, o bien se le imprime un movimiento circular, logrando así una serie de motivos más variados.

En otros casos, el pirograbado se realiza con los hierros utilizados para perforar la madera durante el proceso de colocación del aro en el cesto. Los motivos obtenidos con estas herramientas son lineales y extremadamente sencillos, conformando aspas, cruces, denticulados, iniciales de personas o simples líneas; se ubican sobre las paredes y las asas, pudiendo combinarse varios en una única pieza.

El *badi̱lḻo*, es una herramienta que cumple con la doble función de perforador y pirograbador. Consiste en una vara de hierro de sección circular con un extremo denticulado donde encontramos la impronta decorativa, mientras que el otro extremo acabado en punta, se emplea en la perforación de la madera para la colocación del aro. Solo fueron documentados en el Ecomuseo de Somiedo y en Tene (Quirós).

En ocasiones, en aquellas localidades donde la mayoría de las casas contaban con algún miembro que se dedicaba a este oficio, la impronta de los distintos pirograbadores, y por lo tanto los motivos realizados, individualizaban y diferenciaban la producción de un artesano

Pintaor con la firma de Antonio de Diego (Aballe, Parres).

Manuel Álvarez firmando con tres aspas el asa de uno de sus cestos (Eirrondu de Bisuyu, Cangas del Narcea).

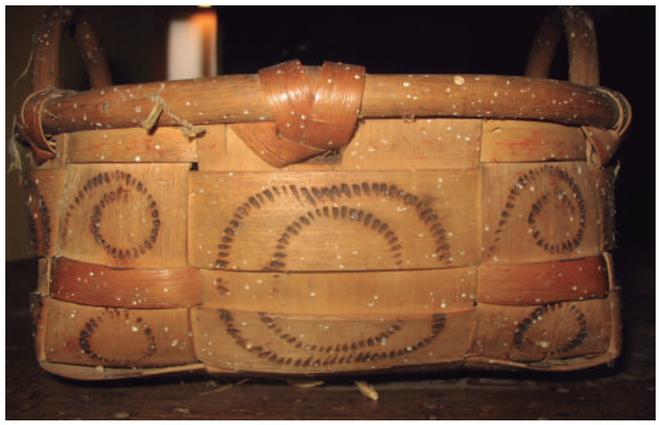
Firma del *cesteiro* Julio Fernández (Paredes, Valdés).

Bandas de laciformes sobre las paredes de un *florero* o *paragüero* (El Reboḷḷal, Degaña).

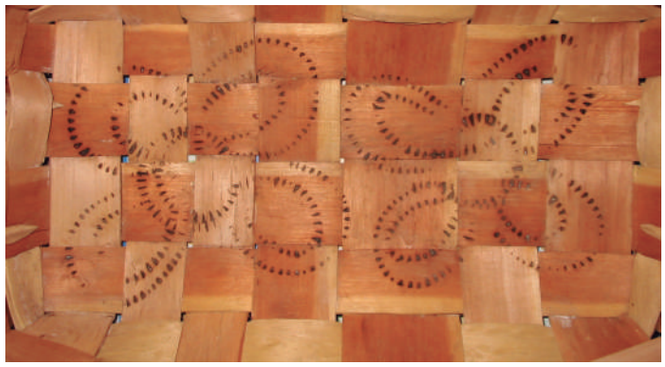
Espirales en la base de una *panera* (El Reboḷḷal, Degaña).

respecto a sus vecinos, siendo la marca de identidad de cada cestero. En este sentido no es raro encontrarnos con pirograbadores cuya impronta son las iniciales de cesteros de renombre. Además de las iniciales del artesano, contamos con otro tipo de firmas como ocurre en Eirrondu de Bisuyu (tres aspas) y en Paredes (I × I).

Los motivos no son excesivamente variados debido



Círculos y espirales en las paredes de una cesta de dos asas (Museo Etnográfico de Grao).

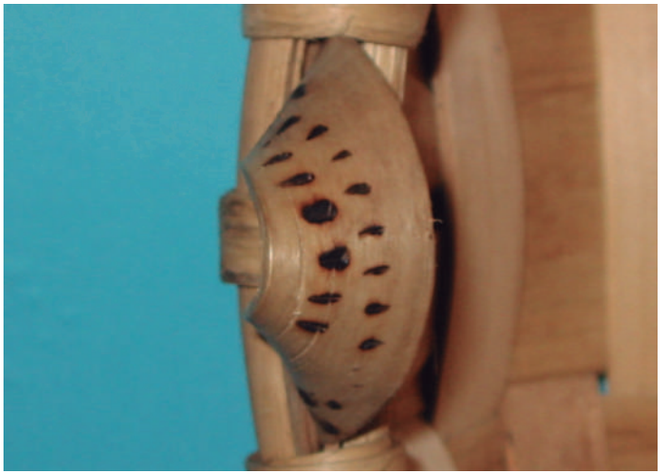


Flores sobre tiras de cerezo en la cara interna de la base (El Reboḷḷal, Degaña).

a que, como ya hemos apuntado, están determinados por el instrumento empleado en su realización. Los más frecuentes podrían ser agrupados de la siguiente manera:

a) Series de laciformes dobles o sencillos. *S*e aplican en las paredes del cesto. En algunos ejemplos pueden ocupar más de una banda del tejido. También es común encontrarlos en las asas, siendo un motivo propio de la cestería de El Reboḷḷal (Degaña).

b) Motivos circulares o espirales. Aparecen en el *culo*, tanto en la cara interna como externa, y en las paredes. En ocasiones aparecen formando círculos concéntricos. Estas representaciones aparecen con frecuencia en algunas piezas de El Reboḷḷal (Degaña), Prieres (Casu) y Grau.



Arcos sobre las asas de una *costura* o *costurera* (El Rebo̱lḻal, Degaña).

Iniciales del propietario grabadas sobre las paredes (Museo Etnográfico de Grao).

Arcos sobre las paredes de una *arna* (Museo Etnográfico de Grao).

Semicírculos sobre la pared de una *maniega* (Aballe, Parres).

c) Motivos florales. A partir de un círculo central se añaden pétalos de formas más o menos elípticas. Se aplican en ambas caras de la base del cesto al ofrecer un espacio más amplio ya que este motivo requiere mayor superficie debido a su tamaño respecto al resto. En algunos ejemplos aparecen dos flores. También puede grabarse mediante la aplicación directa del pirograbador que contiene esta impronta sin necesidad de ningún tipo de movimiento. Es un motivo decorativo que destaca en algunas piezas pequeñas de El Rebo̱lḻal (Degaña).

d) Arcos en las asas laterales. Este motivo se ha documentado en El Rebo̱lḻal, en un pequeño cesto denominado *costura* o *costurera*, sobre las dos asas compuestas por finas tiras dobladas.

e) Arcos en las costillas del cuerpo. Se representan en distintas posiciones, más abiertos o más cerrados en cestos de uso doméstico. Como ejemplo, hemos documentado una *arna* del Museo Etnográfico de Grao, que presenta este tipo de figuras.

f) Iniciales. Este tipo de motivos aparecen en distintas circunstancias con distinto significado y función. Las iniciales grabadas del nombre del propietario se lo-

Estrellas sobre las paredes de un cesto de dos asas del Museo Etnográfico de Quirós.

Denticulados grabados con perforador sobre el asa de un *cesto* (Tarantiellos, Tinéu).

calizan en cestas para regalo, lo que les da un carácter más decorativo y estético. En otros casos funciona como indicador de propiedad en piezas de acarreo como *goxas* o de capacidad, como la *tercia*, en actividades colectivas (*mayega*, vendimia) o en espacios de uso común (molinos) donde era posible confundir la pieza y su contenido con la de otros vecinos. Se trata de un recurso similar a los *graffiti* que presentan algunas cerámicas. En la mayor parte de los casos se realizan a partir de simples líneas aplicadas con los hierros de perforar la madera.

g) Series de semicírculos. Se sitúan sobre las paredes del cesto en dos bandas del tejido, alternando un espacio sí y otro no, de manera que conforman una especie de ondulaciones.

h) Estrellas. En este caso este el motivo se aplica directamente sobre la superficie de las paredes o el asa sin ejercer ningún movimiento con el pirograbador, como ocurre en algunas cestas documentadas en Prieres (Casu) y en otras recogidas en el Museo Etnográfico de Quirós.

i) Series de aspas. Pueden aplicarse mediante pirograbador o el hierro de perforar, tocando con el borde del mismo sobre las paredes de la pieza o el asa.

j) Denticulados. Suelen estar realizados mediante perforador en la superficie del asa y en las paredes.

COMBINACIÓN DE DISTINTAS ESPECIES

Este recurso decorativo es utilizado en ambas técnicas con soluciones muy variadas.

En las localidades de gran tradición cestera, donde la necesidad de materia prima era acuciante, se cortaban maderas de distintas especies. Debido a las diferentes tonalidades que ofrecen, se logra crear contrastes y claroscuros utilizando y combinando adecuadamente las distintas fibras, unas como urdimbre y otras como trama. Artesanos como Gerardo Menéndez Amigo, de El Rebollal (Degaña), combinan en numerosas ocasiones los tonos rojizos de la madera de cerezo con la blancura del avellano.

Una variante similar de este recurso decorativo puede apreciarse en la utilización de las tiras extraídas de las distintas partes de la madera en bruto o *palo*. Las tiras procedentes de la parte externa del *palo* ofrecen una tonalidad más oscura que las del centro, debido a la mayor incidencia del calor aplicado al *palo* durante su cocción. Estas tiras se emplean en el tejido de una o varias bandas que contrastan con el resto de la pieza.

En otros ejemplos presentes en la cestería de madera abierta, especialmente en los documentados en la mitad occidental de Asturias, se utiliza un tipo de fibra específico para decorar las piezas. Se trata del tejido de una o varias vueltas con estrechas tiras de *sanguño* o *sangüeño*,

Panera de cuatro asas decorada con finas tiras de *sangüeño* que contrastan con el avellano (Paredes, Valdés).

Combinación de *blimas* amarillas y negras (Robleo de Caldones, Xixón).

Cestas de *salguera* con el borde trenzado, que alternan el tejido de varas peladas y sin pelar (Llaíñes, Sobrescobiu).

madera de un color amarillo brillante, que contrasta con las series tejidas con avellano o castaño.

En la cestería de varas en la que se emplean *blimas,* se puede combinar el tejido de vueltas contrastando las dos tonalidades de la *blima* amarilla y negra, que presentan un color amarillo que con el tiempo torna en marrón y, un color negro en la especie más oscura.

La cestería gitana empleaba en muchas ocasiones las distintas fibras que pudiesen recoger en sus viajes o en el lugar donde se asentasen temporalmente, lo que hacía que se utilizase este recurso decorativo con frecuencia.

TRATAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA

Se emplea en los dos tipos de técnicas y abarca varios procedimientos.

La combinación de varas peladas y sin pelar, se utiliza sobre todo en la cestería de tipo gitano y de las cesteras de Sobrescobiu, bien al alternar el tejido de varias vueltas de varas con corteza y sin corteza; o bien al intro-

Esteban Viejo teje una tira introducida previamente en una charca o *llamuerga* (Tene, Quirós).

ducir sin tejer, pequeñas varas en las paredes de la pieza en posición vertical que contrasten con el resto del cesto.

En la cestería de madera abierta se recurre, en algunos ejemplos (Carreña, Tene y Peñamellera), a la inmersión de varias tiras, durante una semana aproximadamente, en una zona embarrada y húmeda o *llamuerga*. En este ambiente, el material adquiere un color negro o pardo que al tejerse posteriormente contrasta con las tonalidades claras de la madera del resto del cesto. También pueden usarse como ataduras para el aro como ocurre en varios ejemplos documentados en Peñamellera. Otro recurso en esta misma técnica, consiste en tejer tiras más estrechas de la misma especia o de otras distintas, como el ya aludido *sangüeño* o *sanguño*. Esta decoración a base de tiras tejidas más estrechas es también distintiva de la mitad occidental de Asturias, de igual manera en la cestería gallega.

Algunos artesanos recurren a barnizar algunas de las piezas, como ocurre en buena parte de la producción en Artesanías Forcinas (Pravia) y en algunos pequeños cestos realizados con *blimas* para ámbitos domésticos. Además del efecto decorativo que da a las piezas abri-

llantando la madera, al actuar como impermeabilizante rebaja los efectos dañinos de la humedad y evita que la polilla carcoma el cesto.

Otra solución a añadir son los motivos pintados en las paredes y tapas de algunos cestos hechos por las cesteras del concejo de Sobrescobiu para el ámbito doméstico y utilizados generalmente por mujeres. La decoración consiste en círculos y motivos florales y vegetales pintados en rojo, azul, verde y amarillo. Se trata de un recurso muy poco frecuente en la cestería asturiana de varas, así como en la de madera abierta.

UTILIZACIÓN DE LAS FIBRAS

Este tipo de decoración se utiliza en mayor medida en la cestería de varas y en especial en la cestería gitana.

En los cestos elaborados con madera abierta, encontramos la utilización del sobrante de las tiras que componen la urdimbre doblado hacia fuera y asentada en la trama formando una especie de volantes. Este tipo de decoración se aplica en cestos de pequeño tamaño y carácter marcadamente doméstico y ornamental, como lámparas, floreros, o centros de mesa y no en piezas tradicionales.

Los ejemplares documentados en Llaíñes (Sobrescobiu), elaborados por Ángeles González González, que coinciden con las tipologías de cestos, recursos y motivos ornamentales de la cestería gitana, son los que ofrecen la mayor riqueza. Así, contamos con la presencia de cenefas (simples, dobles o de coleta) que ocupan en algunos ejemplos el cuerpo y los bordes de las piezas, o trenzados que generalmente aparecen en la cestería gitana y en la realizada en mimbre. También los encontramos en la cestería de *blimas* en algunos bordes y asas. Otros motivos, también muy frecuentes, son las puntillas y pilares.

Como ya hemos indicado, el recurso de la decoración no se aplicaba en toda la producción cestera. Generalmente, si exceptuamos la aparición de iniciales a

Cesta con asa de *gobexu* pelado con una amplia cenefa en la parte superior y, con varas sin pelar añadidas junto a los pilares de la urdimbre (Llaíñes, Sobrescobiu).

Decoración a partir de los pilares en un *paxu* o *cesta mocha* (Llaíñes, Sobrescobiu).

modo de distinción del artesano o indicador de propiedad, la decoración se localizaba en cestos de tamaño pequeño y medio de carácter doméstico, o destinados a funciones de recolección de frutos, acarreo de comida al campo, piezas que por lo general no sufrían un trato violento y no estaban expuestas a factores ambientales que las pudieran degradar. Se trata de cestos normalmente utilizados por las mujeres en diversas labores de la vida doméstica y del campo. Los cestos empleados en labores

Cestos en miniatura hechos por Amelia Fernández Fernández, mujer del cestero Julio Fernández García (Paredes, Valdés).

agropecuarias y por lo tanto, sometidos a un mayor desgaste y a la incidencia directa de humedad y suciedad, no solían presentar ningún tipo de decoración.

La cestería gitana, basada principalmente en producciones domésticas de pequeño y mediano tamaño, es la que presenta una mayor riqueza decorativa, con la combinación de varios tipos de técnicas y el empleo de numerosos motivos.

En la actualidad parte de las pautas a las que hemos hecho referencia se han desvirtuado con el cambio de función y significado que la cestería ha adquirido al perder peso la vida y los trabajos en el campo y en la casa tradicional. En nuestros días la artesanía tiene un claro y marcado atractivo turístico y se ve como una actividad pintoresca y en franca desaparición. Todo esto se refleja en el hecho de que en ocasiones podamos ver decoración en cestos de acarreo, de marcado carácter funcional, utilizados en labores agrícolas y ganaderas, sometidos, por lo tanto, a la suciedad, humedad y golpes, piezas que generalmente no eran decoradas. En este sentido, no es raro encontrar el mismo tipo de cestos barnizados, ahondando en lo ya expresado.

Esta tendencia general a la pérdida del significado y la función que el oficio tuvo hasta hace pocos años en el campo asturiano, se refleja en buena parte de las producciones actuales, por lo general, enfocadas a la venta de cestos de pequeño tamaño y normalmente de uso exclusivamente doméstico, con una mera función de adorno para la casa; y, por otra parte, en la elaboración de pequeños cestos que reproducen a una escala mucho menor piezas de gran tamaño y carácter funcional. Es precisamente en esta transformación y en este cambio de significado del oficio, donde los cestos adquieren una función cada vez más ornamental como elemento en sí mismo.

IX

El *peseleiro, cesteiro, goxeiro, maconeru* y *paxeru*

Campesinos de Nava, h. 1949. Fotografía de Francisco Javier Suárez (Muséu del Pueblu d'Asturies).

«La cestería no valía más que para fumar y para un poco de café».

EL CESTERO Y SU APRENDIZAJE

El marco temporal en el que se mueven los protagonistas de este estudio, abarca desde la década de los años treinta del siglo xx, hasta mediados de la primera década del presente siglo, ya que varios de los cesteros nacidos en los años veinte, se inician en el oficio con diez o doce años. Este marco en realidad es más amplio, ya que a través de estos cesteros hemos conocido la vida de sus padres y, de un modo más parcial, la de sus abuelos, por lo que en distinto grado podríamos considerar que nuestro estudio comprende tres generaciones.

El hecho de que el padre o algún familiar desarrollara estos trabajos (aunque fuera de un modo complementario a las labores del campo), es un factor que favorece la participación en alguna de las partes de la fabricación de los cestos. La cestería es una actividad eminentemente masculina dentro de la sociedad tradicional asturiana, a pesar del papel destacado que juegan las mujeres en muchas ocasiones, de modo que es frecuente que la transmisión de conocimientos siempre sea de padres a hijos varones. Así, la figura paterna ocupa un papel fundamental, lo que genera que la gran mayoría de los cesteros se hayan iniciado recibiendo las nociones básicas del padre de familia. Cuando este no ejerce este papel, será normalmente el abuelo el que transmita las nociones principales de las técnicas para preparar y tejer la madera.

El poder apreciar y fijarse en cómo se trabaja, unido a que desde edad muy temprana se participa en alguna fase del proceso, introduce en los rudimentos básicos de una labor que, con los años de práctica, llevará al cestero a tener un conocimiento suficiente de las técnicas para poder ejercer su práctica.

El grado de aprendizaje y de capacidad del cestero viene determinado por la frecuencia e intensidad con la que ejerce, unido a sus propias capacidades autodidactas, una cuestión fundamental para poder llevar a cabo los distintos procesos técnicos de un modo correcto.

La media de edad del grupo de cesteros que han sido entrevistados es de 71 años; el artesano más joven tenía 42 años y el de mayor edad 86 años. Dentro de este conjunto contamos con un grupo de personas que llevan alrededor de sesenta años vinculados a la cestería, casi todos de un modo parcial. La década de los cuarenta del siglo xx es, generalmente, la fecha marco en la que los cesteros más longevos de nuestro estudio se inician en el oficio siendo los artesanos que responden a los parámetros de aprendizaje que estamos intentando detallar.

Los cesteros que no se mueven en esta franja temporal son artesanos más jóvenes que se han iniciado de un modo más tardío, aunque en un marco económico que no es muy distinto. Estas personas rondan los cuarenta años de dedicación al oficio, que también suelen desarrollar mayoritariamente de un modo parcial. Por último, hay una serie de aprendizajes muy relacionados con el interés y el gusto por la cestería como actividad y pasatiempo, que llevan aproximadamente veinte años dedicados al oficio. Dentro de este grupo de cesteros estarían también los que se han iniciado a una edad más tardía, a pesar de que en algunos casos su dedicación sea plena.

Para este capítulo nos fijaremos principalmente en

esos cesteros más veteranos que superan el medio siglo de relación con el oficio, ya que su aprendizaje tiene mayor interés por el marco económico y social en el que se desarrolla; además, el mayor tiempo de dedicación a la profesión de estos artesanos les ha ido proporcionando, por norma general, unos mayores conocimientos técnicos. Forman un grupo de diez cesteros cuyos patrones de aprendizaje y desarrollo de la profesión, así como el contexto en el que se llevan a cabo son muy similares.

El taller de Forcinas de Baxu (Pravia), conocido como Artesanías Forcinas, resulta un caso aparte ya que supone un intento de extrapolar los procesos artesanales de la cestería al plano industrial, introduciendo máquinas que agilicen y mecanicen el proceso, con una marcada especialización del operario. Así pues, este caso concreto merece un capítulo aparte al desbordar el ámbito familiar o individual en el que se desarrollan el resto de ejemplos. Su caso será tratado junto con el de su mayor competidor, el taller de Praúa (Pravia), que no llegó a alcanzar las cotas de Forcinas en aspectos como la especialización o el número de trabajadores, pero que también rebasa los límites de la casería.

VINCULACIÓN DE LA FAMILIA CON EL OFICIO Y SU APRENDIZAJE

El inicio en este oficio a lo largo de la década de los cuarenta del pasado siglo, viene siempre determinado por situaciones de necesidad. El niño es un integrante más de la familia y, como tal, se dispone de él para colaborar con los trabajos que esta desarrolla, lo que con el tiempo le procurará también ingresos con los que mantenerse y solventar algunos gastos.

> No, de aquella no, a uno no le gustaba nada, uno no entiende, lo que pasa que yo creo que más bien era por necesidad. Si por ejemplo querías manejar cinco duros, pues la forma era de eso, porque estabas con unas vacas contadas y aquello era mucha miseria, y quién tenía perras pa ir un domingo al cine ni pa ir a nada.
>
> Manuel Vega Zurbano (Carreña, Cabrales)

> 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.
>
> Gerardo Menéndez Amigo (El Rebollal, Degaña)

Hay ejemplos muy significativos en diversas zonas de la región que demuestran la relación directa entre el inicio en el oficio de cestero y la colaboración en el trabajo que está desarrollando el cabeza de familia o, por extensión, la unidad familiar. Así, por ejemplo, el padre de José Manuel Muñiz Cuervo, que desarrollaba su labor en el concejo de Salas, necesitaba la colaboración de su hijo para realizar las *quilmas*, cestos de gran capacidad que se tejían dentro del hórreo debido a sus dimensiones.

> Después había otra que se llamaba la *quilma,* que esa había que hacela dentro del horro, esa no salía. Había que llevar la madera a trabajar y… yo nunca la hici, pero participé en ella. Porque empecé con mi padre, y mi padre iba a hacelas, y yo iba de ayudante con doce o trece años.
>
> José Manuel Muñiz Cuervo (Mieres)

Algo similar ocurre con el *cesteiro* Vicente Álvarez García de 73 años de edad, que desde muy pequeño colaboraba con su padre (también *cesteiro*), para lograr ingresos para la familia. Su hijo Manuel Álvarez Castrosín, de 42 años, aprende al cobijo de la figura paterna.

> Sí, sí. Desde pequeño, pequeño. Acuérdome la primera vez que bajé a Cangas con ellos, que llevaba una carga, sacara ocho pesetas. Y las metiera aquí en un bolso que eran todas de papel. Todo el día echaba la mano al bolsu, no fuera perdelas.
>
> Vicente Álvarez García
> (Eirrondu de Bisuyu, Cangas del Narcea)

> Sí, [aprendí de pequeño el oficio] porque siempre las hacía mi padre.
>
> Manuel Álvarez Castrosín
> (Eirrondu de Bisuyu, Cangas del Narcea)

Manuel y Vicente Álvarez en su casa de Eirrondu de Bisuyu (Cangas del Narcea).

Manuel Fernández Pérez en su taller de Prieres (Casu).

Ramiro Miranda López de Cadierno, *cesteiro* de Lourido (Santiso d'Abres).

José López Corces, cestero de Arangas (Cabrales).

En ocasiones, la carencia de la figura paterna vinculada al oficio supone que el abuelo enseñe o incentive al aprendiz, como ocurre con el cestero de Deu (concejo de Parres) Manuel Vega Zurbano, posteriormente afincado en el concejo de Cabrales.

> Y claro, la vida de cada uno, y entonces era la manera de aprender algo, y como había muchos de aquella, y eso pues, puse un poco de fuerza de voluntad, por qué no podía aprender yo, y mi güelo que me animaba.
>
> Manuel Vega Zurbano (Carreña, Cabrales)

En muchos casos la iniciación en la profesión se produce de un modo progresivo, ya que el aprendiz empieza a colaborar en tareas secundarias del proceso de preparación de la materia prima o de la elaboración del cesto. Estas faenas suelen ser las más engorrosas del trabajo (por ejemplo, preparar la madera), y aunque son muy importantes no revisten la misma trascendencia que el tejido que requiere más experiencia y pericia.

Manuel Vega Zurbano, *maconeru* natural de Deu (Parres), posteriormente afincado en Carreña (Cabrales).

P.– Así que empezó a hacerlos con doce años, eh.
JMMC.– Bueno, a hacerlos no… era un críu… a participar.
P.– ¿Qué hacía?
JMMC.– *Labrar*, *labrar* la madera.

José Manuel Muñiz Cuervo (Mieres)

Una vez que el cestero se ha iniciado en la profesión, comienza un período en el que se desempeña el trabajo con las pausas lógicas de una actividad que casi siempre se desarrolla de un modo parcial. Durante su vida laboral, el artesano se ve apoyado por el resto de la familia, del mismo modo en que él apoya a esta desde edades muy tempranas colaborando con su trabajo, la parentela le responde posteriormente, ya que siguen patentes ciertos lazos de reciprocidad generalizada propios de la casa asturiana. Estos afectan, como señala Adolfo García Martínez (2005: 515), a parientes primarios y secundarios. Las relaciones se extienden a casos como el de los cesteros de Peñamellera Baxa, que desarrollaban una cestería itinerante por los pueblos de Cantabria, remedo de las antiguas *costeras* por el País Vasco que llevaban a cabo los cesteros de esta comarca hasta el siglo xix. Estos

Avelino Camín Acebal, Nuni, *paxeru* de Robleo de Caldones (Xixón).

breves periplos los llevaba a cabo el padre de Félix Sotres, acompañado por él, quizá porque de algún modo eso hacía más cómodo y rápido el trabajo.

> Íbamos a arreglalos, los rotos que tenían por allí. Pero… buenu, no nos gustaba muchu salir, no. Porque había que dormir, de aquella eran malos tiempos y había que dormir muchas veces en pajares y la hostia […].
>
> No, no, yo iba con mi padre. Y a lo mejor otros iban con… solos, o eso y ya…
>
> Félix Sotres (Narganes, Peñamellera Baxa)

La relación familiar entre Félix y su padre permite hacer más llevadero el trabajo; incluso en situaciones de extrema necesidad, parte de su familia (su hermano Modesto entre ellos) acudía a su casa para colaborar desinteresadamente en la medida de sus posibilidades:

> P.– ¿Y a la hora de hacer cestos aquí en casa, le ayudaba alguien o los hacía usted solo?
>
> Casilda Sotres.– Mi padre.
>
> Félix.– El padre.
>
> Casilda.– Y fíjate tú, que si mañana había feria había

Gerardo Menéndez Amigo, *cesteiro* de El Rebollal (Degaña).

Antonio de Diego Abaría *(Antonio el Sacristán)* y Victoria Rodríguez Ribera (Aballe, Parres).

que venir a amarrar todos, a amarrar así con esas negras, el aru que llevan por riba.

Félix.– Nos ayudaba Modesto, que Modesto…

P.– ¿Otros *maconeros*, eh?

Casilda.– No, no, de la familia; un tíu que teníamos, por ejemplu si nos hacía mucha falta venía un primu, Antonio el de Modesta. Y si se ven apuraos pa mañana ir a una feria, igual se plantaban aquí en casa cinco o seis aquí en casa a amarrar, sí.

Félix y Casilda Sotres
(Narganes, Peñamellera Baxa)

OTROS APRENDIZAJES

Junto a los cesteros de dedicación más dilatada, contamos con una serie de artesanos más jóvenes que aprenden el oficio en un marco económico y social que no difiere excesivamente del vivido por los de mayor edad. Se trata de ocho cesteros en los que el aprendizaje se suele producir a una edad más tardía, y aunque también viene marcado por situaciones de necesidad, suele ser menos acuciante. Así, el mero hecho de no depender de otro cestero, poder cubrir las necesidades puntuales de la familia, o bien el deseo de generar unos ingresos extra a su ocupación principal, determinan un aprendizaje que puede venir propiciado por varios factores. Por un lado, estaría el adiestramiento relacionado con la figura paterna, que se aprecia en la mitad de los cesteros que hemos adscrito a este segundo grupo. Los que no han adquirido los rudimentos en casa, se han formado de un modo totalmente autodidacta, o combinando las enseñanzas adquiridas de otros cesteros (casi siempre vecinos del pueblo), con la practica autodidacta.

Esto demuestra que, por norma general y salvo casos concretos (la cestería ambulante de los gitanos, por ejemplo), siempre hay una transmisión de conocimientos y del oficio entre los propios vecinos, un fenómeno que también ayudó a mantener vivo este trabajo a lo largo de las generaciones y se puede rastrear en distintos puntos de la geografía regional. Incluso forma parte de esa generación de cesteros que se inició en fechas más tempranas, ya que muchos de ellos aprendieron las técnicas cuando eran pequeños al haber crecido en zonas de gran tradición cestera.

Por último, es necesario hacer mención a aquellos cesteros que se inician en el trabajo por interés personal; es el caso de dos de los cesteros entrevistados. Ambos trabajan en cestería de varas, con un aprendizaje tardío, gracias a otros cesteros que sirven de maestros, o bien por influencia familiar. A esto hay que añadir el fuerte

carácter autodidacta de ambos, muy necesario para desarrollar con soltura un tejido tan complejo como resulta el de vara.

LA IMPORTANCIA DEL LUGAR: LOS PUEBLOS DE TRADICIÓN CESTERA

En las zonas donde la cestería era una actividad desarrollada de forma mayoritaria por una gran parte de las casas del pueblo (Aballe, El Reboḷḷal, Eirrondu de Bisuyu), se daba un caldo de cultivo que estimulaba el aprendizaje, ante la cercanía del oficio y la práctica diaria del mismo. Este acercamiento a la cestería no deja de tener cierto carácter lúdico, algo muy común, ya que las nociones básicas se reciben a una edad muy temprana en la que los niños juegan de un modo casi constante.

> ADD.– Yo aprendí con los vecinos.
>
> P.– Su padre qué era, ¿cestero?
>
> ADD.– Sí, pero aquí… aquí había muchos cesteros en este pueblo, muchísimos… y claro, como éramos rapaces y de aquella no había más que o rodar el aro o jugar al escondite, pues yo dedicábame a ver a los cesteros, y hasta que aprendí.
>
> Antonio de Diego Abaría (Aballe, Parres)

> De la familia mía todos. De que yo me acuerde, eh. Y un tíu que tenía lo mismu. Sí, home. No ves que antes no había tele y esas cosas y de que… y ibas a cuidar las vacas por los praos y cortabas una cañuca y te ponías a hacer los cestos por los praos. Se entretenía unu en eso. Porque en estos pueblos antes no había ni chigre. ¿Qué iba a haber? Caru.
>
> A Juan sí que me prestaría a mí aprende-y. Al difuntu Pepón mira cómo era y… sacudía-y yo unos varetazos. Pero después tenía que escapar, eh. Yo de guaje, era guajucu y él era pues mira… ta casáu. Tábamos en la iglesia aprendiéndo-y cuando dába-y un varetazu. Y yo después tenía que escapar de él. Y después los hacía mejor que yo.
>
> Juan Manuel Llanes Rodríguez, *Noli*
> (El Mazucu, Llanes)

Juan Manuel Llanes Rodríguez, *Noli, paxeru* de El Mazucu (Llanes).

Ese inicio tan precoz propicia un aprendizaje rápido, ya que a esa edad los niños son muy permeables a recibir nuevos conocimientos. Esa enseñanza se puede llevar a cabo de un modo natural merced a la claridad de los vecinos del pueblo, que no ocultan sus conocimientos ante los más pequeños, propiciando el aprendizaje de estos.

Los pueblos donde la mayoría de los vecinos se dedicaban a la cestería durante buena parte del año son bastante numerosos en la región. Así, localidades como Paredes (Valdés), Eirrondu de Bisuyu (Cangas del Narcea) o El Reboḷḷal (Degaña) en la parte occidental de la región, siempre han tenido una gran tradición y dedicación a la cestería. En la zona central algunas localidades de Grau, Forcinas y Praúa (Pravia) o Cueru (Candamu), son también pródigas en este tipo de oficios. En la parte oriental habría que destacar El Mazucu (Llanes) y sus alrededores, Aballe y Deu (Parres) y un buen número de pueblos de Peñamellera Baxa (Narganes, Buelles o El Mazu). La zona costera comprendida entre el Cabo Peñas y Villaviciosa, es muy rica en cestería de varas que era empleada tanto en el campo como en la pesca o el marisqueo.

Un hecho muy significativo dentro de la gran mayoría de pueblos de la región es la férrea competencia y la rivalidad existente entre los distintos cesteros, que siempre alaban mucho sus cestos, despreciando con fre-

Ramón Álvarez González (Verdiciu, Gozón).

Julio Fernández García, *cesteiro* de Paredes (Valdés).

Herminio Rivero Miranda, *Nino, paxeru* de Tueru (Villaviciosa).

cuencia (y a veces con dureza), la competencia y habilidades para el oficio de alguno de sus vecinos. Algo muy similar ocurre con la poca aceptación que tienen los cesteros que introducen elementos industriales para la preparación o el tejido de la madera, con respecto a aquellos que solo emplean sus manos y sus herramientas y viceversa.

Es cierto que no existen patrones de calidad escritos que detallen qué es lo que se entiende por un buen cesto, de modo que los criterios son siempre bastante subjetivos e incluso el rasero varía según la zona a la que nos acerquemos.

Así, en las zonas de tradición cestera es normal que existan unos códigos orales, ante la dedicación de un porcentaje muy alto de población a este oficio, lo que genera criterios de calidad entre los artesanos; en este aspecto destaca la información que hemos podido recoger en Peñamellera Baxa. En este concejo, entre ese conjunto de normas no escritas, estaría el poder sacar el cesto limpio tras el tejido del mismo. Esta norma aunque en la teoría parezca una cuestión sencilla, no lo es tanto si uno comprueba las artimañas y las posturas que tiene que adoptar el cestero durante el tejido del cesto, con la utilización en muchas ocasiones de las extremidades a modo de prensa, a lo que hay que sumar que su elaboración se lleva a cabo en lugares que no siempre están secos o limpios, de modo que el buen hacer y el trato amable al producto produce que este se pueda sacar limpio. En el caso de los cestos hechos en madera de avellano esto resulta aún más complicado, ya que suele ser una madera de tono muy claro que se ensucia con mucha facilidad. Los testimonios del cestero Félix Sotres y su hermana quizá ayuden a comprender esta cuestión.

Casilda.– Porque la ciencia era que hacían la cesta así a

lo mojor ponían un pocu de viruta, lo ponían debaju, y la ciencia era sacar el, el…, el cestu limpiu y…

Félix.– Y brillando.

Casilda.– Y brillante. Blanca, la madera sin mancharlo ni nada.

Félix y Casilda Sotres
(Narganes, Peñamellera Baxa)

La forma del cesto también se puede considerar un criterio de calidad, ya que a pesar de que es un producto de uso cotidiano no deja de ser un instrumento complejo que requiere de una buena preparación de la materia prima y de un cuidadoso tejido si se quiere que el producto dure.

Y había otru que decía: «pero señor, cómo-y voy a dar esi dineru si tien cuatro picos… cuatro picos, arriba». Que arriba, por ejemplo, eran redondos, y por abaju tenía cuatro picos. «Pero cómo-y voy a dar esi dineru si tien cuatro picos». Y va, coge el cestu y da-y la vuelta, «y mire por debaju otros cuatro. Con el culo ocho».

Félix Sotres (Narganes, Peñamellera Baxa)

También se intuye a través de los testimonios recogidos en la zona, así como por otros datos que hemos podido conocer, como existe otro criterio de calidad que es el de sacar el cesto con muy pocos huecos entre su tejido, signo evidente de la calidad del tejido y de que el cesto era válido para el transporte de cualquier tipo de producto, incluso para los granos más finos.

Los había, los había que eran mejores cesteros que otros. Los había que los dejaban con muchos agujeros y tal… y decían: «ay, pero señor si por aquí se van a salir el maíz». Que los hacían para llevar maíz. Por aquí se van a caer el maíz. Y decían: «Pues échelo en panoja». A unos cesteros que eran peores, eh. «Échalo en panoja». Que es el maíz, la mazorca.

Casilda Sotres (Narganes, Peñamellera Baxa)

UNA DEDICACIÓN PARCIAL: TIPOS DE CESTEROS

La cestería rara vez fue considerada un oficio único y exclusivo dentro de nuestra región. Al contrario que en otras zonas de la Península, donde la gente pudo dedicar su vida a la elaboración de cestos, en Asturias la cestería en raras ocasiones permite sacar adelante y por sí sola a una unidad familiar, al menos en los cesteros que hemos podido entrevistar.

Esto explica que más de la mitad de los cesteros se dedican o se han dedicado al trabajo del campo como

José María Valledor López, *cesteiro* de Castaedo (Villayón).

Julián Avelino Suárez García (Tarantiellos, Tinéu).

ocupación principal. Esta actividad, produce muchos tiempos muertos en determinadas épocas del año, que se ven paliados por todo un corpus de actividades complementarias muy diversas, que permitían resolver dos cuestiones: por un lado, elaborar parte del utillaje necesario para llevar a cabo el trabajo en el campo, tal y como indica Kuoni (1981: 260). En el caso asturiano este aspecto es común para la gran mayoría de los artesanos; únicamente quedan fuera los cesteros que se inician por afición o aquellos que siempre se dedicaron profesionalmente al oficio.

En segundo lugar, el oficio también permitía producir ingresos extra, una cuestión fundamental debido al creciente empleo del dinero dentro de las sociedades agrarias asturianas, y a que siempre fue necesario producir una serie de ingresos que permitieran afrontar pagos o compras dentro de la casería (García Martínez, 2002: 70); así la cestería se convierte en un recurso que generaba ciertos beneficios monetarios en el mercado, como ocurrió en casa del cestero de Eirrondu de Bisuyu, Vicente Álvarez García, tal y como hemos ya indicado.

Esta dedicación parcial no es un caso único en la Península, ya que en muchas otras regiones se desarrollan actividades complementarias con las que lograr el sustento. Así, Bignia Kuoni (1981: 290) destaca como en Cataluña muchos cesteros eran también músicos y, del mismo modo, en Galicia ocurre algo parecido (Méndez García y Sánchez-Chas Díaz, 1993: 50-51). En Irlanda se dan situaciones muy similares tal y como indica John Seymour (2001:156), ya que los cortadores de mimbre para la cestería llevaban a cabo este trabajo para paliar los paros producidos en la pesca de salmón.

Este rasgo distintivo de la cestería, explica el carácter sedentario de la gran mayoría de los cesteros, ya que son personas arraigadas en un entorno que es el que les proporcionó su principal sustento. Los únicos cesteros totalmente nómadas eran los cesteros gitanos, que únicamente hemos podido conocer a través de referencias indirectas de los propios cesteros, y que llevan muchos años sin desarrollar su actividad. Para el caso aragonés, María Elisa Sánchez Sanz (1994: 260) cifra la desaparición de los cesteros gitanos nómadas aproximadamente hacia finales de la década de 1980.

La gran mayoría de los cesteros entrevistados (diez artesanos), trabajan durante el invierno, en función del tiempo libre que dejan las labores del campo u otras tareas principales que puedan desempeñar. El hecho de ser una dedicación muy parcial, unido a que se lleva a cabo por encargo en otras ocasiones, nos ayuda a comprender que los cesteros solo hagan cestos en el período de corta; cuando, por otro lado, sabemos que hay medios muy sencillos para mantener la madera con las propiedades adecuadas para luego trabajarla durante mucho tiempo (el más común es introducirla en agua). El resto o no indican con precisión sus tiempos de trabajo (tres cesteros), o trabajan todo el año con cierta intensidad. Estos cesteros pertenecen en la mayoría de los casos a lugares de gran tradición cestera (Peñamellera o El Rebo[illegible]al), donde la cestería tenía un peso importante para el mantenimiento de las familias, o han trabajado en talleres en los que se producía todo el año, como Praúa o Forcinas.

DUREZA DE LA PROFESIÓN

Uno de los aspectos en que más inciden los cesteros entrevistados es el de la escasa rentabilidad del oficio, ya que hay que invertir muchas horas para poder completar correctamente cada uno de los aspectos del trabajo (corta, preparación de la madera y tejido del cesto). Todas esas labores no se ven compensadas con una remuneración adecuada en el plano económico. Esta cuestión pervive de épocas pretéritas, porque en muchas ocasiones los artesanos llegan a canjear su trabajo por la materia prima, devaluando su propio quehacer. Este aspecto hay que entenderlo en el marco de una sociedad rural en la que los lazos de solidaridad son frecuentes a determinados niveles, del mismo modo que hay que incidir en

el carácter secundario que suele tener el oficio, aspecto que permite esta solidaridad, ya que no hay una dependencia absoluta de los ingresos de la cestería para la subsistencia de la familia.

Especialmente duras son las condiciones de corta y recogida de la madera, que obligaban en muchas ocasiones a desplazamientos muy largos a pie, así como al transporte de pesadas cargas. En los pueblos de tradición cestera, procurarse la materia prima era aún más fatigoso, ya que la madera se hacía aún más escasa en las inmediaciones del pueblo y los cesteros deben desplazarse a puntos muy distantes.

Del mismo modo, el porte de todos los cestos desde la casa hasta el mercado al que con frecuencia se acudía a vender los productos, obligaba a los cesteros a desplazamientos aún mayores que para la corta de la madera. De hecho, tenían que agudizar el ingenio en muchas ocasiones para poder acarrear los cestos recurriendo a los medios de transporte existentes en ese momento en la Asturias rural.

Todos estos condicionantes que acarrea el oficio, obligan al cestero a forzar la resistencia del cuerpo, ya que son tareas duras que suponen: tala o corta de madera, movimiento de pesos y largos desplazamientos; a las que hay que unir las exigencias físicas del propio trabajo de preparación y tejido del cesto. Además, muchos de los artesanos suelen pasar apuros para acabar sus cestos y poder llevarlos al mercado semanal, ya que en la mayoría de las ocasiones estamos ante personas que llevan a cabo varias actividades (agricultura y ganadería, pesca, etcétera) de un modo simultáneo, lo que produce que la exigencia física sea aún mayor.

Los lugares en los que se lleva cabo el oficio tampoco ayudan mucho al cestero, ya que, aunque el trabajo se puede desarrollar dentro de casa, en muchas ocasiones se dispone de pequeños talleres especialmente preparados para el trabajo. En estos espacios la humedad suele ser frecuente, ya que se trata con frecuencia de dependencias anejas de la casa que carecen de cocinas u hogares; a lo sumo se coloca una pequeña estufa para paliar las bajas temperaturas y humedades del taller.

La humedad propia de muchas zonas de trabajo, unido a las posturas en las que tiene que trabajar el cestero y a la propia exigencia que se le requiere a las manos y a otras extremidades, explica la presencia de reuma en buena parte de los artesanos (en los cesteros de Paredes o Carreña, por ejemplo). No obstante, no se debe considerar el oficio de cestero como factor principal que produce estos achaques, ya que debemos tener en cuenta también la humedad que caracteriza nuestra región, unido a que la gran mayoría de cesteros desarrolla actividades de gran exigencia física durante el resto del año, como parte de sus ocupaciones principales. Así, aunque puede ser un factor más a tener en cuenta, el oficio no produjo por sí solo estos achaques.

LABOR INDIVIDUAL Y ESCASO CORPORATIVISMO

Uno de los rasgos más característicos del oficio de cestero en Asturias es su marcado carácter individual. Las labores para la elaboración del cesto son todas cubiertas por el individuo o su familia, al no ser frecuente la colaboración entre distintas casas y familias para sacar adelante el trabajo, exceptuando el caso de Félix Sotres en Peñamellera y los talleres de Praúa y Forcinas (Pravia).

El primero de ellos se puede definir como un pequeño taller regido por un patrón que aglutina a varios cesteros que desarrollan su trabajo con unas herramientas y unos procedimientos totalmente tradicionales. Forcinas, por el contrario, supone un paso más al introducir las máquinas en el proceso de fabricación y una separación rígida de los procesos, para mejorar la efectividad. Durante un tiempo fue una empresa con cierta capacidad, y surge a partir de un grupo de cesteros de Pravia encabezados por Tomás Díaz. Por tanto, más que una asociación de cesteros, fue una iniciativa individual con bastante éxito.

Al margen de estos ejemplos, resulta llamativa la desconexión entre personas dedicadas a un mismo oficio, ya que afecta a todas las actividades que desarrollaban los cesteros e incluso repercutía sobre las tareas más duras. El caso de la corta de la madera es muy significativo, ya que sabemos que esa actividad es esencial y se llevaba a cabo habitualmente sobre el mismo espacio; sin embargo, no había un acuerdo entre los cesteros (ni siquiera entre los del mismo pueblo) para repartirse las tareas y mejorar la productividad. Esto hacía que cada familia deba asumir todos y cada uno de los procesos con un capital humano escaso (los propios individuos de la familia), en unos tiempos reducidos (el que deja libre la actividad principal) y con ayudas muy puntuales (la labor solidaria de la parentela).

Con estos elementos los cesteros pueden llevar a cabo la tarea de la corta en base a la acumulación de esfuerzos con horarios de trabajo muy prolongados (caso de Peñamellera) y llegan a alejarse más de cinco kilómetros del pueblo (Eirrondu, Aballe y Peñamellera). Esta manera de proceder muestra la falta de organización de las distintas labores y la carencia de acuerdos entre los distintos trabajadores para cuestiones tan esenciales como el de la materia prima disponible, de modo que ante la abundancia de cesteros en un pueblo las distancias a cubrir son cada vez mayores, lo que incrementa esfuerzos y provoca la pérdida de inercias.

Algo muy similar ocurre con los desplazamientos a los mercados, donde los cesteros de una zona solían acudir a los mismos lugares a vender sus productos (normalmente los mercados o ferias más importante del entorno más próximo). Sin embargo, no se registran acuerdos para desplazar el material de un modo conjunto, y tampoco se fijan precios mínimos. Cada uno vende lo que puede, como bien demuestra el siguiente testimonio.

> P.– Y siempre cada cestero vendía lo suyo, ¿no?
>
> Vicente.– Sí, sí. Cada uno lo de él. Poníamos en la plaza en Cangas, en lo que era la plaza, uno vendía higos, otro manzanas…
>
> P.– ¿Y qué vendían a precio parecido?
>
> Vicente.– Sí, el precio aproximao. Unos hacíanlos mejores que outros y vendían antes.
>
> Manuel.– Cada unu iba a vender las suyas, y si no las vendía tenía que dejalas pa otru día.
>
> P.– ¿No os poníais de acuerdo para el precio no?
>
> Manuel.– No, no. Cada uno vendía como quería.
>
> Vicente.– Como podía.
>
> Vicente Álvarez García y Manuel Álvarez Castrosín (Eirrondu de Bisuyu, Cangas del Narcea)

Esta actitud es una pauta muy habitual en los distintos pueblos y se aplica, como vemos, en los desplazamientos cortos a mercados (no hay una selección de los mismos para diseñar una estrategia conjunta), e incluso en los desplazamientos que se llevan a cabo en un radio cercano, como los que efectuaban los cesteros de Peñamellera Baxa sobre los pueblos limítrofes de Cantabria. Otras apreciaciones de los artesanos, recalcan estos mismos aspectos de un modo claro.

> 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 cagu 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 1 000 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 Bembibre, gente que era un poco espabilada, que tenían negocios, «que ustedes tenían que ponese 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 agarrase 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 cincuenta o sesenta kilómetros.
>
> Gerardo Menéndez Amigo (El Rebollal, Degaña)

Este tipo de comportamientos tienen explicación dentro de la sociedad tradicional asturiana, debido al ancestral individualismo de las casas, unido a su bajo índice de asociacionismo (García Martínez, 2005b: 538) que nunca favoreció la unión o el cooperativismo entre los distintos caseríos, a pesar de que estas se dediquen a lo mismo, y que existiese una demanda destacada del producto en esos momentos.

A pesar de que estos aspectos que presentamos son la tónica general dentro del oficio, existen excepciones que se salen de estos parámetros. Así, hay solidaridades que no se ven empañadas por las competencias laborales entre cesteros, lo que permite que en pueblos de tradición cestera de Peñamellera (Narganes y El Mazu), se da la circunstancia que los cesteros comparten los hornos para calentar la madera. Ese mismo principio debió presidir las *costeras* que llevaban a cabo estos cesteros por el País Vasco, principalmente por Vizcaya. La agrupación de los trabajadores de una misma actividad que se encuentran en un entorno hostil, conduce al desarrollo de la conocida jerga de los cesteros denominado *varbéu*, *Don Juan*, *cascón* o *vascuence de los cesteros* (Pérez Melero, 2004). Precisamente esta jerga identifica al grupo y lo cohesiona, pero es un rasgo distintivo de un grupo de cesteros que sobrepasa los límites de nuestro estudio, ya que los entrevistados en la zona (de más de 70 años) desconocen una jerga que habría que remontarlo al menos, a la generación de sus abuelos.

En otras zonas de la Península también hay referencias al desarrollo de una jerga de cesteros (Kuoni, 1981: 288). No obstante, los únicos casos conocidos de una transformación del colectivo en gremio son los de Barcelona y Valencia, donde se conforman en 1716 y 1728, respectivamente, teniendo una corta vida (Kuoni, 1981: 289).

TRADICIÓN ORAL VINCULADA AL OFICIO

Existen un conjunto de referencias orales que hemos podido recopilar en las entrevistas a los distintos artesanos, aunque estas son siempre escasas y muy puntuales, quizá por ese carácter secundario que siempre ha tenido el oficio; la cuestión se ve agravada por el exiguo avance que ha tenido la actividad en el plano empresarial, y que tampoco se hayan incentivado actitudes corporativistas entre los propios trabajadores. Como consecuencia, hay muy poca actividad administrativa referida a la cestería y nos debemos centrar única y exclusivamente en las referencias ocasionales que pudieran aportar viajeros o eruditos (Bellmunt y Canella, 1900: 57), y a las citas de las guías, enciclopedias y estudios pioneros que se empiezan a publicar a partir de la década de los setenta del pasado siglo.

Esta realidad le confiere aún más valor al patrimonio oral. No obstante, las referencias suelen ser bastante parcas y muy ocasionales. Quizá la información hubiera sido más cuantiosa si se hubieran abordado trabajos de estudio o de síntesis acerca de la cestería mucho antes; al menos en la década de los cincuenta del pasado siglo , ya que el escrutinio podría haber sido más generoso en apartados como el de la tradición oral. No obstante, la próxima publicación por parte de Xoxé Ambás y Ramsés Ilesies, recogerá la tradición oral de los *goxeros de Grau*

Una de las expresiones más curiosas que hacen referencia a la cestería, es la de «echar o tirar el *goxu*». Hace alusión a cierta costumbre popular ya desaparecida, en la que, durante el *antroxu* o carnaval, los mozos de un pueblo lanzaban un *goxu* lleno de hierba ardiendo cuesta abajo, con el fin de desafiar a una pelea a los mozos del pueblo vecino situado a menor altitud.

Entre las citas más destacadas están las referencias que nos aporta el *goxeiru* quirosano Esteban García Viejo. En ellas vuelca una serie de dichos acerca del modo de vida de los cesteros de Grau, concretamente los del pueblo de Bayo.

Esteban Viejo García, *goxeiru* de Tene (Quirós).

> Bayo ye de ahí en el concejo Sama Grao y venía a trabajar aquí, y cuando forgaba una baniella decía:
>
> Una baniella como esta,
> nu la forgan en Quirós,
> solo la forgan en Bayo,
> dando las gracias a Dios.
>
> Esteban García Viejo (Tene, Quirós)

Estas menciones reflejan la realidad de la cestería itinerante llevada a cabo por cesteros de Grau, en su paso por Quirós. Un fenómeno que hace más de cuarenta años que desapareció, de modo que las referencias orales son siempre indirectas; algo que no les quita valor, pero que, junto al resto de factores ya expuestos, permite explicar el escaso bagaje documentado.

De los cesteros de Grau hemos podido recopilar más información, en este caso sobre los trabajadores de la parroquia de Rañeces:

> Como Grao es el pueblo de los cestos, hay mucha costumbre de decilo, sí. Pues, decían que en la parroquia de Rañeces, eran todos cesteros y tal eh; que marchaben… y marchaben pol inviernu los paisanos a trabayar a los pueblos, eh. Y díjo-y el cura, como quedó con toas las muyeres, dice: «buenu nun quiero que muera la industria eh, vamos a seguir trabajando en conjuntu, yo vos ayudo». Diz, «tenéis que seguir faciendo cestos y goxes, y eso de junto al culo, que ye cuando se empieza. Eso de junto al *culo*, que ye lo peor de facer… fágovoslo yo…» Eso eran cuentos de los paisanos de antes… «Eso de junto al *culo*, que ye lo peor de facer… fágovoslo yo».
>
> José Manuel Muñiz Cuervo (Mieres)

De la Enciclopedia de la Asturias Popular, recogemos esta *añada* o canción de cuna:

> Criome mió madre
> feliz y contentu
> Cuando me dormía
> me diba diciendo:
> ea, ea, ea.
>
> Tú has de ser marqués
> conde o caballeru,
> y por mi desgracia
> aprendí goxeiru
> ea, ea, ea.
>
> Facía los goxos
> nel mes de xineiru
> y por el verano
> cobraba el dinero
> ea, ea, ea.
> Aquí ta la vida
> del pobre goxeiru
> si mio pobre madre
> volviera a abri'l güeyu…
> ea, ea, ea.

EL PAPEL DE LA MUJER EN LA CESTERÍA: LAS CESTERAS DEL CONCEJO DE SOBRESCOBIU

La cestería de madera abierta, que se desarrolla de forma mayoritaria en la región, es una actividad llevado a cabo casi en exclusiva por hombres. Esto tiene su explicación en varios motivos que confluyen en el tema que estamos tratando: así, en Asturias, en las cuestiones relacionadas con el campo hay una prevalencia del hombre, al igual que ocurre en otras zonas. Este «orden

de valores», como le llama M.ª E. Sánchez, existe en el tipo de sociedades en las que crecieron los protagonistas de esta historia y, como bien dice esta autora, aunque no se compartan desde los presupuestos de la sociedad actual no hay tampoco por qué negarlos. Se trataría por otro lado de un reparto de cargas que produce un «entendimiento casi perfecto» entre hombres y mujeres, para aprovechar la fuerza de unos y el poder de llevar a cabo trabajos más finos, de otras. Una división de roles que es incluso aceptada y asumida por las cesteras de Aragón, que hacen suyos y aceptan estos principios (Sánchez Sanz, 1994:270). Esta cuestión estuvo en estrecha relación con el uso durante la preparación de la madera o el tejido del cesto, de determinadas partes del cuerpo que en los períodos de embarazo o lactancia son especialmente delicadas para la mujer (Sánchez Sanz, 1994: 262-263).

El hecho de que en la cestería asturiana la técnica que emplea madera abierta sea la más extendida, permite explicar esta preponderancia de los hombres sobre las mujeres, ya que requiere de bastante fuerza para la preparación de las maderas y el tejido del cesto. No ocurre igual en la cestería de varas, sobre todo de aquellas especies más blandas y maleables como el *salguero*, el *piurnu* o el *godexu*. Este tipo de cestas, no son tan grandes ni tan resistentes, ya que están destinadas al transporte de elementos menos pesados (lo cual implica también que no hay que tensar tan fuerte el tejido); además son los soportes en los que se desarrollan los motivos decorativos más elaborados.

Al margen de las aportaciones de las mujeres dentro del mundo del mimbre, hay una serie de aspectos dentro de la cestería de madera abierta en los que la mujer asturiana juega un papel trascendental para el desarrollo del oficio.

En primer lugar, habría que enumerar la labor que juegan las mujeres de los cesteros en la venta de los productos. Son la abuela, la mujer e incluso la hija del cestero las que acuden al mercado a vender los cestos, como ocurre con varios artesanos.

> P. ¿Y se acuerda a cuánto los vendía cuando empezó?
> R. Me cago en diez, de aquella ni me acuerdo yo, qué sé yo, de aquella los vendía mi abuela. Ella iba el sábado a Arriondas al mercao y el domingo a Cangas al mercao, y ella era la que vendía, la que conocía a toa la gente, tenía mucha clientela, y ella se cogía su burrico, y allí iba yo a Arriondas con ella algunas veces.
>
> Manuel Vega Zurbano (Carreña, Cabrales)

> Hay aquí en Pravia eso de la faba, el kiwi y la miel que mandan ir p'allá a tejer, y nun voy. No, no. Nun voy. A vender van la mi fía o la mi muyer, con piezas p'allí.
>
> José Luis Suárez Villaboy (Forcinas, Pravia)

> P. ¿Y los vendes?
> R. Sí, va la mujer a la feria, ahí donde el Pueblo de Asturias. Va a la de San Antonio. Una es en junio y otra en septiembre: la de San Antonio en junio y la de San Miguel en septiembre.
>
> Avelino Camín Acebal
> (Robleo de Caldones, Xixón)

Ocurre con frecuencia dentro de la estructura de la casa tradicional y de las familias asturianas, que sea la mujer la que va a vender los excedentes de la casa al mercado, de modo que este fenómeno no se produce únicamente con los cestos, sino que ocurre con una gran cantidad de productos, aunque los cestos resultan fundamentales en el transporte y exposición del producto a vender. La mujer es la encargada de introducirlos en el mercado, produciendo beneficios para la familia; esto dio origen a una serie de oficios que se hicieron bastante habituales en los mercados, como las lecheras o las *ablaneras* (Cantero Fernández y Fernández Riestra, 2005: 352).

Tampoco debemos olvidar que en Peñamellera Baxa se desarrollaba una labor itinerante que obligaba al marido a abandonar la casa durante aproximadamente dos meses, por lo que será la mujer la que deba mantener el

Victoria Rodríguez Ribera y Antonio de Diego Abaría trabajando en su taller (Aballe, Parres).

orden y dirigir la casa convenientemente, atendiendo a las personas mayores, a los niños y las faenas del campo, esperando la llegada del marido que debía traer dinero para la fiesta del pueblo.

> Esa época de marchar pal País Vasco pues ya fue…, qué sé yo qué años sería… en los años antes del año 30, con anterioridad. Porque yo no lo conocí. Yo sé que iban… de oídas, pero no porque los conocí que fueran. No los conocí que fueran p'allá, pero de oírselo por aquí a la gente mayor, de que salían, y que quedaban las mujeres por aquí al cargu de la ganadería y de… que había pocu ganáu de aquella, había mucha miseria. Quedaben al tantu de la casa, y los maridos marchaben e igual estaban un mes por allá, sin volver.
>
> Modesto Sotres (El Mazu, Peñamellera Baxa)

En otros casos el papel de la mujer es incluso más directo, y atañe a la propia elaboración de los cestos, en la que ayuda al cestero durante su trabajo, como es el caso de Antonio de Diego y Victoria Rodríguez (cesteros de Aballe, Parres); en Peñamellera Baxa Casilda Sotres, hermana de Felíx, ayudaba a la familia durante las fases de remate. La mujer llega a ocupar el papel del padre cuando este no es cestero y enseña los rudimentos técni-

Ángeles González González, cestera de Llaíñes (Sobrescobiu).

cos del oficio, transmitiendo a su hijo los conocimientos que había visto desarrollar a los hombres de la casa.

Las cesteras del concejo de Sobrescobiu

Uno de los conjuntos de cestas más interesantes, y también un fenómeno singular dentro de la cestería asturiana, se ha podido documentar en algunos pueblos del concejo de Sobrescobiu.

Según los testimonios de Ángeles González y algunos vecinos de los pueblos de Villamorei y Sotu d'Agues, la práctica de la cestería de varas era una actividad inmemorial llevada a cabo en exclusiva por mujeres que transmitían sus conocimientos a sus hijas y vecinas. Por lo general, en la mayoría de las casas había alguna mujer que sabía cómo hacer cestos. Estas cesteras no se dedicaban en exclusiva al oficio de la cestería, ya que trabajaban en el campo y aprovecharían los tiempos muertos que esta dedicación permite, generalmente en los inviernos, para la elaboración de cestos.

Se trató de una práctica y un uso enfocados al autoconsumo para la familia y en la propia casa de las cesteras, aunque también era frecuente que se elaborasen algunas cestas por encargo de otros vecinos de la localidad o de otros pueblos, de modo que en ocasiones algunas

cesteras obtenían algo de dinero con el que complementar el trabajo en el campo, que era su actividad principal. Algunos vecinos de los pueblos más próximos del concejo de Llaviana acudían a encargar piezas a algunas de las cesteras de Sobrescobiu.

Tal como nos indicó Ángeles algunas cesteras, como su pariente *María Lluisina* de Villamorei, intercambiaban los cestos que fabricaban por productos del campo. Parece ser, que en ningún caso se desplazaban a las ferias y mercados más próximos a venderlos, sino que era una venta por encargo en la propia casa de las cesteras. Es el mismo caso de Ángeles González, aunque ella se desplazó en algunas ocasiones a las ferias de artesanía, además de impartir cursos de cestería para el ayuntamiento de Samartín del Rei Aurelio.

Gracias a la información proporcionada por la familia de la cestera de Sotu d'Agues, Concepción González, conocida como *Conce*, fallecida hace treinta años, hemos podido saber que esta última aprendió de otra cestera de la misma localidad llamada Delicia Fernández, siendo ambas las maestras de Ángeles González de Llaíñes. Estas cesteras enseñaron a Ángeles los aspectos técnicos, además de algo fundamental, como es la adecuada selección, clasificación y preparación de la materia prima a emplear. Otra cestera muy conocida en la zona fue *Sinda* de Sotu d'Agues. Ángeles también conserva piezas de otra cestera pariente suya conocida como *María Lluisina* de Villamorei.

Otra de las particularidades de la cestería de Sobrescobiu es que, además de llevarse a cabo exclusivamente por mujeres, sus funciones cubrían todas las necesidades de la economía familiar, desde el trabajo en el campo y el espacio doméstico más femenino, donde este tipo de cestos suelen ser más habituales. Es por ello, que en estos pueblos la presencia de grandes cestos de madera abierta en las labores más duras del campo es más escasa, ya que las cesteras también elaboraban piezas de amplios volúmenes, fuertes y resistentes, y perfectamente aptos para los trabajos pesados del campo.

Las cestas que hemos podido documentar, muestran una técnica idéntica a la de la cestería gitana, ya que la mayor parte de las piezas presentan una base circular o elíptica. Las formas, en especial los cestos de pequeño y medio tamaño, empleadas por mujeres en el ámbito más doméstico, también son muy parecidos a los cestos gitanos que, como Ángeles González nos ha indicado, también fabricaban e intercambiaban por la misma zona que estas cesteras de Sobrescobiu.

En cuanto a la decoración, y al igual que ocurre con la cestería gitana, se trata de unos cestos que presentan gran riqueza ornamental. Son muy frecuentes motivos logrados con el empleo de las propias varas, como cenefas, trenzas y puntillas, así como la combinación de distintas especies, y de varas peladas y sin pelar. A esto habría que añadir la particularidad de que algunos de los cestos empleados por las mujeres, estaban pintados en sus paredes y tapas.

Dentro del conjunto de cestos documentados destacan como materiales principales la *salguera* y el *godexu*, aunque también hay alguna cesta realizada en *piurnu*. Tanto la *salguera* como el *godexu* se pueden trabajar pelados y sin pelar, de modo que hay cestas en las que se emplea un material en exclusiva o varios, o casos en los que se combina el material pelado con el que mantiene la corteza, para producir efectos decorativos de color en el cesto (bandas, dameros, etcétera). Las varas más finas peladas del *godexu* son el material más empleado en los cestos de menor tamaño.

Habría que establecer dos grandes grupos dentro del conjunto de cestas de Ángeles González González y sus maestras Concepción González y Delicia Fernández: por un lado, tendríamos las *cestas con asa*, de diversos tamaños y morfologías; y por otro estarían los llamados *paxos*, o cestas *mochas,* que no presentan ningún tipo de asa.

Las cestas con asa central de base redonda o elíptica, se realizan en tamaños muy variados y están profusamente decorados en la práctica totalidad de los casos.

La familia de Adauto Begega *semando patates* en La Vega, El Condáu (Llaviana), 1965. Fotografía de Eladio Begega (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Cesta de asa (Sotu d'Agues).

Familiares de Eladio Begega merendando en El Llerón, El Condáu (Llaviana), 1965. Fotografía de Eladio Begega (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Cesta de *salguera* hecha por *María Lluisina* de Villamorei.

Los cestos de base circular y tamaño medio, presentan una robusta asa trenzada, ya que se utilizaban en labores de siembra y recogida de productos como las patatas o en la recolección de fruta. Los cestos con asa de menor tamaño, se emplean en la casa para contener y transportar pequeñas cantidades de productos.

También con un asa central, pero de forma elíptica, encontramos otros cestos que podían emplearse para hacer la compra o llevar la comida al campo.

El otro grupo dentro de este conjunto de piezas, es el que Ángeles denomina *paxos,* para referirse a aquellas cestas que no presentan asas de agarre. Su funcionalidad, formas y tamaños son muy diversos y Ángeles González González tampoco nos ha concretado qué se

Paxu de salguera (Sotu d'Agues).

Cesta de godexu de Concepción González, cestera de Sotu d'Agues.

Paxu de salguera de Ángeles González (Llaíñes).

acarreaba en ellas; por su tamaño y morfología pueden recibir diversos productos del campo como hierba, patatas, fruta o estiercol, sin olvidar, especialmente en los de menor tamaño, su uso para tareas domésticas, que en esas épocas cubrían en exclusiva las mujeres. De hecho, el *paxu* hecho en mimbre presenta unas morfologías que lo vinculan al acarreo sobre la cabeza. No obstante, al ser un cesto que también se emplearía en el campo y por los hombres no hay que descartar el transporte del cesto a los hombros. Lo que diferencia estos *paxos* de otras tipologías de nuestra región que reciben el mismo nombre, es que los que se realizan en mimbre no presentan ningún tipo de asa de agarre, mientras que en otros ejemplos, (la cestería del Cuera y Llanes) sí que presentan algún tipo de asidero, debido a que aunque el transporte se hace al hombro, se busca un medio de poder agarrar toda la carga hasta esa zona del cuerpo al igual que ocurre, por ejemplo, con los *cestos carreteros*. Al no contar con ningún hueco que sirva de asidero, es el grueso borde trenzado el que permite agarrar y desplazar el cesto y su carga, ya que algunas son cestas de gran volumen empleadas en tareas del campo.

También dentro de la denominación dada por Ángeles para los *paxos* contamos con una serie de cestos mucho más pequeños y que ya no están tan anclados a las tareas del campo, sino que tienen múltiples usos más restringidos al hogar. Por ello, la cesta para las arras o pequeños cestos sin asas totalmente decorativos reciben este nombre, trastocándolo con el diminutivo *paxín*. Son cestos de poca capacidad, *culo* y borde circulares y, recorrido cilíndrico. Paredes, bordes e incluso las bases (que se realzan mediante pequeños pies) están decorados empleando para ello conjuntos agrupados de tiras que forman un segundo cuerpo del tejido totalmente ornamental y propician en muchas ocasiones las cenefas superiores. Se trata de cestas de pequeño tamaño, que ya

Cabás pintado hecho por Concepción González (Sotu d'Agues).

Cuna hecha por Ángeles González de Llaíñes.

Cesta de dos asas hecha por Concepción González de Sotu d'Agues.

Cesta de *godexu* pelado para la costura, hecha por Concepción González de Sotu d'Agues.

tienen funciones domésticas y ornamentales, como floreros, fruteros o servilleteros. Estas cestas se solían hacer en *godexu* pelado, al ser las varas más finas.

Por último, habría que mencionar dos tipos de cestas ya muy diferentes en su concepción y morfología a la *cesta con asa*, aunque también cuentan con elementos de agarre; uno de ellos es el *cabás*, cesta de *culo* y borde superior ovalado, que presenta cierta altura en sus paredes y que cuenta con dos asas laterales para su agarre; en ocasiones sus paredes se decoraban pintando flores y plantas en varios colores. El *cabás* se empleaba como bolso para ir a la compra, o para llevar la comida a modo de espuerta, tratándose de un cesto que era utilizado preferentemente por mujeres.

La *cuna* presenta una forma más abierta que el *cabás* con un *culo* y unos bordes ovalados, mientras que la parte superior es más grande para dotarla de más espacio. También es más rígida que el *cabás* y con unas asas mucho más pequeñas, ya que este cesto se mueve dentro de casa y no se utiliza para cubrir grandes distancias. En este caso la *cuna* fue donde la cestera crió a todos sus hijos.

Otra forma particular de la cestería de esta zona es un gran cesto con dos asas laterales que arrancan del último tercio de sus paredes. Es una cesta de base circular,

paredes rectas y altas, que era empleado en labores del campo y también se usaba frecuentemente para llevar la ropa a lavar. Se trata de un cesto realmente original, del que no hemos documentado ninguna pieza, siquiera similar, dentro de la cestería de varas asturiana.

Cesteras como Concepción González, también elaboraron *cestas de la comida*, idénticas a las hechas por los gitanos y a las *cestas o maletas de ferroviario*, siendo estos los únicos cestos documentados de estas cesteras que presentan una base rectangular.

Otro tipo de piezas hechas por Concepción para el ámbito doméstico femenino, son las cestas para la costura. De pequeño tamaño, base y forma rectangular, con una tapa y una pequeña asa central. Se trata de una cesta también pintada en varios colores en sus paredes y tapa.

LOS CESTEROS AMBULANTES. LA CESTERÍA GITANA

Estamos ante lo que quizá sea uno de los tipos de cestería de mayor interés, no solo por la calidad de los productos, sino también por el modo de vida itinerante de los gitanos. La destreza del trabajo y, fundamentalmente, el interés antropológico que pueda tener la cestería gitana ya fue remarcada con anterioridad por otros investigadores y supera el ámbito peninsular (Mauss, 1967: 63).

No obstante, nos encontramos con el problema fundamental de tener que abordar el tema desde referencias indirectas, extraídas de los propios cesteros. A esto debemos añadir que, a diferencia de la cestería de artesanos sedentarios que siguen ejerciendo el oficio, hace bastantes años que esa vida nómada ha dejado de existir dentro de la comunidad gitana, lo que ha producido también la progresiva desaparición de los cesteros. Los cesteros gitanos, además, han abandonado la profesión, de modo que la cestería no perdura como ocurre en la actualidad vinculada al trabajo artesano (según se entiende en la actualidad, como artesanía comercial), sino que se diluyó (salvo contadas excepciones) rápidamente a la par

Antonio Ramírez Montoya, cestero gitano de Cangas del Narcea.

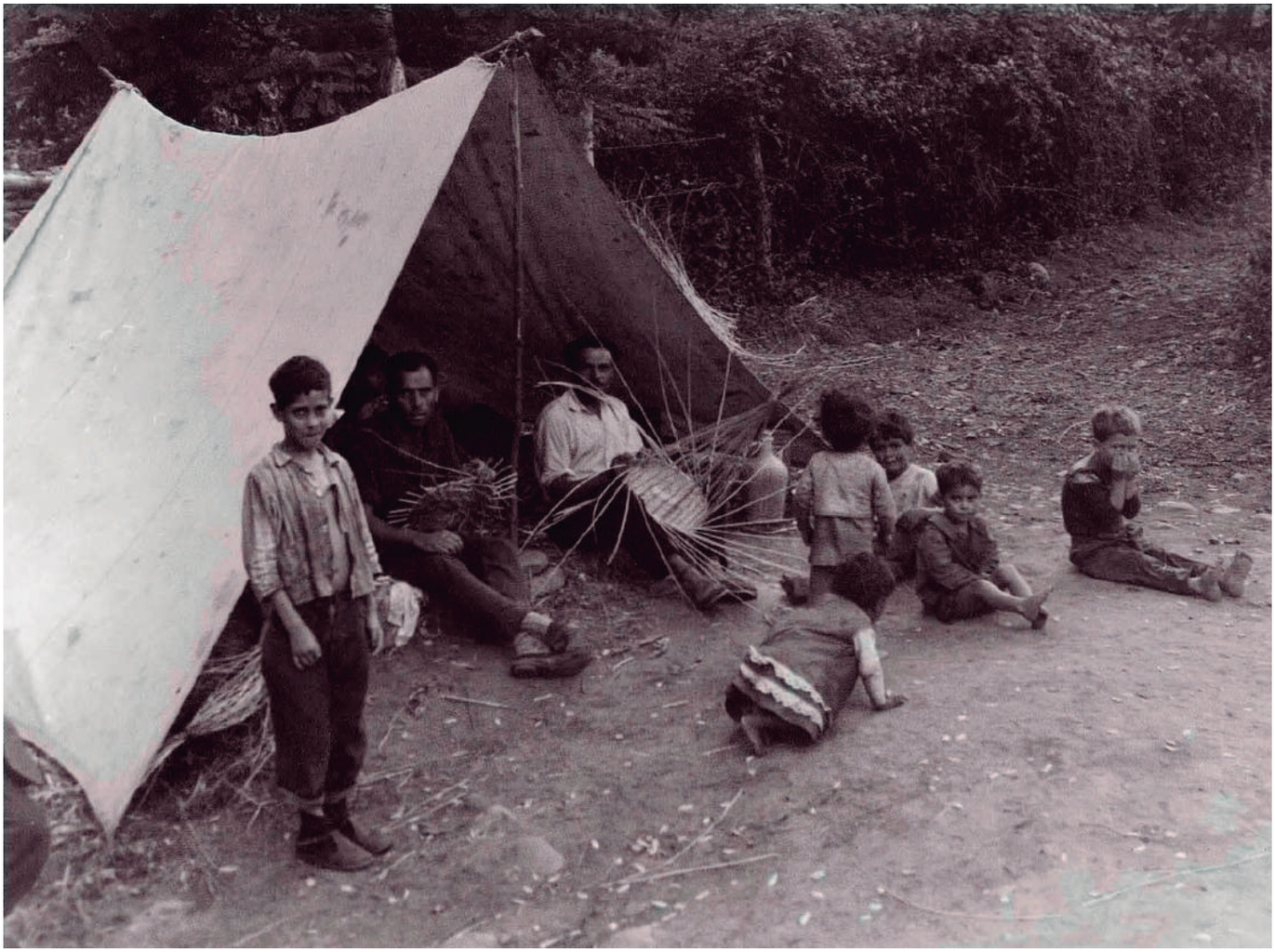
que la cestería dejaba de tener importancia como utillaje indispensable para los trabajos del campo.

Para este trabajo solo hemos podido recoger el testimonio de Antonio Ramírez Montoya, cestero que mantenía viva la cestería de mimbre gitana en Cangas del Narcea. Algunos de sus hermanos practicaron el oficio y de ellos recogió la técnica de un modo autodidacta, como pasatiempo que además le permitía obtener ciertos ingresos.

Por las referencias (en la mayor parte de las ocasiones vagas) que nos ofrecen los cesteros, la desaparición de las cesterías ambulantes debió producirse hace aproximadamente unos cuarenta años, fechas muy similares a las que se indican para el caso aragonés (Sánchez Sanz, 1994: 262-263) o para la zona centro de la Península (Herrero García y Barceló García, 1986: 63).

Todos los cesteros entrevistados coinciden en alabar las habilidades de los cesteros gitanos en el trabajo del mimbre, técnica que además resulta muy llamativa en una región en la que prolifera el tejido de tiras de madera.

> P. ¿Antiguamente las conoció ambulantes que anduvieran por ahí por los pueblos?
>
> R. Sí, claro que las había.
>
> P. Los gitanos también, se comentaba.
>
> R. Los gitanos hacíenles muy bien.
>
> Ángeles González González (Llaíñes, Sobrescobiu)



La familia Jiménez Amaya tejiendo cestos en El Condáu (Llaviana), 1962. Fotografía de Eladio Begega (Muséu del Pueblu d'Asturies).

P. Hay poca gente que trabaja el mimbre aquí en Asturias.

R. Sí, por aquí no debe haber muchu. Si acaso los gitanos. Yo, los que mejor vi trabajar fueron los gitanos, en mimbre. No, no, pa eso eran curiosos como está mandáu.

Juan Manuel Llanes Rodríguez, *Noli*
(El Mazucu, Llanes)

Se trataba siempre de grupos que acampan en un lugar, y desarrollaban su trabajo por la zona durante períodos cortos de tiempo:

P. ¿Los gitanos que venían un día, los hacían y luego marchaban?

R. Bueno, acampaban por ahí, porque ahora no los hay pero de aquella los gitanos taben acampaos por ahí. Echaben una semana a lo mejor por cada pueblu y eso.

Herminio Rivero Miranda (Tueru, Villaviciosa)

P. ¿Y qué iban por los pueblos haciéndolos también, o los hacían allí en casa?

R. Sí, sí, los hacían allí. Otros, los que andaben ambu-

Gitana vendiendo cestas de mimbre en Colunga, 1920-1930. Fotografía de Victorino Fuentes Arada (Muséu del Pueblu d'Asturies).

> lantes hacíanlos siempre donde acampaben, antes traían los burrinos aquellos… engañaben a dios y a su madre.
>
> José Manuel Muñiz Cuervo (Mieres)

> No, de la zona… porque ahora paran muchu en Llanes, pero de aquella no paraban en Llanes, así como ahora. Venían y volvían, andaban… buenu. Pero se iban otra vez. Ahora quédanse. Y ahora habralos que estén casaos con payas.
>
> Juan Manuel Llanes Rodríguez, *Noli*
> (El Mazucu, Llanes)

Lo normal es que no recibieran dinero a cambio de su trabajo, sino que se desarrollara un trueque de productos entre el comprador y el vendedor. Algo lógico, por otro lado, en economías donde no abunda el dinero y hay ciertos excedentes de productos.

> R. Ah, no, no… ellos nun cobraben. Ellos lo que facían era cambiar, o sea, cómo se llama…
>
> P. El trueque, ¿no?
>
> R. Trueque, trueque de…, eso por patatas, bueno por lo que fuera… Y gustaba a la gente, no sabes.
>
> José Manuel Muñiz Cuervo (Mieres)

> P. ¿E iban a vender?
>
> R. No, por les cases a cambiar por algo de comida o lo que fuera. Las mujeres salíen a cambiar o a vender. Ahora ya son como todos, trabajen y… […] Pero por los pueblos ahora no vienen.
>
> Herminio Rivero Miranda (Tueru, Villaviciosa)

Para su trabajo, los gitanos llegaban a aprovechar los retales de *blimas* que no utilizaban los cesteros de la zona de Villaviciosa, tal y como nos cuenta Herminio Rivera. De todas maneras, las especies vegetales que utilizan para tejer son bastante frecuentes en la región y crecen de un modo silvestre; por ello no tendrían excesivos inconvenientes en proveerse de materia prima en las inmediaciones de los pueblos a los que acudían a trabajar[1], según nos indicó uno de los cesteros entrevistados

> P. ¿O sea que ellos solo trabajaban con el mimbre, no?
>
> R. Sí, con la mimbre.
>
> P. ¿Y qué lo cortaban por aquí a veces?
>
> R. Sí, habíalo por la orilla de la carretera, había mucha gente.
>
> P. Sí, porque ellos seguro que no lo compraban.
>
> R. No. Bimblia por aquí siempre. Y por aquí por Villa abaju hay muchu tovía.
>
> Juan Manuel Llanes Rodríguez, *Noli*
> (El Mazucu, Llanes)

[1] Como llevaban a cabo los cesteros gitanos en la zona centro (Herrero García y Barceló García, 1986: 63).

Retrato de estudio de una muchacha gitana con un cesto de varas. Fotografía de Ramón del Fresno e Hijos (Oviedo), h. 1890 (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Reviste importancia la marcada separación entre los dos tipos de sociedades y, a la par, las relaciones existentes entre ambas. Por un lado, eran tratados como minoría y en muchas ocasiones su presencia en el pueblo resultaba incómoda lo que llevaba a llamar a la Guardia Civil ante la continua ocupación de determinados espacios privados; en la zona oriental, por ejemplo, solían ocupar cuevas o portales donde se podían cobijar y tener al mismo tiempo el agua próxima. No es extraño, por tanto, que en determinados lugares, como el País Vasco, se integren con ciertas minorías, como los *agotes* del valle de Baztán en Navarra (Kuoni, 1981: 114) y que el concepto social, a pesar de las transacciones, fue muy negativo, de modo que cualquiera que trabajase en mimbre estaba mal visto, tal y como indica claramente Bignia Kuoni (1981: 288). Citando una idea ya expresada por esta autora en esa misma página, habría que decir que se producía un fuerte choque entre la inestabilidad del itinerante y su bajo concepto social, que se contraponía al artesano sedentario que trabaja en un taller, posee herramientas, oficio, etcétera.

También hay que reseñar el entendimiento entre las dos comunidades funcionaba y era beneficioso. Para las comunidades gitanas el trabajo de los cestos debió resultar un complemento importante a su economía de supervivencia, ya que ofrecen productos muy necesarios para el trabajo en el campo no solo en Asturias, sino también en toda España, complementando las cesterías desarrolladas en cada ámbito local. El beneficio no solía producir, al menos en Asturias, réditos monetarios, pero sí que alentaba el intercambio de productos básicos para la supervivencia en el terreno, como la comida.

La utilización masiva de sus cestos en el campo y la casa, así como el amplio conocimiento que tienen los cesteros y la sociedad asturiana de la capacidad técnica de esta comunidad para el trabajo del mimbre, son buena prueba de los réditos de los compradores.

LOS *REMENDONES* DE PEÑAMELLERA

La cestería itinerante de los cesteros de Peñamellera cuenta con varias noticias y estudios previos[2], movidos por la originalidad de sus desplazamientos o *costeras* y por el desarrollo de una jerga propia. Estas costeras tienen sus primeras noticias escritas en el siglo XVIII, prolongándose hasta las primeras décadas del siglo XX. Los cesteros se desplazaban a Vizcaya[3], aunque Pérez Melero amplía el aba-

[2] Los estudios atañen en especial a la jerga (Villar Pis, 1981), aunque Celina López Melero (2004: 141-146) también describe en una certera síntesis la forma de vida de estos cesteros,

[3] Karmele de Goñi (1969: 306) menciona en su estudio sobre la cestería vasca que el desarrollo de la cestería y la aparición de pueblos y talleres de cesteros se produce a finales del siglo XIX y princi-

Félix Sotres, cestero de Narganes (Peñamellera Baxa).

Modesto Sotres, cestero de El Mazu (Peñamellera Baxa).

nico de regiones. Así, aparte de los territorios del actual País Vasco, estarían La Rioja, Navarra, Cantabria, Castilla e incluso Aragón. Salían de su casa en primavera, y volvían siempre para la romería del pueblo[4], por lo que trabajaban para conseguir dinero con el que afrontar la fiesta. El estar en un entorno hostil, produjo el desarrollo de una jerga para el entendimiento de los artesanos entre sí, que posiblemente se desarrolló tomando vocablos del vasco (lo que explica el nombre de *vascuence*), y que tiene muchos puntos en común con otras jergas como la de los *tamargos*.

Los artesanos entrevistados ya no conocieron a los cesteros que se movían a las *costeras*, y no hay referencias precisas de que sus padres (que también eran cesteros) las llevasen a cabo. Al contrario, las *costeras* en las que participaba Félix Sotres con su padre abarcaban mucho menos territorio, y se centraban (al igual que muchos otros cesteros del pueblo) en Cantabria, perpetuando de algún modo y a menor escala los desplazamientos que habían llevado a cabo sus antepasados. Comillas era un pueblo al que la familia Sotres acudía, por tener clientela afincada en la zona que les encargaban cestos. La principal tarea durante las *costeras* era ejercer de *remendones*. Los cesteros acuden a varios pueblos, teniendo concertado el trabajo o no. No hay un reparto de zonas, a pesar de que los cesteros provienen de pueblos muy cercanos o del mismo pueblo. Los Sotres trabajaban en pareja; otros, como nos indica Félix «podían salir solos»[5]. En los pueblos que no había trabajo concertado los cesteros daban una vuelta por el pueblo anunciándose.

pios del XX, al socaire del crecimiento de la industria vasca (fabril, minas, conservas, etcétera). Este fenómeno debió alentar la *costera* de los cesteros de Peñamellera.

[4] La estacionalidad de estos desplazamientos era muy similar a la de los cesteros de Mondariz (Pontevedra) (Kuoni, 1981: 133 y Bouza Brey, 1982: 171-172)

[5] En el caso de los cesteros de Mondariz, los cesteros siempre se desplazaban en pareja, que estaba formada por dos individuos de la misma familia o por dos vecinos (Bouza Brey, 1982: 172).

«El cestero de Peñamellera», perteneciente a la serie «Tipos populares de Asturias» de la revista *La Ilustración Gallega y Asturiana,* tomo III, n.º 27, p. 318. Dibujo del natural por José Cuevas (1844-1829/30); grabado por Bernardo Rico y Ortega (1825-1894). La figura muestra, precisamente, labores de remiendo de un cesto ya usado (y posiblemente dañado), más que la elaboración de uno nuevo (Muséu del Pueblu d'Asturies).

R. Sí, sí claru. No, voceaban igual: ¡Maconeru!, ¡Arreglar cestos!, o eso.

P. ¿Y pa vender igual?

R. Pa vender lo mismu.

P. ¿Y eso qué lo hacía el aprendiz?

R. No, no, lo hacía el… el patrón, el que más cara tenía.

Félix Sotres (Narganes, Peñamellera Baxa)

Ante la llamada, los vecinos acudían con los cestos que tenían dañados para que se los reparasen. Podían acudir con la madera preparada como nos dice Modesto Sotres, ya que se trata de desplazamientos cortos y suelen arreglar piezas que no debían diferir mucho en tipología a las que ellos estaban tejiendo; de hecho, muchas cestas serían incluso hechas por ellos mismos, por lo que las dimensiones de las tiras debían ser muy parecidas. A pesar del escaso tiempo que permanecían fuera, Félix nos comenta que no le gustaba salir por Cantabria ya que, aunque al final pudieran pagarse la estancia en

alguna fonda, en algunas épocas pasaban la noche durmiendo en los pajares.

Paradójicamente, los cesteros llevaban a cabo la tarea de *remendones* por tierras de Cantabria, cuando ellos mismos al hablar de las *costeras* por el País Vasco consideraban ese trabajo de forma negativa, viéndolo como propio de cesteros que no dominaban la técnica[6].

LOS *GOXEROS* O *GOXEIROS* DE GRAU

Existen testimonios recopilados en Quirós sobre la movilidad de los grupos de cesteros o *goxeiros*. Así, en ocasiones especiales y para una obra concreta, era normal contratar a cuadrillas de cesteros, encargadas de proporcionar las piezas necesarias para llevar a cabo la obra. Hasta los pueblos de Quirós se desplazaban cesteros de Villamejín (Proaza), e incluso de las localidades de Cualla, Sama de Grau y Bayo que parece que desarrollaron cierta movilidad por la región, siempre en estancias o desplazamientos de poca distancia. De los problemas con los vecinos a lo hora de obtener la madera en sus desplazamientos, da buena cuenta este cantar:

> Suenan palos, hay quimera:
> son los goxeros de Cualla
> que vienen de la madera.

TALLERES: PRAÚA Y FORCINAS DE BAXU

La importancia de estos dos talleres reside en que ambos se salen del marco de la casería tradicional y suponen el desarrollo a distintas escalas de la empresa de cestería que sí tuvo implantación en otras regiones (Sánchez Sanz, 1994: 263).

Praúa

Taller de cesteros localizado en el pueblo praviano del mismo nombre, que desarrolló una actividad productiva destacada. La cuadrilla de trabajadores con la que trabajó José Manuel Muñiz Cuervo (que era hermanastro del jefe o *patrón*), oscilaba entre los diez y los quince empleados, y en el taller había otro hermano del patrón y un primo, por lo que la empresa parecía tener en origen un carácter familiar con la incorporación de más cesteros para completar la plantilla. El hermano y el primo del *patrón* acabarían trabajando para la fábrica de Forcinas (Tomás Díaz), que pagaba un mayor jornal. José Manuel Muñiz Cuervo trabajó en el taller de Praúa durante cuatro años, de los diecisiete a los veintiún años, entre los años 1947 y 1951, ya que al año siguiente se marchó a trabajar a Mieres en la mina, empleo con el cual podía evitar la incorporación a filas. No obstante, el taller tuvo una vida más dilatada, ya que había iniciado su andadura hacia el año 1942 o 1943, manteniéndose activo hasta 1960 aproximadamente. Existían distintas categorías dentro del taller, grados que hay que interpretar como la referencia que se empleaba para medir la experiencia y que justificaban el puesto que ocupaba cada trabajador.

José Manuel Muñiz Cuervo trabajó en el taller de Praúa (Pravia) en la segunda mitad de la década de los cuarenta del siglo pasado.

Así, al margen del patrón que dirigía el taller, estaban los oficiales. En el tiempo en que José Manuel

[6] La consideración del cestero *remendón* como un artesano de segundo orden es frecuente también en Aragón (Sánchez Sanz, 1994: 261).

estuvo trabajando en Praúa había cuatro oficiales, que ya trabajaban *a contrata*; es decir, había una cifra estipulada por cesto terminado, de modo que cuantos más cestos se elaboraran en una jornada, más cobraba el cestero ese día. Los oficiales eran también los encargados de *adomar* a los aprendices. Debían enseñarles los rudimentos del trabajo, desde *labrar* a *tejer*, aunque se dedicaban fundamentalmente a *labrar* madera. De hecho, buena parte de los aprendices únicamente acuden al taller a sacar un jornal, sin que haya mayor interés en continuar ejerciendo la profesión. Las jornadas laborales del taller se aproximaban a las diez horas de trabajo.

Los cesteros trabajaban en un local arrendado que contaba con un horno. Tras su empleo por la noche como horno de una panadería, el local era utilizado durante el día para la elaboración de los cestos con los métodos tradicionales o artesanales. El horno era atizado por el patrón y cuando llegaban los cesteros (los oficiales), se metía la madera: unos sesenta palos. A cada cestero (había cuatro oficiales) le corresponden catorce *palos* que debían convertir en una docena de *cestos carreteros*; José Manuel solía hacer una docena de cestos al día. No obstante, uno de los cesteros llegó a preparar catorce piezas diarias, llevando a cabo el tejido del cesto (sin colocar el *aro* y sin rematarlo), en menos de cinco minutos. Estas cifras pueden resultar indicativas del grado de especialización, ya que únicamente elaboraban *cestos carreteros*, lo que propiciaba que los oficiales experimentados desarrollasen su labor muy rápido.

Para la preparación de la madera se trabajaba con bancos de pedal (al menos el cestero que hemos entrevistado), y con las herramientas tradicionales del cestero (raseras, perforadores, etcétera). La madera era siempre de castaño, adquirida por el empresario en bosques de la zona y cortada por los propios cesteros, que la bajaban en carros de bueyes. La corta de la madera suponía no tejer durante todo el día, ya que los desplazamientos solían ser largos y, solo el viaje, podía ocupar unas dos o tres horas. En la gran mayoría de las ocasiones los trayectos hasta el bosque se hacían a pie, aunque en alguna ocasión se acercaban en tren o incluso en caballo. Se cortaba madera durante dos días seguidos, lo que permitía un acopio suficiente de materia prima para una temporada razonable. Para el acarreo de la madera se llegó a utilizar incluso el transporte en barca por el Nalón. Una vez cortada se cargaba en carros de bueyes llevados por carreteros, que luego *se ponían al cargue*, conduciéndolos hasta un camión que lo transportaba definitivamente hasta el taller. La madera se almacenaba en la parte inferior de un hórreo, cuya parte superior servía de almacén de los cestos ya terminados.

Los *cestos de carretera*, eran exportados a distintas zonas para su empleo en obras. La figura que daba salida a este producto eran los viajantes que adquirían los cestos al patrón y, a continuación, los vendían en distintos lugares de la Península. Los cestos se solían empaquetar todos juntos; los mejor terminados en los extremos y a la vista, ya que había que evitar que el viajante desestimara la mercancía por falta de calidad. En algunas ocasiones había que *facinar* los cestos en *el Vasco*: es decir, llevar los cestos al ferrocarril, para que vinieran a Oviedo donde tomaban su destino definitivo, que en buena parte de las ocasiones se circunscribía al norte de la Península.

Artesanías Forcinas

Taller afincado en el pueblo de Forcinas de Baxu (Pravia), surgido a partir de la iniciativa de Tomás Díaz, que aprovechó su experiencia junto a la de otros cinco cesteros para, desde el trabajo de cestería al modo tradicional, desarrollar una empresa pionera que irá produciendo con el tiempo los cestos de un modo más mecanizado, con una especialización de los trabajadores y de los distintos procesos, lo que permitió abaratar costes y mejorar los tiempos de producción.

La fábrica, según recuerda su sobrino segundo José Luis Suárez Villaboy, surge en los inicios de la década de 1950 (1954, según José Luis), y continuaría en activo

José Luis Suárez Villaboy, antiguo trabajador de Artesanías Forcinas, mantuvo tras su cierre la actividad en las mismas instalaciones (Forcinas de Baxu, Pravia).

hasta 1995. No obstante, la empresa a partir de los años ochenta inició su decadencia y se enfrentó a un par de cierres, con el mantenimiento de José Luis como único trabajador el último año. Hasta el año 2004 mantuvo alquilados los locales y toda la maquinaría con que contaba la fábrica.

El trabajo en la fábrica respondía en los años de apogeo a una mecanización progresiva y altamente cualificada de la producción, lo que produjo la necesidad de ir repartiendo las distintas tareas en espacios diversos, que fueron surgiendo en derredor de la casa de Tomás Díaz.

En la fábrica existe una zona que permite cocer la madera para abrirla y, según José Luis, se desarrolló un modo con el que abrir mecánicamente los troncos, aunque se desechó porque uno de los operarios perdió una mano trabajando. Con el tiempo la madera se adquiría al proveedor actual de José Luís, que está en la zona de Béjar (Salamanca) y que le proporciona tiras de madera de castaño ya preparadas, con el consiguiente ahorro de empleados para estas tareas. Sabemos que la furgoneta que tenía la empresa también se empleó para acercar la madera desde Salamanca hasta Forcinas.

Para preparar las tiras se contaba con las máquinas de cepillar que les dan a las tiras los anchos y los grosores necesarios para cada una de las piezas. Para esto había operarios encargados que se dedicaban en exclusiva a manejar las máquinas y proporcionar toda la madera que necesitaran los cesteros que estaban tejiendo.

En la carpintería trabajaban varios carpinteros sobre diversas máquinas, operarios que eran los encargados de hacer uno de los elementos más importantes del proceso: los moldes de los cestos, así como todo tipo de marcos y paneles necesarios para maletas, biombos, etcétera. Los moldes son realmente importantes, ya que suponen el distanciamiento total del proceso de trabajo con respecto al cestero tradicional, en la labor que mejor define el trabajo de este, el tejido. Sobre las ideas de Tomás Díaz, los carpinteros iban sacando moldes de todo tipo de elementos (adorno, muebles, etcétera) que pasaban a ser elementos para ser tejidos. Si el molde estaba bien hecho, el trabajador no tenía porqué desarrollar especial pericia o habilidad para el tejido, ya que el molde conducía a la realización de una pieza que era igual en todos los casos y con unas dimensiones preestablecidas. El proceso de terminación en ocasiones suponía una carga importante de trabajo, ya que muchos cestos llevaban bisagras o elementos metálicos diversos. De hecho, había un herrero que trabajaba para dar cobertura a todos los productos metálicos que necesitaba la fábrica.

Una vez terminado el cesto, se debían dar los últimos retoques: el lijado de la pieza se realizaba con una máquina, de modo que había un trabajador dedicado en exclusiva a esta tarea. También se quemaban con un soplete los pelos que quedaban de las distintas rebabas de la madera, y se limpiaban los cestos para poder barnizarlos. La limpieza de los cestos la realizaban mujeres.

A continuación, los cestos se almacenaban en la fábrica y eran distribuidos a través de grandes transportes, o mediante la furgoneta de la empresa, que además de acarrear la materia prima, distribuía el material a ciertos clientes, ya que, según José Luis, hacía portes todos los años a Madrid. En la fábrica también se producía la venta directa de material, en una tienda que por el verano obtenía buenos réditos vendiendo productos a los turistas.

Todo este proceso que hemos descrito a grandes rasgos implica el trabajo organizado de mucha gente, como demuestra que la fábrica llegó a contar con aproximadamente ochenta operarios en los años de mayor venta. El sistema más próximo al de una fábrica también permitía una producción en cadena, con la especialización total del trabajador en las fases del trabajo que tiene asignadas. En años en los que ganar jornales era muy necesario, es normal que la fábrica empleara trabajadores de toda la zona de Pravia, Muros del Nalón y alrededores. La fábrica se lo podía permitir ya que elaboraba productos de calidad a un precio competitivo, pudiendo dar cobertura a grandes empresas; en estos mercados carecía prácticamente de competencia en la región, ya que el individualismo y el nulo espíritu cooperativo impidió a los cesteros tradicionales acceder a estos compradores. Esto permitió la distribución de los productos de Artesanías Forcinas no solo a distintos puntos de la península Ibérica (Madrid o Valencia), sino también al extranjero (Estados Unidos de América y Alemania). Evidentemente, el mercado durante esos años todavía demandaba una cantidad importante de cestos para el campo a escala regional, y la ampliación de la producción hacia productos más relacionados con el mundo de las artesanías o, principalmente, del mueble le permitió abrirse a mercados paralelos.

En este universo, el trabajador funcionaba como en una industria cualesquiera y, al igual que en Praúa, solo había dos categorías laborales: el aprendiz y el oficial. Como buena parte de los trabajos de aquel momento en la región, la participación suponía estar cerca de diez horas trabajando en las condiciones laborales propias de aquellos tiempos. Los sueldos que pagaba la fábrica, no obstante, eran superiores a los de otros talleres como el

vecino de Praúa, ya que sabemos que Tomás Díaz remuneraba bien a los operarios cualificados.

ESCASA VALORACIÓN. LA MUERTE DEL OFICIO

El hecho de que la cestería sea una ocupación secundaria permite comprender la escasa valoración que se le da al oficio por parte de los propios artesanos. El número de horas que exige, el desarraigo que produce elaborar un elemento que ha perdido gran parte de su valor como herramienta ante la mecanización progresiva del campo asturiano, unido a unos escasos réditos económicos y laborales (no permite una jubilación cómoda, por ejemplo), acaban siendo cuestiones de mucho peso y que repercuten en los propios artesanos. Más aún si tenemos en cuenta la escasa valoración social que siempre tuvo esta actividad, que también evita que las generaciones más jóvenes continúen. Así, el amor y la dedicación que muchos artesanos muestran por su trabajo y sus productos no pudieron servir de acicate ante argumentos de tanto peso en la sociedad actual, que explican la nula continuidad del oficio[7].

La industrialización del campo asturiano ha supuesto la introducción de un modo lento pero progresivo de maquinaria agrícola[8] a partir de la década de los sesenta, así como de utillaje realizado en plástico utilizado de forma masiva en la región y mejor estimado que los medios tradicionales, por una pretendida mayor durabilidad. Esto propicia que en la actualidad la cestería sea una actividad en franca decadencia, si tenemos en cuenta el número de cesteros que operaban en la región (aunque fuera de un modo parcial) a lo largo de todo el siglo xx. Y lo es porque, a pesar de la entrega al oficio de muchos cesteros las actividades van diluyéndose perviviendo en un sistema que ya no les da cobijo, al igual que ocurre con muchos otros elementos que van aparejados o íntimamente relacionados con la casería asturiana.

Así, no es extraño que la gran mayoría de los cesteros sean personas mayores ya jubiladas y que continúan trabajando por una conjunción de factores (o solo por algunos en concreto) entre los que se encuentran: la fidelidad no escrita hacia un oficio que han practicado toda la vida, la posibilidad de seguir obteniendo ingresos de su trabajo o bien, a modo de pasatiempo. En los años que ha durado nuestro estudio, hemos conocido muy pocos casos en la región de cesteros que mantengan o hayan mantenido a sus familias solo con este trabajo en exclusiva, siendo lo más habitual que la cestería constituyese en mayor o menor medida un complemento a sus ingresos.

Durante las tres décadas finales del siglo xx, los cesteros han pasado de elaborar cestas para el trabajo de sus vecinos al desarrollo de una actividad que sobrevive en la actualidad, gracias a un reciclaje parcial, como producto artesano que es vendido en las tiendas especializadas que pueblan la región. No obstante, no parece un hilo conductor suficiente que permita el mantenimiento a largo plazo del oficio, ya que no es una actividad que pueda interesar a las generaciones actuales. Mientras, los cesteros que aún trabajaban en el momento de hacer el estudio tienen suficiente con la cobertura de ciertos pedidos de encargo, con el desarrollo en algunos casos de actividades de difusión o aprendizaje del oficio gracias a los programas o talleres locales, y con la actividad de los mercados (ferias de artesanía, mercados medievales o mercados tradicionales) a los que algunos acuden.

[7] En este sentido resultan del mayor interés las reflexiones que realizaba Julio Caro Baroja (1968: 253-261) sobre los problemas que padecía el campo español a finales de la década de 1970.

[8] El incremento de maquinaría que se produce en el concejo de Tapia en la segunda mitad del siglo xx, puede resultar ilustrativo acerca de esta cuestión (Valdés del Toro y Lorenzi Fernández, 2004: 135).

X

Glosario de términos y expresiones relacionados con la cestería

Acarreadoras de pescado esperando turno en la rampa de La Rula, Gijón/Xixón. h.1925. Fotografía de Lorenzo Cabeza (Muséu del Pueblu d'Asturies).

A

ablanar. Madera con la que el cestero realiza sus cestos. El artesano la diferencia del *ablano*, ya que el *ablanar* es la especie hembra, mientras que el *ablano* sería la especie macho y de tipo silvestre del avellano (Mieres).

abrir. Partir los *palos* en tiras (Genérico). En el apogeo de la fábrica de Forcinas (Pravia) se *abría* la madera en zonas especializadas de la fábrica.

acuchillar. Proceso en el que se acondicionan y desbastan las *blingas* y el *aro* en la *escalera* o *escalada* o banco de trabajo (Genérico).

adentar. Marcar rajas sobre la madera previamente a cocerlas, para luego facilitar el *fendido* (Lourido).

adomar. Enseñar a los aprendices que se inician en el trabajo del taller los rudimentos de la cestería. Los primeros trabajos que desempeñan son *labrar tejales* y *pelar cestos* (Mieres).

adorno. Tira de castaño que se coloca alrededor del *aro* con fines decorativos (Lourido).

alinear o nivelar. Recortar mediante un cuchillo el borde de las tiras para así uniformarlas (El Rebollal).

amarradura. Tira de madera que se extrae de los bordes del *palo* y que se emplea para afianzar el remate del cesto en la parte superior, casi siempre mediante un *aro* (Carreña, El Mazucu, Narganes).

amarrar. Encordar el *aro* externo e interno al borde del cesto mediante el empleo de *bringas*, bien de madera o de plástico. Para ello se empleaban las *amarraduras* (Genérico).

amoldar. Labrar las tiras de madera que se van a emplear para fabricar la pieza, con el fin de conseguir el grosor y anchura adecuada para *texer* con mayor facilidad (Castaedo).

anudar. Proceso mediante el que se fijan las *atadures* (Mieres).

apoyo. Pilar de sección circular que sujeta la *tableta* dentro del *banco* del cestero (Mieres).

apretar. Eliminar mediante el uso de un trozo de madera y una *cuña* los intersticios quedados entre las tiras, bien a la hora de hacer el *culo* o *texer* (Genérico). En Verdiciu (Gozón) se golpea la trama con la tabla perforada o *vara* con el fin de eliminar los huecos que pudieran quedar durante el *tejido*.

arar. Colocar el *aro* y fijarlo con las *ataduras* o *cosederas* (Genérico).

arbar. Nombre con el que se designa en la zona de Grao el proceso de *poner los aros* al cesto (Mieres).

ardina. (*Quercus ilex*). Nombre que en asturiano se le da a la encina (Carreña).

argoyador. Instrumento de hierro que, calentado al fuego, sirve para hacer los agujeros en la parte superior de algunos cestos para luego amarrar el *argoyu* con las *amarraduras* (Carreña).

argoyar. Perforar mediante los *argoyadores* calentados al rojo, el borde del cesto para colocar el *aro* mediante las *atadures* (Aballe, Carreña).

argoyu. Pareja de finas varas de avellano, utilizadas en el proceso de colocar el *aro.* Se colocan en la parte superior de algunos cestos, bien por la parte inter-

na (en cuyo caso el *argoyu* será el palo propiamente dicho) o por ambas partes (calentado al fuego, se abre a la mitad, se *ḥorga*, y se amarra al cesto con las *amarraduras*) (Aballe, Carreña).

armadera. Conjunto de 16 *vares* que parten del *culo* y que servirán de urdimbre para el cesto (Tueru).

aro o aru. Vara, habitualmente de castaño o de avellano, pelada o no, *torrada* y *fendida* a la mitad, que se coloca sobre el borde, interno y externo, de la *cesta*, y sujetada mediante *bringas*. Da mucha cohesión al tejido de las paredes del cesto, y permite el anclaje y amarre del mismo. En Eirrondu de Bisuyu (Cangas del Narcea) se remata y fija al cesto mediante un *casqueiro* de avellano (Genérico).

arroba. Medida de capacidad que según el cestero se corresponde con once kilos y medio (Mieres).

asa. Parte superior del cesto para el agarre y transporte del mismo. En algunas ocasiones, especialmente en la técnica de varas, su tejido es el más complejo de todo el cesto (Genérico).

asador. Instrumento metálico con mango de madera que calentado al rojo perfora la madera con el fin de colocar el *aro* (El Rebol̤l̤al).

ataúra. Tira muy fina de madera, que se extrae de la parte exterior de los maderos, y que es utilizada para asegurar el *aro* y el *asa* al cesto (Genérico).

avellano bravo (*Corylus avellana*). Variedad de avellano que según el artesano se presta peor a su manipulación como materia prima (Tarantiel̤l̤os).

azadón. Hacha utilizada para cortar la madera (Prieres).

B

badicho. Herramienta compuesta de un mango de madera y una barra de hierro acabada en punta que, al ser calentada, es usada para *furar* (Paredes).

banastra. Cesta larga y estrecha que se incorporan como alforja del caballo para el transporte del pan (Mieres).

banco. Instrumento sobre el que el cestero se sienta para poder *labrar* las tiras de madera. Puede estar hecho en madera de castaño o de pino, generalmente (Genérico).

baniella. Tira de madera flexible y fina con la que se fabrican los cestos. (Genérico)

bañiza. Nombre que recibe la madera en la zona de Peñamellera Baxa (El Mazu).

base. *Culo*.

belortu, bimblia, bimbla, bimba o **bimbal.** Denominación que recibe en algunas zonas el mimbre. En Tarantiel̤l̤os (Tinéu) se conoce así al sauce con el que solían hacer los cestos los gitanos (El Mazucu, Tene, Tarantiel̤l̤os).

bimbre. Denominación que recibe en El Mazucu el mimbre.

blima o brima. Cada una de las v*aras* alargadas cortadas del *blimeru* (Robleo, Tueru, Verdiciu).

blimeru o brimeru. Variedad de sauce o mimbre utilizado como materia prima para la elaboración de cestos. Existen dos variedades: amarilla y negra (Robleo, Tuero, Verdiciu).

blingua. Tiras de madera mucho más fina que la de avellano (Eirrondu de Bisuyu).

boje (*Buxus sempervirens*). En castellano boj o box, madera empleada por su particular dureza para herramientas y utensilios de cocina (Carreña).

Bordar. Elaborar el *borde* o *aro* (El Rebol̤l̤al).

botellero. Tipo de pieza de forma circular con un *asa*, realizado a partir de un molde de madera. En Forcinas (Pravia) cesta que permite alojar una o varias botellas (Robleo, Forcinas).

brazo. Urdimbre de la pieza, surgida de la elaboración del *culo* y de la incorporación de *blimas* posteriormente (Verdiciu).

bringa o blinga. Tiras, de madera o de plástico, que se distinguen de las *costillas* por su anchura mucho más reducida (Castaedo, Lourido, Mieres, Paredes, El Rebo̱ḻlal, Tarantie̱ḻlos).

brosa. Hacha con la que se corta la madera (Eirrondu de Bisuyu).

C

cabás. Cesta con forma oblonga muy utilizada para llevar la comida, o para ir a la compra (Llaíñes).

cabeza del pedal. Parte superior del pedal del *banco*, que es utilizado como pinza grande con la que fijar las tiras de madera para poder *labrarlas* (Mieres).

cabruñar. Acondicionar y afilar las *asas* de castaño atadas, mediante el uso de un hacha (El Rebo̱ḻlal).

calcar. *Apretar*.

calcón. Instrumento de madera de sección rectangular con un pequeño rebaje en una de sus caras, que al ser golpeado con la *maceta* impide la presencia de huecos (Prieres).

calecer. Calentar (Castaedo).

caltrear. Penetrar el calor en el interior de un cuerpo (Carreña).

canasteru. Cestero que utiliza el mimbre como materia prima para hacer canastes. El ejemplo más singular de este tipo de cestería son los cesteros gitanos (Mieres).

canastra. Cesta con dos asas utilizada comúnmente en la zona suroriental asturiana para transportar los quesos a las cuevas (Carreña).

carpancho o carpanchu. Cesto muy similar al cesto carretero en su forma y estructura. Utilizado para el acarreo a cuestas o en carro de grandes volúmenes de materias muy diversas. En (El Rebo̱ḻlal). (Degaña) tipo de cesto grande para acarreo de carne o productos agrícolas (El Mazu, Narganes, (El Rebo̱ḻlal).

cascón. Jerga que hablaban los cesteros de Peñamellera (El Mazu).

casqueiro. Tira muy fina de la corteza del avellano, que sirve para rematar el *culo* y el *aro* del cesto (Eirrondu de Bisuyu).

caxigu (*Quercus faginea*). Carballo joven y de pequeño tamaño (Paredes).

cazumbre de castañu. Tinte mediante el cual se teñían algunas de las tiras de madera con las que se *tejían* los cestos (El Mazu).

cenefa. Decoración que se realiza en la parte superior de las *paredes* del cesto (Llaíñes).

cenefa doble. *Cenefa* en la que el entretejido del interior es doble (Llaíñes).

cepillar. *Acuchillar*.

cepillo. Instrumento de hierro compuesto por una cuchilla fina y alargada, normalmente recta o ligeramente curvada, y una o dos asas, en ocasiones enmangadas en madera. Se usa durante el proceso de apertura de los palos para la obtención de las tiras, así como para el proceso de labrado de las mismas (Genérico).

cepillo de dos manos. *Cepillo*.

cepillo de rabos. *Cepillo.*

cesta. Pieza de mayor tamaño que los *cestos*, con *aro* pero carente de *asas* o agarraderas. Se usaban en la recolección y siembra, y como transporte de tierra. (Genérico).

cesta feixeira. Cesto muy similar a la cesta da merenda empleado para recoger espigas de cereal y pequeñas cargas de hierba (Lourido).

cesta da merenda. Cesto de culo cuadrado y paredes bajas utilizado para lleva la comida al campo. Solía cubrirse con una tela (Grandas de Salime, Lourido).

cesta de asa. La más característica y que cuenta con un *asa* para su agarre. Se diferencia así del *paxu*. En Narganes (Peñamellera) cesta de tamaño mediano que incorpora un *asa* central o dos *asas* laterales para el acarreo de productos del campo que no supongan pesos muy grandes (Llaíñes, Narganes).

cesto de medio copín. Cesto con asa cuya capacidad es medio copín (Prieres).

cesta de panadería. Cesta utilizada en las panaderías (Narganes).

cesta merendera o goxa. Tipo de cesto de tamaño medio con una sola *asa,* utilizado para llevar la comida al campo (El Rebo̱ḻal).

cesta mocha. Cesta que no tiene *asa*, también conocida como *paxu* (Llaíñes).

cesta pa'l queso. Cesta de base muy amplia, escasa altura en sus paredes y gran asa que era utilizada para el almacenamiento y transporte de los quesos (El Mazu).

cesto. Pieza de pequeño tamaño, con *aro* y *asa* central. Además de definir genéricamente la producción artesanal, alude a piezas con *asa* de carácter doméstico o función agropecuaria (Castaedo, Tueru, Tarantie̱ḻos, Verdiciu).

cesto carreteru o cesto de carretera. Cesto empleado para el transporte de material de obra, realizado en diferentes tamaños con *aro* de una sola pieza y dos *asas*. En la zona de Carreña (Cabrales) se les denomina *cestos mineros*. Suele llevar un *aro* verde de avellano fijado mediante el tramo sobrante de las *manielles* que forman la trama. En el taller de Praúa (Pravia) era el cesto más producido, debido a la gran demanda que existía de los mismos, llegando incluso a exportarse a otras zonas de la Península (Genérico).

cesto da semente o cesto sementero. Pieza de base rectangular y única asa empleado para contener la *semente* a esparcer en las tierras de cultivo (Grandas de Salime, Oscos y Lourido).

cesto das patacas. Mismo tipo de pieza que el *cesto da semente* pero con espacios en la base, se utilizaban para albergar la semente al sembrar patatas (Grandas de Salime).

cesto minero. Nombre con el que en la zona de Carreña se conoce a los *cestos carreteros* (Carreña).

cesto pacionero. Cesto parecido al *carretero* pero de mayor tamaño (Carreña).

cesta pa los callos. Cesta utilizada para depositar los callos o herraduras de los caballos (Forcinas).

cesto para pescar. Cesto utilizado para el transporte y depósito de pescado y marisco. Presenta un dibujo semicircular, con un pequeño orificio en la tapa para introducir el pescado (Tueru, Forcinas).

cesto de sembrar. Tipo de cesto de tamaño medio y una sola *asa,* empleado en labores agrícolas (El Rebo̱ḻal).

cesto truchero. Cesto utilizado para el transporte del pescado capturado (Carreña, Aballe).

cestón pa la pación o **carraliega.** Cesto grande, con forma oblonga que era utilizado para transportar el alimento de las vacas hasta la cuadra (Prieres).

cestu-tapa o costureru. Tipología de cestos de diverso tamaño y forma que tienen en común servir de depósito para los elementos de costura (Forcinas).

chafalar. Calentar la madera en exceso durante el *cocido* (Eirrondu de Bisuyu).

ciego. Nombre de los *xardos* o *zardos* en el concejo de Peñamellera (Talaveru).

cimiento. Cada una de las *varas* que se utilizan para la elaboración del *culo* del cesto y que conforman la urdimbre de las paredes (Robleo).

cinteiro. Madero del que se sacan las *cintas* (Eirrondu de Bisuyu).

cinta. *Baniella* extraída del borde del palo, que es empleada en el tejido de las paredes del cesto (Prieres, Eirrondu de Bisuyu).

cocer. Calentar al fuego los palos para luego *rajarlos*, *abrirlos*, *fenderlos* o *ḥenderlos* antes de *rajarlos.* (Genérico)

cordar. *Amarrar*.

cordón. Borde de la pieza, realizado a partir del trenzado de los *brazos* o urdimbre. Presenta cierto carácter decorativo (Verdiciu).

cordón del asa. Formado por dos cordones de este tipo que van trenzados entre sí (Llaíñes).

cordón del remate. Cordón decorativo que se realiza en la parte superior de las *paredes* del cesto; puede ir solo o combinado con una *cenefa* (Llaíñes).

corollu. Insecto xilófago (El Mazucu).

corrida. Cada una de las filas horizontales que conforman el tejido de un cesto (Narganes).

corta. Tala de diversas plantas para conseguir *varas* con las que tejer (Llaíñes).

cosedera. *Ataura.*

coser. *Arar.*

costelleiro o costecheiro. Palo de madera del que se obtienen las *costillas* y las *bringas* (Castaedo, Eirrondu de Bisuyu).

costera. Cuando los cesteros de Peñamellera Baxa se desplazaban hasta la comarca occidental de Vizcaya se decía que iban a *hacer la costera.* Suponía abandonar el pueblo en las temporadas en las que había menos trabajo para desplazarse a remendar cestos durante períodos que oscilaban entre uno y tres meses. Eso generaba que la mujer quedaba al cargo de la hacienda y de todas las labores del campo durante la *costera* (El Mazu, Narganes).

costilla, costiella o **costiecha.** Tira de madera usada para la elaboración del *culo* y para *texer* las piezas. (Castaedo, Paredes, El Rebolḷḷal, Eirrondu de Bisuyu).

costillo o **costillu.** Tira de madera con la que se inicia el cesto y que sirven de armazón estructural (urdimbre) sobre el que *tejer* el cesto. Son extraídas de la parte central del *palo*, por lo que son de mayor grosor que los *tejales* (El Mazu, Narganes, Forcinas).

costura o **costurera.** Tipo de cesto pequeño con dos *asas* laterales, empleado en labores domésticas (El Rebolḷḷal).

cresta de gallo. Motivo de uno de los *hierros de marcar*, con el que se consigue realizar diversas decoraciones sobre el cesto (Mieres).

cruz. Inicio del *culo* del cesto. El eje inicial de la base del cesto puede presentar cuatro brazos iguales, o bien (Lourido, San Tirso d'Abres) estar formado por dos cruces de 16 *varas*. En Narganes (Peñamellera) y Forcinas (Pravia) sección que se practica en uno de los *costillos* del *culo* del cesto para generar alternancia en el tejido, de modo que al regresar al punto de inicio del tejido el sentido de este varíe (Genérico).

cuarta. Medida de longitud realizada con la mano abierta del pulgar al meñique, que aproximadamente equivale a unos 20 centímetros (Carreña).

cuchilla. *Cepillo.*

cuchilla de fender. Herramienta metálica curva usada para *fender* los *costelleiros*, elaborada a partir de una hoz o *foceta* rota. (Castaedo)

cuchilla o cuchillo de rabos. Instrumento metálico fabricado en una fragüa, utilizado para *cepillar* o *acuchillar* las *blingas* y el *aro* (Tarantiellos).

cuchillo. Instrumento de hierro de grandes dimensiones, con forma convexa y que presenta en su zona distal una sección mucho más ancha para lograr una

mayor superficie de corte. Se utiliza principalmente durante el proceso de apertura de los palos para la obtención de las tiras (Genérico).

cuesto. *Baniella*.

cuévanos. Se trata de dos cestas unidas por un listón de madera que se colocaba por encima del animal, para transportar todo tipo de elementos (El Mazu, Prieres).

culo. Base del cesto. En el caso de los *cestos*, elaborada a partir de un número impar de *costillas*, dejando la del medio para colocar el *asa*. (Genérico).

cuña. Pieza de madera con un rebaje en su parte distal, usada para *apretar* las tiras de madera de los cestos. En Mieres se usa un instrumento metálico de perfil en L, enmangado en un trozo de madera, y usado para *cuñar la madera*. En Paredes (Valdés), instrumento de madera de *caxigu*. De forma alargada y troncocónica en una de sus mitades, presenta aguzamiento por un extremo y una parte más ancha con entalladura en el otro (Genérico).

cuñar el cesto. *Apretar*.

cuñar la madera. *Apretar*.

cuñu. Instrumento de madera de pequeño tamaño empleado para apretar las tiras (El Rebollal).

curar o curada. Cuando la madera deja de estar verde, y ha endurecido (El Mazucu).

curuxu. Cesto de pequeño tamaño y una sola *asa* utilizado para llevar frutos y otros productos agrícolas de pequeño tamaño (El Rebollal).

custillo, costillo, cuesto, cuestru o cuestro. Tira de madera de la parte central del *palo*, que es más ancha por lo que se destina al tejido del *fondo* del cesto (Mieres).

D

donjuán. Denominación antigua que recibían los cesteros de Peñamellera que salían a la *costera*. También designa la jerga o cascón que hablaban los cesteros para comunicarse entre sí (Narganes).

E

empalmar o empalme. Enlazar un *tejal* con otro cuando se agota la tira, para poder seguir *tejiendo* la pared del cesto. Las tiras se solapan una encima de otra para disimular el *empalme* (Forcinas).

empatar. Unir una *baniella* con otra a la hora de *tejer* (Carreña).

empate. Zona de unión, al *texer*, de dos *costillas.* También puede referirse a la unión de los dos extremos del *aro* una vez colocados sobre la pieza (Castaedo).

empezaera. *Cruz del fondo*, punto exacto en el que se encaja el primer *tejal* (Mieres).

enarar. Colocar el *aro* al cesto (Genérico). En Irrondo (Cangas del Narcea) también se conoce como *enarar a fuego.*

enarcar. *Enarar*.

encabestrar. Atar la urdimbre del cesto para facilitar el proceso de *tejer* (El Rebollal).

encolar. Elaborar el *culo* (El Rebollal).

enderechar. Atar con una cuerda las *costiechas* del cesto, para poder tejer con más comodidad (Eirrondu de Bisuyu).

enxugar. Secar las *varas* (Llaíñes).

escalera o **escalada.** Herramienta sobre la que se *cepillan* las tiras. En Lourido (San Tirso d'Abres) instrumento compuesto por dos pies alargados y cuatro travesaños, entre los que se coloca la *labradeira* para *cepillar* las *bringas* (Castaedo, Lourido, El Rebollal, Tarantiellos).

escancillar. Retocar las *bringas* eliminando imperfecciones previamente a fabricar el cesto (Paredes).

escotar. Rebajar las *baniellas* con la navaja antes de *tejer*.

También se usa el término para definir el proceso de recortar los fragmentos de urdimbre sobrantes del *tejido* del cesto (Carreña, El Reboḷḷal).

espate. Rebaje que se realiza en uno de los extremos del *aro* antes de *enarar* (Lourido).

espitar. Encajar la parte rota o dañada de un cesto, con una nueva a modo de reparación (Narganes).

estalar. Romper, estallar, aplicado a la madera que se malogra al *fender* (Castaedo).

estrella. Motivo de uno de los *hierros de marcar*, con el que se consigue realizar diversas decoraciones sobre los cestos (Mieres).

F

fendedor. Herramienta usada para *fender,* es decir abrir la madera y obtener las *bringas* (Paredes).

fender. *Abrir*.

fendida. Apertura de una de las *bringas* de la urdimbre para facilitar el número impar de las mismas y que las *bringas* de la trama puedan tejerse en su totalidad (Paredes).

fibra. Tira de madera ya preparada para ser *labrada* en la máquina para dar el ancho o el grosor necesarios para el tejido (Forcinas).

fiyo. Rama de arbusto empleada en cestería. (Llaíñes)

florero o paragüero. Cesto de tamaño medio, utilizado para contener flores, paraguas o ropa sucia (El Reboḷḷal).

foiz. Foz, hoz (Tene).

fondar. Realizar el fondo del cesto (Lourido).

fondón. Tira de madera que se extrae del centro del *matueco* con las que se *teje* el *culo* del cesto (Prieres).

fondu o fondo. *Culo*.

forgaera. Instrumento alargado de madera, con una cara plana trabajada, sobre la que se *forgan* las *banielles* (Prieres).

forgar. *Acuchillar*.

forgaxa. Virutas de madera con las que el cestero cubre por completo los *palos* para que estos tarden más en secar (Mieres).

forra. Trozo de madera de pequeñas dimensiones que es usado para *tejer* para mantener las vueltas y que no se suban (Carreña).

furar. Perforar el borde de una pieza para pasar las *bringas* asegurando así el *aro* (Castaedo, Paredes, Tarantieḷḷos).

furón. *Asador* de sección circular y menor tamaño (El Reboḷḷal).

G

gavia. Cesto de varas de avellano que presenta un hueco en sus paredes donde los corderos introducen el hocico para ser cebados (Talaveru).

gavichu. Instrumento de hierro utilizado para perforar la madera, durante el *enarado* del cesto. También se utiliza para firmar y decorar (Eirrondu de Bisuyu).

goexu: También llamado *godexu*. Según García Arias es una «planta que se cree que tiene la virtud de espantar las brujas y se colocaba en puertas y ventanas en la noche de San Juan» (Llaíñes).

goxeru, goxeiru o goxero. Denominación que recibían los cesteros en los concejos de Grao, Teverga, Somiedo/Somiedu, Salas, Proaza. Proveniente del tipo de cesto muy extendido conocido como *goxa o guexa* (Tene).

guexa o goxa. Cesto sin *asas* de grandes dimensiones (Tene).

H

ḥoenal. Pajar o cuadra en el que guarda la hierba seca (El Mazucu).

ḥender. *Abrir*.

ḥendida. Una vez hecho el *culo*, acción de rajar una de las *baniellas* que conforman la pared del cesto, comenzando a *tejer* desde ella y así poder hacerlo de manera continuada y no tener que interrumpir el proceso en cada vuelta (Carreña).

hierro o fierru. Varilla de hierro fina y alargada cuya principal función es la de perforar el cesto, gracias a que uno de sus extremos tiene forma de punzón. En el otro cuenta con motivo decorativo (Genérico).

hierro de furar o hierro de afuracar. *Hierro*.

ḥorgaera. *Forgaera*.

ḥorgar. *Acuchillar*.

hornar. Calentar los *palos* en un *horno* para poder *abrirlos* y *henderlos* con más facilidad. (Narganes)

horno u hornu. Lugar en el que se solía calentar la madera para luego poder *ḥenderla*. La morfología es igual a la de los *hornos* de pan de la casa asturiana (El Mazu, Narganes).

I

igualar. Golpear la pieza por la parte del fondo para conseguir un borde igualado (Lourido).

imprenta. Tira muy fina de la corteza del avellano, que sirve para rematar el *culo* y el *aro* del cesto (Talaveru).

ir al promedio. Remunerar en relación a la cantidad de trabajo realizado a lo largo de la jornada (Mieres).

L

labrar. *Acuchillar*.

labradeira. Pieza de madera sobre la que se *cepillan* las *bringas.*

las de texer p'arriba o **echar p'arriba.** *Varetas* que forman la urdimbre del cesto, y que son sobre las que se *texe* la trama (El Mazucu).

levantar. Doblar las paredes del cesto e inmovilizarlas mediante una cuerda, impidiendo así que el cesto se desarme mientras se *tece* (Castaedo, Tarantieḷḷos, Lourido).

llamarga o **llamuerga.** Zona con limos en la que se introduce madera para dotarla de un color mucho más oscuro (Carreña, Tene).

M

maceta. Instrumento de madera de *boje,* fresno, castaño o avellano principalmente, utilizado para percutir sobre la *rasera* durante el proceso de apertura de los palos, así como para *apretar* la trama durante el *tejido* de *culo* y paredes de la pieza (Genérico).

macete. *Maceta*.

macón. Cesto muy similar en la forma a la *macona*, aunque de mayores dimensiones, propio de Cantabria (El Mazu).

macona. Cesto de gran tamaño utilizado en trabajos agrícolas que se diferencia de los *carreteros* y *pacioneros*, además de en su funcionalidad, en que lleva *argoyu* por dentro y fuera sujetado con las *amarraduras*, y carece de *asas*. Presenta *culo* cuadrado y boca circular muy amplia. Normalmente se lleva sobre la espalda o en el carro. Cumple multitud de funciones dentro del campo asturiano (Aballe, Carreña, El Mazu, Narganes, Forcinas).

maconeru o maconero. Nombre que reciben los cesteros en Peñamellera y en el oriente de Asturias (Narganes).

machico. Materia prima sin acondicionar (Aballe).

machuca. *Maceta*.

machuriu. Trabajo, labor o faena (Narganes).

maniega. Cesto rectangular de remate elíptico y pequeño tamaño rematado en *argoyu* por dentro y fuera y acompañado de un *asa* (Aballe, Carreña). Pieza de *culo*

rectangular, y gran tamaño, utilizada en labores agropecuarias (Tarantiel̦los, Eirrondu de Bisuyu, Paredes).

maniego. Cesto mayor que la *maniega*, con base rectangular o redonda y con *argoyu* por dentro y por fuera. En ocasiones los *cesteiros* usan ambos términos indistintamente. Se llevaba *al chombo*. (Carreña, Tarantiel̦los, Tene, Eirrondu de Bisuyu)

marco o **pintor.** Instrumento metálico enmangado en madera utilizados para decorar como pirograbador (El Rebol̦lal).

medida. Muesca realizada en la vara para medir alturas y anchuras de los cestos (Paredes).

maniella. *Baniella*.

manojos. Haz de *verdascas* amarrado (Llaíñes).

marcar. Decorar mediante pirograbdo (Mieres).

matacinu o matacillu. Sanmartín o matanza del cerdo en Peñamellera de Asturias (El Mazu, Narganes).

matueco. Palo de avellano en bruto (Prieres).

mazuco. *Palo.*

mimbre. Mimbre; también se le llama *bimbre* o *bimblia* (El Mazucu).

molde. Pieza única compuesta por bloques de madera a los que se amolda la urdimbre del cesto de manera que la producción se realiza en serie y se facilita y agiliza el tejido del mismo (Forcinas). En Verdiciu (Gozón) se compone de tablas con perforaciones en los lados cortos y dos cañas de bambú atadas a los *brazos* en los lados largos. Su función es asegurar la urdimbre para facilitar el proceso de *tejido* de las paredes.

molima. Polaina realizada con tela de saco que atada a las piernas impide al cestero quemarse mientras *fende* la madera (Lourido).

montesino. Avellano silvestre de madera dura y difícil de trabajar (Aballe, Carreña).

N

negra. Tiras especiales más finas que se introducen en zonas de mucho barro durante 24 horas para darles un color más oscuro al tejido del cesto, con fines decorativos. (Narganes)

negrillo (*Ulmus minor*). Árbol de madera muy dura, parecido al chopo (Lourido).

O

oreja u oreya. *Asa* bilateral de pequeñas piezas domésticas (Aballe, Talaveru).

P

paces. Tiras marcadas durante el tejido del *culo* para poder colocar posteriormente el *asa* (Eirrondu de Bisuyu).

paliquín. Cabo o pequeño palo que se emplea en la *cruz* inicial del cesto. (Llaíñes)

palo o palu. Madero en bruto, sin *ḥender*. El *palo* siempre viene del monte con unas medidas concretas, en relación con el tamaño del cesto que se va a preparar (Genérico). En Mieres se les denomina *mazucos*.

panera. Cesto que puede o no llevar *asas,* utilizado para poner el pan a la mesa (Aballe, El Rebol̦lal, Lourido).

pared del cesto. Cuerpo del cesto compuesto por la trama y las *texederes* (Aballe, Llaíñes).

paxa. Cesto cuadrado, con un *asa*, de diversos tamaños y funciones (Robleo, Verdiciu).

paxau. Medida relativa equivalente al contenido de un *paxu* (El Mazucu).

paxeru. Artesano que elabora *paxos* y *paxas*. Término muy frecuente a la hora de referirse a los cesteros de la zona de Xixón, Carreño, Villaviciosa, etcétera (Robleo).

paxín o paxina. Cesto de pequeño tamaño (Forcinas).

paxu. En la zona central y oriental de Asturias es un cesto con *asas* laterales y *culo* cuadrado realizado en varas de avellano o *blima* (El Mazucu, Tueru, Verdiciu).

paxu de cebar. *Paxu* destinado a cargar verde para cebar las vacas (El Mazucu).

pelar los cestos. Dejar el tallo sin ramas; se aplica al *godexu* o al *piurnu*. En Mieres, recortar todas las rebabas que sobran en el cesto tras haber tejido el mismo; esas tiras sobrantes se eliminan con la navaja (Llaíñes, Mieres).

pelo. Resto de madera que queda en el cesto tras ser tejido, y que en la fábrica de Forcinas se eliminaban primero lijándolos y luego quemándolos con un pequeño soplete.

penón. Piedra pesada utilizada para aplanar el *culo* del cesto (Llaíñes).

pesela. Pieza de tamaño grande sin asas empleado en labores agrícolas en el Alto Navia, comarca de los Oscos y San Tiso d'Abres se denominan (Grandas de Salime).

peselo. *Pesela* de mayores dimensiones (Grandas de Salime).

peselo vendimego. Tipo de *peselo* mas abierto y de menor tamaño utilizado para el acarreo de la uva (Grandas de Salime).

peseleiro. Cestero en el alto Navia (Grandas de Salime).

pico. Esquina del cesto (Carreña).

pie. Parte inferior de apoyo de algunos cestos pequeños domésticos (Llaíñes).

pie derecho. Parte vertical del *banco* situada en un extremo del mismo, donde se encajan los *tornos* y la *forgaera* (Aballe, Prieres).

piensero. Cesto empleado por los carreteros, en el que se echaba el pienso para los bueyes. Es muy hermético en sus juntas, y permite anclarlo a los cuernos del animal, de modo que la boca de este queda dentro del cesto (El Mazu, Narganes).

pina. Instrumento de madera de *boje* utilizado junto a la *maceta* para *recalcar* las *manielles*. Presenta dos entalladuras en uno de sus extremos, utilizado para *recalcar* los cestos (Aballe, Carreña, Eirrondu de Bisuyu).

pinchar. Perforar levemente con la navaja las *varas* de manera que facilite el *retorcerlas* sin que estas rompan (Talaveru).

pines. Pequeños fragmentos recortados de una *maniella* y usados como tope para que las *texederes* no suban (Aballe).

pintador. Pirograbador (Aballe).

pintar. Decorar los cestos mediante pirograbado (Aballe, Carreña, El Reboḷḷal, Tene).

poda. Trozo de madera colocado entre las *texeduras* para que no suban a la hora de *texer* (Paredes).

podar. Eliminar las partes de *vara* sobrante una vez elaborado el cesto. También se alude a este término a la hora de adquirir la materia prima del *blimeru* y a la hora de preparar las *blimas* en bruto (El Mazucu, Robleo, Tueru, Verdiciu).

poner al cargue la madera. Cargar la madera cortada en el bosque en carros llevados por carreteros y en los vagones de tren (Mieres).

poner los aros. Encajar dos *varetas* en el entramado para formar dos arcos sobre los que *texer* las asas (El Mazucu, Mieres).

porro. *Maceta*.

prensar. *Apretar*.

punta de adorno. Elemento decorativo en el borde de algunos cestos, que consiste en dejar vista la pared del cesto, sin recortarla, dándole punta (Lourido).

punta semiente. Clavos muy finos de cabeza redondeada usados para fijar el aro (Lourido).

puntilla corriente. Remate con un cordón simple (Llaíñes).

punzón. ***Útil aguzado de madera o metálico usado para abrir huecos entre las*** *blimas* de las paredes del cesto y facilitar el *tejido* (Robleo).

purgaor. Vareta de avellano doblada en forma de V y que se utiliza para pelar el *godexu* (Llaíñes).

Q

quilma. Tipo de goxa de mayor tamaño colocado y elaborado en el hórreo del que nunca salía para almacenar escanda o trigo (Mieres).

R

rajar. Abrir los *palos* en tiras (El Rebö̤llal, Tene).

rasera o **raseiro.** *Cepillo.*

rasurador. *Cepillo.*

recalcar. Apretar.

recalcón. *Calcón*.

recortar. Eliminar los sobrantes después del tejido del cesto (Lourido, Paredes, Forcinas, Eirrondu de Bisuyu).

regla. Pequeña tablilla de madera sobre la que se arrodilla el cestero para que el *culo* no se mueva mientras se elabora (El Rebö̤llal).

rematar o remate. Colocar dos pequeñas cintas de madera, una por dentro y otra por afuera, para culminar el cesto. Esas cintas se fijan con puntas. En El Mazucu (Llanes), doblar todas las *varetas de echar p'arriba* y *rematarlas*. (Forcinas, El Mazucu).

remojado. Mojar las *varas* durante el tejido (Llaíñes).

raserar. *Acuchillar.*

retorcer. Acondicionar las varas mediante la torsión sobre si mismas comenzando desde un extremo para poder elaborar el *cordón* y el *asa* (El Mazucu, Tueru, Talaveru, Verdiciu).

rueda. Agrupación de *maconas* y otros cestos formando un arco al encajarse entre si y asegurarse mediante cuerdas Permite un acarreo más cómodo de los cestos al mercado o feria (El Mazu, Narganes).

S

sacala al chombu. Cargar al hombro transportar la madera, o los propios cestos (Eirrondu de Bisuyu).

sacar el anchu. Ajustar la medida de las tiras de *fibra* al tamaño necesario para el cesto que se *teje*, utilizando para ello una máquina especial que desempeña esa tarea. (Forcinas)

salmonera. Cesta alargada para albergar salmones. Fue un producto muy demandado hace unos años (Forcinas).

sangobín. Nombre con el que se conoce al *negrillo* en el occidente asturiano (Lourido).

sanguño (*Cornus sanguinea*). Cornejo. Arbusto del que se obtienen corteza tiras muy finas de color amarillo brillante, utilizadas en la elaboración y decoración de algunos cestos de la mitad occidental de Asturias (Castaedo, Paredes).

selgar. Tipo de mimbre que corresponde con el sauce o *blimal blanca* (Carreña, El Mazucu).

semente. Denominación que les da el cestero a las puntas y demás accesorios metálicos que se incluyen en los cestos (Forcinas).

someter. Doblar las *baniellas* hacia el interior del cesto para sujetar el *argoyu* (Carreña).

subir. *Tejer*.

suelo. *Culo*.

suplemento. *Vara* que se coloca durante la elaboración del *asa* para terminar de cubrir el *aro* (Robleo).

T

Tabla. Pieza lisa de madera trabada entre los tornos de una banco o entre dos peldaños de la *escalera* o *escalada*, donde se colocan y se fijan las *blingas* y el *aro* para ser cepillados (Genérico).

tabla de amoldar. *Tabla*.

tabla de cepillar. *Tabla*.

tabla de labrar. *Tabla*.

tabla de los suelos. Nombre que recibe la pieza de madera sobre la que el artesano *teje* los *culos* (Carreña).

tableta. *Tabla*.

tanda. Cada uno de los grupos de haces de 16 *verdascas* que se van colocando en las *paredes* del cesto para tejer (Llaíñes).

tanino. Sustancia de la madera que se elimina a través de un tratamiento químico que la protege, y que hace que la madera dure más (Mieres).

tapadeira. *Bringa* muy fina que se utiliza para *tapar* los huecos dejados a la hora de *fondar,* y para los *adornos* del *aro.* También se denomina *casqueiro* (Lourido, Paredes).

tapar. Cubrir con *tapadeiras* los huecos dejados al *fondar* (Lourido).

tayona. Cesto similar a los *cuévanos* (Narganes).

tayuelu o **tayuelo.** En el *cascón* de los cesteros define el *banco* de *labrar* los cesteros (El Mazu).

tecedeira. *Bringa* fina usada para *tecer* (Lourido).

tecer. Tejer las *tecedeiras* (Lourido).

tejal. Tira *tejida* sobre los *costillos* para conformar la trama del cesto (El Mazu, Mieres, Narganes, Forcinas).

tejer. Elaborar el *culo* y la pared del cesto mediante el entrelazado de las *baniellas*. (Genérico)

texedera o tejedura. *Maniella* o *bringa* con la que se *texe* las *paredes* del cesto (Aballe, Paredes).

tiez. Corteza externa y dura del palo (Carreña).

tizona. *Cuchillo.*

tolete. *Maceta*.

tornos. Pareja de apéndices de madera, situados en la parte superior del *pie derecho* del *banco,* cuya finalidad es la sujeción de la *ḥorgaera*. (Aballe, El Mazu).

torrar. *Cocer*.

traba. Pequeño recorte de madera empleado durante el tejido para evitar que se deshaga la superficie ya tejida (Mieres).

triguera. Cesto de múltiples funciones, de escasa altura y amplias dimensiones de base. Se utiliza en la limpieza del maíz, a lo largo del *matacinu*, etcétera (El Mazu, Narganes).

V

vara. Cada una de las *varetas*, *verdasques* o *blimas* que se emplean para la elaboración del cesto. En Verdiciu (Gozón) tabla de madera de diferente tamaño en función de la pieza a elaborar, que cuenta con seis perforaciones y forma parte del *molde* del cesto (Lourido, Robleo, Paredes, Tueru, Talaveru, Verdiciu).

vara de subir o arrimar. La que integra la urdimbre del cesto, va incardinada en el *culo* del cesto y se teje la trama sobre ellas (Llaíñes).

vara de tejer. La que forma la trama del cesto (Llaíñes).

vareta. Vara fina de avellano utilizada en la fabricación de cestos (El Mazucu).

vascuence de los maconeros. Es la jerga que empleaban los cesteros de Peñamellera y que les debió resultar muy útil a la hora de *hacer la costera* por la costa

cantábrica. Hoy está prácticamente desaparecida. También se llamaba *cascón* (Narganes).

velorto. Pequeña tira con la que se amarraba la carga de madera en el lugar de corta, para evitar que se moviera durante el transporte (Narganes).

verdasca. *Vara* o vareta de diverso material. (Llaíñes)

vigornia. Yunque compuesto por una pieza metálica y un pie de madera (Lourido).

villandiego. Árbol cultivado, no silvestre (Carreña).

vuelta de cosedera. Piso o banda de las paredes del cesto (El Rebollal).

X

xardón (*Ilex aquifolium*). Acebo. Material del que están hechas algunas herramientas, como el *porro* (Eirrondu de Bisuyu).

xardo o zardo. Cesto de forma elíptica con dos asas bilaterales u *orejas* (Talaveru).

Z

zardu. Placas de envarado de madera que se utilizan como elemento constructivo de casas y cuadras en el mundo rural asturiano (El Mazucu).

zarzo. *Zardu* en Peñamellera. (El Mazu)

zubieya. Elemento con el que amarran los haces de varetas después de la *corta* (Llaíñes).

zurriaga. *Vareta* de avellano en Porrúa (El Mazucu).

XI

Bibliografía

Mercado en Llanes. h. 1980. Fotografía de Juan Ardisana (Muséu del Pueblu d'Asturies).

Alfaro Giner, C. (1984): *Tejido y cestería en la Península Ibérica: historia de su técnica e industrias desde la prehistoria hasta la romanización*, CSIC, Madrid.

Amoros Oskoz, X. (1998): «La cestería de castaño en Duralgaldea», *Gure Lanbideak.* 1, Arbaso, Durango, Vizcaya.

Barroso Bermejo, R., J. Camino Mayor, P. Bueno Ramírez, R. Balbín Behrmann (2007): *Fuentenegroso. Un enterramiento del I milenio a. C. en la Sierra del Cuera, Asturias*, KRK, Oviedo.

Begega, E. (2003): *Mis vecinos de el Condáu. 1962-1985*, C. Lombardía y J. López (eds.), Muséu del Pueblu d'Asturies, Gijón.

Bellmunt, O. y F. Canella (1900): *Asturias*, Tomo III, Fototip. y Tip. O. Bellmunt, Gijón.

Bouza Brey, *F.* (1954): *Os cesteiros galegos y a sua fala gremial,* Museo do Pobo Galego, Santiago de Compostela.

Bouza Brey, F. (1982): *Etnografía y folklore de Galicia*. Tomo I, Xerais, Vigo.

Cabal, C. (1993): *La familia, la vivienda y los oficios primitivos*, Las tradiciones populares asturianas II, Grupo Editorial Asturiano, Oviedo [reedición de 1931].

Canellada, M. J. (1944): *El bable de Cabranes. Revista de filología española*, anejo XXXI. CSIC, Patronato Menéndez Pelayo e Instituto Antonio de Lebrija, Madrid.

Cantero Fernández. C. y X. Fernández. Riestra (2005): «La mujer asturiana y el trabajo». Javier Rodríguez Muñoz (coord.), *Los Asturianos. Raíces culturales y sociales de una identidad*, La Nueva España, Oviedo, 329-353.

Caro Baroja, J. (1968): *Estudios sobre la vida tradicional española,* Península, Barcelona, 253-261.

Caro Baroja, J. (1974): *De la vida rural vasca (Vera de Bidasoa)*. Estudios vascos, IV. Txertoa, San Sebastián.

Castellano, L. (1957): *Contribución al vocabulario del bable occidental,* IDEA, Oviedo.

Crabifosse Cuesta, F. (2002): *Constantino Suárez. Fotógrafo (1920-1957)*. Muséu del Pueblu d'Asturies. Fundación Municipal de Cultura. Gijón.

Fernández González, A. R. (1959): *El habla y la cultura popular de Oseja de Sajambre*, IDEA, Oviedo.

Fernández, J. A. (1960): *El habla de Sisterna. Revista de Filología Española*, Anejos LXXXIV, Madrid.

Fernández, J. (2004): *Langreo en el pasado. Álbum fotográfico de los años 50.* A.F.L., Sama de Langreo.

Fernández, J. (1996): *Langreo en el pasado. Album fotográfico 1925-1950.* A.F.L., , Sama de Langreo.

Fernández Ochoa, C., Orejas Saco del Valle, A., García Díaz, P. y Gil Sendino, F. (eds.) (2016): *La Fábrica de Tabacos de Gijón. Arqueología e Historia de un espacio milenario,* Ayuntamiento de Gijón.

Fernández Rodríguez, G. y J. A. García García (2005): *Luarca. Vista parcial grafica del siglo XX,* Caja Rural de Asturias, Oviedo.

Fontales, C. (2005): *Cestería de los pueblos de Galicia*, Indo Edicions, Vigo.

García Grinda, J. L. (1991): *Arquitectura popular leonesa*, Diputación Provincial, Léon.

Goñi, K. de (1969): «Cestería en el País Vasco», *Revista de Etnografía ,* XIII, Tomo 2.

García Lado, M. A. (2004): *Retazos de la artesanía popular asturiana,* Oviedo.

García Martínez, A. (2002): *La casa tradicional de San Martín de Oscos*, KRK, Oviedo.

García Martínez, A. (2005): «La casa tradicional: entre la autosuficiencia y la reciprocidad». Javier Rodríguez Muñoz (coord.), *Los Asturianos. Raíces culturales y sociales de una identidad*, La Nueva España, Oviedo, 513-527.

García Martínez, A. (2005b): «La casa asturiana: la familia». Javier Rodríguez Muñoz (coord.), *Los Asturianos. Raíces culturales y sociales de una identidad*, La Nueva España, Oviedo, 527-545.

Garnacho, M. (2004): *Caleyes con oficiu*, Trabe, Uviéu.

Gómez Pellón, E. (1994): *Vida tradicional y proceso de cambio en un valle del oriente de Asturias. Estudio antropológico del valle de Ardisana*, 190-191, Principado de Asturias, Oviedo.

Herrero García, M. R. y E. Barceló García (1986): «La cestería en las comarcas de Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias», *Narria* 43, 53-77.

Jimenez Muro, M. J. (1981): *El léxico de la cestería tradicional en La Rioja,* Berceo 100, Logroño.

Ros Fontana, E. (ed.) (1999): *Fritz Krüger. Fotografías de un trabajo de campo en Asturias*, Gijón.

Kuoni, B. (1981): *Cestería tradicional ibérica*, Barcelona.

López Álvarez, J. (2001): *Valentín Vega, fotógrafo de calle (1941-1951).* Muséu del Pueblu d'Asturies. Gijón.

Martínez Torner, F. (2005): «Las construcciones rurales de Asturias (apuntes para un estudio geográfico y etnográfico), *Dos estudios geográficos y etnográficos sobre Asturias*, Gijón.

Mauss, M. (1967): *Introducción a la etnografía*, Madrid.

Méndez García, Rosa M.ª y M.ª B. Sáenz-chas Díaz (1993): *A cestería*. Cadernos del Museo do Pobo Galego 7, Santiago de Compostela.

Monte Carreño, V. (1985): *Guía artesanal de Asturias,* Guías y manuales de Asturias, serie «Etnología y folklore» n.º 1, Gijón.

Montoto, M. (1993): *Una visión fotográfica de Asturias.* 1900-1925. Juaco López Álvarez (ed.), Muséu del Pueblu d'Asturies, Gijón.

Muñiz Ovies, A. (1998): *Historia de Luanco (II). La pasión por la imagen: veinte años de fotografía y cine en Luanco. 1913-1933*. Museo Marítimo de Asturias. Luanco.

Neira Martínez, J. (1955): *El habla de Lena*. Instituto de Estudios Asturianos, IDEA, Oviedo.

Paredes, A. (2005): «La vivienda y sus construcciones anejas». Javier Rodríguez Muñoz (coord.), *Los Asturianos. Raíces culturales y sociales de una identidad*, La Nueva España, Oviedo, 109-144.

Pérez Melero, C. (2004): «El varbéu y los cesteros de Peñamellera», X. X. Sánchez Vicente (coord.), *Xírigues. Lengua y vida de los artesanos asturianos ambulantes*, Caja de Ahorros de Asturias, Oviedo, 141-151.

Phillip Kottak, C. (2007): *Introducción a la antropología cultural*, Mcgraw-Hill, Madrid.

Quirós, M., M.ª B. González y A. Rodríguez (2004): *Museo Etnográfico de Quirós. Guía del visitante.* Red de Museos Etnográficos de Asturias.

Rivero Cueto, S., M. Blanco Sarasola e I. Balbín Loredo (1995): *Villaviciosa en fotos antiguas (1859-1936).* Colección Papeles Maliayos, 3. Ed. La Oliva. Villaviciosa.

Rodríguez del Cueto, F. (2012): «Arquitecturas de barro y madera prerromanas en el occidente de Asturias: el Castro de Pendia». *Arqueología de la Arquitectura* (9), *83-101.*

Rodríguez Muñoz, J. (Coord.) (1981): *Enciclopedia temática de Asturias. Etnografía y folklore*, T. 8, Silverio Cañada, Gijón.

Rodríguez Rodríguez, M. R.(2003): *La tarjeta postal en el concejo de Carreño (1901-1963).* Club Náutico Carreño. Candás.

Rojo Borbolla, M. (2007): *Fotografías de la vida campesina. Puertas de Cabrales (1904-1913)*. Muséu del Pueblu d'Asturies. Gijón.

Rozas Vidal, C. F. (2006): «Prácticas sociales y simbólicas en el pueblo ganadero de Bárcena del Monasterio (Tineo, Asturias)», *Tres estudios antropológicos sobre el occidente de Asturias*, Muséu del Pueblu d'Asturies, Gijón.

Sánchez Sanz, M.ª E. (1982): *Cestería tradicional española,* Madrid.

Sánchez Sanz, M.ª E. (1994): *Cestería tradicional aragonesa y oficios afines*, Zaragoza.

Sanmartin Arce, R. (2007): «El trabajo de campo», Lisón Tolosana, C. (Ed.): *Introducción a la antropología social y cultural. Teoría, método y práctica*, 53-80, Madrid.

Seymour, J. (1990): *Artes y oficios de ayer: guía práctica de los oficios tradicionales*, Barcelona.

Solar García, L. F. y J. A. Martínez González (1996): *Pravia. Fotos históricas. Desde el santuario de la Virgen del Valle.* N.º 5. Pravia.

Solar García, L. F. y J. A. Martínez González (2000): *Pravia. Fotos históricas. Desde el santuario de la Virgen del Valle.* N.º 7. Pravia.

Solar García, L. F. y J. A. Martínez González (2002): *Pravia. Fotos históricas. Desde el santuario de la Virgen del Valle.* N.º 11. Pravia.

Solar García, L. F. y J. A. Martínez González (2003): *Pravia. Fotos históricas. Desde el santuario de la Virgen del Valle.* N.º 12. Pravia.

Soto Melgar, María de las Mercedes (2015): «Mimbres y tiempo. Estudio lingüístico-etnográfico de la cestería granadina», *Tonos Digital, Revista de Estudios Filológicos,* n.º 29, Servicio editorial de la Universidad de Murcia, Murcia.

Suárez Méndez, L. M. (1992): *Avilés, memoria gráfica.* Azucel. Avilés.

Torres Balbás, L. (1988): «La vivienda popular en España», *Folklore y costumbres de España*, Tomo III, Madrid [Facsímil de la obra original de 1946].

Valdés del Toro, R. y E. Lorenzi Fernández (2004): *¿Bótoche unha mao? La evolución de las relaciones de reciprocidad campesinas en Tapia de Casariego (Asturias)*, Muséu del Pueblu d'Asturies, Gijón.

Villar Pis, V. M. (1981): «Nuestra jerga», *Cuera* 1, revista de la asociación de amigos de Peñamellera, Panes.

VV. AA. (1981 y 1982): *Gran Enciclopedia asturiana*. Tomos 4 y 7, Silverio Cañada, Gijón.

VV. AA. (1992): *Geografía de Asturias*. Tomo I, Oviedo.

VV. AA. (1993): *Orígenes. Arte y cultura en Asturias. Siglos VII-X*, Oviedo.

VV. AA. (1994): *Enciclopedia de la Asturias popular*. Tomo II. *El hombre y el medio,* Lugones.

VV. AA. (2001): *Arquitectura popular en Gozón*, G. Díaz Quirós (coordinador), Gozón.

VV. AA. (2002): *Trabajar para comer. Producción y alimentación en la Asturias tradicional*, Gijón.

Zamora Vicente, A. (1953): «Palabras y cosas de Libardón (Colunga)». *Colección filológica* VI, Madrid

Zamora Vicente, A. (1976): «Más sobre Asturias. Léxico de la cestería popular». *Revista de dialectología y tradiciones populares.* Tomo XXXII, Cuadernos 1.º, 2.º, 3.º y 4º, Madrid.

Índice

Ciclista junto a la vía del tren, h. 1965. Fotografía de José Vélez (Muséu del Pueblu d'Asturies).

I. INTRODUCCIÓN. 9

II. PRESENTACIÓN 13
Introducción y metodología 15
Estado de la cuestión 19

III. LA MATERIA PRIMA 23
Materiales. 25
Condiciones de corta y recogida: calendario y área deaprovisionamiento 27

IV. TÉCNICAS 29
Cestería de madera abierta 31
Cestería de varas. 48

V. TALLER Y LUGAR DE TRABAJO 63
La casa como lugar de trabajo. 66
El taller. 68
El almacenamiento de la producción 71
El caso singular de Forcinas de Baxu (Pravia) 72

VI. CLASIFICACIÓN TIPOLÓGICA. 85
Cuencas de los ríos Eo y Navia 87
Zona centro-occidental. 98
Cesteiros de El Rebol̤l̤al (Degaña) 109
Zona de *goxeros* o *goxeiros* 112
Zona costera e interior centro-oriental 122
Cuencas del Nalón y del Caudal. 132
Zona oriental 139

Los *maconeros* de Peñamellera 147
Cestería gitana 151

VII. DISTRIBUCIÓN Y VENTA 159

VIII. DECORACIÓN 171
El pirograbado 173
Combinación de distintas especies 178
Tratamiento de la materia prima 179
Utilización de las fibras 181

IX. EL *PESELEIRO, CESTEIRO, GOXEIRO, MACONERU* Y *PAXERU* 183
El cestero y su aprendizaje 185
Vinculación de la familia con el oficio y su aprendizaje 186
Otros aprendizajes 190
La importancia del lugar: los pueblos de tradición cestera 191
Una dedicación parcial: tipos de cesteros 193
Dureza de la profesión 194
Labor individual y escaso corporativismo 195
Tradición oral vinculada al oficio 197
El papel de la mujer en la cestería: las cesteras del concejo de Sobrescobiu 198
Los cesteros ambulantes. La cestería gitana 206
Los *remendones* de Peñamellera 209
Los *goxeros* o *goxeiros* de Grau 212
Talleres: Praúa y Forcinas de Baxu 212
Escasa valoración: la muerte del oficio 216

X. GLOSARIO DE TÉRMINOS Y EXPRESIONES RELACIONADAS CON LA CESTERÍA . . . 217

XI. BIBLIOGRAFÍA 233

Se acabó
de imprimir este libro
el día 30 de septiembre de 2024.
Finis coronat opus.

Con la publicación de este libro la Consejería de Cultura, Política Llingüística y Deporte quiere contribuir a completar los estudios, documentales y exposiciones que sobre la cestería en Asturias se han llevado a cabo por el Muséu del Pueblu d'Asturies en el marco de la Red de Museos Etnográficos de Asturias (Red MEDA), con la colaboración del resto de centros museísticos que forman parte de esta Red.

La cestería era una actividad normalmente complementaria de otras, hoy ya casi desaparecida y desconocida para muchos que, sin embargo, se presenta de gran actualidad por el uso sostenible de recursos naturales de proximidad para dar solución a una gran variedad de necesidades del ser humano, tanto en el ámbito doméstico como en el agrícola, pesquero, en la mina, la industria, etc.

Es para nosotros importante rendir homenaje a los cesteros —*peseleiros, cesteiros, goxeiros, maconeros* o *paxeros*— protagonistas de este estudio, tal y como señalan sus autores, destacando y dando a conocer los materiales, procedimientos y técnicas que, a pesar de ser sencillas, requerían de la trasmisión del conocimiento, habitualmente de padres a hijos, de experiencia y de maestría.

Principáu d'Asturies

RED
DE MUSEOS
ETNOGRÁFICOS
DE ASTURIAS

'A Muséu del Pueblu d'Asturies

Xixón Cultura y Educación