

ARMANDO GRAÑA GARCIA

LA TORNERIA EN EL OCCIDENTE ASTURIANO



MUSEO ETNOGRAFICO DE GRANDAS DE SALIME


SERVICIO de
PUBLICACIONES
Comunidad Autónoma del Principado de Asturias

Edita: Servicio de Publicaciones del Principado de Asturias
Promueve: Consejería de Educación, Cultura y Deportes

ARMANDO GRAÑA GARCIA
LA TORNERIA EN EL OCCIDENTE
ASTURIANO



Publicaciones del MUSEO ETNOGRAFICO
DE GRANDAS DE SALIME
N.º 2 / 1985

© Armando Graña García

Fotografías: Mara Herrero

Dibujos: Armando Graña

I.S.B.N.: 84 - 505 - 1586 - 6

Depósito Legal: O - 1016 - 85

Imprime: Gráficas Apel

c/ Campo Sagrado, 33

GIJÓN

INDICE

I.- La tornería, un oficio tradicional asturiano, **7**.

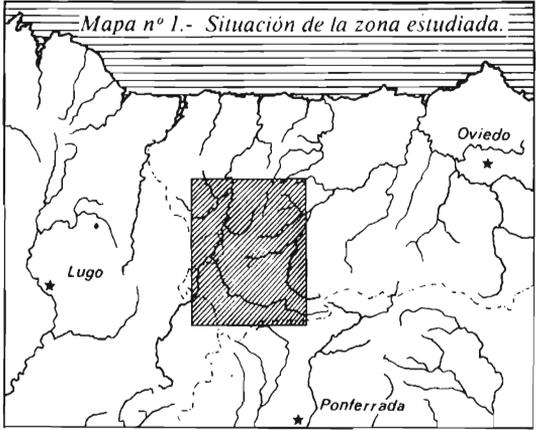
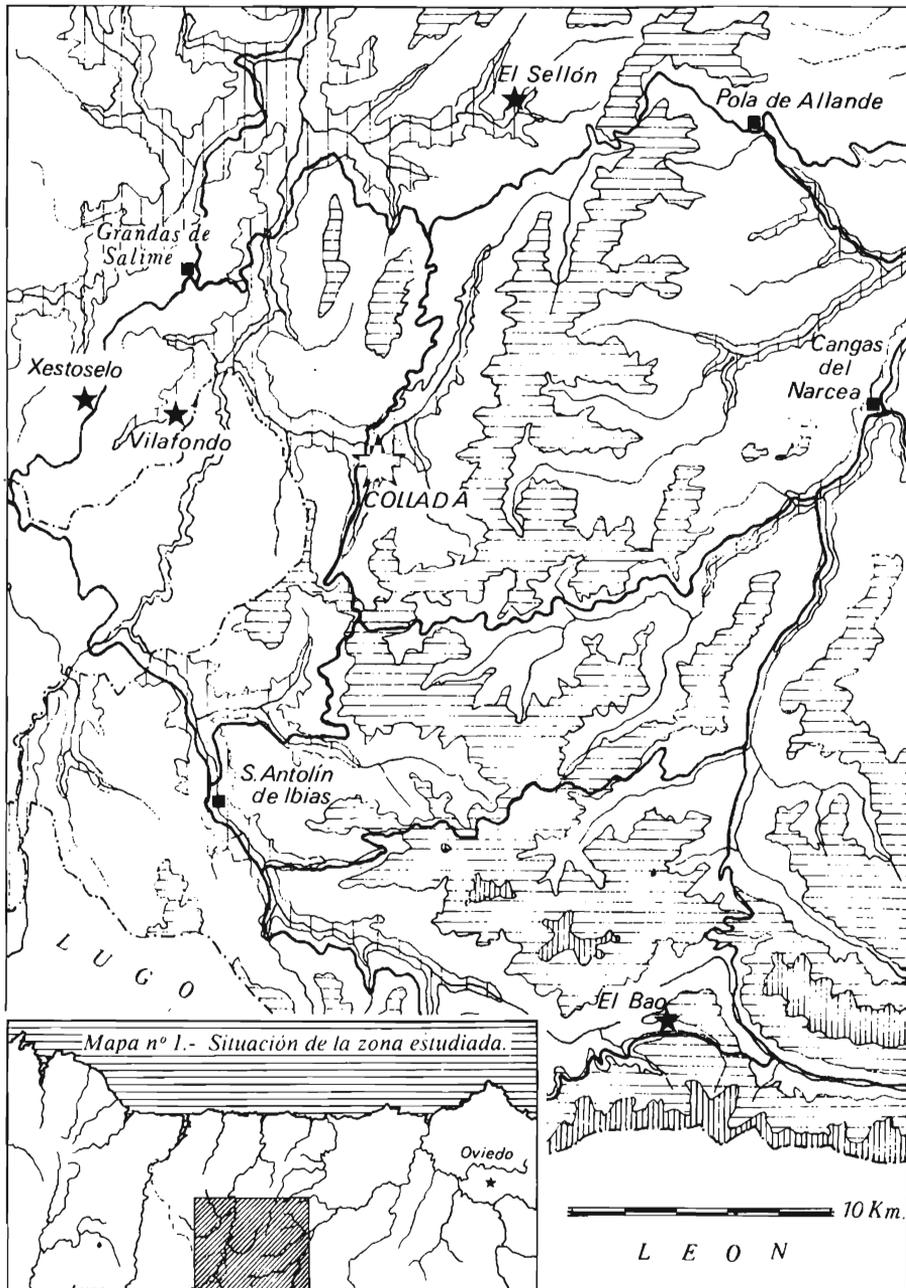
II.- Referencias escritas, **9**.

III.- La tornería en el Valledor: Emilio de Collada, **15**.

IV.- Otros tornos y torneiros en la Asturias Occidental, **51**.

V.- La tornería entre los cunqueiros de El Bao y Astierna (Ibias) y Tablao (Degaña), hoy día y hace 60 años, **57**.

ANEXO: «La tornería, supervivencia asturiana de un viejo oficio europeo», por Fritz Krüger. Reproducción facsímil (Estudios dedicados a Ramón Menéndez Pidal, Vol. III. 1952), **59**.



Mapa nº 2.- La zona estudiada con indicación de los lugares citados en el texto.

I.- La tornería, un oficio tradicional doméstico.

En Asturias, como en toda la región cantábrica, las abundantes precipitaciones, lo templado de las temperaturas y la rugosa topografía determinan unas condiciones naturales idóneas para el desarrollo de especies vegetales de porte arbóreo, tales como roble, haya, castaño y muchas otras. Las manchas forestales de la región facilitaron el aprovechamiento por el hombre de los recursos madereros, que durante mucho tiempo han sido elemento imprescindible en la vida campesina de los asturianos, bien como material de construcción o para la confección de aperos agrícolas e instrumentos domésticos, bien como combustible.

Quizá sólo sean dos las aplicaciones de la madera que han sido ampliamente divulgadas, incorporándose a una imagen de lo típico y tradicional asturiano que no trasciende lo anecdótico: su uso en la construcción de los graneros levantados sobre el suelo (los hórreos) y su transformación en calzado (las madreñas). Pero aunque nada más que estos aspectos hayan merecido la «consagración» que supone aparecer en la mayor parte de las tarjetas postales que se han hecho sobre Asturias, hay muchas otras actividades alrededor de la madera que han de merecer nuestra atención. Veamos una de ellas: la tornería.

La tornería, o arte de fabricar recipientes de madera ahuecada, es un antiguo oficio artesanal que ha sobrevivido hasta hace unas décadas en el extremo suroccidental de Asturias pero que en la actualidad puede considerarse desaparecido, al menos en sus términos tradicionales. Hemos de precisar que si bien la labra de vasijas de madera puede ser espontánea y elemental, hasta nuestros días han llegado dos técnicas o maneras distintas que responden a dos niveles técnicos también distintos: una de ellas, la más sencilla y sin duda anterior, consiste en el vaciado manual de la madera mediante el uso de una simple azuela, con la que se redondea también el exterior de la pieza (técnica de ahuecamiento manual) (fotog. 14); la otra, más elaborada, utiliza el torno mecánico, que permite aplicar el movimiento circular a la talla, con lo que se obtienen piezas de gran perfección y regularidad, de acabado similar al de las piezas cerámicas trabajadas con torno y algunas ventajas sobre éstas, como son su poco peso y nula fragilidad. El uso del torno supone un gran adelanto con respecto a la

talla a mano, pues se evitan las gruesas paredes obtenidas con la azuela, de superficie irregular y en ocasiones tosco acabado, a la vez que supone una importante economía de tiempo y trabajo. La aparición de este torno fue seguida de su rápida expansión por toda Europa, dando origen a un auténtico oficio, al que da nombre el propio artefacto: la tornería.

Muchas veces el uso de cacharros de madera se considera poco menos que una actividad «espontánea» en el hombre, dentro de una argumentación que remonta el origen de tales artefactos a inconcretas edades prehistóricas, en base a la supuesta sencillez de la técnica y a la facilidad de obtención de la materia prima. Aunque es indudable que la madera ha sido siempre uno de los materiales más asequibles y fáciles de trabajar, la confección de recipientes de madera en las comunidades campesinas de la Europa occidental es un tema más complejo que exige ser analizado con cierto detalle y con el enfoque necesario para deslindar qué hay en ella de pervivencias antiguas y qué de procesos técnicos más recientes. El «cómo y con qué se hace» tiene su importancia, ya que los utensilios de talla y los mecanismos usados varían según los lugares y en función de los distintos estadios tecnológicos y de las condiciones históricas y geográficas de cada sitio. Lo que encontramos hoy día unas veces son primitivos procedimientos fabriles, apenas modificados en mucho tiempo, en tanto que otras veces los cambios han sido sustanciales.

II.- Referencias escritas.

En Asturias no contamos con vestigios materiales de objetos torneados en épocas antiguas, tales como testimonios arqueológicos o similares. Sin embargo sí conocemos escuetas pero precisas informaciones de autores antiguos que confirman lo remoto de su uso, aunque sin precisar nada acerca de la técnica utilizada.

Así el geógrafo Estrabón, de origen griego pero escribiendo en época ya romana, describe, en el siglo I a. de C., entre otros, a los habitantes de lo que hoy es Asturias: «Todos estos pobladores de las montañas son sobrios [...] Los hombres van vestidos de negro, llevando la mayoría el «sá-gos», con el cual duermen en sus lechos de paja. Usan de vasos labrados en madera, como los keltói. Las mujeres llevan vestidos con adornos florales...»¹.

No hubieron de variar mucho las condiciones de vida en algunas zonas de la Cordillera Cantábrica entre los primeros siglos de nuestra era y los comienzos de la Edad Moderna, pues el licenciado Eugenio de Salazar tuvo ocasión de dejar un testimonio muy semejante, aunque con un tono decididamente mordaz, a mediados del siglo XVI, a raíz de su permanencia por razones de oficio en el lugar de Tormaleo, del concejo de Ibias. En un jugoso texto va describiendo las condiciones de vida de sus habitantes y las construcciones circulares cubiertas de paja, utilizadas como vivienda por hombres y animales, que son un excepcional ejemplo de pervivencia de las casas prerromanas hasta nuestros días; habla de la afición de sus pobladores a las bellotas, castañas y vino, y de que «Es gente de tanta punta, que comen y beben en platos y escudillas de palo por no comer ni beber en platos de Talavera, ni vidrio de Venecia, que dicen que es sucio y que se haze de varro»².

¹ ESTRABON: «Geografía» III, 3, 7. En GARCIA BELLIDO: *España y los españoles hace dos mil años*. Colección Austral, Espasa-Calpe, pág. 120.

² *Cartas de Eugenio de Salazar, natural y vecino de Madrid, escritas a sus particulares amigos*. Publicadas por la Sociedad de Bibliófilos Españoles, Madrid 1866. La carta que nos interesa ocupa las páginas 81-90, y se titula «Carta al licenciado Agustín Guedeja, entonces relator del Consejo y de la Cámara de Su Majestad, y ahora su fiscal en la Real Audiencia de Galicia, en la que se describe la villa de Tormaleo, que es en el concejo de Ibias, de las cuatro sacadas de Asturias, y se trata algo de la gente de ella». Pág. 84.

En las tierras que visitó Eugenio de Salazar no se limitaban a usar «platos y escudillas de palo», como él dice, sino que también los fabricaban con buen arte, y sin duda con mucha mayor dedicación que en el resto de Asturias. Actividad que continuó hasta nuestro siglo, y a la que se refirieron, a fines del pasado, O. Bellmunt y F. Canella, al decir que «artesoneros de fama son los de Degaña», aunque «en competencia con artesoneros asturianos invaden la provincia los de Galicia, y dicese que asentados cerca del mar en Pravia de Aquende unos gallegos industriales de *escudillas*, fundaron a Cudillero hacia el siglo XIII»³.

Hemos de esperar hasta entrado nuestro siglo, cuando el oficio era todavía ocupación importante de los cunqueiros de Ibias, para que aparezcan las páginas escritas con mayor detalle sobre el tema; atraído por lo que él llamó una «supervivencia asturiana de un antiguo oficio europeo», el investigador alemán Fritz Krüger publicó un interesante artículo en el año 1952, a partir de datos obtenidos en 1927, en el que, aunque interesado por los aspectos lingüísticos del asunto, no deja de ofrecer una rápida y precisa visión del proceso de trabajo, instrumental utilizado, área de actuación de los artesanos y piezas producidas, completado con interesantes fotografías⁴. Por desgracia desde la ya lejana fecha de publicación de este trabajo nadie trató de continuar la línea emprendida por Krüger, y las transformaciones posteriores impiden que alguien pueda hacerlo ya. Tan sólo otro filólogo, Joseph A. Fernández, incluyó en su tesis doctoral sobre el habla de Sisterna, en Ibias, un capítulo acerca del vocabulario del torno, repitiendo y completando en parte las informaciones del alemán⁵.

Para Krüger «sería interesante discutir el problema de la significación que la actividad y el modo de vida de nuestro tornero asturiano tiene desde el punto de vista social y el papel que su actividad desempeña en la esfera de la industria casera...»⁶.

En la actualidad es imposible tratar de precisar estas cuestiones, ya que nuestro conocimiento de la tornería se debe exclusivamente a los pocos textos escritos sobre el tema y a los frutos de una labor de rastreo casi arqueológica, pues la tornería como oficio ha desaparecido por completo.

³ Artículo de BELLMUNT, O. y CANELLA, F. «De vita et moribus (Usos y costumbres asturianos)», en *Asturias*, tomo III, pág. 53.

⁴ KRÜGER, Fritz: «La tornería, supervivencia asturiana de un antiguo oficio europeo», *Estudios dedicados a D. Ramón Menéndez Pidal*, vol. III, págs. 109-123, Madrid 1952. (Reproducimos al final de nuestro trabajo el texto de F. Krüger.)

⁵ FERNANDEZ, Joseph A.: «Vocabulario: industria y artesanía. El torno», en *El habla de Sisterna*. C.S.I.C. Revista de Filología Española, Madrid 1960 (con datos tomados en 1952). Págs. 119 y 120, láminas XVII y XVIII, págs. 11 a 13.

⁶ F. KRÜGER, «La tornería...», pág. 122.

Aunque todavía viven algunos artesanos y sus informaciones son siempre valiosas, pocos análisis podremos hacer sobre la significación de su trabajo y su pasado modo de vida.

Aun así, pueden hacerse interesantes observaciones a partir de lo que ya sabemos. Debemos establecer una clara división entre los practicantes de la tornería en nuestro siglo en Asturias, ya que el oficio fue realizado por dos tipos de artesanos: de un lado existía un fuerte núcleo de torneros que acaparaba prácticamente el oficio, y estaba constituido por los naturales de varios pueblos altos de Ibias, los *cunqueiros*; de otra parte actuaban artesanos aislados en diversas parroquias del occidente asturiano.

La coincidencia en la actividad que realizaban los dos tipos es grande, pues tanto el instrumental y el proceso de trabajo como el repertorio de formas torneadas son idénticos en ambos casos; en cambio hay diferencias acusadas en otros aspectos y sobre todo en la forma de vida de unos y otros. Lo más notable de los *cunqueiros* de Ibias es su dedicación casi exclusiva al oficio, así como sus largas rutas estacionales trabajando por todo el occidente de Asturias y gran parte de España y desplazándose durante muchos meses del año por Castilla, Extremadura y Andalucía; en estas ocasiones se agrupaban en cuadrillas, repartiendo el trabajo entre sus componentes de forma que mientras unos cuantos cortaban la madera, otros la torneaban y varios más se dedicaban a la venta de los cacharros. Sólo en verano regresaban a sus casas para ayudar en las faenas agrícolas.

Por el contrario los torneiros del segundo grupo reducían su actuación a los pueblos de su parroquia y a los relacionados con ella en las colindantes, y sólo ocasionalmente trabajaban fuera de este reducido ámbito. Su labor era individual y el aprendizaje, al menos en los casos que conocemos, espontáneo; aquí reside la mayor diferencia con los *cunqueiros* de Ibias, pues podemos decir que éstos eran torneros por nacimiento, ya que heredaban el instrumental, el torno y los conocimientos de sus padres y en cambio los restantes torneros aprendían al observar el trabajo de algún *cunqueiro* desplazado a su pueblo.

Las piezas de los *cunqueiros* de Ibias surtían a los concejos de Allande, Tineo, Cangas, Salas, Degaña, Somiedo, Aller, Caso, etc., además del suyo propio. Pero no sólo ellos se desplazaban por los pueblos asturianos, pues otros torneiros que llevaban un régimen de vida similar recorrían las tierras situadas en las márgenes y al Oeste del río Navia. Curiosamente los dos torneros que aún trabajan esporádicamente, Emilio de Collada y José M^a Muiña de Xestoselo, aprendieron observando a otros artesanos que en el caso de Emilio eran *cunqueiros* de Ibias, y en el de José M^a, gallegos. Son dos buenos ejemplos de la fuerte competencia existente entre unos y otros, así como de las distintas influencias a que se ven sometidas las tierras del occidente de Asturias: es muy significativo que el maestro allandés

haya aprendido con cunqueiros y en cambio el tornero de Grandas de Salime con artesanos galaicos.

Por otro lado el hecho de que tanto Emilio como José M^a hayan aprendido observando a los torneros de Ibias y Galicia, podría hacernos pensar que hasta nuestro siglo tan sólo los dedicados exclusivamente al oficio fabricaban los cuencos y cacharros torneados, y que la actividad individual es cosa moderna. No parece cierta esta suposición y uno de los datos de más relieve en su contra es la cita en el Catastro del Marqués de la Ensenada de un antecesor de Emilio de Collada, que más adelante comentaremos.

De todos modos la mayoritaria dedicación de los cunqueiros a la tornería no es otra cosa que una actividad artesanal más con la que completar los escasos medios de subsistencia que ofrece el difícil terreno en que se asientan los pueblos cunqueiros. Estos eran Astierna y El Bao, en Ibias, y Tablao y Corralín en Degaña, y todos ellos, así como el cercano Rebollar, de Degaña, contaban con numerosos artesanos que si en El Bao, Astierna y Tablao eran torneiros, en el Rebollar eran cesteros y en Corralín afamados madreñeros. Todos ellos están a gran altura, y el de peor situación, Corralín, entre ásperas montañas que obligaban a sus habitantes a practicar una vida basada en el pastoreo de las cabras, en la caza, importante recurso alimenticio, y en la ya dicha labra de madreñas.

Pero si la práctica de la tornería individualiza a estas gentes, aún más les distinguen de sus vecinos las particularidades de su lengua, netamente diferenciada de la de los pueblos circundantes. Y, en el caso de los cunqueiros, como ocurre en otros muchos oficios, en sus viajes profesionales desarrollaron una jerga que ha sido recogida y publicada por Aurelio de Llano en 1924 y más tarde por Joseph A. Fernández⁷ y que según este último es de las jergas profesionales más pobres y de escaso interés; como todas ellas cumplió su función de proteger los secretos del oficio de oídos extraños.

En todo caso la tornería muestra muy bien cómo una actividad artesanal practicada de forma doméstica por algunos campesinos para dotar de cacharros cómodos y económicos a sus vecinos puede alcanzar gran importancia en la vida entera de una comunidad de recursos escasos, que sólo a través de estas prácticas artesanales ha podido hasta nuestro siglo compensar los aumentos demográficos y mantener una población relativamente elevada. Ambos ejemplos, el del artesano aislado y el del pueblo especializado en el oficio, han llegado a nuestros días, y vamos a verlos se-

⁷ LLANO Y ROZA DE AMPUDIA, Aurelio de: *Vocabulario de la Tixileira*. Boletín de Estudios Asturianos, I. Oviedo 1924. Joseph A. FERNÁNDEZ presenta una recopilación más exacta en *El habla de Sistierna*, «Apéndice I. Vocabulario del tixileiro», págs. 141 a 151.

guidamente. Comenzaremos explicando con cierto detalle las fases de trabajo a través de la actividad de uno de estos operarios aislados: Emilio de Collada.

Pero antes hemos de añadir algunos breves datos que ayudan a enlazar la tornería tal como la conocemos en Asturias con la que existía en épocas ya muy lejanas en el resto de la Península Ibérica, y que hacen ver que entonces la extensión del oficio era mayor que en los últimos siglos. Ya vimos como el uso de recipientes de madera data de épocas prehistóricas en la cornisa cantábrica y como desde al menos el siglo pasado cuadrillas de cunqueiros asturianos y torneros gallegos acaparaban el mercado de media España. Sin embargo en épocas anteriores el oficio no era exclusivo de tierras septentrionales pues, al decir de Torres Balbas «En los hogares más humildes, tanto de la España cristiana como de la islámica, en la edad media, la vajilla usada era de madera; incluso, en el levante, la vajilla de madera coexiste en las casas más opulentas con la de plata, y es frecuente que falte la loza⁸. Según Idrisi, a mediados del siglo XII, en Quesada (Jaén) se torneaban platos, jarros y otros utensilios de madera, muy usados en España y en la mayor parte del Africa occidental; muchas de estas obras moriscas se adornaban con dibujos pintados⁹. Aunque no sean objetos de uso común, pueden verse algunas de estas piezas torneadas y pintadas guardando reliquias en iglesias cristianas, como dos conservadas en León, una en el Relicario de la Colegiata de San Isidoro, de forma esférica deprimida, con aro de asiento y tapa con virola, del siglo XIV, y la otra en la Catedral, con forma de taza y del siglo XIII¹⁰. Mas como estos objetos no forman parte de la actividad artesanal que aquí tratamos, ya que son muestras artísticas de mayores pretensiones y alcance, caen fuera de las intenciones de estas páginas.

⁸ TORRES BALBAS, Leopoldo: «Vajilla de madera y vajilla de barro en los siglos XIV y XV», recopilado en *Obras dispersas I, Al-Andalus. Crónica de la España musulmana*, Tomo 4, Madrid 1982, págs. 368 á 371.

⁹ OLIVAR DAYDI, M: «La vajilla de madera y la cerámica de uso en Valencia y en Cataluña durante el siglo XIV (según los inventarios de la época)» Anejo nº 2, *Anales del Centro de Cultura Valenciana, C.S.I.C., Patronato «José María Cuadrado»*, Valencia 1950.

¹⁰ GOMEZ MORENO, Manuel: *Catálogo monumental de la Provincia de León*. Madrid 1925, edición facsimil, León 1979. Tomo I, pág. 165 y 168, y Tomo II, láminas 129 y 150.

III.- La tornería en el Valledor: Emilio de Collada.

El Valledor es un amplio valle encajado entre la Sierra del Palo y una potente estribación de ésta, la Sierra de Bedramón, por el que discurren las aguas del Río del Oro, afluente del Navia, a las que se añaden las de otros dos de menor desarrollo. Pertenece al Concejo de Allande y se encuentra en la región de «Tras el Palo», o «A Serra». Está recorrido longitudinalmente por una carretera, que comunicaba la Pola de Allande con Grandas de Salime antes de que las aguas del Embalse de Salime cortaran el paso, y que en la actualidad tiene su entrada por el lugar de Berducedo, en el descenso del Puerto del Palo al Río Navia. También existe una pista que une esta carretera sin salida con la que comunica Cangas del Narcea y San Antolín de Ibias, por el Pozo de Mulleres Mortas. El Valledor está dividido en dos parroquias, la Parroquia Veya, San Martín, y la Parroquia Nova, San Salvador¹¹.

En la Parroquia Nova aún vive uno de los últimos torneiros, Emilio Gómez Cueto, en el lugar de Collada, donde nació el año 1931, en la llamada Casa Vilanova (Mapa 2, Foto 1). Aprendió su oficio a los doce años, con otro vecino de Collada, Manuel Valle Ubiaño, más conocido como «Manolo el de Marcos», fallecido en Avilés en 1981 a los 62 años de edad. Se da la circunstancia de que este Manolo de Marcos había aprendido a su vez de un tal «Manolo el de Ibias», cunqueiro que venía del otro lado del Pozo Mulleres Mortas para trabajar en el Valledor, lo cual podría hacer pensar que la aparición de la tornería en este lugar es reciente y debida a la actuación de este cunqueiro venido de fuera. Pero en sentido contrario hay un dato de importancia que habla a favor de una mayor antigüedad del oficio en este área, y que atestigua la existencia en otros tiempos de un artesano dedicado a surtir de cacharros de madera torneada al Valledor. El dato se encuentra en las respuestas generales al Catastro del Marqués de la Ensenada, corresponde, por tanto, a mediados del siglo XVIII (1752) y

¹¹ Una descripción más detenida del medio geográfico y un apunte de la historia del Valledor en GARCIA LINARES, Antonio: «Allande» en *Gran Enciclopedia Asturiana*, T. I, págs. 175-185, Gijón 1971. Existe también un estudio monográfico sobre la lengua de la zona: MUÑIZ, Celso: *El habla del Valledor. Estudio descriptivo del gallego-asturiano de Allande (Asturias)*. Academische Pers. Amsterdam 1978, 540 pp.



1) Emilio Gómez Cueto, torneiro de Collada. — Arca del 1977/78

dice así: «A la 33, que hay en el término de este dptº un tornero de escudillas de madera que trabaja cuatro meses al año...». «Y dicho torneo (sic) es Francisco González, de la parroquia de Lago»¹².

¹² GARCIA LINARES, Antonio: «El concejo de Allande (Departamento de Berducedo) según el Catastro de Ensenada». B.I.D.E.A. nºs 105 y 106 (1982), págs. 218 y 219.

No es difícil concluir que una zona tan definida geográficamente y culturalmente y autosuficiente en tantos aspectos de la vida doméstica, contaba en toda época con un torneiro cuya labor proveía de cuencos a los pueblos del Valledor, en condiciones que no debieron ser muy distintas de las que presidieron la actuación de Manolo el de Marcos o de Emilio de Collada en nuestro siglo.

Continuemos con Emilio de Collada, «Miliu el torneiro» como era más conocido. Su aprendizaje no fue largo, pues no llegó al año, ya que su maestro emigró a Buenos Aires, no sin antes vender a Emilio su instrumental y maquinaria: «a ferramenta» y «el torniu». Empezó entonces a trabajar por su cuenta, bien a jornal, bien por piezas, trasladándose con el torno y las herramientas por diferentes pueblos del Valledor, en su mayor parte de la Parroquia Nova: Barras, Vilanova, Fonteta, Vilalaín, San Salvador, Bustarel y Hernes, este último perteneciente al antiguo concejo de la puebla de Burón, en la provincia de Lugo. Por piezas o encargos trabajó para la Parroquia Veya, Berduedo, La Pola de Allande, Villarpedre (de Grandas de Salime), e incluso para Avilés. Durante algunos años un trapeero de Vilalaín se encargó de vender sus piezas por el concejo de Ibias, de forma ambulante a lomos de un pollino.

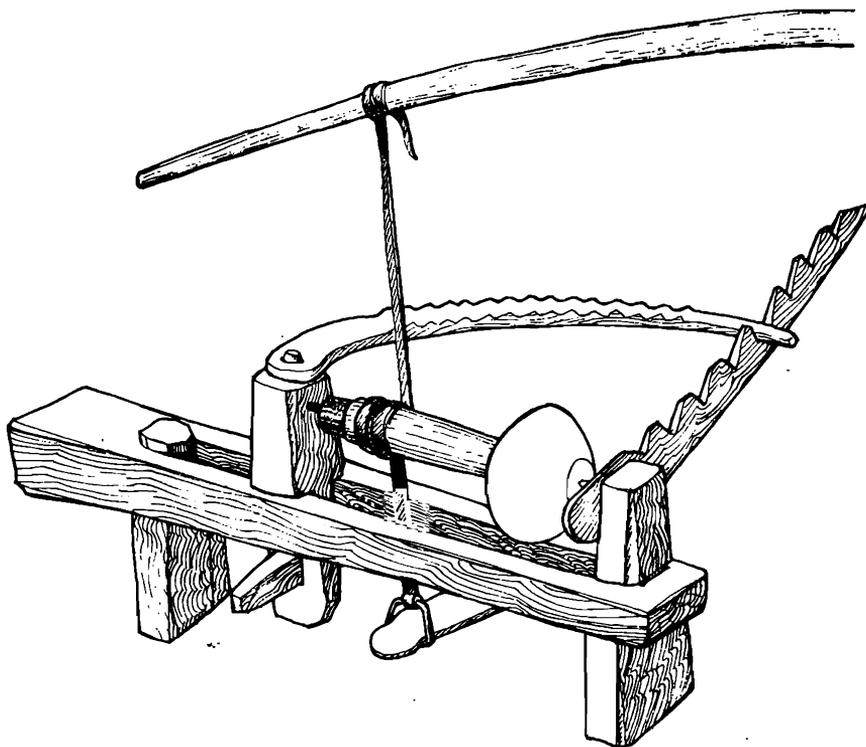
Hasta 1966, aproximadamente, pudo dedicarse con cierta intensidad a su oficio, alternando con los trabajos del campo; a partir de esa fecha se produjo la emigración masiva de las gentes del Valledor hacia los concejos del centro de Asturias y el hundimiento de la economía tradicional, que tenía mucho de autárquica, hizo que poco a poco Miliu el Torneiro fuese abandonando el oficio. Hoy día el torno reposa mientras Emilio trabaja como jornalero en los bosques de Bedramón, repoblados de pinos por el I.C.O.N.A. Las últimas piezas las realizó hace tres años, y aunque algunas formas aún tienen cierta demanda (los «cachos» para beber el vino o las «volvedeiras» para dar la vuelta a la tortilla, por ejemplo), puede decirse que ha abandonado totalmente la actividad.

Con las informaciones que nos proporcionó Emilio podemos reconstruir el proceso de trabajo, completando los breves datos que sobre el particular recogió Krüger; aunque la letra escrita nunca pueda reflejar la riqueza que supone cualquier artesanía, nuestras notas y sobre todo la actividad de los artesanos colaboradores del Museo de Grandas de Salime tal vez prolonguen un tanto la sombra de un oficio ya muerto y del que a nosotros tan sólo ha llegado la impronta de su paso.

EL INSTRUMENTAL DEL TORNEIRO

Pocos utensilios le eran precisos al torneiro para realizar sus cuencos: un torno, varias legras, y otras herramientas para preparar la madera,

como hachas y azuelas; además solía ayudarse de un banco de carpintero. Normalmente se colocaba al aire libre, bajo un hórreo o dentro de un corredor para protegerse del mal tiempo. En sus desplazamientos tan sólo llevaba las piezas imprescindibles, es decir, algunos elementos del torno y las legras. El resto del instrumental era común en cualquier pueblo y en cuanto al torno, no había ninguna dificultad en improvisar uno de cuatro tablas y dos maderos.



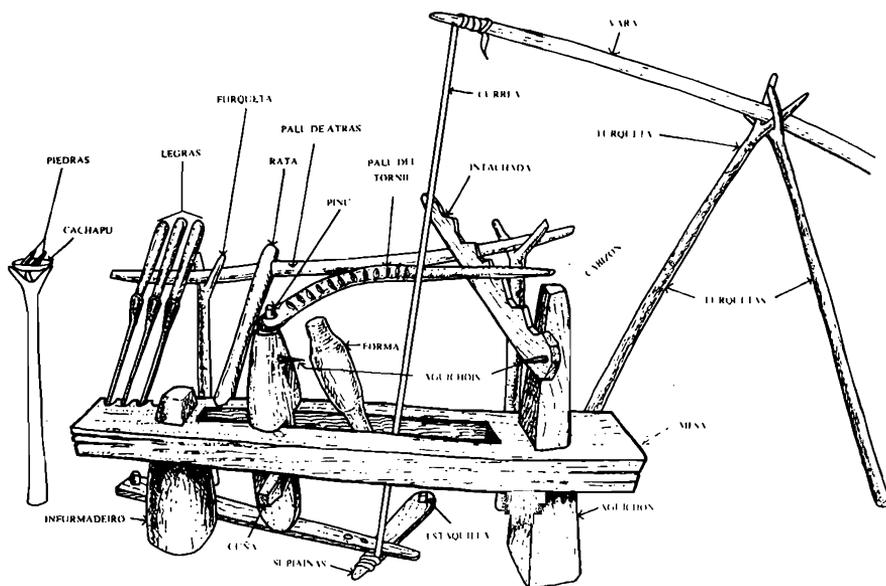
1. El torno utilizado por los cunqueiros de Ibias.

a. **El torno** (Fig. 1). El torno empleado por los torneiros de cuencos es un antiguo modelo de pedal y vara, que, al decir de Krüger, estuvo extendido en otro tiempo por toda la Europa occidental. Su aparición se produjo en un momento impreciso y fue seguida de su rápida expansión por todo el ámbito¹³. Posteriormente surgieron diseños más evolucionados técnicamente, como son el torno de ballesta o el de volante, y ya en nuestros días el de motor; pero sobre otros tornos hablaremos más adelante.

El torno de pedal es de todos ellos el de funcionamiento más sencillo; su utilización en Asturias hasta hace menos de veinte años puede ser con-

¹³ KRÜGER, Fritz: «La tornería...», págs. 119 a 122.

siderado un hecho excepcional, y él mismo una auténtica reliquia de los oficios artesanos, que en Europa ya había sido sustituido por modelos más desarrollados y sólo podía verse expuesto en las salas de algunos museos etnológicos. Claro que hoy día la situación se ha invertido, y así, mientras los viejos tornos europeos continúan visibles en los mismos museos, de nuestros artesanos se ha borrado casi hasta el recuerdo, y nada queda de los tornos, convertida su madera en leña de fuegos invernales.



2.- Denominación de las piezas del torno (Según J. A. Fernández).

Pero sigamos. La construcción del torno era simple (Fig. 2): un caballete formado por un grueso tronco horizontal, la *mesa*¹⁴, en el que se encajan dos pies verticales, el *infurmadeiro*, cuyo extremo superior, o cabeza, apenas sobresale de la superficie de la mesa, y el *pie del aguichón*, que levanta medio metro sobre ella. La mesa cuenta con una ranura longitudinal, en la que encaja otra pieza vertical, el *cabizón*, fijada mediante una cuña. Dos pinchos de hierro, los *aguichois*, encajados uno de ellos en el extremo superior del cabizón y el otro en el del pie del aguichón, son los puntos de apoyo que marcan además el eje de giro, y en los que se encaja la pieza a torner. El movimiento se logra pisando un par de pedales, las *supiainas*, unidas por una correa de piel de vaca, la *currea*, a una vara ver-

¹⁴ La terminología del torno, así como el dibujo de la figura nº 2, han sido tomados de la lámina XVIII de *El habla de Sisterna*, de Celso MUÑIZ. Por desgracia Emilio de Collada no conocía casi ningún nombre de las piezas del torno.

de castaño, que se apoya en dos *furquetas* y actúa de resorte. Cada vez que se pisan las suplainas la vara se curva, y cuando cesa la presión recupera su posición, tirando de la correa hacia arriba. La correa está enrollada en su mitad sobre una pieza cilíndrica, de madera, provista de cuatro pinchos de hierro en un extremo: es la *forma* en Ibias, y la *claveira* o *rebola* en el Valledor; esta pieza ha de ser de madera pesada y recia, generalmente de fresno, y la rodea un aro de hierro en el extremo donde se encajan los hierros, para que no se abra la madera. Cada artesano tenía un par, de distinto tamaño, la menor utilizada normalmente y la más grande para torrear piezas mayores; sus dimensiones varían mucho, pues las de Emilio miden 26 y 29 cm., mientras que en Ibias alcanzaban hasta 53 cm. y más.

La *forma* va clavada a la madera que se va a torrear y le trasmite el movimiento de la correa, girando sobre su eje. Como el movimiento es alterno, o «de media vuelta», el torneiro debe adaptar su trabajo al giro de la pieza, aprovechando la ida para excavar y evitando hacerlo durante el retroceso. Gracias al diseño de las herramientas de talla, las legras, la molestia es mínima, aunque mayor si se utilizan gubias o formones para otras operaciones de torneado.

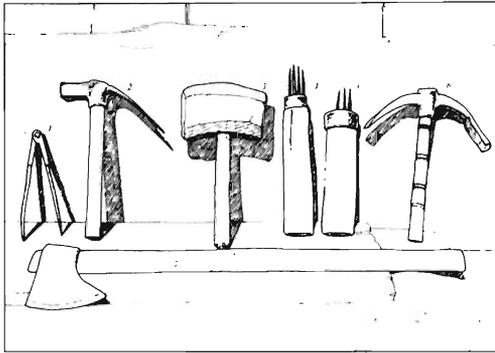
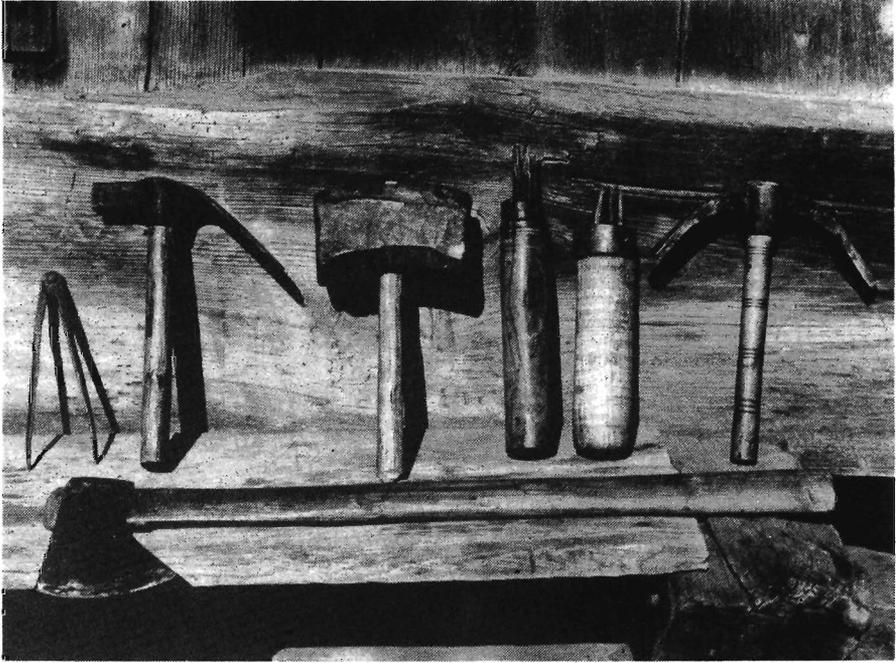
Las piezas secundarias completan el mecanismo del torno: una vara curva permite que el torneiro mantenga el pulso firme, apoyando una mano y la legra en ella; cuenta con una serie de muescas que permiten modificar el ángulo de la herramienta con respecto a la pieza, dependiendo del tamaño de ésta y de las fases de la talla. Un extremo de esta vara encaja en el *pinu*, un espigo que sobresale de la cabeza del *cabizón*, y el otro descansa en una tabla también graduada, la *intachada*, que nace en el aguichón y reposa sobre el *palu de atrás*. Las legras también apoyan en este palo, sostenido por dos *furquetas*, y que sirve para que el torneiro descanse sobre él a la vez que tornea.

El torno en Ibias siempre es de recias piezas de madera. En cambio Emilio de Collada tiene un torno construido con tablas clavadas para formar la mesa, que por lo demás sigue el esquema visto. Muy semejante a éste es el de José María Muiña, vecino de Xestoselo, en Grandas de Salime, un caso espléndido de autodidactismo, ya que aprendió observando a un cunqueiro gallego, y él mismo construyó su propio torno, con el que es un consumado virtuoso¹⁵.

b.- La ferramenta.

Alrededor del torno se colocan los utensilios precisos para las operaciones previas al torneado o que sirven para rematar los cuencos ya labra-

¹⁵ El torno de Emilio de Collada sirvió de modelo para construir el que se encuentra expuesto en las salas del Museo Etnográfico de Grandas de Salime. En este torno del Museo trabaja José María Muiña para que los visitantes puedan observar en vivo el proceso del torneado.



2) La herramienta de Emilio de Collada: 1, Compás; 2, Xola; 3, Mazo; 4 y 5 Reboles; 6, Xola copa; 7, Broxa.

dos: un banco de carpintero, sobre el cual se desbasta la madera, un mazo de este mismo material, un hacha o *broxa*¹⁶, una azuela de carpintero, otra azuela de dos filos, uno de los cuales es curvo y se usa para comenzar a vaciar la boca de los cacharros, llamada *xola copa*, y dos compases, uno de ellos compás de gruesos, con los brazos curvados, que sirve para medir el grueso de las paredes en las piezas de boca más estrecha que la panza, como las canadas u otras (Fotog. 2 y 3).

Pero la herramienta específica del torneado no es ésta, que también

¹⁶ Emilio utiliza un hacha corriente, mientras los cunqueiros de Ibias empleaban dos de hoja especial, la «machada» y el «machao» (véase F. KRÜGER: «La tornería...», pág. 119 y Lámina III, fot. 5).



3) Usando el compás de gruesos.

sirve para otras actividades de carpintería, sino las «legras», afiladas varas de hierro con las que se ahueca y da forma a los tacos de madera. Son similares a las utilizadas por los madreñeros para ahuecar la «casa» de la madreña, aunque sus extremos cortantes tienen formas distintas. Consisten en delgadas varillas de hierro y punta de acero, con un corto mango de madera, y cuya longitud total oscila entre 50 y 100 cm. (Fotog. 4). Los ex-

tremos están doblados para formar el filo, cuya forma varía según se trate de legras para el abuecado del interior de la madera o para trabajar el exterior de las paredes. En total Emilio emplea seis legras distintas (Fotog. 5): tres para tallar el exterior del cuenco, dos para excavar el interior y otra más que utiliza indistintamente para ambas operaciones. Pero la forma y el número de las legras depende de cada artesano, como se aprecia compa-



4) Las legras del Tornieiro.



5) Filos de las legras.

rando las de Emilio de Colada (Fotog. 4 y 5) con las de Valdovinos, de El Bao (Fotog. 6). Lo que debe ser común a todas es un buen afilado.

LA MADERA

No todas las maderas son adecuadas para la fabricación de cuencos torneados, bien por la dificultad del labrado, bien por un mal resultado posterior. Unas veces la madera es demasiado dura para ser torneada con facilidad, mientras otras se deforman o rajan al ser usadas.

La madera más adecuada, a juicio de Emilio de Colada, es la de «salgueira», árbol de pequeño porte de la familia de los sauces y no demasiado abundante. Su madera es fácil de trabajar cuando está verde, por su blandura, pero resistente porque endurece en cuanto seca. Es muy apreciada además por su blancura, que aumenta al fregarla con arena y agua caliente. Pero la mejor cualidad que posee es que no raja casi nunca.

Y como la madera de salgueira no abunda es más frecuente recurrir a la de abedul, mucho más común y de rápido crecimiento. Es similar a la salgueira, aunque más blanca al cortarla, y tiene los inconvenientes de que ennegrece con rapidez y es más blanda, por lo que se gasta antes. Del abedul sólo puede aprovecharse la parte inferior del tronco, hasta una altura de metro y medio.

Ni con salgueira ni con abedul es fácil conseguir troncos de diámetro grande, como los necesarios para tornear piezas de ciertas dimensiones; entonces se recurre al empleo de castaño bravo, de madera muy buena, pero escaso. También puede utilizarse el castaño injertado, aún relativamente abundante, pero que raja con muchísima facilidad, de modo que tan sólo se puede aprovechar la parte del tronco más próxima al suelo, hasta una altura de poco más de un metro, y que corresponde al pie del castaño bravo sobre el que se realizó el injerto: es lo que se denomina *primera torada*, o *torada reigueña*.

Las restantes maderas o son muy secas, o tienen los inconvenientes ya dichos de que suelen rajarse, *fender*, en poco tiempo e incluso en pleno torneado, y alabearse, *barquillar*, debido a una contracción de las fibras diferente en unas y otras partes de la pieza.

Hay otras operaciones de torneado que utilizan maderas de grano muy fino, como el boj, el acebo o el tejo, con las que se hacen manos de mortero, o palillos para tejer en los que se encaja una de las cinco agujas de hacer calceta.

OBTENCION DE LA MADERA

El propio artesano se ocupaba de la corta de la madera, al objeto de elegir los pies más adecuados. Unas veces trabajaba en su hogar, para lue-



6) Las legras de Valdovino Gavela, del Bao (Ibias).

go vender fuera las piezas; entonces compraba los árboles precisos a algún vecino. En otras ocasiones iba a trabajar a otra casa, para realizar cierto número de piezas y, dependiendo de la proximidad a Colada, permanecía alojado y mantenido en ella o regresaba todos los días a su pueblo. La madera la aportaba la casa que hacía el encargo, y Emilio acompañaba al amo para elegir los árboles y cortarlos él mismo. Cuando se desplazaba a varios pueblos solía avisar con anterioridad, al objeto de que quien precisara de su actuación cortase la madera unos días antes, y así estuviera unos días secando antes de tornearla.

La corta era, y es, una operación regida por los astros, teniendo en cuenta los periodos idóneos y las fases lunares propicias: como norma general entre los meses de Noviembre y Febrero, y siempre en el menguante de la Luna. El mejor es el menguante de Enero, cuando está la savia totalmente detenida y los poros cerrados; pero algunas especies, como el abedul y el fresno, han de cortarse en el menguante de Agosto, que es el mejor momento porque la savia ha empezado a descender pero aún se mantiene dentro del árbol.

Una vez talado el árbol se corta su tronco en porciones menores, de longitud igual a su diámetro. Se utiliza el tronizador, y actualmente la sierra mecánica. A esta operación se llama *tranzar*.

Cada uno de los trozos resultantes se abre al medio con una cuña de hierro, o «pina», lo que se conoce como *escachar*. En este momento ha de dejarse la madera secando durante tres o cuatro días, teniendo cuidado de que un secado demasiado brusco no produzca grietas que impidan su aprovechamiento. Es importante calcular bien el momento idóneo para tornear, pues si se intenta cuando la madera aún está demasiado verde, suelta mucha agua y raja con gran facilidad; si por el contrario está demasiado seca es dificultosa de trabajar por su dureza.

PREPARACION DE LA MADERA PARA EL TORNEADO

Pasado el tiempo de secado de la madera se toma uno de los pedazos y se corta con el hacha (broxa) el pedazo más apropiado para el tipo de pieza que se quiera hacer. Con el compás se traza el círculo de la boca en la superficie que corresponde al corazón del árbol. Con la misma hacha se da la forma aproximada al exterior del cacharro, procurando quitar la mayor cantidad de madera posible, para facilitar y abreviar el torneado. A esto se le llama *esmaltar*¹⁷. Comienza entonces el vaciado del interior, mediante

¹⁷ El esmaltado de la pieza trata de reducir el trabajo de torneado, de modo que en ocasiones se configura casi totalmente la forma externa de la pieza, e incluso de tal modo que tan sólo se tornea su interior. Véase ESCORTELL PONSODA, Matilde: *Catálogo de la colección etnográfica del Museo Arqueológico. Oviedo*. Oviedo 1984. La figura 5 muestra una «conca» cuyo exterior está labrado con azuela, y el interior a torno.

la azuela doble («xola copa» o «xola das bocas»), rebajando unos cinco centímetros su superficie en un círculo algo menor que el de la boca del cacharro, operación denominada *excavar*. También aquí se procura extraer bastante madera, aunque cuidando que en el centro de la boca quede una superficie resaltada, en forma de pirámide, en la que luego ha de clavarse la *rebola* o *forma* para encajar la madera en el torno.



7) Torneando.

Cuando las piezas son de boca más estrecha que el interior, éste ha de ser vaciado únicamente con las legras, ya que apenas puede excavarse previamente con la «xola das bocas».

EL TORNEADO

Una vez preparado el trozo de madera se coloca en el torno, para lo cual se traza el punto central de su base mediante dos diagonales que se cruzan y se hace en él un pequeño rebaje, que luego servirá para encajarlo en el aguichón. En la boca se clavan los pinchos de hierro de la *rebola*, y alrededor de ésta se pasa la correa, dándole dos vueltas. El pedazo de madera a tornear y la rebola forman ahora un todo, que se encaja en los picos de hierro, los aguichois, cuidándose bien de que todo quede centrado en un mismo eje. Este es uno de los detalles más delicados de todo el trabajo de tornería, pues del centrado depende en buena parte el resultado final; cuando una pieza se descentra en mitad de la operación muy pocas veces puede volverse a enderezar, y generalmente debe desecharse.

El torneado se comienza por el exterior, apoyando levemente la legra en la superficie de la madera y eliminando en primer lugar las irregularidades más acusadas, para pasar luego a tallar cuidadosamente toda la superficie moviendo poco a poco la herramienta para rebajar la madera y alcanzar la curvatura adecuada (Fotog. 7).

A continuación se procede al vaciado del interior, buscando primero ahondar hasta el fondo y después rematar las paredes hasta darles el grosor definitivo, que ha de ser fino. En muchas piezas los bordes deben ser gruesos, e incluso con reborde engrosado, pero hay otras, como los cachos para beber vino, que se caracterizan por lo delgado de sus paredes y bordes.

Por último se procede a decorar la vasija, mediante varias líneas rehundidas en la superficie exterior, que sirven de adorno y dan cierto ritmo a la figura. Cada artesano tenía una disposición propia de tales líneas, a modo de firma, y así Emilio de Colada las distribuye en grupos de tres que se repiten espacialmente en el perfil del cacharro. Tan sólo queda pulir la superficie exterior con papel de lija, que viene a sustituir a la piel del pez de este nombre, que era utilizada anteriormente (Fotog. 8).

Al terminar el torneado queda dentro del recipiente un taco cilíndrico de madera, que es la parte en la que se clavó la «rebola», y que por eso mismo no pudo eliminarse al tornear. Se retira el cuenco del torno, debiendo quitarse entonces la rebola; éste es otro de los momentos delicados, pues al golpearla para aflojar los pinchos de hierro se puede rajar la madera. Luego se corta el cilindro de madera con la azuela y se remata la base por el exterior. Ahora ya está terminado totalmente el torneado (Fotog. 9 y 10).



8) Con el lijado termina el trabajo en el torno.

Queda por decir que el torneiro trabaja de pie, levemente recostado sobre la vara de atrás, moviendo el pedal con una pierna y sujetando con ambas manos la legra. La mano derecha agarra el mango de madera y lo apoya en el hombro derecho, mientras la izquierda está colocada más abajo, uniendo la legra a la vara del torno y controlando y dirigiendo el tajo del filo en la madera.

Algunas de las piezas de mayores dimensiones, como son las mazaderas para hacer manteca, han de trabajarse con la «rebola» más grande, con una correa de cuero más ancha y con la vara de castaño de mayor tamaño. Además el torneiro necesita el auxilio de un ayudante que se encargue de accionar el pedal mientras él se dedica exclusivamente a tallar el recipiente.

EL SECADO

Las piezas ya torneadas han de dejarse secar con lentitud y suavidad, evitando su exposición al sol o a las corrientes de aire, para impedir que la repentina pérdida de humedad provoque grietas que echarían a perder todo el trabajo. Para ello suelen guardarse en la cuadra de las vacas, enterradas en el serrín que se produce al tornearlas. También se pueden guardar en el interior de un hórreo, hundidas en el grano de centeno; aunque



9) Rematando una volvedeira.

este segundo método es muy seguro tiene el inconveniente de que la humedad que desprende la madera hace que se pudra el grano que está en contacto con el cuenco.

puede cubrirse con una hojalata claveteada en la madera. Pero cuando esto sucede suelen pasar estas piezas a usos en la cuadra, en donde los animales acaban pronto con ellos. Entonces lo mejor era encargar nuevas piezas a un buen torneiro.

CATALOGO DE LAS PIEZAS TORNEADAS POR EMILIO DE COLADA

El repertorio de formas torneadas cubre prácticamente todas las necesidades de la casa, tanto en lo que atañe al ajuar doméstico como a otras actividades de la bodega o la cuadra. Hay formas abiertas, de boca amplia y base menor, y otras cerradas, de cuello estrecho y en ocasiones cubiertas con una tapadera también torneada.

La selección del catálogo que sigue está hecha a partir de un lote de piezas encargadas a Emilio para conocer su producción tradicional. El torneiro mantuvo las formas clásicas del oficio, si bien lo excepcional del encargo hizo que en algunas de ellas se esmerase especialmente, recargando el aspecto decorativo del objeto a base de multiplicar las líneas y molduras resaltadas, pero sin que ello modifique lo más mínimo el carácter de las piezas.

También se incluyen algunas otras formas trabajadas por distintos torneiros y que, dado que proceden de recogidas ocasionales, no podemos



11) Fuentes y bacicas torneadas.

REPARACION DE LOS CACHARROS DAÑADOS

A pesar de todas las precauciones que se toman, los cuencos y los platos de madera se rajan con frecuencia, sobre todo cuando han sido usados durante mucho tiempo. Si ello sucede se pueden reparar como se hace con los cacharros cerámicos, lañándolos con pequeñas grapas de alambre. Otras veces el daño es mayor y se produce un hueco en la madera que



10) Terminando la base de un cacho.



12) Arameñas, fuentes, platos y una volvedeira.

identificar. En todos los casos han sido recogidas en el área estudiada, dentro de los concejos de Allande e Ibias. Se incluyen porque ilustran muy bien las diferencias personales en la fabricación de unos artefactos muy similares.

Básicamente el repertorio de formas de Emilio es el mismo que el recogido por Krüger en Astierna, aunque algo más nutrido. Las diferencias más acusadas se encuentran en la terminología de uno y otro lado; utilizaremos el nombre común en el Valledor, ya que los empleados en Astierna pueden verse en el trabajo de Krüger, reproducido unas páginas más adelante.

La coincidencia de las formas en ambos lugares no ha de extrañarnos; la producción de los torneiros de toda Asturias es muy homogénea, si nos atenemos a lo que hoy día conocemos, que no es, ciertamente, muy detallado: pueden compararse las formas del occidente de Asturias con otras procedentes de Campu Casu, en el Oriente, expuestas en el Museo Arqueológico de Oviedo¹⁸. Idéntica coincidencia se produce entre las formas

¹⁸ El Museo Arqueológico de Oviedo alberga entre sus fondos etnográficos una serie de recipientes torneados en madera de los que tan sólo se conoce el lugar de origen de una fiambrera, en todo igual a las de Ibias, cuya etiqueta dice: «Campo de Caso, propietario José Fernández». Dado que estos fondos proceden de una colección privada, podemos suponer que las piezas torneadas provienen en su mayor parte de Caso. ESCORTELL PONSODA, Matilde: *Catálogo...* «Mobiliario y objetos de la Cocina. Objetos de madera». Págs. 24 a 34, figs. 5 a 48, y 64-65.

asturianas y las fabricadas por torneiros de toda Europa y de España; ello puede indicar que la expansión del torno del pedal, reflejada en la denominación «torneiro» y sus variantes locales¹⁹, fue acompañada de gran parte, sino todas, las formas torneadas. Baste citar aquí la producción de los cercanos torneiros gallegos y del norte de León, o la alejada de los bretones²⁰.

En todos los casos que siguen se supone, salvo indicación en sentido contrario, que pueden ser trabajadas con cualquiera de las maderas citadas.

1. **A conca.** Escudilla de forma semiesférica y provista de un pie. Utilizada para tomar el caldo y las «papas» de la comida. Dimensiones: altura 9 cm.; diám. base 7 cm.; diámetro boca. 16 cm. (Fig. 4).

2. **Plato llano.** Plato de gran diámetro, y poco fondo, con perfil sinuoso y poco pie. Dimensiones: altura 3 cm.; diám. base 12 cm.; diám. boca 25 cm. (Fig. 5).

3. **Platos hondos.** Platos muy hondos, con pie y paredes de perfil quebrado y borde ligeramente recto. Los hay de diversos tamaños, desde los más pequeños utilizados para tomar miel, hasta los mayores, difíciles de diferenciar de las fuentes más pequeñas. Dimensiones del menor: altura 4 cm.; diám. base 6 cm.; diám. boca 14 cm. (Fig. 6). Dimensiones del mayor: altura 7,5 cm.; diám. base 6 cm.; diám. boca 21 cm. (Fig. 7).

3. **Bacica.** Fuente de forma similar a la de los platos, y con tamaños también diversos: desde las más pequeñas, como platos grandes, las *medias fuentes*, de unos 35 cm. de diámetro en la boca, a las grandes fuentes, como las usadas para amasar la *baluga* o pella de manteca, que alcanzan medio metro de diámetro y más (Fig. 8).

4. **Cacho.** Cuenco de boca amplia y paredes muy finas, para beber el vino. Dimensiones: altura 9,5 cm.; diám. base 10 cm.; diám. boca 23 cm. (Fig. 9).

5. **Arameña.** Fuente muy honda y de perfil semiesférico, con el borde engrosado y recto. Dimensiones: altura 15 cm.; diám. base 15 cm.; diám. boca 33 cm. (Fig. 10).

6. **Sopera.** Gran cuenco de paredes muy abiertas y tapado por otra pieza torneada. Dimensiones: altura cuerpo 14 cm.; altura tapa 8 cm.; diám. base 11 cm.; diám. boca 28 cm. (Fig. 11).

7. **Murteiro y mano.** Almirez de gruesas paredes y borde engrosado.

¹⁹ KRÜGER, Fritz: «La tornería...», pág. 121.

²⁰ En el pueblo leonés de Lucillo, cercano a Astorga, existe un torneiro que ya apenas fabrica recipientes, dedicándose más a tallar cucharas y tenedores, pero que aún hace de vez en cuando fiambreras como las de Ibias. Platos, escudillas y «trilladeiras» son comunes en Galicia y en muchos lugares de Europa. Como curiosidad, véase la trilladeira de Morlaix (Bretaña), reproducida por Arlette ROYER: *L'Argus des meubles et objets de Bretagne*. Balland 1979, pág. 209.

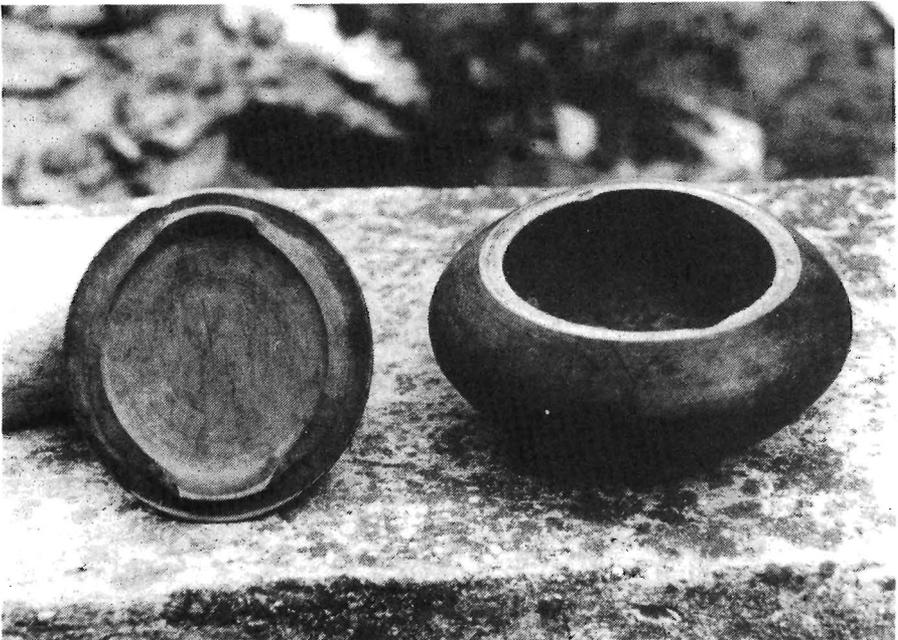
Dimensiones: altura 9 cm.; diám. base 10 cm.; diám. boca 20 cm.; long. mano 18 cm. (Fig. 12).

8. **Trilladeira.** Fuente de gran diámetro y base plana, con paredes de perfil quebrado, similares a las de fuentes y platos. En su interior se alza un fuerte taco de madera. Se utiliza para picar las hortalizas y carne sobre este taco, cayendo luego dentro del recipiente. Dimensiones: altura paredes 10 cm.; altura total 14 cm.; diám. base 17 cm.; diám. boca 36 cm. (Fig. 13) (Madera de castaño).

9. **Vulvedeira.** Plato plano provisto de pie alto, utilizado para dar la vuelta a las tortillas. Dimensiones: altura total 8 cm.; diám. boca 26 cm. (Fig. 14).

10. **Barbeira.** Gran cuenco de gruesas paredes y borde engrosado y recto, que en la parte superior es doble. Utilizado para el afeitado. Dimensiones: altura 14 cm.; diám. base 13 cm.; diám. boca 28 cm.; altura del borde 6 cm. (Fig. 15).

11. **Olas** o **mazadeiras.** Grandes recipientes, unas veces casi cilíndricos, otras con paredes de perfil sinuoso, con boca y pie estrechos y de gruesos perfiles. Se tapan con una rodaja torneada, en cuyo centro hay una concavidad y una perforación por la que se introduce una vara de avellano, el «fuso», que termina en un disco de abedul, el «plato»; moviendo verticalmente la vara se bate la leche contenida por el recipiente, para ha-



13) Cimbreira torneada.

Car manteca. Dimensiones: altura total 42 cm.; diám máximo 28 cm.; diám. boca y base 24 cm. (En madera de castaño) (Fig. 16).

12. **Saleros.** Vasijas de perfil ovalado, gruesas paredes y bases y boca gruesas. Tapadas con otra pieza cónica, adornada con molduras en relieve. Utilizadas para guardar la sal. Dimensiones: altura vasija: 25 cm., altura tapa 8,5 cm.; diám. máx. 22 cm.; diám. base 19 cm.; diám. boca 17 cm. (En madera de castaño) (Fig. 17).

13. **Embudos.** Embudos de gran tamaño, empleados para trasegar el vino y tienen un conducto estrecho, o la uva y son muy amplios. Dimensiones: altura 44 cm.; diám. máx. 27 cm.; diám. conducto 7 cm. El otro: altura 29 cm.; diám. boca 23 cm.; diám. conducto 12 cm. (Madera de castaño) (Fig. 18).

14. **Cuariteiros y canadas.** Jarras con capacidad para dos litros y medio y cinco litros respectivamente, de dos tipos, unos provistos de perforación para verter líquidos y otros con boquilla, y con asa. Dimensiones también variables: altura 29 cm.; diám. máx. 21 cm. (Fig. 19).

15. **Vasos.** Vasos cilíndricos, con base y boca algo abierta. Como las copas, copias de objetos de vidrio. Dimensiones: altura 10 cm.; diám. boca. 7 cm. (Fig. 20).

16. **Copas.** Copas con pie alto y base recta. Dimensiones: altura 7,5 cm.; diám. boca. 6 cm. (Fig. 21).

17. **Veleros.** Soporte para colocar las velas de cera. No incluimos dibujo porque no hemos visto ningún ejemplar; también son copia de objetos de metal.

18. **Palillo.** Palillos para sujetar una de las agujas de tejer. Longitud 28,5 cm. (Fig. 22).

19. **Fusas, parafusas y rocas.** Husos y ruecas para hilar lana y lino.

20. **Cullares y tenedores.** Aunque confeccionados a mano, sin necesidad de utilizar el torno, eran también fabricados por los torneiros.

Piezas torneadas por otros artesanos.

21. **Concas.** Tres ejemplares procedentes del Valledor, y en los que los perfiles son variados y en dos de ellos muy delicados (Fig. 23).

22. **Cimbreira.** Procede de Astierna, y es una pieza característica de los cunqueiros, que no hemos encontrado entre la producción del torneiro de Allande y sí en Xestoselo y Lucillo (León). Empleada para llevar los pastores su merienda, es una fiambreira de forma ovoide, con tapa que encaja perfectamente dándole un giro adecuado. Son piezas importantes, que se fabricaban en madera de nogal. Dimensiones: altura del cuerpo 8 cm., de la tapa 4 cm.; diám. máximo 18 cm.; diám. boca 13 cm. (Fig. 24) (Fotog. 13).

23. **Frutero.** Procedente de Villaoril (Ibias). Pequeña fuente plana, con un gran pie. No es obra común, ni frecuente en las casas que no sean de



14) Bacicas talladas con azuela.

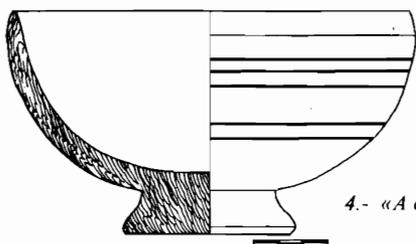
importancia. Dimensiones: alt. 5 cm.; diám. máximo 17,5 cm.; diám. base 10 cm. (Fig. 25).

24. **Media de Nabiza.** Procedente de Aguanes (Valledor), y utilizada para guardar la simiente de los nabos. Recipiente cilíndrico, con tapa que encaja al girar y asa. Dimensiones: altura cuerpo 16 cm.; tapa 3,5 cm.; diám. máx. 13 cm.; diám. boca 11 cm. (Fig. 26).

25. **Cubilete.** Provisto de tapa que cierra a rosca, empleado para transportar el cebo («merucos o xorra») para pescar truchas. Procedente de Lomes (Allande). Dimensiones del cubilete: altura 10 cm.; diám. máx. 8 cm. Pieza tampoco común, y tallada en madera de nogal (Fig. 27).

26. Boquil de bota de vino, de gran tamaño. Dimensiones: alt. 10 cm.; diám. máx. 8 cm.

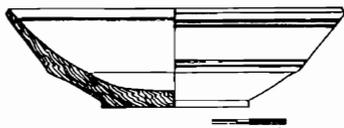
Todas las figuras están representadas en una escala de 1:3.



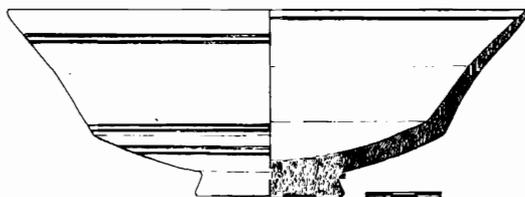
4.- «A conca», taza o escudilla para las «papas» o el caldo.



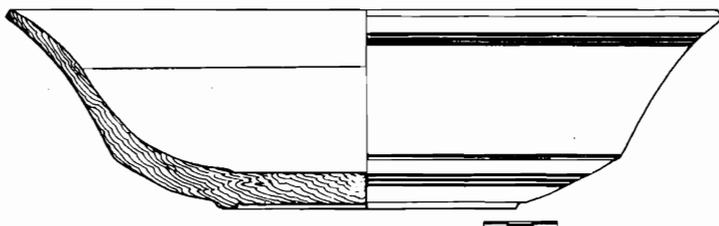
5.- «Prato» llano.



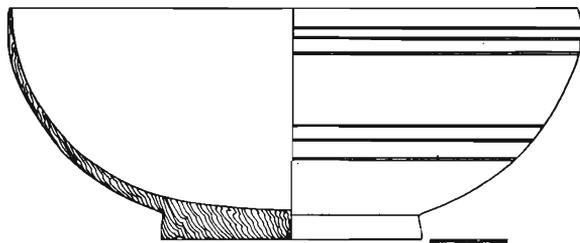
6.- «Prats» pequeños para tomar miel.



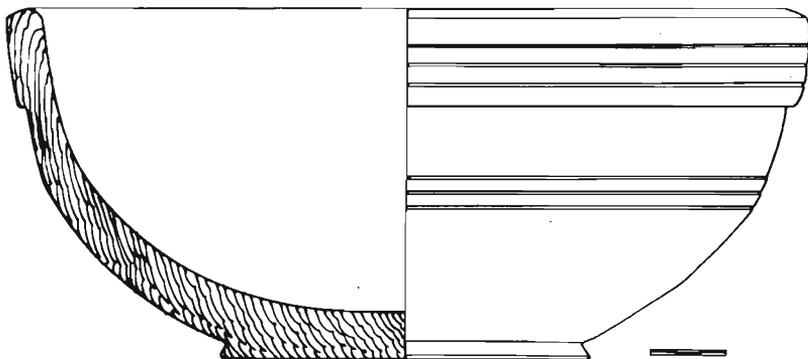
7.- «Prato» hondo.



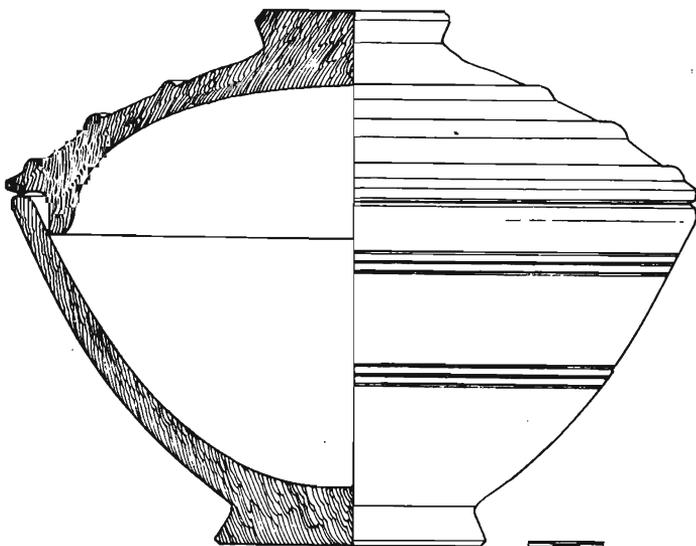
8.- «Bacica», o fuente.



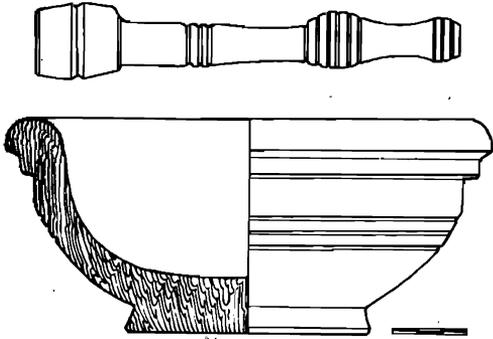
9.- «Cacho», para beber vino.



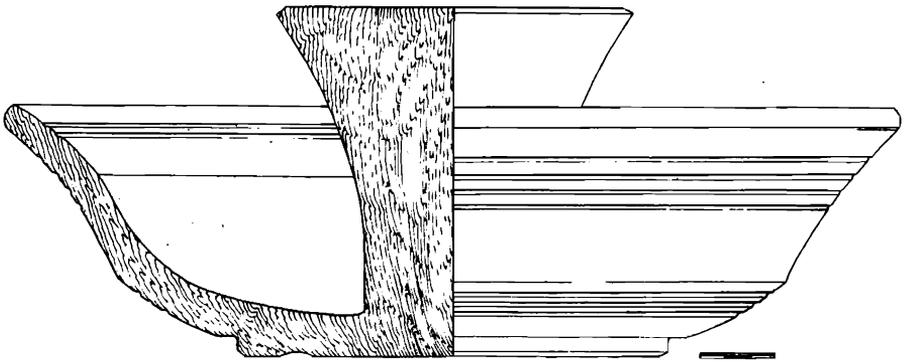
10.- «Arameña».



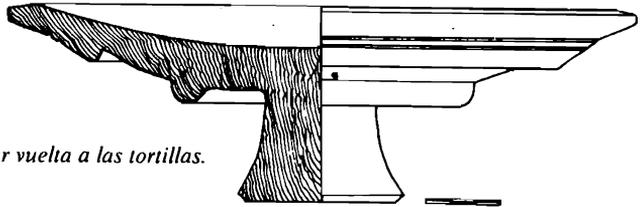
11.- Sopera.



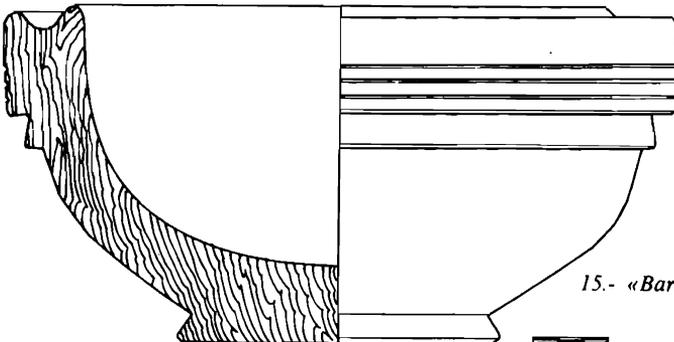
12.- «Murteiro» y «mano».



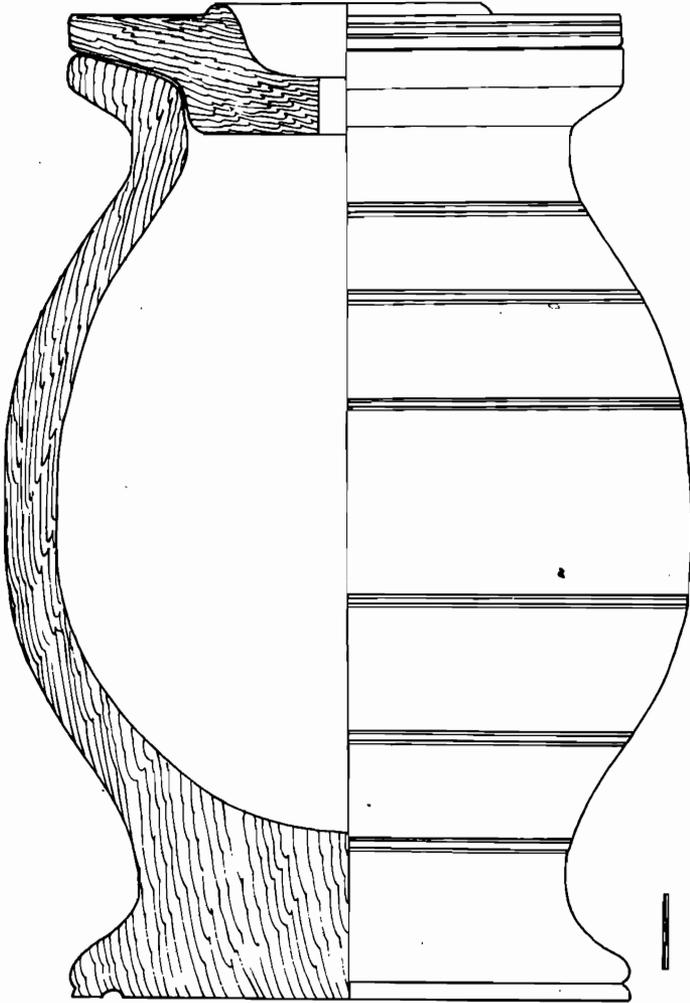
13.- «Trilladeira», para picar carne y legumbres.



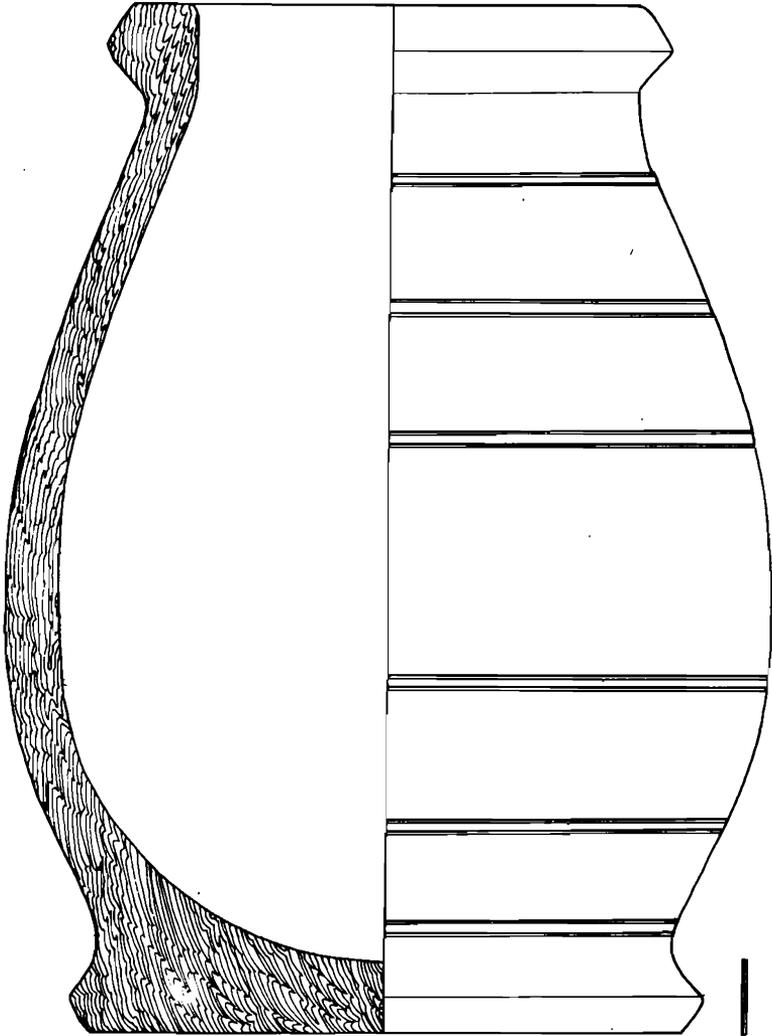
14.- «Vulvedeira», para dar vuelta a las tortillas.



15.- «Barbeira», para el afeitado.



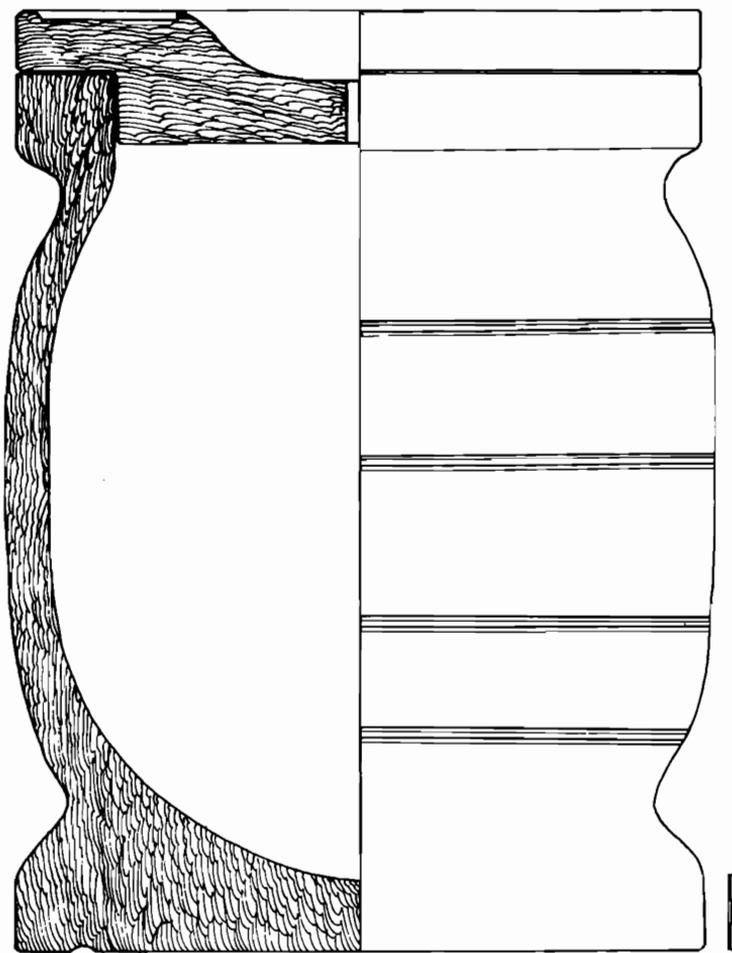
16.- «Ola» o «mazadeira», para hacer manteca. (No se ha representado el «fuso» con que se remueve la leche contenida en la «ola».)



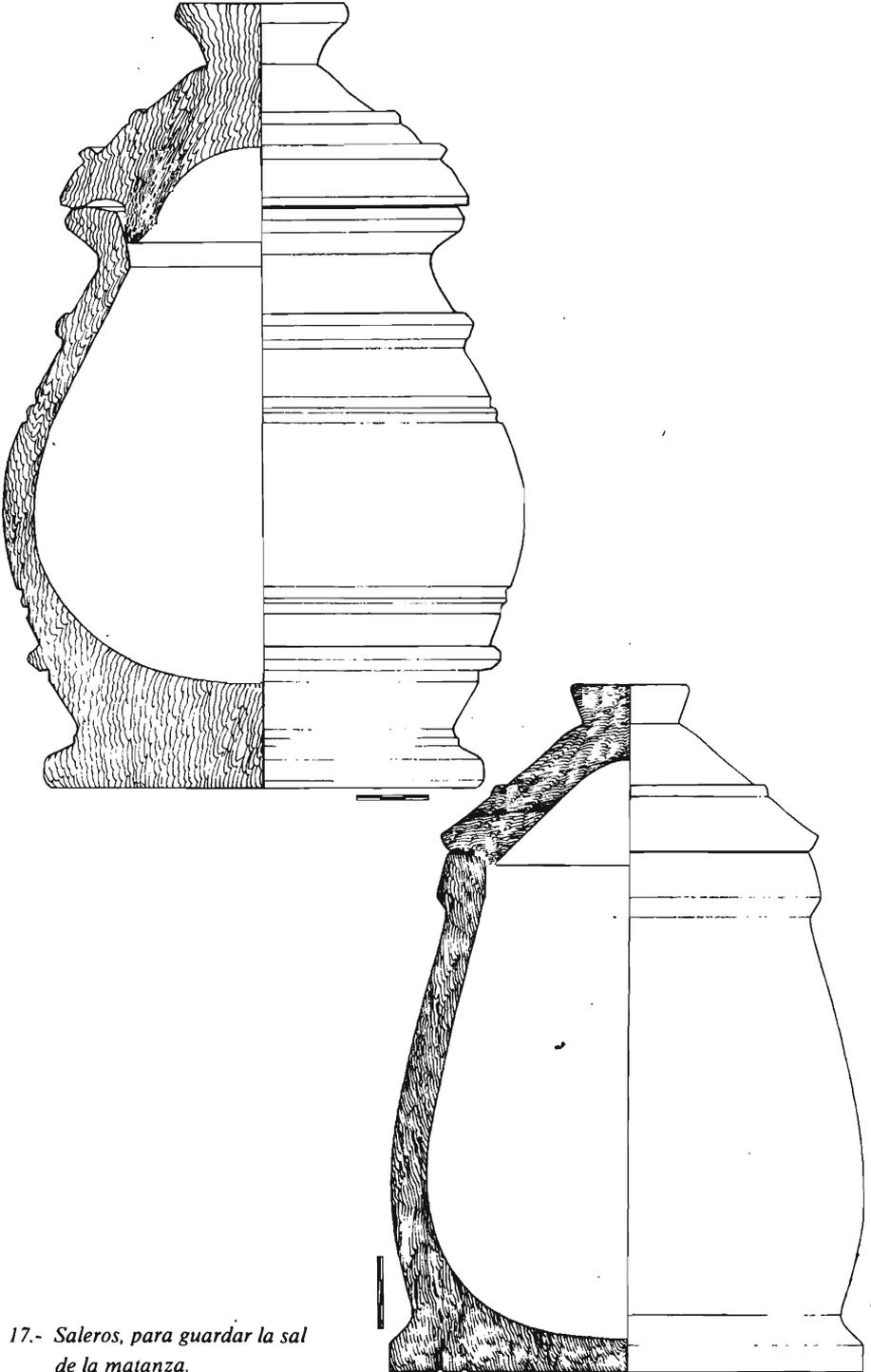
16 B.- Mazadera.



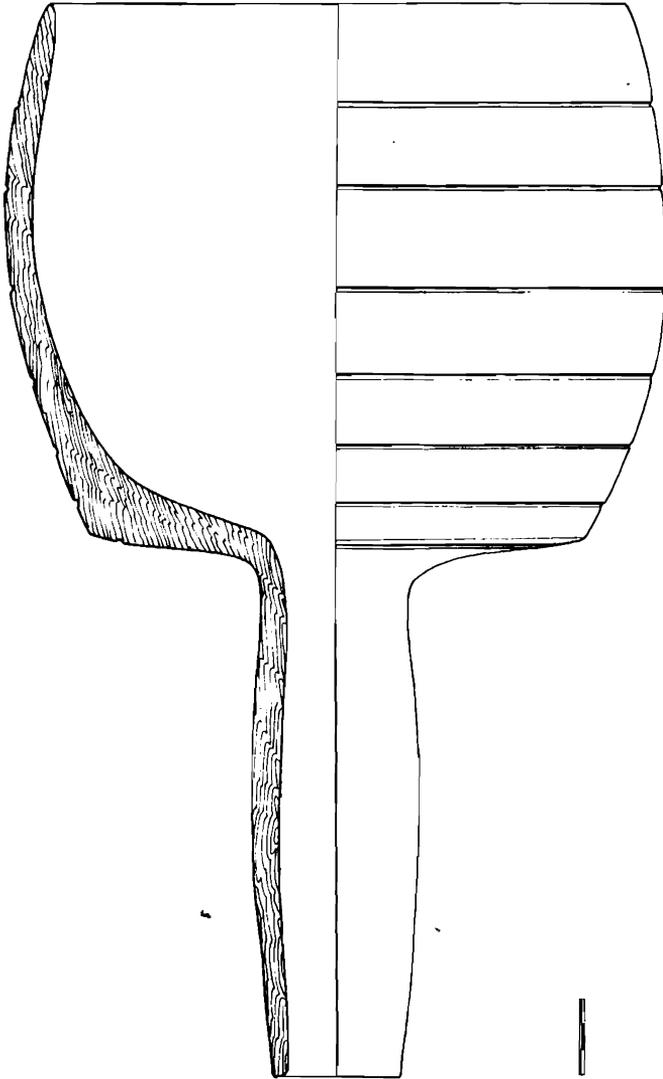
FUNDACION DE CULTURA



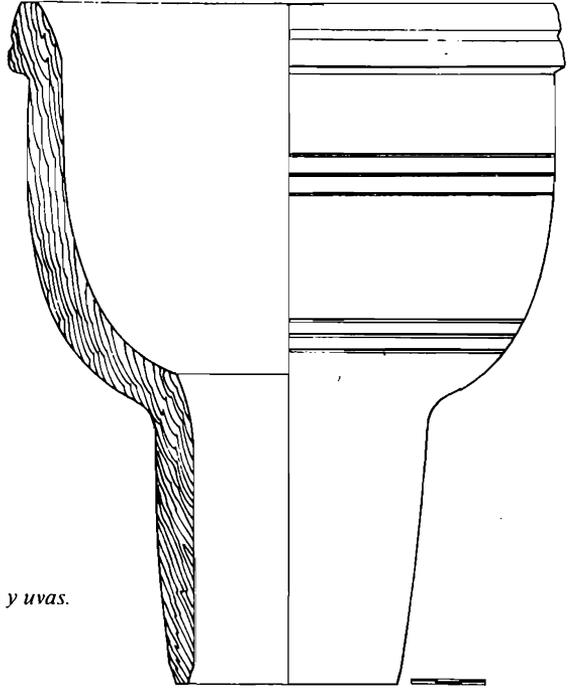
16 C.- Mazadera hecha por Manolo de Marcos.



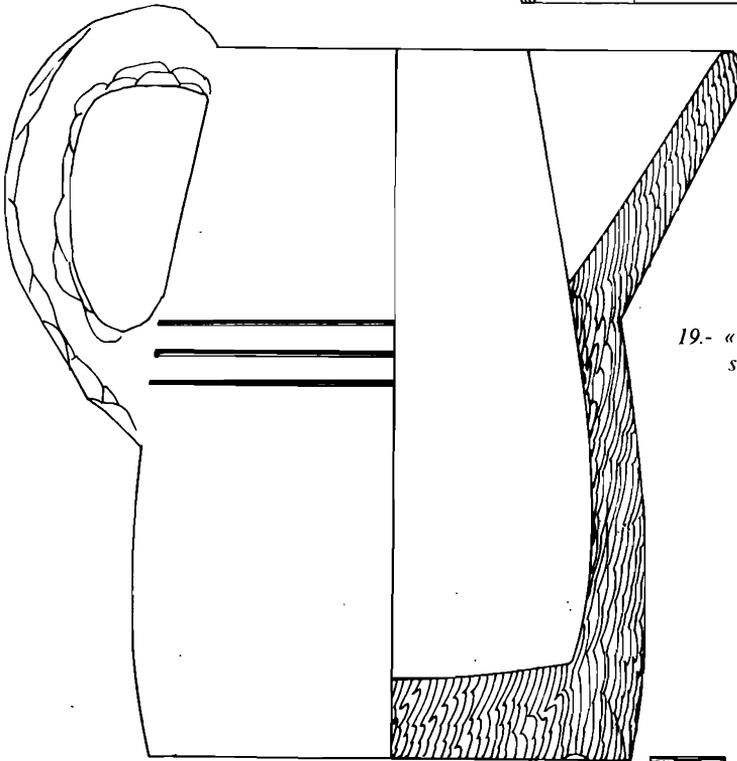
17.- Saleros, para guardar la sal de la matanza.



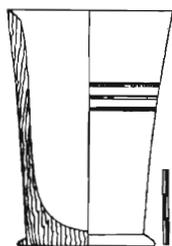
18 A.- Embudo.



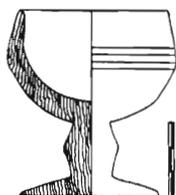
18 B.- Embudo, para trasegar vino y uvas.



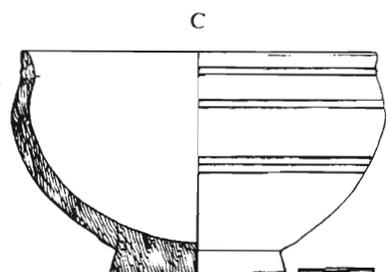
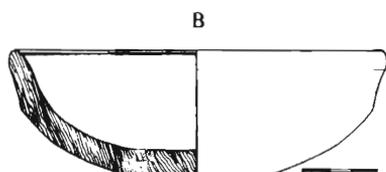
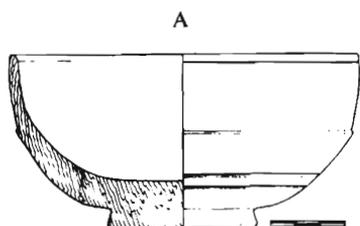
19.- «Cañada», para servir el vino.



20.- Vaso, copia de vasos de cristal.

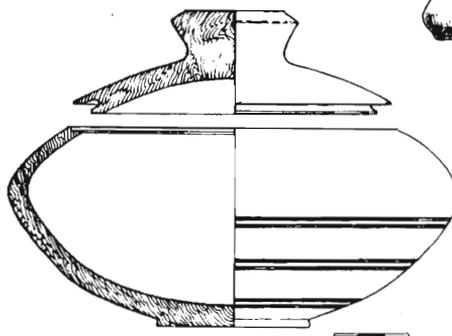


21.- Copa, copia de modelos en vidrio.

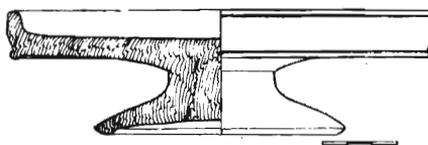


23.- Tres «concas» del concejo de Allande.

22.- Palillo, en el que se encaja una aguja para tejer.



24.- «Cimbreira», fiambreira torneada por los cunqueiros de Astierna.



25.- Frutero torneado. Casa el Roxu, Villaoril (Ibias).

IV.- Otros tornos y torneiros en la Asturias occidental.

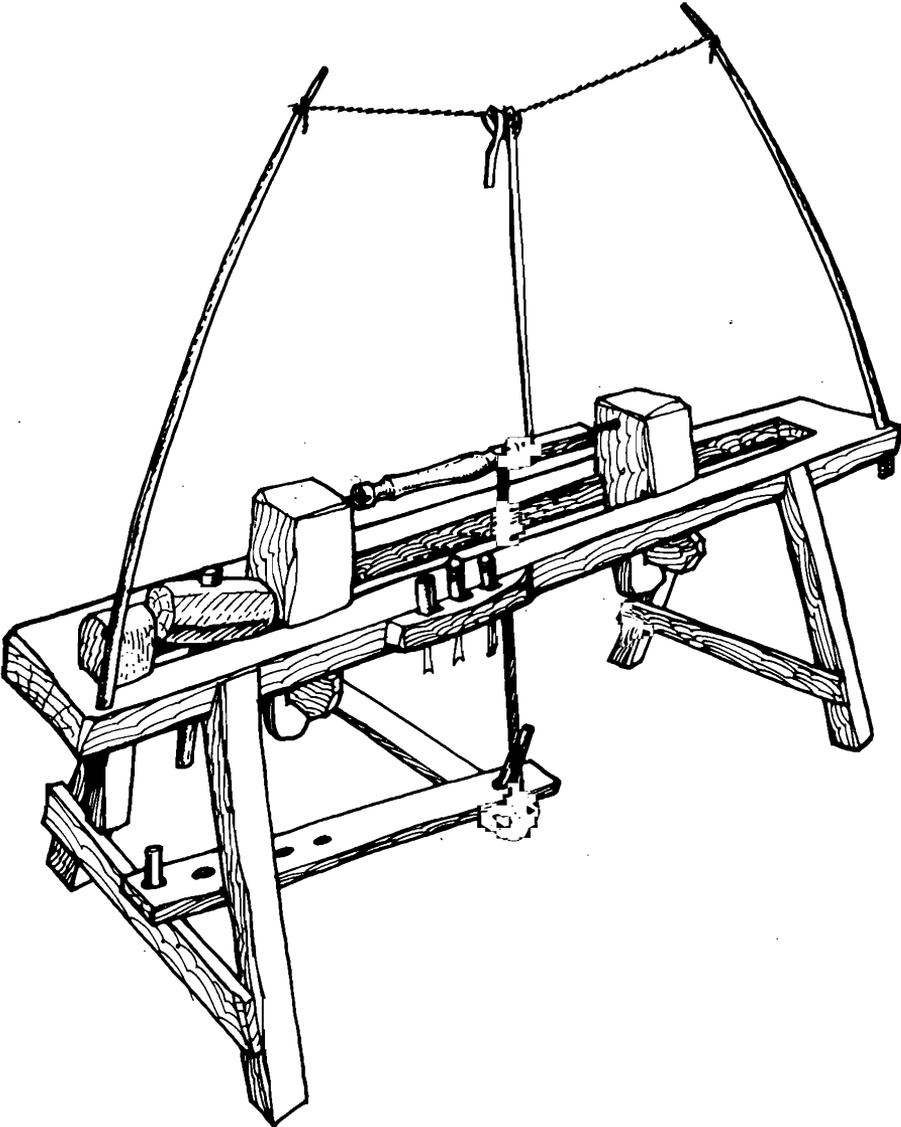
El caso de Emilio de Colada no es único. Otros torneiros se formaron como ayudantes en el oficio, o bien a base de observar a los cunqueiros que trabajaban unos cuantos días en su pueblo. Este es el caso de José María Muiña, de Xestoselo, en el concejo de Grandas de Salime, nacido en Xestoso en 1920; a los 13 años ve trabajar en Penafonte a «Pedro de Vivero», tornero gallego, y un año más tarde inicia él mismo los trabajos del oficio con unas legras de madreñoiro, y poco después construye su torno. Trabaja intensamente hasta el año 1939, en que es movilizado por el ejército e interrumpe su actividad hasta 1955; once años después abandona de nuevo las legras, hasta que en 1980 se decide a probar, como entretenimiento invernal, qué tal conserva su habilidad en el torneado. Desde la creación del Museo colabora con él labrando a la vista de los visitantes cacharros de extraordinaria perfección, y utilizando el torno del Museo, que es idéntico al usado por Muiña en su casa de Xestoselo (Fot. 15).

Hay, sin embargo, otros modelos de torno más evolucionados. Uno muy similar al de vara emplea como resorte una ballesta, formada por dos varas verticales encajadas en la mesa del torno; una cuerda horizontal está atada a los extremos superiores de las varas, y a ella se ata la correa de cuero. Un torno de este tipo existía en Casa Mesa, de El Sellón, concejo de Allande (Fig. 29, Fotog. 16 y Mapa 2); era utilizado para tornear cacharros y mangos de herramientas, con un uso exclusivamente doméstico, pero su principal utilidad era labrar balaustres para cerrar los corredores de los hórreos y paneras que durante varias generaciones construyeron los miembros de la familia Mesa²¹.

Este torno de ballestas supone un perfeccionamiento con respecto al de vara horizontal, ya que emplea el mismo sistema de «vuelta y vuelta», pero la ballesta resulta más cómoda y menos aparatosa que la larga vara. Además su construcción es más sólida, pues los pies son independientes de

²¹ GRAÑA GARCIA, Armando y LOPEZ ALVAREZ, Joaquín: *Hórreos y paneras del concejo de Allande*. Colección Popular Asturiana, Oviedo 1983. El taller de la familia Mesa, págs. 98 a 100.

los aguichois, que están clavadas en dos piezas móviles encajadas en la ranura de la mesa. El palo del torno y la intachada desaparecen, y su función cumple una tablilla acoplada ingeniosamente en las piezas que sostienen los aguichois (no se ha representado en el dibujo); igual ocurre con el palo de atrás, reemplazado por un banco en el que se sienta el artesano. Este



29.- El torno de Ballesta de Amador Mesa. Casa Mesa, El Sellón (Allande).



15) José María Muiña torneando.

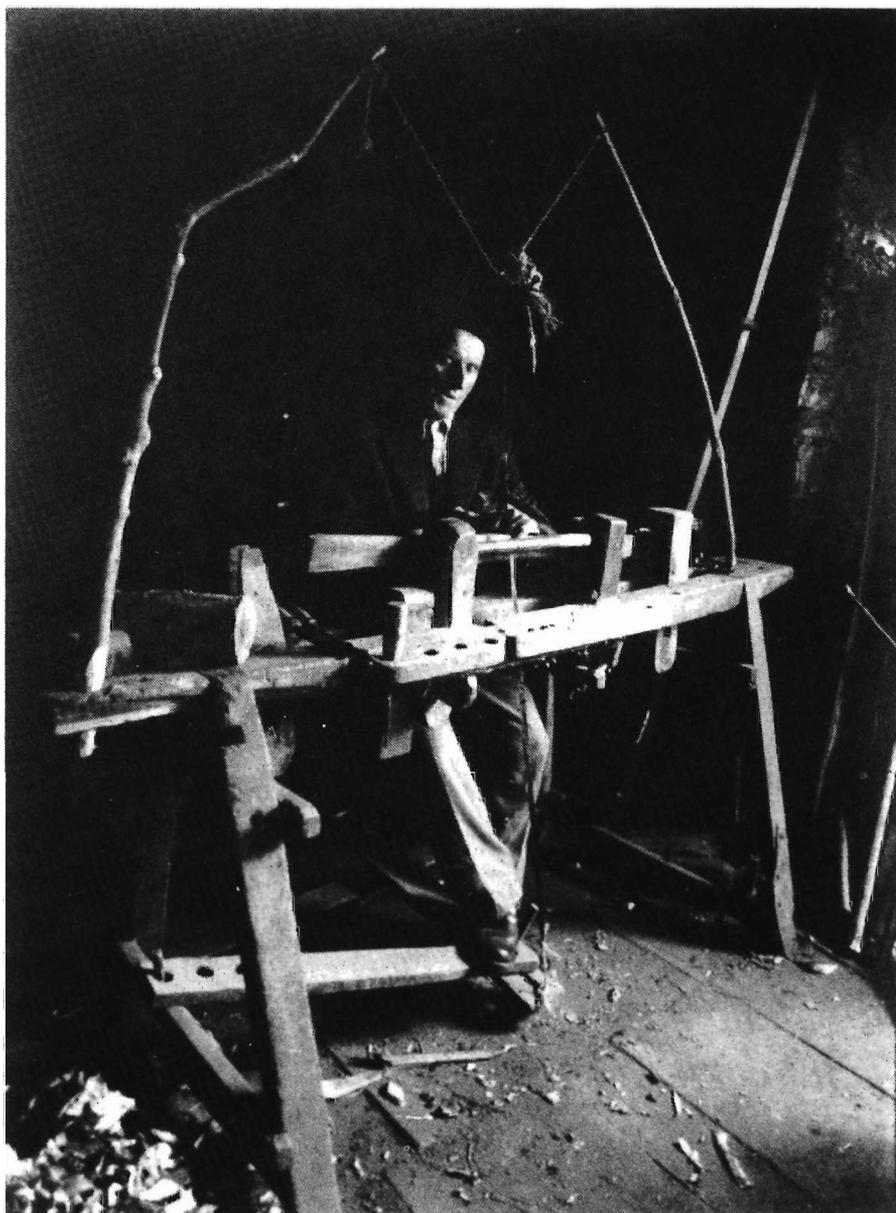
modelo fue el utilizado hasta nuestros días por lo torneiros gallegos, que perdieron hace ya tiempo el torno de los cunqueiros asturianos²².

²² *Historia de Galicia*, dirigida por Ramón Otero Pedrayo. Akal Editor, 1979. Vol II. «Etnografía: cultura material», por Xaquín LORENZO FERNANDEZ. En el capítulo III, «Os oficios», al hablar de los torneiros se muestra un torno de Mourence (Villalba, Lugo), en todo semejante al de Amador Mesa. (Págs. 494-497 y Figs. 358-359).

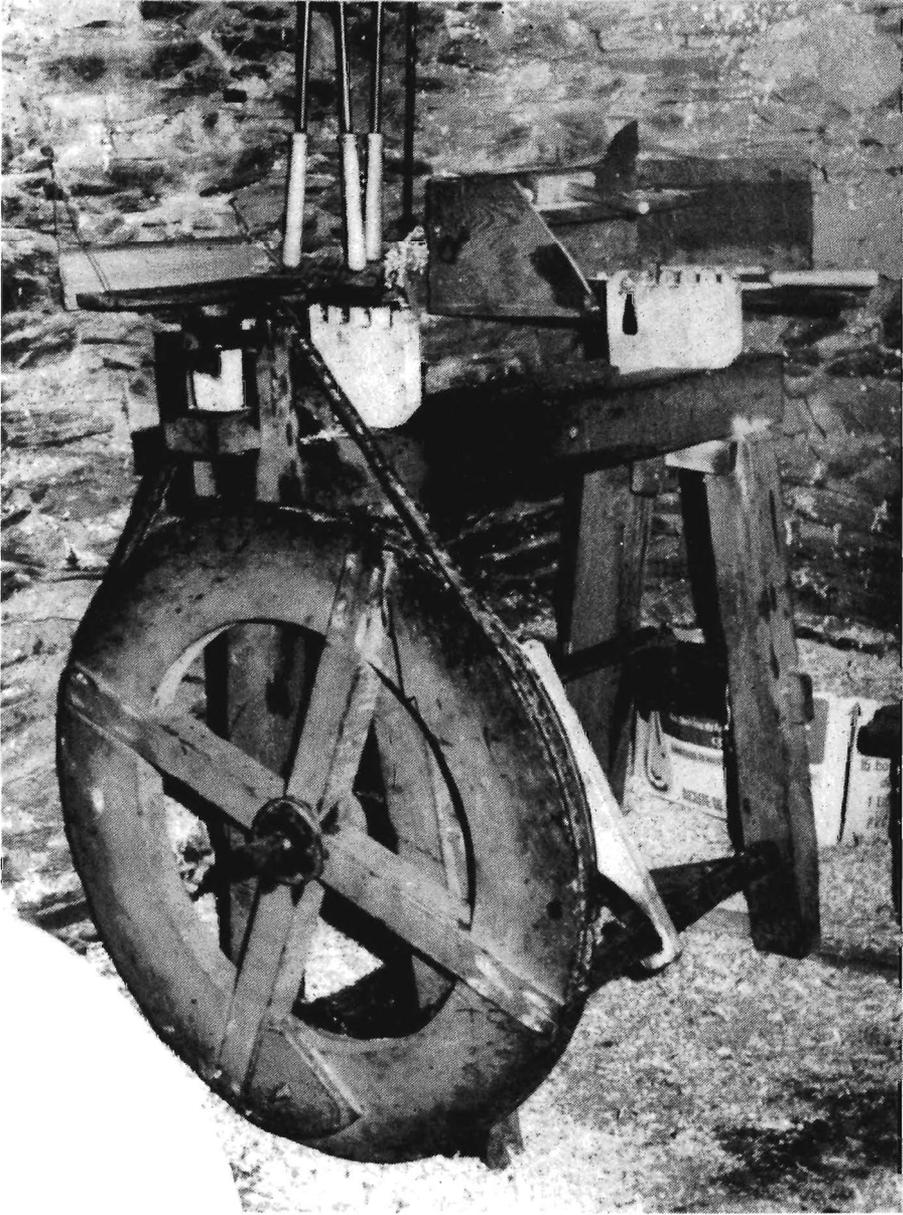
Muy distinto es otro tipo de torno que también estuvo en uso en el territorio que estudiamos: es accionado también por la presión de un pie, pero no sobre un pedal, sino sobre un tablero horizontal que transmite su movimiento a una barra en forma de émbolo; tal barra se engarza con una gran rodaja vertical de madera, muy pesada y maciza, a la que hace girar en un solo sentido. Una correa de cuero rodea el borde de la rueda, girando con ella y haciendo girar a otra pieza cilíndrica, fija, que hace las veces de la *rebola*. El mecanismo es bien distinto al de los otros dos tornos, y de movimiento continuo, lo que favorece el torneado. Su funcionamiento es similar al utilizado para mover ciertas piedras de afilar circulares y de gran tamaño. La introducción de este torno ha de ser mucho más reciente que la de los anteriores. Su uso es también distinto. En Vilafondo, del concejo de Grandas de Salime, se empleaba para formar todo tipo de utensilios domésticos, algunos muy finos, como cajitas, cubiletes para pescar o fruteros²³. Un torno de este tipo es el utilizado por un tornero del pueblo de Lucillo, en León, para fabricar cuencos y fiambreras de madera (Fotog. 17), y existía también en Caleao, en el concejo de Caso.

Para terminar, no podemos dejar de citar el caso curioso de un tornero «nuevo», a pesar de ser de bastante edad: Luis de Casa Santiago, vecino de Limés, en el concejo de Cangas del Narcea. Este hombre, nacido en Bimeda, fue un excelente madreño que dedicó casi toda su vida a este duro oficio, en dos etapas distintas separadas por un tiempo que casi le supuso olvidar su oficio; el auge de las minas le hizo cambiar de ocupación hasta que, ya retirado, dedicó su tiempo a tallar objetos artesanos, sobre todo castañuelas, pitos y madreñas a escala. Recientemente se hizo con un torno, eléctrico, con el que él y su hijo tallan cachos, concas y un variado repertorio de formas no tradicionales, copiadas de objetos de cristal, como copas, vasos y botellas de rara perfección. Desde luego la actividad de este artesano queda fuera por completo del ámbito de nuestro estudio, que es la tornería practicada al modo tradicional, y pasa a ser parte de una moderna artesanía en la que la demanda, producción y por supuesto el propio torno, tienen muy poco que ver con las condiciones e historia del mundo rural que originaban la existencia y características de oficios como el que tratamos.

²³ Gracias a la amabilidad de la familia de Vilafondo el torno, así como una interesante rueda de afilar, se exhiben en las salas del Museo Etnográfico de Grandas de Salime.



16) Amador Mesa en su taller del Sellón.



17) Torno procedente de Vilafondo, ahora en el Museo de Grandas.

V.- La tornería entre los cunqueiros del Bao, Astierna y Tablao, en el concejo de Ibias, hoy día y hace años.

Aunque hasta aquí hemos visto la tornería practicada por artesanos aislados que trabajan para un reducido número de lugares e incluso únicamente para satisfacer las necesidades de su propia casería, no hemos de olvidar que el oficio era acaparado por los hombres de tres pueblos de la cuenca alta del río Ibias: El Bao, Astierna y Tablao. Estos tres lugares se encuentran muy próximos y en terreno elevado y abrupto, poco apropiado para el cultivo, y volcados hacia la ganadería menuda. En los meses de menor actividad agrícola, entre octubre y mayo, los *tixileros*, como se llamaban entre sí estas gentes, emprendían viaje por gran parte de España (Castilla, Extremadura, Andalucía) para realizar y vender vajillas domésticas de madera. También acudían a las ferias del occidente asturiano, como las de Mallezina, Salas, Cangas y Tineo, donde se les conocía como «cunqueiros» (de *cunca* = escudilla). La pericia de estos artesanos, la rapidez de su labor y la baratura del material utilizado explican que el ajuar doméstico contara con una variada colección de utensilios de madera torneada, mucho mayor que la de cerámica. En sus desplazamientos al otro lado de la Cordillera viajaban en cuadrillas y mientras varios de ellos torneaban los cacharros, los restantes se ocupaban de venderlas. Antes del verano regresaban al pueblo, para ayudar en las faenas del campo, y aprovechaban el viaje para comerciar con diversos productos.

Los *tixileros* conocieron épocas de florecimiento artesanal y despararraron sus productos por amplios territorios. Tales épocas ya han pasado. Cuando Krüger escribió sobre la tornería, hace casi sesenta años, aún estaban íntegras las condiciones tradicionales de la vida rural de la zona. En la actualidad la situación es radicalmente distinta: se ha producido un despo blamiento casi total, que dejó sin vecinos al lugar de Corralín, y muy mer mados otros tres núcleos, que sólo son pálido reflejo de sí mismos durante el verano, cuando regresan parte de los que se fueron. Cesó la demanda de cuencos torneados y los *tixileiros*, gente emprendedora y activa, optaron por adaptarse a las nuevas condiciones de vida, y se trasladaron fuera de Asturias, mayoritariamente a Madrid, para emprender nuevas ocupaciones, muchas veces al frente de negocios y comercios.

Hace pocos años, en 1977, José Manuel Feito registraba el decaimiento del oficio, reducido a dos torneiros vivos y a su escasa producción: Domingo el Manco, de Astierna, excelente artesano, y Valdovino Gavela de El Bao eran los únicos que conservaban el torno, aunque apenas lo usaban²⁴. Siete años después, en verano de 1984, pudimos conocer a Valdovinos, cuya producción se limita a piezas de pequeño tamaño, más de adorno que de uso. Pero Domingo el Manco había muerto un año antes, y su torno no existía ya. La edad de Valdovinos, cercana a los 70 años, hace pensar en que la desaparición física y total de la tornería ha de ocurrir en un plazo nada largo.

* * * * *

No había de ser una excepción la tornería, y ella, como otros tantos oficios, ha pasado a ser tan sólo historia. Lástima que su desaparición haya sido tan silenciosa que a nadie alcanzaron sus susurros de agonía, para que, aunque condenado a desaparecer, al menos quedase un rastro del importante papel que desempeñó durante siglos surtiendo las caserías y pueblos de Asturias y España de cacharros económicos, útiles y, no cabe duda, bellos.

El Museo Etnográfico de Grandas alberga ya parte considerable del utillaje de los torneiros de la zona, y cuenta entre sus colaboradores con artesanos de tanta habilidad como José María Muiña, el torneiro de Xestoseo. Las piezas expuestas, y el torno instalado en sus salas, ilustran perfectamente todo el proceso de trabajo que en páginas anteriores hemos condensado.

²⁴ FEITO, José Manuel: *La artesanía popular asturiana*. Colección Popular Asturiana, Ayalga Ediciones, Salinas 1977. Repite las noticias ya sabidas acerca de la tornería en Ibias, añadiendo los nombres de estos dos cunqueiros (Págs. 235 a 238). También reproduce un «Vocabulario de los cunqueiros» (Págs. 258 a 264).

LA TORNERIA, SUPERVIVENCIA ASTURIANA DE UN ANTIGUO OFICIO EUROPEO

Lo que significa La Cabrera¹ para la parte Sur de la provincia de León y Aliste o el valle de Porto para Zamora, es para el Oeste de Asturias la *cuenca del río Ibias*, un valle encajonado en las montañas, sin conexión con el resto del mundo, o como aquí y allá suele decirse, «el último rincón del mundo». Como aquellas regiones, también el valle del río Ibias, que tiene una extensión de cerca de 50 kms., está separado de sus alrededores por enormes cadenas de montañas. Por el Norte se levanta a su frente una cordillera sobre la cual sólo estrechos senderos de mulas conducen a la Venta Nueva (Posada); a decir verdad, se utiliza un solo camino, el que de Cecos (por San Antolín de Ibias) trepa sobre Cendenaes por el Alto del Couño, y de allí conduce luego a la gran vía de comunicación de Cangas de Tineo. Los prácticos necesitan un día entero para hacer este camino a lomo de mula. Hacia el Este el valle está cerrado por el Alto de Cerredo, que forma al mismo tiempo el límite de las provincias de Oviedo y León. A pesar de este obstáculo, la comunicación con Villablino es la

¹ Compárese mi trabajo *Die Gegenstandskultur Sanabrias und seiner Nachbargebiete*. Hamburgo, 1925 (abreviatura GK). Mientras tanto, han aparecido el estudio geográfico de V. GARCÍA REY, *La Cabrera*, Toledo, 1926, y el estudio etnográfico-lingüístico de M.ª CONCEPCIÓN CASADO LOBATO, *El habla de la Cabrera Alta*, Madrid, 1948.

más frecuente. Sin embargo, el tránsito con el próspero y modernista Villablino, situado al otro lado del puerto, no ha ejercido hasta hoy una decisiva influencia sobre la vida del valle. En la localidad de Caboalles se encuentran todavía numerosos testimonios vivos de que también esta región, hoy en día eminentemente minera, poseía no hace mucho tiempo una cultura pastoril y agrícola primitiva, ya en vías de disminución a causa del triunfo de lo moderno. Completamente diferente es el vecino valle del río Ibias, donde las formas de la vida moderna apenas han arraigado. En el Sur la muralla que se levanta es todavía más resistente. Una enorme cadena de montañas estrecha aquí el valle del río Ibias y lo separa casi completamente de la vecina región leonesa¹. Solamente un par de senderos de mulas conducen al otro lado; además, durante el largo invierno éstos no son transitables y también en otras épocas del año se vuelven inaptos para el tránsito regular; a lo sumo, son usados por los arrieros de mulas para llevar a la feria anual de El Bierzo los productos del trabajo local, como zuecos y vasijas de madera de todas clases. La sierra limita el riacho también en el Noroeste, de tal modo que la salida del valle hacia la provincia gallega de Lugo sólo se hace posible costeano el curso del río hacia Marentes²

El valle del río Ibias ofrece un extraordinario contraste con la citada Cabrera. El riacho queda comprimido entre la masa de montañas que se yerguen a pique a uno y otro lado en sus orillas. Los caminos que lo acompañan, a derecha y a izquierda, marchan a lo largo de los valles laterales en infinitas vueltas en lo alto de las escarpadas pendientes. Por ello el río mismo se convierte en límite de comunicación, de tal modo que no queda lugar en la cuenca del mismo para las poblaciones. En contraste con Cerredo y Degaña, que descansan en

¹ Sobre los dilatados alrededores de la parte norte de León informan la concienzuda descripción de M. MEDINA BRAVO, *Tierra leonesa. Ensayo geográfico*, León, s. a. (alrededor de 1933), y el excelente estudio de GUZMÁN ALVAREZ, *El habla de Babia y Laciana*, Madrid, 1949.

Comp. *Mapa Militar, Itinerario*, núm. 13, y el mapa incluido en mi estudio sobre *Las Brañas. Contribución a la historia de las construcciones circulares en Asturias, Galicia y Portugal*, VKR, XVI, 1944, págs. 158-203 (traducción española en *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos*, 1949).

el terreno libre junto al curso superior del pequeño riacho, y hasta disponen de un par de fértiles prados en el valle, las aldeas de la región media del valle están diseminadas sobre las faldas de las montañas. En general, estas poblaciones, ampliamente esparcidas y encerradas en sí mismas, están adosadas a pequeños bosques de castaños que crecen espléndidamente a la sombra de los valles (foto 1). Las cimas están cubiertas en su enorme extensión de pequeños robles, diversas variedades de brezos y otras plantas propias de las montañas. En ellas encuentra el ganado de la aldea el mezquino alimento; el campesino, el combustible para su hogar. Ocasionalmente se cultiva en estas comarcas la vid; pequeños viñedos alternan en las proximidades de las poblaciones con las pobres tierras de labrantío de las montañas y los deliciosos parrales¹ que se extienden a lo largo de los caminos y en las plazas de la aldea. Mayor extensión alcanza el cultivo de la vid junto al curso inferior del río, aproximadamente a partir de Cecos. Aquí el valle se ensancha, la vegetación se torna más rica y el cultivo de la tierra se vuelve cada vez más semejante al del vecino río Navia, de Galicia. Culturalmente, la región del valle inferior del río Ibias está estrechamente vinculada a la del río madre.

* * *

El aspecto que ofrecen los medios de comunicación del valle del río Ibias es muy característico. La carretera que une Cangas de Tineo con Venta Nueva (Posada) conduce hasta el Alto del Couño, y allí termina. La carretera que debe conducir de Villablino, por Caboalles, hacia el Oeste, se detiene sobre la cumbre de Cerredo. No hay ningún empalme que conduzca al interior de la cuenca. El valle del río Ibias no tiene hasta hoy ninguna carretera. Las relaciones comerciales se efectúan por los senderos de mulas que existen entre aldea y aldea; de aquí que un intenso movimiento en el interior del valle no puede ser posible, sólo se limita al cumplimiento de las necesidades más urgentes.

¹ Trae una reproducción de una fotografía mía LLANO ROZAS DE AMPUDIAS. *Bellezas de Asturias*, Oviedo, 1928, pág. 497.

En parte por el aislamiento, en parte por las condiciones naturales que resultan del miserable modo de vida como el que encontramos en la región media del río, la parte masculina de la población permanece sólo el tiempo necesario para el cultivo del campo y la cosecha. La emigración ha llegado a ser aquí una costumbre. En el otoño se despueblan las aldeas: los hombres encuentran, sobre todo en Andalucía, durante el invierno trabajo y entretenimiento. Algunos parten por largos años a América. A menudo queda a cargo de las mujeres todo el trabajo del campo.

Y también se explica por el aislamiento de la región, que a pesar de esta temporaria emigración y repatriación, las viejas tradiciones lingüísticas y folklóricas han sido muy poco modificadas hasta hoy. El dialecto se conserva todavía en todo su esplendor¹.

Lingüísticamente, el Este del valle pertenece a la región occidental de Asturias. Las coincidencias con los dialectos de Puerto de Leitariegos, Genestoso, Villaoril de Bemeda y Besullo, por ejemplo, son muy numerosas. Sin embargo, se manifiestan también rasgos típicamente gallegos, pero ellos no son tan abundantes como para modificar la característica general del dialecto. Entre Bao y Villar de Cendias se puede trazar un límite bien definido. Toda la cuenca media e inferior del río pertenece lingüísticamente a Galicia. Hemos indicado ya más arriba que también la vida económica de la parte inferior del valle está relacionada con la del río Navia.

Así como la lengua, también son primitivas las costumbres, el modo de pensar y el aspecto de la cultura material en esta región apartada del río Ibias, donde las tendencias modernizantes casi no se advierten². Aquí sólo ofreceremos una prueba de este primitivismo³, que merece particular atención porque ella nos explica un aspecto característico de la región y porque ella nos introduce en la esfera de trabajo

¹ Compárese el estudio excelente que hace cincuenta años publicó A. W. MUNTZE sobre el dialecto de Villaoril de Bemeda: *Anteckningar em folkmalet i en trakt af vestra Asturien*, Upsala, 1887.

² Mis encuestas datan del año 1927.

³ Compárese, además del opúsculo citado antes, el artículo *O linho no Vale do Rio Ibias. Estudo etnográfico-lingüístico*, publicado en *Miscelânea de Estudos à Memória de Cláudio Basto*, Porto, 1948, págs. 193-207.

de un oficio que ha merecido poca atención en la Península Ibérica¹. Me refiero a la confección casera de recipientes de madera de distintas clases.

Hemos señalado ya más arriba que el valle del río Ibias, como sus alrededores asturianos, leoneses y gallegos, cuenta con un rico arbolado. Junto al roble se encuentran, sobre todo, abedules, castaños y nogales. En su mayoría estos árboles no solamente suministran una buena cantidad de frutos, considerados como importante medio de sustento, sino también gran cantidad de madera para las diversas finalidades rurales y domésticas.

De los gigantescos troncos centenarios de los viejos árboles se cortan ahí mismo vigas y tablas para la construcción de la casa. Los árboles proporcionan también el material para los carros propios del país, especialmente para las típicas ruedas macizas²; con sus sólidas ramas se construyen narrias, que son un apreciado medio de transporte, principalmente para llevar troncos y piedras desde la montaña al valle³. Delante de muchas casas hay pesadas cubas, *duernos*⁴, de casi

¹ Compárese para esto HABERLANDT, en BUSCHAN, *Illustrierte Völkerkunde: Europa*, Stuttgart, 1926, págs. 486 y sigs. sobre algunos trabajos en otros países y el capítulo «L'art de la fusta» en el magnífico libro de R. VIOLANT I SIMORRA, *L'art popular decoratiu a Catalunya*, Barcelona, s. a., 1949, págs. 55 y sigs. Terminología del torn y de los utensilios del torner catalán: GRIERA, *Tresor*, XIV, 115, 118.

² Comp. GK, 195 y sigs.; F. KRÜGER, *El léxico rural del Noroeste Ibérico*, Madrid, 1947, págs. 46 y sigs.; W. EBELING, *Die landwirtschaftlichen Geräte im Osten der Provinz Lugo*, VKR, V, 72 y sigs.; CASADO LOBATO, 131 y sigs.; GUZMÁN ALVAREZ, lám. XIII.

³ Comp. F. KRÜGER, *El léxico rural*, págs. 43 y sigs.; EBELING, VKR, V, 52-54.

⁴ En la parte occidental del río Ibias, *maseiro*; en el Este de la provincia de Lugo, baño (VKR, V, 134); en las proximidades asturianas (Trones), *pisa-deira*. La palabra *duerno* y sus variantes tienen una gran difusión en Asturias para designar artesas de madera de una sola pieza: *duerna* 'comedero para cerdos', Tineo, y en el bable occidental (ACEVEDO); 'artesa de madera de una pieza, de figura circular, y que se emplea en las cocinas para fregar' (RATO Y HEVIA); 'vasija grande de madera de una sola pieza, y de forma de escudilla, que sirve para lavar el mondongo y otros usos' (BRAULIO VIGÓN); *duernu* 'desca que sirve para recoger la sidra en los lagares' (BRAULIO VIGÓN); *duernu* 'recipiente de madera donde se echa la comida a los cerdos'; *duerna* 'recipiente de madera donde se pela y prepara el cerdo después de matarlo' (CANELLADA, *El*

dos metros de largo por uno de ancho, confeccionadas con gruesas ramas de castaño; están talladas en un solo pedazo y se utilizan como recipientes para triturar la paja. De forma semejante, pero a veces más pesada aun, es la cuba para la salmuera, hecha igualmente de un trozo de rama de haya o castaño, llamada también *duerno*, y que se utiliza en la casa¹. También colmenas² y tinas para la lejía³, que se hace del modo más primitivo, son confeccionadas a menudo ahuecando un tronco de árbol.

Fuera de esto, los habitantes del valle del río Ibias se han perfeccionado en industrias caseras basadas también en el aprovechamiento de los magníficos árboles. Entre ellas: la industria del cestero, la confección de zuecos de madera y, finalmente, la construcción de recipientes y utensilios de madera para el uso doméstico. Mientras aquéllas son ejecutadas en un dominio más amplio, la fabricación casera de recipientes de madera parece estar restringida a algunas localidades del valle del río Ibias, particularmente Sistorna. Los compradores son los habitantes de este valle y sus vecinos de León y de las demás partes de Asturias. Platos, cu-

bable de Cabranes, Madrid, 1944, pág. 173); leon. *duerna* 'artesa donde se echa la comida al cerdo; generalmente la hacen de un tronco de árbol, al que quitan la madera del centro', Puebla de Lillo (Goy, *Susarón*); canar. *dornajo* 'pesebre' (LUGO, *Colección de voces y frases provinciales de Canarias*, La Laguna, 1946, pág. 89); gall. *dorna* 'embarcación pequeña'; Redondela, *dorneiro* 'gamella en que se hace la matanza del cerdo' (RFE, IX, 144); port. *dorna* 'artesa', *dornão* 'dorna, balceiro onde fermenta o vinho' (RL, XVIII, 104), *dorneira* 'cajón de madera que recibe el grano en el molino' (RL, XI, 199). REW, 9086, URNA, *DORNA.

¹ En las zonas colindantes asturianas, *maseira*.

² Comp. W. BRINKMANN, *Bienenstock und Bienenstand in den romanischen Ländern*, Hamburg, 1938, págs. 25, 36, 86: ast. *truébanu*, gall. *trobo*, fot. 22.

³ Comp. F. KRÜGER, *Die Hochpyrenäen*, Hamburg, 1939, A II, 336: ast. *queisietsa*, *cubu*, *trobo* (véase la nota anterior); *trobo*, *trovo* 'vasija grande para hacer la colada; consiste en un gran tronco ahuecado de roble o castaño' en el *bable* occidental (ACEVEDO); *trobo* 'cesto de corcho, de 30 a 40 centímetros de diámetro y de 50 a 60 de altura, empleado para colar la ropa'; *truévano* 'vaso formado por un grueso tronco hueco de árbol utilizado para guardar el grano, la sal y otros productos', en el Bierzo (GARCÍA REY), etc. Procede de la misma raíz prelatina *trubiecu* = 'cuna' en el asturiano central (*Hochpyrenäen*, A II, 264).

charas, fuentes, morteros, etc., de madera son los utensilios indispensables en las cocinas de esas humildes aldeas.

Los hombres que se dedican a esta industria se llaman *cunqueiros*¹, de CONCHA, REW, 2112; comp. cast. *cuenca*, *cuenco*; cat. *conch*, *conca*, *conquera*; port. *conca*, palabras todas, sin excepción, que en su significación de escudilla de madera², han caído en desuso; tal vez sólo esporádicamente aparecen todavía. Si se debe creer al *Diccionario* de C. DE FIGUEIREDO, con la desaparición de la palabra *conqueiro*, que en Portugal antiguamente designaba al fabricante de escudillas de madera, se habría extinguido también allí el primitivo oficio³. Únicamente en el extremo Noroeste de la Península, especialmente en Galicia, Asturias y el Norte de Portugal, el vocablo *cunca* y sus derivados han conservado cierta vitalidad.

La actividad del *cunqueiro* se lleva a cabo en las formas sencillas que demuestran las fotografías adjuntas. La podemos seguir en sus etapas sucesivas desde la preparación del tronco de árbol hasta la terminación de las escudillas:

- 1) Con un exacto golpe de hacha se separa del tronco el

¹ Compárese también MUNTHE, s. v. *cunqueiro*, al lado de *scudetseiru*, y ACEVEDO, *Vocabulario del bable de Occidente*, Madrid, 1932, s. v. *conqueiro* 'persona que hace o vende concas'.

² Remito a *Hochpyrenäen*, A. II, 237-240, donde he recogido la familia de palabras. Con el significado de 'escudilla de madera' y sobre todo con designación de primitivos recipientes de madera aparece la palabra en la región boscosa de los Pirineos, en Cerdeña y en sectores del continente italiano (AIS, 1182).

³ Según LEITE DE VASCONCELOS, *De terra em terra*, I, 25, los recipientes de madera que se usan en el Norte de Portugal proceden de Galicia. Por otra parte, es interesante que, como expone V. RISCO en su *Estudio etnográfico da Terra de Melide*, Santiago de Compostela, 1933, pág. 344, apenas se conoce en su región (SO. de Orense) la palabra *cunca* 'fuente de madera', pero la palabra *cunqueiro* (también *alzadeiro* de *ALTIARE) se usa en el sentido de 'mueble de cocina para colocar las tazas y cacharros de cocina', un claro síntoma de que antiguamente las escudillas hechas de madera constituían la vajilla típica de esa región. Citan el Sr. ACEVEDO, *Vocabulario del bable de Occidente*, la palabra *conqueiro*, y H. SCHNEIDER, VKR, XII, 272, la variante *cunqueiru*, corriente en Orense con el mismo significado. En Finisterre el vocablo *cunca* designa una medida de grano de maíz (W. SCHROEDER). Sobre *conco* en documentos medievales, compárese Cl. SÁNCHEZ ALBORNOZ, *Estampas de la vida en León hace mil años*, Madrid, 1926, pág. 193.

pedazo de madera con el que debe ser hecha la escudilla, el mortero, etc. (inf. *tazar*)¹. Comp. fot. 2.

2) Luego se lo golpea convenientemente con una pequeña hacha (inf. *eskurnar*)²; y

3) Sobre el cepo de madera (*cepo* = cast. *cepo*)³ se redondea en la parte exterior (inf. *arredondar*).

4) En seguida sigue el primer ahuecamiento (inf. *cavar*) en la *cavadeira* (fot. 2, derecha), un tronco de árbol en el cual están colocados cortes longitudinales de distinto tamaño de manera que un lado del pedazo de madera encaja en una muesca, mientras que el otro es empujado hacia abajo con el pie derecho. El ahuecamiento se hace con una especie de hacha, el *machao* (fot. 5, en la hilera de atrás, el tercer utensilio de hierro, adelante a la izquierda). Entonces comienza el trabajo de tornería.

5) La embrionaria escudilla se ajusta al *torno* (fot. 4) y se pule por fuera con la legra longitudinal (fots. 3 y 5)⁴, y por dentro se sigue perforando (fot. 4), inf. *tornear*.

¹ Comp. astur. *tazar* 'convertir un tronco en tarugos', *tazo* 'madero dispuesto para hacer madreñas'; 'cuña' (ACEVEDO), evidentemente con referencia al mismo objeto en la confección de zapatos de madera; *tazu* 'cada uno de los tres pies de la madreña' (CANELLADA, *Cabranes*, 348); *tazu* 'pequeño trozo de madera dispuesto para hacer madreñas, o para otro objeto' (BRAULIO VIGÓN); port. *tassalho* 'grande pedaço'; gall. *tasallo* 'principalmente: pedazo de carne' (VALLADARES), correspondiente al cast. *tasajo*, inf. *tasar*; Bierzo *tazador* 'herrero que fracciona el mineral' (GARCÍA REY).

² Comp. portug.-esp. *descornar* 'quitar los cuernos'; en el O. de Asturias, *escornar* también = 'majar los granos de cebada para quitarles la espina' (ACEVEDO), como en Galicia (VALLADARES). Sobre el significado de CORNU 'rincón', 'extremo', comp. REW, 2240; GARCÍA DE DIEGO, *Contribución al diccionario hispánico etimológico*, pág. 54; para el gall. *cornu*, en sentido figurado 'parte saliente', VKR, V, 124, 129, 129 nota 5.

³ Del mismo modo se llama en Asturias el banco de trabajo del zoquero. Originariamente no es otra cosa que un tronco de árbol toscamente labrado, como en Portugal (comp. la reproducción en MESSERSCHMIDT, VKR, IV, 302).

⁴ *degra*, -e = esp., alent. *legra* 'lámina curva para escavar madeira, e com a qual os cabreiros fazem colheres de pau e outros objectos' (FIGUEIREDO); en el bable central, *liegre*, *llegre* 'legra que se utiliza para perfeccionar la casa de la madreña' (BRAULIO VIGÓN; CANELLADA, *Cabranes*, pág. 244); gall. *llegra* (VALLADARES); en la provincia de Santander, *legra*, *llegra* (GARCÍA-LOMAS, ALCALDE DEL Rfo), etc. Comp. REW, 5036, LIGULA 'cuchara'.

En Bao-Sisterna aparece para L- y -LL- una oclusiva supradental, no fácil-

La forma del torno es, como lo demuestran las fotografías 3 y 4, extremadamente sencilla. El pedestal consiste en dos postes verticales (*pies*) y una madera atravesada (*mesa*). En la parte superior (*cabezón*) del poste está sujeto por medio de dos puntas de hierro (*aguichón*)¹ el molde giratorio (*a forma*). Las rotaciones son posibles por la correa de cuero (*correa*) que desde el pedal (*supiáina*) que el cunqueiro maneja se enrosca en la *forma* y va a terminar en la punta de la rama movable (*vara*). La vara descansa en su extremo en un caballete de madera en el suelo y está apoyada en su parte media en una horqueta de madera (*furqueia*).

Para pulir y taladrar se apoya la legra en un palo provisto lateralmente de entalladuras (*palo del torno*) que, movable por su parte, de acuerdo con las respectivas necesidades, se coloca en un diente superior o inferior de la madera

mente explicable, pero de todos modos sonora, fuerte y acompañada de una fricación subsiguiente que conduce al sonido sordo *ts* usual en el Este. Por causas tipográficas mantengo las grafías *d* y *ts*, respectivamente (sobre el último, MENÉNDEZ PIDAL, *El dialecto leonés*, § 9, y MUNTHE, pág. 34).

Conforme a ello encontramos en el Valle del río Ibias tres tipos distintos: en la parte occidental que habla gallego: *a la* 'la lana', *lougo* 'luego', *lòndrega* 'nutria', *leite cuesto* 'primera leche', *fole de faria* 'fuelle para transportar harina'; *el bále*, *balia l medio* 'nombres geográficos derivados de valle'; *capiluz* 'parte del malle para majar centeno', *dubelo* 'ovillo' (con *d* dental).

En la región de Bao-Sisterna-Tablado: *deirúas* 'montes rellenos de piedras', derivado de *leira*; *demaco* 'caracol', comp. REW, 5045; *dastra* 'peña en el monte' = lastra; *dambuleiro* 'goloso' = esp. lamerón, REW, 4865, LAMBERE; *dinguaniza* 'longaniza, chorizo'; *capieðu* 'sombrero', comp. port. *capelo*; *cadieða* = *perría* 'perrina, pieza de 5 céntimos'; *botieðu* 'botillo, estómago del cerdo'; *carrieðos* 'carrillo, mejilla'; *suðozo* 'hipo' = sollozo; *baða dos abráos* 'valle de los avellanos', *baða purtiðin* 'nombres de montes'.

En la región Este (Degaña y la región hacia el Este): *tsadrales* 'adrales del carro', *tsino* 'lino', *tsume* 'lumbre', *tsóu* 'luego'; *argadietso* 'argadillo para hacer madejas', *cebotsa* 'cebolla', *martietso* 'martillo', *miotsu* 'pieza central de la rueda del carro'.

¹ Comp. para la palabra, GK, 183: gall. *aguillón*, port. *aguilhada*, etc. El sonido *ch*, correspondiente a *ch* del esp. *macho*, es en el dialecto de Sisterna el resultado del lat. *PL-*, etc., *-LI-*, *-KL-*, etc., en oposición a *ç* de *L-*, *-LL-* (comp. la nota anterior): *chuecra* 'gallina clueca', *chano* 'llano'; Tablado, *chao cuevo* 'nombre de un monte'; *muchir* 'mujer', *machar* 'majar centeno', *michor* 'mejor', *ourichada* 'bofetada', *ourecha* 'oreja', *ouricheiras* 'orejas del arado', *esfuchar* 'quitar las hojas del maíz', *arco das viechas* 'arco de las viejas = arco iris'.

(*antachada*)¹ arrimada oblicuamente hacia atrás contra la pared. La *antachada* descansa, como lo muestra la fotografía 4, sobre una traviesa, *rata*, que (a la derecha) se apoya en una horqueta vertical de madera (*furqueta*).

6) Después de desbastada y ahuecada en el torno la escudilla experimenta la última limpieza (*escupidar*)² con la azuela de mano, *eixuela*³; cast. *esculpir*.

Los recipientes más importantes que confecciona el cunqueiro están reproducidos en la fot. 5. En la hilera inferior, de izquierda a derecha: un mortero inconcluso, una escudilla (*escudieḍa*)⁴, un mortero con su correspondiente mano (*murteiru, manu*)⁵, una escudilla para llevar comida (*cimbreira*)⁶, una fuente (*media fuente* 'para echar la comida'), una bacía (*barbeira*) y, finalmente, en la mano del cunqueiro una escudilla que sirve para triturar la carne (*tachadeira*)⁷; en la hilera superior, de izquierda a derecha: fuente en forma de palangana (*artesa* para echar la comida, el

¹ *antachada* = a *entachada* (port. *entalhada*), es decir, entallada, madera entallada, de TALIARE 'cortar'.

² Parece que hay que relacionar el vocablo *escupidar* con *escupida*, designación asturiana de la saliva (RATO Y HEVIA; BRAULLIO VIGÓN; CANELLADA), tomando el verbo en el sentido de 'arrojar los últimos restos, o sea desperdicios, virutas'. Encontramos con una acepción parecida cat. *escopir* 'llençar el que queda en el garbell després de porgar el gra' (GRIERA, *Tresor*, VI, 188).

³ *x* = fricativa palatal sorda. Comp. gall. *eixola, aixola* 'azuela para desbastar madera' (VALLADARES), *axola, aixola* (VKR, V, 128); ast. occ. *eixola* (ACEVEDO); sanabr. *aixoga, aixó, aixóá*; port. *enxó* (VKR, IV, 303). REW, 689, ASCIOLA.

⁴ La taza de madera se usa también para beber vino, como en otras regiones de Asturias; comp. *escudilla* en el Bierzo (GARCÍA REY) y más referencias en *Hochpyrenäen*, A II, 239-240.

⁵ Sobre la difusión del mortero hecho de madera, comp. *Hochpyrenäen*, A II, 212.

⁶ = gall. *fiambreira* 'cestón o caja para repuesto de fiambres' (VALLADARES); port. *fiambreiro*. Con la substitución de la *f*- inicial por la interdental fricativa.

⁷ Sobre esta forma típica ha dado noticia primeramente el Dr. J. LEITE DE VASCONCELLOS en *Boletim de Etnografía*, núm. 3, pág. 16, con el aditamento de un dibujo del Norte de Portugal. Piezas de comparación de otras partes de la Romania están en *Hochpyrenäen*, A II, 244; *tachadeiro* corresponde al gall. *tallador* 'pedazo de madera grueso, sobre tres pies para picar y cortar la carne en él' (VALLADARES); port. *talhador* 'plato para cortar la carne'; REW, 8562, TALIARE.

agua, etc.), hacha (*machada*), barreno (*degra*), hacha (*machao*), dos *eixuelas*, artesa (*bacita*)¹.

Fuera de estos utensilios también hacen los *cunqueiros* cucharas de madera, etc.

* * *

Nuestro trabajo no puede estudiar en todos sus detalles la historia de la técnica del torno (que sustituyó a la sencilla técnica del ahuecamiento)². La época de su introducción y difusión en los países románicos no nos es conocida con todo detalle. En Alemania existen ya desde épocas muy remotas valiosos trabajos de tornería³, pero sobre la instalación del torno se sabe algo menos. Una pieza de comparación con el torno usado actualmente en Asturias encuentro en un grabado en cobre del siglo XVII de Jan Joris Vliet, que ostenta exactamente la misma forma⁴ (torno con vara móvil y un pedal). Este tipo está (y estaba antes) muy difundido en Europa. Lo encontramos hasta en la época moderna en la región de Lieja⁵, en la región boscosa del NO. de Francia⁶, en una lámina de artes y oficios cata-

¹ Compárese sobre la familia *bacita*, *Hochpyrenäen*, A I, 103.

² Comp. HABERLANDT en: BUSCHAN, *Völkerkunde*, II, 486-488; M. TH. HORWITZ, *Die Drehbewegung in ihrer Bedeutung für die Entwicklung der materiellen Kultur*, «Anthropos», XXVIII, 721-757; XXIX, 99-125, especialmente las páginas 107 y sigs.; A. MAISSEN, *Werkzeuge und Arbeitsmethoden des Holzhandwerks in Romanisch Bünden*, Genève-Zürich, 1943, págs. 211 y sigs.

³ O. A. ERICH, en *Handbuch der deutschen Volkskunde*, publicado por W. PESSLER, t. III, 22-23, y en *Wörterbuch der deutschen Volkskunde*, Leipzig, 1936, págs. 134-135. Compárese además el opúsculo *Holz im deutschen Volkshandwerk*, Zweite Schulausstellung des Staatlichen Museums für Deutsche Volkskunde, Berlin, 1940, 82 págs., y M. HEYNE, *Das altdeutsche Handwerk*, Strassburg, 1908, págs. 43 y sigs.

⁴ Dibujo en E. MUMMENHOFF, *Der Handwerker in der deutschen Vergangenheit*, Leipzig, 1901, pág. 79; *Holz im deutschen Volkshandwerk*, pág. 79; compárense también los datos bibliográficos presentados por MAISSEN, pág. 212, nota 2.

⁵ J. HAUST, *Dictionnaire liégeois*, Liège, 1933, pág. 668, con dibujo. No me ha sido accesible el estudio de A. BODY, *Vocabulaire des tonneliers, tourneurs, ébénistes*, *Bulletin de la Société de Littérature Wallonne*, X, 1868, págs. 207-312.

⁶ BRUNHES, *Géographie humaine de la France*, II, 347, dibujo, pág. 355: Le village des Ventes-au-Four est presque exclusivement habité par des tourneurs

lanes del siglo XVIII¹, en la actualidad, también en Cerdeña², en Suiza³, y exactamente en la misma forma en la Europa oriental, así en el Böhmerwald (Bohemia)⁴, en Letonia⁵, como entre los Huzules⁶.

Teniendo en cuenta esta amplia difusión, sorprende que en el macizo central francés sea común un torno con otra clase de manejo: el eje de rotación se pone en movimiento por medio de una cuerda atada alrededor, que está sujeta a una abrazadera libre de madera, y ésta, a su vez, es movida directamente por la mano izquierda del obrero, quien al mismo tiempo, con la derecha, hace el trabajo de tornería⁷. Evidentemente, éste es un procedimiento sumamente arcaico, del mismo tipo que el que se encuentra en el torno serbio⁸.

La designación del torno señala sobre todo el

de bois, fabriquant des cuillers, des plats, des robinets. Encontramos el mismo dibujo del maestro MEHEUT en P. GUÉGUEN, *Bretagne, types et coutumes*, Paris, 1930, pág. 42.

¹ Reproducida en *Folklore y costumbres de España*, Barcelona, 1931, I, 142, 158, con la graciosa leyenda: «El tornero no reposa, pero no gana gran cosa».

² E. PRETTENHOFER, *Beiträge zur sardischen Volkskunde*, «Wiener Zeitschrift für Volkskunde», XXXI, 1926, pág. 100: «Está fijado en la pared un sauce de 3 m. de largo; de él pende una cuerda que está unida al pedal del torno.»

³ MAISSEN, pág. 211: reproducción del único ejemplar que se ha encontrado todavía en Suiza.

⁴ J. BLAU, *Böhmerwälder Hausindustrie und Volkskunst*, Praga, 1917, I, 349: «El torno es puesto en movimiento por medio de una cuerda enlazada repetidas veces alrededor de una varilla de caña puesta en circulación por el pie y por una vara movable asegurada en el techo.»

⁵ A. BIELENSTEIN, *Die Holzbauten und Holzgeräte der Letten*, Petersburg, 1907, págs. 542-543, con dibujo.

⁶ *Zeitschrift für österreichische Volkskunde*, VIII, 1902, pág. 213. Parece que pertenece a este mismo tipo el torno utilizado en Suecia, Noruega y en el País de Gales, tipo que, según S. ERIXON, *West European Connections and Culture Relations* (Folk-Liv, 1938, pág. 170), ya existió en Inglaterra en el siglo XII.

⁷ Dibujo en J. DESAYMARD, *Entretien sur l'art populaire en Auvergne*, Paris, 1930, pág. 37; véase también la descripción en *L'Art Populaire en France*, I, 1929, pág. 23.

⁸ Comp. HORWITZ, ob. cit., Taf. IV, Abb. 31., y MAISSEN, pág. 212. No recuerdo a qué tipo pertenece el torno reproducido por LAOUST, *Mots et choses berbères*, pág. 70 (obra que no me es accesible en este momento).

movimiento de rotación característico del mismo. La considerable coincidencia de la terminología [tipo *torn(o)*] está en consonancia con la similitud del objeto. De aquí se puede concluir que con la difusión del nuevo implemento se esparció al mismo tiempo por toda la Romania una designación uniforme: port. *torno*, inf. *tornear*, el obrero que lo maneja *torneiro*; esp. *torno-tornear-tornero*; cat. *torn* 'eina de boter, de fuster', siglo XIV; *torner*, atestiguado como oficio en el siglo XIV (Dic. AGUILÓ); aun hoy a menudo como nombre de persona; Provenza, *un banc a torn*, 1451, que PANSIER erróneamente relaciona con 'un banc à pieds tournés'; *Maistre Jacomart, fustier e tornejaire*, 1378 = carpintero y tornero, junto a *tornaire*, 1450; inf. *tornejar*, 1400; además ant. prov. *torn* 'torno', siglos XIII y XIV; *tornador* 'tornero', siglo XIV; *tornier*, 1480¹; TF *tour-tourna, tourneja-tournejaire de bos* 'tourneur en bois' (TF); en el N. de Francia, según GODEFROY, *tournier*, 1505, 'tourneur', *torneresse, tourneresse* 'femme d'un tourneur', 1270, 1311; DUCANGE, *tornator* 'faber lignarius'; Italia, *tornio* 'torno', *tornire* 'tornear', *tornitore* 'tornero'.

Cuando aparece la mujer del tornero como *tourneresse* en el N. de Francia, como *tornieyra* en el S., se pone de manifiesto no solamente la relación de parentesco de los operarios, sino más especialmente el hecho de que la mujer, si bien no en el torno mismo, pero por lo menos como ayudante, tenía una regular participación en los trabajos preparatorios del oficio de su marido. En los lugares en que se ha conservado hasta hoy el trabajo de tornería en la forma tradicional como industria doméstica no existen los aprendices,

¹ El archivista H. AFFRE informa en su excelente *Dictionnaire des institutions, moeurs et coutumes du Rouergue*, Rodez, 1903, pág. 24, que el oficio de tornero representó un papel preponderante en ese país en el siglo XIV. En un documento del año 1341 un *tornerins* hace un inventario de los utensilios confeccionados por él. El *tornerins* es un colega del *tornier* y de la *tornieyra* que encontramos en documentos escritos en provenzal de esa misma región (H. WEBER, *Die Personennamen in Rodez*, Jena-Leipzig, 1934, pág. 79).

También en el Dauphiné y el Jura el arte del tornero está atestiguado desde el siglo XIV (comp. J. BLACHE, *Les Massifs de la Grande Chartreuse et du Vercors*, Grenoble, 1931, II, 81; T. SCLAFERT, *Le Haut Dauphiné au Moyen-Age*, Paris, 1926, págs. 411, 440; *Annales de Géographie*, XXXVIII, 445; Jura: P. GEORGE, *Les pays de la Saône et du Rhône*, pág. 115: Jura).



sino que la mujer y los hijos del tornero son sus ayudantes ordinarios¹.

Sería interesante discutir el problema de la significación que la actividad y el modo de vida de nuestro tornero asturiano tiene desde el punto de vista social y el papel que su actividad desempeña en la esfera de la industria casera, tan ampliamente difundida en el NO. de la Península y en el S. de la Rumania. Un estudio así sólo podría realizarse sobre una base mucho más amplia.

* * *

Nuestras últimas fotografías muestran al sencillo habitante de las serranías del O. de Asturias desde el punto de vista artístico. Junto al campesino que se dedica a la industria casera, confeccionando para su propia necesidad, con troncos de árboles, dornajos (cubas) y bebederos; junto al industrioso zoquero que confecciona los tan indispensables zuecos para este país lluvioso; junto al tornero, cuya actividad hemos observado en todos sus detalles, vive en el valle del río Ibias el pastor, quien, en su horas de ocio, a menudo, se aplica a artísticas habilidades manuales trabajando la materia prima que la naturaleza le brinda (además de la madera también el cuerno)². Nuestra fotografía 6 muestra en el centro las *descas* rectangulares, y en los ángulos las redondeadas, en las cuales se prepara la masa de maíz y las tortas; *desca*, lexicológicamente, es una valiosa supervivencia del latín DISCUS 'fuente plana'³; a los lados aparecen escudillas de los pastores en forma redonda, *escudiedas*; arriba una cuchara de nata, objetos que se encuentran también en otras comarcas pastoriles y que podrían ser aumentados con otros particularmente característicos de Asturias: pequeños reci-

¹ Comp. BLAU, ob. cit., pág. 348.

² Comp. la exposición sumaria que presenta JOSÉ LUIS FERREIRO, *Les instruments en bois décorés des provinces asturiennes*, En *Art Populaire*, ed. Institut International de Coopération Intellectuelle, París, I, 202-203.

³ *descu* 'artesa de madera o de piedra donde se echa la comida a los cerdos'; *desca* 'cuba para salmuera hecha de una rama de árbol', 'plato de madera para transportar pescado fresco', en el Concejo de Colunga (BRAULIO VIGÓN). *Hochpyrenäen*, A II, 239; FEW, DISCUS 'escudilla plana'.

pientes de medidas para nueces, *peyos*, portaagujas artísticamente tallados, *pabillo* (fot. 7), y sobre todo las tan difundidas *castañolas* == esp. castañuelas, de variadas formas y construcciones, que en la región de las castañas han conservado todavía la forma primitiva de las escudillas cortadas de la madera del castaño, forma grosera y rudimentaria que corresponde perfectamente a la etiqueta etimológica (fot. 8)¹.

F. KRÜGER.

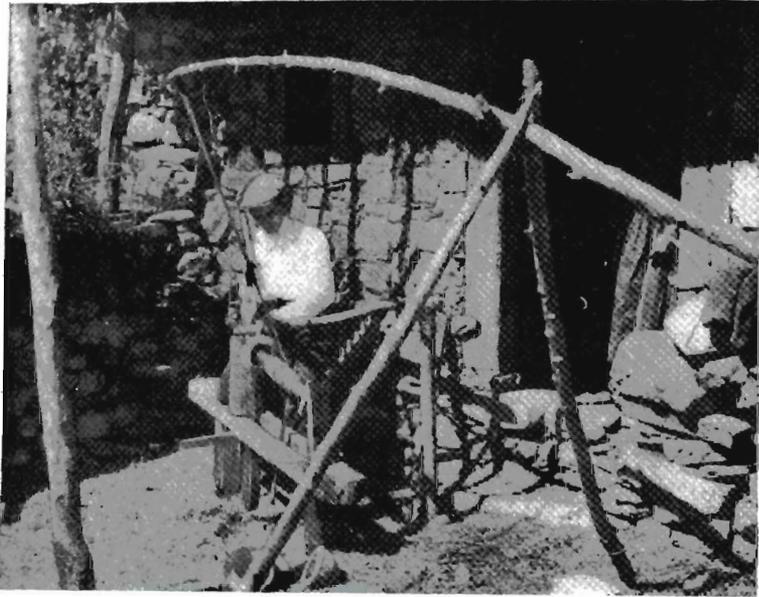
Trad. del alemán por MARÍA E. Z. DE WILLMOT,
Mendoza.

Universidad Nacional de Cuyo.
Instituto de Lingüística.
Mendoza (Rep. Argentina).

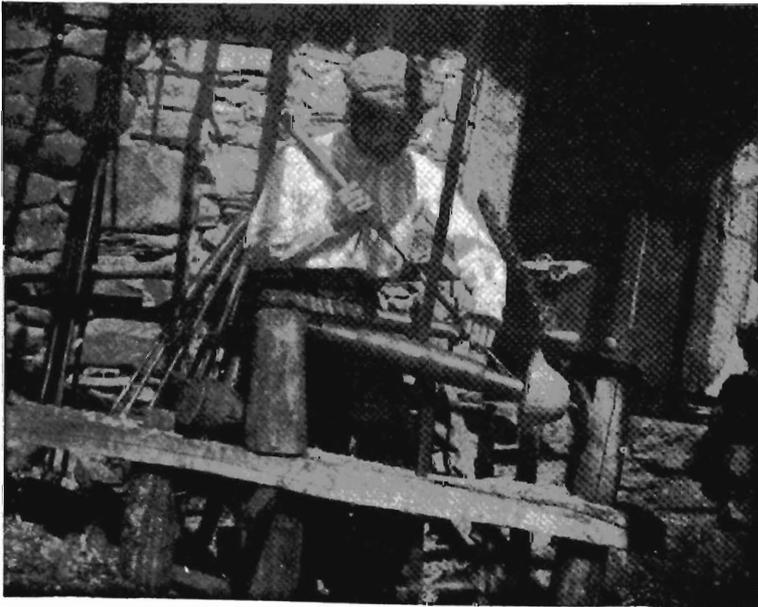
¹ Agregaremos a la bibliografía regional M. MENÉNDEZ GARCÍA, *Cruce de dialectos en el habla de Sisterna (Asturias)*, RDT+Pop VI, 355-402 y P. CÉSAR ROMÁN, *El vocabulario del concejo de la Lomba en las montañas de León*, BRAEsp XXX, valiosas contribuciones al vocabulario del Valle del R. Ibias y de su zona colindante leonesa, publicadas después de la redacción del presente trabajo.



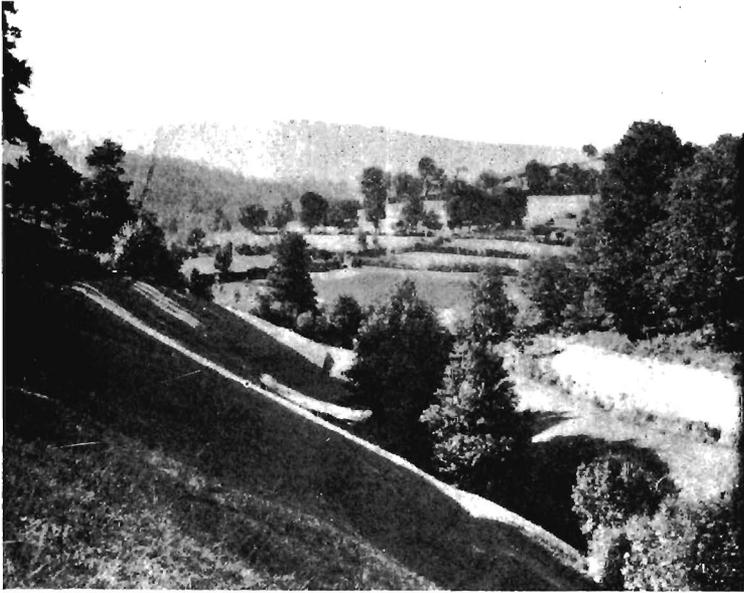
FUNDACION DE CULTURA



Fot. 3.



Fot. 4.



Fot. 1.



Fot. 2.



Fot. 5.



Fot. 6.



PUBLICACIONES DEL MVSEO ETNOGRAFICO DE GRANDAS DE SALIME

Patrocinadas por la Consejería de Educación,
Cultura y Deportes.

Consejo de redacción:

José Naveiras Escanlar
Armando Graña García
Juaco López Alvarez
Emilio Marcos Vallauré
Francisco Quirós Linares

PUBLICACION N.º 2

Intercambios y correspondencia:

Director del Museo: José Noveiras Escalar
MVSEO ETNOGRAFICO
Bajos del Ayuntamiento
GRANDAS DE SALIME (ASTURIAS)

**Este libro se terminó de imprimir el día
27 de julio de 1985, festividad de
San Pantaleón, en los talleres de
GRAFICAS APEL de GIJON**



Consejería de Educación, Cultura y Deportes

**SERVICIO *de*
PUBLICACIONES**
Comunidad Autónoma del Principado de Asturias