

RAMÓN PARDOS LACRUZ: CESTERO CALAMOCHINO EN ACTIVO

CUADERNOS. N.º 11

Págs. 101-106 / 1998

ISSN: 1136-8209

José M.^a de Jaime Lorèn

Bueno, o por lo menos ha estado haciendo cestos hasta hace bien poco tiempo. Y es que la semblanza de este artesano debía haber visto la luz hace ya unos años, como le habíamos prometido a la Dra. Elisa Sánchez, auténtica especialista en la materia¹. Cúlpese al involuntario extravío de las notas, que, por fin, aparecieron ocultas en un manojo de folios de otros asuntos. Vamos pues sin más dilación, a conocer algo de la vida y de los trabajos artesanos de nuestro personaje, en función de los apuntes que tomamos de sus labios una mañana de agosto.

En San Martín del Río nació Ramón Pardos Lacruz el 31 de agosto de 1924, donde en plena juventud aprendió el oficio de cestero de su abuelo Manuel Pardos Catalán, alias *el tío Ratón*, de quien recuerda que todavía vestía de calzón corto. Su natural despejado le permitió bien pronto ganarse la vida en este menester, si bien ocupando también el tiempo en la vendimia, o en otros trabajos en las bodegas y en el campo. Puede decirse que su calendario laboral estaba partido por la mitad, sobre el mes de marzo, cuando comenzaba a mejorar el tiempo, se dedicaba por entero al oficio del mimbre, para dejarlo pasado el Pilar en que arreciaban en el pueblo las faenas de la recolección de la uva, de los trujales y de las bodegas.

QUIEN HACE UN CESTO, HACE CIENTO

Recuerda muy bien de sus años mozos como las mimbreras se enseñoreaban de los ribazos de las fincas de la vega del río Jiloca; incluso, en los años de mayor deman-

1. Véase su obra: SÁNCHEZ SANZ, M.E. (1996): *La artesanía en la provincia de Teruel*. Cartillas Turolenses, n.º 17. Instituto de Estudios Turolenses, Teruel.

RAMÓN PARDOS LACRUZ: CESTERO CALAMOCHINO EN ACTIVO

José M.^a de Jaime Lorén



da, podían sembrarse campos enteros de esta planta que se vendían, previa contrata ya ajustada, a los fabricantes de Valencia. Los mismos propietarios cortaban los mimbres o, cuando éstos no tenían dinero para pagar los jornales de la corta, solían dar la partida a medias a los propios cesteros.

Para evitar el riesgo de la *quera* o carcoma de la madera, el mimbre se cortaba en verde, los más tempranos para San Mateo, el 21 de septiembre. Se dejaban todo el invierno a secar en las barderas, o en fajos que se colocaban verticales apoyados entre ellos o contra la pared con la parte más gruesa en el suelo. Una vez que eliminaban el agua y menguaban por tanto de tamaño, el mimbre, cuando estaba bien duro y había perdido toda su elasticidad, se *albercaba*, es decir se sumergía en balsas de agua durante 10 ó 15 días según venía la faena, y luego, una vez seco de nuevo, quedaba dispuesto para ser trabajado.

Entre los tipos de cestos que hacía en sus años mozos destacan sobre todo los *cuévanos*, que eran esos grandes recipientes verticales donde se volcaba, para su traslado en carros, la uva de la vendimia, no se olvide que San Martín es y ha sido tierra de viñas. En menor medida producía *cestos arroberos* también para la uva, patatas y otros productos de la huerta; *banastos* de mimbre para la fruta; *cestas de horno* que usaban las mujeres para amasar; *cestas terreras* que demandaban mucho los camineros; *fandaras* o *espuertas*, también conocidas como *cestas femeras*, usadas especialmente para sacar el estiércol al limpiar las cuadras en las casas de labor; *cestas para la paja* que tenían la propiedad de *porgar* o cribar la paja que se daba a comer a los mulos, al permitir separar la raspa de la espiga que podía perjudicarles en la deglución; y, en fin, otros artículos como *caracoleras*, o cestas altas y estrechas con tapa y asa; *nasas*, o trampas para cazar topos y ratas de río que entraban tras el señuelo del cebo y, una vez dentro, se veían imposibilitados para salir por los afilados mimbres terminados en punta que se lo impedían; *tomillas* o cestas planas donde se secaba la ropa al calor de la lumbrer en los días húmedos del invierno; *cestos comideros* para llevar las viandas en el macho a los trabajadores que estaban en el campo; además de dedicarse también al forrado con mimbres de barrales, garrafones y otros envases de vidrio.

Menos se trabajaba el mimbre para cestos blancos, aunque no tenían para Pardos ningún secreto. Se trataba simplemente de pelar el mimbre en seco, y repetir las mismas operaciones de secado, remojo, etc. Asimismo trabajaba la caña, en seco o en verde se rajaba con el hocino longitudinalmente, primero en dos y luego en cuatro trozos. Para febrero o marzo cortaban la caña, pues no había riesgo de carcoma, que se tomaba directamente de los cañares, y tan sólo de forma esporádica podía comprarse a los particulares.

Sobre los precios que tenían antaño estos productos, recuerda que cuarenta años atrás en que los jornales estaban sobre las 20 ó las 25 pesetas diarias, un cuévano se



pagaba a 20 pesetas, y entre 5 y 6 oscilaban las cestas terreras. En fin, que podía ganarse perfectamente la vida con este oficio, complementado, eso sí, con los jornales de bodeguero o de campo.

Naturalmente la llegada del plástico terminó con esta artesanía, y Ramón, que se había casado en 1950, tuvo que dejar el oficio de cestero y trasladarse desde San Martín a Calamocha un par de años después. Estuvo primero como guarda en la Huerta Grande, dejó de hacer cestos y se compró, a plazos, un transistor para entretenerse. De allí pasó a trabajar a la tejería, luego fue albañil y durante quince años tractorista en la granja del matadero. Al cerrarse ésta y quedarse en el paro, retomó a modo de distracción el oficio de cestero de su juventud, trabajando sobre encargos. Los mimbres suelen darlos en la actualidad a medias, es decir un cesto para el dueño y otro para el cestero.

RAMÓN PARDOS LACRUZ: CESTERO CALAMOCHINO EN ACTIVO

José M.^a de Jaime Lorén



Por eso, con el buen tiempo, algunas tardes puede verse a Ramón en su casa de la calle del Coso, junto a la plaza España, trabajando todavía con agilidad los mimbres que, entre sus manos, se retuercen de forma inverosímil hasta convertirse en las clásicas cestas que conocimos en nuestra infancia. Sus hijos han tomado otros derroteros: Manuel y Ramón en el pueblo, el primero en una empresa privada y el otro en su carpintería, el mayor, Joaquín, entre los libros de su establecimiento barcelonés. Si eres aficionado a la bibliofilia, o simple curioso que le gusta rebuscar entre los libros viejos o en restos de edición, y decides acercarte al importante muestrario que sobre este género se prepara todas las mañanas de domingo en los porches del Mercado de Sant Antoni de Barcelona, no dejes de preguntar por Joaquín Pardos, *el Maño*, además de un surtidísimo y económico muestrario de toda clase de libros, encontrarás el mejor consejo profesional, y el mayor afecto que provoca el paisanaje del buen hijo del cestero de Calamocha, de su esposa y de sus hijos.