

Emigró muy joven, después de haberse formado en el taller familiar de Mousende, y ha logrado montar un imperio que fabrica siete mil piezas diarias

Alberto Osorio, un asturiano que triunfa en Dallas copiando los cuchillos de Taramundi

Taramundi, Fernando CANELLADA

Alberto Osorio, un asturiano nacido en Taramundi y que trabajó de joven en el taller familiar en este concejo —que aún hoy existe— es el rey de los cuchillos en la ciudad norteamericana de Dallas. Alberto Osorio, que emigró joven, montó allí un imperio, «Dallas Gutlery», que fabrica siete mil cuchillos diarios. Y como los orígenes no se pierden, estas piezas, que tienen mucho éxito, son similares a las de Taramundi. Su estilo es inconfundible, aunque sus familiares en el pueblo digan que «no cortan».

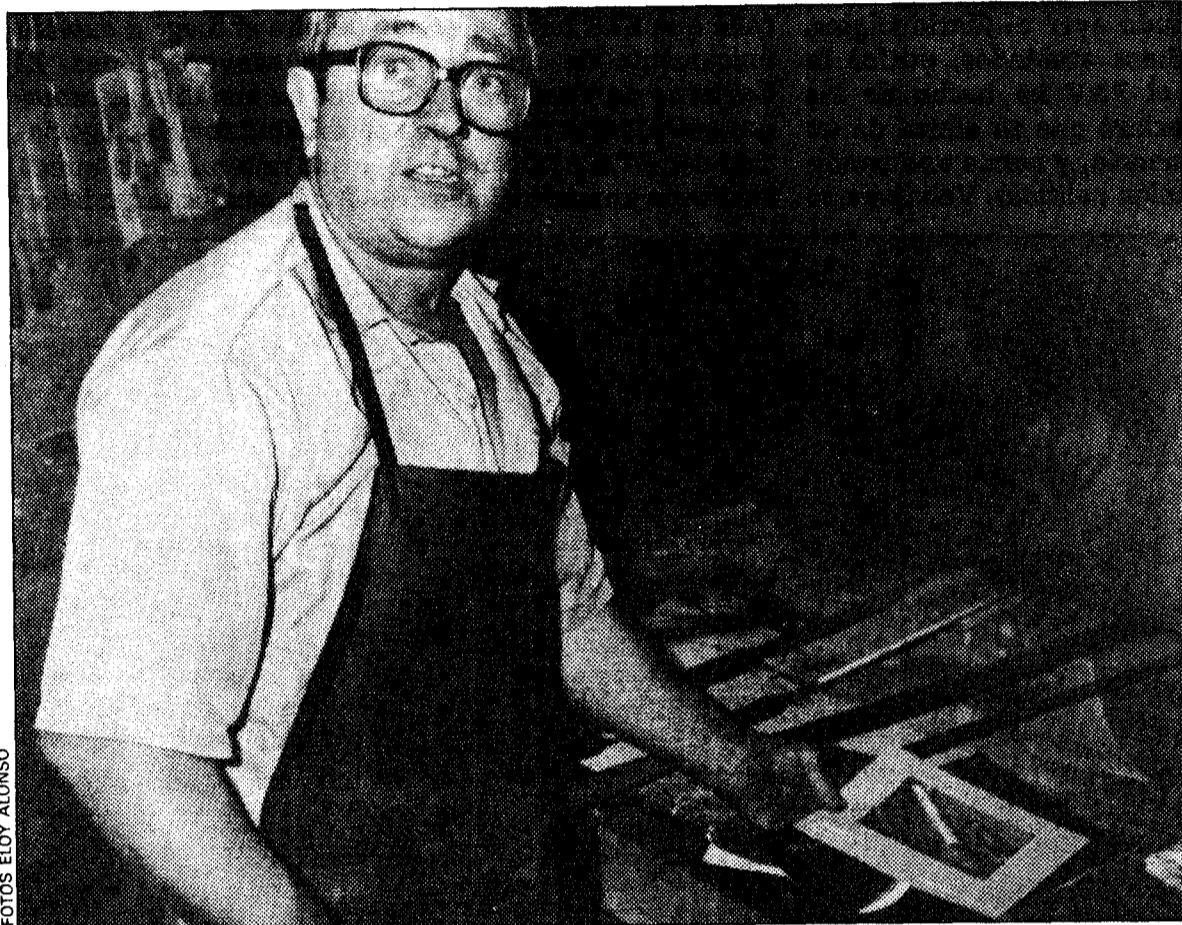
El asturiano que montó una fábrica de cuchillos en Dallas estuvo hace poco en su tierra, en una visita de tres días. Sus familiares, que continúan trabajando en el taller familiar, relataron su ascensión. Uno de sus parientes aquí, que pertenece a la última generación de cuchilleros de Taramundi, irá pronto a Estados Unidos para trabajar en el imperio familiar.

En Dallas, en el Estado americano de Texas, muchos personajes, tal vez los J. R. y Bobby de la serie televisiva, utilizan en la mesa cuchillos como los de Taramundi. La popularidad y el buen hacer de los artesanos de esta zona asturiana se ha introducido en USA de la mano de Alberto Osorio, natural de Taramundi, que se inició en el arte de hacer cuchillos en su tierra natal.

Todavía en Mousende, en la misma línea divisoria de Galicia y Asturias, Manuel García Osorio, primo del anterior, conserva su tradicional taller donde realiza el trabajo de los cuchillos y navajas. La familia García desde hace cuatro generaciones trabaja allí. Ya el bisabuelo de Manuel García hacía navajas y ahora él, con 55 años, continúa con el pequeño taller familiar en Mousende. En este taller que regentan el padre, Manuel, y su hijo José Luis, de 22 años, la última generación familiar, contrasta por su producción con la fábrica de su primo en Dallas. Siete mil cuchillos diarios se montan en la factoría de «Dallas Gutlery», frente a los 7 u 8 que prepara Manuel García en unas horas de labor.

«No cortan», dijo Manuel refiriéndose a los cuchillos que su primo vende en EE UU. «El, cuando viene aquí, siempre se lleva unos pocos auténticos». En la hoja de los útiles que salen del taller de este artesano aparece el lema de «V. García Taramundi».

Alberto Osorio acaba de realizar una exposición en Chicago de toda la historia de la empresa «Dallas Gutlery», para lo que



Manuel García muestra un folleto publicitario de «Dallas Gutlery», la empresa de su primo

realizó un viaje de dos días a tierras asturianas y fotografió el viejo taller donde comenzó todo.

Desde los duros tiempos de la emigración hasta hoy, Alberto Osorio ha construido un pequeño imperio de fabricación de elegantes cuchillos tipo Taramundi. Su primo, en cambio, Manuel García Osorio, continúa en su taller armando como entonces los tradiciones útiles de la zona. No igual que siempre, porque desde 1981 ya disponen de luz eléctrica.

«Antes era un poco más rudimentario», dijo Manuel, «usábamos un taladro de mano y la piedra de afilar se movía con el pie; estos útiles están aún en el taller, pero ahora ya nos ayudamos de la energía eléctrica».

Hacer un cuchillo

La técnica para elaborar tanto navajas como cuchillos es semejante en todos los talleres que aún perviven. En los mejores momentos había 44 artesanos, actualmente quedan una docena, pero dedicados diariamente a la tarea tan sólo unos tres. Las zonas de navajeros por excelencia son La Vega de Zarza, Aguillón y Mousende.

«Una lámina de acero y un trozo de madera de boj son la materia prima de un cuchillo o navaja de Taramundi», dijo Manuel García, «luego se forja la pieza y se da forma a la hoja. Una vez marcada con agua o aceite la templamos después de un calentado. Se ahoga la pieza, dependiendo de los aceros». «El revenido se realiza para rebajar

el temple o la dureza».

Estas son las operaciones previas y propias para la hoja de la pieza antes de incrustarla en el mango. El trabajo en el componente manual del instrumento es más sencillo. Aunque habitualmente se utiliza la madera para el mango de navajas y cuchillos, también algunos artesanos emplean los cuernos de las vacas.

Un buen año

«Se corta un trozo de boj», señala Manuel refiriéndose al mango, «se rasga, lima y prepara antes de incrustarle la hoja, a continuación se moldea la empuñadura y colocamos los remaches, y, evidentemente, al final se afila».

En Taramundi hay cuatro comercios donde se pueden adquirir la especialidad del lugar. El comercio Nuevo, Casa Vicente, Casa el Sastre y Casa el Zapatero son los típicos establecimientos que este verano están viendo agotarse sus existencias en cuchillos y navajas. Alguna de estas tiendas llega a vender unas doscientas navajas en un solo día, aunque ciertamente esa tónica sólo se respira los domingos o festivos de estos meses, cuando las visitas a Taramundi superan las previsiones más optimistas.

«Esto tiene muy buena salida», dijo Manuel a LA NUEVA ESPAÑA, cuando estaba lijando un mango: «Sólo sabemos que perdemos de vender. Nuestro producto va a los comerciantes y ellos lo ofrecen al público.

Además tenemos clientes ya de la época de mi abuelo y a ellos los cuidamos mucho, porque siempre vuelven, en cambio los particulares pasan una vez por aquí y no regresan más».

«El IVA será el final de la artesanía», se lamenta Manuel García, «porque haciendo esto ya hay que sacrificarse para poder malvivir. Otros, en cambio, que no son profesionales de esto en un día hacen una navaja y tan tranquilos».

Los artesanos de Taramundi siempre simultanearon el arte de las navajas con la agricultura, debido, según ellos, a las difíciles condiciones naturales de la zona. Cuando no había energía eléctrica y los talleres no tenían un potencial serio, se recurría a la ganadería como complemento de esta actividad manual. Actualmente, el gremio se encuentra ante la gran alternativa de optar por una de las actividades en su vertiente profesional. Los pocos que quedan, como Manuel García, dudan aún en su elección.

Dos horas para hacer un cuchillo

Son necesarias dos horas para hacer un cuchillo de Taramundi, normal y sin ninguna particularidad más que su buen corte y su duradera vida. «Llegan a comprar dos y al final se marchan con 5 o 6», dijo Manuel García. «Hoy ya perdí de vender unos pocos». Este artesano cuando contrajo matrimonio regaló a su esposa un par de ejem-



En este taller se formó Alberto Osorio, hoy un magnate de los cuchillos en el Estado de Texas

plares, cuchillo y tenedor, con empuñadura de cuerno de buey. En su taller se pueden adquirir piezas desde 300 hasta las 5.000 pesetas. El cuchillo más grande de todos sus 41 años de trabajo ha sido de 45 centímetros de hoja más 15 de mango.

Su hijo, J. Luis García Corveiras, de 22 años, se marchará con su familia a América, llevando en sus manos el arte de la fabricación de Taramundi. Es la cuarta generación que trabaja en este taller de Mousende.

Otra de las dificultades que actualmente tienen planteadas los navajeros del lugar es la competencia desleal que en algunos momentos se convierte en fraude.

Denominación de origen

Como muestra de esto no hace falta más que recordar los cientos de ferias en nuestra provincia y limítrofes donde se venden piezas con el cuño «Taramundi» y no proceden de tal punto. «Yo no noté la competencia porque mis clientes me conocen», dijo Manuel, «pero me encontré en la feria de Laviana unos cuchillos que no eran de aquí y lo ponían en la hoja. También fabrican mucho los portugueses y castellanos de manera semejante a los de Taramundi».

Una de las posibilidades para evitar cierto fraude en el sector es la de la denominación de origen de los cuchillos y navajas. Esta tarea formal y profesional trata de reunir a los distintos artesanos bajo una cooperativa con la exclusiva de estos trabajos y un distintivo propio del municipio, bien el escudo del lugar u otro emblema que defina a la vista del cliente lo genuino de Taramundi. Esta cooperativa no pudo ser una realidad y los pocos artesanos que sobrevi-

ven continúan en sus talleres luchando contra la desleal y fraudulenta competencia. En un futuro algunos de ellos considerarán que será la solución y la única manera de defender el sector, por ello no estará muy lejana la denominación de origen de estos útiles.

Una muestra del empeño que ponen otras zonas en estos cuchillos es el reciente curso que organizó la Consellería de Cultura de la Xunta de Galicia, con un profesor de Taramundi, para enseñar a los jóvenes gallegos a fabricar este tipo de instrumentos. Este curso se desarrolló en Puentenuevo, tierra de la vecina provincia de Lugo, a 4 kilómetros de este concejo asturiano.

«¿Trabajar todos juntos? ¿Dónde se ha visto eso entre españoles?», apuntó Manuel García al comentar la posibilidad de la cooperativa propia de la denominación de origen. Esta propuesta ya se había realizado antes de 1981, cuando llegó a Taramundi la energía eléctrica, cuando eran surtidos por una pequeña central en el río.

Pero al buen verano de ventas de los navajeros y cuchilleros de Taramundi hay que unir la nueva situación que tiene en una duda a todos los que son profesionales del arte. No obstante, el gremio continúa con unos métodos muy arcaicos y ellos mismos reconocen que pierden de vender. La alternativa está en el aire, una fábrica como la de Dallas, con 7.000 piezas diarias, un taller en Taramundi donde marchan algunos turistas con menos navajas de las que desean. Seguramente habrá una solución intermedia y no tardará en llegar. La popularidad y el prestigio de las navajas de Taramundi no se puede camuflar.

1770. DE AVILES FIESTAS DE S. AGUSTIN Domingo, 24 de Agosto - 10,30 Noche

Estadio Muro de Zaro · Llaranes - Avilés

ULTIMA ACTUACION EN ASTURIAS DE

VICTORIANA

VENTA ANTICIPADA DE LOCALIDADES a 500,- Ptas. EN LAS OFICINAS DE LA CAJA DE AHORROS DE ASTURIAS. Venta en taquilla 600,- Ptas.

PATROCINA: Caja de Ahorros de Asturias

OCASION SE VENDEN DEPOSITOS METALICOS EN PERFECTO ESTADO De 25.000 y 50.000 litros SITOS EN SANTANDER, SALAMANCA Y MADRID

Llamar a CODESA. Telf. (91) 457.24.50

ANALISIS CLINICOS LABORATORIOS CASTILLO S. A.

CORRIDA, 24 (GIJON)

Firestone le ofrece...

PLAN ESPECIAL VERANO

¡ESTAS SON NUESTRAS VENTAJAS!

NEUMATICOS

Usted SE LLEVA 4 x 25% de Pero SOLA PAGA 3 AHORRO

DE VENTA EN Estación de Servicio **FUENTESILA, S. A.**

Ctra. Oviedo-Mieres, Km. 1. Tlf. 234451. Oviedo Pagos aplazados con tarjeta VISA

¡Ahora más que nunca! ENTRE EN UN SERVICIO **Firestone** ¡Y SALDRA GANANDO! ¡Le esperamos!