

Cestas

Tejiendo plantas y cultura

Cestas:

Tejiendo plantas y cultura



EDICIONES
COMPLUTENSE

COMISARIAS	Matilde Carbajo Isabel Pérez Ruzafa
COORDINADORES	Juan Carlos Marín José Antonio Molina
DISEÑO GRÁFICO	Natalia Flores
DISEÑO ESCENOGRÁFICO	Miguel Ruiz Massip
SELECCIÓN OBJETOS Y MONTAJE VITRINAS	M. ^a Victoria Azcárate Estela Serriñá Emilia Pangua Matilde Carbajo Isabel Pérez Ruzafa
MONTAJE ESPACIO EXPOSITIVO	Esteban Díaz Luzza Lorena García Álvarez
FOTOGRAFÍA	Santiago Pajarón
EDICIÓN	Ediciones Complutense
COLABORA	UT Cultura Jardín Botánico Alfonso XIII, UCM
DERECHOS	© 2023, de los textos: sus autores © 2023, de las imágenes: sus autores © 2023, Ediciones Complutense
ISBN (PDF)	978 84 669 - 3807-5

ÍNDICE

PRÓLOGO	p. 5
CESTAS. TEJIENDO PLANTAS Y CULTURA	p. 9
CARTELES INTRODUCTORIOS	p. 12
ESPACIO EXPOSITIVO	p. 20
CESTERÍA DEL PALMITO	p. 24
CESTERÍA DEL OLIVO	p. 28
CESTERÍA DEL MIMBRE	p. 34
CESTERÍA DE CAÑA Y PAJA	p. 38
CESTERÍA DEL CASTAÑO	p. 44
CESTERÍA DEL ESPARTO	p. 48
CESTERÍA DE ENEA Y JUNCIA	p. 52
RELACIÓN DE PIEZAS EXPUESTAS	p. 65
CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS	p. 71

La exposición *Cestas. Tejiendo plantas y cultura*, al igual que las organizadas anteriormente (*De la planta a la piel*, *El color de las plantas* y *Plantas y brujería*), surge de la estrecha colaboración que existe entre el **Real Jardín Botánico Alfonso XIII** y la **Colección Etnobotánica de la Universidad Complutense de Madrid**, con el fin de acercar el mundo académico a la sociedad.

Las cestas son objetos efímeros, no están concebidas para la posteridad. Son piezas cotidianas y funcionales que han sido diseñadas y perfeccionadas con el paso de las generaciones. Sorprende echar la vista atrás y comprobar la belleza con la que nuestros antepasados supieron aunar funcionalidad, técnica y conocimiento del mundo vegetal que les rodeaba. Así, los trabajos cesteros se convierten en tradiciones y las cestas en marcadores identitarios de los distintos pueblos y culturas. Esta exposición nos invita a un viaje a través del mundo cestero.

Nos recibe un primer cartel que recoge el poema *Elegía a un cesto de mimbre*, que Concha Lagos incluyó en su libro *Golpeando el silencio*:

*Era un cesto de mimbre amarillo de tiempo.
Era un cesto oloroso curtido en su tarea,
crujiente de bonanza porque contuvo el pan...*

El poema describe esa sensación de “hogar” que produce una cesta, cuya presencia transforma en entrañables todas aquellas escenas de las que forma parte. Es

precisamente esta sensación de calidez la que hemos querido transmitir a lo largo del recorrido expositivo, a través de imágenes cotidianas de la España de hace menos de un siglo y que hoy nos parecen de un mundo lejano y ya perdido.

Los textos de los carteles nos transportan desde lo doméstico y lo cotidiano a lo global y nos permiten tomar conciencia de que la cestería es un fenómeno complejo, extendido a lo largo del espacio y el tiempo.

La historia del mundo cestero se remonta a los inicios de la Humanidad. Una simple cesta supone una clara ventaja evolutiva: permite recolectar y almacenar alimentos, llevar a nuestra descendencia allá donde vamos y transportar todo tipo de elementos. Sin embargo, la relación de la sociedad con la cestería está en continua evolución. Han existido sociedades en las que todos sus miembros eran capaces de identificar y recolectar las plantas necesarias para elaborar una cesta, otras en las que surge una especialización y aparecen los maestros cesteros y otras, como la nuestra, en las que se ha interrumpido el vínculo planta-persona y la cesta elaborada con materiales naturales se convierte en un mero objeto decorativo.

El manejo tradicional de las especies cesteras genera paisajes culturales que nos han acompañado durante miles de años y hoy se ven amenazados, bien por el cese de la actividad, bien por la sobreexplotación. El cambio en la interacción con el mundo vegetal y sus consecuencias es especialmente visible cuando hablamos de **colonialismo o de globalización**, proce-

sos que han dejado su huella en el mundo cestero.

La elaboración de una cesta no es sencilla. El cartel *Y esta cesta... ¿cuánto cuesta?* sintetiza todos los procesos asociados a la preparación del material vegetal desde su recolección hasta la creación del objeto, y refleja la dureza del trabajo y el tiempo empleado. La diversidad de procesos y el coste temporal de cada uno de ellos varía según la especie vegetal, la función de la pieza y las tradiciones de cada cultura, todo ello mediado por la experiencia acumulada de sus gentes. Este cartel invita a reflexionar ¿cuál es el precio justo de la artesanía tradicional? Completa esta introducción al mundo de la cestería un detalle de los principales tejidos cesteros, englobados en cuatro de las técnicas más usadas.

El eje central de la exposición está dedicado a las plantas cesteras más utilizadas en la Península Ibérica: **esparto, mimbre, castaño, caña y paja, olivo, palmito y enneas, juncos y juncias**. Dedicamos una vitrina y un cartel a cada una de estas plantas. En los carteles introducimos el uso de la planta a partir de una de las piezas expuestas, su historia y el ámbito geográfico al que pertenece. Se añade también información botánica de la materia prima vegetal y alguna curiosidad relacionada. En las vitrinas, además de los objetos, se incluye un pequeño cartel que recoge citas literarias, canciones o dichos populares que aluden a la propia planta o bien a uno de los objetos. Ello permite entrever parte de la impronta cultural que nos ha dejado el mundo cestero.

En el cartel *Mas allá de lo cotidiano* se recogen experiencias, algunas de ellas aleja-

das de nuestro entorno cultural, que, más allá del uso funcional de la cesta, reflejan la estrecha relación entre artesanía, mundo vegetal y cultura. Este apartado expositivo invita a compartir aquellas vivencias y recuerdos que cada persona tiene de su relación con las cestas y el mundo cesterero.

Cierra la exposición una vitrina que ofrece un pequeño conjunto bibliográfico sobre algunos de los trabajos etnográficos relacionados con la cestería.

La escenografía gira en torno a un gran cesto de manzanas que desprenden su aroma. A la nostalgia del olor y la calidez que transmite la *Elegía a un cesto de mimbre*, que inicia el recorrido, se suma la experiencia sonora de diversos fragmentos del cancionero popular, que provocan también sentimientos de añoranza.

Si bien desde el equipo de trabajo creemos que la divulgación del complejo fenómeno de la cestería es de vital importancia para su puesta en valor y protección, también estamos firmemente convencidos de que la cestería no se limita a un conocimiento teórico, sino también práctico. En este sentido, se han organizado una serie de talleres con el fin de enseñar técnicas cesteras, usando distintos materiales como esparto y mimbre, impartidos por maestros cesteros de reconocido prestigio.

La organización de esta exposición la han llevado a cabo el **Real Jardín Botánico Alfonso XIII** y la **Colección Etnobotánica** gracias a la financiación del **Vice-rectorado de Cultura, Deporte y Extensión Universitaria de la Universidad Complutense de Madrid**. Agradecemos

también la colaboración del **Festival Manantial de los Sueños** que con su aportación de materiales nos ha enriquecido el espacio expositivo. Gracias a ellos, hemos podido abordarla tal y como la habíamos concebido.

Equipo organizador



**CESTAS:
TEJIENDO PLANTAS
Y CULTURA**



The background is a painting of a sailboat on the sea. The sail is a mix of white and light green, and the sea is a mix of blue and white. The sky is a mix of blue and white. The overall style is impressionistic.

Elegía a un cesto de mimbre

Era un cesto de mimbre amarillo de tiempo.
Era un cesto oloroso curtido en su tarea,
crujiente de bonanza porque contuvo el pan.

Era un cesto de siempre,
allí, sobre la boca de la tinaja inútil,
de la tinaja ocre, casi miel, casi tierra;
la tinaja deforme, panzuda, arrinconada,
no sé por qué pecado.

Era un cesto de tardes con hora de merienda,
con tapas de alza y sube rústicamente aladas
y, en el puente del asa, una trenza de juncos.

Era un cesto con huellas de manos femeninas
y de manos de niños.
Era un cesto impregnado de aromas de despensa,
entre canela y nuez, entre pimienta y clavo.
Ese aroma de antes cuando todo era nuestro
por la casa y la sangre.

Cuando el aceite verde se doraba en la zafra,
cuando el vino más rojo y la más blanca harina,
cuando cristal de azúcar, como sal de los mares,
se quedaban al margen por lo inmenso y sencillo.
Sagradamente al margen por la despensa en paz.

Concha Lagos, *Golpeando el silencio*

1. *La cesta: una ventaja evolutiva*. Natalia Flores.

2. *Paleolítico Superior. Tecnologías cotidianas
Fabricación de tejidos (Past Women)*. Andrés Marín.

Páginas anteriores. Joaquín Sorolla, *Las tres velas*, 1903. Colección privada.



Cestas: tejiendo plantas y cultura

Atar, anudar, trenzar y enrollar son gestos simples pero cruciales en la evolución de nuestra especie. El trabajo de la fibra vegetal, y con él la cestería, nos acompaña desde nuestros inicios hasta hoy en día. La cesta posibilita el modo de vida humano: permite almacenar provisiones y también transportar aquello imprescindible para la supervivencia del grupo.

La producción cestera genera un lenguaje y unos paisajes culturales que se convierten en marcadores identitarios. La cestería varía a lo largo del espacio y el tiempo, y nos habla de tres grandes configuraciones sociales según las distintas maneras que el ser humano tiene de relacionarse con el medio.



CONOCIMIENTO GRUPAL

Todas las personas son capaces de crear una cesta. Es típica de sociedades más igualitarias, en las que todos sus miembros tienen el *savoir faire*, el conocimiento y el acceso a la materia prima vegetal.



MANUFACTURA ARTESANAL

Propia de sociedades con economías más complejas, en las que existe la especialización del oficio cestero.

En esta nueva etapa conviven las especies cultivadas y las silvestres en la confección de los cestos. En ocasiones este modelo y el anterior se superponen.

LAS CESTAS: OBJETO ORNAMENTAL

Típica del mundo globalizado donde las cestas son elementos etnográficos u obras de arte expuestas en museos.

En el medio urbano la cesta es un objeto decorativo que se comercializa como souvenir, frente al carácter más funcional que mantiene en el ámbito rural.

La circulación de cestos y materias primas vegetales es ahora global, conduciendo a la pérdida del material de proximidad.



SABÍAS QUE...

... Los neandertales ya trabajaban fibras con técnica cestera. En el yacimiento de Abri du Maras (Francia) se han encontrado evidencias de cordelería: restos de una fibra trabajada que sugiere que ya confeccionaban ropa, sogas, bolsas, redes, esteras, balsas, etc.

El 11 de mayo de 2014 se celebró el Día Mundial de la Cestería. Este día se celebra en honor a la cestería, un oficio que ha existido desde los tiempos prehistóricos. Este día se celebra en honor a la cestería, un oficio que ha existido desde los tiempos prehistóricos.

- 1.** *Taza y plato, siglo XX. Cultura Hupa.*
Southwest Museum of the American Indian
Collection, Autry Museum of the American West.
ID 1891.G.8AB.
- 2.** *Olivares.* Creative Commons. Modificado por
Natalia Flores.

Cestería, colonialismo y globalización



Poderoso caballero...

Un coleccionista de gran renombre anduvo un largo camino hasta el abrigo de una anciana experta cestera. Se pasó todo el día admirando su trabajo y presionando para que le enseñase siempre una pieza mejor. Sabía que la anciana había hecho piezas mucho más finas.

Al final, la adulación y el oro vencieron. La anciana buscó en el fondo de la choza donde, resguardada de las miradas comunes, se encontraba la cesta en la que reposaría a su muerte. No había pieza tan bonita como aquella, que habría de ser su mausoleo.

(Mason 1988: vii-ix en Morphy 1992)

La colonización conlleva un cambio en la cultura y en el medio natural.

El ser humano entra en equilibrio con el ecosistema originando los paisajes culturales, pero la sobreexplotación y el cese de prácticas tradicionales propician su cambio. Estos paisajes estaban salvaguardados por las comunidades indígenas y rurales que mantenían prácticas milenarias.

La globalización permite acceder a materiales exóticos que compiten con los de cercanía: es el caso del mimbre local y la médula de ratán asiática. Además, las fibras vegetales tienen un gran competidor en el plástico.

Canastromanía

La canastromanía es un término acuñado por el *curator* del Smithsonian, Otis Manson, para designar la fiebre desatada a finales del siglo XIX por conseguir bellas cestas indígenas en EEUU.

En esta época, las comunidades indígenas fueron enormemente agredidas: la tala masiva y la destrucción del ecosistema dejó a los grupos supervivientes sin sustento.

La venta de las cestas, que se usaban hasta para transportar bebés, pasó a ser el único recurso de estas poblaciones, que empezaron a fabricarlas según la estética occidental o miniaturizadas.



Cesta de principios del siglo XX. Cultura Hupa.

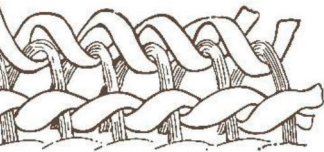
SABÍAS QUE...

... La pervivencia de la cestería tradicional depende de: (1) la continuidad en la demanda, (2) la accesibilidad a la materia prima, (3) el tiempo para dedicar a la manufactura, (4) el conocimiento de las técnicas y la estética, (5) el reconocimiento por los otros miembros de la sociedad, (6) el papel de las manufacturas en la continuación de la cultura (rituales, ceremonias, simbolismo...).

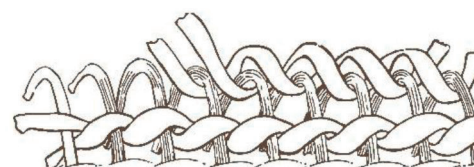
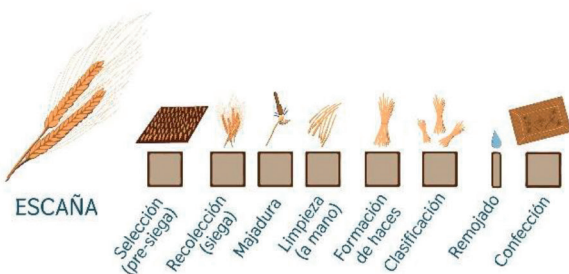
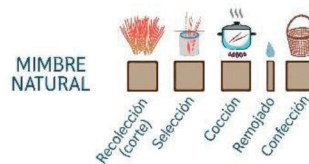
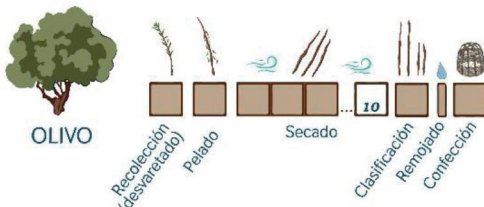
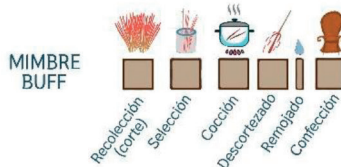
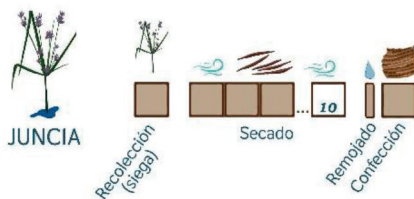
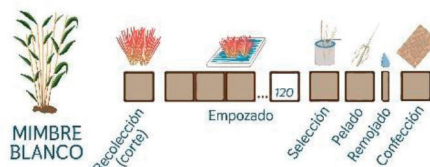
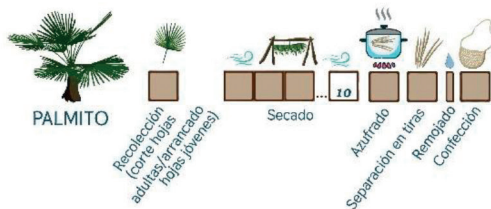
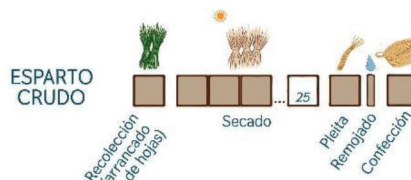
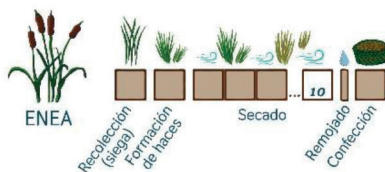
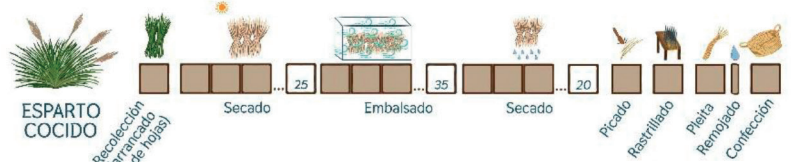
... Actualmente se propone aplicar el diseño a la cestería para restaurar el vínculo con el entorno natural. Una alternativa sostenible que contribuiría a mantener los paisajes culturales.



Y esta cesta... ¿cuánto cuesta?



Aunque aparentemente simples, la gran diversidad de procesos y el coste temporal que hay detrás de cada uno de los objetos cesteros nos llevan a preguntarnos ¿cuál es el precio justo de la artesanía?



1. *Técnica cordada*. Detalle de la nasa de olivo, n.º inv. 870. Colección Etnobotánica UCM.
2. *Técnica cosida en espiral*.
Detalle del escriño de paja de centeno, n.º inv. 1078. Colección Etnobotánica UCM.
3. *Técnica trenzada*. Detalle de la pleita de esparto, n.º inv. 1036. Colección Etnobotánica UCM.
4. *Técnica tejida*. Detalle de la bandeja de plancha de mimbre, n.º inv. 641. Colección Etnobotánica UCM.
5. *Técnica tejida en damero*. Detalle de la cesta de castaño, n.º inv. 59. Colección Etnobotánica UCM.

Quien hace un cesto... hace ciento



Las técnicas usadas en la cestería popular son universales, su uso se pierde en el tiempo. En cada zona, las personas aplican las técnicas más adecuadas a las características de las plantas del entorno, introduciendo pequeñas variaciones que las convierten en tradición.



Cordado



Cosido en espiral

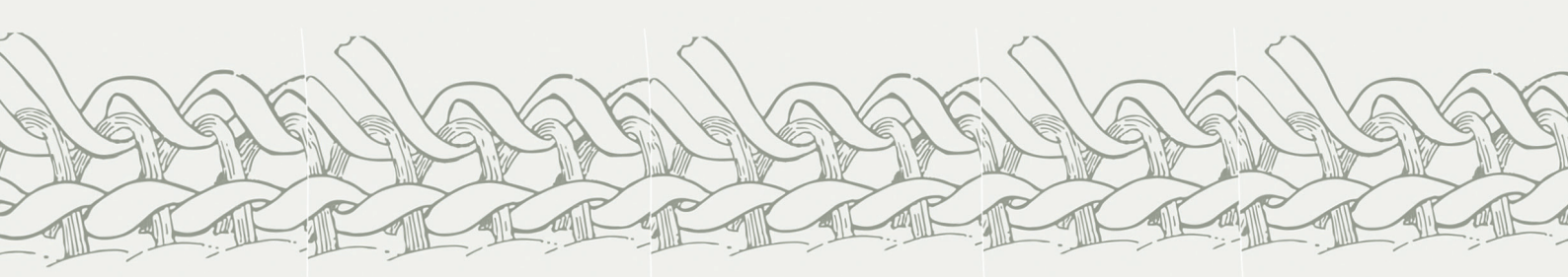


Trenzado



Tejido y tejido en damero

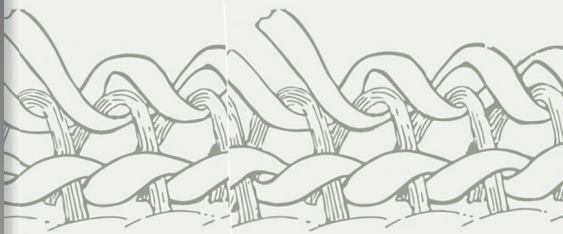


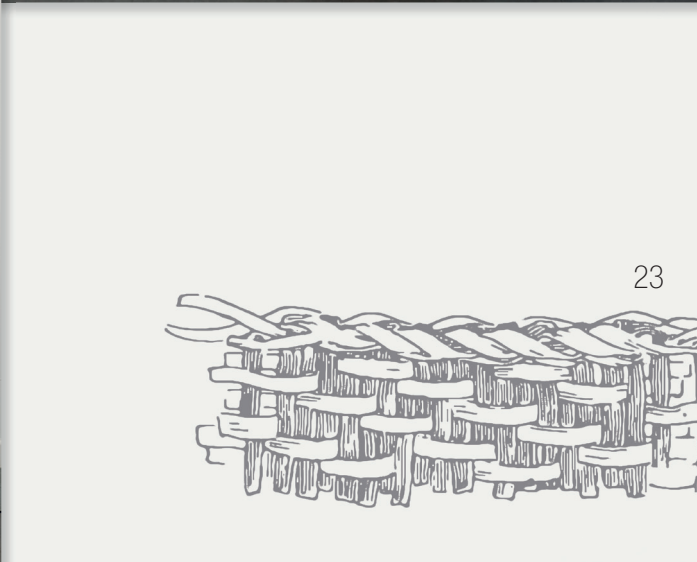
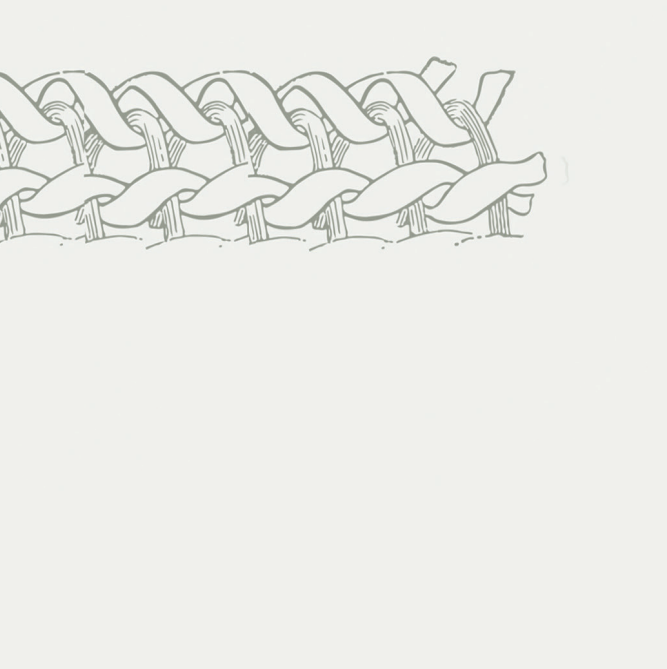




ESPACIO EXPOSITIVO







1. *Bolso de palmito*,
n.º inv. 480. Colección Etnobotánica UCM.
2. *Palmito*. Creative Commons.
3. *Paisaje con palmito*. Modificado por Natalia Flores.

Cestería del palmito

Este bolso, adquirido en una zona turística de Marruecos, está fabricado con hojas de palmito, que se usaban tradicionalmente en el sur de España y el norte de África para elaborar capazos-fiambra y llevar comida al campo. Para la recogida de la fruta en el Levante español, se preferían las cestas de palmito a las de esparto o caña por su suavidad, que no dañaba el producto. Las escobas de palmito, por su mayor resistencia y durabilidad también presentan ventajas frente a las de otras palmeras, como la datilera. En España, el palmito está hoy protegido y su recolección y explotación está regulada.



Bolso de palmito,
Volubilis (Marruecos),
Nº inv. 480

Las palmeras son plantas de uso integral, es decir, raíces, tallos, hojas y frutos se usan en alimentación, medicina, cestería, construcción... Cocos, dátiles, aceites, copra, ratán, rafia, marfil vegetal, son un ejemplo de lo que ofrecen. Sus hojas se emplean en las regiones tropicales para elaborar sombreros improvisados o finamente elaborados, cuerdas, pleitas para espuelas, capazos, escobas o esterillas.

Chamaerops humilis L.

El palmito es endémico del Mediterráneo suroccidental. Éste y *Phoenix theophrasti*, de Creta y Turquía, son las dos únicas palmeras autóctonas europeas. La imagen de una palmera nos traslada al mundo tropical: no soportan las heladas, por ello escasean en países templados.

Los fenicios introdujeron en el Levante español el cultivo de la palmera datilera, *Phoenix dactylifera*, que aparece típicamente asociada a asentamientos humanos. En la cestería tradicional se usan principalmente las hojas, si bien el ratán, obtenido de palmeras trepadoras, procede de los tallos. Linneo denominó a las palmeras "los Príncipes del reino vegetal" por la elegancia de sus esbeltos tallos, acabados en una corona de hojas.



SABÍAS QUE...

... El capazo ibicenco no se elaboraba en Ibiza, sino que se importaba desde Mallorca o Alicante donde se producían masivamente. En Ibiza, sí era tradición la elaboración de sombreros de finísimo trenzado.

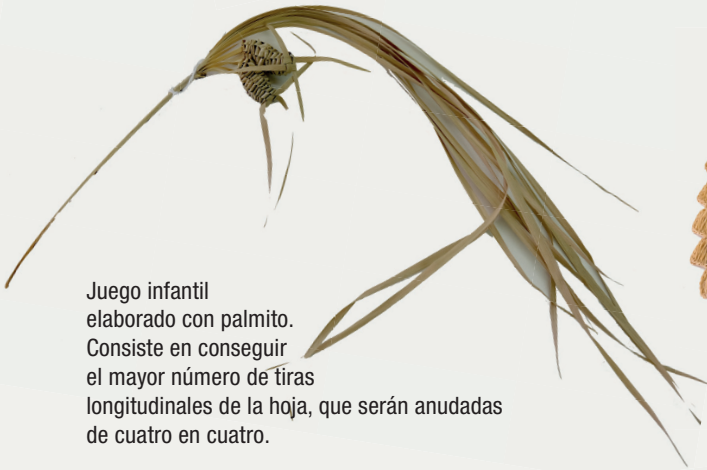
... La palmera datilera tiene un significado mágico. En el desierto representa vida y renovación, de ahí su uso en el Levante español el Domingo de Ramos y en la Pascua de Resurrección. Como ritual de protección, las palmas bendecidas se conservan todo el año, colgadas en puertas o balcones.



Bolso confeccionado con hojas trenzadas de palmito.



Sombrero elaborado con hojas de palmito trenzadas.



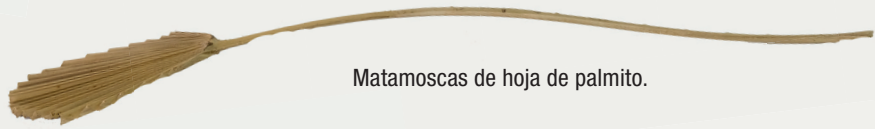
Juego infantil elaborado con palmito. Consiste en conseguir el mayor número de tiras longitudinales de la hoja, que serán anudadas de cuatro en cuatro.



Mantelito redondo de fibra de burití, una de las palmeras de las zonas húmedas de Sudamérica.



Cesto sin asas realizado con hojas de la palmera cocotera.



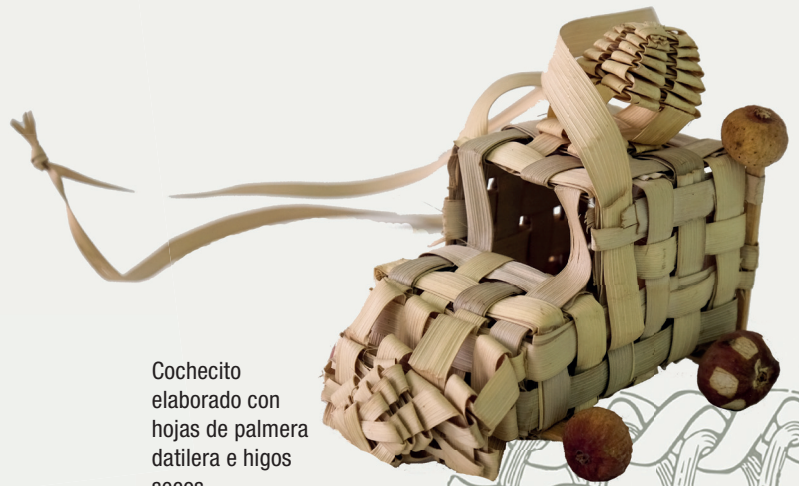
Matamoscas de hoja de palmito.



Semilla de tagua, llamada también marfil vegetal, y casita tallada en una semilla.



Palma de Semana Santa procedente de una palmera datilera que ha sido encapuchada para conseguir la palma blanca.



Cochecito elaborado con hojas de palmera datilera e higos secos.



PALMITO Y OTRAS PALMAS



La llamada palmera enana es otra clase distinta, pero con el mismo nombre de palmera. Si se la desmocha, sigue viviendo, y si se la tala, brotan vástagos de las raíces. Se distingue también de las demás en fruto y en las hojas; pues tienen hojas anchas y cimbrefias, por lo cual, con ellas tejen cestas y esteras.

Teofrasto, *Historia de las Plantas*.

27

... Por último, rotas cuantas puertas encontraron, entraron en ellas y no hallaron otra cosa que higos secos en cestas de palma,...

Desembarco en Gran Canaria del viajero genovés Nicolosso da Recco, s.XIV.

... asimesmo tenían dátiles dem las palmas que aún ai gran cantidad en tierras de Arquineguin e Tirajana, hacían vino, miel i vinagre de las palmas i esteras de sus ojas i petates para dormir...

A. Cedeño, *Historia de la conquista de la Gran Canaria*.

*Del corazón de la palma
dicen que sale el palmito
y a mí me sale del alma
el quererte a ti solito.*

*Se firme como la palma,
como el palmito de adentro
porque la palma de afuera
se la bambolea el viento.*

Cestas de salvia. Tacuinum Sanitatis, manuscrito ilustrado medieval basado en la obra de Ibn Butlan, s.XI



1. *Enjugadera de vareta de olivo*,
n.º inv. 572. Colección Etnobotánica UCM.
2. *Olivo*. Creative Commons.
3. *Olivos en Jaén*. Modificado por Natalia Flores.

Cestería del olivo

La enjugadera, colocada encima de las ascuas, servía como protector del brasero y para secar la ropa. Una estructura similar, normalmente de mimbre, servía a los bataneros de la antigua Roma para azufrar los paños usados y así hacer revivir su color.

El olivo ha sido uno de los mayores aliados vegetales del Mundo Mediterráneo con un uso principalmente alimenticio. Sus hojas tienen aplicaciones medicinales y su madera, dura y compacta, es apreciada por ebanistas y torneros.



Enjugadera de varetas de olivo,
Córdoba. Nº inv. 572

El uso de las varetas (los chupones que brotan anualmente de la base de los árboles adultos) en cestería es propio de la Península Ibérica, aunque el desvaretado es una labor agrícola realizada en todas las zonas de explotación olivarera.



Olea europaea L.

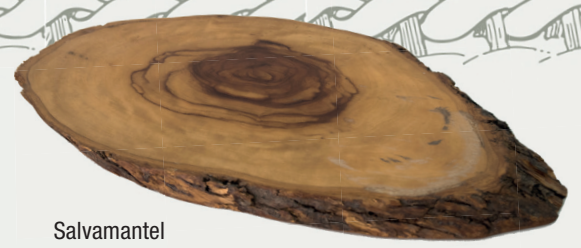
El olivo es un árbol perennifolio que, cultivado, puede llegar a vivir 1500 años. Fue domesticado hace unos 6000 años a partir del acebuche; fenicios y romanos extendieron su cultivo por todo el Mediterráneo. Los acebuches son pequeños arbustos que crecen entre encinas y alcornoques o entre matorrales de lentiscos, espinos negro y palmitos. Olivo y acebuche, indicadores del clima mediterráneo, pertenecen a la misma especie, *Olea europaea*. Los olivares definen el paisaje de muchas comarcas españolas, como en las Sierras de Cazorla y Segura o en Las Lomas en Jaén.

SABÍAS QUE...

... La importancia identitaria del olivo se refleja en dichos, canciones populares y en la literatura: es una de las plantas más citadas en las obras de Cervantes.

... El aceite de oliva es un ingrediente del bálsamo de Fierabrás. Según Don Quijote, el aceite se acompaña de romero, sal, vino y unos cientos de oraciones.





Salvamantel de madera de olivo en el que se observan los anillos de crecimiento.



Miniatura de una barrera doble menorquina elaborada con madera de acebuche. Patrimonio cultural de dicha isla.



Cesto de vareta de olivo con asa acordonada.



Conjunto de mesita y sillas de juguete elaboradas con madera del olivo silvestre o acebuche.



Jaulita de vareta de olivo.



Cuenco de madera de olivo.



Rosario de madera de olivo procedente del huerto de Getsemaní, en Jerusalén.



*¡Viejos olivos sedientos
bajo el claro sol del día,
olivares polvorientos
del campo de Andalucía!
¡El campo andaluz, peinado
por el sol canicular,
de loma en loma rayado
de olivar y olivar!*

Antonio Machado,
Campos de Castilla.
Los olivos.

*En lo alto de aquel monte
hay un arbolillo verde.
Pastor que vas,
pastor que vienes.
Olivares soñolientos
bajan al llano caliente.*

Federico García Lorca,
Cuatro baladas amarillas.



Ha de distinguirse también entre maderas, según que sean utilizables para uno u otro empleo carpinteril. Así, por ejemplo, los martillos y taladros son mejores, si se hacen de acebuche...

Teofrasto, *Historia de las Plantas*.

La Rosa llenó un canasto de varetas de olivo trenzadas con los pescados que habíamos cogido hasta ese momento y lo ofreció sonriente.

Carlos Algora,
El maestro de la mano negra.

*Cuando esté en flor,
no toque el olivo el labrador.*

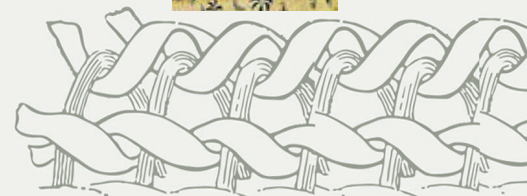




Enjugadera o zumador elaborada con varetas de olivo.

La vareta de olivo se elabora sin pelar o pelada; con la corteza, el tejido tiene el color inconfundible del gris verdoso aceitunado y, pelada, es de un blanco parduzco, menos lustroso que el mimbre... Siempre en el marco de unas formas familiares, el cesterero accede a los deseos de la clientela local y conocida... En las casas, el zumador de varetas, una especie de jaula con fondo abierto que se coloca encima del brasero para proteger a los niños de las ascuas y extender sobre él alguna ropa menuda para secar, es un objeto de difícil identificación fuera del contexto utilitario...

Bignia Kuoni, *Cestería tradicional ibérica.*





Nasa elaborada con varetas de olivo. Se trata de un aparejo de pesca, con forma de embudo invertido, en el que se coloca un cebo con el fin de atraer a la presa.

33

Artes de pesca

... Las nasas tradicionales –hoy en vías de sustitución por materiales de plástico, red metálica, etc.–son trampas enrejadas de varillas vegetales. Según la pesca a que se destinan, las nasas tienen formas distintas, variando alrededor de una forma principal de recipiente con embudo dirigido hacia dentro para la entrada de peces y crustáceos, y con un orificio cerrado con tapa por donde sacarlos.... Destinadas a pescar especies selectas que viven entre las rocas del fondo del mar, a donde con redes no se llega, están expuestas a continuos golpes y roces y deben renovarse periódicamente...

Bignia Kuoni, Cestería tradicional ibérica.



1. *Bandeja de plancha de mimbre*,
n.º inv. 641. Colección Etnobotánica UCM.
2. *Sauce*. Creative Commons.
3. *Mimbreras*. Modificado por Natalia Flores.

Cestería del mimbre

La bandeja de mimbre, para la ropa planchada, era una pieza de cestería "fina" habitual en todas las casas. Esta cestería doméstica era elaborada por mujeres y niños con ramas de mimbre blanco. En cambio, la "basta", confeccionada por agricultores cuando el clima no acompañaba, se destinaba a las labores agrícolas y se destruía al final de la estación. Un tercer tipo, la "de fantasía", era elaborada con las ramas más delicadas de sauces silvestres por mujeres gitanas, maestras cesteras, con una gran variedad de formas y patrones. Hoy en día queda un reducto de cestería mimbrera en la Ruta del Mimbre (Cuenca).

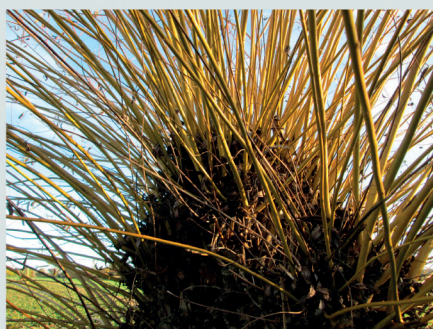


Bandeja de plancha, Península Ibérica. N° inv. 641

De origen latino, el cultivo del mimbre se abandonó durante la Edad Media, aunque la confección cesterera se mantuvo utilizando materiales silvestres. A finales del XIX el cultivo resurge en Europa y Norteamérica con el movimiento *Arts and Crafts* y el boom del mobiliario mimbrero que se da en América Latina, especialmente en Chile, donde la tradición cesterera enlaza con el periodo precolombino.

Salix spp.

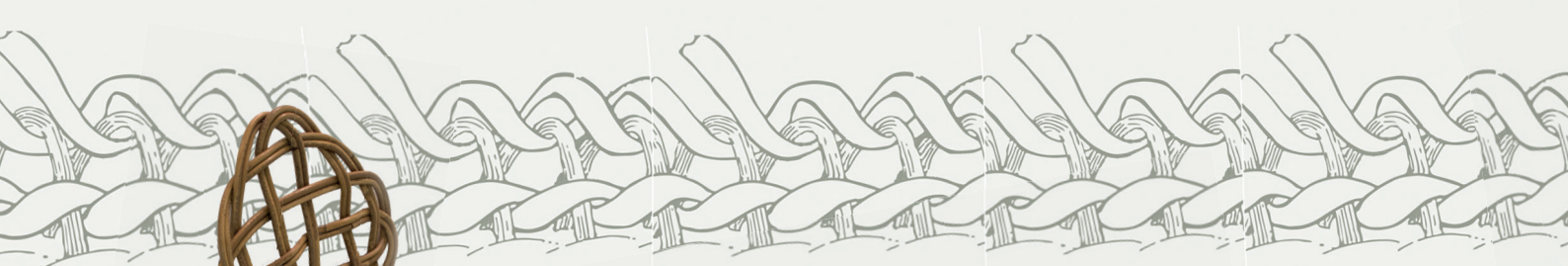
Se llama mimbre a las ramas largas de madera flexible y resistente de varias especies de sauce (*Salix spp.*) Hoy, muchos objetos de "mimbre" están hechos de médula o ratán: palmeras trepadoras generalmente del género *Calamus*. Los sauces son arbustos caducifolios que crecen en las orillas de los ríos. Están distribuidos por todos los continentes incluida Oceanía, donde actúan como especie invasora. Su uso en cestería es glocal: universal, pero empleando especies locales.



En el siglo I, los romanos seleccionaron algunas especies para su cultivo. *S. viminalis*, el más utilizado, dio nombre a una de las siete colinas de la ciudad de Roma, *Collis viminalis*, del latín *viminale*: mimbre. Actualmente el mimbre más empleado es el sauce americano: un híbrido de *Salix viminalis* x *Salix purpurea*. Tradicionalmente en España los más utilizados han sido *S. alba* y *S. fragilis*.

SABÍAS QUE...

... En Caldes de Montbui (Barcelona), se utilizaban las aguas termales para sumergir el mimbre antes de trabajarlo. Con el agua caliente bastaban de 8 a 12 horas para conseguir lo que con agua fría requiere hasta 15 días.



Palmeta de mimbres para sacudir las alfombras.



Canasto de mimbres para la recogida de la oliva.



Juego de cuncas y jarra para servir el vino de Ribeiro. Elaborado con mimbres e impermeabilizado con la pez procedente de la destilación de la resina.



Sonajero de médula de ratán, tallo de varias especies de palmeras trepadoras de los bosques tropicales.

Bandeja de mimbres para dejar la ropa recién planchada.



Cesta de mimbres y médula de madreleiva.

Varas de mimbres natural o sin pelar, Buff, cocido y de color anaranjado y mimbres blanco, pelado.





*... Tú serás marqués, conde o caballero.
Para mi desgracia aprendí a mimbrero,
a podar las mimbres en el mes de enero.
... Me dijo una monja: Ven acá, mimbrero,
que quiero enseñarte un oficio nuevo.
... Yo le respondiera: Sólo sé hacer cestos
nasas y banastas, capazos pequeños,
brocal de orinales y cestas de huevos.*

Romance popular, *El mimbrero*.

*... la cristalera de la galería que caía sobre
el jardín, donde mi padre, arrellanado en su
butaca de mimbre con cojines de paja, leía in-
cansablemente las aventuras de don Quijote.*

Miguel Delibes, *Mi querida bicicleta*.

*Tiempos de horno y de racionamiento
de apretar la escasez en cinturones,
de media artesa heñida y media hornada.
De la hogaza hecha a mano bien rugosa
cuando en cestos de mimbre a rebanadas
iba crujiente el pan que daba al hombre...*

Miguel Hernández, *Viaje del retorno*.

*... tronaban como batanes las arcaicas alfom-
bras, sacudidas por las palas de mimbre...*

Gabriel Miró, *Nuestro Padre San Daniel:*
novela de capellanes y devotos.



1. *Bandeja de ajuar*,
n.º inv. 529. Colección Etnobotánica UCM.
2. *Caña dura*, *Arundo donax*. Creative Commons.
3. *Espigas*. Modificado por Natalia Flores.

Cestería de caña y paja

Esta bandejita es ejemplo de la delicadeza que alcanzaba, en la Península Ibérica, la cestería de las gramíneas (cereal y caña) cuyos tallos, de nudos muy marcados y entrenudos huecos, son ligeros, flexibles y resistentes. Trenzando los tallos de centeno más finos y brillantes se realizaban piezas de gran finura como los tocados de Montehermoso (Cáceres) o Bohoyo (Ávila). La paja de trigo, especialmente de escaña, aunque más quebradiza, se aplicaba por su color dorado en delicados objetos de ajuar.



Bandeja de ajuar, Península Ibérica.
Nº inv. 529



Arundo donax L.

Familia Poaceae

Las gramíneas (Poaceae) reúnen dos tipos de materiales cesteros: la paja, subproducto del cultivo de los cereales -escaña (*Triticum monococcum*), cebada (*Hordeum vulgare*), centeno (*Secale cereale*), avena (*Avena sativa*), etc.- y la caña dura o gigante (*Arundo donax*) que procede de Oriente Medio y se extendió por la cuenca mediterránea a inicios del Neolítico. Hoy ocupa zonas cálidas en todos los continentes, formando cañaverales donde existe un elevado nivel freático. Es una de las 100 peores especies invasoras.

La paja de cereal también se cosía en espiral con la corteza de mimbres o zarzas para las faenas de la mies. La de centeno, poco quebradiza y larga (de hasta 2 m), se aplicaba en la "cestería del pan" que acompañaba todo el ciclo del trigo: sembrar, aventar, conservar el grano y la harina, reposar la masa, guardar el pan... En las casas castellanas, las cestas para grano eran tan grandes que debían tejerse allí dónde se iban a utilizar.

En la caña dura, esta estructura de tallo (nudos y entrenudos) permite un uso amplio: en agricultura, forraje, armamento, pesca, caza, música, control de erosión, medicina, combustible y, especialmente, en construcción para elaborar cañizos y cielos rasos. En cestería se aplica tras haberse hecho tiras, trabajándose como el mimbre. La cestería de caña dura, asociada al pueblo gitano, es típica del litoral mediterráneo.

SABÍAS QUE...

... La importancia de la cestería de cereal se refleja en el elevado número de palabras para definir cada una de las partes de la planta: espiga, grano, paja, caña, cereal majado (con espiga, pero sin grano) y funda (la hoja).

... Antes de que se inventaran los plásticos, las pajitas para las bebidas eran de centeno.





Trampa para pájaros elaborada con caña, palas de chumbera e hilo de algodón.



Flauta de caña hueca.



Cesto de caña tejida, con asas.



Lengüetas dobles de caña para oboe. La vibración de dos piezas entre sí es la que produce el sonido. Juglares medievales utilizaban un instrumento parecido, al que llamaban chirimía.



Dediles de caña. Servían para proteger los dedos en las faenas de la siega.



Bandeja de ajuar elaborada con paja de trigo. De gran delicadeza por utilizar las finas pajas cercanas a la espiga.



Sombrero de paja de centeno trenzada. Muy utilizado en Extremadura y Castilla y León para protegerse del sol en las labores agrícolas.



Paja de centeno muy popular para beber el agua de cebada y la horchata



Cesta de caña tejida, con asa y tapa. Utilizada por los pescadores del Algarve portugués.



Pito de vara. Flauta cerrada que al subir y bajar el émbolo cambia la presión y los sonidos.



Escoba elaborada con paja de cerrillo escobero y cuerda de pita.



*Le llamaban Manuel, nació en España,
su casa era de barro, de barro y caña.
Las tierras del señor humedecían
su sudor y su llanto, día tras día.*

Joan Manuel Serrat, *Manuel*.

41

En manos de las mujeres las pajas se convierten en castillos dorados de imaginación y filigrana. No se contentan con la paja de centeno, ni con el tejido en espiral corriente. Trabajan con paja de trigo, avena y cebada, sopesando la gama de sus brillos y el grosor de cada palito, y diversificando las técnicas estructurales hacia complejos tejidos trenzados.

Bignia Kuoni, *Cestería tradicional ibérica*.

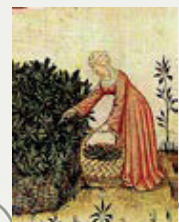
Llegaron, por fin, a la elevada tienda que los mirmidones habían construido para el rey con troncos de abeto, cubriéndola con un techo inclinado de frondosas cañas que cortaron en la pradera...

Homero, *La Iliada*.

*... A la orilla de un río
yo me voy solo
y yo me pongo a coger varetas
por la mañana temprano
me pongo y hago mi cesta.
Ven conmigo a mi casa
que está a la vera de un río
y entre varetas y cañas
nacen rosales bravíos*

*Somos gitanos puros
y canasteros
hacemos canastas
luego las vendemos...*

Los Travilis,
Somos gitanos.



Camarón de la Isla,
La vara de los chalanes (bulerías).





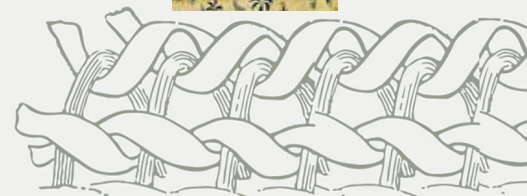
Zarzo de pajas de centeno atadas con cuerdas de esparto y de cáñamo, construido sobre un bastidor.

42

Un zarzo es un tejido de varas, cañas, mimbres o juncos, que forma una superficie plana. Servía para ensombrecer y como aislante térmico para proteger de las heladas a las plantas de los viveros. Según la resistencia del material con el que se realizan sirven como vallas, biombos o cubiertas.

Responder quería don Quijote a Sancho Panza; pero estorbóselo una carreta que salió al través del camino, cargada de los más diversos y extraños personajes y figuras que pudieron imaginarse. El que guiaba las mulas y servía de carretero era un feo demonio. Venía la carreta descubierta al cielo abierto, sin toldo ni zarzo.

Miguel de Cervantes Saavedra, *Segunda parte del ingenioso caballero Don Quijote de la Mancha*.
Capítulo XI. De la extraña aventura que le sucedió al valeroso don Quijote con el carro, o carreta, de Las Cortes de la Muerte.





Cesto del siglo XIX que formaba parte de la llamada cestería del pan. En ellos se almacenaba grano, harina, masa, pan. Está elaborado con haces de paja de centeno y cosido en espiral con tallos tiernos de zarzamora.

43

El mundo perdido de la paja

... Escondidas en los desvanes se encuentran en toda Castilla impresionantes cestos granero... En ellos, genéricamente llamados escriños o paneras se guardaba también, por afinidad, el pan cocido, la ropa buena y otras cosas de valor.

... Algunos de sus escriños son piezas de gran solera, heredadas de abuelas y madres, o bien hechas por encargo para el día de sus bodas... un ejemplo del sumo esmero en el trabajo, propio de los objetos que se relacionaban con la estima amorosa y con el inicio de la vida matrimonial.

Bignia Kuoni, *Cestería tradicional ibérica.*



1. *Cesta de pescado*,
n.º inv. 59. Colección Etnobotánica UCM.
2. *Castaño*. Creative Commons.
3. *Castañar*. Modificado por Natalia Flores.

Cestería del castaño

La cestería estaba en el centro de la cultura atlántica: la de colmo (cereal cosido en espiral) convivía con la de madera, vinculada con la pesca en Galicia. En las lonjas existía el "cestero remendón" o "canasteiro", especializado en remendar cestas. La cestería se vinculaba también a la construcción y a la agricultura. La persona con mejor mano era la cestera de la comunidad y existía el cestero a tiempo completo, que en invierno tejía en cantidad para vender en las feiras otoñales.



Cesta de pescado, Vigo (Pontevedra). Nº inv. 59

La calidad de la cestería de madera -castaño, roble, avellano o cerezo- dependía del emplazamiento del árbol, sus condiciones de crecimiento y el tratamiento de la madera. El tronco debía someterse al agua y al fuego: remojar y después cocerse en un horno. La madera se laminaba, aún caliente, con las manos y una cuña. Hoy en día se aplica un proceso semindustrial de cocido en caldera. En Europa central y oriental, aún hay cesteros que mantienen la práctica tradicional y dan testimonio del desgaste físico, sobre todo en la piel de las manos que sufre con la temperatura.



Castanea sativa Mill.

El castaño es un árbol de hoja caduca que crece hasta los 1800 m en suelos ácidos, frescos y profundos. Requiere un clima sin acusadas sequías estivales ni heladas, por lo que es más abundante en el noroeste de la Península Ibérica.

Originario del Mediterráneo oriental, su distribución panmediterránea actual se debe a los romanos que lo cultivaron por sus usos y el valor energético de sus frutos. Los registros de polen fósil indican su existencia en la Península antes del Último Máximo Glacial (hace 20.000 años), sin embargo, es posible que la especie no sobreviviera a los fríos y fuese reintroducida en época histórica.

SABÍAS QUE...

... En Galicia se llama cestería de vergas a la de tiras de madera, mientras que en Portugal hace referencia a la de mimbre.

... Para talar el árbol tenían en cuenta la fase lunar. Un comportamiento mágico que puede tener fundamento científico, ya que el grosor del árbol se ve influenciado por la luna.





Conjunto de cestas de madera rajada de castaño. Cestería que se basa en el tejido de tiras de madera, técnica muy extendida en el norte atlántico peninsular, fundamentalmente vinculada a la pesca, así como en Extremadura y Canarias.





El que fai un cestu fai un cientu, si-y dan banielles y tiempu

47

La madera es sumamente resistente, hasta el punto de que, con las ramitas muy finas peladas, se hacen cestas y, de las gruesas, si se las adelgaza previamente con la cuchilla, también.

Teofrasto, Historia de las Plantas.

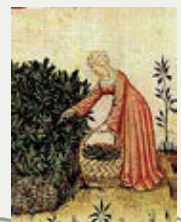
Llamamos cestería de madera rajada a la fabricada con finas láminas de madera extraída de diferentes tipos de árboles: castaños, robles, fresnos, avellanos, cerezos, etc.

*Carlos Fontales,
Más que cestos. Cestería española.*

... encargamos embalaje para los ejemplares recolectados, consistente en el mismo que sirve para los tomates de exportación, o sea, canastas de madera de castaño que un viejo cesterero y dos hijos suyos comienzan a fabricar a nuestra vista, a la medida que deseamos...

*Expedición E. Hernández-Pacheco a Lanzarote (1907-8). En R. Naranjo y V. Escobio,
El castaño en las Islas Canarias.*

*El cuévano de avellano y los garrotes de roble
sin desperdiciar el castaño que es la madera más noble*



1. *Espuerta de esparto*,
n.º inv. 224. Colección Etnobotánica UCM.
2. *Esparto*. Creative Commons.
3. *Espartal*. Modificado por Natalia Flores.

Cestería del esparto

Este modelo cestero, empleado por peones camineros para transportar grava, se elabora con esparto según la estructura del capazo terrero de los mineros de La Unión. El esparto aporta una fibra ligera, flexible, muy resistente, que permite cargar mercancías sin añadir peso extra. Es muy versátil: se puede trabajar con distintas técnicas para elaborar una gran diversidad de piezas.



Espuerta de esparto, Cieza (Murcia). Nº inv. 224

Nuestros antepasados hacían con esparto todo tipo de objetos: desde sandalias y esteras hasta hachos (antorchas). El primer testigo de su uso es una cuerda preservada en una estalagmita del Paleolítico (Cueva de los Ardales, Málaga). En el Neolítico, se usan técnicas muy refinadas que han llegado inalteradas hasta nuestros días. Un ejemplo es el ajuar encontrado en la Cueva de los Murciélagos (Granada). Los fenicios lo comercializaron por todo el Mediterráneo y los romanos fomentaron su cultivo en el *campus spartarius*. Plinio cuenta que el esparto no tenía rival en cordelería naval ni en instrumentos y vestimenta para la minería. Cayó en el olvido y volvió a resurgir cuando en las dos guerras mundiales se interrumpió el suministro de algodón y se encontró en el esparto un sustituto para elaborar pasta de papel. Se convirtió en la fibra nacional española y se exportó a Gran Bretaña, donde fabricaban papel de gran calidad.

Macrochloa tenacissima (L.) Kunth




El esparto o atocha es una planta herbácea perenne, que puede vivir más de 60 años. Las estrechas hojas, de hasta 60 cm de longitud, nacen del centro de la planta formando grandes macollas. Su origen evolutivo está en las estepas semiáridas de Asia Central. Llegó a nuestras latitudes tras el cierre y desecación del Mediterráneo en el Messiniense. Siguió la ruta del Norte de África hasta la Península Ibérica ocupando lugares pedregosos y áridos donde a otras plantas les cuesta vivir. Hoy es un endemismo del Mediterráneo occidental y del Magreb. Sus múltiples usos se fundamentan en las fibras de celulosa que contienen sus hojas.

SABÍAS QUE...

... La cultura del esparto se refleja en topónimos como Atocha (Madrid), donde crecía esta planta; o en nuestro calzado estival, esparteñas, aunque sus suelas ya no son de esparto sino de yute.

... Miles de años trabajando el esparto marcan la identidad de un pueblo, su cultura y su paisaje: la Cultura del Esparto fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial en 2019. Sin embargo, el sacrificio y la dureza del trabajo, única salida de la pobreza, hace dudar a los que la vivieron: ¿no sería mejor olvidar?



Soplillo de esparto crudo. Elaborado con una única pleita. Usado para avivar el fuego de la chimenea.



Cincho o pleita. Tira de esparto en la que se trenza un número impar de haces o ramales. Se usaban en el prensado del queso.



Caracolera de esparto. Utilizada para llevar y purgar caracoles.



Espuerta de esparto picado lo que le confiere mayor flexibilidad y resistencia. Apto para transportar cargas pesadas.



Cesto redondo con tapa, de esparto tejido, usado como fiambra.



Cubrebottellas de esparto. Se usaba para refrescar, proteger y transportar botellas de cristal.



Cesto de esparto cocido.



Alpargatas de esparto o esparteñas. En la Cueva de los Murciélagos (Granada) se encontró un par datado en unos 4000 años.





El esparto se fortalece incluso en el agua, se desquita por así decir de la sed pasada en su suelo de nacimiento. Se aprecia la maravilla que es cuando se ve que el esparto está en todos los lugares: aparejos de navíos, máquinas de construcción y otras necesidades de la vida.

Plinio, *Naturalis Historia*
Libro XIX, Versículo 29.

*Mi padre era de Ronda
y mi madre de Antequera;
cautiváronme los moros
entre la paz y la guerra...
Dábame la vida mala,
dábame la vida negra:
de día majaba esparto,
de noche molía cibera...*

Romancero viejo,
Romance del cautivo

*Hágame usted este favor
compare, si va usted al cielo
hágame usted este favor
pregúnteselo a mi abuelo
aonde se dejó el legón
y el capasico terrero.*

Copla de Rojo el Alpargatero.
Cantar Minero de La Unión, Murcia.

*Quien trabaja su esparto, de pan nunca harto
En marzo migas comerás y esparto harás.*



1. *Cuenca de enea*,
n.º inv. 496. Colección Etnobotánica UCM.
2. *Enea, Typha angustifolia*. Creative Commons.
3. *Eneas*. Natalia Flores.

Cestería de la enea

Este pequeño cuenco vendido como souvenir refleja la tradición local de trabajar la enea, pero con una funcionalidad reducida a elemento decorativo.



Cuenco de enea,
Almagro (Ciudad Real). N° inv. 496

La artesanía de la enea se limitaba al ámbito doméstico y de la planta se aprovechaba todo: con sus hojas se elaboraban asientos de sillas, esteras, serijos, forros de garrafas o ristras de ajos. Sus tallos huecos han servido de varilla de cohetes y para hacer cortinas antimoscas. Sus inflorescencias maduras para decoración y el pelo de sus frutos para rellenar almohadones. En momentos de hambruna, las inflorescencias inmaduras servían de alimento, y también los rizomas, a los que se asocian propiedades medicinales. Su uso en cestería y cordelería es anecdótico: aunque suave, esponjoso y más fácil de trabajar, es un material menos resistente. Quizás por ello las evidencias tempranas de su uso son escasas, aunque existe constancia indirecta en la vieja Babilonia, en impresiones en arcilla de la Edad del Bronce.



***Typha* spp.**

La enea o espadaña es una hierba perenne que enraíza dentro del agua: en orillas de lagunas, remansos de ríos, acequias y medios pantanosos. Presenta rizomas reptantes de los que nacen tallos aéreos y largas hojas de más de 1m. El tallo porta una inflorescencia cilíndrica: la espadaña o puro, formada por pequeñas flores que se disponen muy apretadas y que, una vez fecundadas, presentan apariencia de fieltro marrón.

El género *Typha* está distribuido por todo el mundo al igual que sus usos. En la Península Ibérica crecen tres especies: *Typha domingensis* de distribución tropical, y *T. angustifolia* y *T. latifolia* en las zonas templadas.

SABÍAS QUE...

... El cestito en el que depositaron a Moisés para salvarlo de la muerte estaba elaborado con enea, eso sí y como dice la Biblia, impermeabilizado con asfalto y brea. De ahí que se llame "moisés" a los cestitos para transportar a los bebés.

... En algunos lugares de España, en el día del Corpus las calles se cubren con espadañas. En el pasado las recogían y en los días de tormenta las quemaban como conjuro para ahuyentarla.



1. *Fiambreira de juncia*,
n.º inv. 1024. Colección Etnobotánica UCM.
2. *Juncia*. Creative Commons por Ignacio
Fernández Villar.
3. *Vegetación acuática*. Modificado por Natalia Flores.

Cestería de la juncia

Fiambreras como ésta eran típicas en las cocinas de Extremadura y las dos Castillas. Los pastores o sus familiares las elaboraban, a veces como mero entretenimiento, mediante el cosido en espiral que permite obtener un producto final consistente, simplemente atando en haces materiales frágiles.



Fiambreira de juncia,
Talarrubia (Badajoz). Nº inv. 1024

El cosido en espiral es una de las técnicas más utilizadas en todas las épocas y lugares empleando diferentes plantas: a veces se aprovecha la paja del cereal como producto secundario de la cosecha, otras, se utilizan plantas silvestres como junquillos, hojas de berceo, incluso esparto. Nuestra fiambreira está elaborada con juncias (*Cyperus longus*). Éstas tienen uso local en cordelería para atar productos de huerta, leña o mies y colgar uvas o melones para su conservación. En la Península Ibérica se han usado como juguete: las niñas engarzaban margaritas en cuerdas de juncia para hacer collares y los niños hacían cuerdas a modo de látigos que chasqueaban contra el suelo.



Cyperus longus L.

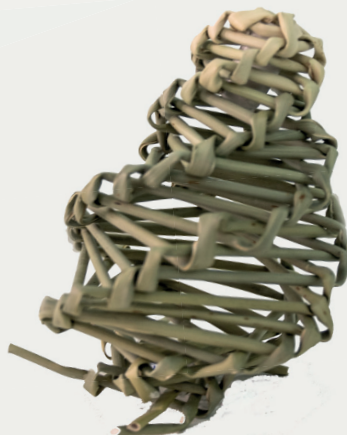
Es una especie nativa de Europa, África y Asia. Vive en zonas que se encharcan periódicamente, bordes de pantanos o lagunas. Como otras especies del género *Cyperus*, también denominadas juncias, consta de un rizoma (tallo subterráneo) que forma o no tubérculos según la especie, del que nacen las hojas, largas y estrechas. Durante el periodo de floración desarrolla un tallo aéreo de sección triangular con varias inflorescencias poco vistosas. Este tallo es lo que se usa en cordelería y cestería.

SABÍAS QUE...

... El papiro y la chufa son también del género *Cyperus*. Los persas, según Herodoto, usaban los tallos de *Cyperus papyrus* para hacer cuerdas y los egipcios, como soporte para escribir. Las chufas, *Cyperus esculentus*, tienen unos rizomas tuberosos con los que se elabora la horchata. Su uso se remonta al Antiguo Egipto.



Grupo de pajaritos elaborados con junquillo característicos de la artesanía chilena de Chiloé, donde existe la "ruta de los pajarillos de junquillo".



Grilleras. Pequeñas jaulitas de junco churrero para encerrar grillos.



Cesto de totora, planta emblemática del lago Titicaca, común en los humedales de Sudamérica. Muy utilizada por las civilizaciones prehispánicas.



Cestito de junquillo elaborado por mujeres yaganas de la isla Navarino. El pueblo originario más austral del mundo.



Cuerda de junquillo.



Delicada fiambreira elaborada con tallos de juncia.

Cesto elaborado con las hojas trenzadas de la enea o espadaña.





E NEAS, JUNCOS Y JUNCIAS



El buen viejo, curioso de saber a qué fin habían traído aquellos juncos y enea, se lo pregunta... De la enea haré yo espuestas, que aquí suelen tener despacho, y de los juncos haréis vos cestos o azafates, lo que más gana os diere; pues, aunque son verdes los juncos, en Londres todo tiene despacho: y cuando no, podremos buscar materiales preparados, pues también los hay...

Pedro Montegón, *Eusebio, parte segunda / sacada de las memorias que dexo el mismo.*

57

Entraron y se acercaron a la lumbre. En la cocina adormeciáse una abuela sentada en su sillón de enea.

Ramón del Valle-Inclán,
El resplandor en la hoguera.

*¿Mi amor? ¿Recuerdas, dime,
aquellos juncos tiernos,
lánguidos y amarillos
que hay en el cauce seco?...*

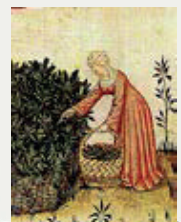
A. Machado, *Soledades, galerías y otros poemas.*
¿Mi amor? ¿Recuerdas, dime?

*Dos lentos bueyes aran
en un alcor, cuando el otoño empieza,
y entre las negras testas dobladas
bajo el pesado yugo,
pende un cesto de juncos y retama,
que es la cuna de un niño...*

A. Machado,
Campos de Castilla. Campos de Soria.

*Dichoso tú, que, alegre en tu cabaña,
mozo y viejo aspiraste la aura pura,
y te sirven de cuna y sepultura
de paja el techo, el suelo de espadaña.*

Francisco de Quevedo,
El Parnaso español.
A un amigo que retirado de la corte pasó su edad.





La cestería no es otra cosa que vegetación hecha cultura material.

Bignia Kuoni, *Cestería tradicional ibérica.*

58

Tres años un cesto, tres cestos un can, tres canes un caballo, tres caballos un hombre, tres hombres un elefante.

El que hace un cesto hace ciento, teniendo mimbre y tiempo.

Agua en cesto, se acaba presto.

Año bisiesto, pocos huevos en el cesto.

Mimbres para un cesto, en la orilla del río cientos.

Cuando las grullas ves pasar, coge el capazo y vete a arar.

En diciembre se hinchan las cañas y se asan las castañas.

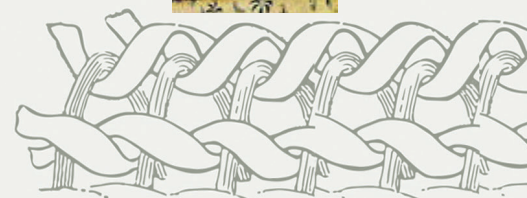
Tú en el junco andas buscando nudos.

De lo que no cuesta, hecha la cesta.

El que peca de modesto, es tirado en un cesto.

A qué verter juncia donde no hay poleo.

El que tiene un olivar y no le corta las varetas es como el que tiene novia y ...ya dije que tengo buenos modales.



Somos probes cesteiros
cestos que compoñer
Pobriños de nosoutros
que vamos a morrer

Fame que teño,
¡vaia por Dios!
Non sei se é fame
ou será tos

Entra pola boca
e sae polos pés
porque este mundo
foi feito al revés

Cando vamos para a feira
cos cestos a vender
chamamos as mulleres
que nolos veñan a ver

E son bos cestos,
e son, son, son
que como os meus
non hai ningún, non.

E son bos cestos,
míremos ben
que como os meus
xa non os fai ningún

Cando vamos para a vila
pola Calle Real
quedan as señoritas
sentadas nun portal.

Elas, moi empolvadas,
salen ó mirador
falando polos dedos
palabriñas de amor.



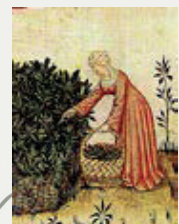
59


E son bos cestos,
e son, son, son
que como os meus
non hai ningún, non

E son bos cestos,
míremos ben
que como os meus
xa non os fai ningún



Rodrigo Cuevas, *Cesteiros*.

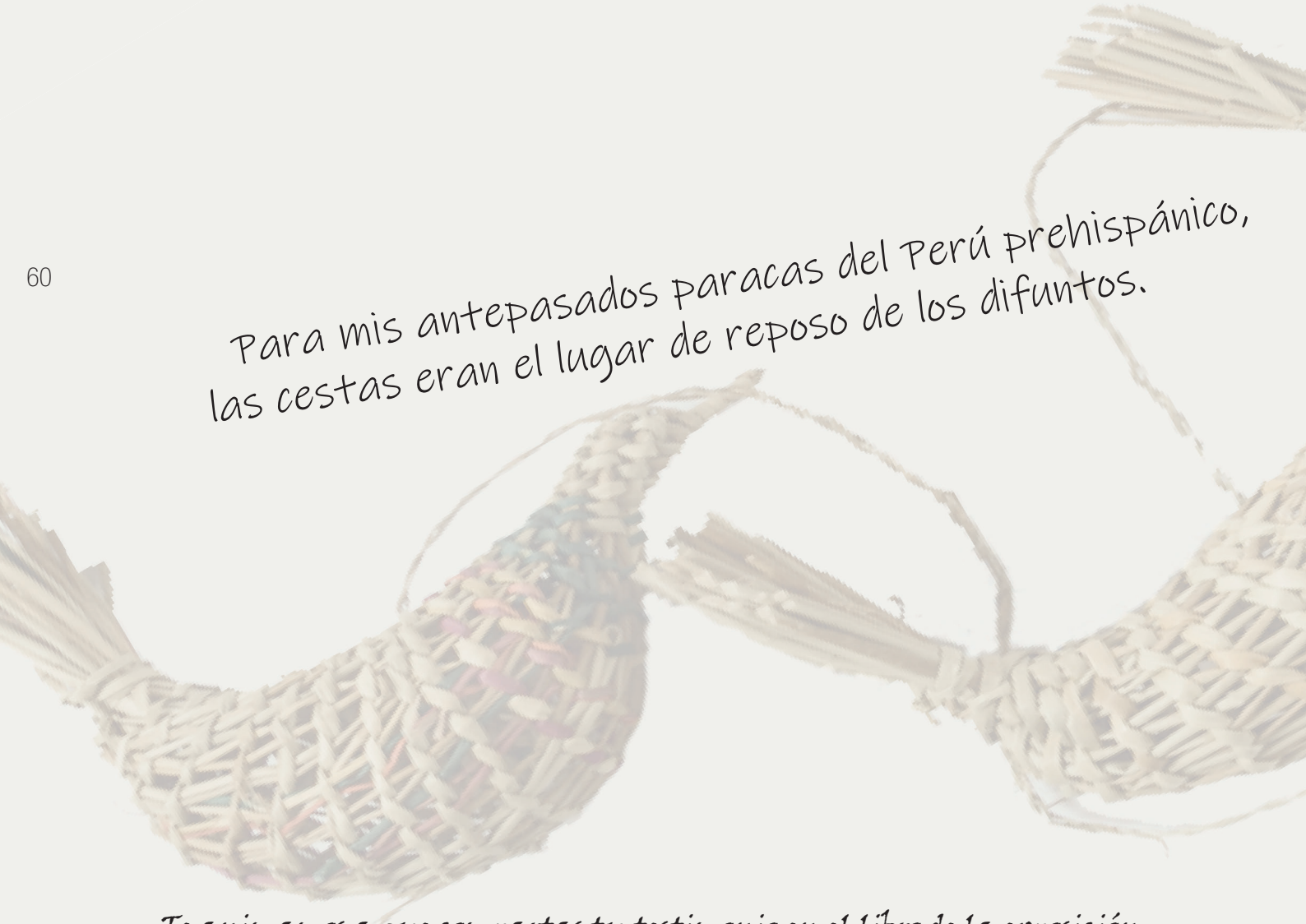




Nosotros, los indígenas norteamericanos Schaghticoke, entretejemos nuestras cestas con "sweetgrass", una planta mágica que aporta protección y vitalidad.

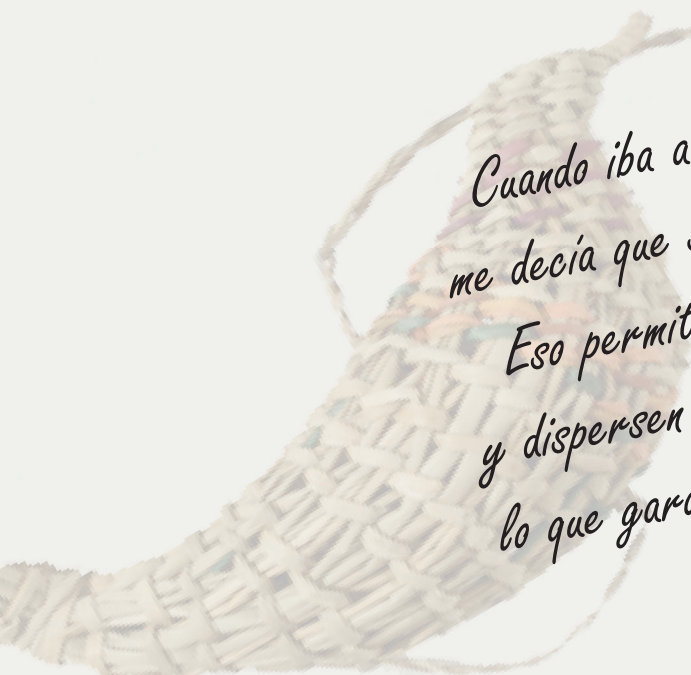
60

Para mis antepasados paracas del Perú prehispánico, las cestas eran el lugar de reposo de los difuntos.



Te animamos a que compartas tu testimonio en el libro de la exposición.





*Cuando iba a recoger setas con mi abuelo,
me decía que siempre hay que llevar una cesta.
Eso permite que las setas respiren
y dispersen sus esporas,
lo que garantiza su abundancia al año siguiente.*

*Las chicas Batak no nos convertíamos en mujeres
hasta que éramos capaces de confeccionar
perfectamente una cesta de tipo muy complejo.*

*En la provincia de Córdoba,
los chavales jugábamos a hacer nudos
con las tiras de las hojas de palmito
y ganaba el que consiguiera hacer más por hoja.
Quizás una forma de entrenarnos para el trabajo cesterero...*

OBJETOS EXPUESTOS



VITRINAS

PALMITO

1. COCHECITO, n.º inv. 16. Palma e higos, *Phoenix dactylifera* L. (Arecaceae) y *Ficus carica* L. (Moraceae). Ouarzazate, Marruecos.
2. SOMBRERO DE PALMITO, n.º inv. 263. Palmito, *Chamaerops humilis* L. (Arecaceae). Marruecos.
3. MATAMOSCAS DE PALMITO, n.º inv. 276. Palmito, *Chamaerops humilis* L. (Arecaceae). Almería, España.
4. SEMILLA DE TAGUA, n.º inv. 356. Tagua, *Phytelephas macrocarpa* Ruiz & Pav. (Arecaceae). Otavalo, Ecuador.
5. CASITA DE TAGUA, n.º inv. 357. Tagua, *Phytelephas macrocarpa* Ruiz & Pav. (Arecaceae). Otavalo, Ecuador.
6. MANTELITO REDONDO, n.º inv. 406. Burití, *Mauritia flexuosa* L.f. (Arecaceae). Barreirinhas, Maranhao, Brasil.
7. BOLSO DE PALMITO, n.º inv. 480. Palmito, *Chamaerops humilis* L. (Arecaceae). Volubilis, Marruecos.
8. CESTO DE PALMA, n.º inv. 550. Palmera cocotera, *Cocos nucifera* L. (Arecaceae). Viñales, Cuba.
9. PALMA DE SEMANA SANTA, n.º inv. 579. Palmera datilera, *Phoenix dactylifera* L. (Arecaceae). Elche, Alicante, España.
10. JUEGO DE PALMITO, n.º inv. 944. Palmito, *Chamaerops humilis* L. (Arecaceae). Posadas, Córdoba, España.

65

OLIVO

1. SALVAMANTELES DE OLIVO, n.º inv. 60. Madera de olivo, *Olea europaea* L. (Oleaceae). Mallorca, Islas Baleares, España.
2. JAULA DE VARETA DE OLIVO, n.º inv. 425. Vareta de olivo, *Olea europaea* L. (Oleaceae). Cabra, Córdoba, España.
3. MESITA Y SILLAS DE JUGUETE, n.º inv. 486. Madera de acebuche, *Olea europaea* L. (Oleaceae). Alaior, Menorca, Islas Baleares, España.
4. CESTO CON ASA DE VARETA DE OLIVO, n.º inv. 525. Vareta de olivo, *Olea europaea* L. (Oleaceae). Baena, Córdoba, España.
5. REPRODUCCIÓN EN MINIATURA DE BARRERA DOBLE MENORQUINA, n.º inv. 1000. Madera de acebuche, *Olea europaea* L. (Oleaceae). Alaior, Menorca, Islas Baleares, España.
6. CUENCO, n.º inv. 683. Madera de olivo, *Olea europaea* L. (Oleaceae). Fez, Marruecos.
7. ROSARIO, n.º inv. 15. Madera de olivo, *Olea europaea* L. (Oleaceae). Huerto de Getsemaní, Jerusalén.

MIMBRE

1. CUNCAS Y JARRA PARA RIBEIRO CON BANDEJA, n.º inv. 238. Mimbre y resina, *Salix* sp. (Salicaceae). Chantada, Lugo, España.
2. PALMETA DE MIMBRE, n.º inv. 283. Mimbre, *Salix fragilis* L. (Salicaceae). Origen desconocido.
3. CESTO DE MIMBRE, n.º inv. 619. Mimbre y médula de madreSelva, *Salix viminalis* L. (Salicaceae) y *Lonicera* sp. (Caprifoliaceae). Noia, La Coruña, España.
4. BANDEJA DE PLANCHA, n.º inv. 641. Mimbre, *Salix* sp. (Salicaceae). Origen desconocido.
5. MIMBRE NATURAL O SIN PELAR, n.º inv. 976. Mimbre, *Salix* sp. (Salicaceae). Cañamares, Cuenca, España.
6. MIMBRE DE BUFF TOSTADO, n.º inv. 977. Mimbre, *Salix* sp. (Salicaceae). Cañamares, Cuenca, España.
7. MIMBRE BLANCO, n.º inv. 978. Mimbre, *Salix* sp. (Salicaceae). Cañamares, Cuenca, España.
8. CANASTO DE MIMBRE, n.º inv. 1006. Mimbre, *Salix* sp. (Salicaceae). Bólliga, Cuenca, España.
9. SONAJERO, n.º inv. 520. Ratán, *Calamus* sp. (Arecaceae). Origen desconocido.

CAÑA Y PAJA

1. CESTA DE CAÑA CON ASA Y TAPA, n.º inv. 225. Caña, *Arundo donax* L. (Poaceae). Loulé, Algarve, Portugal.
2. CESTO DE CAÑA, n.º inv. 226. Caña, *Arundo donax* L. (Poaceae). Loulé, Algarve, Portugal.
3. SOMBRERO DE PAJA, n.º inv. 304. Paja de centeno, *Secale cereale* L. (Poaceae). Montehermoso, Cáceres, España.
4. BANDEJA DE AJUAR, n.º inv. 529. Paja de trigo, *Triticum monococcum* L. (Poaceae). España.
5. DEDILES DE CAÑA, n.º inv. 668. Caña, *Arundo donax* L. (Poaceae). España.
6. PAJITA, n.º inv. 733. Paja de centeno, *Secale cereale* L. (Poaceae). Madrid, España.
7. PITO DE VARA, n.º inv. 801. Caña y madera, *Arundo donax* L. (Poaceae). España.
8. FLAUTA DE CAÑA, n.º inv. 1005. Caña, *Arundo donax* L. (Poaceae). El Arenal, Ávila, España.
9. ESCOBA, n.º inv. 1021. Paja y cuerda de pita, *Stipa offneri* Breistr. (Poaceae) y *Agave americana* L. (Asparagaceae). Villamuelas, Toledo, España.
10. CAÑA DE REPOSTERÍA, n.º inv. 1023. Caña, *Arundo donax* L. (Poaceae). El Vellón, Madrid, España.
11. LENGÜETAS DE CAÑA PARA OBOE, n.º inv. 1025. Caña, metal, corcho y naylon, *Arundo donax* L. (Poaceae), *Quercus suber* L. (Fagaceae). Leganés, Madrid, España.
12. TRAMPA PARA PÁJAROS, n.º inv. 1045. Caña, chumbera e hilo de algodón, *Arundo donax* L. (Poaceae), *Opuntia ficus-indica* (L.) Mill. (Cactaceae) y *Gossypium* sp. (Malvaceae). San Cristóbal de la Laguna, Tenerife, España.

CASTAÑO

1. CESTA DE PESCADO, n.º inv. 59. Castaño, *Castanea sativa* Mill. (Fagaceae). Vigo, Pontevedra, España.
2. CESTO DE CASTAÑO, n.º inv. 214. Castaño, *Castanea sativa* Mill. (Fagaceae). Montehermoso, Cáceres, España.
3. CESTO DE CASTAÑO INACABADO, n.º inv. 869. Castaño, *Castanea sativa* Mill. (Fagaceae). La Alberca, Salamanca, España.
4. CESTO DE CASTAÑO, n.º inv. 215. Castaño, *Castanea sativa* Mill. (Fagaceae). Montehermoso, Cáceres, España.
5. CESTO DE CASTAÑO, n.º inv. 216. Castaño, *Castanea sativa* Mill. (Fagaceae). Montehermoso, Cáceres, España.

ESPARTO

1. CESTO DE ESPARTO COCIDO, n.º inv. 188. Esparto, *Macrochloa tenacissima* (L.) Kunth (Poaceae). Ferrerías, Menorca, Islas Baleares, España.
2. CARACOLERA DE ESPARTO, n.º inv. 195. Esparto, *Macrochloa tenacissima* (L.) Kunth (Poaceae). Murcia, España.
3. SOPLILLO DE ESPARTO, n.º inv. 196. Esparto, *Macrochloa tenacissima* (L.) Kunth (Poaceae). La Alberca, Salamanca, España.
4. ESPUERTA DE ESPARTO, n.º inv. 224. Esparto, *Macrochloa tenacissima* (L.) Kunth (Poaceae). Cieza, Murcia, España.
5. ESTROPAJO DE ESPARTO, n.º inv. 287. Esparto, *Macrochloa tenacissima* (L.) Kunth (Poaceae). España.
6. CESTO REDONDO CON TAPA DE ESPARTO, n.º inv. 288. Esparto, *Macrochloa tenacissima* (L.) Kunth (Poaceae). Níjar, Almería, España.
7. CUBREBOTELLAS DE ESPARTO, n.º inv. 290. Esparto, *Macrochloa tenacissima* (L.) Kunth (Poaceae). Mercadal, Menorca, España.
8. ALPARGATAS, n.º inv. 588. Esparto, *Macrochloa tenacissima* (L.) Kunth (Poaceae). Nerja, Málaga, España.
9. CINCHO O PLEITA, n.º inv. 1036. Esparto, *Macrochloa tenacissima* (L.) Kunth (Poaceae). Badajoz, España.
10. PAPEL DE ESPARTO, cedido por Juan Barbé, Taller Eskulan. Esparto, *Macrochloa tenacissima* (L.) Kunth (Poaceae). La Pedrera, Asturias, España.

ESCRÍÑO

1. CESTO DEL SIGLO XIX, n.º inv. 1078. Paja y zarza, *Secale cereale* (L.) M. Bieb. (Poaceae) y *Rubus ulmifolius* Schot (Rosaceae). Segovia, España.

ENEAS, JUNCOS Y JUNCIAS

1. CESTITO DE JUNQUILLO, n.º inv. 212. Junquillo, *Marsippospermum grandiflorum* (L.f.) Hook. (Juncaceae). Isla Navarino, Chile.
2. CESTO DE TOTORA, n.º inv. 343. Totora, *Schoenoplectus californicus* (C.A.Mey.) Soják (Cyperaceae). Cotopaxi, Ecuador.
3. GRILLERA, n.º inv. 493. Junquillo, *Scirpoides holoschoenus* (L.) Soják (Cyperaceae). Beas de Segura, Jaén, España.
4. CESTO DE ENEA, n.º inv. 496. Enea o Anea, *Typha* sp. (Typhaceae). Almagro, Ciudad Real, España.
5. PAJARITOS DE JUNQUILLO, n.º inv. 538. Junquillo, *Juncus procerus* E.Mey. (Juncaceae). Dalcahue, Isla Grande de Chiloé, Chile.
6. CESTITO CON ASA, n.º inv. 605. Junco churrero, *Scirpoides holoschoenus* (L.) Soják (Cyperaceae). Ouarzazate, Marruecos.
7. CUERDA DE JUNQUILLO, n.º inv. 702. Junquillo, no identificado. Filipinas.
8. JAULA DE GRILLOS, n.º inv. 928. Junco churrero, *Scirpoides holoschoenus* (L.) Soják (Cyperaceae). Los Cortijos, Ciudad Real, España.
9. FIAMBRERA, n.º inv. 1024. Juncia, *Cyperus longus* (L.) (Cyperaceae) Talarrubias, Badajoz, España.



EXTERIOR VITRINAS

NASA, n.º inv. 870. Vareta de Olivo, *Olea europaea* L. (Oleaceae). Castro del Río, Córdoba, España.

SECADORA DE ROPA, ENJUGADERA, n.º inv. 572. Vareta de olivo, *Olea europaea* L. (Oleaceae). Castro del Río, Córdoba, España.

ZARZO, n.º inv. 732. Centeno, *Secale cereale* (L.) M. Bieb. (Poaceae), cáñamo, *Cannabis sativa* L. (Cannabaceae) y esparto, *Macrochloa tenacissima* (L.) Kunth (Poaceae). Madrid, España.

ESCOBAS. Palmera datilera, *Phoenix dactylifera* L. (Arecaceae) y caña, *Arundo donax* L. (Poaceae). Murcia, España.

CESTO DE CASTAÑO. Madera de castaño, *Castanea sativa* Mill. (Fagaceae). España.

ESCOBA. Planta no identificada. Santa Eulalia, Asturias. España.

CARRETILLA, n.º inv. 728. Madera no identificada. España.

MACETERO URBANO, n.º inv. 729. Madera no identificada. España.

VARAS DE PRUNO. Pruno, *Prunus* sp (Rosaceae). Ciudad Universitaria, Madrid. España.

PAJA CENTENO, n.º inv. 731. Centeno, *Secale cereale* (L.) M. Bieb. (Poaceae). Campos de cultivo ETSI Agrónomos, Madrid, España.

RISTRA DE AJOS. Enea, *Typha* sp. (Typhaceae) y ajos, *Allium sativum* L. (Amaryllidaceae). Pamplona, Navarra. España.

SILLA DE ENEA, Madera no identificada y enea, *Typha* sp. (Typhaceae). España.

BIELDO, n.º inv. 727. Madera no identificada. España.

CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS



CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS DE IMÁGENES EXTERNAS (por orden de aparición)

PP. 10-11: Elegía a un cesto de mimbre

Joaquín Sorolla, *Las tres velas*, 1903. Sotheby's New York, 07 Mai 2008, lot 29. File:Joaquin Sorolla - Las tres velas.jpg - Wikimedia Commons

P. 13: Cestas: tejiendo plantas y cultura

Lámina Color Paleolítico Superior. Tecnologías cotidianas. Fabricación de tejidos. Andrés Marín. URL: <https://www.pastwomen.net/recursos-didacticos>

P. 15: Cestería, colonialismo y globalización

Taza y plato, siglo XX. Cultura Hupa. Southwest Museum of the American Indian Collection, Autry Museum of the American West. <http://collections.theautry.org/mwebcgi/mweb.exe?request=record;id=M656786;type=101>

Olivares (Modificado). Allie Caulfield. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Olivares_en_Ja%C3%A9n.jpg

P. 25: Cestería del palmito

Palmito. Tato Grasso. [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Chamaerops_humilis_\(Zingaro\)029.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Chamaerops_humilis_(Zingaro)029.jpg)

Paisaje con palmito (Modificado). Autoría no indicada. <https://marmenormarmayor.es/El-blog-de-Isabel/ewExternalFiles/Paisaje%20Cabezo.JPG>

P. 29: Cestería del olivo

Olivo. David Brühlmeier. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Olive_tree_olea_europaea_mallorca.jpg

Olivares en Jaén (Modificado). Autoría no indicada. <https://blog.guadalinfo.es/wp-content/uploads/2013/08/olivos-de-jaen.jpg> #GTurismo en Jaén - Blog GuadalinfoBlog Guadalinfo

P. 35: Cestería del mimbre

Sauce. AnRo0002. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:20141108Salix_alba5.jpg

C RÉDITOS FOTOGRÁFICOS

Mimbreras (Modificado). Jorge Berenguer. <https://www.flickr.com/photos/jorgebrn82/4201176039/in/photostream/>

P. 39: Cestería de caña y paja

Caña dura, *Arundo donax*. Bouba. [https://an.wikipedia.org/wiki/Canya_\(desambigaci%C3%B3n\)#/media/Imachen:Arundo_donax_3.jpg](https://an.wikipedia.org/wiki/Canya_(desambigaci%C3%B3n)#/media/Imachen:Arundo_donax_3.jpg)

Espigas (Modificado). Autoría no indicada. <https://pixabay.com/es/photos/campo-mazorcas-de-ma%C3%ADz-naturaleza-2939577/>

P. 45: Cestería del castaño

Castaño. Willow. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Castanea_sativa_002.jpg

Castañar (Modificado). Autoría no indicada. <https://sdlmedioambiente.com/castanar-las-rozas-puerto-real-embalse-los-morales-30-octubre-2016/> https://sdlmedioambiente.com/wp-content/uploads/2016/03/DSC_0011-1024x576.jpg

P. 49: Cestería del esparto

Esparto. Xemenendura. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Stipa_tenacissima_1.JPG

Espartal (Modificado). Nanosanchez. https://es.m.wikipedia.org/wiki/Archivo:Cabezo_San_Gines180161.jpg

P. 53: Cestería de la enea

Enea, *Typha angustifolia*. Silverije. https://en.wikipedia.org/wiki/File:Ribnjak_Jegerseg_-_rogoz.jpg

Eneas. Natalia Flores

P. 55: Cestería de la juncia

Juncia. Ignacio Fernández Villar (CC). <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:77168611-1/images>

Vegetación acuática (Modificada). Dachux21. <https://www.dreamstime.com/stock-photo-field-beautiful-green-sedge-grass-morning-light-marsh-landscape-northern-europe-swamp-image98512613>

P. 59: Cesteiros

Mulleres carrexando cestas na Coruña (1915) (Detalle). Autor no indicado. <https://pulpeiro.tumblr.com/post/74504477976/mulleres-carrexando-cestas-na-coru%C3%B1a-1915>

PP. 27, 31, 32, 33, 37, 41, 42, 43, 47, 51, 57, 58, 59:

Cestas de salvia. *Tacuinum Sanitatis*, manuscrito ilustrado medieval basado en la obra de Ibn Butlan (s.xi)



