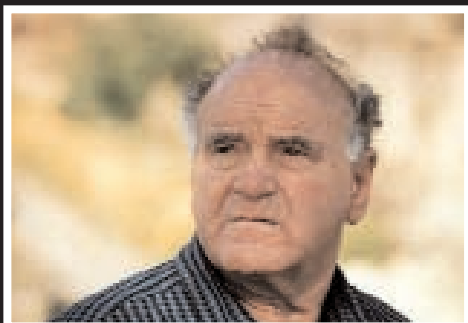


La cestería del castaño en Durangaldea

-Juan Unzueta-



Xabier Amoros Oskoz

La cesteria del castaño en Duralgaldea

Juan Unzueta

Xabier Amoros Oskoz

ARBASO 1998

LA CESTERIA DEL CASTAÑO EN DURANGALDEA

-Juan Unzueta-

Colección: *Gure Lanbideak. Nº 1*

Autor: Xabier Amoros Oskoz

1998 ARBASO (Euskal Herriko Artisautza Tradizionalaren Bizkortzerako Elkarte)

306 P.K 48200 Durango Bizkaia

Fotografías: Bernat Vidal, Fototeca Kutxa, Xabier Amoros,

Portada:

Editado por: ARBASO

I.S.B.N.:84-605-8404-6

Deposito legal: BI-2647-98



Euskal Herriko
Artisautza tradizionala Bizkor-
tzeko Elkartearen ustez, gure
artisautzaren garapenerako oso
garrantzitsua da, berori azter-
tzeko erreferentzia batzuk iza-
tea. Honela, elaborazio-teknolo-
gia tradizional eta milurteko

hauek, betirako historian jasota geratuko lirateke,
betirako desagertzeko arriskuan baitaude, gaur egun-
go saskigile tradizionalekin batera.

Antzina-antzinako lanbideak eta teknologiak
gure kultur ondarearen zati garrantzitsu bat direnez
gero, horiei iraunarazteko ahaleginari gure ekarpen
txikia egin nahi izan diogu, La cestería del castaño
en Durangaldea -Juan Unzueta- liburua argitaratuta.
Liburu hau Gure Lanbideak izeneko bildumako lehe-
na da, baina horren ostean, gure kultura tradizionala-
ren berezitasunak hobeto ezagutzeko lagungarri
izango diren lan-zerrenda luze bat kaleratzea espero
eta desio dugu.

La Asociación para el Fomento de la
Artesanía Tradicional de Euskal Herria, es conscien-
te de la importancia que tiene para el desarrollo futu-
ro de nuestra artesanía la existencia de enclaves de
referencia para el estudio de la misma, como una
forma de dejar constancia ante la historia, de la exis-
tencia de tecnologías de elaboración tradicionales y
milenarios, que ante la posible desaparición de sus
artífices actuales, corran el peligro de desaparecer
con ellos para siempre.

Desde esta perspectiva de preservación de
una parte importante de nuestro patrimonio cultural
como son los oficios y las tecnologías primarias que
los hicieron posibles, ponemos hoy nuestro granito
de arena en este empeño con el libro, *La cestería del
castaño en Durangaldea -Juan Unzueta-*, el primero
de una colección que se denominará “*Gure
Lanbideak*” y a la que esperamos y deseamos que se
sumen una larga lista de trabajos, que nos enseñen a
conocer mejor las particularidades de nuestra cultura
tradicional.

Mendiri,
nigandik gertu
jarraitzeagatik

ÍNDICE

HITZAURREA-PRÓLOGO

SARRERA-INTRODUCCIÓN

1. La Cestería.
2. El castaño. El árbol, la madera.
3. Juan Unzueta. El artesano.
4. Repertorio de piezas cesteras.
5. La cesta en un vistazo.
6. El futuro de la cestería tradicional. Reflexiones finales.
7. Bibliografía.

HITZAURREA

1996ko udazkenean, Xabier Amorosek Donostiako San Telmo Museoan atontzen ari zen erakusketarako lankidetzak eskatu zigun; geroago, 1997ko urtarrilean, Zura ehunduz izen erakargarriaz ireki zen erakusketa. Lankidetzak-proiektua poz handiz hartu nuen eta Auzolan artisautza aldizkarian argitaratu nuen Juan Unzuetari buruzko artikulua apunteak berriro hartu nituen. Orduan, esku artean duzun liburu hau egiten proposatu nion Xabierri, zeina, uste baino urtebete beranduago argitaratu den, gogoratu nahi ez ditudan arrazoiengatik.

Liburu honek balio beza, gaztainondoko saskigintzari belaunaldiz belaunaldi gaurdaino iraunaraz lagundu duten gizon eta emakumeen lan isila omentzeko. Esan beharra dago, saskigileen kopurua txikia den arren, saskigintzak nahiko maila handia duela eta, beraz, teknikak ezagutu eta aztertzeko aukera ematen duela, datozen belaunaldietarako gorde ahal izateko.

Nire ekarpen pertsonala txikia izan da, proiektuaren aldeko gogoak kutsatu baino askoz gehiago ez baitut egin; hala ere, Xabierrek gure herri-kulturako lanbide zaharrek entusiasmatzeko gutxi behar du.

Lanbide hau gehiago ezagutzeko zorte izugarria izan dudala uste dut. Xabierrekin euskal saskigintzaren hainbat tailerretara joateko aukera izan dut, azken "dinosarioak" direla esango nukeena. Gure saskigintza tradizionala erabat abandonatuta dagoela ikusi dut, ez ordea etsipenean murgilduta, eta gaitz ugari inguratuta (plastikoa, Taiwan, ...).

Bisitaldi horiek fotograma ahaztezin antzekoak izan dira. Egunen batean, beste batzuei transmititzen asmatzea espero dut, guztion artean, gure lanbide zaharrei iraunarazteko ahal den guztia egin dezagun.

Liburu honek ez du saskigintzari buruzko doktore-tesi bat izateko asmorik; beharbada egunen batean gai hau sakontzeko aukera izango dugun arren, gaur liburu honekin, Durangaldeko Juan Unzueta saskigileari merezi duen gorazarrea egin nahi diogu.

Liburu hau, hain justu, egun hauetan kaleratu nahi izan dugu; izan ere, Euskal Liburu eta Diskoaren Azkoren 33. edizioa egiten denez, egun bereziak baitira Eskualde honetarako.

Bernat Vidal
Arbasoko Lehendakaria

PRÓLOGO

Desde que en el otoño de 1996 Xabier Amoros solicitó nuestra colaboración para la exposición que preparaba en esos momentos en el Museo San Telmo de Donostia, y que más tarde en enero de 1997 vería la luz bajo el sugerente nombre de Zura ehunduz -tejiendo madera- ...me ilusioné con el proyecto de colaboración, retomé los apuntes de mi artículo en la revista de artesanía Auzolan sobre Juan Unzueta y le propuse a Xabier trabajar en este libro, que hoy ve la luz con un año de retraso debido a causas que prefiero no recordar.

Queremos que este libro sirva de homenaje a la labor callada de tantos hombres y mujeres que generación tras generación han hecho posible que la cestería de castaño llegue hasta nuestros días, aunque de una forma precaria en cuanto al número de artesanos que lo realiza, pero en un nivel de desarrollo que nos permite conocer sus técnicas, estudiarlas y preservarlas para futuras generaciones.

Mi aportación personal ha sido pequeña, creo que me he limitado a contagiar entusiasmo por el proyecto a pesar de que Xabier necesita poco para entusiasmarse con esos viejos oficios propios de nuestra cultura popular.

Creo que he tenido la inmensa suerte de conocer más aún este oficio realizando visitas con Xabier a los talleres de los que yo denominaría los últimos “dinosaurios” de la cestería vasca y viendo el grado de abandono, que no de desesperación, al que está sometida nuestra cestería tradicional, acosada por todo tipo de males, el plástico, Taiwan...

Esas visitas han sido como fotogramas inolvidables que espero saber transmitir algún día a otros para que entre todos hagamos lo posible por conservar nuestros viejos oficios.

Este libro no pretende ser una tesis doctoral sobre la cestería, tal vez algún día podamos seguir trabajando en el tema y lo ampliemos, hoy es solamente un homenaje merecido a Juan Unzueta, nuestro cestero de Durangaldea, tal vez el último de esta comarca, que contó solo en Durango con más de treinta.

Hemos querido que este libro vea la luz en unas fechas emblemáticas también para esta Comarca como lo són las de la Feria del Libro y el Disco Vasco que este año cumple su 33 edición.

Bernat Vidal

Presidente de Arbaso

SARRERA

Inguruari eta, oro har, eguneroko bizitzari arretaz begiratzen ohitua dagoen begi zorrotzak behin baino gehiagotan erreparatuko zien gure artean leku askotan diren objektu xume hauei, erabiliak bezain gutxietsiak, era eta itxura askotakoak.

Edozein tokitan topatuko ditugu: fruitu dendan, jatetxe batean mahai gainean, litxarrerria eta goxoki dendan, “dena ehunean” saltzen direnetan, lagunen etxean, lantokian, hotel baten harreralekuan...

Inoiz objektu horietako batek atentzioa ematen badigu, azpiko aldeari begiratu, eta ikustea espero zuena ikusten duenaren irribarretxoarekin mezu labur —eta gauza askoren argigarri— bat irakurriko dugu egunean baino egunean ezagunago zaigun pegatina ezin txikiago horretan: “*Made in China*”.

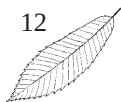
Akaso orduan, “egunero” ikustearen poderioz guztiz arrunt eta etxeko bihurtu zaigun baina aldi berean guztiz ezezagun zaigun objektu baten aurrean gaudela ohartuko gara bat-batean: saskia. Gezurra badirudi ere, saskiarekin bizitzen ohituaren ohituz, milaka urtetan bidelagun leial eta nekaezina izan dugun hori guztiz arrotza eta “bitxia” zaigu egun; eta okerrago dena, gure artetik betiko desagertzeko arriskuan dago.

Gure aiton-amonen garaian —ez aspaldi, beraz, denboran, baina oso urruti espazio kontzeptualean— saskietan eskuratzen zituzten guk egun kartoian edo plastikoan bildurik erosten ditugun gauza gehienak. Horra datu argigarri bat: plastikozko gaiak “jaun eta jabe” egin dira beren berrogeita hamar urteko bizialdi laburrean. Izan ere, gizakiak gaur egun erabiltzen dituen gauzetarik heren bat baino gehiago plastikoz egina dago.

Denboraren poderioz, saskigintza hedarazi zuen aurrerabideak berak mugatu du gero haren hedadura



Fototeca Kutxa



eremua. Material berriak eta produkzio prozesu berriak izugarri murrizten ari dira saskien kontsumoa. Ez da hori ordea saski kontsumoaren gainbehera larriaren arrazoi bakarra; badira beste batzuk: tokian tokiko zuhaitzen galera, bizi mailaren hobekuntza nabarmena, eta eskulangilearen beraren sakabanatzea eta banakotasuna. Gaur egun, kasurik gehienetan behintzat, saskigile tradizionalaren eta harengana lantegira bertara joaten den bezeroaren arteko harreman zuzena eragozpena da produktu —nekazaritzara eta arrantzara, gainbeheran biak, lotua oraintsu arte— honen balioa handitzeko.

Bestalde, azkeneko urteotan boladan dauden saskiak eta zumitzez eginiko bestelako altzariak ez dira Euskal Herrikoak adinakoak, ez diseinuan ez egikeran. Kanpoan eginak dira, eta hemen bertako moldean eginikoak baino prezio “hobean” saltzen dira saskigile ferietan eta dendetan bertan. Askok ez dakite, baina saski horiek egiteko erabiltzen diren zumitzak denak berdinak dira, makinez moztuak eta bernizatuak, eta amaitze lana eskuz eginikoek baino hobea badute ere, ez dira, ez hurrik eman ere, hemen geratzen diren saskigile apurrek egiten dituztenak adina gogortasunean eta iraunkortasunean.

Kontraesana badirudi ere, saskia oinarri-oinarrizko elementua izan baita kultura material orotan, ez da saskigintza xeheki aztertzeke ikerketa lanik egin batere. Beharbada saskiaren erabileraren egunerokotasunak berak, batetik, eta saskia egiteko erabiltzen diren materialen galkortasunak, bestetik, murgilarazi dute ahaztearen putzuan.

Bitxia da ikustea nola saskia —gutziz giza bilakaerari lotua— gure artean bizi izan den modu bertsuan ari den gure artetik desagertzen: alegia, apalki eta umilki. Izan ere, saskia apaltasunez sortzen da, apaltasunez lan egiten du, eta apaltasunez desagertzen da. Egile duen eskua bera esku ezezaguna da sarritan.

Kultura, ikuspegi zabal baten arabera, herri bati eusten diona da, hura identifikatzen eta besteetatik bereizten duena. “Kultura” hitzak kontzeptu sorta zabala hartzen du bere baitan, eta bi ikusmolderen arabera azter daiteke: ikusmolde antropologiko baten arabera, gizatalde bat bereizten eta ezaugarritzen duten objektuak eta elementuak ezagutzeko; ikusmolde kontzeptualago edo espiritualago baten arabera, giza adimenaren eta gustuaren sorkari estetikoak aztertzeke.



Fototeca Kutxa

Guk, liburu honen bidez, gure herriko kultura materialaren parte nagusietako bat aztertu eta ezagutarazi nahi dugu, Euskal Herrian egun den saskigile osoenetako eta hoberenetako baten lana eta bizimodua aztertuz eta ezagutaraziz, hain zuzen. Eta saskigile hori Juan Unzueta da.

Saskiaren eskulangile bizkaitar honi esker, beraz, Euskal Herriko ohiko saskigintza ezagutzeko aukera izango dugu; gaztain zumitzez eginikoa, bereziki. Izan ere, gaztaina baita Euskal Herrian saskiak egiteko erabili den lehengai nagusia; Unzuetarrek berek ere gaztainaren egur azalezko zumitzez egin dituzte saskiak —eta otarreak, zareak, eskuzareak, otzarak...— azkeneko ehun urte hauetan.

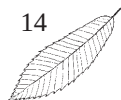
“*Eskulangile*” edo “*artisan*” hitzari buruz, berriz, interpretazio asko eta askotarikoak egin dira. Ez da hau ordea interpretazio horiek aztertzeke eta zehazteko lekua. Baina “*eskulangile izatea*” zer den bai, hori azaldu nahi genuke behintzat. Oro har, eskulanean aritzen den langilea da eskulangilea, eskuzko lanean aritzen dena, gauzak bere eskuez egiten dituen. Eskulangileak egiten dituen gauzak pieza bakarrak dira, egin duen aurreko gauzaren eta egingo duen hurrengoaren antzekoak, baina inoiz ez “berdin-berdinak”. Eskuzko lana, beraz, industria lanari kontrajartzen zaio: bata pieza bakarrak eta irregularrak egiten ditu eta egilearen seinale ezaugarria ageri du pieza bakoitzean; besteak, berriz, pieza berdin-berdinak eta kopuru handietan ekoizten ditu.



Fototeca Kutxa

Harrigarria bada ere saskigintzari buruz oso liburu gutxi dago. Badira hantemen etnografia lan batzuk eta agerkari espezifikogoren bat edo beste, baina hortik aurrera ezer gutxi. Lan hau, beraz, hutsune hori betetzera dator, gure inguruko eskuzko lana ezagutzeak, eta, beraz, gu guztion kultura ondarea osatzen duten eskulanok nola egiten diren ezagutzeak, bere erroak gizateriaren sorreran berean dituen lanbide hau sustatzen lagunduko dutelako uste sendoan.

Azkenik, esan behar da, lan hau urraskako lan baten ondorio eta emaitza dela: hasi zen etnografia lan batekin —jakin-min



hutsak bultzaturik egina—, saskigintzaren azterketa etnologikoa egin zen gero, eta horri guztiari metodologia antropologikoa aplikatu zaio azkenik. Metodologia horren funtsa osatzen duten “lekuan lekuko lana” eta “behatze parte hartzailea” dira hain zuzen liburu honen egileari saskigintza zer eta zertan den ezagutzeko aukera eman diotenak.

INTRODUCCIÓN

Cualquier atento observador de nuestro entorno habitual, y por ende de la vida cotidiana que nos rodea, puede percatarse de la existencia de unos objetos de múltiples y variadas formas que conviven junto a nosotros de una manera humilde, pasando prácticamente desapercibidos.

Los encontramos en la frutería, en la mesa de un restaurante, en la tienda de golosinas, en los comercios de “todo a cien”, en casa de nuestro amigo, en la oficina, en el hall de entrada del hotel, incluso nos sentamos sobre ellos en múltiples ocasiones sin percatarnos de ello.

Si por alguna razón alguno de estos objetos nos llama la atención es probable que le demos la vuelta y descubramos con una leve sonrisa esa minúscula pegatina a la que nos vamos familiarizando con el mensaje cualificado y nada subliminal “*made in China*”.

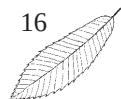
Llegados a este punto puede ser que nos percatemos de que nos hallamos ante un objeto “cotidiano” al que estamos absolutamente acostumbrados pero del que realmente no sabemos nada o casi nada: la cesta o el cesto. Y es que de puro cotidiano nuestro compañero de viaje milenario se está convirtiendo en un desconocido e incluso está llegando a ser un “objeto raro” o en vía de extinción.



Fototeca Kutxa

Nuestros abuelos son testigos de una época, no tan lejana en el tiempo pero si en el espacio conceptual, en la que la mayoría de los artículos que ahora se empaquetan con cartones o plásticos llegaban hasta ellos en cestas. Valga un dato estadístico para corroborar lo expuesto: desde su irrupción en los años 50, las sustancias plásticas han recorrido “un camino triunfal”; no en vano, más de un tercio de los objetos que el ser humano manipula están hoy total o parcialmente constituidos por materias plásticas.

Con el tiempo, el mismo progreso que desarrolló la cestería limitó su propio campo de extensión. Nuevos materiales y nuevos procesos productivos reducen en picado



el consumo de cestos. A ello habría que unir otras razones tales como la progresiva desaparición de los bosques autóctonos, la sensible mejora del nivel de vida y la dispersión e individualidad del propio artesano. Actualmente, en la mayoría de los casos, el trato directo del cesterero tradicional con el cliente —que acude a su taller— impide la revalorización de un producto unido hasta épocas muy recientes a un mundo agrícola-pesquero artesanal en total declive.

Por si todo ello no fuera suficiente, en los últimos años se han puesto de moda una serie de cestas y otros objetos auxiliares que por su diseño y factura se separan del estilo tradicional. Estas piezas cesteras llegan masivamente del exterior de Euskal Herria y se comercializan en ferias y tiendas del gremio a precios “más competitivos” que las cestas autóctonas. Realizadas con tiras uniformes cortadas a máquina y posteriormente barnizadas, son cestas que, aunque en apariencia muestran un mejor acabado que las artesanales, son de una durabilidad y resistencia sensiblemente inferior a las realizadas de manera tradicional por los pocos artesanos cesteros de nuestra tierra.

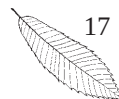
No deja de ser paradójico que el cesto, elemento inherente a toda cultura material, no haya merecido un estudio de investigación pormenorizado. Quizás, la propia cotidianeidad junto a la no durabilidad de los materiales empleados —los vegetales como materia orgánica sucumben a los efectos desintegradores del tiempo— hayan contribuido a este olvido.

Resulta curioso observar como las cestas y los cestos —objetos absolutamente unidos a la evolución humana— van perdiendo protagonismo en nuestra sociedad de la misma manera en que han desarrollado su existencia: humildemente. Los cestos surgen, trabajan y desaparecen de una manera sutil, callada y, en la mayoría de las ocasiones, anónima.

Desde una perspectiva amplia, la cultura sería todo aquello que sostiene a un pueblo, lo que le identifica, y le hace como es, distinto de otros pueblos. El término “cultura” abarca un amplio abanico de conceptos que podemos derivar en dos



Fototeca Kutxa



acepciones. Desde una óptica antropológica podemos acercarnos al conocimiento de los objetos y elementos propios de un grupo. Desde una óptica más conceptual o espiritual podemos analizar las creaciones estéticas del intelecto y el gusto humano.

Nosotros con este libro vamos a acercarnos al conocimiento de una parte importante de nuestra “cultura material” a través de un cualificado hacedor de todo tipo de objeto cesteros. Por ello esta obra gira en torno a la figura de uno de los mejores cesteros que actualmente tenemos en Euskal Herria, Juan Unzueta.

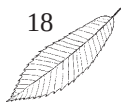
Gracias a este artesano vamos a conocer la confección tradicional de cestas y cestos, y en particular el mundo de las cestas realizadas con flejes de castaño ya que es éste el elemento vegetal más usado en nuestro ámbito geográfico y es el material que primordialmente ha venido usando la familia Unzueta desde hace más de cien años...



Fototeca Kutxa

En torno a la definición de “artesano” existe todo un cúmulo de interpretaciones variopintas que no vamos a entrar a matizar. Lo que sí nos interesa es explicar lo que entendemos por “ser artesano”. Así, desde una amplia perspectiva, artesano sería todo aquel individuo que realiza objetos a través de un trabajo fundamentalmente manual, con las manos, confeccionando piezas singulares —únicas diríamos— similares a la anterior y a la posterior pero “no idénticas”. De este modo el trabajo artesano sería un modo productivo que crea piezas singulares, irregulares, personalizadas, en contraposición al trabajo industrial que produce piezas idénticas y en serie.

Es sorprendente la escasa bibliografía especializada que podemos encontrar en torno al tema de la cestería. Existen artículos dispersos de carácter etnográfico y alguna publicación de carácter más específico. Esta obra pretende ser una aportación más al estudio de la cestería desde la convicción de que el conocimiento de nuestro mundo artesanal, y su consiguiente plasmación en objetos conformantes de nuestro acervo cultural, conlleva intrínsecamente a la revalorización de un oficio y de un “saber hacer” que hunde sus orígenes en los albores de la humanidad.



El presente trabajo es fruto de una primera aproximación etnográfica al objeto cestero desde una óptica de interés primario, de un estudio etnológico de la actividad artesanal y de la aplicación de una metodología antropológica que —gracias al trabajo de campo y a la observación participante— han permitido al autor introducirse en el conocimiento de la técnica cestería.

1. La Cestería

LA CESTERÍA

Hasta que el desarrollo económico de las últimas décadas alteró el “*modus vivendi*” tradicional, la cestería ha sido un oficio que formaba parte de un sistema estructurado y coherente que cubría las necesidades de la sociedad en general; del mundo campesino, del transporte, de las minas, de los pescadores, etc. Hoy día, debido a los profundos cambios sociales que ha sufrido nuestra economía y los modos de vida en general, la cestería se halla en un proceso de decadencia continuado.

Limpiar el dibujo

Orígenes y características de la cestería



Cueva de la Araña. Detalle

El entrecruzamiento de fibras vegetales flexibles para formar recipientes se practicaba ya en la Prehistoria, pero el carácter perecedero de los materiales utilizados imposibilita su documentación actual. Existen algunas representaciones gráficas en ciertas cuevas y abrigos naturales prehistóricos tales como la de “La cueva de la Araña” de Bicorp, en Valencia, que reproduce el ascenso de un presunto recolector de miel, trepando hacia la colmena, provisto de un cesto de amplia asa superior, dispuesto a recoger en él los panales. Otro buen ejemplo sería el de “La cueva de los Murciélagos” de Albuñol, en Granada, lugar donde aparecen con bastante definición objetos cesteros dibujados en las paredes de este enclave.

Pero es, sin duda, la cueva de Santimamiñe (Kortezubi, Bizkaia) el ejemplo más ilustrativo que tenemos a la hora de tratar de evaluar la antigüedad de la técnica cestería en nuestro ámbito geográfico. En las excavaciones efectuadas en esta cueva apareció cerámica en cuyas bases había impresiones de “zarzo”, esto es, huellas de molde de cestería. O lo que es lo mismo, nos encontramos ante una cerámica prehistórica con improntas de texturas vegetales. Este hecho reafirma de manera contundente la teoría más ampliamente aceptada en torno al origen de la técnica cestería. Así, la cestería sería utilizada como sostén del barro para darle forma. Por ello, la mayoría de los especialistas estiman que el uso y la elaboración de materias vegetales precedieron al invento de la alfarería y del tejido.

Bien podemos pensar que la habilidad de realizar piezas a través del entretejido de fibras vegetales hunde sus raíces en los albores de la humanidad. La confección de entramados vegetales es una de las adquisiciones más antiguas en el desarrollo de las habilidades humanas y la cestería surge como un elemento fundamental: como medio de transportar, conservar y proteger alimentos y enseres básicos. Podríamos incluso decir que la



cestería es “una de las más íntimas expresiones de la adaptación del hombre a sus necesidades”.

Sin duda, una de las necesidades básicas del hombre primitivo era la de unir diversas piezas como, por ejemplo, una piedra y un trozo de madera para confeccionar una hacha. La unión de ambas piezas se realizaría mediante el trenzado de fibras animales y/o vegetales. Es muy probable que los referentes cercanos, el propio entorno natural, le dieran la solución deseada; no en vano, los nidos que muchas aves confeccionan son el resultado del entrelazado de fibras vegetales. De este modo, podríamos considerar la cestería como una adaptación del hombre a sus propias necesidades por medio de la utilización de los elementos y de las técnicas presentes en la propia Naturaleza.

Si nos situamos ante un elemento actual como la “bolsa”, utensilio de transporte y conservación de alimentos y hasta concepto básico en el devenir cultural de la especie humana, podemos darnos cuenta con mayor facilidad de lo que la técnica cestería supuso como factor de evolución cultural, en la fase de recolección —conservación— acumulación de alimentos.

Genéricamente diríamos que todo cesto está formado por el “entrelazado” de fibras vegetales. El útil resultante es un elemento rígido e indeformable, ligero, duradero y enormemente adaptable. Probablemente uno de los aspectos de la cestería que más sorprenda al neófito sea la propia implantación de la técnica cestería a nivel mundial. En efecto, la cestería es una técnica artesanal extendida por los cinco continentes (desarrollada en las más diversas



Nido construido mediante entrelazado de fibras vegetales



Bolso realizado con técnica de cestería

X.Amoros

X.Amoros

culturas, desde la selva amazónica hasta el desierto del Kalahari) que emplea múltiples materiales vegetales con un fin preconcebido, esto es, la creación de estructuras u objetos que sirvan al hombre para protegerse, transportar, recolectar..., y genéricamente, como utensilio de trabajo.



X. Amoros

La Pornacal, Somiedo. Asturias

Todos los objetos que conocemos como “cestos” o “cestas” (nosotros emplearemos indistintamente ambos términos) serían el resultado de un conocimiento secular y de un proceso de elaboración acumulativo. Estaríamos ante algo así como “la punta de lanza” de un larguísimo proceso creativo. Piezas eminentemente funcionales, cada modelo de cesta responde a las necesidades para las que ha sido creada. La versatilidad es enorme. De hecho, el principio mismo de “tejer fibras vegetales” supera el ámbito mismo de la cestería —de todos aquellos elementos que conocemos como cestos y cestas en general— y abarca hasta elementos básicos de la arquitectura tradicional tales como tabiques, entramados, cubiertas o chimeneas.

Bien pudiera ser que el tránsito de materiales vegetales —efímeros— a otros de carácter duradero como el adobe se correspondan con el tránsito de una economía de carácter nómada a otra de carácter sedentario, antesala del Neolítico.

Pero el uso de las fibras vegetales tiene sus propias limitaciones ya que la propia longitud de la fibra condiciona el desarrollo del trabajo cesterero. Esta desventaja fue superada desde antiguo gracias a la aplicación de ciertas técnicas de trabajo que, incluso, han llegado hasta nuestros días.

A diferencia de lo que ocurre con las fibras textiles, la vegetación usada en cestería no puede manipularse



totalmente de manera mecánica. O sea, que nos encontramos ante una labor humana que necesariamente conlleva el trabajo artesano desarrollado en mayor o menor proporción. En las últimas décadas ciertas “pequeñas máquinas” tales como “la lijadora” o “la calibradora” han entrado a formar parte del mundo cesterero. Aún y todo el trabajo manual es absolutamente indispensable.

Las fibras vegetales empleadas en la cestería no son absolutamente sumisas y, aún teniendo todas ellas mayor o menor flexibilidad, siempre oponen resistencia ya que tienen la tendencia natural a “volver a su estado recto” o, lo que es lo mismo, estas fibras vegetales tienen la capacidad innata de volver al sentido, a la dirección del crecimiento orgánico.

Las distintas materias vegetales empleadas en la cestería en general suelen ser fundamentalmente redondas. Por ello se hace necesario el seccionarlas para poder conseguir materiales planos. Todo ello hace imprescindible la aplicación de unas técnicas precisas que permitan transformar las fibras en objetos cesteros.

Existen diversas teorías en torno al origen y la difusión de la técnica cesterera. Surgida en Egipto y difundida hacia el norte de Africa; llegada a Europa a través de los navegantes fenicios o cartagineses; técnica de origen noreuropeo; etc, son algunas de las hipótesis que se barajan en torno al surgimiento y desarrollo cesterero inicial. Aún y todo, no debiéramos descartar la idea de que quizás la cestería sea una técnica que se haya desarrollado de forma simultánea en distintas culturas y en varios ámbitos geográficos del mundo.

Por lo que respecta al procedimiento de confección, parece que desde que empezaron a utilizarse los vegetales para hacer recipientes, fue desarrollándose una técnica que, al parecer, se inicia con el tejido en espiral, siendo posterior el entrecruzamiento de fibras, ya que exige unos presupuestos previos más complicados. Así pues, es comunmente aceptado entre los especialistas que la técnica más antigua de la cestería es la llamada “cestería cosida en espiral”.



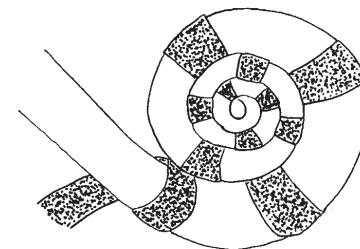
Mercado en Vietnam

X. Amorós

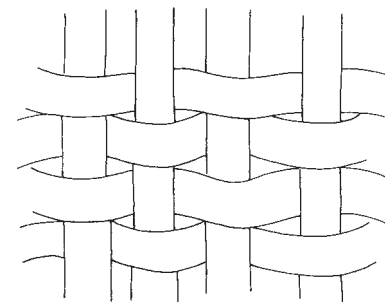
Distintos tipos de cestería

En cestería conocemos tres técnicas básicas que pueden subdividirse a su vez según toda una tipología de tejidos que fueron publicados por Bigna Kuoni y M^a Dolores Soriano Marín en el nº 7 de la Revista Narria. Nosotros tan sólo nos ocuparemos en describir someramente las tres técnicas principales para posteriormente centrarnos en el objeto de estudio de este libro, esto es, la cestería del castaño llevada a cabo gracias a la llamada “técnica de entretejido”.

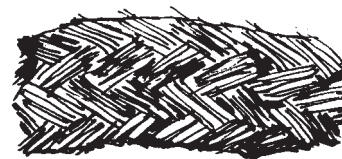
- Técnica de espiral. Se supone que es la técnica más antigua de todas. Este planteamiento es bastante lógico ya que, dada su carácter más simple, sería lo primero que hubiera aprendido el hombre prehistórico. Básicamente consiste en ir enrollando un manojo vegetal sobre sí mismo, cosiéndolo para impedir que se deshaga, e ir formando el cuerpo o volumen de la pieza deseada. En ocasiones se emplean moldes. Las materias primas más utilizadas para el desarrollo de esta técnica suelen ser las pajas del centeno o del trigo, y la espadaña o anea una vez trenzada.



- Técnica de entretejido. Consiste en ir entrecruzando unas tiras de madera —o varas vegetales— con otras para formar progresivamente el armazón de la pieza cestería. Diríamos que existe una trama y una urdimbre que, en el caso de la cestería de tiras de madera, no se distingue conociéndose a la técnica de los cestos así realizados como “cestería en damero”. En cambio, en el caso de las varas vegetales, las guías parten del fondo, formando los pilares el armazón de la pieza que servirán de urdimbre y, las varas que se entrecruzan transversalmente, formarán la trama. En ocasiones, sobre todo cuando se trata de confeccionar piezas “en serie”, se emplean moldes. Las principales materias primas utilizadas para desarrollar esta técnica suelen ser el castaño, el roble, el avellano, el mimbre y el sauce.



- Técnica de trenzado. Se trata de entrelazar varios tallos o varas, generalmente en número impar, para ir formando trenzas. Posteriormente se irán cosiendo unas trenzas con otras para formar la pieza deseada. Con esta técnica no suele utilizarse molde. La materia prima más utilizada en la Península Ibérica es el esparto. A esta fibra vegetal uniríamos el palmito, la anea, la paja y la palma. En ocasiones, algunos cestos de mimbre pueden estar rematados con una trenza.



Cesteras y cesteros

Como dato esencial que subraya la antigüedad de la técnica en espiral hay que señalar el hecho de que su ejecución ha sido llevada a cabo, habitualmente, por manos femeninas; cuando se trataba de paja de cebada y trigo, pues el centeno puede ser elaborado indistintamente por ambos sexos. Pero en el caso del centeno, el hombre hace sólo las cestas de grandes dimensiones y la mujer las piezas pequeñas. En cambio, el entrecruzamiento es netamente masculino, con excepción del trabajo desarrollado por los cesteros gitanos. Señalar que el pueblo gitano, sin ninguna diferenciación sexual se ha dedicado a la cestería, como uno de tantos saberes tradicionales que le han proporcionado el sustento. Aún hoy día, hay familias gitanas que trabajan de manera especial el tema cestero. Un ejemplo lo tenemos en Mugaire (Navarra) donde son gitanos los artesanos que arreglan y “ponen los culos” de anea a las sillas de toda esta zona noroccidental navarra.

Ha habido cesteros ambulantes, bien vendiendo de este modo su producción o recorriendo zonas en las que no había competencia y haciendo cestas en casa de los labradores de las localidades cercanas a su punto de origen. Los tratos podían ser muy variables, tanto a nivel económico como de compensación con material.

Las zonas en las que pervive el trabajo femenino se nos muestran fuertemente conservadoras, pues según parece, fue la mujer quien primero se dedicó a este tipo de actividades sedentarias, perdiendo más tarde en favor del hombre estos quehaceres, al llegar a la etapa artesanal. Tal es el caso de la alfarería, el tejido y otras muchas manufacturas, que pasaron con el tiempo a manos masculinas especializadas. Además, el arcaísmo de dichas zonas se manifiesta también en otros muchos rasgos culturales, en los que encaja a la perfección también esta pervivencia.

Parece ser que es al producirse la revolución neolítica cuando nace la división del trabajo entre sexos, quizás en base a criterios biológicos. Así, la mujer se ocuparía del cuidado de los hijos, llevando una vida más sedentaria, y dedicándose a la preparación de alimentos, el mantenimiento del fuego, la recolección de alimentos y la elaboración de los protooficios tales como tejidos, alfarería, cestería,... para satisfacer las necesidades básicas del propio hogar.

Poco a poco, algunos miembros de la comunidad se especializarían en la elaboración de estos productos con lo que nos encontraríamos ante una progresiva especialización de las labores manuales. Estos productos podrían ser intercambiados. Algo más tarde surgiría la figura del artesano. Suponemos que esta figura de elaborador especializado nacería en el momento en que la sociedad fuera adquiriendo un mayor grado de complejidad y por lo tanto una mayor estructuración social. De este modo “el artesano” podría tan sólo vivir de su trabajo, ya que su producción y los excedentes podrían ser distribuidos.

Es obvio pensar que las primeras cestas elaboradas por mujeres serían de materias vegetales muy flexibles fácilmente manejados en la confección de los objetos cesteros. En una fase posterior comenzarían a aprovecharse otros recursos naturales más complejos como la madera de los árboles. La utilización de los árboles como elemento base de cestería conlleva inevitablemente una mayor complejidad técnica. Evidentemente primero hay que cortar los árboles, las ramas o plantas y esto exige una mayor fuerza física. Esta cestería suponemos que la desarrollarían los hombres. La elaboración de un cesto en flejes de castaño exige una fuerza física sensiblemente mayor a la necesitada para hacer una cesta de paja de cereales.

Desconocemos hasta que momento histórico la cestería sólo fue tarea de mujeres. Hoy día todavía se puede ver esta diferencia entre la cestería masculina y femenina. En Euskal Herria la cestería ha sido desarrollada tradicionalmente por hombres, siendo las mujeres las



X. Amoros

Sombrero “San Cosmeiro” de la zona de Noia. Galicia



encargadas de rematar los cestos, tal y como ha ocurrido en la familia Unzueta en la que ha habido momentos en que todos los varones trabajaban haciendo cestos y las mujeres de la familia tan sólo los remataban.

Dado que existen unas materias primas que requieren mayor fuerza en su preparación y trabajo, hombres y mujeres se repartieron las especialidades, trabajando el hombre en esa cestería más dura y complicada y la mujer siguió elaborando cestos cuyo trabajo era más sencillo y sobre el que podía volcar toda su creatividad decorativa.

Los hombres se especializaron en maderas que, previamente trabajadas, pueden transformarse en tiras y ser aprovechadas para hacerse cestos. Estas maderas suelen ser el castaño, el sauce y el avellano, principalmente. La mujer, en este caso le ayudó a poner los aros. Pero los hombres también trabajan la paja de centeno, el mimbre, el esparto, el junco...

Las mujeres se especializaron en trabajos de cestería hechos con materias primas muy flexibles, volcando toda su imaginación para ornamentarla (flores, geometrismos,...) o bien ayudó al hombre a rematar los cestos o a decorarlos. Las mujeres principalmente trabajan las pajas de trigo, de centeno, el mimbre, el esparto, la anea.

La cestería en Euskal Herria

El tejido con fibras vegetales para realizar diversos recipientes, nasas de pesca, tabiques, cierres, mobiliario y hasta calzado se conoce -tal y como hemos visto- al menos desde el Neolítico. En nuestro tiempo, y hasta la aparición masiva de productos confeccionados con fibras plásticas o con caucho que han desmantelado los talleres artesanales de cestería, esta industria rural y urbana tenía una gran pujanza en distintas zonas de la geografía vasca.

A comienzos de nuestro siglo, el desarrollo industrial toma del medio ambiente sus elementos auxiliares y se produce un desarrollo espectacular de la cestería, surgiendo los llamados “pueblos cesteros”. Así, la zona de Urrestilla, Nuarbe, Matxinbenta, situada en la cuenca del Ibai eder, y las localidades de Oñati, Segura, Zumarraga y Astigarraga, concentraban un gran número de artesanos en la provincia de Gipuzkoa. Los “pueblos cesteros” no son patrimonio gipuzkoano pudiendo encontrar municipios de las mismas características en Navarra (Uharte) o en Bizkaia, con Muxika, Mungia, Lezama y ¿cómo no? la zona de Durangaldea. Los artesanos cesteros ubicados en dichos pueblos abastecían con una amplia gama de modelos en tamaño y forma al mundo agropecuario, al pesquero, a las explotaciones mineras, sin olvidar al comercio y al deporte.



Cesto con el característico fondo gipuzkoano

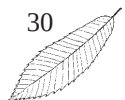
En la obra de Iñaki Linazasoro “Partiendo de Guipúzcoa” (1977) se describe un itinerario titulado el “Circuito de los Cesteros”. Partiendo de Azkoitia recorre Azpeitia, Urrestilla, Nuarbe, Matxinbenta, Mandubia, Ormaiztegi, y Zumarraga. Literalmente relata: *“Nuarbe, en la actualidad, es la Universidad de la cestería. En numerosos caseríos alternan el trabajo labriego con la artesanía cesteril”*. Hoy día la situación es sensiblemente distinta quedando un par de artesanos cesteros en la zona.

Como elementos curiosos creados por los cesteros podemos nombrar dos ejemplos ilustrativos. En el siglo XIX se emplearon en la ciudad de Donostia unos carruajes característicos que eran conocidos como “coches cesta”, denominación que manifiesta de manera evidente

la composición de dicho medio de transporte. A principios de siglo se hicieron famosas las llamadas “cacolateras”. Se trataba de unos cestos colocados sobre mulas que se alquilaban en Iparralde para pasar la muga hacia el sur. Cada caballería portaba una albarda con un par de cestos que servían para acomodar al viajero y a la “cacolatera”, nombre éste con el que se designaba a la mujer que desarrollaba este particular medio de transporte a ambos lados del río Bidasoa.

La cestería constituía en muy pocos casos un trabajo de plena dedicación, con excepción de las grandes villas, en las que el volumen de consumo favorecía la presencia de artesanos especializados. En el resto de los pueblos, lo más habitual era que personas mañosas hicieran cestos en tiempos de ocio. Remitiéndonos a nuestra historia más cercana y centrándonos en Euskal Herria, en un principio el propio ganadero, labrador, pastor o pescador realizaba —en sus ratos libres— aquellos cestos que necesitaba para desarrollar su propia actividad laboral. Con el tiempo, la especialización y la división del trabajo traerá consigo la dedicación exclusiva de este quehacer a algunos individuos concretos de la colectividad. Surge así el cesterero como oficio especializado.

Está documentado el hecho de que durante la Edad Media hubo ya en Bizkaia focos cesteros de gran



importancia. Así, en torno a la villa de Gernika trabajaban decenas de ellos, existiendo referencias suyas en base al trabajo efectuado para las ferrerías que había en Gerrikaitz.

Ya en el año 1483 podemos encontrar referencias en torno al uso y regulación de los cestos a través de un protocolo emitido por la reina Isabel de Castilla que legisla cuestiones de cestos y cesteros de la villa de Bilbao. Otra serie de protocolos dictados en el año 1507 por la entonces reina de Castilla -Doña Juana- son realmente ilustrativos de la importancia del tema cestero en el entonces “Sennorio de Vizcaya”. Sirva como ejemplo el siguiente literalmente transcrito.

(...)

“E que en quanto al otro capitulo, que tocava al comprar de los çestos de las sardinas, dixo que la dicha villa tenia merçed e privilegio de los dichos rey e reyna, mis sennores, para que en la dicha villa no pudiesen vender ni traer semejantes çestos, salvo el dicho conçejo e su rentero, el qual dicho rentero siempre avia tenido e tenia grand bastecimiento de los dichos çestos,, cada vno a presçio de ocho maravedis, con sus junças ; e que si el dicho privilegio no tobiese la dicha villa y cada vno obiese de ser hesento para traher e vender e tener çestos, seria mucho mas dannoso asi para los forasteros como para los vezinos del dicho Condado, porque a las vezes, por no aver avasto de çestos e otras vezes por aver mucha pesca e sardina, los que asi truxiesen e tobiesen çestos non los darian salvo mucho mas de lo que agora se davan, porque muchas vezes abria de costar al mulatero cada çesto doze o quinze o veynte maravedis e mas e avn por ellos non los allarian muchas vezes, por manera que no avia avido ni avia hordenança ni estatuto nin lo en razon de los dichos çestos en la dicha villa”.

(...)

Históricamente, en Euskal Herria se han desarrollado diferentes técnicas cesteras. Así, la artesanía del mimbre —junto al caso de Peralta en Navarra— ha estado presente tanto en Azpeitia como en Zumarraga. En esta última localidad gipuzkoana se está procurando revitalizarla. En el ambiente rural del norte del país, la cestería del mimbre se ha conocido como “*ijitu zesta*” ya que era el gitano trashumante el que confeccionaba este tipo de cestas.

Hasta épocas recientes también se confeccionaron cestas de paja de centeno cosidas en espiral con la corteza de las zarzas. Esta cestería del centeno, de ámbito muy reducido (sobre todo en las zonas cerealísticas del sur del territorio vasco), produjo piezas conocidas como “*arratzak*” o “*kanpazak*”.

La artesanía del junco también ha estado presente en Euskal Herria. La confección de muebles tejiendo las varas de junco ha conocido épocas de mayor apogeo que el actual. Hoy día, nos encontramos con una variedad cesterá al borde de la extinción siendo, probablemente, Pedro Galparsoro de Segura (Gipuzkoa) el último exponente de este saber hacer.

La cestería desarrollada en base a las tiras de avellano cuenta con gran tradición en nuestra tierra. Elaborada en ocasiones indistintamente junto a la del castaño, existen zonas concretas en las que su uso es exclusivo. Hay zonas de la geografía navarra tales como el valle de Araitz, y en general, la navarra pirenaica donde el empleo del avellano es frecuente.

La técnica cestería para la fabricación de cestos con tiras de avellano es muy similar a la utilizada para el castaño. Lo normal para trabajar el avellano suele ser sacar los flejes “en verde” y almacenarlos para que mermen en volumen. Al igual que ocurre con el castaño, conviene que el secado sea lento ya que la madera de avellano se contrae o merma notablemente. Antes de trabajar los flejes se ponen a remojo durante una noche, recuperando de este modo la elasticidad que necesitan las tiras del avellano para una óptima utilización y ser trabajadas con mayor facilidad.

Pero es, sin duda alguna, la cestería en flejes del castaño la máxima expresión del mundo cesterío en Euskal Herria. A nivel del estado español las regiones en las que también se trabaja el castaño son Galicia, Asturias, Cantabria y algunas zonas concretas de Salamanca y Cáceres.

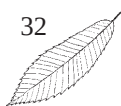
Antiguamente se daba el nombre de cesterío, popularmente, a quien trabajaba los vegetales por entrecruzamiento y con técnica de espiral. Los cesteros del mimbre se hallaban en zonas de vega, o en aquellas en que la presencia de pozas hacía posible el desarrollo de mimbreras silvestres, las mismas que usaban los gitanos a su paso por los pueblos. Al no ser apto para la exportación —por la abundancia de nudos que presentan sus ramas— el mimbre autóctono es desplazado por el americano. A partir de la comercialización de la planta de mimbre americano (tras la Guerra Civil) aparece la figura del almacenista; éste está relacionado con el cesterío y se encarga de la recogida, la preparación y la venta del mimbre al por mayor.

No vamos a detenernos en describir la cestería del mimbre pero no podemos evitar el dedicarle unas breves líneas. Tal y como hemos señalado hoy día se trabaja



X. Amoros

Cesto utilizado para la recogida del txakoli



mayoritariamente con el mimbre rojo. Este se cuece en agua hirviendo durante unas ocho horas. Transcurrido este tiempo está listo para ser pelado. Esta operación se realiza gracias a una herramienta básica conocida como “pelador”. Una vez cocido y pelado el mimbre se deja secar al sol durante varios días. Cuanto más tiempo permanezca al sol mayor tono rojizo adquirirá el mimbre.

Una vez seco y almacenado el mimbre puede guardarse durante años antes de ser utilizado por las hábiles manos del artesano. Cuando el cesterero quiera utilizarlo para comenzar el tejido de una nueva cesta o mueble, ha de mojar previamente el mimbre necesario para trabajar por espacio de unas horas. Tan sólo resta la habilidad del artesano que con la ayuda del punzón, el martillo, la navaja y las tijeras convertirá las tiras de mimbre en un objeto útil, resistente y estético. Normalmente las mujeres solían rematar las piezas revistiéndolas cuando hiciera falta o colocando algún tipo de herraje si hiciera falta. Un barnizado final completa la confección de objetos en mimbre.

Al igual que ocurre con el castaño, la cestería del mimbre está perfectamente adaptada tanto a la fabricación de cestos en general, como a la producción de objetos de uso mobiliario que llegan hasta donde alcanza la imaginación del propio artesano. Una vez dominado el oficio de manipulación del mimbre, darle una forma u otra no encierra mayor dificultad para el artesano cesterero. Actualmente se trabaja el mimbre blanco, sin cocido previo y, mayoritariamente, el mimbre rojo cocido.

Como gran representante de la cestería del mimbre tenemos al artesano Pedro Jesús Castillo. Este cesterero, cuya tradición familiar se remonta ya a la tercera generación, lleva más de 50 años entretejiendo el mimbre en su taller de Peralta.



Cesta en mimbre alavesa

Bernat Vidal

La técnica de entretejido con flejes del castaño

Nosotros, tal y como hemos señalado, nos vamos a centrar en la técnica cestería de entretejido. La madera, debidamente preparada, es una materia prima esencial de la técnica cestería en aquellas áreas en las que la existencia de árboles propicios da lugar a ello. Castaño, avellano y roble son los tres árboles más comúnmente usados para ello. Ello no quita para que en ocasiones el cesterero utilice la madera de otros árboles tales como el fresno o el cerezo.

La palabra “*baskawd*” con la que los galeses designan las cestas y que literalmente significa “tiras de madera tejidas”, constituye, sin duda, una expresión muy descriptiva de este tipo de trabajos de cestería, esto es, la cestería en flejes de castaño que es la principal protagonista de este libro.

La cestería en fleje de castaño, la más destacada de Euskal Herria septentrional, va a ser el objeto de nuestro estudio sin olvidar que en nuestro país han existido, y existen otras modalidades de cestería centradas en la actualidad en el mimbre y el avellano.



X. Amoros

Pequeña cesta de “origen baserritarra”

Si hay algo que realmente sorprende de la cestería es la enorme versatilidad del mundo cesterero. Un buen cesterero es capaz de desarrollar con unas herramientas básicas y con sus manos una gama inimaginable de objetos cesteros.

Ha habido mucho “*baserritarra*” autodidacta. De este modo, aquellos caseros habilidosos se han autoabastecido realizando aquellos cestos necesarios para el uso habitual del caserío. Todavía podemos encontrar a personas que, eventualmente ejercen esta labor de cesterero autosuficiente. No cabe duda de que nos encontramos ante un “saber hacer” al borde de la extinción, siendo tan sólo desarrollado por personas de edad avanzada. Este grupo artesanal representaría un estado inicial o primario de la técnica cestería. La pérdida de esta “manufactura auto-



suficiente” conllevará —inevitablemente— el fin de un proceso evolutivo que hunde sus raíces en tiempos remotos.

El artesano rural, dedicado principalmente a una producción funcional, se ha visto superado por los nuevos materiales, el éxodo rural, la mecanización del campo y el abandono de múltiples tareas agrícolas, que antaño exigían la presencia de múltiples y variados cestos para su consecución. Pueden quedar algunos de estos artesanos rurales pero desde luego no en jornada completa. Los hacen como mera supervivencia, dada la edad avanzada y el sistema de trabajo no comercializado. Con ellos puede terminar esta dedicación y las peculiaridades de un oficio, casi tan antiguo como el hombre.

La cestería “en frío”

Aunque la cestería del castaño trabajada mediante la “técnica en frío” no tenga ninguna representatividad en la comarca de Durangaldea no podemos pasar por alto esta actividad cesterá ya que se trata de una modalidad de trabajo absolutamente inusual en nuestro ámbito. Nosotros vamos a conocer someramente dicha técnica gracias al trabajo desarrollado por Antonio Garmendia.

Antonio Garmendia Sestao (Urnieta, Gipuzkoa, 1915) es un artesano excepcional ya que es uno de los cesteros más veteranos en activo y al mismo tiempo trabaja con una técnica no habitual en nuestros días. La técnica en frío es, sin duda, bastante más costosa que la habitual técnica al fuego o en caliente. Lógicamente el “abrir” la madera en frío exige más fuerza y mayor habilidad. No es de extrañar por ello que esta técnica cesterá sea minoritaria en nuestro ámbito geográfico.

Para “trabajar los flejes en frío”, esto es, para poder abrir el jaro (aunque recibe distintas denominaciones según se trate de una zona u otra, nosotros utilizaremos “jaro” para referirnos a cada vara de la cepa del castaño) sin utilizar el calor del fuego el artesano se vale de un madero. Este madero va del suelo al techo sujeto firmemente. A una altura adecuada (metro y medio aproximadamente) el madero o leño tiene una abertura donde se introduce el extremo del jaro del que vamos a extraer las tiras de madera o flejes. Al jaro que se va a desbastar, previamente se le ha hecho un corte a pocos centímetros del extremo. Sirviéndose de esta hendidura el cesterero va sacando paulatinamente los flejes del jaro de castaño accionándolo a modo de palanca. Antiguamente los flejes obtenidos por este sistema tan sólo se refinaban por el lado interior, actualmente en cambio se desbastan las dos caras.

La cestería “en caliente”.

La técnica de trabajar la madera por medio del calor no es exclusiva de la cestería. Así, por ejemplo, el tonelero requiere de dicha técnica para poder “domar” la madera. El calor del fuego es el elemento indispensable para que las duelas de un barril consigan la curvatura adecuada, y permita que las piezas encajen a la perfección entre ellas, dando como resultado “una especie de puzzle” de duelas soldadas. Esta labor tonelera sería imposible sin el calor del fuego.



Bernat Vidal

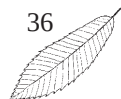
“Astoa”.

Todo taller cesterero cuenta con dos elementos indispensables para el desarrollo de su labor. Se trata del horno “para cocer” la madera y del pozo de agua, lugar donde se conserva el material previo a su empleo. Pozo y horno junto a un pequeño taller forman la trilogía básica de la actividad cesterera.

A continuación nos ocupamos de las herramientas básicas que emplea el cesterero en la realización de piezas cesteras en madera de castaño.

- Banco con patas, “*astoa*”, se trata de una mesa de tabla inclinada con cuatro patas y palanca en ángulo con pedal que al presionarse con el pie, consigue que la cabeza sujete la tira

de madera. Actúa como un cepo que mantiene inmovilizado el fleje para que el artesano pueda desbastarlo. Este banco es un elemento inherente a todo taller cesterero. Señalar que cada banco responde a la fisonomía de cada artesano, siendo su forma y su tamaño determinado en función de cada cesterero. Antiguamente cada cesterero se hacía su “*astoa*”.



- Machete o cuchilla de acero con dos bordes, uno grueso y otro afilado. Esta herramienta sirve para partir el jaro recién sacado del horno.



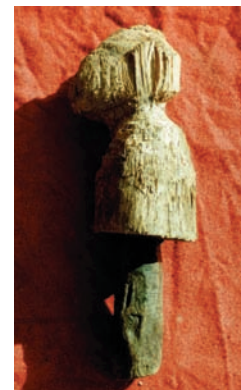
- Cuchilla con dos mangos perpendiculares a la hoja que sirve para rebajar o desbastar las tiras, los flejes de castaño. Esta herramienta es conocida como “azia” en euskara y es una pieza determinante de la labor cester. La cuchilla del cesterero es una larga hoja rectangular con filo biselado en uno de sus cantos y los extremos doblados en la misma dirección del corte, protegidos con mangos de madera. Se emplea con ambas manos en movimientos de aproximación al cuerpo del cesterero. Actualmente se confeccionan con ballestas de coche, pero hasta época reciente era labor propia de los herreros. Eran muy estimadas las “aziak” confeccionadas en Antzuola (Gipuzkoa) realizadas con acero sueco.



- Punzón, para introducir las tiras dentro del tejido. Normalmente de acero, tiene una forma particular que permite al artesano ejercer una mayor fuerza o presión.

- Maceta o mazo. Es una herramienta de madera que se utiliza para golpear el machete.

- Cuchillo, de múltiples tamaños y formas es una herramienta profusamente empleada por los cesteros. Sirve para cortar y afilar las tiras, habiendo cesteros que lo emplean—incluso— para desbastar los flejes.



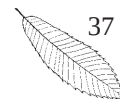
- Martillo, herramienta de uso común para clavar clavos allá donde el cesterero lo estime oportuno. Antiguamente se utilizaban muy pocos clavos, siendo hoy muy utilizados para clavar, por ejemplo, los aros de remate.

- Moldes. Hay artesanos que jamás utilizan moldes pero hay otros que los utilizan con mayor o menor asiduidad. El empleo de moldes es muy útil cuando se realizan muchas piezas del mismo tamaño, o sea, diríamos que en serie. También hay ocasiones en las que el cesterero debe de inventar el molde



“Azia, punzones, maceta y moldes”

Bernat Vidal



adecuado para una “pieza nueva” que se le haya encargado. Normalmente, los moldes constan de una doble cruz horizontal unidas por un eje central y cuatro listones en los extremos.

- Medidor, se trata de una vara con muescas que indican medidas previamente determinadas.

Seguidamente vamos a describir en profundidad el proceso de elaboración de un cesto realizado con flejes de castaño.

El corte.

El proceso de elaboración comenzaría —una vez comprada la madera— con el corte de la misma, hecho que tiene lugar entre los meses que van de diciembre a marzo. De hecho, según se recoge en las Ordenanzas de Oñati fechadas el 16 de febrero de 1785, en torno al “Arriendo del faro Irabedanza: *Que ninguna persona pueda hacer...ni cortar palos para hacer cestas después del 25 de Marzo bajo la pena de 15 reales*”. La razón de la elección de estas fechas no es arbitraria ya que es ésta la época en la que el árbol “está muerto”, o lo que es lo mismo, cuando el árbol no tiene hojas y “la savia no circula”. Por ello, los jaros de la cepa del castaño han de cortarse, según expresión muy generalizada, en la media fase de la luna menguante (a poder ser en enero) y si se ha de hacer, por imposibilidad en novilunio, por lo menos la corta ha de efectuarse en viernes (según señala la tradición popular). Este tema afecta tanto a la calidad del material como a las medidas preventorias del ataque de xilófagos. La edad elegida es entre 6-7 años y la madera, una vez cortada, ha de ser preservada de las heladas ya que éstas pueden “quemar” la madera. La madera elegida suele ser —más o menos— del grosor de una botella o, lo que es lo mismo, de unos 12-15 cm de diámetro.

El empozado.

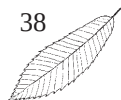
Una vez cortada la madera se puede trabajar de inmediato o no. Lo habitual suele ser dejar secar la madera e introducirla en un pozo donde puede permanecer años sin estropearse.

La madera una vez cortada se mete en un pozo con agua. También se puede sumergir en un arroyo cercano, aunque la versión más difundida es que no conviene tener la madera en un río o manantial de agua corriente. Tal y como



Bernat Vidal

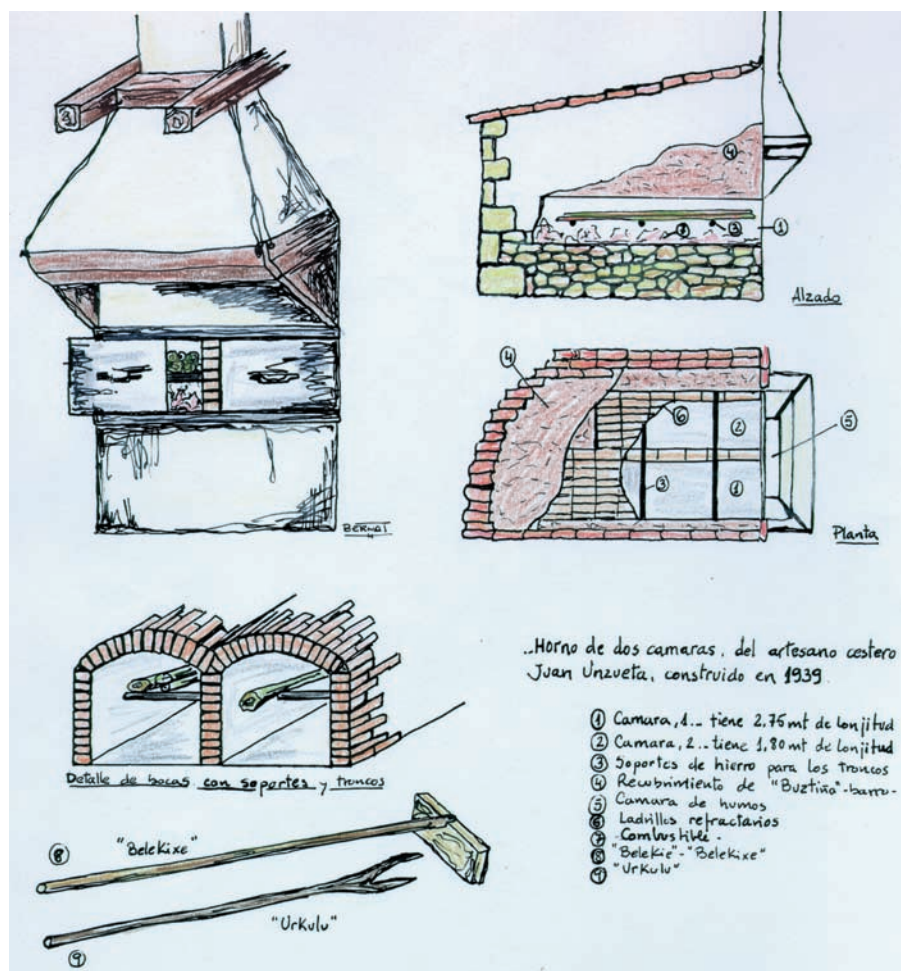
Juan Unzueta metiendo madera al pozo.



hemos señalado, hay artesanos que prefieren trabajarla al momento. Hay quien asegura que el agua del pozo no debe cambiarse ya que con el agua vieja la corteza “huele más” y la madera se conserva más tiempo. Sin duda nos encontramos ante el tema de los taninos. El tanino es un componente interno propio del castaño que se halla disuelto en la planta y actúa como defensa contra el ataque de microorganismos. (El roble también tiene como componente el tanino). Lo que está comprobado es que la madera introducida en pozos con aguas muy viejas puede llegar a oscurecerse. La duración estimada de permanencia en el pozo es de unos tres años. La madera del castaño se conserva perfectamente en estos pozos durante este período. A intervalos superiores puede verse afectada “pasándose” y perdiendo progresivamente la corteza. La madera se puede meter al agua clasificándola por tamaños. Las ramas más pequeñas se pueden llegar a presionar con piedras para que no floten ni sean afectadas por el aire.

El horneado.

Estando la madera en condiciones óptimas de trabajo, éste se hace “en caliente” para obtener mayor flexibilidad. Para ello se mete la madera al horno. Estos hornos suelen ser, en muchas ocasiones, los mismos hornos utilizados anteriormente para elaborar el pan. El horno es calentado previamente con virutas y cortezas de castaño, y los jaros se colocan sobre unos morillos -barras de hierro- para que el calor les afecte a todos por igual. De este modo la madera no se seca ni se asa o quema sino que se cuece gracias a la humedad que va desprendiendo por medio del vapor. El cocido de los jaros en el horno depende del grosor de cada pieza de castaño pero el tiempo oscila entre los 20-40 minutos para las piezas más delgadas y unos 60-90 para los jaros de mayor tamaño.



..Horno de dos cámaras, del artesano cesterero Juan Unzueta, construido en 1939.

La extracción de los flejes de madera.

El cesterero conoce exactamente el tiempo de cocción necesario gracias a la experiencia acumulada. Así, al principio la madera pierde mucha agua pero hay que dar por finalizada la cocción cuando los jaros o jarales aún no han desprendido toda la humedad. El tiempo de cocción depende del grosor de cada pieza. El artesano conoce el punto de cocción deseado con tan sólo tocar la rama con la mano. Sacada ya la madera del horno se descortezza con mayor facilidad. Una vez cocida la madera es posible que el castaño permanezca un año sin ser manipulado. Bastaría con que el cesterero remojarla un poco la madera ya cocida desde hace un año para que pudiera trabajar cómodamente con ella. Lo habitual es que el cesterero trabaje los jarales seguidamente de haber pasado éstos por el horno. A continuación, el cesterero va tomando las varas, se sienta y una se la apoya sobre la rodilla y sujetándola con un pie (antes lo hacía descalzo, utilizando los dedos de los pies a modo de palanca) parte la madera en dos gracias a un cuchillo con el que hace una hendidura o bien con un mazo con el que golpea un machete, de forma que abre el jaro en dos mitades, introduciendo primero los dedos pulgares y luego las dos manos con las que termina de rasgar de arriba a abajo la madera. Esto se llamaría “abrir la madera”. La operación se repite sucesivamente con cada media vara para obtener tiras de 4 o 5 mm de grosor. Estas tiras se seleccionan en anchas y estrechas. Las más anchas servirán para hacer “*saietzak*”, esto es, el fondo y el armazón del cesto. Las más estrechas —de unos 2 milímetros— se destinan al entramado. Las tiras más recias se usaran para sujetar el aro.



Bernat Vidal

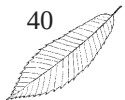
Juan Unzueta “abriendo la madera”

El refinado.

Previamente a que el cesterero comience a “tejer” el cesto, tiene que desbastar los flejes. Para refinar las tiras, “*zumitzak*”, el cesterero usa el banco, “*astoa*” o “*aulkia*” donde cepilla cada tira con la “*azia*” dejando las tiras perfectamente lisas o lijadas. Prácticamente, hoy día este trabajo ha sido sustituido por el empleo de alguna lijadora mecánica.

La elaboración.

Podemos decir que lo que a continuación describimos bien pudiera llamarse: “tejer la madera”. La elaboración depende del cesto que el artesano vaya a realizar. Nosotros describimos una elaboración —diríamos—



estándar. Sobre el suelo se colocan unas tiras en sentido horizontal y otras tantas en sentido vertical o perpendicular a aquellas entretejiéndolas y formando la base o “el culo” del cesto. Estas tiras se aprietan y se comprimen con el punzón para que el tejido del cesto sea lo más compacto posible. Alcanzado el cuadro requerido, con molde o sin él, el artesano dobla y levanta las tiras para ir entrecruzándolas y continuar el tejido del cuerpo del cesto. O lo que es lo mismo, el hecho es que los flejes que sobresalen hacia arriba son la base sobre los que se irán tejiendo el resto del cesto. Las tiras verticales se entremezclan paso a paso con las transversales —“*tejiendo madera*”— hasta conseguir la altura final deseada. Una vez conseguida la altura adecuada, las tiras se cortan para formar las asas, una enfrente de la otra. El cesto se cierra colocando el aro, doblando las tiras o flejes sobre sí mismos hacia el interior. El borde o el aro suele hacerse con varas sin descortezar, con varas en entero o partidas por la mitad —a lo largo— colocando una mitad por fuera y otra mitad por dentro del borde. Este aro se sujeta o remata con cintas de la misma madera, pasando estas cintas por agujeros hechos previamente.



“Tejiendo madera”

Bernat Vidal

Uno de los pequeños “secretos” del oficio es la necesidad de ejecutar (en la mayoría de los modelos) la cesta con un número impar de flejes para poder llevar a cabo su tejido completo. Siendo el número par el cesterero partirá un fleje para poder cruzar el tejido y continuar con la elaboración del cesto. Se ha dado el caso de aprendices a los que nunca se les transmitió dicho concepto básico y, una vez abandonado el taller matriz, no podían acabar de rematar el trenzado de flejes por no observar dicha regla de oro: comenzar el trabajo con un número impar, o partir un fleje y cruzarlo.

Cuando se trabaja con un molde, éste se suele atar a la base del cesto con un alambre. El molde se retirará antes de finalizar el cesto, cuando se acomete la colocación del aro superior y el posterior remate final.

En el siguiente capítulo vamos a conocer las principales características del elemento básico de nuestra principal cestería elaborada con tiras de madera: el castaño.

2. El Castaño, el Árbol, la Madera

EL CASTAÑO.

El árbol, la madera.

Firmemente enraizados en la tierra y con sus copas abiertas hacia el cielo, los árboles son uno de los elementos vivientes más sugestivos y de mayor interrelación entre el medio natural y el hombre. La relación del ser humano con el árbol viene desde antiguo y han servido -y sirven- para proporcionarnos sustento, cobijo, calor, sombra,..., herramientas y utensilios.



El árbol singularizado se ha convertido desde los albores de la humanidad en un elemento primordial en la relación de dependencia del hombre con la naturaleza. Por ello, en ocasiones son nuestro referente simbólico y/o espiritual. Numerosas culturas, en todos los continentes, le han asignado a este símbolo contenidos religiosos, mágicos -de claro sentido propiciatorio positivo-, e incluso políticos. De antaño viene la relación de los vascos con algunas especies. No en vano la principal protagonista de la mitología vasca “Mari” (reina de todos los demás genios) puede adoptar “la figura del árbol que despide llamaradas” o “la figura del árbol cuya delantera semeja a una mujer”. El ser el árbol la única transfiguración de Mari en un elemento del reino vegetal da la idea de la importancia de este símbolo en el mundo mágico-religioso vasco.

De la importancia del “símbolo árbol” en nuestra cultura tradicional sirven como ejemplo nuestro emblemático roble de Gernika, las ramas de fresno colocadas en las puertas en el solsticio de verano (San Juan), o el alzado del “mayo” realizado con tronco de haya como elemento protector de cosechas y campos.

En torno a la relación de los vascos con el castaño existe una leyenda, “los castaños de Mújika”, recogida por José Miguel de Barandiarán y publicada en las “Obras Completas. Diccionario Ilustrado

de Mitología Vasca”. La Gran Enciclopedia Vasca. Bilbao 1972.



Textualmente relata:

“Con el nombre de Peru es conocido un viejo castaño que se halla en una hondonada entre dos colinas de Okanabaso, propiedad del caserío Okana en jurisdicción de Mújika, no lejos del confín de este pueblo y del de Ajánguiz. Es un árbol muy corpulento cubierto de yedra, que se levanta a la derecha del camino que sube de la estación del ferrocarril de Mújika al pueblo de Ajánguiz. A pocos metros de distancia, también a la derecha del mismo camino, se veía allá por los años 1920 a 1924, otro castaño, ya seco y caído, llamado Mari. Dícese que antiguamente se celebraban los casamientos delante de ellos y muchos vecinos de la región que en el mercado de Guernica hacían contratos de compra-venta de alguna importancia, iban a hacer sus pagos y cobranzas delante de Peru y Mari que eran considerados como testigos”.

Esta imagen teneis que escanearla vosotros.



Viejos y retorcidos castaños pueblan la geografía vasca.

El castaño forma parte de nuestros bosques autóctonos desde tiempos inmemoriales. La versión más difundida en torno al tema sitúa el origen de esta especie arbórea en la zona de Asia Menor (actual Irán) habiendo sido llevado hacia Grecia en torno al siglo V a. de C., y difundido posteriormente por los romanos a gran parte de la actual Europa. Así, el castaño habría llegado a la Península Ibérica hacia el siglo I de nuestra era.

No obstante, esta versión ha de ser contrastada con los recientes descubrimientos arqueológicos de restos de carbón de castaño en cuevas prehistóricas junto a restos de polen de esta especie. Estas investigaciones llegarían a situar la existencia de esta planta fagácea en Euskal Herria 2.000 años a. de C.

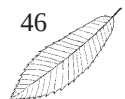
En cualquier caso, diríamos que el concepto del carácter autóctono de este u otro árbol es bastante relativo. Atendiendo a su formidable grado de aclimatación e integración en nuestros montes, acaso pudiéramos considerar al castaño como un árbol autóctono en el sentido amplio del término. No en vano podemos afirmar que el castaño es un árbol totalmente integrado en nuestro medio físico, en nuestra economía y en nuestra cultura.

El castaño tiene una larga vida pudiendo sobrepasar el milenio. Alcanza hasta 25-30 metros de altura y puede empezar a dar los primeros frutos —las castañas— a partir de los 10 años. La explotación de sus recursos naturales viene desde antaño, siendo muy apreciados tanto sus frutos como su madera.

El castaño puede vivir en terrenos variados siempre que disponga de la humedad necesaria. Lo podemos encontrar desde el nivel del mar hasta los 1.500 m. de altitud. Su gran vitalidad le permite desarrollarse en circunstancias adversas, incluso con poca luz. Al igual que ocurre con el roble, el castaño desarrolla un enraizamiento muy profundo por lo



Hojas de castaño.



que es un excelente elemento protector de las capas edáficas. Arbol de espesa sombra, sus hojas han sido utilizadas —tal y como ocurre en la actualidad con el helecho— como elemento de formación de abono orgánico, estiércol.

Los frutos del castaño han constituido secularmente una fuente de riqueza del campesinado vasco. Este hecho ya fue señalado por el geógrafo e historiador griego Estrabón. La castaña sirve de alimento a animales y personas y en un pasado reciente era utilizada como moneda de pago o elemento susceptible del “truke”. Así, por ejemplo si un baserritarra prestaba a otro una yunta de bueyes para trabajar la tierra, el favor era compensado con un saco de castañas.

Había pueblos en los que en el otoño se bajaban sacos de castañas a la plaza del pueblo para su posterior venta y comercialización en los grandes mercados urbanos. Lógicamente esto repercutía en la economía del medio agrario.

La conservación del fruto del castaño ha dado también lugar a la creación de elementos arquitectónicos populares de carácter específico y exclusivo para su uso. Nos referimos a lo que en castellano se conoce como “ericeras”. Son unos pequeños cercados de piedra de forma circular o rectangular que servían para guardar las castañas dentro de sus “erizadas fundas” a salvo del ganado del entorno. Las castañas se disponían en capas y cubiertas por helecho podían conservarse durante varios meses. Estas construcciones —totalmente abandonadas en la actualidad— están prácticamente extinguidas pudiendo apreciarse algunos buenos ejemplos en las estribaciones del Gorbea.



Elemento arquitectónico casi extinguido: “ericera”, “kirikiño”

En nuestros días todavía los baserritarrak mandan su ganado en otoño —sobre todo porcino— hacia los castañares para que se alimenten abundantemente, paso previo a la posterior y tradicional matanza del cerdo durante los meses de invierno.

Actualmente la mayoría de las castañas que consumimos en nuestras casas provienen de Galicia o Extremadura, habiéndose abandonado en gran medida la explotación de nuestros castaños.



X. Amoros

Bosque de castaños secos.

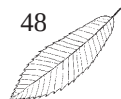
Varios son los factores que nos han llevado a esta situación. Por un lado, la masiva implantación de pinos y eucaliptos ha sustituido paulatinamente zonas anteriormente pobladas por los castaños. Por otro lado, los castaños silvestres dan pocos frutos y de mala calidad siendo necesario el injerto de las plantas para que den frutos de mayor calidad. Y no podemos olvidar dos importantes plagas que han contribuido poderosamente a desplazar al castaño: la tinta y el chancro. Estas dos plagas, provenientes del sur de Europa, están afectando a los bosques de castaños desde mediados del siglo XIX. Sabemos que la tinta surge en el sur de Italia para llegar a los castaños de Euskal Herria a través de Francia. Sólo la propia vitalidad del castaño ha permitido la pervivencia de la especie ya que tiene la facultad inherente de rebrotar de la propia cepa del árbol.



X. Amoros

Viejos toneles hechos de duelas de castaño.

La madera del castaño es también muy apreciada y usada en nuestra carpintería tradicional. El castaño junto con el roble es la madera de la que están hechas la mayoría de nuestras kutxas (arcón tradicional vasco) y buena parte de los elementos constructivos de nuestra arquitectura tradicional. Esta madera, fuerte y resistente, aguanta perfectamente la humedad; por ello ha sido empleada para postes o piezas que tengan que estar sumergidas. En condiciones extremas de humedad este material puede llegar a corroer el hierro clavado en él. Ha sido elemento indispensable de la tonelería y, en general, el árbol más utilizado en la artesanía de madera.



Una de las características más reseñable del castaño es su capacidad de rebrotar de cepa. Esta innata capacidad de renacer puede mantenerse —aproximadamente— hasta los ochenta años. La cestería se nutre de esta capacidad reproductora. Cada seis o siete años se cortan las nuevas varas que se utilizarán para producir los flejes del cesterero. Al cortar las varas progresivamente, la cepa productiva del castaño se va extendiendo. En intervalos superiores, las varas o troncos son cortados para su utilización en carpintería, tonelería y , en general, como excelente material de construcción.

3. Juan Unzueta. El Artesano

JUAN UNZUETA. EL ARTESANO

Durungaldea es una comarca situada en el extremo sur-oriental de la provincia de Bizkaia compuesta por 13 municipios: Durango, Abadiño, Atxondo, Elorrio, Iurreta, Garai, Berriz, Zaldibar, Mallabia, Ermua, Izurtza, Mañaria y Otxandio. Con una extensión de 234,04 km² limita por un lado con Araba y Gipuzkoa y por otro con las comarcas vizcaínas de Arratia, Zornotza, Gernika y Markina. Históricamente, debido a su privilegiada situación estratégica en el conjunto de Euskal Herria, el Duranguesado ha constituido un importante cruce de caminos, lo que ha generado una tierra rica en patrimonio arquitectónico, en tradiciones y, en general, en todos aquellos aspectos referenciales de la cultura material.

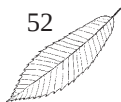
El municipio más poblado es Durango con 23.985 habitantes siendo Garai el municipio que cuenta con menor número de población con 241 habitantes. La mayoría de sus pueblos, a excepción de Otxandio, Ermua y Mallabia, se encuentran diseminados en un gran valle regado por el río Ibaizabal que atraviesa la comarca de Durungaldea en dirección este-oeste. Espacio de belleza natural privilegiada, está enmarcado por desafiantes montañas entre las que destaca el emblemático Anboto que, junto con su afilado cresterío, limita la comarca por el sur. Hacia el norte el monte Oiz limita este ámbito geográfico al igual que hacia el este, lo hace el monte Udala ya en la muga con Gipuzkoa.



Bernat Vidal

La cestería tradicional es la expresión artesana más destacada de Durungaldea.

El trabajo artesano en Durungaldea ha sido una constante durante muchos siglos. Afamados eran los canteros de esta tierra que se desplazaban para trabajar en cuadrillas dando forma a la piedra en iglesias, palacios, y demás elementos arquitectónicos, tanto de la geografía vasca como de Castilla. La cestería ha estado representada por decenas de artesanos habiendo sido constatada la presencia de más de 30 artesanos a mediados de siglo en la comarca. Los fueros del gremio de los pañeros o la importancia reciente de la manufactura cerámica en la zona nos hablan de oficios tradicionales que han sido barridos del Duranguesado en el devenir de este siglo debido, sobre todo, al avance de los nuevos materiales y a la implantación de un modelo económico al que no han podido adaptarse muchos de los oficios tradicionales.



Actualmente, iniciativas particulares permiten la existencia de algunos trabajos artesanales tradicionales en piedra, textil, bordado, cesta punta y cestería. Pero es, sin duda, la cestería tradicional elaborada con flejes del castaño el “buque insignia” de la artesanía tradicional actual en Durangaldea.

Ha habido cientos de cesteros en Bizkaia pero hoy día tan sólo quedan en activo unos pocos artesanos. Aún pudiendo quedárenos alguno de ello en el tintero, queremos por medio de estas líneas recordarlos así como rendirles un pequeño homenaje. Angel Olabarri Uriarte (1913, Dima) el más veterano y simpático cesterero en activo, “reconvertido” hoy día en sillero que teje con material indonesio. Txomin Jauregi Ibarguengoitia (1915, Muxika) es probablemente el único cesterero de Bizkaia que realiza todo su trabajo “a mano”. Hermanos Antonio y Jose Maria Elguezabal Galdona, de Mungia, quizás sean los que ofrezcan un repertorio cesterero tradicional más amplio. Jose Ramón Salmantón Uriondo (1959, Sodupe) el cesterero más joven, puede que sea el único relevo generacional.

Nosotros vamos a conocer todos los secretos de la cestería del castaño gracias a Juan Unzueta. Su vida ha transcurrido íntimamente ligada a la confección de cestos “no habiendo desfallecido en el intento ni un segundo”. Y es que, Juan Unzueta —Juanito en su círculo más próximo— tiene la capacidad de hablar, trabajar y gesticular a la velocidad del rayo. No en vano, Juanito lleva ya unos 60 años haciendo cestas sin parar y —de momento— no tiene ninguna intención en dejar de hacerlo. Juanito respondería, sin lugar a dudas, a la perfección al prototipo paradigmático del artesano: individualismo, saber hacer, pequeña industria y hecho con las manos.



Juan Unzueta habla, trabaja y gesticula a la velocidad del rayo.

Bernat Vidal

Vamos que estamos ante “un auténtico fenómeno” que lleva toda su vida “tejiendo madera”, sin tregua, con alegría y con la sensación imperecedera de hacer aquello que siempre le ha satisfecho: convertir “los palos del castaño” en un objeto útil, versátil y duradero, en todas aquellas formas hasta las que llegue su imaginación.

Recuerdo perfectamente la primera vez que estuve con Juan Unzueta en 1995. Yo me había desplazado a Eskoriatza (Gipuzkoa) para conocer el caserío Isasi en la anteiglesia de Marín. Este caserío conserva la última cocina de hogar central de Gipuzkoa, con un diámetro de campana de unos tres metros. Juanito llegaba al lugar

para inspeccionar la citada campana de chimenea y proceder a su restauración, si fuera posible. Y así fue, Juan Unzueta rehizo dicha chimenea dando muestras, una vez más, de que el límite de su labor cesterá está en sus manos. Posteriormente hemos estado juntos en múltiples ocasiones y siempre he tenido la misma sensación. El estaría dispuesto a hacer “cualquier cosa en cestería”.

Juan Unzueta Solaegui nace en Garai, el 21 de octubre de 1924. Garai es un pequeño pueblo situado a cuatro kilómetros de Durango, su residencia actual. Sus padres: Melchor y Dionisia, se habían desplazado a Garai cinco años antes y habían cogido la “herriko taberna” a subasta.

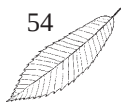
El padre de Juanito era del caserío Matxorri del barrio Orozketa en Iurreta. Los abuelos paternos eran de Abadiño —el abuelo— y de Iurreta —la abuela—. Desde el caserío bajaba andando hasta Iurreta. Allí, frente a la actual Papelera, había un taller cestero en el que se podía aprender el oficio. La vida en el caserío Matxorri era dura y no había capacidad de sustentar a todos los miembros de la familia. “El padre aprendió en Iurreta por buscar un oficio ya que el caserío no daba para todos los hijos”. La línea consuetudinaria tradicional del agro vasco condiciona la permanencia del grupo familiar en pro del mantenimiento de la integridad física del caserío, entendiendo por tal, la permanencia bajo una sola tutela del propio caserío así como de sus tierras, sus campos, y en general, de todo el patrimonio adscrito a nuestro emblemático representante de un modo cultural genuino de explotación agropecuaria. De este modo, lo habitual era que uno de los hijos se quedara el mando del caserío, correspondiendo dicha labor de manera habitual al hermano mayor. En el caso de los padres se quedaron los jóvenes para casa (algo infrecuente en otras zonas de la geografía vasca). El resto de los hermanos tenían que “buscarse la vida”.



La “herriko taberna” de Garai

Algunos hijos de caseríos se harían cesteros. Otros “se metían a curas”, muchos se fueron a navegar, a América... Varios hermanos del padre fueron camineros. Eran otros tiempos, Juanito nos lo explica: “entre tres hermanos del padre tuvieron 27 hijos...”

En estos trances andaba Melchor Unzueta cuando decidió aprender el oficio de cestero de la mano de un tal Vélez que impartía sus conocimientos en lo que hoy Juanito llama “la tejabana” de Iurreta, junto a la Papelera. Melchor se convertía así en el origen de la saga de los cesteros Unzueta.



La madre de Juanito, Dionisia, era del caserío Larrondo, del barrio Ajurias en Muxika, Ibarri. Los abuelos maternos eran asimismo de Muxika. La madre había venido a Durango a servir y allí se conocieron ambos. Cuando se casaron vivieron en Iurreta y allí nacieron los tres hermanos mayores. De Iurreta, con tres hijos, se fueron a Garai, a la “herriko taberna” que habían cogido a subasta para 6 años. En Garai nacen otros cinco hijos más, siendo Juanito el octavo de ellos.

El padre desempeñaba varios oficios tales como tabernero, barbero, cartero y cesterero. La madre trabajaba en la cocina de la “herriko taberna” dando comidas. Buena cocinera de oficio, Juanito recuerda como “en todos los entierros se daban comidas a todos los que venían al entierro”. Esta costumbre tradicional ha caído en desuso en las últimas décadas. De Garai la familia se traslada a Durango cuando Juanito tenía un año y —tal y como relata Juanito— “el pueblo pega un fuerte bajón”, ya que se fueron 10 habitantes del municipio.

Ya en Durango nacen dos hijos más, quedando la familia con 6 chicos y 4 chicas. Una vez establecidos en Durango el padre se vuelca de lleno en el tema de la cestería creando “una pequeña industria” que tiene a sus espaldas la solera de más de 100 años.

Melchor Unzueta tenía claro el trabajo que quería desarrollar y puso en marcha un taller de cestería familiar que ocupó a la totalidad de su familia. Acostumbrado a trabajar desde niño, impuso el mismo sistema de funcionamiento en su propia familia trabajando todos ellos al ritmo marcado por el padre. Juanito lo tiene claro: “el padre no podía ver a nadie quieto”.

Una vez montado el taller cesterero en Durango el padre comienza a recibir pedidos de las minas bizkainas. Llegaron a hacer 100 cestos diarios para minas (su capacidad era lo que pudiera coger una pala de minero) que servían para cargar los vagones de las minas. Gallarta, Ortuella, La Arboleda..., eran zona de minas. Viendo que el negocio podía estar “trabajando a pie de mina”, el padre decide montar un taller-almacén en Gallarta para mejorar el suministro cesterero de las minas. A Gallarta se trasladan a vivir los dos hermanos mayores con la madre. El resto de los hermanos Unzueta se queda en Durango con las hermanas y el padre. El taller de Gallarta estuvo funcionando entre 1930-1936, hasta que la Guerra Civil trastocará toda la situación familiar.



Hacia falta mucho material para hacer 100 cestos diarios.

Bernat Vidal

Juanito nunca llegó a trabajar a la vez con el hermano mayor, el encargado de dirigir el taller de Gallarta. Sus comienzos en la cestería los sitúa allá por los 11 años de edad junto a otro hermano de 13 años. Al principio lo que hacía era “acompañar”, esto es, cepillar en el “burro” (banco de trabajo) o hacer algún remate. Ya con 13 o 14 años comienza a hacer sus pinitos, realizando sus cestos sólo en los ratos libres.

La jornada habitual del taller de Durango era la siguiente. Trabajaban desde las 8 de la mañana hasta las 10 de la noche, de lunes a sábado. El domingo era día de fiesta. A las 9,30 de la noche rezaban el rosario, la letanía y seguían trabajando hasta las 10. De familia profundamente religiosa, dedicaban la última media hora del día a rezar y trabajar conjuntamente. El padre encendía el horno hacia las 6 de la mañana. De este modo el padre tenía el horno ya preparado para cuando vendrían sus hijos. “Se necesita una hora quemando y luego hay que calentar la madera”. Juanito recuerda que “tenía pantalón corto y se quemaba al tener que coger la madera. Pasaba las de caín.” Enseguida le pusieron pantalón largo para que pudiera trabajar. De este modo, Juanito podía tener “el cesto entre las rodillas y retorcer los aros sin quemarme”.

Su hermano Justo (con el que Juanito se lleva 18 meses) era el encargado de leer la prensa diaria al resto de la familia. Juanito recuerda como en la época de “la Guerra de Abisinia se cogía la prensa todos los días y mientras todos los miembros de la familia trabajaban en el taller, Justo les leía la prensa en voz alta durante una hora”.

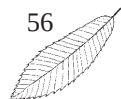
Los hermanos mayores fueron a la escuela hasta los 14 años pero a los más jóvenes les tocó empezar a trabajar desde chavales, dejando la escuela para los 11 años, en el caso de Juanito. En la vecindad había una maestra que acudía a impartirles las clases “a domicilio”. Dependiendo de la época del año —en base a la duración del día— la maestra acudía a casa de los Unzueta de 6 a 8 o de 7 a 9 de la tarde. Juanito no recibió más estudios pero siempre le ha interesado la lectura y la ha ejercitado por cuenta propia.

La madre y las hermanas remataban los cestos, “remataban los dientes”. Así, hubo momentos en los que trabajaron a la vez cinco chicos y el padre. El trabajo de las mujeres era rematar: terminaban el cesto. “O sea, al meter el aro al



Bernat Vidal

Los nudillos de los dedos se desarrollan por el tipo de fuerza.



cesto había que darle dos vueltas para dejar las asas libres, en una dirección y en la otra”. De este modo se ganaba mucho tiempo. Si ellos acababan los cestos bajaba la producción. Por ello, una vez terminado “lo más gordo”, “lo de coser” es un trabajo más curioso, más delicado. Esta división del trabajo en sexos ha sido habitual en Euskal Herria. Juanito lo tiene muy claro: “los cesteros varones adelantaban así mucho trabajo; se desarrollan los nudillos de los dedos por el tipo de fuerza —(masculina)- que se hace”.

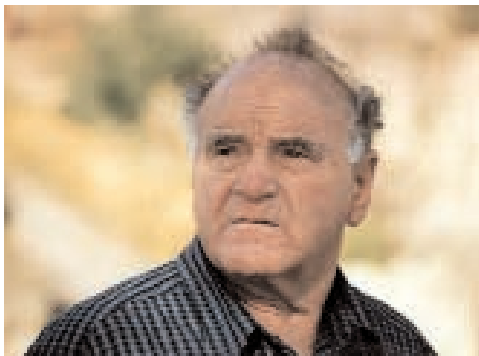
Hacían cestos de minas, de caserío, de panadería, cestos de burro (era el medio de transporte propio del caserío), terreros, de puertos, etc. Los cestos de minas llegaron a exportarlos a distintos puntos del Estado, como por ejemplo, Teruel. Estos cestos (del tamaño de una pala) solían rematarlos a conciencia poniendo “lo mejor del doblado en el empalme para proteger los pantalones de los mineros”. La familia Unzueta solía trabajar en cadena: sacando madera, cepillando, calibrando, haciendo cesto de minas...

La Guerra Civil trastocó la actividad de la familia Unzueta. A Juanito le pilló la Guerra con once años. El taller de Gallarta duró unos 6 años. Hacían —además de los cestos de minas citados— cesta de pescado para Zierbana y Santurtzi, así como mucha cesta de burro para el transporte. El hermano mayor de Gallarta hacía cestas para burros destinadas a abastecer a los frentes de guerra. Denunciado anónimamente por “supuesto enchufe al poder seguir trabajando”, le cogieron al “frente rojo” y desapareció para siempre.

Así, durante la Guerra Civil los Unzueta tuvieron que dejar la actividad de Gallarta y “al ocupar los nacionales Bilbao en 1937” abandonaron la actividad de Durango. Al entrar los nacionales en Gallarta, otros dos hermanos entraron en quintas con Franco. O sea, que durante la guerra la mayoría de los hermanos son movilizados por un frente u otro con lo que la actividad cesterá queda prácticamente desmantelada.

Aún y todo, cuando los franquistas pasaron de Durango hacia Bilbao, pudieron volver a trabajar algo en el taller de Durango, habida cuenta de las grandes dificultades que había para abastecerse de madera. Era la época en que Justo y Juanito Unzueta trabajaron mano a mano.

Cuando el bombardeo de Durango (25 de setiembre de 1937) los padres le mandaron al caserío Larrondo de Muxika, Ibarruri, con la hermana más pequeña. Desde su casa había una distancia de unos 16 kilómetros. Al llegar a dicho caserío uno de sus hermanos le manda volver a Durango en busca de ropa. Juanito, con el brazo hinchado por la metralla, vuelve a desandar lo andado. Al día siguiente, “coge una cesta al hombro y le lleva la ropa a su hermano”. Posteriormente pasaría unos meses en el caserío Larrondo, siendo testigo ocular del Bombardeo de Gernika.



Siempre hay que seguir hacia adelante

Juanito nos lo relata como si lo estuviera viendo. El caserío Larrondo se encuentra a 8 kilómetros, aproximadamente, en línea recta de Gernika. Estando Juanito en el monte de “Berroxe” contempla atónito el bombardeo. “Increíble, parecía de día”. Para cuando las tropas franquistas llegan a Urrutxua (Ibarruri) —a unos 2 km de Larrondo— el frente de gudaris “Kirikiño” había ocupado el caserío y ordenan a la familia abandonar Larrondo. Lo abuelos de Juanito tenían “morroi” al que piden que saque y lleve el ganado familiar hasta un lugar seguro. Juanito sale del caserío para ayudarlo y en el camino “les pilla toda la refriega de balas”. Juanito llega hasta Amorebieta, coge el tren y se planta en Gallarta donde, todavía, estaba la madre con dos hermanos (al mayor ya se lo habían llevado).



Bernat Vidal

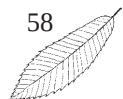
Juanito nunca ha dejado de trabajar.

Pero Juanito lo tiene claro y no guarda ningún rencor. La Guerra les desbarató todo, pero “la vida era así, y nada más”. Un hermano desaparecido en el frente, otro movilizado durante seis años, otro hermano más “movilizado por las quintas” tres años y medio... Todo ello repercutió fuertemente en la productividad del taller, pero había que seguir adelante...

Juanito, de ánimo inquieto durante toda su vida, siempre ha tenido claro que hay que innovarse. Esto le produjo “serias diferencias” con su padre. Su padre “era un cestero clásico, no evolucionó”. Llega un momento en el que Juanito piensa que es mejor hacer otro tipo de cesto distinto al de mina. Este “era un cesto tosco, torpe” y, aunque estaba asegurada su venta, Juanito piensa que se podía ganar más haciendo otro tipo de cesto. El aprendió la técnica cestería de su padre y luego “de su cabeza”.

Nuestro protagonista piensa que “el cesto tosco es más fácil que otros cestos que él hace”. Pero, al mismo tiempo asegura que, para hacer lo que él hace es indispensable maña y vocación. De ambas cualidades siempre ha estado bien servido. El propio Juanito manifiesta que “hacía hasta tres veces más tarea que su hermano”.

Tres hermanos Unzueta han continuado con la labor cestería hasta épocas recientes. Uno se instaló en Eibar y el otro estuvo en Durango trabajando con Juanito hasta que se jubiló. Una vez jubilados, los otros dos



abandonaron definitivamente la cestería con el fin de su actividad laboral. Juanito, en cambio, ha seguido trabajando —si cabe— a un mayor ritmo.

La explicación es contundente. Actualmente trabaja con un par de máquinas con lo que acelera el proceso productivo. Una máquina es “lijadora” y la otra sirve para “calibrar”.

Volviendo unos años atrás vamos a detenernos en la época de la mili de Juanito ya que es, a mi modo de ver, sumamente ilustrativa a la hora de conocer y valorar la personalidad de nuestro artesano.

Durante el servicio militar tuvo que pasar un año en Burgos de donde fue asignado a Loiola (barrio de la capital donostiarra). En Loiola hizo un curso de radio en el cuartel de Transmisores. A la tarde, cuando libraba, solía salir a pasear por los alrededores del cuartel dirigiéndose frecuentemente hacia los montes de San Marcos “a coger manzanas”. Prefería pasear hacia el monte en vez de bajar a la ciudad. En uno de sus paseos vio con sorpresa madera de castaño a la puerta de un caserío. Era invierno y Juanito enseguida se dio cuenta de que allí habría un cesterero. El caserío en cuestión era Uba-goia (hoy día no existe) y estaba situado junto al actual reformatorio de Uba. En aquella época había allí instalado un sanatorio de leprosos. Muy cerca de este lugar se encontraba el citado caserío. Juanito entabló conservación con el “etxeko jaun”. Miguel Urkizu se llama aquel baserritarra que conoció Juanito durante su mili.

Juanito se puso a trabajar con el cesterero Miguel Urkizu y en tres meses gastó “todo lo que él —el dueño— tenía preparado para todo el año”. Convivió con la familia baserritarra e hizo una gran amistad que todavía perdura, “las hijas del caserío ya son abuelas...”. Gracias a un cuñado que tenía en Antzuola (Gipuzkoa) haciendo carbón consiguieron abastecerse de madera de castaño. Juanito recuerda como “su primer sueldo de cesterero lo ganó en Loiola”. Trabajaban mucho para las caseras de la Bretxa (mercado donostiarra ubicado en la Parte Vieja de la ciudad). Estuvo 18 meses trabajando en Loiola. Una vez acabada la mili tuvo sus dudas pero al final volvió a Durango, “volvió por la familia”. Andaba ya discutiendo con su padre. Le resultaba a Juanito muy cansino (se ganaba poco también) el hacer continuamente cestos de minas. Juanito volvió a Durango y siguió trabajando en el taller familiar.

Otro de los grandes clientes del taller Unzueta eran los viveros de Areitio. La relación con esta empresa era un tanto particular. “Al año tenías que comprometerte con él para surtir sus pedidos”. Al tener que cumplir con la empresa Areitio el taller Unzueta se veía obligado a abastecerse de cestos de otros lugares. El tema era que la producción diaria podía ser de hasta 100 cestos “cuando trabajaban para las minas”, trabajando seis



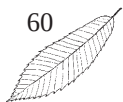
Juan Unzueta conoció calles llenas de cesteros.

personas a la vez. Al casarse los hermanos mayores y decaer la industria minera fueron abandonando su producción. Seguían haciendo de manera masiva cestos de panadería, de caseríos, para las obras... Lo de Areitio era “envase perdido”, esto es, las plantas iban en cestos con un poco de tierra, previo a su trasplante en los jardines de alguna ciudad. Normalmente dichos cestos iban a Madrid y Barcelona. Cuando tenían que trabajar este “envase perdido” el padre cogía un monte y aprovechaba todo el material. Estos cestos se hacían con lo que hubiera en el monte: fresno, avellano, roble. Todo se utilizaba, “daba pena utilizar el castaño para hacer cestas que se iban a tirar”.

Tal y como hemos comentado, en ocasiones el taller Unzueta no podía dar a basto con todos los pedidos que recibían. Por ello, en ocasiones tenían que comprar “miles de docenas de cestos de mina al año” para poder abastecer a todos los pedidos. Su producción llegaba también hasta África. Juanito se desplazaba en bicicleta visitando los talleres cesteros de Zumarraga, Oñati, etc y compraba docenas de cestos para poder cubrir los compromisos adquiridos. Conoció calles enteras llenas de cesteros en Oñati, Zumarraga (recuerda también la fábrica del mimbre), Urrestilla, Nuarbe, Azpeitia, Beizama, Matxinbenta. También en Bizkaia rememora la existencia de 4 cesteros en Amorebieta, 25 en Durango, algún otro en Lezama,...., pero esto es ya historia pasada. (He llegado a recoger el testimonio de un cestero que afirmaba que “en el año 53 se ganaba más trabajando como cestero que entrando a trabajar en la fábrica”). De estas andanzas le viene a Juanito su afición por el ciclismo. Siempre le ha gustado, andaba bien, pero..., el padre no le dio opción.

Otra de las aficiones de Juanito ha sido el fútbol. Llegó a entrenar a un equipo de fútbol para los torneos que organizaba la “Cultural de Durango”. Al preguntarle a ver de dónde sacaba tiempo para ello responde: “cogía tiempo para entrenar chillando con el padre, y luego, a cumplir con la tarea”. Otro hermano de Juanito pudo haber sido jugador del Atlétic, pero no hubo opción. “Aquí no se movía nadie, ni Justo, ni el futbolista, ni...”. Ellos no escogieron. Los Unzueta serían artesanos de oficio. Diríamos que al ser hijos de artesanos del ramo —como oficio estable— se les imponía el aprendizaje con carácter obligatorio. La diferencia con los artesanos cesteros del ámbito rural es evidente, “en un caserío aprendería alguien por afición, no por obligación”.

Juanito es absolutamente categórico al referirse al castaño, “la madera del castaño es el cien por cien. Es



un material bonito, noble, bueno y fácil”. El avellano con la humedad se pudre, “un cesto de caserío para hierba dura tres veces más en castaño que en avellano”. El castaño cortado dura en el monte aunque esté tumbado. El avellano empieza a pudrirse al mes y medio. El avellano puede ser elegante, es más blanco que el castaño, pero no quiere mezclar, el avellano se puede torcer, “tiene vicio”. “El roble es basto, al ser joven tiene mucho pelo”. No tiene ninguna duda. Ha trabajado toneladas de roble o avellano pero él se queda con el castaño.

El cestero nunca ha tenido monte propio. Se abastece de la siguiente manera: los montes “están declarados” según relata Juanito. Cada seis o siete años la cepa del castaño provee material del tamaño adecuado. Lo habitual suele ser combinar los montes. Así, se compra un monte a los seis años y otro a los siete. Los puntos habituales en donde Juan Unzueta compra el material están en Markina y Gernika en Bizkaia, y actualmente bastante más en Antzuola, Mondragón, Salinas de Léniz, en Gipuzkoa. El ya sabe como es la madera no necesita ir, sin ir conoce la calidad y “esa madera no te va a engañar”. Juanito no utiliza los mismos montes, los sitios que utilizó su padre. No podemos olvidar la pérdida de grandes superficies de arbolado autóctono debido a la implantación masiva de pinos para la industria maderera. “En montes del castaño se metió pino”. A ello habría que añadir el abandono progresivo del agro vasco así como las enfermedades que han afectado al castaño, tal y como señalamos en el capítulo anterior.

“Hay como un respeto establecido” y los caseros ya saben donde encontrar a los cesteros y ofrecerles el monte cuando está a punto. El aldeano le dice que ya tiene seis años a ver que pasa... “Uno sabe donde está el monte que siempre has tirado”. Luego repites cada 6, 7 años. “Si es monte nuevo te puedes pillar los dedos, pero si es monte cestero no hay problema”

El padre de Juanito compraba el material en los montes del valle de Arratia y cortaba la madera él mismo, con hacha, no conoció la motosierra. Solía comprar unas 30 toneladas para todo el año. Melchor Unzueta incluso



El cestero no suele tener monte propio.

Bernat Vidal

“limpiaba pinares” y de las cepas de castaños sacaba aros. Los pinares deben mantenerse “limpios”, libres de matorrales para que los árboles crezcan con mayor vitalidad aumentando de este modo la productividad del terreno. Los pinos no dejan desarrollarse la cepa del castaño en condiciones y, así, aunque tenga seis años no vale para material de flejes pero si se puede usar como material para hacer aros. Al crecer con menos fuerza las varas del castaño lo hacen de una manera mucho más débil. Este tipo de varas son “palos que ocupan mucho” según comenta Juanito.



Bernat Vidal

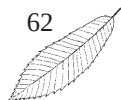
La cepa del castaño puede tener varas de todos los calibres.

En la misma cepa de un castaño —aunque éste se encuentre en un terreno propicio, libre de pinos— se pueden encontrar varas de todos los calibres (medidas) pudiendo usarse “los peores palos” para hacer aros con los que se rematan los cestos. En la actualidad se trabaja con motosierra. La madera se tira siempre en invierno, “cuando ha caído toda la hoja”. Unos brotes son más fuertes que otros y consiguientemente varía el grosor y tamaño de cada vara o jaro. La parte que utiliza el cesterero es aquella que va desde el suelo hasta el primer rebrote. A partir de este rebrote —ramificación de la vara— no se utiliza ya que no tiene la calidad deseada. En ocasiones se puede utilizar el material del rebrote para hacer aros (ya que éstos ni se pelan ni se abren, tan sólo se doblan).

* CEPA: parte del tronco de los árboles que está dentro de la tierra unida a las raíces. Es la región contigua al cuello y que puede emitir rebrotes.

Lo curioso de una cepa de cesterero de castaño es que ésta puede llevar utilizándose doscientos o trescientos años. En algún momento ese árbol fue un tronco grueso. Se cortó el árbol para hacer tablones, por ejemplo. Transcurridos seis años ya tenemos brotes que pueden ser usados para la cestería. Ocurre que la cepa va ampliándose a medida que vaya utilizándose. Así, si en tiempos del padre una cepa determinada tuvo un diámetro de un metro, ahora puede tener metro y medio. “Cortas en la esquina y sale otro brote al lado y se va extendiendo la cepa”.

Si no se mete pino en las zonas ocupadas por los castaños los brotes continúan desarrollándose durante muchos años. Por ello, no es rentable que el cesterero tenga sus propios terrenos para acopio de material, “vale mucho más el pino” puntualiza Juan Unzueta. El ganado es otro enemigo de las cepas del castaño ya que “una vez que entra se estropean las cepas”.



Es el castaño el material más utilizado por la mayoría de los cesteros de oficio. El avellano lo utiliza gente por más barato o por tenerlo en casa. En el monte se puede coger —comprar— “a ojo” o “a peso”. El padre cogía “a ojo”. “A ojo” consiste en que el monte “se paga a tanto y todo es tuyo”. Dentro de la edad de 6 o 7 años todo es tuyo. No puedes tirar un árbol de 20 años, por ejemplo.

Juanito, en cambio, compra “a peso”. El elige el material y “a tanto el kilo de castaño”. Suele comprar la madera en diciembre o enero desplazándose estos últimos años a Antzuola o Salinas de Léniz. Previamente va a ver el monte, y negocia el precio del kilo. Hoy día el precio del material cestero de castaño anda por las 25 pesetas el kilo en verde. “El dueño del terreno suele saber como se ha tirado el monte”. El le paga a tanto pero le lleva una tonelada menos. Por ejemplo, en vez de traer 10 toneladas trae 9 y paga lo mismo. Pero Juanito “ha elegido la madera”. O sea se lo deja allí y paga más caro. Por ello, le acusan de “subir el precio de la madera”. Juanito actúa de esta forma ya que sabe que “las máquinas no admiten nudos”. Lo tiene muy claro, es mejor pagar un poco más para posteriormente poder trabajar con mayor eficacia y aprovechar al máximo el material traído hasta el taller.

Una vez hecho el trato y escogida la madera, Juanito contrata obreros de la forestal (de los que tiran pinos) para que corten las cepas. El precio por hora de estos obreros ronda las 1.500 pesetas. Actualmente suele abastecerse de material un año si y otro no.

El cestero de caserío, en cambio, si utiliza sus terrenos. “Si se aprende a calentar el palo...”. El cestero rural ha empleado con mayor asiduidad la madera del avellano (junto a la del castaño, claro está) ya que es muy frecuente que disponga de él en su finca. Juanito cree que en Euskal Herria ha habido miles de cesteros, muchos de ellos autodidactas. Los mismos pastores del Gorbea se hacían sus moldes para quesos.

Juanito explica un detalle importante sobre una de las piezas emblemáticas en torno a la utilización de las fibras vegetales en el juego de la pelota: la cesta punta. Ésta tiene de castaño el aro y la costilla. “La confección de esta herramienta de juego ha desaparecido en un 70%”. El cestero de Berriz —Miguel Angel Arriaga— necesita “10-12 años para conseguir el material de castaño de la cesta”. El resto de la cesta es mimbre de la parte de Guadalajara o Cuenca ya que “el de aquí no vale”. En torno



Juanito prueba la elasticidad de la madera.

Bernat Vidal

a este tema puedo afirmar que, antiguamente se hicieron cestas punta totalmente confeccionadas con madera de castaño. Concretamente el padre de Jose Ramón Salmantón —cestero de Zalla— realizó alguna cesta punta de estas características pero el resultado no era bueno, no adaptándose la madera de castaño a las necesidades del juego de pelota.

Juanito nunca ha trabajado el mimbre pero piensa “que es la cosa más fácil; está hecho el mimbre”. El mimbre se compra partido o en entero, de todos los calibres. Con entero la cesta sería más fuerte. Uno que tiene huerta puede tener mimbre para uso cestero en un par de años. En definitiva, piensa que hay una gran diferencia entre trabajar el castaño o el mimbre. Este último lo puedes comprar hoy día totalmente preparado para su elaboración. En cambio, los flejes del castaño tienen que “ser sacados” obligatoriamente por el propio artesano cestero.

Juan Unzueta se casó a los 30 años con Begoña Goienetxe Ugarte y tiene tres hijos. La mayor vive en Vitoria y trabaja para una entidad bancaria. La hija menor y su hijo trabajan en las tiendas de muebles y cestería que tiene la familia Unzueta en Durango.

A pesar de que su mujer Begoña fuera de Durango, sólo se veían los domingos. Y es que con el horario que tenían, de 8 de la mañana a 10 de la noche, no daba tiempo para mucho más. Aún y todo, a veces, Justo y él bajaban al taller de 10.30 a 12.30 de la noche. Durante este horario nocturno —lo que trabajaban de extra— la mitad del valor de la cesta era para ellos (una vez hecha la tarea, por supuesto). Por encima de todo trabajaban con humor, silbando o cantando a dúo. Desde la cocina llevaban un cable y un altavoz con el que se entretenían mientras tejían la madera.

De sus hijos ninguno sabe hacer un cesto entero pero le suelen ayudar cepillando o calibrando a máquina. También recibe ayuda a la hora de barnizar las piezas “con pistola”. En varias ocasiones le han pedido que diera clases de cestería.

Le convencieron desde el Instituto Social de la Marina de Bermeo. Durante tres meses acudió 2 tardes a la semana —hacia el año 1983— a Bermeo con su 4L cargado de madera y herramientas. Cada tarde se juntaban unas 30-35 entusiastas mujeres que con agrado acudían a las clases. Juanito preparó moldes de madera, compró herramientas para las alumnas y llevaba la madera ya preparada desde Durango. Ponía a trabajar a todas ellas a la vez, pero los ritmos eran muy distintos entre unas y otras.



Posteriormente le llamaron de Berriatua y acudió también. Le han pedido que continuara con ello alguna vez más pero a Juanito no le agrada demasiado el tema. Piensa que hay muchos factores en contra: la clientela, los seguros, la enseñanza, la herramienta,... Cree además que el castaño es el material cesterero más difícil de aprender. No es lo mismo aprenderlo desde niño que “meterse en ello con cierta edad”. Aún y todo puede que algún día se anime otra vez.

Lo que si ha hecho, y sigue haciendo desde hace 35 años, es acudir asiduamente a ferias y exposiciones artesanales. Ha viajado mucho gracias a su trabajo como cesterero. El está muy satisfecho de ello ya que es consciente de que ha tenido contacto con gente del mundo gracias a las giras de artesanía. Estuvo en Londres durante 15 días invitado por el Gobierno Vasco hace unos 13 años, participó en unas jornadas internacionales en Galicia, ha estado en Fitur en Madrid, acude regularmente a la Feria de Itsas-Lur... y en múltiples ocasiones acude a distintas ferias de la geografía vasca.

Cuando va a las ferias a Juanito le gusta elegir “un palo noble, de buena calidad”. Lo pone a remojo unos días antes de ir a la feria y en ella se dedica un rato “a sacar la madera a la vista del público.” Piensa que eso gusta a la gente y que otros artesanos no trabajan así cara al público. Pero eso sí, allí donde haya ido ha seguido trabajando, vendiendo sus cestas o recibiendo encargos.

Aparte de su increíble destreza técnica y de su capacidad de trabajo, una de las características más destacadas de Juanito es su adaptabilidad continua a los nuevos tiempos. El nunca ha parado de trabajar, pero tiene claro que siempre ha querido trabajar sólo, o lo que es lo mismo, para él. Nunca hubiera trabajado para otros. Piensa que su gusto, su voluntad e interés por el trabajo no hubiera sido justamente valorado por nadie más. Juanito cree que “haría cualquier cosa en cestería”. Si hiciera siempre lo mismo se aburriría, piensa que “seguro que lo hubiera dejado”. “Ha hecho cientos de piezas distintas,...., y eso es lo bonito en este oficio”.

En una ocasión hizo un cuévano, por encargo. Así, hay muchas piezas que ha hecho sólo una vez. El cesto pequeño será lo que más haya hecho. Hoy día hay piezas que no hace ya que piensa que el público no las valora. Por ello,



En las ferias le gusta “abrir la madera” al público.

Bernat Vidal



él dedica la mayor parte de su tiempo a realizar aquellas piezas que tienen mayor aceptación entre el público, o atendiendo a los numerosos pedidos pendientes.



Bernat Vidal

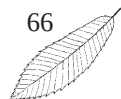
Juanito trabaja en el taller con la radio (y los dedos) a toda pastilla.

Desde que se ha “jubilado” trabaja menos horas pero “saca más trabajo que antes”. Trabaja ahora 5 días y medio a la semana en jornadas de 9 a 10 horas. La razón de esta productividad está en las máquinas auxiliares que Juan Unzueta utiliza en la actualidad. Primero utiliza la “lijadora”. Esta máquina se la hizo expresamente el director de la Escuela Profesional de Forfinas (Asturias). Pagó hace 20 años 350.000 pesetas. En la actualidad hay máquinas lijadoras o cepilladoras más sencillas por unas 75.000 pesetas. Pero la que tiene Juanito es muy buena, “te deja la madera como el papel”, aunque reconoce también que él ha sacado madera a mano más fina que lo que saca la máquina.

La otra máquina calibra, o lo que es lo mismo, corta piezas del mismo tamaño. En realidad es una máquina italiana para la piel que compró hace unos doce años. Cada rodillo tiene distintas medidas y con las cuchillas se corta a la medida que se desee. Puede sacar todos los tamaños que quiera. Antes todo lo hacía a mano, esto es, con el burro, a mano, con los dedos. Luego “konpondu” con la rodilla, o sea, nivelar ya que al abrir a mano siempre salen desiguales los flejes. En una hora de trabajo en la máquina él a mano necesitaría hasta cuatro o cinco horas. (“su hermano necesitaría todo el día”).

El resultado de lo obtenido a máquina es igual que el obtenido a mano, de la misma calidad. Todavía Juanito “saca la madera a mano”, por ejemplo para conseguir tiras pequeñas, ya que aprovecha mejor la madera. La pieza hecha a mano o a máquina —en principio— da igual. Lo importante es la calidad de la madera, del castaño. Una madera de calidad “dobla” mejor. Al mismo tiempo, una pieza de más grosor será mucho más duradera pero su tejido es más costoso.

(Precisamente este es uno de los temas más destacados de la cestería tradicional vasca en la actualidad. La cestería que viene de fuera ha abaratado los precios a través de la mecanización de gran parte del proceso productivo, de la mano de obra más barata y del menor grosor del fleje. Lógicamente, a todo ello habría que unir



la hechura del cesto de mayor o menor calidad. La cesta vasca tradicional todavía ofrece un producto basado en otros parámetros).

Hay que tener mucho cuidado cuando se trabaja a mano ya que no se le puede cortar la veta al castaño, “si cortas la veta ya se ha fastidiado”. La dirección de la madera “hay que perdonarla”, o sea, hay que respetarla. “Si un palo es torcido, y empleas la máquina, no vale la madera esa, porque le has cortado la veta y al tejer se casca”. “La máquina admite cualquier cosa y si la madera cede puede cortar la veta”.

Trabaja con la radio a toda pastilla. A última hora del día cambia de trabajo, “ese tiempo de más que hace” (como en la infancia) después de cenar lo toma como hobby. Hace otra cosa distinta. Lo mismo hace con el vino. Escoge lo que le interesa. Como el txakolí. Se ha comprado una máquina para triturar el txakolí, y ahora se lo hace en un día.

Juan Unzueta considera que el trabajo artesano no está bien considerado. El cesterero está condenado a trabajar más horas. No pueden cobrar una pieza por horas. Por todo ello él realiza aquello que más rentable sea: “regalos de empresa”, sillas, paragüeros, biombos, cestas de brazo, jardineras ...

Atendiendo a la demanda del mercado, en la actualidad Juanito barniza el 90% de lo que produce. Primero da a la pieza una capa de nogalina y luego le aplica barniz titanlux a pistola. El ve como la gente prefiere — mayoritariamente— la pieza barnizada a la natural.

En torno al origen de esta costumbre del barnizado Juanito comenta como “ya en Forfinas —Pravia— (Asturias) trabajaban muy fino —finísimo— y le daban barniz para endurecer. Era una cestería muy buena. Trabajaban en cadena: uno hacía el fondo, otro tejía, otro remataba..., pero no sabían hacer los obreros un pieza entera. Aquello ya se cerró”.

Juan Unzueta sigue trabajando infatigablemente en su casa, en el taller de la calle Larrasoloeta que fundara su padre Melchor. Allí, están sus pozos



Juanito desbastando con la “azia” en el “astoa”.

Bernat Vidal



llenos de jaros obtenidos de los “berezile”, las cepas del castaño. Todavía podemos acercarnos y ver y oler el característico olor “a castaña cocida” que desprenden los “palos” al pelarlos tras haber pasado por el horno. En el taller está su propio banco, “astoa”, veremos viejas y desgastadas “aziak” y seguro que Juanito tomaría con simpatía parte de su querido tiempo para explicarnos porque “esto es un cesto” o “aquello es una cesta”, según sirvan para el trabajo o no. Fiel a la tradición e innovador nato, Juanito partiría su piedra arenisca de Santa Polonia (cantera de Iurreta) y afilaría sus herramientas “echando chispas”.

Cualquiera que le haya visto en plena acción, trabajando sobre el desgastado “astoa”, creo que no habrá podido evitar la sensación de pensar que se encuentra ante un artesano excepcional, quizás “uno de los últimos de su especie”.

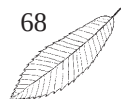
Aunque trabaje delante de nosotros, lo hará tan rápido que no nos daremos cuenta cuando parte una tira, un fleje del fondo del cesto para poder entrecruzar el tejido. Y aún y todo, Juanito seguirá hablando y gesticulando, sin parar de trabajar.

Mientras tanto su mujer, Begoña, seguirá diciendo, eso si con humor, que “la luz de su casa (taller) es la última que se apaga en el barrio”. Pero es que a Juanito esto “le ha gustado horrores”.



Bernat Vidal

A Juanito le sigue “gustando horrores” la cestería.



4. Repertorio de Piezas Cesteras

REPERTORIO DE PIEZAS CESTERAS

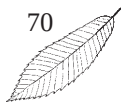
Tal y como hemos manifestado en el capítulo anterior, Juan Unzueta ha realizado “cientos de piezas distintas” a lo largo de su larga trayectoria como cestero. Muchas piezas las ha confeccionado tan sólo una vez en su vida; otras, han sido encargos muy concretos; él mismo, ha inventado más de una pieza y; en fin, ha habido cestos de los que ha hecho miles en su prolongada actividad artesanal.

Y es que más de 60 años haciendo cestos a la velocidad con que los “teje” Juanito dan mucho de sí. Resulta sorprendente comprobar “in situ” como un manojo de flejes ya preparados se convierten en funcional cesta en cuestión de minutos.

Ha habido épocas en las que principalmente hacía un tipo de cestos concretos que hoy no realiza nunca. Así, los famosos “cestos de mina” han sido una constante en la familia Unzueta durante largos años. Actualmente no se hacen ya que no se usan, no existen en el mercado clientes que los soliciten. Otras cestas, en general toda la “cesta de caserío”, son piezas que prácticamente han caído en desuso; por ello Juanito sólo las hace de encargo. Ya hemos señalado el hecho de que en la actualidad sería la “cesta pequeña” y la silla el producto más demandado por el público en general.

Somos conscientes de que en este breve repertorio que a continuación presentamos vamos a conocer una pequeña parte “del saber hacer de Juanito”. A pesar de ello las piezas aquí reflejadas son bastante significativas y, en conjunto, muestran claramente una evolución cestera pareja al cambio social acontecido durante este siglo que se nos acaba.

Otro punto de interés básico que presentan las piezas expuestas en este capítulo es que abarcan ámbitos muy distintos. Tenemos cestos de caserío, de mercado, de pan, de pescadores, de minas, de obras, cunas... y piezas más modernas que se enmarcarían dentro del servicio funcional que puede ofrecer la técnica cester a en los llamados “complementos del hogar”.





Bernat Vidal



“Ganajateko otzarie hanegakue”

Cesto grande de caserío utilizado para hacer la comida del ganado. Sirve para transportar hierba, remolacha, nabos, etc, del campo a la cuadra del caserío.



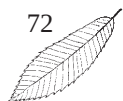
“Kintal otzarie”

Cesto de medida para carbón. Aparte de ello ha sido un cesto muy utilizado en el caserío, sobre todo por las mujeres. Algo más pequeño que el anterior.



“Kopeletie otzarie”

Ha sido el cesto más usado en los caseríos. Pieza empleada para recoger alubias, fruta, pimientos... Ha sido un poco el “cesto todoterreno” del baserritarra.



“Obra otzarie”

También llamado “cesto terrero”, sirve de medida en obras, y en general, para todo tipo de trabajos del mundo de las fábricas, del ferrocarril o de los camineros. Sería el cesto nº2 dentro de la tipología cestera similar que va del 1 al 7 según tamaños.



“Mina otzarie”

Cesto de mina cuya capacidad es la de una pala de mineral de hierro. Correspondería al nº 1. A partir del nº 3 son cestos de caserío.





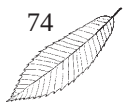
“Galbaia”

Cedazo de amplio uso en los caseríos. De entramado menos compacto y de forma similar se han usado para cribar el carbón vegetal.



“Artza”

Aventador de alubias ocasionalmente utilizado con otras legumbres o granos. Es una de las piezas emblemáticas de la cestería en Bizkaia.



“Besoko otzarie arrantzaleentzat”
Cesta con asa utilizada por los pescadores cuando van a
faenar en la mar.



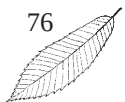
“Arrai saltzeko otzarie”
Cesta utilizada por los “arrantzales” para vender el
pescado —sardinas, anchoas— en el puerto.





“Lehengo ogi-otzariek”

Cestas en distintos tamaños utilizadas para el transporte y distribución de las hogazas de pan o las boronas de maíz. La más pequeña de las tres cestas se ha venido utilizando también en el caserío durante la matanza del cerdo.



“Oraingo ogi-otzara”

De tamaño mucho más alto que las anteriores, esta cesta de pan sirve para distribuir las actuales barras de pan.



“Arropa otzara”

Cesta utilizada para llevar a lavar la ropa. Tiene un tejido amplio en la base para que la ropa pudiera escurrirse mientras se llevaba del río o del lavadero a tenderse. Tradicionalmente se solía extender la colada sobre la hierba ya que se consideraba que de este modo la ropa cogía mejor color.





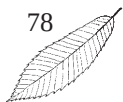
“Asto otzarak”

Cesta doble para realizar el transporte sobre burros. Muy usado en el ámbito agrario, este tipo de cestas podía ser de mayor tamaño tanto para mulos como para caballos.



“Beso otzarak”

Cesta con asas de distinto tamaño, han sido utilizadas para “bajar” los productos del caserío al mercado y “subir” las compras del mercado al caserío. Habitualmente se usan también para la recogida de setas y hongos.



“Otzara zabalak”
Son tres tipos de cestas de distinto tamaño destinadas a la venta y exposición de género del caserío en los mercados. La de mayor tamaño solía estar permanentemente ubicada en el puesto del mercado. La de tamaño medio ha sido llevada en la cabeza por las mujeres baserritarras. La de menor tamaño servía para exponer los productos agrícolas.





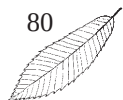
“Zumitza”

Molde de queso que tradicionalmente hacían los propios caseros o pastores del Gorbea, por ejemplo. Pueden ser de distintos tamaños.



“Taloentzako otzarie”

Bandeja empleada para servir los talos. Una vez sacados del fuego se depositaban en este tipo de bandejas. Este modelo ha sido inventado por Juanito.



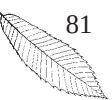
“Sagar dantza otzarie”

Cesta en dos tamaños utilizada por las chicas para bailar.
Actualmente se emplean para servir el pan a la mesa.



“Gorue”

Pieza utilizada para hilar la lana muy extendida antaño en
todo el ámbito rural vasco.





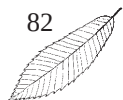
“Seaskak”

La cuna es uno de los muebles tradicionales vascos más antiguos. Actualmente no es habitual encontrarlas hechas con la técnica cestería.



“Aulkiak”

Poner el “culo”, el asiento a las sillas ha sido, y sigue siendo, uno de los trabajos destacados del cesterío vasco..



“Jarrones”
Juan Unzueta ha desarrollado una amplia tipología de objetos de uso doméstico en fleje de castaño. Sería interminable la lista de ellos. Siempre está dispuesto a hacer algo nuevo con el castaño.



“Paragüeros”
Juan Unzueta ha desarrollado una amplia tipología de objetos de uso doméstico en fleje de castaño. Sería interminable la lista de ellos. Siempre está dispuesto a hacer algo nuevo con el castaño.

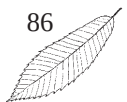




5. La Cesta en un Vistazo



Proceso de elaboración de un “*Obra otzarie*”, también llamado “cesto terrero”, desde que el fleje de castaño se





Bernat Vidal

encuentra en remojo en el pozo hasta su terminación definitiva.

6. El Futuro de la Cestería Tradicional

EL FUTURO DE LA CESTERÍA TRADICIONAL

Reflexiones finales

Llama poderosamente la atención la falta de interés general por el tema de la cestería. Hemos aludido repetidamente a la pérdida irremisible de ciertos modelos caídos en desuso actualmente. Lógicamente, los pocos artesanos cesteros que continúan desarrollando su labor realizan aquellos cestos que tienen salida en el mercado y que son más fácilmente vendibles.

Esto quiere decir que nos encontramos ante todo un repertorio que solamente se guarda en el recuerdo del propio artesano cesterero. Es muy frecuente entrevistar a un cesterero y al preguntarle sobre el número distinto de piezas que ha realizado obtener como respuesta: “...he hecho más de 80 modelos distintos...”. La realidad actual, en cambio, se nos muestra radicalmente diferente, limitándose los cesteros en activo a realizar tan sólo unas pocas piezas.

Así, hoy día nos encontramos con que todos ellos prefieren hacer piezas pequeñas, de fácil comercialización. Son conscientes de que la gente no valora las horas, el trabajo manual necesario para realizar una pieza voluminosa, con lo cuál no ven su trabajo compensado a la

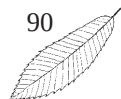
hora de hacer ciertas cestas de un tamaño considerable. Junto a la “cesta pequeña” en general, las sillas serían las piezas que con mayor regularidad hacen nuestros cesteros. Poner el asiento (“el culo”) a los armazones de sillas ya montadas es una de las principales actividades de los cesteros vascos.

Lógicamente esto está íntimamente ligado a la falta de empleo y utilidad de las propias piezas. No se hacen “langosta-otarrak” o “milotarrak” ya que nuestros pescadores han sustituido estos modelos cesteros por sus equivalentes en plástico, o bien han perdido la función originaria para la que fueron creadas.



X. Amoros

Muchas cestas tradicionales ya no se hacen.



En Bizkaia no deja de ser curioso el caso de la cesta conocida como “hartza”. Esta cesta es un aventador de grano que hoy en día no tiene sentido funcional. En cambio varios cesteros todavía la realizan por encargo ya que se ha convertido en una pieza “típica” ocupando un lugar destacado en sociedades o txokos de la geografía bizkaitarra.

El problema con el que nos enfrentamos es que en un plazo muy breve de tiempo, podemos perder —creo que con algunas piezas ya lo hemos hecho definitivamente— gran parte de lo que podríamos denominar como el “patrimonio cestero tradicional de Euskal Herria”. Con ello no nos estamos refiriendo a la excepcionalidad de la actividad cesterá en nuestro territorio. Tal y como hemos podido ver a través de estas páginas, la cestería es algo inherente al ser humano en cualquier cultura desarrollada en nuestro planeta. Lo verdaderamente importante es que la cultura material de Euskal Herria perderá una parte “humilde” de su patrimonio a través del olvido de sus cestos.

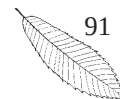
Lo que no deja de ser curioso es cómo estos objetos —que forman parte de nuestra cultura etnográfica— no han ocupado un lugar adecuado dentro de las colecciones de nuestros museos. Ninguno de los distintos museos vascos que cuentan con colecciones etnográficas ha destinado una sección de sus fondos a tal cometido. Podremos ver cestas cuando nos acerquemos a ver la pesca, el pastoreo o la labranza tradicional de nuestra tierra; pero no encontraremos una sección museística monográficamente dedicada al tema de la cestería tradicional, a pesar de la trascendencia de tal actividad artesanal en el desarrollo económico, social y cultural de nuestro país.

Sería interesante la creación de un centro cultural basado en el rico mundo de la cestería que agrupara en su seno una amplia colección de cestos —si no es ya demasiado tarde— así como un propio taller artesanal donde el artesano trabajara, enseñara y comercializara el producto. De este modo, la creación de un “centro de interpretación cestero” podría cubrir las graves deficiencias existentes en torno al tema de la pervivencia de la cestería tradicional.



Las viejas cestas conviven a duras penas en la actualidad con cestas de plástico..

X. Amoros



Creo que en “la adaptación a los nuevos tiempos” puede estar el futuro de la cestería. La actual sociedad de consumo demanda, o es susceptible de hacerlo, toda una serie de “productos para el hogar” útiles en la actividad diaria. La increíble versatilidad de la técnica cestería puede y debe adaptarse a la demanda social.

Lógicamente no volveremos a ver a nuestros arrantzales con las “otzarak” y cada vez resulta más difícil ver a los baserritarras sacando el estiércol con las “mando saskiak” ya que —en toda lógica— el uso de los tractores ha dejado sin efecto a las sufridas cestas.

Lo que realmente tenemos que tener en cuenta es que cada vez que compramos una cestita con el sello de “made in Taiwan” estamos contribuyendo (aunque sea de manera involuntaria) a la paulatina desaparición de uno de los oficios artesanales más genuinos y primitivos de nuestra geografía. Frente a la invasión del mercado por productos foráneos, el cesterio local debe ofrecer calidad. Tal y como ha ocurrido con varios productos del agro vasco, “el label cesterio” sería una medida a tener en cuenta si existe interés en hacer perdurar la cestería tradicional local.



Bernat Vidal

El caserio ha sido un gran consumidor de cestas.

La producción industrial (en gran parte del proceso cesterio) a gran escala y la invasión del mercado por objetos artesanales de países asiáticos ha agravado sobremanera la situación de equilibrio en la precaria rentabilidad del trabajo de nuestros artesanos. Son excepción los jóvenes que se acercan a este mundo artesanal perdiéndose en la mayoría de los casos la continuidad de un oficio transmitido a lo largo de varias generaciones.

Ha habido algunos intentos de enseñanza reglada del oficio de cesterio en distintos ámbitos. Así, en varias zonas del estado español se han organizado cooperativas que trabajan el mimbre. Los jóvenes artesanos surgidos de este tipo de iniciativas no han trabajado las “piezas tradicionales” sino que han dirigido su labor hacia otros ámbitos. No hay que olvidar que esas piezas tradicionales eran utilizadas para el uso diario, para el trabajo y como tal muchas de ellas no pasaban del año después de cumplir su cometido. Por contra, en la actualidad, la mayoría del mercado cesterio gira en torno a las grandes ciudades. Las piezas ya no son para el trabajo y duran muchos años. Incluso pueden cumplir tan sólo una función decorativa.

El consumidor de cestería actual es —sobre todo— aquel que, cansado del plástico, busca en los



materiales naturales “esa otra presencia” tan demandada por el mercado actual. Surgen de este modo los muebles de mimbre, así como los paragüeros, maceteros, papeleras, revisteros, leñeros, fruteros, lámparas, marcos de espejos,..., confeccionados a base del trenzado de flejes de castaño. En ocasiones estamos ante productos que bien pudieran llegar a comercializarse a través de grandes superficies comerciales

En Bizkaia ha habido varios cursillos de cestería tradicional elaborada en base a la madera del castaño —en los que han participado el propio Juan Unzueta o Jose Ramón Salmantón, el representante más joven del oficio cestero en la provincia— promovidos por distintas instituciones que no han tenido línea de continuidad en el tiempo.

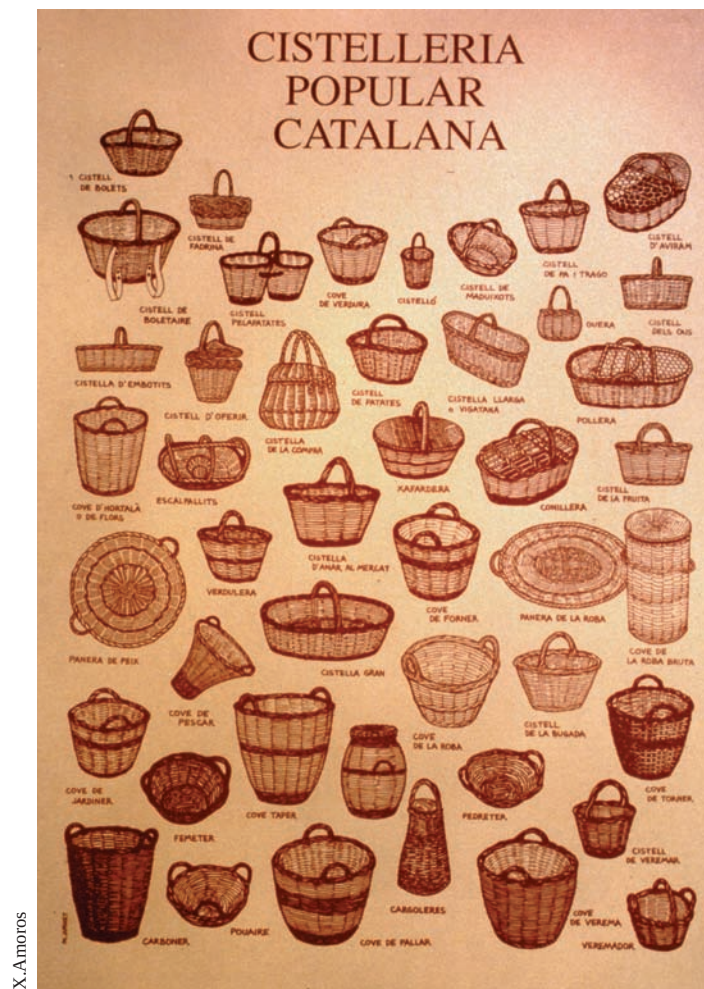
En Gipuzkoa también se han llevado a cabo una par de iniciativas pioneras. Así, la villa de Zumarraga va a poner en marcha un ambicioso plan que permita recuperar la tradicional cestería del mimbre y del castaño en la localidad. No en vano, en este pueblo gipuzkoano existe un lugar conocido como “la cuesta de los cesteros”, topónimo que hace referencia a los múltiples talleres de cestería que en él se ubicaban. Y es que no hace demasiados años “la industria cesterá” de Zumarraga llegó a ocupar a la quinta parte de la población activa local. Ahora desde el Ayuntamiento se quiere recuperar esta actividad. Para ello han realizado un proyecto presentado al departamento de Economía y Turismo que entrará dentro del denominado Plan para el Fomento del Sector Artesanal de Gipuzkoa. De este modo, el plan comenzará con un curso de iniciación a las técnicas del castaño y del mimbre. En una primera parte los alumnos tomarán contacto con los materiales, las herramientas y los modos propios del oficio. Posteriormente se pretende trabajar sobre diseños propios con una orientación destinada —fundamentalmente— hacia el mueble y los objetos decorativos. El objetivo final de todo este plan operativo sería el surgimiento de iniciativas profesionales. La canalización y el apoyo de dichas iniciativas cesteras sería el siguiente paso del plan del Ayuntamiento de Zumarraga.

La segunda iniciativa novedosa en torno a la cestería se está llevando a cabo en Urnieta. Urnieta es otro de los pueblos de gran solera cesterá en la geografía vasca. Tradicionalmente Urnieta ha sido una localidad dedicada a la cestería. Así, a primeros de siglo más de la tercera parte de la población se dedicaban a dicha labor. Actualmente sólo queda un cestero: Antonio Garmendia (1915). El Ayuntamiento, consciente del peligro de perder esta parte de su patrimonio cultural, ha organizado un par de años consecutivos un curso de aprendizaje cestero de la mano de Antonio Garmendia (con una trayectoria cesterá de más de 70 años) al que acuden personas de todas las edades y condiciones. Evidentemente el fin último sería que alguien pudiera seguir adelante con la trayectoria de este oficio tradicional en el pueblo de Urnieta. Existe un proyecto elaborado en base a ello que contaría con el apoyo de otras instituciones. Un último punto a tener en cuenta es la técnica

cestería empleada en Urnieta. Se trabaja tan sólo con la madera de castaño pero, a diferencia de lo que ocurre en Durangaldea y en general en Euskal Herria, se trabaja “en frío” ya que ésta ha sido la técnica habitual empleada en Urnieta. Tal y como hemos explicado en este libro el trabajar “en frío” (y no “en caliente” por medio del horno) dificulta el trabajo ya que la madera no es tan flexible, dúctil y se puede “cascar” mucho más fácilmente. Doble apuesta la que ha emprendido el consistorio urnietarra.

“L’Associació Catalana de Cistellaires” es un ejemplo que puede servir como punto de referencia válido en el planteamiento de políticas concretas que tengan como sentido desarrollar, impulsar y salvaguardar de la extinción esta técnica milenaria. Dicha Asociación nacida en Barcelona en el año 1996 promueve toda una serie de actividades cuyo objetivo estratégico sería “el promover de una manera compartida la investigación en torno a todo elemento cultural del mundo de la cestería”.

Quizás los cesteros, sin ser en absoluto conscientes de ello, hayan estado durante siglos desarrollando la concepción oteiziana en torno al vacío. El entrecruzamiento de las fibras vegetales en todas las maneras y técnicas inimaginables sería, en definitiva, la configuración de un espacio vacío interno. La cestería podría ser considerada desde este punto de vista estético como la técnica milenaria que “cubre el vacío por medio del tejido de fibras vegetales”. A diferencia con el mundo escultórico o artístico en general , el resultado de este proceso es la conformación de objetos útiles. Estos objetos han sido inherentes al desarrollo humano. Las distintas civilizaciones y culturas planetarias se han forjado y desarrollado en torno a la humilde aportación de las habilidosas manos que han tejido cestos y objetos que son la base del desarrollo posterior. El gran despegue de la cestería en nuestro ámbito geográfico coincide con la expansión de la industria. De hecho los llamados pueblos cesteros surgen por la necesidad de abastecer a las industrias, los centros mineros, la actividad pesquera, el transporte y el comercio de productos. El mismo desarrollo técnico



Existen iniciativas de apoyo a la cestería tradicional.



e industrial que motivó el auge y el apogeo de la actividad cestería ha provocado su paulatina desaparición. Los nuevos materiales, sobre todo el plástico y en menor medida el caucho, la mecanización del campo y en general los nuevos sistemas productivos invalidan —en gran medida— la funcionalidad de la actividad cestería que nace se desarrolla y ¿se desvanece? en base al principio básico de ser un objeto funcional, pragmático y humilde.

Hay un punto que no quisiera pasar por alto. Según Fritz Krüger, “cierta cestería tiene valor de protomueble en un área de extensión cultural muy amplia”. En base a dicha idea nos encontraríamos con el hecho de que la cestería ha cumplido también esta importante función dentro de las viviendas tradicionales. Y es que, no podemos olvidar que, en más de una ocasión se ha llegado a relacionar el cesto con uno de los muebles más primarios que ha desarrollado el hombre: el arca. En efecto, el arca o arcón (la kutxa vasca) ha sido secularmente un objeto contenedor de enseres valiosos en el hogar de inestimable valor cultural y social. Algunos autores piensan que los hórreos más primitivos cumplirían también la misma función. Puede ser que hórreos del tipo “cabaceiro” gallego, los cestos y los arcones se sitúen en un mismo plano funcional con derivaciones culturales en el parámetro tiempo / espacio.

Tal y como hemos ido viendo, cabe pensar que —por hallarse muy a mano en cualquier entorno natural— el hombre primitivo utilizó las fibras vegetales desde épocas remotas para multitud de usos. Con el tiempo se lograría una especialización en la elaboración de productos en el ámbito del transporte, en el mundo agrícola, en el mobiliario, ...podríamos por ello pensar que el futuro activo de la cestería todavía se pudiera encontrar en la especialización del artesano en el tipo de productos que en la actualidad demande el mercado. Pese al empleo masivo de otras materias modernas como el plástico en sustitución de los elementos tradicionales, todavía hay ciertos espacios



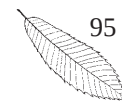
“Cubriendo el vacío por medio del tejido de fibras vegetales”.

X. Amoros



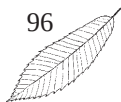
Cabaceiro gallego.

X. Amoros



sociales que reclaman la presencia de objetos realizados en base a la cestería tradicional, oficio que ha traspasado el tiempo.

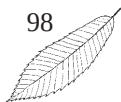
En los albores del cambio de siglo, habiendo jugado la cestería un relevante e imprescindible papel en nuestro devenir económico-cultural, tenemos todavía la oportunidad de salvar el trabajo de los últimos artesanos capaces de confeccionar útiles mediante el tejido de fibras vegetales.



7. Bibliografía

BIBLIOGRAFIA

- ABELLA, IGNACIO: *La Magia de los árboles*. Integral. Oasis. 1996.
- ALBÓ, ROSER: *El cistellaire i el seu món*. Associació Catalana de Cistellaires. 1997.
- ARBASO: “La familia Unzueta 100 años trabajando el castaño para cestos”. *Auzolan*, Revista de artesanía tradicional, nº 5. 1996.
- ARCHIVO MUNICIPAL DE BILBAO: Sección Antigua, Caja 27 Registro 1º Nº 1.
- ARCHIVO MUNICIPAL DE BILBAO: Sección Antigua, Caja 34 Registro 1º Nº 3.
- AYERBE, BARTOLO: *Zaarrak Berrituz*. Sendaria argitaletxea. 1996.
- AZKUNA DIMA, ENRIKE: *Gorbeia*. BBK. 1993.
- BARANDIARAN, JOSE MIGUEL DE: *Obras Completas. Diccionario Ilustrado de Mitología Vasca*. La Gran Enciclopedia Vasca. 1972.
- CARO BAROJA, JULIO: *Estudios Vascos IV. De la vida rural vasca*. Editorial Txertoa. 1986.
- CASTELLOTE HERRERO, EULALIA: *Artesanías vegetales*. Editora Nacional. 1982.
- CORREDOR-MATHEOS, JOSÉ: *Artesanía de España*. Lunwerg editores. 1985.
- DENDALETCHÉ, CLAUDE: *Montañas y civilización vascas*. Ediciones Mensajero. 1980.
- *La artesanía en la provincia de Teruel*. Instituto de Estudios Turolenses. 1996
- FRANKOWSKI, EUGENIUSZ: *Hórreos y Palafitos de la Península Ibérica*. Ediciones Istmo. 1986.
- GARCÍA-LOMAS, ADRIANO: *Los Pasiegos*. Ediciones de Librería Estudio. 1986.
- GARMENDIA LARRAÑAGA, JUAN: *Euskal Herria. Etnografía. Historia*. Obras Completas Haraburu editor. 1997.
- GIMSON, MARK: *As pallozas*. Editorial Galaxia. 1983.
- GOÑI, KARMELE: “Cestería en el País Vasco”. Separata da *Revista de Etnografía* nº 26. Imprensa portuguesa. Porto. 1966.
- IBARRA MURILLO, ORREAGA: *Valle de Erro*. 1997.
- IMBULUZQUETA, GABRIEL: *Artesanos II*. Gobierno de Navarra. 1989.
- JOHNSON, HUGH: *La madera*. Editorial Blume. 1976.
- KREMER, BRUNO P.: *Árboles*. Editorial Blume. 1986.
- KRÜGER, FRITZ: “El mobiliario popular en los países románicos”. Suplemento III de la *Revista Portuguesa de Filología*. Coimbra. 1963
- KUONI, BIGNIA: *Cestería tradicional ibérica*. Ediciones del Serbal. 1981.
- LEIZAOLA CALVO, FERMÍN: *Baserriko Tresnak*. 1990.
- LINAZASORO, IÑAKI: *Partiendo de Guipúzcoa*. Ediciones de la Caja de Ahorros Provincial de Guipúzcoa. 1978.
- OTERO, XABI. YOLDI, PILI: *Martiartu. Kupelgileak*. Iruñea. 1987.
- SÁNCHEZ SANZ, M^a ELISA: *Cestería tradicional española*. Editora Nacional. 1982.



- SANCHEZ TRUJILLANO, M^a TERESA: *Herramientas. Los oficios artesanales a través de la colección etnológica del Museo de La Rioja*. Museo de La Rioja, 1992.
- VIOLANT I SIMORRA, RAMÓN: *El Pirineo español*. Editorial Alta Fulla. 1997.
- VV.AA.: *Culturas indígenas de la Amazonía*. Comisión Quinto Centenario. 1986.
- VV.AA.: *Actas del Primer Congreso Europeo del Hórreo*. Editorial Compostela. 1990.
- VV.AA.: *Mallorca: Imatge fotogràfica i etnografia*. Ajuntament de Palma. 1990.
- VV.AA.: *El Valle de Soba. Arqueología y Etnografía*. Edita: Tres. 1995.
- VV.AA.: *Etnografía de Navarra*. Diario de Navarra. 1996.
- VV.AA.: *Etnología de las Comunidades Autónomas*. Ediciones doce calles. CSIC. 1996.
- VV.AA.: *El Hierro. Guía de artesanía*. El País. 1997.
- VV.AA.: *La lógica de la investigación etnográfica*. Editorial Trotta. 1997.





consorcio