

La cestería en la provincia de Guadalajara

UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE
MADRID
BIBLIOTECA

Por Consolación GONZALEZ CASARRUBIOS



EN la provincia de Guadalajara encontramos varios tipos de cestería, no sólo por el material con el que están confeccionados, que varía, ya que los hay de mimbre, paja de trigo y de centeno, esparto y enea, sino por las distintas formas y utilidades que tienen, pues se hacen cestos para trabajos agrícolas, para la casa, etcétera.

La cestería de mimbre se ha hecho en muchos pueblos de esta provincia, actualmente encontramos algunos cesteros, pocos en proporción con los que ha habido en otras épocas; unos porque han muerto y otros porque han dejado este oficio artesano y se han pasado a trabajos más rentables. En Ruguilla, en la zona de la Alcarria, visitamos a un hombre cordial y amable que nos informa sobre su producción. Este hombre se llama Andrés García y, aunque no dedica todo su tiempo a esta actividad, sí surte a los pueblos de alrededor, sobre todo de cuévanos, que son unos cestos para la vendimia, muy utilizados en esta zona

donde hay abundancia de viñas, aunque por desgracia muchas se han dejado perder debido al grave problema de la emigración. Concretamente en Ruguilla había 150 vecinos en otras épocas y actualmente cuenta con sólo 35 vecinos.

Andrés García aprovecha sus ratos libres no sólo para confeccionar unos maravillosos cestos, sino también para componer versos; así nos encontramos con cestero-poeta. Para la realización de estos cestos lo primero que hay que hacer es recoger el mimbre, material que se cría en esta zona. Después se pela y a continuación se mete en agua. Si es mimbre pelado o blanco se tiene un día y ocho días si es mimbre negro o sin pelar. Se comienza a realizar el cesto por la base, para ello se preparan 28 bases o varas para los cuévanos, procurando coger las mejores y se colocan formando una cruz en aspas, más tarde de estas bases se sacan los pilares que se comienzan a tejer en sentido vertical con otras varas dispuestas en sentido horizontal para formar el cuerpo, la garganta y la boca, quedando ésta rematada por una trenza de varas. Estos cuévanos tienen un perfil de una altura aproximada de 1,50 metros y unos 60 centímetros de ancho (foto 1). Se hacen estos cuévanos de mimbre blanco, negro o combinados.

Otros cestos que realiza este hombre son las banastas, también para la recogida de la uva, pero no para la destinada a elaborar vino, sino para la de mesa, ya que al ser redondos y más bajos la uva sufre menos y no se aplasta como sucede en los cuévanos. Las cestas terreras son bajas, de forma troncocónica y con dos asas, se utilizan para llevar tierra y piedras. Las cestas ordinarias empleadas para llevar las mujeres la ropa a lavar son redondas y con dos asas. Muy parecidas a éstas eran las cestas utilizadas para llevar los panes a cocer al horno; estas cestas actualmente no se hacen, al haber desaparecido dicha costumbre. Por último, vemos otros cestos llamados «alforjeros» (foto 2), de forma cilíndrica y con asa. Son utilizados para guardar nueces, castañas, huevos, etcétera, o para llevarlos como alforjas.

La técnica que se sigue para la realización de estos cestos es semejante a la que hemos descrito al hablar de los cuévanos, aunque hay alguna variación, como es el número de bases, que es distinto según el cesto; por ejemplo, los «alforjeros» llevan ocho bases. En realizar uno de estos cestos se tarda aproximadamente unas tres horas y la clase de mimbre varía según la utilidad del cesto; se emplea mimbre negro o sin pelar

para los cestos destinados a trabajos ordinarios y blanco o pelado para los más delicados.

En Tomelloso, más al Sur, visitamos a otro cesterero, más bien son dos, ya que se trata de un matrimonio. Los dos saben tejer el mimbre y es curioso señalar que la que mejor lo hace es la mujer, que lo aprendió de su padre, el mejor cesterero de Tomelloso. Resulta extraño este dato, ya que no es corriente que la cestería de mimbre sea realizada por una mujer; suelen ser siempre hombres los que se dedican a este tipo de cestería. La cestería de mimbre que vemos en Tomelloso es diferente a la de Ruguilla; aquí los cestos no son destinados para trabajos agrícolas, más bien se destinan a la costura, para las panaderías, etcétera. Además de estos cestos hace unos sillones de gran belleza. Este matrimonio trabaja poco el mimbre, pues se dedica a otros trabajos que nada tienen que ver con la cestería.

Otro tipo de cestería es la que encontramos en la zona de Jadraque; vemos tres pueblos pequeños y muy cercanos entre sí llamados Cendejas de Enmedio, Cendejas de la Torre y Cendejas de Padrastró. La cestería que se hace en estos pueblos nos sorprende por

el «culo» o la base con unas cuantas pajas atadas por un nudo.

Estos cestos hechos sólo con paja de trigo llevan unos adornos en forma de espiga que va formando un zig-zag alrededor de todo el cesto. Estos adornos se consiguen dejando sueltos grupos de tres pajas durante algunas vueltas y después se continúa tejiéndolos. Pueden estar teñidos de color rojo. Como remate en la base, borde y asa llevan una trenza de paja de centeno.

Las formas de estos cestos (foto 3) suelen ser troncocónicas u ovaladas y su empleo ha sido para llevar la comida al campo, para la costura, para llevar las hostias a la iglesia y, por último, unos muy curiosos utilizados para llevar la madre en ellos un panecillo que ofrece al sacerdote y una vela el primer día que salía a misa con su hijo recién nacido (1). Estas costumbres, desgraciadamente, hoy se han perdido y vemos cómo estos cestos están a punto de desaparecer no sólo porque ya apenas queda quien los haga, sino por el problema de la falta de material al que antes aludíamos.



su forma, belleza y originalidad. Es de paja de trigo, y se podría decir que es el único sitio de España en que se trabaja solamente con este material. En estos pueblos visitamos a Quiteria García, Pilar Gómez y Blasa García. Todas nos cuentan los mismos problemas que tienen para realizar estos maravillosos cestos. El problema principal es la falta de material, ya que para tejer estos cestos hay que segar el trigo a mano; hoy día debido a la industrialización del campo se siega el trigo con cosechadoras y la paja que éstas dejan ya no sirve para ser tejida.

Después de haber escuchado estos problemas, de difícil solución, nos cuentan cómo se realizan estos cestos. Una vez segado el trigo a mano y hecho gavillas se meten éstas entre las piernas para limpiarlas y separar las pajas, éstas se van cortando para coger el trozo de paja que hay entre la espiga y el primer nudo. Solamente sirve esta parte de la paja, ya que la restante es menos flexible y se rompe al tejerla. Una vez seleccionadas las pajas, se meten en agua para que se pongan flexibles y poder tejerlas. Terminada esta preparación, se comienza a tejer el cesto comenzando por

Por último, encontramos a otro cesterero en Sigüenza que trabaja la enea, materia que se cría en esta zona. Una vez cortada, se hacen fardos para clasificarla y humedecerla más tarde, metiéndola en agua y una vez «revenida» se trenza y se van haciendo los cestos. Son pequeños, para la casa, como paneras, frutereros, etcétera y otras cosas entre las que vemos esteras, bolsos...

Conocida la cestería de esta provincia, podemos apreciar que son muy pocos los hombres y mujeres dedicados a este oficio artesano y entre estos pocos, que casi se pueden contar con los dedos de las manos, la mayoría, a excepción del cesterero de Sigüenza, no dedican todo su tiempo a esta actividad por resultar muy poco rentable y dura, teniéndolo que compaginar con otros trabajos más rentables.

Una vez más vemos cómo la artesanía desaparece, va muriendo lentamente sin poder remediarlo y teniéndonos que lamentar por ello.

(1) Estos mismos cestillos de forma troncocónica también se utilizaban para llevar en ellos las «tablillas» con cera hilada y poner éstas a los difuntos en la iglesia.