

# Los últimos cesteros



## Introducción

El término cestería se refiere principalmente a la elaboración de recipientes duros realizados con entramados de varas, por lo que la definición se emplea mayoritariamente para el uso de la mimbre, no siendo un término adecuado para hablar de la fabricación de otros entramados realizados con junco, paja o esparto.

Según los historiadores, la cestería es una de las artes más antiguas de la humanidad. Se cree que la aparición de la alfarería fue posterior ya que se han encontrado recipientes de barro con marcas de tejidos, utilizados posiblemente para dar forma y decorar. Inicialmente los recipientes serían realizados con entretejidos vegetales para posteriormente, ser impermeabilizados con resinas o barro.

Los registros de mayor antigüedad, descubiertos en El-Fayum, alto Egipto, han sido datados mediante carbono radiactivo entre los 12 y 10 mil años a. C. Se conservan vasijas del Neolítico (6000 al 3000 a.C.) decoradas con marcas de cuerda y pinturas rupestres del Mesolítico, como la Cueva de la Araña de Bicorn (Valencia) donde ya aparecen dos hombres colgados de cuerdas con lo que se supone es un cesto impermeabilizado en busca de miel de una colmena (1)

Desde esas épocas remotas y hasta la actualidad, la cestería junto a otras artesanías han tenido una gran distribución y son numerosos los ejemplos de sus existencia y diversidad de usos a lo largo de toda la historia del hombre.

A principios del siglo XX en España, la mimbre se importaba en grandes cantidades sobre todo de Bélgica hasta que se comenzaron a realizar plantaciones que proliferaron en provincias como Cuenca o Guadalajara. También en menor medida en Navarra, La Rioja, Álava, Salamanca, Ávila, Valladolid y Jaén, entre otras (3).

Hasta la Guerra Civil, la industria de la mimbre tuvo en España un auge notable, fabricándose gran variedad de productos domésticos: cestas, costureros, papeleras, cunas, sillas, sillo-

nes, mesas y otros muebles, siendo la industria alemana la que entonces marcaba las modas y exportaba a otros países, contando con los mejores cesteros según algunos expertos.

La tradición del mimbre en los útiles del campo ha estado muy enraizada en Cataluña, Navarra, La Rioja, Aragón y Valencia (3) si bien su empleo aparece en mayor o menor medida por toda la Península.

En Castilla y León, gran parte de la cestería basta (envases para trabajo agrícola de recolección y transporte, tanto para el transporte humano como animal (3) se dedicó a las tareas de

la vendimia en las provincias de Burgos, Palencia, Segovia y Valladolid, empleándose también para diversas tareas agrícolas y domésticas en el resto de provincias.

El oficio de cesteros en España fue desapareciendo progresivamente a partir de la emigración del campo a la ciudad y de la generalización de los envases metálicos y de plástico siendo muy escasos los cesteros que han continuado su labor más allá de los años 50 o 60 del siglo XX.

Centrándonos en la zona de Agreda, cabe mencionar que ya aparecen cesteros viviendo en el Barrio Nuevo o Barrio Moro como el morisco Diego Falcón (1569), donde además la existencia de huertos hacía especialmente accesible la materia prima necesaria. Cabe mencionar también que, en los inventarios de bienes incautados a los moriscos por el Santo Oficio, aparecen relacionados entre los diversos utensilios básicos de las viviendas cestas, canastillas para ofrendas o nasas (4)

Dos siglos después, en el Catastro del Marqués de la Ensenada, iniciado en Ágreda en 1752, no se cita en Agreda ningún cesteros y es difícil creer que no lo hubiera. El motivo puede ser que el Catastro no recogió de forma exhaustiva la totalidad de los

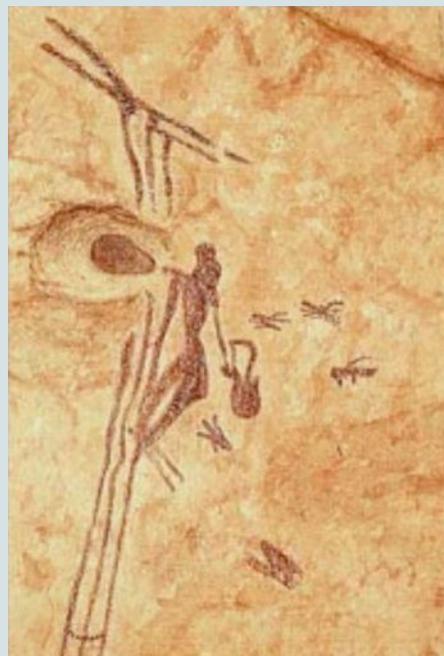
oficios artesanales o que quizá no había nadie únicamente dedicado a esa actividad, y era un complemento de otras, como se mencionará más adelante.

A lo largo de varias de las preguntas generales se enumeran los oficios y ocupaciones existentes en la villa siendo el más numeroso el de los oficios relacionados con la agricultura (labradores, jornaleros del campo...) y la ganadería (pastores, zagales, ganaderos, mayores...), junto con el gremio del hilado y elaboración de tejidos (tejedores, cardadores, tundidores, sastres...) y elaboración del cuero (principalmente



Foto 1. Muestra de los distintos tipos de cestas conservados en el Convento de la Purísima Concepción de Ágreda.

Foto 2. Detalle de la recolección de miel, pintura de la Cueva de la Araña, en Bicorn (Valencia)<sup>1</sup>



## BIBLIOGRAFÍA:

(1) Cestería tradicional española. M<sup>a</sup> Elisa Sánchez Sanz. Editora Nacional. 1982

(2) Etnografía soriana. Museos etnográficos rurales. Juan J. Ruiz Ezquerro, Diputación provincial de Soria y Juan José Ruiz Ezquerro. 1991.

(3) Cestería tradicional ibérica. Bignia Kuoni. Ediciones Serbal. 1981

(4) El Barrio Nuevo de Agreda: una morería en los confines de Castilla (siglos VIII-XVII) Miguel A. Moreno Ramírez de Arellano. Excma. Diputación Provincial de Soria. 2014.

## REFERENCIAS

<sup>1</sup><http://arejulahistoriadelarte.blogspot.com.es/2014/12/recoleccion-de-miel-cueva-de-la-arana.html>

zapateros).

En la provincia de Soria, el Catastro únicamente cita el oficio de cesterero en la localidad del valle del Jalón de Somaén, que contaba con un total de seis cesteros (2).

Dando otro salto de unos 100 años, podemos afirmar que, entre finales del siglo XIX y hasta mediados del siglo XX hubo en Ágreda dos familias que se dedicaron a la cestería: el cesterero Leandro Hernández Ruiz y sus hijos, Félix y Victorino y el cesterero Manuel Isaac Martínez Delgado, junto a sus hijos Felipe, José Eduardo y Santiago.

En la localidad de Ólvega, realizó esta actividad Primitivo Revilla Vinuesa, cuyo hijo Julio Revilla todavía realiza cestas en la actualidad como entretenimiento.

En todos los casos, ejercieron el oficio de forma sedentaria, alternándolo o compaginándolo con las tareas del campo y la huerta o posteriormente sus hijos y nietos con otras como la albañilería o la elaboración de cañizos y encañizados, aprovechando que la labor de cesterero se realiza principalmente en los meses de invierno.

### Breves biografías

El cesterero Leandro Hernández Ruiz (Ágreda, 1878-1956) se casó en 1900 con Petra Ruiz Bator y tuvo cinco hijos.

Vivió en la calleja Cascante en una casa que había entre el actual nº 9 (tienda de golosinas) y el Banco Popular, donde cultivaba un huerto como empleado de los propietarios, la denominada "Huerta de la Fidela". De sus hijos, sólo los dos varones Félix (Ágreda, 1901-1993) y Victorino (Ágreda, 1907-Barcelona, 1988) se dedicaron al oficio de la cestería.

La elaboración de cestas la realizaban en la propia vivienda, aprovechando la luz natural del portal ayudado por sus hijos, hasta que estos se independizaron. Puntualmente iban a vender cestas a las localidades de Calceña y Cervera del Río Alhama con un carro.

Su hijo Félix Hernández se casó en 1933 con Catalina Ibáñez, natural de Beratón. Vivió en la Calle Víctor Núñez, 7 (anteriormente C/ Trevejado) en cuyo portal elaboraba las cestas.

Félix compaginaba las labores del campo con el oficio de albañil y en invierno, hacía cestas para ayudar en la economía familiar. También hacía cañizos y cielo rasos (encañizados). Dejó de hacer cestas cuando comenzaron a llegar utensilios de plástico y cuando ya por la edad progresivamente dejó de aceptar encargos, especialmente, de cielos rasos, que suponían un mayor esfuerzo físico. Esto fue aproximadamente en los años 60 aunque hasta 1971 hizo encargos puntualmente. Ninguno de sus tres hijos aprendió el oficio.

Su hermano Victorino se casó con María Sánchez Mayor, de Valverde, en 1933 y vivió en la Calle Venerable, nº 48-50 dedicándose exclusivamente al oficio de las cestas y los cañizos. Tuvo tres hijas y se dedicó al oficio hasta que se fue a Barcelona aproximadamente en el año 1961

donde trabajó en un garaje hasta que se jubiló.

La otra saga de cesteros citados la inició Manuel Isaac Martínez Delgado (Ágreda, 1877) se casó con Isidora Lavilla Alonso en 1900 y tuvo al menos nueve hijos. Su abuela materna, Cecilia García, era natural de Cervera del Río Alhama, donde también está muy arraigada la tradición cesterera por lo que se podría pensar que pudo ser quien enseñó el oficio a M. Isaac. Éste también tuvo el taller en su propio domicilio, en la Calle Sebastián Logroño, a la altura del Arco de los Pilares. Tres de sus hijos se dedicaron en mayor o menor medida al oficio de su padre: Felipe Martínez "el Isán" (apodo que probablemente deriva del nombre de su padre Isaac) (Ágreda, 1904); José Eduardo Martínez, apodado el tío Guapo, que fue sereno (Ágreda, 1913) y Santiago Martínez, apodado "el tío Quinito" (Ágreda, 1919).

Santiago Martínez vivió en la Calle Víctor Núñez, en una casa enfrente de la iglesia de San Juan, donde hacía las cestas y las vendía, también de forma ambulante en los pueblos de los alrededores. José Eduardo Martínez se dedicó al oficio muy puntualmente mientras que fue Felipe Martínez el que se dedicó de forma exclusiva a la elaboración de las cestas junto con sus hijos, Ángel y José María, con los que hemos tenido la oportunidad de hablar.

Felipe Martínez vivía en la Calle Venerable nº 25, donde actualmente está el estanco, enfrente de la Casa Catalán. Ahí tenía el taller y vendía cestas directamente a los clientes.

De los hijos de Felipe, dos se dedicaron a hacer cestas: José María y Ángel. José María Martínez Delgado (Ágreda, 1931) se dedicó al oficio hasta finales de los años 50, cuando se casó y comenzó a dedicarse a la albañilería. Ángel Martínez Delgado (Ágreda, 1933) se dedicó al oficio hasta que regresó del servicio militar, aproximadamente en 1953 momento en que se dedicó a la avicultura.

Según nos cuenta Ángel Martínez, hijo de Felipe, vendían muchas cestas directamente en el taller de la calle Venerable a particulares de Ágreda y también de los pueblos cercanos como Valverde, Vozmediano, Matalebreras,... pero realizaban muchísimas cestas por encargo. Los clientes principales eran la fábrica de embutidos de Revilla, que compraba grandes cantidades de cestos altos, con dos asas, para echar la carne conforme se iba deshuesando. También tuvieron un cliente de Jerez de la Frontera, que era encargado de una empresa contratista para la reparación de las carreteras. Su hermano José María recuerda cómo la Ferretería La Llave de Soria, les encargaban 12 docenas por semana de cestas que se vendían en Soria.

En la localidad de Ólvega, Primitivo Revilla Vinuesa, nacido en 1906, fue el último cesterero profesional de la localidad. Primitivo comenzó a hacer cestas a raíz de que alguien enseñó a un hermano suyo, con dificultades en la visión. A este respecto, indicar que era frecuente la práctica de la cestería en colegios de ciegos de la época,

quienes por su extraordinario desarrollo del sentido táctil, llegaban a ser excelentes cesteros (3). El hijo de Primitivo, Julio Revilla García (Ólvega, 1945), aunque trabajó en la factoría de Revilla, aprendió el oficio de joven, ayudando a su padre a hacer los culos de las cestas ya que era lo más costoso y cansado físicamente.

A pesar de la existencia de cesteros propios de nuestras localidades, la cestería ha sido habitualmente asociada a las familias gitanas nómadas que iban de pueblo en pueblo que pernoctaban unos días durmiendo en corrales de ganado. Aprovechando la materia prima disponible, elaboraban cestas que luego vendían de puerta en puerta a cambio de una limosna o de alimentos y productos de la matanza. El trabajo de los gitanos se asocia a cestas delicadas, con mayor finura y decoración que las propias para usos del campo.

### Los materiales

En el conjunto de la cestería tradicional de la Península Ibérica se usan distintos materiales en función de las especies vegetales disponibles en cada zona geográfica.

Así, en la zona norte y noroeste, debido a la existencia de bosques de frondosas de robles, castaños, hayas, avellanos y mimosas, se realizaban entretrejos de varas y de tiras o láminas, empleándose tanto en construcciones (hórreos, pajares, junto con barro y cal), como en empalizadas, carros y cestos agrícolas y para la pesca.

En zonas de levante y del sur, es frecuente el uso del esparto, proveniente de la atocha, hierba esteparia con nervios resistentes que convive en algunas áreas con el palmito o las varetas de olivo. El esparto además, se ha usado ampliamente por toda la Península seca.

Algo similar ocurre con la paja del centeno, usada en amplias zonas de cultivo por toda la Península hasta que comenzó su retroceso por sustitución del cultivo por variedades de trigo más resistentes y productivas.

Por último, hay especies vegetales como las mimbres, cañas, juncos, aneas,... cuya existencia depende de un medio constantemente húmedo asociado a riberas de ríos, arroyos, acequias y terrenos encharcados y no a un área geográfica concreta, y la cestería con este tipo de material está dispersa por toda la Península (3).

En la provincia de Soria, y fijándonos en la relación de objetos existentes en los Museos Etnográficos de la provincia en 1991 (Barca, Romaniños de Medinaceli, Torreandaluz, Valderrueda, Las Cuevas de Soria, Rollamienta, Alcubilla del Marqués, Atauta y Sarnago), encontramos diversos utensilios realizados con mimbre, esparto, paja de centeno, cañamo y espadaña (único caso en Alcubilla del Marqués, donde elaboraban sillones (2)).

El material principal para elaborar las cestas en la comarca de Ágreda era la mimbre, también llamado miembre. La mimbre es una vara procedente de una especie de sauce (*Salix fragilis*)



Foto 3. Mimbreras, con las varas cortadas y sin cortar, en el río de la Fuente Fresco Calvo. Ólvega, marzo 2014

que crece de forma espontánea en las orillas de acequias, arroyos y suelos húmedos. Para que la mimbre fuera realmente buena para hacer cestas, flexible y larga, era preciso cortar la vara todos los años desde la base para que brotara de nuevo. Esta labor se realizaba en invierno, desde septiembre hasta marzo.

En caso de que se quisiera plantar una mimbrera nueva, se cogía un esqueje con al menos dos yemas y se hincaba en el suelo húmedo.

Era frecuente que los hortelanos que tenían mimbreras en sus huertos las cortaran y llevaran el material al cesterero con el que negociaban, a cambio de la mitad de las varas, el número y el tipo de cestas que recibirían en compensación. Había mimbres por todas las zonas de huertos de Agreda: en el Barrio, en el Soto, en Junjullería, en la Nava,... Así nos lo ha confirmado Antonio Val Bados, que nos cuenta cómo su padre Carmelo suministraba a Félix Hernández mimbre de una finca que tenían en la Nava y a cambio recibía cestas ya elaboradas que todavía conserva.



Foto 4. Barquillos y cestas de mimbre pelada y sin pelar, de Antonio Val Bados, elaboradas por Félix Hernández con mimbre procedente de la Nava.

la huerta que tenía en la Fuente Somera, donde además vivía con su familia, tenía gran cantidad de mimbreras, cuyas mimbres las vendía "hincadas" (sin cortar, había que ir a cortarlas) a los cesteros de la localidad.

Las monjas del Convento de la Purísima Concepción tenían mimbreras en los huertos del recinto y todos los años ellas mismas cortaban las mimbres y Felipe Martínez y sus hijos les hacían las cestas en el propio portal del convento.

Félix Hernández, en su huerto de la Fuente El Espino también tenía muchas mimbreras ya que parte de la finca se encharcaba.

En Ágreda se trabajaba principalmente la mimbre sin pelar ya que el destino de las cestas era funcional, en basto, para las labores agrícolas y pecuarias.

Solamente determinadas piezas y casi por encargo, se realizaban de mimbre pelada o también llamada blanca.

De forma más puntual y para trabajos más finos se usaba el sargatillo o zargatillo. Se trata de una especie de sauce que da unas varas más finas que la mimbre, quizá correspondientes a la especie *Salix alba*, *Salix eleagnos* o *Salix purpurea*, que se empleaba para la fabricación de cestas blancas (vara pelada) de uso doméstico y con fines decorativos o alimentarios como cestos de costura, cestillos para hacer quesos, cestos para llevar la masa de pan al horno.... Estas cestas eran más caras por ser un material más escaso en la zona, por el trabajo que daba pelar la mimbre y por el mayor detalle y esmero con que se hacían. José María afirma que había sargatillo por el río de la Casa hasta los Fayos, en El Aguillo, en Vozmediano y también en Moncayo. Julio Revilla afirma que su padre lo encargaba en Almazán pero que también había en el estrecho del Araviana.

### Obtención de la materia prima y elaboración de las cestas

En primer lugar había que obtener la materia prima: las mimbres se cortaban entre los meses de septiembre y marzo (antes de que moviera si se quería mimbre sin pelar) y se almacenaban, amontonadas sobre el suelo. Cuando se iban a usar, era preciso ponerlas a remojo, en función del tiempo que llevaran cortadas, al menos 8-10 días. José María Martínez recuerda cómo su padre ponía las mimbres a remojo en el pilón de la Dehesa o en el Ojillo y les ponían piedras encima

para que quedaran sumergidas. Recuerda que el tío Leandro las remojava en la poza que había en el huerto donde vivía en la Calleja de Cascante.

Cuando se quería usar mimbre blanca, ésta se cortaba cuando la savia ya había movido o incluso en flor, es decir, en primavera, ya que así se pelaba mejor. Una vez pelada, se ponía al sol para que no enrojeara y se quedara más blanca.

Antes de pasar a explicar la forma de elaboración de las cestas, es preciso diferenciar las partes de la misma: el culo, las paredes, el cierre u orillo y el asa o las asas.

El culo es la base de la cesta. Las paredes la forman en primer lugar los pilares, que son las varas que parten desde el culo y sobre las que se tejen de forma horizontal las varas que forman el entramado. Las paredes se cierran con un orillo más o menos ornamentado. Finalmente las asas, pueden ser una sola, en el caso de los barquillos, dos opuestas o incluso cuatro, dependiendo del uso y de los deseos y gustos del cliente.



Foto 5. Cesta inacabada de Julio Revilla en diciembre de 2015. Se observa el culo en cruz y parte de la pared ya ejecutada. Los pilares son las mimbres verticales. También se observa el color verdoso de la mimbre recién cortada que se vuelve rojizo conforme se va secando.

El culo se hacía sentado o de pie en función de la función de la cesta. Si se trataba de una cesta pequeña que iba a soportar poco peso, el culo se hacía "sentado" y se trabajaba como una pieza independiente del resto de la cesta, a la que luego se le insertaban las varas que formarían los pilares que estructurarían la pared de la cesta.



Foto 6. Culo de cesta elaborada por Julio Revilla realizada "sentado"

Sin embargo, si la cesta iba destinada a cargar tierra o piedras, frutas, patatas, ciemo... y requería de una mayor resistencia, el culo se

Hemos sabido que el señor Juan de Dios en

hacia “de pie” ya que los pilares partían desde el centro del mismo para que las paredes y sobre todo las asas de la cesta fueran una única pieza, lo que requería una mayor fuerza y técnica. El cesterero lo hacía de pie y se ayudaba de los pies, pisando el culo para poder tejer con las manos en una posición bastante incómoda y cansada la base de la pieza.

### Las herramientas

Las **herramientas básicas y propias** de un cesterero de la zona de Ágreda son tres: la razón, el gañivete y el pelador.

La razón es una pieza contundente de madera maciza en forma de cuña, en esta zona de rebollo (*Quercus pyrenaica*) o de carrasca (*Quercus ilex*) de sección semicircular o rectangular, que por un extremo acaba en punta, que se usaba para ahuecar la labor, meter los pilares de la cesta, dar golpes al culo y darle a la cesta forma ovalada en vez de circular entre otros.

El gañivete es una navaja con mango de madera y hoja metálica y curva que se usaba para cortar las mimbres en los huertos, para limpiar las mimbres antes de comenzar a elaborar la cesta (quitar pequeñas ramificaciones, eliminar las puntas demasiado estrechas), para sacar punta a las mimbres y para hacer pequeñas incisiones en las varas en la elaboración del culo de la cesta o para abrir las varas por la mitad. También era frecuente usarlo para vendimiar.

El pelador era un trozo de mimbre grueso doblado que se usaba para aprisionar las varas de mimbre recién cortadas y así quitar la piel. Se comenzaba a pelar desde el extremo más grueso hacia el más fino.



Foto 7. Gañivetes de Félix Hernández



Foto 8. Razón de Julio Revilla

Como herramientas no propias de la labor del cesterero pero también usadas por ellos cabe



Foto 9. Razón de Félix Hernández

mencionar el garrotillo. Era una pieza de madera levemente curvada que acaba en punta, con frecuencia hecha con madera de haya, que la usaban los segadores para atar el vencejo, (hacer atillos en la mies) pero que también usaban los cesteros para hacer atillos con los fajos de mimbres, ahuecar la labor para introducir nuevas mimbres, etc.



Foto 10. Garrotillo de Félix Hernández

Otras herramientas que podían usar eran las tijeras de podar las viñas y las leznas. En la bibliografía consultada se han observado en otras zonas de España cómo se usaban moldes para hacer cestas en serie o lo que se viene a llamar el banco del cesterero, que es una especie de mesa baja de madera en la que se sentaba el cesterero y facilitaba la labor de la elaboración, si bien en Ágreda nadie ha mencionado el uso de estos elementos.

### Tipología de las piezas

Es frecuente en la **tipología de cestas** de nuestra zona, darles un pequeño toque decorativo poniendo una tira de mimbre partida en mitad de la pared. Al ponerla del revés quedan filas blancas sobre el fondo marrón-rojizo de la cesta que la hace más bonita. Nos sorprendió ver la habilidad con que Julio Revilla, de Ólvega partía la mimbre con su dedo pulgar partiendo de una pequeña incisión realizada con el gañivete en el extremo más fino de la mimbre, y regulando con el dedo en cada avance para que la mimbre quede partida por igual. José María Martínez, sin embargo, realizaba esta función completamente con el gañivete.

También se usaban tiras de caña como elemento decorativo, aprovechando que la mayoría de los cesteros disponían de esta materia prima usada para la elaboración de cañizos y encañizados, como veremos más adelante.

A continuación, pasamos a enumerar los tipos de cestas más frecuentes en la zona:

**Barquillo:** cesta con un asa. Solía tener unas tiras de caña o de mimbre de adorno en la pared. Era frecuente que tuvieran el culo ovalado. Los tamaños eran muy variados y los usos también y se hacían tanto de mimbre pelada como sin pelar. A veces se hacían con dos tapas y se usaban para llevar la comida al campo, para llevar pollos vivos e incluso para orear delgadillos o tocino, colgando el barquillo del techo.



Fotos 11 y 12. Barquillo blanco de culo ovalado de Antonio Val Bados.



Foto 13. Cesta pequeña para recoger huevos o frutos del huerto elaborada por Félix Hernández. Mimbre sin pelar con detalle de tira de mimbre. También se le llama “cesta de ansa”



Foto 14. Cesta de base casi rectangular con dos tapas del Convento de la Purísima Concepción.



Foto 15. Barquillo con detalle de tira de caña de José María Martínez.

**Terreras:** Cesta de mimbre sin pelar, no muy altas y con dos asas, ya que llenas pesaban mucho y se transportaban entre dos personas o apoyadas en la cadera. Se pueden distinguir dos tipos según su tamaño. Las más grandes, usadas por labradores y hortelanos, para transportar frutos, patatas, hierba, tierra... Las más pequeñas, se usaban casi exclusivamente por los camineiros o albañiles, para cargar piedras.



Foto 16. Terreras, grande y pequeña.

**Estercoladeras o "estercoladeras":** Cestas de mimbre sin pelar con dos asas. Servían para sacar el ciemo de los corrales. Eran como las terreras pero de mayor diámetro en la base y algo más altas.

**Derramaderas:** Cesta de mimbre sin pelar, plana, sin pared. Subían un poco en los dos lados donde estaban las asas (como si fuera una bandeja). Su poca altura permitía echar o "derramar" ciemo en los huertos sin mucho esfuerzo y que cayera "tal cual". Victoriano Alonso conserva una, pero la llama estercoladera, ya que su familia la usó para echar estiércol. En La Rioja este tipo de cestas recibe el nombre de esportilla (5)



Foto 17. Derramadera de Victoriano Alonso, sobrino de Juan de Dios.

**Anganillas:** Eran cestas altas de mimbre sin pelar que se hacían por parejas o tríos y se colocaban a ambos lados de las caballerías. Tenían dos asas que servían para atarse entre ellas con sogas aunque también podían ir unidas con un entramado de mimbre. Podían ser de dos, cuatro o seis "ojos", en función del tamaño del animal. Se usaban para introducir cántaros de barro o cinc e ir a buscar agua con las caballerías, cuando la fuente estaba a grandes distancias. En este caso, se denominaban AGUADERAS. Tal y como nos dice José María Martínez, compraban muchas los de Castilruiz. También se usaban para traer hortalizas de los huertos. Recuerda también que su abuelo elaboró las anganillas en las que las que la señora Paula Quílez Alonso, apodada la tía Chirona, vendía fruta y verdura por todo el pueblo. Había una variante, donde las anganillas no tenían culo. En su lugar había una tapa de madera o de mimbre atada con unas cuerdas que se soltaban para ir esparciendo el ciemo por la finca conforme andaba la caballería.



Foto 18. Aguaderas conservadas por las monjas del Convento de la Concepción en Ágreda.



Foto 19. Anganillas conservadas en el Centro de Interpretación del Parque Natural del Moncayo en Añón (Zaragoza)

**Cuévanos:** Eran cestas altas de mimbre sin pelar, primero rectas y luego abrían algo hacia el cierre. No tenían asas. Se usaba en la vendimia. Conforme se vendimiaba la uva, ésta se echaba en un barquillo o cesta para vendimiar (eran cestas altas (60-70 cm), culo de unos 40-45 cm de diámetro, con un asa) cuando estaba lleno se volcaba al cuévano. Los cuévanos a su vez se cargaban en el carro o la galera.



Foto 20. Cuévanos y cesta en Monteagudo de las Vicarías<sup>2</sup>



Foto 21. Cesta para vendimiar.

**Pañeras o Pañaleras:** Se hacían de sargatillo blanco o de mimbre pelada y se cubrían con unos paños, para que la masa no se pegara a la cesta y para cubrir la masa mientras fermentaba. Al menos tenía 80-90 cm de diámetro y tenía dos asas. Se usaban en las casas donde se amasaba el pan, para llevar la masa al horno y posteriormente, para traer el pan ya cocido a casa. Su tamaño dependía de número de componentes de la familia, pero podían caber 10-12 panes. El pan se hacía una vez a la semana, aunque dependía del consumo familiar.



Foto 22. Pañera para llevar masa de pan al horno de Catalina Ibáñez.

Cabe mencionar otro tipo de cestas, las que usaban los panaderos para transportar las barras, que eran más grandes y más altas que las pañeras y con las paredes más rectas, aunque también tenían dos asas.

<sup>2</sup>Fuente: [http://recuerdosdelaabuela.blogspot.com/es/2013\\_09\\_01\\_archive.html](http://recuerdosdelaabuela.blogspot.com/es/2013_09_01_archive.html)



Foto 23. Cesta panera de mimbre sin pelar y pared de tira de caña, para transportar barras de pan.<sup>3</sup>

**Cestas para echar paja a los animales:** Cestas altas con dos asas de mimbre sin pelar, más anchas que la pañera, de unos 70-80 cm de diámetro. Ensanchaban algo hacia el orillo.



Foto 24. Cesta para echar paja del Convento de la Purísima Concepción

**Caracolera:** Recipiente de mimbre sin pelar, con forma abombada hacia la mitad de la pared, de tamaño variable que sirve para almacenar caracoles y donde se dejan un tiempo para que se purguen. La mimbre es un material idóneo para este tipo de recipiente ya que permite que entre el aire. La de la fotografía tiene un asa en un lateral aunque también podían tener dos y un adorno en el tercio inferior elaborado con una tira de caña. Tienen una tapa que es una cesta sin asas.



Foto 25. Caracolera de Ángel Martínez, con un asa y decoración de tira de caña.

Foto 26. Otro modelo de caracolera, elaborada por Julio Revilla. En este caso la tapa gira sobre el asa<sup>4</sup>.

**Tumbilla:** Cesta con dos asas altas cruzadas en cuyo interior se metía una lata con brasas y que servía para calentar la cama, introduciéndola debajo de las sábanas. La de la fotografía es de mimbre pelado pero también se hacían de mimbre sin pelar.



Foto 27. Tumbilla de Julio Revilla. Mimbre blanco.

**Nasas:** Eran de mimbre sin pelar. Según describe José María Martínez, la forma era como la caracolera pero no tenía culo y, en su lugar, se colocaba una tapa como la de la caracolera atada con unas cuerdas, que luego servía para sacar la pesca. En el cierre, las mimbres se volvían hacia adentro y se tejía hacia el interior un embudo hasta hacer una boca estrecha donde las mimbres se dejaban sin cortar para que, los peces que entraran por esa boca estrecha, al intentar salir, se pincharan. Al igual que las caracoleras, tenía dos asas que servían para asegurar la nasa con una cuerda a la superficie. Recuerda que en aquellos años se pescaba en el río Añamaza y encargaban este tipo de nasas los habitantes de Añavieja.



Fotos 28 y 29. Nasa de Julio Revilla. Es de menor tamaño al descrito por José María Martínez, el culo en este caso no es desmontable, sino la tapa, y cuenta con una lata atada en el inferior para poner el cebo.

**Queseras:** En otras zonas como La Rioja, se denominan cillas. Se trata de pequeños cestitos sin asas elaborados con mimbre muy fina o sargatillo blanco usado como molde para la elaboración artesanal de quesos.

**Ponederas:** Cestita doble de mimbre sin Foto 30. Cestita ponedera de Julio Revilla.



pelar con un asa para colgar en los gallineros, y que usaban como ponedero las gallinas.

**Cestos de Costura, Cestos con Tapa, Cestas Decorativas, etc:** Eran elaboradas con mimbre fina blanca o sargatillo, con un mayor cuidado y decoración (ver fotos 31 y 32).



Foto 31. Cestita decorativa de Julio Revilla probablemente elaborada con sargatillo.

Foto 32. Cesta decorada, probablemente de sargatillo sin pelar. Convento de la Purísima Concepción.



Foto 33. Caja redonda con tapa con asa. Convento de la Purísima Concepción.



Foto 34. Baúl usado por algún ferroviario a modo de maleta. Procedencia desconocida. Fotografía facilitada por Santiago Lasheras.

<sup>3</sup>Esta panera fue realizada por encargo para un panadero de Zaragoza que quiso que las paredes fueran totalmente verticales. Se aprecia cómo el trenzado del cierre es más denso que en otras piezas.

<sup>4</sup>Tipología de caracolera recogida en "El léxico de la cestería tradicional en La Rioja"

**Otro tipo de trabajos:** Aunque con carácter anecdótico, los cesteros realizaban otros trabajos como la cuna de mimbre pelada que hizo Felipe Martínez cuando nació su hijo José María o un sillón de mimbre de procedencia desconocida usada por algún hortelano de la zona de la Fuente Somera. Primitivo Revilla en alguna ocasión también elaboró vasos de colmena y su hijo Julio elaboró por encargo unos roscaderos para espectáculos taurinos.

Entre los trabajos que hacían los cesteros cabe mencionar también el forrado de las botellas y garrafrones de cristal para protegerlo de los golpes.



Fotos 35 y 36. Fundas de garrafón de Félix Hernández. La primera, con mimbre sin pelar y tira de caña. La segunda, con tira de madera y con seguridad, no elaborada en Ágreda. Foto 37. Funda de garrafón de Julio Revilla de mimbre sin pelar y decoración de tira de mimbre.



Foto 38. Funda de garrafa pequeña de José María Martínez. Los ejes del culo, los pilares, el cierre y el asa son de mimbre fina sin pelar. Las pareces están tejidas con vareta de madera.

### Elaboración de cañizos y encañizados (cielo rasos)

La mayor parte de los cesteros mencionados se dedicaron también en mayor o menor medida a la elaboración de cañizos y encañizados.



Foto 39. Cañizos del tejado del Molino de la Costanilla. Verano 2014.

Los cañizos eran estructuras rectangulares elaboradas íntegramente con cañas aproximadamente de 2 x 1 m. Se usaban en los corrales para hacer separaciones, estantes,... y también se colocaban encima de las maderas que formaban la estructura de los techos y tejados. Para la elaboración de los tejados, encima de los cañizos se echaba una masa elaborada con pajuzo y tierra mezclados con agua, para sellarlos y encima se colocaban las tejas.

Los cañizos constaban de unos seis pilares formados por las cañas más gruesas, que le dotaban de resistencia, y por un entramado de tira de caña que se tejía entre ellos. Estaban formados por una estructura de cañas enteras que hacían de ejes, entre los que se entrelazaba una labor de tira de caña.

Para su elaboración, el cañicero contaba con una tabla de madera de unos 0,10 x 0,10 x 1 m en la que había unos 6 agujeros (separados unos 20 cm) que servían de guía para introducir los pilares del cañizo. Una vez hecho esto, los pilares se apoyaban sobre la pared y el cañicero empezaba a tejer con la tira de caña. A medida que subía la labor, cada pilar se iba reforzando con otros 4 o 5 pilares, así hasta llegar a los 2 m de longitud del cañizo.

Por otra parte, los encañizados se elaboraban directamente sobre la pared. Eran estructuras de cañas que servían de soporte para su posterior lucido con yeso, constituyendo así un falso techo o cielo raso que tapaba las vigas de madera que sostenían los techos. Según nos ha contado José María Martínez, se hacían agujeros en la pared, bajo las maderas, cada 20 cm aproximadamente, en los que se introducían las cañas más gordas que constituirían la estructura del encañizado. Éstas se clavaban con clavos a las maderas, una vez con un clavo y la siguiente con dos clavos, seguramente para evitar que la caña se rajara (los clavos los ponía el dueño de la casa, no el cañicero). Una vez formada toda la estructura, se tejía todo el entramado de tira de caña hasta completar toda la habitación. Debía quedar bien sujeto y tupido para que el albañil pudiera echar el yeso. Finalmente, el techo se encalaba. Esta obra terminada se denominaba cielo raso. José María afirma que a él le gustaba encañizar ya que era menos monótono que estar en el taller haciendo cestas, pero que lo hizo en pocas ocasiones.

La materia prima para la elaboración de cañizos y encañizados, era la caña común o cañizo (Arundo donax), gramínea con tallos largos, rectos y con gran acumulación de sílice, lo que les confiere una gran resistencia y estabilidad mecánica.

En España, esta especie es especialmente abundante en el litoral mediterráneo, habiendo invadido medios fluviales como el valle del Ebro, lo que se manifiesta en la presencia de cañaverales en Zaragoza, Navarra y La Rioja.

En Ágreda no aparece esta especie de forma natural por lo que los cañiceros de la localidad la tenían que comprar. Félix Hernández la compraba en Tudela a Agustín Santiesteban que se la suministraba ya cortada y se la subía a Ágreda.



Foto 40. Vecinas del Barrio Moro cosiendo en la calle con cesto de costura. La primera por la izquierda es Josefa Cilla Sevillano, con su hija pequeña, María José, recién nacida. Abajo a la derecha, Esther Campos, hermana de Pablo y Adolfo, "Los Cornetas", con sus sobrinas, Visi y Tere Campos Cilla, aproximadamente en el año 1970.

José María Martínez la compraba "hincada" en Cascante y también en Tudela, por lo que una vez al año iban a esas localidades a cortar caña,



Fotos 41 y 42. Abrecañas de tres a cinco tiras, de Félix Hernández.

aproximadamente en el mes de Abril (ya tenía un poco de hoja) con 3-4 operarios que cobraban a jornal. La cortaban con hacha y la sacaban al hombro. La subían a Ágreda en un camión en 2 o 3 viajes y el transporte lo hacían la mayoría de las veces con José Luis Omeñaca Val, apodado el Ronquillo, marido de la Carmen la de la papelería o con Luis Martínez Bonilla, el Herrero.

Las cañas se almacenaban apoyadas sobre una pared, pingadas, sin pelar porque se conservaban mejor, y se iban secando poco a poco. José María lo hacía en un huerto que cultivaba su familia entre la Avda. la Paz y la Tejera. Se usaban desde el primer día pero los encañizados quedaban mejor si la caña estaba seca ya que al secarse mermaban.

Cuando recibían un encargo, era cuando se pelaba la caña necesaria. Esto se hacía con una hoz que no estuviera muy afilada. Una vez peladas, se hacían las boquillas o cortes en los extremos para rajarlas en 3 o 4 partes (las más gruesas) y una vez hechas las tiras, se ataban en fajos y se llevaban a la casa para comenzar el trabajo.

Para rajar las cañas se usaba una herramienta llamada abrecañas o también rajador. El abrecañas era una pieza de madera dura, de roble o encina, que se usaba para abrir las cañas en tres o cuatro tiras, después de haber hecho unos cortes o boquillas con el gañivete o también con la hoz. José María afirma que a él se le daba bien abrir las cañas, aunque reconoce que había que tener mucho cuidado porque las cañas cortaban mucho.

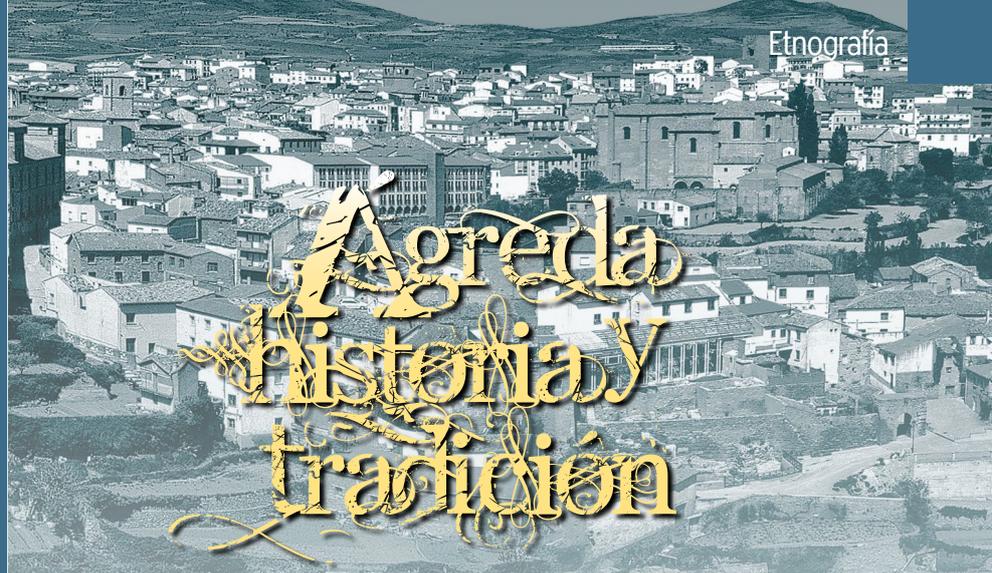
Todos los datos locales relatados anteriormente, han sido recopilados gracias a la conversación mantenidas con José María y Ángel Martínez en Ágreda y con Julio Revilla en Ólvega, testimonios valiosísimos ya que proceden de personas que se han dedicado a la cestería en su juventud y cuyos hijos no han seguido con la tradición familiar. También con lo que me ha contado María Martínez, hija de Santiago Martínez, y mi madre y mi tío, Iluminada y José María Hernández, hijos de Félix, de los recuerdos que tienen de su infancia.

Agradecer a Antonio Val, Vitoriano Alonso, Santiago Lasheras y Modesto Martínez las fotografías facilitadas de cestas que aún conservan en sus casas. Igualmente, a las hermanas del Convento de la Purísima Concepción, el permiso para poder realizar fotos de las cestas que conservan, la gran mayoría de ellas realizadas por Felipe Martínez y sus hijos.

A todos ellos, les agradezco su inestimable colaboración sin la que no hubiera sido posible recopilar esta información.

Asimismo, animo a cualquiera que pueda aportar nuevos datos o fotografías de piezas de cestería que puedan tener, se pongan en contacto conmigo en el correo electrónico:

[anapuyuelo@hotmail.com](mailto:anapuyuelo@hotmail.com)



por Luis Alonso Mayor

*Pueblo henchido de cultura, de historia y tradiciones,  
trascritas en las piedras de sus iglesias, murallas y torreones,  
y en las casas solariegas marcadas sus fachadas con blasones,  
recordando linajes de familias y de insignes personajes,  
y en las estrechas, empinadas y retorcidas calles,  
con leyendas sorprendentes para el viajero que las recorre.*

*Pueblo, en el que antaño, viudas enlutadas iban a misa,  
de madrugada, aligerando el paso, muy deprisa,  
tocadas con pañoleta, tapando el rostro para no ser vistas,  
bajaban los ojos si las conocían, mujeres humildes y discretas.  
Pueblo, donde el frío, la pobreza, la religión y el ambiente,  
en otro momento, marcó el carácter de sus buenas gentes.*

*Espejo de sus tradiciones son las dos fiestas patronales,  
en las que no falta música, buen humor y alegría a raudales;  
la víspera de San Miguel, con mofa y burla los diablillos arden,  
para que celos, temores y envidias se aparten;  
para la Virgen, desde temprana hora, van llegando los peregrinos,  
y con volteo de campanas tocando a júbilo, serán recibidos.*

*Una ancestral institución, de costumbres seculares,  
que acompaña a los difuntos en los funerales,  
se manifiesta en Viernes Santo con el máximo esplendor:  
son los cofrades de la Santa Vera Cruz, de "felipecuartos" vestidos,  
adornando con sombrero de ala ancha su atavió,  
ropajes que siglos atrás utilizaban las personas con señorío.*

*La mística sor María de Jesús, ilustre y venerable abadesa,  
para Ágreda es un honor y para su historia más grandeza;  
sin salir del convento, Sor María las fronteras traspasó,  
y por el misterio de la bilocación, de difícil comprensión,  
fue puesta en entredicho e interrogada por la Inquisición.  
A Dios su vida entregó, y como consejera de Felipe IV a su Patria sirvió.*