

**HORTOS
URBANOS**
DA DEPUTACIÓN DE LUGO

2024

DOSSIER #12

CESTERÍA TRADICIONAL GALEGA

HISTORIA DA CESTERÍA, TÉCNICAS DE
ELABORACIÓN E TIPOS DE CESTAS



Cestería galega

Introdución

A cestería tradicional en Galicia é un oficio que remonta as súas orixes a tempos ancestrais. Este arte manual, que consiste en crear obxectos a partir de materiais vegetais, non só ten un valor funcional, senón que tamén **é un elemento fundamental da cultura e da identidade galega.** A cestería reflicta a sabedoría dos nosos antergos e a súa relación co medio natural.

Neste dossier, abordaremos a historia da cestería en Galicia, os tipos de cestos que existen, os materiais utilizados e as técnicas de elaboración, todo iso co fin de profundizar na importancia desta práctica artesanal.

Historia da cestería en Galicia

A historia da cestería en Galicia é rica e variada. Dende a Prehistoria, as comunidades que habitaban estas terras utilizaron materiais naturais para crear obxectos que lles eran útiles na vida cotiá. Consciente do seu valor, esta práctica foi evolucionando ao longo dos séculos, adaptándose ás novas necesidades e ás mudanzas sociais.

A cestería nas sociedades prehistóricas

Os achados arqueolóxicos suxiren que xa durante a Idade de Pedra, os humanos fabricaban cestos e recipientes a partir de plantas e fibras. As comunidades de cazadores-recolectores utilizaban estas cestas para **almacenar alimentos e transportar os seus bens.**

A cestería na Idade Media

Durante a Idade Media, a cestería adquiriu un carácter máis especializado. O uso de cestos espallouse nas zonas rurais, onde eran utilizados para a **recollida de froitas, verduras e outros produtos agrícolas.** Os cesteiros empezaron a organizarse en **gremios,** e a cestería convertiu-se nunha importante fonte de ingresos.

A cestería no século XX

No século XX, a industrialización comezou a afectar moitos oficios tradicionais, entre eles a cestería. **A aparición de produtos fabricados en serie reduciu a demanda de cestos artesanais.** Con todo, a cestería mantívose viva a través da tradición familiar e do traballo de artesáns que seguiron apostando por este oficio.

Materiais vexetais empregados na cestería

A cestería tradicional en Galicia emprega principalmente **materiais vexetais que son abundantes na nosa contorna.** Estes materiais son seleccionados non só pola súa dispoñibilidade, senón tamén polas súas propiedades físicas que os fan aptos para a elaboración de cestos.

Mimbre

O mimbre é un dos materiais máis utilizados na cestería galega. Obtido a partir das varas de salgueiro, **é un material lixeiro, flexible e resistente.** As cestas de mimbre son moi apreciadas tanto pola súa funcionalidade como pola súa estética.

Sarga

A sarga, ou "sarga da ribeira", é outra planta que se usa na cestería. **A súa resistencia e maleabilidade permiten crear cestos de gran tamaño, ideais para a recollida de froitas e a elaboración de viño.** A sarga é especialmente utilizada nas áreas ribeireñas, onde crece en abundancia.

Xunco

O xunco é un material que se atopa en zonas húmidas e pantanosas. Utilizado principalmente para a elaboración de cestas pequenas e delicadas, **o xunco permite a creación de obxectos con gran detalle e intrincadez.**

Pano

Algunhas técnicas de cestería tamén empregan **pano e fibras de plantas,** como o esparto ou o liño, **para engadir un toque decorativo e estrutural ás cestas.**

Outros materiais

Outros materiais menos comúns, como as **follas de palma ou as fibras de agave,** tamén se poden empregar na cestería, creando pezas que destacan pola súa singularidade.



Tipos de cestos na cestería tradicional

A cestería galega presenta unha gran variedade de cestos, cada un coas súas características e funcións específicas. A continuación, detallamos os tipos máis representativos.

Cestas de froitas

As cestas de froitas son amplas, con asas resistentes, utilizadas para a recollida de froitas durante a tempada de colleita. Estas cestas permiten unha boa ventilación, o que é fundamental para preservar a frescura das froitas.

Cestas de peixe

As cestas de peixe son deseñadas para o transporte e a conservación do peixe fresco. O seu deseño permite que a auga flúa a través delas, evitando así que o peixe se estropee.

Cestas de viño

Na cultura vitivinícola galega, as cestas de viño son un símbolo importante. Estas cestas, normalmente de mimbre, son utilizadas para facer a vendima e son parte integral das tradicións relacionadas co viño.

Cestas de leña

As cestas de leña son utilizadas para almacenar e transportar madeira, especialmente en áreas rurais onde a lareira é unha parte fundamental do fogar. Estas cestas son robustas e prácticas.

Cestas decorativas

Ademais das cestas de uso práctico, tamén existen cestas decorativas que se elaboran para exposición. Estas cestas, moitas veces con deseños complexos, son utilizadas como elementos de decoración nas casas.



Técnicas de elaboración

A cestería implica unha serie de técnicas que varían segundo o tipo de cesta e os materiais utilizados. A continuación, analizamos as principais técnicas de elaboración.

Entrelazado

O entrelazado é a técnica básica da cestería. Consiste en **entrelazar tiras de materiais para formar a estrutura da cesta**. Esta técnica require habilidade e paciencia, xa que cada tipo de entrelazado proporciona unha textura e unha resistencia diferente.

Trenzado

O trenzado é utilizado para engadir patróns decorativos ás cestas. Esta técnica consiste en **entrelazar varias tiras de material de forma que se formen trenzas que embellecen a cesta**.

Encaixe

O encaixe é unha técnica utilizada para unir diferentes partes da cesta. Esta técnica é fundamental para **garantir a estabilidade e a durabilidade da peza final**.

Decoración

As cestas tamén se poden **decorar con técnicas de pintura ou engadindo elementos naturais, como flores secas ou follas**, que lles proporcionan un toque único.

A Cestería como patrimonio cultural

A cestería tradicional en Galicia non só é unha práctica artesanal, senón que tamén **forma parte do patrimonio cultural da nosa comunidade**. Este ofício está ligado á identidade galega e á historia das súas xentes.

Importancia social

A cestería xoga un papel importante na cohesión social das comunidades. A transmisión de coñecementos de xeración en xeración fortalece os vínculos familiares e comunitarios.



Feiras e festas

As feiras de artesanía e as festas populares en Galicia inclúen frecuentemente a cestería como parte das actividades. Estas ocasións permiten aos cesteiros e cesteiras mostrar o seu traballo e educar ao público sobre as técnicas e os materiais.

Iniciativas de recuperación

Nos últimos anos, diversas iniciativas xurdiron para promover e recuperar a cestería tradicional. Talleres, cursos e eventos culturais buscan revitalizar este oficio e garantir que as técnicas e os saberes se manteñan vivos.

Retos da cestería tradicional

A pesar da súa riqueza cultural, a cestería tradicional en Galicia **enfóntase a importantes retos**.

Desaparición de técnicas

A industrialización e a produción en masa están a facer que **moitas técnicas de cestería se perdan**. A falta de demanda e o custo dos materiais son factores que dificultan a supervivencia deste oficio.

Falta de formadores

A **escaseza de mestres cesteiros** que transmitan o seu saber é unha preocupación constante. Sen formación adecuada, as novas xeracións poden perder o interese por este oficio.

Valorización do produto

É fundamental que a sociedade **valore os produtos artesanais e entenda a importancia da cestería como parte do patrimonio cultural**. A conciencia social sobre a cestería pode contribuír a aumentar a demanda de cestos feitos a man.



Conclusión

A cestería tradicional en Galicia **é un tesouro que debe ser preservado e valorado**. A súa historia, os materiais utilizados, os tipos de cestos e as técnicas de elaboración son testemuñas da rica cultura galega. A cestería **non é só un oficio, senón unha forma de vida que conecta o pasado co presente e que, a través da transmisión de coñecementos, seguirá sendo parte da nosa identidade**.

A través de iniciativas que promovan a cestería, podemos garantir que este oficio non se extinga, senón que se adapte e siga vivo nas novas xeracións. A cestería **é un legado que debemos coidar e celebrar**, pois representa a relación íntima entre o ser humano e a natureza, así como a creatividade e a capacidade de adaptación dos nosos antepasados.

HORTOS URBANOS

DA DEPUTACIÓN DE LUGO



DEPUTACIÓN
DE LUGO



TERRAS
DO MIÑO LUGO
RESERVA DA BIOSFERA