

Teixeix lligams amb les plantes

El teixit natural. La cistelleria, el salze i el vímet

Aquest és el primer d'un seguit d'articles que, sota el títol genèric «Teixeix lligams amb les plantes», permetran descobrir com la cistelleria entreteixeix cultura, història i equilibri natural. Si voleu, ens podeu acompanyar en una excursió en què els arbustos i els arbres parlen de fruïteres, coves i cadires. Aquí comencem el camí, agafats de la mà, i número rere número aprendrem a confeccionar diferents objectes amb plantes que han estat presents al llarg de la història i la cultura popular.

TEXT I IMATGES: Anna Sínia



Salix alba

Endinsar-nos en l'apassionant món de les fibres vegetals ens ajudarà a mirar el nostre entorn d'una manera diferent. Quan trobem una sarguera (*Salix purpurea*), veurem l'ànima d'un cistell; observant la boga (*Typha latifolia*), seurem a la cadira de l'àvia; amb el jonc (*Juncus* sp.), jugarem a fer sonalls; i l'esbarzer (*Rubus* sp.) ens mostrarà que, a pesar de les punxes, és una planta teixidora preciosa.

Des de l'inici de la humanitat, s'ha utilitzat la flora per a crear tota mena de recipients i teixits. La cistelleria ha estat present en totes les civilitzacions i cultures arreu del planeta; cada una amb les seves peculiaritats, ha aprofitat les plantes de l'entorn, adaptant-hi les tècniques i les eines i creant diferents formes segons la utilitat que es volia donar a l'objecte. La cistelleria va contribuir al desenvolupament dels pobles i va ser decisiva fins a l'aparició del plàstic.

Ens centrarem en les plantes que podem trobar a Catalunya, que no són poques, i anirem veient com es recol·lecten i com s'han de treballar.

Els nostres ancestres ja utilitzaven materials autòctons com el vímet (*Salix alba*), la sarga (*Salix purpurea*), la canya (*Arundo donax*), l'avellaner

(*Corylus avellana*) o la ginesta (*Spartium junceum*), per exemple, per a fer cistells, paneres, coves, vestits de garrafes i molts altres objectes que servien, i serveixen, per a fer el dia a dia més pràctic, sostenible i respectuós amb el medi. Aquests materials nobles, rústics i duradors, ens connecten amb la natura i ens ensenyen a valorar l'ofici del cisteller, un ofici en via d'extinció que ha estat, juntament amb l'artesania ceràmica, el primer de la humanitat i l'únic que no ha pogut ser mecanitzat.

El propòsit d'aquesta col·lecció d'articles és aprendre a distingir les espècies que serveixen per a confeccionar les diferents peces, a saber on es poden trobar i en quina lluna s'han de collir per tal d'afavorir la seva conservació, com es preparen les parts fibroses per a poder-les treballar i com es teixeix. La idea, també, és que a partir d'aquesta informació puguem valorar un ofici que ha estat lligat a la terra, que ha unit les persones al territori i que ha creat una connexió amb el medi.

A cada peça que farem hi haurà una mica de natura, de l'entorn que l'ha fet créixer, d'una tarda de pluja, d'un vespre ventós, d'un raig de sol de tardor, d'una brisa fresca d'estiu.

El salze, l'arbre domesticat

El salze (*Salix alba*) és un arbre preciós que pot tenir fins a quatre o cinc metres d'alçada; la fulla és

llarga, com les branques i com el tronc arrugat. Per a créixer necessita aigua abundant i, per tant, es troba a les vores de rius i rieres, però també sobre vetes d'aigua subterrània o al costat de pous i aljubus.

Antigament, els qui volien aprofitar-lo per a fer cistells el tallaven a un metre de terra perquè en sortissin llucs. Semblava un tronc amb els cabells de punta. Per a teixir, s'utilitzaven els llucs, el que s'anomena «vímet». Són els brots joves i llargs que es tallaven durant les llunes velles d'hivern. Collir-los en bona lluna era i és essencial per a la bona conservació del material, perquè no es corqui i perquè no s'estelli en treballar-lo.

El salze és un arbre que es cultiva i que s'ha adaptat a les nostres necessitats. Avui en dia, en cultius intensius, s'han introduït diferents espècies de salze que no són autòctones (com per exemple, *Salix viminalis* que es cultivada), però que creixen en el mateix tipus de clima, i donen una gran varietat de colors naturals preciosos, com ara el blau, el groc, el verd, tons vermellorsos i fins i tot negres, que enriqueixen la cistelleria.

Un cop feta la collita, es deixa assecar el vímet al sol durant algunes setmanes, de manera que perdi tota l'aigua. Això ens permet una bona conservació i un bon emmagatzematge. Quan vulguem treballar-lo, l'haurèm de submergir en aigua entre deu i quinze dies, per a tornar-li de nou la flexibilitat que es necessita per a poder teixir-lo sense que es trenqui.



Salze blanc, *Salix alba*

FEM UNA FRUITERA

Avui aprendrem a fer una fruitera de "cul de queixal".

Aquest nom ve de la tècnica que s'utilitza. Senzilla i bonica, només necessitarem vímet, un cordill, unes tisores de podar... i molta il·lusió.



1. Preparem dos vímets llargs, d'un metre cada un, aproximadament. Amb el primer farem un cercle, anant enrotllant-lo, i el segon servirà per a resseguir-lo. D'aquesta manera quedarà més consistent.



2 i 3. Es lliga centrat amb el cordill, tibant una mica per a donar-li una forma ovalada o perquè el cercle no s'obri. S'agafen quatre bocins de vímet una mica dobles i de diàmetre similar, i es posen de dos en dos; els uns damunt del cordill i els altres per damunt del cercle, però per sota del cordill.



4 i 5. Es comencen a col·locar vímets (els anomenarem tronquets), més fins que els quatre que hem posat transversers. S'hi van afegint intercalant-los, sempre del centre cap a les puntes, passant el tronquet per sota del cercle, per damunt dels dos primers transversers i per sota dels dos següents, i acabant damunt del cercle.



6. Es va omplint fins que ja no hi cap més vímet.



7. Es claven dos vímets molt fins; l'un a l'esquerra dels dos travessers i l'altre a la dreta.



8 i 9. Es treballarà sempre amb el de més a l'esquerra. Primer, es passa per davant dels travessers i per darrere del tronquet (que hauré d'aixecar lleugerament per fer-lo entrar cap a dintre del cercle). Després, es fa passar el que ha quedat darrere dels dos primers per davant del primer tronquet i per darrere del segon. Es torna a agafar el que ha quedat darrere i es va fent així fins a donar tota la volta. D'aquesta manera es fa un cordó.

9 i 10. Es treu el cordill sense por que es desmanegui la peça, i es talla el material sobrer. Per la part de sota es talla bastant arran, seguint la forma del cercle, i per la part de sobre se li pot donar més llargada.



I ja tenim la fruitera de cul de queixal acabada.
Només falta que l'ompliu de la fruita que més us agradi o que li doneu l'ús que preferiu.

Anna Sínia es dedica a la cistelleria des del 2004, com a deixeble d'Isidro Grau, a Vimbodí i a Poblet (Conca de Barberà). Des de llavors la vida se li ha teixit entre la muntanya i la sarga. Venint del món de l'agroecologia, amb la cistelleria va trobar el lligam màgic entre els avantpassats i el compromís social i natural que necessitava per a donar sentit a la vida. Ha col·laborat amb el GEPEC (grup d'estudi i protecció dels ecosistemes catalans), el Museu i Forn del Vidre de Vimbodí i Poblet i altres col·lectius i associacions relacionades amb el món rural i l'ecologia, en la divulgació de la cistelleria des de la vessant de la cultura popular, del desenvolupament rural, de l'ecologia i del medi ambient. [Més ...](#)