

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Tiempo

Fecha: viernes 24 de enero del 2020

Página: 12-13

Año: 65

Edición: 17.234

Descriptor: VIGENPAMBA-PAUTE, CESTERÍA-AZUAY, ROSA SEGARRA, ARTESANÍAS DE PAUTE, ARTESANOS-AZUAY, CANASTAS DE CARRIZO.

EL OFICIO DE LA CESTERÍA PASA POR CUATRO GENERACIONES



La familia Zúñiga Segarra preserva este saber ancestral en el sector Virgenpamba, en el cantón Paute. Su trabajo refleja la tradición, creatividad e innovación de un oficio que además de tener un valor utilitario, representa el ingreso económico de muchos hogares

“Si el fierro del cuchillo se acaba trabajando, imagínese nuestras manos”, reflexiona. En una habitación de su vivienda, la artesana trabaja con María, Diana, Rosa y Tania, sus hijas a quienes ha

La cestería es un oficio que se ha transmitido de generación en generación en el cantón Paute. En el barrio Virgenpamba, Rosa Segarra se dedica a esta labor desde hace 50 años. Aprendió este arte de su madre Zoila Virginia Togra, quien a su vez heredó los conocimientos de sus progenitores.

Las manos de doña Rosa evidencian la experiencia de entretejer el carrizo día a día, desde que tenía 10 años. Actualmente está afectada por una artritis reumática pero no abandona este oficio que ha sido su sustento y el de su familia.

La cestería es el proceso de confeccionar de forma manual cestas y otros objetos con fibras vegetales tejidas o entrelazadas.

En Virgenpamba los artesanos emplean el carrizo y lo transforman en canastos de todo tamaño y modelo, entre ellos, los violeteros, fiambreras, cuchareros, canastos navideños y “lo que el cliente solicite”.

1. La artesana Rosa Segarra y su hija Paola Zúñiga tejen canastos en su taller instalado en su vivienda en el barrio Vigenpamba, en Paute.

2. Canastos de diversos tamaños y diseños tejen las familias pequeñas que los comercializan a nivel local y los entregan también.

3. El tejido inicia elaborando una cruz con sus carrizos más delgados y se forma el parante, la base de la canasta.

4 El carrizo debe ser preparado antes del tejido: rajan cada canuto y lo dividen en hebra de distintos grosores.



Lugar

Paute es un cantón del Azuay que se caracteriza por su producción agrícola, lo que llevó a los pobladores a elaborar canastos utilitarios para transportar, sobre todo, la producción frutícola y los víveres.

En el libro ‘Artesanías, lo útil y lo bello’ del autor Claudio Malo González, se indica que la cestería “es una de las más antiguas artesanías. Dadas sus peculiaridades de vida, necesitó el habitante del paleolítico, recipientes para guardar y transportar objetos y, en alta proporción, alimentos que recolectaba”.

En los últimos años la actividad se ha visto disminuida debido a que se han sustituido los canastos por objetos de plástico y cartón. Sin embargo, en las zonas como la del Cementerio y Cachiyacu se mantiene este oficio, que más que una tradición es una forma de ganarse la vida.

Doña Rosa confecciona seis canastos medianos al día y aunque hay compradores que acuden hasta su vivienda, también entrega en la Plaza Rotary, de Cuenca. Su madre Zoila, de 86 años, acude todos los jueves con su trabajo. El precio ronda los 27 dólares la docena si la época es buena, aunque también depende de los tamaños y los diseños. En la plaza una canasta violetera cuesta unos cuatro dólares.

Paola Zúñiga, hija de Rosa, resalta que la destreza, la habilidad y la paciencia caracterizan el oficio de la cestería. Admite que ella aprendió a elaborar únicamente canastas, pero su hermana María ha innovado y confecciona toda clase de adornos.

La tradición y sus saberes se reflejan en la selección, preparación y teñido del carrizo, si es necesario. "Lo más duro es la preparación de la materia prima porque hay que rajar cada canuto de carrizo con el cuchillo y hacer hebras de distintos grosores para tejer los canastos", explica doña Rosa, quien a sus 58 años tiene nueve hijos, 32 nietos y seis bisnietos.

El carrizo, que se da en lugares húmedos como quebradas y ríos, lo adquieren en Yunguilla, en donde el producto es maduro y seco, mientras que el de Paute es más flexible y fresco; lo compran por lotes o cientos en lugares como El Cabo o Guayán.

La familia Zúñiga Segarra trabaja todo el año, pero la "época alta" es Navidad. La creatividad e innovación son fundamentales en este oficio que, además de tener un valor utilitario, representa el ingreso económico de muchos hogares, aunque las artesanas consideran que su trabajo no es suficientemente valorado. **(F)**



Mi mama Zoila Togra tiene 86 años y ella va a Cuenca con el negocio de canastas
Rosa Segarra Artesana

TRABAJO. El precio de la doce de canastas medianos ronda los 27 dólares si la época es buena; depende también de los tamaños y los diseños.

SABER. Los artesanos dan vida elemento utilitarios y decorativos, utilizan rusticas, herramientas y saberes heredados de sus antepasados.

TRADICIÓN. La provincia de Azuay posee una gran riqueza artesanal, sobre todo en los cantones Sigsig, Chordeleg, Gualaceo y Paute.

Doña Rosa confecciona seis canastos medianos al día y aunque hay compradores que acuden hasta su vivienda, también entrega en la Plaza Rotary, de Cuenca. Su madre Zoila, de 86 años, acude todos los jueves con su trabajo. El precio ronda los 27 dólares la docena si la época es buena, aunque también depende de los tamaños y los diseños. En la plaza una canasta violetera cuesta unos cuatro dólares.

6
canastos medianos al
día elabora Doña
Rosa Segarra.

Las artesanas reciben los pedidos a través de Facebook

La artesana María Mercedes Zúñiga ha decidido innovar también en cuanto a estrategias de venta y ha creado una página en la red social Facebook para recibir pedidos.

Está identificada como 'Artesanías Virgenpamba Paute' y ofrece diversidad de diseños de canastos y ornamentos como cobertores para botellas, jarrones, figuras de animales.

También se las puede contactar al celular 0996187823. La difusión de los valores culturales y ancestrales de las cesterías y su promoción estimula que las artesanas mantengan vigente esta tradición. Las artesanas llaman a revalorar y aprender más de nuestras culturas. **(F)**

Patricia NaulaHerembás
patricia.naula@eltiempo.com.ec