

**EL ARTE DEL TEJIDO EN FIBRA VEGETAL:
LA CESTERÍA DE SANTA ROSA DE CHONTAY****Resumen:**

La cestería en el Perú data de tiempos precolombinos y es en la actualidad una actividad bastante extendida a lo largo de la costa peruana.

El presente artículo nos presenta un amplio panorama, de la producción de tejidos en fibra vegetal, en Santa Rosa de Chontay. La elaboración de cestas en ese lugar, está estrechamente relacionada a la producción de canastas de uso doméstico, tradicionales esteras y las ancestrales trampas para recolectar camarones.

El Río Lurín juega un papel importante en la geografía de Santa Rosa de Chontay, en las actividades realizadas por sus habitantes y en su producción artesanal. En los márgenes del río crecen el carrizo y la caña brava, materias primas que los hábiles pobladores han sabido aprovechar, con gran ingenio, en la elaboración de cestas para diversos usos.

Una de las manifestaciones plásticas más antiguas en el mundo, es el tejido en fibra vegetal, llamado comúnmente cestería, cuyas antiguas evidencias físicas no se han encontrado, en la cantidad como debieron de haber existido, por el tipo de material orgánico perecible en el tiempo. Se han hallado algunos vestigios que señalan que la cestería debió haber precedido y gestado la invención de la cerámica. De su antigüedad dan cuenta el folklore y los mitos de creación de muchas partes del mundo.

Bajo el término cestería se encuentran no sólo cestos, sino distintos tipos de artículos tejidos y confeccionados con fibra vegetal, clasificados por la constitución del material en duros y blandos. Algunos estudiosos han considerado estos artículos dentro de la especialidad de la textilería, debido a la técnica de su confección. Se encuentra asociada desde tiempos remotos a la tarea de recolección, cacería, pesca y agricultura.

La cestería en el Perú data de épocas prehispánicas y está difundida a lo largo de la costa. La tradición cestera de las riberas del Río Lurín también es ancestral.

El presente artículo es el resultado de un trabajo de campo en la zona de Santa Rosa de Chontay y gira en torno a los testimonios de los propios artesanos¹.

¹ Cabe señalar que en mayo del 2003 se realizó en el Museo Nacional de la Cultura Peruana la exposición “Cestería de Santa Rosa de Chontay”, donde se presentó de manera didáctica los resultados de la investigación, contando con el apoyo de la Doctora Natividad Vásquez Pérez, quien nos contactó con los artesanos.

En esta oportunidad se presenta un panorama general de la producción de tejidos en fibra vegetal, siendo destacadas las canastas domésticas que reciben diferentes denominaciones relacionadas a su uso: *platanera*, *guanera* y *papera*. Así mismo, se encuentran las características esteras que se emplean para los techos y la construcción de las viviendas en las zonas urbano marginales. Del conjunto sobresalen las ancestrales trampas para camarones que, en época de lluvias, son elaboradas en gran cantidad. Es interesante comprobar que estas últimas se mantienen en uso por los pobladores contemporáneos, lo que amerita su revaloración.

SANTA ROSA DE CHONTAY

La comunidad campesina de Santa Rosa de Chontay, reconocida oficialmente en 1990, está ubicada en el distrito de Antioquía, provincia de Huarochirí, departamento de Lima. La mayor población se asienta a orillas del Río Lurín en el km. 37.5 de la carretera rumbo a la mencionada provincia. Forma parte de una de las cinco comunidades campesinas del distrito de Antioquía.

De la época prehispánica, queda como evidencia el camino inca o *cápac ñam* que aún puede transitarse entre los cerros vecinos. Este camino unía Pachacámac con el Santuario de Pariacaca, Xauxa y el Cusco. A esta ruta se suman las zonas arqueológicas de Lindero y Chontay y los enigmáticos petroglifos. Actualmente la comunidad ocupa el mismo lugar donde estuvo ubicado un *tambo* antiguo.

El pueblo colonial data más o menos de 1630, que fue creado junto a otros poblados antiguos de la zona: Cochahuayco y Sisicaya. De esa época colonial queda la, hoy reconstruida, iglesia que aún conserva su campana fechada en 1794.

Durante la república comenzó a poblarse nuevamente, con pocas familias de migrantes y algunos peones de la casa hacienda. Hoy sus descendientes están dedicados a la agricultura y a la cestería.

En la actualidad se compone de aproximadamente 30% de habitantes oriundos del lugar y un 70% de migrantes de otras provincias del Perú.

En cuanto a las autoridades, que tienen injerencia en la comunidad, pueden mencionarse a la Junta Directiva Comunal, compuesta por los propios comuneros, un Teniente Gobernador que es la autoridad política y el Agente Municipal que es el representante del Alcalde del Distrito.

Las fechas importantes de celebración son en primer lugar, la fiesta patronal de Santa Rosa de Chontay durante los días 29, 30 y 31 de agosto; en segundo lugar, la fiesta patronal, menos pomposa, en honor a San Martín de Porres, realizada en noviembre; luego sigue la fiesta de carnavales con la característica yunza entre febrero y marzo; finalmente,



*Cañaveras en la ribera del río Lurín. 2003. Fotografía:
Archivo Sirley Rios Acuña (SRA.)*

la fecha del 20 de julio que es el Aniversario de reconocimiento oficial de la comunidad.

La comida tradicional de la zona, que está pasando al olvido, es la sopa seca, denominaban por los antiguos pobladores *mancha pecho*. Este potaje consta de tallarines, carapulcra con pollo, gallina y chanco. Debido a la existencia de camarones en el río Lurín se acostumbra a preparar chupe, ceviche, chicharrón y otros platos en base a ese marisco.

La zona cuenta con sol todo el año y sembríos que cubren todos los rincones de la quebrada, sustituyendo las antiguas plantaciones de coca, hoy desaparecidas. A lo largo de la ruta, se observa la hermosa campiña cubierta de árboles frutales (manzanas, membrillos, pacaes y paltas) y cultivos de *pan llevar*.

En ambas márgenes del río emerge, como flora natural, el carrizo y la caña brava, especies que los pobladores han sabido aprovechar, con mucho ingenio, en la elaboración de canastas para diversos usos. Entre las piezas más características figuran las canastas para criar y atrapar camarones durante la crecida del río.

LA ACTIVIDAD ARTESANAL DE LA CESTERÍA EN SANTA ROSA DE CHONTAY

Debido al clima cálido, la presencia de cañas en las riberas del Río Lurín es abundante, motivo por el cual los pobladores estables han optado por dedicarse eventualmente a la cestería y principalmente a la elaboración de esteras.

Es una actividad de subsistencia que, de algún modo, ayuda a la precaria economía de los artesanos, quienes a la vez se dedican a otras actividades como la agricultura y la albañilería. Algunos han abandonado sus parcelas por el alto costo que significa mantenerlas.

La cestería es un oficio de larga data en los Andes centrales. Sin embargo parece haberse perdido en la memoria del lugar, pues los actuales pobladores indican que se había iniciado hace unos 40 o 50 años; a excepción de la familia Marchán que manifiesta que entonces la tradición cestería ya era conocida.

Aprendizaje

La mayoría de artesanos aprendieron desde niños el oficio, mediante la observación y participación en alguna etapa del proceso de elaboración de las canastas y esteras.

La enseñanza de la cestería en Chontay se da de dos formas:

- 1° entre no familiares y
- 2° entre familiares: de padres a hijos y viceversa o de hermanos a hermanos, abuelos a nietos, tíos a sobrinos.

Materia prima

Se emplean la caña brava y la caña hueca o carrizo. Ocasionalmente la sacuara y el carricillo.

La caña brava (*Arundo Donax*, familia: *Gramineae*) crece de forma silvestre en la ribera del río. Llega a tener una altura máxima entre 9 a 10 metros la más gruesa.



Foto 2: Vista panorámica de la producción de cañas en Santa Rosa de Chontay. 2003. Fotografía: Archivo SRA.

Esta caña demora en madurar de uno a un año y medio, tiempo propicio para ser empleada. Se dice que mientras más madura esté se garantiza una mayor duración de los objetos elaborados. Se caracteriza por ser más dura y de mayor grosor o diámetro que el carrizo. Debido a que tiene una mayor carnosidad y resistencia, requiere pasar por unos procesos previos de flexibilización. Por su dureza se la emplea generalmente para hacer canastas. También las más grandes pueden ser vendidas como “parantes” (varas de caña) y ser usados para el techo de las casas rústicas.

Esta caña tiene una flor a la cual llaman “sacuara”, que crece en la parte superior de la caña madre y que está conformada por un tallo delgado con unas espigas de color entre marrón y crema. De su tallo se hacen cestos pequeños y caseros. Al respecto se menciona: “...por su diámetro angosto y su altura pequeña su utilización es más bien casera, los artesanos la utilizan para confeccionar cestos y guardar sus verduras o hacer secar los quesos, por lo dificultoso y su fragilidad, no es material preferido por los artesanos para hacer canastas para la venta.”² Hoy las comercializan para convertirlas en adornos o “plumillas” de colores.

La caña hueca o carrizo (*Phragmites australis* - *P. Communis*) también crece de forma natural alrededor del río. Madura a los seis u ocho meses. Crece hasta 2 metros de altura y su tallo es más flexible y delgado en grosor respecto de la caña brava. Se caracteriza por su “...color verde intenso en su estado inicial y amarillo al secarse; tallo de forma redonda: su forma es rígida y resistente, posee nudos equidistantes que aumentan a medida que alcanzan un nuevo ciclo de crecimiento.”³ Se emplea por lo general para elaborar las trampas para recoger camarones y esteras, excepcionalmente para las canastas domésticas.

² SOTO; 1987: 35.

³ UGARTE-QUIROZ; 1996: 20

Proceso de elaboración

Son dos momentos por los que atraviesa la producción cestera, cada cual con sus respectivas fases.

Sobre la materia prima:

1. Selección
2. Corte de caña
3. Pelado
4. Partido de caña (en varillas)

Sobre el objeto:

1. Selección de varillas de caña
2. Disposición de las varillas



*Foto 3: Taller común de Santa Rosa de Chontay. 2003.
Fotografía: Archivo SRA.*

3. Tejido (de la base, cuerpo, borde y asas)

Principales objetos de cestería

1. La canasta camaronera o trampa

Según Soto-Miasta (1987) estas canastas se conocían, en la época prehispánica, con la denominación quechua *isanka*, que quiere decir canasta grande. Su uso es ancestral y existe un ceramio escultórico Chimú, que representa a un camaronero con su implemento de trabajo.

Estas canastas tienen forma cónica. Las urdimbres o varas largas se elaboran con carrizos delgados, que oscilan entre 2 y 2.20 metros, dispuestos y amarrados alrededor de un arco de tronco delgado (molle, sauce, huarango o casuarina) que pueda doblarse. La dimensión del arco determina y condiciona los diferentes tamaños de las trampas. Luego se realiza el entramado con doble alambre o totora, de manera que la canasta se va angostando hasta terminar en una punta o cola que mantiene parte de las hojas. Finalmente se recorta la puerta y se le da determinada forma a la cola, cuyo diseño identificará a cada artesano.

Sólo se emplea el machete o cuchillo, a veces la tijera de podar y si se teje con alambre se requiere de un clavo o desarmador para ajustar. Incluso como complemento pueden usarse guantes o medias para protegerse las manos y una frazada vieja o costal, para mantener caliente los carrizos o dar forma redondeada a la trampa.

El proceso y técnica de elaboración es de la siguiente manera:

- 1° Se busca la madera apropiada para el arco y se dobla formando un arco o aro.
- 2° Se seleccionan y cortan las cañas más delgadas, entre 80 y 140 unidades, con una altura promedio de 2 metros y la más corta de 1.50

o 160 cm. Otras canastas camaroneras pueden tener de 120 a 150 cañas, dependiendo de la dimensión del arco. Las cañas tienen que estar maduras.

- 3° Se pelan las cañas con el cuchillo, con la finalidad de que el camarón no tenga de donde agarrarse y no pueda escapar.
- 4° Se calientan las puntas de la parte más gruesa de la caña, por un lapso de tiempo de 3 a 4 minutos, con el fin de ablandarlas. Se sabe que están en su punto, cuando cambian de color a un tono blanquecino y comienza a hervir el agua que el carrizo lleva en su interior. En ese instante se cubren las cañas con una frazada vieja o un costal de tela para que mantenga el calor, puesto que si se secan pierden su flexibilidad y se quiebran al doblarse. Se hace fuego con bastante paja y se van “quemando” (calentando) en grupos de 30 a 40 cañas, dándoles vuelta de rato en rato. Para ello se usan guantes o medias. A este proceso, de calentar las cañas, se conoce con el nombre de



Taller de cestería en las riberas del río Lurín. El artesano José Chilón Huangal y su familia en plena elaboración de las canastas del tipo balay junto al río Lurín. 2003. Fotografía: Archivo SRA.

“quibir” tal como lo relata Marcos Chumpitáz Hidalgo, experto camaronero y cestero.

- 5° Se doblan y entretajan las cañas alrededor del arco. A veces, para facilitar el doblado se golpea levemente las partes a ser dobladas, con una piedra o un mazo de madera. Conforme se va tejiendo o “amarrando” las cañas alrededor del arco, se van sacando una por una de su envoltorio.
- 6° Se inicia el tejido de las cañas con alambre o totora. La técnica empleada es el enrollado o, llamado por algunos, enlazado. Se lee al respecto: *“El enrollado emplea un armazón de varillas, las que funge como urdimbres, y una tira flexible que hace de trama se enrolla una vez alrededor de cada elemento de la urdimbre formando una serie continua.”*⁴. El enrollado se realiza con dos tiras de totora o alambre que va, de manera continua, de abajo hacia arriba en espiral. Los cesteros locales denominan a esta técnica “torcido”, “enmallado” y “amarrado”.

La canasta se teje de la siguiente forma: en la primera vuelta se cogen las cañas de uno por una; en la segunda vuelta va de dos en dos, en la tercera de tres en tres y así sucesivamente en forma creciente hasta llegar a ser de cinco en cinco o siete en siete. Cuando se va tejiendo las últimas vueltas se introduce dentro de la canasta una especie de “molde”, que es una frazada vieja o un costal lleno de paja, a veces se usa una pelota. Al culminar en la cola se da una serie de vueltas para ajustar y asegurar el tejido. La totora, según José Chilón, es más resistente porque al humedecerse se endurece, contrae y sujeta más fuerte las cañas, en cambio el alambre tiende a cortar y maltratar las cañas. La cantidad de totora que se usa para una trampa es de más o menos 100 tiras.

Como se mencionó antes, los carrizos se tejen con dos tipos de materiales:

⁴ SOTO; 1987: 6.

- a.- El de uso común y actual es el alambre de construcción de 6 pulgadas que en una canasta camaronera puede usarse entre 12 a 15 brazadas.
 - b.- La totora es una fibra vegetal que crece en los humedales. Esta se empleó con frecuencia en tiempos anteriores, aunque hay algunos artesanos, como José Chilón Huangal, que aún mantiene la forma tradicional de construir una trampa, conocimiento heredado de su suegro y legendario cestero, Saturnino Marchán, ya fallecido.
- 7° El acabado final se realiza cortando las puntas sobrantes de las cañas, ubicadas alrededor del arco de madera, haciendo mediante el cortado la puerta o entrada de la canasta y sobre todo, los artesanos se esmeran



Trampa para camarones y canastas domésticas de los tipos platanera, guanera y papera elaboradas por Marcos Chumpitáz Hidalgo. 2003. Fotografía: Archivo SRA.

en presentar con un diseño singular la cola que, según Marcos Chumpitáz, señala la autoría de los artesanos o familia, semejante a una marca de propiedad para que, cuando se deje la trampa en el río, se la pueda identificar rápidamente. En ese sentido pueden ser redondeadas, triangulares o chatas. La cola mide un aproximado de 30 cm. de alto y conserva en algunos casos un poco de sus hojas. La parte de la cola es la más importante porque le da peso, estabilidad y ayuda a profundizar la canasta en las aguas del río. Cabe señalar, que la trampa se divide en tres secciones: arco, cuerpo de cañas y cola.

El tiempo de elaboración de una trampa de 2 metros es un día para un novato y si es un diestro en la materia, entre 40 minutos o 1 hora.

Su uso es básicamente local, ya que son usadas exclusivamente para capturar camarones en los ríos. Todas las familias antiguas de Chontay mantienen el conocimiento de la elaboración de trampas. Sólo son comercializadas en las zonas aledañas al río Lurín. Algunos pobladores, al sumergirlas al río, colocan alrededor mallas de pescar o cámaras viejas de auto con el fin de protegerlas. Así mismo, para que la canasta tenga firmeza, se la ata con un cable grueso a una roca grande, de tal manera que sea difícil de moverla. La boca va dirigida contra la corriente de agua.

Entre noviembre y diciembre, con la creciente de las aguas del río, los pobladores ubican sus trampas para cazar camarones. Estas trampas se ubican en lugares estratégicos que los pescadores conocen. Estas áreas tienen que tener una buena caída de agua y sin muchas piedras. Los sitios, donde es seguro que queden atrapados los camarones, se conocen localmente con la denominación de “botaderos”. Cada pescador tiene su botadero.

Con la técnica de hacer “secas” se podía también capturar camarones. Es una técnica consistente en secar una parte del río, haciendo un surco para desviar el cauce de las aguas. De esta forma salen a la superficie los

camarones. Entre junio y julio aumentan los camarones y para en esa temporada también son capturados por medio del buceo y haciendo “secas”.

El costo de una de estas canastas depende de la cantidad de alambre que se ha usado, del tamaño y del acabado que se le da.

La duración de una trampa depende de como esté cargado el río y de la suerte, puesto que en ocasiones son arrastradas por los huaycos. Si se la da un buen cuidado, puede durar entre tres y cuatro meses.

En la mayoría de casos, son los hombres quienes se encargan de elaborar por completo las trampas. Si las mujeres intervienen en el proceso no hacen la etapa más complicada y que requiere mayor fuerza, tal es el caso del doblado de la madera que será el arco, el “quemado” y doblado de las cañas, pero sí pueden encargarse del tejido.

2. El criadero para camarones

Es una canasta alargada, que sirve para almacenar y mantener vivos los camarones que se van capturando. Mide entre 70 y 80 cm. de alto y la boca con un diámetro de 25 cm. Algunos le colocan una tapa de la misma caña o sino se cubre con una red de pescar. En su



Criadero para camarones elaborado por Diego Chumpitáz Ruíz. 2003. Fotografía: Archivo SRA.

fabricación se demoran de 2 a 3 horas.

Anteriormente, cuando se hacía la veda de camarones, se elaboraban criaderos de 3 o 4 metros de largo, los cuales podían contener de 100 a 200 kilos.

3. Canastas domésticas

Estas piezas son de uso común en la población rural y también resultan útiles en las ciudades. La caña brava es la más apropiada para la elaboración de las canastas, a veces el carrizo y la sacuara.

Las herramientas, en la mayoría de casos, son producto de la invención de los propios artesanos, que se ajustan a las necesidades del momento. El “raspador” o “despulpador” se emplea para raspar el “corazón” de las tiras de caña. Consiste en un tronco de sauce o de cualquier árbol viejo, en cuya parte superior se ubica una hoz de chapodar y un fierro de media pulgada de grosor de 30 a 40 cms. de largo, los cuales están asegurados a la madera con clavos. El tronco se hunde en la tierra unos 40 a 60 cms. Este instrumento ya se conocía por la zona desde unos cuarenta años atrás.

El “quebrador” es un tronco que tiene clavado, en uno de sus lados, un trozo delgado de madera en forma de arco. Este permite flexibilizar las tiras de caña. Algunos “quebradores” van incorporados en los “raspadores”.

Los aros de sauce o caña de distintos diámetros son para dar forma y tamaño de las canastas.

Los “bajadores” de sauce, huarango u otra madera sirven para ajustar el tejido de la canasta. Tienen una forma cilíndrica con un extremo cortado en bisel.

Los palos rústicos son, instrumentos de caña, para calcular el diámetro del fondo y medir la altura de la canasta.

El “trozador” de metal, en forma de T y en cruz, se usa para partir o rajar la caña en tiras. Este instrumento es de varios tamaños, según el grosor de las cañas y se manda a preparar en las cerrajerías. Una de sus medidas es 25 x 20 cm.

En reemplazo de la T también se acostumbra emplear los “rajadores” de madera, que son útiles para partir o rajar la caña en 3 o 4 tiras. También se usa una rodaja de tronco de sauce o una laja de piedra aplanada, sobre la cual se inicia el tejido de la base de la canasta.



Canasta doméstica del tipo guanera elaborado por Marcos Chumpitáz. 2003. Fotografía: Archivo SRA.

Proceso y técnica de elaboración:

- 1° Se seleccionan y cortan las cañas.
- 2° Provisto de un cuchillo o machete, se inicia el “pelado” de las cañas de arriba hacia abajo. Este proceso es el corte y retiro de los brotes u hojas secas sobrantes. El artesano realiza el “pelado” sentado, colocando sobre sus muslos las cañas.
- 2° Una vez listas las cañas se comienzan a “picar”, “partir” o “rajar”, en 3 o 4 tiras, según el grosor que tengan.
- 3° Las tiras se pasan por el “rayador”, “raspador” o despulpador” para limpiarlas y quitarles la pulpa o “descarnarlas”.
- 4° Se flexibilizan las tiras con el “quebrador”.
Se dejan “orear” las tiras limpias sobre un tronco viejo por espacio de 1 a 3 días, hasta que adquieran un color blanquecino.
- 5° Se inicia la preparación del fondo o base con 16 tiras llamadas “rayos” y formando una estrella. Estas tiras se colocan sobre una rodaja de madera o piedra con la cara externa de la caña hacia fuera y separadas en 4 grupos, cada uno compuesto de 4 tiras que se intercalan colocando una caña de cabeza y la otra de punta, así sucesivamente hasta completar los 16 rayos. Las tiras más delgadas y más largas son para el fondo y el tejido.
- 6° El artesano pone el pie sobre la intersección de los rayos para sujetarlos y comenzar con el tejido del fondo, vuelta tras vuelta hasta encontrar la dimensión apropiada.
- 7° Luego de culminar el fondo se levantan o “quiebran” los rayos y se colocan dentro de un arco para dar paso al tejido.
- 8° El tejido se realiza hasta una altura determinada, momento en el cual se mete el aro dentro de la canasta hasta retirarlo para finalizar la elaboración de la pieza.
- 9° El bordeado es lo más importante para que tenga forma la canasta. Se bordean la boca y las asas o las orejas. Para este acabado las tiras de caña no deben tener “ojos”, una especie de nudillos duros que al

mismo tiempo que dificultan el rallado no son estéticamente agradables. Además, las tiras deben ser remojadas en agua para adquirir flexibilidad.

Entre los tipos de canastas destacan: *guanera*, *papera*, *platanera* y *chanchera*. También son representativas las canastas *balays* que son de distintos tamaños y sirven para transportar pescado. Las más grandes pueden llegar a contener entre 100 a 150 kilos de pescado y cuestan por unidad S/. 200. Estas miden aproximadamente 1.50 m. Siguen, en orden de tamaño, el *balay* tercero para 90 kilos, el *balay* cuarto para 40 kilos y el *balay* quinto para 20 o 25 kilos.

La canasta “guanera” se llama así porque antiguamente se la usaba para transportar guano, que luego se echaban a los sembríos de papa para abonarlos. El tiempo de elaboración es mínimo mediodía desde el primer proceso. La “papera” era para contener y trasladar las semillas de la papa.



Costurero elaborado en 1997 por Andrés Changanquí Escate.
2003. Fotografía: Archivo SRA.

Mide entre 35 y 40 cm. Se emplea entre 18 y 20 cañas. De cada caña salen 3 o 4 tiras, dependiendo de la dimensión del grosor. Para ambos tipos de canastas, las cañas bravas son más delgadas, al igual que para las dulceras y paneras. Incluso para estas canastas chicas las cañas miden entre 3 a 4 m. contrario a las usadas en las piezas grandes.

La “platanera” es de factura más reciente y comercial. Se usa para contener y contar los plátanos. Esta canasta es un poco más pequeña que la “chanchera”. Mide 45 cm. de diámetro y 38 cm. de fondo. La boca con el alto es igual en dimensión. La “chanchera” es grande y sirve para llevar lechugas, alcachofas y otras verduras. También se utilizan para llevar pollos hasta Huancayo.

Cuentan que se hacían unas canastas llamadas *mochas* porque no tenía “orejas”, usadas por los pobladores para calcular el peso de los camarones. La cantidad que contenían era de tres kilos. Estas canastas habían servido para contener los fideos y que, en años anteriores a la proliferación del plástico, era cotizada por la empresa Nicolini. Saturnino Marchán era uno de los encargados de su fabricación.

El tiempo de elaboración de las canastas domésticas, depende del tamaño de la pieza a realizar y de la habilidad del artesano. José Chilón comenta que se puede demorar entre 20 y 30 minutos como máximo.

Antes de que se usaran los cajones de madera y costales plásticos, eran comunes las canastas grandes para transportar las verduras, como alcachofas o lechugas y para los panes.

4. Esteras

El material para la elaboración de las estereras es la caña hueca, excepcionalmente la caña brava y el carricillo.

El esterero cuenta con herramientas sencillas como el machete o cuchillo, hoz, mazo de madera de molle, aliso o eucalipto de diferentes formas y trozo de madera plana, metal o botella plástica.

El proceso y técnica de elaboración es de la siguiente manera:

- 1° Se cortan las cañas y se trasladan al taller o lugar de trabajo.
- 2° El “pelado” se hace con una segadora.
- 3° Para el “chancado” se emplea un mazo de madera.
- 4° Se abren las cañas con un cuchillo más pequeño o con la misma segadora.
- 5° Las cañas abiertas se pasan por debajo de un pequeño trozo de madera, metal o botella de plástico, que se presiona levemente con el pie. Se procede a jalar la caña en forma circular. Se realiza este procedimiento con el fin de despulpar la caña y separarla en tiras. Para asegurar la perfección de las tiras se realiza el cortado. Si las tiras están muy secas se remojan en las riberas del río.



Canasta navideña. 2003. Fotografía: Archivo SRA.

6° Se da inicio al tejido colocando 14 “paradores” o cañas urdimbres partidas en 4 tiras. Enseguida se pasa la trama hasta concluir el tejido.

Existen dos tipos de esteras por la forma del tejido: la hecha con la técnica del trenzado (sin pares) y la simple (en pares). La primera es más difícil de trabajar que la segunda. Cuentan que el tipo trenzado era común hasta que llegó la manera simple, idea traída por algún artesano de Pisco. También la estera se diferencia por el tejido tupido y flojo.

Los habilidosos pueden preparar entre 20 y 25 esteras diarias. Si se labora con otros ayudantes incluso alcanzan a realizar has-ta 50.

Antes se fabricaban las esteras con 25 paradores y hoy sólo usan 14. Así mismo, la medida era de 3 x 2 metros y hoy se hacen de 2.80 x 3.80 cm.

Su uso es local y urbano marginal. Para los techos y las mismas viviendas.

La comercialización de esteras es local y se destina a Lima para ser vendidas en las grandes locales de ferretería. El costo promedio es S/. 5. Cuando baja la demanda puede costar S/. 4 y si sube se vende en S/. 5.50 o S/. 6.

Talleres

Los talleres se encuentran dentro de las viviendas de los artesanos y junto a las riberas del río. También en Santa Rosa de Chontay hay un taller común para todos los cesteros del lugar, que se ubica a la entrada del pueblo, al lado de la carretera rumbo a Huarochirí. El taller de un cesterero es un ambiente sencillo, donde se ubica la materia prima y las herramientas.

Artesanos

La mayoría de los que laboran en la cestería son hombres y algunas mujeres cuya actividad artesanal es complementaria a la agricultura y otras labores de subsistencia. Debemos mencionar entre los más destacados a los siguientes: Marcos Chumpitáz Hidalgo, Diego Chumpitáz Ruíz, Jesús Chumpitáz Cusipuma, Francisco Bendezú Quispe, Felipe Mora, Jesús Angel Bendezú, José Chilón Huangal, Andrés Changa-naquí Escate, Angélica Ramírez Quispe, Alejandro Valdéz, Esteban Matumay Espinoza, Hilaria Quispe, Fortunata Arcos Vílchez.

Es preciso notar que la presencia de la cestería, a pesar del auge de los recipientes de plástico, se debe a su funcionalidad, estética y accesibilidad a una población extensa. Está presente desde tiempos remotos y seguirá vigente mientras no desaparezcan las materias primas y no se pierda el conocimiento técnico de elaboración. De ahí la necesidad de revalorar este tipo de artesanías. n

BIBLIOHEMEROGRAFÍA

CALLE RODRÍGUEZ, Adoración.

1982 El oficio de la cestería en Madrid. Madrid, Diputación de Madrid – Servicios de Extensión Cultural y Divulgación.

MORENO DE DAVILA, Eulalia.

1991 “Cestería”. En: Artesanías de América, revista del CIDAP, Cuenca – Ecuador, No. 35, Agosto, pp.35-46.

RIOS ACUÑA, Sirley.

2003 Cestería de Santa Rosa de Chontay. Lima, Museo Nacional de la Cultura Peruana, catálogo de exposición.

SNODDY CUELLAR, Elizabeth.

1993 “La cestería en México”. En: Artesanías de América, revista del CIDAP, Cuenca – Ecuador, Nro. 41-42, Noviembre, pp.252-267.

SOTO, Esperanza (y) MIASTA, Jaime.

1987 La cestería urbano marginal de Lima: Cieneguilla. Lima, Seminario de Historia Rural Andina – UNMSM.

UGARTE-QUIROZ, Consuelo.

1996 Estudio de mercado de la artesanía en fibra vegetal, cuero y madera. Piura, Centro de Trabajo de Cultura Popular del IADAP, 79 p.

VILLEGAS ROBLES, Roberto.

2001 Artesanías Peruanas. Lima, Universidad Inca Garcilaso de la Vega – CIAP.