

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Comercio. Revista Familia

Fecha: domingo 12 de junio de 2016

Página: 8-9

Año: 110

Edición: 41.214

Descriptor: **PAJA TOQUILLA, FIBRAS VEGETALES, SOMBREROS, PROCESOS DE LA PAJA TOQUILLA, ARTESANOS-SANTA ELENA, BARCELONA.**

LA TOQUILLA, LA HERENCIA DE BARCELONA



Por horas las mujeres Quirumbay refinan las hojas

Una alfombra de paja toquilla cubre el portal de los Quirumbay Bacilio. Los más pequeños se revuelcan tiernamente sobre las suaves hojas amarillentas que sus madres acaban de sacar.

Por generaciones, esa postal se ha repetido en esta y otras familias de Barcelona, un pintoresco caserío de Santa Elena al que se llega por el desvío de la comuna Valdivia. Lucinda Bacilio es una de las matriarcas de esta tradición. "Yo ayudaba a mi papá desde que tenía unos 10 añitos. Ya voy para los 78 y sigo trabajando", cuenta sentada en un banquito, rodeada por cientos de cogollos frescos traídos por los hombres desde los bosques de la cercana cordillera Chongón Colonche.

Su nieta Nathaly sigue su ejemplo. A manera de juego, la niña de 4 años se sienta en el piso para 'desvenar' la toquilla como lo hacen sus tías. Esa es la primera fase de procesamiento del producto que da vida a los delicados sombreros. Y las hábiles manos de las mujeres de Barcelona se encargan de refinar la fibra.

Doña Lucinda enseñó a sus hijas Ángela, Karina y a su nuera Lucila el arte del 'sacado'. Lo hacen con espigas -delgadas varillas de acero-, para cortar el borde verduzco de la hoja hasta dejar solo la pulpa.

Esa actividad puede durar todo el día. Para contabilizar el trabajo recurren a un sistema ancestral de medida. Los cogollos son los brotes cortados de la planta antes de que se abran y formen amplias hojas, como abanicos que cubren los toquillales de la montaña. 112 cogollos forman un ocho y por cada ocho sacado las mujeres reciben USD 1,25. "Cuando estoy ligera me saco unos cuatro ochos", cuenta doña Lucinda.

En su juventud, la matriarca dedicaba más tiempo al 'cocinado'. En pailas gigantes de bronce, enterradas en hornos de tierra, se sumergen los tongos. Durante 10 minutos la paja se cocina hasta que gane un tono más claro. "Pasé mucho tiempo al pie de los calderos", dice la matriarca. Ercila Reyes, una de sus nueras, tomó la posta. Con fuerza hunde un trinche enorme de madera en el agua mientras el vapor la envuelve. Por cada ocho cocinado les pagan USD 2.

Después de pasar por los calderos, la paja está lista para el secado en extensos cordeles que cubren el patio trasero de los Quirumbay Bacilio. En esta parte intervienen nuevamente los niños. Cristian y Gilson, de 8 y 10 años, recorren los tendedores en pequeños triciclos cargados con la paja húmeda. "Este es el sustento del 50% de los casi 3 000 habitantes de Barcelona", cuenta Pastor Borbor, presidente de la comuna. Cuando acaba el procesamiento, la toquilla de este poblado es enviada a la Sierra, e incluso en parte a Manabí. Por cada bulto -integrado por 27 ochos-, los comerciantes ganan hasta USD 300. Con 6 cogollos se puede tejer un sombrero.



En la cordillera Chongón Colonche hay 600 ha. de toquillales



Los Quirumbay cocinan la paja en tres enormes pailas de bronce.



Durante las vacaciones, los niños ayudan a sus padres en el secado.



Los hombres y los niños ayudan a tender la paja, bajo la sombra.

**Por Elena Paucar
(F-Contenido Intercultural)**