

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Mercurio

Fecha: Jueves 24 de noviembre de 2016

Página: 4B

Año: 92

Edición: 34.910

Descriptor: **CHACHIS, ÉPERA, ETNOLOGÍA-ECUADOR, CESTERÍA-ESMERALDAS.**

Las cestas de las mujeres Chachis y Éperas

Toquilla, Bijao y chocolatillo; materia prima para la elaboración de cestas por parte de las mujeres de dos nacionalidades originarias del Ecuador que se asientan en Esmeraldas. Con su esfuerzo, ellas buscan mejorar su ingresos y nivel de vida de su familia.



Las mujeres Éperas y Chachis de la provincia de Esmeraldas son cesteras por tradición. Dicen que desde tiempos milenarios, las féminas de las dos nacionalidades originarias del territorio ecuatoriano, descubrieron las bondades de la paja toquilla o rampira, del chocolatillo y de las hojas de bijao; con esas decidieron hacer cestos de diferentes modelos, tamaños y grosor.

Los Chachis son muy conocidos. La historia reseña que los primeros asentamientos de este grupo cultural fue en Tusta Pubulu o Pueblo Viejo; lugar perteneciente a la provincia de Imbabura. Sin embargo, con la llegada de los incas y con la posterior conquista española se vieron obligados a migrar a Esmeraldas

Los miembros de esta nacionalidad habitan en las zonas norte, centro y sur de Esmeraldas, incluso en San Lorenzo, en la frontera de Colombia. Su espacio de vida es la selva tropical esmeraldeña en una extensión aproximada de más de 105 mil hectáreas, comprendidas entre los ríos Cayapas, Santiago y Onzole.

El censo último de población y vivienda de nuestro país reveló que cerca de 8.040 habitantes, entre hombres y mujeres de esta nacionalidad, se asientan en nuestro territorio, en 46 centros ubicados en Agua Clara, Naranjal de las Chachillas y Ñampi. Generalmente, los miembros de esta nacionalidad se integran por familias amplias y organizadas.

La organización de las mujeres

Hace no mucho tiempo, las cesteras Chachis formaron el “Budy Miñu Catasasy”, que en lengua castellana significa “unidos encontramos caminos”, una asociación de productoras provenientes de diferentes comunidades, del campo especialmente, que tiene como objetivos: poner en valor el legado cultural, ancestral y artesanal de la cesta; como también, buscar mercados y mejores precios para el expendio de sus productos.

La pobreza aqueja a la población, eso dicen las mujeres, que no cesan en la búsqueda de un local donde reunirse y vender su trabajo. El único mecanismo de comercialización hasta ahora presente es la venta al por mayor a los afros que, según las artesanas, compran a precios muy bajos. Ese es un fenómeno que viven todas las comunidades. Al por mayor, los intermediarios pagan bajos precios por las mercancías y triplican el valor para el expendio al público.

Romper esa desigualdad que sabe a explotación, es la finalidad de las mujeres que no cesarán hasta conseguir empresas, locales comerciales o nuevos mercados donde ofertar su trabo. “Abrir un negocio donde entregar o expender; y salir con nuestras comunidades adelante, eso queremos”, dice una de las activistas.

Portadoras de cultura

A donde van, las mujeres Chachis no sólo llevan sus cestas, ellas mantienen su lengua, su vestimenta, sus costumbres, aspectos que son parte de su identidad. Es más, ellas idearon una forma de enseñar algo que dejaron sus antepasados; el tipo de vivienda, por eso recrean la casa donde muchas crecieron y crecen.

La casa tradicional de los Chachis se hace con madera, tiene dos plantas; se construye con postes de chonta y gadúa. La cubierta se hace con hojas de toquilla, de lizán, de plantas de tagua o cadí y otros bejucos del monte. La casa no tiene paredes. El soporte siempre es de Guacaycán y los pisos tienen tablas de chapil. El estilo de vivienda muestra un espacio seleccionado para cada actividad familiar. En la actualidad, los Chachis también habitan en casas de construcción moderna.

Como en las demás cultura, la gente de esta nacionalidad es alegre, organiza sus fiestas en torno al sonido de la marimba. Victoria, una cesterera, dice que ellos, junto con los Tsáchilas, fueron los primeros grupos humanos ecuatorianos que elaboraron marimbas y crearon su música. Con la llegada de los Españoles a América llegaron después a los afros, grupo que se embelesó con este instrumento de percusión teclado y lo adoptaron como componente de la cultura afro americana.

La cestería de las Chachis y Éperas

La cestería es una artesanía clásica en esta nacionalidad. Las mujeres chachis elaboran variedades de objetos con paja toquilla, hoja de bijao, chocolatillo y piquigua. Plantas tropicales que por la alta demanda hoy se cultivan en huertos, o también crecen en la selva tropical; sin embargo, requieren de limpieza de la maleza que crece a su alrededor.

El chocolatillo es una variedad que se consigue en los pantanos de Borbón. Esa materia prima, las cesteras lo compran en San Lorenzo, la tierra donde crece. Estos son materiales más caros, más duros, mas resistentes. Con ellos se elaboran nuevos diseños para sacar productos apetecibles en el mercado.

Los cestos Chachis tienen colores verdes-blancos, que son los originales de las materia prima. Aventadores o sopladores, canastos redondos sin jaladeras, pequeños, medianos y grandes para diferentes usos; cestos alargados anchos o delgados, individuales de cocina, entre otras variedades están en el portafolio de opciones para el consumidor.

Estos modelos se combinan con propuestas de producción que vienen de las mujeres Éperas, otro grupo humano originario del trópico nor-ecuatoriano. Las Éperas se especializan en el trabajo con chocolatillo y cada obra se caracteriza por la cromática. Ellas ofrecen cestos, timburos, cesta sin tapa, cartera con hoja de bijao, carteras de colores, panaderas, jarrones de diversos tamaños, modelos y colores.

La gente puede escoger entre amarillos, rojos u otros donde se funden todos los tonos. Cestos con rayas negras, color que se obtiene cuando al chocolatillo se lo pone bajo tierra por tres días. Artesanías amarillas que se logran cocinando las hojas de una planta propia del lugar.

Los de color café tienen el color natural del chocolatillo. Productos de otras cromáticas se logran cocinando hojas de diferentes plantas como el mote o camote, pepas que se machacan, se hierven y dejan listos otras cromáticas. Son productos no contaminantes, naturales, sólo cuando piden, las artesanas combinan anilinas.

Para ganar mercado, las cesteras innovaron productos, propusieron nuevos y diferentes diseos. Ahora hay timburos para floreros o maceteros, alargados, unos mäs altos que otros. Los mäs bajos se conocen como chaparra, pero al final el cliente define que uso le puede dar a los productos

El tejido de las Éperas es muy fino y mäs ralo. Las cestas ofrecen ventilación para conservar en buen estado lo que en ellas se guarde. Su ralo tejido no permite la acumulaci3n de olores y permite mantener en estado fresco.

Las simbologías incrustadas en los productos de las Éperas son propias de su cultura, pero tienen similitudes con la iconografía de las Chachgis. Eso es el productos de los intercambios culturales, que con el paso de los siglos, se registraron entre las dos nacionalidades, ese traspaso de saberes provocó que hayan similitudes en algunas propuestas y que las Éperas y Chachis tengan a la cestería como fuente de trabajo; claro todas sufren el drama de ser explotadas con sus productos.

Tratamiento de la materia prima

El proceso de elaboraci3n de la cestería empieza con la cosecha de las plantas. Traer la materia prima es un proceso. Las hojas de bijao se someten a limpieza, luego se las cortarla y por cargas se lleva al taller. Los hojas útiles son las maduras, las tiernas se dañan y no dejan buenos resultados.

De la paja toquilla o rampira se cortan las hojas. A los tallos maduros se les divide en dos y se saca el tallo del centro, del cual se coge sólo la parte fina. Esos tallos se secan al sol por tres días para que no dejen mal olor, ni entren polillas y así lograr productos de calidad. Después de los tres días se tejen los cestos.

El tejido se lo hace de mayor a menor. Todo empieza con el tejido del centro madre; de ese punto se dividen tres o cuatro centros más, hasta dar forma a la artesanía. Esos saberes del tratamiento y tejido es ancestral y milenario; se pasan de madres a hijas porque es parte de la cultura femenina de los Chachis, es el aporte económico de ellas para el hogar, pues los varones trabajan en otras áreas.

El testimonio de una cestera

Maria Angela Pianchay Ñapa, es una anciana que aprendió el tejido de su madre y abuela. Ella es una escuela porque enseñó este arte a sus hijas y nietas. “Los materiales son los mismos, esto permite mantener en vigencia la cultura de nuestro pueblo. Es el tejido de nosotros, a los diez años empecé a tejer poco a poco, después enseñé a mis hijas”, asevera la mujer.

Para hacer un utensilio, dependiendo de su tamaño y modelo, se necesitan mínimo tres horas. Las que tienen patitas requieren un poco más de tiempo. La cestería es un trabajo que las mujeres Éperas y Chachis lo combinan con las actividades domésticas de cocinar, lavar, planchar, traer la leña y el verde de los campos. Generalmente la tarde y noche son el mejor momento.

Los costos de los productos son diverso. Un abanico tiene un precio de 1,50 dólares. El costo de las canastas dependen del tamaño, hay desde dos hasta 30 dólares. La cestería es una fuente de ingresos para las mujeres de varias comunidades originarias de Esmeraldas que no son afros. El afán de ellas es salir adelante por sus medios y tener mejores ingresos. (BSG)-(Intercultural)

