

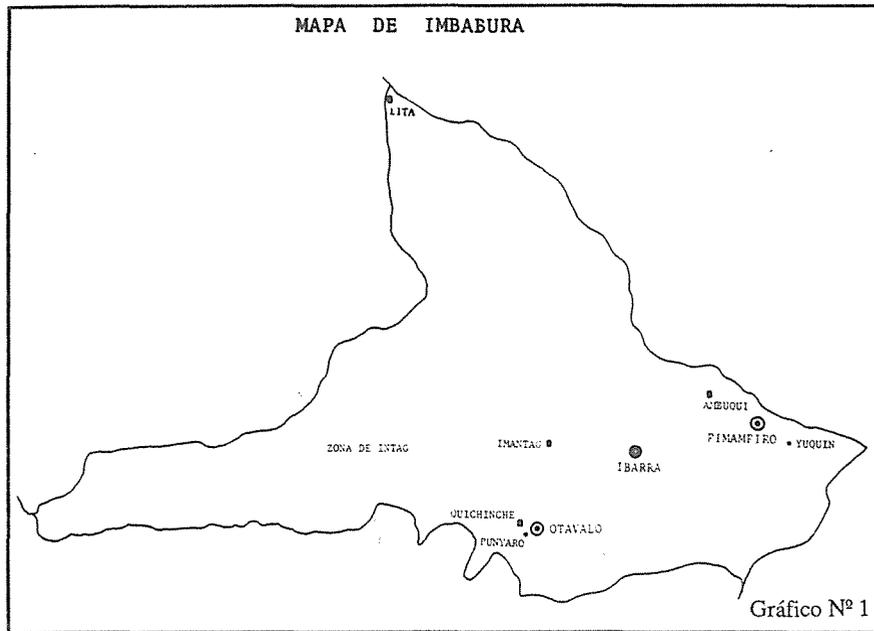
*Hernán Jaramillo Cisneros**

**LA CESTERIA
DE IMBABURA**

* Director del Departamento de Artesanías del Instituto Otavaleño de Antropología.

La cestería, según María Luisa Zaldívar (1982: 10), es un "conjunto de técnicas por las cuales elementos relativamente duros se entretrejen para producir recipientes y objetos planos".

El artículo trata de las técnicas vigentes en Imbabura para la confección de canastos, canastas y cestos; estos nombres corresponden a los que utilizan los artesanos para denominar a los utensilios que producen.



La elaboración de esteras (petates) y aventadores (sopladores) de totora, fue ampliamente tratada por María Cristina Mardorf en "Artesanía y ecología de la totora (*Scirpus* sp.) en la provincia de Imbabura, Ecuador", que se publicó en la revista Sarance, No. 10, de julio de 1985. El tejido de sombreros de paja toquilla se conservó hasta la década de 1940 en San Pablo del Lago, San Antonio de Ibarra y Cotacachi. Estos rubros, comprendidos en el estudio de la cestería, no serán considerados en el presente artículo.

Al igual que en otros lugares, la cestería de Imbabura ha sido afecta-

da por la producción industrial de objetos de material plástico, coloreados y durables, condiciones que no alcanzan las efímeras materias primas de origen vegetal.

Sobre la cestería de Otavalo hay algunas referencias antiguas. De 1771 es el siguiente comentario de Mario Cicala (1973: 129):

"En este Corregimiento (Otavalo)... fabrican cestillas de fibra de diversas figuras, adornadas con dibujos de pajas rojas, negras, violáceas, anaranjadas. Las adquieren para guardar en ellas pañuelos, medias y aun

joyas; cada juego de cestillas se compone de ocho y aun doce piezas que encaja la una dentro de la otra de mayor a menor; la última suele ser tan chiquita que solo cabe en ella el dedo meñique. Los juegos mayores cuestan doce escudos; y se venden por todas partes, y pueden servir como presente para obsequio a los amigos".

Esta es una de las especializaciones más antiguas, conservada hasta unos años atrás en barrios de la periferia de Otavalo. Actualmente quedan poquísimos artesanos dedicados a esta tarea; todos son de edad avanzada y no han logrado interesar a los jóvenes para continuar con la tradición, pues éstos prefieren otro tipo de ocupación, más rentable, en las áreas urbanas de la región.

Canastos de carrizo

Este tipo de canasto es el más generalizado en Imbabura; se lo destina al uso doméstico urbano, pues en ellos las amas de casa realizan la compra de alimentos en los mercados.

La materia prima es el carrizo (*Arundo Donax* L.), planta gramínea que crece en forma de pequeños macizos a lo largo de la región inter-

andina, entre los 1.600 y 2.600 m. sobre el nivel del mar. Las cañas de carrizo son lisas, brillantes y de color verde-amarillento cuando recién cosechadas; alcanzan hasta 3 m. de largo y son huecas, su diámetro promedio es de 2 a 3.5 cm.; los internudos son variables de 12 a 22 cm. de largo y los nudos destacados, pero no muy sobresalientes (Cfr. Acosta-Solís, 1961: 225-230).

En diferentes lugares de Imbabura hay pequeños cultivos de carrizo; hasta allá van los canasteros a comprarlo y, en ocasiones, a ejecutar su trabajo. De manera ordinaria, en los carrizales solo cortan las cañas y realizan una primera limpieza del material, que consiste en retirar las hojas con las manos. Luego trasladan las cañas hasta sus talleres, en Ibarra y Otavalo, donde confeccionan los canastos y desde donde los distribuyen para su venta, en los diferentes mercados de la provincia.

Ya en su casa, el canastero con la participación de sus familiares, termina la limpieza y corta el carrizo en tiras, a lo largo de la caña, de la cual saca de seis a ocho tiras, según la calidad del canasto que vaya a tejer: para los más finos corta las tiras más angostas y, luego, teje más apretado. Los

niños, que a partir de los seis años comienzan a aprender el oficio, reciben la orientación de las personas mayores, quienes les dan indicaciones para no cortarse los dedos con el cuchillo ni con las tiras de carrizo, cuando éstas quedan muy filudas.

Para confeccionar los canastos el carrizo debe estar maduro pero no completamente seco, para permitir que las tiras con las que trabaja puedan doblarse sin romperse; cuando el carrizo está seco, antes de hacer los canastos el canastero remoja las tiras para que éstas recuperen la necesaria flexibilidad.

Antes de tejer, hay que disminuir el grosor de las tiras y retirar los nudos de la parte interior de la caña, lo cual se hace con la ayuda de un cuchillo, que es la única herramienta de trabajo del canastero.

Con el material ya listo se comienza a tejer el canasto, que se compone de cuatro partes: asiento, cuerpo, remate y tiradera.

A semejanza de los textiles, este tipo de canasto se teje con la técnica de tafetán, "en la cual la trama y la urdimbre son del mismo ancho, grueso y flexibilidad. El tejido es sencillo: consiste en pasar la trama por arriba y por debajo de la

urdimbre en forma alternada, pasando solo sobre un elemento o tira" (Reyes Prado, 1981: 7). En caso de los canasteros de Ibarra y Otavalo, la urdimbre toma el nombre de *largueros* y la trama de *cruceiros*.

Para tejer el asiento de un canasto se coloca en el suelo, paralelos unos a otros, cinco largueros de una longitud adecuada para el tamaño de canasto a tejer; el larguero central debe tener mayor longitud que los demás, pues con ese se formará la tiradera. Se teje con un cruceiro, hasta completar la base, que es de forma cuadrada. Generalmente se teje varios asientos antes de pasar a la siguiente fase que es el tejido del cuerpo, a la cual los canasteros denominan "parar el canasto".

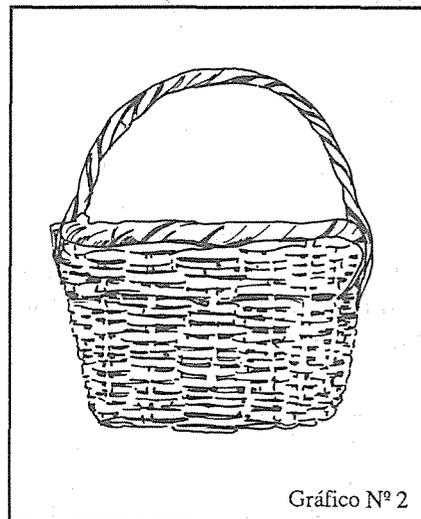


Gráfico N° 2

Para tejer el cuerpo se aumenta cuatro largueros, que van de lado a lado del canasto; y en un solo costado se aumenta un larguero, con lo que se completa un número impar de éstos. Esta es la única manera de tejer en forma de espiral, con la técnica del tafetán.

Una vez que se ha completado de tejer el cuerpo del canasto, se doblan los extremos de los largueros y se los introduce entre las tramas para impedir que se suelten, este es el remate. La última fila de la trama se cubre con una tira más ancha de carrizo, la cual va alrededor de todo el borde del canasto.

La tiradera se hace con el larguero de mayor longitud, al que se le agregan dos o tres más, para darle mayor resistencia. Por último, con una tira ancha, de la mitad de un carrizo, se cubre la tiradera, envolviéndola en forma de espiral, lo cual permite sujetar mejor el canasto.

Cuando el canasto es muy grande y, por consiguiente, va a soportar mucho peso, se lo refuerza con un cinchón o fleje de acero, que se coloca junto a uno de los largueros. Estos cinchones, el canastero los compra en los lugares donde se desemballan mercaderías, generalmente importadas.

Ocasionalmente este tipo de canasto lleva una decoración muy simple: dos o tres vueltas de la trama se pintan con anilinas baratas, de color rojo, morado, azul, verde o amarillo.

En el caso de una familia de canasteros de Otavalo, el esposo aprendió el oficio con su padre; ahora trabaja únicamente con su mujer, pues sus hijos crecieron y organizaron hogares independientes; ninguno siguió con la tradición familiar. Los canasteros de Ibarra, asentados en el barrio Pugacho, forman parte de una gran familia que se extiende hasta la provincia del Carchi, muchos de ellos dedicados a esta especialización.

Aunque ha disminuido la demanda de canastos de carrizo, por la competencia de los canastos plásticos y de otros tipos de embalajes, los canasteros venden tanto en su casa como en los mercados de Otavalo e Ibarra, al igual que a intermediarios que los llevan a vender en diferentes mercados de la provincia y aun fuera de ella.

En Imbabura, se hace más de estos canastos de asiento cuadrado que en su parte superior son más anchos, porque sus paredes se inclinan ligeramente hacia afuera. En

menor proporción se trabaja otros de base rectangular y unos pequeños de base circular que sirven para arreglos florales, éstos constituyen una nueva línea de trabajo. El tiempo que toma hacer un canasto de tamaño "mediano" es de dos horas y uno grande se hace hasta en cinco horas de trabajo

Los precios de venta tienen relación con el valor de la materia prima y con el tiempo que se necesita para hacer cada tipo de canasto; si bien han aumentado en este último tiempo, eso está de acuerdo -proporcionalmente- al incremento del costo de la vida en el país. Sin embargo de trabajar por muchos años en este oficio, los canasteros son gente de muy pocos recursos económicos y viven de manera notoriamente pobre.

Cestos de hobos de Ambuquí

Ambuquí, parroquia rural del cantón Ibarra, se encuentra situada hacia el oriente de la provincia, dentro del caluroso valle del Chota; su población negra y mestiza se dedica exclusivamente a la agricultura. En la cabecera parroquial la actividad principal es el cultivo de hobos (*Spondias mombin* L.), árbol pequeño, extendido y con muchas ramas, de la familia de las anacardiáceas, que da un fruto de fina cor-

teza amarillo-rojiza, parecido a la ciruela; el período de producción va de octubre a marzo. El resto del año sus habitantes se dedican al cultivo de fréjol, tomate, sandía, papayas, plátanos, etc.

Hasta unos años atrás toda la producción de hobos se vendía en pequeños cestos, confeccionados con las bases del falso tallo de diferentes variedades de plátanos (*Musa* sp.) que se cultivan en Ambuquí y, en general, en todo el valle del Chota. Actualmente solo una parte de la producción total de hobos se la vende en cestos; quienes compran en grandes cantidades -para facilitar su transporte- prefieren llevar los frutos en cajas de madera.

En el interior de los cestos se pone los frutos que no han alcanzado su completa madurez, estado que en algunos lugares del Ecuador se lo conoce con el nombre de "jecho", palabra que posiblemente provenga del antiguo idioma pasto. Los hobos, así, demoran 3 ó 4 días en madurar totalmente.

En la confección de los cestos se ocupan hombres y mujeres de Ambuquí. Los niños, que ayudan en sus momentos libres, comienzan a trabajar solos alrededor de los doce años de edad. Las herramien-

tas utilizadas son un cuchillo muy afilado y una piedra para amolarlo, conocida localmente como "piedra mollejana".

El cesto se compone de tres partes: aro, asiento y tapa. Los materiales necesarios se recolectan durante una larga temporada en los huertos de Ambuquí o se los compra a quienes cultivan plátanos en el valle del Chota. También hay que proveerse de hojas de cabuya (*Fourcroya andina* Trel.), de las cuales se saca angostas tiras que se las conoce como "chilpes", y una cantidad de largos espinos de los árboles de algarrobo (*Acacia pellacantha*), estas plantas crecen en forma silvestre en la región.

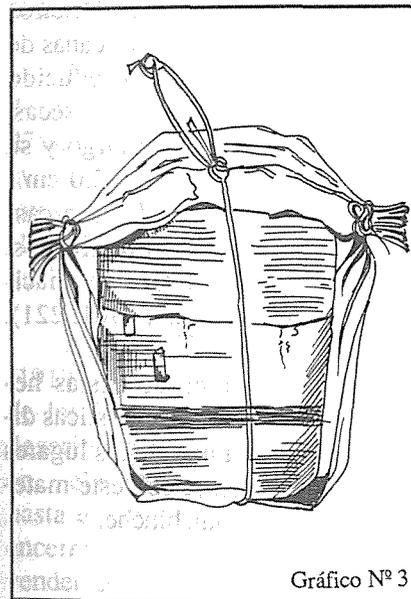


Gráfico Nº 3

En la época que comienza la cosecha de los hobos se prepara los aros, para lo cual se utiliza el material que proviene de las plantas de "plátano rosa", porque "esa corteza es dura y no se dobla", según dicen los encestadores. Para formar los aros se corta tiras rectangulares a las cuales se les da una forma cilíndrica, que se sujeta con una de las largas espinas.

Para el asiento y la tapa se emplea los tallos del "plátano dominico", conocido también como "guineo del valle", material que es más blando que el anterior. Para confeccionar estas partes del cesto se corta trozos rectangulares, que deben ser remojados previamente, lo cual facilita la confección de los cestos

Se hace los cestos un día antes de que los compradores vayan al pueblo a realizar la transacción; cada vendedor tiene un día determinado para ello. Para hacerlo, el encestador se sienta en el suelo y coloca entre sus piernas la pieza que forma del asiento; sobre ésta pone el aro y allí deposita la cantidad necesaria de hobos para llenarlo. Cubre, luego, con la tapa y amarra los extremos de estas dos piezas con dos tiras de cabuya, sujetándolas fuertemente, para impedir que salgan los frutos. Con el cuchillo corta los extremos sobrantes del

asiento y la tapa, con lo que ha terminado la confección de un cesto en aproximadamente un minuto. Los cestos de hobos se venden por "cargas" y cada carga es equivalente a 80 unidades.

Cuando el agricultor no dispone del tiempo necesario para confeccionar los cestos, contrata a alguna persona del pueblo para que haga este trabajo. De ser así, debe entregar los aros ya listos, los materiales para el asiento y la tapa remojados, lo mismo que las tiras de cabuya reblandecidas en agua.

El cesto es desechado una vez que se ha consumido los hobos, pero sus productores seguirán haciéndolo mientras obtengan ciertas ventajas económicas de su manufactura. Así, mientras el valor de un cajón de hobos es equivalente a una carga de cestos, del cajón se puede obtener 120 unidades, lo cual significa -aparentemente- una utilidad del 50%. Esta ventaja sirve para cubrir el valor de los materiales y el tiempo invertido en la confección de los cestos.

Entre los consumidores hay quienes prefieren comprar los hobos en pequeñas bolsas plásticas transparentes, porque se puede ver

su contenido, que en el caso de los cestos no es uniforme, pues las vendedoras que recorren las poblaciones del norte del Ecuador y del sur de Colombia, colocan los frutos de mejor calidad a la vista, mientras en el interior ponen los que no están completamente maduros.

Este es un caso especial de cestería en la provincia de Imbabura, pues el cesto de hobos no es tejido sino confeccionado con materiales que de no ser aprovechados de esta manera, serían desechados.

Cestería de suro

El suro (*Chusquea scandens* Kunth.), es una planta que crece entre los 2.600 y los 3.200 metros sobre el nivel del mar. Las cañas de suro son macizas y con reducido vacío medular cuando están secas, alcanzan hasta 7 m. de largo y su diámetro va de 1.5 hasta 3.0 cm.; los internudos varían de 12 a casi 30 cm.; los nudos son gruesos, irregulares y completamente macizos (Cfr. Acosta-Solís, 1961: 221).

Hay dos tipos de cestas hechas de suro, con características diferentes en cada uno de los lugares en donde se trabaja con este material: Punyaro y Quichinche.

a. Cestería de Punyaro

El trabajo de los cesteros de Punyaro ha sido registrado a lo largo del tiempo. Así, en 1789, el padre Velasco (1960: 464) dice que los indios del Corregimiento de Otavalo "... hacen petaquillas y otros utensilios curiosos de juncos partidos, y teñidos en diversos colores que se distribuyen en todo el Reyno".

Manuel Villavicencio (1858: 306) menciona esta actividad de la siguiente manera: "... se trabaja por los Indios (de Otavalo) unos ternos de canastillas de junco, con variados colores i labores, que las hacen muy estimadas, i aun se transporta al exterior".

En la Monografía de Otavalo, del padre Amable Herrera (1909: 278), se trata del mismo asunto: "... las cestas de juncos, de variados colores y de elaboración caprichosa en el tamaño, en la forma ... son manuales industrias de los indígenas".

Alejandro Andrade Coello (1919: 17), observa esta ocupación de los indígenas de Otavalo y la describe así: "...son entendidos en... el tejido de cestas y canastitas hasta el tamaño de un dedal, que, encerradas unas dentro de otras, las venden con el nombre de *ternitos*".

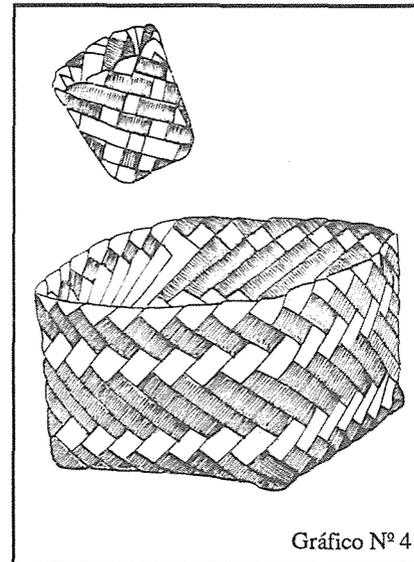


Gráfico N° 4

Como se ve, por los testimonios anotados, el tipo de pequeñas y coloreadas cestas que se hace en Punyaro tiene una larga historia. Aunque el área de trabajo en tiempos anteriores fue más amplia, de unos años atrás este tipo de cestería desapareció de Imbabuela y Santiaquillo, para mantenerse exclusivamente en Punyaro. Los lugares mencionados son barrios de la periferia de la ciudad de Otavalo.

Quienes conservan esta actividad son unos pocos indígenas ancianos. De las informaciones proporcionadas por los propios artesanos, se establece que no hay interés entre los jóvenes por aprender este oficio, por lo que la tradición se romperá conforme vayan

desapareciendo quienes actualmente practican esta antigua especialización.

En lo que va de este siglo hay quienes se ocupan del tema, al referirse a las actividades artesanales del cantón Otavalo. Un autor anónimo (1928: 60) menciona que en "Imbabuela, Punyaro y Santiaguillo trabajan en el tejido de suro. Canastas, petacas, 'ternos' (algunos pares de canastos que disminuyen gradualmente de tamaño y coloreados en la forma más atractiva").

En 1945, según las investigaciones de Aníbal Buitrón (1974: 55-56), en Punyaro y Santiaguillo hay "tejedores de canastos, sombreros y aventadores de 'suro' de todo tamaño, forma y color...".

En su extenso estudio sobre la comunidad de Punyaro, Rubio Orbe (1956: 140) trata este tema de la siguiente forma:

"La actividad más típica y única de Punyaro es la industria del suro. Pertenece al tipo de las pequeñas industrias y representa actividad de importancia en la economía de la comunidad. Este trabajo que, a fuerza de tradición y costumbre, solo estos indios son los tejedores de este material. La industria no representa

ningún secreto, ni es muy difícil. Sin embargo, no hay otros indígenas en el valle de Otavalo que se hayan dedicado a esta actividad".

Los cesteros de Punyaro se proveen del suro en los páramos de Mojanda. Esta planta, también utilizada en otras partes del país y conocida con diferentes nombres, es mencionada por el padre Velasco (1977: 112) en los siguientes términos:

"La caña de *Otavalo*, gruesa de un dedo más o menos, sólida, elástica y flexible, es blanquizca y lustrosa. De ellas sacan tiras delgadas, larguísimas y teñidas en diversos colores, hacen petaquillas de todos tamaños, muy estimadas por vistosas, y durables".

En el monte, cada tres meses, el artesano busca el material ideal para su trabajo y corta las cañas que han alcanzado cierto grado de madurez. En ese mismo lugar, con un machete, elimina las partes no utilizables de las cañas y las corta en sentido longitudinal, con el propósito de disminuir el peso de la carga y facilitar su transporte.

Ya en su casa, con la ayuda de un cuchillo bien amolado, retira la

corteza de las cañas, de un nudo a otro, cortando tiras anchas y de un espesor mínimo; a continuación las tiñe con "anilinas" en colores muy vivos: verde, rosado, amarillo, rojo y morado. El método que utiliza para teñir es el siguiente: en una olla de barro pone una cantidad de agua y agrega el colorante diluido, más el zumo de una hoja de penco, que usa como fijador. Calienta ese baño hasta la ebullición y allí introduce las tiras de suro; en cuanto éstas adquieren el tono deseado las retira del recipiente y las pone a secar a la sombra.

Durante dos o tres días previos al inicio del tejido, el artesano se dedica a preparar el material de la siguiente manera: divide el suro blanco y de color en tiras de 3 a 4 mm. de ancho, para lo cual utiliza un cuchillo o se ayuda con los dientes. Una vez que cuenta con el material necesario y con el propósito que éste adquiriera un grado especial de humedad que facilite el trabajo, remoja con agua las tiras o las humedece con saliva, introduciéndolas en su boca.

En esta época los cesteros de Punyaro producen exclusivamente *ternos*, esto es, series de pequeñas canastas, que caben unas dentro de otras, hasta completar el número de

10 ó 12; las hacen de base cuadrada o rectangular. Anteriormente, cuando había un mayor número de tejedores en el sector, producían sombreros, aventadores, petacas, cestas de diferentes formas y tamaños, etc.

Las dimensiones de las cestas que forman un terno de base cuadrada, de 12 piezas, son: las más grandes, 6.5 cm. de lado por 4 cm. de alto; la menor de todas mide: 2cm. de lado por 2.5 cm. de alto. Las que forman un terno de base rectangular tiene estas medidas: la más grande, 7x5.5 cm. y 3.5 cm. de alto; la menor: 2x1.5 cm. y 2 cm. de alto.

Una vez que el artesano comienza a tejer, dispone las tiras de suro en sentido diagonal y las va cruzando con otras, para formar las bases de las pequeñas cestas. Cuando tiene una cantidad de bases de diferentes tamaños, continúa con el tejido de las cestas que formarán el terno: desde la más grande hasta la de menor tamaño. Cuando trabaja en su casa, lo hace sentado en el suelo y teje sobre un pequeño banco hecho con el tronco de un penco. En ocasiones teje en el campo, cuando lleva sus vacas a pastar. Puede tejer hasta cuatro ternos por día.

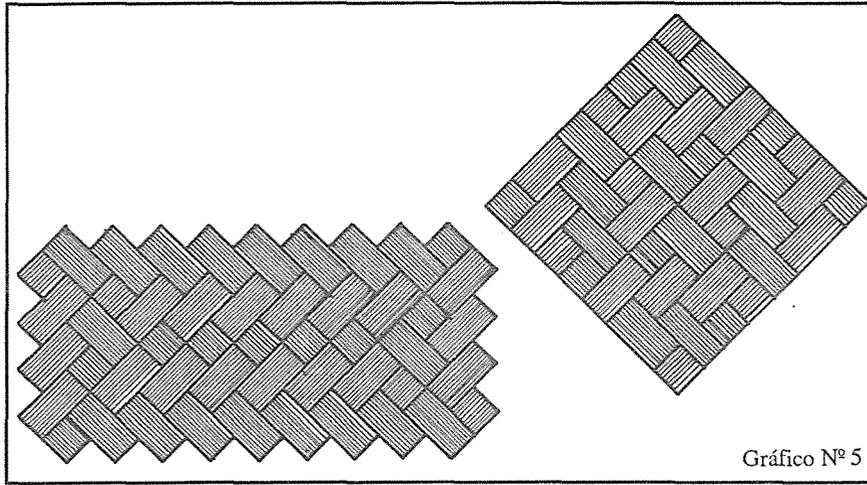


Gráfico N° 5

Hay cierta demanda por este tipo de cestas, especialmente por quienes observan el trabajo, llevados hasta el lugar por agencias locales de guías de turistas. Hasta unos años atrás, cuando el consumo era estrictamente local, la producción de los cesteros de Punyaro servía como "juguetes" para los niños. De todas formas, ciertas tiendas de Otavalo venden al público estos productos, en pequeña cantidad.

Los jóvenes de Punyaro, en su mayoría, trabajan en Quito como peones de construcción; regresan los fines de semana a consumir alcohol en las cantinas de su comunidad, con lo que demuestran que tienen dinero para realizar esos gastos. Esto, ciertamente, no lo pueden hacer quienes se dedican a la ceste-

ría, que a los ojos de sus vecinos son gente pobre y sin prestigio. Este parece ser el principal argumento para que, poco a poco, haya disminuido el número de cesteros de Punyaro y para que se vea el fin de un oficio tradicional a un plazo no muy largo.

b. Cestería de Quichinche

En las comunidades Andaviejo y Panecillo, pertenecientes a la parroquia Quichinche, a unos 4 km. al occidente de Otavalo, la cabecera cantonal, se teje canastas de suro de grandes dimensiones, que tienen varios usos: para transportar pan desde las panaderías hasta los sitios de venta, para medir cereales para la venta (denominadas "arroberas" porque contienen 25 libras), para

guardar granos, para lavar lana, etc.

Este oficio, practicado únicamente por indígenas, hombres y mujeres, lo aprenden en el seno de la familia y se trasmite de una generación a otra. El material lo obtiene del sector montañoso de Tzantzagarán, en donde realizan la recolección gratuita, aunque -a veces- al ser sorprendidos por los dueños de los terrenos, deben pagar por las cañas cortadas. En ese lugar, con un cuchillo, hacen la limpieza del material y luego lo cortan longitudinalmente, para facilitar el transporte hasta la casa del canastero. Aquí la corteza del suro se corta en varias tiras de poco espesor, para luego dejarlas a la interperie hasta el momento de tejer, cuando hay que temojarlas para facilitar el tejido.

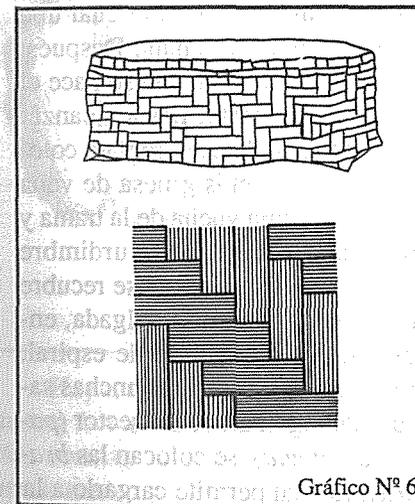


Gráfico N° 6

La canasta o *taza*, como la denominan los artesanos, se compone de asiento, orilla y remate. Las formas de las canastas son tradicionales y apenas cambian las dimensiones entre la *taza* y el *pulún*, que tiene las paredes laterales más altas. Ocasionalmente, por encargo, tejen *petacas*, dos cestas cuadrilongas en la cual encaja y cubre otra de igual tamaño, lo mismo que *bozales* para el ganado vacuno.

El artesano trabaja sentado en el suelo. Cruza las primeras tiras de urdimbre y trama, para el asiento de la canasta, a lo cual denomina *esterita*. El cruzamiento es en sarga batavia neutra.

Una vez hecho el asiento de la canasta, teje las paredes de la misma, hasta la altura conveniente. En ese momento coloca dos tramas de refuerzo y hace la *cumba* o remate, para lo cual dobla las tiras y las introduce, hacia afuera, entre las tramas. La única herramienta que usa en esta parte del trabajo es la parte puntiaguda de un cacho o cuerno vacuno, que sirve para apretar una trama con otra y hacer más compacto el tejido.

En un día de trabajo, desde las primeras horas del día hasta avanzada la tarde, puede tejer tres tazas o dos pulunes o dos petacas. La pro-

ducción de la semana se la lleva a vender en el mercado de Otavalo, los días sábados, en un sitio cercano a la denominada "plaza de los ponchos".

Esta es una actividad en total vigencia, cuenta con un número grande de personas que se dedican a este trabajo, hay demanda de parte de los usuarios y, por lo que se ve, tendrá un tiempo largo de vida.

Canastos de vena

En toda la región montañosa de la provincia se hace un tipo especial de canasto, que se lo utiliza para el transporte de productos agrícolas, cargándolo a la espalda.

Este canasto denominado *pi-shcal* (en quichua) o *chalo* (nombre de reciente introducción en los sitios donde se lo confecciona), se lo encuentra en la amplia zona de Intag, en Imantag, Lita, Yuquín, Pimampiro, etc.

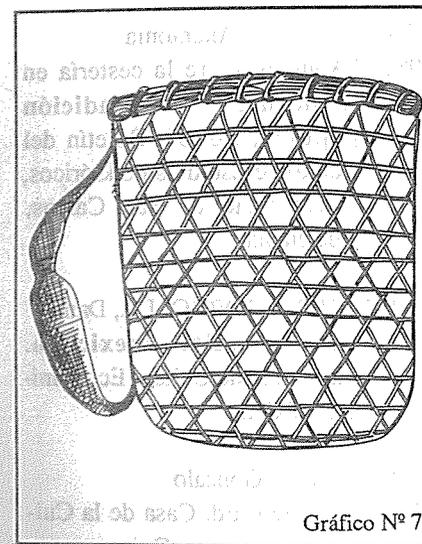
El canasto está hecho con venas que crecen en forma silvestre, en los lugares indicados. El nombre con que se designa a este material botánicamente no identificado, es: vena de chilán, vena de la china; vena de rampira o de San Antonio (en Lita); o simplemente vena de canasto (en Intag).

Cuando el canastero no recolecta directamente el material, debe comprarlo a quienes se internan en el monte y lo obtienen halando las venas que cuelgan de los altos árboles, que cada vez están más distantes de los lugares poblados. Una vez en la casa, el canastero parte las venas en varias tiras, en sentido longitudinal, con la ayuda de un machete, que es su única herramienta; luego pone a secar las tiras al sol, hasta el momento de tejer.

Antes de confeccionar el canasto, se corta las tiras del tamaño apropiado, midiendo su longitud en *brazas*, esto es, la distancia que media entre los extremos de los dedos cuando se tienen los brazos abiertos en cruz. Se coloca 20 pares de *shayas* (urdimbre) en el suelo y se va cruzando con el *mine* (trama), para formar el asiento, el cual una vez terminado se remata. Después, con largas tiras de trama se hace el cuerpo del canasto, hasta alcanzar el alto total; se hace el remate colocando una tira más gruesa de vena junto a la última vuelta de la trama y doblando las tiras de la urdimbre hacia el interior. Al final se recubre el remate con una tira delgada, envolviéndolo en sentido de espiral. Por último, con cortezas anchas sacadas de algún árbol del sector (*palito de atamba*), se colocan las *braceras*, lo cual permite cargarlo a la

espalda, introduciendo los brazos en las mismas, como si fuera una mochila.

Este es un canasto con una característica especial: está tejido con las tramas muy separadas, lo cual va formando espacios hexagonales, de ahí que en algunos lugares de Intag toma el nombre de *canasto con huecos* o *canasto con ojos*. El propósito de usar esta técnica es volverlo más liviano, pues con el peso de lo que se coloca dentro de él (yuca, camote, mazorcas de maíz, plátanos, naranjas, etc.), se vuelve muy pesado.



Hay otro tipo de canasto, de la misma forma, aunque tejido en tafetán, con las tramas unidas unas a otras, que sirve para guardar pro-

ductos agrícolas en la casa. Para este canasto se hace la base cuadrada y luego el cuerpo, utilizando largas tiras de trama. El remate y el recubrimiento del borde es igual que en el caso anterior.

Con esta misma técnica se hace "canastos cuadrados" o "tazas", que se utilizan en el hogar para diversos menesteres, como "lavar mote".

Si bien todos estos cestos se los hace para utilizarlos en la propia casa del canastero, en pequeña cantidad se los saca a la venta en los principales mercados de la provincia. Hay canasteros que con ellos recorren los campos, cambiándolos por productos agrícolas de clima frío.

El oficio va quedando solo con las personas de edad avanzada, los jóvenes tejen canastos solo cuando tienen necesidad de ellos en la casa y no quieren comprarlos a otras personas.

En la zona de Intag unas cuantas personas han comenzado a tejer canastos de mimbre, con material que se consigue en el sector; las formas de los canastos son nuevas y está por verse todavía el desarrollo de esta naciente especialización.

BIBLIOGRAFIA

ACOSTA-SOLIS, Misael
1961 **Los bosques del Ecuador y sus productos**. Editorial Ecuador, Quito.

ANDRADE COELLO, Alejandro
1919 **Hacia Imbabura: impresiones de un viaje anotadas al vuelo** s.o.d.

ANONIMO
1928 "Artes e industrias populares". En: **Imbabura**, Organó de la Liga "Vasconcelos", Año II, No. 3 y 4, Otavalo.

BUITRON, Aníbal
1974 **Investigaciones sociales en Otavalo**. Colección de autores y/o temas otavaleños, Serie Antropología, Vol. I, Instituto Otavaleño de Antropología, Otavalo.

CAMPOSECO, José Balbino
1983 **La cestería de la aldea Cerro Alto, San Juan Sacatepéquez. Guatemala**. Colección Artesanías Populares, No. 3, Subcentro Regional de Artesanías y Artes Populares, Guatemala.

CICALA, Mario
1973 "La Villa de San Miguel de Ibarra". En: **Quitumbe**, Revista

de Historia y Geografía de la PUCE, No 3, Quito. (Orig. 1771).

CONADE-BANCO CENTRAL DE ECUADOR

1985 "La cestería de Latacunga". En: **Artesanía y modernización en el Ecuador**, Editorial Fraga, Quito.

HERRERA, Amable
1909 **Monografía del cantón de Otavalo**. Tipografía Salesiana, Quito.

REYES PRADO, Anantonia
1981 "Apuntes sobre la cestería en Guatemala". **La tradición popular**, No. 31, Boletín del Centro de Estudios Folklóricos, Universidad de San Carlos, Guatemala.

RUBIN DE LA BORBOLLA, Daniel
1974 **Arte popular mexicano**. Ed. Fondo de Cultura Económica, México.

RUBIO ORBE, Gonzalo
1956 **Punyaró**. Ed. Casa de la Cultura Ecuatoriana, Quito.

VELASCO, Juan de
1960 **Historia Moderna del Reino de Quito**. Biblioteca

Ecuatoriana Mínima, Quito. (Orig. 1789).

1977 **Historia del Reino de Quito en la América Meridional: Historia Natural**. Ed. Casa de la Cultura Ecuatoriana, Quito (Orig. 1789).

VILLAVICENCIO, Manuel
1858 **Geografía de la República del Ecuador**. Imprenta de Robert Craighead, New York.

ZALDIVAR, María Luisa Laura
1982 **La cestería en México**. Fondo nacional para el fomento de las artesanías, México.