

La Tradición Popular



CESTERO DE AGUACATAN, HUEHUETENANGO.

**BOLETIN DEL CENTRO DE ESTUDIOS FOLKLORICOS
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA**

CESTERAS DE SAN JOSE POAQUIL, CHIMALTENANGO,
CAMINO AL MERCADO.



LA TRADICION POPULAR

CENTRO DE ESTUDIOS
FOLKLORICOS

1981

DIRECTOR:

Celso A. Lara Figueroa

INVESTIGADORES ADJUNTOS:

Ofelia Déleon Meléndez

Elba Marina Villatoro

AUXILIAR DE INVESTIGACION:

Anantonia Reyes Prado

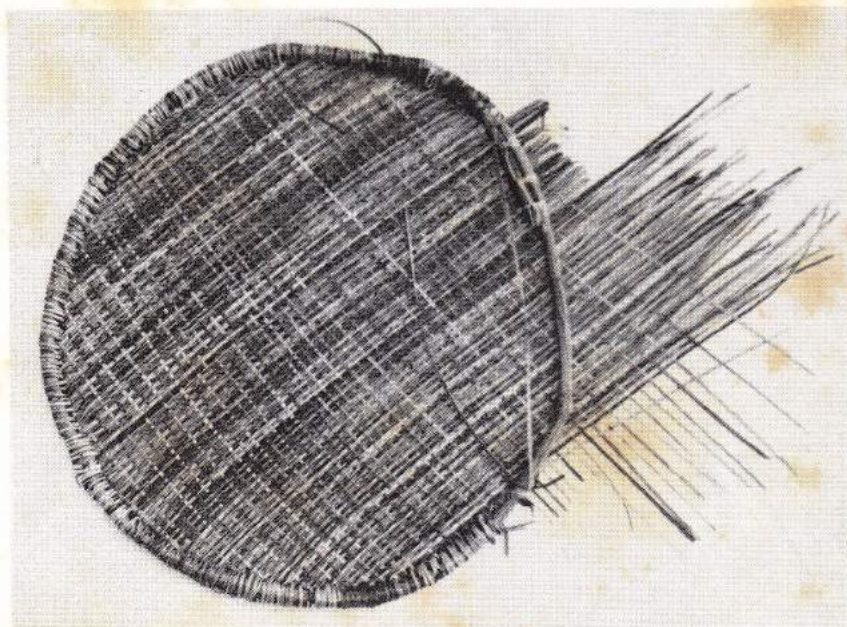
DISEÑO: Cabrera

Ave. de la Reforma 0-09, Zona 10
Guatemala, Centroamérica.

31

APUNTES SOBRE LA CESTERIA EN GUATEMALA

COLADOR DE COCO (PIEZA SIN TERMINAR). TEJIDO DE
AJEDREZ O TAFETAN. LIVINGSTON, IZABAL.



anantonia reyes prado

Fotografías Manuel Guerra Caravantes

Jarra de vidrio, cesta de mimbre, huipil de manta de algodón, cazuela de madera: objetos hermosos no a despecho sino gracias a su utilidad. La belleza les viene por añadidura, como el olor y el color a las flores. Su belleza es inseparable de su función: son hermosos porque son útiles. Las artesanías pertenecen a un mundo anterior a la separación entre lo útil y lo hermoso.

Octavio Paz

Introducción

La cestería es una de las artesanías más comunes en nuestro país. Es un tema que aún no ha recibido la atención que merece por parte de los estudiosos que incursionan en el campo de la cultura popular ergológica, a pesar de que se produce en muchas aldeas y municipios de la república de Guatemala, siendo uno de los principales medios de subsistencia para quienes la realizan.

Además de poseer un valor utilitario, la cestería también presenta un alto valor estético, tanto que desde hace algún tiempo se le utiliza para la decoración de residencias particulares, oficinas, vitrinas de almacenes, etc. Estos atributos estéticos han dado lugar a cierta discusión, dentro de especialistas de otros países, acerca de si debe ser considerada como arte o como artesanía popular, en atención, fundamentalmente, a los aspectos socioeconómicos que la caracterizan, sin dejar de reconocer y admirar su belleza, que alcanza altos niveles en algunos lugares en donde se hace.

Sin embargo, mientras que en la ciudad sirve para fines decorativos, en el campo es sustituida por recipientes de plástico, lo que contribuye a su transformación y desaparición.

Esta circunstancia, la falta de estudios sobre cestería guatemalteca y la atención de evidenciar su

importancia entre el conjunto de las artesanías populares guatemaltecas, son los motivos para emprender su investigación, de la cual presentamos un avance en este boletín.

Aquí se tratará solamente sobre los objetos hechos de cestería, porque —como se verá en el desarrollo del mismo—, también dentro de esta artesanía se pueden ubicar artículos planos, como serían los petates, los cuales no fueron estudiados.

Los lugares investigados con más frecuencia fueron Aguacatán y San Lorenzo (departamento de Huehuetenango), San José Poaquil (departamento de Chimaltenango), Livingston (departamento de Izabal) y San Juan Sacatepéquez (departamento de Guatemala), así como los mercados de Chichicastenango (departamento de El Quiché) y San Francisco el Alto (departamento de Totonicapán).



CANASTITA CON TAPADERA. TEJIDO EN ESPIRAL. DEPARTAMENTO DE SOLOLA.

La cestería

La necesidad de recipientes para diversos fines: recoger y guardar agua y alimentos, transportar objetos, etc., impulsó al hombre a buscar en la misma naturaleza primero, y luego elaborarlos en forma muy sencilla, con hojas o cortezas de árboles y madera.

Por sus características materiales, estos artefactos pueden clasificarse, según Beals y Hoijer,¹ en dos grupos principales:

a) *recipientes naturales*: como las conchas o las cáscaras de huevo de avestruz, que utilizan los bosquimanos para guardar el agua; o los que se hacen con técnicas muy rudimentarias, como una calabaza partida y ahuecada.

b) *recipientes elaborados*: cuya manufactura es más o menos complicada.

Estos recipientes se subdividen según el material con que son fabricados:

madera, cuero, fibras, arcilla y metal.

La cestería corresponde a este segundo grupo: se ubica entre los recipientes de fibras y es un quehacer que se encuentra en casi todas las culturas del mundo, con muy escasas excepciones tales como los esquimales, quienes por las características propias de su habitat, no cuentan con elementos vegetales que les permitan obtener fibras, por lo que sus recipientes son fundamentalmente de cuero.

Una definición primaria de cestería podría ser la siguiente: todas aquellas "técnicas por las cuales elementos relativamente duros se entretrejen para producir recipientes y objetos planos"². Así pues, dentro de ella se encuentran todos los tipos de canastas y canastos, así como batidores de semillas, sopladores, coladores para coco o yuca y otros alimentos y objetos como esteras o petates.

Establecer dónde y cuándo se originó la cestería es casi imposible, debido a que no han quedado restos arqueológicos por lo perecedero del material con que se ejecuta, aunque hay lugares en donde el clima es seco y los cambios de temperatura y humedad no son violentos, se han conservado algunos ejemplares: ciertas cuevas de América del Sur y de la Gran Cuenca del este de América del Norte. A pesar de que no hay abundancia de evidencias parece ser que la cestería ya estaba muy extendida en el paleolítico, por lo menos en lo que se refiere a esta última región americana.³ También se conservan vestigios de cestería en otros lugares, como en Dinamarca y en las famosas cuevas de Shanidar, Irak, las cuales datan, asimismo, de aquél período cultural.

La cestería pudo ser concebida por el hombre primitivo ante la necesidad de recipientes y en base a

1 Ralph L. Beals y Harry Hoijer, *Introducción a la Antropología*. Madrid: Editorial Aguilar, 1974. p. 346.

2 María Luisa Zaldivar G. *Santa Apolonia Teacalco: un pueblo canastero*, México: Editorial de la Secretaría de Educación Pública, Dirección General de Arte Popular, 1976, p. 50.

3 Ralph L. Beals y Harry Hoijer *op. cit.* p. 307.

la observación de los nidos de los pájaros, los cuales, en efecto, son hechos con fibras flexibles que se enredan entre sí para formar una especie de cuenco. De ese recipiente de fibras pudo surgir a la vez la cerámica, al cocerse el barro con que se cubrían los agujeros que quedaban del tejido, con el fin de cocinar los alimentos.

Algunos arqueólogos consideran, pues, que la cestería precedió así a la cerámica, aunque esto es válido sólo en ciertas áreas culturales.

En América, la cestería fue una técnica que alcanzó un gran desarrollo en cuanto a la perfección y abundancia en la producción, tanto que, por ejemplo, en Norte América, en la época precolombina, existió una fase dentro del desarrollo cultural de la misma, llamada de los *cesteros*, que abarca un período comprendido desde los 2,000 años antes de J. C. hasta el comienzo de nuestra era. Los cesteros no conocían el cultivo. Eran nómadas y desconocían la cerámica, pero eran excelentes fabricantes de cestos. Su área se extendía desde las fuentes del Río Grande en el estado de Colorado hasta el sur de Coahuila, México. Sucesores de los cesteros, los indios Pueblo o Anasazi, cuyo punto cultural culminante puede situarse en el año 900 d. de J. C. y que se ubican en Nuevo México, poseen aún en el presente una cestería de gran perfección y mucha belleza.

En la actualidad, otro grupo natural cuya cestería es también altamente desarrollada es la de los indios Pomos, de California, quienes utilizan cestos de muy fino tejido, tan delicado y resistente que en ellos

pueden cocer sus alimentos por el método de las piedras calientes.

En cuanto a América del Sur, todos los países cuentan con cestería, la cual es hecha tanto por los grupos selváticos de la Amazonia como por los habitantes mestizos e indígenas de otras áreas rurales y urbanas de esos países. Destacan aquí los objetos de paja toquilla de Colombia y Ecuador, las embarcaciones de totora, que desde tiempo inmemorial se utilizan para atravesar el Titicaca, en Bolivia y la cestería de Guayana, que es en extremo elaborada.

En el Caribe encontramos cestería de calceta de plátano en Haití, y la hay sumamente variada en Cuba y otras islas de las Antillas mayores y menores.

En América Central también la cestería ocupa un lugar de importancia dentro de las artesanías producidas en la región. Se hace en todos los países que la conforman: se teje paja toquilla en Honduras, diversos tipos de caña o varas en Costa Rica, El Salvador y Nicaragua, así como el mimbre.⁴

Como puede observarse, la cestería es una técnica muy difundida y común en nuestro continente.

Tiene, para quienes la ejecutan, no solamente una importancia económica, ya que es un medio para complementar la subsistencia —que se basa fundamentalmente en la agricultura—, sino además está estrechamente ligada a la vida doméstica, social y religiosa de los pueblos, en particular los selváticos.



Pintura de un vaso.— Chamá.— Guatemala. (Las orlas de las extremidades no pertenecen a él).

La cestería de Guatemala

En nuestro país y en general en toda el área cultural denominada Mesoamérica, la cestería se fabrica desde la época prehispánica.

Para fundamentar lo afirmado anteriormente, debemos remitirnos a la arqueología, puesto que es a

través de esta ciencia que podemos encontrar testimonios de la existencia de tejidos de fibras en esta área. Lamentablemente, dentro de los diversos proyectos de investigación arqueológica que desde hace muchos años se vienen desarrollando en Guatemala, no se ha

4 SELA (editor). Comité de Acción Artesanías. *Catálogo de Artesanías Latinoamericanas*. Panamá: SELA, 1980 pp. 02-02.

encontrado en las excavaciones ningún resto de cestería. Esto se debe a las condiciones climáticas que prevalecen, las cuales no permiten la conservación de elementos vegetales.

Sin embargo, en la cerámica y en la epigrafía sí se encuentran testimonios concretos de cestería. Ejemplo de ello es la figura de un hombre llevando sobre su espalda a otro personaje que va introducido dentro de una canasta, que aparece en un vaso de *Chamá*, sitio arqueológico de la zona de las verapaces, que pertenece al clásico tardío que actualmente está en Alemania. En general, figuras de obras de cestería son muy comunes en piezas de cerámica prehispánica.⁵

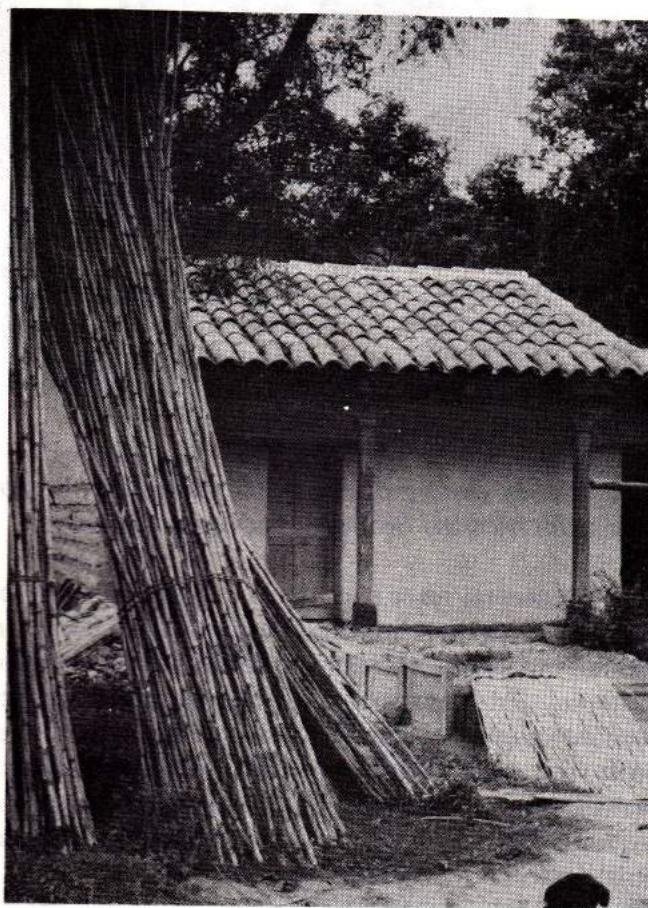
En la epigrafía, encontramos el jeroglífico *pop*, que designa al mes del mismo nombre en el calendario maya, el cual tiene la forma de un tejido de fibras. Por otro lado, *pop* en idioma quiché significa estera —tejido de fibras plano—. En base a ello, algunos autores consideran que el nombre del libro nacional de Guatemala el *Popol Vuh*, se origina en este mismo vocablo (radical *pop*: estera, *ol*, partícula de pluralidad y continuidad; *buj*, término derivado a su vez de *bix*, hablar y *uj*, compilación).⁶ De acuerdo a lo anterior, *Popol Vuh* podría traducirse como *Libro hecho de esteras*. Otros autores interpretan su etimología explicando que era sobre esteras o petates donde los señores o los miembros del consejo se sentaban para deliberar.

No es de nuestro interés en el presente trabajo, ahondar sobre el *Popol Vuh*. Bástenos por ahora citarlo como un testimonio, por su etimología, de la presencia de la técnica de la cestería en la época anterior a la conquista.

Durante la dominación española —que a su vez debió traer importados algunos tipos de la cestería que se hacía y se hace abundantemente en la península ibérica—, varios cronistas dejaron en sus obras constancia de las artesanías que elaboraron los naturales y luego también los mestizos de su época. Tal es el caso de Fray Francisco Montero y Miranda en su *Descripción de la Provincia de la Verapaz*, Pedro Cortez y Larráz en su *Descripción Geográfica Moral de la diócesis de Guatemala*, quienes mencionan muy de paso a la cestería de la entonces provincia de la

Verapaz y de San Pedro Jocopilas, Quiché, respectivamente. Muchos otros autores del tiempo de la colonia también la refieren pero no mencionan la técnica en sí o la describen, pero sí hablan de objetos de cestería propiamente dichos: canastos, canastas, coladores, etc.

Esta tradición cestería continúa en nuestro país hasta nuestros días, con un auge muy grande y aunque esta artesanía sufre en la actualidad los terribles efectos de la introducción del plástico, todavía hay muchos canasteros o canasteras cuyas obras se venden y compran en todos los mercados de la república.



MATERIA PRIMA. CAÑA DE CASTILLA PARA LA CONFEC-
CION DE CESTERIA. AGUACATAN, HUEHUETENANGO.

Materiales e instrumentos de trabajo

En la cestería se utilizan toda clase de materiales vegetales como bejucos, palmas, raíces, varas, tallos, ramas de ciertos árboles y arbustos y en algunos casos, corteza de árbol, como la del cedro.

En Guatemala específicamente, se utilizan los siguientes materiales:

5 E. P. Diessäldorf. "Religión y arte de los mayas" en *Anales de la Sociedad de Geografía e Historia de Guatemala* (Guatemala, Vol. V), 1928, p. 85.

6 Jorge Luis Arreola. *El libro de Geonímias de Guatemala*. Guatemala: Editorial "José de Pineda Ibarra", 1973, p. 450.



CANASTERO DE SAN JOSE POAQUIL, CHIMALTENANGO,
CON SU MATERIA PRIMA

- vara de carrizo (*Montes Olyra Latifolia L. Fa. Poaceae*)
- caña de cohete (*Arundo Donax L. Poaceae*)
- vara de castilla o caña brava (*Cynerium Sagittatum (Aublet) Beauvois. Fa. Poaceae*)⁷

En general no se hace mucha distinción entre los materiales que se utilizan. Los artesanos nombran indiferentemente las varas o cañas con que hacen cestería. Sin embargo, lo que los canasteros sí reconocen y tratan de obtener es una buena calidad en la vara: que no se quiebre fácilmente y que a la vez sea flexible y resistente, que esté en el punto de maduración necesario para ejecutar determinado objeto, etc.

En algunos lugares también se usa el bambú o *tarro*, especialmente para hacer la base o *piecito* de los canastos o para hacer la pieza entera y para forrar la orilla de los mismos, aunque en otros lugares esta orilla es hecha con la parte más tierna de la vara o caña.

Otros materiales utilizados son: el *bayal* que es un bejuco espinoso que crece entre los árboles y que se usa en Livingston, Izabal; *el tronco de las espigas*

de trigo o avena, con el que se hacen pequeños toles, y el *mimbre*, que se utiliza para fabricar sobre todo, piezas ornamentales.

Las varas de carrizo, de castilla o de bambú son generalmente compradas por los artesanos a precios que oscilan según el lugar, el grosor de las varas y el tiempo (ya que en verano son más caras y en invierno bajan de precio), por lo que no permite establecer un precio promedio para las varas utilizadas.

Algunos artesanos cortan su propio material, en lugares cercanos o bien lo cultivan en sus propios terrenos, lo cual ocurre en pocas ocasiones ya que al poseer una pequeña parcela de tierra la destinan a cultivar frutos para su consumo.

Una vez recogidos los materiales para la cestería se *pelan*, se *limpian* y se *rajan* en tiras del grosor necesario. En ciertos casos, se remojan las varas para darles más flexibilidad y hacerlas así más manejables, aunque por lo general lo que se hace después de pulirlas es ponerlas a secar al sol, sobre todo cuando debe ser teñida con anilina para que no esté húmeda y absorba bien el color.

Las anilinas son compradas por los artesanos en las cabeceras departamentales o en la ciudad capital, en las diferentes farmacias y droguerías, por onzas. Los precios varían según el color. Los más utilizados

⁷ Ida Bremme de Santos. *Artesanías de Guatemala*. Guatemala: Centro de Producción de Materiales, Universidad de San Carlos de Guatemala, 1971, p. 31.

son rojo, amarillo, verde, morado y pitaya.

Los instrumentos de trabajo en la cestería son sumamente sencillos: un cuchillo —casi siempre muy viejo por ser resto de alguno que sirvió en la cocina—, o el vestigio de un machete, para pelar, partir y limpiar las varas; un trozo de madera para apoyar el pie mientras se teje y un banquito para sentarse, que puede ser sustituido por una piedra. También se utiliza, en la cestería cosida o en espiral —las técnicas las trataremos más adelante— un punzón para pasar la costura.

Esencialmente, son las manos y los pies del artesano los que con habilidad prodigiosa —producto de horas y horas, que a veces se acumulan en toda una vida, de estar sentado haciendo sus canastos—, realizan el trabajo constituyéndose así en las principales herramientas, con el auxilio de la vista, aunque hemos conocido a una canastera no vidente, en Huehuetenango. Ella sin embargo —además de ser muy buena contadora de cuentos—, elabora sus canastos y las vende en el mercado local, con una presteza admirable.

Técnicas

Varios autores han ordenado las técnicas de la cestería basándose en las investigaciones hechas en diversos países. Algunas de estas clasificaciones son muy complejas, como la de Otis Tufton Mason quien en su clásica obra *Aboriginal American Basketery* clasifica cinco técnicas principales:

- labor escaqueada
- entrecruzada
- mimbre
- enrollada, con no menos de diez variaciones
- retorcida, subdividida en cinco categorías⁸

Simplificando esta clasificación, el mismo Mason indica: "Hay dos tipos de cestería: la tejida a mano está construida sobre una urdimbre de base y la cestería cosida o enrollada que se construye sobre una base espiral de varitas, tiras o paja, que es la llamada cestería de espiral".⁹

Esta clasificación, es la más generalizada y ha sido aceptada por la mayoría de autores, con ligeras variantes.¹⁰ Sin embargo, últimamente se ha intentado ordenar de nuevo estas técnicas o más bien, buscar una terminología más clara para las mismas.¹¹ En este trabajo utilizaremos la clasificación más sencilla: *cestería tejida* y *cestería en espiral*, por considerar que es adecuada a nuestra realidad.

La técnica de cestería *tejida* consiste en entreteter o cruzar dos o más series de elementos, urdimbre y trama, que se llaman así por su analogía con las técnicas textiles, y que ya en la obra terminada resultan indiferenciables. Dentro de esta técnica se distinguen algunas variantes:

— *Tejido de tafetán, de ajedrez o escaqueada*, 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 abajo de la urdimbre en forma alternada, pasando sólo sobre un elemento o tira.

— *Tejido salteado, cruzado o sarga*: cuando la trama pasa sobre dos o más elementos de la urdimbre, lo que permite formar figuras decorativas.

— *Tejido de mimbre*: se teje la trama que está formada por elementos más o menos gruesos, sobre la urdimbre, que es rígida, de modo que en el tejido lo vertical es notable cuando lo horizontal pasa por debajo y éste se oculta.

— *La cestería en espiral, cosida, de labor de rafia o enrollada*. Consiste en una base que se enrolla sobre sí misma cosiéndola al mismo tiempo y requiere para esto, en algunos lugares, un punzón con que se va abriendo la base para pasar la fibra que hará de costura. En ocasiones no se requiere este instrumento y se usan únicamente las manos para separar las fibras de la base, donde pasará la costura.

En Guatemala contamos con estas técnicas, aunque también se dan ejemplos de *cestería retorcida*, la cual —como su nombre lo indica—, es aquella en la que las fibras deben retorcerse para hacer el tejido.

También en varios casos se combinan dos varia-

8 Ralph L. Beals y Harry Hoijer, *op. cit.*, p. 354.

9 María Luisa Zaldívar, *op. cit.*, p. 53

10 Ralph L. Beals y Harry Hoijer, *op. cit.*, p. 351 y María Luisa Zaldívar, *ibid.*

11 Bigna Kuoni y María Dolores Soriano Marín, "Propuestas de terminología para las técnicas empleadas en cestería" en *Narría* (Madrid, N. 7, Nov.), 1977, pp. 25-26.

ciones de cestería tejida, como aquellos canastos o canastas cuyo asiento tiene tejido de tafetán o ajedrez y el cuerpo tejido de mimbre.

Esta variación, el tejido de mimbre, es en realidad, la más común y se elabora de la siguiente manera:

Aquí, el elemento pasivo, la urdimbre, es por lo general un poco ancha, plana y rígida y la trama es más o menos delgada —en relación a la urdimbre—, y flexible. La urdimbre está constituida por nueve u once tiras (siempre en número impar), que se colocan cruzadas entre sí en la mitad de las mismas, extendiéndolas en forma de un sol, lo que da como resultado aquello que los artesanos llaman *armadito*, *estrella* o *piecito*, de modo que se duplica el número original de tiras, con los extremos de cada una de ellas.

Luego se empieza a tejer pasando la trama por encima y por debajo de la urdimbre, alternadamente, añadiendo fibras a la trama una tras otra de forma que no se observe esta añadidura. Cuando el asiento llega a tener la medida requerida para hacer el tamaño deseado, cada tira del *piecito* se dobla hacia arriba, siguiendo un ángulo de 90° o menos según sea el tipo

de canasto, y se continúa tejiendo hasta que la urdimbre termina. Luego se doblan las tiras verticales y se introducen dentro de la trama para fijarlas bien. Después se forra la orilla de la pieza con la corteza de la vara, quemada o mojada para suavizarla y hacer fácil el enrollarla, aunque cuando las piezas se destinan a muy duro trato no llevan este forro.

En la mayoría de los lugares en que se hace cestería en nuestro país se utiliza el *tejido de mimbre*: San Juan Sacatepéquez (departamento de Guatemala), San José Poaquil y San Juan Comalapa (departamento de Chimaltenango), San Miguel Chicaj y Purulhá (departamento de Baja Verapaz), Santa Bárbara (departamento de Chiquimula), San Lorenzo y Aguacatán (departamento de Huehuetenango), San Martín Chile Verde (departamento de Quetzaltenango), algunos de los cuales fueron visitados durante esta investigación.

El *tejido de ajedrez* se practica en Livingston, (Izabal) y en los lugares en donde se hacen petates, como Chiquimula, San Miguel Petapa (departamento de Guatemala).



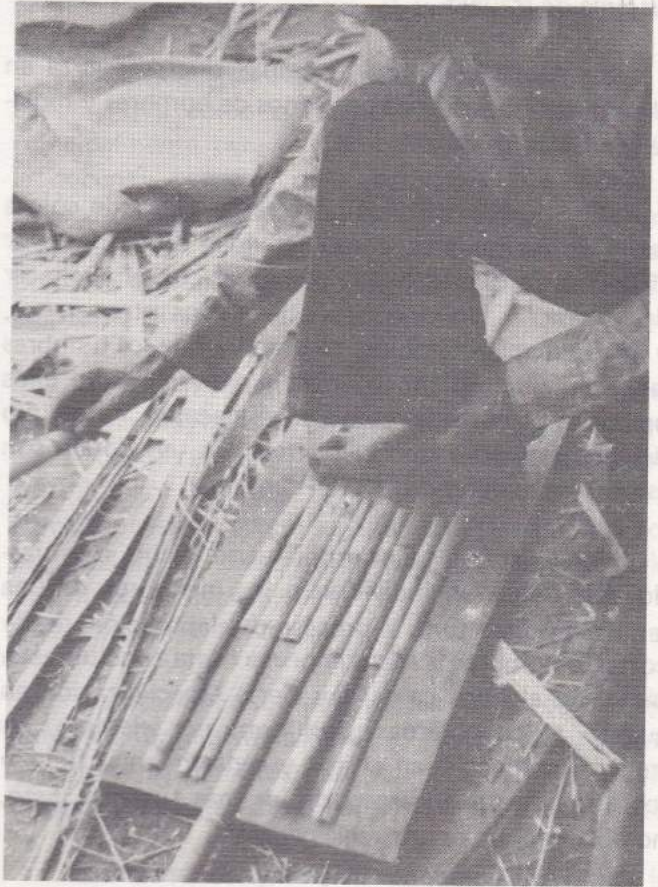
PROCESO DE ELABORACION. CESTO CON BASE CUADRADA. CORTE DE VARA DE CASTILLA. CANASTERO DE SAN LORENZO, HUEHUETENANGO.



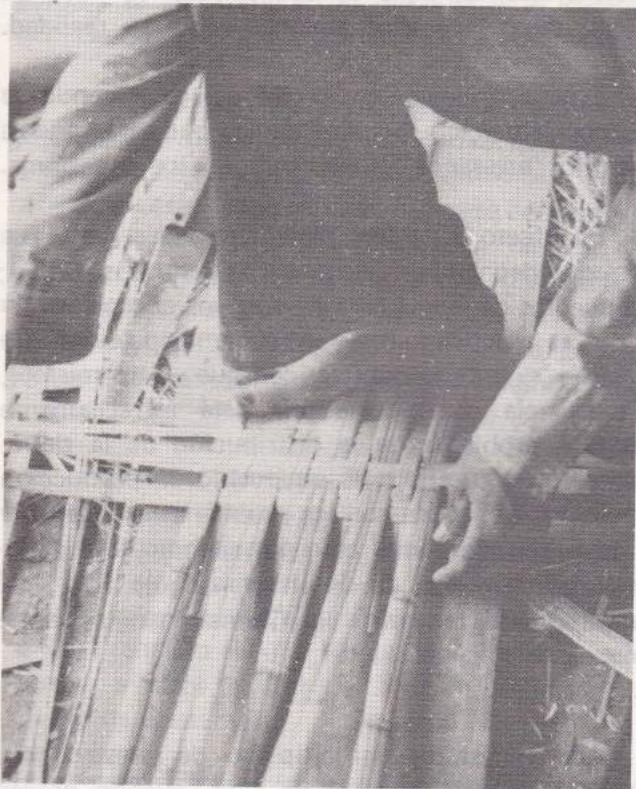
PREPARACION DE LA VARA DE CASTILLA.



APLASTADO DE LA CAÑA.



INICIO DE FABRICACION DE LA BASE DEL CANASTO.



CONFIGURACION DE LA BASE. NOTESE EL TEJIDO DE TAFETAN.



EL ARTESANO DOBLA LAS VARAS HACIA ARRIBA PARA TEJER LAS PAREDES DEL CANASTO. LA VARA QUE SOBRESALE FORMARA EL ASA DEL CANASTO.

Sistema de trabajo

La cestería es una artesanía que se realiza en el seno del hogar y está en manos de hombres y mujeres de todas las edades.

En muchas culturas la cestería ha estado sólo a cargo de las mujeres, como actividad doméstica, por el hecho de que se puede combinar con el quehacer de la casa.¹² Sin embargo, en muchos otros países, y en Guatemala también, se observa que los hombres la hacen; incluso en algunos lugares casi sólo ellos practican la cestería, como en Aguacatán, municipio del departamento de Huehuetenango, en donde son escasas las mujeres que hacen canastos.

No existe un taller propiamente dicho, organizado como tal. Un individuo o los miembros de una familia ejecutan todo el proceso de elaboración, desde cortar o comprar la materia prima hasta concluir cada pieza; en algunos casos hay cierta especialización en cuanto a los objetos que hacen: por ejemplo, las mujeres confeccionan cestos y canastos muy finos y los hombres se encargan de los más rústicos. Esto, no obstante, no es una regla general.

No existe tampoco un horario fijo. Cuando el artesano no tiene ninguna tierra que cultivar, se dedica a la cestería desde las ocho de la mañana hasta las cinco o seis de la tarde, tomando al medio día el tiempo necesario para almorzar. Cuando el artesano combina este trabajo con la agricultura, en la mayoría de los casos la cestería se fabrica cuando el hombre regresa del campo, desde las cuatro o cinco de la tarde hasta caer la noche.

Tampoco se dedican determinados días de la semana a tareas definidas, aunque por lo general lunes y martes lo destinan a cortar o comprar la vara o caña, y prepararla, dejando los días restantes de la semana para tejer los canastos.

En las casas de los canasteros se observa muchas veces a toda la familia trabajando: el esposo que se dedica a ello a tiempo completo (con excepción del que es también agricultor); la esposa, después de las tareas domésticas, los hijos, después de regresar de la escuela —en caso de que puedan asistir—, y los pequeños que desde temprana edad aprenden esta artesanía. También se da el caso de que en una familia sólo uno de sus miembros se dedique a la cestería, como Erasmo González, de Livingston, Izabal, a quien menciono por ser el último canastero que

queda en este lugar, con el cual prácticamente termina ahí esta tradición artesanal.

La cestería es aprendida a través del ejemplo y la dirección asistemática (dentro del contexto del dinamismo de la cultura popular), de los adultos de la familia; los niños y niñas la aprenden desde muy temprana edad y pronto se integran a su producción.

Cuando un artesano ha logrado, con esfuerzos extraordinarios, ahorrar algún dinero, puede convertirse en comerciante, dejando a un lado la práctica de la cestería y dedicándose entonces a comprar a otros canasteros de su comunidad la producción para ir a venderla a otros lugares. Pasa pues a ser un intermediario, eslabón importante para el mantenimiento de la situación miserable del artesano, proceso regido por las leyes económicas fundamentales del capitalismo.

El lugar de trabajo de los canasteros se ubica en el patio o en el corredor de la casa y ocasionalmente en alguna habitación. Pueden trabajar en él varias personas o un solo artesano; de cualquier manera acercarse a este taller es una experiencia muy especial, como lo es siempre que se penetra al lugar donde se crea y recrea una artesanía. Hay mucha tranquilidad, sólo interrumpida por el juego de los niños y la charla de los artesanos, llena de cuentos, de leyendas, de recetas, de comentarios amargos sobre su realidad.

Esta apariencia como de égloga esconde la espantosa situación socioeconómica que caracteriza a todos los artesanos y por ende, a los canasteros.

En efecto, "no hay pueblo más miserable que aquel que depende de las artesanías para subsistir"¹³. Los pueblos de Guatemala no son una excepción. En los que se practica la cestería así como cualquier otra artesanía, se aprecia con claridad que en los mismos, la existencia de la artesanía está estrechamente ligada al problema de la distribución de la tierra. Cuanto más fructífero es un pueblo en producción artesanal más agudos son los problemas agrarios que se presentan. Este es el caso por ejemplo de Aguacatán (departamento de Huehuetenango), San José Poaquil (departamento de Chimaltenango), entre otros.

Los canasteros del altiplano de nuestro país, naturales la gran mayoría de ellos, cuando poseen alguna tierra es en pequeña extensión, que puede ser

12 María Luisa Zaldivar, *op. cit.*, p. 51

13 *Ibid.* p. 11

mínima (media cuerda, por ejemplo). Esta tierra, muchas veces ya agotada, es utilizada para sembrar maíz o frijol para el consumo propio. Cuando son desposeídos deben alquilar la tierra o sobrevivir únicamente con lo que obtienen de la cestería. Sin embargo, dado que estos ingresos no llegan a cubrir el mínimo vital, se ven condenados a ir a la costa o a la boca costa, a las fincas de café, algodón o azúcar, en determinadas épocas, para la cosecha.¹⁴ Durante los meses que permanecen allí son sometidos a las condiciones más rudas de trabajo; regresan a sus pueblos con algún dinero que les puede alcanzar para subsistir durante un tiempo, y frecuentemente, enfermos de paludismo. La angustia observada en los rostros de quienes despedían a sus familiares que iban a la costa, en Aguacatán, asevera la información obtenida allí mismo: que de cada 100 hombres que "bajan" a la costa, treinta o cuarenta ya no regresarían, unos porque se quedaban a vivir en las fincas, otros porque morirían.

En este municipio de Huehuetenango hay personas que únicamente se dedican a la cestería, obteniendo con ella ingresos bajísimos, entre Q. 50.00 y Q. 60.00 al mes. Es interesante el hecho de que en Aguacatán son los mestizos quienes se dedican a la artesanía, mientras que los naturales del lugar solamente son agricultores. Elocuentes son las palabras del informante: "los indígenas como de muy *patojos* se acostumbran al *mecapal* y al *azadón*..." explicando así por qué ellos no hacen cestería.

En Aguacatán son aproximadamente trescientos los canasteros que existen, sin contar con los niños. Ellos desde muy pequeños aprenden a fabricar canastos. Las mujeres allí casi nunca se dedican a esta artesanía, no porque no la puedan fabricar, sino porque no es un oficio tradicional. Sin embargo, conocimos a tres canasteras, miembros de tres familias diferentes emparentadas, quienes trabajan todos juntos en una casa con los demás miembros de la familia.

Algunos canasteros venden ellos mismos sus canastos, casi siempre al menudeo. Pero la mayoría entrega sus productos a un intermediario, quien les adelanta algún dinero para la compra del material. Este lleva las canastas a la cabecera de Huehuetenango, a San Francisco el Alto (departamento de Totonicapán), y a otros lugares del altiplano e incluso a la ciudad de Guatemala.

Los artesanos venden sus canastos a muy bajo precio. Este se impone por el tamaño de las piezas.

En Aguacatán hay varios tipos de canastos: el *panero*, que como su nombre lo indica se destina principalmente para el transporte del pan (Q. 18.00 la docena), *canastos para cortar café* (Q. 12.00 la docena); *canastas grandes* (Q. 6.00 la docena), *canastas medianas* (con algunos elementos de la trama pintados con anilina (Q. 2.50 la docena). Las oscilaciones en estos precios son mínimas.

El intermediario los vende aumentando este precio, a veces exorbitantemente, hasta el punto que en la cabecera departamental de Huehuetenango, a sólo 26 km. de Aguacatán, hemos encontrado en el mercado cestos de este lugar a Q 1.00 más del precio establecido en dicho municipio. Sin embargo, los informantes declaran que si ellos aumentaran el precio ya no los venderían.

En ocasiones son los propios finqueros, o mejor aún los administradores de las fincas, quienes encargan los canastos para la corta del café y ellos llegan a Aguacatán a recogerlos en grandes cantidades.

En términos generales, podemos decir que los canasteros se hallan en una situación económicamente injusta, que se acrecienta con el problema de la introducción del plástico.

Para algunos canasteros su trabajo significa un medio de realizar su creatividad y su habilidad, de las cuales pueden sentirse plenamente satisfechos. Pero para la mayoría es una carga muy pesada: elaboran las canastas con afectuosa dedicación, con esmero, buscando que cada una sea una obra bien hecha y bella. No obstante su realidad angustiosa siempre está presente.

"Pero tal vez este es nuestro destino, estar aquí doblados".¹⁵ Ciertamente no es así.

14 Celso A. Lara F. *Contribución del Folklore al estudio de la Historia Guatemala*: Centro de Estudios Folklóricos, Universidad de San Carlos de Guatemala, 1977, p. 237.

15 Información proporcionada por un canastero de Aguacatán, departamento de Huehuetenango.



LUGAR DE TRABAJO. CANASTERO DE AGUACATAN
HUEHUETENANGO.

El producto

Los objetos más característicos en la cestería son los canastos y las canastas.

No hay elementos de juicio precisos para establecer una clara diferenciación entre lo que es uno y otra; sin embargo, por lo general un canasto o cesto es un recipiente de cestería que no tiene asas, mientras que la canasta o cesta es el recipiente de cestería que sí la posee para facilitar su manejo.

Los canastos y las canastas varían por la forma, el tamaño y la técnica con que son ejecutados y responde directamente al uso a que se les destina.

Hay canastitos y canastitas muy pequeños y finos que se destinan para juguete de los niños, para adorno o para guardar objetos delicados, uso este último ya casi desaparecido en nuestro medio. "Los antiguos" conservaron en primorosos tolecitos de tronco de avena o cestitos con tapadera de fino mimbre, rosario, alhajas diversas o recuerdos puramente sentimentales que ya son historia.

La variedad de objetos de cestería de pequeñas dimensiones es muy amplia. Hay canastitas de tres centímetros de diámetro en su parte más ancha, pintadas con anilina, las cuales, en gran número, sujetadas por un hilo colocado en sus asas, forman

hileras muy llamativas que se usan para adornos. Hay toles de tronco de trigo en forma cuadrada y tejido de ajedrez con tapadera; hay canastas también con tapadera o sin ella de caña de carrizo en tiras finísimas para juguete o adorno; hay canastitos muy simples para que las niñas *jueguen de mercado*.

Los mismos modelos van adquiriendo mayores dimensiones y se destinan a otros usos: como tortilleros, para poner dulces a la venta —como se observan los dulces de colación en Esquipulas, Chiquimula—, para hacer compras mínimas, etc.

Conforme a los usos así se determinan los tamaños de los canastos y las canastas. Las formas son esencialmente las mismas desde los cestitos minúsculos para jugar, hasta los grandes cestos para ropa. Entre uno y otro hay canastos muy rudimentarios de tres cuartas de vara de fondo y paredes de dos cuartas para transportar el pan o para exponer las verduras a la venta en el mercado; canastos de una vara de fondo y una cuarta de alto para la venta o transporte de diversos frutos o vegetales. Hay canastos de dos cuartas de fondo y dos cuartas de alto para la corta del café, canastas decoradas con anilinas y tapadera para guardar la costura o el tejido, cestas de mimbre para ir de compras, canastas medianas para que la mujer campesina lleve el almuerzo al esposo que trabaja lejos, etc., etc.

En suma, el pueblo utiliza la cestería para juego de sus niños o para fines estrictamente domésticos.

Ahora bien, esta artesanía no se limita a canastos y canastas solamente:

Se hacen también, como quedó dicho en otro lugar, coladores, petacas, sombreros, sopladores.

En Livingston, departamento de Izabal, se hacían coladores de *bayal* para colar coco y yuca, tubérculo que es parte primordial en su alimentación. Se hacía también lo que en Guayana, Venezuela y Colombia se llama *sebucán* y aquí denominan *culebra*. La *culebra* es un cilindro de tres metros de longitud por 25 cms. de diámetro cerrado por un extremo y con asas en el otro, el cual sirve para extraer el jugo a la yuca, para fabricar el cazabe. Se hacía petacas, cestos de fondo cuadrado, tejido con técnica de mimbre, de *bayal* cortado en tiras de 1 cm. de ancho, paredes dobles y con tapadera, que tenían la ventaja de ser impermeables, por lo que eran usadas por los pescadores para llevar sus alimentos cuando se remontaban al mar.

Ahora ha desaparecido la cestería de Livingston. Las *culebras*, las petacas, los coladores se hacen en Punta Gorda, Belice y de allí son llevadas a Livingston.

Si bien la cestería ha servido desde tiempos inmemoriales para fines domésticos, porque sus objetos han formado parte del ajuar hogareño y han estado íntimamente ligados a la cocina, al mercado, a labores como la costura o el tejido, etc., se observa en la actualidad un nuevo uso: la decoración.

En efecto, la cestería se ve ahora con mucha frecuencia formando parte de la decoración de diversas oficinas, restaurantes, cafeterías, en las vitrinas de los almacenes, vestíbulos de hoteles y en residencias particulares de las capas medias y de las clases hegemónicas.

Pierden así su uso legítimo, porque se separa entonces la utilidad de la belleza, aprovechando solamente esta última característica. Y esto no sucede solamente con la cestería sino además con todas las otras artesanías que pertenecen al patrimonio cultural de nuestro país.¹⁶ De pronto ha surgido un explosivo interés por "las cosas del pueblo" dentro de los privilegiados, quienes viendo en ellas exóticos adornos, románticos resabios de culturas ya pasadas y objetos

de comercio, sin historia, sin vida, sin valor humano auténtico, que han adquirido valor comercial por imposición de la moda.

Esto ha influido directamente en la producción de la cestería. Nuevos modelos surgen para la decoración de interiores: pequeños maceteros de pared, pantallas para lámparas, muebles, librerías, adornos para la pared, basureros, etc.

Dichos objetos son, también fabricados por los canasteros de diferentes comunidades de Guatemala y vendidos en la ciudad de Guatemala y en los centros turísticos de mayor importancia del país por intermediarios. En la capital, en ciertas zonas residenciales muy exclusivas han surgido desde hace algún tiempo las sofisticadas *typical shops*, en donde la cestería, al igual que las demás artesanías, son vendidas a precios que centuplican el valor por el cual han sido compradas a los canasteros.

Los productos de cestería son pues, sumamente variados. En ellos se evidencia no sólo una técnica manual muy desarrollada sino esa belleza intrínseca de las artesanías populares, y sobre todo, la utilidad para muchas y variadas labores.

Distribución

La distribución de los productos de cestería se da a varios niveles:

Primeramente es local. Es decir, es distribuida en los mismos centros productores por los propios artesanos a precios que ellos fijan, y que son más o menos establecidos por los canasteros de la localidad, aunque no se haga convencionalmente.

Luego, aparece el intermediario, quien puede o no pertenecer a la comunidad en que se hace la cestería. Este intermediario lleva los productos a poblaciones cercanas del lugar productor, aunque muchas veces se trasciende el departamento e incluso la región geográfica. Por supuesto que mientras más se aleja una canasta o un canasto de su lugar de origen, aumenta considerablemente el precio.

He aquí un ejemplo: la cestería de Aguacatán se distribuye localmente, sobre todo en lo que concierne a canastos o canastas destinados al transporte de alimentos y objetos para juguetes. Los canastos para la corta del café van hacia las fincas de la boca costa y son encargados, la mayoría de las veces, por los administradores de las mismas, mucha

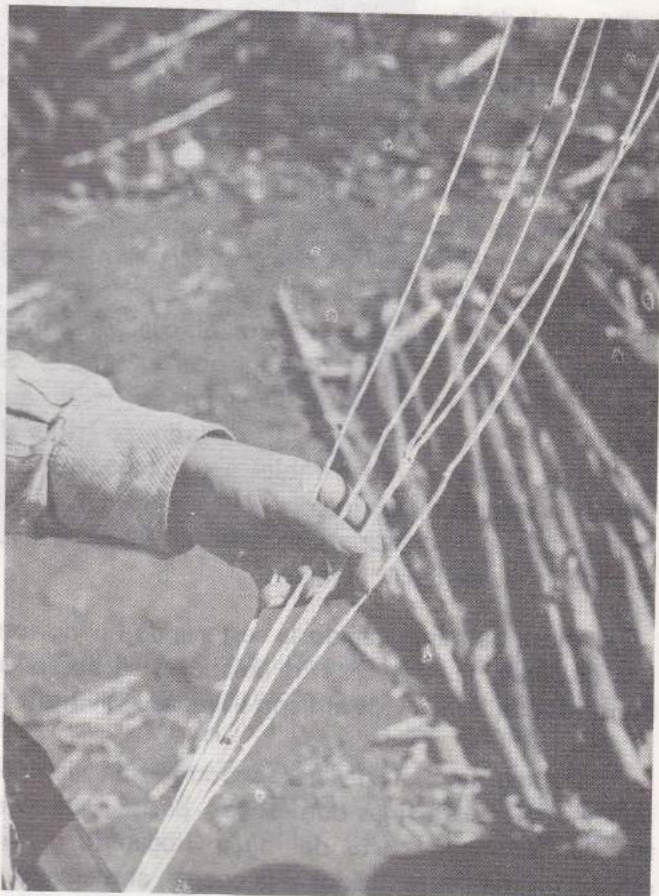
16 Antonio Erazo Fuentes. *Sobre la preservación de valores de uso de carácter folklórico* Guatemala: Centro de Estudios Folklóricos (colección breve vol. 1) 1976, pp. 12-21.

de la producción también se destina al mercado de la cabecera del departamento de Huehuetenango y al de San Francisco el Alto, departamento de Totonicapán y de Quetzaltenango. A la ciudad de Guatemala llega esta cestería en cantidad limitada.

La cestería de San Raymundo, San Juan Sacatepéquez (departamento de Guatemala) y de San José Poaquil (departamento de Chimaltenango), se distribuye localmente, pero el grueso de la producción se vende en los mercados de la ciudad capital, principalmente en la Terminal de buses de la zona 4.



TEJIENDO EL RESTO DEL CANASTO.



VARILLAS PREPARADAS PARA LA CONFECCION DE CANASTOS, VARA DE CASTILLA. SAN JOSE POAQUIL, CHIMALTENANGO.

INSTRUMENTOS DE TRABAJO. CESTERO DE SAN JOSE POAQUIL, CHIMALTENANGO.





CANASTERO DE AGUACATAN, HUEHUETENANGO, EN SU TRABAJO DIARIO.

CANASTERO DE AGUACATAN, HUEHUETENANGO, FABRICA LA BASE DE UN CANASTO PARA RECOGER CAFE.

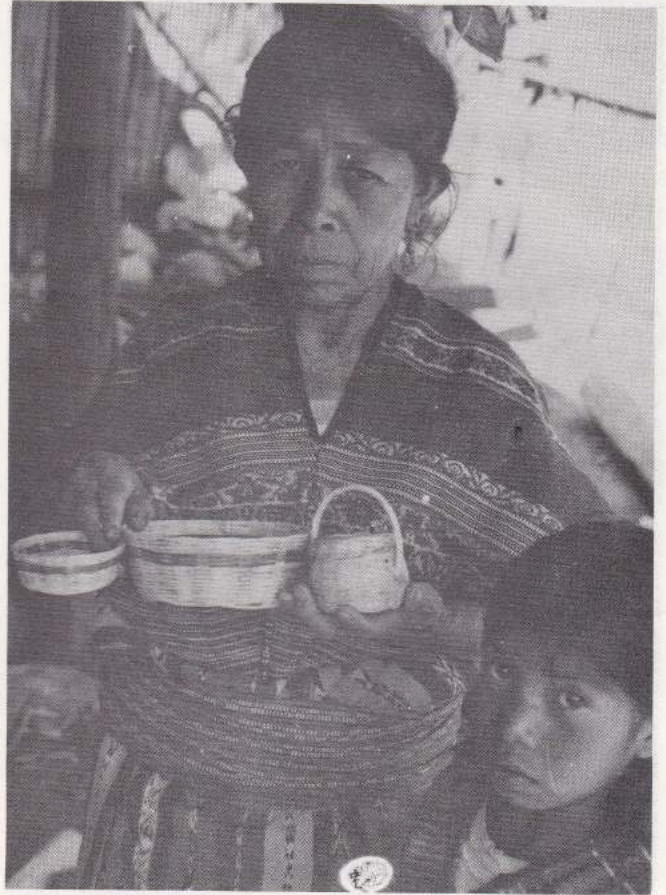


CESTERO DE SAN JOSE POAQUIL, CHIMALTENANGO, TEJE EL REMATE DE UN CANASTO PEQUEÑO.

DESIGNADO
 COMO UNO DE LOS
 MEJORES DE SU
 CATEGORIA EN
 EL MUNDO



ARTESANA DE SAN JOSE POAQUIL, CHIMALTENANGO, EN SU LUGAR DE TRABAJO.



ARTESANO DE SAN JOSE POAQUIL, CHIMALTENANGO, MUESTRA LOS PRODUCTOS DE CESTERIA YA TERMINADOS.



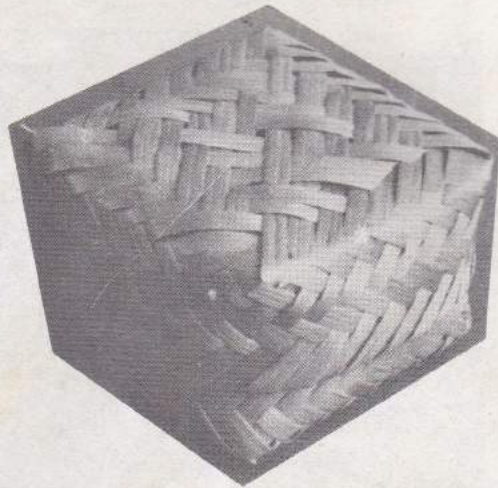
CESTEROS DE AGUACATAN, HUEHUETENANGO, A LA ESPERA DEL TRANSPORTE PARA LA DISTRIBUCION DE LOS CANASTOS.

VENDEDOR AMBULANTE DE CANASTOS. CIUDAD DE GUATEMALA.





CANASTOS DE SAN JOSE POAQUIL, CHIMALTENANGO.



TOLECITO. FABRICADO CON TRONCO DE AVENA. TEJIDO CRUZADO O SARGA. SAN BARTOLO TOTONICAPAN, TOTONICAPAN.

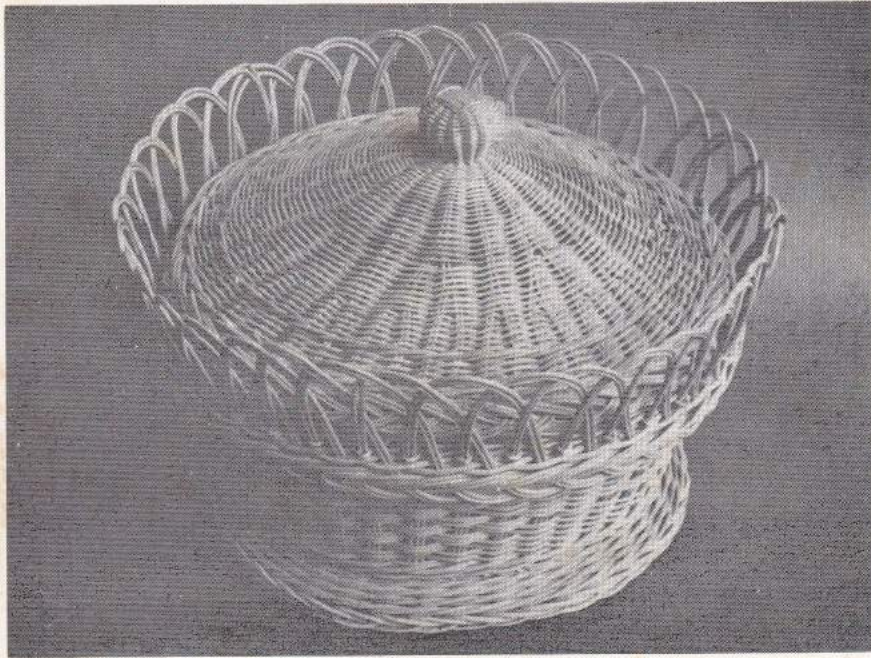


PEQUEÑOS CANASTOS. JUGUETES, SANTA BARBARA CHIQUMULA, CHIQUIMULA.

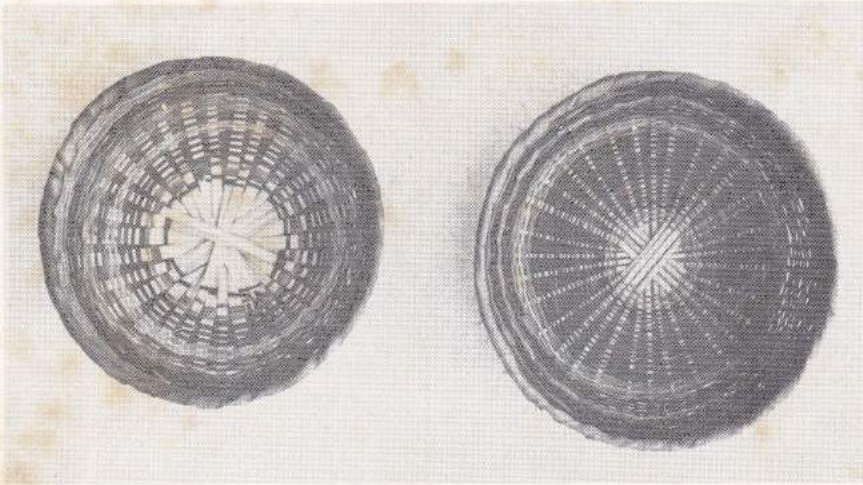


PEQUEÑO CESTO. SAN GASPAR IXCHIL, HUEHUETENANGO.

CESTA DE MIMBRE. SAN JUAN SACATEPEQUEZ, GUATE-
MALA.



PETACA. LIVINGSTON, IZABAL.



CANASTOS. TEJIDOS CON TECNICA DE MIMBRE. OBSER-
VESE LAS DISTINTAS FORMAS DE LA URDIMBRE.
ALDEA SAN GABRIEL PANSUY, SAN MIGUEL CHICAJ,
BAJA VERAPAZ.