

Breve acercamiento a la situación de la cestería en el cantón de Barva (Heredia, Costa Rica): reflexiones sobre el patrimonio cultural inmaterial

Celia Barrantes Jiménez 

Universidad de Costa Rica (UCR), Escuela de Antropología (EAT), San José, Costa Rica
b.celia@gmail.com

Resumen: Se presentan algunos resultados de investigación sobre la vigencia de la práctica de cestería en Barva, cuyo propósito consistió en explorar los modos en que esta tradición se desarrolla en el presente, sus vínculos con el pasado del cantón y cómo se podría poner en valor la expresión frente a un posible riesgo de desaparición si se le considerara un patrimonio cultural inmaterial de este territorio. Este balance sobre el estado de la manifestación fue posible realizarlo a través de una investigación cualitativa basada en los testimonios de portadoras y portadores de la tradición, que permitió describir cómo se desarrolla la práctica en la actualidad y vislumbrar las situaciones que dificultarían su continuidad y advertir las relaciones simbólicas de esta con el contexto y la comunidad.

Palabras clave: oficio tradicional, artesanía; canastos; transmisión; portadores de tradición.

Brief approach to the situation of basket weaving in Barva (Heredia, Costa Rica): thoughts on intangible cultural heritage

Abstract: The present article presents some of the research results on the validity of the basketry practice in Barva, whose purpose was to explore the ways in which this tradition develops in the present, its links with the past of the canton and how the expression could be valued against to a possible risk of disappearance if it were considered an intangible cultural heritage of this territory. This balance on the state of the manifestation was possible to carry out through a qualitative research based on the testimonies of the tradition bearers, which allowed describing how the practice is developed today and glimpse the situations that would hinder its continuity and warn the symbolic relations of this practice with the context and the community.

Keywords: traditional craft making; crafts; baskets; transmission; bearers of tradition.

Cuadernos de Antropología

Enero-Junio 2023, 33(1)

DOI: <https://doi.org/10.15517/cat.v33i1.52270>

Recibido: 28-08-2022 / Aceptado: 19-10-2022

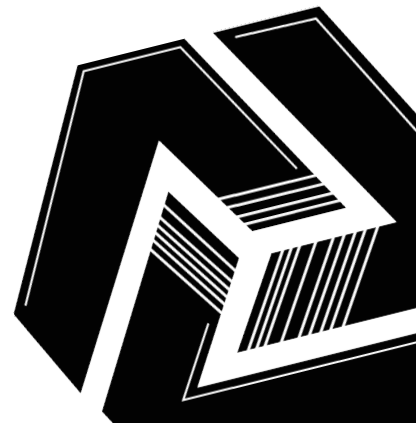
Revista del Laboratorio de Etnología María Eugenia Bozzoli Vargas

Centro de Investigaciones Antropológicas (CIAN), Universidad de Costa Rica (UCR)

ISSN 2215-356X



Cuadernos de Antropología está bajo una licencia Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0



Introducción

El presente documento recoge algunos resultados obtenidos de la investigación “Breve acercamiento a la situación de la cestería en el cantón de Barva”, la cual fue financiada y apoyada por el Centro de Producción Artística y Cultural (en adelante CPAC) del Ministerio de Cultura y Juventud (en adelante MCJ), en el marco de la celebración del Festival Nacional de las Artes Barva 2020¹. El interés primordial de esta iniciativa radicaba en recopilar datos sobre la expresión de la cestería, que se consideraba acogía elementos suficientes para contemplarla como un patrimonio cultural inmaterial del cantón, el cual se encuentra en riesgo de desaparición por diversas razones que se apreciarán más adelante.

Se entenderá el patrimonio cultural inmaterial como aquellas expresiones de individuos, grupos sociales, comunidades o pueblos que plasman conocimientos, técnicas, representaciones simbólicas y formas de adecuarse del entorno, las cuales trascienden en el tiempo a través de la transmisión entre generaciones en el seno del colectivo y que son valoradas por este en tanto les articula y representa, permite sentirse parte de ese núcleo y de sus formas de entender el mundo.

El oficio de la cestería podría considerarse un patrimonio cultural inmaterial en la medida en que comprendía un entramado de saberes asociados a técnicas de elaboración de objetos (utilitarios, en mayor medida), extracción y manipulación de materia prima, herramientas para trabajarla y relaciones con un entorno en donde se suplen necesidades y se obtienen los recursos según lo dispuesto por el contexto.

Objetos y práctica tienen una función social en la comunidad; además, existen construcciones simbólicas sobre la vida y lo que se identifica como propio para ella, razón por la cual determinados conocimientos se transmiten de generación en generación, en el hacer cotidiano y a través de la oralidad.

Resulta importante resaltar que existe muy poca documentación de investigaciones sobre la cestería en general y, con precisión, en el cantón de Barva², siendo la más importante aquella publicada en 1978 por parte de Margarita Bolaños y Napoleón Valverde, cuyo detalle permitió contraponer lo explorado en 2020, entreviendo que los cambios en el modo en que esta práctica ha sido desarrollada son mínimos y se refuerza hoy que este lazo de la cestería con la historia indígena se plasmó en una segregación socioespacial que dio lugar a la especialización de este oficio en determinados puntos del cantón, donde las familias se asentaron para producir y vender los objetos artesanales.

No hubiese sido posible llegar a este punto sin la anuencia y sabiduría de quienes compartieron solidariamente sus memorias como canasteras y canasteros de Barva: Virginia Montero Montero, Carlos Sibaja Ramírez, Rafael “Papo” Montero Pérez, Teresita Montero Jiménez, Rafael Ángel Ramírez Herrera y Manuel Antonio Carballo Salazar.

¹ Las circunstancias surgidas por la pandemia por Covid-19 impidieron realizar un mayor número de entrevistas, así como desarrollar una exposición pública sobre el tema que pusiera en la palestra la discusión sobre la salvaguardia la cestería.

² Costa Rica se encuentra dividido administrativamente en siete provincias, cada una de ellas dividida en cantones (que cuentan con su autoridad política, conocida como gobierno municipal). Barva se encuentra adscrito como cantón de la provincia de Heredia y se ubica en el centro del país, en lo que se conoce como Valle Central.

Metodología

La investigación fue realizada a inicios del 2020, apoyada en una exploración adelantada por el CPAC-MCJ, la cual identificó 17 canasteras y canasteros activos, a quienes se sumaron 8, registrados por la autora y 1 por la Municipalidad de Barva, para un total de 24 personas activas en la tradición a esa fecha.

Cabe aclarar que su actividad no representaba, necesariamente, una dedicación completa a la tradición; por el contrario, en su mayoría la cestería se realiza por la nostalgia de mantener vivo el oficio y ocupar el tiempo en una actividad placentera; tan solo unos cuantos generan algunos ingresos económicos producto de su labor artesanal.

Sobre la base de este primer registro, mostraron anuencia por participar en las entrevistas cualitativas, 5 canasteros y 1 canastera (quienes se señalan anteriormente), cuyos datos fueron contrastados con la exploración de fuentes secundarias (tesis de grado, artículos científicos, investigaciones, monografías, archivos de la Asamblea Legislativa, archivos de Familysearch.com, principalmente). Los resultados permitieron diagramar 3 genealogías que trazaron la transmisión de los saberes que, en algunos casos, pudo registrarse con una antigüedad que data de mediados del siglo XIX.

La tradición de la cestería

Según concuerdan las personas testimoniantes, la especialización del oficio tomó auge producto de la consolidación de la producción cafetalera en la zona entre 1840 y 1935, resultando en una alta demanda de canastos para la época de cogidas del grano, cuya salida comercial era tan exitosa que permitía a muchas familias depender económicamente de este oficio y complementar ingresos con otras labores, como las faenas de recolección de café, jornaleo en fincas o produciendo otro tipo de canastas para usos distintos.

Se facilitaba su producción gracias a que la materia prima se encontraba disponible en las riberas de los ríos Segundo y de la Hoja, cercanos al cantón (Figura 1), así como el área forestal de los macizos del volcán Barva y el volcán Poás:

(...) sí iba a traer caña a Carrizal de Alajuela, después a muchas partes de aquí, a San Juan, bueno a muchas partes iba yo, bueno es que en aquel tiempo habían muchos canasteros, viera cómo había, pero bastantes habían, y ahora si acaso hay seis (...) es que antes sí habían, todo el mundo hacía canastas, todos los días iba a San José a vender canastas, gente iba para allá, yo iba también pero ya ahora ya no (...) es que no dejan sacar bejuco ahora, ah no, lo meten en la cárcel a uno... (R. "Papo" Montero, comunicación personal, 05 de marzo de 2020).

De acuerdo con Bolaños y Valverde (1978), la práctica de la cestería tiene un origen indígena, muy característico de estas comunidades, quienes suelen realizar actividades artesanales de forma complementaria

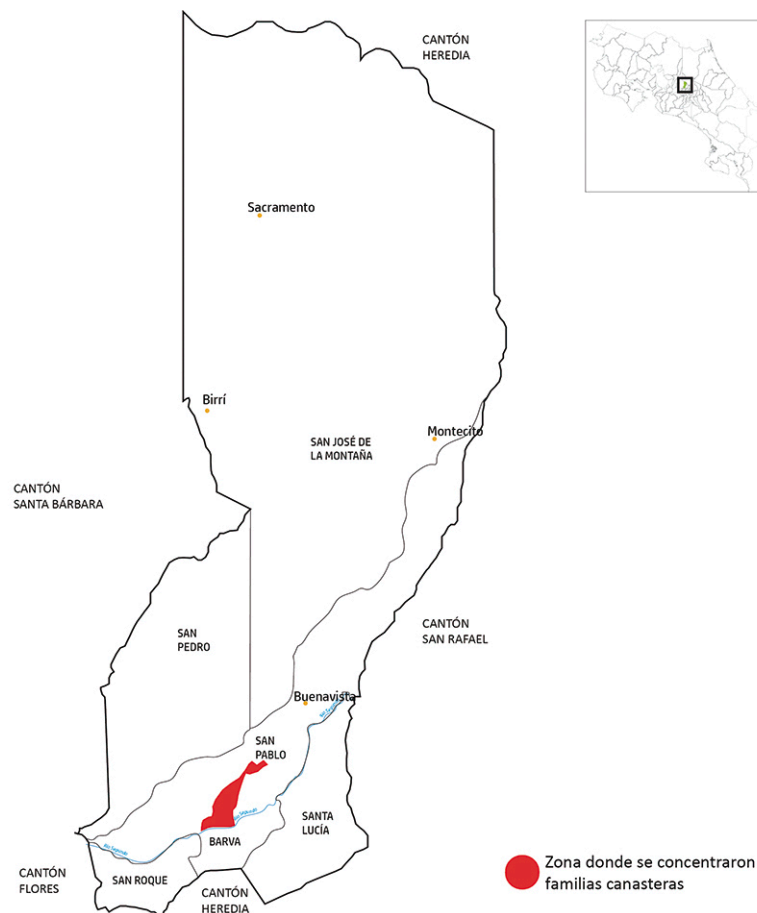


Figura 1: Mapa del cantón de Barva y ubicación de zona de residencia de familias canasteras. Elaborado con base en INEC (2012).

a las tareas agrícolas. Sin embargo, ninguna de las personas entrevistadas para esta indagación se autoreferenció con su origen indígena.

De acuerdo con Virginia Montero, gracias a los canastos, en su casa todos recibieron estudio, algunos alcanzaron incluso el grado profesional. No obstante, buena parte de los relatos coinciden en que una vez alcanzada la mayoría de edad o se iniciaba la vida familiar, las personas se trasladaban a otras labores que generaran ingresos más estables o superiores, por lo que se dedicaron a ser misceláneos, vendedores de lotería, jornaleros, vendedores “polacos”, entre otros.

Formas de transmisión: un legado familiar

Fundamentalmente, la transmisión del conocimiento se realiza por lazo de consanguinidad, de padres a hijos o tío a sobrino, o incluso entre primos (en pocos casos). Tan solo se registra un caso en el que se enseñó a amigos o vecinos (Carlos Sibaja a los Alfaro), en el sector de Buenavista.

Como lo documentaron Bolaños y Valverde (1978), existen relaciones familiares cercanas que los vinculan entre ellos y por tanto al oficio, concentrándose principalmente en el distrito de San Pablo (parte baja y parte alta de Buenavista), pero que se extiende por otros como San José de la Montaña e incluso San Pedro.

De acuerdo con los relatos registrados, sumado a lo que analizaron Bolaños y Valverde (1978), grupos familiares o apellidos se distinguieron por su trabajo en los canastos y las canastas, de los cuales muchos ya no continuaron con la tradición.

En San José de la Montaña se destacan las familias Ugalde, Díaz y Ugalde Ramírez; en San Pablo (sector Buenavista), las familias Sibaja Montero, Sibaja López y Alfaro; en la parte baja de San Pablo, las familias Montero Montero, Montero Herrera, Montero Miranda, Parra Montero, Montero Pérez, Sancho Montero, Brenes, Carballo León, Sánchez, Zárate y Trigueros; finalmente en San Pedro, a las familias Sancho y Carballo.

Activos³ a 2020 se señalaron en Buenavista a Carlos Sibaja Ramírez, Rafael Ángel Ramírez Herrera y Francisco Alfaro; en la parte baja de San Pablo, a “Felo” Vega, Carlos Sánchez, Julio Sánchez, “Quirón” Sánchez, “Nena” Montero, Virginia Montero, Carlos “Tato” Montero y Manuel A. Carballo.

Pero la concentración de la actividad en la parte baja del distrito de San Pablo se dispuso incluso especialmente, ya que las familias se localizaron a lo largo de unas calles al sur del cruce hacia San José de la Montaña-Birrí-Carrizal.

Actualmente, si bien en algunos núcleos familiares se ha enseñado el oficio, ya no es practicado por los hijos o nietos de los informantes. Inclusive, ya la transmisión cesó en el caso de los nietos, quienes no conocen sobre la técnica. Aquellas generaciones más jóvenes, de 40 años o menos, ya no practican la cestería, ni siquiera como modo de entretenimiento, distracción u otro (por ejemplo, como actividad no comercial). Esto representa que canasteras y canasteros hoy trabajen sin apoyo complementario, como se hiciera anteriormente cuando las tareas se distribuían entre los miembros de la familia y no existieron roles específicos para cada una, excepto con la extracción de la materia prima que sí dependía exclusivamente de los hombres.

Las personas informantes consideran que no existe interés de las generaciones jóvenes por aprender, quizás algo más de anuencia de los adultos mayores y de la niñez, a modo de entretenimiento o pasatiempo, no como actividad económica principal.

Existen casos de personas quienes pueden considerarse maestras o maestros de la tradición, como son el caso de Carlos Sibaja y Virginia Montero. El primero ha transmitido su conocimiento dentro y fuera de su núcleo familiar, y su legado es valioso en el tanto fue el único hijo que heredó la tradición y consiguió

³ Es posible que otros canasteros/as puedan estar activos/as, pero que no hayan sido referenciado/as por las personas consultadas.

pasarla a otras generaciones. Por su parte, Virginia Montero, al impartir talleres con la población estudiantil en la escuela donde era funcionaria,

Para ambos, se trata de una expresión centenaria sucedida por generaciones desde que se colonizó el sector de Buenavista, como bien fue documentado Bolaños y Valverde (1978), confirmando, por ejemplo, que la ascendencia de Carlos Sibaja data de 1715, por la vía de su abuelo, Lorenzo Sibaja y su tía Berta Sibaja: “(...) el oficio de canasteros es de mis bisabuelos, verdad, de mis abuelos, de mi papá, y yo, aún mis hijos aprendieron a hacer canastos, lo que pasa es que ellos, hasta ahí llegó la tradición (...) ellos aprendieron a hacer canastos pero ya no viven de eso”. (C. Sibaja, comunicación personal, 04 de marzo de 2020)

Materias primas en la cestería de Barva

En lo que refiere a la práctica del oficio, resaltan en las entrevistas dos tendencias, una en donde se enfatizó el uso del bejuco como material base del canasto (según nombran se conocen variedades como negro, cucharilla, bastón, zarcón o colorado, turís, riata, bejuco del aire, chinilla, paila, pepiazú y barba e'viejo) y otra que se especializó en la caña de bambú. Para este último, las personas informantes no reportaron que utilizaran diferentes tipos o especies de caña, pero Bolaños y Valverde (1978) reseñan que a finales de la década de 1970 se utilizaban adicionalmente otras cañas, conocidas como caña azul, caña brava, caña china y caña huesilla.

En el caso del bejuco, se reportaron distintas variedades, siendo la cucharilla la de mayor predilección o conocimiento sobre sus propiedades (Figura 2). La diversidad de especies posibles para trabajar permitía obtener productos de distinta calidad o bien contar con materia prima con suficiente flexibilidad para la elaboración de canastos, pero también posibilitaba contar con diferentes coloraciones naturales a la fibra que le podrían ofrecer al producto una suerte de acabado.

Quienes utilizaron, o utilizan hoy, el bejuco lo prefieren para elaborar canastos de recolección de café, con algunas variaciones como son hueveras o canastas para lavar el maíz. En el caso de la caña de bambú, la docilidad de la materia prima, a criterio de Carlos Sibaja, permitió ampliar la variedad de productos que utilizaran la técnica del tejido en esta fibra, como son un surtido de canastas para guardar ropa, canastas cuadradas, bombos para la ropa, hueveras, canastas para repartir pan, bolsas con manigueta (para la escuela o para los mandados), moisés, canastas de picnic y canastas para procesiones de Corpus Christi.

Los canastos de recolección de café tienen las mismas características, independientemente de la fibra empleada, pero se señaló que la resistencia del bejuco era mayor y que perduraba más años, si se cuidaba adecuadamente⁴.

⁴ Los informantes indicaron que el cuidado general de un canasto o una canasta es, básicamente, evitar que se humedezca. Pueden mojarse o lavarse cuando sea necesario, pero resulta indispensable garantizar un adecuado secado (preferiblemente al sol) y luego ser almacenado en un sitio seco. Esto permitiría que los objetos tengan una mayor durabilidad.



Figura 2: Canasto de bejuco cucharilla para recolección de café hecho por Manuel Carballo donde se aprecian dos coloraciones. Fotografía: Celia Barrantes Jiménez, 2020.

Los tamaños de los canastos de la recolección de café corresponden a los tamaños de las cargas con las que se pagaba en los recibidores. Ninguno de los informantes pudo ofrecer una medida posible, ya que no utilizan ningún instrumento para calcular, sino su experiencia y vivencia.

La diferencia entre ambas fibras, de acuerdo con los informantes, se debe a que la caña resultaba más accesible para la extracción (no representaba, necesariamente, adentrarse en montaña), es posible obtener mayor cantidad de materia prima (tiras) por cada cabo de caña y, como se indicó anteriormente, es un poco más flexible al momento de trabajarse. Por su parte, el bejuco suele ser más rígido (inclusive dependiendo de la variedad), pero se percibe, entre algunos de los informantes, que es de mejor calidad, durabilidad y resistencia (como ya se señaló).

Con el transcurso de los años y hasta hoy, los dos canasteros Carlos Sibaja y Rafael A. Ramírez, que trabajan con bejuco, han elaborado otra serie de productos distintos como bolsos, sombreros, floreros, lámparas y canastas para arreglos florales. Mientras tanto, canasteras y canasteros de caña de bambú elaboran objetos diversos como los que se hacían en sus épocas de bonanza, como bombos, canastas cuadradas o



Figura 3: Productos elaborados con bejuco por parte de Carlos Sibaja. De izquierda a derecha: un sombrero, un florero y un bolso para vender lotería. Fotografías: Celia Barrantes Jiménez, 2020.

hueveritas, pero también experimentan con platos ovalados para servir bocas, canastas redondas pequeñas con tapas o hasta canastas miniaturas que pueden ser decoradas como souvenir.

Cabe reconocer que entre canasteras y canasteros existe una veta de creatividad e innovación, que ha surgido de su observación e imaginación, que luego ponen a prueba hasta obtener lo que esperan (Figura 3). Esto demuestra que existe apertura, sin importar la edad, para innovar y experimentar. No obstante, en la actualidad encuentran dificultades para obtener la materia prima, así como para garantizar la comercialización.

En términos generales, el procedimiento para elaborar canastos es igual al registrado por Bolaños y Valverde (1978), los pasos son los mismos y existe coincidencia en el criterio de que la técnica es la misma que se usara desde las generaciones previas; es decir, que ha sido invariable su ejecución. Podría diferenciarse en que, según la persona o la familia, se probara diversificar la oferta de productos preparados con la fibra, pero en esencia la base de la técnica es la misma de sus abuelos y bisabuelos. Se han incorporado algunas herramientas complementarias al cuchillo y la tabla donde se sostienen las fibras en el piso, como alicates o tijeras que apoyan en los acabados del canasto.

En términos de la extracción de la fibra, sí existe una variación importante. Ya desde 1977, Bolaños y Valverde (1978) señalan el inicio de los problemas asociados a la obtención de la materia prima como resultado de las restricciones de las autoridades ambientales, a lo que se sumaba que a finales de la década de 1970 la obtención del bejuco requería cerca de 3 horas a pie dentro de la montaña, hecho que soportan los testimonios de los canasteros entrevistados.

Solo se reporta que el material discontinuado es la anilina, con la que se pigmentan las fibras de caña; esta ya no se consigue en Costa Rica y deben traerla de Nicaragua, de acuerdo con el relato de don Papo. Aunque existen otros pigmentos vegetales en el mercado local, estos no suelen ser de su preferencia. En el

caso del bejuco, no se utiliza pigmentación alguna, pero se puede implementar el barniz para prolongar la vida útil de los objetos y evitar que se humedezcan.

Luego de las restricciones ambientales presentadas, la baja demanda de los productos y, por consiguiente, la discontinuidad de la tradición entre los grupos familiares, parece que tanto el bejuco como la caña se han reproducido nuevamente en los sectores cercanos a las comunidades canasteras, por lo que no se hace necesario buscar la fibra en sitios alejados. Asimismo, la urbanización de los sectores montañosos y la visitación al parque Volcán Barva ha facilitado los accesos a zonas montañosas que antes resultaban más escabrosas, ya que una buena parte de los caminos se encuentran asfaltados.

Sin embargo, estas condiciones favorables no representan mayores facilidades para que canasteras y canasteros obtengan la materia prima, sino que continúan teniendo dificultades en la obtención de la fibra en cualquiera de los casos, bejuco o caña. Si a esto se suma la baja en la demanda de los productos, la disminución de portadores de estos saberes ha sido estrepitosa.

Las transformaciones de la práctica en los últimos 50 años

El cambio más trascendental ha sido la reducción de portadoras y portadores de la tradición, debido a la baja demanda de productos de esta naturaleza y que se había insinuado ya desde la investigación de Bolaños y Valverde a finales de los años 70. Dicha situación no se ha atendido con acciones de salvaguardia o revitalización de la expresión. El principal problema reportado desde el estudio es la limitación para obtener el bejuco, por las restricciones ambientales impuestas en 1978 con la creación del Parque Nacional Braulio Carrillo, cuya área de influencia incluye a una parte del cantón de Barva (específicamente Paso Llano y Sacramento) y otras comunidades (las cuales fueron integradas en la ampliación de este parque nacional mediante decreto No. 22620 de 1995). Esto significó que se impidiera el ingreso a las fincas que hacían parte de esta área, dado que los canasteros buscaban el bejuco en zonas montañosas de San Rafael, San José de la Montaña, El Alto del Gallito, el Cerro del Chompipe, Monte de Acosta, El Alto de Abromal, Sacramento y Paso Llano (Bolaños y Valverde, 1978).

A modo de hipótesis, que sería necesario profundizar, es posible que la afectación se diera porque ya estaban agotadas las fuentes de obtención del bejuco en las zonas cercanas a los poblados donde vivían los canasteros, producto de la alta demanda que tuvo esta artesanía a finales del siglo XIX con el auge de la industria cafetalera; lo que representó, según señala Carlos Sibaja, adentrarse cada vez más en la montaña⁵. Varios reconocen que muchos canasteros abusaron en los procesos de extracción, ya que cortaron bejuco o cañas que aún estaban tiernas y no permitieron una reforestación apropiada. Por su parte, el Plan de Manejo del Parque Braulio Carrillo (Minae, 2005), indicó que si bien algunas comunidades obtenían recursos de la reserva que generaban un impacto de gran envergadura en la conservación (no señala cuáles concretamente,

⁵ Rafael A. Ramírez indica que en la actualidad sí es posible encontrar el bejuco a poca distancia de sus casas, dado que se ha reforestado una zona producto de las restricciones impuestas tanto a los artesanos como para quienes extraían lana, madera o fauna silvestre.

pero se podría suponer que incluye especies no maderables como el bejuco), fueron permisivas con otros grupos que cazaban o extraían especies vitales para el ecosistema bajo protección, razón por la cual se requirió mayor severidad con los controles.

Por otra parte, se observa un cambio en los estilos de vida de las familias en la zona, cuyas economías dependían de la actividad cafetalera. Bien lo manifestaron canasteras y canasteros que, aún en la primera mitad del siglo XX, las familias que dependían de los canastos eran muchas, donde todos sus miembros pudieron incorporarse en todas o algunas de las tareas y desde donde las generaciones más jóvenes alcanzaron a movilizarse socialmente en vista de que los ingresos familiares permitieron que estudiaran y se integraran luego a otros sectores económicos:

Ya no tiene la misma salida comercial (el canasto) y ya no tiene la misma necesidad que había antes, por ejemplo ya han desaparecido los cafetales, entonces es menos el auge que hay, y la globalización y toda la cosa, entonces las personas han visto que hay más facilidad de ganar más dinero con otro tipo de trabajos, que no con los canastos... aparte de que hay una gente que no le gusta incomodarse que por la basurilla, la basurilla que echa (...). (M. Carballo, comunicación personal, 9 de marzo de 2020)

La tendencia en el cantón de Barva ha sido a la baja en la producción de café, como lo mostraran el censo cafetalero 2004 (INEC, 2007) y los registros del Instituto Nacional del Café (2014, 2019, 2021). Pese a esto, el cantón mantiene aún una extensión de cultivo considerable y para 2016 el mayor número de productores de café del norte de la provincia herediana, pero no es la situación de los cantones vecinos, como el caso de Heredia, Santo Domingo o San Isidro, en donde sí se presentó un cambio abrupto en el paisaje productivo entre 1984 y 2014 (Montero, 2016).

Adicional a la reducción del espacio productivo del café, se introduce con fuerza en el mercado el balde plástico (hace unos 40-50 años atrás), provocando que finqueros y recolectores de café le prefirieran por su menor costo. Este fenómeno fue documentado brevemente por Bolaños y Valverde (1978) como factor que iniciaba el cambio hace más de 4 décadas, lo que al parecer se extendió hasta terminar en el desuso total del canasto para la faena de recolección del grano de café.

La ampliación de las zonas urbanas del cantón no es mencionada con tanta determinación, excepto por Manuel Carballo, quien lo interpreta como un factor decisivo que afecta la continuidad de la tradición.

El crecimiento urbano ha sido estudiado en el cantón de Barva como un móvil de conflictos comunitarios en años recientes, debido principalmente a reducción del abastecimiento de servicios básicos como el agua, en una zona caracterizada por sus amplias fuentes hídricas que proveen de líquido a muchos centros urbanos de la Gran Área Metropolitana. Pese a las restricciones ambientales impuestas con la creación del Parque Nacional Braulio Carrillo, que ya se mencionaron, los gobiernos locales han permitido los fraccionamientos y cambios de uso en las partes altas de los distritos de San José de la Montaña o San Pablo, inclusive para la construcción de amplias urbanizaciones, lo que implicó tomar más agua para atender las necesidades de los nuevos desarrollos (Montero, 2016).

Resulta irónico, entonces, que la extracción del bejuco y la caña resultaran más censuradas frente a las legislaciones por el posible impacto en el ecosistema, mientras que el crecimiento urbano desmantela o fragmenta la cobertura boscosa y ejerce presión sobre los recursos ambientales disponibles.

La misma legislación local en 2008, mediante acuerdo municipal No. 1108-08, declaró zona de protección parte de las microcuencas de los ríos Ciruelas y Segundo para la protección acuífera, con el objetivo de proteger y conservar los mantos de agua superficiales y subterráneos. Esto representaba limitar los usos de suelo para contener el crecimiento urbano que se expandía en la GAM, impidiendo otorgar permisos para urbanizaciones de alta densidad, fraccionamiento, lotificaciones o segregaciones agropecuarias que pusieran en peligro los recursos hídricos; pero además que el crecimiento del cantón se haría únicamente en los cuadrantes de la cabecera, entendido como el radio de doscientos metros a partir de la determinación del cuadrante urbano.

Este crecimiento, en lo que refiere a la tradición de la cestería, fue interpretado por Virginia Montero y Rafael “Papo” Montero como la manifestación del cambio productivo que va sustituyendo tierras cafetaleras por urbanizaciones, lo cual representa entonces reducir el espacio de actuación del canasto porque se hace cada vez menos necesario si desaparecen los cafetales. Expresan con dolor que ese paisaje característico de San Pablo, rodeado de cafetos y bosque, se fue volviendo gris.

En un trabajo realizado por Otárola (2016), se pueden observar los cambios en la estructura urbana del centro de Barva, Santa Lucía y sector de San Pablo, en el cual se expone que hace unos 50 años se dio el cambio más drástico de la urbanización del cantón, con un aumento de más del 50 % de habitantes, convirtiéndolo en un espacio receptor de población que estaba saliendo de otros centros urbanos. Luego, entre 1984 y 2011 el crecimiento poblacional fue de 114,76 %.

Este cambio puede representar, por otro lado, que ciertos espacios donde se obtenía la materia prima vienen a ser sustituidos por zonas de urbanización, especialmente en la parte alta del cantón. Ahora bien, según lo señala Palma (2003), los bejucos utilizados en la elaboración de canastos u otros se extraen tanto en las regiones templadas del Valle Central como en las regiones bajas tropicales; de ahí que Manuel Carballo relata que el bejuco conocido como cucharilla, uno de los más utilizados para la fabricación de canastos, se podía obtener de las fincas y charrales en el sector de Santa Lucía, especialmente en las orillas de los ríos. Para don Manuel, la extracción de este bejuco puede hacerse de tal manera que no afecte su reproducción, por lo que considera posible que no apliquen tantas restricciones ambientales. No obstante, la mayor dificultad para obtener hoy la fibra resulta, justamente, de la urbanización acelerada y densa de esta parte del cantón.

Hoy don Manuel obtiene con algo de facilidad la fibra en los alrededores del centro de Barva, pero en pocas cantidades porque sí requiere ingresar en propiedades privadas, donde en ocasiones los vigilantes no permiten el ingreso por temor a que se produzca algún robo o daño en los lotes. De acuerdo con don Carlos Sibaja, un bejuco como la cucharilla en el sector montañoso es más difícil de adquirir porque se encuentra escaso, pero no aduce a ninguna causa particular sobre ello.

Espacios de comercialización de objetos artesanales

Sobre la falta de espacios de comercialización, como se mencionó anteriormente, en este momento los canastos no tienen una salida comercial en el marco de la economía del café y las canastas de bambú no se venden como antes pese a que pueden cumplir las mismas funciones (guardar ropa, almacenar huevos, entre otros), pues los productos plásticos o de otros materiales vendidos en tiendas de importados tienen un costo menor que los vuelve de preferencia de los consumidores.

Virginia Montero indica que la salida para los productos de cestería es encontrarles nuevos usos a los objetos, o bien innovar con productos diferentes a los que tradicionalmente se han hecho, para encontrar otros nichos de venta como los del turismo, las floristerías o elementos para la decoración de eventos. Coinciden don Carlos y don Rafael que con la técnica base de los canastos es posible hacer muchas cosas distintas, a lo que se suma que se trata de un producto único, hecho a mano y con materiales que garantizan durabilidad (además que no generan ningún tipo de contaminación).

Sin embargo, para ello es necesario que el cliente esté dispuesto a pagar lo que representa la elaboración de estos objetos, cuyo costo incluye la obtención de una materia prima restringida, lo que encarece el proceso.

Irónicamente, las limitaciones impuestas por las autoridades ambientales han significado que la materia prima se encuentre más disponible (ya no requerirían trasladarse tan largo o invertir tanto tiempo para llegar a los sitios donde se encuentran las fibras), pero sigue siendo difícil acceder a los sitios donde crecen las especies requeridas. Algunas personas de la comunidad logran conseguirlas, pero se las venden a altos precios, lo cual eleva el costo del producto. Otros optan por buscar familiares o amigos que tengan fincas privadas con estas especies, y que no les pongan problema para la extracción, pero aún si esto fructifica, deben llegar hasta sus casas con la materia prima sin que sean vistos por autoridades ambientales, quienes les pueden quitar la fibra, multarles o iniciarles un proceso penal.

Ahora bien, si fuese resuelto que el cliente estuviera dispuesto a pagar el costo real del trabajo, el encadenamiento de los artesanos con los puntos de venta o distribución que les reconozcan con precios justos, el oficio seguirá al margen de la legalidad si continúan obteniendo la fibra de forma clandestina o bien, el producto será más caro si deben pagar un sobrepago por la materia prima (que igual no garantiza que se haya obtenido legalmente). En general, prefieren asumir las consecuencias de ir a conseguir la fibra en condiciones riesgosas, ya que depender de un comerciante suma otra dificultad: que la fibra no se corte correctamente, no sea adecuada o venga descuidada, inclusive que se corte atentando contra la futura reproducción de las especies. Esto podría significar que el producto se “pique” o se ponga negro por un inadecuado tratamiento de la fibra al momento del corte, lo que a su vez significaría un cliente insatisfecho porque en poco tiempo el objeto adquirido se dañaría, es decir, no contaría con las garantías ofrecidas por artesanas y artesanos.

Reconocimiento comunitario

Para canasteras y canasteros su trabajo es reconocido por la comunidad de Barva, aunque sienten que quizás no es apreciado de la misma forma que las expresiones de las mascaradas, las cimarronas o la escultura. A su vez, las investigaciones y documentaciones sobre la cestería son exiguos, de manera que las memorias sobre el oficio tradicional y su vínculo con la identidad barveña han sido poco resguardadas desde fuentes escritas o visuales.

La percepción de encontrarse realizando una actividad perseguida por parte de las autoridades locales (en lo que refiere a la extracción de la materia prima) y el poco o nulo interés en buscar alternativas de solución, limitan que la expresión pueda trascender en el tiempo o transmitirse a las nuevas generaciones. Excepcionalmente, han sentido el apoyo de los centros educativos o el centro diurno de Barva, que les han permitido realizar actividades y talleres, pero no cuentan siempre con recursos para comprar las fibras.

Cabe reflexionar más adelante el vínculo existente entre una antigua tradición de la cestería con las familias de ascendencia indígena y la representación de la historia de este cantón, dado que, pese a que al nombrarse Barva se reconoce la presencia de pueblos originarios en el lugar, desde tiempos coloniales se relegaron a tierras comunes o de cofradías (como lo es San Pablo). Es decir, se presentó desde la colonia una segregación étnica y espacial, que con el tiempo se perpetúa desde lo social, cultural y sobre la organización urbana que confina a un sector caracterizado por un oficio tradicional (entre otros elementos).

Otárola (2015) en su investigación explica cómo esta segregación se exhibió claramente en el ordenamiento de la ciudad, en donde inclusive se asocian apellidos con determinadas características etnográficas, como Zárate, Montero, Vega y Miranda, a la ascendencia indígena vivida fuera del centro; y los Arguedas, Rodríguez, Gutiérrez y Murillo como de origen español y ubicados en los cuadrantes centrales de Barva, lo que se facilitó por las mismas condiciones del terreno, en donde la división la establece el río Segundo.

Allí mismo indica la autora que el poblamiento de Barva corresponde a un permanente proceso de usurpación de tierras indígenas, que resultaron en el capital económico que concentrará los medios de producción (fincas cafetaleras), mientras las familias canasteras, que no poseían dichos medios, contribuían con su oficio a la elaboración de objetos al servicio de la industria del café y también se integraron como fuerza de trabajo remunerada (jornaleros) en las épocas de recolecta del grano (Bolaños y Valverde, 1978). Dicha situación significó que estas familias pasaran por tiempos de escasez y pobreza, según cuentan Carlos Sibaja y Rafael A. Ramírez, pero que muy posiblemente sufrieron de la estigmatización social de esta jerarquía social, como lo muestra un crudo relato expuesto por Ramón Rodríguez R. en 1924, para el texto de la celebración del centenario de la fundación de la Villa de Barba, en el cual expone sobre una anécdota:

Y lo peor del caso es que el refrán (primero falta chicha en Barba) trata de inferir a Barba la ofensa de que es un pueblo de indios puros o de puros indios, lo cual sí resulta intolerable (...) Otra vez, en un paseo, llegamos unos cuantos barbeños a un pueblo de Alajuela donde concurrimos a un baile. La señora de la casa, tan ingenua como franca, miraba con insistencia a nuestro grupo (...), un par de rubios impecables, y, por fin, obedeciendo a un impulso de irresistible curiosidad, se dirigió a ellos y les dijo: «Perdonen la pregunta: ustedes también son barbeños?» -Sí, señora- «Eh! Vea usted como en Barba había blanquitos también!!» (...) Pero la verdad es que nosotros mismos tenemos la culpa. Si mandamos unas muestras a los pueblos que no nos conocen...! Figúrense que nuestra industria tradicional y principal es la fabricación de canastos, escobas y sombreros de palma y que quienes los hacen son todos cholitos de por ahí (no vayan a creer que es en plena ciudad, en media plaza, que nos reunimos a hacerlos), y ellos mismos van a Alajuela, a San José, a Puriscal, a Grecia, a venderlos. Y allá, como no ven más gente de la nuestra, se dicen: «Para muestra un botón; así deben ser todos» (Comisión de festejos, 1924, pp. 40-41).

Es decir, pudo existir una carga simbólica asociada al repliegue social que sufrieron los grupos indígenas o los núcleos descendientes de estos, la cual relacionaría también las actividades desarrolladas por las familias, como lo fueran la elaboración de artesanías.

Ahora bien, queda claro que entre canasteros y canasteras se reconocen por su linaje familiar, sabiendo quiénes practicaron o se mantienen hoy en el oficio y lo que les caracteriza, así como las zonas donde se ubican. No se presentó evidencia de que existieran relaciones de solidaridad o alianza, por ejemplo, para la obtención conjunta de materia prima, o similares, pero sí de que existieron vínculos familiares en muchos casos, donde se puede observar en las genealogías cómo se relacionan los núcleos, tal y como lo mostraron en su momento Bolaños y Valverde (1978) y como se constató en tres genealogías realizadas para Virginia Montero, Carlos Sibaja y Manuel Carballo.

Por otra parte, aunque no existan tantas referencias o investigaciones asociadas a la práctica de la cestería, es posible observar en el discurso institucional y formal la referencia a los canastos como un elemento representativo de la cultura barveña, así no se tradujera en políticas sociales o culturales que les permitieran consolidar el oficio. Pese a que se enfatiza en el rol que jugaron personajes de las altas esferas políticas en la vida del cantón, en diversas investigaciones o monografías de Barva, pues se menciona, al menos, su cualidad como sitio donde se elaboran los “famosos” canastos.

Conclusiones

En este breve acercamiento a la expresión del oficio artesanal de elaboración de canastos y canastos en el cantón de Barva, es posible intuir que existen varios elementos que le califican como un patrimonio cultural inmaterial de la comunidad canastera, aunque con alto grado de riesgo de extinguirse.

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003) fue ratificada por Costa Rica en 2006, adoptando textualmente los términos establecidos en ella, dado que no fue reglamentada posterior a su sanción. En ella se establece en el Artículo 2.2 que el patrimonio cultural inmaterial (PCI) se manifiesta, entre otros, en ámbitos, entre los que se encuentran las técnicas artesanales tradicionales.

La definición de los criterios que pueden calificar como PCI un elemento, puede variar de un Estado a otro, pues se trata de expresiones cuya manifestación no solo es diversa, sino que relaciona muchos factores de órdenes cultural, social, ambiental, económico, étnico, u otros.

Ahora bien, lo que resulta relevante en la aplicación de este concepto es que más allá de que esta manifestación pueda ser considerada como tal desde la óptica profesional, es que sea reconocida y valorada por el grupo o comunidad donde se manifiesta. Como se resalta en el artículo, el oficio del canastero ha sido considerado como característico del cantón (pese a que no han existido en congruencia acciones de política pública extensas para procurar su salvaguardia), pero sobre todo es reconocido y valorado desde los núcleos familiares de canasteras y canasteros que conocen, identifican a sus pares y manifiestan la importancia de mantener viva su tradición, porque consideran necesario que las nuevas generaciones conozcan “lo que hacían los abuelos”, “cómo era Barva antes” y la nostalgia asociada a la vida tranquila o familiar que significaba la elaboración de los canastos.

Pese a las dificultades, canasteras y canasteros agradecen formar parte de esta comunidad y continúan no solo porque es lo que saben hacer, sino también por la paz espiritual que ofrece la práctica manual, el sosiego o la posibilidad de continuar en actividad. Sin embargo, existe una sensación de que la expresión está a punto de extinguirse, dado que las restricciones de obtención de materia prima y la baja demanda de estos productos implicó la decisión de abandonar el oficio por parte de las generaciones jóvenes, truncando así el proceso de transmisión. De ahí que el mayor riesgo hoy es que los mayores que conservan el conocimiento fallezcan y, con ellas y ellos, los saberes asociados a la vigencia de esta expresión.

En caso de existir interés por resguardar este conocimiento ancestral, es necesario profundizar en la investigación con portadoras y portadores, realizando un censo pormenorizado de su situación socio-económica, sobre todo con las personas quienes se mantienen activas en la práctica y tienen posibilidades de integrarse a un proceso de reactivación de la tradición. Con quienes son portadores sin actividad en el momento, recuperar su relato permite reforzar el conocimiento existente y comprender aún mejor el fenómeno.

Dado que se trata de una expresión que se ha perdido progresivamente y con investigación limitada, se pueden complementar exploraciones desde la etnohistoria que puedan verificar en los documentos históricos otras referencias a las formas de producción que refuercen el origen indígena de esta práctica.

Asimismo, la salvaguardia pasa también por el reconocimiento y valoración de la comunidad extensa, la del cantón de Barva (o más), en el que comprendan el origen de la tradición del canasto, lo que implica su elaboración y costo de producción, los vínculos emocionales y productivos que se tienen (o tenían) con la artesanía, lo que aporta en el entendimiento de la historia común. Es considerar que el canasto o la canasta es algo más que un objeto de venta, sino que se asocia a conocimientos de la naturaleza, de la fibra, de geometría, de la creación, entre otros.

También es posible que la artesanía, como patrimonio, pueda ofrecer alternativas de desarrollo económico para las familias o individuos, siempre que exista respeto al quehacer de la comunidad canastera y de

su determinación de las alternativas de solución para gestionar la práctica (no solo cómo y qué se vende, sino qué se transmite del conocimiento, qué condiciones requiere la transmisión del conocimiento, que se respeten los derechos patrimoniales e intelectuales sobre este conocimiento).

Las políticas culturales y económicas del orden local y nacional pueden apoyar las iniciativas que contribuyan a la generación de ingresos, a la vez que alientan la investigación sobre la expresión cultural y cómo se complementa con otros modos de subsistencia; lo que representará adoptar medidas jurídicas, técnicas, administrativas y financieras para fomentar las oportunidades de desarrollo de la comunidad canastera. Esto tiene relación directa con el tema de la obtención sostenible de la materia prima, por ejemplo, promoviendo estudios junto a los portadores de tradición, que tengan por objeto comprender los sistemas de conservación biológica y gestión de los recursos de donde se obtienen los diferentes tipos de bejuco y la caña, que permitan establecer una ruta legal y administrativa para la explotación ágil pero controlada de la fibra.

Partiendo de otras experiencias nacionales, como con las cadenas de agregación de valor y los sellos de origen, sería posible establecer también otras vías de solución con medios de comercialización solidarios, equitativos y justos que prioricen la estabilidad de las familias o de canasteras/os, como portadores del conocimiento, que pueda extenderse luego a otros beneficiarios de la comunidad.

Este tipo de acciones, entre otras que deben adoptarse, pueden garantizar la continuidad de la expresión, que redundará en la transmisión del conocimiento y la reproducción sostenible de la práctica del oficio. Adicionalmente, contribuirá, como beneficio indirecto, a mejorar el bienestar de la comunidad barveña, así como acrecentar el respeto y entendimiento de la diversidad cultural de la comunidad.

Agradecimientos

En primer lugar, a quienes ofrecieron su espacio de conocimiento y lo compartieron conmigo, como son canasteras y canasteros de Barva mencionados al inicio de este artículo. Seguidamente, a Loida Pretiz, Seidy Acuña y Margarita Sequeira, quienes desde el Ministerio de Cultura y Juventud facilitaron este proceso en su momento.

Referencias bibliográficas

- Bolaños, M., y Valverde, N. (1978). Barva y su artesanía tradicional: un legado indígena. *Colección: Barva, Historia y Tradición. No. 1*. Ministerio de Cultura, Juventud y Deportes de Costa Rica.
- Comisión de festejos. (1924). Centenario de la Villa de Barva. Imprenta Lehmann.
- Instituto Nacional del Café (Icafe). (2014). *Informe sobre la actividad cafetalera de Costa Rica*. Icafe.
- Instituto Nacional del Café (Icafe). (2019). *Informe sobre la actividad cafetalera de Costa Rica*. Icafe.
- Instituto Nacional del Café (Icafe). (2021). *Informe sobre la actividad cafetalera de Costa Rica*. Icafe.

- Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC). (2007). *Censo cafetalero Turrialba y Coto Brus 2003, Valle Central y Valle Central Occidental 2004, y Pérez Zeledón, Tarrazú y Zona Norte 2006: principales resultados*. INEC.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC). (2012). Mapas sociales. <http://mapassociales.inec.cr/mapnew.php>
- Ministerio de Ambiente y Energía (Minae). (2005). *Plan de manejo del Parque Nacional Braulio Carrillo*. <https://www.sinac.go.cr/ES/planmanejo/Plan%20Manejo%20ACC/Parque%20Nacional%20Braulio%20Carrillo.pdf>
- Montero, D. (2016). *Problemas en la capital del agua: el caso del conflicto por el desabastecimiento de agua potable durante el 2014 en el cantón de Barva de Heredia*. [Tesis de licenciatura inédita]. Universidad de Costa Rica.
- Municipalidad de Barva. (2008). *Acuerdo municipal N° 1108-08. Declara partes de las microcuencas de los ríos Ciruelas y Segundo que estén dentro de los límites del cantón de Barva, Zonas de Protección Acuifera con el objetivo de proteger y conservar los recursos hídricos superficiales y subterráneos*. http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC¶m2=1&nValor1=1&nValor2=63859&nValor3=73757&strTipM=TC&lResultado=10&nValor4=1&strSelect=sel
- Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco). (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Unesco.
- Otárola, M. (2015). Barva: Historia, urbe y sociedad. *Revista Herencia*, 28(2), 15-24. <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/herencia/article/view/24723>
- Otárola, M. (2016). Una mirada polisémica de la ciudad de Barva, Costa Rica. *REVISTARQUIS*, 5 (1), 160-184. <https://doi.org/10.15517/ra.v5i1.25409>
- Palma, T. (2003). Estudio etnobotánico de bejucos del trópico húmedo empleado para confeccionar artesanía. *Tecnología en Marcha*, 16(1), 25-39. https://revistas.tec.ac.cr/index.php/tec_marcha/article/view/1454