

Aspects folkloriques de la vie agricole à Arequipa (Pérou)

par Elizabeth della SANTA

L'agriculture constitue la principale activité économique des environs d'Arequipa¹. Les *hacendados* ou fermiers, de même que les dirigeants de coopératives achètent, au plus haut prix, les tracteurs les plus *up to date* et des charrues à disques de type américain. Cela n'empêche pas qu'à côté du matériel ultra-moderne ne survivent quelques aspects folkloriques dans la vie et les activités des agriculteurs.

Avec les étudiants en ethnographie de l'Université nationale de Saint-Augustin d'Arequipa, j'ai pu noter quelques données intéressantes à ce sujet². En outre, MM. Máximo Huerta, alcalde de Cerro Colorado, et Nuñez Polar, fermier et universitaire, m'ont donné les renseignements complémentaires de notre petite enquête. Qu'ils soient ici remerciés. Au surplus, mon jeune pupille, Abelino Poccori V., issu d'une famille de péons, m'a fourni plusieurs détails relatifs à cette profession (photos 1 à 3).

Les champs d'Arequipa offrent au spectateur les formes les plus hérétoclités qui soient. Parmi ces formes, deux types représentent la survivance des antiques traditions: ce sont, d'une part, les *andenerías* ou terrasses de culture, en forme de gradins rectangulaires et très étirés qui soulignent, avec élégance, la basse des *cerros* (photo 4). Elles coïncident avec les antiques haciendas de l'Inca et du Soleil³. Elles subsistent à Cayma, à Yura, à Yanahuara, à Paucarpata, à Socabaya et à Chiguata, pour ne citer que les exemples les plus typiques⁴.

¹ Avec l'élevage qui, ces dernières années, a pris d'amples proportions.

² Durant un contrat d'un mois et demi, la UNSA m'a chargée de réaliser cette petite enquête (novembre-décembre 1971).

³ *Comentarios reales*, Lib. V, cap. I: «...Los andenes por la mayor parte se aplicaban al Sol y al Inca, porque los había él mandado hacer».

⁴ Il existe aussi des *andenes* célèbres à Puquina et dans d'autres endroits du Département d'Arequipa, mais ils sont à l'état d'abandon.

D'autre part, les champs en forme de croissant ou de demi-lune (photo 5) paraissent correspondre aux traditions de certains *mitimaes* ou *displaced persons* des temps incaïques, car il n'est pas prouvé que les habitants primitifs de la région d'Arequipa aient été des agriculteurs⁵. Les champs en croissant se rencontrent à Yura, à Cayma, à Sachaca, à Characato, à Socabaya, à Yarabamba, à Yumina, etc., c'est-à-dire dans les endroits que colonisèrent les Incas. Une étude plus poussée permettrait sans doute de déterminer le lieu d'origine des *mitimaes* qui ont introduit à Arequipa cette forme de champs. Sans doute offre-t-elle quelque rapport avec le culte lunaire qui, avant la conquête des Incas, régnait en de nombreux points du versant Pacifique.

Les autres champs qui, aujourd'hui, composent la majorité des exploitations agricoles, se présentent sous l'aspect de carrés irréguliers⁶, de rectangles larges ou étirés, de trapèzes ou de formes extraordinaires qui pourraient être les vestiges de ces champs historiques comme il en existe encore au Cuzco et au Callao, et auxquels je consacrerai sous peu une petite étude.

La direction régionale du Ministère de l'Agriculture d'Arequipa, aimablement, m'a permis de consulter les photos aériennes de la Défense civile, prises au cours de survols de la province en hélicoptère. Nous lui exprimons ici notre gratitude.

Vus du ciel, les champs d'Arequipa forment, au cœur d'un désert d'aspect lunaire, de véritables mosaïques, comparables à des concassures de mar-

⁵ Garcilaso, Lib. III, cap. IX, affirme que la Vallée d'Arequipa était dépeuplée d'habitants quand Maita Cápac y pénétra; peu après, il y fonda cinq villages, peuplés de *mitimaes*.

⁶ La forme carrée des champs, en usage pour le peuple au temps des Incas, avait pour but d'assurer une meilleure irrigation. *Commentaires royaux* de Garcilaso de la Vega, Lib. V, cap. I: «... los ponían de cuadrado para que gozasen bien del riego».



Photo 1. Máximo Huerta, alcalde de Cerro Colorado, notre principal informateur, Zamácola. Sombrero typique des *hacendados* arequipéniens.

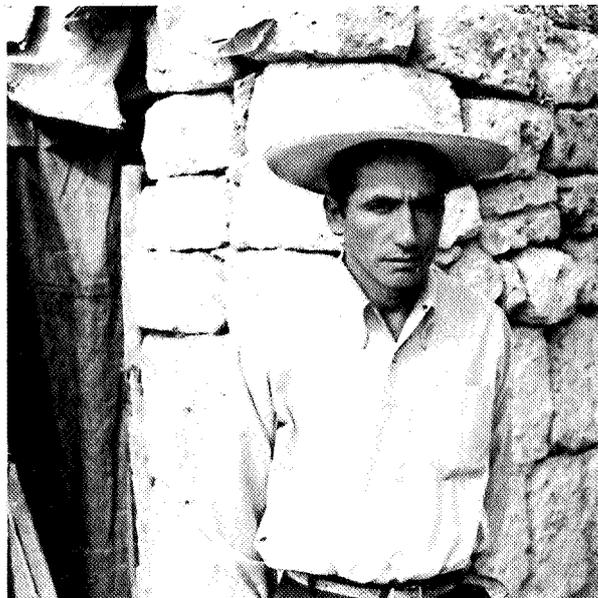


Photo 2. M. Nuñez Polar, fermier et ancien étudiant, Sabandia.

bre de toutes couleurs imbriquées les unes dans les autres. Les champs que l'on appelle ici *chacras* sont agglomérés autour de la ville ou des villages, dans les vallées des torrents qui, par un système compliqué de canaux, les alimentent en eau. La grande variété de forme des champs témoigne de la diversité d'origine des habitants, de jadis et des temps actuels ⁷.

Les principales cultures sont : le maïs et la pomme de terre (cultures indiennes traditionnelles), le blé, l'orge, l'ail et l'oignon ainsi que la luzerne ou *alfalfa* qui sert de fourrage. Dans la périphérie d'Arequipa, nombreuses aussi sont les cultures maraîchères. Elles offrent cette particularité de combiner dans un même champ divers types de légumes. Par exemple : choux verts, laitues, fèves des marais et carottes sont mélangés : les feuilles des uns protègent du soleil la croissance des autres.

La terre, extrêmement fertile, comme c'est le cas de la plupart des pays volcaniques, donne au minimum deux récoltes par an.

Presque tous les *hacendados* ou fermiers ont un majordome et, sous les ordres de ce dernier, un *camayoc* dont la tâche consiste à veiller à la venue et à la répartition de l'eau d'irrigation dans les champs. Celle-ci est distribuée une fois par semaine, mais selon les heures, diurnes ou nocturnes, qu'indique l'administrateur des eaux.

Le *camayoc* détourne à la pelle les obstacles au libre écoulement de l'eau. La vie du *camayoc* est

⁷ Un bref examen de la population d'Arequipa montre qu'à part des Indiens d'origines fort diverses, il existe des descendants d'Espagnols, de Turcs, de Juifs, d'Arabes, d'Européens non-espagnols et d'Africains de souches très diverses.

dure : quand le *turno* coïncide avec les heures nocturnes, il doit peiner sous le vent glacé, les pieds dans l'eau et, pour cette raison, cette profession, pourtant indispensable, est peu enviée. Le majordome et le *camayoc* forment l'élément stable du personnel des haciendas et sont payés honorablement ⁸.

Les offrandes à la *Pachamama* ou Terre-Mère ne se pratiquent plus guère à Arequipa. Elles ne subsistent que lors de la fondation ou de l'inauguration des maisons particulières, du moins chez les Indiens. Même à la *sierra*, l'offrande à la Terre-Mère, faite au bord des champs, a tendance à disparaître. Elle ne se rencontre que sporadiquement ; Tschopik a étudié cette cérémonie ⁹.

Le culte qui connaît encore aujourd'hui la faveur de l'agriculteur arequipéniens est celui de saint Isidore le Laboureur. Néanmoins il tend à s'estomper devant le culte neuf et florissant de la Vierge de Chapi. Il y a cinquante ans, le culte à saint Isidore le Laboureur a connu un moment de paroxysme ; la plupart des églises de campagne possèdent la statuette de ce patron de Madrid. Elles ne dépassent que rarement 50 à 70 cm. ; on ne peut manquer d'être frappé par le contraste qu'elles offrent avec les autres statues de saints. Une chapelle lui est dédiée dans la ville d'Arequipa (photo 6). Détail curieux : bien que saint Isidore le Laboureur ait vécu au XII^e siècle et ait été canonisé au XVII^e siècle, les Arequipéniens le représentent coiffé du sombrero ample et du complet-veston noir, costume du dimanche des *hacendados*

⁸ Le salaire actuel du majordome est de 100 soles par jour ; celui du *camayoc* de 50 à 80 soles, pour une ferme de moyenne grandeur.

⁹ *Handbook of South American Indians*, Washington D.C., 1946, T. II, p. 518.



Photo 3. Abelino Poccori V., jeune informateur indien. Montre la manière de tenir la *pala* des péons, en attitude de repos.



Photo 4. *Andenes* ou champs incaïques en terrasses. Hacienda Velazquez, Chiguata.

d'il y a soixante à septante ans (photo 7). Parfois, comme c'est le cas sur notre photographie, saint Isidore le Laboureur est flanqué d'un pic rocheux de forme conique semblable au Huaina Picchu et ceinturé aux couleurs nationales du Pérou. D'autres fois, on le représente accompagné de son frère jumeau et d'une femme que l'on dit être sa sœur.¹⁰ Étranges, en vérité, ces dernières images qui s'éloignent fort des prototypes espagnols. Jadis, la procession de saint Isidore le Laboureur le promenait par les rues, couvert de fruits et de légumes comme l'antique divinité *chincha*.

Le labourage de la terre s'accomplit en trois temps qui, au point de vue technique, vont en régression du premier au troisième.

La première étape du labourage n'a rien de folklorique : la terre est retournée à l'aide du tracteur et de la charrue à disques, les mottes brisées, les racines arrachées à la herse. Les racines de l'*alfalfa*, séchées, servent de combustible dans les villages. Le propriétaire du tracteur loue son travail à l'heure ou à la journée.

A la seconde étape du labourage, on fait un bond de 50 à 75 ans en arrière ! Pour rompre les mottes plus menues, pour ameublir le sol, on utilise l'*apero*

¹⁰ Le trio composé de deux hommes et d'une femme constitue, dans la *sierra*, là où le travail se fait encore avec la *taclla*, l'unité basique du travail agricole. Deux hommes retournent la terre avec la *taclla* et la femme qui les accompagne rompt les mottes plus menues et jette la semence ou plante le tubercule. Aussi quand les paysans ont deux fils et une fille se considèrent-ils favorisés par le sort, parce que l'unité-travail de la *chacra* se réalise de façon parfaite. Sur les grandes parcelles, plusieurs dizaines de trios de deux hommes et une femme assurent le labour et l'ensemencement dans les conditions optimales.

de fer¹¹ que traîne une paire de taureaux sous le joug. Les taureaux sont ici de caractère si doux (au contraire des taureaux quasi sauvages de la *sierra*) qu'il n'est point besoin de pratiquer la castration. La *yunta*, qui comprend la paire de taureaux dressés et l'*apero* de fer, est généralement louée par contrat à son propriétaire. Celui-ci, avec son assistant, arrive au champ dès sept heures du matin et effectue le travail pour le compte de l'*hacendado*.

L'*apero* de fer (fig. 1 et 2, et photo 8) est fabriqué dans de petites fonderies artisanales ou importé de pays comme l'Inde par exemple. L'allure générale de l'*apero* de fer rappelle la charrue *patatera* espagnole ou aussi la *timonera*. Néanmoins, on ne saurait les confondre et l'*apero* aréquipénien offre les particularités suivantes :

1) La *mancera* ou manche de la charrue est unique comme dans la *timonera* tandis qu'elle est double dans la *patatera*. Elle est plus courte que dans les types espagnols (fig. 1) et peut être en bois et fer combinés. Sa courbure terminale rappelle celle d'une canne ;

2) Le timon est axial et légèrement sinueux, tout en conservant le plan horizontal ; d'où son nom de *cama* ou lit. Il mesure en moyenne 150 cm × 6,5 cm ; il est en bois très dur : pin blanc ou pin d'Orégon. Sur le côté, des lames de fer, fixées par des écrous, le renforcent.

¹¹ Le mot *apero* pourrait provenir de «aper» ou sanglier en latin, par la manière dont il ouvre les sillons. Mais, selon une autre théorie, il dériverait du basque «abere» qui se réfère au couple d'animaux qui tire la charrue. En Espagne, *apero* s'applique à l'ensemble «animaux, joug et charrue». Au Pérou, cet ensemble s'appelle la *yunta* et l'*apero* désigne seulement la charrue primitive. Pour les modèles primitifs de charrues espagnoles, v. *Espasa Calpe*.

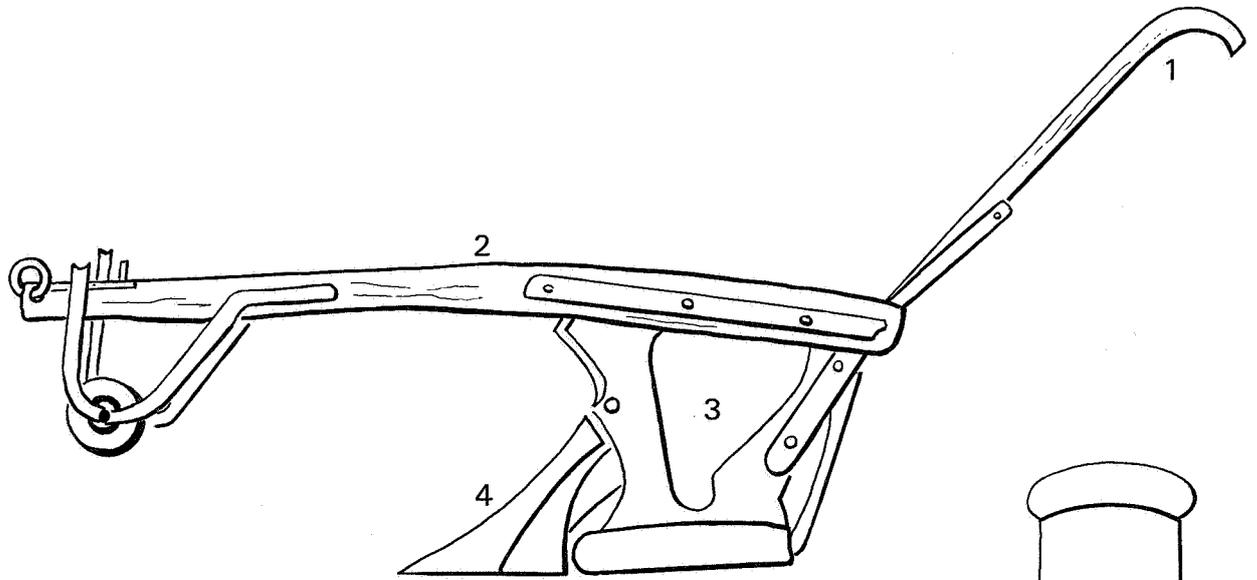


fig. 1

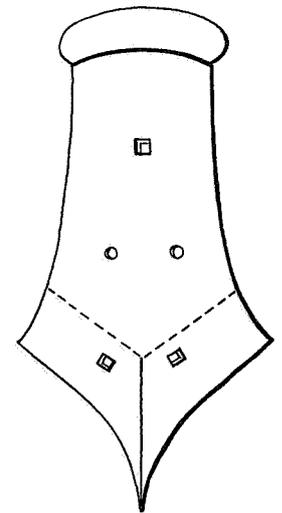
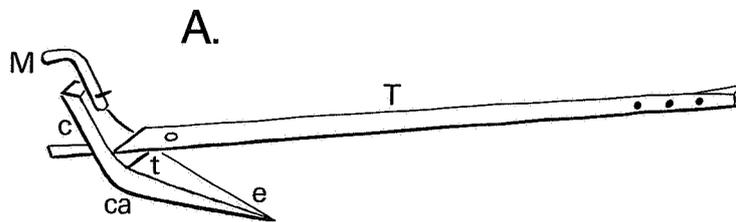


fig. 2

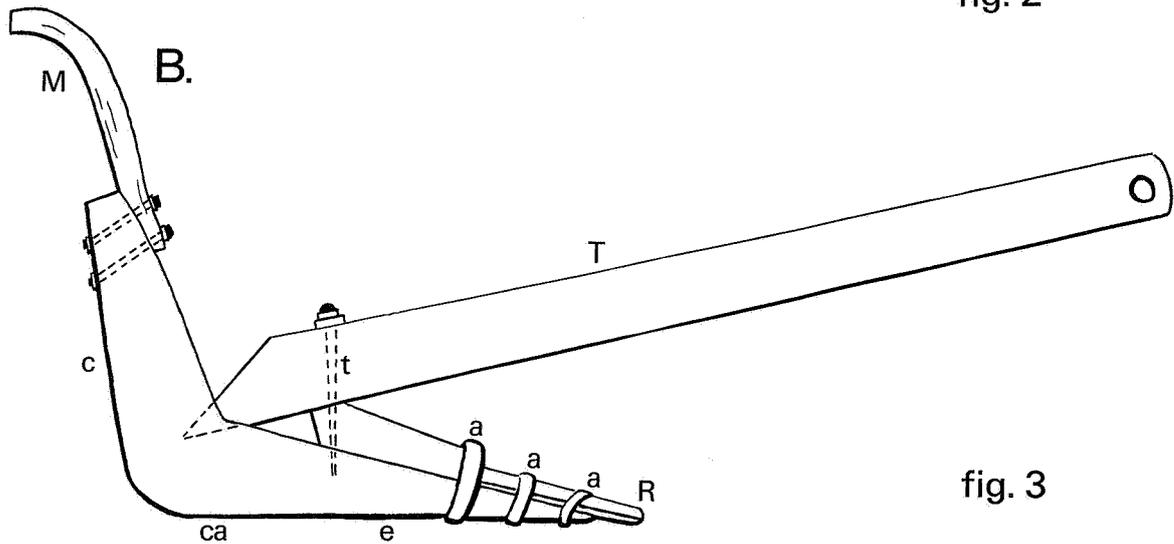


fig. 3

Fig. 1. *Apero* de fer vu de profil. Hacienda Nuñez Polar, Sabandía.

1. *Mancera*: 41 cm.
2. *Timon*: 112 cm × 8,5 cm.
3. *Pied de coq*: 34 cm × 9,5 cm.
4. *Reja* (soc réversible): v. photo 8.

Fig. 2. Soc d'acier importé de l'Inde: 58 cm × 28,5 cm. Hacienda de Reynaldo Cuadros, Sachaca.

Fig. 3. *Apero* de bois en forme d'ancre. Hacienda Manrique, Tiabaya.

- A: modèle pour attelage de taureaux à timon long.
- B: modèle à timon court pour attelage à un cheval.

Dimensions de B: *mancera* (M) 50 cm; *cabeza* (c) 50 cm; *cadera* (ca) 30 cm; *espiga* (e) 40 cm; *reja* (R) 30 cm; *timon* (T) 165 cm × 10 cm; *tilera* (t) 30 cm; *aros* (a).

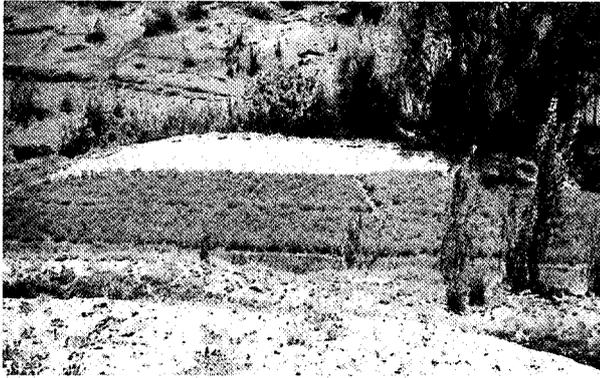


Photo 5. Champ en cressant, Yura.

3) Le «*pie de coq*» (*pie de gallo*) en acier massif, forme un triangle irrégulier qui, vers l'arrière, prolonge la *mancera* et, vers l'avant, sert de point d'appui au soc, lequel est réversible. L'ouverture intérieure du triangle a, vers le haut, 10 cm environ. La base du «*pie de coq*», sorte de parallépipède rectangle, mesure 29 cm × 14 cm.

4) La *reja* ou soc se compose de trois ou quatre pièces d'acier, soudées les unes aux autres (fig. 2 et photo 8). Le modèle local (photo 8) fait songer, par sa forme, à un poisson qui mord le triangle à ailettes destiné à amorcer l'ouverture du sillon. Les deux trous ménagés dans la «*queue de poisson*» servent à fixer le *gancho* ou crochet qui immobilise le soc réversible pour le labour de chaque sillon. Ce soc rejette la terre d'un seul côté. Dans le modèle venant de l'Inde (fig. 2), la pointe est plus aiguë et se prolonge par des ailettes soudées sur un tronc oblong, tandis que la «*queue*» se présente en forme de segment de cercle irrégulier qui mesure 6,2 cm dans l'axe médian. Les dimensions de la *reja* varient pour les *aperos* de fer de 47 cm à 58 cm, mais leur largeur oscille aux alentours de 28,5 cm. Le *gancho*, avec son *tirante* ou tige, mesure 31 ou 38 cm. Parfois une *tilera* unit obliquement, pour le renforcer, le timon au «*pie de coq*». Il n'existe pas deux modèles identiques d'*aperos* de fer.

5) Vers l'avant, le timon supporte deux anneaux jumeaux, de forme ellipsoïdale, entre lesquels est fixée, par une tringle qui la traverse, la *rueda* ou roulette de niveau qui assure au sillon une profondeur constante. A l'avant du timon, l'anneau d'attelage passe dans un trouet et une tige de fer en forme de languette le maintient. Dans cet anneau, on passe les *coyundas* ou lanières d'attelage qui sont en cuir.

6) Le joug, de section carrée et parfois joliment sculpté, est en bois de saule, souple et léger, malgré son aspect massif. On utilise ce même bois de saule dans la sellerie.

Le travail avec l'*apero* de fer a lieu en septembre, octobre ou novembre pour les champs de maïs, et en janvier pour les pommes de terre et les oignons. La profondeur des sillons ouverts au moyen de



Photo 6. Statuette de saint Isidore le Laboureur. Chapelle d'Arequipa.



Photo 7. Statuette de saint Isidore le Laboureur, vêtu comme un *hacendado* et accompagné d'un *cerro pointu*. Eglise de Zamácola.

l'*apero* de fer est de 30 à 40 cm. Ce labourage a lieu deux jours après l'irrigation du champ. L'une des fonctions essentielles de l'*apero* de fer consiste à libérer l'air accumulé entre les grosses mottes retournées par le tracteur et la charrue à disques.

Les *aperos* de fer ont été étudiés dans les haciendas de M. Máximo Huerta, à Zamácola, chez M. Nuñez Polar, à Sabandia, et chez M. Raynaldo Cuadros, à Sachaca. Les étudiants qui ont pris une

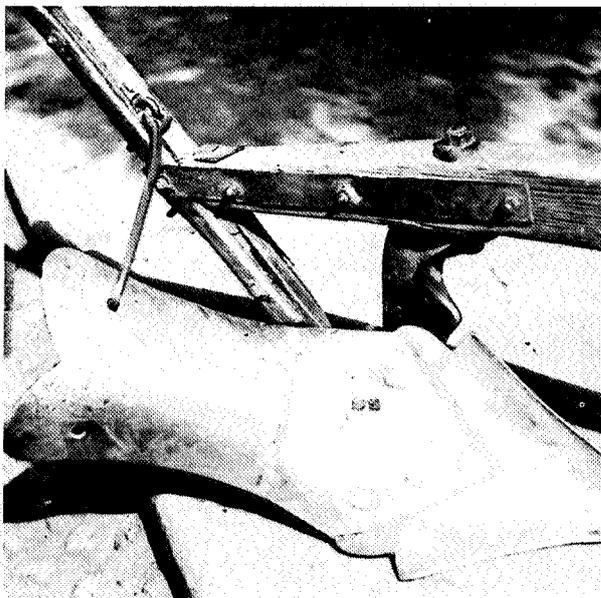


Photo 8. Reja ou soc d'acier réversible d'un apero de fer Hacienda Nuñez Polar, Sabandia.

part active à ce travail sont: César E. Alvarez Arce, Dario Gonzalez, E. Marquez Veliz, Adolfo Paredes et Helard Fuentes R.

La troisième étape du labourage nous ramène presque au Moyen Age! Elle correspond à l'utilisation de l'apero de bois (*apero de palo* en espagnol) au soc en fer battu plus que rudimentaire (fig. 3 à 5). Le travail avec l'apero de bois a lieu presque exclusivement dans les champs qui vont être ensemencés de maïs ou plantés de pommes de terre: c'est-à-dire dans la préparation des deux cultures indiennes traditionnelles. Il sert à tracer les sillons dans la terre qui, par les précédents labours, a reçu une préparation optimale et ces sillons auront les parois assez compactes pour retenir, le temps nécessaire, l'eau d'irrigation que l'on y enverra. En outre, c'est par un labour à l'apero de bois que l'on clôture la récolte des pommes de terre et que s'ouvre la période du *pallapar* ou glanage.

De même que l'apero de fer, l'apero de bois est loué à son propriétaire par le fermier. Parfois le propriétaire de l'apero de bois est le majordome ou un péon de la ferme. Dans ce cas, on le conserve dans un local de l'hacienda. Quand il vient de l'extérieur, il est amené au champ attaché au flanc d'un âne ou d'un cheval au moyen de cordes de paille tressée (*ichu*) ou en laine de lama.

Il existe deux formes d'apero de bois, selon qu'il va être traîné par une paire de taureaux sous le joug ou par un cheval. La différence se note dans la longueur et dans l'épaisseur du timon. Dans le cas de l'attelage à un cheval, le timon de l'apero de bois est plus court et plus massif. Il mesure généralement 165 cm x 10 cm (fig. 3). Quand l'attelage est avec taureaux, le timon peut atteindre de 338 cm à 420 cm selon les exemplaires étudiés. Naturellement, aucune mesure standard n'a été observée.

L'apero de bois comprend:

1) La *mancera*, qui est ici un manche court, replié à angle droit. Elle mesure au total 50 cm. Elle est en bois d'eucalyptus.

2) L'apero proprement dit, fixé au moyen de deux écrous de fer derrière la base de la *mancera*. Il a la forme d'une ancre épaisse, ouverte en angle obtus de 130° environ. La portion supérieure de l'ancre s'appelle la *cabeza* ou «tête». La portion antérieure de l'ancre s'appelle *caderas* ou «hanches» dans sa partie la plus épaisse et *espiga* ou «épi» à la pointe ou bec. Ce dernier supporte la *reja* ou soc. L'ancre de l'apero de bois est en *molle* ou *mulli*¹².

3) La *reja* n'est autre qu'une grande lame épaisse, en forme de couteau. Elle est faite au moyen de fer de récupération, parfois en acier provenant des disques usagés des charrues modernes. Le soc ou *reja* peut être une lame plate avec épaulement et sommet rétréci ou munie d'une douille grossière dans laquelle s'enclasse la pointe de l'épi. Dans le premier cas, cinq *aros* ou anneaux de divers diamètres assurent sa fixation (fig. 3B).

4) Le timon, de section carrée, est en bois d'eucalyptus. L'une de ses extrémités, taillée en biseau, pénètre dans un trou rectangulaire ou trapézoïdal, ménagé dans la *cabeza*, juste au-dessus de l'angle obtus de l'ancre. Ce trou porte le curieux nom de *cocina* ou «cuisine» (fig. 4). Dans l'apero de bois pour attelage à un cheval, un bloc de bois, de forme rectangulaire, se fixe sur la portion antérieure de l'ancre (hanches et épi) pour soutenir, d'une part le timon à sa sortie de la «cuisine», de l'autre pour pincer sur l'épi l'extrémité de la *reja*. C'est pourquoi le premier des trois *aros* est plus grand que les autres: il enserre le bois de renfort, la *reja* et l'épi. Ce bois de renfort ne se rencontre pas sur les *aperos* tirés par les taureaux (fig. 3A).

5) La *tilera* est ici une longue tige de fer à écrou, elle traverse le timon et pénètre dans le sommet de l'épi. Le timon court pour attelage à un cheval est perforé d'un trou à son extrémité. On y passe la *clavija* ou attelloire. Il y a trois trouets et trois *clavijas* dans l'attelage pour taureaux.

La *cabeza* de l'apero de bois mesure 50 cm. Les *caderas* ont 30 cm de long et l'*espiga* 40 cm. La *reja* comme la *tilera* ont 30 cm de long.

Les *aperos* de bois ont été étudiés dans les mêmes haciendas que les *aperos* de fer. Ont pris une part active à cette étude: Dario Gonzalez, Helard Fuentes R., Rufino Lazo Rivera et Adolfo Paredes.

L'apero de bois trace les sillons en rejetant la terre des deux côtés sur une hauteur de 17 cm environ. Chaque sillon est profond de 28 cm, large de 35 cm. Les sillons sont distants de 24 cm environ. Parfois, pour élargir légèrement le sillon et pour adoucir la terre sur ses parois (condition considérée comme

¹² C'est le *schinus molle* des botanistes. Garcilaso, Lib. VIII, cap. XII, a décrit cet arbre et ses usages.

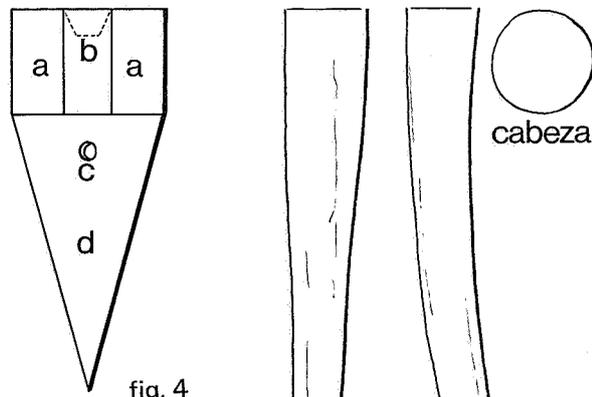
essentielle pour la bonne productivité du maïs), on cloue sur chaque *cadera* de l'*apero* une bande de caoutchouc découpée dans un vieux pneu.

Une fois terminé le labourage, les péons et les péones interviennent. Ils se rassemblent au petit jour en un point convenu de la route et attendent qu'on vienne les embaucher pour une ou plusieurs journées de travail. Souvent ils ignorent où les conduira la camionnette dans laquelle on les entasse: parfois à 20 ou 30 km de leur village. La propriété est fort dispersée, pas autant qu'à la *sierra* toutefois.

Les péons ne se distinguent en rien par leur costume, mais les péones sont coiffées de jolis chapeaux de paille ronds, à larges bords, ornés de rubans de couleurs tendres. En outre, dans leur *lliclla* ou carré d'étoffe tissée de rayures aux couleurs vives, elles portent sur le dos leur dernier-né (fig. 9). Au champ, tous travaillent pieds nus.

Si le costume des péons n'a rien d'exceptionnel, leur instrument de travail, la *pala* ou pelle, constitue un exemplaire unique en son genre (fig. 6-7). Vue de face, la *pala* possède un manche tronconique, massif et pesant, qui pénètre dans la douille ou col. Le col est replié pour le renforcer et ce qui, pour nous, représenterait un col s'appelle «oreille» pour les Indiens. La *pala* proprement dite est en acier de récupération (vieux disques de charrues). Parfois, une soudure transversale indique qu'elle a fait l'objet d'une réparation. La fabrication est artisanale pour le manche en pin blanc et la *pala* de fer se fabrique, selon modèle donné par le péon, dans les petites fonderies locales. Quand le manche est en bois un peu moins dur que le pin blanc, il porte un ou plusieurs anneaux de fer sous la *cabeza*, de manière que le bois ne puisse se fendre. Vue de profil, la *pala* montre la courbure du manche et l'angle qu'il forme avec la pelle de fer, ceci pour faciliter l'effort du péon et éviter la fatigue des muscles dorsaux. Le poids de la *pala*, qui est de 3,405 kg., nécessite beaucoup de force et seuls les hommes peuvent travailler avec cet instrument.

L'attitude du péon pour planter la *pala* dans la terre est aussi très caractéristique (fig. 8). La main droite est posée à plat sur la *cabeza*. Le coude droit s'élève au maximum, tandis que le corps et la tête du péon s'inclinent légèrement vers l'avant, jambes et talons joints. La main gauche soutient le manche, mais le lâche une fois donné l'élan par la main droite. La bêche s'enfonce de par son propre poids. C'est une transformation et une adaptation à des conditions nouvelles de l'antique *tacla* ou épieu à pédale dont on se sert encore à la *sierra*. De même, on notera sur la photo 3 la manière dont le péon tient la *pala* en attitude de repos. La main droite saisit la *cabeza* à pleine paume et la main gauche, pouce devant, soutient le manche, juste au-dessus du col. Les gestes et attitudes et la différence de ceux-ci selon la race ou la culture traditionnelle sont fort intéressants à observer.



- a. cadera
- b. cocina
- c. Trou d'insertion de la tilera
- d. espiga

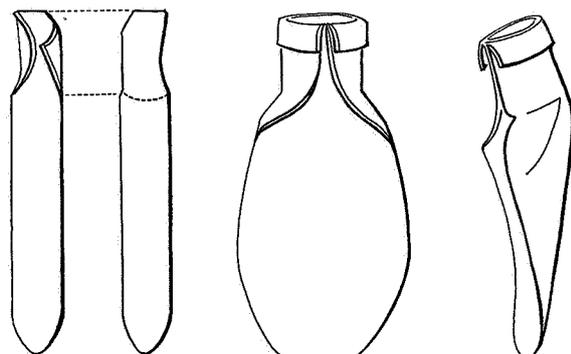
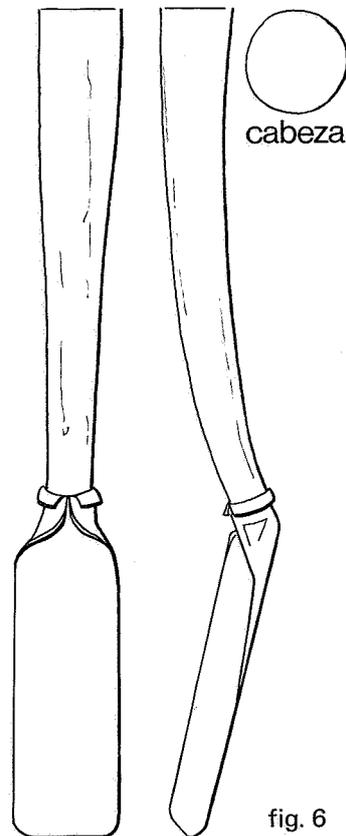


Fig. 4. Vue de dessus des *caderas* et de l'*espiga* d'un *apero* de bois en forme d'ancre, montrant, entre les *caderas*, le trou ou «cuisine» pour l'insertion du timon. Hacienda Nuñez Polar, Sabandía.

Axe: 50 cm; *cadera* 18 × 12 cm; *cocina*: 18 à 7,2 cm.

Fig. 5. *Reja* ou soc grossier, en fer battu avec douille rudimentaire. Hacienda Nuñez Polar, Sabandía.

Dimensions: 28 × 4 cm; col 7 × 3 cm.

Fig. 6. *Pala* de péon. Face et profil. Propriété de A. Quispe, Zamácola. Diamètre de la *cabeza* ou tête du manche: 7,5 cm; hauteur totale: 110 cm; poids: 3,405 kg. Manche en pin blanc, hauteur: 74 cm; poids: 1,900 kg. (une portion pénètre dans la douille de la *pala*). Poids de la *pala*: 1,505 kg.

Fig. 7. Bêche de femme, en forme de cuiller. Face et profil. Propriété Grégoria Valencia, Zamácola.

Dimensions: 18 × 8,5 cm; col (c): 4,5 × 4,3 cm; oreille (o): 1,5 cm de haut. Le manche est une branche quelconque.

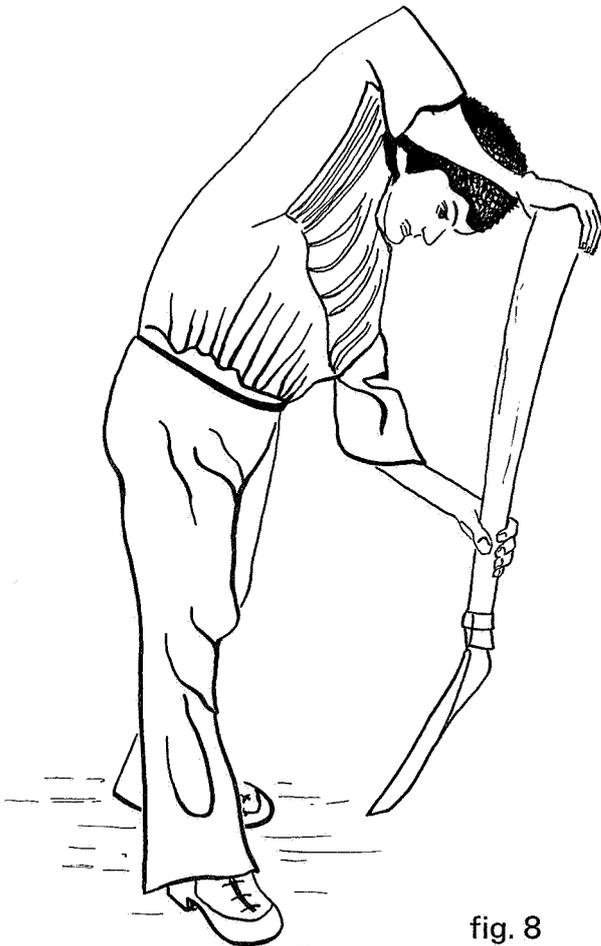


fig. 8

Fig. 8. Attitude du péon pour planter la *pala* dans le sol. Impulsion verticale. D'après une photographie.



fig. 9

Fig. 9. Aspect d'une péone, Zamácola.

Le travail du péon avec sa *pala* est essentiel pour fixer les entrées distributives de l'eau d'irrigation, pour semer et planter, pour buter et récolter.

Les sillons tracés par l'*apero* de bois sont recoupés, de distance en distance, par les *caballos* ou «chevaux», nom que les Indiens donnent aux nouveaux sillons majeurs qui recoupent généralement les sillons de l'*apero* de manière à former des *tabladas* ou tablées de huit sillons. Le *caballo* reçoit l'eau, la retient, et la répartit de nouveau vers les sillons mineurs. On appelle *caballo trenzado* les sillons majeurs plantés ou semés en quinconce. Il est impossible de connaître avec précision le nombre de *caballos* qu'il y aura par *topo*. Le *topo*, anciennement *tupu*, est une mesure de superficie héritée des temps incaïques. Un *topo* mesure 3.433 m². Le nombre de *tabladas* dépend du terrain, de la culture et de l'initiative du péon. C'est une question de fait, ce ne peut être l'application d'une théorie. L'Indien «sait» que, dans tel cas, il en faudra quelques-uns de plus ou de moins. De même, quelques péons tracent des sillons intermédiaires entre le *caballo* et les sillons mineurs de l'*apero* de bois. On les nomme les *yeguas* ou «juments». Par elles, le *caballo* s'alimente en eau et, ensuite, c'est lui qui répartit le liquide vital. La

préparation à la *pala* des *tabladas* est un ouvrage de science hydraulique: quelques centimètres de plus ou de moins améliorent ou détruisent la récolte.

La bêche des péones, plus semblable à une grande cuiller en fer, paraît être un jouet. Sa forme est ovale (fig. 7). Elle se replie en ailerons pour former le col (toujours replié en «oreille») qui sert de douille au manche. Celui-ci est une branche quelconque, de forme cylindrique. L'enfoncement de la bêche de femme pour semer des légumes ou pour récolter se fait aussi verticalement, d'où sa silhouette anguleuse, vue de profil. Parfois elle est tenue à deux mains et la femme travaille accroupie sur la terre. Les enfants s'exercent au travail agricole avec ce même outil, en miniature.

Il reste un mot à dire des *chuj'lla* ou huttes temporaires des gardiens des champs. Elles se construisent essentiellement à l'angle ou au bord des champs de maïs et de pommes de terre. On distingue deux formes. Quand un talus de tuf borde le champ, la hutte est une petite grotte creusée dans le tuf, avec plate-forme intérieure servant de lit et une ouverture en forme de petite fenêtre de manière à pouvoir surveiller la plantation, même couché (photo 9, en bas).



Photo 9. Types de *chuj'lla* ou cabanes de gardiens des champs. En bas: grotte artificielle dans le tuf; en haut: hutte de branchages. Zamácola.



Photo 10: *Pachamanca* ou four-marmite, apparenté au four polynésien et construit au bord d'un champ. Chiguata.

Le second type est plus commun. Il s'agit d'une hutte conique, en forme de niche, et couverte de paille de maïs, d'herbe séchée parfois enveloppée, de nos jours, de plastique au mètre ou de *mantas*, carrés de laine tissée et encore imprégnée de suint. Ces huttes disparaissent après la récolte. En général, elles sont l'œuvre des *vigilantes* ou gardiens qui louent leurs services et y habitent avec leur famille. La plupart des *vigilantes* viennent directement de la *sierra*. Certains d'entre eux n'ont jamais vu un train et quand celui-ci passe, ils se précipitent, l'oreille au rail pour recueillir cette merveilleuse vibration et, cela fait, ils lancent une pierre vers le volcan, prenant l'attitude de l'extase. Quant aux *pachamanca* (photo 10), mot que l'on pourrait traduire par «la terre faite marmite», il s'agit d'un petit cousin du «four polynésien», si ce n'est que le plan est ici arrondi, en forme de *manca* ou marmite, et non rectangulaire. Le trou de la *pachamanca* se

creuse au bord des champs, là où le combustible est abondant: le *khâpo*, arbuste légèrement résineux à apparence de conifère, et la *yareta* ou mousse résineuse des lieux élevés, à l'agréable odeur d'encens, servent à chauffer les pierres qui tapissent le four. Quand les pierres sont bien chaudes, on introduit pommes de terre, viandes ou autres aliments à cuire, enveloppés dans des feuilles humides. Les invitations des fermiers à des pique-niques comprend inévitablement la *pachamanca* qui, ces derniers temps, a acquis un caractère de snobisme et s'utilise même dans des réunions champêtres qui visent à l'élégance.

Nous terminons ici ce bref article, souhaitant que de nouvelles occasions nous soient données de pouvoir noter ces détails ethnographiques qui, dans quelques années, appartiendront à un passé révolu et complètement oublié.

Zusammenfassung

Im vorliegenden Aufsatz wird gezeigt, dass die moderne Technik und das traditionelle Brauchtum nicht unvereinbar sind. In der Umgebung von Arequipa (Peru) gibt die Bestellung der Felder ein eigenartiges Beispiel rückschreitender Technik mit dem Ziel, die Mutter Erde als Lieferantin der menschlichen Nahrung in einen Zustand optimaler Wachstumsbedingungen zu versetzen. Aus diesem Grunde müssen die modernen Geräte zuerst den Geräten eines halb primitiven Typus (*apero* aus Eisen), spä-

ter den ganz archaischen Geräten (*apero* aus Holz in Ankerform) weichen. In der Vorstellung der Indianer und Mischlinge bewahrt dieser letztere die ausgezeichnete Güte des Mais und der Kartoffeln; eine Eigenschaft, welche nach ihren Vorstellungen im mechanisierten Ackerbau Nordamerikas und Russlands verloren gegangen sein soll. Unter Mitarbeit von Studenten der Staatlichen Universität San Augustin wurden andere Details über Ackerbaugeräte und ethnographische Ueberbleibsel im ländlichen Leben bei Arequipa und in der Umgebung aufgezeichnet.

Elizabeth della SANTA. – Italienne de naissance, naturalisée belge. A fait des études d'Histoire, d'Histoire de l'Art, d'Archéologie et de Droit aux universités de Bruxelles et de Liège. Professeur extraordinaire à l'Université libre de Bruxelles et conservateur-adjoint des Musées royaux d'Art et d'Histoire, elle fut attaché de cabinet du Ministre de l'Instruction publique. Fixée au Pérou pour y écrire une «Histoire des Incas» dont le troisième tome est sous presse, elle est chargée de brefs contrats occasionnels par l'Université nationale de Saint-Augustin d'Arequipa. Elle consacre le reste de son temps à des recherches ethnographiques et historiques au Pérou où elle a organisé la première Mission archéologique belge. Nombreuses publications de livres, articles et comptes rendus. Membre correspondant de la Société suisse des Américanistes. Elle a été aussi Research Fellow Fullbright.