

CHEZ LES CERAMISTES INDIENS DU DESERT D'ATACAMA (CHILI)

par Jean-Christian SPAHNI.

Les archéologues demeurent surpris devant l'abondance de la céramique qu'ils rencontrent dans les sépultures atacaméniennes des temps passés. Les récipients en terre cuite font en effet partie du mobilier funéraire traditionnel des tombes des Indiens préhistoriques. Il convient cependant de souligner que cette richesse est davantage d'ordre quantitatif que qualitatif, car l'habileté des potiers du désert d'Atacama n'atteint jamais le degré de perfection de celle des artistes d'autres cultures andines, de Nazca ou de Mochica par exemple.

La céramique atacaménienne provenant des sépultures appartient à deux groupes distincts. Le premier est représenté par des récipients d'usage domestique : marmites, plats, jarres, de forme simple, de pâte grossière et épaisse. Le second, réservé exclusivement au culte des morts, comprend des vases de pâte fine et polie, qui montrent de jolies décorations géométriques exécutées à l'aide d'un pinceau et d'une peinture de couleur noire ou rouge. Les récipients anthropomorphes ou zoomorphes ne sont guère communs.

Mais la fabrication d'objets en terre cuite dans le désert d'Atacama s'est poursuivie jusqu'à nos jours. Chaque oasis, à cause de son isolement, a développé toutes les formes de son artisanat pour la raison que celui-ci répondait aux besoins les plus urgents de la communauté, obligée de ne compter que sur ses propres ressources.

Il n'empêche que deux ou trois villages atacaméniens se sont spécialisés, plus que les autres, dans la confection de récipients en terre cuite. Leurs produits sont exportés dans un

vaste rayon et constituent une source de revenus assez appréciable pour les artisans.

Les méthodes de travail, d'une extrême simplicité, n'ont guère changé au cours du temps et sont le reflet fidèle d'un art populaire vieux de plusieurs siècles.

Préparation de la pâte

Prenons comme exemple le cas du hameau de Santiago de Rio Grande, qui se situe à une altitude de 3300 mètres, sur les premiers contreforts de la cordillère des Andes.

L'argile utilisée par les potiers est un mélange à partie égale de deux terres de provenance différente. L'une d'elles, de couleur rougeâtre, pierreuse (*greda colorada*), est tirée d'un gisement à ciel ouvert, qui se trouve à 4000 mètres d'altitude, à une douzaine de kilomètres de Santiago. La deuxième, de consistance poudreuse, grisâtre, appelée "uya", est extraite d'une petite grotte qui s'ouvre à 15 kilomètres du village et dans laquelle elle se présente sous forme d'une veine de 5 à 10 cm. d'épaisseur. Ces gisements appartiennent à la communauté. Par conséquent, les artisans ne paient aucun droit pour leur exploitation. L'extraction de ces deux argiles se fait à la pioche et le transport à dos d'âne ou de mulet.

On met 7 à 8 kilos de la terre rouge dans un grand seau (Fig. 1) et on ajoute une dizaine de litres d'eau en remuant énergiquement le tout au moyen d'un bâton. On laisse reposer le mélange (*dejar sentarse la mezcla*) pendant environ une heure. Les cailloux et les impuretés s'accumulent au fond du seau, constituant un dépôt (*ripio*) qui sera jeté.

Pendant ce temps, on nettoie à la main la terre grise, ôtant de celle-ci les pierres et les déchets qu'elle renferme. Cette besogne s'effectue dans une sorte de grande batée en fer (*batea* ou *carretilla de fierro*). On verse alors sur la "uya" l'argile rouge du seau, nommée "espeso fino" (Fig. 2) et on travaille (*se amasa*) les deux terres jusqu'à l'obtention d'une pâte de consistance assez ferme. On recouvre finalement la batée d'un morceau de toile et on abandonne le tout pendant une semaine.

Confection et cuisson des objets.

Les potiers de Santiago de Rio Grande, comme ceux d'autres régions d'Amérique du Sud, ne connaissent pas le tour. Ils posent une petite masse d'argile sur une pierre plate (Fig. 3) et s'aident, pour préciser la forme des objets qu'ils confectionnent, à l'extérieur d'une omoplate de mouton et à l'intérieur d'un fragment de terre cuite.

Les anses font partie du corps même des vases ou sont ajoutées après coup. En guise de décoration, les artistes pratiquent des incisions parallèles sur les anses et collent de petits bourrelets d'argile en ligne horizontale sur la panse des récipients. (Fig. 6).

Les pièces sont mises à sécher deux ou trois jours au soleil puis on les polit en passant sur leur surface humectée un galet de rivière, le "pulidor" (Fig. 4).

Le four atacaménien est une simple fosse circulaire, d'un mètre de diamètre et de 60 à 80 cm. de profondeur, entourée de pierres et creusée à même le sol.

Comme combustible, on utilise des excréments d'animaux domestiques (lamas, chèvres et moutons), connus sous le nom de "caoa", que l'on va chercher dans le parc à bestiaux (corral) le plus proche, où ils constituent un dépôt d'une certaine épaisseur. On tapisse le fond du four d'une couche de "caoa" de 20 à 30 cm. sur laquelle on dispose les objets à cuire. On recouvre encore ceux-ci de morceaux de combustible puis on met le feu. Les excréments se consomment lentement mais en dégageant une très forte chaleur. Une petite croix de bois, plantée au voisinage du four, empêche les mauvais esprits d'intervenir (Fig. 5).

La cuisson se poursuit pendant 36 à 48 heures. Au sortir du four les objets montrent une belle couleur jaune dorée, où brillent de nombreuses inclusions micacées. Avant de s'en servir, l'artisan a encore soin d'enduire les récipients de graisse ou d'huile et de mettre ces derniers quelques minutes sur le foyer. Cette opération a pour but de rendre la pâte imperméable.

La préparation de la pâte, la fabrication et la cuisson des objets s'effectuent de préférence entre les mois de novembre à mars soit, pour l'hémisphère sud, au cours de l'été. Ce

sont surtout les femmes qui se consacrent à cet artisanat.

Description des objets en terre cuite.

La gamme des objets confectionnés à Santiago de Rio Grande est assez étendue.

Elle comprend tout d'abord une série de pots : "jarros" (Pl. I, 3 et 6), "cantaritos" (Pl. I, 1), "tinajas" (Pl. I, 12), et de cruches : "jarras" (Pl. I, 13 et Fig. 8), de dimensions variées.

Dans un récipient de forme particulière, à deux anses opposées, la "dama juana" (Pl. I, 11), que l'on porte sur le dos au moyen d'une corde, les bergers conservent l'eau dont ils ont besoin durant le jour.

Les "chuyeros" (Pl. I, 2, Fig. 6) contiennent les boissons alcooliques avec lesquelles on bénit les lamas au cours de la cérémonie dite de l'"enfloramiento".

L'herbe sacrée, connue sous le nom de "coba" (*Artemisia copa* Philippi), qui brûle en répandant une odeur semblable à celle de l'encens et qui intervient dans la même fête, est mise dans un "cobero" (Pl. I, 7).

On remarque encore des récipients pour garder la levure, appelés "poruñas" (Pl. I, 9), des plats : "platos" (Pl. I, 8), et des cuvettes : "lavadores" (Pl. I, 10).

Cependant, la plupart des récipients en terre cuite sont destinés à la chicha de maïs. Cette boisson fermentée joue un rôle de premier plan dans la vie des Indiens atacaméniens. Elle est présente à toutes les fêtes et cérémonies durant lesquelles les indigènes en boivent une quantité considérable. Dans d'énormes récipients, les "virques" (Pl. II, 1 et 4) on conserve la farine de maïs. Les marmites : "olas" (Pl. II, 2) servent à la cuisson de la chicha. Dans les "cantaros" (Pl. II, 5-7) et les "tinas" (Pl. II, 3, Fig. 7) la boisson est mise à fermenter. Enfin, on consomme la chicha de maïs dans des tasses, légèrement étranglées par le milieu, et appelées "umayas" ou "motes" (Pl. I, 4-5).

Les potiers de Santiago de Rio Grande fabriquent encore des cruches anthropomorphes (Fig. 8), de diverses hauteurs, qu'ils nomment "monos" (singes !) identiques à celles que l'on rencontre dans les sépultures, et avec un talent digne de celui des ancêtres.



fig. 1



fig. 2

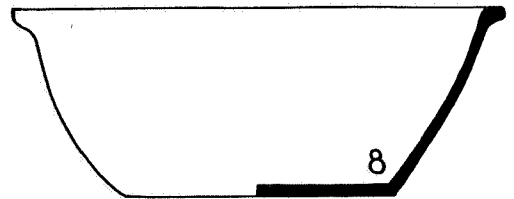
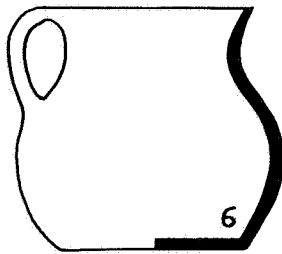
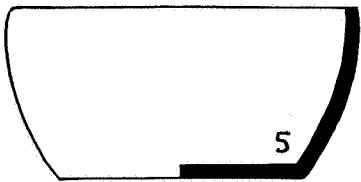
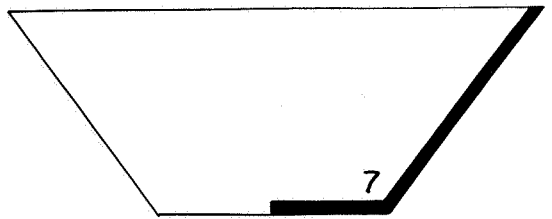
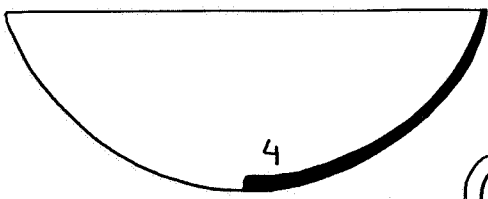


fig. 3

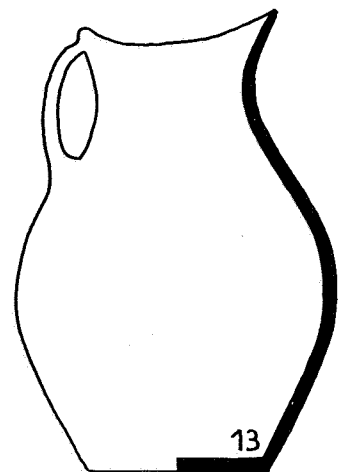
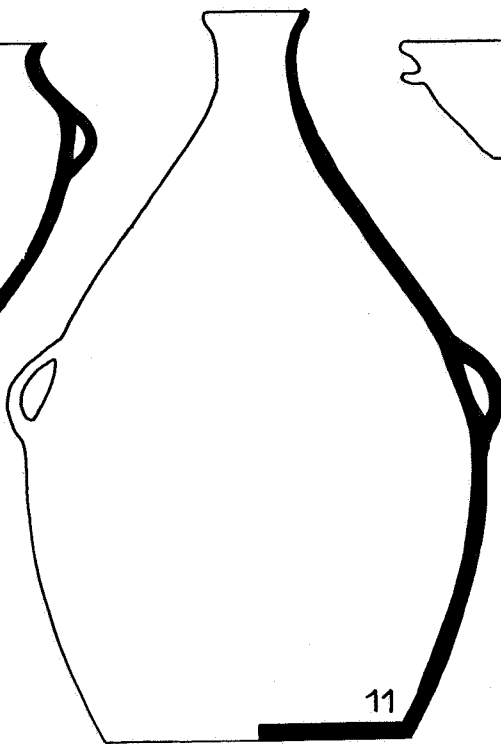
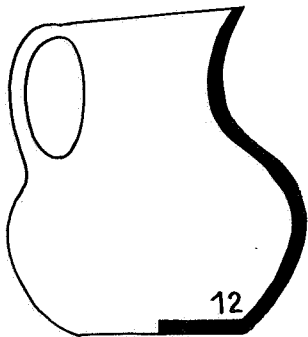
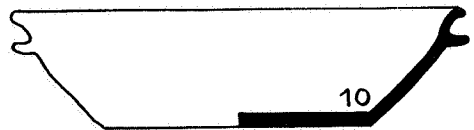
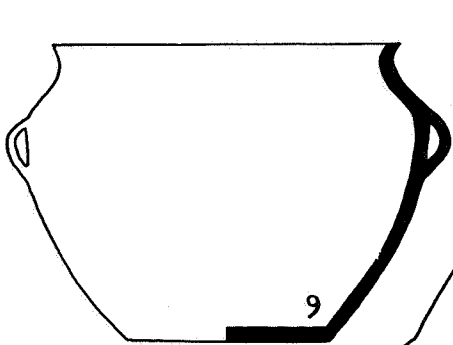


fig. 4

Photos J.-Ch. Spahni



0 5cm



0 10cm

dessins de J.-Ch. Spahni