

Céramistes à l'œuvre dans la gorge de Chilca, Pérou

par Frédéric ENGEL

L'auteur de ces notes est engagé depuis plusieurs années dans l'exécution d'un programme de recherches axé sur une gorge qui descend des hautes Andes et atteint le Pacifique à 70 km au sud de Lima. Cette gorge porte le nom de Chilca¹ ; ce programme porte sur la géographie humaine précolombienne des Andes arides et touche aussi bien à la géographie qu'à l'anthropologie et aux sciences naturelles ; il a conduit à l'exploration systématique, kilomètre après kilomètre, d'un bassin hydrologique de 120 000 hectares², s'étendant de 4200 m d'altitude à l'océan.

La gorge de Chilca est entièrement aride et on la croyait désertique ; nos explorations ont confirmé le premier point, mais nous ont appris que, malgré la sécheresse, le territoire en question avait été occupé durant plusieurs périodes successives, parfois durant plusieurs siècles, depuis le haut holocène jusqu'à nos jours. Ces cycles alternés d'occupation et d'abandon peuvent s'expliquer en ce qui concerne les basses terres et les bas contreforts des Andes, car ces zones offrent des ressources à des populations préagricoles comme à des agriculteurs : les bas contreforts de la cordillère sont humidifiés par la condensation des brumes et il y pousse une savane buissonneuse et des plantes à bulbes et à rhizomes ou tubercules, dont les pommes de terre³. Nous y avons trouvé une centaine de villages datant des horizons préagricoles, et ces territoires appelés «lomas» par les géographes péruviens ont été amplement réoccupés au cours des temps de l'agriculture du maïs, d'abord aux temps de la civilisation de Paracas, il y a quelque 2000 ans, puis au cours des derniers siècles précolombiens.

¹ Chilca ou Chilco : nom commun du *Baccharis lan- ceolata*.

² Deux fois et demie la superficie du canton de Genève.

³ Nous avons transplanté dans notre jardin de Lima des pommes de terre prélevées sur les terrasses de culture de populations précolombiennes qui vivaient à Chilca il y a 2000 ans ; elles nous donnent annuellement une récolte.

Les basses terres sont humidifiées tout au long d'une plaine longue de 10 km par une nappe phréatique ; les précolombiens se servaient de cette nappe pour alimenter des «jardins déprimés», des jardins rectangulaires dans lesquels ils creusaient le sol jusqu'à s'approcher suffisamment du limon humide et fertile. Les «jardins déprimés» de Chilca ont existé dès le premier siècle de notre ère, puis furent très abondamment exploités au XV^e siècle ; les Incas et les chroniqueurs les ont trouvés en pleine floraison, avec plus de 500 hectares en culture.

Mais que faisaient les précolombiens dans la moyenne et la haute vallée ? La moyenne vallée est aujourd'hui totalement sèche ; l'eau de l'oued ne l'arrose que pendant moins d'une semaine chaque année. On ne peut y vivre que là où les eaux souterraines s'approchent assez de la surface pour permettre la perforation de maigres puits. Les précolombiens y vivaient cependant ; nous avons retrouvé plusieurs dizaines de leurs villages en pierre, villages qui correspondent aux derniers siècles précolombiens.

Dans la haute vallée, au-dessus de 2800 m, il tombe quelque 200 à 400 mm d'eau par an ; on peut donc y pratiquer une pauvre agriculture et un peu d'élevage, et la présence humaine s'y explique : d'abord celle des chasseurs préagricoles, puis celle des pasteurs d'auquénidés des derniers siècles précolombiens, en des temps où la pression démographique obligeait les habitants à exploiter toutes les ressources offertes par la nature.

La densité de l'occupation de l'oued de Chilca, si pauvre en eau et en terres, nous a cependant toujours paru difficile à comprendre jusqu'au jour où nos explorations nous ont mis en contact avec deux aspects inattendus de la vie de la gorge, un aspect archéologique et un aspect contemporain.

a) L'aspect archéologique s'est présenté sous la forme d'un vaste village, baptisé Chichacara, que

nous avons découvert par hasard sur une terrasse fluviale dominant la moyenne vallée à 1800 m au-dessus du niveau de la mer.

Le village de Chichacara, qui s'étend sur une surface de dix hectares et comporte une centaine de maisons, c'est-à-dire de quoi abriter environ 500 personnes, s'est construit autour d'une énorme veine de glaise de première qualité ; il s'agit indubitablement d'un village de potiers. Chaque groupe de maisons comportait d'ailleurs un emplacement où l'on faisait cuire de la céramique ; ces emplacements se voient encore, couverts de cendres et de tessons ; un auvent soutenu par des colonnes abritait par ailleurs des silos à glaise. Mais Chichacara est encore rendu plus passionnant lorsqu'on l'étudie plus en détail. On s'aperçoit alors – que cinq chemins, empierrés et dallés conduisent du village vers la vallée et la montagne ; autrement dit, ces chemins permettaient les échanges avec des territoires lointains ; – que dans les tombes, les potiers sont enterrés avec des objets en métal, des «tumis», des couteaux sans fil, dont l'usage pratique ne se comprend guère et qui constituaient peut-être une monnaie, le prix des poteries vendues ; – et enfin, que les excréments et les os de lamas abondent dans les débris, fait à rapprocher de l'existence, au côté nord de l'agglomération, d'un champ de graminées qui verdit une fois par an, arrosé par des eaux souterraines et qui, nous le supposons, permettait d'alimenter les lamas utilisés pour livrer au loin les marchandises. Bref, nous nous trouvons, avec un peu d'imagination, devant un complexe de troc et d'artisanat complété par un système de transport et de livraison⁴.

Chichacara a été occupé par deux groupes successifs : celui des Cuculí, au XIV^e siècle, et celui des Puerto Viejo, au XV^e siècle ; on y note aussi l'influence incaïque, avec quelques fragments de céramique au décor du Cuzco ; l'agglomération mourra du jour au lendemain à la suite de l'invasion espagnole ; nous ignorons où se seront réfugiés ses habitants ; Santo Domingo de los Olleros, grande agglomération située à 3000 m dans la haute vallée, où l'on ne fait plus de céramique, ne semble pas un grand village colonial ; il semblerait plutôt que les derniers «naturels» se soient dispersés dans la montagne.

b) Dans son aspect contemporain, la moyenne vallée de Chilca nous présente également une situation inattendue : dans cette gorge étroite, dénudée et presque déserte, manquant de tout ce qui pourrait constituer un combustible, éloignés de tout centre commercial important, plusieurs petits groupes s'efforcent de maintenir un artisanat de la céra-

⁴ Il convient de noter qu'un peu d'eau coule dans la gorge au pied du village de Chichacara, mais que les terres de culture sont nettement insuffisantes pour y alimenter une agglomération d'une telle importance ; ce sont 5 familles qui aujourd'hui descendent de Santo Domingo situé dans la haute vallée, une fois par an, pour récolter le produit de ces «huertas», de ces petits jardins. Et quel est le nom complet de Santo Domingo ? Santo Domingo de los Olleros, Saint Dominique des potiers ! Une coïncidence ?

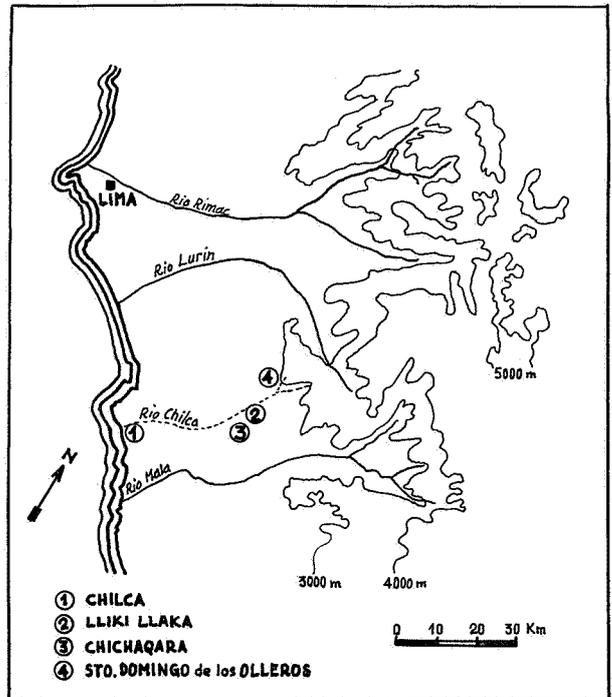


Fig. 1

mique, et, au moment où nous écrivons ces lignes, cet artisanat est encore très vivant. Nous avons donc jugé nécessaire d'installer notre campement d'archéologues à proximité d'un de ces groupes de potiers, pour observer leur genre de vie et leurs techniques.

Nous nous sommes ainsi installés à proximité du village de Lliki Llaka⁵ à 1400 m d'altitude, en un point où la vallée est étroite de quelque 200 m, avec quelques cactus pour toute végétation, et traversée par l'oued de Chilca, qui ne charrie d'eau que pendant quelques jours par an. Pour survivre, les quelque cinq familles qui habitent encore Lliki Llaka ont dû, comme leurs collègues des villages voisins, creuser un puits profond de deux mètres, qui se remplit chaque jour lentement du produit des filtrations souterraines, et qui leur permet en fin de journée, quand l'évaporation est moins forte, d'irriguer en ouvrant une vanne et d'arroser quelques jardins au moyen de petits canaux⁶. Ces quelques jardins ne produisent évidemment pas de quoi nourrir même les cinq familles en question, pour lesquelles il faudrait, si elles s'alimentaient entièrement avec leur production et tenant compte de la rotation et du repos des terres, une surface cultivée de quelque 30 hectares : or 30 hectares dans les

⁵ Probablement un nom tiré du langage Kauke, parlé dans la cordillère de Huarochiri, à l'est de Chilca.

⁶ On verra, à l'examen de la carte, figure 1, que plusieurs villages du même type se trouvent dans la moyenne vallée aux emplacements des villages précolombiens ; nous présumons que les paysans préhispaniques vivaient de la même façon que les colons modernes qui, depuis quelques années, tentent de repeupler la moyenne vallée, restée déserte du XVI^e au XX^e siècle ; mais aujourd'hui, on pompe l'eau du puits avec un moteur.

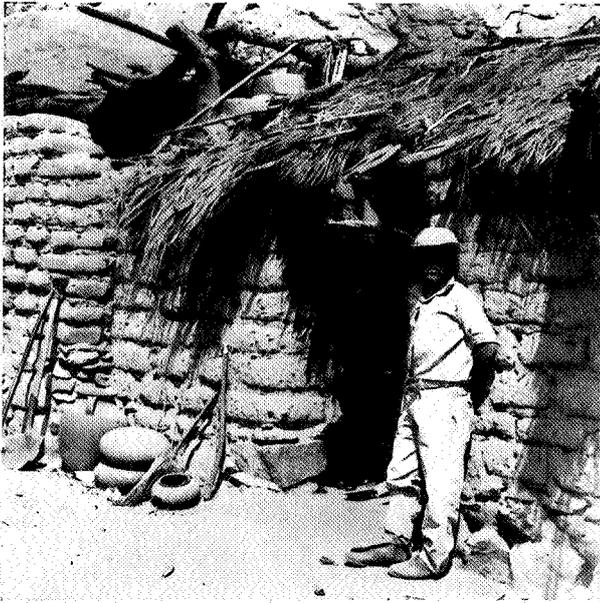


Fig. 2

gorges désertiques des basses Andes du Pérou représentent 30 litres d'eau par seconde pendant quelques mois par an. On se demande bien comment les pauvres puits de la moyenne vallée pouvaient dégorger une pareille richesse.

Pour s'alimenter, donc, les colons de la moyenne vallée ont dû, comme probablement leurs ancêtres à Chichacara, s'adonner au commerce ; et ils continuent à fabriquer de la céramique.

On pourrait d'ailleurs se poser la question : fabriquent-ils des pots par besoin profond de suivre une tradition ancestrale, ou fabriquent-ils des pots pour survivre dans une vallée où la production agricole est insuffisante pour assurer leur alimentation ? Nous ne sommes pas en mesure de répondre ; ce que nous observons est que ces potiers continuent à fabriquer et à vendre des pots, ce qui signifie pour eux : *a)* marcher des dizaines de kilomètres pour ramener quelque combustible capable d'alimenter leurs foyers et *b)* marcher jusqu'à Chichacara, en passant une crête abrupte à 2800 m pour rapporter de la glaise.

Ces potiers continuent-ils à pratiquer un art traditionnel, ou sont-ce des colons installés dans la vallée qui auraient appris leur office de gens aujourd'hui disparus ?

Notre enquête ne semble pas indiquer que les habitants de ces villages y soient installés depuis longtemps ; tous ceux avec qui nous avons conversé nous ont dit être venus d'ailleurs, de la côte, pour tenter leur chance dans la vallée ; ces gens ne parlent ni le Kauke, ni le Quechua, mais bien l'espagnol ; ils paient d'ailleurs une taxe à la communauté

de Matara, à laquelle appartiennent, théoriquement, les terres sur lesquelles ils prélèvent la glaise et les eaux qui circulent dans les canaux ; nous notons là l'indice d'un lien qui pouvait exister entre l'agglomération moderne de Matara et le village des potiers précolombiens de Chichacara. Mais les communautés sont en voie de désorganisation ; leur chef a perdu toute autorité. C'est ainsi par exemple que les hommes s'occupent du bétail, théoriquement propriété de la communauté de Matara, mais en fait devenu bien propre de chaque famille ; ce sont les hommes qui transportent la glaise et apportent le combustible ; parfois ils aident à alimenter le foyer dans lequel se pratique la cuisson ; mais généralement, ce sont les femmes qui exercent l'office de potier ; l'homme ne s'y adonne qu'à contrecœur, lorsqu'il se trouve seul et forcé de gagner de l'argent.

La glaise utilisée par les potiers de Liki Llaka, assez grossière, et comportant des particules de sable de 0,5 mm de diamètre, est appelée «barro», d'un nom espagnol ; personne ne semble connaître un nom indigène pour la matière, et ceci est fort surprenant, s'agissant d'un produit aussi important qui est utilisé non seulement pour cuire des pots mais pour construire des maisons ; car le ciment est cher et d'emploi encore rare dans les vallées ; c'est la glaise crue qui cimente les murs des maisons.

La glaise est apportée de la mine en blocs que l'on empile devant la maison. Quand on a besoin de matière première, on se dirige vers le «batan», la meule dormante, une roche plane ou plano-concave à demi enterrée près de la maison. On y jette de la glaise et on la broie d'un mouvement latéral à l'aide du «mano», la meule, un long galet en forme de rognon. Parfois, un tamisage est jugé nécessaire ; on jette alors la glaise en poudre contre un tamis, ou on la tamise à travers une boîte de conserve percée de trous ; la glaise n'a donc aucun besoin d'être mêlée à un dégraissant ; le sable et les impuretés qu'elle contient suffisent à éviter le craquellement de la pâte ; le résultat est suffisant pour permettre la fabrication de grandes pièces, bien lissées ; mais évidemment le polissage est impossible. Le mélange offre en revanche l'avantage de permettre sans danger la cuisson de pièces encore humides ; c'est ainsi que nous avons vu mettre des pièces au feu 24 heures après la fixation du goulot et des anses ; mais ceci est un cas exceptionnel ; d'habitude, les pièces sèchent à l'ombre par une température diurne de 18 à 20° C, pendant 4 ou 5 jours ; l'extrême sécheresse de l'air facilite d'ailleurs l'obtention de bons résultats.

La préparation de la glaise se fait à l'avance et le mélange est conservé dans un silo creusé dans le sol, près de la maison, et dallé de quelques pierres ; on ajoute de l'eau et l'on brasse à l'aide d'un bâton au moment de l'emploi ; nous n'avons pas pu savoir combien de temps durait le «pourrissage» de la glaise ; mais nous avons l'impression que le mélange est parfois préparé peu de temps avant l'emploi.

Lorsqu'elle se met au travail, la femme s'agenouille sur le sol, devant un grand et mince galet ou un morceau de dalle de pierre ; cette pierre sert de plateau, et celui-ci acquiert une face plano-concave et polie par l'usage, car il sert de base à ce que les gens de Chilca appelle le «molde». Le «molde» correspond au «Kabal» de glaise des Mayas, illustré par Thompson ; c'est un plat de glaise cuite qui sert de plaque tournante au paquet de glaise crue avec lequel sera montée la pièce. Il nous semble que ce «molde» constitue un timide essai d'imitation du tour à potier européen ; nous n'avons pas pu éclaircir ce point et établir si cette technique est, oui ou non, précolombienne et d'avant la période de contacts ; la même question se pose d'ailleurs pour le Kabal des Mayas⁷.

Aucun des potiers de Chilca ne semblait connaître l'emploi des boudins ; tous montent leurs pièces en modelant une masse de glaise, à laquelle on ajoute peu à peu des morceaux par «pinçage» avec la main gauche, la main droite faisant tourner le «molde». Après quoi, on racle avec un morceau de calebasse auquel on a donné une incurvation se rapprochant de celle de la pièce en cours de fabrication ; on ajoute de l'eau avec un chiffon au moment du raclage ; le grattage se fait aussi avec un vieux couteau ou tout autre objet que l'on a sous la main. Il ne semble pas que les potières détiennent de précieux secrets de fabrication ; leurs maris ont essayé de nous le faire croire, mais, sans nous préoccuper de leur mécontentement, nous avons pénétré dans la maison et assisté à toute l'opération sans rien noter d'exceptionnel ; la magie devait certainement jouer un rôle dans le succès de l'opération mais on ne nous l'a pas avoué.

Une fois la pièce montée et déjà en voie d'assèchement, on lui donne un semblant de poli à l'aide d'un petit galet que l'on utilise après adjonction continue d'eau. Il semble que cette technique crée une pellicule liquide enrobant la pièce et empêche les particules de sable de monter à la surface ; la pièce peut de ce fait acquérir un certain poli malgré l'inclusion d'impuretés ; elle a l'air d'avoir été «engobée», ou «floated» comme disent les Anglo-Saxons.

L'opération terminée, on laisse sécher la pièce et l'on en met d'autres en train ; la pièce incomplète n'est reprise qu'après deux jours ; c'est alors que le potier applique les anses et le goulot. La pièce sèche ensuite pendant trois jours de plus, après quoi on la met au feu. La fabrication dure ainsi cinq jours ; mais quand la demande est pressante, le potier fait cuire la pièce le lendemain de sa fabrication.

La cuisson se pratique en général en fin d'après-midi, en n'importe quel espace découvert dans le village ; les espaces déjà utilisés sont indiqués par

⁷ En d'autres endroits du Pérou, le «molde» est remplacé par un galet poli placé au centre d'un mortier en pierre rempli d'eau.

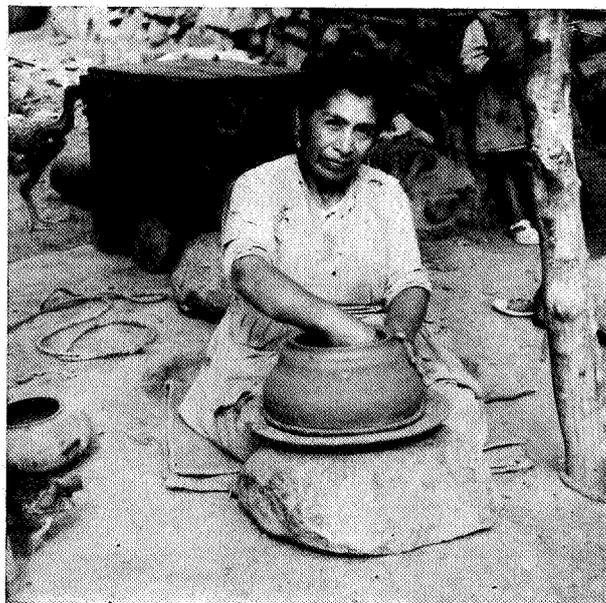


Fig. 3

des lentilles de cendres ; on n'emploie pas de fours ; la cuisson se pratique à l'air libre et s'exécute comme suit :

- sur une lentille de cendres, on accumule, selon ce dont on dispose, du bois, des troncs de cactus, de la paille ou des excréments d'auquenidés ;
- on place les pièces à cuire sur le combustible, puis on les recouvre de bois ;
- on allume le feu à l'aide d'herbes sèches.

La cuisson dure de 30 à 60 minutes, selon la qualité du combustible ; parfois celui-ci est si médiocre qu'il faut réactiver le feu en rajoutant du bois, et en donnant de l'oxygène en remuant les

Fig. 4





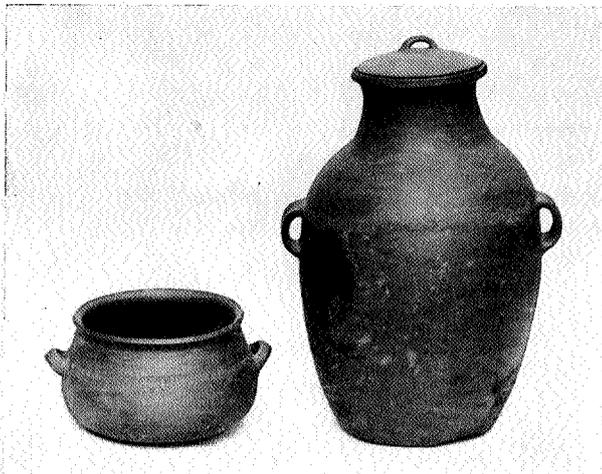
Fig. 5

condes à l'aide de deux pièces de bois dur appelées «chokes».

La charge d'une cuisson s'appelle la «hornada», de «horno», four en espagnol. Une «hornada» contient de 60 à 80 pièces ; dans des cas exceptionnels, elle atteint 200 pièces.

Le potier n'a naturellement aucune idée de la température de cuisson ; il sait seulement que lorsque le combustible est mauvais, la pièce reste grise ; et que pour la faire passer au brun rouge, il faut réactiver le feu. La clientèle demande d'ailleurs la couleur brun rouge ; celle-ci est typique de la vallée depuis des millénaires, mais c'est là une coïncidence car les pièces sont maintenant vendues sur les mar-

Fig. 6



chés de Lima ; il est probable que la cuisson au brun rouge est celle qui correspond au meilleur état de solidité.

Par expérience personnelle, nous savons que la glaise de Chichacara tourne au gris à 450° C, et au brun rouge à 750 ou 800°C, température maximale obtenue lors de la cuisson en plein air.

Pour faire passer la pièce au rose, la température doit atteindre 1000° C.

Les potiers de Chilca ne peignent pas leurs pièces ; ils les livrent sans décor, et nous disent que décorer la céramique n'a jamais été la coutume ; cela l'était pourtant à Chichacara vers 1450 de notre ère.

Les formes aujourd'hui en usage sont décadentes et peu esthétiques : on ne fabrique plus, de façon générale, à Chilca, que des casseroles à couvercle. Seule Mme Hernandez, de Lliki Llaka, dont la grand-mère était de Chichacara, a maintenu la tradition des belles pièces, dont de grandes jarres à eau à deux anses et à couvercle ; on les verra à la figure 6.

Des débris de casseroles à rôtir les grains de maïs, avec ouverture latérale, se trouvent encore dans les foyers de Pakasnita, un village voisin, mais on a perdu l'habitude de les fabriquer.

Lorsque Mme Hernandez aura pris sa retraite, plus personne à Chilca ne saura fabriquer de grandes et belles pièces ; les jeunes gens des villages vont travailler à la ville et se désintéressent de l'art du potier. Il faut dire que l'exercice de cet art n'est pas très rémunérateur ; les intermédiaires achètent les pièces de 2 à 3 soles⁸ et les revendent de 5 à 7 soles à Lima. Une «hornada» de 60 pots à la semaine ne rapporte donc que quelque 20 à 25 dollars par mois.

Les potiers semblent cependant contents d'exercer leur office ; peut-être cette activité leur donne-t-elle la sensation de jouer un rôle utile, et de perpétuer une tradition. Ce dont ils se plaignent le plus est l'absence de combustible ; la gorge de Chilca a été intégralement déboisée, et les potiers doivent le plus souvent marcher de 30 à 50 km pour rapporter à leur village des excréments de lama, quelques troncs de cactus et quelques branches d'arbres ou troncs d'arbustes.

Nous serions donc portés à conclure qu'ils exercent leur office plus par respect d'une tradition que par recherche d'un profit ; il conviendrait qu'un ethnologue vienne étudier les communautés de Matara et de Saint Dominique des potiers, dans le haut Chilca ; il est possible qu'un investigateur habile puisse nous rapporter des indications intéressantes relatives à un problème si important de l'histoire des Andes : celui du repli et de la dispari-

⁸ Un sol = 2,25 cents de US\$.

tion des populations côtières, peu après la venue des Espagnols. La gorge de Chilca était abondamment peuplée à la fin du XV^e siècle ; cinquante ans plus tard, c'était un désert. Où sont allés ses habitants à partir de 1535? Saint Dominique des potiers est-elle une agglomération de repli qui aurait succédé à Chichacara? Il serait nécessaire que l'on étudie le problème, avant que les dernières traditions ne soient perdues.

Lima, septembre 1969

Bibliographie

SHEPPARD, Anna O. 1956. *Ceramics for the Archaeologist*. Publication 609, Carnegie Institution of Washington, Washington,

THOMPSON, Raymond H. 1958. *Modern Yucatan Maya pottery making*. Memoirs of the Society for American Archaeology 15, American Antiquity, vol. XXIII-4-21.

ENGEL, Frederic. 1966 c). *Geografía humana prehistórica y agricultura precolombina de la Quebrada de Chilca*. Departamento de Publicaciones de la Universidad Agraria, La Molina, Lima, Perú.

Zusammenfassung

Anlässlich der Durchführung eines Arbeitsprogrammes in prähistorischer Anthropogeographie mit dem Thema der Anpassung vorsepanischer Andenbevölkerungen an das Leben in Trockengebieten hatte der Autor Gelegenheit, das Becken von Chilca gründlich zu erforschen (120 000 ha Flächenausdehnung von den Hochanden bis hinunter ans Meer ; 70 km südlich von Lima). Diese Forschung zeigte einerseits das Ueberleben eines

Töpfereihandwerkes mit sehr alter Tradition und andererseits das Vorhandensein von Ruinen vorsepanischer Töpferdörfer. Für den Autor lag daher der Gedanke nahe, parallel zueinander ein präkolumbisches Töpferdorf und die heutige Herstellung von Krügen und Töpfen durch einige Familien in der Chilca-Schlucht zu beschreiben : die Parallele erschien umso interessanter, als die heutigen Töpfer unter grosser Geheimhaltung Tonerde verwenden, die sie von einer Grube am Rande von Chichacara, eines präkolumbischen Töpferdorfes, herbringen.

Frédéric ENGEL. Originaire de Mulhouse, Alsace. Né à Lausanne le 12 octobre 1908. Anthropologie étudiée à Vienne et à Paris. Docteur ès lettres de la Sorbonne. Chef de Mission archéologique française au Pérou depuis 1959. Directeur de l'Institut d'anthropologie de l'Université Nationale Agraire du Pérou et professeur principal dans cette Université. Consultant de l'Unesco pour la protection du patrimoine monumental des pays andins.