



RAQUIRA

Les potiers paysans d'un village andin

A une centaine de kilomètres au Nord de Bogotá sur l'axe de pénétration des colons espagnols, Raquira, dans les Andes avec leurs cordillères et leurs vallées profondes. Les paysages sont immenses, les jeux de lumières et les couleurs sans cesse fascinent, mais la grandeur de la nature amenuise la dimension de l'homme et de son travail.

Petites parcelles, maigres gains, les potiers paysans partagent leur labeur entre la terre fertile et la terre à pots. Leurs pots sont rustiques et simple, la tradition campagnarde est issue d'un mariage forcé entre la tradition indigène et un apport espagnol tout aussi campagnard : le four de type méditerranéen à tirage verticaux. Maintenant que les montagnes sont déboisées et nues, les po-

tières doivent faire venir par camions le coûteux charbon de la cuisson.

Depuis les temps préhistoriques, à Raquira habite un peuple de potiers si assidus dans leur travail que ni même l'arrivée des Espagnols ne put les distraire de leur occupation. Les chroniques rapportent également qu'ils payaient aux colons leur tribut sous forme de pots de fabrication rustique. *Ollas*, casseroles toutes rondes avec une ou deux anses mais point de couvercle ; *múcuras*, pour fermenter et conserver l'alcool, au col long et étroit que les anciens Chibchas ornaient d'un visage appliqué très schématisé ; *chorotes*, le fond encore arrondi, cousins de nos pichets ; *cuencos*, grandes vasques dans lesquelles on lavait les pommes de terre, les légumes, on préparait le maïs pour les galettes, on séparait le petit lait... sont devenues les grands pots de fleurs au galbe sensuel qui ornent les cours intérieures et avec un peu de chance les banques. Tous ces pots sont élaborés sur

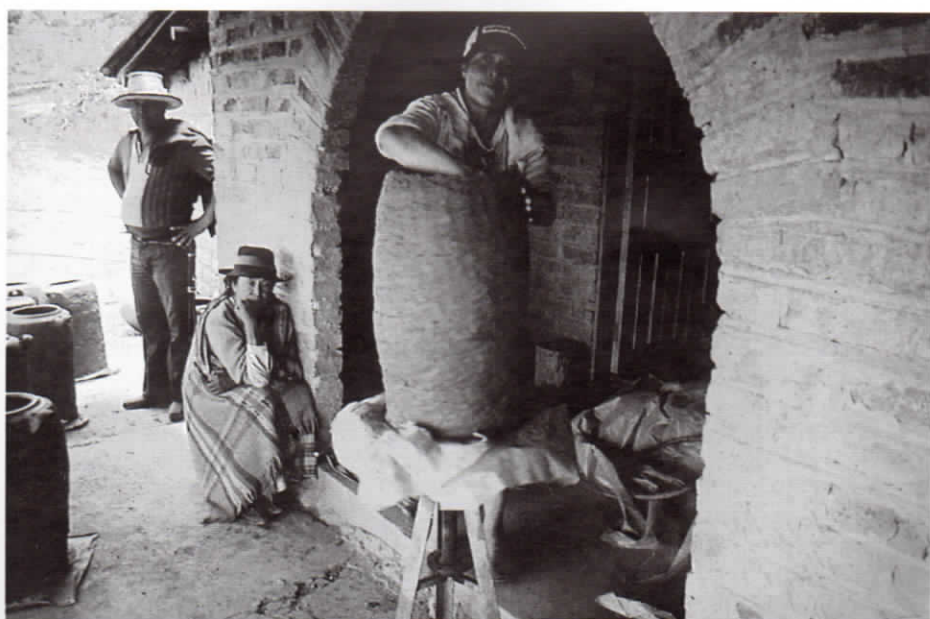
une sorte de tournette, base biscuitée de 20 cm de diamètre au pied massif de 6 cm de haut et 8 cm de diamètre. Ils sont montés avec de gros colombins. Le lendemain, la potière amincit la paroi frappée entre une batte et un galet de rivière, puis la racle à l'extérieur avec une lame de métal. Avec les trous et traits que laissent les impuretés raclées de la terre la surface est très rêche.

Dans son atelier ouvert sur la vallée, surplombant le village de Raquira, Cristina Bautista rêve de partir pour Bogotá : « A Bogotá il y a beaucoup de bonne terre, mais le problème c'est le sable de rivière qui est très difficile à trouver et sans ce sable, mes pots se fendent inévitablement. » Elle ne me dira pas d'où provient le sable rose qui, comme dégraissant, est crucial dans la bonne tenue des pots à la cuisson. J'écoute son rêve de vie citadine, je contemple le calme grandiose de cette petite ferme et je pense aux conditions de vie des pauvres dans les capitales de l'Amérique Latine.



« Pour faire une casserole pour le riz, on prend un peu d'argile – on calcule comme pour une livre de riz – alors on la met en forme de cône que l'on tourne pour faire un pot et puis on le laisse sécher pour pouvoir le polir le lendemain avec une esthèque de façon à l'utiliser pour la cuisine. Moi, j'ai appris facilement car on ne m'a pas envoyée à l'école. »

Maria del Carmen de Chocón



Photographies de Marta Clara Pedrosa



Mais l'argile est pesante à dos d'homme ou de bourricot, c'est un mélange de deux terres choisies soigneusement dans deux sites éloignés. Le charbon est presque hors de prix et dérisoire ce que payent aux potières les revendeurs qui, de temps en temps font la tournée des petits ateliers aux alentours de Raquira. Dans le village, plus guère de potières comme Cristina ou Carmen. L'aide du gouvernement ou le groupement en coopérative a permis l'achat de tours, de moules, l'obtention d'émaux à basse température, d'un four électrique. Quelques artisans attachés à leur folklore y sculptent le visage candide des saints, les façades charmantes des églises, et le jovial Téolindo Ovalle façonne avec humour et dextérité les scènes colorées de la vie colombienne qui s'exportent dans le monde entier.

Dauphine Scalbert

