



L'engobe est rouge et gras, Isabel en enduit généreusement la panse des pots, et termine par le bord.

# ISABEL

## La potière de Tutazá

Boyacá est un des magnifiques départements de la Colombie pour ses paysages et sa végétation, et des plus intéressants pour son histoire. De part et d'autre d'un pittoresque petit pont de pierre, la fameuse bataille du Puente de Boyacá mit fin à la colonisation espagnole ; Simon Bolivar était passé par le village de Tutazá, où il avait prié la Vierge du Rosaire, et quand il avait invoqué « la Sainte Vierge de là-bas où ils font des pots », il avait été victorieux au non moins célèbre Pantano de Vargas ; les statues de la Vierge et de Bolivar ornent donc le centre de la place du village, et maintenant, la « Vierge des petits pots », ainsi l'appelle-t-on, est vénérée tous les ans les premiers dimanches d'octobre et ceux qui précèdent le mercredi des Cendres.



La marché lors de la Fête de la Vierge à Tutazá, devant l'église  
Photographies de Dauphine Scalbert



Isabel bat la terre sur la *pila* avec le *pizón*. Puis, pétrissant l'argile entre ses mains, elle en enlève les impuretés.



Isabel forme un cône qu'elle assujettit sur le *molde*, qui lui sert de tournette.

Ces jours-là, le village est littéralement assiégé par une foule immense de pèlerins qui visitent l'église dans l'attente que leur soient concédés les miracles espérés. De très nombreux commerçants déballetent leur camelote d'aluminium et de plastique autour de l'église, et les potières des environs apportent leurs jarres, leurs casseroles d'un livre ou deux pour le riz, leurs *areperos* sur lesquels on fait griller les indispensables galettes de maïs, et les miniatures en terre qui amusent les enfants.

Les potières ne sont pas très nombreuses, et viennent presque toutes du hameau voisin de Tuaté, à l'habitat dispersé sur les majestueuses collines escarpées. Elles conservent les rudimentaires mais belles techniques de fabrication et de cuisson ; il est de nos jours en Colombie très rare d'observer la cuisson des poteries sur le sol, sans four, telle que la pratiquaient les habitants de l'Amérique avant la conquête.

Nous sommes allées de Belen à Tutazá à pied à travers le paysage humide et vert, parmi les parcelles de maïs, de blé et d'orge, les animaux s'interpellent de bon matin dans la vallée, les filets de fumée de la cuisson des derniers pots s'élèvent tranquillement ici et là, les *maletas* – les poteries sont serrées dans les filets de corde de chanvre, protégées entre elles par quelques herbes ou quelques fougères – sont acheminées à dos de

bourricot ou sur le dos des potières elles-mêmes ; les paysans de Tuaté se préparent pour la fête de la Vierge du Rosaire.

Nous avons rendez-vous avec Isabel García la vaillante potière. Elle nous attend pour cuire et nous guette depuis sa maison d'adobe minuscule au pied d'un gigantesque sapin, elle agite les bras en signe de bienvenue, nous pressons le pas.

Les habitations de Tuaté sont toutes construites de la même façon, deux maisonnettes se faisant face, l'une est la cuisine, très obscure, avec son fourneau ou ses trois pierres pour le foyer, un bâti de branches tressées reçoit, sous le toit, les pots pour le séchage final. Face à la cuisine, l'autre maisonnette d'une ou deux petites chambres avec les lits de bois, les jarres contenant le grain, les sacs de patates, le maïs accroché au plafond hors de portée des rongeurs, les calendriers ou images pieuses sur les murs. Les repas ont lieu sous l'auvent central, c'est là qu'on se repose à l'abri du soleil ou de la pluie, c'est là qu'on s'installe pour travailler l'argile. A trois pas de la maison, le lavoir où l'eau claire et fraîche coule en permanence.

Quand nous arrivons chez Isabel, comme de rigueur, nous buvons le *guarapo*, cette boisson de maïs est sucrée, un peu alcoolisée, et désaltère. Isabel nous parle de son travail.

Les mines d'argile sont des lieux plutôt secrets, où William nous emmènera avec

la permission de sa tante qui nous aura jugées dignes de toute confiance. L'œil exercé du gamin suit avec plaisir les oiseaux qui traversent la vallée en contrebas ; il nous explique où se montre le diable la nuit, et comment la Sainte Vierge est apparue aux petites filles du village pour leur enseigner à filer la laine et à faire de pots. Les mines sont éloignées du chemin et l'on pense au dur labeur des potières, extrayant l'argile avec un pieu de bois car l'usage du métal risque d'épuiser les ressources de la mine, selon la croyance locale. Elles sont peu aidées par leurs maris qui sont occupés dans les champs et il leur faut ramener la terre sur leur dos, parfois pendant plusieurs kilomètres. Pour les grandes pièces destinées à l'usage culinaire, elles mélangent une argile noire et sableuse avec une argile plastique jaune. De la qualité des argiles dépend le succès de la cuisson. Pour les petites pièces elles se satisfont d'une argile plus commune qu'elles trouvent plus près de chez elles.

Comme la terre sort de la mine, Isabel la prépare sur une grande et grosse dalle de pierre plate, la *pila*, à l'aide d'une masse taillée dans un bois très dur, le *pizón*.

C'est un travail pénible, Isabel est en sueur, elle mélange les deux argiles, en fait un tas qu'elle écrase avec le *pizón* et sans cesse recommence ; quand apparaissent les impuretés, elle les enlève l'une



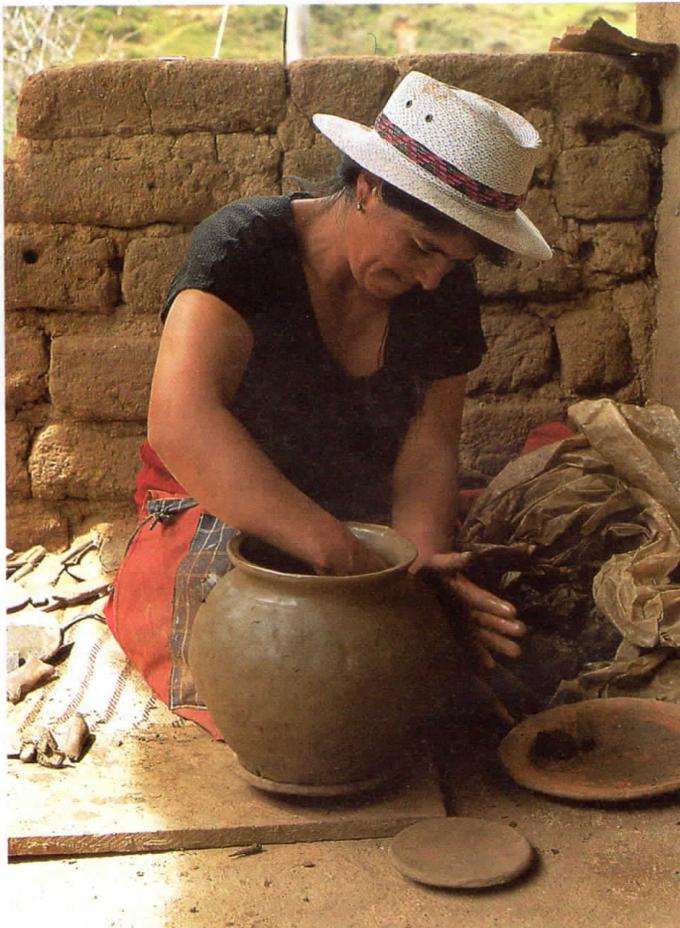
Sur cette tournette, Isabel monte le pot au colombin



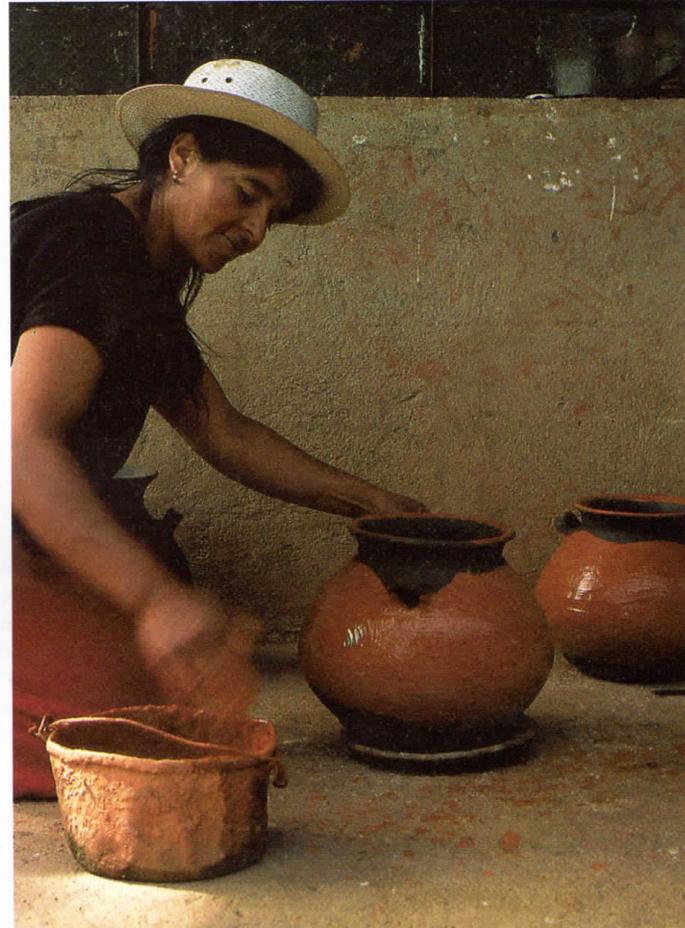
Isabel renforce le col



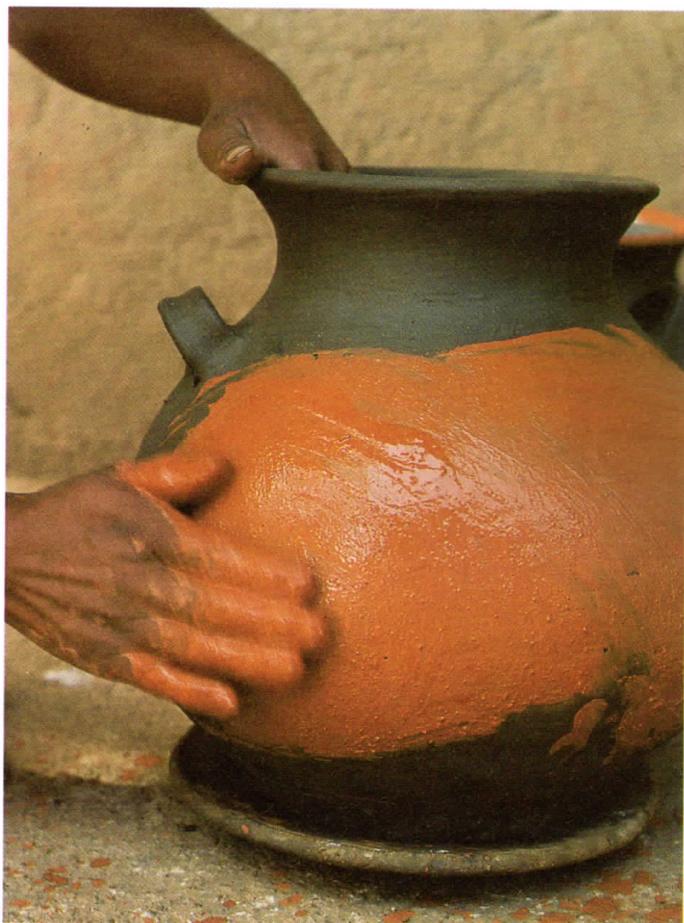
Isabel façonne le col à l'aide d'une esthèque



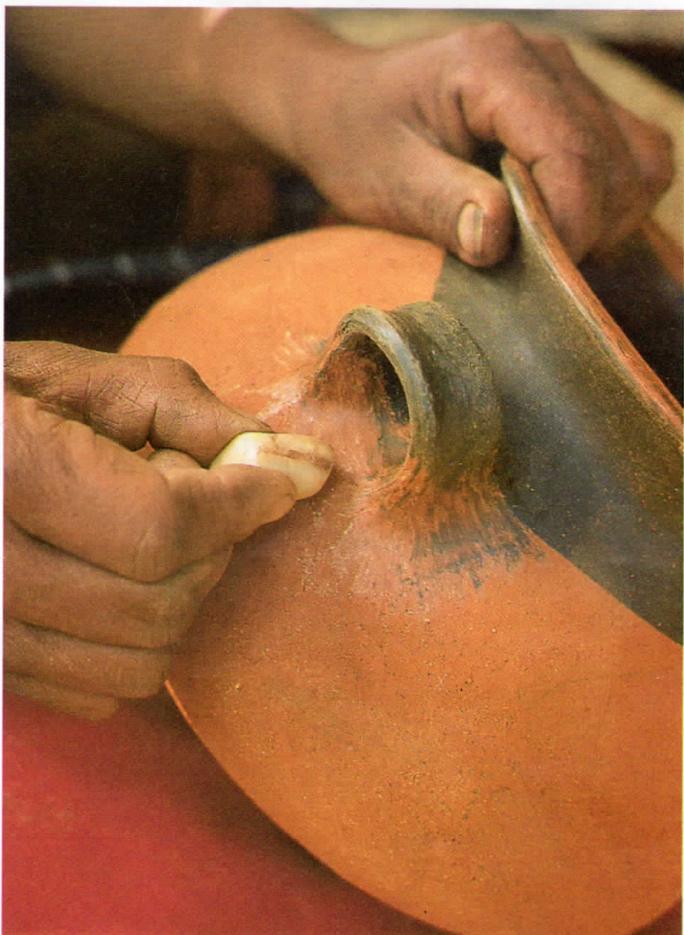
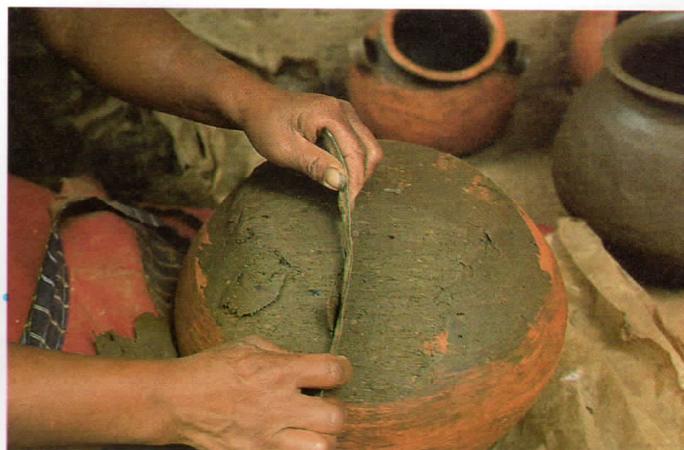
Puis la forme tourne pour s'approcher de la perfection



Isabel engobe généreusement les pots avec un chiffon gorgé de liquide



Isabel étale aussi l'engobe avec sa main.  
Puis elle tournase le fond du pot avec une lame de métal.  
Et finit par le brunissage avec une pierre très fine, ce qui lui confère plus de solidité et son aspect poli.



**Les poteries de Tuaté sont encore essentiellement usuelles :**

*Ollas* : on y fait cuire le riz, la soupe ; le col est court et large sur une forme toute ronde.

*Mollas* : pour faire fermenter et contenir la *chicha* (à base de maïs), le *guarapo* (de blé), le *masato* (de riz).

*Tinajas* : ce sont de grands récipients très ouverts pour griller le café, les fèves sèches, les cacahuètes...

*Múcuras* : autrefois pour transporter l'eau, elles n'ont aujourd'hui qu'une fonction décorative, leur forme s'est abâtardie.

*Chorotes* : ce sont de petites cruches au fond arrondi, un peu plus grandes, on y fait chauffer l'eau, le chocolat...

*Areperos* : ce sont des poêles en terre sur lesquelles ont fait griller les *arepas*.

après l'autre ; elle ajoute de l'eau et se protège des éclaboussures avec un sac plastique noué autour de la taille.

Isabel a préparé la terre pour huit *ollas* (marmites) dans lesquelles on pourra cuire la soupe de pommes de terre ou faire fermenter le *guarapo*. Elle est agenouillée dans la courette au pied du muret, ses outils et les huit *moldes* à portée de la main. Ceux qu'elle appelle *moldes* ou moules sont de véritables tournettes, en réalité des assiettes au fond arrondi. Elles tournent bien, en équilibre sur leur axe, et la potière y ébauche prestement ses pots. En moins de temps qu'il ne le faut pour l'observer, elle forme une plaque grossière qu'elle arrondit comme un cône autour de son poing, et la plaque est déjà pot quand elle le fixe sur le

*molde* à coups de poing ferme. Elle ajoute des colombins de terre, la terre monte, le pot tourne, déjà ébauché, le bord est soigneusement tourné et lissé. Plus tard dans l'après-midi, elle les reprendra en arrondissant la forme intérieure avec un caoutchouc, une semelle de chaussure, pour demain les affiner avec une lame de métal, comme d'autres le feraient sur le tour avec un tournasin. L'épaisseur sera égale, le pot léger, la forme naturelle et soyeuse.

Isabel a fini ses huit pots et couvre ceux d'hier de l'engobe si rouge que les femmes de Tuaté affectionnent particulièrement. Avec un chiffon lourd d'engobe elle enduit les pots encore humides. Après un temps de séchage, elle peut les polir avec une pierre fine et un rythme

patient. Sa fille Nancy revient de traire les vaches et relaie sa mère dans les tâches domestiques. Javier, l'étudiant au retour du lycée donne leur classe de catéchisme aux enfants attentifs debout sur le chemin. Luis Alberto est aux champs avec son père, il ramasse les pommes de terre.

La vie quotidienne des paysans rythme les journées d'Isabel, qui comme les autres potières de Tuaté, ne travaillent que sur commande, ou pour les fêtes de Tutazá, et les foires de Duitama, Santa Rosa ou Sogamoso.

Isabel a réuni une centaine de pots pour la cuisson. Si les journées ont été chaudes et ensoleillées, ils sont secs, néanmoins le travail de préchauffage pour cette cuisson si rapide est indispen-

## Entrevues

*Avec Juan, 11 ans*

Ana — Chez toi, on fait des pots ?

Juan — Oui Madame, on en fait. Si vous voulez des bougeoirs, on en vend... Aujourd'hui on va cuire, peut-être à deux heures.

Ana — Toi, tu fais des pots ?

Juan — Non... Ici, il n'y a qu'un garçon qui étudie et fait des pots, il étudie à Tutazá.

Ana — Et toi, non ?

Juan — Non, moi, ici, je dois bêcher, et biner, et buter.

Ana — Tu n'aimerais pas faire des pots ?

Juan — Si, mais mon père ne me laisse pas... parce qu'on doit semer. Moi je sème du maïs, de l'orge, tout ça.

Ana — Qu'est-ce que vous avez à vendre ?

Juan — Des petites cafetières, de petites cruches, ma sœur, elle a deux douzaines de miniatures.

*Avec William, 11 ans*

William — On ramasse de la paille, environ deux voyages comme ça, et un peu de bois et on met les pots sur le bois et on allume, on met encore de la paille par dessus et ça commence à fumer, ça ne brûle pas, ça fume. Bon. Quand ils sont prêts, ils sont rouges, quelquefois ils sont noirs et il faut les recuire.

Ana — Combien de temps dure la cuisson ?

William — Peut-être une demi-heure, ça ne dure presque rien, mais quand c'est fini, il faut laisser refroidir, après on emballe bien. Hier, nous avons vendu 12 *maletas*. (La *maleta* est le contenu d'un filet de chanvre adéquat pour le transport sur le dos).

*Avec Clara, 48 ans*

Clara s'approche de l'aire de la cuisson que prépare Isabel, elle apporte quelque pots à cuire.

Ana — Et vous-même ne cuisez pas ?

Clara — Si, mais pas maintenant.

Ana — Vous cuisez de temps en temps chez vous ?

Clara — Deux ou trois fois par an, pas plus, parce que je suis seule et que personne ne m'aide. Mais parfois je cuis quelques pots, c'est pour la Semaine Sainte, c'est-à-dire pour le Dimanche des Rameaux. J'en avais une douzaine et je les ai vendus à la voisine. Aujourd'hui je ne cuis pas. Si je cuisais, je vendrais mieux que « cru »; señora Mathilde ou señora Ernestine qui achètent mes pots, me payent à la douzaine. Je fais de tout, des tirelires, des pots. Je les vends crus pour aller à Santa Rosa, ou pour les deux fêtes de Tutazá.

Ana — Dans quelles villes, vend-on les pots ?

Clara — Avant, on allait très loin pour vendre, jusqu'à Bogotá, mais maintenant, seulement ici, à Duitama, ou Sogamoso. On ne va plus à Bogotá. Il paraît que c'est très cher, le transport. C'est ce qu'ils disent toujours mais de là-bas, ils revenaient les poches lourdes d'argent.

*Avec Isabel, 40 ans, dans la cuisine*

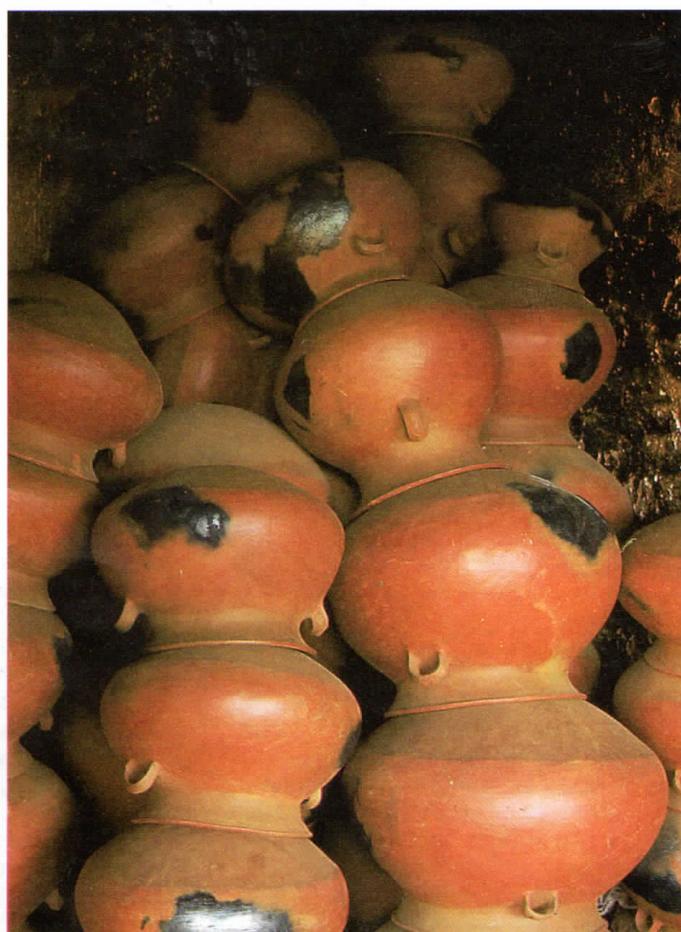
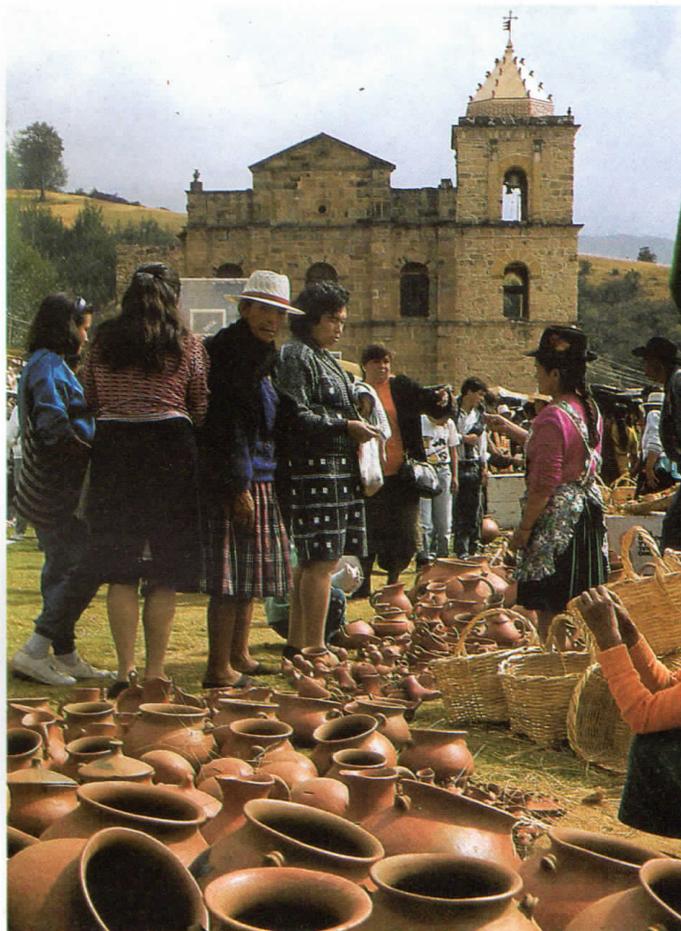
« Ici, il faut chauffer, regardez, là, sous les pots, parce qu'on ne peut pas les mettre froids, et les cuire, vous voyez bien qu'ils se fendraient tous. Pour les chauffer sur le *sarzo*, il faut faire du feu en dessous, vous voyez, celui-là est très chaud, on peut l'emporter là-bas pour le cuire.

Ana — Est-ce que les hommes font des pots aussi ?

Isabel — Mon fils est le seul ici parmi les hommes. Lui, il fait des crèches, et toutes sortes de figurines. Ici les hommes ne travaillent pas comme dans le Tolima. Ici ce sont les femmes qui travaillent. J'aimerais avoir un four, comme dans le Tolima. Peut-être que ce serait mieux. Parce que sur le sol, c'est très dur, on a trop chaud. C'est pour ça que plus personne ne le fait, tout simplement parce que c'est trop dur, depuis le commencement, apporter l'argile et le reste, alors tout le monde part et se met à faire de l'*alfandoque*, ce sont des friandises, comme on en fait à Belén. Là-bas, ce sont les gens d'ici qui le font. C'est que le travail de la terre, c'est bien dur. Ah, Sainte Vierge, si on pouvait trouver la manière... Mais non...

Ana — D'où vient cette façon de faire les pots ?

Isabel — Des indigènes... Non. Elle vient par tradition de la Sainte Vierge. Evidemment que ce hameau est sur la commune de Tutazá, et la Sainte Vierge, c'est celle de Tutazá, c'est la seule, celle des pots, parce que quand Simon Bolivar a libéré la Colombie, elle est allée avec une poignée de cendres sur le champ de bataille, et elle est là, sur le tableau de l'église, on la voit là dans un nuage, et c'est de la cendre.



Les *mollas* sont empilés après la cuisson. Ils serviront à conserver le grain.



Isabel prévoit les arrivées d'air pour le foyer.



On dispose les pots sur le lit de branchages



Enrique a mis les petits pots dans les grands



Isabel recouvre la fournée des *areperos*.



Elle met ensuite le feu aux herbes sèches apportées par son mari



Le feu se déplace sur le foyer en crépitant

sable. Il faut aller chercher les pots sur le *sarzo* – c'est le bâti de branches tressées au dessus du feu de la cuisine pour le rangement et le préchauffage des pots. Isabel emporte ceux qui sont déjà chauds et enfumés. L'aire de cuisson est vaste, Isabel la nettoie et y étale une couche de cendre bien distribuée à l'aide d'une branche. Point de gros bois pour la cuisson, mais un entrelacs serré, épais, forme un lit de bois souple pour recevoir les pièces. Les grosses *ollas*, remplies de pots plus petits, *chorotes* ou miniatures, les *mollas* et les *mucuras* sont alignées, emboîtées les unes dans les autres, l'enfournement paraît un jeu de plaisante géométrie avec tant de courbes généreuses. Aux quatre côtés du lit de branches, Isabel place les *trancas*, qui

sont de gros pots fendus ou ébréchés qui permettent au feu de respirer sous le touffu branchage. Et finalement elle recouvre tous ces pots avec les *areperos* ressemblant ainsi aux tuiles d'un toit qui conserverait la chaleur.

Les hommes ont apporté sur leur dos deux charges de bois et deux charges d'herbes sèches des collines, qui est très dense, il faut l'aérer et son volume double. Isabel dispose quelques touffes sur les pots, allume le feu et le commande exactement selon son gré. Elle va couvrir petit à petit toute la surface de son four ouvert d'herbe sèche qui brûle avec une toute petite flamme et beaucoup de fumée ; il fait très chaud, le feu est rapide, quarante minutes plus tard, il est à court de combustible, ce feu, et les

cendres sont comme neige sur la géométrie des pots. La chaleur danse encore et si la cuisson est rapide, le refroidissement dure plusieurs heures, on doit se reposer un moment à l'ombre. Isabel nous suggère d'envoyer Alberto chercher de la bière au petit magasin et s'étend dans l'herbe. Lorsqu'elle a des commandes quelque peu importantes, elle les exécute avec ses sœurs et belles-sœurs. Son neveu les distribue dans sa camionnette, les pots vont très serrés, quelques fines herbes et fougères les protègent d'un contact direct entre eux. Ce précaire emballage, garanti par l'expérience, ne permet aucun accident malgré les routes très cahoteuses du pays.

Ana Dolores Garcia  
Dauphine Scalbert