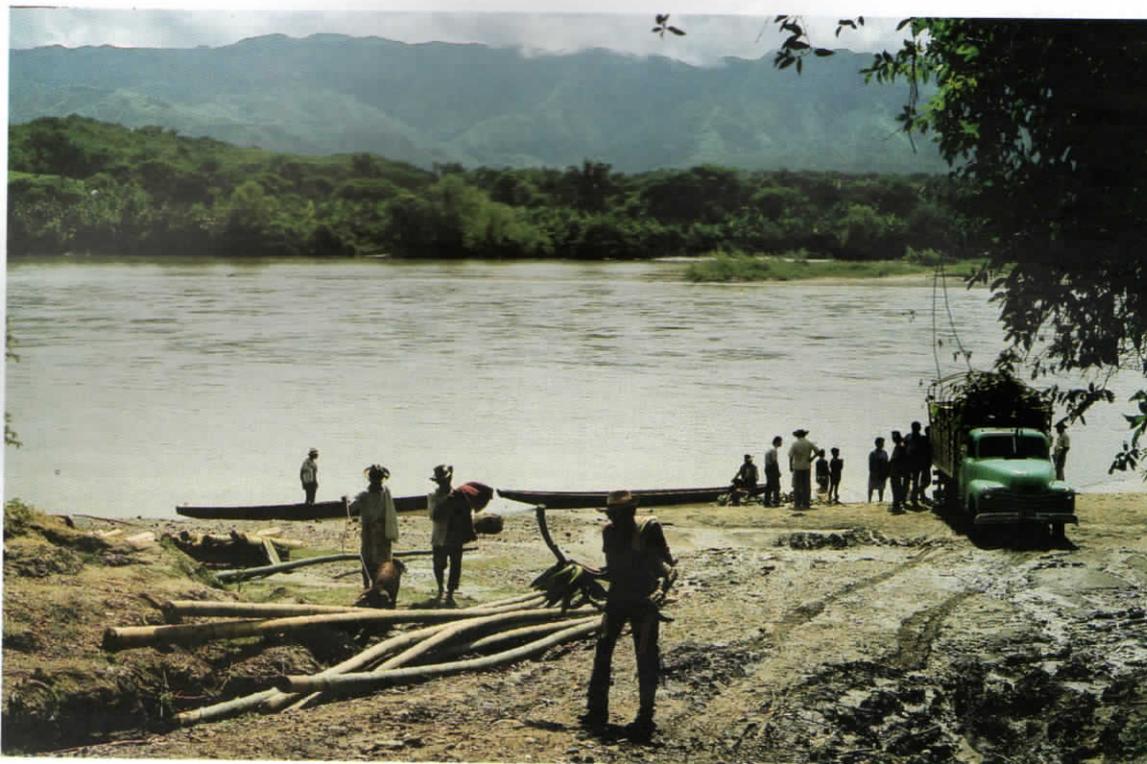


LA CHAMBA

Village de potiers sur le fleuve Magdalena



Bogotá - El Espinal. Quatre heures et demie en car express.

El Espinal - La Chamba : départ à 12 h, arrivée à 12h45 en chiva. Le visiteur sera bien accueilli chez l'habitant s'il a besoin de passer la nuit sur place.

Dans les restaurants typiques de Colombie, vous êtes servis dans cette vaisselle réfractaire rouge ou noire, lisse et brunie. C'est la vaisselle de La Chamba, village du Tolima, près du fleuve Magdalena. Dans cette plaine fertile, poussent le riz, le sorgho, le coton, et les zébus nonchalants disent qu'il y fait chaud, très chaud, gare aux moustiques !

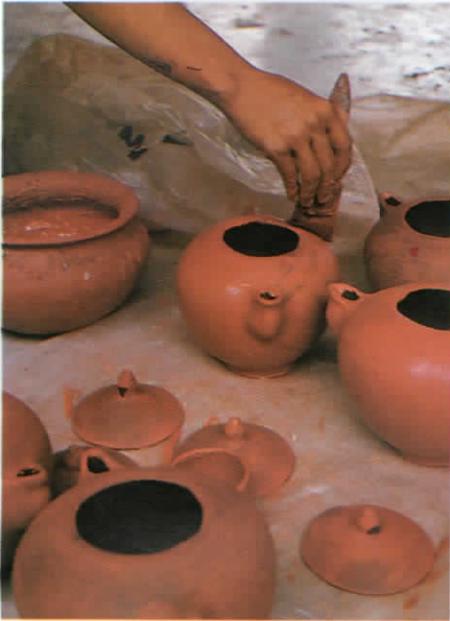
Village de potiers, chaque maison a son four, ou ses fours, qui ressemblent à des œufs posés dans la cour, des œufs avec une grande porte et un petit trou d'aération sur le côté. Point de cheminée. A côté des fours sont rangés les étuis dans lesquels est cuite la vaisselle à 700 °c. Si la technique de cuisson est particulière, – ne semble-t-elle pas plutôt plus proche des contes enfantins que de la réalité ? – la préparation de l'argile est aussi spéciale à La Chamba.



Les potières écrasent l'argile sèche dans de grands mortiers de bois et la tamisent à sec. Puis elles y ajoutent l'eau et la pétrissent de la même manière que le boulanger travaille sa pâte en y enfonçant bien les doigts. Cette argile très noire est le mélange d'une argile lisse et fine avec une autre argile sablonneuse extraite près de La Chamba d'une mine communale qui fut achetée par le gouvernement colombien et donnée aux potiers en 1956. Le mélange d'argile lisse et d'argile sablonneuse se fait en fonction des objets désirés, toujours est-il que la terre possède une remarquable tenue au feu ainsi les pots sont-ils de bons compagnons à la cuisine.

La *casuela* est un bol au bord épais dans lequel on sert les traditionnels haricots rouges. La potière fait une galette de terre qu'elle pose et presse sur un moule de pierre ou de biscuit. Quand le bol a un peu séché,



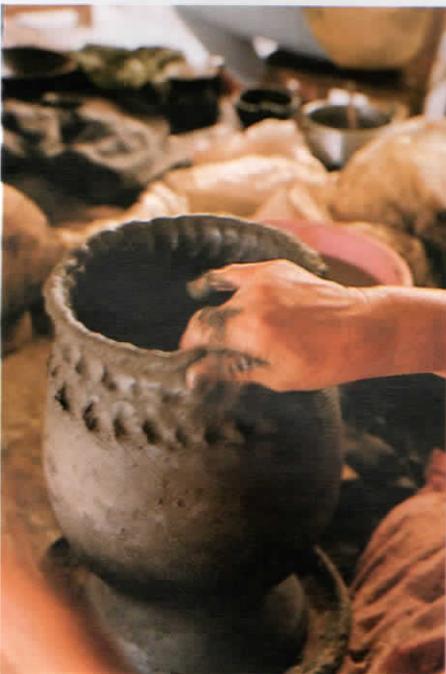


elle y ajoute deux petites anses, et, une fois sur deux, le badigeonne de vernis. C'est un ocre rouge d'une couleur resplendissante ; il faut, pour se le procurer, traverser le fleuve à bord d'une mince pirogue et marcher plus d'une demi-heure. Car le vernis que l'on peut trouver près du village n'est pas de très bonne qualité.

La Chamba produit aussi des casseroles avec couvercle ventrues à souhait et qui préparent des aliments exquis. Elles sont fabriquées au colombin, et tournées sur une assiette de terre, esquissée de tour. Un produit nouveau qui semble faire bon usage en Colombie est le filtre à eau, l'argile cuite à basse température est poreuse et laisse goûter dans un pichet une eau fraîche et limpide.

Le brunissage propre à La Chamba, est pratiqué sur toutes les pièces. Ceux qui polissent à l'aide d'une pierre-savon, ou mieux, d'une agate sont les enfants ou des employés, car la potière n'aurait pas le temps de se livrer à cette tâche si longue – ce traitement confère une certaine solidité aux pots cuits à très basse température.

Même si à La Chamba la poterie est une activité des femmes, ce sont les hommes



qui apportent l'argile de la mine, transportent le bois et cuisent le four. Même principe que celui du four à pain. La température atteint 700 °c en trois heures. Les objets sont placés à l'intérieur des étuis qui sont poussés dans le four à l'aide de longs bâtons, et ils en sont retirés avec ces mêmes bâtons deux heures après. Les pots recouverts de vernis sont oxydés, rouges. Les pots sans vernis sont réduits, lorsque l'étui est retiré du four, on y jette de la bouse de vache et on la ferme avec un couvercle. Enfumage.

La Chamba satisfaisait autrefois une demande de type régional et les poteries étaient acheminées par voie d'eau. Maintenant le marché est national et illustre un bel exemple de survie et de développement d'un groupe authentique de potiers villageois.

Dauphine Scalbert

N.B. Les amateurs de pots, les cuisiniers amoureux des pots de terre peuvent aller chez Cumbia (Paris) ou Andines (Paris, Nice) pour regarder, toucher, et se procurer les pots de La Chamba.



Photographies D. Scalbert