

PRÉSENTATION DE GOBELETS INCAÏQUES EN BOIS, DÉCORÉS, AYANT SERVI À DES LIBATIONS SOLENNELLES AU CUZCO

par

Georges ROUMA*

Voici une série de gobelets en bois, ornés de compositions en couleurs, et qui proviennent du Cuzco, la capitale du *Tavantinsuyu*, le vaste et puissant empire andin des Incas.

Dans toute l'étendue de l'empire qui va de deux degrés au nord de l'Équateur à trente-cinq degrés au sud, de la côte de l'Océan Pacifique à l'ouest aux forêts du dernier versant de la Cordillère des Andes à l'est, le culte du soleil était pratiqué avec ferveur dans des temples ou en plein air, et l'on faisait usage de vases ou gobelets de libation, en pierre, en céramique, en or et en argent ; mais c'est uniquement au Cuzco et pour la grande fête annuelle du Raymi que l'on utilisait des gobelets en bois du type de ceux-ci, qu'on appelle en quichoua *Keru*, ce qui signifie « bois ».

La forme du gobelet qui, comme vous le voyez, est cylindrique mais s'évasant vers la partie supérieure, est caractéristique des vases de libation pour le culte du soleil, qui furent utilisés sur le plateau andin par des populations qui occupaient celui-ci bien avant la création de l'empire inca. Cette forme typique est empruntée à la civilisation de Tiahuanacu qui s'est développée sur les bords du lac de Titicaca, sur le haut-plateau bolivien, où elle a laissé d'importantes constructions aujourd'hui en ruines. Cette civilisation pré-incaïque avait créé un centre important sur la côte péruvienne du Pacifique, qui eut une puissante influence culturelle.

Les quatre Kerus que je vous présente ici ont la forme classique du Keru du Cuzco. Ils ont des dimensions à peu près identiques :

(*) Communication présentée le 31 janvier 1966.

leur hauteur est de 14 cm., le diamètre de la base est de 9 cm. et celui de la partie la plus large au sommet atteint 13 cm. Ils sont taillés dans un bois dur qui est généralement du *shaacoma*, arbre que l'on trouve dans les vallées chaudes et tempérées des environs du Cuzco mais dont je n'ai pas trouvé le nom français. Ce bois est d'une densité élevée. Il est de couleur brune très foncée et donne, paraît-il, un goût agréable à la *chicha*, boisson fermentée de farine de maïs qui était d'un usage universel chez les indiens de toute l'étendue de l'ancien empire inca. J'en reparlerai plus loin.

Ces Kerus ont été taillés sans le secours d'un tour, appareil inconnu des Incas. Ils ne sont donc pas d'une absolue perfection quant à la forme cylindrique. Les parois de ces vases sont épaisses. A l'extérieur, elles sont couvertes de peintures. Celles-ci portent malheureusement les traces d'un usage séculaire qui en a effacé certaines parties. On peut cependant noter que les quatre vases

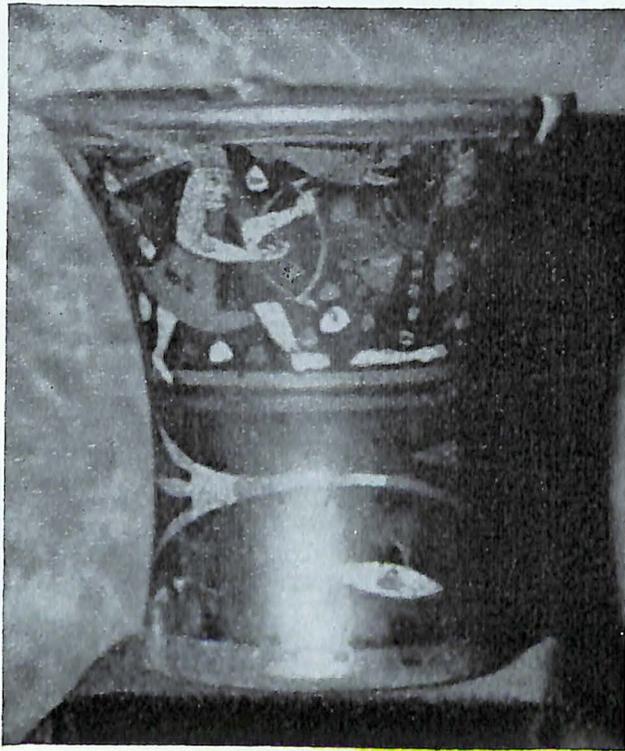


FIG. 1. — Keru incaïque en bois (Cuzco).

présentent une bande supérieure dans laquelle l'artiste a représenté un personnage dans une de ses occupations familières. Sur le vase le mieux conservé on distingue nettement une scène de chasse (fig. 1). Un homme vêtu d'une tunique rouge, la tête recouverte d'une sorte de bonnet prolongé à l'arrière par des ornements qui pourraient être de longues plumes, arme d'une flèche un arc de petite dimension, tandis qu'on voit plus loin, au-delà d'une silhouette d'arbre, une grande flèche empennée qui frappe un très gros oiseau. La scène est fermée par des dessins géométriques et l'on peut aussi distinguer quelques clochettes blanches de fleurs locales. Dans la partie inférieure de ce vase on note le tracé en blanc de deux fleurs stylisées, à longue tige, qui sont placées l'une derrière l'autre et couvrent tout le pourtour du vase.

Les trois autres Kerus ont une décoration tout-à-fait semblable mais non identique, sauf pour la bande inférieure qui est la même dans les quatre vases. Dans la bande supérieure, il y a chaque fois un personnage, mais dans une occupation différente. L'un d'eux est agenouillé devant une sorte de harpe ; le second a devant lui deux vigognes, tandis que pour le troisième, la peinture est en trop mauvais état pour que l'on puisse distinguer une occupation quelconque.

Les couleurs sont vives, particulièrement le rouge vermillon utilisé pour peindre la tunique des personnages. Ce rouge est extrait du sulfure de mercure appelé *cinabre* qui existe dans les montagnes des Andes. Le bleu est emprunté à la pierre lazulite ou lapislazuli, réduite en poudre. Il y a aussi de l'ocre clair ou foncé et du vert foncé, du blanc et du noir. Le noir est emprunté au charbon de bois, produit végétal ; toutes les autres couleurs sont empruntées au règne minéral.

La mise en place de la couleur était précédée par le tracé en creux des dessins sur le vase. La couleur, soigneusement réduite en poudre, était mélangée à une résine très adhésive et transparente. Les couleurs étaient placées au moyen de petites spatules de cuivre et éventuellement retouchées avec des pinceaux. Elles étaient franches, sans nuances et sans modelés. Sabogal, à qui j'emprunte ces détails, pense que la mise en place des couleurs se faisait à chaud.

La grande fête du Raymi

C'est dans les récits des anciens chroniqueurs espagnols qui accompagnaient les conquistadors ou qui se sont rendus au Pérou peu après la conquête, que l'on trouve des détails sur les cérémonies au cours desquelles étaient utilisés les vases de libation.

J'emprunterai aux écrits de Garcilaso de la Vega, espagnol par son père, indien par sa mère — princesse de sang royal, nièce du dernier empereur inca Huayna-Capac — qui, au cours de longues conversations avec les oncles de sa mère, s'est fait donner des précisions nombreuses sur les mœurs et les coutumes dans l'empire inca, et à ceux de Betanzos, l'un des rares compagnons de Pizarro, qui possédait une véritable culture et des dons d'observateur et d'écrivain, les détails ci-dessous sur la grande fête annuelle du Raymi.

Les Incas qui, dans bien des domaines et notamment dans l'organisation sociale, dans l'agriculture, dans la construction de forteresses et de routes et dans les arts de la céramique et du tissage, ont atteint des sommets qui dépassent souvent les réalisations parallèles des autres civilisations précolombiennes, étaient restés très en arrière dans le domaine des sciences et particulièrement de l'astronomie, si on compare leurs connaissances à celles des Mayas du Yucatan par exemple. Ils avaient cependant observé les mouvements apparents du soleil par rapport à la terre, à l'aide de deux séries de piliers de pierre alignés l'une à l'orient et l'autre à l'occident, du nord au sud, utilisés comme gnomons (1). Ils avaient ainsi déterminé les équinoxes, les solstices et la durée de l'année solaire et fixé le début de l'année au solstice d'hiver qui correspond à notre solstice du printemps. Une grande fête consacrée à l'adoration du Dieu Soleil et qui s'appelait Intip-Raymi, était célébrée dans tous les temples consacrés au Soleil pour inaugurer l'année nouvelle. Au Cuzco, cette fête était particulièrement brillante car toute la famille royale et des délégués de toutes les nations faisant partie de l'empire y assistaient et y jouaient un rôle. Les délégations conduites par leurs chefs locaux, les curacas, et accompagnées de leurs musiciens et de leurs danseurs affublés de vêtements en peau de jaguar, souvent complétés par des ailes de condor ou des plumes d'autres oiseaux, et le

(1) Le fanatisme des moines espagnols a provoqué la destruction systématique de tout ce qui pouvait rappeler les pratiques du culte du soleil et autres faux dieux. Les gnomons du Cuzco n'ont pas échappé au massacre.

visage couvert d'un masque grimaçant, étaient groupées sur une place qui leur était réservée.

L'Inca-Roi, entouré des princes du sang, tous revêtus de leurs plus beaux habits, occupaient dès l'aube du premier jour un endroit réservé à proximité du grand temple et, dès l'apparition du premier rayon du soleil, ils saluaient l'astre-Dieu, dans une attitude d'adoration, les mains ouvertes à la hauteur du visage, les yeux alternativement levés vers le ciel et abaissés vers le sol, tout en inclinant le corps profondément et en donnant des baisers à l'air.

Dès que cette première manifestation d'adoration était terminée, l'Inca prenait deux vases d'or pleins de la chicha spéciale élaborée par les Vierges du Soleil. Il versait le contenu du premier vase dans l'embouchure d'un long tube d'argent qui acheminait le précieux breuvage jusqu'à l'intérieur du temple où il était reçu par le Grand Prêtre, oncle du Roi et second personnage de l'empire, qui en aspergeait l'image du soleil avant de le répartir entre lui et ses assistants. Ensuite l'Inca-roi buvait une gorgée du liquide contenu dans le second vase d'or et répartissait le reste entre les Incas présents. Des vases pleins du même breuvage étaient répartis entre les curacas.

L'Inca, suivi des princes du sang, pénétrait ensuite dans le temple pour adorer l'image du soleil qui en couvrait le fond. Le dieu y était représenté par une face humaine entourée de rayons. Le tout était en or massif d'une grosse épaisseur. L'Inca remettait au grand prêtre les deux vases en or dont il s'était servi et les princes faisaient de même pour le vase en or ou en argent dans lequel ils avaient reçu leur part du breuvage sacré.

Le grand prêtre rallumait alors solennellement le feu sacré qui était entretenu dans le temple toute l'année et qui avait été éteint trois jours avant le début des cérémonies. Il le faisait en concentrant les rayons du soleil sur un tas de coton sec, au moyen d'un miroir d'argent poli.

Un grand nombre de lamas et d'alpacas étaient égorgés par les prêtres. Le sang en était recueilli et une partie, de même que le cœur des victimes, étaient offerts au Soleil, par crémation dans le feu sacré. Une autre partie du sang recueilli servait aux prêtres pour tracer des dessins symboliques sur le visage des fidèles ⁽¹⁾.

(1) Garcilaso ; Betanzos. Ce dernier auteur (éd. 1880, p. 67) dit aussi que le sang des victimes dans les sacrifices au Soleil, était répandu sur les murs. On offrait aussi, dit Betanzos, des vêtements finement tissés, du maïs, de la coca, des animaux sauvages, des plumes, etc... Les offrandes au Soleil étaient brûlées dans le feu sacré.

La chair des victimes, préalablement cuite, était répartie entre tous, ainsi que de petits pains. Un long repas commençait, suivit d'une nouvelle cérémonie dans laquelle l'Inca-roi et les autres Incas invitaient successivement à boire les grands personnages, les capitaines de guerre, les curacas, etc.

Chacun possédait pour cette cérémonie deux vases de forme et de capacité identiques, vases d'or, d'argent ou de bois ornés de compositions peintes. Celui qui invitait donnait un de ses vases à son obligé et gardait l'autre. Après avoir bu de compagnie avec son invité, il recueillait son vase vide et retournait à sa place. Le cérémonial exigeait que les invitations se fassent d'abord de supérieur à inférieur et, dans ce cas, le vase était offert de la main gauche ; puis d'inférieur à supérieur et le vase était alors offert de la main droite.

L'Inca ne pouvant personnellement inviter tout le monde, envoyait quelqu'un de sa suite pour boire en son lieu et place.

Ces invitations réciproques, qui se renouvelaient plusieurs fois, prenaient beaucoup de temps. La fête se poursuivait pendant neuf jours consécutifs et les danses et les chants de groupes de chaque nation constituaient le point capital des divertissements. Les invitations à boire, si bien ordonnées le premier jour, dégénéraient peu à peu, après le départ du roi, et une ivresse générale s'emparait de l'assemblée.

Les Indiens d'aujourd'hui ont conservé le goût du formalisme dans leurs fêtes et aussi celui de faire durer leurs réjouissances pendant plusieurs jours successifs, consacrés à boire et à danser.

Les gobelets en bois peints que je vous présente ici sont, selon toute probabilité, de ceux qui furent utilisés par les curacas pour leurs libations à la fête du Raymi. Ils proviennent du Cuzco. Ils portent des marques de vétusté justifiées par leur âge qui compte plusieurs siècles. Plusieurs ont été réparés avec maladresse par des propriétaires de l'ère républicaine.

Survivance des libations incaïques

Il existe encore actuellement une très ancienne coutume, sûrement précolombienne, qui fait usage d'un *Keru* ou vase de libation. Je l'ai vue pratiquée par les Indiens des communautés (ayllus) de Puna et Chaqui, dans le département de Potosi, pays quichoua de Bolivie.

Voici en quoi elle consiste. A l'époque des semailles les femmes préparent avec un soin particulier de la chicha de maïs. Celle-ci est transportée sur le champ que l'on enseme, dans de grandes jarres de terre cuite. Là, cette boisson est offerte aux travailleurs, aux amis et aux voyageurs passant sur la route, dans un gobelet de bois qui ne peut servir qu'à cette occasion. Le vase que j'ai pu me procurer est en bois de garoubier (fig. 2). C'est une écuelle à deux anses, au centre de laquelle l'artisan a taillé deux bœufs unis par un joug. Ce fait permet de dater la confection du gobelet de la période coloniale ou de la période républicaine.

J'ai pu observer que tous ceux qui prenaient le gobelet plein offert commençaient toujours, avant de boire, par se recueillir et verser une rasade sur le sol, en hommage aux esprits familiers qui sont partout et notamment dans la terre et dont il faut se ménager la bienveillance.



FIG. 2. — Keru moderne utilisé pour fêter les semailles dans la campagne de Potosi (Bolivie).

La chicha

Avant de terminer, je voudrais dire encore quelques mots au sujet de l'élaboration de la *chicha*, cette bière de maïs traditionnelle qui fut, à l'époque incaïque, l'unique breuvage des fêtes, préparé et consommé dans toute l'étendue du Tavantinsuyu et qui aujourd'hui reste la boisson préférée des Indiens. Chaque année une partie très importante de la récolte du maïs, sur le haut plateau andin, est utilisée pour la préparation de la chicha suivant les procédés traditionnels. Ceux-ci exigent que le principe actif de la fermentation soit la ptyaline de la salive humaine. La farine de maïs est donc mâchée et fortement imbibée de salive pour former le *muco* qui sera bouilli à petit feu et sera ensuite l'objet de diverses manipulations avant et après une période de repos pour assurer la fermentation. L'élaboration complète dure de 8 à 15 jours suivant la température ambiante ; elle s'accélère s'il fait très chaud. Le produit est un liquide de couleur brune plus ou moins claire, qui contient de 3 à 6 % d'alcool si nous nous référons à des échantillons prélevés à Cochabamba (Bolivie) et de 7 à 11 % pour des échantillons provenant des vallées de Cliza et Tarata, non loin de la même ville. Le goût de la chicha est acide mais la variété de maïs utilisée ainsi que la quantité d'alcool qu'elle contient et certains secrets de fabrication, modifient le goût initial, ce qui a créé la réputation que possèdent certaines régions de préparer un produit particulièrement apprécié des consommateurs.

BIBLIOGRAPHIE

- FORGUES, Manuel
 1909 *Sinopsis químico-filosófica de la chicha boliviana*. Cochabamba.
- ROUMA, Georges
 1923 La civilisation des Incas. Notes et commentaires.
Bulletin de la Société d'Anthropologie de Bruxelles, 38 :
- IDEM, 1932 Quitchouas et Aymaras. Études des populations autochtones des Andes boliviennes.
Bulletin de la Société d'Anthropologie de Bruxelles, 47 : 30-294.
- SABOGAL, José
 1952 *El Kero, vaso de libaciones cuzqueño de madera pintada*. Museo de la cultura peruana, Lima.

Adresse de l'auteur :

G. ROUMA,
 16, rue Marie Depage, Bruxelles 18.