

ROMA KRZANOWSKA, ANDRZEJ KRZANOWSKI

GARNCARSTWO LUDOWE W DOLINIE ALTO CHICAMA W PÓLNOCNYM PERU

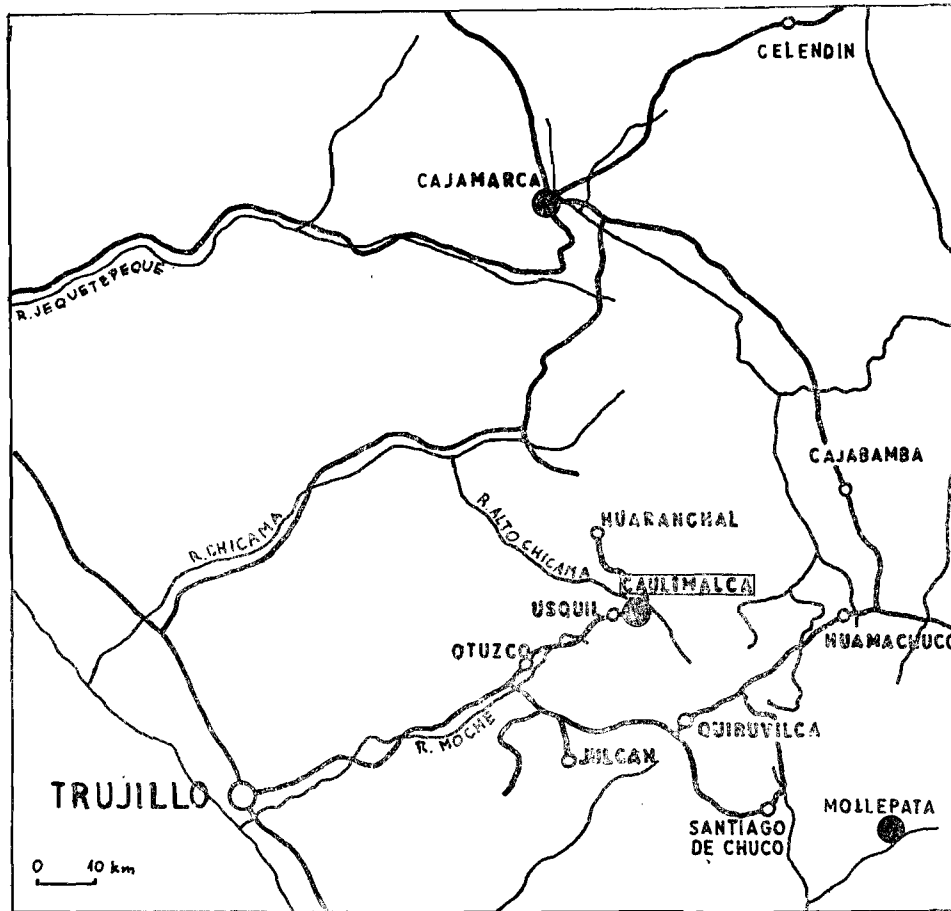
Dolina Alto Chicama leży w północnym Peru, w centralnej części masywu andyjskiego. Nazwą Alto Chicama określaną jest górny bieg rzeki Chicama, spływającej do Pacyfiku. Administracyjnie region ten należy do prowincji Otuzco w departamencie La Libertad. W jednym z dystryktów tej prowincji, Usquil, leży ośrodek garncarski Caulimalca, zaopatrujący całą dolinę Alto Chicama (ryc. 1). Caulimalca jest niewielką wsią położoną na lewym zboczu doliny, na wysokości 2500 m n.p.m. Niedawno została ona przecięta drogą łączącą Usquil z Huaranchal. Wieś liczy około 300 mieszkańców, utrzymujących się głównie z uprawy roli, a ponadto zajmujących się garncarstwem. Z uwagi na wyspecjalizowanie się w tym rzemiośle Caulimalca słynie szeroko jako wieś garncarzy. Taka specjalizacja nie jest zresztą czymś nadzwyczajnym, gdyż np. sąsiednie Cuyuchugo to wieś plecionkarzy, a Coína — handlarzy. W samej Caulimalca wyrabia się też, ale na małą skalę, gliniane, suszone na słońcu cegły do budowy domów oraz dachówki. Kilka rodzin zajmuje się również tkactwem.

W trakcie naszego pobytu w Alto Chicama w 1973 r. (maj—grudzień) przeprowadziliśmy badania nad rzemiosłem, skupiając się głównie na garncarstwie w Caulimalca. Region ten pod względem etnograficznym nie był dotąd badany. Tak więc wszystkie materiały służące za podstawę niniejszego opracowania zostały zebrane przez autorów bezpośrednio w terenie. Wykorzystano również ceramikę znajdującą się w bogatej kolekcji prywatnej dr. O. Kaufmanna¹.

W Caulimalca odwiedziliśmy większość garncarzy, a z dziewięcioma wybranymi przeprowadziliśmy szczegółowe wywiady, posługując się kwestionariuszem z zestawami pytań testowych². Pozwoliło nam to na uzyskanie, jak sądzimy, pełnego i reprezentatywnego obrazu garncarstwa w Caulimalca.

¹ Dr Oswald Kaufmann jest założycielem szpitala i dyrektorem Fundación Médico-Social, utrzymującej na zasadach charytatywnych wiejski ośrodek zdrowia w La Huaca, w bezpośrednim sąsiedztwie Caulimalca.

² Kwestionariusz został opracowany przez autorów z uwzględnieniem specyficznych warunków miejscowych.



Ryc. 1. Mapa północnego Peru z zaznaczonymi ośrodkami garncarskimi

Proces wyrobu ceramiki składa się z szeregu etapów: zebranie surowca, przygotowanie masy garncarskiej, wyrób naczyń, suszenie i wypalanie.

Gлина nadająca się do wyrobu naczyń nie występuje w obrębie wsi Caulimalca. Wydobywa się ją około 1 km na północny wschód, w pobliżu wsi Coina. Kopanki gliny leżą więc na polach, należących do mieszkańców Coina, którzy jednak ceramiki nie wyrabiają³. Tak więc Caulimalca to wieś garncarzy, którzy (poza nielicznymi wyjątkami) nie mają własnych źródeł surowca. Zdobycie go stwarza pewne trudności z uwagi na to, że prawie wszystkie złoża gliny leżą na polach uprawnych i ich właściciele z Coina niechętnie zgadzają się na eksploatację. Glinę oczywiście odstępują nie bezinteresownie. Według relacji garncarzy surowiec kupują oni

³ Jedyny wyjątek to garncarka w La Fundición, przysiółku Coina.

płacąc po 10 do 20 solów⁴ za *saco*⁵, przy czym zapłatą może być też kilka wykonanych przez nich garnków. Przynoszenie gliny z daleka i jej stosunkowo wysoka cena to duże utrudnienia dla garncarzy z Caulimalca, na które też niejednokrotnie narzekali w rozmowach.

Glina nadająca się na ceramikę występuje w ściśle określonych miejscach w formie tzw. *vetas* (żyły, pokłady). Jak mogliśmy się przekonać, jest to glina powstała ze zwiertzenia skał magmowych, intruzywno-wylewnych, typu andezytowego. Mimo że intruzje andezytowe występują dość często na obszarze Alto Chicama, to jedynie okolice Coina dostarczają glinki garncarskiej. Być może przyczynia się do tego domieszka zwiertzalych iłolupków, które są przecięte intruzją.

Z tych samych okolic, co glinę, przynosi się też kamień (zwiertzały andezyt), który następnie jako tłuczeń służy do schudzania gliny.

Przyniesioną glinę suszy się, a następnie rozdrabnia i przesiewa. Rozdrabniania dokonuje się specjalnym, tylko do tego celu używanym, drewnianym młotem, zwanym *masu*⁶ (ryc. 2). Jest to walcowaty tłuczek dużych rozmiarów (całkowita długość 1—1,3 m) wykonany z jednego kawałka



Ryc. 2. Ubijanie gliny z tłuczniem

Fot. A. Krzanowski

⁴ 1 dolar USA = 43,38 solów.

⁵ Rozpowszechniona w Sierra Norte miara towarów sypkich, głównie kukurydzy, ziemniaków, itp.: *Saco* (hiszp.), to worek dawniej tkany z wełny, obecnie coraz częściej nylonowy, o wymiarach 80 × 40 cm.

⁶ Przy wszystkich lokalnych nazwach związanych z garncarstwem zastosowano pisownię hiszpańską.

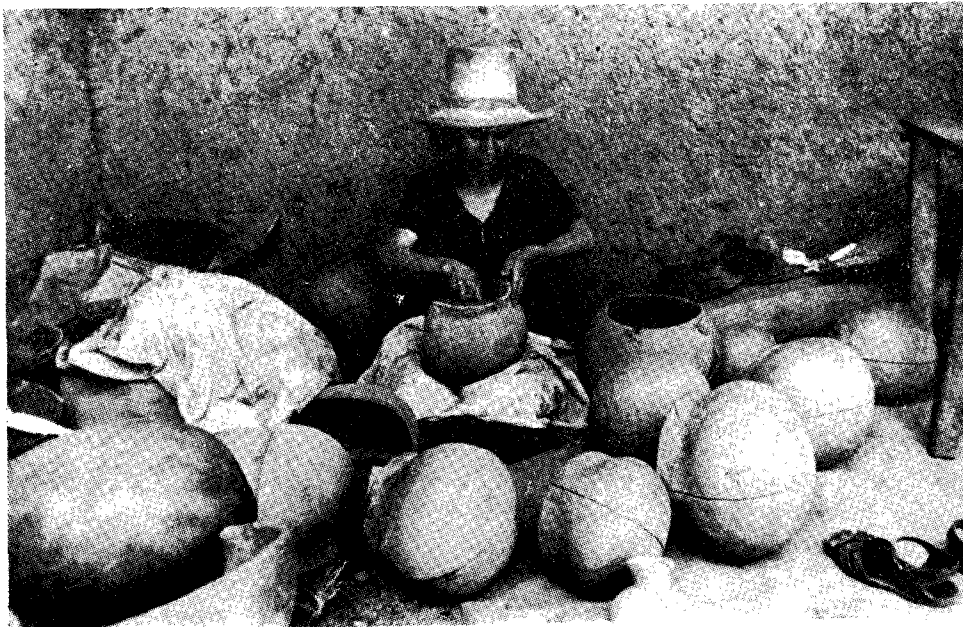
drzewa eukaliptusowego. *Masu* jest używany także do rozbijania kamieni i przygotowywania odpowiedniego tłucznia. Rozdrabnianie gliny i kamieni odbywa się na specjalnym placu, zwanym *huetron* (ryc. 2). Jest on okrągły, o średnicy około 2 m, w całości brukowany płytami kamiennymi i wgłębiony w ziemię na około pół metra. *Huetron* znajduje się zawsze blisko domu i posiadają go wszyscy stale trudniący się garncarstwem. Glinę po rozdrobnieniu przesiewa się, odrzucając większe grudki i kamienie.

Następnie glinę i tłuczeń miesza się razem, zwykle w stosunku 2 : 1 (ale także 1 : 1), przy czym proporcje te nie są zbyt ściśle przestrzegane. Na *huetronie* formuje się stożek z tak przygotowanego surowca i dodając stopniowo wody tworzy masę garncarską. Glinę miesza się ugniatając rękami lub nogami i tak przygotowaną przenosi do ocienionego miejsca, gdzie (stale uzupełniana wodą) jest przechowywana przez okres 15 do 30 dni. Tak długo przechowują glinę tylko niektórzy garncarze, przede wszystkim ci, którzy mają opinię najlepszych. Zwykle gliny używa się już po 2—3 dniach lub wręcz od razu po zmieszaniu z wodą i ugnieceniu.

Wszystkie naczynia wykonuje się z form. Jest to reguła, od której nie ma żadnych wyjątków. Garncarze nie wiedzą nawet o istnieniu innych sposobów produkcji ceramiki. Formy, którymi się posługują, umożliwiają tworzenie naczyń o ograniczonej ilości typów kształtów i do pewnego stopnia także typów wzorów zdobniczych. Nie wytwarza się nowych rodzajów form — będące w użyciu służą wielokrotnie w procesie wyrobu naczyń, a gdy ulegną zniszczeniu, reprodukuje się je na podstawie istniejącego naczynia danego typu. Garncarze nie pamiętają przypadku stworzenia nowego rodzaju formy, a zapytani wprost, nawet nie wyobrażają sobie takiej możliwości.

Formy są gliniane i wykonywane z tego samego surowca, co naczynia. Tworzy się je w następujący sposób: zewnętrzną powierzchnię naczynia, z którego ma powstać forma, owija się dokładnie cienką tkaniną, co ma zapobiec przywarciu gliny; następnie oblepia się naczynie warstwą gliny o grubości mniej więcej 2 cm, rozcinając ją po krótkim suszeniu na dwie symetryczne części, przy czym cięcie prowadzi się tak, aby jeśli naczynie posiada ucha lub inne elementy wystające, przechodziło ono przez nie. Po dalszym, parugodzinnym suszeniu rozwiera się obie połówki formy, wygładza ich wewnętrzne powierzchnie usuwając śląd odbitej tkaniny i ewentualne uszkodzenia, po czym żłobi się negatywowo rysunek wzoru zdobniczego. Tak przygotowaną formę suszy się i wypala identycznie, jak naczynia.

Przy wyrobie naczyń poza formą używane są następujące narzędzia: *chungo* — otoczek rzeczny, najczęściej z twardego kwarcytu; *callo* (*callua*) — płaski, wygładzony kawałek drewna eukaliptusowego, wydłużony w kształcie, z jednej strony okrągły, z drugiej ostro zakończony; *bavana* — kawałek miękkiej skóry, najczęściej cielęcej i niewielki metalowy nożyk.



Ryc. 3. Wylepianie połówki formy. Wokół garncarki naczynia podsychające w formach

Fot. A. Krzanowski

Wyrabianie naczynia rozpoczyna garncarz od włożenia grudy gliny do wnętrza połówki formy trzymanej na kolanach. Grudę tę uklepuje na placek i rozprawdza po całej powierzchni brzuśca. Następnie formuje z gliny wałki wkładając je w miejsce uch (jeśli naczynie takowe posiada). Dalej nakłada i rozprawdza glinę na kołnierzu, wypełniając ostatecznie całą formę (ryc. 3). Teraz wygniata i ubija silnie glinę palcami oraz wygładza ją z grubsza dłonią. Po skropieniu wodą dokładnego wygładzenia dokonuje posługując się *chungo* (ryc. 4). Nadmiar gliny wystającej poza formę obcina nożykiem. W identyczny sposób wypełnia też drugą część formy. Następnie obie połówki łączy⁷ ze sobą, wygładzając starannie od wewnątrz miejsca spojenia⁸.

Po 2-3-godzinnym podsuszeniu (ryc. 3) formę rozwiera się i wyjmuje surowe naczynie. W miejscach spojeń wygładza się jego powierzchnię zewnętrzną za pomocą *chungo*, a używając *callua* nadaje się ostateczny kształt brzegowi kołnierza. Końcowego wygładzenia dokonuje garncarz używając namoczonej w wodzie *bavany*. Tak przygotowane naczynie ustawia się na 3 godziny na *rosca* (ryc. 4), czyli krążku uplecionym

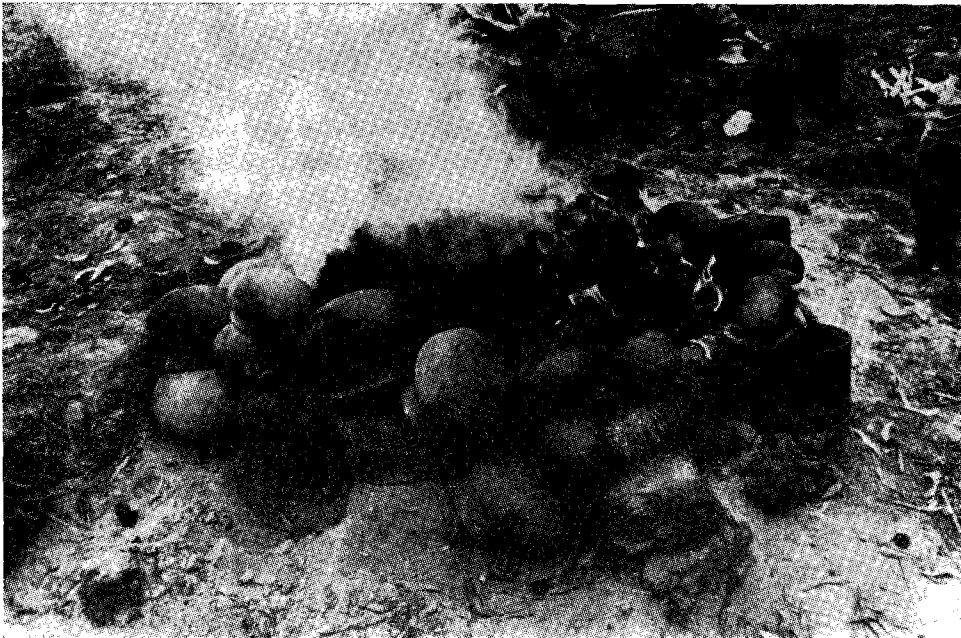
⁷ Przy dużych naczyniach prawidłowe połączenie połówek form ułatwiają znajdujące się na nich nacięcia.

⁸ Jeśli naczynie posiada ujście tak małe, iż niemożliwe jest włożenie doń dłoni, wygładzenia dokonuje się używając nabitego na patyk małego jabłka.



Ryc. 4. Wyglądanie połówki naczynia w formie. W głębi naczynia suszące się na podstawkach

Fot. A. Krzanowski



Ryc. 5. Wypalanie naczyń

Fot. A. Krzanowski

z trzciny, szmat i skóry. Ma to zapobiec wypaczeniu naczynia podczas suszenia. Teraz następuje ostateczne polerowanie przy użyciu *chungo* całej powierzchni naczynia wolnej od zdobień. Następnie naczynie suszy się około dwóch dni na zmianę: raz w cieniu, raz w słońcu.

Kolejnym etapem jest wypalanie wysuszonych naczyń. Dokonuje się go w specjalnie przygotowanym ognisku. Naczynia układa się w kopiec tak, by otwór jednego naczynia przytykał do półokrągłego brzuśca drugiego. Na kopiec ten składa się nieraz kilkadziesiąt naczyń, przy czym większe znajdują się zawsze u spodu, natomiast na nich spoczywają mniejsze. Całość otoczona jest wieńcem starych, potłuczonych i wypalonych garnków, które oprócz osłony od wiatru, ułatwiają również właściwe ułożenie materiału służącego do wypalania. Składają się nań szczapy drewniane, wysuszone odchody krowie lub ośle i sucha trawa. Tak przygotowany stos, zwany *hogata*, podpala się równocześnie ze wszystkich stron i utrzymuje ogień przez cały dzień (ryc. 5).

Ten sposób wypalania wymaga starannego ułożenia zarówno naczyń, jak i materiału opałowego, gdyż wiele naczyń pęka w żarze ogniska, lub też są wypalone nierównomiernie, z czarnymi albo szarymi plamami. Wypalanie kończy proces wyrobu naczyń, gotowych już teraz do użytku (ryc. 6).

Cechą wyróżniającą ceramikę Alto Chicama spośród innych, sąsiednich ośrodków garncarskich, jest całkowity brak malowania. Wszystkie



Ryc. 6. Świeżo wypalone naczynia

Fot. A. Krzanowski

wyroby mają naturalny kolor wypalanej gliny, to jest ceglasto- lub kremowoczerwony, a skutkiem nierównomiernego wypalenia posiadają często nieregularne szare lub czarne plamy. Głina jest gruboziarnista, a grubość ścianek wynosi średnio 5 mm, przy dużych naczyniach osiągając 12—15 mm. Powierzchnia zewnętrzna naczyń jest gładzona, a czasem nawet polerowana do połysku, przy czym nie dotyczy to miejsc pokrytych reliefową dekoracją, które są nierówne i porowate, tzn. takie, jakie pozostały po odjęciu formy.

W Caulimalca wytwarzane są naczynia różnych typów, w obrębie których część jest czasem zdobiona. Tak typy naczyń, jak i motywy zdobnicze mają swe nazwy, wyłącznie z nimi związane, którymi precyzyjnie posługują się zarówno garncarze, jak i użytkownicy. Ponadto poszczególne rodzaje naczyń mają określony zakres zastosowań. W trakcie naszych badań w dolinie Alto Chicama stwierdziliśmy, iż obecnie oraz na przestrzeni ostatnich kilkunastu lat wytwarzana była ceramika o 39 różnych kształtach. Kształty te, a także przeznaczenie naczyń, wzięliśmy za podstawę podziału na następujące typy (tab. 1): garnki, *callanas*, misy, dzbany, kubki, *urpus*, *tinajones*, naczynia figuralne, inne.

Tab. 1

Typy ceramiki	Ilość odmian w obrębie typu	Dekoracja	Przeznaczenie	Udział w produkcji w 1973 r. w %
garnki	3	reliefowa rzadko brak	do gotowania	75
<i>callanas</i>	3	brak	do prażenia i smażenia	9
misy	4	brak wyjątkowo reliefowa	do jedzenia i mycia się	7
dzbany	7	reliefowa czasem brak	do przechowywania płynów	5
kubki	4	brak rzadko plastyczna	do picia	2
<i>urpus</i>	3	brak	do fermentacji i przechowywania chicha	1,5
<i>tinajones</i>	1	brak	do przechowywania płynów lub ziarna	0
naczynia figuralne	10	plastyczna rzadko naci-nana lub reliefowa	?	0,5
inne	4	plastyczna reliefowa odciskana	?	0

Garnki. Są to naczynia najczęściej wyrabiane i stanowią około 75%⁹ bieżącej produkcji. Wytwarzają je wszyscy bez wyjątku garncarze. Spowodowane jest to przede wszystkim powszechnością zastosowania tych

⁹ Dane te są przybliżone i zostały oszacowane na podstawie ilości naczyń, które były produkowane w warsztatach w trakcie badań terenowych oraz o wielokrotnie obserwowane dokonywane na targach w Coima i Usquil.

naczyń w gospodarstwie domowym. Gotuje się w nich i przechowuje jedzenie. W typowej kuchni takich naczyń znajduje się około 10, a częste używanie powoduje szybkie ich niszczenie. Dlatego też popyt na te naczynia jest nieustanny i największy. W Alto Chicama opisywane garnki określa się nazwą *olla*¹⁰, a od niej wszystkich garncarzy nazywa się *olleros*.

Olla (ryc. 7: 1-3) ma brzusiec elipsoidalny, przy czym jego średnica jest zawsze większa od wysokości mniej więcej o $\frac{1}{3}$. Szerokie ujęście jest obrzeżone niezbyt wysokim kołnierzem rozchylonym na zewnątrz. Przy zbiegu kołnierza z brzuścem umieszczone są symetrycznie po obu stronach naczynia niewielkie ucha. Mniejsze garnki robione są również bez uch.

Przy zachowaniu wyżej opisanego kształtu i proporcji, garnki wytwarzane są w całej gamie rozmiarów. Największe mają średnicę brzuśca około 50 cm, a najmniejsze około 8 cm (ryc. 8), przy czym głównie produkowane są garnki o rozmiarach pośrednich. Wśród nich, posiadaniem indywidualnej nazwy wyróżnia się garnek *cabelata*. Jest to potoczne skrócenie określenia *cabe una lata de agua*¹¹ na naczynie o pojemności jednej puszki¹².

Inna szczególna odmiana to *olla con tapa*, czyli garnek z pokrywką (ryc. 7: 3; 8). Naczynie i pokrywkę wykonuje się w osobnych formach, których pojedyncze egzemplarze ma tylko jedna garncarka. Oprócz posiadania pokrywki, naczynie to wyróżnia się nieco innym kształtem oraz wypukłym, pionowym żeberkowaniem brzuśca.

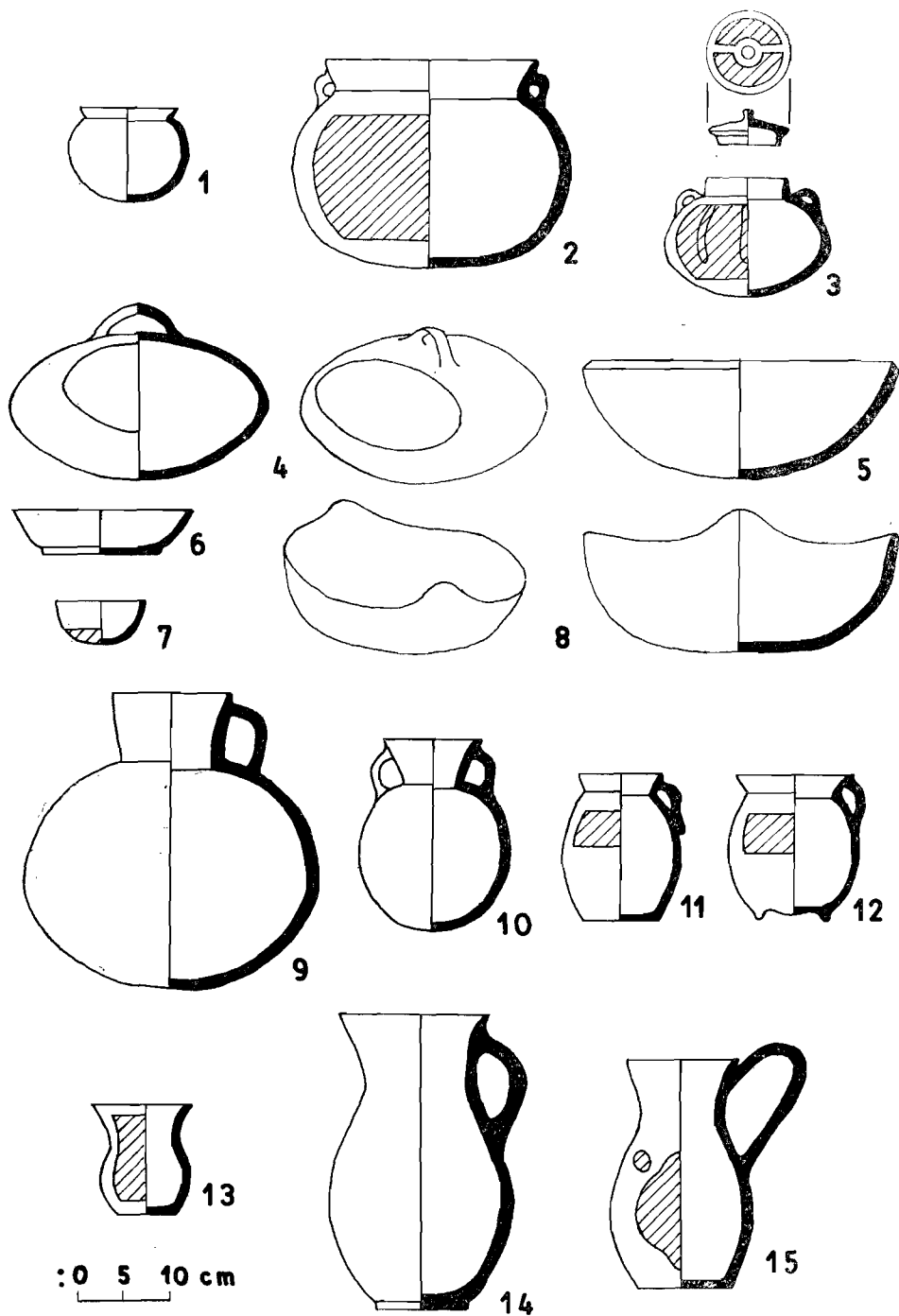
Większość garnków (ok. 90%) ma brzusiec ozdobione reliefową dekoracją. Zdobienie wypełnia płaszczyzny identycznego kształtu, umieszczone symetrycznie po obu stronach naczynia. Wzory dekoracyjne występujące na garnkach są bardzo różnorodne (ryc. 15). Stwierdziliśmy, iż właśnie na naczyniach tego typu występuje blisko 90% wszystkich wzorów stosowanych przez garncarzy w Caulimalca. Owe reliefowe zdobienia, a także różne wielkości garnków, są właściwie jedynymi cechami, które różnicują wewnętrznie ten typ naczyń. Kształty ich są niemal identyczne, nie tworzą odmian, a tylko *olla con tapa* zasługuje na specjalne wyróżnienie jako jedyne (nie tylko w tym typie, ale wśród wszystkich z Caulimalca) posiadające pokrywkę.

Callanas. Naczyń tego typu wytwarza się stosunkowo mało (ok. 9% bieżącej produkcji), ale są one popularne i powszechnie używane. W gospodarstwie domowym służą do przygotowywania *cancha* (prażonych ziarn kukurydzy, fasoli, bobu, kawy) oraz *churrasco* (smażonych kawałków mięsa). Można więc powiedzieć, że spełniają one funkcję patelni.

¹⁰ *Olla* (hiszp.) — garnek, kocioł.

¹¹ *Cabe una lata de agua* (hiszp.) — mieści jedną puszkę wody.

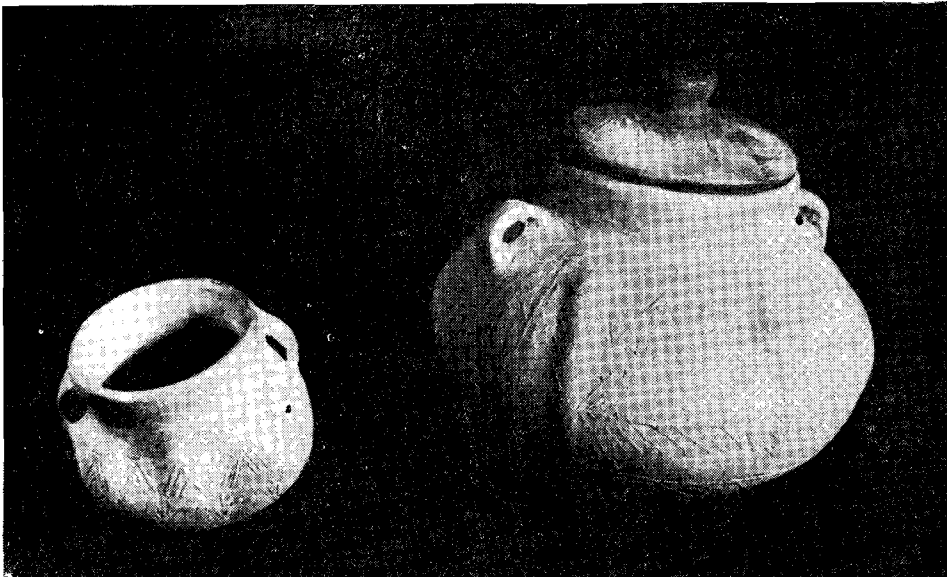
¹² Popularna w całej sierra peruwiańskiej miara objętości płynów, zwłaszcza wody lub benzyny, mierząca ok. 20 l. Do odmierzania używa się na ogół tej samej wielkości puszek po olejach czy oliwie, stąd nazwa.



Opr. R. Krzanowska

Ryc. 7. Typy naczyń produkowanych w Caulimalca:

1-3 — garnki; 4 — *callanas*; 5-8 — misy; 9-15 — dzbany. Powierzchnie zakreskowane w oryginalnie pokryte są wzorem



Ryc. 8. Dwie odmiany garnków o wysokości 7,5 i 13 cm

Fot. M. Doktor

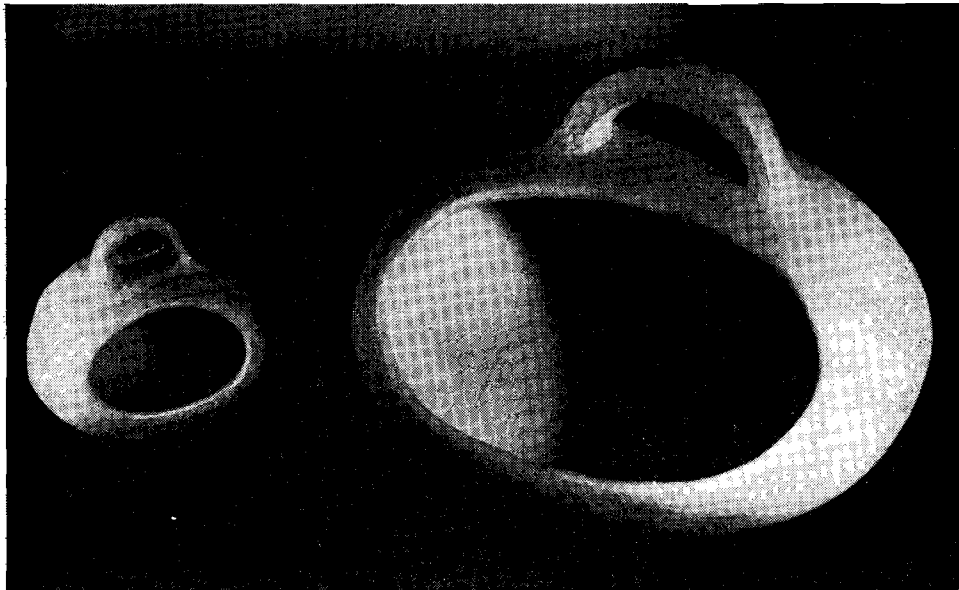
Ten typ naczyń rozpowszechniony jest w całej peruwiańskiej *sierra* i wszędzie nosi tę samą keczuańską nazwę — *callanas*. Mają one kształt elipsoidalny (ryc. 7:4), przy czym wysokość stanowi $\frac{2}{3}$ średnicy naczynia. Ujście o kształcie owalnym znajduje się w górnej połowie naczynia, nieco z boku (ryc. 9). U góry, powyżej ujścia, umiejscowione jest ucho. Forma służąca do wyrobu *callanas* nie uwzględnia ucha, dlatego wiele naczyń tego typu jest go pozbawionych. Do innych, już po wyjęciu naczynia z formy, ucho dolepia się prostopadle lub równoległe do ujścia. Wszystkie *callanas* mają jednakowy kształt i różnią się między sobą tylko położeniem ucha lub jego brakiem oraz rozmiarami. Największe mają 28 cm średnicy, a najmniejsze 8 cm. Te ostatnie są produkowane właściwie jedynie jako zabawki dla dzieci.

Cechą charakterystyczną tego typu naczyń w rejonie Alto Chicama jest brak jakichkolwiek zdobień.

Misy. Podobnie jak *callanas* misy są popularne i powszechnie używane w gospodarstwie domowym. Służą one do jedzenia, przygotowywania potraw i mycia się.

Misy o dnie zaokrąglonym mają średnicę od 10 do 34 cm (ryc. 7: 5, 7). Misy o dnie płaskim (ryc. 7: 6) mają średnicę 20 cm i wykonuje je tylko jedna garncarka. Wśród mis wyróżnia się tzw. *cazuela*¹³ (ryc. 7: 8) o dnie lekko spłaszczonym, posiadająca na obrzeżeniu dwa płaskie uchwyty,

¹³ *Cazuela* (hiszp.) — rondel.

Ryc. 9. *Callanas* o wysokości 10 i 15 cm

Fot. M. Doktor

umieszczone naprzeciw siebie. *Cazuela* jest wyrabiana w kilku wielkościach, od 20 do 34 cm średnicy.

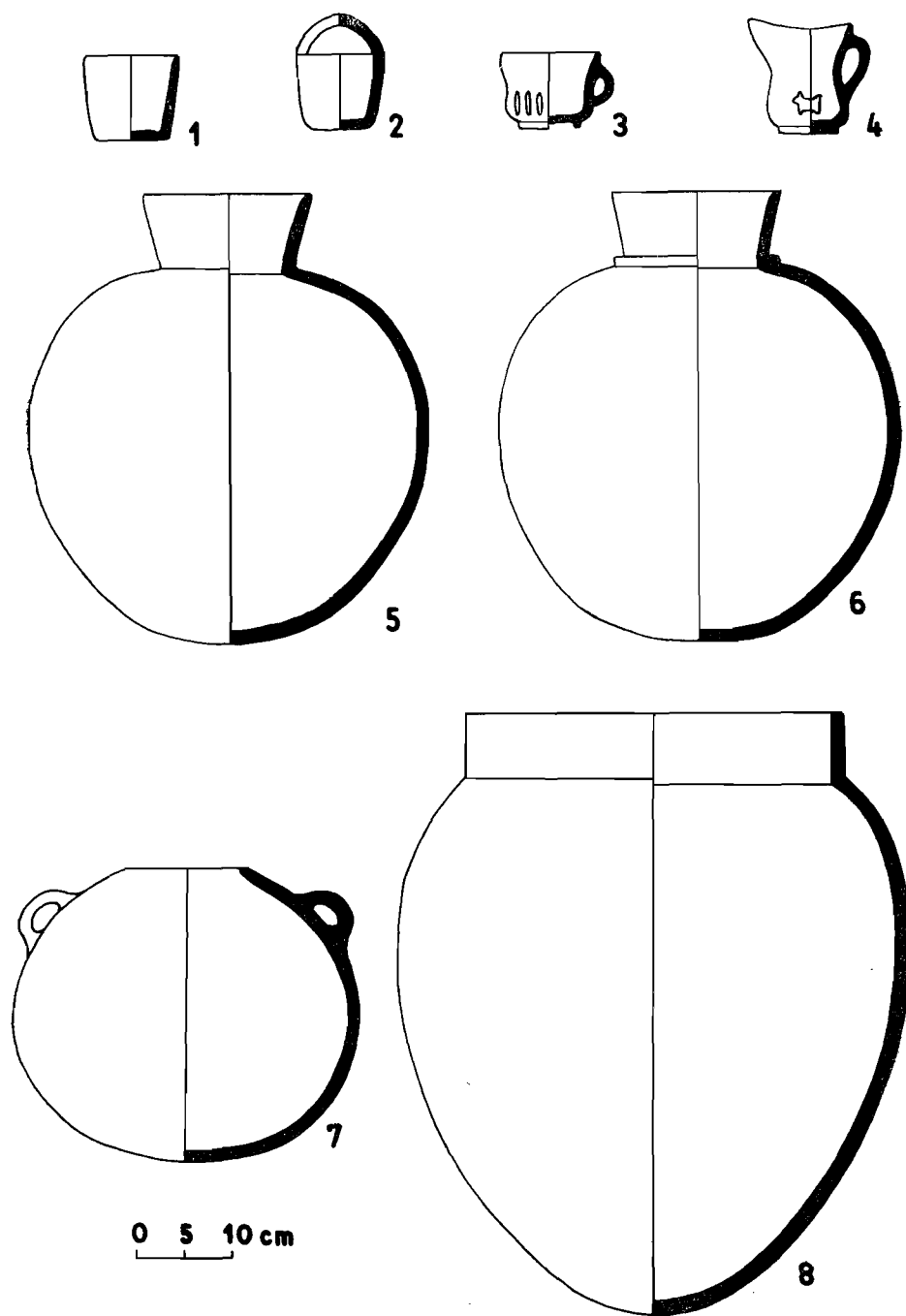
Zasadniczo misy nie są zdobione. Spotkaliśmy się tylko z jednym wyjątkiem — reliefową dekoracją zewnętrznej powierzchni dna najmniejszej miski (ryc. 7: 7).

Dzbany. Są to naczynia bardzo popularne, aczkolwiek nie używa się ich w gospodarstwie domowym w takiej ilości, jak garnków czy mis. Służą do przechowywania różnych płynów, a zwłaszcza wody. Spośród innych typów naczyń wyróżniają się bogactwem kształtów, których (nie licząc odmian w rozmiarach) zarejestrowaliśmy aż siedem (ryc. 7: 9-15). Najczęściej produkowane są dzbany o dużym, lekko elipsoidalnym brzuscu (ryc. 7: 9, 10) i wyraźnie zaznaczonym wysokim kołnierzu, mniej lub bardziej rozchylonym. Na ogół posiadają jedno ucho, czasem mogą mieć dwa, w sporadycznych zaś przypadkach są uch pozbawione. Dzbany te produkowane są w różnych rozmiarach, od 11 do 32 cm wysokości.

Od opisanych wyżej, wyraźnie różnią się dzbany o smukłym kształcie, cechujące się łagodnym przejściem kołnierza w brzusec oraz płaskim dnem (ryc. 7: 13-15). Stwierdzono występowanie trzech odmian tych dzbanów, w tym jeden bez ucha.

Ponadto zarejestrowano występowanie dwóch rodzajów dzbanów (ryc. 7: 11, 12), które wydają się być formami przejściowymi pomiędzy opisanymi już odmianami. Mają one wyraźnie odznaczające się, niewielkie kołnierze, nieco wydłużone brzusce i płaskie lub lekko wklęsłe dna.

Dzbany o elipsoidalnym brzuscu w zasadzie (poza nielicznymi wyjątkami



Opr. R. Krzanowska

Ryc. 10. Typy naczyń produkowanych w Caulimalca:

1-4 — kubki; 5-7 — urpus; 8 — tinajones

mi) są pozbawione dekoracji. Natomiast pozostałe z reguły ją posiadają, przy czym, co charakterystyczne, powierzchnia pokryta zdobieniem reliefowym ma kształty zróżnicowane, całkowicie odmienne od typowych, występujących na garnkach.

Kubki. W Caulimalca zarejestrowaliśmy wytwarzanie kubków w 4 odmianach. Są to naczynia stosunkowo rzadko produkowane (ok. 2% ogólnej produkcji). Są one małe, o wysokości od 8 do 12 cm (ryc. 10: 1-4). Trzy z nich mają kształty proste o brzegach nieco rozchylonych ku górze, przy czym mogą być one bez ucha, z uchem z boku i ub z pałkowatym uchwytem. Kubki te nie są zdobione, choć w jednym przypadku w dolnej części występują drobne rowki (ryc. 10: 3).

Nieco odmienny od wyżej opisanych jest kubek z dzióbkiem, który kształtem przypomina nieco dzbanek. Wyróżnia się on ponadto posiadaniem na brzuchu wypukłej aplikacji przedstawiającej najprawdopodobniej lamę (ryc. 10: 4).

Urpus. Są to największe z obecnie produkowanych naczyń i przeznaczone wyłącznie do przygotowywania *chicha*¹⁴. Wytwarza się ich niewiele, chociaż produkcja nie ma charakteru zanikającego. Wprost odwrotnie, mają one stały zbyt. W całej zresztą peruwiańskiej *sierra* ten typ naczyń służy do wyrobu *chicha* i wszędzie nosi keczuańską nazwę *urpu*.

Produkowane w Caulimalca mają prawie kulisty kształt brzuśca i dość wysoki, rozchylony kołnierz (ryc. 10: 5, 6), u podstawy którego dodawany jest czasem pogrubiający wałek. Jedynie jego posiadanie lub brak różni między sobą naczynia, gdyż wielkość jest zawsze stała (47 cm wysokości i 42 cm średnicy brzuśca).

W niektórych domach wsi Caulimalca spotkać można jeszcze inny typ *urpu* (ryc. 10: 7), cechujący się brakiem kołnierza oraz posiadaniem pary uch na górnej części brzuśca. Aczkolwiek pojedyncze egzemplarze tego rodzaju naczynia są ciągle używane, to obecnie już się go nie wytwarza. *Urpus* nie są zdobione. Czasem powleka się je natomiast żywicą z krzewu *tayu*, co nie ma na celu ozdobienia ich, lecz zapewnienie większej szczelności.

W Caulimalca *urpus* robią tylko nieliczni garncarze, gdyż wytwarzanie ich uznane jest powszechnie za trudne. Duża wielkość naczynia wymaga znacznego nakładu pracy i dobrej znajomości rzemiosła podczas samego procesu wyrobu, a i wypalanie nie jest łatwe, gdyż wiele *urpus* pęka w ognisku.

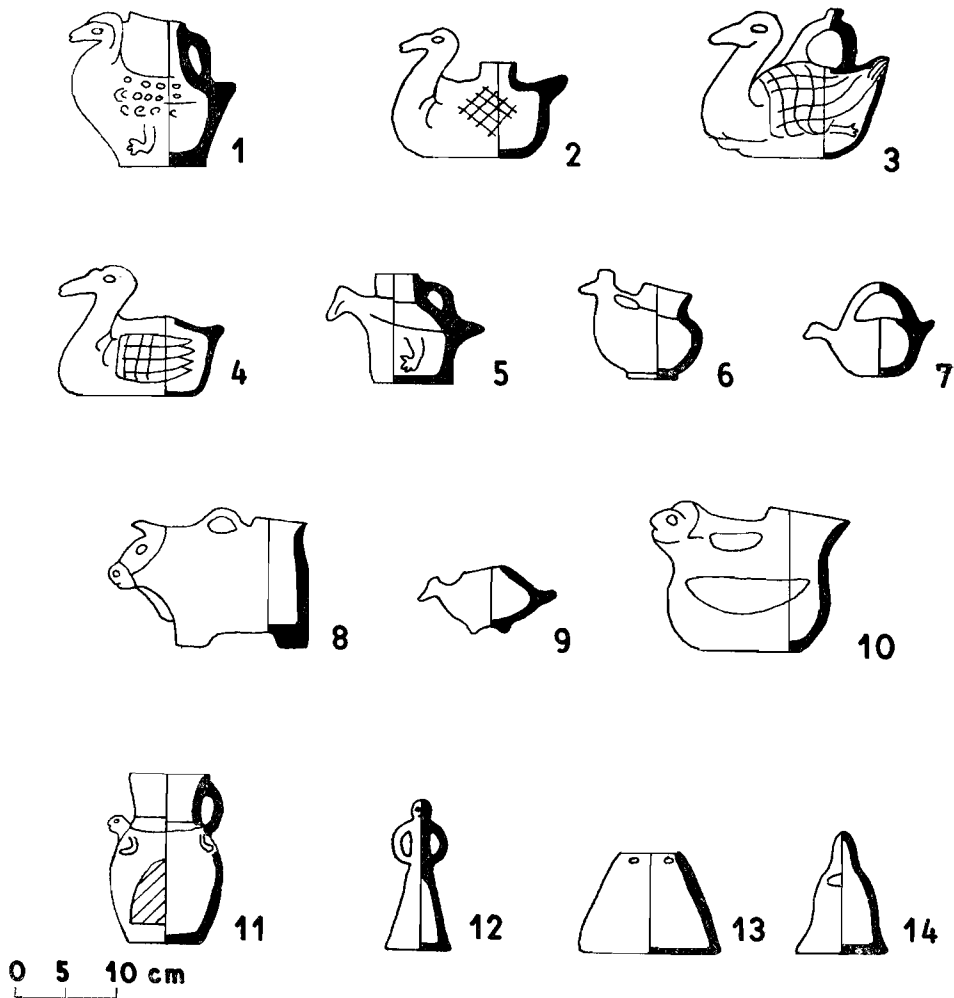
Tinajones. Typ ten jest reprezentowany przez naczynie, którego jedyny będący w użyciu egzemplarz spotkaliśmy w Caulimalca. Obecnie *tinajones*¹⁵ nie są już produkowane. Przeznaczone one były na magazynowanie wody lub przechowywanie ziarna czy innych produktów.

¹⁴ *Chicha* (keczua) — alkoholizowany napój w rodzaju piwa, produkowany ze sfermentowanej kukurydzy.

¹⁵ *Tinajón* (hiszp.) — wielki dzban, balia.

Tinajón, który tu opisujemy (ryc. 10: 8), jest największym ze stwierdzonych przez nas naczyń. Posiada owoidalny brzusec o średnicy 54 cm, przechodzący w szerokie ujście z prostym kołnierzem. Całkowita wysokość naczynia wynosi 63 cm. Pozbawione jest ono jakichkolwiek dekoracji.

Naczynia figuralne. Wyróżniliśmy ten typ ze względu na kształt naczyń, będący odwzorowaniem głównie zwierząt. Są one pokazane na tyle realistycznie, na ile pozwala technika ich produkcji. Przedstawiają przede wszystkim kaczki (ryc. 11: 1-4) oraz inne ptaki. Ponadto za wzór dla kształtu naczynia posłużył w jednym przypadku byczek oraz w jednym prawdopodobnie pancernik. Tak charakterystyczne kształty naczyń wymagają szczegółowego omówienia.



Opr. R. Krzanowska

Ryc. 11. Typy naczyń produkowanych w Caulimalca:

1-10 — naczynia figuralne; 11-14 — inne

Spośród kaczek dwie są faktycznie naczyniami posiadającymi niewielkiej średnicy ujście zaopatrzone w stosunkowo wysoki kołnierz (ryc. 11: 1,2). Dwie pozostałe są natomiast skarbonkami. Otwór wrzutowy nadający im tę funkcję wycina się już po wyjęciu figurki kaczki z formy. Skarbonka przedstawiona na ryc. 11: 3 wyróżnia się posiadaniem uchwytu strzemieniowego, tak charakterystycznego dla przedkolumbijskich naczyń kultur Chimu czy Mochica. W tamtych jednak naczyniach strzemię to było zarazem i uchwytem i ujściem, podczas gdy w kaczce z Caulimalca jest to tylko uchwyt, pełny w środku.

Inne ptaki (ryc. 11: 5-7) trudno zidentyfikować, wyjąwszy naczynie zwane *perdezitita*¹⁶ (ryc. 11: 6).

Figurka byczka (ryc. 11: 8; 12) została przystosowana do funkcji naczynia poprzez wymodelowanie ujścia na zadzie oraz ucha na grzbiecie. Istnieją odmiany byczków, różniące się niewielkimi szczegółami, takimi jak umieszczanie reliefowego zdobienia z obu stron tułowia lub dodawanie jarzma na rogach. Niewielka figurka prawdopodobnie pancernika¹⁷ (ryc. 11: 9; 12) posiada ujście w grzbiecie, nadające jej symboliczną funkcję naczynia (faktycznej zaprzecza zbyt mała pojemność).

Ostatnim, czyli dziesiątym ze spotkanych przez nas naczyń figuralnych, jest tzw. *huaco* (ryc. 11: 10), które zachowując uproszczony kształt ptaka (owalny brzusec z wymodelowanym zarysem skrzydeł oraz domniemany ogon zamieniony w ujście) posiada głowę o ludzkich rysach. *Huaco* to zniekształcona nazwa keczuańska¹⁸, stosowana dziś w języku hiszpańskim na oznaczenie figurek lub naczyń przedkolumbijskich, zwłaszcza o cechach kultowych.

Przeznaczenie naczyń figuralnych jest niejasne. Garncarze w zasadzie nie wyrabiają ich obecnie, choć do większości z nich posiadają formy. Twierdzą, że nie ma na nie zbytu. Większość z tu opisanych pochodzi z kolekcji dr. Kaufmanna.

I n n e. Do żadnego z poprzednich typów nie mogła być włączona zgrupowana tu ceramika. Z czterech jej rodzajów tylko jeden jest naczyniem (ryc. 11: 11; 13), a mianowicie dzbankiem o dość prostych kształtach. Od opisanych już dzbanków wyróżnia się posiadaniem na brzuku modelowanej ozdoby w postaci kotopodobnego zwierzęcia. Głowa, łapy i ogon są wyraźnie widoczne, aczkolwiek pozbawione szczegółów, natomiast rozplaszczony tułów zaledwie zamarkowany występem wokół kołnierza. Brzusec ozdobiony jest również obustronnie oryginalną dekoracją reliefową, wykonaną taką samą techniką, jak na garnkach i innych dzbanach. Jednakże, co jest rzadkością, reliefy po obu stronach nie są — mimo zachowania ogólnego schematu — identyczne. Poza tym również wzór różni się

¹⁶ *Perdezitita* (hiszp.) — przepiórka.

¹⁷ Uzyskanie od wytwórcy informacji na ten temat nie było możliwe, gdyż naczynie to pochodzi z kolekcji dr. Kaufmanna i nie jest obecnie produkowane.

¹⁸ Od *huaca* — miejsce lub przedmiot kultu.



Ryc. 12. Naczynia figuralne: byczek, wys. 14 cm; pancernik (?), wysokość 6,5 cm

Fot. M. Doktor

zasadniczo od spotykanych na innych naczyniach. Dzban ten nosi nazwę *huaco*, podobnie jak wcześniej już opisane naczynie figuralne.

Pozostałe rodzaje ceramiki pochodzą z kolekcji dr. Kaufmanna. Nie są one obecnie wyrabiane i nie znamy ich przeznaczenia. Żadne nie jest naczyniem.

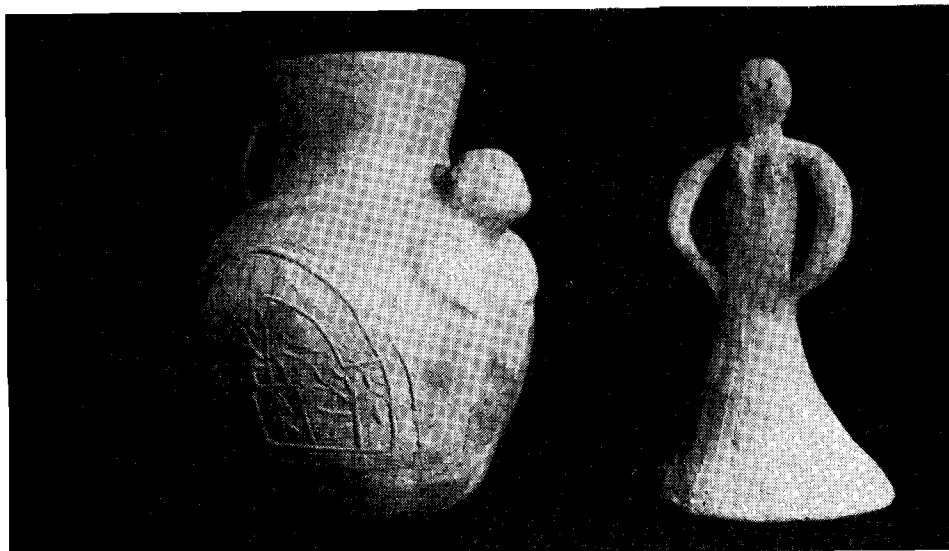
Figurka (ryc. 11: 12; 13) przedstawia w sposób uproszczony postać kobiety w długiej sukni z rękoma wspartymi na biodrach. Zaznaczone są wyraźnie piersi oraz — odcisnięte prawdopodobnie za pomocą patyczka lub trzciny — oczy i usta. W kolekcji dr. Kaufmanna znajdują się trzy takie figurki, o różnych rozmiarach i proporcjach. Największa ma 17,5 cm wysokości, średnia 16 cm, a najmniejsza 10,5 cm. Tułów figurki jest pełny, natomiast stożkowata część dolna (spódnica) pusta, ale zasklepiona u spodu płaskim dnem. Odmienne proporcje figurek oraz pewne szczegóły techniki wykonania wskazują, iż zostały one ulepione, a nie wyprodukowane z form. Technika lepienia i odciskania jest wyjątkowa i obecnie w Alto Chicama nie stosowana. Opisane figurki były najprawdopodobniej zabawkami.

Trzeci rodzaj tej nietypowej ceramiki to przypuszczalnie kadzielnica (ryc. 11: 13). Ma ona kształt ściętego stożka otwartego u góry i zaopatrzona jest w cztery niewielkie otworki służące być może do jej zawieszania.

Ostatnim egzemplarzem w tej grupie jest ceramika (ryc. 11: 14), której przeznaczenia z uwagi na dziwny kształt trudno się nawet domyślać (być może była to grzechotka lub skarbonka). Pusty w środku, nieregularny stożek ma z boku podłużny, niewielki otwór.

Garncarze z Alto Chicama ozdabiają niektóre ze swych wyrobów stosując różne techniki (tab. 1). Zasadnicza jest dekoracja reliefowa, natomiast inne, takie jak odciskanie, nacinanie i modelowanie, występują bardzo rzadko. Te trzy ostatnie nie są nigdy stosowane dla tworzenia samodzielnych motywów zdobniczych, a jedynie wyodrębniają lub podkreślają pewne elementy na naczyniach figuralnych.

Dekoracja reliefowa powstaje równocześnie z naczyniem, dzięki wzorom wyżłobionym na wewnętrznej powierzchni formy. Efektem stosowania takiej techniki jest otrzymanie lekko wypukłego (na ok. 1-2 mm) wzoru. Reliefowe zdobienie występuje zasadniczo tylko na dwu typach naczyń, tj. garnkach i dzbanach, a ściślej na ich brzuścach. Wyjątkami są:



Ryc. 13. *Huaco* o wysokości 17 cm i laleczka o wysokości 17,5 cm

Fot. M. Doktor

jedna odmiana misy, ze wzorem reliefowym na dnie, byczek zdobiony w ten sposób na bokach swego tułowia oraz dzbanopodobne naczynie, zwane *huaco*.

Dekoracja reliefowa obejmuje symetryczne powierzchnie po obu stronach brzuśca. Prawie zawsze mają one jednakowy kształt i identyczny wzór. Jeśli już w jakimś przypadku wzór ten różni się po obu stronach naczynia, to jedynie pojedynczym motywem, przy zachowaniu ogólnego tematu i układu. Ozdobione powierzchnie mają w uproszczeniu najczęściej kształt prostokąta o lekko zaokrąglonych bokach lub półkola, zwróconego łukiem ku dołowi (ryc. 15). Takie właśnie są typowe dla wszystkich zdobionych garnków. Na dzbanach zdobienie umieszcza się na powierzchniach o innych kształtach, bardziej nieregularnych (np. ryc. 7: 15). Kształt ozdobionej powierzchni nie wydaje się mieć związku z motywami

dekoracyjnymi, gdyż identyczne wzory spotyka się zarówno na powierzchniach „prostokątnych”, jak i półkolistych. Są one często podzielone liniami poziomymi (np. ryc. 15: 3, 12) lub rzadko łukowatymi (ryc. 15: 11) na pola, w obrębie których występuje jeden lub kilka motywów, ułożonych również poziomo. Przy braku podziału na pola (25% przypadków) poszcze-

Tab. 2

Grupy motywów	Ilość odmian w grupach w stosunku do całkowitej ich liczby w %	Częstotliwość stosowania motywów we wzorach w %
motyw 1	3	5
motyw 2	11	14
motyw 3	6	6
motyw 4	1	poniżej 1
motyw 5	18	29
motyw 6	5	9
motyw 7	3	poniżej 1
motyw 8	13	9
motyw 9	16	10
motyw 10	1	poniżej 1
motywy geometryczne	76	83
motyw 11	11	14
motyw 12	11	3
motywy fitomorficzne	22	17
motyw 13 (zoomorficzny)	1	poniżej 1

gólne użyte do dekoracji motywy zachowują ową poziomość (ryc. 15: 2). Taki układ jest jedną z głównych cech charakterystycznych zdobnictwa ceramiki z Caulimalca.

Ogółem stwierdzono 64 odmiany motywów podstawowych, z których wiele posiada wspólny rdzeń lub cechy zbliżone, pozwalające na połączenie tych motywów w 13 grup (ryc. 14). Najbardziej zróżnicowane są motywy geometryczne, obejmujące 76% wszystkich odmian (tab. 2). Dużo mniejszą różnorodnością cechują się motywy fitomorficzne, natomiast brak odmian jedyne stwierdzonego motywu zoomorficznego. Na ogół proporcjonalna do ilości odmian w grupach jest częstotliwość stosowania poszczególnych motywów we wzorach (tab. 2). I tak motywy geometryczne, najbardziej zróżnicowane, są stosowane najczęściej (83%).

Składają się one z elementów podstawowych, takich jak: kropki, linie proste, zygzakowate i faliste, łuki oraz proste figury geometryczne. Wiele motywów powstało dzięki kombinacji kropek z innymi elementami podstawowymi. W grupie 1 (ryc. 14) znajdują się wyłącznie kropki, których układ pozwolił na wyodrębnienie dwóch motywów. Kropki w dekoracjach są licznie reprezentowane, ale jako odrębny motyw występują one dość rzadko, a jeśli, to najczęściej w postaci rzędu. Grupa 2 to motywy złożo-

ne z prostych kresek. Na uwagę zasługują tu motywy 2c-e zbudowane z krótkich, pionowych lub ukośnych kresek. Prawie zawsze występują one jako jedyny motyw na danym naczyniu, pokrywając całą dekorowaną powierzchnię (ryc. 15:1). Naczynia tak ozdobione mają swoją nazwę — *ollas de piedra* (garnki z kamienia). W trakcie prac terenowych nie udało się nam ustalić pochodzenia tej nazwy.

W grupie 2 najczęściej stosowany jest motyw ukośnych kresek (ryc. 14:2f). Znacznie rzadziej występuje jego kombinacja z kropkami (ryc. 14:2g), mimo iż posiada własną nazwę: *palitos* (patyczki) lub *fósforos* (zapałki).

Grupę 3 tworzą motywy powstałe z przecinających się linii prostych, budujących w ten sposób siatkę kwadratów lub rombów. Często stanowią one jedyną dekorację naczynia i mają też własne nazwy, np. 3a i 3b — *cuadrángulos* (czworokąty) oraz 3c — *coco*. Ta ostatnia nazwa wymaga wyjaśnienia, gdyż nie chodzi tu bynajmniej o owoc palmy kokosowej, lecz o popularną zabawę dziecięcą, polegającą na przeplataniu palcami sznurowej pętli. Tworzą się wtedy różne figury geometryczne, a jedna z nich przypomina właśnie „coco”.

Najpopularniejszą (tab. 2) grupę stanowią motywy oparte na linii zygzakowatej (ryc. 14:5). Przez garncarzy z Alto Chicama jest ona nazywana *qenqu*¹⁹.

W grupie 8 umieszczono motywy powstałe na bazie łuków, prawie zawsze połączonych ze sobą w szereg, przy czym mogą one być zwrócone wypukłościami w górę lub w dół.

Ostatnią ważną grupę (9) motywów geometrycznych stanowią linie faliste. Nazywane są one przez garncarzy *cerros* (góry) lub *qenqu*. To ostatnie określenie używane jest również dla zygzakowatych motywów grupy 5. Jak mieliśmy okazję się przekonać, niektórzy garncarze traktują te dwie grupy jako identyczne, nie uważając za istotną różnicę pomiędzy ostrymi załamaniem linii zygzakowatej a łagodnym przebiegiem linii falistej. Mogłoby to sugerować, że zróżnicowanie tych grup nastąpiło stosunkowo późno w ewolucji motywów.

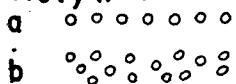
Motywy fitomorficzne zostały podzielone na dwie grupy (11 i 12). Podstawowym elementem grupy 11 jest schematycznie narysowane drzewko (11a), do którego dodawane są czasem jakby „doniczki” (11b, c, g) oraz kropki na gałązkach, mogące imitować kwiaty i owoce (11d-g). Motywy grupy 11, mimo niemal identyczności, są wyraźnie dzielone przez garncarzy z Alto Chicama na *palmitas*²⁰ (bez kropek) i *alverjitas*²¹ (z kropkami). Od grupy 11 wyraźnie wyodrębniają się pozostałe motywy fitomorficzne (grupa 12). W zdobnictwie pojawiły się one niedawno i dopiero

¹⁹ *Qenqu* (keczua) — linia zygzakowata.

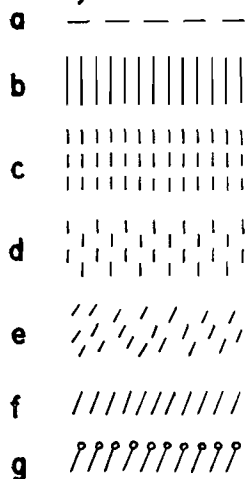
²⁰ *Palmita* (hiszp.) — dosłownie palma, liść palmy; przenośnie drzewko lub gałązka.

²¹ *Alverjita* (hiszp.) — bób.

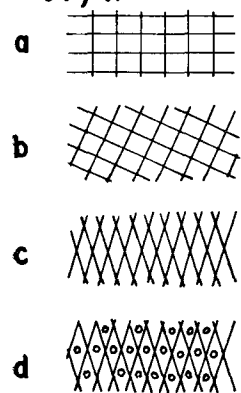
Motyw 1



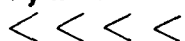
Motyw 2



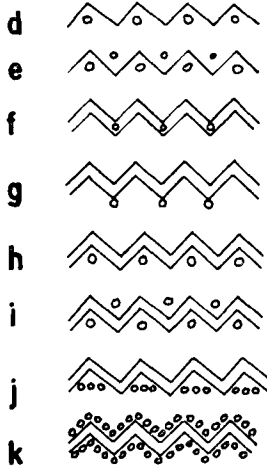
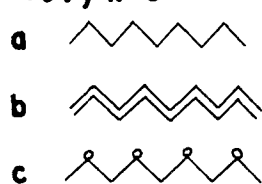
Motyw 3



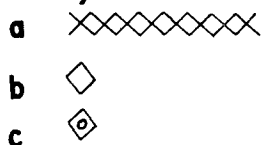
Motyw 4



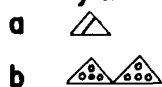
Motyw 5



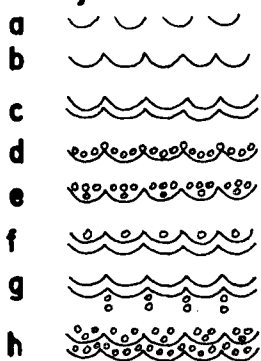
Motyw 6



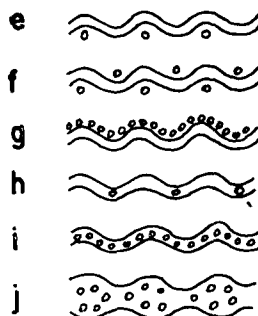
Motyw 7



Motyw 8



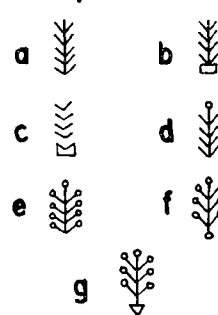
Motyw 9



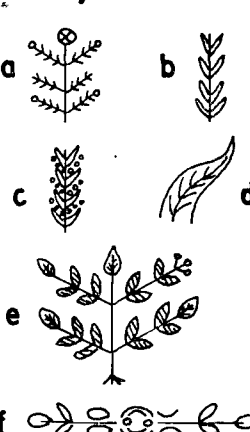
Motyw 10



Motyw 11



Motyw 12



Motyw 13



Opr. R. Krzanowska

Ryc. 14. Zestawienie motywów zdobniczych ceramiki z Caulimalca

zaczynają zdobywać popularność. Znani są ich autorzy, którzy też stale tworzą nowe odmiany tych motywów. W odróżnieniu od *palmitas* i *alberjitas*, nazywane są one *flores*²². Generalnie uwidacznia się tu tendencja ku bardziej realistycznemu przedstawianiu roślin (np. 12d, e, g).

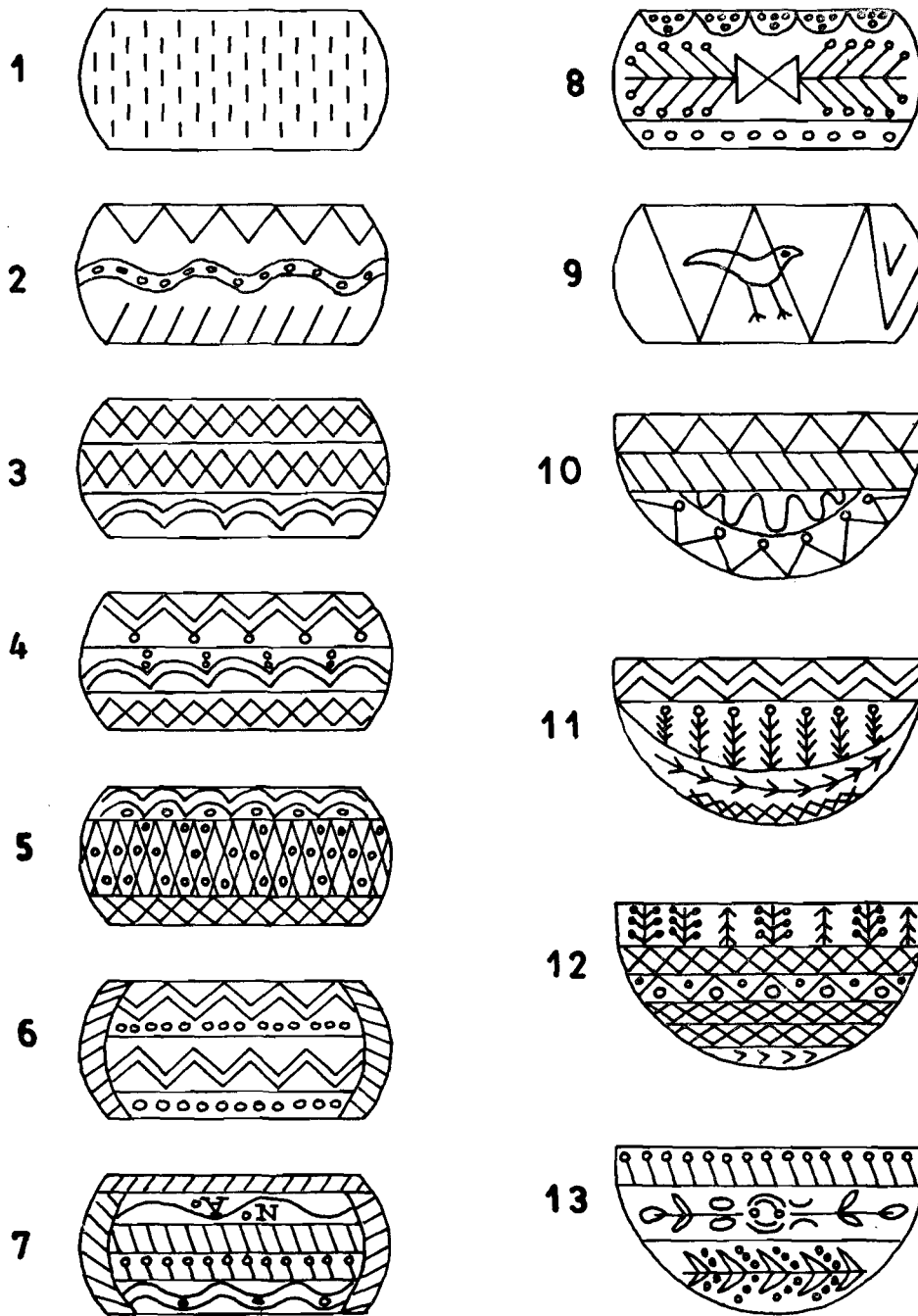
Jedynym reprezentantem motywów zoomorficznych jest schematyczny rysunek ptaka (motyw 13). Spotkaliśmy go tylko na jednej formie naczynia, należącej do garncarki, która motyw ten stworzyła.

Oprócz motywów powyżej wymienionych i pokrótce opisanych oraz zamieszczonych na ryc. 14, w kilku przypadkach stwierdziliśmy umieszczenie we wzorze pojedynczych liter alfabetu, takich jak A, d, M i N (ryc. 15: 7). Litery te nie mają żadnego specjalnego znaczenia, nie są ani znakami garncarskimi²³, ani też inicjałami nazwiska garncarza. Są one traktowane wyłącznie jako motyw zdobniczy, a wybrano te właśnie dlatego, że w zasadzie ich lustrzane odbicie jest takie samo, co upraszcza wykonanie formy.

Wszystkie wyróżnione motywy dekoracyjne są niemal dowolnie łączone w różne kombinacje, których przykłady pokazano na ryc. 15. Nie zauważono żadnej świadomej tendencji w dobieraniu motywów przy kompozycji wzorów, których ogółem zarejestrowano 97. Liczba ta obejmuje zapewne większość, choć nie wszystkie z aktualnie stosowanych, gdyż autorzy w czasie prac terenowych nie mieli możliwości odwiedzenia każdego garncarza. Zaobserwowano natomiast, że niektórzy wytwórcy stosują kilka zaledwie wzorów, inni wielekroć więcej; u jednych wzory są proste, oparte na dwóch, trzech motywach podstawowych, u innych skomplikowane, komponowane z wielu różnych elementów. Można tu więc, aczkolwiek z pewną ostrożnością mówić o „stylach” poszczególnych garncarzy. Oni sami też widząc rysunki wzorów potrafią określić, który z nich wykonuje naczynia tak ozdabiane. Wśród garncarzy z Alto Chicama wyróżniają się ci, którzy są autentycznymi twórcami nowych motywów (ryc. 14: 12, 13) i wzorów (ryc. 15: 9, 13), choć oczywiście inspirowanych napływającymi z zewnątrz wyrobami fabrycznymi, jak emaliowane malowane naczynia czy drukowane tkaniny. Jednakże ci właśnie garncarze wprowadzają i narzucają nowy styl. Tym niemniej garncarzy takich jest zaledwie kilku, stosunkowo mało w porównaniu z dużą grupą, która posługuje się jakby machinalnie tradycyjnymi motywami i wzorami. Nie umieją oni odpowiedzieć na pytanie, dlaczego tak właśnie zdobią swe naczynia, a czasem ich odpowiedzi są niejasne. Na przykład naczynie zwane *olla de piedra* jest uważane za lepsze, mimo że ani kształtem, ani technologią produkcji nie różni się od innych. Ozdobione jest ono natomiast wzorem (ryc. 15: 1), który kiedyś prawdopodobnie był związany ze specjal-

²² *Flor* (hiszp.) — kwiat.

²³ Stwierdziliśmy tylko jeden przypadek używania znaku garncarskiego. Miał on kształt niewielkiej *palmita* nacinanej w świeżej glinie na brzusku niektórych naczyń, produkowanych przez jedną rodzinę.



Opr. R. Krzanowska

Ryc. 15. Przykłady wzorów zdobniczych ceramiki z Caulimalca

nym typem naczynia — do dziś przetrwała tylko tradycja motywu zdobniczego.

Tym bardziej silne wydaje się trwanie przy tradycji, iż przy wykonywaniu nowej formy z naczynia, jej wewnętrzna powierzchnia zostaje wygładzona i odbity wzór zatarty, co tym samym wymaga wyżłobienia nowego. Ta więc faza wyrobu formy daje możliwość wytworzenia nowego wzoru, stwarza pole dla popisu fantazji i umiejętności garncarza. Korzystają z niej wspomniani przez nas twórcy motywów zdobniczych. Większość jednak garncarzy kopiuje stare wzory, a jeśli już tworzy nowe, to używając ciągle tych samych, tradycyjnych motywów.

Tak więc można sądzić, że geneza tych motywów sięga dość odległych czasów. Poszukując paraleli wśród dawnej ceramiki peruwiańskiej, najwyraźniejsze znaleźliśmy w zdobnictwie inkaskim. Z 11 wyróżnionych przez nas grup motywów „tradycyjnych” (1—11) aż 10 jest identycznych z inkaskimi. Bierzemy tu pod uwagę tylko te rodzaje naczyń inkaskich, których zasadniczymi elementami zdobniczymi były malowane wzory geometryczne, występujące w ogromnej ilości odmian i rodzajów²⁴. Oczywiście zespół motywów zdobniczych z Caulimalca jest znacznie uboższy. Tym niemniej bardzo istotne jest, że wszystkie one wchodziły w skład zespołu motywów inkaskich. Mówiąc o identyczności mamy na myśli grupy motywów, co nie znaczy, że wszystkie odmiany w grupach znajdują swe starsze odpowiedniki. I tak na przykład wszystkie odmiany motywów z grupy 3 znajdujemy na ceramice inkaskiej, natomiast z grupy 5 tylko cztery (ryc. 14: 4a, b, d, i) z wszystkich jedenastu. Trzeba tu wyjaśnić, że tak klasyfikacja grup motywów, jak i tym bardziej odmian, jest trudnym problemem. Dostępna nam literatura²⁵, klasyfikująca malowane motywy zdobnicze ceramiki inkaskiej, nie jest pełna i zawiera duże rozbieżności²⁶. Klasyfikacja stosowana przez autorów do zdobnictwa Caulimalca również może być dyskusyjna. Z obu tych przyczyn trudno przeprowadzać porównania, zwłaszcza w zakresie odmian i czasem mogą one nie odzwierciedlać

²⁴ J. F. Baca, *Motivos de Ornamentación de la Cerámica Inca-Cuzco*, t. I, Lima 1974.

²⁵ F. Kauffmann Doig, *Manual de Arqueología Peruana*, Lima 1973, s. 561; Baca, *op. cit.*; D. Bonavía, R. Ravinès, *Influence inca sur la côte nord du Pérou*, „Bulletin. Société suisse des Américanistes”, No 35: 1971, s. 12.

²⁶ Podane przez Kauffmanna (*op. cit.*) zestawienie 27 motywów inkaskich nie może być w ogóle brane pod uwagę przy szerszej analizie porównawczej. Są one wzięte tylko z jednego typu naczyń (*aryballi*), bez żadnego uporządkowania czy próby klasyfikacji, a na dodatek stanowią zaledwie niewielką część w ogóle występujących. Bonavía i Ravinès (*op. cit.*) prezentują 19 grup motywów, wydzielonych na zasadach zbliżonych do tych, które stosowaliśmy dla ceramiki z Caulimalca. Jednakże zestawienie to ma poważne luki, co widać wyraźnie w porównaniu z najnowszą publikacją dotyczącą motywów zdobniczych ceramiki inkaskiej (Baca, *op. cit.*). W swej książce Baca zamieszcza katalog prawdopodobnie wszystkich znanych dotąd motywów geometrycznych, obejmujący 735 odmian (w tym także kolorystycznych). Ogromna ta praca zawiera jednak wiele braków i niejasności w zakresie klasyfikacji i wyjaśnienia genezy poszczególnych motywów.

stanu faktycznego. Także trzeba wziąć pod uwagę, że na przykład tak popularne motywy grupy 5 mogły z biegiem czasu ulec rozbudowaniu, zresztą stosunkowo prostemu (przez dodawanie kropek), i to właśnie jest przyczyną znalezienia małej ilości bezpośrednich odpowiedników w zdobnictwie inkaskim. Z kolei odmiany 2c-e, mogły zostać wydzielone sztucznie i różniąc się jedynie wizualnie są tym samym motywem wykonanym raz mniej, raz bardziej dokładnie²⁷. I dlatego też na zwykle bardzo starannie zdobionych naczyniach inkaskich znajdujemy tylko odmianę 2c.

Zastanawia brak w zdobnictwie inkaskim odpowiedników ósmej grupy motywów. Mogły się one pojawić później bądź też wywodzą się z innych, nieinkaskich tradycji.

Osobnego omówienia wymaga wzór umieszczony na dzbanopodobnym naczyniu, zwanym *huaco* (ryc. 11 : 11; 13). Elementy, z których się składa, nie zostały przedstawione na ryc. 14, z uwagi na znaczną odmiennosc i trudność wyodrębnienia ich z wzoru. Wydaje się, iż całość nie ma związku stylistycznego z innymi motywami z Culimalca, ani też żadnych wyraźnych paraleli ze zdobnictwem jakiegokolwiek ceramiki przedhiszpańskiej. Można by więc to zinterpretować jako powstały niedawno, spontaniczny wytwór jednostkowy.

Niewątpliwie jednak grupy motywów 1—7 i 9—11 mają odpowiedniki w zdobnictwie inkaskim. Tak więc pod względem motywów zdobniczych garncarstwo z Caulimalca można traktować jako wywodzące się z tradycji inkaskiej.

Analizując natomiast typy kształtów naczyń dochodzimy do wniosku, że brak wyraźnych paraleli genetycznych z ceramiką inkaską. Jedynie *callanas* mają kształt zbliżony do *janccana* (kankana)²⁸, popularnego naczynia w czasach Inków, z tym, że są pozbawione nóżek. Ich przeznaczenie było i jest identyczne. Odmienne rzecz ma się z naczyniami typu *urpu*: istnieje zgodność przeznaczenia i nazwy, brak natomiast podobieństwa kształtu.

Naczynia figuralne wydają się nawiązywać kształtami do tradycji garncarskich przedhiszpańskich kultur północnego wybrzeża, Chimu, a może nawet Mochica. Za tymi związkami przemawia jeszcze silniej sama technika wyrobu i zdobnictwa naczyń z Caulimalca. Tu i tam stosowano formy i dekorację reliefową.

Powyższe uwagi nasuwają wstępny wniosek, że garncarze z Caulimalca są spadkobiercami kilku tradycji dawnego garncarstwa peruwiańskiego, a w każdym razie na pewno inkaskiego i Chimu²⁹. Sami garncarze, a tak-

²⁷ Potwierdza to fakt nierozróżniania przez garncarzy tych odmian, określanych jedną nazwą — *olla de piedra*.

²⁸ L. A. Pardo, *Clasificación de la cerámica cuzqueña del Antiguo Imperio de los Incas*, [w:] *Historia y Arqueología del Cuzco*, t. II, Cuzco 1957, s. 575, 580.

²⁹ Problem powiązania stylu i technologii garncarstwa Caulimalca z dawnymi, przedhiszpańskimi kulturami Peru, będzie przedstawiony szczegółowo w przygotowanym przez autorów artykule.

że inni mieszkańcy wsi, nie sięgają ani pamięcią, ani legendą czasów, w których nie lepiłoby się garnków w Caulimalca. Ten rodzaj rzemiosła tkwi więc głęboko w ich własnej tradycji (niezależnie od ulegania takim czy innym wpływom, trudnym na razie do sprecyzowania), wskazując na zapewne wielowiekowe wykonywanie go właśnie w Caulimalca.

Wieś liczy około 50 gospodarstw i właściwie w każdym wykonuje się gliniane naczynia. Garncarstwem zajmują się całe rodziny, bez względu na płeć i wiek. Wszyscy, z którymi przeprowadziliśmy wywiady sądzą, że łatwo nauczyć się tej pracy. Dlatego też zapewne nierzadko spotyka się dzieci 10-letnie lepiące garnki, oczywiście niewielkich rozmiarów. Wykonanie dużych naczyń wymaga znacznie większego nakładu pracy i siły fizycznej. Także transport gliny i tłucznia do domu, rozdrabnianie, ubijanie i ugniatanie z wodą nie należą do lekkich czynności. Z tych też prawdopodobnie przyczyn nasi rozmówcy uważali w sumie swą pracę za nużącą i męczącą. Nie można też wykonywać naczyń przez okrągły rok, a ściślej, efektywne wypalanie możliwe jest jedynie w miesiącach letnich (czerwiec—grudzień), gdy nie pada deszcz.

Mimo iż wszyscy właściwie w Caulimalca parają się garncarstwem, widoczne są znaczne różnice w poszczególnych warsztatach. Tylko niewielu garnkarzy ma osobne pomieszczenie do pracy, a większość wykonuje garnki po prostu przed domem. Jedni mają wszelkie potrzebne narzędzia i wielką ilość form, innym brak *huetronu* do ubijania gliny, ubijają ją więc na płaskim kamieniu; jeszcze inni mają niewiele form lub w ogóle ich nie posiadają i pożyczają od sąsiadów. Wiąże się to ze znacznymi różnicami w ilości naczyń wykonywanych przez poszczególnych garnkarzy (od kilku do stukilkudziesięciu na miesiąc). Obecnie zaznacza się tendencja do skupiania produkcji w rękach kilku rodzin. Wytwarzają one większość ceramiki powstającej w Caulimalca, z tym że zainteresowanie ich skupia się przede wszystkim na tych typach naczyń, które mają szeroki zbyt. I tak na przykład żaden z tych garnkarzy (testowanych przez nas) nie produkuje naczyń figuralnych, mimo iż posiada czasem do nich formy. Naczynia takie wykonują natomiast nieliczni, drobni wytwórcy, a i ci też tylko kilka egzemplarzy rocznie. W ogólnej produkcji w 1973 r. stanowiły one zaledwie 0,5% (patrz tab. 1) i prawdopodobnie w ciągu najbliższych kilku lat przestaną być wytwarzane. W trakcie badań terenowych nie udało się nam ustalić, czy naczynia te mają lub miały jakieś specjalne przeznaczenie, gdyż w gospodarstwie domowym raczej nie znajdują praktycznego zastosowania. Przeciwnie inne typy, a zwłaszcza 1—4 (tab. 1), są stale i przez wszystkich używane, co też znajduje odzwierciedlenie w wielkości produkcji. Poza dzbanami charakteryzują się one ubóstwem odmian kształtów. Ilość odmian podana w tabeli 1 daje właściwie pozorny obraz zróżnicowania w obrębie typów, gdyż na przykład garnki czy *callanas* mają w zasadzie zawsze ten sam kształt. Różnica polega jedynie na braku lub posiadaniu uch czy pokrywki, a w przypadku *callana* również na



Ryc. 16. Garncarki z Caulimalca sprzedające naczynia na targu w Coima

Fot. A. Krzanowski

położeniu ucha względem osi symetrii naczynia. Zachowanie kształtu nie przeszkadza różnicowaniu wielkości naczyń, które pod względem rozmiarów tworzą całą serię ogromnej ilości egzemplarzy o zmiennej wielkości. Mała produkcja kubków (2%) związana jest z faktem, że te naczynia są traktowane raczej jako przedmiot zbytku, gdyż powszechnie do picia używa się tykw. Natomiast z zupełnie innych przyczyn produkuje się w niewielkich ilościach *urpus* (1,5%). Jak już mówiliśmy naczynie to służy wyłącznie do fermentacji i przechowywania *chicha*, który to napój produkuje stosunkowo niewiele osób. Mimo iż wykonanie *urpu* wymaga dużego wysiłku oraz dodatkowych zabiegów nie stosowanych przy innych naczyniach (uszczelnianie żywicą), nie zauważyliśmy zaprzestawania lub zmniejszenia się produkcji.

Wytwarzane przez garncarzy naczynia przeznaczone są bądź na własne potrzeby, bądź na sprzedaż i wymianę. Wytwórców produkujących tylko dla siebie jest niewiele. Pozostali zaopatrują swymi wyrobami obszar doliny Alto Chicama i regiony przyległe. Garncarze nie korzystają w zasadzie z pośrednictwa handlarzy, aby sprzedać swe wyroby. Na targ wybiera się z towarem zawsze ktoś z rodziny. Sprzedaż ma miejsce głównie na targach odbywających się w większych miejscowościach raz w tygodniu, przy czym w najbliższej okolicy dni te nie pokrywają się, pozwalając wędrować od targu do targu³⁰. Garncarze z Caulimalca sprzedają swe naczynia głównie w Coina (ryc. 16) i Usquil, a także Huaranchal, Lucma i Chuquizongo. Czasem wyprawiają się dalej (w promieniu ok. 100 km od Caulimalca) do Otuzco, Quiruvilca, Santiago de Chuco i Huamachuco (patrz ryc. 1). W sporadycznych wypadkach nabywcami większych partii naczyń są handlarze, którzy podobno wożą je na sprzedaż na wybrzeże.

Specyficzną formą handlu jest wymiana, która ma jednakże ograniczony charakter. Zajmują się nią przede wszystkim drobni wytwórcy, którzy z niewielkimi ilościami naczyń wędrują do małych osad i odosobnionych zagród w górach, aby wymienić je na żywność. Docierają oni aż do Julcán na południu i Celendín na północy.

Caulimalca jest jedynym w dolinie Alto Chicama ośrodkiem garncarskim, nie licząc kilku pojedynczych garncarzy w innych wsiach, którzy produkują znikome ilości naczyń, wyłącznie na swoje potrzeby. Jediną bezpośrednią konkurencję stanowią garncarze z Mollepata, których wyroby docierają bardzo daleko. Jak mieliśmy okazję się przekonać, były one również sprzedawane na targu w Coina, wsi sąsiadującej z Caulimalca oraz w stolicy dystryktu, Usquil. Ceramika z Mollepata pod względem zdobnictwa i techniki wyrobu jest bardzo zbliżona do tej z Caulimalca, a wyróżnia się znacznie większym urozmaiceniem kształtów oraz bardzo charakterystycznym, nieregularnym malowaniem zieloną polewą. Przeciwnie, ceramika z Cajamarca, drugiego sąsiedniego ośrodka garncarskiego, jest zupełnie inna i w niczym nie przypomina naczyń z Caulimalca czy Mollepata. Przede wszystkim jest robiona techniką lepienia z wałeczków, a zdobnictwo opiera się głównie na malowaniu.

Trudno przeprowadzić bardziej dokładne porównanie trzech wymienionych ośrodków garncarskich, jako że Mollepata jest zaledwie wspomniana w bardzo ogólnych pracach³¹, a o Cajamarca nie znaleźliśmy żadnej wzmianki. Niemożliwe jest też ukazanie Caulimalca na tle całego współczesnego garncarstwa peruwiańskiego³², gdyż nie było ono dotychczas

³⁰ L. E. Valcárcel, *Indian markets and fairs in Perú*, [w:] *Handbook of South American Indians*, t. II, Bureau of American Ethnology, Smithsonian Institution, bull. 143, Washington 1946, s. 477-482.

³¹ B. Mishkin, *The contemporary Quechua*, [w:] *Handbook of South American Indians*, s. 433.

³² Bierzemy tu pod uwagę jedynie tę część Peru, która należy do tzw. andyj-

prawie w ogóle badane. Nie można bowiem brać pod uwagę różnych drobnych prac³³ o charakterze ogólnym, a poza tym natrafiliśmy jedynie na kilka artykułów³⁴, bardziej szczegółowo zajmujących się pojedynczymi ośrodkami w różnych regionach Peru.

Taki stan badań nad współczesną ceramiką peruwiańską jest tym bardziej niepokojący, że rozpowszechniają się naczynia metalowe i plastikowe, wypierając z użycia gliniane³⁵.

W Caulimalca uważa się powszechnie, że naczynia gliniane są niezaścigane. Niektórzy garncarze na pytanie, czy ich garnki będą zawsze potrzebne, odpowiadają bez wahania: „oczywiście, a w czym byśmy jedli?”. Opinia o nowych naczyniach przywożonych przez handlarzy nie jest zachęcająca. Uważa się je za gorsze argumentując, iż jedzenie się w nich psuje i traci smak. Są one też zbyt drogie, co podkreślali wszyscy rozmówcy, ale tylko nieliczni orientowali się, ile rzeczywiście kosztują³⁶.

Garncarstwo ludowe powinno jak najprędzej stać się przedmiotem szerokich badań, zanim nie zaniknie zupełnie w obecnej formie, przeradzając się w sztukę pamiątkarską. Przy okazji zaś badań obrazu współczesnego, można będzie zapewne prześledzić zasięgi dawnych wpływów kulturowych (jak to próbujemy ustalić dla Caulimalca), dostarczając niemało ciekawego materiału dla studiów etnohistorycznych.

Roma Krzanowska, Andrzej Krzanowski

ALFARERÍA POPULAR EN EL VALLE ALTO CHICAMA EN PERÚ SEPTENTRIONAL

El valle Alto Chicama está situado en Perú septentrional, en la parte central de macizo de Andes (departamento La Libertad). Esta región no era objeto de estudios bajo el aspecto etnográfico hasta hoy. Durante su estancia en el Alto Chicama, los autores llevaron a cabo las investigaciones sobre la artesanía, concentrándose

skiego kręgu kulturowego, nie uwzględniając peruwiańskiej montanii i nizin amazońskich. Na temat tych ostatnich istnieje kilka dobrych (w tym również polskich) opracowań.

³³ L. Castañeda L., *Arte popular del Perú*, Lima 1971; F. Stastny, *Folklore y arte colonial del Perú*, Lima 1970; A. Jiménez B., *Arte popular Peruano*, Lima 1970.

³⁴ F. Engel, *Céramistes à l'oeuvre dans la gorge de Chilca, Pérou*, „Bulletin. Société suisse des Américanistes”, No 35; 1971, s. 21-26; R. Ravines, *Investigaciones arqueológicas en el Perú: 1965-1966*, „Revista del Museo Nacional”, t. XXXIV: 1969, s. 247-249. Wyjątkiem jest książka J. C. Spahni — *La cerámica popular del Perú*, Lima 1966 — w której opisuje on w sposób jak dotąd najpełniejszy 4 ośrodki garncarskie w Peru.

³⁵ Szybkie tempo tego procesu podkreśla na przykład R. Ebersole w swej socjologicznej pracy — *La artesanía del Sur del Peru*, México 1968, s. 78.

³⁶ Ceny naczyń glinianych zależą niemal wyłącznie od wielkości naczynia i wahają się od 2 do 30 solów, natomiast garnków metalowych od 100 do 200 solów.

especialmente en la alfarería. El único centro de alfarería en esta región lo es la aldea Caulimalca (dibujo 1), donde casi todos los habitantes se ocupan de la producción y la venta de la cerámica.

El proceso de producción de la cerámica consta de una serie de las etapas. La arcilla fresca está secada, luego desmenuzada con el martillo especial, de madera *masu* sobre la plaza redonda que se llama *huetron* (dibujo 2). Del mismo modo se procede con la piedra machacada (la roca volcánica) sirviendo como temperante de la arcilla. Después de mezclar la arcilla con la piedra machacada (de costumbre en proporción 2:1) se añade la agua y al amasar se forma la masa cerámica que después de unos días de conservar sirve para producir la cerámica.

Todos los recipientes se producen de los moldes, que son de arcilla y constan de dos partes simétricas. El alfarero distribuye la arcilla en cada parte del molde separadamente (dibujo 3-4), luego las uñe y deja para secar durante algunas horas. Después de abrir el molde se deja el recipiente fresco para secar durante unos días. Para quemar los recipientes se los dispone en las hogueras, se cubre con los recipientes viejos y el combustible. El hogar así preparado se quema (dibujo 5) por todo el día, después los recipientes están preparados para usar (dibujo 6).

En Caulimaca está producida la cerámica de varios géneros y de 39 diferentes formas, entre las cuales se puede distinguir los tipos siguientes:

- Ollas: de varios tamaños, son lo más frecuentemente producidas (dibujo 7:1-3 y 8)
- *callanas*: de varios tamaños, muy populares (dibujo 7:4 y 9)
- escudillas: varios tamaños y formas, populares (dibujo 7:5-8)
- cántaros: muchos tipos y tamaños, populares (dibujo 7:9-15)
- vasos: varios formas, poco producidos (dibujo 10:1-4)
- *urpus*: varias formas, los más grandes de los recipientes producidos, dado su utilización limitada — solo para la producción de la *chicha* (dibujo 10:5-7)
- tinajones: actualmente no producidos (dibujo 10:8)
- recipientes figurativos: actualmente no producidos (dibujo 11:1-10 y 12)
- otros (dibujo 11:11-14, 13).

El rasgo distintivo de la alfarería de Alto Chicama es su falta total de la pintura. La decoración está exclusivamente de relieve (sólo los recipientes figurativos la tienen de plástico o incisa) y aparece sólo en las ollas, más raramente en los cántaros y esporádicamente en las escudillas. La decoración en relieve está estampada del molde en la producción del recipiente y ocupa las superficies rectangulares o semicirculares, simétricamente en los flancos de los vasos. Las superficies están cubiertas por el dibujo, que es la combinación de los motivos geométricos (en parte predominante), vegetales o excepcionalmente animales. En total, se ha notado hasta 64 modificaciones (13 grupos) de motivos (dibujo 14) y 97 modelos (ejemplos en el dibujo 15).

La cerámica de Caulimalca parece demostrar acusadas relaciones genéticas con la cerámica prehispánica en su forma y decoración. Diez grupos de motivos decorativos de Caulimalca tienen sus correspondientes en la decoración incaica. Las formas de los recipientes demuestran las relaciones o con la cerámica de los Incas (por ejemplo: *callanas*) o también con la cerámica de Chimu (especialmente los recipientes figurativos). El problema de las relaciones genéticas con Caulimalca exige sin embargo un estudio más detallado que están preparando los autores.

Traducción Emilia Kunawicz