

# Un habitat précolombien sur monticule artificiel

Dans la haute Amazonie équatorienne

**Stephen Rostain**  
Archéologue

On connaît très mal les modes d'installation et d'utilisation du milieu amazonien par les populations précolombiennes. Lors d'un récent projet archéologique franco-équatorien, les processus d'adaptation de groupes humains à l'environnement tropical de haute Amazonie furent particulièrement étudiés.

Quelques siècles avant la conquête européenne, diverses régions du pourtour de l'Amazonie connurent une remarquable croissance démographique. D'importantes sociétés s'épanouirent, jusqu'à atteindre parfois une structure de chefferie. Certaines de ces communautés construisirent des monticules artificiels de terre. On les retrouve dans l'île de Marajó, le littoral des Guyanes, les Llanos du moyen Orénoque, les savanes de Mojos en Bolivie et le piémont oriental andin en Équateur. Édifiées dans des régions marécageuses, ces élévations permettaient de se protéger des inondations. Elles servaient de base aux habitations, de chemins ou de champs surélevés, plus rarement de tertres funéraires ou cérémoniels.

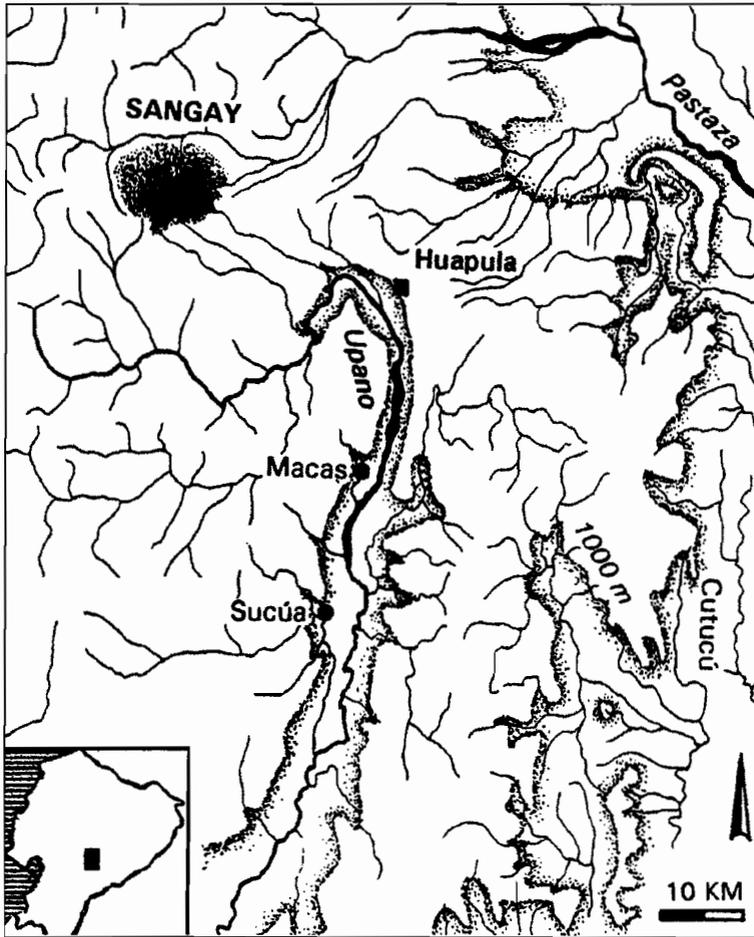
S'étendant le long du piémont oriental des Andes d'Équateur, le bassin de l'Upano recèle de nombreux sites archéologiques à monticules artificiels de terre, témoins d'une dense occupation ancienne. Entre 1996 et 1998, un groupe de monticules de cette région fut fouillé par décapage d'aires, révélant les traces et les vestiges d'un sol domestique bien conservé au sommet d'une plateforme. L'étude fournit des données originales sur un habitat précolombien et sur l'interaction homme-milieu.

Prenant sa source dans les Andes à près de 4 000 m d'altitude, l'Upano coule vers l'est jusqu'au piémont à environ 1 200 m d'altitude. Il dessine alors un brusque virage pour se diriger vers le sud, suivant un couloir délimité à l'ouest par les Andes et à l'est par la cordillère du Cutucú. Son lit, d'une largeur de 1 à 2,5 km, est bordé d'abruptes falaises culminant à 100 m de hauteur (fig. 1). La puissance du courant de l'Upano et l'imprévisibilité de ses crues la rendent inapte à la navigation. Accusant une pente douce vers le sud-est, le paysage est relativement plat, parsemé de petites collines et coupé de quelques ruisseaux. Au nord-ouest, le volcan Sangay (5 230 m d'altitude) domine la vallée de l'Upano. En outre, l'Upano est situé sur la faille délimitant le Sub-Andin, qui est à l'origine de fréquentes secousses sismiques.

Les fouilles archéologiques jusqu'alors réalisées en Amazonie consistaient en de petits sondages stratigraphiques. La céramique récoltée servait à définir des styles et des phases, afin d'élaborer des typo-chronologies. Ces travaux fournissaient peu d'informations sur les anciens habitants, aussi les sociétés préhistoriques étaient décrites par analogie avec les populations amazoniennes actuelles. Il en résultait une grave méconnaissance du passé humain de cette forêt tropicale.

Durant le projet archéologique Sangay-Upano (Institut français d'études andines, 1995-1998), une technique de fouille différente fut adoptée pour la première fois en Amazonie. Huapula (ou Sangay) est le site le plus étendu du haut Upano (environ 700 000 m<sup>2</sup>). Il est composé de près d'une trentaine de complexes de monticules et d'un réseau de longs canaux (Porrás, 1987).

Le complexe XI du site de Huapula est composé de six élévations entourant deux places basses séparées par une plate-forme centrale (fig. 2). Localisé sur une pente, le monticule « Tola Centrale » s'élève à 2-3,5 m de hauteur, son sommet s'étendant sur environ 130 m<sup>2</sup> (16 x 8 m). Dans ce complexe, la plate-forme « Tola Centrale » et une place basse adjacente furent fouillées par décapage de grandes surfaces. Un sol anthropique fut ainsi mis au jour sur une large superficie (fig. 3). L'analyse spatiale de ses vestiges et de ses traces aboutit à la reconstruction de l'organisation de l'habitat et à la reconnaissance des activités qui y étaient pratiquées.



Source : S. Rostain

■ Figure 1

Carte du bassin du haut Upano.

Comme la majorité des sites à monticules de la vallée, Huapula est localisé sur une terrasse surplombant la rivière.

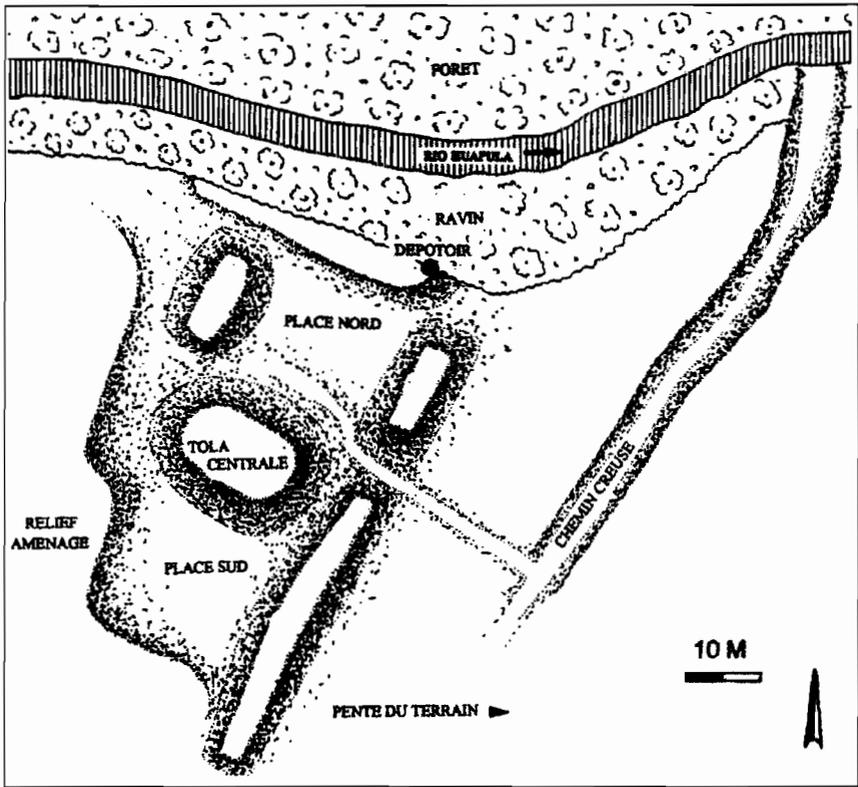
Les fouilles du complexe XI de Huapula ont permis de reconnaître deux cultures distinctes ayant occupé cet ensemble à différentes époques (Rostain, 1999). Entre 700 avant J.-C. et 400/600 après J.-C., des communautés de culture Upano installèrent leurs villages

sur les rives de l'Upano. Probablement organisées en chefferie, ces populations établirent des échanges entre les hautes terres andines à l'ouest et les basses terres amazoniennes à l'est. En suivant un plan d'occupation pré-établi, elles construisirent des monticules de terre, des places basses, des canaux et des chemins creusés. Ces structures étaient distribuées en complexes selon un modèle spatial précis. Il était constitué de 4 élévations allongées entourant une place, parfois divisée par une plate-forme centrale. Si certains sites présentent des variations dans leur disposition, leur plan se base sur le même modèle. Ces ensembles dominaient de préférence un cours d'eau qui pouvait, dans certains cas, être atteint grâce à un chemin creusé. Les sites à monticules de l'Upano sont composés d'un ou plusieurs complexes organisés selon ce modèle.

Vers 400/600 après J.-C., une éruption du Sangay déposa une épaisse couche de cendres dans le haut Upano, provoquant la fuite des habitants. De 700 à 1200 après J.-C., des groupes de culture Huapula occupèrent la vallée et s'établirent sur les monticules existants. Il n'est pas impossible que la culture Huapula représente la première apparition des Shuar (Jivaros), qui dominent le bassin de l'Upano depuis au moins la conquête européenne.

Le lieu d'implantation de l'habitat est toujours soigneusement choisi par les Amérindiens, et le complexe XI réunit plusieurs qualités recherchées. Aux alentours, les sols argilo-sabloneux, principalement d'origine volcanique, sont très fertiles, aussi n'est-il pas nécessaire de cultiver sur brûlis. Ces terrains si propices à l'agriculture ont évidemment attiré de tout temps l'homme. La forêt très humide de piémont qui couvrait autrefois la région fournissait une grande variété de bois, de plantes, de fruits et de gibiers. Par ailleurs, la rivière Upano et les nombreux cours d'eau environnants offraient plusieurs possibilités pour la pêche.

Les roches volcaniques (andésites et basaltes essentiellement) parsemant le lit de l'Upano constituaient une matière première de choix pour l'outillage lithique des habitants. Toutefois, les communautés de culture Upano ont relativement peu utilisé la pierre, pourtant abondante et facile d'accès. D'autres sites amazoniens localisés dans des régions pauvres en pierre contiennent généralement une plus grande quantité et variété d'outils lithiques.



Source : S. Rostain

Figure 2

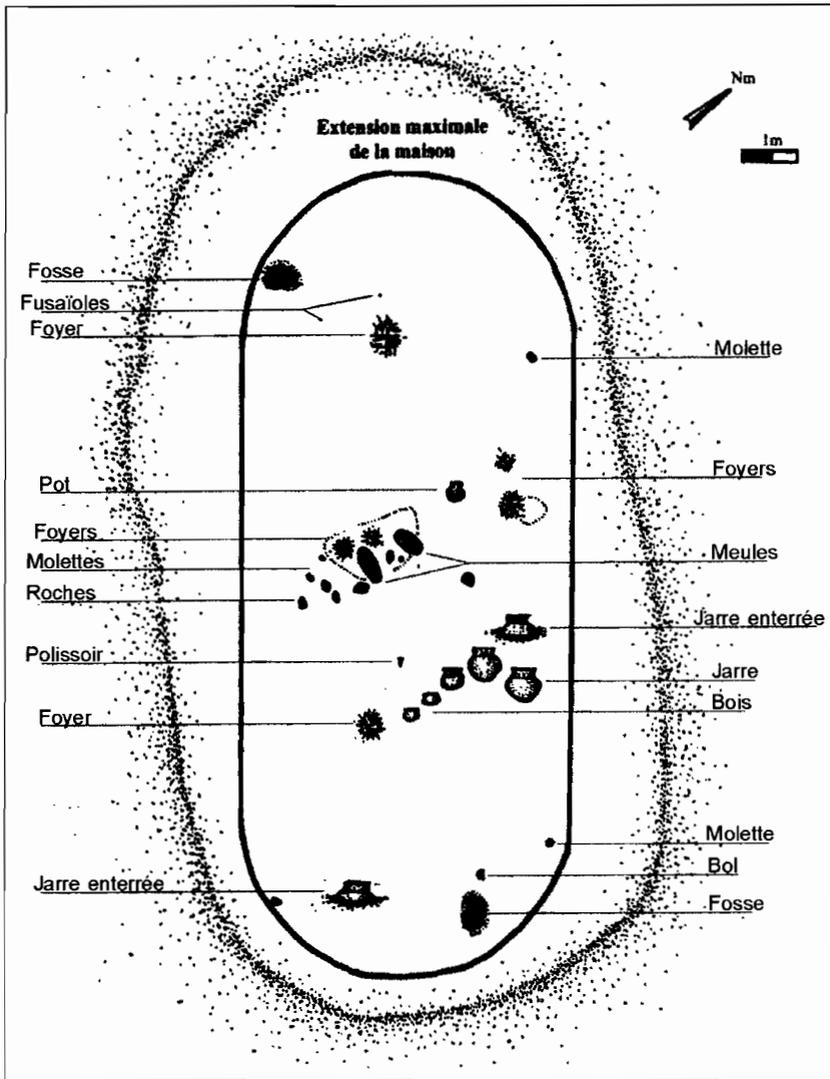
Plan de l'ensemble de monticules du complexe XI du site de Huapula. Les deux places carrées basses séparées par une plate-forme centrale étaient entourées par des élévations composées de quatre monticules artificiels et du relief naturel aménagé par l'homme. Un chemin creusé facilitait l'accès au ruisseau et un dépotoir était installé au bord du ravin surplombant le cours d'eau.

Le complexe XI surplombe un ruisseau que l'on peut aisément atteindre grâce à un chemin creusé par l'homme qui adoucit le dévers, évitant ainsi les glissades, notamment lors de l'approvisionnement en eau. Un dépotoir rempli de tessons de céramique était localisé à la lisière du complexe, au bord du ravin dominant le ruisseau. En Amazonie, l'assèchement de l'aire d'habitat constitue une priorité. Des rigoles sont généralement creusées autour des maisons

pour favoriser le drainage. Les hauteurs sont ainsi des aires d'implantation particulièrement privilégiées. En installant leur maison au sommet d'un monticule, le groupe de culture Huapula se protégeait des inondations tout en facilitant l'évacuation de l'eau et en évitant la constitution d'un sol boueux.

Le décapage de 90 m<sup>2</sup> au sommet de la Tola Centrale a révélé les restes d'un sol domestique et les traces de quarante-neuf trous de poteau. Leur étude planimétrique permet d'esquisser la forme d'une structure couvrant presque entièrement la surface disponible, d'environ 130 m<sup>2</sup>. La superficie maximale de la maison Huapula est estimée à environ 80 m<sup>2</sup>. La cuisine était localisée au milieu de l'habitat, avec un groupe principal de foyers s'étendant sur près de 4 m<sup>2</sup>. L'aire occupée par les foyers centraux, les meules de pierre et les jarres de céramique représente environ 15 m<sup>2</sup>, soit 1/6<sup>e</sup> de la superficie totale (fig. 4). Les sept foyers simples découverts avaient un diamètre allant de 25 à 45 cm. Au centre, trois d'entre eux formaient une seule grande aire de combustion, peu éloignée d'un groupe de deux autres localisé au nord. Les deux derniers foyers repérés étaient disposés symétriquement à environ 4 m du groupe central, l'un à l'est et l'autre à l'ouest. Comme dans de nombreuses maisons amérindiennes actuelles (Bianchi *et al.*, 1978 ; Hugh-Jones, 1989), il y avait plusieurs foyers dans la case Huapula de la Tola Centrale. Les deux ensembles centraux avaient apparemment une fonction culinaire. Ces structures de combustion étaient installées à même le sol, sans aménagement, ni creusement. Une meule couvrait un foyer, indiquant que l'ustensile fut déplacé, et que l'organisation spatiale de la cuisine était parfois changée. Les deux foyers périphériques étaient peut-être destinés plutôt à l'éclairage qu'à la cuisine. Outre un intérêt comme source de lumière et de chaleur (le site étant à 1 000 m d'altitude), les foyers servaient à cuire les aliments et les plantes médicinales, et probablement au travail du bois, de l'os, des colorants, etc. Sept grosses roches non travaillées furent retrouvées près des foyers centraux.

Elles étaient vraisemblablement des supports pour des récipients de céramique à fond convexe. Elles étayaient les poteries au dessus du foyer durant la cuisson. En Amazonie, il est d'usage de disposer trois roches en triangle ou trois grosses branches convergentes autour du foyer pour maintenir une marmite.

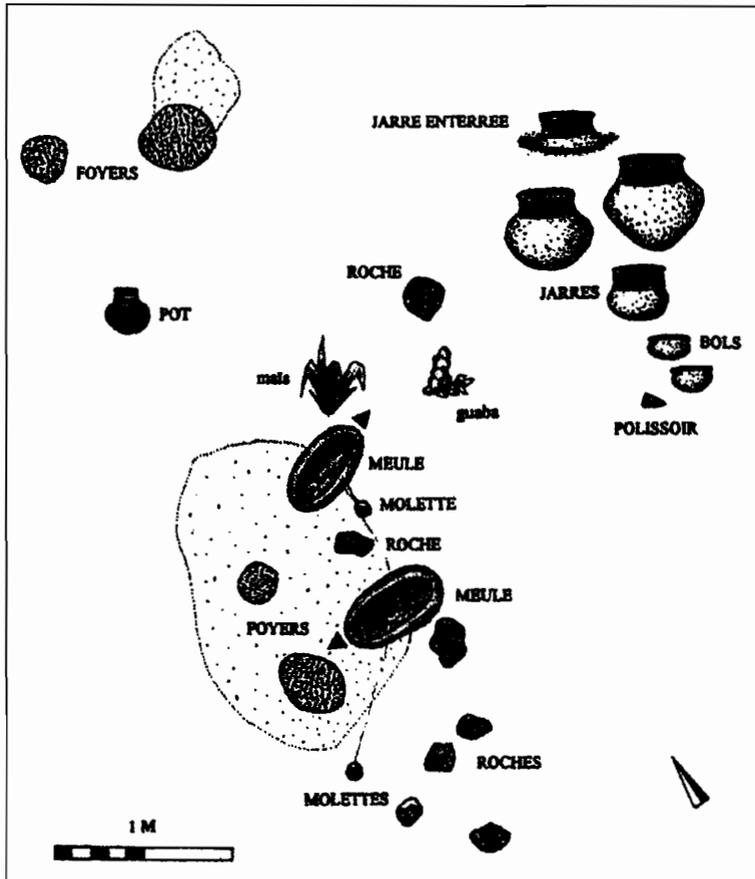


Source : S. Rostain

### Figure 3

Distribution des restes du sol domestique de culture Huapula au sommet de la Tola Centrale du complexe XI de Huapula. La cuisine était localisée au centre de la maison.

Dans cet espace furent découverts des foyers, des roches de support, des récipients de céramique, des meules et des molettes, ainsi que des graines calcinées de plantes consommées.



Source : S. Rostain

Figure 4

Centre de la cuisine de culture Huapula de la Tola Centrale.

Autour de 2 groupes principaux de foyers, étaient disposées des meules de pierre pour broyer des plantes, de grandes jarres de céramique pour préparer la nourriture, ainsi que quelques autres poteries. Des graines de plantes alimentaires furent retrouvées dispersées. Les flèches devant les meules indiquent le sens du travail de mouture

Les débris de quatre grandes jarres, de deux bols et de quelques autres poteries étaient rassemblés juste au nord des foyers centraux. Les tessons d'un même récipient ne s'étaient pas sur plus de 10 m<sup>2</sup>, ce qui représente une faible dispersion des vestiges en milieu amazonien. L'extérieur des jarres était recouvert d'une épaisse

croûte de suie due à de fréquents passages sur le feu. Rendues instables par leurs bases arrondies, les jarres devaient être soutenues pour ne pas se renverser. Comme encore de nos jours dans les maisons amérindiennes, elles étaient maintenues par les roches découvertes dans les alentours ou elles étaient partiellement enterrées dans une fosse. Dans la maison, il y avait quatre fosses arrondies ou ovales (de 40 à 80 cm de diamètre chacune), une à l'ouest, une au centre et deux vers le bord est.

Deux d'entre-elles étaient vides. Les deux autres, l'une localisée au centre et l'autre vers le bord oriental du monticule, contenaient chacune une grande jarre de céramique. Deux meules occupaient le centre de la cuisine, placées parallèlement à moins d'un mètre l'une de l'autre, se faisant face, leurs extrémités d'évacuation étant opposées. De cette façon, lorsqu'elles les utilisaient, les femmes se trouvaient face à face. Les deux molettes circulaires des meules étaient abandonnées dans les environs. Les trois autres molettes rectangulaires découvertes étaient trop larges pour avoir été utilisées dans les meules. Elles ont pu servir sur d'autres supports non conservés, par exemple en bois.

Durant la fouille, des graines calcinées furent récupérées vers le centre du monticule. Les analyses archéo-botaniques de quatre-vingt-sept graines et fragments de graines ont permis d'identifier dix-huit morpho-espèces représentant cinq familles (Mimosaceae, Passifloraceae, Phytolaccaceae, Poaceae, Rosaceae) et divers champignons (Gómez de la Peña, 1998 ; Leonard, 1997). Peu de restes botaniques ont jusqu'à présent été trouvés des fouilles en Amazonie. Les nombreuses macro-plantes calcinées collectées sur la Tola Centrale sont intéressantes par leur diversité et par leur présence dans un contexte domestique et culinaire. Cultivées ou sauvages, ces plantes ont été cueillies et rapportées dans la maison par les habitants. L'ethnologie amazonienne nous renseigne sur leur utilisation culinaire et médicinale.

Le maïs et le fruit *guaba* dominant l'échantillonnage. Si le maïs se cuisine de multiples façons, il semble que les Huapula le préparaient surtout pour faire de la *chicha*, bière douce et épaisse. Les grains étaient broyés dans les meules de pierre. La farine obtenue était mélangée à de l'eau, en ajoutant éventuellement des fruits. L'agent de fermentation était réalisé en mastiquant un peu de farine recrachée dans le liquide, qui reposait ensuite une nuit ou plus. La

*chicha* était apparemment préparée dans les grandes jarres globulaires. Un résidu d'aliment collé sur la face interne d'un tesson de jarre présentait les micro-striations caractéristiques de la surface des grains de maïs. Ceci montre que le maïs constituait un des composants de la nourriture contenue dans ce récipient. Les épaisses croûtes de suie qui couvraient la partie inférieure des jarres indiquent qu'elles passaient également au feu pour cuire des aliments.

Encore aujourd'hui en Amazonie, la *chicha* de manioc ou de maïs est cuisinée dans de grandes jarres de céramique comparables à celles de la culture Huapula, comme par exemple chez les Achuar de la vallée du Pastaza. Les populations actuelles de haute Amazonie et de la sierra consomment beaucoup de *chicha*, qui remplace parfois le déjeuner. Elle est offerte dans des bols de céramique ou de calabasse et produite en grandes quantités pour les fêtes communautaires. Bien que très apprécié et consommé en grande quantité en Amazonie, le fruit *guaba* demeure un simple complément dans l'alimentation. La pulpe se mange fraîche ou préparée, et la graine peut être grillée. La préparation du manioc amer ou doux, appelé *yuca* (*Manihot* sp.), ne laisse pas de restes botaniques repérables, mais il est envisageable qu'il était également consommé. Les premiers conquérants ont remarqué son usage chez les populations amazoniennes. En 1542, pendant la construction d'un bateau sur la rivière Coca, Gonzalo Pizarro collecta des « *maíz, yuca y guabas* » dans les villages indigènes (cité par Rumazo González, 1982 : 57). La plupart des plantes de la famille des Rosaceae ont un usage alimentaire, comme par exemple les *moras* (mûres) et les *capulis* (cerises). Les fruits *granadillas* (*Passiflora*) sont également très appréciés. Ainsi, Pedro Ordóñez de Cevallos, en mission de pacification chez les Quijos en 1691, dit de la granadilla : « *absolutamente es la mejor fruta del mundo y comiéndola sale un olor por las narices de amizcle y un sabor mejor que de nuestras granadas* » (cité par Estrella, 1998 : 175). La sève de *guaba* peut servir de teinture. Son écorce, ses bourgeons et ses feuilles ont un usage médical pour réduire les inflammations de rhumatisme, soigner les affections du foie, aider le transit intestinal, guérir les dermatoses buccales, apaiser la douleur des piqûres de fourmis. Chez les Huitoto, la racine râpée dans de l'eau favorise la naissance d'un garçon. La plante du genre *Prunus* sert dans la pharmacopée comme anti-inflammatoire, antiseptique, astringent, dépuratif, diurétique, laxa-

tif et tonique. Le bois des *Prunus* étant imputrescible, il est apprécié pour construire les maisons et fabriquer des outils. La plante *Phytolacca rivinoides* permet de soigner des problèmes de peau (désinfecter et cicatrifier les plaies, éliminer les pellicules des cheveux). Les champignons du genre *Polyporus* peuvent guérir les dermatoses. L'absence de graines de palmier est étonnante. En effet, celles-ci prédominent dans les collections archéo-botaniques des sites amazoniens de Colombie (Cavelier, comm. pers., 1997). En outre, de nos jours, le palmier est très utilisé par les Amérindiens.

Au centre du monticule, une petite dalle de pierre à la surface finement polie par l'usage a pu être un aiguisoir. Une molette rectangulaire fut utilisée en fonction secondaire comme polissoir, apparemment pour fabriquer des aiguilles ou des pointes. Par ailleurs, quelques outils tranchants furent taillés sur place. Vers le côté ouest du monticule, non loin d'un foyer, il y avait deux fusaioles de céramique. Elles servaient à filer du coton (*Gossypium barbadense*), matière première largement exploitée par les populations amazoniennes. On peut supposer que la fabrication du fil se faisait dans cette partie de la case.

La maison Huapula est comparable à certaines habitations amazoniennes actuelles. S'étendant sur une superficie de près de 80 m<sup>2</sup>, elle présentait un plan rectangulaire avec les extrémités droites ou arrondies. Étant donnée la dimension de cette case, on peut supposer qu'elle abritait une seule famille. Les deux meules trouvées dans la cuisine correspondent vraisemblablement à la présence de deux femmes, utilisant chacune ses propres outils. Ceci pourrait être un indice d'une société polygame comparable à celle des Shuar actuels. La cuisine occupait le centre de l'habitat, regroupant des foyers, des jarres et des bols de céramique pour la cuisson, des meules et des molettes de pierre, ainsi que diverses plantes alimentaires. Comme de nos jours, l'équipement domestique était essentiellement utilisé par les femmes (Van Velthem, 1987). Toutefois, les vestiges découverts ne représentent qu'une image incomplète de l'outillage original, car il est probable que beaucoup d'instruments étaient faits avec des matériaux périssables.

Les nombreux restes archéo-botaniques, les meules et les molettes, les grandes jarres de céramique témoignent de l'importance du maïs dans l'alimentation. Les deux meules étaient destinées au broyage

du maïs. Il était notamment préparé sous forme de bière de *chicha*. Parmi les autres plantes consommées, qu'elles soient sauvages ou cultivées, furent reconnues les *guabas*, les cerises, les mûres et les *granadillas*. Certaines espèces ont pu avoir un usage médicinal, comme les *Inga*, les *Prunus* et les *Phytolacca*. Par ailleurs, le filage du coton est attesté.

En se limitant à de petits sondages stratigraphiques, l'archéologie traditionnelle en Amazonie réduit les populations précolombiennes à un terne ensemble typo-chronologique céramique. La fouille par décapage de grandes surfaces offre une autre vision des sociétés préhistoriques de cette forêt tropicale humide. Cette méthodologie, utilisée sur un groupe de monticules artificiels de terre de la vallée de l'Upano, aboutit à la mise en évidence d'un espace domestique. L'analyse synoptique des restes de ce sol anthropique permet de comprendre l'organisation d'un habitat précolombien, de déterminer diverses activités domestiques et de reconnaître certaines plantes consommées.

## Bibliographie

BIANCHI C. *et al.*, 1978 —  
*Actividades y técnicas*, Mundo Shuar,  
Serie A(2), Centro de Documentación  
e Investigación Cultural Shuar,  
Sucúa. 72 p.

ESTRELLA E., 1998 —  
*El pán de América.*  
*Etnohistoria de los alimentos aborí-*  
*genes en el Ecuador*, Fundacyt,  
Quito. 257 p.

GÓMEZ DE LA PEÑA A., 1998 —  
*Sitio arqueobotánico Huapula,*

*reporte sobre macrorestos,*  
*Proyecto arqueológico Sangay-*  
*Upano*, Fundación Erigaie, multigr.,  
Bogotá. 39 p.

HUGH-JONES S., 1985 —  
"The Maloca: a World in a House"  
*The Hidden Peoples of the Amazon*,  
Carmichael, Hugh-Jones, Moser,  
Taylor (eds.), British Museum  
Publications, London : 77-93.

LEONARD K., 1997 —  
*Huapula site archaeobotanical*

*report 1, Proyecto arqueológico Sangay-Upano*, Department of Anthropology, University Mount Allison, Canada, multigr., Quito. 21 p.

PORRAS P., 1987 —  
*Investigaciones arqueológicas a las faldas del Sangay*, Centro de Investigaciones Arqueológicas, PUCE, Quito. 432 p.

ROSTAIN S., 1999 —  
"Secuencia arqueológica en montículos del valle del Upano en la Amazonía ecuatoriana" *Bulletin*

*de l'Institut Français d'Etudes Andines*, 28 (1), Lima : 1-37.

RUMAZO GONZALES J., 1982 —  
*La región amazónica del Ecuador en el siglo XVI*, Banco Central del Ecuador, Quito. 272 p.

VAN VELTHEM, 1987 —  
"Equipamento doméstico e de trabalho" *SUMA, Etnológica brasileira. 2-Tecnologia indígena*, Ribeiro (coord.), Finep, Petrópolis : 95-108.