

MOULES ET TOUR A TRAVAILLER LA CORNE (ABYSSINIE)

PAR

MARCEL GRIAULE.

Les Abyssins emploient la corne de bovidé et de rhinocéros pour fabriquer des gobelets (*wanča*), des poires à condiments, des récipients pour l'hydromel (*qand*).

Ces différents objets sont obtenus en utilisant la plasticité de la corne qui s'étire facilement dès qu'elle est portée à une température convenable.

Le procédé consiste à enfoncer dans la matière travaillée des moules de bois de plus en plus volumineux. Deux sortes de moules sont employés selon l'objet que l'on veut obtenir. Celui qu'on utilise pour le gobelet affecte la forme d'un tronc de cône ménagé à l'extrémité renflée d'une pièce de bois vaguement cylindrique (fig. 1, A et C). Parfois le cylindre est muni d'un tronc de cône à chacune de ses extrémités (fig. 1, B).

Les poires à poudre et les récipients à hydromel conservent au contraire l'incurvation primitive de la matière et portent de ce fait le nom de *qand* (litt. : corne).

Pour confectionner un gobelet, l'artisan coupe une corne de bœuf de la grandeur voulue ; il obtient ainsi un tronc de cône gauche dans lequel il enfonce, côté grande base, une première pièce de bois. Mettant le tout au-dessus d'un feu de braise, il force le moule dans le cône pour le distendre au maximum. Cette opération est répétée avec des moules de plus en plus importants de sorte que la corne atteint, au pourtour de sa grande base, l'épaisseur minima.

La conicité est accentuée à l'aide d'une sorte d'herminette (*fas*) à fer légèrement recourbé (fig. 1, F).

L'objet étant paré, l'ensemble moule-gobelet est fixé au tour¹, machine utilisée uniquement pour la décoration. Le moule, faisant office de mandrin,

1. L'appareil décrit ici a été observé à Addis-Ababa. Il était actionné par des Gou-ragués, mais les Amhara en utilisent également.

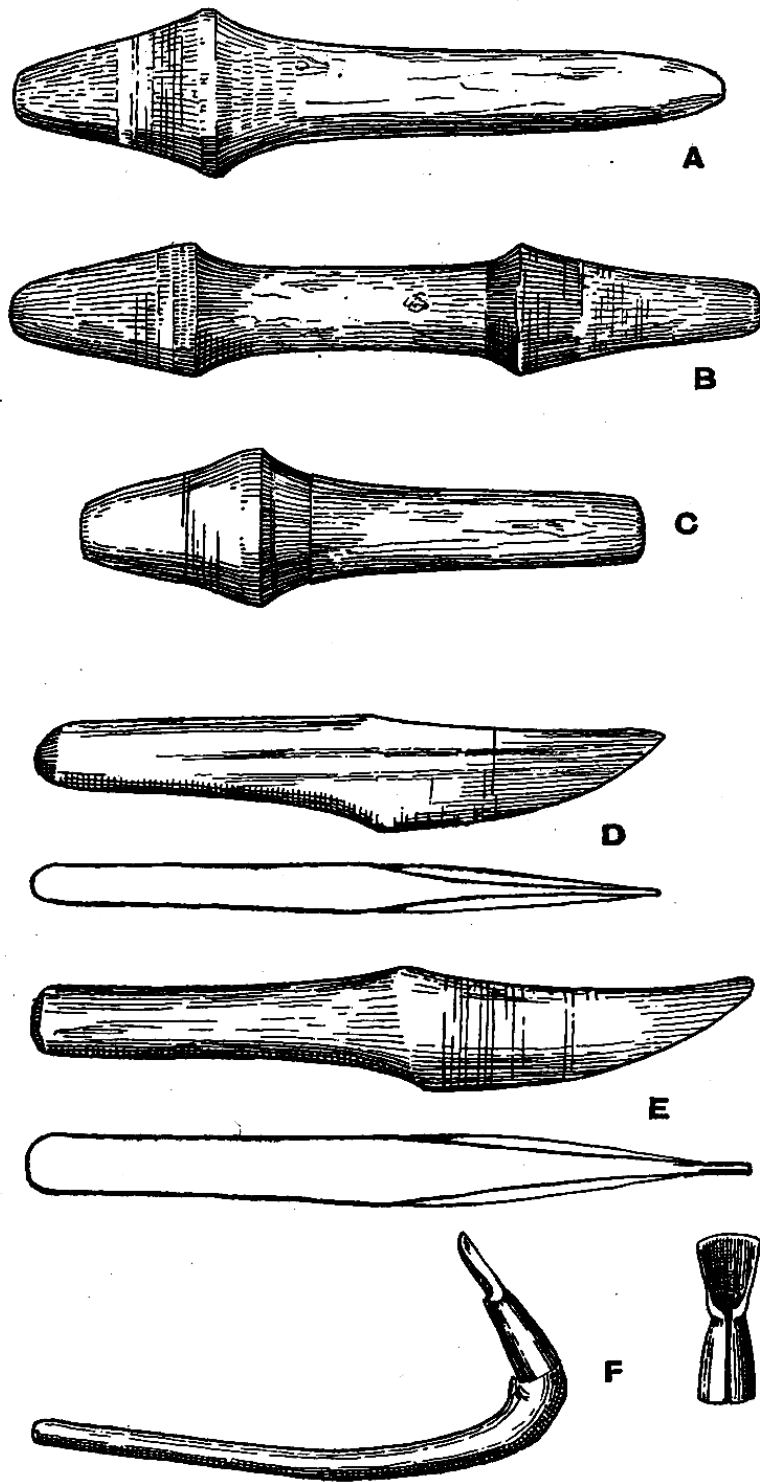


FIG. 1. — A, B, C, moules à gobelets. D, E, moules à corne. F, herminette.

est maintenu aux deux extrémités de son axe par deux pivots de fer enfoncés l'un (fig. 2, n° 8) dans un piquet, l'autre (n° 4) dans un madrier mobile (n° 3) qui est calé à l'aide d'une pièce de bois (n° 2) s'appuyant sur un second piquet (n° 1). Le mandrin est actionné à l'aide d'une courroie (n° 7) tirée successivement dans les deux sens.

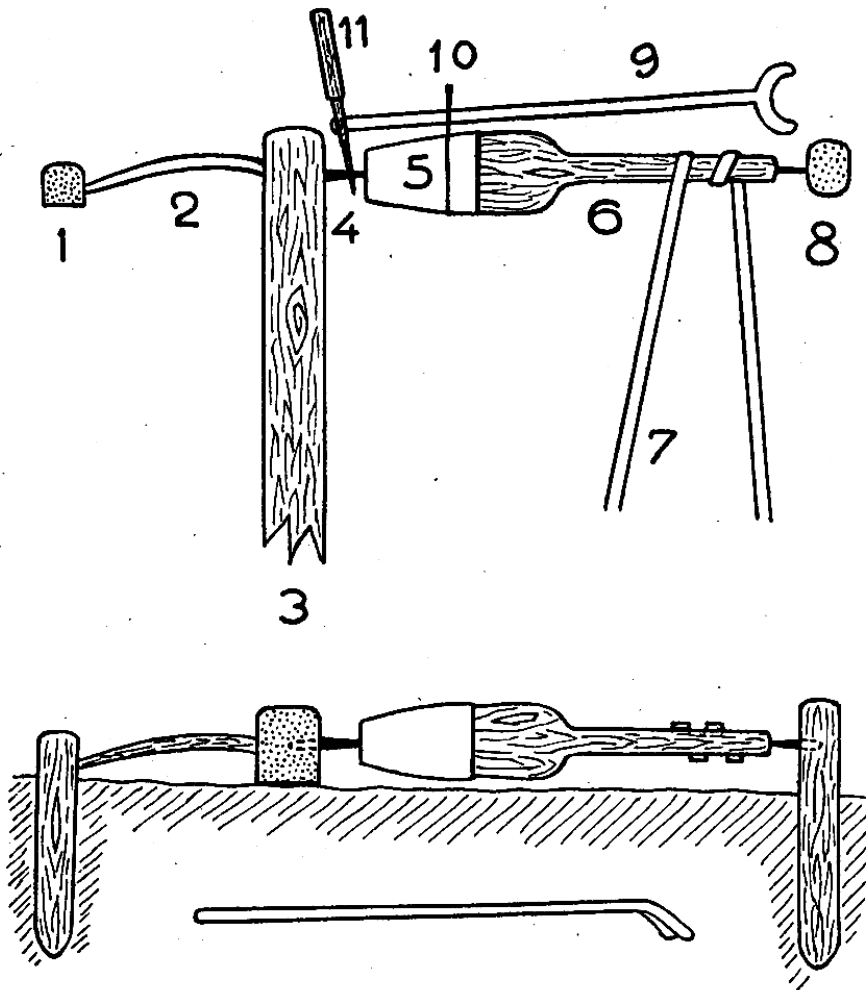


FIG. 2. — Plan et profil d'un tour à orner les gobelets.

Le tourneur, qui fait face à son aide, appuie sa pointe (n° 10) sur un trépied de forme particulière (n° 9), fait d'une fourche à long manche dont les deux dents sont légèrement rabattues. Cette disposition permet à l'artisan de disposer sa pointe à la hauteur voulue par déplacement longitudinal du support. Les efforts de directions contraires opérés sur le pivot n° 4 par le mandrin tournant alternativement dans les deux sens sont

neutralisés par le poids du madrier n° 3 (sens de la levée) et par une pointe de fer n° 11 (sens de l'affaissement) placée sous le pivot et calée à l'aide du trépied.

D'une façon générale les moules employés comme mandrins présentent un manche de petit diamètre qui permet de réaliser une plus grande vitesse de rotation. Une certaine souplesse de la corne est obtenue en la trempant de temps en temps dans une écuelle d'eau ¹.



FIG. 3. — Artisan perçant un gobelet.

Une telle machine est dite *manfaça*, instrumental du verbe *anaŋŋa* qui signifie : former des objets au tour en les agrandissant, agrandir un objet par introduction d'une forme ².

1. Le tour est également employé pour la fabrication de gobelets en bois creusés à l'herminette.

2. Baeteman donne un sens moins précis. Cf. *Dictionnaire Amarigna-Français*, col. 595.

La courroie est dite *mazorya tafar*, ou *mazawwar tafar*, litt. courroie servant à faire tourner.

L'artisan se nomme *wanča anfaç*, litt. : tourneur de gobelet.

Les décorations obtenues à l'aide de la pointe sont des cercles gravés ou en relief (fig. 5).

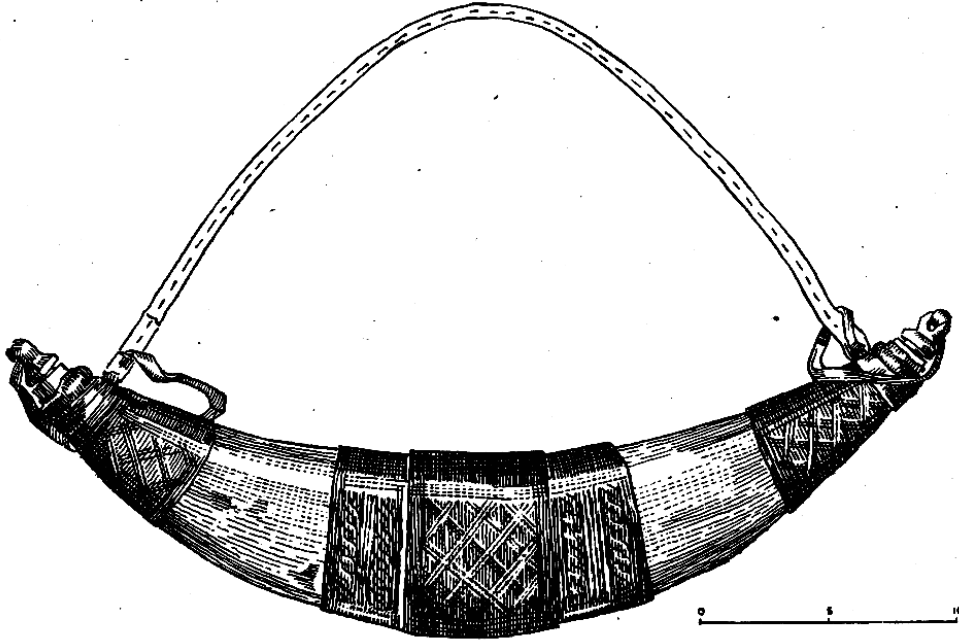


FIG. 4. — Récipient double pour condiments.

Le fond du gobelet est fait d'un cercle de corne ou de bois épais et légèrement tronconique qui est adapté à la petite base. Ce disque est emboîté puis maintenu en place par deux chevilles diamétralement opposées dont le logement est ménagé à l'aide d'un perceur *masarsarya* (instrumental de *sarassara*). Pour procéder à cette dernière opération l'artisan maintient le gobelet entre ses pieds comme dans un étau (fig. 3) et imprime au manche un mouvement alternatif entre ses deux mains.

Les moules destinés à la confection des poires à piment, à sel ou à tout autre condiment sont faites d'une sorte de grand couteau de bois à lame renflée (fig. 1, D et E) que l'on loge à l'intérieur de la corne et qui lui donne le plus souvent une section en œuf. L'objet est fabriqué dans la pointe, dans laquelle est ménagée une ouverture munie d'un petit bouchon. Le fond du récipient qui, contrairement au gobelet, est donné par la plus grande ouverture, est obturé à l'aide d'une petite plaque de corne ou de bois fixée avec des chevilles. Des articles de fantaisie en forme de croissant sont obtenus en accolant deux récipients par leur fond. Cet ajustage est maintenu à l'aide d'un cuir qui forme manche (fig. 4).

Des moules de tailles beaucoup plus considérables sont employés pour la confection des cornes destinées à contenir des boissons. Ces récipients atteignent en effet plus d'un mètre de hauteur et leur volume dans ce cas est d'une quinzaine de litres. Ils sont munis d'une courroie permettant de les porter.

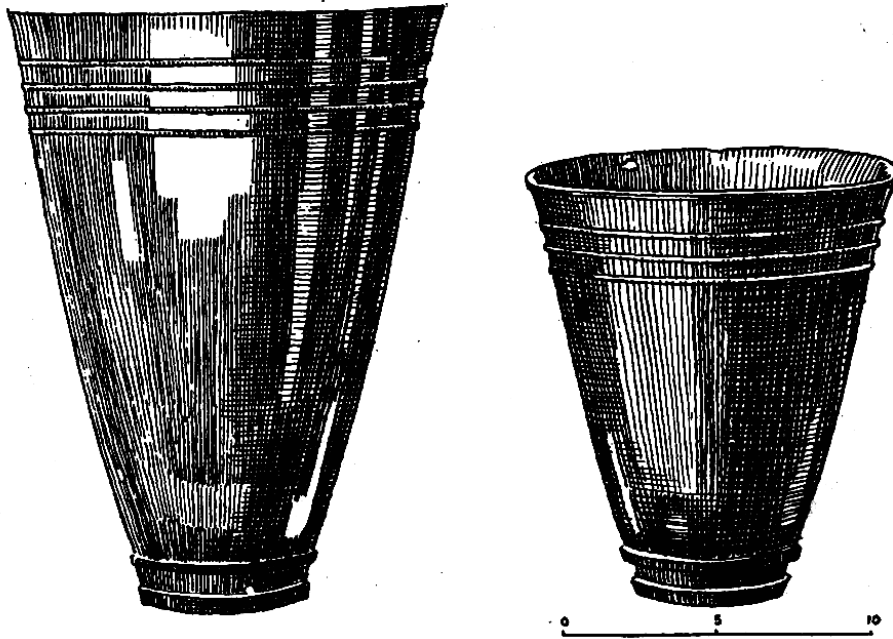


FIG. 5. — Gobelets de corne.

La valeur et l'emploi des gobelets varient selon la matière, la forme et le volume. La corne de bœuf donne des objets de qualité médiocre qui se fendent rapidement et prennent vite une mauvaise odeur. Ils valent au maximum un à deux thalers. La corne de buffle, au contraire, fournit des articles de luxe pouvant valoir de dix à vingt thalers. Une coupe en corne de rhinocéros atteint cinquante thalers.

Les gobelets de qualité ont une forme tronconique évasée qui leur vaut l'appellation de *afa galala*, litt. : bouche écartée, ou de *afa saffi*, litt. : bouche large. Les gobelets ordinaires, *tara wanča*, ont une forme de calice (fig. 5). Les coupes en corne de bœuf sont utilisées par les gens de rang inférieur¹. Les plus grandes, *ankabo* sont réservées aux soldats². Les gens

1. Même renseignement dans ROCHET D'HÉRICOURT, *Voyage sur la côte orientale de la Mer Rouge, dans le pays d'Adal et le royaume de Choa*, Paris, Arthur Bertrand, 1841. D'après DUCHESNE-FOURNET on s'en sert surtout en voyage. Cf. *Mission en Éthiopie* (1901-1903), Paris, Masson et C^{ie}, 1909, t. II, p. 318.

2. Certaines atteignent « une coudée et une palme » (soixante-dix cent. environ)

d'un certain rang boivent dans des gobelets en corne de buffle ou de rhinocéros dits *wanča* ou *kolba*. De petits gobelets employés lorsqu'on dispose de peu de boisson et que l'on veut cependant contenter toute une assistance sont dits *fangəl*, du verbe *fanaggala*, qui a le sens de renverser (en parlant par ex. d'une liqueur qui enivre). Ce nom est donné ici par ironie ¹.

Le gobelet en corne de buffle présentant des veines blanches est recommandé dans l'emploi de certaines médications. Il passe pour leur donner une plus grande efficacité.

de hauteur. Cf. GUÈBRÈ SELLIASSIÉ, *Chronique du Règne de Ménélik II, Rois des Rois d'Éthiopie*, publiée et annotée par MAURICE DE COPPET, Paris, Maisonneuve Fr^{es}, 1930, p. 343. Voir la Pl. XVIII de DUCHESNE-FOURNET, *loc. cit.*, t. II.

1. Baeteman dans son Dictionnaire, Col. 1236, donne au contraire à *fangəl* le sens de grande corne pour boire. L'information donnée ici est due à un Abyssin du Choa.