Christian Bromberger

Professeur à l'Université de Provence - IDEMEC (UMR 6591)
Co-président du Conseil scientifique du Musée des Civilisations
de l'Europe et de la Méditerranée (MUCEM)

(1974)

**“Fosses à cuisson
dans le Proche-Orient actuel:
bilan de quelques observations
ethnographiques.”**

Un document produit en version numérique par Jean-Marie Tremblay, bénévole,
professeur de sociologie retraité du Cégep de Chicoutimi

Courriel: jean-marie_tremblay@uqac.ca

Site web pédagogique : <http://www.uqac.ca/jmt-sociologue/>

Dans le cadre de: "Les classiques des sciences sociales"

Une bibliothèque numérique fondée et dirigée par Jean-Marie Tremblay,
professeur de sociologie au Cégep de Chicoutimi

Site web: <http://classiques.uqac.ca/>

Une collection développée en collaboration avec la Bibliothèque
Paul-Émile-Boulet de l'Université du Québec à Chicoutimi

Site web: <http://bibliotheque.uqac.ca/>

Politique d'utilisation de la bibliothèque des Classiques

Toute reproduction et rediffusion de nos fichiers est interdite, même avec la mention de leur provenance, sans l'autorisation formelle, écrite, du fondateur des Classiques des sciences sociales, Jean-Marie Tremblay, sociologue.

Les fichiers des Classiques des sciences sociales ne peuvent sans autorisation formelle:

- être hébergés (en fichier ou page web, en totalité ou en partie) sur un serveur autre que celui des Classiques.
- servir de base de travail à un autre fichier modifié ensuite par tout autre moyen (couleur, police, mise en page, extraits, support, etc...),

Les fichiers (.html, .doc, .pdf, .rtf, .jpg, .gif) disponibles sur le site Les Classiques des sciences sociales sont la propriété des **Classiques des sciences sociales**, un organisme à but non lucratif composé exclusivement de bénévoles.

Ils sont disponibles pour une utilisation intellectuelle et personnelle et, en aucun cas, commerciale. Toute utilisation à des fins commerciales des fichiers sur ce site est strictement interdite et toute rediffusion est également strictement interdite.

L'accès à notre travail est libre et gratuit à tous les utilisateurs. C'est notre mission.

Jean-Marie Tremblay, sociologue
Fondateur et Président-directeur général,
[LES CLASSIQUES DES SCIENCES SOCIALES](#).

Cette édition électronique a été réalisée par Jean-Marie Tremblay, bénévole, professeur de sociologie au Cégep de Chicoutimi à partir de :

Christian Bromberger

“Fosses à cuisson dans le Proche-Orient actuel: bilan de quelques observations ethnographiques.”

Un article publié dans la revue *Paléorient*,
1974, Vol. 2 n° 2. pp. 301-310. *PERSEE*. [URL](#).

[Autorisation formelle accordée par l’auteur le 17 février 2012 de diffuser ce texte dans Les Classiques des sciences sociales.]

Courriel : brombergerchristian@gmail.com

Polices de caractères utilisée : Times New Roman, 14 points.

Édition électronique réalisée avec le traitement de textes Microsoft Word 2008 pour Macintosh.

Mise en page sur papier format : LETTRE US, 8.5’’ x 11’’.

Édition numérique réalisée le 18 juin 2013 à Chicoutimi, Ville de Saguenay, Québec.

Christian Bromberger

Professeur à l'Université de Provence - IDEMEC (UMR 6591)
Co-président du Conseil scientifique du Musée des Civilisations
de l'Europe et de la Méditerranée (MUSEUM)

**"Fosses à cuisson dans le Proche-Orient actuel:
bilan de quelques observations ethnographiques."**

Un article publié dans la revue *Paléorient*, 1974, Vol. 2 N° 2. pp. 301-310. *PERSEE*. [URL](#).

[301]

Christian Bromberger

**“Fosses à cuisson dans le Proche-Orient actuel:
bilan de quelques observations ethnographiques.”**

Un article publié dans la revue *Paléorient*, 1974, Vol. 2 N° 2. pp. 301-310. *PERSEE*. [URL](#).

En Turquie, en Transjordanie, en Iran septentrional, en Afghanistan... on fait cuire les aliments, en certaines occasions, dans des fosses qui sont, en général, alignées. On pourrait sans doute trouver des installations similaires dans d'autres régions du Proche-Orient mais nous ne disposons pas d'informations suffisantes pour cartographier l'extension de ce phénomène : sur cet aspect comme sur tant d'autres relatifs à la vie matérielle des groupes humains les sources sont limitées ¹ ; quelques études et monographies classiques, celles d'A. Jaussen, A. Musil, et M. Rodinson notamment ², fournissent, sur ce type d'installations, de précieuses indications ; en dehors de ces rares sources écrites on a fait appel aux observations et aux souvenirs d'ethnologues qui ont travaillé en différentes régions du Proche-Orient ³.

---

¹ La plupart des références bibliographiques sur ce thème sont fournies par M. RODINSON 1949 : 95-165 ; on se reportera notamment à la note 3 de la page 148.

² JAUSSEN 1948 : notamment p. 65 ; MUSIL 1908 : 149. RODINSON 1949 : l.c.

³ P. Boratav, pour la Turquie, S. Sana pour l'Afghanistan, nous ont obligeamment fait part de leurs observations. Qu'ils en soient ici vivement remerciés pour l'Iran les informations émanent de ma propre expérience de "terrain" dans le nord du pays (région Caspienne, Alborz, steppe turkmène). Disons que ni les uns ni les autres n'avions précisément en tête ce problème des "fosses à feu" lors de nos séjours sur le terrain ; d'où les lacunes dans nos informations

La collecte - tout artisanale - de ces matériaux n'a pas manqué d'intérêt ; elle offre l'exemple d'une démarche où l'on procède par recoupements et spécifications progressives. C'est à la demande de Marie-Thérèse Barrelet qui s'interrogeait sur la fonction des fosses d'Uruk que nous avons exhumé des observations faites en Iran septentrional lors de récentes missions ethnographiques : les faits iraniens actuels semblaient recouper, en bien des points (dimensions, forme et disposition des fosses, traces de feu...), les données d'Uruk. Mais pour valider ce rapprochement, comme, au reste, pour **établir** ces faits actuels, il convenait de prendre deux types de précautions : 1/ dresser, dans la mesure du possible, un inventaire général des fonctions des fosses attestées au Proche-Orient et ailleurs, 2/ s'assurer de l'ancrage et de la diffusion de la formule " cuisson en fosses " au Proche-Orient.

C'est qu'à priori la gamme des utilisations des fosses est variée ; sans prétendre en dresser ici une typologie on peut citer une multitude d'emplois des fosses allongées attestés en diverses régions du monde : les **tombes** tout d'abord ; les **fosses destinées à la conservation des denrées alimentaires** (les silos, par exemple) ⁴, **celles où l'on loge un dispositif technique** (métier à tisser, tour de potier,...) (PI. IVa et b) ⁵ commandé en partie, au moins, par le ou les pieds de l'opérateur. En Iran par exemple c'est, en général, dans une fosse que l'on installe les marches (pédales) du métier à deux rangs de lisses ; le bâti du métier

---

et une iconographie défailante. Cela dit, le problème, sur le plan même de l'ethnologie, est particulièrement intéressant et nous devons à "l'archéologie" de nous en avoir fait prendre plus clairement conscience.

⁴ LEROI-GOURHAN 1945 : 177-178 et illustration 901, p. 179. On se reportera également au volume collectif : Les Communautés méditerranéennes 1971. Les pages 7 et 28 traitent des "greniers et réserves alimentaires", plusieurs exemples de "greniers en creux" sont décrits et évoqués (sites de montagnes du Maghreb, de Kabylie, du Maroc, de Turquie, de Provence), les denrées alimentaires ainsi stockées peuvent être aussi bien des céréales, des légumes que des aliments destinés aux animaux.

⁵ Pour d'autres exemples de tours de potier ou de métiers à tisser installés dans les fosses, cf. WULFF 1966 : on se reportera notamment aux illustrations n° 229, p. 156, 285, p. 203, 288, p. 207 ; 293, p. 208. S'agissant du tour de potier, Wulff note (p. 155) que, dans la province de Xorâsân (Iran Nord-Oriental) "the lower parts of the wheel, i-e, treadle and thrust bearing, are often built below floor level and the porter steps down into a pit when he begins his Works".

repose sur le sol ; le tisserand est assis sur le rebord de la fosse ⁶. Proches de cet emploi sont les différentes **utilisations de la fosse comme substituts du siège** : on en connaît un exemple intéressant en Bretagne où, lors des banquets, les convives sont assis sur le sol, les pieds ballants dans des fosses sommairement creusées. Cette installation qui remplace le banc n'est pas attestée au Proche-Orient où, dans des occasions similaires, on s'asseyait traditionnellement en tailleur sur le sol. Enfin, on connaît différentes utilisations de la fosse **pour la cuisson des aliments** ; là aussi les formules, en l'occurrence les types de cuisson, sont variées : soit la fosse abrite un ou plusieurs foyers ouverts sur lesquels on pose des récipients (**cuisson indirecte à contenant posé**) ⁷ ; soit [302] on place les aliments dans de la braise puis on ferme la fosse par une couche de terre (**cuisson indirecte à l'étouffée, type four de terre**) ; soit enfin on utilise les rebords de la fosse comme support d'un dispositif du type gril ou broche, le combustible étant également réparti au fond de la fosse (**cuisson directe à gril ou à broche**).

Si nous avons centré recherches et réflexion sur ce dernier type d'installations (fosses à cuisson) c'est pour une série de raisons s'appelant mutuellement ; d'abord, comme on l'a déjà signalé, ces dispositifs présentent, sur le plan morphologique, de sensibles affinités avec ceux d'Uruk ; pour les autres types répertoriés on pourrait difficilement faire de semblables rapprochements : sur le plan ethnographique, contemporain, seules les fosses à cuisson présentent des traces de feu après usage ; ensuite - et surtout - **cette formule de "cuisson en fosse" est fortement ancrée au Proche-Orient** : nous l'avons constaté nous-même en Iran Septentrional où, à l'occasion des repas cérémoniels, on fait cuire des aliments sur des foyers installés dans des fosses alignées (type 1 : cuisson indirecte à contenant posé) ; ces premières

---

⁶ Dans certains cas le tisserand est assis à même le sol : dans d'autres occasions sur un tabouret ; enfin, une cuvette, jouant le rôle de siège, peut être aménagée en une des extrémités de la fosse, légèrement en deçà du niveau du sol.

⁷ La typologie des modes de cuisson est empruntée à LEROI-GOURHAN 1945 : 165 et sq. : sur l'opposition cuisson directe/ cuisson indirecte G. LEROI-GOURHAN, *ibid.* "À la première (cuisson directe) appartiennent des procédés par lesquels l'aliment est soumis à l'action immédiate de la flamme ; à la seconde (cuisson indirecte) ceux où un corps quelconque est interposé pour tempérer ou répartir les effets du foyer".

données ont vite été confirmées par les faits afghans et turcs ; parallèlement des informations complémentaires sur la Turquie et la Transjordanie révélaient l'existence d'une autre variante de cuisson en fosse (type 2 : cuisson indirecte à l'étouffée) ; quant au troisième type, s'il est attesté au Maghreb pour la préparation du méchoui, il est quasiment inexistant, à notre connaissance, au Proche-Orient ⁸ ; en revanche, d'autres installations, qui, sur le plan morphologique, diffèrent sensiblement des types que nous venons d'évoquer, corroborent la constance de la corrélation fosse/cuisson au Proche-Orient : ce sont d'abord, dans les "maisons de thé" iraniennes ou afghanes, ces petites fosses, creusées dans le sol ou en retrait des paillasses, garnies d'un lit de cendres encore vives où l'on maintient des théières au chaud ; certaines d'entre elles sont alternativement utilisées comme "fosses à cuisson" et comme dispositifs de chauffage pendant l'hiver (Pl. Va). C'est aussi le cas célèbre des fours à air chaud, de forme tronconique ou cylindrique, où l'on cuit le pain à peu près partout dans le monde islamique (Pl. Vb) ⁹.

Il convient maintenant de fournir des précisions sur les deux types de "fosses à cuisson" allongées qui sont les mieux représentées au Proche-Orient.

---

⁸ La cuisson directe, très fréquente pour la préparation des viandes, volailles et poissons rôtis, n'est jamais pratiquée dans une fosse mais au dessus du sol : les morceaux de viande, embrochés, sont placés sur la braise ou sur un gril ; dans les rares occasions où l'on rôtit l'agneau en entier, la broche à laquelle est fixé l'animal repose sur des pieux ; le foyer qui consiste en un lit de braises se trouve sur le sol que l'on a préalablement nettoyé et aplani.

⁹ Pour une description de ce four à pain cf. DUPAIGNE 1968 : 68-70 et les figs 25, 26, 27, *ibid.* Dupaigne remarque (p. 69) que ce four peut être " utilisé, en particulier par les Turkmènes, pour cuire la viande ou le riz à l'étouffée, la marmite de fonte étant alors posée sur l'ouverture supérieure " ; on se reportera aussi à MAKAL 1963 : 21-22 et fig. 3, p. 22 ; enfin - pour ne pas prolonger la liste de ces références - à WULFF 1966 : 291-296 et fig. 411, p. 292.

Type I :
Cuisson indirecte à contenant posé sur foyer ouvert.

Ce premier type de fosses est bien attesté en Turquie, en Iran Septentrional, en Afghanistan ; les dimensions de ces fosses sont approximativement les suivantes : longueur : 2 à 3 m ; largeur : 0,50 m ; profondeur : 20 cm. Le foyer, installé au fond de la fosse, est ouvert, c'est-à-dire qu'il "admet l'air par **toute** sa circonférence" ¹⁰ ; la circulation de l'air est cependant restreinte : c'est une des fonctions de ces dispositifs en fosse que de permettre une meilleure régulation de la combustion, peu soumise ainsi aux caprices du vent. En général, le combustible est placé directement au fond de la fosse que l'on a préalablement aplani et battu ; dans certains cas on aménage, en une partie de la fosse, une cuvette peu profonde (10 cm environ) où l'on loge le combustible. Cette cuvette est soit rectangulaire soit, ce qui est le plus souvent le cas, circulaire. Pour poser les récipients on utilise quelques pierres - trois en général - ou parfois un trépied de cuisson (PI. Via), dispositifs assurant à la fois "la circulation de l'air et la stabilité du contenant" ¹¹. Dans certains cas - on l'a observé en Iran - le foyer se trouve à l'une des extrémités de la fosse ; l'espace qui n'est pas occupé par le foyer est alors utilisé comme "plan de travail" pour reprendre l'expression chère à la publicité fonctionnaliste ; soit on y prépare les mets que l'on va cuire, soit on y place, à proximité du foyer, les plats prêts à être servis que l'on maintient ainsi au chaud. Ce type d'installation permet donc, outre un contrôle de la combustion, la délimitation d'un "espace-cuisine".

Dans tous les cas les contenants employés pour cette cuisson indirecte sont de grands chaudrons (PI. VIb). En Iran et en Afghanistan c'est surtout pour la préparation du riz et du ragoût que l'accompagne que l'on utilise ce dispositif. La cuisson du riz se fait, en général, selon les étapes suivantes : on porte d'abord l'eau à ébullition ; puis on y verse le riz dans des proportions telles que le volume d'eau dépasse celui du riz d'une phalange ; on attend alors que le riz ait absorbé toute

¹⁰ LEROI-GOURHAN 1945 : 168.

¹¹ LEROI-GOURHAN, *ibid.*

l'eau ; pendant ces deux premières phases la combustion doit être assez vive ; enfin on couvre le chaudron et on laisse cuire le riz à l'étouffée ; dans ce dernier stade la combustion est très atténuée. En Turquie ce même procédé de cuisson en fosse est utilisé, dans les vignobles mêmes, pour condenser le jus de raisin et le transformer en "pekmez", "suc de raisin réduit à une consistance sirupeuse" ¹².

P. Boratav nous rappelle par ailleurs l'emploi du même dispositif pour la préparation du "bulgur", "blé bouilli, séché et mondé" ¹³.

[303]

En fait, quels que soient les produits préparés, la cuisson en fosse semble répondre à deux principes : la nécessité d'une combustion faible et régulière à un stade au moins de la cuisson ; la préparation d'une quantité importante d'aliments, destinée à être stockée (cas du bulgur ¹⁴ et du pekmez par exemple) ou à être consommée immédiatement par un grand nombre de convives (cas du riz cuit à l'étouffée). Ceci nous amène à préciser les conditions d'utilisation de ce dispositif, utilisations qui pour variées qu'elles soient n'en demeurent pas moins occasionnelles.

Dans les trois pays ou régions sur lesquels nous disposons d'informations suffisantes, l'utilisation de ces fosses répond à des circonstances exceptionnelles. En Turquie, c'est après la moisson et les vendanges que l'on procède à ces cuissons en fosse ; par ailleurs on recourt, de façon très générale, à ce dispositif lors de cérémonies regroupant de nombreux convives ; il peut s'agir tout aussi bien de cérémonies familiales : mariage, repas de funérailles ; de manifestations de solidarité villageoise : repas pris à l'occasion de travaux collectifs ; de fêtes votives ou de pèlerinages, à l'échelon local ou régional.

Le nombre des fosses varie selon le lieu et l'importance de la cérémonie. À proximité des mosquées et particulièrement des lieux de pèlerinage drainant de nombreux fidèles on peut trouver une dizaine

---

¹² MAKAL 1963 : 267.

¹³ MAKAL 1963 : 296 ; sur la préparation du bulgur voir, entre autres, ANTAKI 1973 : 78-79 et pi. 8 ; WEINSTEIN, 1973 : 272-275.

¹⁴ Le bulgur, par exemple, est conservé dans des jarres ; M. Makal évoque (p. 16-18) une scène tragi-comique où la vache ayant rompu sa corde, a mangé toutes les réserves en " bulgur à soupe" de la famille.

de fosses alignées. Ces installations à utilisation périodique semblent permanentes : tous les ans c'est dans les mêmes fosses que l'on prépare les grands repas qui achèvent - ou scandent - la cérémonie.

En revanche ces installations sont provisoires ¹⁵ quand elles servent à la confection d'un repas non cyclique (mariage, repas de funérailles, repas votif ou propitiatoire...) ; dans ce cas on en trouve des traces à proximité de la maison de l'épouse, du cimetière, etc. ¹⁶.

Le nombre de fosses varie naturellement selon l'importance sociale de la cérémonie (une ou deux pour un mariage " anodin " ; plusieurs pour une riche cérémonie).

Type 2 : Cuisson indirecte à l'étouffée, type four de terre.

Ce type de cuisson n'est pas, à notre connaissance, attesté dans le monde iranien ; en revanche, il semble largement répandu en Turquie et en Transjordanie.

D'après P. Boratav les fosses destinées à cet usage sont plus profondes que les précédentes et de forme cylindrique ; sur le plan technique le procédé utilisé s'apparente à celui de la marmite norvégienne : on fait cuire les aliments à l'étouffée dans une cavité chauffée préalablement et close hermétiquement. Selon les régions les modalités de la cuisson peuvent différer sensiblement. En Turquie on attend que le combustible soit réduit en braises, puis on introduit l'agneau ou le chevreau "en entier", fixé par une broche que l'on accroche aux parois de la fosse ; enfin on couvre l'ensemble. La technique bédouine, décrite par A. Jaussen ¹⁷ et exposée par M. Rodinson, ¹⁸ varie sur plusieurs points : la fosse est revêtue de pierres ; on y a fait un feu violent ; une fois les pierres rougies on enlève la cendre et la braise, puis

---

¹⁵ Selon S. Sana ces installations sont, en Afghanistan, toujours provisoires, quelle qu'en soit l'occasion.

¹⁶ S. Sana signale la présence de ces installations près des villages et même quelquefois en plein désert (c'est le cas d'un campement nomade).

¹⁷ JAUSSEN 1948 : l.c ; les observations de Jaussen datent du début du XXe siècle.

¹⁸ RODINSON 1949 : l.c.

on y place l'agneau. Ce procédé de cuisson s'appelle le "zarb". Jaussen nous fournit, à ce sujet, d'utiles précisions "les vrais bédouins font le zarb. On creuse un trou en terre, revêtu parfois de pierres plates à l'intérieur et couvert également par des dalles ; on y fait un feu violent de manière à ce que les pierres soient presque rouges ; on retire la cendre et l'agneau dépecé en quartiers ou même en entier est mis dans cette cavité qu'on ferme ensuite hermétiquement. La viande sort de là, excellente, dit-on" ¹⁹. Cette pratique est déjà attestée dans une édition ancienne de la *Wusla* ²⁰, livre de cuisine du XIV^e siècle, et a été observée encore récemment par différents voyageurs et chercheurs, notamment par M. Gaignebet ²¹ à Deir-ez-Zor, en Syrie.

Sur les circonstances d'utilisation du zarb nous possédons peu de renseignements. P. Boratav nous dit que ces fosses "sont aménagées à l'occasion des repas en commun de plein air". On peut en fait affirmer, sans risque d'erreur, que cette utilisation est également exceptionnelle, la consommation de viande étant, dans ces différents groupes, réduite et réservée à des circonstances sociales d'importance : réception d'un hôte de qualité, cérémonies familiales et collectives. Construit-on, utilise-t-on, comme dans le cas précédent, plusieurs fosses simultanément ? Sur ce dernier point comme sur la disposition de ces installations nous ne disposons d'aucune donnée.

Au terme de cette note que peut-on conclure ? D'abord que la formule " cuisson en fosse allongée " semble bien ancrée au Proche-Orient ; ensuite que cette pratique s'observe aujourd'hui surtout quand on a affaire à un procédé de cuisson indirecte ; enfin qu'on a recours à ce type d'installation dans des circonstances exceptionnelles - que celles-ci soient cycliques ou uniques. Les informations nous font défaut pour nous permettre d'aller [304] plus loin dans la généralisation ; tel n'est pas, au reste, notre but. Ce n'est que soumis à la comparaison - dans l'espace et dans le temps - que ces matériaux pourront prendre toute leur signification ; confrontés avec d'autres faits similaires, ils

---

¹⁹ JAUSSEN 1948 : l.c.

²⁰ *KITAB AL WUSLA ILA L-HABĪB FI WASFIT T-TAYYABĀTI WA-T-TĪB* : "livre du lien avec l'ami ou description des bons plats et des parfums". Cet ouvrage est cité et analysé dans RODINSON 1949.

²¹ Cité dans RODINSON 1949 : 148, note 3.

contribueraient à dévoiler la continuité d'un processus technique, réponse, à travers des formes voisines, à des fonctions identiques.

Christian BROMBERGER

*Assistant Département Ethnologie
Université de Provence Aix-Marseille 1*

BIBLIOGRAPHIE

ANTAKI, I.

1973 "Deir-Atieh (Syrie), essai d'ethnographie rurale" *Journal d'Agriculture Tropicale et de Botanique Appliquée*. Cahier n° 5, Paris, Laboratoire d'Ethnobotanique du Muséum National d'Histoire Naturelle.

DUPAIGNE, B.

1968 "Aperçus sur quelques techniques afghanes", *Objets et Mondes VIII*, fasc. 1.

JAUSSEY, A.

1948 *Coutumes des Arabes au pays de Moab* Paris, A. Maisonneuve.

LEROI-GOURHAN, A.

1945 *Évolution et Techniques II, Milieu et techniques*. Paris, Albin Michel.

LES COMMUNAUTÉS MEDITERRANÉENNES

1971 Rapport n° 1, Paris, Centre National de la Recherche scientifique.

MAKAL, M.

1963 *Un village anatolien*, Paris, Pion, coll. Terre humaine.

MUSIL, A.

1908 *Arabia Petraea* III, Vienne, A. Höllander.

RODINSON, M.

1949 "Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine",
Revue des Études Islamiques, 1949.

WEINSTEIN, M.

1973 "Asvan 1968-1972. Household structures and Activities",
Anatolian Studies, XXIII.

WULFF, H.E.

1966 *The Traditional Crafts of Persia*, Cambridge, The M.I.T.
Press.

[305]

PLANCHE I

Uruk, Eanna archaïque - Dispositifs a bouchés par des briques.

- a. Niveaux IIIa, II, I₇ (LENZEN 1937 (UVB VIII) : pl. 37a.
- b. Sous l'enceinte extérieure III^e dynastie d'Ur (LENZEN, 1938 (UVB IX), pl. 25b.

Avec l'aimable autorisation du Professeur Dr. H.J. SCHMIDT.

ILLUSTRATION NON DISPONIBLE

[306]

PLANCHE II

Uruk. Eanna archaïque
- Dispositifs a dégagés, en tout ou partie.

- a. groupe I (JORDAN 1931 : (UVB II) 21, fig. 8.
- b. groupe VII (LENZEN 1965 : (UVB XXQ, pl. 4. Avec l'aimable autorisation du Professeur Dr. H.J. SCHMIDT.

ILLUSTRATION NON DISPONIBLE

[307]

PLANCHE III

Uruk, Dispositifs c.

- a. Eanna archaïque I₅ (LENZEN, 1937 (UVB VIII), pl. 37 b.
  - b. Eanna, III^e dynastie d'Ur (LENZEN, 1938 : (UVB IX), pl. 25 a.
- Avec l'aimable autorisation du Professeur Dr. HJ. SCHMIDT.

ILLUSTRATION NON DISPONIBLE

[308]

PLANCHE IV

a. Métier à tisser installé dans une fosse (Herowâbâd-Walwâl-Azarbâyjân-Irân) ; les pieds du tisserand actionnent les pédales à deux rangs de lisses (cliché C.B. coll. Musée de l'Homme).

PLANCHE IV

b. Tour de potier installé dans une fosse (Jajin, Ardabil, Azarbâyjân, Iran (cl. C.B. coll. Musée de l'Homme).

[309]

PLANCHE V

a. Petite fosse garnie de cendres encore vives où l'on maintient les théières au chaud (Afghanistan). Cette fosse est utilisée pendant l'hiver comme dispositif de chauffage ; on dresse au-dessus de la fosse une table garnie de couvertures qui pendent de part et d'autre et sous les quelles s'installent, la nuit mais souvent aussi pendant toute la journée, les occupants de la maison (cl. B. DUPAIGNE, coll. Musée de l'Homme).

b. Four à pain (Kordestân, Iran) : on voit ici les résultats de différentes phases de la préparation du pain : motte ; galettes roulées ; pain sorti du four. Au fond de la fosse on brûle du bois ou des bouses de bovidés ; quand la flamme est tombée on applique les galettes sur les parois chaudes ; on les enlève quand elles sont sur le point de se détacher (cl. VERNOCHET, coll. Musée de l'Homme).

[310]

PLANCHE VI

a. Cuisson indirecte à contenant posé : le chaudron repose sur un trépied (Gerdesâye, Gilân, Iran ; cl. C.B.).

PLANCHE VI

b. Cuisson indirecte en fosse (Pahlavi Dez, steppe turkmène, Iran) ; cette photo a été prise à l'occasion d'un mariage turkmène ; derrière les convives on aperçoit les chaudrons et l'on devine, plus qu'on ne voit, les fosses où ils ont été placés (cl. C.B.)

FIN