



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Site archéologique de Monte Sirai

Patrimonio culturale
SARDEGNA Virtual Archaeology



■ Installation de panification de la Casa di Talco (four-tabouna)

Dans une communauté humaine, la vie quotidienne des personnes et son alimentation primaire sont rythmées par la consommation du pain et sa production.

Dans les bâtiments de Monte Sirai, en particulier dans la 'Casa del lucernario di talco' (fig. 1-2), on découvre la reconstruction d'un four (fig. 3) ; les grands fours en terre cuite de forme tronc conique appelés *tannur*, *tabounas* ou *tabunas* sont largement attestés (le nom *tabuna* est également réservé au type de pain produit dans ces récipients). On utilisait des récipients analogues pour la production du fer : ils sont généralement plus hauts et relativement élancés, les parois sont plus épaisses et le col est moins large.

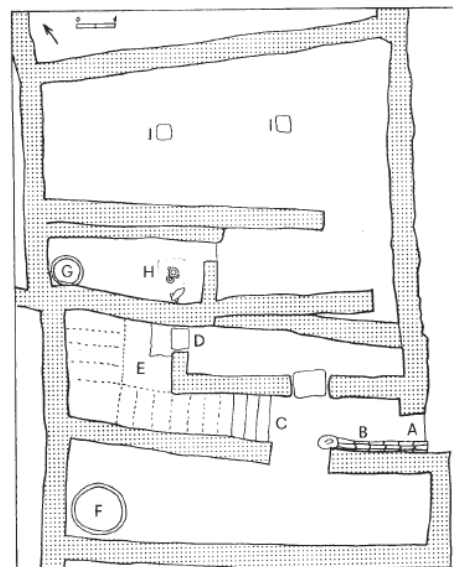


Fig. 21. Pianta di un edificio di abitazione del settore B. A. Ingresso e vestibolo; B. Condotto delle acque di scarico; C. Sacello per il culto domestico; D. Stanza da letto; E. Ripostiglio; F. Forno; G. Forno; H. Cucina; I, J. Pilastrini.

Fig. 1, 2 - Photo prise du haut et planimétrie (photo Unicity S.p.A. ; BARTOLONI 2004, fig. 21)



Fig. 3 - Reconstruction de *tannur* (photo Unicity S.p.A.)

Il s'agit de dolii toujours utilisés dans les régions plus traditionnelles d'Afrique du Nord. On en rencontrait parfois dans le monde phénicien et carthaginois avec des empreintes profondes de doigt à l'extérieur de la lèvre.



Fig. 4 - 6 - Préparation du pain (CAMPANELLA 2008, p. 146 ; DI GENNARO, DEPALMAS 2011, fig. 2b ; terre cuite provenant de la tombe carthaginoise de Carthage, femme et enfant autour d'un tannur : DI GENNARO, DEPALMAS 2011, fig. 3)

On introduisait par la partie supérieure ouverte du four des disques de farine pétrie avec de l'eau qu'on collait aux parois. À l'intérieur, des pierres ou une grille étaient posées sur

les braises, qu'on introduisait et attisait par insufflation et ventilation à travers une ouverture à la base du four. Le pain, cuit d'un côté, tombait sur la base interne où il était récupéré, retourné et collé du côté non cuit, pour terminer la cuisson.

La présence de meules dans d'autres bâtiments de Monte Sirai est liée aux attestations de ce type de four, indiquant la réalisation d'un cycle complet de transformation des céréales, de la mouture à la panification puis à la consommation.



■ Crédits

Approfondissement édité par Dr. Giuseppina Manca di Mores et Prof. Marcello Madau

■ Bibliographie

BARTOLONI 2004 = P. BARTOLONI, *Monte Sirai*, Sassari.

CAMPANELLA 2008 = L. CAMPANELLA, *Il cibo nel mondo fenicio e punico d'Occidente. Una indagine sulle abitudini alimentari attraverso l'analisi di un deposito urbano di Sulky in Sardegna*, Pisa-Roma.

CAMPANELLA 2009 = L. CAMPANELLA, *I forni, i fornelli e i bracieri fenici e punici*, in J. Bonetto, G. Falezza, R. Ghiotto, *Nora. Il Foro romano, Storia di un'area urbana dall'età fenicia alla tarda antichità. 1997-2006, Volume II.1 - I materiali preromani*, Padova, pp. 469-567.

DI GENNARO, DEPALMAS 2011 = F. Di Gennaro, A. Depalmas, *Forni, teglie e piastre fittili per la cottura: aspetti formali e funzionali in contesti archeologici ed etnografici*, in BAR International series, 2235 (*Atti del 4° Convegno nazionale di Etnoarcheologia, Roma, 17-19 maggio 2006*), Oxford, pp. 56-61.

FASTI 2015 = http://www.fastionline.org/record_view.php?fst_cd=AIAC_2740, s.v. '2011'.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

La Sardegna cresce con l'Europa



UNIONE EUROPEA

Progetto cofinanziato dall'Unione Europea
Programma Operativo FESR 2007-2013

FESR - Fondo Europeo di Sviluppo Regionale - Asse I, Linea di Attività 1.2.3.a