

LES RÉCIPIENTS EN PEAU CHEZ LES TÜRK *

Les récipients en peau font partie depuis longtemps de la culture nomade. Leur fabrication met en évidence l'ingéniosité des nomades d'autrefois pour mettre à profit toute matière première animale : les peaux et les substances qu'on utilise pour les apprêter, les fils dont on se sert pour effectuer les coutures, sont sans exception des produits de l'élevage extensif. L'usage prolongé de ces récipients (jusqu'aux années 1920, avec des variations selon les régions) est la meilleure preuve de leur adaptation à la vie mobile des nomades : ils étaient faciles à transporter (étant à la fois légers et souples), parfaitement résistants et enfin multifonctionnels (ce qui n'était pas sans importance dans le foyer nomade où la carence en récipients se faisait sentir assez souvent).

Nous présenterons ici l'ensemble des récipients en peau liés à la production et à la consommation du koumis. Après avoir étudié les procédés de l'apprêt des peaux, nous essaierons de décrire les différents types de récipients en peau en fonction de leur fabrication. La préparation du koumis nous fournira une ligne directrice pour examiner concrètement l'usage quotidien d'une partie de ces récipients. Elle nous donnera d'autre part une base de réflexion sur la spécificité du koumis dont la qualité était étroitement liée à celle des récipients en peau. Notre étude s'achèvera par quelques observations lexicographiques.

* Cet article est le prolongement de travaux effectués sous la direction de M. Rémy Dor, qui a bien voulu le relire. Qu'il trouve ici l'expression de notre chaleureuse reconnaissance.

S. Jacquesson est doctorante à l'INALCO, Paris. Institut français d'études de l'Asie centrale, Ambassade de France, Tachkent, Ouzbékistan.

C'est en étudiant principalement les Qazaq et les Kirgiz que nous avons organisé le noyau des données. Dans un cadre géographique raisonnablement élargi, nous ferons intervenir au nord-est les Altaïens du sud et les Tuvins occidentaux, et à l'ouest les Özbek et les Türkmen dont les récipients en peau, bien qu'ils ne soient pas directement destinés à la production du koumis, compléteront notre tableau. Des données sur les Baškir apporteront quelques éléments de précision et de comparaison.

La plupart de ces récipients en peau ont aujourd'hui disparu. La sédentarisation croissante, dans beaucoup des régions dont il sera question, est désormais assez avancée pour modifier les bases de l'élevage ancien, et donc les ressources qu'on en tirait. Le moment est venu de faire le point sur les informations nombreuses, mais souvent disparates, qui se sont accumulées pendant les dernières décennies d'une culture pastorale abolie.

I. LES SOURCES

Nous n'avons qu'une connaissance indirecte des régions dont il sera question. Quoique nous ayons utilisé des sources variées, ce sont les enquêtes russes qui ont fourni l'essentiel de nos données : elles restent cependant souvent lacunaires.

Nos données sur les autres türkmen proviennent du dépouillement systématique d'une série d'études ethnographiques effectuées dans la période 1950-1980¹. Dans leur majorité celles-ci ne s'intéressèrent guère aux récipients en peau : Orazov, et il est le seul à le faire, leur consacre une page².

Les études « historico-ethnographiques » sur les Özbek se font plus nombreuses à partir de 1940³. Leur but était de fournir les matériaux d'un atlas « historico-ethnographique » de « l'Asie Centrale et du Qazaqstan » :

¹ Cf. OVEZBERDYEV 1962 (*Sarik*, district de Mary), VASIL'EVA 1954 (*Nohurli*, district d'Ašxabad), MARKOV 1958 (*Yomut*, région de Bol'šoj Balxan), ORAZOV 1962 (*Yomut, Ata, Hoja et Ših*, région de Bol'šoj Balxan), BASILOV 1973 (*Yomut*, ouest du Türkmenistan), ORAZOV 1974 (*Göklen et Nohurli*, vallée du Sumbar) et ORAZOV 1985 (*Teke*, district d'Ašxabad) dans la bibliographie.

² ORAZOV 1985 : 147.

³ Ainsi les ethnies özbek du delta de l'Amu Darja ont été étudiées par une équipe de l'expédition archéologique et ethnographique du Xorezm (1945-1953) sous la direction de S. Tolstov (TOLSTOV 1952 : 319-427 et TOLSTOV 1958 : 761-809). L'expédition centralasiatique (1957-1961) de l'Académie des Sciences de l'URSS a travaillé dans les districts du Kaška Darja (*Kaška-darinskij otrjad* sous la direction de K. Zadyxina) et du Zerafšan (*Zerafšanskij otrjad* sous la direction de B. Karmyševa). Les observations de l'équipe de

les descriptions (dans la mesure où celles des récipients en peau ont été faites), assez riches en informations, souffrent cependant d'un certain schématisme.

Les données sur les Qazaq ont été puisées aux sources soviétiques, qui se divisent en deux sous-groupes distincts :

- une série de descriptions des Qazaq avant les coups désastreux portés par la collectivisation des années 1930. Ce travail, effectué sous la direction de S. Rudenko, a donné lieu à trois recueils d'articles⁴.
- des études ethnographiques faites après que les Qazaq se sont relevés des ravages infligés par la collectivisation. Ces travaux font, un peu cyniquement, l'éloge de « l'*ayil*-kolkhozien qazaq » mais ne sont cependant pas dépourvus de certaines qualités informatives. À partir de 1955 le travail sur le terrain devient encore plus régulier afin de fournir des données pour l'atlas historico-ethnographique de l'Asie Centrale et du Qazaqstan⁵. Ces données, partiellement publiées du côté qazaq en 1980, forment une source de base, qui est remarquable par sa synthèse⁶; lui font cependant défaut une localisation suffisamment précise des observations à l'intérieur du Qazaqstan et une évaluation comparative.

Zadyxina n'ont pas été publiées; l'équipe de Karmyševa a décrit dans un recueil d'articles le kolkhoz « Kommunizm » (district de Samarkand). La filiale tadjik de l'Académie des Sciences de l'URSS organisa des enquêtes (1945-1949) parmi les ethnies turcophones des régions méridionales de l'Özbekistan et du Tadjikistan (BOROZNA 1963 et 1966; KARMYŠEVA 1960 et 1969). Les plus utiles pour notre travail ont été les travaux de Karmyševa qui publia une contribution importante à l'étude des *Loqay*, l'ethnie turcophone la plus nombreuse au sud du Tadjikistan (KARMYŠEVA 1952 et 1954). Enfin c'est un ethnographe özbek, Qarim Šanijazov, qui mena ses enquêtes (1961-1970) parmi les *Qipčaq* des vallées du Zerafšan et du Ferghana et qui leur consacra une monographie (Šanijazov 1974).

⁴ KAZAKI 1927a, 1927b et 1930 dans notre bibliographie. Nous y trouvons des descriptions détaillées des *Aday* de l'ouest du Qazaqstan (RUDENKO 1927a, BUKEYXAN 1927a, FIELSTRUP 1927b), des groupes *Nayman* et *Kerey* du nord-est du Qazaqstan (RUDENKO 1930) et de la vallée de Čuja (SAMOJLOVIČ 1930). En outre, les membres de cette équipe ont publié des études spécialisées sur les conditions sanitaires chez les Qazaq (TROFIMUK 1930) et sur les laitages türk (FIELSTRUP 1930). Toutes les deux contiennent des renseignements sur les récipients en peau des Qazaq.

⁵ Plusieurs expéditions furent organisées sous la direction de V. Vostrov. En 1967, il édita en collaboration avec A. Margulan un ouvrage collectif d'observations ethnographiques de la région de Taldy Kurgan (district de Alma-ata) dont les chapitres sur l'élevage, les laitages et les récipients en peau combleront partiellement les attentes nourries par les publications précédentes. En outre, les collaborateurs de V. Vostrov ont publié plusieurs articles qui restent dans le domaine des descriptions ethnographiques bien menées (ZAXAROVA 1956; ARGYNBAEV 1973 et 1974).

⁶ XOZJAJSTVO 1980: 115-127.

La plupart de nos sources sur les Kirgiz sont fournies par S. Abramzon : pendant un demi-siècle (ses débuts datent des années 1920) il occupa une place-clé dans les recherches ethnographiques au Kirgizstan soviétique. On peut remarquer, pour la précision des observations ethnographiques et historiques, les travaux effectués sous sa direction dans le cadre d'une expédition archéologico-ethnographique qui dura trois ans (1953-1955), et dont les publications ont formé cinq volumes⁷. La monographie de K. Antipina, qui a étudié dans le cadre de cette même expédition l'artisanat des Kirgiz du district de Oš, comprend un chapitre sur les récipients en peau⁸.

Les sources contemporaines sur les récipients en peau des Altaïens sont peu nombreuses. Il s'agit surtout de deux articles sur les récipients des peuples de la Sibérie méridionale⁹ et sur les récipients en peau et en bois des Altaïens du sud¹⁰. Le premier article, qui est fondé sur l'étude des collections russes, est décevant ; les descriptions précises laissent la place à des parallèles lexicographiques peu instructifs. L'article de Toščakova est appréciable pour la précision des observations qui résultent des expéditions de l'auteur¹¹.

Les recherches ethnographiques et archéologiques chez les Tuvins occidentaux se font plus nombreuses après la II^e Guerre Mondiale. En 1950 Sevjan Vajnštejn s'installe à Kyzyl : c'est le début d'une longue période d'enquêtes ethnographiques et de fouilles archéologiques ; ses études sont remarquables par le bon usage que l'ethnographe fait des données archéologiques et inversement¹². À partir de 1957 une expédition de l'Académie des Sciences de l'URSS sous la direction de L. Potapov

⁷ On y trouve les résultats des enquêtes ethnographiques menées parmi quelques groupes immigrés de Kašgar et d'Aksu (ABRAMZON 1959a). Une équipe de l'expédition étudia pendant deux ans (1952-1954) le kolkhoz « Ala-too » (au sud de l'Issik-kul entre Barskon et Pokrovka) et publia une contribution importante (avec quelques renseignements sur les récipients en peau) sur les *Bugu*, majoritaires dans la région (ABRAMZON 1958). En outre, une visite postérieure (1973) dans la même région met à jour nos connaissances et fournit une base de comparaison pour les quelques éléments qui nous ont intéressée (ABRAMZON 1974). Toujours parmi les travaux de cette expédition nous trouvons l'article de M. Ajtbaev et S. Ivanov sur les techniques d'estampage sur peau des Kirgiz (AJTBAEV 1968). Cet article est surtout remarquable pour les quelques descriptions assez détaillées des récipients en peau qui se trouvent dans les collections russes.

⁸ ANTIPINA 1962 : 124-129.

⁹ DJAKONOVA 1988.

¹⁰ TOŠČAKOVA 1974 et 1976.

¹¹ Il s'agit de deux expéditions, en 1956 et 1966-1968, dans les districts de Ulagan, Košagač, Ongudaj et Ustkank.

¹² La liste des travaux principaux de Vajnštejn se trouve dans VAJNSTEJN 1991 : 4-6.

effectua également des recherches, à la fois ethnographiques et archéologiques, parmi les Tuvins¹³.

II. LES PEAUX ET LEUR APPRÊT

A. Les peaux

Pour la fabrication des récipients les Türk utilisaient les peaux de plusieurs espèces domestiques : mouton, cheval, chameau, chèvre, bovins, yak¹⁴. Les peaux apprêtées dans un foyer nomade devaient satisfaire toute une variété de besoins de la vie courante : les vêtements, différentes sortes de tapis et bien sûr le harnachement étaient de cuir. Selon les traditions locales et les espèces animales qu'on élevait, la nomenclature des peaux traitées afin d'en fabriquer des récipients changeait d'une ethnie à l'autre.

- Les Türkmen et les Özbek travaillaient le plus souvent, en ce qui concerne les récipients, les peaux entières de mouton et de chèvre (bouc). Les peaux de chameau et de dromadaire, malgré leur forte présence dans certaines régions, n'ont pas été utilisées à notre connaissance pour la fabrication d'outres.
- Les Qazaq apprêtaient souvent, outre les peaux de mouton et de chèvre, la peau de chameau qui était souple et imperméable. Autrefois, c'était la peau de cheval qui était la plus appréciée pour la fabrication des récipients. Avec les modifications de l'élevage nomade, qui se font sentir chez eux dès la deuxième moitié du XIX^e siècle, la nomenclature des peaux apprêtées fut modifiée. La peau de cheval était de plus en plus rarement mise à profit à cause du nombre décroissant de chevaux¹⁵, et les grands récipients en peau furent majoritairement fabriqués en peau de vache ou de bœuf.

¹³ Les résultats ont été publiés en trois (?) volumes qui contiennent les descriptions ethnographiques des Tuvins de la région de Mongun-tajga, au sud-est du Tuva (ПОТАПОВ 1960), et de ceux de la vallée du Hemčik (ПОТАПОВ 1966).

¹⁴ Les peaux des animaux chassés, assez variées et non moins utilisées par les Türk, étaient le plus souvent travaillées afin d'en obtenir des fourrures. Le cuir apprêté de ces peaux était très rarement utilisé, par les ethnies dont il est question, pour la fabrication des récipients.

¹⁵ On peut se faire une idée de ces modifications en consultant, pour ne citer que quelques-uns parmi les nombreux témoignages, RUDENKO 1930 : 3, 63 ; VOSTROV 1956 : 18-19 ; HOPPE 1988 : 221.

- Les Kirgiz de la région de Oš, pour leurs récipients, apprêtaient les peaux de mouton et de chèvre, de bovins, de chameau et de cheval (dans l'ordre décroissant d'utilisation)¹⁶. Au Tianshan, nous retrouvons la même séquence : ce sont de même les peaux de bouc ou de mouton qui ont la suprématie ; les grands récipients y étaient fabriqués en peau de bovin¹⁷. Les Kirgiz apprêtaient aussi la peau de yak mais, à notre connaissance, elle ne fut pas utilisée pour la fabrication des récipients.
- Les peaux le plus souvent travaillées chez les Altaïens du sud étaient celles de bovins (vache et taureau) et de cheval ; les outres de peaux de chèvre et de mouton y sont plus rares. Les Altaïens se font remarquer par l'usage exhaustif de toute matière animale qui pouvait servir à former un récipient : à part les peaux, on employait la vessie (*kiyik*), les bourses, le gros intestin (*ičege*), l'estomac (*karin*) et le pis.
- Chez les Tuvins « every type of animal skin was used in domestic leather-craft »¹⁸. Les récipients en peau des Tuvins occidentaux sont cependant majoritairement fabriqués en peau de vache, de taureau et de cheval. Les Tuvins, comme les Kirgiz, travaillaient la peau de yak, qu'ils employaient pour la fabrication des gourdes.

B. L'apprêt

Le traitement des peaux et la fabrication de récipients étaient bien sûr soumis au rythme de la vie nomade. Les bêtes étaient ordinairement abattues en automne, afin de pourvoir avec des bêtes bien nourries aux besoins en viande de l'hivernage. On sélectionnait alors les peaux, dont celles qu'on destinait à la fabrication des récipients. Ces peaux étaient conservées pendant l'hiver (salées et pliées ou exposées à la fumée) et on ne commençait leur traitement qu'au printemps suivant. Quand la peau était prête pour l'assemblage, l'été se terminait. L'automne arrivait alors avec ses nombreux devoirs. On ne s'occupait des peaux de l'automne précédent (alors que les nouvelles commençaient à être enfumées) que pendant l'hiver : c'est sur les hivernages qu'on assemblait les récipients et qu'on s'occupait de leur décoration. Les peaux des bêtes qui pour des raisons variées étaient abattues en été subissaient des traitements

¹⁶ ANTIPINA 1962 : 124.

¹⁷ ABRAMZON 1959 : 24.

¹⁸ VAJNŠTEJN 1980 : 213.

différents. Un tel calendrier de l'organisation du travail, même s'il est trop schématique, permet cependant d'apprécier correctement la succession normale des activités et, au besoin, les modifications qu'imposent les rythmes variés de la vie nomade.

Le traitement des peaux destinées aux récipients est toujours effectué par les femmes¹⁹; l'homme n'intervient que pour le dépeçage. Quant aux cuirs, il travaille spécialement le harnachement du cheval.

1. Le dépeçage

Nos données sur les techniques de dépeçage des différents animaux sont lacunaires : ce qui est certain, c'est que ce sont toujours les hommes qui s'en occupent. Pour une grande partie des récipients en peau, il s'agissait de retirer une peau entière (de mouton, de chèvre ou de veau)²⁰. Le plus souvent le dépeçage est fait sans employer de couteau afin d'éviter que la peau ne soit abîmée²¹.

Quant au gros bétail (cheval, vache, taureau, yak et chameau), on essayait d'obtenir les plus grands morceaux de peau possible : on retirait ainsi la peau entière de la tête, du cou ou des cuisses. C'est un détail important puisque la forme du récipient obtenu garde les contours des parties correspondantes du corps de l'animal.

2. Le traitement

Le traitement que subissent les peaux varie selon leurs destinations. Les fourrures et les différents cuirs nécessitaient normalement un traitement plus élaboré que celui des peaux destinées aux outres qu'on travaillait toujours dans le foyer. Par leur mode d'apprêt, ces peaux se rapprochent de ce qu'on nomme traditionnellement cuir vert ou cuir cru : c'est-à-dire des peaux non-tannées (à quelques exceptions près) mais soigneusement enfumées. Rappelons que la distinction chez les Türk entre cuir cru et cuir tanné est assez ancienne. Dans son *Compendium*, Kašgarî nomme deux sortes de cuir : le *kön* qu'il décrit comme cuir

¹⁹ Cf. ABRAMZON 1958 : 24, 194; ANTIPINA 1962 : 127; AJTBAEV 1968 : 124; TOŠČAKOVA 1976 : 190; VAJNŠTEJN 1974 : 127 et 1988 : 217.

²⁰ Les Türkmen nomment ce type de dépeçage *tulum čikar-*, les Qazaq *biteu soy-* et les Kirgiz *tuyuk soy-* / *meš soy-*.

²¹ Nous n'avons pas pu savoir si pour faciliter le dépeçage les Türk utilisent, comme c'est fort probable, le soufflet.

non-tanné, et le *qoγuš* qui était le cuir tanné²². C'est une distinction que nous essayerons de suivre chez les populations türk modernes et qui nous aidera à combler partiellement les lacunes des enquêtes russes.

Les manières dont on apprête les peaux destinées à la fabrication des récipients chez les différentes populations türk se ressemblent considérablement. Cependant il est instructif de présenter quelques descriptions plus détaillées, afin de pouvoir résumer ensuite les quelques modes principaux de traitement que nous avons pu relever.

a) Chez les Türkmen la peau entière (*tulumluk deri*), de mouton ou de chèvre, était enduite de sel (*duzlamak / duza yatïrmak*) et conservée ainsi pendant une semaine. Ensuite on la couvrait de cendre (trois jours) pour qu'elle perde son odeur spécifique²³. On pouvait alors procéder au nettoyage : on écharnait la surface interne et on épilait le poil (*yüingini yol-*). La peau était brièvement détrempée afin de faciliter l'assemblage du récipient qu'on enfumait ensuite au-dessus du foyer (*ojak*). C'est cette peau que les Türkmen nomment *çig deri* (« peau crue ») et qui était traitée dans le foyer, à la différence du cuir plus soigneusement apprêté (*işlenen deri = gön* ou *ham*; *tayarlanilyan deri* ou *eylenip bejerilen deri = gayış* ou *teletin*) qu'on confiait au corroyeur (*deriçi* ou *gönçi*)²⁴.

b) Chez les Qıpçaq des vallées du Zerafsan et du Ferghana les peaux salées étaient exposées au soleil et on étalait à plusieurs reprises une couche épaisse de pâte d'orge sur le côté sans poils. Après six ou sept jours d'un tel traitement on lavait les peaux et on les nettoyait : l'écharnage était effectué à l'aide d'une pierre rugueuse et les polis rasés avec un couteau. Enfin la peau était colorée dans une décoction à base de racines végétales (*taran?*)²⁵.

Comme les Qıpçaq, les Loqay ne pratiquaient pas l'enfumement des peaux. On rasait le poil de la peau écharnée et le récipient assemblé était rempli d'une décoction de rhubarbe (*revand, ravoč*) qui donnait au récipient une couleur brune²⁶.

Ajoutons que les Özbek, comme tous les autres Türk, distinguent entre cuir cru (*hom teri*), cuir apprêté (*pişiq teri = kūn / çarm*) et cuir

²² ATALAY 1982 : III, 140.

²³ ORAZOV 1985 : 147.

²⁴ TÜRKMEN 1974 : III, 124.

²⁵ ŞANJAZOV 1974 : 212 ; nous ne sommes pas sûre qu'il s'agisse du traitement des peaux destinées à la fabrication des outres.

²⁶ KARMYŠEVA 1952 : 139.

tanné (*oşlangan teri*)²⁷. Nous ne disposons ni de termes plus précis pour nommer les peaux travaillées des Loqay et des Qipçaq, ni de descriptions de ce qu'on appelle cuir cru chez les derniers.

c) Chez les Kirgiz la peau destinée à la fabrication de menus récipients est détrempée quelques jours dans l'eau, ce qui facilite l'épilage et l'écharnage (*öngdö*). Une autre manière de faciliter le nettoyage était de laisser la peau salée et pliée pendant quelques jours («échauffe naturelle»). La peau ainsi nettoyée est nommée *čilgïy*²⁸, ce qui correspond aux cuirs crus des Türkmén et des Özbek. Traditionnellement les menus récipients étaient fabriqués de cette peau crue et seulement ensuite enfumés (*iška bayla-*)²⁹ dans des fumoirs (*iştadim* au sud, *iştik* au Tianshan) spécialement construits. Pour les récipients à grande capacité, on enfumait brièvement (deux ou trois jours) les peaux crues *čilgïy* et on obtenait la peau nommée *şiri*³⁰ qu'on taillait et cousait ensuite. Les récipients ainsi obtenus étaient enfumés une deuxième fois pendant un mois et demi à deux mois.

À part ces deux procédés simples qui donnent les peaux nommées respectivement *čilgïy* («peau crue») et *şiri* («peau crue enfumée»), les Kirgiz pratiquent aussi la fermentation des peaux afin de faciliter leur nettoyage. On utilise dans ce cas une solution à base de lait caillé nommée *aşatkï* ou *malma*: les peaux des petits animaux étaient enduites de cette solution (*teri aşatuu*) tandis que les peaux du gros bétail y étaient détrempées (*malmaga saluu*). On obtenait ainsi la peau appelée *aşatılğan teri* (qui n'est qu'une sorte de *čilgïy*) qui servait donc également à la fabrication des récipients³¹. Dans les régions méridionales du Kirgizstan la solution acide (*aşatkï* / *malma*) évoquée plus haut est remplacée par une pâte d'orge³².

Les peaux employées pour la production des récipients n'étaient que très rarement colorées. Normalement l'enfumage leur donnait une couleur brun-noir (*kara kürong*). Dans quelques cas rares les Kirgiz teignaient la peau crue (*čilgïy* ou *aşatılğan*) dans une décoction de racines de rhubarbe (*işkin tüp*) ou d'écorce de saule (*taldin kabigi*) avant de procéder à l'enfumage³³.

²⁷ ÖZBEK 1971 et 1981.

²⁸ YUDAXIN 1965: 886; KIRGIZ 1969: 714.

²⁹ YUDAXIN 1965: 940.

³⁰ YUDAXIN 1965: 908, KIRGIZ 1976: VI, 465. Pour l'emploi du même mot en mongol, cf. LESSING 1960: 717.

³¹ KIRGIZ 1976: V, 590.

³² ANTIPINA 1962: 124.

³³ KIRGIZ 1976: VI, 251.

d) Chez les Qazaq les descriptions du traitement des peaux sont plus nombreuses et elles varient considérablement selon les régions. On peut les examiner en deux groupes principaux selon qu'il s'agit des peaux destinées à la fabrication des grandes outres ou de menus récipients ; nous consacrerons ensuite un paragraphe au problème des peaux crues.

Kasimanov, dans une sorte de reconstruction ethnographique, présente ainsi le traitement des peaux du gros bétail³⁴ : les peaux de chevaux abattus en automne étaient séchées et enfumées (*qurımya salındı*) au-dessus du foyer. Au printemps, après les avoir assouplies à la main (*uqalau*), on les détrempeait dans une décoction de noir de fumée (*ıs*) pendant vingt ou trente jours ; ensuite on les épilait et on les nettoyait de la drayure. On pouvait alors assembler le récipient qu'on frottait avec de la graisse de cheval (*jılqıñıng sür eti*) ou avec du beurre de koumis (*qımızdıng mayı* ?). Enfin un deuxième enfumage était effectué dans des fumoirs (*ıs*) spécialement construits³⁵. Pendant les années 1930, d'après Trofimuk, on faisait fermenter les peaux du gros bétail pendant quelques jours dans une solution acide (*malma* ou *i*) à base de lait caillé, afin de les nettoyer³⁶. Elles étaient ensuite salées et séchées au-dessus du foyer (enfumées). On pouvait alors les replier et les conserver ainsi jusqu'au printemps suivant. D'après cette description, le deuxième enfumage (deux ou trois semaines) est fait dans un fumoir avant que le récipient ne soit cousu. Avant l'assemblage, les peaux étaient frottées avec de la graisse animale (ce qu'on faisait depuis longtemps pour renforcer leur imperméabilité³⁷).

A l'ouest du Qazaqstan, l'apprêt des peaux du menu bétail était effectué dans les années 1950 de la façon suivante³⁸ : on rasait les poils et on détrempeait les peaux dans le *malma* pendant six ou sept jours. Les racines des poils étaient enlevées à l'aide d'un couteau et la drayure était

³⁴ KASIMANOV 1992 : 18.

³⁵ Les fumoirs türk consistaient en deux fosses liées par un canal souterrain. Dans l'une des deux fosses on brûlait les plantes ; la fumée en passant par le canal souterrain était à la fois refroidie et humidifiée, ce qui assurait un enfumage lent mais efficace sans trop dessécher les peaux. Les plantes brûlées étaient choisies parmi les espèces riches en tanin telles que la spirée (*Spirea filipendula*), le genévrier (*Juniperus* sp.), le chèvrefeuille (*Lonicera* sp.), le bouleau (*Betula* sp.), le saule (*Salix* sp.), l'acacia de steppe (*Caragana* sp.) et la stipe (*Stipa* sp.).

³⁶ TROFIMUK 1930 : 184-185.

³⁷ ATALAY 1982 : III, 308.

³⁸ VOSTROV 1956 : 24-25.

nettoyée. La peau était séchée à l'ombre. On l'adoucissait à la main et on l'enfumait. Après un deuxième assouplissement on pouvait procéder à l'assemblage du récipient.

Les Aday, pour apprêter la peau entière de chèvre, la retournaient avec les poils à l'intérieur; le sac ainsi obtenu était rempli pour une semaine d'une décoction d'eau bouillie et de cendre. On effectuait alors l'épilage. Pendant une autre journée la peau était laissée dans une solution salée (*malma*?) et après un séchage l'outre était prête. Avant de l'utiliser on la rinçait à l'eau³⁹.

En majorité les récipients en peaux des Qazaq, comme nous l'avons vu, sont fabriqués avec des peaux crues (*šiki teri*) qu'on fait le plus souvent fermenter (*ašitilyan teri* / *ilengen teri*) dans une décoction à base de lait caillé (*malma* / *i*) et qu'on enfume ensuite (*istalyan teri*)⁴⁰. Ces deux cuirs (*šiki teri* / *istalyan teri*) se distinguent des cuirs vraiment apprêtés (*öngdelgen teri* / *öngdi* = *bilyari*, *qayis*, *kön*).

e) Chez les Altaïens, on effectuait pour nettoyer les peaux (vache, cheval, yak) un vrai « travail de rivière » : on les détrempe dans l'eau courante jusqu'au moment où les poils commencent à se détacher. La peau écharnée et épilée était brièvement séchée et on lui donnait une touche finale en l'enfumant pour quelques jours dans des fumoirs (*ištik*). L'enfumage efficace donnait aux peaux, selon la durée, une nuance qui allait du brun au noir; la peau ainsi enfumée est appelée comme chez les Kirgiz *širi tere*⁴¹.

f) Les Tuvins apprêtaient les peaux pour la confection des récipients en les faisant fermenter dans le petit-lait (*sariğ su*) pendant plusieurs jours. Nettoyées de la drayure (*kirtiš*) et épilées, les peaux étaient taillées et le récipient assemblé. On l'enfumait à l'intérieur de la yourte. Ce sont surtout les Tuvins de Kobdo (Mongolie extérieure) qui construisaient des fumoirs particuliers⁴². La peau enfumée (*ištaan*) des Tuvins est nommée à la manière mongole *höm*⁴³ : nous n'avons pas pu préciser le nom du cuir cru (*keš*?) chez les Tuvins. Contrairement à ce qu'on pouvait attendre, il semble que les Tuvins n'emploient point le terme *širi(n)* qui désigne la peau crue aussi en mongol.

³⁹ RUDENKO 1927 : 21.

⁴⁰ QAZAQ 1984 : I, 413.

⁴¹ TOŠČAKOVA 1976 : 184.

⁴² VAJNŠTEJN 1991 : 114, note 33.

⁴³ Cf. LESSING 1960 : 487 « *köm* : rawhide, depilated skin; blackened and smoked cow-hide; parchment ».

On peut résumer ainsi nos données sur l'apprêt türk des peaux destinées à la fabrication des récipients :

- il existe trois manières de base de nettoyer les peaux (épilage + écharnage) : le salage (tel que le pratiquent les Türkmen et les Kïrgïz et tel qu'on le connaît en Occident) ; le détrempage (Kïrgïz ; chez les Altaïens on pratique ce qu'on appelle « le travail de rivière ») ; la fermentation des peaux. Pour provoquer cette dernière on emploie le plus souvent des solutions acides à base de lait caillé (*malma* et *i qazaq*, *malma kïrgïz* ou le petit-lait *sarig su* des Tuvins)⁴⁴ ; chez les Qïpčaq d'Özbekistan et sporadiquement chez les Kïrgïz (région de Oš) on utilisait dans le même but la pâte d'orge (« cuit à l'orge »).
- les récipients en peau sont majoritairement faits de peaux crues qui ne sont pas proprement tannées mais qui sont soigneusement enfumées. L'enfumage pouvait être effectué soit au-dessus du foyer (Türkmen, Tuvins), soit dans des fumoirs simples en brûlant des plantes riches en tanin (Qazaq, Kïrgïz et Altaïens). Les groupes özbek (Qïpčaq et Loqay) constituent une exception curieuse : ils n'enfumaient point les peaux mais les travaillaient dans des décoctions à base végétale (rhubarbe chez les Loqay).

C. L'assemblage et la décoration

1. Assemblage

À part les outres faites de peaux entières, il existe chez les Türk des récipients dont la confection demandait une certaine maîtrise des techniques de taillage, de couture et de modelage. D'ailleurs, le plus souvent, on profitait largement des formes des morceaux de peau tels quels obtenus après le dépeçage et on ne faisait que leur donner un dernier coup pour obtenir le volume souhaité.

Le taillage était effectué sur le cuir vert soit enfumé (pour les grandes outres), soit non-enfumé (pour les menus récipients). Quand on n'utilisait pas les morceaux entiers, on traçait à l'aide d'un outil obtus les contours et on procédait seulement ensuite au découpage avec un couteau.

⁴⁴ Ajoutons que les Türkmen aussi connaissent ce type de traitement. Ainsi le türkmen *ey* (TÜRKMEN 1962 : 797) correspond exactement au *i qazaq* ou au *malma kïrgïz*. Il nous a été plus difficile de préciser la composition d'une autre solution *ašgar* (TÜRKMEN 1962 : 60 « qui fait tourner au bleu le papier de tournesol ») employée également pour le traitement des peaux.

Les chutes obtenues après le taillage étaient mises à profit pour la fabrication de différentes sortes de ficelles en cuir vert dont le foyer nomade ressentait toujours le besoin.

On cousait les morceaux de peau en utilisant soit des fils tors de laine (*šuda jip* (Qazaq) et *kilčan jündön čyratilgan jip* (Kïrgïz)), soit des fibres musculaires (*taramis* (Qazaq), *taramiš* (Kïrgïz) et *een uçuk* (Altaïen)). Chez ces derniers, à l'heure de l'abattage on recueillait les tissus fibreux qu'on séchait et enfumait à l'intérieur de la yourte. On en dissociait les fils à l'aide d'un maillet ; les fibres ainsi obtenues étaient tressées en fils tors aux épaisseurs variées. Pour les coutures des outres on préférait les fils obtenus des tissus fibreux des bêtes abattues au printemps. Les coutures ainsi faites étaient remarquables par leur solidité⁴⁵. Les Tuvins aussi cousaient les récipients en peau avec des fibres musculaires et les coutures (*iškittap daaraar*) étaient consolidées tout au long par l'insertion de petits morceaux de peau. Les coutures étaient très simples : on cousait à point devant ou à point de côté⁴⁶.

Le modelage était effectué en remplissant le récipient assemblé de terre, de sable, d'argile ou de fumier humides. L'emploi d'une carcasse en bois (le plus souvent deux anneaux) afin d'obtenir le volume des seaux en peau est plus rare : dans ces cas les morceaux de peau enveloppaient cette carcasse qui servait de support pour les coutures.

2. Décoration

Une fois le volume obtenu, on pouvait décorer la peau humide. Il ne s'agissait ni d'inciser la peau, ce qui aurait diminué sa résistance, ni d'estampage proprement dit : un outil fin mais obtus en bois ou en corne (*tiš* des Altaïens) ou bien le côté non-aiguisé d'un couteau étaient pressés sur la peau et y traçaient ainsi des sillons non tranchés⁴⁷. L'état de la

⁴⁵ TOŠČAKOVA 1976 : 188 raconte avoir vu des outres centenaires dont les parties en peau étaient complètement usées tandis que les coutures étaient encore solides. En outre, les objets en peau retrouvés dans les tombes de Pazyryk sont aussi cousus à l'aide de fibres musculaires.

⁴⁶ TOŠČAKOVA 1976 : 188 ; VAJNŠTEJN 1991 : 101.

⁴⁷ Le véritable estampage à l'aide d'un patron en métal (*qalip*) chauffé est pratiqué par les Qazaq et les Kïrgïz seulement quand il s'agit d'un vrai cuir (ex. *bulgaari* des Kïrgïz). Il était effectué par des artisans spécialisés. D'après Toščakova 1976 : 190, ce type d'estampage était très peu pratiqué par les Altaïens. Les Tuvins aussi, pour décorer le cuir corroyé, n'employaient pas de patron en métal mais un patron simple en bois et plutôt que d'un véritable estampage il s'agissait d'une sorte de repoussage de la peau.

peau (humide) au moment du travail et le séchage lent qui suivait (avec le sable à l'intérieur) permettaient au motif ainsi « imprimé » de se conserver parfaitement. Les récipients d'usage courant n'étaient point décorés. Ce sont surtout les gourdes et les seaux en peau pour la traite qui méritaient le plus d'efforts.

La décoration des récipients en peau était effectuée par les femmes. Certaines d'entre elles, qui se faisaient remarquer par leur talent (*oymoču* ou *čiymeči* chez les Kirgiz), acceptaient aussi de décorer les récipients des voisins ou des parents. C'est seulement chez les Tuvins que les femmes employaient une sorte de patron en bois (*hep*) pour faciliter leur travail. Dans ce cas on « imprimait » les motifs sur les morceaux de peau taillés mais pas encore cousus. Chez les Kirgiz l'emploi d'un tel patron était beaucoup plus sporadique ; le patron (*ilgü*), à la différence du *hep* tuvin, était fait de peau (sèche et solide) de mouton ou de chèvre⁴⁸.

Les motifs de décoration des récipients en peau sont assez simples et assez anciens⁴⁹. Ces motifs ne sont point réservés à la décoration des peaux : on les retrouve aussi sur l'application de feutre ou sur les tapis. Ce qui fait la beauté des récipients décorés, ce sont les combinaisons plus ou moins réussies de ces éléments simples⁵⁰. La décoration des gourdes se distinguait par une rosette ou par une organisation des motifs autour d'une croix centrée ; celle des seaux en peau était organisées en trois bandes horizontales dont celle du milieu était la plus large. Les bords étaient le plus souvent remplis de motifs géométriques ; au milieu on arrangeait plus ou moins symétriquement des motifs variés dans des compositions très élaborées. Généralement la décoration couvrait tout le récipient y compris le bec verseur.

III. LES TYPES D'OUTRES

On tentera ici de classer les récipients en peau des Türk en fonction des particularités de leur confection. Dans le chapitre suivant, en étudiant

⁴⁸ ABRAMZON 1958 : 194 ; AITBAEV 1968 : 123 ; VAJNŠTEJN 1988 : 216.

⁴⁹ On trouve quelques données sur cette question dans AITBAEV 1962 (pour les Kirgiz), MARGULAN 1980 (pour les Qazaq) et VAJNŠTEJN 1974 (pour les Tuvins). N'ayant pas pour objet d'étudier l'ornement en lui-même, nous nous limitons à quelques observations générales.

⁵⁰ L'ensemble décoratif qu'on trouve sur les récipients en peau est nommé *oyum čiyim* par les Kirgiz, *ugulza* par les Tuvins et *kuldja* par les Altaïens.

comment ces récipients interviennent dans la production du koumis et quels autres usages on leur trouve, nous pourrions davantage préciser leur classification.

A. Les outres faites de peaux entières

Elles sont faites de peaux entières de mouton, de chèvre, plus rarement de veau, et pour leur fabrication, comme nous le verrons, la maîtrise de la couture n'est pas obligatoire.

Chez les Türk étudiées, nous avons pu identifier les récipients suivants :

1. Chez les Türkmen

Le *tulum* et le *meşik* sont les deux types principaux d'outres türkmen, toutes les deux faites de peaux entières. Les techniques plus élaborées telles que le taillage et la couture des peaux ne semblent pas répandues. Les orifices de la peau entière étaient plutôt ligaturés que cousus.

- le *tulum*⁵¹ est fait d'une peau entière (*işlanan çig deri*) soit de mouton, soit de chèvre. Les trous des pattes postérieures et de la queue sont ligaturés ; on laisse un orifice (*agiz*) du côté de la tête.
- le *meşik*⁵² comme récipient est fabriqué d'une peau entière (*işlanan çig deri*) de chèvre ; quant aux outres du même nom dont on se servait pour traverser les cours d'eau, elles sont faites de peaux de bœuf.

Nous pouvons compléter nos données sur les outres türkmen en les comparant avec les récipients du même nom des Türkmen Şavaklı de Turquie⁵³. Ainsi le *tulum* türkmen se distingue du *tulum* des Şavaklı puisqu'il est fait de peau épilée (*tüyi ütülen deri*) tandis que le *tulum* des Şavaklı est *tüylü* (c'est-à-dire qu'on tond le poil de près). Si le *tulum* türkmen est ouvert du côté de la tête, le *tulum* des Şavaklı est ouvert du côté de la queue. Le *meşik* des Şavaklı est fait d'une peau entière *tannée* de chèvre ; il est ouvert du côté de la tête et on le voit le plus souvent suspendu à un trépied (Tab. I: 1).

⁵¹ TÜRKMEN 1962: 659 «suvuk zatlar saklamak için tüyi ütülen deri gap, meşik.» ; ORAZOV 1985: 147. Cf. aussi LESSING 1960: 841 «*tulum*: whole skin used as a vessel for liquids; leather bag».

⁵² TÜRKMEN 1962: 442 «suvuk zatlar guymak için geçinin derisinden eylenmân edilyän gap, tulum» ; TÜRKMEN 1983: V, 472.

⁵³ KUTLU 1987: 142-143.

2. Chez les Özbek

Quant aux Özbek nous n'avons que quelques renseignements succincts sur les récipients en peau des Qïpčaq (Zerafšan et Ferghana) et des Loqay (sud du Tadjikistan). On peut énumérer, ne serait-ce que par leurs noms, les autres suivantes :

- *meš*: outre faite chez les Loqay de la peau entière tannée (*ošlangan teri*?) d'une chèvre⁵⁴.
- *tulum*: récipient en peau crue chez les Loqay⁵⁵.
- *čano*: récipient en peau tannée chez les Qïpčaq⁵⁶.

À ces trois récipients, en usage chez les Loqay et chez les Qïpčaq, nous pouvons ajouter un quatrième, *sanoč*, qui n'est pas géographiquement délimité et qui est décrit par le dictionnaire özbek d'une part comme un sac en peau (*teri tûrva*) et d'autre part comme une sorte de *meš*⁵⁷.

3. Chez les Qazaq

Les Qazaq utilisaient deux autres faites de peaux entières :

- le *mes*⁵⁸ est l'outre faite d'une peau entière (*ilengen / ašitilyan, ištalyan teri*) de bouc châtré (*serke*). Sa forme suit la silhouette de l'animal (Tab. I: 2). Pour obtenir le sac, on ferme par ligature les trous de la tête et des pattes antérieures. Le *mes* est fermé à l'aide d'une ficelle qui sert en même temps pour le suspendre. Sa capacité ne dépasse pas quarante litres (trois ou quatre seaux). Le *mes* bien travaillé était très solide et pouvait servir pendant quinze ans⁵⁹.

⁵⁴ KARMYŠEVA 1952: 139. Cf. aussi ÖZBEK 1981: I, 461 *meš* (du persan): *suv, qimiz va s. k. suyuq narsalar solib qûyiladigan tašiladigan teri; sanoč et ÖZBEK 1971: VII, 182 «mes: ošlangan teridan tikilgan oğzi tor qop».*

⁵⁵ KARMYŠEVA 1952: 139. Cf. aussi ÖZBEK 1981: II, 223 «*tulum: meš, sanoč, burduq*» ce qui suppose que le *tulum* özbek, à la différence du *tulum* des Loqay, est confectionné de peau tannée (*ošlangan teri*) comme le *meš*.

⁵⁶ ŠANJAZOV 1974: 213.

⁵⁷ ÖZBEK 1981: II, 19 «*sanoč: umuman teridan qilingan idiš, teri tûrva; suyuqliklar saqlaš uçun mahsus ravišda teridan qilingan idiš, meš*». Cf. aussi DOERFER 1963: 1267.

⁵⁸ VOSTROV 1967: 141; XOZJAISTVO 1980: 123; QAZAQ 1984: I, 345. Cf. aussi RADLOV 1893 s.v. *meš*.

⁵⁹ RUDENKO 1930: 46.

— le *šanaš* est l'outre faite de la peau entière d'une chèvre⁶⁰ ou de peau de bétail (*maldin terisi*)⁶¹. Il nous a été impossible de préciser sa description de même que la description d'un autre récipient en peau (*šanaq*) dont nous savons seulement qu'il est fabriqué de peau apprêtée (*öngdelgen teri*)⁶².

4. Chez les Kirgiz

Les outres de peaux entières des Kirgiz sont semblables à celles des Qazaq ou du moins portent les mêmes noms : *meš* et *čanač*. Toutes les deux étaient faites d'une peau entière (*tuyuk*) de chèvre. Les Kirgiz distinguent deux sortes de *čanač* : le *čilgÿ čanač* (en cuir *čilgÿ*) et le *ištÿlgan čanač* (en cuir enfumé *ištÿlgan teri*)⁶³. Ainsi, le *čanač* du sud-ouest du district de Oš n'est pas enfumé (*čilgÿ čanač*), il est ouvert du côté de la queue (Tab. I : 3) et on y conserve des aliments. Le *čanač* du district du Tianshan (Tab. I : 4) et de la partie orientale du district de Oš est aussi ouvert du côté de la queue (les pattes antérieures forment ce qu'on appelle le *čanačtin kolu*, « les bras du *čanač* ») mais il est en outre enfumé (*ištÿlgan čanač*). Enfin le récipient connu comme *meš* des Qïp-čaq de Batken n'est autre chose que le *čanač* du Tianshan⁶⁴.

5. Chez les Altaïens du sud

Nous n'avons trouvé là qu'un récipient ou plus exactement un sac fait de peau entière. Il est ainsi décrit par Radlov : *tulup*—ein Lederbeutel ohne Naht der aus einem ganzen Thierfell verfertigt ist⁶⁵. Pour une époque postérieure à Radlov, les usages du *tulup* altaïen diffèrent d'une ethnie à l'autre : chez les Telengit c'est un sac fabriqué de peau de cheval dans lequel les chasseurs portent leur nourriture ; chez les Altaï kiži on l'employait pour le transport de différents produits (farine, caillebotte séchée)⁶⁶.

⁶⁰ QAZAQŠA 1977 : 347.

⁶¹ QAZAQ 1974 : X, 129.

⁶² QAZAQ 1974 : X, 128.

⁶³ KIRGIZ 1976 : VI, 358.

⁶⁴ ANTIPINA 1962 : 125.

⁶⁵ RADLOV 1893 s.v° *tulup*.

⁶⁶ DJAKONOVA 1988 : 68. Un tel récipient *tulup* est connu aussi au sud du Kirgizstan (ANTIPINA 1962 : 124). Il est fait de peau de veau, d'agneau ou de chevreuil ; on y garde le thé, les fils et les menus objets.

6. Chez les Tuvins occidentaux

Deux outres de peau entière ont été utilisées par ces derniers : *tulup*, outre faite de la peau entière d'un mouton (Tab. I : 5) pour conserver des aliments⁶⁷ ; *henek*, outre à usage temporaire faite d'une peau entière de chèvre par les Tuvins de Kobdo (Mongolie extérieure). Comme la peau n'était pas enfumée, on ne pouvait se servir de la *henek* que pour un mois⁶⁸.

On peut donc regrouper les outres faites de peaux entières :

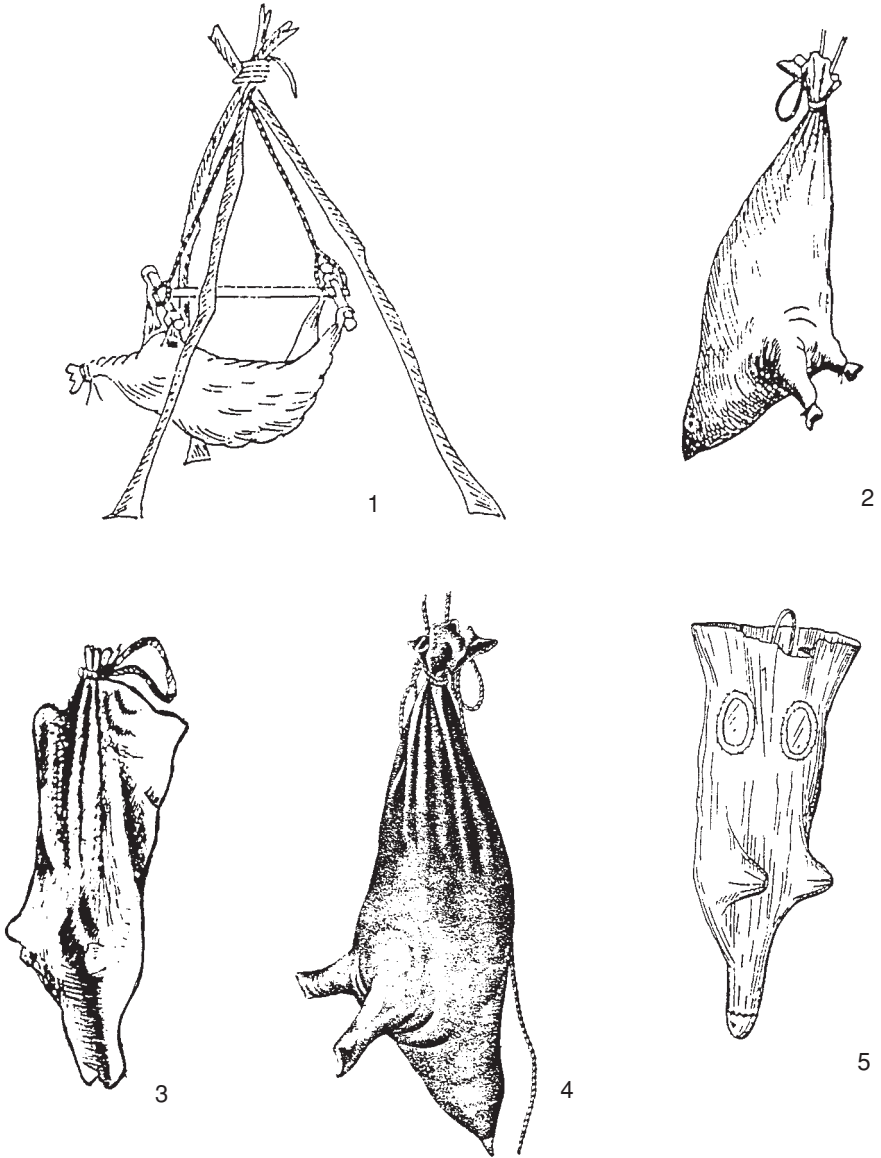
- a) Selon la provenance des peaux :
- outres faites de la peau entière d'un mouton : *tulum türkmen*, *tulum özbek* (?), *tulup tuvin*.
 - outres faites de la peau entière d'une chèvre : *meşik türkmen*, *meš* des Loqay, *čano* des Qipčaq (?), *mes* et *šanaš qazaq*, *meš* et *čanač* kirgiz, *henek tuvin*.
- b) Selon l'apprêt des peaux :
- outres de cuir cru : *tulum* des Loqay, *čanač* du sud-ouest du district de Oš (*čilgij čanač*), *henek tuvin*.
 - outres de peau enfumées : *tulum türkmen*, *meşik türkmen*, *mes qazaq*, *šanaš qazaq* (?), *meš kirgiz*, *čanač (ištilgan čanač)* du Tianshan, *tulup tuvin*.
 - outres de peaux dites tannées : *meš* et *sanoč (ošlangan teri)* özbek, *čano* des Qipčaq.
- c) Selon la manière dont on les ferme :
- on coud les trous des pattes postérieures et de la queue : *tulum türkmen*.
 - on coud les trous de la tête et des pattes antérieures : *mes qazaq*, *meš* et *čanač kirgiz*, *tulup tuvin*.

B. Les outres assemblées

Elles forment un groupe de récipients en peau assez hétérogènes qui varient par la peau employée, par la forme obtenue et enfin par la manière dont on les nomme.

⁶⁷ ПОТАПОВ 1966 : 42 ; ТУВИН 1968 : 422 ; ДЯКОНОВА 1988 : 68.

⁶⁸ ВАЈНШТЕЈН 1991 : 114, note 33.



TAB. I.

1. *Meşk türkmen* (KUTLU 1987: 215).
2. *Mes qazaq* (XOZJAISTVO 1980: 121).
3. *Čilgij čanač kirgiz* (ANTIPINA 1962: 126).
4. *Ištilgan čanač kirgiz* (ABRAMZON 1958: 195).
5. *Tulup tuvin* (DIAKONOVA 1988: 67).

1. Les autres assemblées non-transportables

a) *saba qazaq*⁶⁹ : c'est la plus grande outre des Qazaq, dont la capacité varie considérablement⁷⁰. Le *qara saba* légendaire des Qazaq était fait de peau de cheval enfumée (*ištalʒan teri*) jusqu'à devenir noires ; plus récemment il était fabriqué aussi de peau de vache⁷¹. Le *saba qazaq* a une forme généralement décrite comme conique qui varie faiblement selon les régions (Tab. II : 2,3). La base (*tüp*) est carrée ou rectangulaire et le sac qu'elle forme aboutit à un goulot (*moyin*) de longueur variable dans lequel se trouve le baraton (*pispek*). Le goulot est normalement plus haut que le sac lui-même.

Le *saba* se trouve à droite de l'entrée de la yourte dans la partie traditionnellement réservée aux activités féminines. Il est disposé sur un support en bois (*sabayaq*) ; on pouvait aussi le placer directement sur le sol : dans ce cas on faisait une fosse que l'on remplissait de sable ou d'herbe sèche pour que l'outre soit bien isolée de l'humidité et des courants d'air⁷². Le goulot de l'outre était suspendu à l'aide d'une ficelle au treillis (*qanat*) ou aux extrémités supérieures (*uiq*) de la yourte.

Le *saba* était soigneusement entretenu par les Qazaq puisque de lui dépendait largement la qualité du produit (koumis) obtenu. Une fois par semaine on rinçait le *saba*, on l'enfumait brièvement en brûlant du saule et on le frottait de beurre ou de graisse.

b) *saba kïrgïz*⁷³ : il est fabriqué de peau enfumée (*širi teri*) de cheval (*jïlkï*) ou de chameau (*töö*), plus rarement de bouc châtré (*serke*). Par sa forme le *saba kïrgïz* ne se distingue que très peu de celui des Qazaq

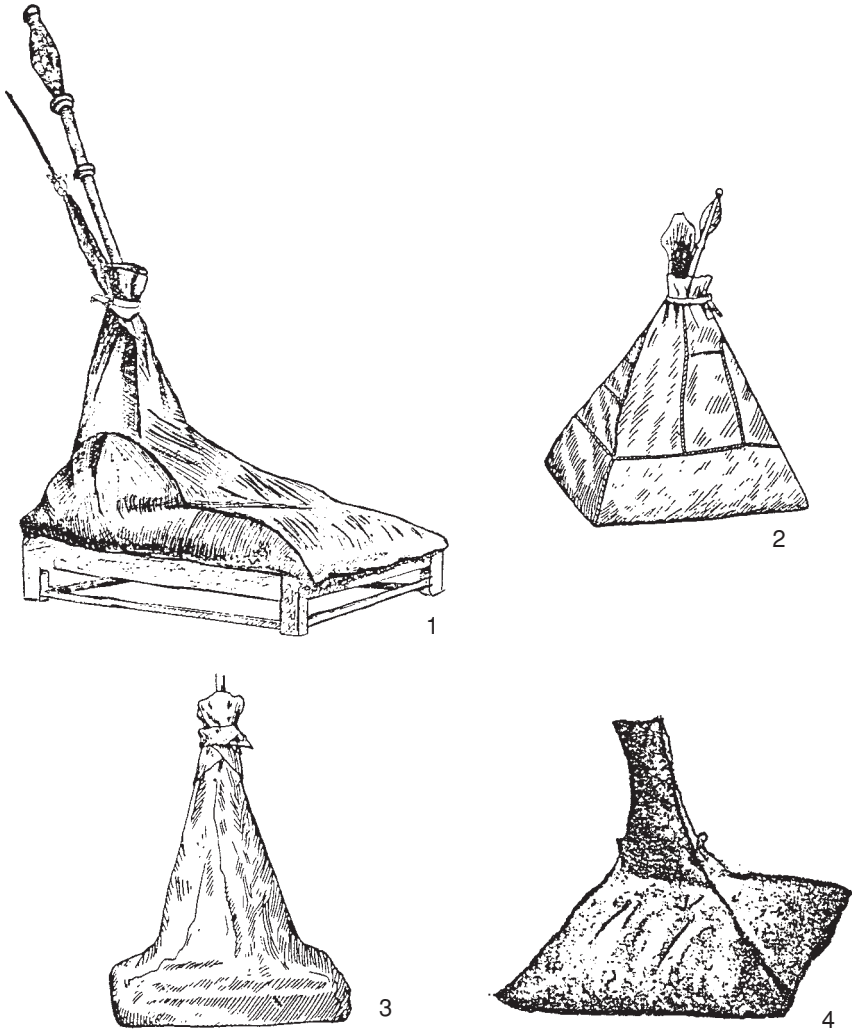
⁶⁹ RUDENKO 1927 : 25 ; TROFIMUK 1930 : 184 ; ARGYNBAEV 1959 : 79 ; QAZAQ 1966 : VIII, 81 ; VOSTROV 1967 : 141 ; XOZJAISTVO 1980 : 122-123 ; QAZAQ 1984 : I, 413 ; KASIMANOV 1992 : 18.

⁷⁰ POTAPOV 1949 : 59 propose sur une même page deux capacités extrêmes : cinq seaux (50 litres) et cent seaux (1000 litres). Le deuxième *saba*, cité d'après Levanevskij (1894) a été fait de dix peaux de cheval. XOZJAISTVO 1980 : 123 propose comme limites cent litres et quatre cents litres. Trofimuk 1930 : 184 situe la capacité du *saba* entre trente-cinq et quarante seaux. Une capacité considérable distinguait le *saba* destiné à transporter le koumis pour les repas funéraires (*as*). Les termes *bala-saba* et *ülken-saba* (Tab. II : 1) qu'on trouve chez SAMOÏLOVIČ 1930 : 314 doivent être liés de même à la capacité des outres. D'après l'Encyclopédie qazaq, le grand *saba* (*ülken saba*) allait avec le grand propriétaire (*ülken bay*).

⁷¹ RUDENKO 1930 : 46 remarque que le *saba* des Qazaq de Semipalatinsk était le plus souvent fait de peaux de vache. TROFIMUK 1930 : 184 dit « soit de peau de cheval, soit de peau de vache ». La même expression est reprise par XOZJAISTVO 1980 : 122 avec une nuance : c'est soit la peau de cheval, soit la peau des bovins. Cf. aussi QAZAQ 1984 : I, 413.

⁷² FIELSTRUP 1930 : 268.

⁷³ KIRGIZ 1976 : V, 215.



TAB. II.

1. *Ülken saba*, sud-est du Qazaqstan (ZAXAROVA 1956: 175).
2. *Saba*, sud-est du Qazaqstan (XOZAJSTVO 1980: 121).
3. *Saba*, sud du Qazaqstan (XOZAJSTVO 1980: 267).
4. *Saba kîrgîz* (FIELSTRUP 1930: 267).

(Tab. II : 4). Comme chez les Qazaq, le *saba* kïrgïz était placé à droite de l'entrée de la yourte sur un support en bois.

c) *sabo* : une outre de ce nom est connue également des Qipčaq⁷⁴ et des Loqay⁷⁵. Nous n'avons pas les moyens de la décrire⁷⁶.

d) *arkit* et *saba* altaïens : la plus grande outre de l'Altaï, faite de peaux (crues et enfumées *širi tere*) de cheval ou de bovins, a été souvent décrite par les ethnographes soviétiques soit comme *arkit* soit comme *saba*⁷⁷. Il s'agit vraisemblablement du rapprochement incorrect de deux récipients assez différents.

Le récipient nommé *arkit* est d'une forme trapézoïdale (Tab. III : 1) ; il n'a pas de goulot à proprement parler : la pièce de peau à l'arrière se prolongeait vers le haut, était repliée à l'extrémité, et on y passait un bâton par lequel on suspendait le récipient à un cadre en bois placé près du treillis de la yourte, à droite de l'entrée. Au-dessous du récipient on plaçait un support en bois. Sa capacité variait entre cinq seaux (50 litres) et quinze seaux (150 litres)⁷⁸. Malgré son nom türk, le *arkit* ressemble de près aux plus grandes outres mongoles elles-mêmes nommées *höhiür* (Tab. III : 2).

Le *saba* altaïen, tel qu'il est décrit par Potapov, est une outre de *forme conique* dont la hauteur est de 165 cm et la base de 75 sur 23 cm⁷⁹. Cet objet qui fait partie de la collection du Musée d'ethnographie de St. Petersbourg a été récupéré dans la vallée de l'Ursul et, autant qu'on peut en juger par la description concise de notre auteur, il rappelle de près les *saba* qazaq et kïrgïz.

Il y a là un croisement intéressant des objets et des noms qui nécessiterait une étude mieux documentée : le *saba* altaïen dont le nom est mongol mais dont la forme et probablement la manière dont on l'accorde dans la yourte rappellent les récipients qazaq, kïrgïz et baškïr ; et le *arkit* altaïen qui sous son nom türk cache un récipient qui ressemble exactement aux récipients mongols.

⁷⁴ ŠANIJAZOV 1974 : 213.

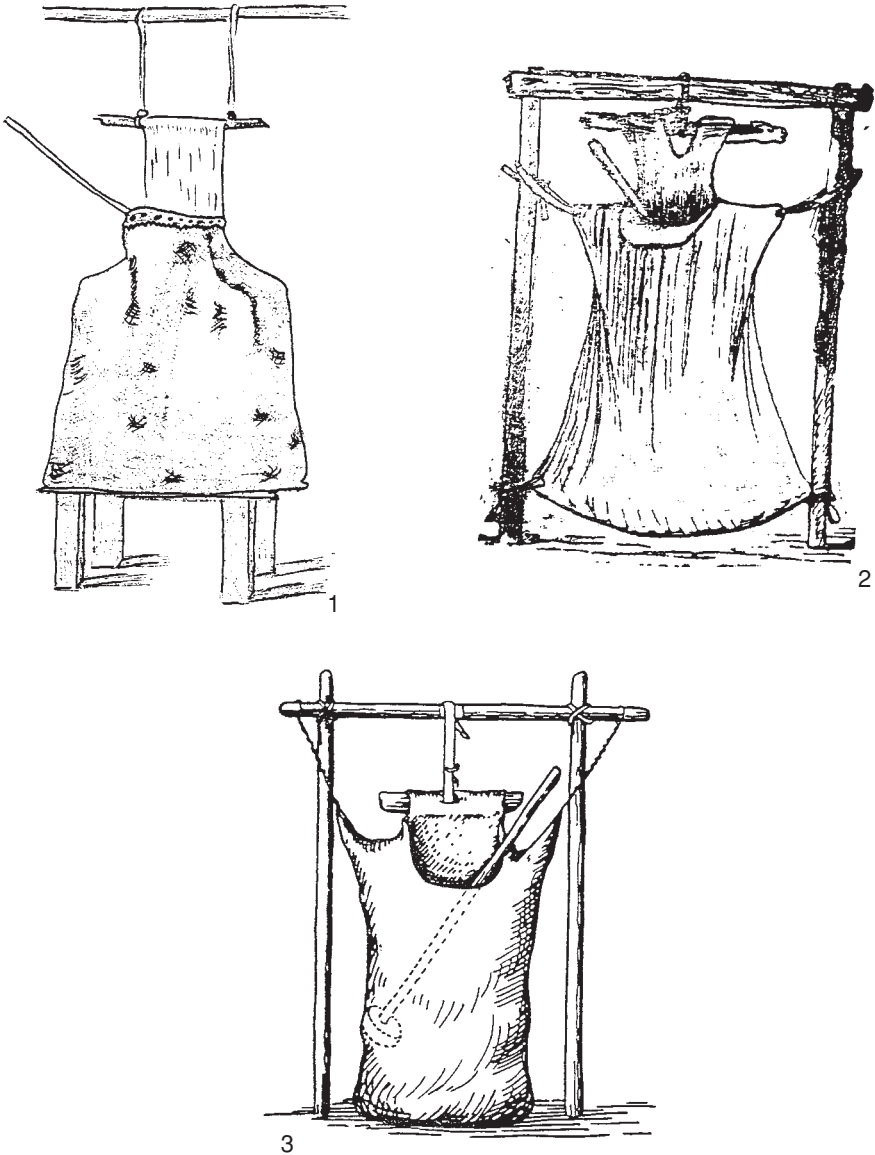
⁷⁵ KARMYŠEVA 1952 : 139.

⁷⁶ Le dictionnaire özbek (ÖZBEK 1981 : II, 5) ne nous renseigne pas davantage « *saba* : (dial.) *meš, sanoč* ». Le mot n'est pas enregistré dans l'Encyclopédie özbek.

⁷⁷ TOŠČAKOVA 1974 : 315 et 1976 : 186. POTAPOV 1953a : 43 explique que la plus grande outre est majoritairement connue dans l'Altaï sous le nom « mongol » *arxît*, même si par endroits on rencontre encore « l'ancien mot türk » *saba*. DOERFER 1963 : 458 affirme le contraire : c'est le mot türk ancien *arqut* qui a été emprunté par les Mongols occidentaux et le mot *saba* qui est un emprunt türk au mongol. Cf. aussi LESSING 1960 : 653.

⁷⁸ TOŠČAKOVA 1974 : 315 et 1976 : 186 ; DJAKONOVA 1988 : 66.

⁷⁹ POTAPOV 1953b : 211.



TAB. III.

1. *Arkīt* altaïen (TOŠČAKOVA 1974: 315).
2. *Höhüür* mongol (CEVEL 1959: 15).
3. *Kögeer* tuvin (VAJNTEIN 1991: 101).

e) *kögeer* tuvîn⁸⁰ : par sa forme et par son nom, cette outre tuvine ressemble de près au *höhiür* mongol⁸¹. Elle est faite de peaux enfumées (*höm*) de taureau ou de vache. Sa capacité atteignait deux cents litres et sa hauteur était de 150 cm. Le *kögeer* était suspendu par ses extrémités supérieures à un cadre en bois, lui-même placé près du treillis de la yourte à droite de l'entrée (Tab. III : 3).

Les outres assemblées non-transportables sont sans exception faites de peaux de gros bétail crues et enfumées. Selon leur forme et la manière dont on les accommodait dans la yourte, nous pouvons distinguer quatre types principaux :

- Selon la forme : outres dites coniques (*saba qazaq*, *saba kirgiz* et *saba altaïen*) et outres dites trapézoïdales (*arkit* altaïen et *kögeer* tuvîn).
- Selon la manière dont on les accommodait : outres attachées au treillis de la yourte par une ficelle tenant le goulot : (*saba qazaq*, *saba kirgiz* et *saba altaïen* (?)) et outres suspendues par leurs extrémités supérieures à un cadre en bois (*arkit* altaïen, *kögeer* tuvîn).

2. Les outres assemblées transportables

Elles varient considérablement en formes et en capacités d'une région à l'autre.

a) *torsuk* altaïen : récipient fait de deux morceaux de peau (*širi tere*) de patte antérieure de vache ou de cheval, dont la capacité était de moins de dix litres (Tab. IV : 1)⁸².

b) *dorzuk* tuvîn : outre faite de la peau (*höm*) de pattes postérieures de cheval, dont la capacité était de cinq litres. Cette outre, caractéristique des Tuvins de la région de Karaxol, est vraisemblablement inspirée par le *torsuk* altaïen (Tab. IV : 2)⁸³.

Des récipients semblables si l'on en juge par leurs noms ont été fabriqués aussi par les Hakas (*torsix*)⁸⁴ et par les Kirgiz (*torsuk*)⁸⁵. Il nous a été impossible d'en préciser la description : une explication possible est

⁸⁰ VAJNŠTEJN 1988 : 216 et 1991 : 98.

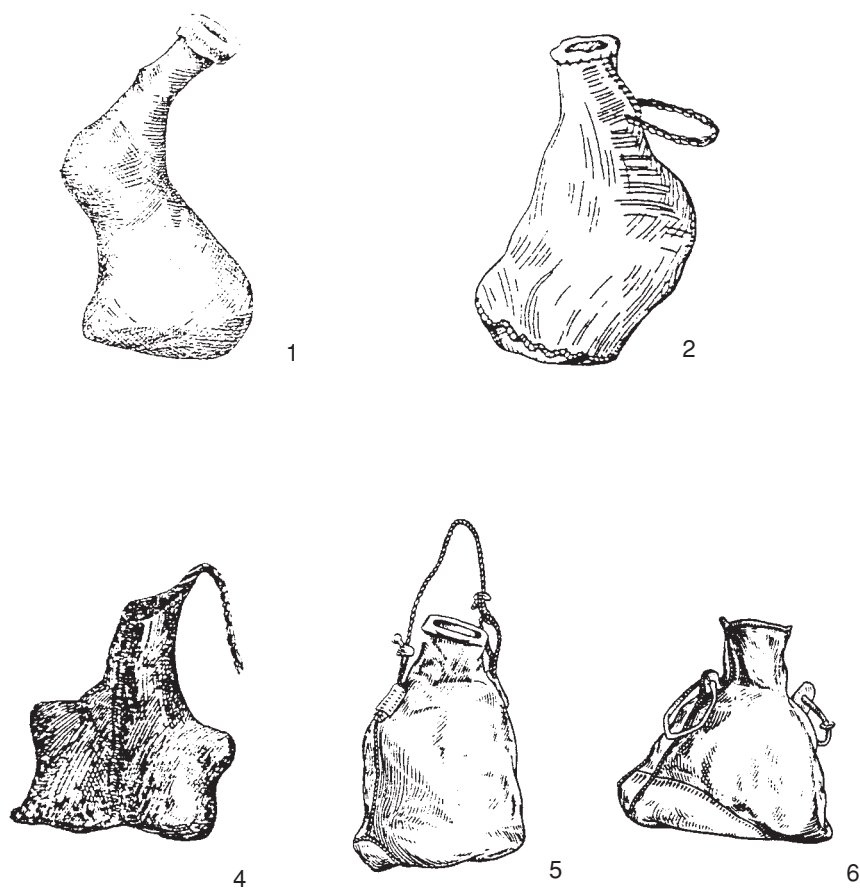
⁸¹ Cf. LESSING 1960 : 483. Le syntème *höhiür saba* qui en mongol xalxa précise qu'il s'agit du récipient en peau destiné au koumis n'est pas employé par les Tuvins, qui cependant utilisent aussi le mot *saba* pour désigner tout récipient.

⁸² TOŠČAKOVA 1976 : 186 ; DJAKONOVA 1988 : 66.

⁸³ DJAKONOVA 1988 : 66 ; VAJNŠTEJN 1991 : 100.

⁸⁴ HAKAS 1953 : 233 ; DJAKONOVA 1988 : 66.

⁸⁵ YUDAXIN 1965 : 754 ; KIRGIZ 1969 : 609.



TAB. IV.

1. *Torsuk* altaïen (TOŠČAKOVA 1976: 186 et 1974: 315).
2. *Dorzuk* tuvin (DJAKONOVA 1988: 67).
4. *Torsiq*, sud-est du Qazaqstan (ZAXAROVA 1956: 175).
- 5-6. *Turhik* baškir (ŠITOVA 1979: 153).

que, comme le suggère ŠITOVA (1979: 155-156), le mot *torsuk* a été facilement adopté par les Russes: c'est-à-dire que du côté russe beaucoup d'autres récipients en peau ont été décrits sans raison sous ce nom. Les Türk eux-mêmes, avec la disparition progressive des récipients en peau, commencent à nommer *torsuk* toute outre de capacité moyenne⁸⁶.

c) *süyretpe qazaq*⁸⁷: cette outre est faite le plus souvent de la peau (*istalyan teri*) du cou d'un cheval, d'un chameau ou d'une vache (*iri mal*)⁸⁸. Sa capacité est d'à peu près deux seaux (Tab. V: 1). C'est un récipient qu'on rencontre surtout au nord du Qazaqstan.

d) *bulkak kirgiz*⁸⁹: récipient en cuir vert (*čilgüy teri*), au goulot étroit, qui ressemble à une gourde.

e) *borbuy* altaïen⁹⁰: il est taillé dans la peau des pattes postérieures (aine?) d'un cheval⁹¹; cependant le *borbuy* des Telengit était fait de la peau du cou d'un chameau et suspendu par son extrémité supérieure à un bâton. Sa capacité atteignait les quinze litres (Tab. V: 2).

f) *kalama*: récipient fait par les Teleut de la peau entière de la tête d'un cheval dont les orifices de la bouche et des yeux étaient cousus⁹².

g) *arjimak* tuvin: cette outre rappelle le *dorzuk* avec cette différence qu'elle est fabriquée de deux peaux des pattes postérieures d'un taureau (Tab. V: 3)⁹³.

⁸⁶ Cf. aussi infra pour les difficultés de distinguer par leurs noms l'outre qazaq nommée *torsiq* (nous avons le dessin d'un tel récipient Tab. IV: 4, qui vient du sud-est du Qazaqstan) de la gourde, elle-même souvent nommée *torsiq* et parfois *jantorsiq*. À titre d'exemple nous avons inclus dans notre tableau IV: 5, 6 les récipients baškir connus comme *turhik* / *tursik*, faits aussi de la peau des pattes du bétail.

⁸⁷ RUDENKO 1930: 46; XOZJAISTVO 1980: 123. RADLOV 1893 s.v° *sürötpö* explique le mot comme dérivé de *süröt*- « traîner (par terre?), porter ». Le *süyretpe* est-il donc l'outre qu'on emporte toujours avec soi, ou l'outre qu'on traîne partout ?

⁸⁸ Cf. aussi Rudenko 1930: 46 qui insiste sur le fait que le *süyretpe* du Qazaqstan oriental est fait de la peau des parties dorsales de l'animal. Le dictionnaire qazaq (QAZAQ 1974: VIII, 412) décrit comme *süyretpe* un récipient qui peut également être fabriqué de la peau de la tête d'un cheval. Ajoutons que les Qazaq eux-mêmes caractérisent le plus souvent le *süyretpe* comme un grand *torsuk* « *ülken torsiq* ».

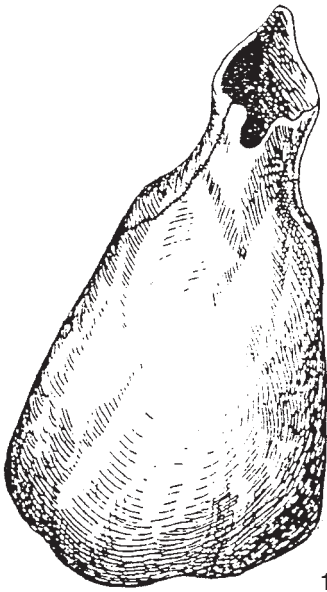
⁸⁹ KIRGIZ 1984: I, 189. Le nom de ce récipient n'est pas révélateur de sa confection: il est cependant assez étroitement lié à son emploi: dans le *bulkak* le koumis est secoué, remué, agité. Cf. *bulk-* / *bulku-* « s'agiter, se remuer, se jeter de côté » et *kimzdi bulku-data čayka-* « remuer, agiter de tous côtés le koumis » (YUDAXIN 1965: 158).

⁹⁰ TOŠČAKOVA 1974: 315 et 1976: 186.

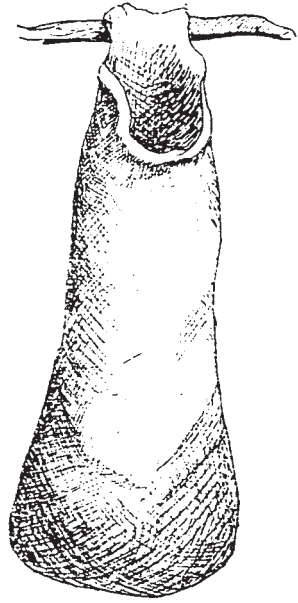
⁹¹ D'où son nom: *borbuy* en altaïen signifie plus précisément les cuisses; par extension c'est le nom du morceau de peau dont on fait ce récipient. Cf. en qazaq *borbay* « cuisse » (INDJOUJIAN 1983: 25) et en kirgiz *borbuy* « aine » (YUDAXIN 1965: 146).

⁹² DJAKONOVA 1988: 66; BASILOV 1989: 131; FUNK 1993: 173.

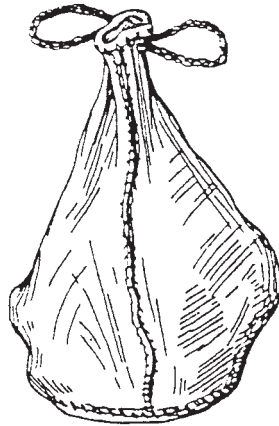
⁹³ VAJNŠTEJN 1991: 100.



1



2



3

TAB. V.

1. *Süyretpe qazaq* (XOZIAJSTVO 1980 : 124).

2. *Borbuy telengit* (TOŠČAKOVA 1974 : 315).

3. *Arjimak* (?) tuvin (DJAKONOVA 1988 : 67).

Les autres assemblées transportables, comme nous l'avons vu, sont fabriquées soit de peaux entières des pattes (antérieures ou postérieures) soit de peaux entières de la tête ou du cou. Leurs formes restent cependant très variées et une classification d'après les morceaux de peau employés s'avère assez hasardeuse. Ainsi :

- le *torsuk* est traditionnellement fait de la peau des pattes antérieures ; mais le *dorzuk* tuvin est taillé dans la peau des pattes postérieures.
- le *borbuy* altaïen est normalement fait de la peau des pattes postérieures d'un cheval, ce qui correspond bien à la manière dont on le nomme. Mais les *Telkengit* fabriquent leur *borbuy* de la peau du cou d'un chameau. Du *borbuy* altaïen se rapprochent, d'après notre critère, le *arjimak* et le *dorzuk* tuvin eux aussi faits de peau des pattes postérieures.
- le *kalama* teleut est fabriqué de la peau de la tête d'un cheval. Il ressemble par là au *süyretpe* qazaq qui peut être fabriqué de la même peau, mais qui est le plus souvent fait de la peau du cou d'un animal (comme le *borbuy* telengit).

C. Les gourdes

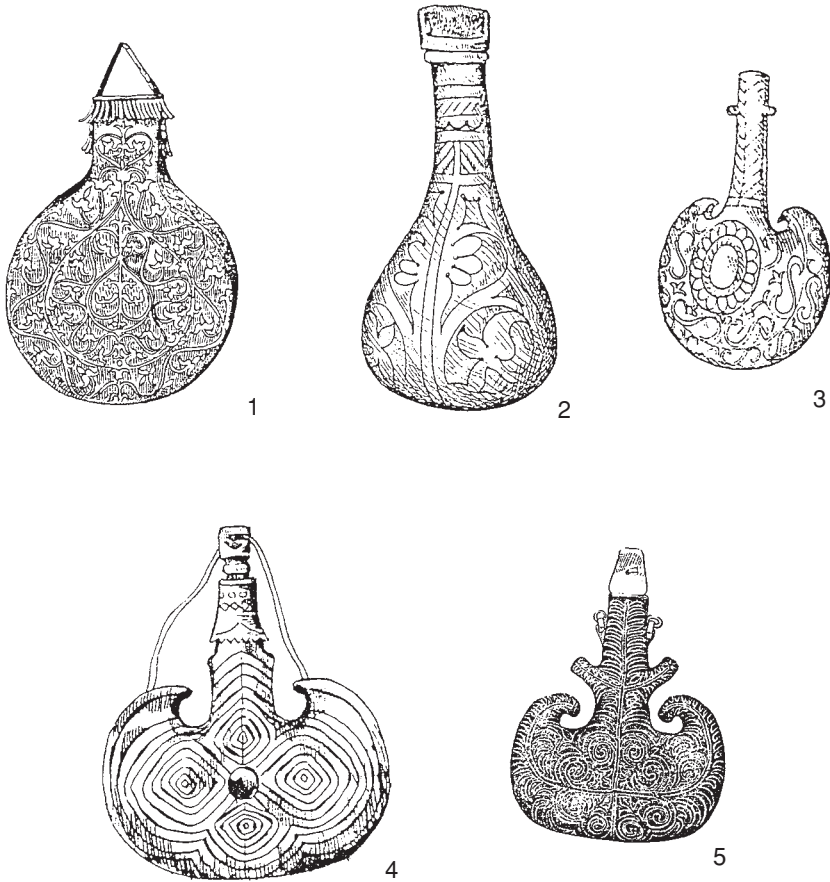
Ce sont les plus petits récipients en peau à usage personnel. On les taille dans la peau crue et souple qu'on coud ensuite. Après les avoir modelés et décorés on enfume les récipients. Les gourdes sont souvent fermées à l'aide d'un bouchon en bois qu'on retient par une ficelle pour ne pas le perdre. On les rencontre sous des noms très différents malgré une certaine homogénéité des formes.

- gourde qazaq⁹⁴ : elle est appelée le plus souvent *torsiq* : nous rencontrons aussi cette gourde sous le nom de *jantorsiq* (le *torsiq* qu'on a à côté de soi quand on est à dos d'animal)⁹⁵. Les gourdes qazaq sont faites de la peau du cou d'un chameau, d'un cerf ou de bovins⁹⁶. Leur capacité varie entre trois et dix litres. Les *torsiq* qazaq existent sous trois formes principales :

⁹⁴ KAZAXI 1963 : 428 ; VOSTROV 1967 : 141 ; MARGULAN 1986 : I, 207-208 ; QAZAQ 1974 : IX, 212 ; QAZAQ 1984 : I, 487.

⁹⁵ QAZAQ 1974 : IX, 212.

⁹⁶ ПОТАПОВ 1949 : 59 et VOSTROV 1967 : 14 affirment que le *torsiq* qazaq peut être fabriqué aussi de peau de mouton.



TAB. VI.

1-3. *Jantorsıq qazaq* (XOZJAISTVO 1980 : 124).

4. *Köökör*, district de Oš (ANTIPINA 1962 : 126).

5. *Köökör*, région de l'Issik-kul (AJTBAEV 1968 : 124).

- en forme de disque, ce qui est vraisemblablement la forme correspondant de plus près au nom *torsiq* (Tab. VI: 1).
- piriformes (*qaz moyin*: « cou d’oie » (Tab. VI: 2)⁹⁷.
- en forme d’ancre ou « gourde aux cornes », qu’on nomme parfois *qauxar* (?) ou *keukerin* (?) (Tab. VI: 3)⁹⁸.
- gourde *kirgiz*⁹⁹: le *köökör*¹⁰⁰ *kirgiz* est fait de peau des parties dorsales de chameau et il est en forme d’ancre. Son goulot étroit (*moyin*) est fermé par un bouchon en bois (*kepkek*) attaché à la gourde par une ficelle (*kepkek boosu*). Sa capacité, sa forme et sa décoration varient selon le propriétaire: les gourdes des jeunes filles et des jeunes femmes sont coquettes et richement ornées, celles des garçons et des *jigits* sont plus sobres (Tab. VI: 4,5).
- gourde altaïenne¹⁰¹: elle est faite de la peau des parties postérieures de l’animal (cheval ou vache). Le *tajuur* altaïen est rond ou en forme d’ancre, assez plat (Tab. VII: 1,2). À l’endroit où le goulot joignait la partie fonctionnelle on accommodait deux oreillettes percées pour passer une ficelle. Le goulot était fermé à l’aide d’un bouchon en bois. La gourde était le plus souvent attachée à la selle.
- gourdes tuvines¹⁰²: elles sont faites de peau de taureau ou de yak et sont de formes très variées (Tab. VII: 3,4). D’après leur capacité on distinguait (Tab. VII: 5-7): *ulug kögeerjik* (entre six et dix litres); *ortumak kögeerjik* (entre trois et six litres); *piče kögeerjik* (trois litres); *kavindi* (un litre et demi); *kavindi čagaš* (un quart de litre au maximum); *xoylaarak*: les plus petites gourdes (5 cm de hauteur) appelées ainsi parce qu’on les gardait le plus souvent dans son sein.

⁹⁷ KAZAXI 1963: 428; MARGULAN 1989: I, 207.

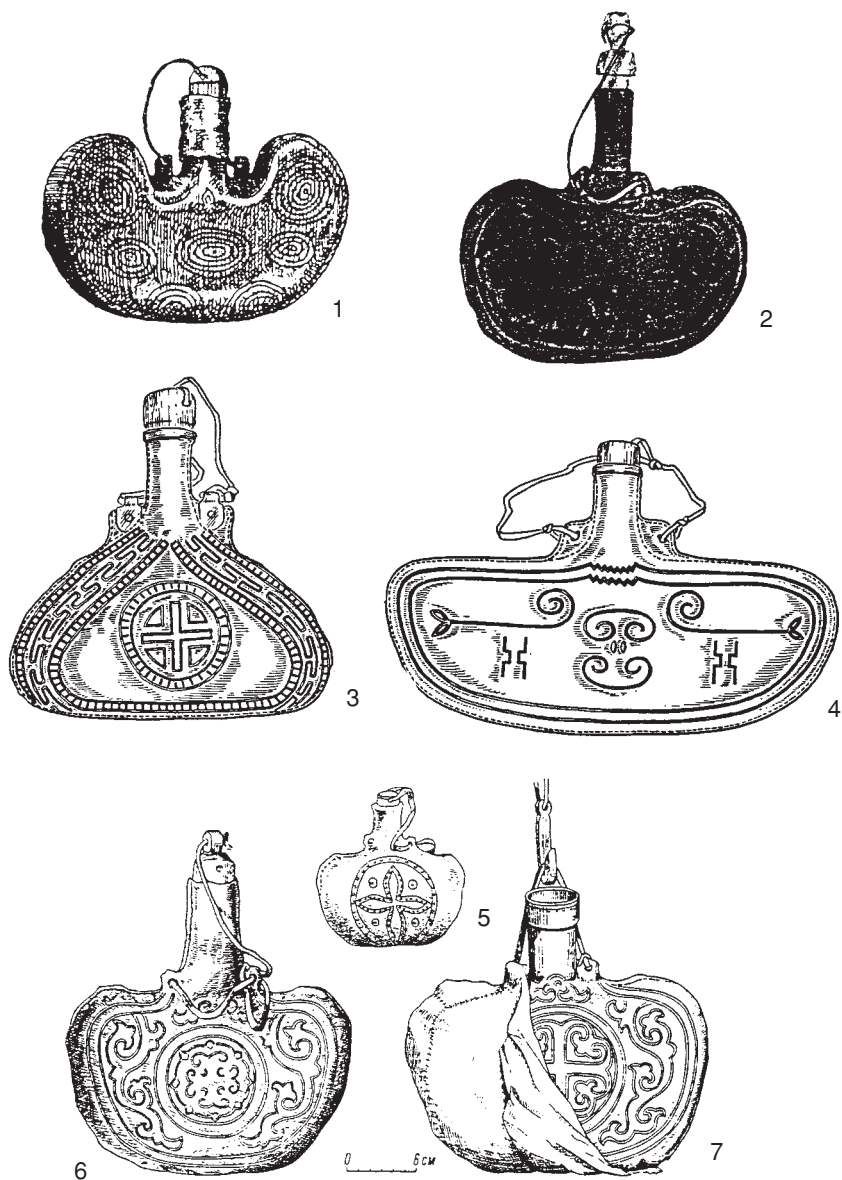
⁹⁸ KAZAXI 1963: 428; MARGULAN 1989: I, 207. Les noms *qauxar* et *keukerin* doivent être les formes qazaq de *köökör* *kirgiz*.

⁹⁹ AJTBAEV 1968: 124, 128; KIRGIZ 1976: III, 429; KIRGIZ 1984: I, 573.

¹⁰⁰ Le mot *köküür* est un mot mongol attesté dès le XV^e siècle. Cf. DOERFER 1963: 319. Il est préservé dans la plupart des langues mongoles modernes: en Xalxa *höhöür* (LESSING 1960: 483 « skin bag for wine and other liquids » et CEVEL 1966: 719 « récipient fait de peau enfumée de bovins et destiné à la conservation du koumis et d’autres liquides »), en buryat et en oyrat (COLOO 1988: 563 « Džarčin, Torgut: *kokuur* gourde » et 570 « Dörvöd, Bayad, Xoton: *köküür* outre »). Dans les langues türk qui l’ont emprunté au mongol, nous retrouvons la même gamme de sens: en tuvïn *kögeer* désigne la grande outre à koumis comme en mongol xalxa cf. infra; en *kirgiz köökör* est le nom de la gourde comme en Torgut et en Džarčin.

¹⁰¹ TOŠČAKOVA 1974: 317 et 1976: 186-187.

¹⁰² POTAPOV 1966: 42; VAJNSTEIN 1991: 99.



TAB. VII.

1-2. *Tajuur* altaïens (ALTAJCY 1956: 335; TOŠČAKOVA 1976: 189).

3-4. *Kögeerjik* tuvins (VAJNŠTEJN 1974: 129).

5-7. *Kögeerjik*, région du Henčik (ПОТАПОВ 1966: 43).

D. Les seaux en peau

C'est un groupe de récipients assez anciens¹⁰³. Les formes que nous connaissons demandaient une bonne maîtrise du modelage et on y employait le plus souvent la peau de chameau : rappelons que cette peau était renommée pour la facilité avec laquelle on la modelait et pour la résistance de la décoration imprimée.

Ainsi les *Yomut* occidentaux et les *Sarik* de Yolotan trayaient les dromadaires (parfois les brebis) dans un seau en peau *könäk*¹⁰⁴. Chez les Özbek un récipient en peau nommé *kûnak* est laconiquement décrit comme « un grand *sanoč* »¹⁰⁵. Les descriptions succinctes de ces récipients rendent difficile leur comparaison avec le récipient du même nom utilisé pour la traite des juments par les Qazaq et les Kirgiz¹⁰⁶.

Le *könek qazaq* était fabriqué de la peau du cou ou de la tête du gros bétail (*qara mal*)¹⁰⁷. Il avait un bec verseur (*šümek*) et une ficelle pour le manier (Tab. VIII : 1). Le récipient nommé *könek* par les Qazaq de Mongolie (district de Ölgij) n'était qu'un seau en bois (*ağaştan jasalyan šelek*)¹⁰⁸. On l'utilisait surtout pour tirer l'eau du puits.

¹⁰³ Le Compendium de Kāšgarī (deuxième moitié du XI^e siècle) est l'un des premiers témoignages précis pour l'usage et la variété des récipients en peau des Türk d'autrefois. Il est presque impossible, à quelques rares exceptions près d'assurer une filiation entre les récipients que Kāšgarī décrit et ceux qu'on découvre chez les populations modernes et contemporaines. Ainsi, des trois récipients *čöngäk / sarnič / könäk* (DANKOFF 1982 : 411, 228, 197) décrits comme étant en peau et utilisés comme seau pour la traite, seul le dernier, au moins par son nom, peut être rapproché d'un récipient précis employé jusqu'au XX^e siècle.

¹⁰⁴ TÜRKMEN 1962 : 396 ; ORAZOV 1985 : 149-150.

¹⁰⁵ ÖZBEK 1981 : 1, 415.

¹⁰⁶ Un détail intéressant qui aurait facilité notre travail était de savoir si le *könäk türkmen* avait un bec verseur comme les récipients du même nom des Qazaq et des Kirgiz, ou s'il était sans bec verseur comme le seau en peau des Baškir (Tab. VIII : 4). D'ailleurs ce dernier semble représenter la forme la plus ancienne de ce type de seau tandis que les récipients qazaq et kirgiz nous surprennent par leurs formes élaborées. Le nom du récipient qu'on fait dériver le plus souvent de *kön* (« peau non-tannée » chez Kāšgarī ; peau apprêtée de qualité moyenne dans les langues türk d'aujourd'hui) ne nous renseigne pas davantage : ce nom peut désigner en effet tout ce qui est fait de la peau appelée *kön* : aussi bien le seau que la robe ou la chemise (Cf. en qazaq *köylek*, en kirgiz *köynök* ; en outre sur les dérivés variés du *kön* cf. ZANPEJSOV 1989 : 15-18).

¹⁰⁷ QAZAQ 1974 : 165. De même, le seau en peau des Baškir (*baškünek, beyä günäge, bašlik*) était fait de peau de tête de cheval. Cf. ŠITOVA 1979 : 158. Dans les descriptions que nous trouvons de ce récipient chez les Qazaq, il est rarement question du modèle fabriqué de peau de tête de cheval, ce qui nous laisse supposer que sa disparition s'est faite assez tôt.

¹⁰⁸ QAZAQ 1966 : 105.



TAB. VIII.

1. *Könek qazaq* (XOZJAISTVO 1980: 124).
2. *Könök kîrgîz*, région de l'Issuk-kul (ABRAMZON 1958: 195).
3. *Könök kîrgîz*, région de l'Issuk-kul (AJTBAEV 1968: 127).
4. *Başkünäk başkir* (Šitova 1979: 153).

Le *könök kïrgïz* est fait de peau de chameau (Tab. VIII : 2,3). Ajtbaev (1968 : 125) révèle le secret de la forme réussie de ce récipient en précisant que sous la peau il existe bien une carcasse en bois (ou au moins deux jantes) qui la soutient. La capacité du *könök kïrgïz* était de deux seaux (*čaka kïrgïz*). À l'endroit où le bec verseur (*čorgo*) joignait le volume principal on accommodait une passoire (*kil čïpka*), traditionnellement une touffe de poils de cheval. On portait ce seau à l'aide d'une ficelle de poils de cheval (*joon kïldan boo*).

Enfin, c'est ici que nous devons mentionner la cruche en peau de chameau (*kumura*) des Kïrgïz du Tianshan¹⁰⁹. Sa fabrication est assez élaborée : on enveloppait une carcasse en bois avec des morceaux de peau cousus d'avance ; de plus on accommodait un goulot large et un bec verseur également en peau. Une fois le récipient assemblé on le remplissait avec du sable humide et on décorait la peau humidifiée (Tab. IX). À la différence des seaux en peau, dont le prototype est assez ancien, le nom et la forme du *kumura kïrgïz* suggèrent plutôt une inspiration récente qui répète probablement la forme de son prototype de terre, d'ailleurs lui-même toujours en usage¹¹⁰.

IV. LES USAGES DES RÉCIPIENTS TÜRK EN PEAU

Il nous reste à étudier comment les récipients que nous venons de décrire ont été utilisés et comment on profite en pratique des subtilités de leur fabrication. Inversement, à partir de leurs usages nous pourrions préciser davantage les caractéristiques de chacun de ces récipients.

Nous envisagerons d'abord les récipients en peau intervenant dans la production et la conservation du koumis. Puis nous nous pencherons sur la multiplicité des usages des récipients en peau dans le foyer nomade.

A. La production et la conservation du koumis

L'une des plus anciennes descriptions du koumis le décrit comme « mares' milk which is poured in skins, then fermented and drunk »¹¹¹. Nous allons donc brièvement examiner la production du koumis dont le

¹⁰⁹ YUDAXIN 1965 : 444 ; AJTBAEV 1968 : 124, 128.

¹¹⁰ KIRGIZ 1984 : I, 594. Le *kumura* de terre (*čopo*) est semble-t-il assez courant au sud du Kïrgïzstan (district de Oš).

¹¹¹ DANKOFF 1982 : 184 ; ATALAY 1982 : I, 365.



1



2

TAB. IX.

1-2. *Kumura*, région de l'Issuk-kul
(ABRAMZON 1958 : 195 ; AJTBAEV
1968 : 124).

ferment et les qualités gustatives dépendent des récipients en peau, non sans risquer quelques réflexions sur la traite des juments et le barattage du koumis.

1. La traite et les seaux en peau

Le poulinement a lieu ordinairement en mars-avril. Jusq'en mai les poulains têtent le lait pour se redresser et prendre des forces. Le mois de mai marque le début de la traite. À partir de ce moment les poulains sont gardés près de la yourte attachés à une corde¹¹². Les juments laitières sont elles aussi retenues près du camp pendant la journée. Puisque les juments donnent très peu de lait en une fois, on les traite plusieurs fois par jour, le nombre des séances (entre cinq et huit) et la quantité de lait variant faiblement selon les régions¹¹³. La traite doit être assez énergique pour qu'on puisse obtenir le plus de lait possible.

On recueille le lait dans le récipient en peau que nous avons décrit comme *könek* chez les Qazaq et *könök* chez les Kïrgïz. Le récipient en peau reçoit silencieusement les jets du lait, en sorte que la jument reste tranquille. Sa capacité (entre un litre et demi et deux litres) convient parfaitement à la quantité de lait qu'on récolte. Pendant la traite, le seau

¹¹² La corde dont il est question est semble-t-il aussi ancienne qu'essentielle pour la traite chez les nomades de l'Eurasie (cf. DANKOFF 1982 : 445 ; LEVITSKAJA 1988 : 19-20). On y attache une considération particulière : les Qazaq ne prêtent point leur *jeli* et ne l'enjambent jamais. La violation de ces interdictions pourrait ruiner le bonheur (*qut*) du foyer. C'est ainsi que le *jeli* intervient dans les rites du mariage qazaq. Quand le fiancé fait sa première visite officielle chez sa promise, on crée sur son chemin de nombreux obstacles dont le *jeli*. Ne pouvant pas l'enjamber il paie pour que le *jeli* soit ôté (Cf. ARGYNBAEV 1973 : 200). Chez les Kïrgïz aussi, le *jele* est parmi les possessions dont dépend le bonheur du foyer (Cf. YUDAXIN 1965 : 245 *örüštön kïrkpa jelemdi, ökötpö kurgan änemdi* « Ne brise pas mon *jele*, ne fait pas pleurer ma mère »).

¹¹³ Cf. FIELSTRUP 1927b : 96 (« ... chez les Aday ... on dit que la traite peut être renouvelée chaque quarante minutes. »), FIELSTRUP 1930 : 270 (« ... les juments sont normalement traitées cinq ou six fois par jour et au printemps parfois jusqu'à dix fois. »), SVANBERG 1988 : 133 (« A mare would be milked up to five times. »), HOPPE 1988 : 227 (« ... mares were milked every two hours to give between 3-5 kilos of milk per day. »). La fréquence des traites a donné naissance en kïrgïz et en qazaq à une série d'expressions pour indiquer le temps. Ainsi en kïrgïz : *bee sar* « neuf heures du matin, l'heure de la première traite », *bee saami* « l'intervalle entre deux traites successives, d'une heure à une heure trente minutes », *beening eki saamïnga deyre* « deux intervalles, à peu près deux ou trois heures » (YUDAXIN 1965 : 617) ; en qazaq : *biening iki saunu* « seize heures », *biening üš saunu* « dix-huit heures » (RADLOV 1893 : *saun*). Les Tuvins effectuaient entre cinq et six séances de traite par jour, la quantité de lait quotidiennement recueilli allant jusqu'à deux litres et demi.

en peau est placé sur le genou de la trayeuse. Remarquons que les Türkmén qui utilisent leur *könök* surtout pour la traite des dromadaires l'attachent à leur cou pendant la traite qu'on effectue debout.

Ajoutons enfin que chez les Altaïens les seaux pour la traite (*bortogo könök*) étaient faits du pis d'une vache¹¹⁴. Plus récemment ces seaux ont été fabriqués d'un morceau entier de bouleau, mais on a continué cependant à les nommer *könök*.

2. Les outres à koumis

Le koumis est préparé dans les grandes outres en peau que nous avons décrites sous le nom de *saba* chez les Qazaq, les *Loqay* et les *Kirgiz*, de *saba* et *arkit* chez les Altaïens et de *kögeer* chez les Tuvins. L'emploi des récipients en peau influe sur le goût du koumis, auquel la majorité des Türk reste très fidèle : la conviction qu'on ne peut faire du vrai koumis que dans des récipients en peau a été très forte jusque récemment. L'entretien hebdomadaire de ces outres (rinçage + bref enfumage + frottage de graisse) était assez soigneux puisque c'est d'eux que dépendait la bonne qualité du koumis obtenu¹¹⁵.

– Les outres et le ferment du koumis

Le lait de jument n'est pratiquement utilisé que sous sa forme fermentée¹¹⁶. Les processus biochimiques qui transforment le lait frais, peu apprécié, en un produit hautement diététique et thérapeutique seront décrits, sans entrer dans les détails, comme une double fermentation lactique, acide puis alcoolique, accompagnée d'une fine coagulation imperceptible à la dégustation. Le lait subit naturellement la fermentation acide et c'est en soignant le ferment qu'on influence la fermentation

¹¹⁴ TOŠČAKOVA 1976: 194.

¹¹⁵ C'est par les outres mal faites que FIELSTRUP 1927a: 68 explique la mauvaise qualité du koumis chez les *Aday*: « Les *Aday* ne font pas de bon koumis. Ils recueillent le lait de jument dans une outre non-enfumée et ils obtiennent une sorte de vinaigre ou bien une sorte de saumure ».

¹¹⁶ Quand on parle du lait de jument, c'est le koumis qui vient à l'esprit. KASIMANOV 1991: 19 fait mention d'un « beurre de koumis » (*qimizding mayi*) avec quoi on frotte les outres. Cela nous fait penser aux passages classiques de Rubrouck (1985: 95) qui pour décrire le barattage du « cosmos » dit: « Et ils le barattent ainsi jusqu'à ce qu'ils en aient extrait le beurre ». Plus récemment nous ne trouvons pas de mentions de ce beurre de koumis. Parmi le peu de laitages à partir de lait de jument nous devons mentionner le fromage blanc (*bıştak*) des Tuvins, fait d'un mélange du lait de jument avec d'autres laits.

alcoolique dont dépend la qualité du koumis obtenu. On n'a besoin de ferment qu'une seule fois pour faire démarrer le premier koumis ; ensuite on ne fait que rajouter du lait après chaque traite.

Les Türk utilisent le plus souvent du ferment lactique récupéré sur le produit précédent, et c'est ce que Kāšgari décrivait déjà sous le nom de *qor*¹¹⁷. Le ferment le plus courant du koumis est de même nature : on le récupère sur le koumis précédent. L'usage continu du récipient en peau provoquait l'accumulation aux coins de l'outre de particules dures qui formaient une espèce de dépôt grumeleux. On le récupérait en nettoyant le récipient, on le faisait sécher au soleil, et la substance grumeleuse¹¹⁸ ainsi obtenue était utilisée comme ferment au printemps suivant. Aussi disait-on que le lait frais de jument versé dans une outre déjà employée commençait à fermenter tout seul¹¹⁹.

À part ce ferment traditionnel, qui est de loin considéré comme le plus efficace, on constate l'emploi de toute une série de matières animales supposées provoquer l'acidification du lait¹²⁰. Peut-être doit-on considérer comme plus innovateurs les quelques ferments qui reposent sur les qualités de ferment des céréales (germes de blé, brouet de millet), plus rarement du raisin, dont l'usage a vraisemblablement été inspiré par l'expérience des agriculteurs.

Il reste que le moyen le plus sûr de produire du bon koumis est d'employer des ferments étroitement liés par leurs caractéristiques biochimiques au produit lui-même (un peu de koumis déjà fermenté ou le

¹¹⁷ DANKOFF 1982 : 496.

¹¹⁸ Elle est connue en qazaq sous le nom de *eribi* (XOZJAJSTVO 1980 : 119 ; VOSTROV 1967 : 131), *qor* (KASIMANOV 1992 : 16) et *tunba* (ARGYNBAEV 1959 : 79 pour la région de Semipalatinsk) ; en kirgiz sous le nom d'*ürp* (YUDAXIN 1965 : 405).

¹¹⁹ POTAPOV 1953a : 39 va encore plus loin et suggère que l'invention même du koumis a été facilitée par l'emploi des récipients en peau crue qui provoquaient la fermentation du lait de jument. Plus récemment on retrouve chez les *Qarluq* une manière particulière de faire du lait caillé (*qatïq*) : le lait frais de brebis est versé dans une outre (faite de l'estomac d'un mouton ou d'une chèvre) nommée *qorin xalta*. Cette outre est attachée à la selle de l'âne. Sous l'effet de la chaleur et à cause des secousses, la fermentation se produit sans ferment particulier dans les quarante-huit heures. À ces deux faits s'oppose cependant le savoir-faire tuvïn qui insiste sur le fait que sans un bon ferment (c'est-à-dire du koumis déjà fait) on n'obtient que du lait de jument aigri et non pas du koumis.

¹²⁰ Ainsi, pour la région de Semipalatinsk, Trofimuk a attesté l'emploi de l'ischion de cheval ; le fémur bouilli de cheval (*ortan jilikting ülken basi*) est également utilisé (XOZJAJSTVO 1980 : 119). À ce groupe de ferments il faut aussi ajouter une sorte de saucisson de viande de cheval (*qazi*) et la partie grasse du cou de cheval (*jal / sür jal*). Chez les Altaïens on employait dans le même but l'os coccygien boucané de cheval et les tendons (*učuk*) boucanés de cheval, de vache, ou de mouton.

dépôt au fond de l'outre). Cela représente un cercle de fabrication fermé mais efficace. La variété des ferments (et des récipients) plus récemment employés explique partiellement les différentes qualités de koumis qu'on rencontre. D'après le témoignage de Trofimuk, le koumis de bonne qualité était déjà rare dans les années 1930, et sa production était troublée par plusieurs « maladies », qui souvent le rendaient imbuvable¹²¹.

– Les outres et le barattage

C'est le barattage régulier qui assure le meilleur goût du koumis. Il diminue la vitesse de la fermentation acide, facilite la fermentation alcoolique et augmente la consistance du produit. On évoquait facilement le chiffre de 10 000 coups de baraton par jour afin d'obtenir un bon koumis¹²². Le barattage du koumis était un devoir commun à tout le foyer, ce qui le distinguait du barattage du beurre qui était exclusivement réservé aux femmes.

On bat le koumis verticalement à l'aide d'un baraton. La forme de l'outre traditionnellement employée permet un barattage énergique sans que le koumis déborde. Le baraton, en bois solide, est fait de trois parties : la partie fonctionnelle, immergée dans le koumis, souvent en forme de jatte (ou de sabot de cheval) dont les bords sont troués ; un manche de longueur variable ; une poignée souvent décorée : gravée ou incrustée d'os ; parfois des prières y sont inscrites. Quand le baraton est usé, on conserve cette poignée pour l'installer sur le manche nouvellement acquis¹²³.

Nous devons cependant remarquer que ce baraton est vraisemblablement une invention récente. Qu'on ait fait du koumis sans employer de baraton est suggéré par le fait que, jusqu'à récemment, les Qazaq et les Kïrgïz considéraient comme le meilleur le koumis obtenu dans les outres (*saba*, *čanač*) attachées au dos des chameaux pendant les changements

¹²¹ TROFIMUK 1930 : 182-183.

¹²² Remarquons qu'il existe une curieuse exception où le barattage n'est point nécessaire pour une qualité supérieure de koumis : c'est la couche de boisson, dépourvue de toute lie, qu'on obtient après une nuit pendant laquelle le koumis n'est pas baratté. Cette couche était moins blanche et plus transparente que le koumis lui-même ; on avait pour elle un goût particulier à cause de ses qualités enivrantes. Ce koumis que les Kïrgïz appellent *kimïzdïng tundurmasï* ou *tundurma* se rapproche du « caracosmos » de Rubrouck dont l'énigme a longtemps suscité la curiosité et qui par son mode de préparation et de consommation rappelle le lait de jument tel que le fabriquaient les Scythes.

¹²³ FIELSTRUP 1930 : 269.

de camps¹²⁴. Autrefois, dans les riches foyers qazaq, on pouvait voir ce processus reproduit : deux personnes s’asseyaient par terre et balançaient longuement l’outre¹²⁵.

Dans les cas où on procède sans baraton, les outres traditionnellement destinées à la fabrication du koumis (*saba qazaq* et *kïrgïz*, *saba* ou *arkit* altaïens, *kögeer* tuvin, qu’on peut donc qualifier de « barattes en peau ») sont remplacées par des outres de peaux entières. Ainsi au début du XX^e siècle, les *Aday* de l’ouest du Qazaqstan préparaient leur koumis non pas dans le *saba* mais dans le *mes*, sans utiliser de baraton, en balançant l’outre¹²⁶. De même avec la diminution de la production du koumis chez les *Kïrgïz*, le *čanač* au nord et le *meš* au sud ont été utilisés au lieu du *saba* : l’emploi d’un baraton avec ces outres est peu probable. Dans ces cas on effectuait le barattage soit en balançant l’outre par terre soit en secouant de temps en temps l’outre suspendue par une ficelle¹²⁷.

– Les outres et les diverses sortes de koumis

Le riche vocabulaire des Qazaq et des *Kïrgïz* pour décrire le koumis d’après son degré de fermentation doit être valide seulement dans le cas où ce dernier a été préparé dans des récipients en peau. La fermentation que subit le lait de jument passe assez rapidement par quelques étapes dont chacune possède des qualités gustatives différentes ; ces dernières, comme le savoir türk le suggère, doivent être étroitement liées au caractère de la fermentation lactique qui se produit dans les récipients en peau. Ainsi le *saumal qazaq* et le *saamal kïrgïz* désignent le koumis dont la fermentation vient de commencer : souvent c’est le koumis du premier jour, quand sa fabrication démarre. Quotidiennement on obtient de tels

¹²⁴ C’est ainsi qu’on obtient le *sarı qımız qazaq* ou le *kızıl kımız kïrgïz* : le koumis du plein été, remué longtemps dans les outres attachées aux animaux de bât.

¹²⁵ FIELSTRUP 1930 : 269. Cf. DANKOFF 1982 : 270 : *är qımız bışdı* « The man stirred (?) the koumiss so that it reached the proper consistency ». Le verbe (*bış-*) est aussi la base du mot pour le baraton (*bışkek*), qu’on retrouve actuellement chez tous les Türk (*bışkek türkmen*, *piškeq qazaq*, *bışkek kïrgïz*, *pışki* altaïen, *bışki* tuvin) mais qui n’est pas attesté par Kāšgarī. Cela nous fait penser que la préparation de koumis en secouant l’outre précède chronologiquement celle qui emploie un baraton. Remarquons aussi la petite nuance que propose la traduction turque du Compendium (ATALAY 1982 : II, 12) : *er kımız bışdı* : adam, olması için kımız tulumunu salladı.

¹²⁶ FIELSTRUP 1927b : 268.

¹²⁷ Ainsi lisons-nous dans ŠITOVA 1979 : 155 que dans les régions de la Baškirie où la production du koumis était en déclin, on préparait ce dernier dans le récipient nommé *turhik* / *tursik* qu’on suspendait à un trépied et qu’on remuait à l’aide d’une ficelle.

koumis quand on verse dans l'outre le lait nouvellement traité (fin de l'après-midi). Soulignons aussi que ce qu'on appelle koumis (*qimiz*) chez les Qazaq et chez les Kirgiz est précisément la boisson du deuxième jour, bien fermentée, mais dont le degré d'alcool reste assez faible. La fermentation qui continue plus de deux jours donne des boissons qui sont nommées *tünemel qimiz* (le koumis qui a subi la fermentation pendant deux nuits), *qunan qimiz* (le koumis dont la fermentation s'est poursuivie pendant trois jours), *dönen qimiz* (le koumis du quatrième jour), *besti qimiz* (le koumis du cinquième jour). Il semble possible de maintenir dans une outre la fermentation au delà du cinquième jour : on obtient ainsi le koumis appelé *asau qimiz* (celui qui fait des bulles). Enfin on arrive au *qorabali qimiz* : le koumis qui tourne et devient amer et qui à cause de ses qualités de fermeux est appelé aussi *qorlanğan qimiz*.

3. Les outres et le transport du koumis

Les récipients en peau pour transporter le koumis sont assez nombreux : de plus, ils se font remarquer par une certaine variété d'usages qui échappent à la systématisation. On transportait le koumis dans une outre (grande ou moyenne selon les occasions) qu'on attachait à dos d'animal : ainsi la boisson était régulièrement remuée et en même temps toujours à portée de main.

– Chez les Özbek, dans les quelques cas où le koumis était produit, il était conservé et transporté dans l'outre nommée *meš*. Le *tulum* özbek, si l'on en juge par le peu de données que nous avons trouvées, est employé de la même manière que le *meš*. Il en va de même du *sanoč* : la différence d'usage entre ces trois outres özbek n'est pas claire.

– Les emplois du *mes* qazaq sont en partie les mêmes que ceux du *meš* özbek : on y transportait (ou conservait) le koumis mais aussi d'autres laitages (lait caillé coupé d'eau (*ayran*), lait fermenté de chameau (*qimiran*) ou de dromadaire (*subat*). Quant au koumis, le *meš* qui le contenait était muni d'un goulot (*tütikše*) en os (*jilik*) qui facilitait le mouvement d'air nécessaire à la bonne fermentation du lait de jument. Pendant les déplacements on fermait le goulot à l'aide d'une bonde (*tiyin*).

Deux autres outres qazaq employées pour le transport du koumis sont le *süyretpe* au nord du Qazaqstan et le *torsiq* au sud-est du pays. Enfin nous devons mentionner bien sûr les gourdes *jantorsiq*, le vrai compagnon dans les longs parcours des steppes.

– Au Kirgizstan, la répartition régionale des récipients en peau était assez nette : les régions les plus riches en outres étaient les districts de l'Issik-kul et du Tianshan tandis qu'au sud (district de Oš) le nombre et la variété des récipients en peau diminuaient considérablement. Dans la partie sud-ouest du district de Oš, on conservait (et même préparait) le koumis dans le *meš* fait de la peau entière d'une chèvre ; plus à l'est, toujours dans le district de Oš, on employait, pour la conservation et pour le transport du koumis, le récipient nommé *čanač*. Au Tianshan, le *čanač* était utilisé dans le même but ; de plus, comme le *mes qazaq*, il était muni d'un goulot (*tütük*) en os (*joto jiligi*) fermé d'une bonde en bois (*bišang*).

L'outre nommée *bulkak* a été utilisée pendant les années 1930 par les bergers kirgiz de Semirečje qui y préparaient « le koumis de berger » *köörčök*¹²⁸. Ce breuvage était fait sur les pâturages d'été en versant du lait de brebis dans l'outre qui contenait un peu de koumis. La boisson ainsi obtenue était assez épaisse et très agréable.

C'est toujours au nord du Kirgizstan que la quantité de koumis destinée à la consommation immédiate était versée dans la cruche en peau *kumura* ; c'est avec elle qu'on emplissait ensuite les bols : *jakši ištalgan kara kumuradan kimiz koyup olturat* « il verse le koumis d'une cruche en peau bien enfumée jusqu'à devenir noire »¹²⁹. On ne lui trouve point de parallèle chez les autres ethnies étudiées : les Qazaq utilisaient pour servir le koumis un récipient en bois de forme ovale (*šara, tegene*)¹³⁰.

– Chez les Altaïens, avec la diminution de la production du koumis, les barattes en peau (*saba* et *arkit*) étaient le plus souvent remplies de lait de vache fermenté (*čegen*). Ainsi on se servait du *torsuk* ou du *borbuy* surtout pour transporter le *čegen*, et plus rarement le koumis ; au printemps, quand on recueillait très peu de lait, le *borbuy* remplaçait la

¹²⁸ FIELSTRUP 1930 : 282 ; AJTBAEV 1963 : 15 ; YUDAXIN 1965 : 426.

¹²⁹ YUDAXIN 1965 : 444.

¹³⁰ Le service du koumis chez les Qazaq présente une division assez particulière du travail entre la femme et l'homme. C'est la femme qui lui donnait les derniers coups de baraton dans l'outre et qui ensuite versait une certaine quantité de la boisson dans un récipient en bois (*tegene, šara*) de forme ovale, assez profond, dont la capacité était à peu près de quinze litres. À ce moment c'était l'homme qui prenait le relais : il mélangeait (*qimiz šapiru*) une dernière fois le koumis en le portant bien haut à l'aide d'une louche *ojau / sömis* pour que le liquide mousse. Ensuite l'homme distribuait le koumis dans les bols. Ces derniers étaient traditionnellement en bois et selon leur volume se divisaient en : *ayaq / šanaq, kese, tostayan* (les plus petits), *saptayaq* (à anse). Le koumis est servi en silence et on prend le temps nécessaire pour s'en régaler au mieux.

baratte en peau et l'on y secouait le *čegen*. Dans le récipient que nous avons décrit sous le nom de *kalama*, fabriqué avec la peau entière de la tête d'un cheval, les *Teleut* recueillaient le lait ou conservaient le *čegen*. Enfin, les gourdes altaïennes *tajuur*, remplies de lait distillé (*araki*), assuraient le ravitaillement pendant les déplacements individuels; de plus, elles constituaient un élément important de la dot qu'on payait pour la bru¹³¹.

– Au Tuva, nous trouvons la même rivalité entre le koumis et le lait fermenté de vache (*xoytpak*) que chez les Altaïens. À une exception près, les outres tuvines étaient employées soit pour le transport soit pour la conservation du *xoytpak*. On y trouvait assez rarement du koumis. Le *arjimak* remplaçait les gourdes *kögeerjik* quand il s'agissait de quantités supérieures à dix litres; comme chez les Qazaq et les Kirgiz on lui faisait dans ce cas une bonde en bois pour que le liquide ne déborde pas. Dans la région de Karaxol on employait dans le même but le récipient nommé *dorzuk*. Il n'y a qu'une outre d'usage régional, le *henek* des Tuvins de Kobdo, à n'avoir été utilisée que pour le koumis durant les mois estivaux.

Ajoutons que chez les Tuvins, les outres de capacité moyenne telle que le *arjimak*, le *dorzuk* et le *ulug kögeerjik* étaient concurrencées par le tonnelet en bois (*doora xuung / doora xumung*) dont les prototypes les plus anciens datent de quelques millénaires avant J.C.¹³².

B. Autres usages des outres

Les outres avaient de multiples usages. Sans prétendre à l'exhaustivité, nous concentrerons nos observations sur deux points: l'emploi des outres comme barattes en peau pour la production du beurre et comme réserves d'eau.

1. Les outres qui ont été employées comme barattes en peau peuvent être divisées en deux groupes selon la manière dont on effectuait le barattage.

– les barattes en peau (les outres assemblées) dans lesquelles on barattait le beurre à l'aide d'un baraton ne se distinguent point de celles dans lesquelles on barattait le koumis. Souvent le récipient qui servait en été pour la production du koumis était mis à profit en automne pour la

¹³¹ TOŠČAKOVA 1976: 189-190.

¹³² VAJNŠTEJN 1991: 109.

production du beurre. Cet emploi des barattes en peau est surtout répandu parmi les Qazaq et les Kïrgïz.

– Toute outre de peau entière pouvait aussi servir à la production du beurre. La différence est qu'avec ces outres on n'avait pas besoin de baraton : on agitait le lait en balançant l'outre par terre ou en la suspendant à un trépied. Le meilleur exemple d'un tel usage est le *tulum* türkmen, qui était nommé *yanlık* / *yaylık*¹³³ quand il était suspendu à un trépied. Chez les Qazaq et chez les Kïrgïz, on employait dans ce but le *meš* qui, à la différence du *yanlık* türkmen, était balancé le plus souvent par terre.

2. Pour les réserves d'eau, dont les régions désertiques d'Asie Intérieure ressentaient fortement le besoin, on employait surtout l'outre faite de peau entière de chèvre. C'est dans cette outre que les *mešikçi* türkmen aussi bien que les *meškob* özbek distribuaient ou vendaient l'eau. Au Tianshan également, le *meš* était utilisé pour l'approvisionnement en eau. Pour abreuver le bétail, les éleveurs türkmen (*čarva*) retiraient l'eau des puits à l'aide de *mešik*. On retrouve exactement le même usage du *mes* chez les *Aday*, voisins proches des Türkmen. On faisait descendre dans les puits profonds (*šingirau*) un *mes* dont la capacité variait entre cinquante et cent litres, qui était ensuite retiré par les chameaux¹³⁴ ; pour les besoins quotidiens du foyer on se servait plutôt du seau en peau *könek*.

Notons pour finir que le *mešik* türkmen gonflé d'air qui, comme les *mes* du sud du Kïrgïzstan, était utilisé pour les traversées des cours d'eau, était fabriqué non pas d'une peau entière de chèvre mais de peaux de bovins¹³⁵.

C. Conclusion

On peut avancer quelques réflexions prudentes sur les façons de nommer les récipients en peau. L'étude montre, sans vraiment tenir compte des variations dialectales, que ces noms, d'après leur origine, peuvent être examinés en trois groupes principaux.

Un premier groupe comprendrait les récipients dont les noms sont étroitement liés aux morceaux de peau qu'on emploie. Nous n'avons qu'un exemple d'une telle dénomination, mais nous avons toutes raisons de croire que nos données sont lacunaires. L'outre nommée *borbuy* chez

¹³³ TÜRKMEN 1962: 848; ORAZOV 1985: 146-147.

¹³⁴ BUKEYXAN 1927a: 67.

¹³⁵ TÜRKMEN 1974: V, 472; YUDAXIN 1965: 526.

les Altaïens (et qui vraisemblablement a existé aussi chez les Kirgiz, mais dont nous n'avons pas pu retrouver la description¹³⁶) est nommée d'après le morceau de peau employé pour sa fabrication, c'est-à-dire la peau des cuisses ou de l'aine (*borbuy*).

Dans un deuxième groupe nous mettrions les récipients dont les noms sont dérivés de la manière dont on les emploie. Ici les exemples sont beaucoup plus nombreux :

- le *yanlik* / *yayik* türkmen dont le nom est directement lié à la manière dont on s'en servait, c'est-à-dire en le secouant, en le balançant ou bien en l'agitant¹³⁷.
- chez les Qazaq et chez les Kirgiz du Tianshan ce sont les noms des récipients nommés respectivement *šanaš* et *čanač* qui doivent être formés de la même façon (récipient qu'on secoue, remue, agite)¹³⁸. Dans le contexte de notre étude, cela peut expliquer partiellement pourquoi l'outre faite de peau entière de chèvre est nommé soit *mes* soit *šanaš* (en kirgiz *meš* et *čanač*) : l'un des noms (*meš*) est un emprunt, l'autre (*čanač*) est d'une inspiration pratique et locale.
- chez les Kirgiz nous avons un autre bon exemple : c'est l'outre nommée *bulkak* dont le nom est dérivé du verbe *bulk-* « agiter, secouer avec force ».
- le *süyretpe* qazaq, comme le suggère Radlov, dérive du verbe *süyret-* « faire traîner, faire suivre » et par extension c'est le récipient qu'on emporte (qu'on traîne?) partout.

Un troisième groupe réunirait les récipients dont les noms ont été empruntés, avec toutes les complications que ce voyage des mots implique. Ainsi le nom de l'outre connue comme *mešik*, *mes*, *meš* est, comme l'indiquent la plupart des dictionnaires, un emprunt au persan. Curieusement, ce mot désigne en persan le mouton ou le bélier¹³⁹ alors que dans toutes les langues türk c'est l'outre faite de la peau entière d'une chèvre !

¹³⁶ Cf. TOŠČAKOVA 1976 : 191.

¹³⁷ TÜRKMEN 1962 : 839 ; CLAUSON 1972 : 980-981.

¹³⁸ Des racines *šay-* / *šayqa-* ou *čay-* / *čayka-*. Cf. en qazaq *bas šayqadi* « secouer la tête », *jer šayqadi* « la terre tremble », *qayiq šayqadi* « la barque balance », *qimiz šayqalip aralaštiru* « mélanger le koumis en le balançant ». En kirgiz *baš čayka-* « secouer la tête » mais aussi *kimiz čayka-* ou *čaykagan kimiz* « remuer le koumis » et « koumis qui est bien remué ».

¹³⁹ STEINGASS 1930 : 1362.

De même, le nom kirgiz de la gourde (*köökör*) et le nom tulin de la baratte en peau (*kögeer*) sont des emprunts aux langues mongoles ; la différence est que les Kirgiz nomment *köökör* la gourde, comme le font certains groupes oyra¹⁴⁰, tandis que les Tuvins nomment *kögeer* la baratte en peau comme les Xalxa¹⁴¹.

À cette tentative de classification des noms échappent actuellement plusieurs récipients : le cas le plus évident est le récipient nommé *torsuk*, fabriqué le plus souvent avec la peau des pattes antérieures, dont le nom est difficile à interpréter.

Nous l'avons déjà dit : le temps des enquêtes est désormais terminé ; même dans les zones où le mot koumis demeure, les récipients se sont modifiés, avec l'élevage qui les expliquait¹⁴². Mais nous pensons avoir montré que, si les recherches anciennes ont beaucoup fait pendant qu'il en était encore temps (et songeons que beaucoup d'objets intéressants sont conservés dans les collections des musées russes), beaucoup d'éléments sont encore obscurs. Le lexique, surtout, que nous avons tenté d'ordonner, mérite d'autres enquêtes. D'une façon générale, l'ethnolinguistique ne peut que gagner à approfondir ce domaine essentiel à la compréhension des cultures passées de l'Asie Intérieure.

S.J.

¹⁴⁰ COLOO 1988 : 570.

¹⁴¹ CEVEL 1966 : 719.

¹⁴² La disparition progressive des récipients en peau commence dès le début du XX^e siècle. Aussi surprenant que cela puisse paraître, la disparition des outres se fait plus vite que celle du koumis. Au début du XX^e siècle plusieurs groupes qazaq préparent le koumis dans les barattes en bois (*kübi*) ; la pratique des kolkhoz, tout en conservant la production du koumis, se débarrasse assez vite des récipients en peau. Au Kirgizstan la fabrication des outres a été abandonnée d'abord par les Kirgiz du sud et ensuite par ceux du nord. Dans son ouvrage (ANTIPINA 1962 : 126), Antipina remarque, à propos des régions méridionales, que là où on fait encore du koumis, le *meš* est remplacé par des récipients de terre (*kum*) empruntés aux Özbek. En 1973, Abramzon, pendant son deuxième séjour chez les *Bugu* au sud de l'Issik-kul, constata que les seules outres visibles se trouvaient dans le musée local (AMRAMZON 1974 : 39). Les derniers exemplaires des récipients en peau tulin ont été emmenés, pendant les années 1960, par les expéditions soviétiques et sont visibles actuellement dans les collections de différents musées russes.

BIBLIOGRAPHIE

- ABRAMZON, S. (Ed.), *Byt kirgizskix selenii Darxan i Čičkan*. Moskva: Izd-vo AN SSSR, 1958; 322 p.
- ABRAMZON, S., « Kirgizskoe naselenie Šin'czjan-ujgurskoj avtonomnoj oblasti Kitajskoj Narodnoj Respubliki », in: TRUDY 1959a; pp. 332-370.
- ABRAMZON, S., *Kirgizy i ix etnogenetičeskie i istoriko-kul'turnye svjazi*. Leningrad: Nauka, 1971; 403 p.
- ABRAMZON, S. (Ed.), *Očerki istorii xozjajstva narodov Srednej Azii i Kazaxstana*; Leningrad: Nauka, 1973; 260 p.
- ABRAMZON, S., « Nov' kirgizskogo sela », *SE*, 5, 1974; pp. 29-44.
- AGADZANOV, S. – ORAZOV, A. (Eds.), *Issledovanija po étnografii turkmen*. Ašxabad: Turkmenistan, 1965.
- AJTBAEV, M., « Pišča Kirgizov XIX i načala XX vekov », *Izvestija AN Kirgizskoj SSR. Serija obščestvennyx nauk*. Tom V, vyp. 1, 1963; pp. 13-23.
- AJTBAEV, M., « Tisnenie po kože », in: TRUDY 1968; pp. 123-131.
- ALTAJCY. Cf. LEVIN 1956: 329-376.
- ANTIPINA, K., *Osobennosti material'noj kul'tury i prikladnogo iskusstva južnyx Kirgizov*. Frunze: Izd-vo AN Kirgizskoj SSR, 1962; 286 p.
- ARGYNBAEV, X., « Istoriko-kul'turnye svjazi russkogo i kazaxskogo narodov i ix vlijanie na material'noj kul'turu kazaxov v seredine XIX i načale XX vekov », *Trudy IIAE Akademii nauk Kazaxskoj SSR*, vol. V, 1959, pp. 19-91.
- ARGYNBAEV, X., « Narodnye obyčai i pover'ja Kazaxov svjazannye so skotodovstvom », in: ORAZOV 1973; pp. 154-161.
- ARGYNBAEV, X., « Svad'ba i svadebnye obrjady u Kazaxov v prošlom i nastojaščem », *SE*, 6, 1974; pp. 69-76.
- ATALAY, B. (Trad.), *Divanü lûgat-it-türk tercümesi*. Ankara: Türk tarih kurumu basimevi, 1985-1986; 3 vol.
- BASILOV, V., « Xozjajstvo zapadnyx Turkmen-Jomudov v dorevoljucionny period », in: ORAZOV 1973; pp. 172-207.
- BASILOV, V., *Nomads of Eurasia*. Seattle: University of Washington Press, 1989; 191 p.
- BENSON, L. (Ed.), *The Kazaks of China: Essays on an Ethnic Minority*. Uppsala: Studia multiethnica upsaliensia, 1988; 249 p.
- BOROZNA, N., « Izmenenija v xozjajstve Uzbekov doliny Kafirigana: po materialam sovxoza im. M.I. Kalinina », *SE*, 1, 1963; pp. 26-38.
- BOROZNA, N., « Material'naja kul'tura Uzbekov Babataga i doliny Kafirigana », in: KISLJAKOV 1966; pp. 91-120.
- BUKEYXAN, A., « Kazaki Adaevskogo uezda », in: KAZAKI 1927a; pp. 59-83.
- CEVEL, Ja., « Mongolyn cagaan idee », *Studia ethnographica*. Tom I, fasc. 6; pp. 3-15.
- CEVEL, Ja., *Mongol helnij tovč tajlbar tol'*. Ulaanbaatar: Ulsyn hevlelijn hereg xaroo, 1966; 911 p.
- CLAUSON, G., *An etymological dictionary of the Pre-thirteenth Century Turkish*. Oxford: Clarendon Press, 1972; 988 p.
- COLOO, Z., *BNMAU dax' helnij nutgijn ajalguuny tol' bičig: ojrd ajalguu*. Ulaanbaatar: BNMAU-yn hel zoxiolyn hüreen, 1988; 943 p.

- DANKOFF, R. (Ed.), *Mahmud al-Kāšgarî: Compendium of the Turkic Dialects (Diwan Luġat at-Turk)*. Harvard: Harvard University Printing Office, 1983; 3 vol.
- DJAKONOVA, V., «Posuda narodov Južnoj Sibiri v sobranijax MAE», in: ITS 1988; pp. 50-70.
- DOERFER, G., *Türkische und mongolische Elemente im Neupersischen*. Wiesbaden: Franz Steiner Verlag, 1963-1975; 4 Bde.
- FIELSTRUP, F., «Kara-kosmos Rubruka», *Etnografija*, 1-2, 1926; pp. 259-260.
- FIELSTRUP, F., «Skotovodstvo i kočevanie v časti stepej Zapadnogo Kazaxstana», in: KAZAKI 1927b; pp. 78-108.
- FIELSTRUP, F., «Moločnye producty tjurkov kočevnikov», in: KAZAKI 1930; pp. 263-301.
- FUNK, D., *Bačatskie Teleuty v XVIII-pervoj četverti XX veka: istoriko-etnografičeskoe issledovanie*. Moskva, 1993; 325 p.
- HAKAS, *Xakassko-russkij slovar'*. Moskva, 1953; 485 p.
- HOPPE, Th., «Kazak Pastoralism in the Bogda Range», in: BENSON 1988; pp. 201-241.
- INDJOUDJIAN, D., *Dictionnaire kazakh-français*. Paris: PUF, 1983; 192 p.
- ITS, P. (Ed.), *Material'naja i duxovnaja kul'tura narodov Sibiri*. Leningrad: Nauka, 1988; 209 p.
- JAZLYEV, C., «Skotovodčeskoe hozjajstvo turkmen Jolotan'skogo oazisa vo vtoroj polovine XIX – načale XX v.», in: OČERK 1979; pp. 37-45.
- KARAL'KIN, P., «O drevnejšim sposobe doenija skota u sibirskix kočevnikov-skotovodov: po materialam Tuvy», in: OKLADNIKOV 1978; pp. 37-49.
- KARMYŠEVA, B., «K voprosu o proizxoždenii lokajcev», *SE*, 4, 1952; pp. 11-29.
- KARMYŠEVA, B., «Uzbeki-lokajci Južnogo Tadjikistana», *Trudy IIAE AN Tadžikskoj SSR*, t. XXVIII, 1954; 158 p.
- KASIMANOV, S., *Kazakların millî yemekleri = Qazaqtıng Uluttıq Tayamdari*. Istanbul: Kültür bakanlığı yayınları, 1992; 133 p.
- KAZAKI. *Kazaki: antropologičeskie očerki*. Materialy osobennogo komiteta po issledovaniju sojuznix respublik. Serija kazaxstanskaja. Vol. III, 1927.
- KAZAKI. *Kazaki: antropologičeskie očerki*. Materialy osobennogo komiteta po issledovaniju sojuznix respublik. Serija kazaxstanskaja. Vol. XI, 1927.
- KAZAKI. *Kazaki: sbornik statej antropologičeskie otrjada kazaxstanskoj ekspedicii AN SSSR. Issledovanija 1927 goda*. Leningrad: Izd-vo AN SSSR, 1930; 334 p.
- KAZAXI. Cf. TOLSTOV 1963: II, 321-488.
- KIRGIZ. *Kirgiz tilining tušundurme sözdüğü*. Frunze: Mektep, 1969; 775 p.
- KIRGIZ. *Kirgiz sovet enciklopediyası*. Frunze: KSE baş redakcijası, 1976-1980; 6 vol.
- KIRGIZ. *Kirgiz tilining tušundurme sözdüğü*. Frunze: Mektep, 1984; 1-er vol., 623 p.
- KISLJAKOV, N. (Ed.), *Material'naja kul'tura narodov Srednej Azii i Kazaxstana*. Moskva: Nauka, 1966; 170 p.
- KUTLU, M., *Savakli Türkmenlerde hayvancılık*. Ankara: Sevinc matbaası, 1987; 224 p.

- KUZEEV, R., *Xozjajstvo i kul'tura Baškir v XIX- načalo XX veka*. Moskva : Nauka, 1979; 204 p.
- LARICEV, V., *Bronzovy i železnyj vek Sibiri (Materialy po istorii Sibiri, vyp. IV)*. Novosibirsk : Nauka, 1974; 390 p.
- LESSING, F. (Ed.), *Mongolian-English Dictionary*. Los Angeles : University of California Press, 1960; 1217 p.
- MARGULAN, A., *Kazaxskoe narodnoe prikladnoe iskusstvo*. Alma-ata : Öner, 1986-1987; 2 vol.
- MARKOV, G., « Skotovodčeskoe xozjajstvo i obščestvennaja organizacija Severobalxanskih Turkmen v konce XIX – načale XX v. », *Vestnik Moskovskogo Universitate. Serija istoriko-filologičeskaja*, 4, 1958; pp. 165-177.
- NIJAZKLYCEV, K., « O skotovodčeskom i zemledel'českom xozjajstve Jugo-Zapadnogo Turkmenistana », *in* : TRUDY 1963; pp. 58-71.
- OČERK. *Očerki etnografii naselenija Južnogo Turkmenistana XIX-načala XX v.* Ašxabad : Ylym, 1979; 90 p.
- OKLADNIKOV, A. (Ed.), *Etnografija narodov Altaja i Zapadnoj Sibiri*. Novosibirsk : Nauka, 1978; 219 p.
- ORAZOV, A., « Nekotorye voprosy skotovodčeskogo xozjajstva v Severo-Zapadnoj Turkmenii v konce XIX-načale XX veka », *in* : TRUDY 1962; pp. 290-301.
- ORAZOV, A., « Materialnaja kul'tura pribalxanskix Turkmen k konce XIX-načale XX v. », *in* : AGADŽANOV 1965; pp. 25-62.
- ORAZOV, A., « Skotovodčeskie obrjady u Turkmen dolin Sumbara i Čendrya », *SE*, 2, 1974; pp. 100-104.
- ORAZOV, A., *Etnografičeskie očerki xozjajstva Turkmen Axala v XIX-načale XX v.* Ašxabad : Ylym, 1985; 156 p.
- OVEZBERDYEV, K., « Materialy po etnografii Turkmen Sarykov Pendinskogo oazisa », *in* : TRUDY 1962; pp. 111-183.
- ÖZBEK. *Uzbek sovet enciklopediyasi*. Toškent : USE boš redakciyasi, 1971-1980; 14 vol.
- ÖZBEK. *Özbek tilining izoxli luyati*. Moskva : Rus tili, 1981; 2 vols.
- PALLAS, S., *Voyages du Professeur Pallas dans plusieurs provinces de l'empire de Russie et dans l'Asie septentrionale*. Traduit de l'allemand par le C. Gauthier de la Peyronie. Nouvelle édition revue et enrichie. Paris : Chez Maradan, 1792.
- POTAPOV, L., « Osobennosti material'noj kul'tury Kazaxov, obuslovlennye kočevym obrazom žizni », *SMAE*, vol. XII, 1949; pp. 44-70.
- POTAPOV, L., « Pišča Altajcev : etnografičeskij očerk », *SMAE*, t. XIV, 1953; pp. 37-71.
- POTAPOV, L., *Očerki po istorii Altajcev*. Moskva : Izd-vo AN SSSR, 1953; 444 p.
- POTAPOV, L., « Materialy po etnografii tvincev rajonov Mongun-Tajgi i Karaxolja », *in* : TRUDY 1960; pp. 171-238.
- POTAPOV, L., « Očerki etnografii tvincev bassejna levoberezja Xemčika », *in* : TRUDY 1966; pp. 13-56.
- POTAPOV, L., *Očerki narodnogo byta Tvincev*. Moskva : Nauka, 1969; 400 p.
- QAZAQ. *Qazaq tilining qisqaša etimologiyaliq sözdigi*. Almatı : Qazaq SSR-ning ilim baspası, 1966; 240 p.

- QAZAQ. *Qazaq tilining tūsindirme sözdigi*. Almatı: Qazaq SSR-ning ilim bas-pası, 1974-1986; 10 vol.
- QAZAQ. *Qazaq SSR tört tomdıg qısqaşa enciklopediya*. Almatı: QSE bas redak-ciya, 1984.
- QAZAQSA. *Qazaqşa-mongolşa sözdik*. Ulanbatır, 1977; 292 p.
- RADLOV, V., *Versuch eines Wörterbuch des türk-Dialecte*. St. Peterburg, 1893-1911.
- RADLOV, V., *Iz Sibiri*. Moskva: Nauka, 1989; 794 p.
- RUBROUCK, Guillaume, *Voyages dans l'empire mongol*. Traduction et commentaire de Claude et René Kappler. Paris: Payot, 1985; 312 p.
- RUDENKO, S., « Očerık byta Kazaxov basejna rek Uila i Sagyza », in: KAZAKI 1927a; pp. 7-33.
- SAMOJLOVIC, A., « Kazaki Koşagačskogo ajmaka Ojratskoj avtonomnoj oblasti », in: KAZAKI 1930; pp. 303-327.
- ŠANIJAZOV, K., *K etničeskoj istorii uzbekskogo naroda: istoriko-etnografičeskoe issledovanie na materialax kipčakskogo komponenta*. Taškent: Fan, 1974; 340 p.
- SITOVA, S., « Utvar' iz koži u Baškir », in: KUZEEV 1979; pp. 146-170.
- SVANBERG, I., « The Nomadism of Orta Jüz Kazaks in Xinjiang », in: BENSON 1988; pp. 107-141.
- LEVITSKAJA, L. (Ed.), *Teorija i praktika etimologičeskix issledovanij*. Moskva: Nauka, 1988; 60 p.
- TOLSTOV, S. (Ed.), *Trudy Xorezmskoj arxeologo-etnografičeskoj ekspedicii*. Moskva: Izd-vo AN SSSR, 1952; 648 p.
- TOLSTOV, S. (Ed.), *Trudy Xorezmskoj arxeologo-etnografičeskoj ekspedicii*. Moskva: Izd-vo AN SSSR, 1958; 809 p.
- TOLSTOV, S. (Ed.), *Narody Srednej Azii i Kazaxstana*. Moskva: Izd-vo AN SSSR, 1963; 2 vol.
- TOŠČAKOVA, E., « K voprosu o kožanyx sosudax u južnyx Altajcev », in: LARIČEV 1974; pp. 314-318.
- TOŠČAKOVA, E., « Kožanaja i derevjannaja posuda i texnika ee izgotovlenija u južnyx Altajcev », in: VDOVIN 1976; pp. 182-197.
- TROFIMUK, N., « Sanitarnyj očerk obsledovanija vodosnabzenija, pitaniya, žilišča i odezdy žiteli Kazaxstana », in: KAZAKI 1930; pp. 163-229.
- TRUDY. *Trudy IIAE AN Kazaxskoj SSR*. Alma-ata: Izd-vo AN Kazaxskoj SSR, 1956; 3ème vol.
- TRUDY. *Trudy Kirgizskoj arxeologo-etnografičeskoj ekspedicii*. Moskva: Izd-vo AN SSSR, 1959; 2ème vol., 381 p.
- TRUDY. *Trudy Kirgizskoj arxeologo-etnografičeskoj ekspedicii*. Frunze: Izd-vo AN Kirgizskoj SSR, 1959; 3ème vol., 147 p.
- TRUDY. *Trudy tuvinskoj kompleksnoj arxeologo-etnografičeskoj ekspedicii: materialy po arxeologii i etnografii Zapadnoj Tuvy*. Moskva: Izd-vo AN SSSR, 1960; 284 p.
- TRUDY. *Trudy IIAE Turkmenskoj SSR*. Ašxabad: Izd-vo AN Turkmenskoj SSR, 1962; vol. VI, 301 p.
- TRUDY. *Trudy IIAE Turkmenskoj SSR*. Ašxabad: Izd-vo AN Turkmenskoj SSR, 1963; vol. VII, 192 p.

- TRUDY. *Trudy Tuvinskoj kompleksnoj arxeologo-ětnografičeskoj ěkspedicii: materialy po ětnografii arxeologii rajonov bassejna Xemčika*. Moskva: Nauka, 1966; 348 p.
- TRUDY. *Trudy Kirgizskoj arxeologo-ětnografičeskoj ěkspedicii*. Moskva: Nauka, 1968; 4ĕme vol., 146 p.
- TÜRKMEN. *Türkmen dilinin sözlügi*. Ašgabad: Türkmenistan SSR ilimlar akademiyasünün neširiyati, 1962; 973 p.
- TÜRKMEN. *Türkmen Sovet Enciklopediyasi*. Ašgabad: Türkmenistan SSR ilimlar akademiyasiniĕg ĉaphanası, 1974-1984; 10 vol.
- TUVIN. *Tuvinsko-russkij slovar'*. Moskva: Sovetskaja ěnciklopedija, 1968; 646 p.
- VAJNŠTEJN, S., *Istorija narodnogo iskusstva Tuvy*. Moskva: Nauka, 1974; 219 p.
- VAJNŠTEJN, S., *Nomads of South Siberia*. Cambridge: Cambridge University Press, 1980.
- VAJNŠTEJN, S., *Mir kočevnikov centra Azii*. Moskva: Nauka, 1991; 296 p.
- VASIL'EVA, G., «Turkmeny – noxurli», in: *Sredneaziatskij ětnografičeskij sbornik*. Moskva: Izd-vo AN SSR, 1954; 1e vol.; pp. 82-216.
- VDOVIN, I. (Ed.), *Material'naja kul'tura narodov Sibiri i Severa*. Leningrad: Nauka, 1976; 229 p.
- VJATKINA. «Mongoly MNR», in: *Vostočno-aziatskij ětnografičeskij sbornik*. Moskva: Izd-vo AN SSR, 1960; pp. 159-271.
- VOSTROV, V., «Kazaxi Džanybekskego rajona zapadno-kazaxstanskoj oblasti: istoriko-ětnografičeskij oĉerk», in: TRUDY 1956; pp. 5-105.
- VOSTROV, V., «Novye materialy po ětnografii Kazaxov-Adaevcev», *Trudy IIAE AN Kazaxskoj SSR*, vol. VIII, 1960; pp. 158-176.
- VOSTROV, V. (Ed.), *Kul'tura i byt kazaxskogo kolhoznoĕo aula*. Alma-ata: Nauka, 1967; 302 p.
- XOZJAJSTVO. *Xozjajstvo Kazaxov na rubeže XIX-XX vekov: materialy k istoriko-ětnografičeskom atlasu*. Alma-ata: Nauka, 1980; 252 p.
- YUDAXIN, K., *Kirgizsko-russkij slovar': okolo 40 000 slov*. Moskva: Sovetskaja ěnciklopedija, 1965; 973 p.
- ŽANPEJSOV, E., *Etnokul'turnaja leksika kazaxskogo jazyka: na materialax proizvedenij M. Auezova*. Moskva: Nauka, 1989; 282 p.
- ZAXAROVA, I., «Materil'naja kul'tura Kazaxov-kolhoznikov Jugo-vostoĕnogo Kazaxstana», in: TRUDY 1956; pp. 105-120.
- Ždanko, T. (Ed.), *Xozjajstvenno-kul'turnye tradicii narodov Srednej Azii i Kazaxstana*. Moskva: Nauka, 1975; 228 p.

ABRÉVIATIONS

- SE : Sovetskaja ětnografija
 IIAE : Institut istorii, arxeologii i ětnografii
 SMAE : Sbornik muzeja antropologii i ětnografii

Sveltana JACQUESSON, *Les récipients en peau chez les Türk*

Les récipients en peau sont un des éléments majeurs de la culture matérielle des peuples turcophones. À travers les sources soviétiques de la période des grandes enquêtes ethnographiques, on examine certains aspects de la fabrication (préparation des peaux, décoration) et l'on tente de dresser une typologie des outres (outres de peaux entières, outres assemblées), des gourdes et des seaux. Nous présentons ensuite leurs modalités d'utilisation qui permettent de cerner davantage les caractéristiques de chaque récipient. L'enquête lexicographique met en évidence une tripartition des récipients en peau.

Sveltana JACQUESSON, *The Türk Peoples' Skin Vessels*

Skin vessels are among the major components of the Türk-speaking peoples' material culture. Soviet records dating back to the great ethnographical investigations provided an opportunity for a close study of the vessel-making process (skin preparation and ornamentation) and an attempt at setting a typological classification of skin bottles (all of one piece or assembled), water-skins and buckets. Their varied usage was set out and the properties of each vessel thus underlined. A lexicographical study points to a tripartite grouping of those skin vessels.