

Amphores de Lusitanie

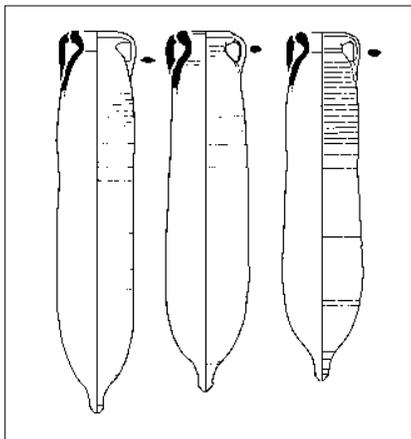
[Claude Raynaud]

Durant la période romaine, la province de Lusitanie, façade atlantique de la péninsule Ibérique, partage avec la Maurétanie Tingitane, actuel Maroc, le premier rang dans la production et le commerce des conserves de poisson et de leurs dérivés: sauces et liqueurs. Ces produits sont transportés dans une gamme restreinte d'amphores de forme généralement fuselée, parfois en forme de sac ou d'obus (types 50 et 72), dont on trouve de nombreux parallèles dans les productions de la Bétique voisine. Une zone importante de fabrication des types B2 et B4, caractéristiques du haut Empire, se trouve sur la côte sud. Plus au Nord, autour de la ville de Sétubal, ont été découverts des

fours produisant des types 51c, forme prédominante sous le bas Empire.

Les caractères techniques sont relativement homogènes, facilitant l'identification même au niveau des fragments. On distingue deux sortes de pâte: l'une beige à brun clair, granuleuse, à gros dégraissant blanc et brun, portant parfois un engobe blanc ou beige à beige-verdâtre; l'autre plus fine, brune à orangé ou rose-orangé.

Etudes de référence pour les amphores de Lusitanie



A-LUS A50

1 : 20

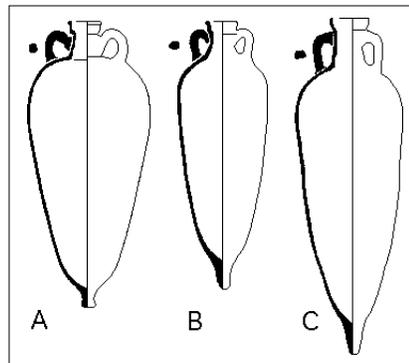
amphore

Class. réf. Almagro 1955. Equiv. Keay 1984, type XXII; Cf. Parker 1989.

Panse cylindrique cannelée; pied court annelé; col court; bord en bourrelet, avec ou sans gorge interne; anses courtes de section ovale appliquées sur le bord. Pâte beige à gros dégraissant quartzeux. Saumures.

Utilisation: transporter, stocker.

Chrono.: 280/450.



A-LUS A51A-B

1 : 20

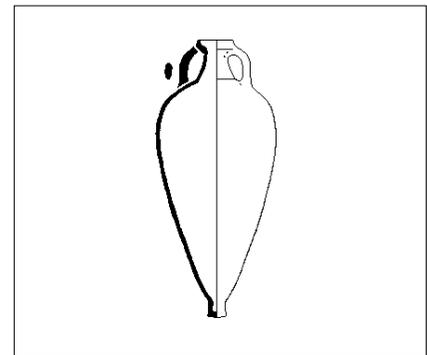
amphore

Class. réf. Almagro 1955. Equiv. Beltrán 1970, type 52; Keay 1984, type XIX, var. A-B-C.

Panse fuselée plus ou moins ventrue; pied effilé; col bas tronconique ou col haut; anses courtes arrondies, de section ovale, souvent cannelée; bord en bandeau à saillie externe et gorge interne ou en bandeau simple. Pâte beige à gros dégraissant, parfois mal cuite et friable. Saumures.

Utilisation: transporter, stocker.

Chrono.: 280/450.



A-LUS A51C

1 : 20

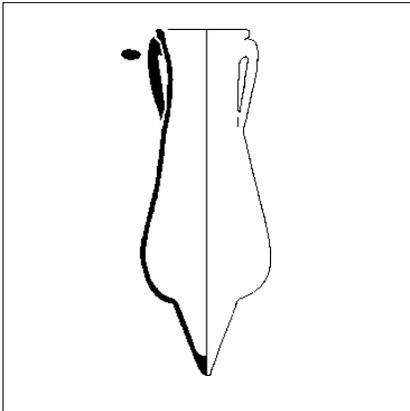
amphore

Class. réf. Almagro 1955. Equiv. Keay 1984, type XXIII.

Panse ovoïde; pied court; col court; bord en bourrelet à gorge interne; anses de section ovale appliquées sur le bord. Pâte fine beige à orange vif. Saumures.

Utilisation: transporter, stocker.

Chrono.: 280/450.



1 : 20

A-LUS B2A

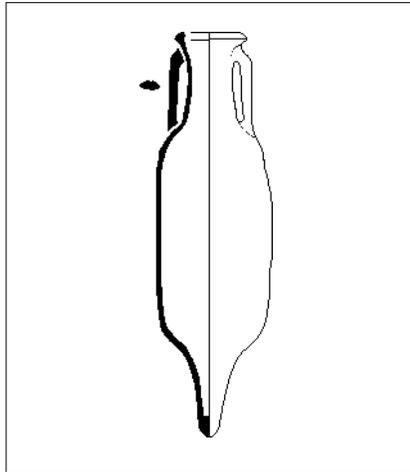
amphore

Class. réf. Beltrán 1970. Equiv. Dressel 1895, type 38.

Amphore à panse fusiforme; pointe creuse; col évasé à bord arrondi; anses plaquées sur l'épaule. Pâte jaunâtre à marron à inclusions; engobe blanc.

Utilisation: transporter, stocker.

Chrono.: 70/220.



1 : 20

A-LUS B4B

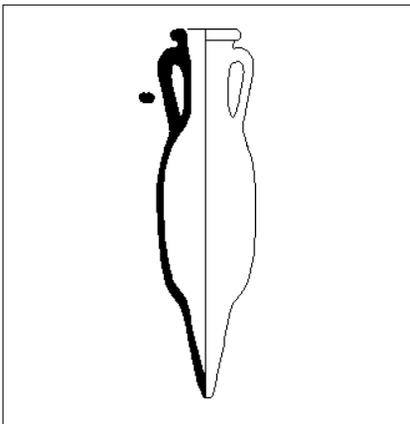
amphore

Class. réf. Beltrán 1970. Equiv. Dressel 1895, type 14B.

Variante du type B4A à pâte identique; bord plus mince triangulaire à gorge interne.

Utilisation: transporter, stocker.

Chrono.: 70/200.



1 : 20

A-LUS B4A

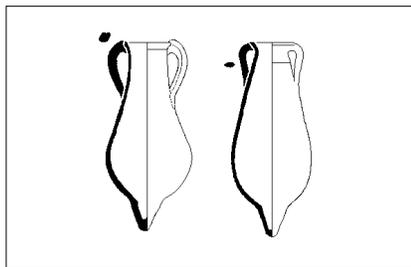
amphore

Class. réf. Beltrán 1970. Equiv. Dressel 1895, type 14A.

Amphore fuselée à panse courte; pointe creuse; bord en épais bourrelet. Pâte granuleuse beige à rosé, à nombreuses inclusions, engobe beige à beige-verdâtre.

Utilisation: transporter, stocker.

Chrono.: 20/200.



1 : 20

A-LUS B72

amphore

Class. réf. Beltrán 1970. Equiv. Keay 1984, type XVI.

Panse fuselée, sans col; pied creux conique; bord en bourrelet saillant (var.A), bourrelet arrondi (var.B) ou à bord mince (var.C); anses de section ovale appliquées sur le bord. Pâte fine brun foncé à rose-orangé. Saumures.

Utilisation: transporter, stocker.

Chrono.: 300/450.