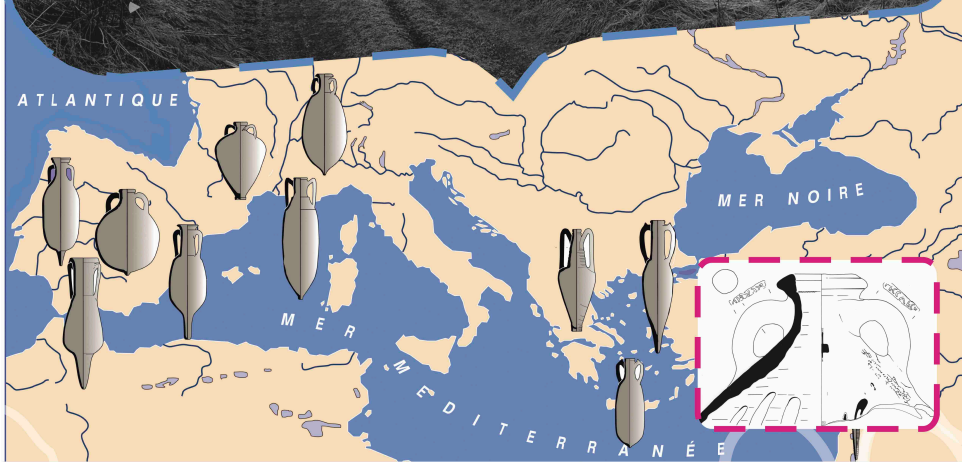


Le transport des denrées : les amphores
 Het transport van eetwaren: de amfora's



Les amphores sont des emballages destinés au transport et à la commercialisation de denrées alimentaires. Elles empruntent à la fois les voies maritimes, fluviales et terrestres. Si la plupart sont originaires du sud de la Gaule (Narbonnaise) et de Bétique (sud de l'Espagne), quelques-unes sont également acheminées depuis des régions très lointaines comme la Grèce, la Crète ou encore l'Orient.

Les habitants du vicus consommaient principalement du **vin** issu des grands vignobles de Narbonnaise exporté dans des amphores à fond plat d'une capacité de 30 à 35 litres.

Les olives et l'huile font partie de l'alimentation traditionnelle. C'est depuis le bassin inférieur du Guadalquivir entre Cordoue et Séville, que ce produit est commercialisé dans des amphores d'une capacité de 70 litres.

À Braives une telle amphore porte sur le col et les épaules, les traces d'inscriptions peintes (*tituli picti*), certificat officiel mentionnant le contenu, la qualité de la marchandise, le nom du marchand et la date consulaire.

Les sauces ou les préparations à base de poissons marins sont livrées des côtes du sud de la Bétique dans des amphores à très large embouchure. Elles contenaient des conserves de jeunes thons ou de maquereaux ou encore du *liquanem* que l'on peut rapprocher de la sauce asiatique Nuoc-Mam.

In de Oudheid werden amfora's gebruikt als een verpakking voor het transport en de commercialisatie van voedingswaren. Ze leenden zich zowel voor het transport over zee, rivieren als over het land. Terwijl de meeste kruiken afkomstig zijn van de streek ten zuiden van Gallië (= regio Narbonne) en van Bétique (Zuid-Spanje), vonden er ook enkele hun weg naar hier die afkomstig waren uit verre bestemmingen zoals Griekenland, Kreta of het Oosten.

*De bewoners van de vicus dronken vooral **wijn** die werd vervaardigd in de grote wijngaarden van de regio Narbonne en die werd geëxporteerd in amfora's met platte bodem en met een capaciteit van 30 tot 35 liter.*

*De olijven en de olie waren vaste bestanddelen in de voeding. Het was in de grote olijfgaarden in het lager gelegen deel rond de rivier Guadalquivir tussen Cordoba en Sevilla, dat dit product werd gecommmercialiseerd in grote amfora's met een capaciteit van 70 liter. In Braives ontdekte men op de hals en de schouder van deze vaas, sporen van geschilderde registraties (*tituli picti*), een officieel certificaat met vermelding van de inhoud, de kwaliteit van de goederen, de naam van de handelaar en de consulaire datum.*

De sausen of de bereidingen op basis van zeevis werden geleverd vanaf de kusten ten zuiden van de Bétique in amfora's met een zeer brede mondopening. Ze bevatten conserven van jonge tonijn, makreel of nog, de zogenaamde liquanem, (=Oosterse saus Nuoc-Mam).

