

# Le transport des produits de luxe Het transport van luxegoederen



La terre sigillée correspond à un produit dont la finition évoque des productions de luxe. Cuite à haute température, elle présente un revêtement rouge brillant et éventuellement un décor en relief et une marque de potier.

### LES GRANDS ATELIERS DE POTIERS

Trois grands groupes de production se partagent le marché de la céramique sigillée : celui du sud de la Gaule (l'atelier de La Graufesenque au premier siècle de notre ère), celui du centre de la Gaule (l'atelier de Lezoux, du début du second siècle aux années 170 après J.-C.) et celui de l'est de la Gaule (les ateliers d'Argonne, à partir du milieu du second siècle, jusqu'au troisième siècle).

### REPERTOIRE DES FORMES

Des plats et des assiettes, très nombreux sur nos sites, sont utilisés essentiellement pour le repas, généralement en tant que récipients collectifs. Des coupelles servent à la présentation des sauces et des condiments qui accompagnent les mets principaux. Les coupes, souvent pourvues d'un décor moulé, sont utilisées pour conserver des aliments et présenter des mets. Des mortiers, couverts d'une râpe interne, sont utilisés pour préparer, devant les convives, les ingrédients venant parfumer le vin, ou pour achever une préparation sur la table même du repas, afin que le plat soit consommé directement et conserve ainsi toutes ses saveurs.



De 'terra sigillata' is een grondstof die na verhitting op hoge temperatuur wordt bekomen en die een schitterende rode deklaag, eventueel een reliëfdecor en speciaal effect verschaft aan aardewerk dat ons doet terugdenken aan de productie van luxegoederen.

### DE GROTE ATELIERS VAN DE POTTENBAKKERS

Er waren drie grote productiegroepen die de markt van de keramiek in terra sigillata onder hun drie verdeelden: deze ten zuiden van Gallië met het atelier van 'La Graufesenque' gedurende de 1e eeuw van ons tijdperk, deze in het centrum van Gallië met het atelier van Lezoux vanaf het begin van de 2e eeuw tot de jaren 170 na J.-C. en tot slot deze ten oosten van Gallië met de ateliers van Argonne vanaf het midden van de tweede eeuw tot de derde eeuw.

### LIJST VAN VORMEN

De schotels en borden die talrijk aanwezig zijn op onze sites, werden gebruikt voor de maaltijden en in het algemeen voor collectief gebruik. De kommen werden gebruikt voor het opdienen van de sausen en specerijen die pasten bij de hoofdgerechten. De bekens, vaak verfraaid met versieringen, werden gebruikt om voedingswaren te bewaren of gerechten te presenteren. De kommen met rasp werden gebruikt om in aanwezigheid van de tafelgasten de ingrediënten te bereiden voor het parfumeren van de wijn, om op de tafel zelf een maaltijd te bereiden zodat het gerecht onmiddellijk kon worden gegeten terwijl het nog al zijn smaken bevatte.

