

Labraunda et ses alentours. *Miscellanea culinaria* (I)

par Vasilica Lungu



Labraunda.

Cette étude de la céramique de cuisine de Labraunda propose un *focus* sur une catégorie fonctionnelle encore mal définie. Elle doit beaucoup au dévouement et à l'aide apportée par les collègues qui ont fouillé les secteurs d'où provient ce matériel¹. Une telle recherche n'est en effet possible que grâce à la mise au jour d'un riche mobilier, fruit des campagnes annuelles de fouilles, et de nos observations préliminaires menées sur place.

Cet article n'a pas pour objectif de traiter l'ensemble de la céramique culinaire de Labraunda – une étude vouée à paraître dans le volume monographique actuellement en cours de rédaction –, mais d'apporter un éclairage sur certaines formes mieux définies qui sont, en même temps, parmi les plus fréquentes sur ce site. À partir d'une sélection de formes plus ou moins complètes découvertes à Labraunda et dans ses alentours, nous tenterons de porter un regard sur l'artisanat et les techniques, ainsi que sur les modes de consommation considérés ici dans leurs contextes archéologiques. Quelques-unes entretiennent aussi des liens étroits avec le matériel présent sur d'autres établissements contemporains. L'une des problématiques explorées est le lien étroit entre le contexte de découverte et la fonction des objets dans le domaine culinaire.

1. La typologie

L'étude du mobilier céramique provenant de plusieurs secteurs de Labraunda a permis, par le biais d'observations archéologiques et d'études typologiques, de se faire une idée plus claire de sa structure à la fin de l'époque classique et durant l'époque hellénistique, une large période qui correspond à la fin de la domination hécatomnide et à l'essor des royaumes hellénistiques.

Même en écartant les céramiques culinaires qui n'entrent pas dans le cadre chronologique pris en considération ici ou celles trop altérées pour être étudiées, nous disposons d'un nombre suffisant de pièces qui nous permet d'identifier les formes les plus fréquentes correspondant aux diverses pratiques culinaires.

1.1. *Chytra*

Pour la préparation et la manipulation des aliments, plusieurs formes sont utilisées, parmi lesquelles la *chytra* ou la marmite constitue l'une des plus communes. La forme est caractéristique du répertoire culinaire grec, mais elle semble avoir été adaptée aux usages qui ont cours à Labraunda. Les exemplaires étudiés ici sont classés suivant divers critères, à commencer par le nombre d'anses qui permet de distinguer les *chytrai* à une anse de celles à deux anses, ou leur capacité qui laissent apparaître trois groupes principaux (de taille modeste, moyenne ou grande) avec plusieurs variantes.

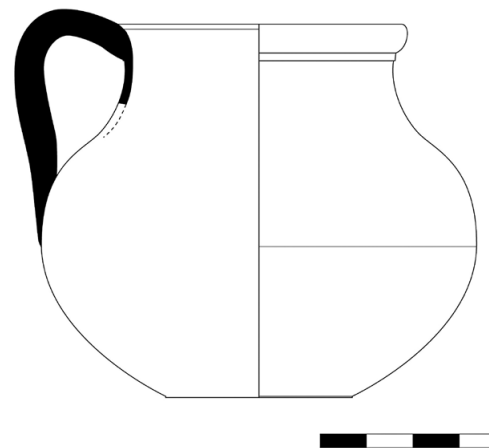
1.1.a. La présence des *chytrai* à une anse est attestée tant dans la zone d'habitat que dans la nécropole de Labraunda. En général, les vases qui composent ce groupe sont de plus petites dimensions que ceux à deux anses. Trois exemplaires de tailles diverses illustrent déjà quelques variantes.

La plus grande variante est celle de la tour T3 de l'acropole (fig. 1. Lab14AKT3-6010, n° 396), fabriquée dans une argile épurée. Elle a une lèvre évasée, un col à l'ouverture plus large vers le corps globulaire et un fond bombé ; l'anse verticale de section ovoïde, dotée sur le sommet d'une bobine (ou « rotella »), est attachée entre la lèvre et l'épaule, au-dessous d'une zone marquée par des

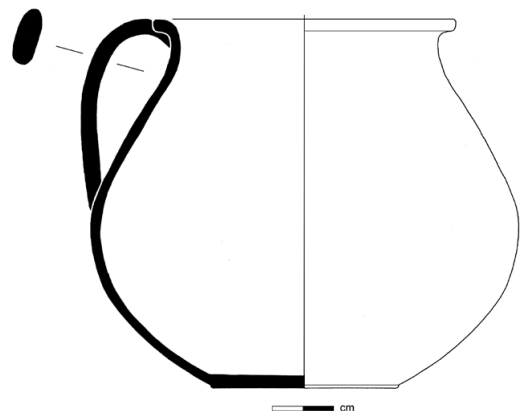
1. Cruche / chytra de
l'acropole de Labraunda
(Lab14AKT3-6010, n°
396) (ill. V. Lungu).



2a-b. Petite chytra de la
nécropole de Labraunda
(LabT91-01)
(ill. O. Henry).



3a-b. Chytra de Tăpesar
(TS10-89)
(ill. L. Karlsson).



incisions circulaires. Il s'agit d'un vase de tradition grecque, rattaché au groupe des *chytrai* « Form 2 » de l'agora d'Athènes, pour lesquelles S. Rotroff notait une grande popularité durant le premier quart du II^e s. av. J.-C.², mais certains exemplaires font déjà leur apparition au III^e s. av. J.-C. en dehors de l'Attique³, figurant parmi les plus anciens. Perçu comme un produit intermédiaire entre une cruche de la vaisselle de table et un vase de cuisine, cet exemplaire témoigne de l'apparition d'une forme nouvelle dans le groupe des vases tournés de Labraunda qui atteste la variante rubanée de la forme de l'anse.

La plus petite *chytra* à une anse est celle à profil complet de la tombe T91⁴ (fig. 2a-b. T91-01(2)). Il s'agit plutôt d'un *chytridion* fabriqué dans une pâte épurée, de couleur beige rougeâtre (5YR 7/8 reddish yellow), qui compte quelques inclusions de calcite (de marbre, notamment) et de mica. Cette forme est dotée d'une seule anse attachée à la verticale. Elle correspond à un exemplaire athénien datable de ca. 325-300/270 av. J.-C.⁵ Entre les deux se positionne un exemplaire de la tour de Tepesar (fig. 3a-b, TS10-89) ; il est de taille moyenne et réalisé dans une pâte réfractaire (« corse ware »), comptant de nombreuses inclusions de calcite blanche visibles en surface et en section.

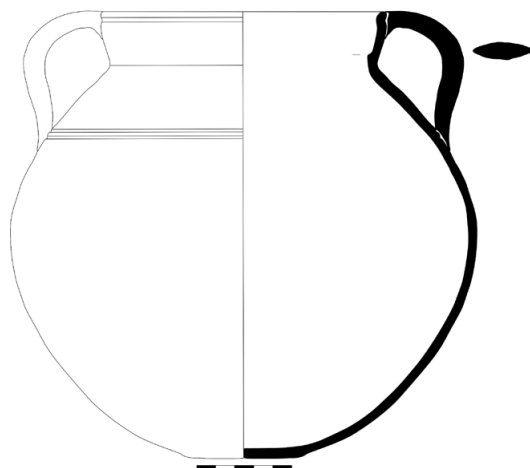
Les trois pièces comportent des traces de feu. On peut en conclure que les *chytrai* à une anse étaient manipulées d'un seul côté, exposé au feu. Leur nombre est important, mais il ne dépasse pas celui des *chytrai* à deux anses.

1.1.b. La batterie de cuisine est toutefois dominée par les *chytrai* à deux anses de diverses tailles, fabriquées dans des pâtes variées. Les anses latérales sont attachées à la verticale et le vase peut être manipulé des deux côtés. Un exemplaire restauré de l'acropole (fig. 4a-b. Lab15AKT2-9009-335) comporte une argile réfractaire compacte (*coarse ware*) (clay 7.5YR 5/5, strong brown, 7.5 4/1 dark gray en section), contenant peu de mica et d'immixtions de calcite (marbre). Il a un corps globulaire profond, doté d'une lèvre prolongée en diagonale à profil concave et à ressaut à la base ; le fond est aplati et deux anses rubanées sont attachées entre le bout de la lèvre et l'épaule. Cet exemplaire présente une première incision profonde vers le rebord de la lèvre et deux autres sur l'épaule au niveau de l'attache de l'anse. Il correspond au type à couvercle athénien classé par S. Rotroff comme *chytra* « Form 7 »⁶, une forme très répandue à Labraunda. Il s'agit d'un type commun de *chytra* à couvercle qui remonte au V^e s. av. J.-C. dans le répertoire de céramique culinaire grec et qui se perpétue tout au long de l'époque hellénistique, et ce jusqu'au début de l'époque romaine⁷. Les analogies pour notre exemplaire sont nombreuses dans les cités grecques, attestant d'une datation entre le milieu du III^e s. et le II^e s. av. J.-C.⁸ Tous les exemplaires identifiés comportent des traces intenses de feu qui traduisent leur utilisation pour faire bouillir les aliments par une exposition prolongée.

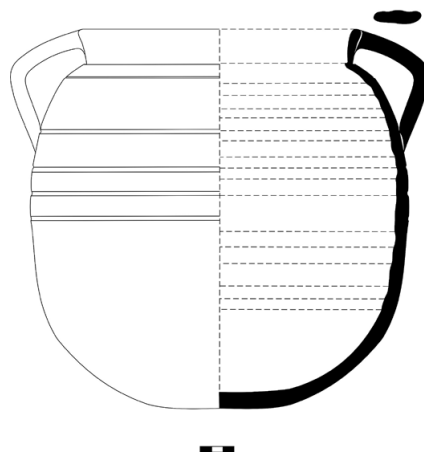
Dans ce groupe s'inscrivent aussi les grandes *chytrai* à deux anses, corps profond et parois épaisses. Deux variantes apparaissent ici : 1. celle des *chytrai* à corps arrondi allongé et 2. celle relative aux *chytrai* à corps bi-tronconique allongé.

La première variante est illustrée par un exemplaire de la tour T3 de l'acropole (fig. 5a-b. Lab15AKT3-6103-6105-362), dont le diamètre interne de l'embouchure est de 25.0 cm pour une hauteur de 29.0 cm. Il est réalisé dans une pâte grossière (« coarse ware ») et possède des parois qui vont en s'épaississant vers la base arrondie en devenant très résistantes aux chocs thermiques. Le corps volumineux à panse allongée et arrondie vers la base caractérise ce vase conçu pour contenir des quantités importantes de nourriture. Le ressaut interne de la base de la lèvre renseigne l'utilisation d'un couvercle. La pâte (5 YR 3/1 very dark gray en section et 5YR 6/6 red, à l'extérieur) s'avère grossière (« coarse ware »), avec des inclusions de marbre de diverses dimensions, de micaschiste et de silice brune et noire. Cinq incisions circulaires rythment la surface externe du vase. Il se rapproche de la « Form 10 » de l'agora d'Athènes⁹, mais les parallèles les plus proches sont issus du répertoire levantin, notamment de Palestine, et nombreux chercheurs le rapprochent d'une forme élaborée durant l'Âge du Fer au Proche-Orient¹⁰. L'un de principaux centres de production à l'époque hellénistique était situé à Beyrouth¹¹, dont les produits atteignent également Délos et la Cilicie¹². Le petit renflement intérieur, placé à la jonction de la lèvre avec le corps, apparaît régulièrement sur ce type de vaisselle culinaire en Palestine¹³ et aussi en Chypre¹⁴. Il est particulièrement présent dans le mobilier de Tel Anafa, au sein de contextes datés entre 250 et 125 av. J.-C.¹⁵ D'autres formes similaires sont connues sur le site de Sha'ar-Ha'Amakim¹⁶. Il s'agit, semble-t-il, d'une variante de *chytra* plus tardive que les deux précédentes, introduites dans le

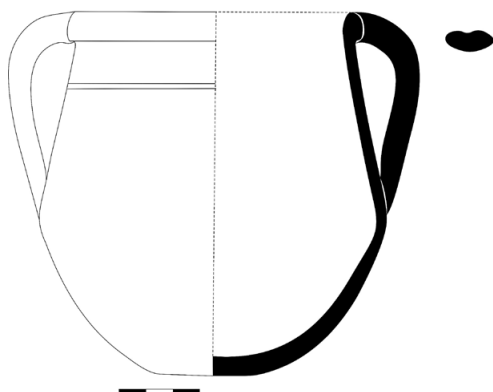
4a-b. Chytra de
l'acropole de Labraunda
(Lab15AKT2-9009, n°
335) (ill. V. Lungu, C.
Georgescu).



5a-b. Chytra de
l'acropole de Labraunda
(Lab14AKT3-6003-61005, n° 352)
(ill. V. Lungu, C. Georgescu).



6. Chytra de l'acropole
de Labraunda
(Lab14AKT3-6007, n° 403)
(ill. V. Lungu, A. Streinu).



7. Chytra de la stoa
nord de Labraunda
(Lab19StoaNord)
(ill. V. Lungu).



répertoire de Labraunda durant une période contemporaine au fonctionnement de la fortification de l'acropole.

La *chytra* à corps bi-tronconique allongé (fig. 6. Lab14AKT3-6007-403), avec un diamètre interne de la lèvre d'environ 23,5 cm, est également issue de ce contexte. Elle est réalisée dans une pâte rougeâtre (2.5YR 5/6 red) et grossière, comportant des inclusions de marbre, de mica et de silice de couleur brune et noire. Elle présente une lèvre arrondie à l'extérieur. Le corps est bitronconique avec la moitié basse arrondie vers le fond, lui-même légèrement aplati. Deux anses de section ovoïde et rainure centrale sont attachées entre la lèvre et l'épaule au-dessus de la ligne de diamètre maximal. Un exemplaire similaire a été découvert récemment en 2019 dans les remblais de la stoa septentrionale (fig.7). Il semble être plus tardif, probablement du I^{er} s. ap. J.-C., et comporte des variations mineures résultant de la lèvre projetée à l'horizontale en profil triangulaire et plusieurs incisions (6) qui rythment la panse à l'extérieur.

Grâce aux découvertes de Millet¹⁷, on note que cette variante remonte en région carienne à la fin de l'époque archaïque et au début de l'époque classique. De semblables exemplaires milésiens présentent parfois des dimensions plus réduites (diam. lèvre = 11 cm)¹⁸.

Les deux variantes se poursuivent au I^{er} s. ap. J.-C., comme le démontrent les trouvailles de Cnossos et Laodicée¹⁹. Le deuxième type est attesté encore au III^e s. ap. J.-C., ainsi que le rappellent les exemplaires de Corinthe²⁰.

Replacées dans le contexte archéologique de la tour T3 de l'acropole, les grandes *chytrai* semblent répondre aux besoins d'un groupe plus important d'individus que celui d'un habitat domestique ordinaire. Il peut être mis en rapport avec les nombreux déplacements de corps d'armée documentés par les inscriptions de Labraunda à la fin du III^e et au début du II^e s. av. J.-C.

Les bouillons et soupes à base de céréales, de légumes et de légumineuses, ont été les principaux aliments du quotidien, ainsi que le poisson et la viande, dont la consommation semble être plutôt, si ce n'est exclusivement, liée à des occasions particulières, à connotation peut-être rituelles. Plusieurs recettes mentionnées dans les sources anciennes éclairent leur utilisation, parmi lesquelles celle rapportée par Caton qui recommandait l'utilisation d'un vase neuf : « *Libram alicae in aquam indito, facito uti bene madaeat. Id infundito in aveau purum, eo casei recentis P. III, mellis P. S, ovum unum, omnia una permisceto bene. Ita insipito in aulam novam* » / « Mettez une livre de semoule d'épeautre dans l'eau et faites bien détremper. Versez-la dans un récipient propre, avec trois livres de fromage frais, trois livres de miel et un œuf, et mélangez bien le tout. Mettez-en, ainsi, dans une marmite neuve » (Caton, *De Agri Cultura*, 85). La raison du changement consiste dans la préservation du goût original de la préparation car, ces vases étant fabriqués dans une pâte grossière devaient s'imprégner de résidus et de saveurs difficiles à éliminer après une utilisation répétée, lesquels provoquaient inévitablement une altération des saveurs.

1.2. *Lopas*

La *lopas* désigne une marmite avec une paroi plus ou moins carénée et une base large. De nombreux exemplaires fragmentaires éclairent à Labraunda un corpus particulièrement riche. Les quelques vases sélectionnés ici sont parmi les mieux conservés. Leurs caractéristiques typologiques démontrent l'existence de deux types :

1. type 1 : il se rapporte à un vase ouvert à lèvre allongée en diagonale et bord à ressaut interne qui servait à la fixation d'un couvercle ;
2. type 2 : il désigne une marmite lenticulaire avec anse en panier, à bord court, avec trois variantes de profil (pointu, arrondi et triangulaire).

Ces deux types sont les plus fréquents dans les assemblages céramiques de Labraunda.

1.2.1. Le type 1. Pour illustrer ses caractéristiques, nous avons sélectionné, en l'absence de vases complets, deux exemplaires fragmentaires, les mieux conservés jusqu'à présent. Ils démontrent que les flancs sont tantôt arrondis, comme dans le cas d'un exemplaire sorti de BTC (Z1CON3-3b, fig. 8)²¹, tantôt carénés, à l'image du vase de Lab15AKRT2-9005-6 327 (fig. 9). Le premier vase s'inscrit dans la lignée d'un type phocéén²² qui compte des analogies à Cos²³.

Le second exemplaire (fig. 9) est plus près de la « Form 4 » de l'agora d'Athènes, datable entre le milieu du III^e et le premier tiers du II^e s. av. J.-C.²⁴. Les caractéristiques principales sont : la paroi presque verticale, tournée vers le fond par un angle arrondi ; la lèvre projetée en diagonale, concave vers le bord, s'appuyant sur un ressaut interne épaissi au début de la paroi ; e bord dépassant

le niveau de la paroi. À l'extérieur, le fragment préserve encore les traces de la base d'une anse disparue, placée plutôt vers le bas. Cette description rappelle les principales caractéristiques de la forme canonique de l'agora d'Athènes, datée vers 180 av. J.-C. et connue par plusieurs exemplaires (n° 663-668). Le plus proche est toutefois le vase n° 665, qui constitue, semble-t-il, la forme canonique durant les années 175-150 av. J.-C.²⁵.

L'apparition du *lopas* est néanmoins attestée depuis l'époque archaïque pour la préparation de bouillies et de diverses nourritures mijotées à base du poisson²⁶, de viande ou de légumes²⁷. Les ressemblances typologiques avec les casseroles utilisées à la place des poêles dans diverses cuisines, comme celle chypriote à l'époque hellénistique²⁸, rappellent la possibilité qu'elles aient pu jouer, au moins pour les exemplaires de petite taille, le rôle de plateaux de cuisson dans la préparation par exemple du pain. Nombre d'exemplaires similaires rapportés à Thasos sont plus précoces et remontent au IV^e s. av. J.-C.²⁹. Les exemplaires de Labraunda s'inscrivent plutôt dans la phase tardive, datée des années 220-150 av. J.-C. et ils ont des parallèles en Méditerranée occidentale au III^e s. av. J.-C.³⁰. De nombreuses analogies démontrent qu'il s'agit d'un type commun largement répandu en Egee, en Méditerranée ou en mer Noire, et ce jusqu'à l'époque romaine³¹.

1.2.2. Le type 2 (= assimilé au « *Lebes type* » *lopas* de Priene, Heinze 2015)

Le type 2 désigne une forme lenticulaire, trapue, dotée d'une embouchure plus serrée que la panse, et d'une base concave ou plate, assez épaisse³². B. Sparkes et L. Talcott notent que « it is a flatted version of a lidded *chytra* » apparue dans les contextes athéniens vers 350-325 av. J.-C.³³. Un exemplaire d'Halicarnasse³⁴ ainsi que plusieurs de Priène³⁵ et de Didymes³⁶ attestent que ce type était bien connu dans la région autour de Labraunda à partir du IV^e-III^e s. av. J.-C. Il est aussi présent dans des contextes plus tardifs à Iasos³⁷, Didymes³⁸ et Ephèse³⁹.

Quatre exemplaires fragmentaires sélectionnés ici proviennent de divers contextes de Labraunda et ils illustrent quelques sous-types, dont trois se distinguent par la forme de la lèvre : en profil rectangulaire, arrondi ou pointu.

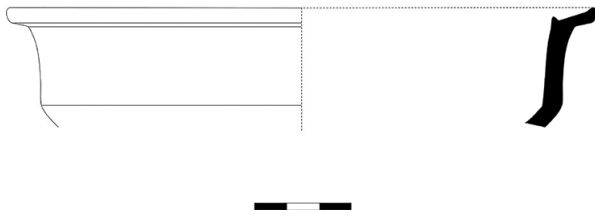
1.2.2.1. Sous-type 1. Un exemplaire (fig. 10a-b. WN-01b ; diam. lèvre 22 cm), trouvé dans le comblement (rituel ?) d'un puits de la nécropole, conserve les trois quarts de la partie supérieure et un fragment de la base aplatie. Un petit fragment de l'anse implantée à l'horizontale sur la partie supérieure présente une section ovale. Ce type se caractérise par la forme du bord coupé droit en section rectangulaire.

1.2.2.2. Sous-type 2. Le deuxième sous-type est renseigné par des exemplaires au bord arrondi, légèrement évasé, illustré ici par deux exemplaires fragmentaires issus du secteur de la tombe monumentale, BTB-01 et BTB-15 (figs. 11, diam. lèvre 26 cm, et 12, diam. lèvre 33,5 cm). Ils proviennent de la partie supérieure de deux vases différents. Il est fort possible que certains exemplaires conservent aussi le bec latéral, comme le démontrent certains vases précoces de l'agora d'Athènes⁴⁰. Les analogies les plus proches proviennent de Priène⁴¹.

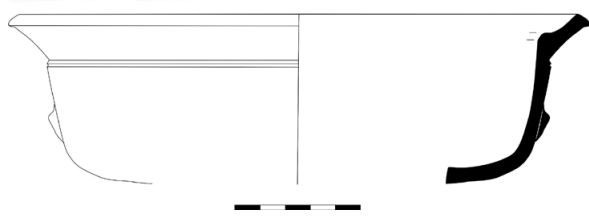
1.2.2.3. Sous-type 3. Il s'agit d'un vase à lèvre courte, évasée et pointue. Les fouilles de la tour T8 (fig. 13a-b. Lab13AKT8-4003) ont livré un exemplaire fragmentaire avec le profil presque complet. Il présente aussi le départ d'une paire d'anses, circulaires en section, placées à l'horizontale sur la ligne du diamètre maximal.

1.3. Plat à feu (ou plat de cuisson)

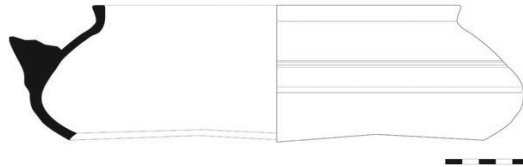
Il s'agit d'une forme (« *baking pan* », en anglais) relativement rare à Labraunda. Un fragment découvert en 2012 lors des fouilles de la tombe monumentale dans le secteur noté « BTA » (fig. 14. Lab12BTA-24) s'avère être le mieux conservé. Il se caractérise par un large diamètre d'ouverture et de base (diam. base = 31 cm) et une taille basse. Les parois s'ouvrent obliquement sur la base ; le bord s'épaissit à l'extérieur ; le fond plat est de la même épaisseur que les parois latérales. Le fragment en question représente une petite partie du vase et il ne garde pas de traces d'anses. Il est fait d'une pâte granuleuse, avec des inclusions brunes et ambres et de cristaux gris, caractéristiques de la production phocéenne, comme l'exemplaire de l'agora d'Athènes classé par S. Rotroff comme « Form 1 » or « Pan I cooking fabric »⁴². Avec ou sans anses, ces vases sont destinés à la cuisson des galettes et constituent les équivalents des *patina* en latin⁴³. Ils se retrouvent sur nombreux sites de la



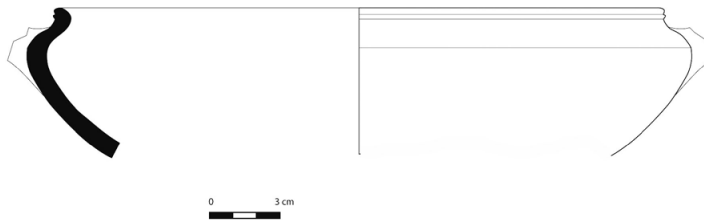
8. Lopas type I
de Labraunda
(BTCZ1CON3-3b)
(ill. V. Lungu).



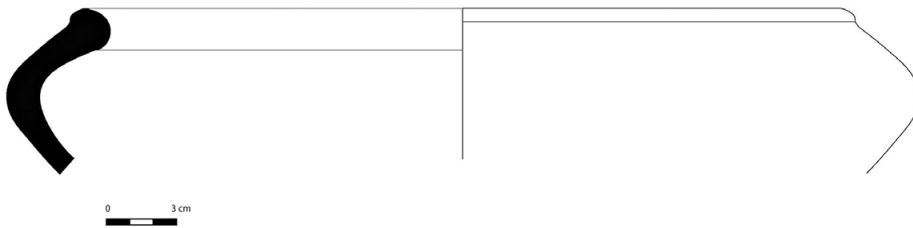
9. Lopas type I de l'acropole
Labraunda
(Lab15AKT2-9005-9006,
n° 327)
(ill. V. Lungu).



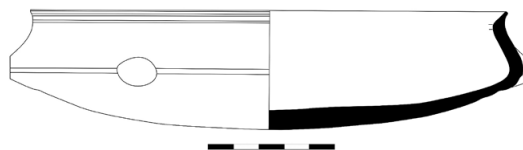
10a-b. Lopas type II de la
nécropole de Labraunda
(Lab10WN, n° 01)
(ill. O. Henry).



11. Lopas type II de la
tombe monumentale de
Labraunda
(Lab12BTB, n° 01)
(ill. O. Henry).



12. Lopas type II de la
tombe monumentale de
Labraunda
(Lab12BTB, n° 15)
(ill. O. Henry)..



13a-b. Lopas type II de
l'acropole de Labraunda
(Lab13AKT8-4003, n° 02)
(v. B. Vergnaud,
V. Lungu).

Méditerranée. Notre exemplaire correspond au groupe égéen, dont font partie de nombreux vases diffusés à Athènes⁴⁴, Troie⁴⁵, Éphèse⁴⁶ et sur divers sites de la côte levantine, non sans quelques variations mineures du profil⁴⁷. Sur certains sites du Méditerranée orientale, comme Tel Anafa, cette forme semble avoir évolué plus tard sous l'influence de la cuisine italote⁴⁸.

1.4. *Mortarium*

Le mortier (*mortarium*⁴⁹) représente un vase particulier de la céramique culinaire gréco-romaine. Il a la forme d'un bol profond de taille moyenne, ouvert et solide, avec les parois, le bord et le

14. Plat à feu de la tombe monumentale de Labraunda (Lab12BTA, n° 24) (ill. O. Henry).

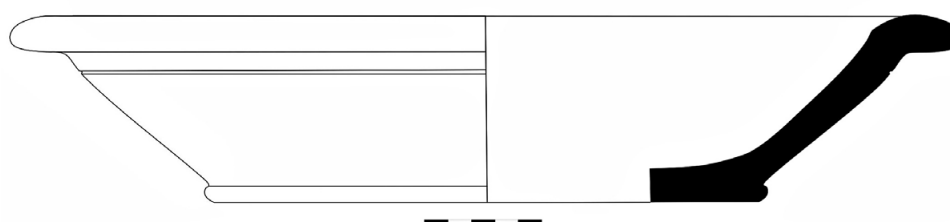


fond épaissi qui lui confèrent stabilité et résistance. D'habitude, ce vase culinaire est fabriqué dans une pâte spéciale, sableuse, qui doit résister aux chocs physiques ou/et thermiques. Sa couleur varie entre le jaune pâle et le rouge orangé. La typologie de base va évoluer au cours des périodes différentes d'une région à l'autre, certains types coexistant sur divers sites.

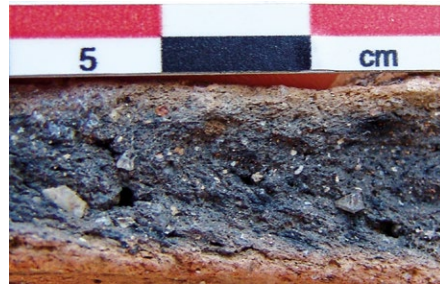
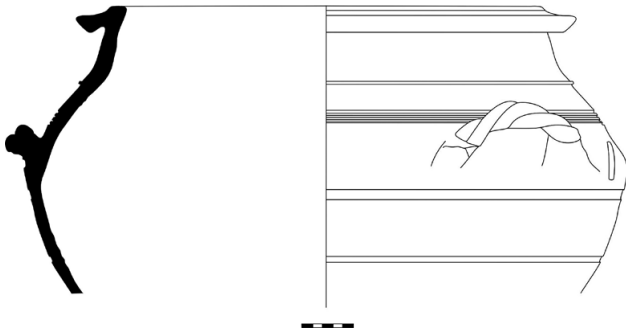
Nos récentes études démontrent que les *mortaria* ne sont pas fréquents à Labraunda ou sur les sites voisins de la région. Un exemplaire publié par P. Hellström a été attribué à l'époque romaine⁵⁰. Plusieurs fragments attribuables à trois mortiers de Tepesar (fig. 15), dont il est possible de restituer le profil complet, partagent les mêmes caractéristiques. Elles s'articulent autour d'un grand bol hémisphérique à rebords épaissis et lourds, projetés à l'horizontale, et une base discoïdale aplatie. Le diamètre maximal à l'embouchure est de 38 cm pour 17 cm à la base. Tous sont fabriqués dans la même pâte grossière présentant une texture granuleuse (2.5YR 7/6 light red) avec de nombreuses immixtions de quartz et de mica. Les bords projetés à l'horizontale et la base aplatie orientent vers un type commun de la céramique grecque, daté à Athènes entre 350 et 290 av. J.-C.⁵¹. Le contexte archéologique de Tepesar appartient à la deuxième moitié du IV^e s. av. J.-C., ce qui coïncide avec la période de diffusion de ce type classique de tradition attique ou ionienne.

Ce dernier peut être en effet qualifié de « pseudo-attique » ; un terme destiné à désigner les vases fabriqués en dehors de leur zone d'origine. Les trois exemplaires de Tepesar témoignent d'une production issue d'un centre anatolien, situé dans l'aire d'influence de Labraunda, probablement dans la vallée de Sarı Çay, le fleuve qui traverse la ville moderne de Milas, l'ancienne Mylasa. La pâte se caractérise d'abondantes immixtions de calcites (marbre) de modules variables qui se retrouve également dans plusieurs autres formes de la céramique commune tournée au sein du répertoire locorégional. Les inclusions brunes ou grises en revanche sont rares. En outre, cette même pâte a servi à la fabrication de la *chytra* de la tour T3 (fig. 1. Lab14AKT3-6010-396).

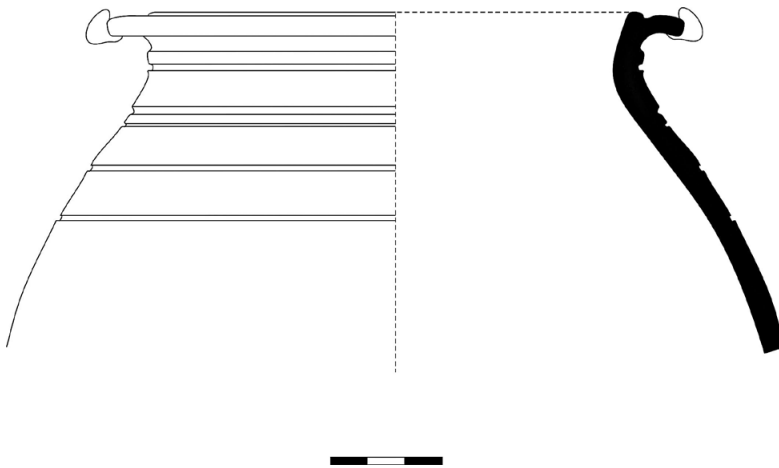
La pâte de la *chytra* de Tepesar (fig. 3a-b. TS10-89), bien que plus grossière, partage ces mêmes caractéristiques avec des *chytrai* de l'acropole de Labraunda (fig. 5a-b. Lab15AKT3-6103-6105-352; fig. 6. Lab14AKT3-6007-403) et des vases de stockage dont la forme évolue de l'époque hellénistique (fig. 16a-b. TS10-102, de Tepesar) jusqu'à l'époque romaine (fig. 17. Lab14WPA2III.K.18). Parmi



15. Mortarium de Tepesar (TS10-78) (ill. V. Lungu).



16a-b. Vase de stockage de Tépesar (ill. V. Lungu, A. Streinu).



17. Vase de stockage du secteur « Water Pool » (ill. V. Lungu).

les autres formes, on compte des tuiles, des pesons et d'autres céramiques communes réunies par nos soins sous l'appellation LAB-CeCOM1.

Les mortiers ont été produits dans cette pâte dominée par des immixtions de marbre, comme d'autres formes de la céramique culinaire de Labraunda. Il s'agit en fait d'une catégorie qui pose encore de nombreux problèmes concernant l'identification du centre de production et la source exacte de l'argile. Les céramiques communes de cuisine de ce groupe (LAB-CeCOM1) sont réalisées à partir de pâtes similaires depuis le IV^e jusqu'au II^e et même aux I^{er}-II^e s. ap. J.-C.

Au-delà de la caractéristique des pâtes, il faut bien remarquer que ce type du mortier semble avoir été introduit dans la région de Labraunda au temps des Hécatomnides comme nous l'avons déjà observé pour d'autres formes de tradition attique. Ils ont ainsi massivement contribué à l'émergence en Carie d'un répertoire céramique inspiré de la tradition grecque. La forme du rebord apparaît en ce sens similaire au type 10 de Reşadiye-Knidos, daté entre la fin du V^e et le IV^e s. av. J.-C.⁵², mais les exemples cnidiens comportent un fond annulaire. Le type de Tépesar à base aplatie dispose à Iasos d'analogies parmi les exemplaires de la deuxième moitié du I^{er} s. av. J.-C et du II^e s. ap. J.-C.⁵³ En revanche, certains exemplaires proches de certains de Troie, fabriqués dans une pâte « pale porous », appartiennent au IV^e s. av. J.-C.⁵⁴. Ce type semble avoir été assez répandu entre le IV^e et le III^e s. av. J.-C., éventuellement vers 280-270 av. J.-C., dans l'espace thraco-macédonien comme le démontrent les exemplaires de Durankulak et d'autres sites balkaniques⁵⁵.

Les récentes études de N. Tuna et I. Sakarya éclairent la présence en Anatolie de combinaisons contemporaines entre divers types à pied annulaire et à base aplatie⁵⁶. Selon E. Dusiherre, les vases de cuisine à base aplatie furent nombreux en Anatolie à l'époque achéménide⁵⁷.

Pour mieux comprendre la diffusion et la longévité de cette forme issue du répertoire grec de

cuisine et passée dans le répertoire romain, et saisir les facteurs qui président à son adoption par d'autres populations avec lesquelles les Grecs sont entrés en contacts, il faut se référer aux témoignages fournis par les sources grecques qui font référence à ce vase indispensable dans la cuisine urbaine⁵⁸. Parmi celles-ci, le livre de recettes d'Apicius offre de nombreux exemples de son utilisation⁵⁹. Les études récentes de A. Villing et E.G. Pemberton sur les *mortaria* de Corinthe⁶⁰ attestent de même du fait qu'ils étaient utilisés non seulement dans la cuisine, mais que « they functioned as measuring bowls for soldier's grain rations or for portioning out grain and olive oil by traders, as recently reiterated in connection with the (Cypriot?) *mortaria* on the shipwreck at Pabuç Burnu in Turkey ». En effet, les données provenant de sites gréco-romains et leur croisement avec les sources écrites démontrent que le mortier a eu un long usage et qu'il figure parmi les formes les plus conservatrices, ce qui s'explique probablement par ses multiples fonctions.

Les mortiers pouvaient ainsi être employés pour écraser et broyer les ingrédients afin d'obtenir des poudres de multiples épices destinées à assaisonner les aliments préparés selon diverses recettes. Selon Anaxippos, les cuisiniers mélangeaient par exemple dans un mortier « le cumin, le vinaigre, le silphion, le fromage, la coriandre, assaisonnements avec lesquels Cronos avait l'habitude de cuisiner »⁶¹. Parfois des grains incrustés dans l'argile de la paroi interne du récipient rendaient la surface rugueuse, laquelle faisait office de râpe rudimentaire. Les analyses menées sur des échantillons résiduels organiques identifiés sur certains exemplaires issus de diverses époques renseignent la présence de particules animales à côté de restes végétaux, ce qui lui confère l'appellation moderne de « kitchen blenders » utilisé par les auteurs de ces analyses⁶².

Les mortiers étudiés ici confirment, mais de manière provisoire, les limites chronologiques de l'utilisation de ce vase à Labraunda et Tepesar (fig. 1, 2) comprises entre le IV^e s. av. J.-C. et l'époque romaine.

Conclusions

Cette étude préliminaire démontre que la batterie de la cuisine de Labraunda et de sa région proche s'organise autour de quelques formes qui entretiennent une proximité avec les modes de consommation de nombreuses cités grecques. Aucun atelier local n'a encore été publié, ou du moins identifié. Une caractéristique commune à de nombreux vases réside dans la forte proportion d'immixtions de calcite blanche (marbre). Strabon notait que Mylasa abritait une carrière de marbre blanc très réputée⁶³. On pourrait rapprocher dès lors cette caractéristique de la céramique locale produite à proximité du fleuve qui traverse Mylasa.

Quant au répertoire, il s'articule notamment autour de vases qui correspondent aux besoins quotidiens et aux pratiques sociales funéraires, quelques-uns figurant notamment dans une liste d'instruments grecs de cuisine et de table dressée par Antiphanès et évoquée par Athénée⁶⁴. Cette liste contient le pot, le mortier, la marmite et une louche à sauce. La louche en céramique est complètement inconnue à Labraunda, malgré le fait que la majorité de la vaisselle est constituée de vases destinés à la cuisson par ébullition de nourritures liquides, qu'il s'agisse de sauces et jus ou de soupes et compôtes. Par contre, elle est présente régulièrement dans les batteries de cuisine mentionnées par les sources écrites ou illustrées dans le répertoire iconographique de la céramique grecque⁶⁵. Son absence à Labraunda s'explique probablement par l'existence de variantes en métal ou en bois. Une autre absence notable est celle du gril. Il était employé au moins occasionnellement pour faire rôtir divers aliments parmi lesquels la viande ou le fromage⁶⁶. Cette fonction a pu être assumée par d'autres instruments (*obeloi*, supports en pierres, feuilles de diverses plantes, etc.) ou réalisé directement sur les charbons ou pierres ardentes.

En ce qui concerne la domination des *chytrai* et des *lopades*, aussi bien que leur diversité, les découvertes permettent d'obtenir un premier aperçu des habitudes alimentaires des occupants de la zone du sanctuaire, de l'acropole et de la nécropole. Pour la plupart d'entre eux, ces vases sont faits en pâtes aux propriétés réfractaires à l'exception de la *chytra* (fig. 1) et du *chytridon* (fig. 2), ces deux derniers étant fabriqués dans une pâte plutôt moins résistante. Les multiples variations mises en évidence dans les dimensions et la typologie des vases de cuisson à pâte réfractaire (« coarse ware »), des *chytrai* et des *lopades*, pourraient être liées à leur usage plus fréquent que celui d'autres formes. Il sollicite également une longue exposition au feu qui les fragilise plus vite en retour, rendant nécessaire un remplacement plus régulier par rapport aux autres vases du mobilier. Ces remplacements opérés à l'issue de courts intervalles expliquent probablement les modifications typologiques mineures et régulières observées pour ces deux formes.

Cette étude démontre enfin que Labraunda et certains sites de ses alentours partagent un mobilier de cuisine commun à de nombreux sites d'époque hellénistique d'Anatolie occidentale et de la région égéo-méditerranéenne. Une approche basée sur les usages de la batterie de cuisine peut apporter un véritable éclairage sur l'adoption et l'adaptation de certaines formes exogènes à Labraunda. Cette hypothèse est confortée par le fait que l'on a affaire à une sélection des vases largement diffusés sur les sites méditerranéens, qui sont également présents sur des gisements plus éloignés du littoral. Ainsi, ils témoignent d'une dynamique culturelle qui implique de valeurs communes dont l'approfondissement progressif serait le but de nos futures recherches⁶⁷.

¹ Nos vifs remerciements vont à nos collègues, Olivier Henry, Lars Karlsson et Baptiste Vergnaud, qui ont mené les fouilles des divers secteurs d'où provient ce matériel.

² ROTROFF 2006, p. 41, 170, n° 579, 581, fig. 73, pl. 62.

³ BERLIN 1999, p. 120, n° 102, pl. 20.

⁴ HENRY *et al.* 2012, p. 255, fig. 37.

⁵ ROTROFF 1997, p. 386, cat. 1477-1480, fig. 87, pl. 111 : ca. 325-300/270 av. J.-C.

⁶ ROTROFF 2006, p. 308, n° 606, fig. 77 (*chytra* « form 7 »), pl. 65 ; ROTROFF 2014, pp. 102-103.

⁷ SPARKES, TALCOTT 1970, n° 1946, pl. 94, ca. 425-400 BC, et p. 226, note 13, avec de nombreux exemples d'Olynthe et de Rhodes datés du IV^e s. av. J.-C. Pour cette dernière période, voir aussi BERLIN 2002, p. 155, pl. 18, n° 113 ; ROTROFF 2014, pp. 102-103.

⁸ EDWARDS 1975, p. 122, n° 651, pl. 27.61 : ca. 146 av. J.-C. ; REINDERS 1988, p. 284, n° 114, 33.06 (Nea-Halos) ; HAYES 1991, p. 83, n° 1-2, fig. 30, pl. 1:5 : fin du II^e - début du I^{er} s. av. J.-C. ; GUERRE *et al.* 2005, p. 415, fig. 48, p. 416, fig. 49 (Smyrne) ; KORKUT 2013, pp. 410-411, fig.1 (Musée d'Antalya) ; ŞİMŞEK 2011, n° 405, n° 936, pl. 109 (Laodicée) ; VOGEIKOFF-BROGAN 2014, p. 44, III.106, fig. 2.

⁹ Proche de la Form 10 de ROTROFF 2006, p. 310, fig. 80, n° 627, ca. 200-150 BC.

¹⁰ STERN 1982, pp. 100-102 ; PELLEGRINO 2007, p. 149 ; REYNOLDS 2008, p. 74 ; WICENCIAK 2016, p. 53.

¹¹ WICENCIAK 2016, p. 53, avec bibliographie.

¹² AUBERT 2002, p. 77.

¹³ LAPP 1961, p. 188, type 71.1.

¹⁴ À Nea Paphos, voir Nocoń 2019, p. 520, fig. 3.

¹⁵ BERLIN 1997, p. 88, pl. 21 : PW 189 (stratum HELL 2A).

¹⁶ MEYNARCZYK 2009, p. 101, fig. 3, n° 2.

¹⁷ VOIGTLÄNDER 1982, pp. 124, 128, pl. 40.2, fig. 13.2.

¹⁸ VOIGTLÄNDER 1982, pp. 124, 128, pl. 40.2, fig. 13.2.

¹⁹ Crete-Knossos, SACKETT 1992, Deposit B2, pl. 140.71 ; Porphyreon, WICENCIAK 2016, cooking pot type 3, pp. 156-157, pl. 18, n° 106 ; ŞİMŞEK 2011, n° 463, n° 792, pl. 117 ; 2013, p. 701, pl. 4.29 ; REYNOLDS 2008, p. 74, fig. 6a, avec quelques variations.

²⁰ GEBHARD *et al.* 1998, pp. 444, 453, pot 49, fig. 17.

²¹ Un exemple similaire provient du dépôt E de l'agora d'Athènes, voir THOMPSON 1934, E 141, p. 467, fig. 121.

²² AMICONE *et al.* 2014, fig. 3.2, p. 14 ; HEINZE 2015, pp. 140-142.

²³ NOCOŃ *et al.* 2020.

²⁴ ROTROFF 2006, p. 314, n° 665-668, fig. 84, pl. 69 : ca. 250-170 av. J.-C. et même plus tard.

²⁵ ROTROFF 2006, p. 314, fig. 84, pl. 69 ; Cumae, NIGRO 2006, p. 72, fig. 24c, n° 140.X.10.

²⁶ LUND 2002, p. 48.

²⁷ BATS 1988, pp. 45-50 ; ROTROFF 2006, pp. 178-179.

²⁸ House of Dionysos, cf. HAYES 1991, fig. 32.12.

²⁹ BLONDÉ 2007, pp. 134-135, pl. 66, n° 3-4.

³⁰ BATS 2011, p. 279, fig. 4, trois exemples de Velia, Paestum et Locri.

³¹ De nombreux sites sont déjà notés par ROTROFF 2006, p. 183 et n° 663-668, fig. 84, pl. 69 : « ca. 220 BC to Roman » ; « delicate class, ca. 220-150 BC » ; GASSNER *et al.* 2014, Phase D (300-250/240 BC) et, en particulier, E à Velia (fin du III^e jusqu'au milieu du II^e s. av. J.-C.), p. 231-232 ; Pasargadae, HANNESSTAD 1990, p. 185, fig. 4.7 ; BERLIN 1999, p. 103, n° 243, pl. 12 (Troie, « Garden Dump ») ; Pergamon, JAPP 2009, p. 245, Perga 115, fig. 21 « 4./5. Jh.u.Z. » ; BERLIN 2015, p. 654, n° 14, pl. 66.1.9 « casserole bricky brown-red Anafa Hell 2A : late 3rd-early 1st c. BC » ; ROTROFF 2013, p. 582, fig. 8.1-3, pour un dépôt hellénistique tardif, daté après 100 av. J.-C.

³² SPARKES, TALCOTT 1970, pp. 227-228. Pour leur évolution après le IV^e s. av. J.-C. voir ROTROFF 2006, pp. 178-186.

³³ SPARKES, TALCOTT 1970, p. 227, n° 1964-1965, fig. 18, pl. 95 « Context ca. 350-325 BC ».

³⁴ VAAG *et al.* 2002, pp. 130-156, Well C, p. 139 « *lekans* / *llopas* wares » G36, pl. 18, 66.

³⁵ HEINZE 2015.

³⁶ WINTERMEYER 1980, p. 133, n° 71, pl. 57 (« fourth/third century BC »).

³⁷ Cf. GASPERETTI 2003, p. 152, fig. 49-50, pl. 95 (« second/first century BC »).

³⁸ WINTERMEYER *et al.* 2004, 79, n° L 1.1-L 1.7 (« only L 1.1 from a dated context: second/first century BC »).

- ³⁹ LADSTÄTTER 2003, pp. 37, 67, n° K261, pl. 21 (ca. 100 BC).
- ⁴⁰ SPARKES, TALCOTT 1970, n° 1947, pl. 94, fig. 18, p. 372, une *chytra* datée ca. 520-490 av. J.-C., ou un *lopas* n° 1968, pl. 95, fig. 18, p. 374, ca. 375-350 av. J.-C.
- ⁴¹ HEINZE 2015, « *Lebes* type » *lopas*, pp. 293-294, figs. 5 et 8.
- ⁴² ROTROFF 2006, p. 316, n° 679, fig. 86, pl. 70 et pp. 47-48.
- ⁴³ BATS 1988.
- ⁴⁴ Pour le profil, voir ROTROFF 2006, p. 316, n° 679, fig. 86, pl. 70 : « Pan forme 1 ; plain with handles », d'un contexte daté ca. 250-170 av. J.-C., or fig. 87.687, « Forme 2 », sans anses ; p. 317, attique, ca. 110-50 av. J.-C., généralement daté entre 180 et le I^{er} s.
- ⁴⁵ BERLIN 1999, p. 139, pls. 29, 30, n° 253, H2, d'un niveau d'occupation de la deuxième moitié du II^e s. av. J.-C.
- ⁴⁶ LADSTÄTTER 2003, p. 67, n° K262 et K264, pl. 21, du début d'époque romaine.
- ⁴⁷ DOR, GUZ-ZILBERSTEIN 1995, fig. 6.23a, 3, d'un contexte daté ca. 250-200 av. J.-C.
- ⁴⁸ BERLIN 1997, pp. 105-106.
- ⁴⁹ DAREMBERGS, SAGLIO, s.v. « *Mortarium* », fig. 5149. Le terme latin est associé parfois aux divers termes grecs ὄλμος, θυεῖα et ἴγδις. Pour la terminologie grecque, voir AMYX 1958, pp. 233, 235-9 ; SPARKES 1962, p. 125. Aristophane, *Les guêpes* 616: θυεῖα sont utilisés pour préparer le μυττωτός, un sauce à l'ail qui peut être associé avec la moderne *skordalia* de la Grèce, de la péninsule balkanique et de la zone danubienne. Pour l'interprétation de la recette, voir ZAMBONI 2016. Il semble que certains termes grecs ne correspondent parfaitement au terme latin.
- ⁵⁰ HELLSTRÖM 1965, pp. 76-77, n° 384. Hellström note que « Hellenistic mortars have flat base and somewhat thickened rim » (p. 45), comme, semble-t-il, les exemplaires de Tepeasar.
- ⁵¹ ROTROFF 2006, p. 264, n° 181, fig. 50, pl. 24, trouvé dans un contexte daté entre 350-290 av. J.-C. Pour les prédécesseurs de la période orientalisante, voir BELLELLI, BOTTO 2002 ; ZUCKERMAN, BEN-SHLOMO 2011.
- ⁵² TUNA, SAKARYA 2013, p. 740, fig. 15, Type 10.
- ⁵³ GASPERETTI 2003, p. 151, n° 40, pl. 94.
- ⁵⁴ BERLIN 2002, p. 157, n° 143, 145, pl. 23.
- ⁵⁵ Nombreuses variantes de l'époque classique et hellénistique ont été étudiées en Bulgarie, cf. VASSILEVA 2010 ; à Durankulak, BUROW 1997, pp. 136-137, pl. 107b, reconnaît les *mortaria* comme « Schusseln ».
- ⁵⁶ TUNA, SAKARYA 2013, fig. 4, Type 10 (lèvre similaire, mais base annulaire) et Type 11 ou Type 13, avec base aplatie pour les types pour différentes formes du bord.
- ⁵⁷ DUSINBERRE 2013, p. 127.
- ⁵⁸ Ar. *Eq.* 984 δοῖ δοῖ; Ar. *Pax.* 259 ἀλοτριβανος ; le terme ὄλμος chez Hésiode (*Les travaux et les jours* / Ἔργα καὶ Ἡμέραι, 421-423), est souvent traduit par « mortier », terme admis aussi pour désigner les ὑπετροα comme des « pilons », figurant dans la liste d'*Instructions*, traduite par Hugh G. Evelyn-White (Londres, 1914).
- ⁵⁹ Apicius, *De re coquinaria*, XXXV. *Mortaria: mentam rutam coriandrum feniculum, omnia uiridia; ligusticum piper mel liquamen. si opus fuerit acetum addes.* Voir aussi, Caton, *De Agricultura*, 75-76 ; PHELPS 1923.
- ⁶⁰ VILLING, PEMBERTON 2010, pp. 602-604.
- ⁶¹ Athénée, *Deipnosophistes*, IX, 403f.
- ⁶² CRAMP *et al.* 2011. Sur leur utilisation, voir aussi MATTEUCCI 1987 ; SAPIN 1998 ; VILLING 2009 ; SYMONDS 2012, pp. 171-172.
- ⁶³ Strabon, *Géographie*, 14.2, 23.
- ⁶⁴ Cf. Athénée, *Deipnosophistes*, II, 71f.
- ⁶⁵ Pour des commentaires sur les représentations dans la céramique peinte, voir POTTIER 1900, pp. 511-512.
- ⁶⁶ SPARKES, TALCOTT 1970, pp. 233-234.
- ⁶⁷ En suivant M. Bats dans l'établissement des modèles culturels (grec, romaine, olbien etc.), voir BATS 1994.

BIBLIOGRAPHIE

- AMICONE S., FENN N., HEINZE L., SCHNEIDER G. 2014, *Cooking Pottery in Priene. Imports and Local / Regional Production from Late Classical to Late Hellenistic Time*, *Frankfurter elektronische Rundschau zur Altertumskunde* 25, pp. 1-26.
- AMYX D. 1958, *The Attic Stelai. Part III*, *Hesperia* 27, 3, pp. 163-310.
- AUBERT C. 2002, *Les céramiques hellénistiques de Beyrouth. Caractéristiques des productions locales*, dans Fr. Blondé et al., pp. 73-84.
- BATS M. 1988, *Vaisselle et alimentation a Olbia de Provence (v. 350-v. 50av. J.-C.). Modèles culturels et catégories céramiques*, *RANar*, Suppl.18.
- BATS M. 1994, *La vaisselle culinaire comme marqueur culturel: l'exemple de la Gaule méridionale et de la Grande Grèce (VIe-Ier s. av. J.-C.)*, dans *Terre cuite et société. La céramique, document technique, économique, culturel. Actes des rencontres 21-23 octobre 1993*, Juan-les Pins, pp. 407-424.
- BATS M. 2011, *De la cuisine à la table du banquet entre Grecs et indigènes de Grande Grèce: aspects de l'usage et de la consommation du vin (V^e-III^e s. av. J.-C.)*, Taranto.
- BELLELLI V., BOTTO M. 2002, *I bacini di tipo fenicio-cipriota: considerazioni sulla diffusione di una forma ceramica nell'Italia medio-tirrenica nel periodo compreso tra il VII e il VI secolo a. C.*, dans P. Paoletti, L. Tamagno Perna (éd.), *Etruria e Sardegna centro-settentrionale tra l'età del Bronzo finale e l'arcaismo, Atti del XXI Convegno di Studi etruschi e italici (Sassari-Alghero-Oristano-Torralba, 13-17 ottobre 1998)*, pp. 227-307.
- BERLIN A. 1997, *The Plain Ware*, dans Sh. C. Herbert (éd.), *Tel Anafa II.1. The Hellenistic and Roman Pottery*, Ann Arbor, pp. 1-393.
- BERLIN A. 1999, *Studies in Hellenistic Iliion: The Lower City. Stratified Assemblages and Chronology*, *StTroica* 9, pp. 73-158.
- BERLIN A. 2002, *Iliion before Alexandre: a Ritual Deposit of the Fourth Century BC*, *StTroica* 12, pp. 131-165.
- BERLIN A. 2015, *Hellenistic Period*, dans S. Gitin (éd.), *Of Israel and its Neighbors from the Iron Age through the Hellenistic Period*, Jerusalem, pp. 629-794.
- BLONDÉ FR. 2007, *Les céramiques d'usage quotidien à Thasos au IV^e siècle avant J.-C.*, Paris.
- BLONDÉ FR., BALLEP P., SALLE J.F. (éd.) 2002, *Céramiques hellénistiques et romaines, Productions et diffusion en Méditerranée orientale (Chypre, Egypte et côte syro-palestinienne)*, *Actes du colloque tenu à la Maison de l'Orient méditerranéen Jean Pouilloux du 2 au 4 mars 2000*, Travaux de la Maison de l'Orient Méditerranéen 35, Lyon.
- BUROW J. 1997, *Hellenistische Keramik in Durankulak (Bulgarien)*, *D'EllKer*, pp. 135-137.
- CRAMP L.J.E., EVERSHERD R.P., ECKARDT H. 2011, *What Was a Mortarium? Organic Residues and Cultural Change in Iron Age and Roman Britain*, *Antiquity* 85, 330, pp. 1339-1352.
- DUSINBERRE E.R.M. 2013, *Empire, Authority, and Autonomy in Achaemenid Anatolia*, Cambridge.
- EDWARDS G.R. 1975, *Corinth VII.3. Corinthian Hellenistic Pottery*, Princeton N.J.
- GASPERETTI G. 2003, *Osservazioni preliminari sulla ceramica romana di Iasos di Caria. Materiali dal quartiere a sud del teatro*, dans C. Abadie-Reynal (éd.), *Les céramiques en Anatolie aux époques hellénistique et romaine. Actes de la table-ronde d'Istanbul 22-24 mai*, *Varia Anatolica* 15, Paris, pp. 141-164.
- GASSNER V., TRAPLICHER M., SAUER R. 2014, *Pottery Productions at Velia: Archaeometric Analyses and the Typological Development of Glazed Ware, Coarse Ware and Transport Amphorae*, dans G. Greco, L. Cicala (éd.), *Archaeometry. Comparing Experiences*, Pozzuoli, pp. 191-269.
- GEBHARD E.R., HEMANS F., HAYES J.W. 1998, *University of Chicago. Excavations at Isthmia, 1989: III*, *Hesperia* 67.4, pp. 405-459.
- GUERRE J., SANCHEZ C., CAVALIER L. 2005, *Les céramiques des sondages 2003. Étude préliminaire*, dans M. Taşlıalan, Th. Drew-Bear, *Fouilles de l'Agora de Smyrne : rapport sur la campagne de 2004*, *Anatolia Antiqua* 13, pp. 371-434.
- GUZ-ZILBERSTEIN B. 1995, *The Typology of the Hellenistic Coarse Ware and Selected Loci of the Hellenistic and Roman Periods*, dans *Excavations at Dor. Final Report. 1.B: Areas A and C-B. The Finds*, *Qedem Reports* 2, Jerusalem, pp. 289-433.
- HANNESTAD L. 1990, *Change and Conservatism. Hellenistic Pottery in Mesopotamia and Iran*, dans *Akten des XIII. Internationalen Kongresses für klassische Archäologie, Berlin 1988*, Mayence, pp. 179-186.
- HAYES J.W. 1991, *Paphos III: The Hellenistic and Roman Pottery*, Nicosia.
- HEINZE L. 2015, *Between Adaptation and Persistence: Two Regional Types of Pottery from Late Classical and Early Hellenistic Priene*, dans R. Gül Gürtekin-Demir, H. Cevizoglu, Y. Polat, G. Polat (éd.), *Keramos. Ceramics: A Cultural Approach*, Ankara, pp. 137-145.
- HELLSTRÖM P. 1965, *Pottery of Classical and Later Date, Terracotta Lamps and Glass*, Lund.
- HENRY O., KARLSSON L., BLID J. 2012, *Le sanctuaire de Labraunda. Historique, état des lieux et perspectives de recherche*, *Anatolia Antiqua* XX, pp. 227-260.
- JAPP S. 2009, *Archäometrisch-archäologische Untersuchungen an Keramik aus Pergamon und Umgebung*, *IstMitt* 59, p. 193-268.
- KORKUT T. 2013, *Ostotheken oder Kindersarkophage ?*, dans M. Tekocak (éd.), pp. 405-414.
- LANDSTÄTTER S. 2003, *Keramik*, dans C. Lang-Auinger (éd.), *Hanghaus 1 in Ephesos. Funde und Ausstattung*, *Österreichisches Archäologisches Institut in Wien, Forschungen in Ephesos VIII/4*, Wien, pp. 22-85.
- LAPP P.W. 1961, *Palestinian Ceramic Chronology 200 B.C. – A.D. 70*, New Haven.

- 📖 LUND J. 2002, *Frying Pans and Other Cooking Wares from Akamas (Western Cyprus)*, dans BLONDÉ FR. *et al.* 2002, pp. 43-58.
- 📖 MATTEUCCI P. 1987, *L'uso dei mortai di terracotta nell'alimentazione antica*, *StClOr* 36, pp. 239-277.
- 📖 MŁYNARCZYK J. 2009, *Hellenistic and Roman-period Pottery from Sha'ar-Ha'Amakim*, dans A. Segal, M. Burdajewicz, J. Młynarczyk (éd.), *Excavations of the Hellenistic site in Kibbutz Sha'ar-Ha'Amakim (Gaba), 1984-1998: Final report*, Haifa, pp. 97-119.
- 📖 NIGRO M. 2006, *La ceramica in argilla grezza*, dans M. Cuozzo, B. d'Agostino, L. del Verme (éd.), *Cuma. Le fortificazioni 2. I materiali dai terrapieni arcaici*, *AIONAArch*, Quad. 16, pp. 57-80.
- 📖 NOCOŃ K. 2019, *Culinary Customs in Late Hellenistic Paphos Based on Cooking Pottery Deposit from the Well in Paphos Agora, Cyprus*, dans A. Peignard-Giros (éd.), *Daily Life in a Cosmopolitan World: Pottery and Culture during the Hellenistic Period*, *IARPotHP* 2, Wien, pp. 517-527.
- 📖 NOCOŃ K., MARZEC E., HEIN A. 2020, *Neighbourhood Interactions. Hellenistic Cooking Pottery from the Sanctuary of Apollo in Ancient Halasarna, Kos*, dans I. Kamenjarin, M. Ugarković (éd.), *Exploring the Neighborhood. The Role of Ceramics in Understanding Place in the Hellenistic World*, *Proceedings of the 3rd Conference of IARPotHP*, Kastela, june 2017, 1st - 4th, poster.
- 📖 PELLEGRINO E. 2007, *Les céramiques communes de Beyrouth (secteur BEY 002) au début de l'époque romaine*, *Syria* 84, pp. 143-168.
- 📖 PHELPS J.J. 1923, *The Culinary Use of Mortaria*, *Transactions of the Lancashire and Cheshire Antiquarian Society* 39, pp. 1-15.
- 📖 POTTIER E. 1900, *Les sujets de genre dans les figurines archaïques de terre-cuite*, *BCH* 24, pp. 510-523.
- 📖 REINDERS H.R. 1988, *Nea Halos. A Hellenistic Town in Thessaly, Greece*, Utrecht.
- 📖 REYNOLDS P. 2008, *Linear Typologies and Ceramic Evolution*, *Facta. A Journal of Roman Material Culture* 2, pp. 61-87.
- 📖 ROTROFF S.I. 1997, *Hellenistic Pottery: Athenian and Imported Wheelmade Table Ware and Related Material*, *The Athenian Agora* 29, Princeton N.J.
- 📖 ROTROFF S.I. 2006, *Hellenistic Pottery: The Plain Wares*, *The Athenian Agora* 33, Princeton N.J.
- 📖 ROTROFF S.I. 2013, *A Phakos Ostrakinos from the Athenian Agora*, dans M. Tekocak (éd.), pp. 569-584.
- 📖 ROTROFF S.I. 2014, *Sulla and the Pirates*, dans P. Guldager-Bilde, M.L. Lawall (éd.), *Pottery, Peoples and Places. Study and Interpretation of Late Hellenistic Pottery*, *Black Sea Studies* 16, Aarhus, pp. 83-110.
- 📖 SACKETT L.H. 1992, *Roman Pottery*, dans Sackett, L.H., E.A. Catling (éd.), *Knossos, from Greek City to Roman Colony. Excavations at the Unexplored Mansions II*, *The British School in Athens*, Suppl. vol. 21, pp. 147-256.
- 📖 SAPIN J. 1998, *Mortaria: un lot inedit de Tell Keisan. Essai d'interpretation fonctionnelle*, *Transeuphratène* 16, pp. 87-120.
- 📖 ŞİMŞEK C. 2011, *Laodikeia Nekropolü (2004-2010 yılları)*, *Laodikeia Çalışmaları I*, Istanbul.
- 📖 ŞİMŞEK C. 2013, *Laodikeia Nekropolü'nden Kremasyon Kaplari*, in M. Tekocak (éd.), pp. 647-704.
- 📖 SPARKES B. 1962, *The Greek Kitchen*, *JHS* 82, pp. 121-137.
- 📖 SPARKES B., TALCOTT L. 1970, *Black and Plain Pottery of the 6th, 5th and 4th Centuries BC*, *The Athenian Agora* 12, Princeton N.J.
- 📖 STERN E. 1982, *Material Culture of the Land of the Bible in the Persian Period, 538-332 B.C.*, Warminster.
- 📖 SYMONDS R. P. 2012, *A Brief History of the Ceramic mortarium in Antiquity*, *JRomPotSt* 15, pp. 169-214.
- 📖 TEKOCAK M. (éd.) 2013, *K. Levent Zoroğlu'na Armağan. Studies in Honour of K. Levent Zoroğlu*, Antalya.
- 📖 THOMPSON H.A. 1934, *Two Centuries of Hellenistic Pottery*, *Hesperia* 3.4, pp. 311-476.
- 📖 TUNA N., SAKARYA I. 2013, *Reşadiye ve Burgaz kazılarında bulunan mortarların tipolojik gelişimi*, in M. Tekocak (éd.), pp. 729-741.
- 📖 VAAG L. E., NØRSKOV V., LUND J. 2002, *The Maussolleion at Halikarnassos. Reports of the Danish Archaeological Expedition to Bodrum, Vol. 7. The Pottery: Ceramic Material and Other Finds from Selected Contexts*, Aarhus.
- 📖 VASSILEVA D. 2010, *Classical and Hellenistic Ceramic mortaria from Southern Bulgaria*, dans *Yugonzočna B'lgaria prez II-I Khiladoletie pr. Hr.*, Varna, pp. 237-246.
- 📖 VILLING A. 2009, *The Daily Grind of Ancient Greece: Mortars and mortaria between Symbol and Reality*, dans A. Tsingarida (éd.), *Shapes and Uses of Greek Vases (7th-4th Centuries B.C.)*, Brussels, pp. 319-33.
- 📖 VILLING A., PEMBERTON E.G. 2010, *Mortaria from Ancient Corinth*, *Hesperia* 79.4, pp. 555-638.
- 📖 VOGELKOFF-BROGAN N. 2014, *Pottery*, dans J.S. Soles, C. Davaras (éd.), *Mochlos III. The Late Hellenistic Settlement. The Beam-Press Complex*, Philadelphia, pp. 27-43.
- 📖 VOIGTLÄNDER W. 1982, *Milet 1981. Vorbericht über die Arbeiten des Jahres 1981. Funde aus der Insula westlich des Buleuterion in Milet*, *IstMitt* 32, pp. 30-173.
- 📖 WICENCIAK U. 2016, *Porphyreon. Hellenistic and Roman Pottery Production in the Sidon Hinterland*, *PAM mon.* s. 7, Warsaw.
- 📖 WINTERMEYER U. 1980, *Didyma: Katalog ausgewählter Keramik und Kleinfund*, *IstMitt* 30, pp. 122-160.
- 📖 WINTERMEYER U., BUMKE H., JÖHRENS G. 2004, *Die hellenistische und fruhkaiserzeitliche Gebrauchskeramik auf Grundlage der stratifizierten Fundkeramik aus dem Bereich der Heiligen Strasse, Didyma III. 2*, Mainz am Rhein.
- 📖 ZAMBONI L. 2016, *Mangiare alla greca a Spina*, *Lanx* 23, pp. 87-110.
- 📖 ZUCKERMAN A., BEN-SHLOMO D. 2011, *Mortaria as a Foreign Element in the Material Culture of the Southern Levant During the 8th-7th Centuries bce*, *PEQ* 143.2, pp. 87-105.