



Anne-Sophie Martz

La *brittle ware*, une vaisselle multiculturelle. L'exemple de Zeugma

Introduction

A Zeugma, dans les premiers siècles de notre ère, la rencontre des cultures occidentale, grecque et orientale se matérialise dans différentes catégories de vestiges archéologiques. La céramique de cuisine, également appelée *brittle ware*, trouvée par les équipes françaises entre 1996 et 2004¹, est un indice de la rencontre de ces cultures: elle donne des informations importantes sur les habitudes alimentaires et culturelles des habitants de la ville antique.

Dans le cadre de la réflexion sur la romanisation des modes de vie à Zeugma menée à l'occasion du XVII^e Congrès International d'Archéologie Classique, on développera, après une définition rapide de la *brittle ware*, les questions de la signification culturelle des différentes formes du répertoire en utilisation au milieu du III^e siècle, de l'influence de la romanisation dans la mise en place de cette production particulière de vaisselle céramique culinaire et de la signification des lieux de trouvaille des vases dans les contextes archéologiques de Zeugma.

La *brittle ware*: définition

Suite à l'utilisation de ce terme par S. Dyson dans son étude de la céramique de Doura-Europos², les archéologues appellent aujourd'hui *brittle ware* une production de vaisselle céramique culinaire particulière, présente dans le Sud-Est anatolien et en Syrie du nord aux époques romaine et byzantine. Plusieurs études récentes³ ont été consacrées à cette production et ses principales caractéristiques commencent à être bien connues.

Les ateliers producteurs n'ont pas été découverts pour l'instant mais les études archéométriques menées sur les pâtes ont permis de conclure à l'existence de deux zones principales de production: la région d'Alep et la vallée de l'Euphrate⁴.

La *brittle ware* apparaît dans la seconde moitié du II^e siècle après J.-C. - sa chronologie reste à préciser - et elle propose un répertoire diversifié. Les vases sont tournés dans une pâte rouge finement

¹ Sur les fouilles françaises à Zeugma, voir les rapports parus dans la revue *Anatolia Antiqua*, de 1997 à 2005.

² DYSON 1968.

³ Par exemple: VOKAER 2007 et MARTZ 2007a.

⁴ BARTL 2007 et MARTZ 2008.

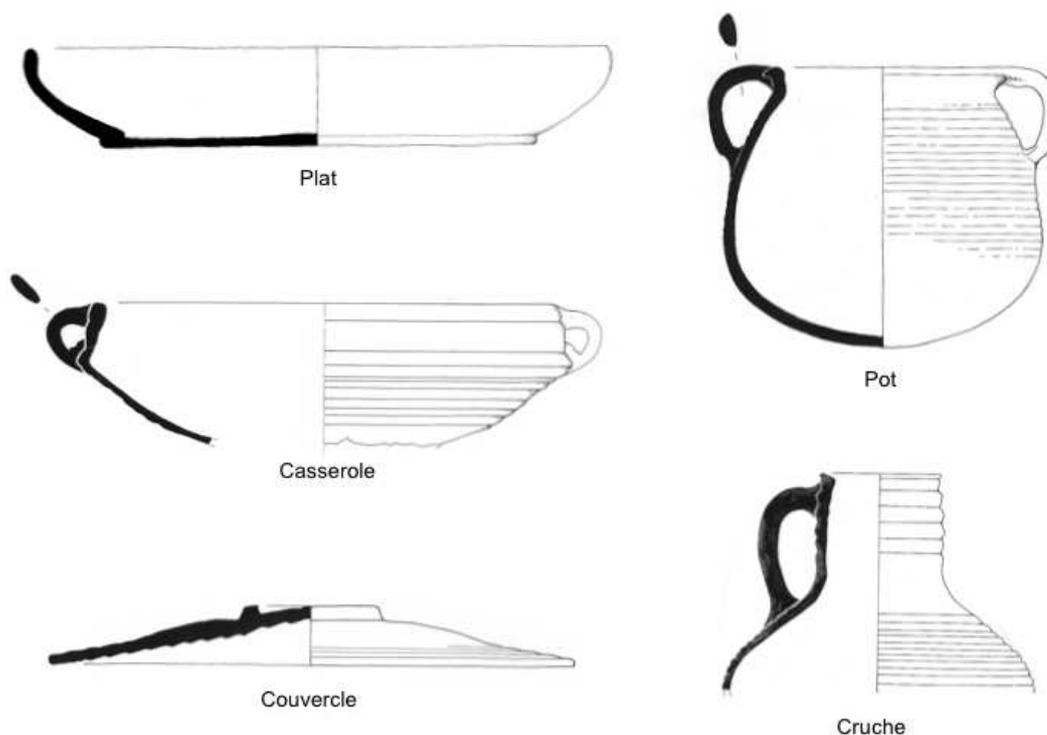


Fig. 1 - *Brittle ware*, répertoire des formes en utilisation au milieu du III^e siècle de n.è. (échelle 1/2)

dégraissée par des inclusions de roches ou de quartz, et présentent des parois très fines (de 2 à 5 mm en moyenne), souvent côtelées.

Il faut s'interroger sur les raisons de l'émergence de cette production au II^e siècle après J.-C.. Bien sûr, dans la zone considérée, l'événement majeur qui précède de peu cette période est l'installation de l'armée romaine: elle a lieu au cours du I^{er} siècle après J.-C.. à Zeugma⁵. On peut donc proposer une corrélation entre le développement de l'influence romaine et l'apparition de la *brittle ware*. Faut-il pour autant en conclure que la *brittle ware* est une céramique romaine? Deux pistes sont à envisager pour proposer une réponse à cette question: le répertoire du vaisselier en *brittle ware* et les caractères techniques et économiques de cette production.

Un repertoire diversifié

Les premiers types de *brittle ware*, tout comme la période d'apparition de la production, sont, pour l'instant, mal connus. Mais, à Zeugma, les contextes de destruction du site liés aux raids perses du milieu du III^e siècle sur la ville sont très fiables, notamment sur les chantiers 9 et 12. Ces chantiers, ouverts respectivement dans le *dere* 2 et sur l'une des terrasses les plus orientales du site, ont livré des vestiges architecturaux de nature domestique et de grandes quantités de matériel céramique. Le répertoire de la *brittle ware* en utilisation dans la ville au milieu du III^e siècle est donc bien défini.

Il apparaît que les formes de ce répertoire sont diversifiées et complémentaires: on y trouve des pots et des casseroles, associés à des couvercles, mais aussi des plats et des cruches (fig. 1). Suite à l'étude de 750 individus trouvés à Zeugma⁶, la répartition des formes indique que, tous chantiers confondus, le pot est

⁵ Sur la présence de l'armée romaine à Zeugma, voir HARTMANN, SPEIDEL 2003.

⁶ Voir MARTZ 2007b.

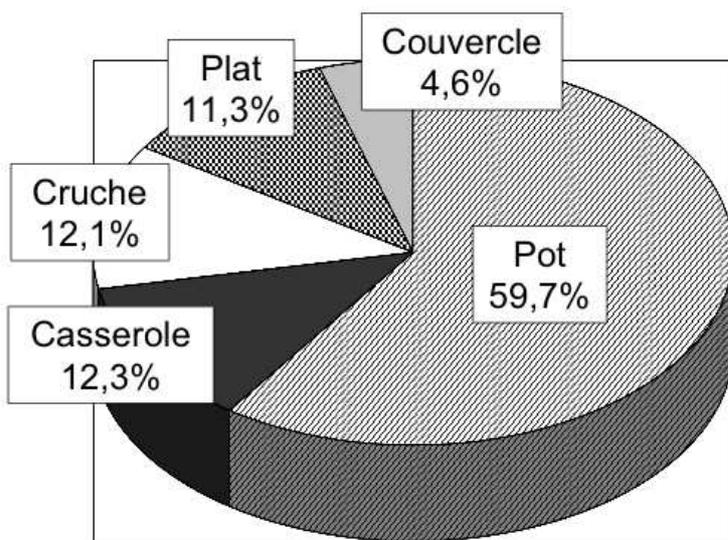


Fig. 2 - *Brittle ware*, graphique de répartition des formes en utilisation à Zeugma au milieu du IIIe siècle de n.è., tous chantiers confondus.

la forme la plus fréquente du répertoire (près de 60% des vases), viennent ensuite la casserole (12,3%) et le plat à four (11,3%) (fig. 2 et tab. 1). On n'évoquera pas ici le cas des cruches qui sont utilisées principalement pour chauffer des liquides, aussi bien pour l'alimentation que pour la toilette.

Forme	plat	casserole	pot	cruche	couvercle
%	11,3	12,3	59,7	12,1	4,6

Tab. 1 - Répartition des formes du répertoire de la *brittle ware* à Zeugma au milieu du IIIe siècle, tous chantiers confondus.

Partant des données établies par Michel Bats⁷ sur les habitudes alimentaires antiques (tab. 2), on peut s'interroger sur la présence, dans ce répertoire, de formes aussi variées: elles pourraient en effet témoigner de l'utilisation des vases en *brittle ware* par différents groupes culturels.

Grèce classique et hellénistique		Italie romaine	
Alimentation de base	Répertoire	Alimentation de base	Répertoire
- Céréales (<i>maza</i> , pain, galettes, gâteaux) - Légumineuses et légumes (bouillies, soupes et grillades) - Fromage - Poisson - Peu de viande	<i>Chytra</i> <i>Caccabè</i> <i>Lopas</i> <i>Tagénon</i>	- Céréales (bouillies, pain, gâteaux) - Légumineuses et légumes (bouillies, soupes et grillades) - Viande et poisson (grillé ou bouilli, rarement frit)	<i>Olla</i> <i>Patina</i> <i>Caccabus</i>

Tab. 2 - Les habitudes alimentaires antiques (d'après BATS 1988).

Le pot, forme mixte

Le pot à cuire, qui est la forme principale du répertoire, possède le plus souvent un bord recourbé vers l'extérieur, deux anses verticales et un fond bombé. Il existe dans plusieurs tailles: son diamètre d'ouverture varie de 90 à 240 mm.

⁷ BATS 1988.

Sa morphologie rappelle à la fois la *chytra* grecque et l'*olla* romaine⁸, mais le pot est aussi une forme typiquement orientale: à Beyrouth, le pot est la forme principale du répertoire depuis l'Age du Fer⁹. De la même façon, pour A. Berlin¹⁰ qui a travaillé sur le matériel de Tel Anafa le pot à base convexe et anses verticales est d'origine orientale.

Dans le répertoire de la *brittle ware*, il semble donc que le pot ne porte pas de spécificité culturelle: il est le récipient de base de la cuisine des trois cultures implantées localement. Ce n'est pas le cas pour deux autres formes qui apparaissent dans ce répertoire: la casserole et le plat à four, qui semblent liés à des habitudes alimentaires et culturelles particulières.

La casserole, forme grecque

La casserole en *brittle ware*, à base convexe et petites anses verticales, rappelle clairement le type grec de la *lopas* qui est, pour M. Bats¹¹, le récipient privilégié pour la cuisson du poisson. On peut supposer que les habitants de Zeugma consommaient le poisson de l'Euphrate, malgré une absence marquante de restes fauniques, très fragiles, dans les contextes étudiés par les archéozoologues¹².

Pour A. Berlin et E. Pellegrino¹³, la casserole n'est pas associée au répertoire oriental: au Proche-orient, elle ne semble apparaître qu'à partir des conquêtes macédoniennes. On peut donc considérer la casserole de Zeugma comme un témoignage de l'héritage hellénique dans la région.

Cet héritage est toutefois partiel puisqu'il manque, dans le répertoire de la *brittle ware*, une forme typiquement grecque: la poêle à frire ou *tagénon*. Cette forme est pourtant présente au III^e siècle sur tous les sites égéens et parfois sur les sites côtiers levantins¹⁴, peut-être en raison d'une influence hellénique plus forte sur les zones littorales qu'à l'intérieur des terres.

Le plat, forme romaine

Enfin, autre forme importante du répertoire de la *brittle ware*, le plat à four trouve probablement son origine dans la culture romaine: on peut le comparer à la fameuse *patina*, que le traité culinaire d'Apicius cite très souvent¹⁵. Dans le corpus des plats de Zeugma, deux types ont été établis: l'un, majoritaire avec 36 individus inventoriés, sans traitement de surface, l'autre, minoritaire avec 9 individus inventoriés, caractérisé par un engobe rouge épais. Ce dernier rappelle bien sûr les plats à engobe rouge pompéien qui jouent, d'après C. Goudineau¹⁶, un rôle important dans le bagage des soldats romains. Les analyses pétrographiques menées sur des échantillons de pâte de chacun de ces types¹⁷ indiquent qu'ils sont tournés dans une pâte probablement originaire des bords de l'Euphrate: ils appartiennent donc à la même production que les pots et casseroles en *brittle ware* présentés précédemment. Avec ou sans engobe rouge, les plats à four du répertoire en utilisation au milieu du III^e siècle sont donc bien une imitation locale ou régionale de la *patina* romaine.

A Zeugma, dans les contextes domestiques et urbains fouillés, le répertoire en utilisation au milieu du III^e siècle mêle donc aux plats d'influence romaine des formes liées à la cuisine traditionnelle grecque et orientale: casseroles et pots à base convexe, qui sont très nettement majoritaires. On peut considérer que le

⁸ Voir les exemples présentés dans BATS 1988, 45–46 et 65–67.

⁹ PELLEGRINO 2005.

¹⁰ BERLIN 1997.

¹¹ BATS 1988, 50.

¹² Pour les références bibliographiques des études archéozoologiques menées sur le matériel de Zeugma, voir l'article, dans le présent volume, de F. Mellet.

¹³ PELLEGRINO 2005, BERLIN 1997.

¹⁴ Voir par exemple: PELLEGRINO 2005 (Beyrouth) et WILLIAMS 1989 (Anemurium).

¹⁵ APICIUS 1974.

¹⁶ GOUDINEAU 1970.

¹⁷ Analyses pétrographiques réalisées par C. Doherty (RLAHA). Les résultats sont présentés dans la thèse de doctorat de l'auteur, voir note 6.



Fig. 3 - Pot en pâte culinaire dégraissée daté du I^{er} siècle de n.è., trouvé dans l'US 9922 (Zeugma, chantier 9) et pot en *brittle ware*, daté du milieu du III^e siècle de notre ère, trouvé dans l'US 10192 (Zeugma, chantier 10).

répertoire de la production témoigne davantage d'une synthèse de ces trois cultures que d'une unique influence romaine. De plus, ce répertoire semble parfaitement adapté aux modes alimentaires des différents groupes ethniques vivant à Zeugma, ou dans le territoire de Zeugma, ville de passage de l'Euphrate soumise à cette triple influence culturelle.

Une production romaine

Si le répertoire de la *brittle ware* n'est pas strictement romain, les aspects techniques et commerciaux de la production pourraient, quant à eux, davantage témoigner d'une influence de la romanisation de la région.

Une nouvelle technique de fabrication

La céramique culinaire hellénistique tardive de Zeugma est encore peu connue mais un type de pot antérieur à la *brittle ware* a déjà été défini. Il pourrait dater du I^{er} ou II^e siècle après J.-C. puisqu'il apparaît notamment dans deux unités stratigraphiques du chantier 9: l'US 9933, une couche cendreuse datée du II^e siècle, et l'US 9922, qui est la couche de remplissage d'un four (US 9921) et qui est datée du milieu du I^{er} siècle.

Le pot présente un fond arrondi, une paroi lisse, un col court et vertical, un bord anguleux et deux anses verticales, attachées du bord à la carène (fig. 3). Les différences morphologiques avec les pots en *brittle ware* du III^e s sont évidentes: ici la forme est beaucoup plus simple, voire grossière, les parois sont épaisses. De plus, ce pot est tourné dans une pâte très dégraissée et assez riche en calcaire, très différente de l'argile rouge et fine des pots en *brittle ware*.

Un changement radical de choix de l'argile, et donc de techniques de tournage et de cuisson, intervient ainsi au cours ou à la fin du II^e siècle: les potiers délaissent les pâtes riches en dégraissants et choisissent de travailler une argile plus fine et moins calcaire.

Comment expliquer ce changement technique de la production de céramique culinaire ? Les ateliers producteurs de la *brittle ware* n'ont pas encore été découverts et cette question ne peut être résolue pour l'instant. Une hypothèse peut cependant être évoquée: la finesse des parois des vases en *brittle ware*, la précision des lignes et des angles, la couleur brun rouge de la pâte rappellent non seulement la vaisselle de

métal mais aussi la céramique fine d'époque romaine, sigillée italienne ou orientale, qui s'inspire des productions occidentales. On peut se demander si la *brittle ware* n'a pas été créée dans le but de copier ces productions de vaisselle, liées au mode de vie romain, bien installée dans la région au III^e siècle.

Une production abondante et largement diffusée

Les modes de production et de diffusion de la *brittle ware* peuvent eux aussi être liés au développement de l'influence romaine dans la région. Trois éléments méritent d'être évoqués.

D'abord, on note que la production est largement diffusée à l'intérieur des terres: au milieu du III^e siècle, on la trouve sur tout le territoire contrôlé par l'armée romaine depuis les victoires de Septime Sévère sur les Parthes: d'Apamée à Doura-Europos, avec des attestations plus loin vers l'est, à Ain Sinu et dans le camp militaire de Seh Qubba¹⁸.

Ensuite, il faut souligner que, sur ces sites, les types sont toujours les mêmes, ce qui témoigne d'un degré élevé de standardisation et peut-être du contrôle de la production par un nombre restreint d'ateliers.

Enfin, on remarque la très forte présence de la *brittle ware* dans les contextes du milieu du III^e s: dans les contextes archéologiques de Zeugma, avec la céramique commune en pâte calcaire (amphores, cruches, mortiers, *dolia*), elle domine les assemblages de matériel.

Large diffusion, standardisation, grandes quantités de matériel: ces trois éléments impliquent une production solide et de grande ampleur, très organisée à la fois dans la fabrication et dans la commercialisation. On peut comparer ce mode de production à celui de la sigillée orientale A, à diffusion géographique encore plus importante que celle de la *brittle ware* grâce à une production localisée sur les côtes méditerranéennes¹⁹. Or, J. Hayes propose de voir dans le système de fabrication "quasi-industriel" de la sigillée orientale A une influence romaine. La production de la *brittle ware*, qui semble elle aussi, "quasi-industrielle", pourrait donc également être liée à la romanisation des territoires orientaux de l'empire.

Des lieux de trouvaille significatifs

Partant de l'hypothèse établie précédemment selon laquelle, dans le répertoire de la *brittle ware*, le plat est lié à l'installation d'un mode de vie occidental dans la ville, on peut se demander si les lieux de découverte des vases dans les contextes archéologiques des maisons de Zeugma sont significatifs.

On observera notamment la répartition des formes de vases sur deux chantiers qui ont livré d'importants vestiges de maisons du II^e - III^e siècles après J.-C.: le chantier 12 et le chantier ZAP 6, également présentés par C. Abadie-Reynal dans le cadre de cette publication.

Le chantier 12 a été ouvert en 1999 par l'équipe française travaillant à Zeugma. Les fouilles ont continué en 2000, avec l'intervention complémentaire de l'équipe turque du musée de Gaziantep. Sur cette terrasse, située dans la partie orientale du site, ont été découvertes plusieurs maisons. L'une d'elles, appelée par les archéologues "Maison de Poséidon" en raison de son décor mosaïqué, présente dans son état de la fin du II^e - milieu du III^e siècle, des dimensions importantes et un luxueux décor. Pour C. Abadie-Reynal, cette maison, par l'organisation des pièces, l'iconographie du décor et l'importance des aménagements hydrauliques, semble fortement influencée par la culture romaine d'Occident.

Le chantier ZAP 6 a été ouvert en 2000 sur une terrasse surplombant, au sud-est, celle du chantier 12. Il a livré les vestiges d'une grande et riche maison, décorée de mosaïques - dont celle, dans l'un des *triclinia*, dite "des *Synaristosa*" - et d'enduits peints. Cette maison semble présenter un système particulier de pièces de réception, peut-être influencé par l'architecture princière parthe.

Une différence semble donc pouvoir être établie entre la Maison de Poséidon, où l'influence occidentale est tout à fait sensible, et la Maison des *Synaristosa*, où l'influence occidentale, toujours bien

¹⁸ OATES 1959, BALL 1989.

¹⁹ HAYES 2001.

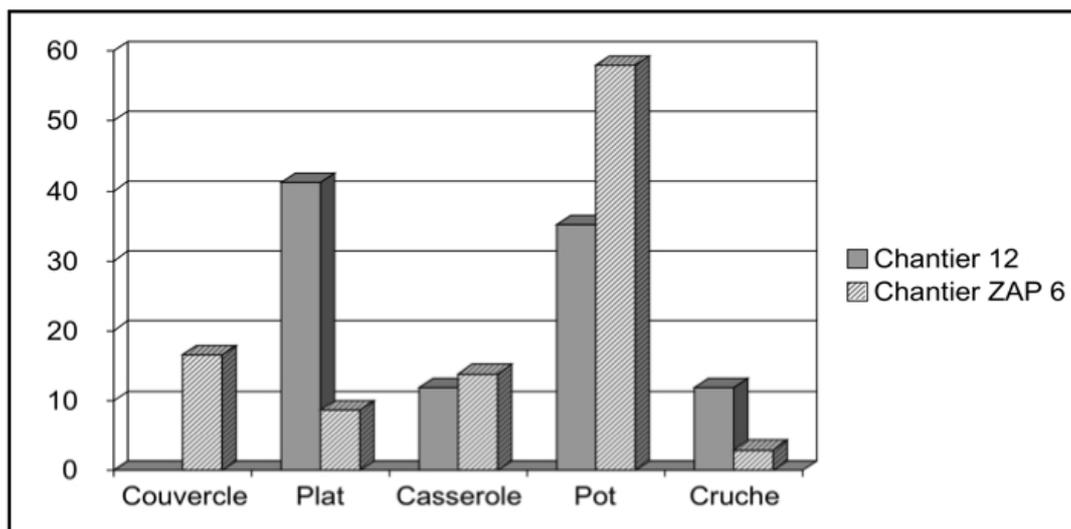


Fig. 4 - Graphique de répartition des formes en *brittle ware* trouvées sur les chantiers 12 et ZAP 6.

présente dans les pièces réservées aux *amici* du maître de maison, paraît laisser la place à des pièces de réception à l'orientale (P4-P9), dans la partie véritablement publique de la maison.

Cette différence architecturale semble trouver un écho dans le matériel céramique puisqu'on note une différence de répartition des formes du répertoire de la *brittle ware* sur ces deux chantiers: dans les contextes du chantier 12, le plat à four est la forme la plus fréquente, dans ceux du chantier ZAP 6, c'est le pot, associé au couvercle, qui arrive en première position (tab. 3 et fig. 4).

	Couvercle	Plat	Casserole	Pot	Cruche
Maison de Poséidon (chantier 12)	0%	41,2%	11,8%	35,2%	11,8%
Maison des <i>Synaristosai</i> (chantier ZAP 6)	16,6%	8,7%	13,8%	58%	2,9%

Tab. 3 - Pourcentages de répartition des formes du répertoire de la *brittle ware* sur les chantiers 12 et ZAP 6

Ces résultats sont préliminaires et doivent être précisés par une étude systématique des vases présents dans chaque unité stratigraphique, mais, pour l'instant, ils semblent corroborer les observations établies par C. Abadie-Reynal sur l'architecture et le décor des maisons. Peut-on aller jusqu'à supposer une origine ethnique différente entre les occupants de ces deux maisons: les occupants de la Maison de Poséidon d'origine romaine, ceux de la Maison des *Synaristosai* d'origine orientale? L'étude complète du matériel trouvé dans chacune de ces maisons permettra peut-être de proposer une réponse à cette question.

Conclusion

Comme l'architecture domestique et le décor des maisons, la céramique culinaire trouvée à Zeugma dans les contextes du III^e siècle semble témoigner de la romanisation du cadre de vie dans cette partie orientale de l'empire. La présence du plat à cuire dans le répertoire et les modes de production intensifs de la *brittle ware* ont vraisemblablement hérité de cet apport occidental qui se développe entre le I^{er} et le III^e siècle.

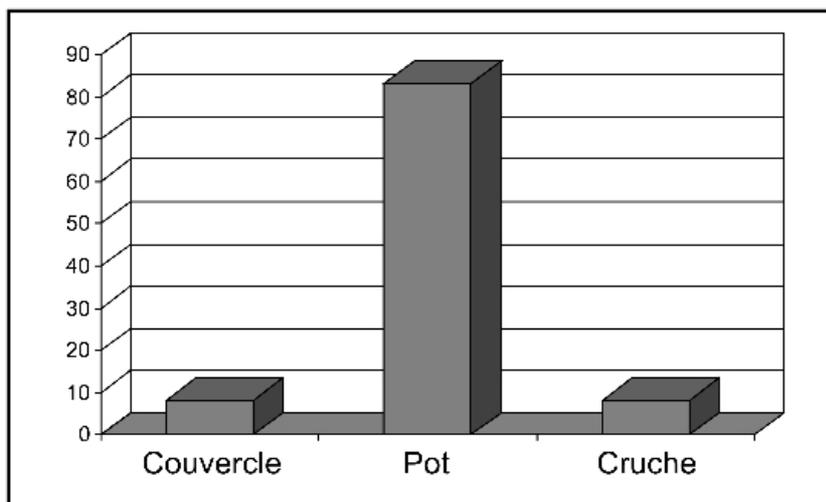


Fig. 5 - Graphique de répartition des formes en brittle ware trouvées dans la nécropole d'Apamée.

Certains éléments incitent toutefois à nuancer une vision strictement romaine des modes de vie: dans le répertoire de la *brittle ware*, le pot à cuire à base arrondie et la casserole sont probablement liés au substrat culturel oriental et grec.

On pourra, en guise de conclusion, amorcer une réflexion plus approfondie sur les contextes de trouvaille en citant le cas du matériel trouvé dans les tombes de la nécropole d'Apamée, sur la rive gauche de l'Euphrate. L'inventaire des vases culinaires a été mené récemment et les résultats préliminaires de l'étude peuvent être interprétés dans une perspective culturelle. En effet, dans les tombes utilisées au III^e siècle²⁰, la forme principale du répertoire est le pot à cuire (plus de 83% des vases), tandis que le plat à four est complètement absent (fig. 5).

Cette absence du plat à four dans le mobilier étudié pourrait indiquer une influence romaine moins forte de ce côté du fleuve, peut-être parce qu'Apamée est intégrée à l'empire romain plus récemment que Zeugma, à la fin du II^e siècle.

Mais elle pourrait aussi être liée à la nature même du contexte de trouvaille, ici un contexte funéraire, qui implique sans doute des gestes et des habitudes particuliers, et donc un mobilier différent de celui trouvé dans les maisons de Zeugma.

Remerciements

Je remercie chaleureusement Catherine Abadie-Reynal de m'avoir invitée à participer à la réflexion sur l'influence romaine à Zeugma dans le cadre du XVII^e Congrès International d'Archéologie Classique.

Je remercie l'Association Internationale d'Archéologie Classique pour son accueil à Rome, ainsi que l'Université de Nancy et l'équipe de recherche "Histoire et Cultures de l'Antiquité Grecque et Romaine" (CNRS - EA 11-32) pour leur soutien financier.

Je remercie également Jean-Pierre Darmon, Nadine Dieudonné-Glad, Florence Mellet et Mehmet Önal pour les réflexions très enrichissantes sur Zeugma partagées à l'occasion de ce congrès.

Anne-Sophie Martz

Nancy University (France) - CNRS / EA 1132

E-mail: anne-sophie.martz@wanadoo.fr; anne-sophiemartz@hotmail.fr

²⁰ L'occupation de la nécropole d'Apamée à l'époque romaine est de nature variable: certains espaces sont utilisés comme tombes, d'autres comme habitations ou lieux de stockage comme en témoigne la présence de nombreux vases utilitaires tels qu'amphores et *dolia*. Voir notamment: DESREUMAUX ET AL. 1999.

Bibliographie

- APICIUS, 1974. *L'art culinaire* (traduction de J. André). Paris.
- BALL W., 1989. Seh Qubba, a Roman Frontier Post in Northern Iraq. In D. H. FRENCH, C. S. LIGHFOOT (eds), *The Eastern Frontier of the Roman Empire*. Oxford, 7–18.
- BARTL K. ET AL., 2007. Some New Results of Archaeometric Analysis of Brittle Wares. In M. BONIFAY, J.-C. TREGLIA (eds), *LRCW2 - Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean*. Oxford, 715–729.
- BATS M., 1988. Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350 - v. 50 av. J.-C.), modèles culturels et catégories céramiques. *Revue Archéologique de Narbonnaise*, suppl. 18. Paris.
- BERLIN A., 1997. The Hellenistic and Roman Pottery: the Plain Wares. In *Tel Anafa II*, 1. *JRA Supplementary Series* 10. Ann Arbor, 1–244.
- DESREUMAUX A., GABORIT J., CAILLOU J.-S., 1999. Nouvelles découvertes à Apamée d'Osroène. *Comptes Rendus Académie des inscriptions et belles lettres*, 143, 75–115.
- DYSON S., 1968. *Excavations at Dura-Europos. Final Report IV*, 1, 3. *The Commonware Pottery, the Brittle Ware*. New Haven.
- GOUDINEAU C., 1970. Note sur la céramique à engobe interne rouge-pompéien. *MEFRA*, 82-I, 159–186.
- HARTMANN M., SPEIDEL M. A., 2003. The Roman Army at Zeugma: Recent Research Results. In R. EARLY ET AL. (eds), *Zeugma: interim reports. Journal of Roman Archaeology* suppl. 51, 100–126.
- HAYES J., 2001. Les sigillées orientales. In P. LÉVÊQUE, J. P. MOREL (eds), *Céramiques hellénistiques et romaines III*. Paris, 145–160.
- MARTZ A.-S., 2007a. Les vases à cuire de Zeugma du III^e au VII^e s. In M. BONIFAY, J.-C. TREGLIA (eds), *LRCW2 - Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean*. Oxford, 739–743.
- MARTZ A.-S., 2007b. *La céramique culinaire du Sud-Est anatolien du II^e au VII^e siècle de n.è.: typologie, chronologie, production*. Thesis, Ph.D. Nancy: Université de Nancy.
- MARTZ A.-S., 2010. La céramique commune de Zeugma et les problèmes de provenance (V^e-VII^e s.): la céramique culinaire. In S. MENCHELLI, S. SANTORO, M. PASQUINUCCI, G. GUIDUCCI (eds), *LRCW3 - Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean*. Oxford, 839–845
- OATES D. ET AL., 1959. Ain Sinu: a Roman Frontier Post in Northern Iraq. *Iraq*, XXI-1, 207–242.
- PELLEGRINO E., 2005. Les céramiques communes d'époque romaine du secteur Bey 02 du centre ville de Beyrouth. In *Premier atelier sur la céramique antique du Liban*, <http://www.ifporient.org/spip.php?article1349>.
- VOKAER A., 2007. La Brittle Ware byzantine et omeyyade en Syrie du Nord. In M. BONIFAY, J.-C. TREGLIA (eds), *LRCW2 - Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean*. Oxford, 701–713.
- WILLIAMS C., 1989. *Anemurium, the Roman and Early Byzantine Pottery*. Toronto.