

## Posude za obradu i skladištenje namirnica

---

*Rad prikazuje originalnu metodologiju i rezultate složene funkcionalne analize keramičkog posuda sa Čučuga, s ambicijom da se utvrdi broj i karakter posuda za obradu (pripremanje) i skladištenje namirnica, tj. hrane. Ozbiljnu prepreku ovakvoj studiji čini kvalitet nalaza i odgovarajućih podataka (nereprezentativni uzorak u pogledu arheološkog konteksta i očuvanosti uzoraka, srazmerno neiskustvo analitičara prilikom autopsiranja važnih tehno-morfoloških osobina) Od blizu 600 autopsijskih delova, striktnim kriterijumom samo 22 su prepoznati kao delovi posuda za obradu, a još 22 kao delovi posuda za skladištenje hrane.*

*Iako rezultate treba tumačiti s razumljivom rezervom, ističu se dva zaključka. Prvo, nasuprot ustanovljenoj predstavi, među posudama za skladištenje dominiraju srazmerno male i veličinom unifikovane posude. Prema tehno-morfološkim karakteristikama (faktura, poroznost, kvalitet pečenja itd.), veći deo njih ispunjava uslove za funkciju trajnijeg smeštaja – skladištenja čvrste (zrnaste?) hrane. Suprotno od njih, posude za obradu namirnica su skoro po pravilu veoma otvorenog recipijenta i srazmerno plitke i velike (dakle, dominiraju šerpe, a ne lonci). Autor na kraju predlaže preciznu analizu horizontalne distribucije ovih nalaza, jer bi se moglo ispostaviti da, ako su koncentrisani u jednoj zoni, upravo oni pruže čvrste argumente za rekonstrukciju praiistorijske kuhinje i ostave u okviru seoskog domaćinstva.*

---

### Uvod

Jedan od najznačajnijih aspekata arheološkog proučavanja grnčarije jeste utvrđivanje namene, tj. *funkcije* koje su posude imale u svakodnevnom životu odgovarajuće zajednice koju istražujemo. Kada se radi o praiistorijskim zajednicama, počev od vremena neolita (za koga se vezuje i prva proizvodnja keramike), situacija koju arheolozi veoma često imaju pred sobom je dvojakog karaktera. S jedne strane, veoma dobra činjenica je to što je broj keramičkih nalaza srazmerno veliki (najčešće je to i dominantna grupa prikupljenih pokretnih nalaza). Naročito kada se radi o naseobinskim lokalitetima sa naših prostora, kvalitet očuvanosti keramičkih nalaza omogućava dobru studiju tehno-morfoloških i drugih osobina. Međutim, s

---

*Slobodan Vukadinović (1980), Borča (Beograd), Severina Bjelića 10, učenik 2. razreda Pete beogradske gimnazije*

*MENTOR:*

*Etel Tóth, Zrenjanin, student prve godine arheologije u Beogradu*

druge strane, skoro po pravilu je čitava serija ovih nalaza – fragmentovana. Stepen fragmentacije zavisi od arheološkog konteksta i drugih uslova prikupljanja nalaza, ali izuzetno retko nailazimo na sasvim ili većim delom očuvane keramičke predmete. Ovo je stoga, što u načelu priroda keramike kao materijala jeste relativno slaba otpornost za fizički stres.

Upravo zbog velike fragmentovanosti (koja se povećava naknadnim intervencijama u moderno vreme – npr. oranje, kopanje jama i kanala, izgradnja različitih objekata itd.) osnovni problem koga ima arheolog - keramograf je strategija proučavanja osobina čitavih predmeta, na osnovu njihovih fragmentarnih fizičkih ostataka.

Zadatak ovog rada, u okviru šire studije serije keramičkih posuda sa lokaliteta Čučuge u Tamnavi, jeste utvrđivanje i klasifikacija dve grupe, tj. *funkcionalne klase* posuđa: posude za obradu hrane i posude za smeštaj (skladištenje) hrane.

## Radni problem i metodologija rada

Problem ovog rada predstavlja određivanje broja, strukture i osobina posuda koje su korišćene za obradu i skladištenje namirnica. Za potrebe ovakve studije, neophodno je imati podatke dobijene kroz najmanje dva nivoa arheološke analize: *kontekstualni* i *tehno-morfološki*.

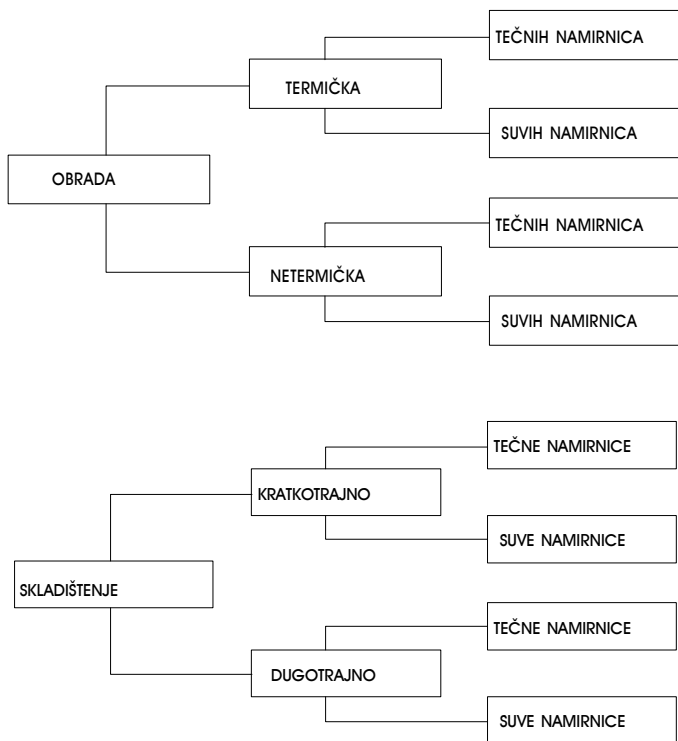
Prilikom analiziranja keramike sa ovog lokaliteta obrađena je serija svrstana u ukupno 3521 rekorda (Oni su reprezentivi preko 5000 različitih ulomaka. Za kriterijume determinacije vidi rad A. Starovića u ovom istom zborniku.) Svi ovi nalazi potiču iz prvih 6 otkopanih slojeva Sektora 1 i prva 4 otkopana sloja Sektora 2. Ovaj prostor, u smislu arheološkog konteksta, predstavlja prostor stambenog objekta – seoske kuće, zajedno sa njenom neposrednom okućnicom i manjim strukturama u okviru nje: otpadna jama, peć i sl.

Kada se govori o upotrebnom karakteru praistorijskog posuđa u kontekstu seoskog domaćinstva, moguće je izdvojiti 4 osnovne *funkcionalne klase* (Rice 1987):

- posude za obradu namirnica
- posude za konzumaciju namirnica
- posude za skladištenje namirnica
- posude za transport namirnica

Naravno, u okviru ove četiri klase moguće je razlikovati različite specifične funkcije, što je prikazano u narednim priložima (slika 1):

Formalne klase posuđa koje odgovaraju navedenim funkcijama mogu se takođe generalno utvrditi. Tako, posude za obradu namirnica čine: lonac, šerpa, zdela, sač, đuveč, fišbota i cediljka-đevdir, dok bi posude za skladištenje namirnica bili: pitos, ćup/lonac, amfora, zdela i frutijera.



Slika 1.  
 Analitička šema funkcionalne strukture klase posuda za obradu hrane (gore)  
 Analitička šema funkcionalne strukture klase posuda za skladištenje hrane (dole).

Figure 1.  
 Analytical pattern of the food preparation vessel class functional structure (above)  
 Analytical pattern of the food storage vessel class functional structure (below).

Posude za dugotrajno skladištenje (kojima se srazmerno retko pristupa) su uglavnom velike, pa su teške za premeštanje kada su pune. U našoj arheološkoj situaciji (neolitska seoska kuća), posude za dugotrajno skladištenje hrane i nisu bile premeštane, već su bile najčešće ukopane u zemlju.

U pogledu pitanja koliko su često upotrebljavane, kod korišćenja posuda razlikujemo:

- učestalost transakcije
- trajanje epizoda korišćenja

## Opis istraživanja

Funkcionalna analiza fragmenata posuda za koje se pretpostavlja da su služile za obradu ili skladištenje namirnica sastoji su se u klasifikaciji i upoređivanju podataka primarne obrade autopsijskih delova (obodi, dna, drške). Prilikom ove obrade posebno su analizirane njihove tehno-morfološke karakteristike: sastav sirovine, inkluzije, kvalitet pečenja, obrada površine, tragovi sekundarnog gorenja, poroznost površine. Zatim, klasifikovani su nalazi prema rezultatima formalne i metričke analize (di-

menzije autopsijskih delova: prečnik otvora i dna, visina i širina suda itd., kao i njihova forma i oblik).

Najpre su formirani *tehno-morfološki klasteri*, zbog utvrđivanja karakteristika i eventualnih opštih pravilnosti, zbog naknadne selekcije uzorka. Prvi tip klastera predstavlja kombinaciju sledećih parametara: sastava sirovine, inkluzija i poroznosti površine, dok drugi tip klastera, kada se radi o dnu posude, predstavlja kombinaciju kvaliteta pečenja, obrade površine i tragova sekundarnog gorenja; kada se radi o obodu i/ili drški, ovaj drugi tip klastera predstavlja kombinaciju kvaliteta pečenja i obrade površine.

Nakon toga, izvršena je klasifikacija autopsijskih delova prema navedenim tipovima klastera. Dalje, uspostavljena je korelacija metričkih karakteristika: prečnika oboda/dna (kod drški – obima preseka) i debljine zida. Na osnovu ovih veličina izračunati su indeksi veličine posude. Ovaj indeks predstavlja rezultat formule:

$$I_v = R \times d / 1000,$$

gde je  $I_v$  – indeks veličine,  $R$  – prečnik, a  $d$  – debljina zida.

Autopsijski delovi su potom klasifikovani prema indeksima, pri čemu su indeksi koji se kreću u intervalu od 0 do 0.2 stavljeni u metrički rang 1, indeksi koji se kreću u intervalu od 0.2 do 0.5 u metrički rang 2, a indeksi koji se kreću u intervalu od 0.5 do 0.7 svrstani su u metrički rang 3. Nakon toga su razmatrani formalni podaci autopsijskih delova (podaci u radi Ivana Čosića u istom ovom zborniku). Korelirani su formalni tipovi sa klasterima indeksa veličine i tehno-morfoloških podataka autopsijskih delova.

Prilikom selekcije uzoraka dna za dalju funkcionalnu analizu, posmatrano je da li postoje tragovi *sekundarnog gorenja* (ogorela spoljašnja ili unutrašnja površina dna), jer ovi podaci direktno ukazuju na funkciju termičke obrade hrane.

Jedan od najvažnijih parametara prilikom analiziranja tehno-morfoloških karakteristika autopsijskih delova bila je *poroznost površine*, jer pretpostavljamo da su za termičku obradu hrane i za skladištenje tečnosti mogle služiti samo neporozne posude (Rice, *ibid*). Od velikog značaja je i kvalitet pečenja, jer npr. za termičku obradu hrane mogu da služe samo solidno pečene posude, zbog otpornosti na termički stres. Dalje, posude čija je površina izglacana (ili priglačana) ispunjavaju uslov za funkciju obrade i skladištenja tečnosti, dok one sa površinom bez posebne obrade, ako ispunjavaju i druge tehno-morfološke i formalne uslove, najverovatnije su služile za skladištenje suve (čvrste) hrane.

Glina od koje su pravljene posude za obradu i skladištenje namirnica mogla je biti i čista i sa primesama (krupni pesak, šljunak, sitni pesak) – zavisno od prirode namirnica. Na primer, posuda za termičku obradu hrane

mogla je sadržati inkluzije olovnog minerala (manifestuje se kao tzv. masna faktura), što doprinosi da posuda bolje i dugotrajnije izdržava toplotu.

## Rezultati istraživanja

Od ukupno 697 utvrđenih autopsijskih delova (vidi rad Mile Budišin u istom ovom zborniku), njih 44 (nešto više od 9%) poseduju karakteristike koje bi ih svrstavale u funkcionalne klase posuda za obradu i posuda za skladištenje hrane.

Pregled zastupljenosti njihovih autopsijskih delova dat je u sledećem prilogu (tabela 1):

Tabela 1. Pregled zastupljenosti posuda za obradu i skladištenje u ukupnoj seriji autopsijskih delova keramike sa Čučuga.

Autopsijski deo (AD)	Ukupni broj AD u seriji	Posude za obradu	Posude za skladištenje	Ukupno
Obod	422 (60.5%)	8 (1.2%)	8 (1.2%)	16 (2.3%)
Drška	90 (13.0%)	10 (1.4%)	0 (0.0%)	10 (1.4%)
Dno	185 (26.5%)	4 (0.6%)	14 (2.0%)	18 (2.7%)
Ukupno	697 (100.0%)	22 (3.2%)	22 (3.2%)	44 (6.4%)

Prilikom analize tehno-morfoloških karakteristika posuda izdvojena su dva nivoa klastera, tj. kombinacija osobina koje utvrđuju determinaciju funkcije posuda (obrada i skladištenje). Prvi nivo klastera (TMK-A) kombinuje podatke o sastavu sirovine, inkluzijama i poroznosti površine, a drugi (TMK-B) – o obradi površine, kvalitetu pečenja i sekundarnom goranju. Tako, analizom je izdvojeno ukupno 18 *tehno-morfoloških klastera* u skladu s prvom, a 13 u skladu s drugom grupom kombinacija osobina. Upravo ovi klasteri određuju na makro-morfološkom planu specifičnu funkciju određene posude (npr. posuda za termičku obradu tečnosti, ili – posuda za dugotrajno skladištenje zrnaste (čvrste) hrane).

Za potrebu stvaranja tehno-morfoloških klastera upotrebljen je originalni šifarnik za analizu grnčarije Andreja Starovića. Radi boljeg razumevanja numeričkih podataka, za ovaj pisani rad je preuzet deo koji se odnosi na tehno-morfološke kategorije.

I SASTAV SIROVINE označava fizički (tj. mineraloški) sastav zemljane mase koja je izabrana za pravljenje posude:

1. čista glina
2. glina sa sitnim peskom
3. glina sa kvarcnim peskom
4. glina sa krupnim peskom

II INKLUZIJE (primese) su materije koje grnčar svesno (namerno) dodaje u glinu, da bi postigao određene osobine proizvedene posude:

1. krupni pesak
2. šljunak
3. mrvljeni mikašist
4. pleva
5. mrvljeni krečnjak
6. minerali metala (olova i sl.) – masna faktura
7. usitnjena keramika
8. sitni silicijumski pesak
9. bez inkluzija

III POROZNOST površine ukazuje na mogućnost korišćenja posude u funkciji skladištenja, transporta ili termičke obrade namirnica:

1. neporozna (površina dobro uglačana ili ispolirana, a zid na prelomu kompaktn)
2. porozna (površina rupičasta, a zid na prelomu šupljikav)

IV KVALITET PEČENJA se određuje na osnovu opšte čvrstine, tj. otpornosti posude, gde je najbolji indikator ujednačenost boje na prelomu (ukoliko se radi o fragmentu):

1. slabo pečeno
2. solidno pečeno
3. veoma kvalitetno pečeno

V OBRADA POVRŠINE podrazumeva dodatni tretman spoljne i/ili unutrašnje površine posude pre ili nakon pečenja:

1. bez posebne obrade
2. priglačano
3. izglačano
4. ispolirano

VI SEKUNDARNO GORENJE:

1. tragovi upotrebe pri termičkoj obradi hrane (ogorela spoljna ili unutrašnja površina dna i/ili donjeg dela trbuha)
2. vitrifikacija (posuda deformisana u sekundarnom požaru – struktura i boja potpuno izmenjeni)
3. bez tragova sekundarnog gorenja

Kriterijum determinisanja 18 klastera prvog nivoa (TMK-A) je sledeći (tabela 2):

Tabela 2. Klasteri tehno-morfoloških osobina u korelaciji: sastav sirovine, inkluzije i poroznost

Klasteri TMK-A	Sastav sirovine	Inkluzije	Poroznost
1	1	9	1
2	2	1	1
3	4	1	1
4	4	2	1
5	4	8	2
6	4	9	2
7	2	2	1
8	2	2	2
9	1	8	1
10	1	1	1
11	2	4	2
12	1	2	1
13	2	8	1
14	3	8	1
15	2	9	1
16	2	9	2
17	1	9	2
18	1	2	2

Kompleksni aspekt tehno-morfoloških osobina podrazumevao je i determinisanje drugog nivoa od ukupno 13 klastera. U korelaciju su dovedeni *kvalitet pečenja* i *obrada površine*, a kada se radi o ulomcima dna posuda, upotrebljen je i parametar *sekundarno gorenje* (tabela 3):

Tabela 3. Klasteri tehno-morfoloških osobina u korelaciji: kvalitet pečenja, obrada površine i sekundarno gorenje

Klaster TMK-B	Kvalitet pečenja	Obrada površine	Sekundarno gorenje
1	1	1	
2	1	2	
3	1	3	
4	2	1	
5	2	2	
6	2	3	
7	3	3	
8	1	2	2
9	2	2	1
10	2	1	1
11	3	2	3
12	1	2	1
13	1	1	3

Zastupljenost ovih tehno-morfoloških klastera u obrađenoj seriji grnčarije sa lokaliteta Čučuge vidljiva je u tabelama 4 i 5:

Tabela 4. Zastupljenost različitih tehno-morfoloških klastera A (TMK-A) posuda za obradu i skladištenje hrane sa Čučuga (kriterijum: sastav sirovine, inkluzije i poroznost površine)

TMK-A	Posude za obradu	Posude za skladištenje
1	0	4
2	2	3
3	0	3
4	1	1
5	0	1
6	0	2
7	2	0
8	5	1
9	1	2
10	1	1
11	0	1
12	1	1
13	0	2
14	1	0
15	3	0
16	3	0
17	1	0
18	1	0
Ukupno	22	22

Tabela 5. Zastupljenost različitih tehno-morfoloških klastera B (TMK-B) posuda za obradu i skladištenje hrane sa Čučuga (kriterijum: kvalitet pečenja, obrada površine i sekundarno gorenje)

TMK-B	Posude za obradu	Posude za skladištenje
1	1	5
2	1	1
3	1	1
4	7	5
5	6	4
6	4	1
7	1	1
8	0	2
9	0	1
10	1	0
11	0	1
12	0	0
13	0	0
Ukupno	22	22



Dalje, analizirani su formalni podaci ova 44 autopsijska dela koja se mogu opredeliti u funkcionalne klase za obradu i skladištenje posuda. Podaci su o formi i obliku oboda, dna i drški preuzeti iz zasebnih analiza (vidi radove Jelene Krsmanović, Bogdana Erdeljana i Ane Bogner u istom ovom zborniku).

Rezultati ovog dela analize dati su u sledećem prilogu (tabela 6):

Tabela 6. Zastupljenost različitih formalnih tipova oboda, dna i drški posuda za obradu i skladištenje hrane sa Čučuga: (\*) tipovi preuzeti iz rada J. Krsmanović; (\*\*) tipovi preuzeti iz rada B. Erdeljana; (\*\*\*) tipovi preuzeti iz rada A. Bogner

Forma oboda			Forma dna			Forma drške		
tip *	obrada	skladišt	tip **	obrada	skladišt	tip ***	obrada	skladišt
1	4	2	1	2	9	1	2	0
2	3	4	2	1	2	2	8	0
3	1	2	3	1	1			
			4	0	1			
			5	0	1			
Ukup.	8	8		4	14		10	0

Potom, urađen je sledeći nivo analize koji učestvuje kao element pri determinaciji funkcionalnih klasa: analiza metričkih osobina. Ambicija je da se utvrde rangovi veličine posuda i za tu potrebu izračunati su *indeksi veličine* posuda, prema metodi koji je napred objašnjen.

Utvrđena su 3 ranga veličine:

1. indeksi vrednosti 0.0 – 0.2
2. indeksi vrednosti 0.2 – 0.5
3. indeksi vrednosti 0.5 – 0.7

Rezultat klasifikacije nalaza prema ova tri ranga veličine posude je sledeći (tabela 7):

Tabela 7. Indeksi veličine posuda za obradu i skladištenje hrane sa Čučuga prema rangovima.

Autopsijski deo	Indeksi ranga 1		Indeksi ranga 2		Indeksi ranga 3	
	obrada	skladišt.	obrada	skladišt.	obrada	skladišt.
Obod	1	8	7	0	0	0
Dno	3	7	1	7	0	0
Drška	3	0	3	0	4	0
Ukupno	7	15	11	7	4	0

## Diskusija i zaključak

Analizom i detaljnim proučavanjem autopsijskih delova keramičkog posuda sa Čučuga i njihovih karakteristika (tabele 1-5, a pored toga sačinjen je i veći broj međutabela koje nisu unete u konačnu verziju rada, ali se nalaze u radnoj verziji) utvrđeno je da u ovoj seriji postoje 22 posude za skladištenje namirnica i 22 posude za obradu namirnica. Sigurno je da ovaj broj ne oslikava i realno stanje u seriji sa Čučuga, ali nekoliko prepreka ometa ovako metodološki striktnu analizu: prvo, karakter odabranog uzorka za analizu je takav da sadrži samo gornje otkopne slojeve, koji su naknadno devastirani (a sa njima i nalazi, što je sigurno istaknuto i u drugim radovima ove zajedničke studije). Dalje, relativno loše stanje očuvanosti većeg broja ulomaka (iskrzanost površine i ispranost ivica) onemogućili su da se na njima uoče tehno-morfološke karakteristike značajne za ovu studiju. Konačno, neiskustvo analitičara prilikom autopsiranja osobina često je rezultiralo relativno nepreciznim podacima.

Obradom nije zahvaćen nivo stambenog horizonta (otkopni slojevi 21 i 22) u kome se očekuje znatno više kvalitetnih nalaza.

U samo dva slučaja bilo je moguće uraditi i fizičku/grafičku rekonstrukciju čitavih posuda za obradu ili skladištenje hrane. Jedna tako rekonstruisana posuda je šerpa (sa otiskom asure), koja je služila za termičku obradu namirnica. Ova šerpa je neporozna, solidno pečena i ima tragove sekundarnog gorenja. Rekonstrukcija je urađena na osnovu 6 sačuvanih fragmenata i to: 2 fragmenta oboda, jednog fragmenta drške sa trbuhom i 3 fragmenta dna. Druga, grafički rekonstruisana posuda je za skladištenje namirnica – čup, koji je delimično i fizički rekonstruisan, na osnovu 21 fragmenta. Solidno je pečen, neporozan je, površina je bez posebne obrade. Fragmenti ovih posuda su izdvojeni i poslani na restauraciju u Arheološku zbirku Filozofskog fakulteta u Beogradu.

U odnosu na minimalni broj posuda – 491, posude za obradu namirnica čine nešto manje od 5 %, što važi i za posude za skladištenje.

Kada se govori o posudama za skladištenje namirnica sa Čučuga, na osnovu obrađene serije nameće se jedan važan zaključak – preovlađuju one koje imaju srazmerno mali i zatvoren recipijent (njihov indeks se najčešće kreće u rangu 1 – od 0.0 do 0.2 /upor. tab. 7/). Ova činjenica nije beznačajna, kada se njihovi drugi tehno-morfološki podaci dovedu vezu sa veličinom. Ispostavlja se da, nasuprot ustanovljenom shvatanju da su posude za skladištenje skoro po pravilu velike, masivne i grube, neolitsko seosko domaćinstvo u Čučugama je mnogo više koristilo srazmerno male i veličinom skoro unifikovane posude brižljivo obrađene površine i dobrog kvaliteta pečenja (tabele 4 i 5). Nasuprot njima, posude za obradu namirnica imaju preovlađujući indeks veličine ranga 2 (0.2–0.5), a pojav-

ljuju se i 4 primerka u rangu 3 (0.5–0.7). Ovo znači da su one najčešće imale otvoreni recipijent (radi lakšeg mešanja hrane), ali i to da su bile srazmerno velike.

Posmatranjem svih posuda za obradu namirnica došlo se do zaključka da najveći broj posuda odlikuju sledeće tehno-morfološke karakteristike: posuda je pravljen od čiste gline ili gline sa sitnim peskom, najčešće bez inkluzija (ili sa inkluzijama krupnog peska). Ta posuda je po pravilu neporozna, solidno ili veoma kvalitetno pečena i njena površina je bez posebne obrade (u najboljem slučaju priglačana). Na dnu posuda za termičku obradu namirnica uočavaju se i tragovi sekundarnog gorenja.

Posude za skladištenje namirnica su najčešće od čiste gline, sa inkluzijama krupnog peska. Sve deluju neporozne, ali su najčešće slabo/solidno pečene i površina im je u najvećem broju slučajeva bez posebne obrade (poneka je priglačana). Ovo ukazuje da dominira funkcija trajnijeg smeštaja čvrste (zrnaste?) hrane.

U najvećem broju slučajeva nije bilo mogućnosti da se odredi forma čitave posude, ali pronađene su 2 zdele koje su služile za obradu namirnica i 3 zdele koje su služile za skladištenje namirnica.

Mada rezultate funkcionalne analize na ovako diskutabilnom uzorku treba uzimati s rezervom, kao konačni zaključak ove studije nameće se pitanje ekonomske funkcije stambenog objekta u Čučugama kome ovi nalazi pripadaju i osnove bazične privrede neolitskog domaćinstva na kraju vinčanske kulture. Svakako da treba sačekati konačne rezultate celokupne arheološke studije, ali čini se da treba obratiti naročitu pažnju na *kontekstualni nivo analize*, tj. na horizontalnu distribuciju ovih (ali i drugih) funkcionalnih klasa posuda. Moguće je da je veći deo ovih nalaza bio koncentrisan u jednoj ili dve zone, što bi kao krajnji rezultat dalo ubedljive argumente za opredeljenje te zone kao ekonomske zone kuće (ostava i kuhinja).

---

## Literatura

Garašanin, M. 1973. *Praistorija na tlu SR Srbije*, tom I i II. Beograd: Srpska književna zadruga.

Jež, Ž. i Starović, A. 1995. Čučuge-Ilića brdo – zaštitna arheološka iskopavanja. *Glasnik društva konzervatora Srbije*, 19: 40-52.

Joukowsky, M. 1980. *Field Archaeology*. New York: Prentice Hall Press.

Rice, P. 1987. *Pottery analysis*. Chicago: The University of Chicago Press.

## Food Processing and Storage Vessels

This paperwork presents an original methodology and the results of complex pottery vessels functional analysis from archaeological site of Čučuge. The ambition was to determine the number and characteristics of food processing and food storage recipients. Serious obstacle is the quality of the serial and proper data (non-representative sample in sense of archaeological context as well as its high fragmentation; than, lack of analyzer's experience in process of autopsy of important techno-morphological characteristics).

From about 600 autopsical shards, using a strict criterion we could recognize only 22 of them as parts of the food processing vessels, and 22 more as parts of the food storage vessels.

Having in mind a proper ratio of reserve, two conclusions are still obvious. First of all, in contrary to established stereotype, considerably small and size-uniformed food storage vessels dominate in the serial from Čučuge. Looking at their techno-morphological characteristics (modeling and firing quality, porosity etc.), most of them satisfies the conditions to be determined as long-term storage recipients - keeping hard (grain?) food. Totally opposite, food-processing vessels have, almost by the rule, very open recipient and they often are large and shallow (well, the kitchen dishes dominant, not the pots).

Finally, the author suggests a precise horizontal distribution analysis of those finds, because it could happen that, if concentrated in single zones, they offer strong arguments for an objective reconstruction of prehistoric kitchen and storage-room, in the pattern of village household.

