

18. UPORABNA SVOJSTVA I DRUŠTVENI KONTEKST VUČEDOLSKIH POSUDA

Keramičke posude su alati – predmeti koji se upotrebljavaju u određenim aktivnostima kako bi ispunili određenu svrhu.

(Braun 1983: 107)

Već je u uvodnom poglavlju naglašeno da su se keramičke posude proizvodile i upotrebljavale u društvenom kontekstu, da su dio sociokulturnih interakcija i da ih jedino kao takve možemo i moramo promatrati, analizirati i interpretirati. Keramička proizvodnja ovisila je o potrebama zajednice i lončari su se prilagođavali njezinim zahtjevima ujedno poštujući tradicijsko nasljeđe. U tom smislu proizvodnja određenog tipa posude bila je manje ili više intenzivna. S obzirom na to da je zastupljenost tipova posuda gotovo identična na oba obrađena lokaliteta (*Slika 50-53*) možemo pretpostaviti da su oba istovremena vučedolska naselja imala iste društveno-ekonomske potrebe. Komparativna analiza materijala te 14C datumi pokazuju da naselja na Ervenici i Damića gradini egzistiraju istovremeno (Miloglav 2012). U istom razdoblju vučedolsko stanovništvo živjelo je i u naseljima na Sarvašu, Vučedolu i Gomolavi, iako je većina spomenutih lokaliteta naseljena još u ranijoj (B-1) fazi (Durman 1988; Forenbaher 1994; Balen 2005a; 2010; Petrović & Jovanović 2002; Rajković & Balen 2016).

Raznolikost tipova na Damića gradini u odnosu na naselje na Ervenici može se pripisati veličini istražene površine, odnosno većem uzorku obrađene građe. Naime, ostali vučedolski lokaliteti u Vinkovcima (na Ervenici i telu Tržnica) također pokazuju sličnu zastupljenost tipova kao i na Damića gradini (Dimitrijević 1979; Krznarić Škrivanko 1999; Durman 2000; Gale 2002; Miloglav 2007).

Općenito gledajući posude po svojoj funkciji mogle su služiti za kuhanje, serviranje i konzumaciju, skladištenje te transport. Ovisno o budućoj namjeni lončari su pribjegavali različitim tehnološkim izborima kako bi dobili recepturu smjese koja je dovoljno kvalitetna za pretpostavljenu funkciju posude. Receptura lončarske smjese, kojom se regulira proces izrade posude, rezultat je znanja i iskustva lončara, niza društvenih normi te tehnoloških i tradicijskih praksi. U lancu operacija receptura lončarske smjese, tretiranje površine i oblik igraju ključnu ulogu kod definiranja uporabne komponente posude. U arheološkoj metodologiji tu je još i kontekst nalaza kojim definiramo mjesto njenog posljednjeg odlaganja.

Rice (1987: 224-226) navodi četiri međusobno povezane morfološke karakteristike koje utječu na uporabna svojstva keramičke posude (eng. *use-related properties*). To su:

- a) *kapacitet* koji ovisi o obliku i veličini posude, a može se izmjeriti formulom za volumen (Rice 1987: 220-222). Ovdje treba imati na umu da posude mogu imati maksimalni kapacitet i stvarni kapacitet. Npr. posude za kuhanje nikada neće biti pune do ruba, već do polovice ili tri četvrtine ukupnog kapaciteta posude. Stoga se razlika između maksimalnog i stvarnog kapaciteta treba analizirati putem drugih pokazatelja, poput tragova trošenja (npr. karbonizacija unutrašnje stijenke).
- b) *stabilnost* je svojstvo posude koje je povezano s oblikom, proporcijama i centrom gravitacije, a omogućuje posudi da stoji uspravno. Npr. posude s ravnim dnom ili nogama imaju veliku stabilnost, dok posude sa zaobljenim dnom imaju ograničenu stabilnost. To znači

da takve posude trebaju dodatna „pomagala“ kako bi stajale uspravno na ravnoj površini. Tako neka etnoarheološka istraživanja donose primjere gdje se posude za kuhanje (sa zaobljenim dnom i ograničenom stabilnošću) nakon micanja s vatre stavljaju na neku vrstu tronošca, rub druge posude ili u udubljena u ognjištima ili podu (Skibo 2013: 32).

- c) *dostupnost* odnosi se na mogućnost pristupa sadržaju posude, a ovisi o oblikovanju otvora i vrata posude. Npr. posude za skladištenje tekućine ili sjemenki imaju ograničen otvor što za posljedicu ima ograničenu dostupnost sadržaju (rukom ili drugim predmetom). Takve posude namijenjene su izlivanju sadržaja izravno iz posude. S druge strane posude za kuhanje imaju relativno širok otvor, odnosno potpunu dostupnost sadržaju što olakšava vađenje ili miješanje hrane.
- d) *prenosivost* je svojstvo posude koje omogućava lakši prijenos posude s mjesta na mjesto. Većina posuda nema veliki stupanj prenosivosti jer nisu primarno namijenjene za prijenos/transport. Neke posude vrlo rijetko se premještaju (poput posuda za skladištenje), dok posude za kuhanje imaju ograničenu prenosivost koja je dovoljna da se posuda makne i stavi na vatru (Skibo 2013: 33). Oblik i veličina posude, stanjivanje stijenki, tretiranje površine (poput barbotina koji omogućava da posuda ne isklizne iz ruku) ili dodavanje ručki neke su od karakteristika na koje je lončar trebao paziti prilikom izrade posuda koje su namijenjene prijenosu/transportu.

O određivanju uporabnih svojstava posuda bilo je više riječi u Poglavlju 8 gdje je naglašeno da se pojedini tipovi posuda mogu dovesti u vezu s njenom primarnom funkcijom uspoređujući sve dostupne podatke i provedene analize: morfološke i tehnološke karakteristike, arheometrijske analize te arheološki kontekst. Na osnovi dostupnih podataka i provedenih analiza prikazanih u drugom dijelu knjige u ovom poglavlju bit će predstavljeni pokazatelji koji upućuju na uporabna svojstva pojedinih tipova vučedolskih posuda.

POSUDE ZA KUHANJE

O posudama za kuhanje zapravo je najviše bilo riječi u prvom dijelu knjige. S obzirom na funkciju ove su posude za lončara bile najveći tehnološki izazov jer je trebalo osigurati otpornost posude na termalni stres, nepropusnost i čvrstoću. Stoga je i definiranje funkcije posuda koje su služile za kuhanje vrlo složena zadaća koja ovisi o nizu čimbenika koji se mogu prepoznati obrađujući keramički materijal.

Prema analiziranim podacima može se pretpostaviti da su sve posude tipa B 1 te tip B 3f služile za kuhanje namirnica biljnog i/ili životinjskog porijekla (*Tablica 27*). Morfološka i tehnološka analiza ukazuju na određene „obrasce“ koji su prisutni na ovim posudama. Radi se o posudama blagog S-profiliranog obrisa čiji oblik omogućava ravnomjerni prijenos topline i smanjuje pucanje posude koja je izložena termalnom stresu. Sve posude ovog tipa imaju ravno dno, ručke i/ili drške za lakše podizanje ili vješanje iznad vatre te dovoljno širok otvor za dodavanje i vađenje hrane. Rub je izvučen prema van, vratni segment je uglačan ili djelomično uglačan, a tijelo je premazano barbotinom (*Tablica 13, 16*).

Otpornost na termalni stres postignuta je dodavanjem veće količine i krupnijezrnatog groga te tretiranjem vanjske strane težom teksturom (barbotin) dok je unutrašnjost djelomično uglačana. Tretiranje posude barbotinom, osim što povećava otpornost posude na termalni stres, pucanja i lomove, zbog „reljefne“ površine omogućuje i lakše prenošenje posude jer prsti lakše prijanjaju

u grebene koje ostavljaju nanosi tekuće gline nakon pečenja. Unutrašnja i vanjska strana posude tretirana na ovakav način osigurava posudi i nužno potrebnu nepropusnost i čvrstoću, odnosno otpornost na mehanička oštećenja poput učestalog miješanja, vađenje hrane ili čišćenja.

Tragovi čađe i oksidacijskih mrlja u pravilu su prisutni na većini ulomaka ovog tipa, a keramičke kuke (*Slika 26*) mogu biti pokazatelj da su se pojedini lonci vješali iznad vatre.

Zanimljivo je da se keramičke kuke pojavljuju u velikom broju na gotovo svim vučedolskim lokalitetima (Durman 1988: 71; Balen 2005a: T. 55, 56, 57: 215-217; Rajković & Balen 2016: T. 43: 270-278), dok su u ostalim kulturama koje joj prethode slabo ili nimalo poznate.

Ostaci lipida otkriveni na ulomku lonca tipa B 1a (*Slika 25*) pokazali su ostatke masti preživaca samo na unutrašnjoj strani posude što upućuje na njen originalni sadržaj.

Posude s teksturiranom vanjskom stranom (poput barbotina) povećavaju čvrstoću i otpornost na termalni stres što su glavne karakteristike posuda za kuhanje te posebno ako su takve posude sekundarno korištene za skladištenje (Young & Stone 1990). Također, pokazalo se da posude s teksturiranom vanjskom stranom imaju duži životni vijek (Pierce 2005; Skibo 2013).

Prijenos topline koji je jako bitan čimbenik kod procesa kuhanja većinom je zanemaren u korist otpornosti posude na termalni stres (Hein et al. 2015: 49). Termini koji su vezani za procjenu prijenosa topline kod posuda za kuhanje u stručnoj literaturi pojavljuju se kao: efekt zagrijavanja (eng. *heating effectiveness*) (Skibo et al. 1989; Schiffer 1990), brzina zagrijavanja (eng. *heating rate*) (Young & Stone 1990) ili efekt kuhanja (eng. *cooking effectiveness*) (Pierce 2005). Efekt zagrijavanja je kompleksan parametar koji ovisi o termalnoj konduktivnosti, toplinskom kapacitetu, propusnosti i obliku posude kao i o vanjskim ograničenjima (Hein et al. 2015: 50). Kada je riječ o posudama koje su se koristile za kuhanje na vatri ovaj pokazatelj jako je važan za konačnu interpretaciju uporabnih svojstava. U ovom segmentu veliku ulogu ima eksperimentalna arheologija kojom se različiti oblici posuda (npr. sa zaobljenim ili ravnim dnom), različitim primjesa te različito tretirane površine (npr. barbotinom, glačanjem) testiraju raznim metodama kako bi se utvrdio efekt zagrijavanja i hlađenja sadržaja (Skibo et al. 1989; Schiffer 1990; Young & Stone 1990; Pierce 2005; Hein et al. 2008; Hein et al. 2015).



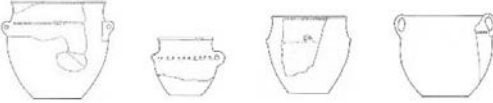

Potražnja za posudama za kuhanje bila je gotovo ista na oba vučedolska naselja (*Slika 52*), međutim njihova standardizacija nije uočena (*Tablica 25*). Razlog tome može biti u dimenzijama posude gdje se vjerojatnost greške pri izradi linearno povećava s veličinom posude (Roux 2003a). Nakon pucanja i oštećenja neke od ovih posuda nastavljale su svoj životni ciklus u sekundarnoj upotrebi o čemu svjedoče tragovi popravaka zabilježeni na pojedinim ulomcima (*Tablica 28*). Razna etnoarheološka istraživanja navode prosječan životni vijek posuda za kuhanje od nekoliko mjeseci do 1,3 godine pri čemu su velike temperature prilikom kuhanja te stalno pomicanje posuda s jednog mjesta na drugo glavni uzročnici većine nastalih lomova (Longacre 1985; Tani & Longacre 1999; Arthur 2002). S obzirom na to da više nisu mogle služiti za kuhanje u takvim posudama su se npr. mogle skladištiti suhe namirnice poput žitarica. Popravljanje polomljenih posuda koje više nisu mogle služiti primarnoj funkciji očito je bio jedan od uobičajenih načina reupotrebe posuda u vučedolskoj kulturi. Tragovi popravaka na posudama zabilježeni su gotovo u istom omjeru na oba obrađena lokaliteta. Na Damića gradini takvi ulomci zastupljeni su sa 2,71%, a na Ervenici sa 2,80%.

Iako su zastupljene u puno manjem postotku zdjele tipa A 6 prema analiziranim pokazateljima mogle su također služiti za kuhanje (*Tablica 9, 27*). Tehnologija izrade ista je kao i kod lonaca tipa B 1, a razlika je jedino u morfologiji posude. Radi se o zdjelama s jako velikim polumjerom

otvora (min. 14,50; max. 20,50 cm) s ručkama na najširem dijelu posude, a izrađivane su samo u većim dimenzijama. Tragovi oksidacijskih mrlja zabilježeni su na svim ulomcima ovog tipa. Za razliku od lonaca koji su mogli i visjeti iznad vatre, ove posude stavljale su se direktno na vatru na što upućuje njihov oblik, dimenzije i položaj oksidacijskih mrlja.

Zdjele tipa A 1a iako vrlo jednostavne morfologije zapravo su vrlo specifične, a izrađuju se još od ranog neolitika. Radi se o izrazito plitkim posudama debelih stijenki (prosječne vrijednosti 12,51 mm) s promjerom otvora koji je jednak maksimalnom promjeru posude (*Tablica 4, 27*). Kao sekundarni dijelovi dršci su dio morfologije ovih posuda, a omogućavaju lakše pridržavanje i podizanje. Tragovi oksidacijskih mrlja i čađe na vanjskoj strani posude prisutni su na svim primjercima ovog tipa što upućuje na izravan kontakt s vatrom, a provedene kemijske analize pokazale su veliku koncentraciju masti preživača samo na unutrašnjoj strani posude. To nam govori da posuda nije apsorbirala organske ostatke iz okoliša već da su lipidi originalni ostaci njenog sadržaja. Gledano tehnološki, debele stijenke nisu idealan izbor kada je riječ o posudama za kuhanje jer sporije provode toplinu, međutim one omogućavaju zadržavanje stalne temperature sadržaja posude te povećavaju otpornost na mehanička oštećenja, odnosno pozitivno utječu na čvrstoću. Međutim, neka etnoarheološka istraživanja pokazala su da se debele stijenke pojavljuju kao vrlo uobičajen tehnološki izbor kada je riječ o posudama za kuhanje (Henrickson & McDonald 1983).

Kako nije uvijek jednostavno odrediti funkciju posude samo po jednom parametru potrebno je sagledati sve njene karakteristike. Tu svakako veliku ulogu igra morfologija posude koja u ovom slučaju pokazuje izrazitu jednostavnost u oblikovanju bez naglih lomova u obrisu posude, ravne ili djelomično konične stijenke što dodatno povećava otpornost posude na termalni stres. Veće posude ovog tipa s prosječnim promjerom otvora od oko 30 cm, u starijoj literaturi poznatije kao „posude za đuveč“, prema analiziranim primjercima s lokaliteta Vinča interpretirane su kao posude za pečenje kruha (Vuković 2013). Ista interpretacija potvrđena je i na etnoarheološkim primjercima (Henrickson & McDonald 1983). Vučedolske posude imaju puno manji promjer otvora i zasada nisu zabilježeni primjerci većih dimenzija pa je vjerojatno da su ove posude služile za termičku obradu hrane životinjskog porijekla.

Pretpostavljena funkcija	Tip	Oblik	Sekundarna uporaba
kuhanje	A 1a		konzumacija
	A 6a		kratkoročno skladištenje suhih namirnica
	B 1a, 1b, 1c, 1d		skladištenje suhih namirnica, transport
	B 3f		skladištenje suhih namirnica, transport

Tablica 27 – Posude za kuhanje – pretpostavljena funkcija prema morfološkim i tehnološkim karakteristikama

POSUDE ZA KONZUMACIJU I SERVIRANJE

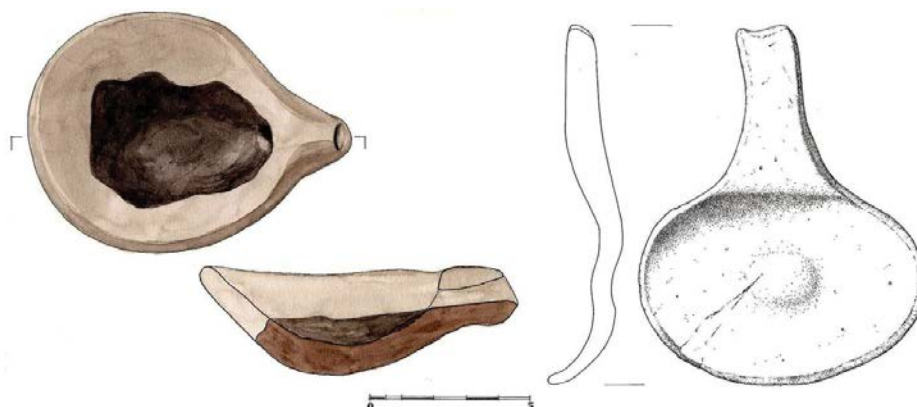
Ovoj kategoriji pripadaju posude koje su služile za svakodnevno konzumiranje i serviranje hrane ili pripremu namirnica koje ne zahtijevaju termičku obradu (npr. razne vrste kaša) (Tablica 29). One su mogle služiti za individualnu ili grupnu upotrebu, ovisno o dimenzijama.

Oblik koji spada u ovu kategoriju su zdjele tipa A 2 (Tablica 5, 29). *Omphalos* dno, koje je karakteristično za ovaj tip, vjerojatno je služio za lakše pridržavanje posude jednom rukom radi udubljenja na dnu. Takva morfologija omogućava vađenje hrane iz veće posude i konzumiranje iste u tekućem ili polutekućem stanju. Poznato je da su Vučedolci koristili keramičke žlice za miješanje hrane (Slika 84), kao i pripadnici kultura koje su prethodile vučedolskoj. Žlice i pribor za miješanje prilikom kuhanja izrađivani su i od drva, međutim takve predmete u arheološkom kontekstu rijetko nalazimo radi prirode materijala od kojih su načinjeni.

Tragovi pčelinjeg voska s unutrašnje i vanjske strane posuda ovog tipa, ukazuju na namjerno tretiranje površine kako bi se omogućila njezina nepropusnost. Već je u prvom dijelu knjige naglašeno da je tretiranje površine posuda smolom, voskom ili biljnim sokovima u svrhu smanjivanja poroznosti, odnosno propusnosti vrlo učestala pojava (Rice 1987: 231; Schiffer et al. 1994). Također, sve posude ovog tipa izrazito su fino uglačane s unutrašnje i vanjske strane što dodatno osigurava posudi nepropusnost i čvrtoću, odnosno otpornost na razne vrste mehaničkih oštećenja. Na propusnost posuda utječu i namirnice biljnog ili životinjskog podrijetla koje se u njima termalno obrađuju jer upravo takve masnoće začepljuju sitne pore u keramičkoj strukturi. Kod posuda koje se ne koriste za termalnu obradu namirnica biljnog ili životinjskog podrijetla nepropusnost se osigurava posebnim tretmanom površine, npr. glačanjem.

Tragovi čađe ili oksidacijskih mrlja nisu zabilježeni na ulomcima zdjela tipa A 2 što je dodatni pokazatelj da ove posude nisu služile za termičku obradu hrane. Manje posude ovog tipa također su mogle služiti i kao poklopci na posudama za skladištenje.

Kao što je već bilo rečeno u Poglavlju 17 zdjele ovog tipa ne pokazuju standardiziranost u izradi, a koeficijent varijacije dosta varira visinom i polumjerom otvora. Vjerojatno je da su se pojedini primjerci ovih posuda koristili i za neke posebne namjene u zajednici (rituali, posebna događanja i svetkovine, naručivanje od strane istaknutih pojedinaca i sl.).



Slika 84 – Keramičke žlice s lokaliteta Damića gradina
Fig. 84 – Pottery spoons from the site of Damića Gradina

O zdjelama tipa A 4a-c (Tablica 7, 29) bilo je više riječi u Poglavlju 17. Stupanj intenzivne i standardizirane proizvodnje ukazuje na povećanu potražnju zajednice za ovim tipom posude

i veće iskustvo prilikom izrade. Učestalo i intenzivno korištenje ovih posuda u svakodnevnom životu također je značilo brže trošenje, deformaciju i lomove pa su neke od ovih posuda svoj životni vijek nastavile u sekundarnoj upotrebi. Tragovi popravaka na keramičkim posudama, koji uključuju perforacije s obje strane loma, najprisutnije su upravo na zdjelama tipa A 4a-c te na tipu A 3a (*Tablica 28*). Zdjele tipa A 3a (*Tablica 6, 29*) također pokazuju određeni stupanj standardizacije te povećanu potražnju, a prema svim karakteristikama također bi spadale u ovo kategoriju.

Ostaci pčelinjeg voska s unutrašnje i vanjske strane posuda tipa A 4a-c, izostanak tragova čađe i oksidacijskih mrlja, izrazito oštra bikonična profilacija koja nije pogodna za kuhanje na vatri radi nejednakog prijenosa topline te fino uglačana vanjska i unutrašnja stijenka karakteristike su koje ukazuju da ovaj tip posuda nije služio za termičku obradu hrane.

Etnoarheološka istraživanja pokazala su da su posude za konzumaciju i serviranje u većini slučajeva ukrašene, što se poklapa i s obrađenim vučedolskim materijalom. Zdjele tipa A 2 na Damića gradini ukrašene su u 58,70% slučajeva, a na Ervenici u 42,86%. Ukrašeni primjerci zdjela tipa A 4 na Damića gradini čine 70,32%, a na Ervenici je taj postotak nešto manji i iznosi 37,50%.







Tip	Br. ulomaka	%
A 1d	1	4,76%
A 2a	1	4,76%
A 2b	1	4,76%
A 3a	6	28,57%
A 4a	3	14,29%
A 4b	1	4,76%
A 4c	4	19,05%
A 6a	1	4,76%
B 1a	2	9,52%
B 1b	1	4,76%
Σ	21	100,00%

Tablica 28 – Tragovi popravaka na keramičkim posudama s lokaliteta Damića gradina

Premazivanje unutrašnje i vanjske strane posude voskom također je zabilježeno i na tipu šalice C 1a (*Tablica 17, 29*). Tragovi lipida na vanjskoj i unutrašnjoj strani posude interpretirani su kao ostaci masti preživača ili mliječnih masti. Dok se u unutrašnjosti posude nalaze ostaci koji ukazuju na originalni sadržaj posude, vrlo je moguće da su tragovi lipida s vanjske površine mogli nastati prolijevanjem sadržaja. S obzirom na to da znamo da se vučedolsko gospodarstvo temeljilo na stočarstvu, u prvom redu na uzgoju goveda (65,24%), svinje (25,00%) te ovce/koze (4,88%), te da su se mliječni proizvodi koristili u prehrani još od ranog neolitika (za pregled vidi: Salque 2012), možemo pretpostaviti da su oni bili dio prehrambenih navika i vučedolskog stanovništva. Sve posude tipa C su izrazito fino ili djelomično uglačane s vanjske i unutrašnje strane bez zabilježenih tragova koji upućuju na izlaganje vatri. S obzirom na tehno-funkcionalne karakteristike ovog tipa i njihovu morfologiju koja odgovara konzumaciji namirnica u tekućem stanju, može se reći da se ovaj tip posuda koristio za piće. Ostaci lipida na jednom primjerku sugeriraju konzumaciju mlijeka.

Masti preživača koje su kemijskim analizama utvrđene na unutrašnjoj strani cjedila tipa E 1a (*Tablica 20, 29*), kao što je već rečeno u Poglavlju 15, upućivale bi na pravljenje sira. Oba primjer-

ka ovog tipa imaju uglačanu unutrašnju i vanjsku stijenku te izbušene rupice koje sugeriraju da se ovaj tip koristio kao cjedilo. Razne vrste cjedila poznate su od najranijih prapovijesnih kultura, pa njihova prisutnost u inventaru jednog vučedolskog domaćinstva nije neuobičajena pojava.

Pretpostavljena funkcija	Tip	Oblik	Sekundarna uporaba
Konzumacija, serviranje – priprema hrane bez termalne obrade	A 2a, 2b		Poklopci, kratkoročno skladištenje suhih namirnica
	A 3a, A 3c		kratkoročno skladištenje suhih namirnica
	A 4a, 4b, 4c		kratkoročno skladištenje suhih namirnica
	A 5a, 5b		kratkoročno skladištenje tekućih namirnica
	C 1a, 1b, C 2a, C 3a		
	E 1a, E 2a		

Tablica 29 – Posude za konzumaciju – pretpostavljena funkcija prema morfološkim i tehnološkim karakteristikama

POSUDE ZA SKLADIŠTENJE I ČUVANJE HRANE

Postoje dvije vrste posuda za skladištenje, a odnose se na pohranu suhih i tekućih namirnica (Tablica 30). Ovisno o namjeni ovih posuda tretiranje površine nije isto, s obzirom na to da posude za pohranu tekućih namirnica moraju imati nepropusne stijenke za razliku od posuda u kojima se npr. čuvaju žitarice. Iznimka su posude za čuvanje ulja jer sam sadržaj služi za začepeljivanje pora. Također, namirnice se mogu skladištiti dugoročno i kratkoročno, a oblik i veličina posude mogu biti pokazatelji njene funkcije. Posude za dugoročno skladištenje uglavnom su statične i većih su dimenzija dok su posude namijenjene za kratkoročnu pohranu namirnica podložne učestalijim pomicanjima, odnosno premještanjima (Henrickson & McDonald 1983).

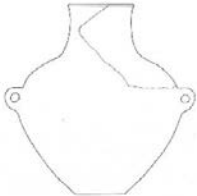
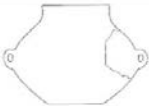


Tip posuda B 3b i B 3c (Tablica 15, 30) zbog svoje morfologije i tehnoloških karakteristika vjerojatno je služio za skladištenje suhih namirnica. Radi se o velikim posudama s ograničenim otvorom koje ne pokazuju tragove izlaganja na vatri. Ograničen otvor spriječavao je prosipanje

sadržaja, a s obzirom na to da unutrašnja strana nije posebno tretirana kako bi se smanjila propusnost vjerojatno je da su ove posude služile za skladištenje suhih namirnica. Da bi se sadržaj zaštitio od prosipanja, glodavaca i insekata posude su vjerojatno imale neku vrstu poklopca. Tragovi trošenja na rubu posude koji su mogli nastati zbog kontakta s poklopcem zabilježeni su na nekoliko ulomaka tipa B 3b. Nadalje, sve posude ovog tipa imaju ravan rub što omogućava lakše zatvaranje posude, bilo keramičkim ili drvenim poklopcem, drugom posudom, kožom ili nekom vrstom tkanine. Iako vučedolska keramografija poznaje poklopac (Durman 1988: 130; Balen 2005a: T. 58: 225; Rajković & Balen 2016: T. 43: 279) on se zapravo vrlo rijetko nalazi u uobičajenom keramičkom inventaru (T. 33). Vjerojatnije je da su u tu svrhu mogle poslužiti i manje zdjele zaobljenog dna, poput tipa A 2. Takva praksa potvrđena je i etnoarheološkim istraživanjima (Hendricksom & McDonald 1983).

U Poglavlju 14 predstavljeni su pojedini elementi društveno-gospodarskih aspekata vučedolskog društva te je na osnovi rezultata arheobotaničkih i osteoloških analiza utvrđeno da se stanovništvo bavilo stočarstvom, lovom i zemljoradnjom. U tom smislu stvaranje zaliha hrane utjecalo je i na proizvodnju spremnika za skladištenje namirnica od kojih je dio napravljen od keramike.

Za razliku od šalica koje su zbog malih dimenzija služile za konzumaciju vrčevi (tip D) su mogli služiti i za kratkoročno čuvanje tekućine (*Tablica 19, 30*). Djelomično ugláčana unutrašnja strana ukazivala bi na postizanje nepropusnosti kod ovog tipa posuda. Nažalost, radi malog uzorka na posudama ovog tipa nisu zabilježeni neabrazivni tragovi koji bi upućivali na eventualnu fermentaciju sadržaja. Naime, poznato je da žitarice i mliječni proizvodi fermentiraju i na taj način mogu prouzrokovati oštećenja na vanjskoj te potpunu eroziju na unutrašnjoj površini posude (Arthur 2002: 337).

Posude tipa A 9 (*Tablica 12, 30*) zbog svojih izrazito malih dimenzija (min. 4,90; max. 8,50 cm) predstavljaju vrlo specifične primjere keramičkog inventara te su ujedno i predmet različitih tumačenja koja se odnose na njihovu funkciju. Najčešće se o njima piše kao o kulturnim posudama, dječjim igračkama ili svjetiljkama (Letica 1967; Balen-Letunić 1982; Balj 2009; 2010). Posude malih dimenzija u pravilu oponašaju već postojeće veće oblike koji se nalaze u standardnom inventaru, a na osnovi tehnologije izrade može se utvrditi jesu li ih izradila djeca ili lončari s iskustvom. Dječje izrađevine u pravilu nisu vješto oblikovane, debelih su i neujednačenih stijenki i najčešće na sebi imaju tragove prstiju (Balj 2009). Ovakve posude nisu zabilježene na analiziranom materijalu jer se radi o izrazito vješto i precizno oblikovanim posudama koje se s obzirom na tehniku izrade i tretiranje površine ne razlikuju od posuda većih dimenzija. Rupice za ovjes zabilježene na tipu A 9c ukazuju na mogućnost da su ove posude visjele u kuhinjskom prostoru. S obzirom na to da se minijaturne posude kao dio keramičkog inventara pojavljuju još od neolitika ne treba isključiti i njihovu simboličku ulogu koju su imale u društvenoj organizaciji (Tomaž 2005).

Pretpostavljena funkcija	Tip	Oblik	Sekundarna uporaba
Skladištenje suhih namirnica - dugoročno	B 3b		transport
	B 3c		transport
Skladištenje suhih namirnica - kratkoročno	A 9a, 9b, 9c		konzumacija
Skladištenje tekućih namirnica - kratkoročno	D 1a, D 2a		konzumacija

Tablica 30 – Posude za skladištenje – pretpostavljena funkcija prema morfološkim i tehnološkim karakteristikama

POSUDE ZA TRANSPORT

Glavna karakteristika posuda za transport su tanke stijenke zbog kojih su lakše za nošenje i prenošenje. Ručke olakšavaju podizanje i manipulaciju posudom, a oblici ovise o sadržaju i udaljenosti (Henrickson & McDonald 1983). Dodavanje organskih tvari u smjesu od koje su takve posude izrađene osiguravalo im je otpornost na lomove i mehaničke udarce te lakšu prenosivost (Skibo et al. 1989).

Iako oblik posude definira njezinu funkciju ona ne mora nužno biti rezervirana za jedan tip upotrebe, odnosno posude su mogle biti multifunkcionalne. Tako su npr. posude za kuhanje mogle služiti za konzumaciju hrane, kratkoročno skladištenje tekućih namirnica ili kratkoročni transport. Isto tako, neki tipovi posuda za konzumaciju i serviranje mogli su služiti i za kratkoročno skladištenje suhih namirnica, dok su pojedini tipovi posuda za skladištenje mogli poslužiti i za transport. Većina etnografskih istraživanja pokazuje multifunkcionalnu upotrebu posuda kao i mjesta skladištenja (Hally 1983a: 177).

Također, određeni tip posude ne mora biti rezerviran za pripravu samo određene vrste namirnica. Provedene analize organskih ostataka pokazale su da su se određeni oblici posuda koristili za različite tehnike kuhanja. Gledano morfološki, rezultati su pokazali da posude koje zahtijevaju vrenje namirnica i vrlo visoke temperature imaju veliki i neograničeni otvor, dok su S-profilirane posude puno pogodnije za lagano kuhanje i pirjanje (Eerkens 2005).

Kod interpretacije funkcije posuda arheolozi bi trebali biti vrlo oprezni. Naime, određeni oblici posuda nerijetko se interpretiraju isključivo na osnovi subjektivnog dojma ili usporedbama sa suvremenim ili etnografskim primjerima. Neobičniji primjerci, koji oblikom ili ukrasom odskaku od uobičajenog keramičkog inventara, već tradicionalno se svrstavaju u kategoriju „kulturnih posuda“ bez dodatnih analiza i interpretacija.

Zanimljiv primjer su tzv. vrčevi za mlijeko (*milk jugs*) čiji je oblik tipičan za kulture srednjeg i kasnog eneolitika. Provedene analize organskih ostataka pokazale su da naziv koji sugerira uporabnu funkciju ovih posuda, a koji je izveden iz etnološko-povijesnih usporedbi, ne odgovara njihovoj namjeni. Analizom osam takvih posuda mliječni protein otkriven je samo u jednom primjerku, dok su tragovi mliječnih masti otkriveni u nekoliko ostalih posuda poput dubokih zdjela i velikih lonaca za pohranu (Craig et al. 2003). Također, badenske šalice uobičajeno se interpretiraju kao šalice za ispijanje alkohola, međutim analizom organskih ostataka na četiri takve šalice sa dva lokaliteta (Vučedol i Tomašanci-Palača) nisu potvrđeni tragovi alkohola (Miloglav & Balen 2016). To, naravno, ne znači da se vrčevi za mlijeko nisu koristili za konzumaciju ili pohranu mlijeka ili da se badenske šalice nisu koristile za konzumaciju alkohola već da sve takve oblike nije ispravno pripisivati isključivo jednoj namjeni.

Različite društvene i tehnološke prakse na primjerima tradicijskih zajednica trebale bi nas potaknuti na drugačija razmišljanja koja nisu ograničena uobičajenim podjelama na vrlo „krute“ relativno-kronološke faze i podjele. Društvene razlike i njihovi uzroci vrlo su kompleksan proces koji je ovisio o nizu međusobno povezanih faktora, a koji se mogu prepoznati u keramičkoj tehnologiji i proizvodnji. Iako su razlike u stilu osjetljive na promjene koje donosi vrijeme i razni društveni utjecaji etnografska istraživanja pokazala su da promjene u stilu mogu utjecati na proizvodnju u vrlo kratkom razdoblju (Stark et al. 2000).

Interpretacija određenih funkcionalnih oblika također se vrlo često prepisuje iz zastarjele literature bez dodatnih analitičkih pristupa. Opasnost ovakvog pristupa nije ograničena samo na definiranje funkcionalnog oblika posude već na sve segmente arheološke interpretacije. Odgovornost svakog arheologa je u kvalitetnoj i objektivnoj znanstvenoj interpretaciji koja je lišena već unaprijed donesenog subjektivnog stava ili dojma o tome zašto?, kada? ili zbog čega? se nešto dogodilo, nastalo, promijenilo ili zašto?, kome?, i što? je značilo.

U današnje vrijeme interdisciplinarnosti trebali bismo se više fokusirati na integraciju ostalih znanstvenih disciplina koje nam pomažu da razumijemo te kvantitativno i kvalitativno interpretiramo arheološke podatke. S obzirom na to da je današnja arheologija skup velike količine podataka (proizašlih iz istraživanja, obrade materijala, znanstvene literature, komparativnih studija, različitih prirodnih i tehničkih analiza itd.) naša zadaća je sažeti sve podatke u što cjelovitiju i objektivniju interpretaciju. Također, moramo biti svjesni da podaci koje smo iznijeli i interpretirali nisu „zapisani u kamenu“ da su podložni reinterpretaciji, kako samog autora tako i ostalih kolega, jer arheologija stalno donosi nove podatke kako na polju arheološkog istraživanja tako i kod obrade građe.

U arheološkoj interpretaciji *vjerojatnost* je izuzetno značajan termin jer svijest da analizom nisu obuhvaćeni svi dostupni podaci o nalazištu (koje je rijetko u cijelosti istraženo) ili građi koja se obrađuje (koja je samo segment materijalnih dokaza o životu ljudi na određenom području) omogućava stalno propitkivanje rezultata i metoda istraživanja te se na taj način unapređuje arheološka interpretacija.

Ono što bi arheolozi trebali i dalje činiti je postavljati pitanja, jer danas smo itekako u prilici postavljati pitanja s obzirom na različite mehanizme koji su nam dostupni za dobivanje odgovo-

ra. Na neka ćemo lakše i „bezbolnije“ znati odgovoriti, a neka će nam zadati mnogo glavobolja, pokušaja i pogreški.

Na osnovi velike količine podataka koje u sebi skriva keramička građa te koristeći interdisciplinarni pristup prilikom obrade, u ovoj knjizi ponuđene su samo neke od smjernica na koji način se mogu iščitati i interpretirati poruke koje u sebi nosi keramička posuda. Za kraj ću ponoviti rečenicu iz Poglavlja 8: *Naša zadaća kao arheologa je prepoznati razliku između onoga što znamo i onoga što možemo zamisliti o keramičkoj posudi, što vrijedi i za sve ostale predmete koji su dio materijalne kulture čovjeka u prošlosti.*