

ПОСУЂЕ И КУВАЊЕ У МАНАСТИРУ СТУДЕНИЦИ У 13–14. ВЕКУ: АНАЛИЗА ТРАГОВА УПОТРЕБЕ*

Весна Бикић

Археолошки институт, Београд

Апстракт: *Анализа њрајова ујојребе на керамичким њосудама из дефинисаних и њоузано дајјованих археолошких конјјексја ојјкрива неке дејјале у свакодневној њракси кувања у манастиру Студеници њоком 13–14. века. Размајраће се наслаје јари, абразивни и неабразивни њрајови на њосудама из различјјих функционалних скујјина, у основи за кување хране и конзумирање јела и њића. Ова анализа, јрва ње врсје њримењена на средњовековној керамици, ојјвара њуј ка њоузданијем и свеобухвајјнијем сајледавању начина коришћења њосуђа у раздобљима средњеј века.*

Кључне речи: *керамика, средњи век, наслаје јари, хабање, ујојребни век њосуде.*

Оригиналан научни рад
УДК 904:738.2"653"(497.11)
904:726.71(497.11)"12/13"

Примљено: 28.07.2015.

Прихваћено: 28.08.2015.

Весна Бикић
Археолошки институт
Кнеза Михаила 35/IV
11000 Београд
vesna.bikic@gmail.com

* Рад представља резултат рада на пројекту *Процеси урбанизације и развоја средњовековној друшјва* (ОИ 177021) Министарства просвете и науке Републике Србије. Све приложене фотографије је снимила ауторка текста (документација Археолошког института), а илустрације је обликовала Александра Суботић.

POTTERY AND CULINARY PRACTICES IN THE STUDENICA MONASTERY (SOUTHWESTERN SERBIA): A USE-ALTERATION ANALYSIS

Vesna Bikić

Institute of Archaeology, Belgrade

Abstract: *Use-alteration analysis undertaken on the pottery retrieved from reliably defined archaeological contexts may reveal some details of the every-day practice of cooking in the monastery Studenica during the 13th and 14th centuries. Carbon deposits are discussed, as well as abrasive and non-abrasive traces on vessels of various functional groups, basically the cooking ones and the ones for consumption of food and beverages. This analysis, the first one of the kind applied to the mediaeval pottery, opens up the path to more reliable and comprehensive understanding of ware usage in the Middle Ages.*

Key words: *pottery, Middle Ages, carbon deposits, attrition, vessel use-life.*

Original scholarly article

UDC 904:738.2"653"(497.11)

904:726.71(497.11)"12/13"

Received: 28.07.2015.

Accepted: 28.08.2015.

Vesna Bikić

Institute of Archaeology

Kneza Mihaila 35/IV

11000 Beograd

vesna.bikic@gmail.com

Током употребе свака посуда трпи различите, више или мање учестале активности, при чему готово свака од њих оставља карактеристичан траг. Праћење и испитивање тих трагова (*use-alteration analysis*) представља важан део археолошке анализе керамике и, уз морфолошке, археометријске и технолошке параметре, значајно доприноси сазнањима о функцији посуде и начинима њене употребе, не само у времену трајања саме посуде већ и у ширем социјалном контексту (Skibo 2013, 3–5). Анализа трагова употребе уведена је у археолошку праксу осамдесетих година прошлог века (Ericson et al. 1972; Hally 1983; 1986; Rice 1987, 232–242; Skibo 1992), са исходима који су додатно истакли велики потенцијал керамичких студија у изучавањима свакодневног уређења заједница и навикама у исхрани у веома широком хронолошком распону. Ипак, она до данас није шире прихваћена, нарочито у изучавањима функције керамичких посуда из историјских епоха (Griffiths 1978; Hally 1986; Peña 2007, 41–42, 57–60; Banducci 2014a; 2014b). Разлог слабе заинтересованости лежи, по свему судећи, у расположивости писаних и ликовних извора, који осветљавају аспекте свакодневице и тиме у значајној мери употпуњавају археолошке податке. Сличан статус примена анализе трагова употребе има и на подручју Балкана, где је до сада испитан скроман узорак неолитске керамике (Vuković 2009; 2010; 2011).

Упркос ниском статусу, претходна истраживања у вези с наменом и употребом керамичког посуђа подстакла су примену поменутог методолошког оруђа у изучавањима средњовековне керамике. За пример је одабрано керамичко посуђе из манастира Студенице, пре свега због обиља различите документарне грађе. У овом знаменитом комплексу – задужбини родоначелника владарске династије Стефана Немање (1166–1196, †1199) – недавно су завршена вишедеценијска археолошка истраживања и керамички материјал је анализиран у целини (Поповић М. 2015, 211–216; Бикић 2015). У току рада на керамици покренута су, поред осталих, нека значајна питања везана за употребу посуда која проистичу из прописа о уређењу живота у монашкој заједници, садржаних у Студеничком типичу (Јиречек 1874).¹ Драгоцени писани

1 За питања у вези са организацијом живота у манастиру, а тиме и исхране, у овом раду је коришћен, поред других извора, нарочито Типик манастира Богородице Евергетиде

подаци о исхрани, међутим, са археолошког становишта нису довољни за сагледавање активности које су у вези са употребом керамичког посуђа у процесу кувања и сервирања јела. Често једностранни и непотпуни, они не одражавају свакодневицу, односно могу бити и контрадикторни археолошким подацима, што све у крајњој консеквенци значајно утиче и на коначан исход истраживања (Griffiths 1978, 68). Због јасно дефинисаних контекста, прецизне хронологије, бројности и разноврсности, керамика из комплекса манастира Студенице свакако представља једну од референтних средњовековних целина на подручју Србије. С обзиром на постојање обиља података из различитих извора, Студеница се намеће као изузетан огледни пример за тестирање потенцијала анализе оштећења на посудама из раздобља средњег века.

МЕТОДОЛОШКИ ОСВРТИ

Уобичајено је да се са утврђивањем функције посуда и начина на који се њима руковало доводе у везу три врсте трагова употребе: наслаге гари, оштећења површине и остаци садржаја (Hally 1983; Skibo 1992, 2013). У односу на прве две категорије трагова, које се могу применити макроскопски, за анализу садржаја потребно је урадити одговарајуће узорковање, а потом екстракцију и идентификацију липида путем гасне хроматографије и масене спектрометрије – GC/MS (Evershed 2008). Иако су остаци садржаја примећени на уломцима керамике из Студенице, такви уломци у току ископавања нису третирани на одговарајући начин, те стога овом приликом изостаје и анализа органских остатака.

На посудама из манастира Студенице анализирани су трагови употребе који се могу сврстати у прве две поменуће категорије – наслаге гари и оштећења површине. Директну последицу загревања посуде и кувања на огњишту/пећи представљају наслаге гари на површинама посуда – споља наслаге које настају приликом сагоревања горива, у већини случајева дрвета (*sooting clouds*), а унутра од сагоревања органских материја које се таложе у зидовима посуда (*carbon deposits*) (Hally 1983, 7–13; Skibo 1992, 148–162; 2013, 63–114). С друге стране, руковање посудама, било да је реч о хабању (*abrasion*) насталом у процесу кувања, или приликом прања/чишћења и похрањивања посуда, изазива низ различитих оштећења и деформација површине посуда (Skibo 1992, 105–109; 2013, 115–159). Поред поменутих, механичких оштећења, примећена су и оштећења изазвана

у Цариграду, будући да је он послужио као узор за манастир Студеницу. Видети: Maksimović 1988, 37–39; Evergetis 2000.

неабразивним процесима, у току ферментације, испаравања воде односно кристализације соли (Skibo 1992, 110–113; 2013, 120–123).

Осетљивост на оштећења је у доброј мери повезано са особинама посуде, и технолошким и формалним, при чему су од највећег значаја избор непластичних додатака и процедура печења (висина температуре и дужина печења), односно облик саме посуде, а нарочито профилација и постојање дршке (Ericson et al. 1972, 87–91; Rye 1981, 26–28; Skibo 1992, 35–47). Досад урађене анализе и етноархеолошки експерименти дали су резултате који објашњавају узрочно-последичну везу између технолошких и формалних особина, с једне стране, и отпорности на абразију, с друге стране, за праисторијску керамику односно посуде обликоване рукама (без употребе грнчарског витла) и печене на ниским температурама–између 550 °C и 750 °C (Skibo et al. 1989, 127–129; Schiffer and Skibo 1989, 101–108). Из тога неминовно проистиче питање о применљивости тих резултата на керамику из историјских епоха, у овом случају средњовековне керамике рађене у 13–14. веку, која се од референтних примера умногоме разликује. Овде је, наиме, реч о керамици која је обликована на витлу и која има компактну фактуру (непластични додаци, без органских примеса), релативно танке зидове и глеђосану површину на више од половине материјала (Бикић 2015; Поповић М. 2015). Уз то, посуде су печене на високим температурама, по свој прилици у распону између 750 °C и 950 °C, судећи према прелиминарним резултатима за керамику касног средњег века из области Раса (Damjanović et al. 2011, 828). Ранијим истраживањима је утврђено да се осетљивост посуде на абразију може смањити пре свега контролом процеса печења – повећањем температуре и продужењем трајања, али и избором непластичних додатака – врстом и величином честица, што све смањује порозност посуде (Schiffer and Skibo 1989, 105–107; Skibo 1992, 108–109; Рећа 2007, 41–42). Томе би свакако требало додати још један важан чинилац – глазуру, која представља својеврстан заштитни слој на површини посуде.

Предочени подаци нас враћају питању: у којој мери се анализа трагова употребе може применити на средњовековну керамику? Једном речју: потпуно, јер повећање отпорности посуде на механичка и друга оштећења, постигнуто унапређењем технологије или избором форме, не значи и потпуни изостанак трагова употребе. Међутим, логично је претпоставити да ће, у односу на праисторијску керамику, различите врсте огреботина и друга хабања бити слабије изражени, а количина трагова у целини мања. Такође, трагови се могу исказати на другачији начин, нарочито у случају глеђосаних површина. С друге стране, трагови гаражи од кувања на огњишту или у пећи, који су у вези са дужином кувања и близином посуде ватри, јединствени су, те стога кроз време у великој мери и константни.

КЕРАМИЧКО ПОСУЂЕ У АРХЕОЛОШКИМ КОНТЕКСТИМА МАНАСТИРА СТУДЕНИЦЕ

Средњовековна етапа манастира обухвата време од изградње, крајем 12. века, па све до турског запоседања средином 15. века. У развоју манастирског комплекса и живота у његовом ареалу у том раздобљу, издвојене су две основне етапе: прва, означена као хоризонт II, која обухвата изградњу Богородичине цркве, обимног бедема и првих здања, то јест временски оквир од последњих деценија 12. до краја 13. века, и друга, означена као хоризонт III, која обухвата раздобље 14. и прве половине 15. века, то јест раздобље уобличавања и највећег просперитета манастира, све до коначног турског освајања (Поповић М. 2015).

У току археолошких ископавања је откривена велика количина керамике, са преко 22.000 уломака у стратиграфски дефинисаним целинама. Праћењем дистрибуције уломака утврђен је садржај свих истражених појединачних објеката, структура (ватришта, пећи) и отпадних простора из сваке етапе, као и садржај привремених отпадних простора насталих на рушевинама појединих објеката, па је на основу добијених показатеља било могуће утврдити разлике у керамичком посуђу међу хронолошким етапама. Анализа је спроведена на нивоу сваког контекста у неколико праваца, укључујући формалне и морфолошке параметре, као и селекцију узорака за петрографске и физичко-хемијске анализе (које су у току). Не улазећи овом приликом у детаље резултата археолошких истраживања и анализе керамике, који су пред објављивањем (Поповић М. 2015; Бикић 2015), указаћу само на најважније закључке који представљају неопходан оквир за тему овог прилога а тичу се дистрибуције уломака, технологије и образаца потрошње посуда.

Пре него што се укаже на најзначајније особине студеничке керамике, потребно је скренути пажњу на то да током вишедеценијских археолошких ископавања у комплексу манастира није откривено место за припрему хране. Према уобичајеној средњовековној пракси, кухињу је чинило неколико повезаних простора, укључујући кухињу, пећ и оставе, по свој прилици у близини трпезарије (Поповић С. 1994, 107–111). Међутим, на површинама где су ти остаци могли бити очекивани, а то је северно од трпезарије, нису вршена археолошка истраживања, већ само архитектонска, те смо остали ускраћени за податке о стратиграфији културних слојева и о евентуалним остацима из прве грађевинске етапе. Ипак, разложно је претпоставити да би евентуални остаци зидане пећи свакако били регистровани и, можда, реконструисани у извесној мери. С друге стране, керамичко посуђе је представљало инвентар објеката из прве етапе – грађевине IIIа те пећи и ватришта у југоисточном делу, односно грађевине III, просто-

рије 1 грађевине V и просторије 2 грађевине VII из друге етапе. Изузев пећи и ватришта, сви поменути објекти налазе се у североисточном делу порте, дакле насупрот трпезарији, па стога питања о намени тих објеката, а посредно и организацији живота у манастиру, и даље остају отворена.

У свакој од функционалних скупина посуђа из средњовековних етапа уочава се јасан технолошки избор, који се исказује кроз формалне особине скупина посуда, у једнакој мери у свим функционалним категоријама. Поред очигледних разлика у дебљини и тврдоћи зидова, а затим и у фактури и боји посуда из скупина огњишне и стоне керамике, груписање по сличним особинама се уочава и међу огњишним лонцима, и то не само на релацији неглеђосане и глеђосане керамике него и унутар обе скупине, а нарочито међу неглеђосаним лонцима. Засебне категорије у том смислу представљају црепуље, ђувечи и вршници, који се по особинама у великој мери разликују од лонаца, у складу с њиховом другачијом наменом. Све то сведочи о добром познавању технологије и процедура у изради посуђа (Hally 1986; Skibo 1992, 46–47).

Посматрано по хронолошким етапама, образац потрошње посуђа је различит, како у функционалном, тако и у морфолошком и технолошком смислу. У обе етапе, константу представља кухињско/огњишно посуђе које је у основи врећастог рецепијента и искључиво неглеђосане површине, док је у другој етапи удео тих посуда мањи, али је уведена значајна количина глеђосаних лонаца, од којих су многи са дршком. Такође, преовлађују посуде средње величине, запремине до два литра, док су велики рецепијенти, преко 10 литара, знатно ређи, као и мали, испод једног литра. Уз то, насупрот скромној скупини посуда за сервирање јела у првој етапи, међу којима се налазе примерци за то време уобичајених класа византијске сграфито и мраморизирани керамике као и јужноиталијанске протомајолике, стоно посуђе у другој етапи представља рад домаћих мајстора. Оно чини значајан удео у укупној количини керамике (око 60%), а његов репертоар је разноврстан како у погледу форми, тако и примене различитих декоративних техника.

ТРАГОВИ УПОТРЕБЕ НА СТУДЕНИЧКОМ ПОСУЂУ: ВРСТЕ И ЗНАЧЕЊЕ

У контекстима који су анализирани, степен фрагментације керамике био је релативно низак, те је било могуће делимично или потпуно реконструисати већи број посуда. Због тога је и анализа трагова употребе добила на поузданости. Ова оцена, међутим, односи се пре свега на лонце, док је код других огњишних посуда – вршника, црепуља и ђувеча – степен

фрагментације био значајно већи, па се оне нису могле узети као референтне скупине. Стога се са извесном резервом може констатовати да на посудама, осим трагова гарежи, нису уочена бројна, а ни већа оштећења.

На функцију посуде најпре могу да укажу трагови гарежи на њој, односно трагови гарежи представљају поуздано сведочанство о томе да је нека посуда коришћена у процесу кувања јела уз отворени пламен, или можда само за грејање воде при обављању различитих послова у домаћинству. При томе, врста горива тј. дрвета које је коришћено није од значаја, будући да сва дрвена горива остављају исте трагове (Skibo 1992,168–171). Готово сви студенички лонци, и неглеђосани и глеђосани, имају флеке гарежи на спољним површинама. Оне заузимају различита места, најчешће половину или две трећине површине, по правилу дуж целе висине посуде, од ивице обода до дна (сл. 1), па је тако једна, увек иста страна остављена неизложена ватри, за манипулацију посудом. С тим у вези, лонци са дршком можда представљају речитије примере, будући да се страна на којој се налази дршка никада не излаже ватри (сл. 2). Сасвим изузетно, примећено је излагање целе посуде ватри, с тим да је у зони обода на једном месту видљиво где је посуда најчешће прихватана током употребе



Сл. 1-4. Трагови гарежи на спољним површинама посуда
(фото: Археолошки институт).

Figs. 1-4. Sooting clouds on the exterior of pots (Photo: Institute of Archaeology).

(сл. 3). Када је реч о глеђосаним лонцима, примећују се идентични обраци, мада трагови нису ни изражени ни интензивни као на неглеђосаним лонцима (сл. 4). Интензитет трагова је различит, при чему се само у појединим случајевима могу утврдити неке правилности. Тако се интензивније таложее гари примећује онда када је посуда доследно окретана на једну, исту страну према извору пламена, док се флеке различитог, мада мањег, интензитета јављају онда када је посуда окретана читавим обимом. Будући да интензитет гарежи на посудама зависи подједнако од позиције посуде у односу на извор ватре и од дужине загревања посуде (Hally 1983, 11–14; Skibo 1992, 152–162), може се констатовати да је студеничко посуђе излагано ватри на различите начине, те према томе и претпоставити да су у лонцима кувана различита јела која су на разне начине и припремана.

Даље назнаке у вези са праксом кувања пружају наслаге гарежи унутар реципијента. На студеничким лонцима су у сразмерно великом броју случајева уочене црне наслаге од таложее изгорелог органског садржаја. Такође, примећено је да се овакви трагови јављају у неколико зона: на ободу (сл. 5), на горњој половини (сл. 6) и, најређе, преко целе унутрашњости (сл. 7). Осим извора и интензитета топлоте, значајне



Сл. 5-8. Трагови гарежи на унутрашњим површинама посуда
(фото: Археолошки институт).

Figs. 5-8. Carbon deposits on the interior of pots (Photo: Institute of Archaeology).

факторе за настанак ових наслага чине такође влажност саме посуде као и врста њеног садржаја (Skibo 1992, 148–152). Захваљујући етноархеолошким истраживањима, пре свих Џ. Скиба (Skibo 2013), са извесном сигурношћу се може претпоставити шта је у посудама кувано и на који начин је кувано. На овом месту ћу подсетити на најважније поставке које могу бити од значаја у контексту средњовековне исхране. Наиме, трака карбонизације у зони обода, то јест изнад нивоа течности, у вези је са кувањем које подразумева доста течности, док шире зоне карбонизације указују на кување уз испаравање течности, делимично или потпуно (Hally 1983, 12–14; Skibo 1992, 162–168; 2013, 96–105). С тим у вези, када се зоне са траговима гаражи изнутра упореде са онима на спољној површини, на студеничким лонцима није могуће утврдити никакву правилност, односно међусобну повезаност између карактера садржаја, тј. начина кувања јела, и позиције на коју је смештена посуда у процесу кувања. Изузетак у том погледу представља глеђосани лонац са дршком на којем је траг гаражи констатован на малом делу обода насупрот дршци (сл. 8). Позиција гаражи наводи на помисао да је овде реч о процесу кувања који је био накратко прекинут, да би садржај био делимично изливен, а потом је, без претходног уклањања остатака са обода, настављено загревање посуде, тако да су преостали органски остаци у контакту са пламеном и топлотом „загорели“.

Другачију врсту података о употреби посуђа пружају трагови оштећења, како абразивни тако и неабразивни. Наиме, посуда је приликом сваког руковања изложена различитим активностима које остављају одређене трагове. С обзиром на то да се керамичка посуда најчешће користи у процесу припреме, кувања и сервирања јела, руковање њом подразумева померање, одлагање, пражњење садржаја и чишћење, то јест прање, које оставља карактеристичне (*abrasive*) трагове у виду огреботина и уреза (Skibo 1989, 101–105; Skibo 1992, 105–110; Skibo 2013, 119–152; Banducci 2014a; 2014b). У свим тим активностима долази до хабања појединих делова посуде, при чему на оштећења утиче, поред особина саме посуде, и низ фактора који су у вези са начином на који се посудом рукује, односно са особинама површина и прибора са којима посуда долази у контакт. На посуђу из Студенице, као што је раније поменуто, трагови хабања нису бројни, али су јасно видљиви и то на најизложенијим деловима посуде – ободу и дну. На ободима је најчешће уочено хабање ивице, које се у једнакој мери јавља на посудама за кување (сл. 9) и на посудама за сервирање јела (сл. 10). Уобичајено се ова врста оштећења доводи у везу са поклапањем посуде керамичким или металним поклопцима, али и са ослањањем посуде на отвор након употребе и чишћења (Skibo 2013, 135). Само је у једном случају (сл. 11) на унутрашњој страни обода глеђ изгребана, по свој прилици услед употребе металне кутлаче, која је могла бити коришћена за мешање или пресипање јела (Griffits 1978, 79–80; Skibo 2013, 137; Banducci 2014a, 191).



Сл. 9-13. Трагови хабања
– абразивна оштећења (фото:
Археолошки институт).

Figs. 9-13. Use-attribution traces caused by
abrasive processes (Photo: Institute of
Archaeology).

Ситни паралелни урези и искрзане ивице уочени су и у зони дна, такође у обе функционалне скупине – кухињском (сл. 12) и трпезном (сл. 13) посуђу. Међутим, мора се нагласити да је ова врста оштећења уочена на свега неколико примерака посуда, не само на огњишним лонцима већ и на великим трпезним крчазима. Ретка појава хабања на лонцима не изненађује, јер је углавном реч о мањим реципијентима, запремине до два литра. Стога је разложно претпоставити да су они били пре подизани него повлачени по подлози, што је, по свој прилици, чињено са великим реципијентима (Banducci 2014a, 192–194).



14



15

16



Сл. 14-16. Љуспања површине
(Фото: Археолошки институт).
Figs. 14-16. Thermal spalling (Photo:
Institute of Archaeology).

За разлику од абразивних, неабразивна оштећења су последица хемијских процеса који се одвијају у току ферментације, због испаравања воде односно кристализације соли, а на посудама остављају карактеристичне трагове попут љуспања површине, јамица и белих наслага (Skibo 2013, 120–123). Све те промене су уочене и на студеничком посућу. У највећем броју случајева је констатовано љуспање површине, пре свега на огњишним лонцима (сл. 14–15), али и на ђувечима (сл. 16). То је врста оштећења која је, можда у највећој мери, у зависности од особина посуде, то јест, у вези је са њеном порозношћу. Наиме, када у процесу сушења и печења вода не испари из посуде у потребној мери, онда приликом употребе – кувања или складиштења воде – долази до рапидног испаравања тог вишка воде из зида посуде, што доводи до местимичног љуспања површине (Rye 1981, 105–106, 114, Figs. 91, 115; O'Brian 1990; Skibo 1992, 110). Уз то, у једној скупуни међусобно сличних глеђосаних лонаца (сл. 17) видљиве су беле мрље у порам површине испод глеђи, које су, највероватније, настале услед кристализације соли. Наиме, процес је у вези са садржајем соли у глини, која се повлачи за водом апсорбованом у зиду посуде, а након

испаривања воде, со се задржава и кристализује испод површине (ако нема довољно волумена у порама) или у порама (Skibo and Schiffer 1987; O'Brian 1990), као што је случај са лонцима из Студенице. Претпоставља се да до љуспања није дошло зато што количина соли у глини није била велика и што у лонцу није често, а ни дуго, складиштена вода или неки течни садржај, а и због постојања танког наноса заштитне глеђи. У супротном, на површини би се појавили местимични трагови љуспања, као што се може видети на једном сграфито крчагу (сл. 18а). Ова посуда има и на унутрашњој површини оштећења, али унеколико другачија од претходно описаних. Она подсећају на јамице и налазе се на средини тела, непосредно испод дршке (сл. 18б), а због фрагментарног стања, није било могуће утврдити да ли се тај образац понавља на још неком месту. Судаћи по изгледу, а имајући на уму неке познате примере (Hally 1983, 14–17; Arthur J. 2003, 524; Vuković 2011; Skibo 2013, 152), оваква оштећења би се могла довести у везу са садржајем који је ферментирао, а то би у случају овог крчага најпре могло бити вино.



Сл. 17. Неабразивна оштећења – кристализација соли (фото: Археолошки институт).

Fig. 17. Use-attribution traces caused by nonabrasive processes – salt crystallization (Photo: Institute of Archaeology).



Сл. 18. Неабразивна оштећења – ферментација садржаја (фото: Археолошки институт).

Fig. 18. Use-attribution traces caused by nonabrasive processes – a) salt crystallization on the exterior wall, b) interior spalling from fermentation (Photo: Institute of Archaeology).

УПОТРЕБА ПОСУЂА У МАНАСТИРУ СТУДЕНИЦИ: ЗАКЉУЧНА РАЗМАТРАЊА

Промене које су примећене на студеничком керамичком посуђу речито сведоче о његовом коришћењу у процесу исхране, а притом откривају и поједине детаље у пракси кувања у манастирској кухињи. Доследност трагова употребе, пре свега окретање ватри увек исте стране посуде, говори о рутини у кувању која се исказује у понављању истих радњи при обављању послова у вези са кувањем и сервирањем јела, попут узимања посуде, пуњења садржајем, смештања на одређену удаљеност у односу на извор топлоте, окретања и померања посуде, затим пресипања садржаја, чишћења (прања) и одлагања посуде до следеће употребе. Посматрано са аспекта хронологије, навике у руковању керамичким посудама нису се с временом мењале, тако да је делимичан прелазак на глеђосане рецепијенте у 14. веку само променио статус посуђа у смислу квалитета и разноврсности, а не и начин употребе у свакодневним активностима.

С обзиром на релативно слабо хабање ивица, као и недостатак других механичких оштећења (огреботина, трења и удара), има се утисак да се посудама руковало пажљиво. Поред очекиваних оштећења на ивицама отвора огњишних посуда, које су настале од ослањања и померања поклопаца, значајно је констатовати да се идентични трагови јављају и на трпезним зделама, које су такође поклапане – да би јело дуже остало топло и истовремено било заштићено од инсеката и упадања труња. Околност да се то јавља на свим зделама са урезаним ћириличним словом С – ознаком манастира Студенице (Бикић 2015, сл.8), може се претпоставити употреба тих здела за одређена јела, а можда и нарочита навика у исхрани једне скупине у односу на остатак монашке заједнице (Caseau 2008, 20–21). Поред поменутих, хабање ивице обода је констатовано још само на једној здели (Бикић 2015, сл. 10/4). С друге стране, оштећења на иници дна су констатована готово искључиво на великим посудама, које су због велике тежине морале бити повлачене, макар делимично, по некој тврдој и храпавој подлози.

Природа хабања такође може пружити значајне информације у вези са интензитетом и дужином употребе посуде (*vessel use-life*). У случају манастира Студенице, употребни век керамичке посуде се може претпоставити ако се има на уму неколико параметара који се односе на величину монашке заједнице, интензитет кувања и количину керамичког отпада.² На основу понуђених прорачуна (Поповић М. 2015, 265), претпостављено је, са доста оградe, да је током 14. века – а то је време највећег про-

2 Процена времена употребе посуда калкулише се и на основу параметара величине (запремине) и тежине посуде (Shott 1989; 1996).

сперитета– братство манастира Студенице бројало око 60 монаха, који су боравили у манастирским келијама.³ У зависности од распореда постова, времена одржавања литургија, али и од поднебља, монаси су уобичајено имали оброке једном или два пута дневно, када су јели кувана јела – каше и варива, а и сирове намирнице, пре свега зеље и воће (Јиречек 1874, 151–153; Dembińska 1985, 440–449; Evergetis 2000, 459, 464). Иако није назначено колико пута дневно је било предвиђено да се једе кувано јело, претпоставља се да се кувало једном у току дана, с тим да су нека јела држана на топлом до следећег obroka. У том смислу, као главни оброк наводи се ручак, док вечера није била неопходна (Јиречек 1874, 150–153; Спремић 2004, 133). Такође, манастирска кухиња се сматра организованим простором (Поповић С. 1994, 107–109), а то би претпоставило и стално место за одлагање посуђа, можда у непосредној близини огњишта/пећи. Позиција кухиње, односно огњишта/пећи, у односу на трпезарију свакако представља један од важних чинилаца у разматрањима, поред осталог, и начина употребе керамичког посуђа. Нажалост, ти подаци у случају манастира Студенице у потпуности недостају. С друге стране, речиту статистику у погледу употребног века керамичке посуде пружа садржај великог отпадног простора уз југоисточни део манастирског обимног зида, чија је хронологија у оквирима 14. и првих деценија 15. века. У њему је било преко 12.000 уломака керамике, односно око 450 посуда, што представља скоро половину укупног броја идентификованих посуда у току археолошких истраживања (Поповић М. 2015, 192–200, сл. 120–123). Тај отпадни простор, нажалост, није у целини истражен, будући да је (мањим) делом уништен изградњом једне савремене структуре, па се стога може само указати на тренд ломљења посуда у датом времену, али се не могу дати и поуздане вредности. С обзиром на поменуте чиниоце – број монаха, интензитет употребе посуда и количину керамичког отпада, као и време депоновања отпада (претпостављено је око 120 година), тенденција ломљења керамичких посуда би износила око четири годишње. То се чини као прилично низак тренд, који подупире претпоставку о пажљивом руковању посудама, изведену на основу анализе трагова употребе.⁴

3 У разматрањима начина исхране у манастиру Студеници не би требало занемарити постојање болнице. У том случају, храна за болесне је могла да се припрема и у самом простору лечилишта, тј. у за то одређеној келији са осам лежаја (Јиречек 1874, 178–179; Evergetis 2000, 497), при чему се могу претпоставити и повремено другачија динамика и другачији карактер obroka. Уз то, претпоставља се да су посете владара и племства, које су у случају Студенице биле сигурно сразмерно честе, као и присуство монаха из редова племства морали имати извесног утицаја на количину и садржај obroka (Caseau 2008, 18–19).

4 На овом месту треба поменути и сасвим другачију процену Т. Пење за римску керамику (Реџа 2007, 41–60), која је средњовековној студеничкој керамици слична у погледу технологије и форми огњишних посуда. Наиме, и поред утврђених предиспозиција

Предочена анализа трагова употребе и, пре свега, понуђена тумачења тих трагова добијају свој пуни смисао у ширем контексту, у овом случају у контексту исхране у манастиру Студеници. Овде пре свега треба подсетити на то да су за кување у највећој мери употребљавани наменски направљени лонци, у првом столећу живота манастира неглеђосани, а касније у једнакој мери неглеђосани и глеђосани. Анализа наслага гарежи је показала употребу различитих лонаца за кување различитих јела, што је подразумевало и различите начине и различиту дужину излагања посуде пламену и топлоти. Уочене насlage гарежи на унутрашњим површинама посуда у потпуности поткрепљују познате поступке кувања каша и варива, са мање или више воде. Наиме, у земљама византијског монаштва, основу манастирске исхране чиниле су каше са спелтом (крупницом) и варива са бобом, сочивом и грашком, с тим што је у мрсне дане додavano и мало меса, а затим и празилук, бели лук, зеље, разне врсте риба, сира и воћа, свежег и сушеног (Dembińska 1985, 440–443; Спредић 2004; Caseau 2008, 14–17). Поједине врсте житарица и воћа нађене су и у самом манастиру Студеници (Филиповић и Бикић 2015). Међутим, судећи по резултатима археозоолошке анализе, месо домаћих животиња и перади, пре свега кокошака, коришћено је у знатно већој мери него што би се то могло наслутити из прописаних правила (Марковић 2015). Једно од објашњења понуђено је у манастирским типацима, где се јасно напомиње да се строгог режима исхране не морају придржавати болесни, као ни гости (Evergetis 2000, 490–491, 497; Dembińska 1985, 453–454; Caseau 2008, 2–3). Ипак, допуштено одступање од правила само делимично објашњава контрадикторност предочених писаних и археозоолошких података, али истовремено препоручује додатну предострожност приликом будућих детаљних тумачења карактера исхране у манастирима.

Једно од централних питања, које је свакако у домену керамичких студија, јесте организација кувања јела за манастирску заједницу. С обзиром на потпуни недостатак података у вези са позицијом манастирске кухиње, питање карактера керамичког посуђа и уочених трагова употребе на њима додатно добија на актуелности, али и изазива извесне недоумице. У контексту прописа о заједничким обедима у манастирској трпезарији, уобичајеним за организацију општежића (Јиречек 1874, 147–151; Evergetis 2000, 478–480), недоумицу изазива управо преовлађујућа количина огњишних лонаца (са јасним траговима употребе у процесу кувања јела) запремине до два литра, што је претпостављена количина за две, највише

(компактна фактура, печење на високим температурама и слично), римски лонци за кување (*ollae, saccabi*) били су у употреби релативно кратко, мање од једне године, управо због природе процеса кувања, пре свега понављања наизменичног загревања и хлађења посуде, што смањује отпорност на топлотни стрес и доводи до пуцања и ломљења посуде (Реџа 2007, 57–58).

три особе (Поповић М. 2015, 265–266). Према замишљеном моделу функционисања манастирске кухиње, претпоставља се кување у великим (керамичким и/или металним) рецепијентима и пресипање у индивидуалне порције за обедовање. Улога мањих рецепијената, попут студеничких, у том случају остаје недовољно јасна. Логично би било претпоставити да су се такве посуде могле користити да се у њима јело доврши и потом прене-се на трпезу. Међутим, такав сценарио се не чини вероватан из неколико разлога. С једне стране, посуда скинута с огњишта, врела и пуна садржаја, доста је компликована за руковање, уз ризик од просипања јела и повређивања монаха. С друге стране, према свакодневной рутини, монаси су након литургије долазили у трпезарију где је јело већ било постављено (Evergetis 2000, 478). Пресипање у мање, индивидуалне порције захтевало би извесну интеракцију монаха за трпезом, и то у време читања молитве, што је било строго забрањено (Јиречек 1874, 147–151; Evergetis 2000, 478–480). Стога се овде намеће још једно питање у вези са коришћењем посуда у исхрани – да ли је управо строга дисциплина у току обеда била разлог за напуштање праксе обедовања из заједничке посуде, која се у византијским манастирима прати од 9. века? (Caseau 2008, 17.)

Археолошка слика керамичког посуђа у манастиру Студеници нуди и унеколико другачије објашњење узрочно-последичне везе између начина кувања јела и сервирања оброка, односно, пре свега запремине рецепијента у којем се јело кува и послужује. У разматрањима тог питања ваља се подсетити да је количина намирница за потребе манастира била прописана на годишњем нивоу и да су у складу с тим одређиване порције како у време поста, тако и за празнике (Dembińska 1985, 443–453). У том смислу, огњишни лонци приближне, мање запремине олакшавају свакодневно размеравање намирница, односно приправљених јела. Да је пракса кувања у више мањих рецепијената била уобичајена у манастирским кухињама у средњем веку, може се наслутити на основу објављене керамичке грађе из оближњих манастира Градац и Нова Павлица (Јуришић 1989, 30, сл. 30; 1991, 70–71, сл. 61), али и из других познатих примера (Cirelli 2013, 231–234). Уз то, реч је о посудама које се ни по чему не разликују од уобичајеног репертоара посуђа у ареалу манастира. С друге стране, подсећам да је монахе након литургије чекало јело на трпези, по свој прилици као оброци већ постављени у претежно дрвеним посудама такође приближних димензија (Caseau 2008, 17; Cirelli 2013, Fig. 3). Поред тога, иако су сви за трпезом обедовали иста јела, управо је пример Студенице показао да је међу једнакима било изузетака, у смислу обедовања нарочитих јела, односно обедовања из керамичких здела са власничком ознаком манастира (Caseau 2008, 20–21). У сваком случају, чини се да уједначеност у величинама, с једне стране огњишних а с друге трпезних посуда, додатно поткрепљује предложено тумачење у вези са употребом мањих рецепијената за кување јела. Такође, сва претходна запажања о интензи-

тету кувања и пажљивом руковању посудама, али и о правилима која се односе на обедовање у манастирској трпезарији, упућују на мишљење да огњишно посуђе није често померано из кухиње и да је о њему бринула иста, мала група људи.

На самом крају, нека ми буде допуштено неколико општих примедба. Анализа трагова употребе на посуђу из манастира Студенице, прва те врсте урађена за средњовековну керамику, пружила је неке одговоре, али је истовремено донела и нова питања у вези са свакодневним руковањем керамичким посудама. Чињеница да је овде реч о специфичном домаћинству – монашкој заједници, чија је свакодневица уоквирена строгим правилима, чини питања о исхрани и улози посуђа у исхрани још комплекснијим. Чини се неспорним, међутим, да уз детаљна сагледавања археолошких контекста, нарочито места за припрему хране, анализа керамичког посуђа, укључујући праћење и тумачење оштећења на посудама, пружа нов поглед на нека важна питања у вези са динамиком и начинима припреме хране, а самим тим и свакодневним функционисањем средњовековних домаћинстава.

БИБЛИОГРАФИЈА

- Banducci, Laura. 2014a. Function and Use of Roman Pottery: A Quantitative Method for Assessing Use-Wear. *Journal of Mediterranean Archaeology* 27 (2): 187–210.
- Banducci, Laura. 2014b. Ceramic alteration analysis on Roman pottery: determining taphonomy and function. *Acta Rei Cretariae Romanae Fautorum* 43: 807–814.
- Бикић, Весна. 2015. (у *шћамѝи*) Хронолошки, технолошки и стилски оквири глеђосане керамике у Србији: пример манастира Студенице. У *Манасѝиир Студеница – археолошка оѝкрића*, ур. М. Поповић, 341–364.
- Vuković, Jasna. 2009. Non-abrasive pottery surface attrition: Blagotin evidence. *Glasnik SAD* 25: 25–35.
- Vuković, Jasna. 2010. Neolithic fine pottery: properties, performance and function. *Glasnik SAD* 26: 7–23.
- Vuković, Jasna. 2011. „Early Neolithic Pottery from Blagotin, Central Serbia: A Use-Alteration Analysis”. In *Beginnings – New Research in the Appearance of the Neolithic between Northwest Anatolia and the Carpathian Basin*. Papers of the International Workshop 8th–9th April 2009, ed. Raiko Krauß, 205–211. Istanbul. Rahden/Westf.: Verlag Marie Leidorf GmbH.
- Griffiths, Dorothy M. 1978. Use-marks on historic ceramics: a preliminary study. *Historical Archaeology* 12: 68–81.

- Damjanović, Ljiljana, Ivanka Holclajtner-Antunović, Ubavka B. Mioč, Vesna Bikić, Dragan Milovanović i Ivana Radosavljević Evans 2011. Archaeometric study of medieval pottery excavated at Stari (Old) Ras, Serbia. *Journal of Archaeological Science* 38: 818–828.
- Dembińska, Maria. 1985. Diet: A comparison of food consumption between some Eastern and Western monasteries in the 4th–12th centuries. *Byzantion* LV (2): 431–462.
- Ericson, Jonathan, Dwight Read, and Cheryl Burke. 1972. Research design: The relationships between the primary functions and the physical properties of ceramics vessels and the implications on the ceramic distributions on an archaeological sites. *Anthropology UCLA* 3(2): 84–95.
- Evergetis. 2000. Typikon of Timothy for the Monastery of the Mother of God Evergetis. Translator: Robert Jordan. *Byzantine Monastic Foundation Documents: A Complete Translation of the Surviving Founders' Typika and Testaments*, edited by John Thomas and Angela Constantinides Hero with the assistance of Giles Constable, Dumbarton Oaks Research Library and Collection: Washington D.C.: 454–506.
- Evershed, Richard P. 2008. Organic residue analysis in archaeology: The archaeological biomarker revolution. *Archaeometry* 50 (6): 895–924.
- Жиречек, Константин. 1874. Типик св. Саве за Манастир Студеницу, *Гласник Српској ученој друштва* XL: 132–181.
- Јуришић, Александра. 1989. *Градац, резултати археолошких радова*. Београд: Републички завод за заштиту споменика културе.
- Јуришић, Александра. 1991. *Нова Павлица, резултати археолошких радова*. Београд: Републички завод за заштиту споменика културе.
- Maksimović, Ljubomir. 1988. L'ideologie du souverain dans l'etat serbe et la construction de Studenica, У *Студеница и византијска уметност око 1200. године*, Међународни научни скуп поводом 800 година манастира Студенице и стогодишњице САНУ, септембар 1986, ур. Војислав Кораћ, 35–49. Београд: САНУ.
- Марковић, Немања. 2015. (у *шћамји*) Исхрана у манастиру Студеница: археозолошка сведочанства, У *Манастир Студеница – археолошка ојкрића*, ур. М. Поповић, *Манастир Студеница – археолошка ојкрића*, 395–407.
- O'Brian, Patrick. 1990. An Experimental Study of the Effects of Salt Erosion on Pottery. *Journal of Archaeological Science* 17: 393–401.
- Реџа, Theodore. 2007. *Roman Pottery in the Archaeological Record*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Поповић, Марко. 2015. (у *шћамји*) *Манастир Студеница – археолошка ојкрића*.
- Поповић, Светлана. 1994. *Крст у крују – Архитектура манастира у средњовековној Србији*. Београд: Републички завод за заштиту споменика културе.
- Rice, Prudence M. 1987. *Pottery Analysis, A Sourcebook*. Chicago: The University of Chicago Press.

- Rye, Owen S. 1981. *Pottery Technology: Principles and Reconstruction*. Manuals on archaeology 4. Washington D.C.: Taraxacum.
- Skibo, James M. 1992. *Pottery Function. A Use-Alteration Perspective*. New York: Plenum press.
- Skibo, James M.. 2013. *Understanding Pottery Function*. New York: Springer.
- Skibo, James, M., and Schiffer, Michael B. 1987. The Effects of Water on Processes of Ceramic Abrasion. *Journal of Archaeological Science* 14: 83–96.
- Shott, Michael. 1996. Mortal Pots: On Use Life and Vessel Size in the Formation of Ceramic Assemblages. *American Antiquity* 61 (3): 463–482.
- Shott, Michael. 1989. On Tool-Class Use Lives and the Formation of Archaeological Assemblages. *American Antiquity* 54 (1): 9–30.
- Schiffer, Michael B., and Skibo, James M. 1989. A Provisional Theory of Ceramic Abrasion. *American Anthropologist* 91(1): 101–115.
- Филиповић, Драгана, и Весна Бикић. 2015. Биљни остаци из манастира Студенице. *Српско археолошко друштво – XXXVIII Скупштина и јодушњи скупи, Пирој, 4–6. јун 2015. јодине, Пројам, извештаји и ајсџракџи*. Музеј Понишавља Пирот: Пирот, 91.
- Hally, David. 1983. Use Alteration of Pottery Vessel Surfaces. An Important Source of Evidence for the Identification of Vessel Function. *North American Archaeologist* 4: 3–26.
- Hally, David. 1986. The Identification of Vessel Function: A Case Study from Northwest Georgia. *American Antiquity* 51(2): 267–295.
- Cirelli, Enrico. 2013. La dieta dei monaci. Cultura materiale e alimentazione nei monasteri benedettini tra IX e X secolo. *Hortus Artium Medievalium* (HAM) 19: 227–240.

Vesna Bikić

Pottery and Culinary Practices in the Studenica Monastery (Southwestern Serbia): A Use-Alteration Analysis

Summary

In the course of the decades-long archaeological excavations of the Studenica Monastery complex, large quantities of pottery were discovered. More than 22,000 shards come from stratigraphically and chronologically well-defined contexts. For that reason and because of its technological, morphological

and decorative features, it certainly represents one of the reference Mediaeval pottery collections in Serbia. While processing this sample, some important issues of pottery use were touched upon, regarding the rules of monastic life from the Studenica Typicon and the results of archaeological and architectural research conducted on-site. Given the variety of different sources, Studenica can be seen as a very telling case study for testing the potential of Mediaeval pottery attrition analyses.

In the analysed contexts, the pottery fragmentation rate is relatively low in pots, allowing for partial or complete reconstruction of numerous vessels. This cannot be said for other hearthware, like cooking bells, clay pans, and clay cookers. Fragmented to a great extent, they do not constitute a reference group. One may conclude, though with some caution, that in general there are no numerous or larger traces of damage on pottery from Studenica, except from soot.

Almost all the pots, whether glazed or not, show sooting clouds on their outer surfaces. From rim to bottom they cover different parts of vessels, and in most cases a half or a third of the vessel's exterior is sooted (Figs. 1–3). While preparing food, one side of the vessel was not exposed to fire, for the purpose of safe manipulation. Glazed pots show an identical pattern (Fig. 4). The intensity of sooting varies, and only exceptionally some regularities could be observed. It is stronger in cases when the pot was always put against the fire in the same way, and lower when it was not; in these cases sooting clouds of lower intensity can be seen around the vessel.

In many instances carbon deposits from burnt organic contents have been observed on pottery from Studenica. These traces appear on different zones of the vessels – on rims (Fig. 5), the upper parts (Fig. 6), and, most uncommonly, along the vessel's whole interior (Fig. 7). In one case carbon deposit was noticed on a small part of the rim opposite of the handle (Fig. 8), apparently due to pouring out of food during cooking.

The attrition traces are not numerous, but are clearly visible on the most exposed parts of the vessels, rims and bottoms. The rim edges could be worn-out from the use of ceramic or metallic lids (Figs. 9, 10) and from turning the vessel upside down after cleaning. In a single case the glaze on the inner side of the rim was scratched (Fig. 11), by all appearances due to the use of a metallic ladle. Small, parallel cuts and ragged edges can be observed in both kitchenware (Fig. 12) and tableware (Fig. 13); yet only a few hearth pots and large table jugs bear such use-marks.

In most instances surface spalling has been noted, mainly on hearthware (Fig. 14), and on clay cookers as well (Fig. 15). This kind of damage is perhaps most intimately connected to the vessels' features, i.e. their porosity. Furthermore, a group of similar glazed pots (Fig. 16) show white stains in surface pores beneath the glaze. These apparently resulted from salt crystallisation. The

same may be suggested for a sgraffito jug (Fig. 17a), also displaying dimples along the middle part of the interior, just below the handle (Fig. 17b), possibly left over from its fermenting contents – most likely wine.

The observed changes in pottery from Studenica are highly indicative of their use in feeding, also revealing certain aspects of cooking in the monastery kitchen. The uniformity of the use-traces, indicating that the vessels were always exposed to the fire in the same fashion, speaks of routine gained through the repetition of the same steps in preparing and serving food, such as taking the vessel, pouring food into it, placing it at a certain distance from the heating source, turning and moving it, pouring the contents out of the vessel, cleaning (washing) it, and putting it aside for further use. As regards chronology, the habits in handling pottery did not change in the course of time. A partial turning to glazed vessels in the fourteenth century, while changing the status of pottery in terms of quality and diversity, did not affect these routines.

Considering the relatively low rim attrition and the absence of other mechanical damages – scratches, frictions or knocks – one gets the impression that pottery was handled with care. Apart from the expected traces of covering with lids and of sliding friction on the edges of hearthware, it is important to note that the same damage can be observed on tableware, lidded to keep the dish warm and protected from insects and dust. This was the case with all the bowls bearing the Cyrillic letter S (“C”), the mark of the Studenica Monastery, from which it can be assumed that they were used for particular dishes, perhaps implying feeding habits of a particular group of monks within the community. On the other hand, only the large vessels had their bottom edges worn out, apparently from dragging this heavy pottery over a solid and coarse surface.

The nature of the fraying can supply important information on the usage intensity and the vessel use-life. In the case of the Studenica Monastery the pottery use-life can be estimated using several parameters: the size of the monastic community, cooking intensity and the quantities of ceramic waste. A sixty-member brotherhood was supposed to live there in the fourteenth century. Depending on the fasting and liturgy schedules, there were one or two meals per day. It is supposed that the food was prepared once a day, for lunch, with some dishes kept warm until dinner. On the other hand, some statistics regarding the pottery use-life can be drawn from the finds from a large waste area along the southeast monastery wall, dated to the fourteenth and the first decades of the fifteenth century. More than 12,000 pottery shards have been found, belonging to some 450 vessels, which is almost half of the total number of vessels collected during the excavations. Regrettably, this area has not been fully researched, and we therefore cannot calculate the exact number of vessels; only the pottery fragmentation trend can be indicated. Taking all the parameters into account – 60 monks, cooking once a day, some 450 vessels found in the waste area active for ca 120 years– around four vessels were broken per year.

This rather low estimation supports the result of the use-trace analysis that pottery was handled with care.

The outcomes of these analyses, first of all the interpretation of the traces, acquire their full meaning in the wider context of the diet in the Studenica Monastery. To recollect, during the first century of the monastery life most of the pots made and used for cooking were unglazed, and either glazed or unglazed later on. The analysis of sooting clouds indicates that different pots were used for preparing different dishes, which implies different ways and lengths of exposing them to the fire and heat. The carbon deposits on the inner surfaces testify to cooking porridge and vegetables in either more or less water. Namely, in the lands of the Byzantine monastic tradition the most usual monastery food consisted of grits porridge and stewed broad beans, lentils or peas – in non-fasting days some meat was added to the diet – and leek, garlic, greens, different fish, cheese and fruits, both fresh and dried.

One of the central issues, certainly from the domain of pottery studies, is the organisation of cooking in the monastic community. In the context of the regulations of collective dining in the refectory, which is common in monastery life, the observed supremacy in numbers of small hearthware stands out. Each of the up to two-litre large vessels, bearing clearly visible use-traces of cooking, could have contained enough food for two persons to share, or three at best. According to the usually assumed model of monastery kitchen organisation, cooking was performed in large ceramic or metallic containers and food was poured out in individual portions. The role of smaller vessels, such as these from Studenica, is not sufficiently clear, but carrying them from the kitchen and serving food from them at the table may be excluded.

The archaeological picture of the Studenica Monastery pottery explains the causal-consequential relationship between the way of cooking and of serving food, thus resolving the issue of the volume of the vessels used for these purposes. In that respect, one may recall that the quantities of food needed for the monastery were regulated annually; daily portions were calculated accordingly, including feasts and festivities. These calculations were simpler if smaller, similarly sized hearth pots were used for rationizing and preparing food on a daily basis. That cooking in numerous smaller vessels was a common practice in monastery kitchens throughout the Middle Ages is testified by the examples from different regions. This pottery does not differ from the one commonly used in the vicinity of the monasteries. I would like to remind that after the service the monks were to find their meals served, apparently in similarly-sized wooden vessels. In any case, the uniformity in size of both the hearthware and tableware adds to the interpretation presented here of the use of smaller vessels for cooking. Together with this, all the previous notions of cooking intensity and careful handling of pottery, and of the regulations concerning collective dining in the refectories, lead to the impression that the

hearthware was not frequently moved from the kitchen, and that it was cared for by the same small group of men.

The use-trace analysis of the Studenica Monastery pottery, the first ever to be made for Mediaeval ceramics, offered some answers regarding daily handling of pottery in a household, but also raised new questions. The fact that the household studied here was a specific one – a monastic community regulated by strict rules – makes the issues of diet and pottery use even more complex. However, it appears indisputable that together with the detailed study of archaeological contexts, in particular the places where food was prepared, the pottery analysis which includes the observation and interpretation of damage traces provides ground for a new approach to some important questions on the dynamics and ways of food preparation, and consequently on the daily functioning of Mediaeval households.

Translated by Ivan Bugarski