https://doi.org/10.18485/gsad.2026.42.4

АЛТЕРНАТИВНИ ПРИСТУП ИНТЕРПРЕТАЦИЈАМА ИМПОРТОВАНИХ ПОСУДА ИЗ КНЕЖЕВСКИХ ГРОБОВА: ПРИМЕНА АНТРОПОЛОШКИХ МОДЕЛА КОМЕНЗАЛНОГ ГОСТОПРИМСТВА

Софија Ј. Крстић
Филозофски факултет, Универзитет у Београду

e-mail: sofkrstic98@gmail.com
Оригинални научни рад
Примљено: 26. 2. 2026.
УДК: 903.23.03”637.3”
Прихваћено: 15. 6. 2026.
903:392.72”637.3”

Апстракт: *Појава импортованих посуда за депоновање, мешање и испијање алкохолних пића у периоду од 7. до 5. века п. н. е. везује се готово искључиво за хоризонт кнежевских гробова. Иако је ранијих година о овим посудама више пута писано у оквиру домаће литературе, пажња је најчешће била усмерена ка реконструкцији путева размене и односа локалних заједница са Медитераном, док је сама оригинална намена ових предмета остала у другом плану. С тим у вези, циљ ми је да у овом раду укажем на могућности реконструскције културног контекста у оквиру кога су ове посуде могле бити коришћене, са претпоставком да је управо он био тај који је на првом месту и условио њихову појаву на простору централног Балкана. Захваљујући широкој географској распрострањености кнежевских гробова и сличности материјалне културе коју унутар њих налазимо, у недостатку домаће литературе која се бави овом проблематиком, осврнућу се на антрополошке моделе који су препознати као корисни у тумачењима ове врсте материјалне културе на западнохалштатском подручју. Како бих у овоме успела, осврнућу се и на увођење засебне категорије материјалне културе, која би требало да означи оно што је највероватније чинило садржај ових посуда, будући да је управо он могао представљати статусни симбол* per se.

Кључне речи: *ритуали испијања, коменсална политика, политичка економија, рано гвоздено доба, ритуали гостопримства, кнежевски гробови, импортоване посуде, западнохалштатска зона*

Успон гвозденодопске аристократије у домаћој литератури најчешће је тумачен у светлу трговинских контаката са Медитераном, односно кроз процесе који су се дешавали „споља” (нпр. Мано-Зиси, Поповић 1969; Papazoglu 1980; Popović 1975). С тим у вези, локални поглавари у археолошком контексту препознати су и идентификовани управо на основу специ-

фичног фунерарног обреда, који их је јасно издвајао од осталог становништва (Палавестра 1984, 39–30; Mihajlović 2025, 119). Поред тумула сложене конструкције, специфичност ових сахрана лежи и у луксузном репертоару похрањеном заједно са покојницима, који се у највећем броју случајева, састоји од ратничке опреме, оружја, накита и украсних предмета. У оквиру овог репертара, истакнуту улогу имале су импортоване посуде, које су најчешће биле израђиване од бронзе и које су се као такве, јављале засебно или у сетовима. Ове посуде, високог квалитета израде, продукт су грчких и етрурских радионица, и када су у питању њихове форме, углавном је реч о појави кратера, киликса, пехара, ојнохоа, скифоса, здела, хидрија и томе слично. Другим речима, у питању су специфичне форме које су на оригиналном простору биле намењене мешању и испијању вина и које су се, у том контексту, доводиле у везу са праксом грчког симпосиона[1]. О томе колико су ове посуде заиста могле бити од важности локалним поглаварима можда највише говори чињеница која показује да, уколико се осврнемо на целокупан репертоар предмета укључених у размену, број бронзаних посуда предњачи кроз читав период, док се одмах иза њих налази керамичко посуђе, које је највероватније имало исту сврху (Бабић 2004, 60).

Када је у питању подручје централног Балкана, прва посведочена појава ове врсте материјалне културе јавља се у оквиру гробне целине на Илијаку (гроб II/1) и датује се у средину 7. века п. н. е., те ове посуде представљају први грчки импорт са којим се сусрећемо на овом простору уопште (Бабић 2004, 81). Ради се о сету бронзаних посуда, који се састоји од једне фијале, једног скифоса и две зделе, од којих је једна била постављена на главу покојника (Човић 1979, 143–149). Сличне форме посведочене су и у другим гробовима који припадају гласиначком хоризонту, попут Брезја, Читлука и Осова. Међутим, ове сахране тзв. гласиначког хоризонта по репертоару се ипак разликују од типичних примерака кнежевских гробова које налазимо на простору данашње Србије, међу које убрајамо Атеницу, Пила-

[1] Симпосион је најчешће, мада непотпуно, дефинисан као ритуална пракса заједничког обедовања, у којој је храну и пиће конзумирала мушка заједница која је делила исто, грчко порекло (Węcowski 2002, 340). Сам циљ ове праксе, у оквиру које је конзумација вина имала централно место, био је одржање дела друштва, односно стварање и очување његовог идентитета, те не чуди што је врхунац достигла током архајског периода, упоредо са успоном полиса (Węcowski 2002, 340). Важно је имати на уму да се заправо ради о грчкој институцији, која има своју друштвену, политичку, као и културну димензију (Burkert 1991, 7) и која је као таква на много начина осликавала друштво у оквиру кога се одвијала (види: Slater 1991, 3). У практичном смислу, мада је често имао своје варијације, симпосион је подразумевао мање-више дефинисан сет правила, која су се, између осталог, односила и на одабир материјалне културе, која је била прилично хомогена и чије је присуство у залеђу дуго било тумачено кроз процесе хеленизације.

товиће[2], Нови Пазар, Пећку Бању, чији су хронолошки контексти датовани у нешто каснији период, крај 6. и почетак 5. века п. н. е. и чији је садржај по много чему сличнији кнежевским гробовима континенталне Европе (Babić 2004, 78; Васић 2009; Мано-Зиси, Поповић 1969; Палавестра 1984, 19).

Сличност материјалне културе између ова два, географски веома удаљена простора овде је наглашена управо због тога што омогућава подвлачење аналогија, које су се показале као неопходне у тумачењима функције ове врсте импорта. Наиме, антрополошки модели комензалног гостопримства[3] у археолошки контекст упливали су као последица покушаја да се одговори на питање употребне функције материјалне културе са којом се сусрећемо у виду импортованих посуда, али и њихових локалних имитација, пре свега ако се има у виду западнохалштатско подручје. Међутим, пре него што се осврнем на оно што ови модели са собом носе, као и њихову потенцијалну примену у домаћем контексту, потребно је укратко подсетити како је у домаћој литератури тумачена појава грчког импорта уопште.

У том смислу, посебно се истичу два кључна становишта. Прво се тиче тумачења импортоване материјалне културе у светлу трговинских односа, који се, како је претпостављено, заснивају на економским принципима у ширем смислу. Наиме, трговина и/или размена добара која се одвијала између локалног становништва и Медитерана углавном је посматрана кроз процес „хеленизације", при чему су Грци виђени као они који диктирају потражњу, правце и интензитет културних и економских промена (Babić, Kuzmanović 2019, 85). Упориште овакве „евроцентричне" перцепције лежало је у настојању да се античка економија тумачи преко аналогија са модерним тржишним механизмима, па чак и са појединим облицима капиталистичког система (видети: Вранић 2022, 18–39, 157; Kuzmanović 2010). Овакво становиште посебно је било заступљено у оквиру културно-историјске парадигме, која је била фокусирана првенствено на идентификацију културних група, али није превише залазила у саме механизме културних утицаја. С тим у вези, када су у питању импортоване посуде, њихова појава тумачена је управо у светлу

[2] Из ове групе Пилатовићи би могли чинити изузетак, будући да су бронзане посуде по облику сличније оним које налазимо у претходној групи, те се сахране највероватније датују у почетак или другу половину 6. века п. н. е. (Васић 2009, 110–111).

[3] Термин „комензално гостопримство" (енгл. *commensal hospitality*) у археолошкој теорији користи се како би указао на друштвене активности које стоје у чврстој вези са односима моћи, што посебно важи за гозбе, будући да управо оне најчешће стварају простор за реципрочну размену, која представља један од најчешћих видова надметања у праисторији (види: Dietler 1994, 140–142; 1996). Штавише, термин „комензална политика" (енгл. *commensal politics*), који представља контекст у оквиру кога се гостопримство испуњава (или не испуњава), М. Дитлер неретко користи управо као синоним за гозбе, онда када пише о њиховом утицају на политичку економију заједница гвозденог доба (Dietler 1996, 88).

дифузије, али одговор на питање шта се са овим предметима дешавало онда када су дошле у руке локалног становништва – остао је потпуно отворен. Друго становиште везано је за померање са економске на ритуалну размену, на коју је у домаћој литератури прва указала Сташа Бабић (2002, 80). Наиме, оваква пракса подразумевала би реципрочну размену дарова између одређених чланова заједнице, и то највероватније у оквиру церемонија гостопримства, при чему би предмети који су део те размене имали симболичку вредност. Другим речима, предмети би требало да потврде нечију политичку и економску позицију у оквиру заједнице, али овде је посебно важно подвући да предмети нису ти који тај статус и стварају (Бабић 2002, 78).

С тим у вези, уколико бисмо грчки импорт, као и поједине предмете локалне израде које налазимо у оквиру кнежевских гробова, заиста посматрали као извесне симболе ауторитета, поставља се питање: шта је онда било оно што је ту моћ и/или ауторитет заиста обезбеђивало? Један од могућих одговора на ово питање предложио је амерички антрополог и археолог Мајкл Дитлер (Michael Dietler) управо применивши антрополошке моделе, од којих су на првом месту они који се тичу комензалне политике (Dietler 1996, 87–125).

Наиме, посматрајући етнографску грађу, насталу као резултат проучавања економије и политике заједница које су по начину живота умногоме сличне ономе што претпостављамо о гвозденодопским, Дитлер је предложио примену одређених модела који би требало да објасне улоге које су у овим друштвима имали процеси производње, али пре свега потрошње алкохолних пића (Dietler & Hayden 2001). Том приликом, пићима је дат посебан статус „утеловљене материјалне културе" (енгл. *embodied material culture*), са намером да се стави нагласак на његову културну условљеност и његову друштвену улогу, која се у пракси огледа у ритуалима групне конзумације, односно групног испијања (Dietler 2006, 231–232). Циљ ових ритуала које у литератури налазимо и под термином *гозбе*[4], лежао је у повезивању заједнице, одно-

[4] Овај термин је често коришћен некритички, како би се описао широк спектар активности које укључују конзумацију хране у пића. На овом месту потребно би било нагласити да гозбама не би требало именовати активности које немају ритуалну природу, односно активности у којима се не одвија никакав вид размене дарова (Hayden 2001, 28). Осим што се ритуална природа гозби, тј. ритуала испијања, огледа у њиховој тесној вези са другим ритуалима (посебно са ритуалима прелаза, попут сахрана), (Dietler and Hayden 2001), она пре свега лежи у томе што се гозбе симболички разликују од свакодневних активности које подразумевају конзумацију хране и пића (било индивидуално, било у групи људи). Тако, будући да се ради о активностима чији се циљ разликује од свакодневних, оне одговарају и ономе што Рој Рапапорт дефинише као ритуал, сматрајући да је то „извођење мање или више променљивих низова формализованих чинова и исказа, који нису у потпуности кодирани од стране извођача" (Rappaport 1999, 24). Наравно, овим не тврдим да су ритуалима присуствовали пасивни учесници, што је један од аргумената о Бурдијеовом *habitus*-у (види: Dietler 2001, 76), већ пре желим да укажем на континуирано понављање специфичних симбола који су условљени колективним доживљајем самог ритуала и који су, будући да су културно условљени, често непрепознатљиви ван саме заједнице у оквиру које су коришћени.

сно њених појединаца, ради стварања и/или одржања постојећег друштвеног поретка (Mandelbaum 1965; Ralph 2007, 2–5) или, како је то још дефинисано у „натурализацији и објективизацији неједнакости у друштвеним односима" (Dietler 1996, 98). Посебно је важна њихова улога у конструисању различитих врста идентитета, од којих је, када размишљамо о гвозденом добу, потребно истаћи могућност реконструкције групних и статусних, али и родних и етничких идентитета (Dietler 2019, 120; Singer 1986, 115; Willson 2005).

Сами мотиви за одржање ритуала испијања разликовали су се и понајвише су зависили од друштвене структуре и политичке организације заједнице, чији су чланови били задужени за њихову припрему, али је њихова позадина готово по правилу била политичке природе. О важности ових пракси, говори и њихова географска распрострањеност, као и чињеница да и данас постоје друштва, која ова ритуале користе како би формирала своје политичке и економске светове (Hayden 2001, 25). Ова чињеница навела је поједине археологе, попут Бетине Арнолд (Bettina Arnod), Брајана Хејдена (Brayan Hayden) и већ поменутог Мајкла Дитлера да процесе производње, дистрибуције и конзумације алкохолних пића посматрају у светлу политичке економије. Оправдање за довођење пића у везу са материјалном културом (као нечега што је по дефиницији опипљиво), може се тражити у томе што, као и сва друга материјална култура, она имају свој друштвени живот, који се односи на њихову историју – од самог процеса производње, преко дистрибуције и потрошње, а затим и похрањивања. Са друге стране, ова врста течне материјалне културе уз себе увек захтева реципијенте који су и те како видљиви у археолошком запису.

Догађаји у оквиру којих се могла дешавати групна конзумација пића културно су условљени и самим тим они су зависили од тренутних потреба заједница. У већини случајева, реч је о неколико категорија, међу које убрајамо и домаће, компетативне, церемонијалне или промотивне врсте гозби (Dietler and Hayden 2001). Међутим, ове категорије нису међусобно искључиве, већ се веома често преплићу, и то на николико нивоа. Тако, етнолошки примери показују да је у одређеним заједницама, као што су полинежанске, поглавар био у обавези да одржи чак и до неколико врста ритуала испијања у току једне године, у зависности од тренутне друштвене ситуације. Наиме, док би једне биле везане за секуларни контекст и обухватале различите ритуале прелаза (као што су сахране, свадбе или неки од ритуала иницијације), друге би биле посвећене одржању религијских и/или ритуалних фестивала, док би се пак треће односиле искључиво на поглаварске гозбе. Укупан број ових гозби, у просеку је подразумевао преко двадесет одржаних ритуала на годишњем нивоу, а алкохолна пића чинила су централни део сваког од њих (Kirch 2001, 171).

Како би се боље разумела Дитлерова идеја, потребно би било истаћи то да је у његовим радовима веома видљив утицај једног од најутицајнијих социолога и антрополога 20. века – Марсела Моса (Marcel Mauss), посебно његових *techiniques de corps* – културно обликованих техника телесног понашања, које су истовремено и примарне технике у изражавању идентитета и разлика (Mauss 1936, 263–86). Баш као што то чини Мос, Дитлер групно испијање алкохолних пића назива „потпуном друштвеном чињеницом", онда када тежи да опише активности које имају свог значаја не само у оквиру друштвених пракси већ и у економским, религијским, организационим, али пре свега политичким сферама (Mauss 1996, 76–7).

С тим у вези, ова врста материјалне културе подложна је готово неограниченим могућностима варијација, у погледу многих аспеката, као што су технике припреме, састојци, обрасци друштвеног укључивања и искључивања, начини сервирања и конзумације, естетске норме и моралне процене, стилови испијања и томе слично (Dietler 2006, 232). Чини се да је још очигледнији утицај на Дитлера имало дело Пјера Бурдијеа (Pierre Bourdieu), који храну и пиће метафорички назива „симболичким" или „економским" капиталом, желећи да нагласи да се ради о потрошним добрима која свој пуни политичко-симболички потенцијал добијају у праксама групне конзумације, које заправо обликују сам *habitus* (Bourdieu 1990) појединаца (Dietler 2001, 70–73).

Целокупан циљ Дитлеровог труда који се састоји у дефинисању нове врсте материјалне културе, потом уклопљене у контекст институције гостопримства, била је реконструкција политичких структура раног гвозденог доба, тачније политике која је могла оставити последице на акумулацију луксузних материјалних добара, пре свега посуда. Сама „институција гостопримства" могла би се објаснити као вид специјализоване форме размене дарова, која се одвија у оквиру друштвене сфере ритуала и успоставља исте односе међусобне обавезе између домаћина и госта, као и између даваоца и примаоца (Dietler 1996, 90). Улога алкохола у тој размени може бити кључна за разумевање појаве посуда у контексту кнежевских гробова, будући да су у многим друштвима која су била предмет етнолошких истраживања управо алкохолна пића чинила предмет ове размене. Предуслов за њихову појаву у овој размени било је претходно постојање одређене количине вишкова који су стицани путем радних гозби (енгл. *work-party feasts*), за које се претпоставља да чине један од главих начина за мобилисање радне снаге потребне за веће радне пројекте, пре појаве система који подразумева капиталистички најамни рад (Dietler 2006, 238).

Наиме, радне гозбе представљају још један вид стицања и одржања престижа, али их не треба мешати са ритуалним гозбама, односно ритуалима гостопримства, који представљају политичку институцију у правом смислу те речи. Напротив, радне гозбе представљале су само један њихов део – онај који је условљавао појаву друштвених ритуала комензалности. С тим у вези, може се рећи да су оне заправо биле средство за обезбеђивање вишкова који ће послужити за организацију других, већих догађаја у оквиру којих ће појединци заправо стећи или одржати већ стечени статус, моћ и главно – ауторитет[5]. Иако је у антрополошкој литератури издвојено неколико типова радних гозби, које би могле бити корисне приликом тумачења друштвених економских процеса у гвозденом добу континенталне Европе (у зависности од врсте друштвене структуре заједнице коју посматрамо), када говоримо о успону гвозденодопске „елите", важно је пре свега се осврнути на постојање тзв. покровитељских гозби (енгл. *patron-role feasts*). Реч је о врсти радних гозби, које су могле бити заступљене у заједницама у којима постоји било какав вид друштвене стратификације (Joy 2018, 1–25). Њихово организовање представља друштвену обавезу, како за самог домаћина, тако и за друге чланове заједнице. Другим речима, ради се о врсти принудног, неплаћеног рада, који почива на принципима реципрочне обавезе између домаћина и госта, али исто тако често служи и као припрема за ритуле комензалности, у оквиру којих ће реципрочна размена достићи свој потенцијал. Тако, сам циљ ових, *corvée* радних гозби (како се још налазе у литератури), није био у пуком стицању престижа и моћи, већ у одржању и јачању саме заједнице.

Можда најлакши начин да се разумеју радне гозбе јесте њихово поређење са мобама. Међутим, за разлику од моба, радне гозбе служиле су за организацију догађаја који су били од већег друштвеног значаја (попут ритуала гостопримства), те иако је путем њих појединац могао стећи одређени престиж, нагласак је био на самом одржању заједништва. Оно што би све време требало имати у виду јесте економски ризик који су ритуали гостопримства са собом носили. Наиме, не само да је због неуспеха у неком сегменту организације домаћин могао да изгуби свој друштвени статус који је претходно са напором одржавао, већ је и читава заједница могла доживети

[5] Важно је имати у виду разлику између моћи и ауторитета, посебно када размишљамо о друштвеној организацији гвозденог доба, и стога их овде не користим као синониме. За боље разумевање те разлике посебно је потребно осврнути се на дело антрополога Гордона Раките (Gordon Rakita), који истиче да ауторитет може постојати и независно од моћи, те као највећу разлику истиче то што ауторитет има легитимно одобрење друштва. Иако није увек могуће уочити ову разлику, важно је бити свестан да се она најпре очитавала у самој перцепцији заједнице у оквиру које су се та моћ или ауторитет испољавали (Rakita 2002, 62–67).

веома велики економски губитак. Овај ризик се посебно огледао у томе што су средства потребна за гозбовање углавном била потпуно неповратна, те је било неопходно понекад и годинама унапред осмислити стратегију прибављања и расподеле ресурса (Smith 2015). Примера ради, ритуали испијања подразумевали су сталан доток алкохолних пића, али исто тако и довољан број посуда за сервирање и конзумацију, просторну и временску организацију, као и спремност на непредвиђене трошкове, који могу бити условљени многобројним факторима, попут појаве непозваних гостију, промене временских услова, или, као што је често био случај, изненаде смрти неког од чланова породице (Dietler 2006, Smith 2015, 1221). Уколико би се некаква друштвена или пак природна непогода и догидила, парадоксално, она би показала колико је појединац способан да обезбеди нова или преусмери већ постојећа средства за организацију другог догађаја. Како би се стекао било какав увид у значај производње локалних варијанти алкохолних пића за једну заједницу, важно је поменути да је тамо где је било могуће применити квантитатвине мере показано да је у друштвима малих пољопривредника и сељака, од 15% до чак 30% од укупних житарица које припадају домаћинству, одлазило на производњу локалних пића (deGarine 1996; Jannings 2005).

Још један тип радних гозби који може чинити механизам за стицање ауторитета и/или престижа, али овога пута у друштвима у којима не постоје јасне институцијализоване политичке улоге, нити фиксиране наследне хијерархије (Joy 2018, 76–77), у литератури се налази под термином „гозбе оснаживања" (енгл. *entrepreneurial / empowering feasts*). Наиме, ове гозбе су компетативне природе и њихово приређивање стварало је дугове и обавезе учесницима, али не на агресиван начин, као што је то био случај са претходним. Другим речима, домаћин је могао бити било ко, те је сама припрема била волонтерске природе (будући да је сам циљ био оснаживање идентитета заједнице) и мада је послуживање пића и хране наметало дугове учесницима, то није увек било препознато као намера домаћина, због чега је представљало велики економски ризик. Иако је капитал који је појединац могао стећи захваљујући овим радним гозбама био пре свега симболички, он је с временом могао прерасти у економски, и тако домаћину донети известан статус (Dietler 2001, 76).

Захваљујући резултатима археоботаничких анализа и анализа органских остатака, данас знамо да су пића попут пива и медовне чинила готово обавезан репертоар локалне понуде на простору централне и западне Европе (Arnold 1999; Dietler 1990; 1999; McGovern 2003; Rageot, Mötch et al. 2019; Velamoti and Stika, 2019, 163–177). Њихови остаци, посведочени су управо на

импортованим посудама, али и посудама локалног порекла, које су најчешће биле истих форми као и оне из прве групе, док је насеобински контекст указао и на могућност постојања њихове масовне производње (Rösch 1999; Stika 1996). С друге стране, сигурно је да у истом овом периоду производња вина није била могућа ван Медитерана (Velamoti and Stika, 2019, 117–121), те уколико бисмо се заиста држали идеје аутора који претпостављају преузимање праксе грчког симпосиона, морали бисмо претпоставити не само да су постојали веома развијени и чести трговински односи са Медитераном већ и да су постојале велике количине залиха, што је подразумевало и многа друга знања, као што су на пример она у вези са производњом одговарајућих реципијената који ће служити за складиштење на дуже време (Driscoll 2022, 175–186).

Међутим, улога алкохолних пића у оквиру пракси гостопримства била је двострука, те осим што је њихова конзумација чинила њихов централни део, она сама су могла представљати и „политички дар" који би требало да обезбеди учешће у овим ритуалима. Због тога је кључно истаћи да су пића веома често чинила статусно добро *per se*. Тако је, примера ради, у етнолошкој грађи забележено да би учесници у појединим заједницама, као данак за учешће у гозби доносили порцију пића (или хране), која ће потом бити употребљена у току самих ритуала гостопримства (Dietler 2001, 240–264). У таквим ситуацијама, они гости који су били стални учесници својим доласком и прилагањем дарова потврђивали би свој потлачени положај, тиме заправо потврђујући домаћинов статус.

Потрошња алкохолних пића, с тим у вези, постављала је очигледна ограничења могућности, како госта, тако и примаоца, који је требало да прерасподели залихе које је примио у испуњавању реципрочних односа размене. Штавише, у многим друштвима чија је економија првенствено базирана на земљорадњи и сточарству (што претпостављамо да је био случај и са гвозденодопским), саме житарице нису имале велику вредност у размени. Међутим, њихова трансформација у пића (у овом случају пиво) била је та која им је могла обезбедити економску вредност и самим тим политички утицај (Dietler, Herbich 2001, 240–264). Овај пример илуструје због чега је Бурдије храну и пиће означио симболичким капиталом (Bourdieu 1990), који је могао стећи само онај који је био у стању да организује овако велики подухват (види: Dietler 2001, 73). О пропорцијама тог подухвата говори и један податак који нам је, на основу својих дугогодишњих истраживања народа Бебма из Замбије, оставила Одри Ричардс (Audrey I. Richards), ученица једног од најзначајнијих антрополога, Бронислава Малиновског. Наиме, она је приметила да је током деветомесечног периода (што представља време потребно

за припрему главне гозбе), поглавар макар једном морао обезбедити храну и огромне количине пива за преко осамсто људи који су на било који начин учествовали у припреми. Међутим, учесници радних гозби нису били и једини према којима је поглавар имао обавезу у испуњавању своје дужности, већ је још најмање два пута морао обезбедити залихе пива за око четрдесет одборника, који су са својим женама и пратњом долазили у обилазак ових радова (Richards 1939, у: Dietler 2001, 84).

Иако се неретко сматрају још једном засебном типом радних гозби, дијакритичке гозбе или гозбе друштвених разлика (енгл. *diacrtical feasts*) најпре би се могле подвести као поткатегорија оних покровитељских. Дитлер је ове гозбе издвојио као засебну групу, будући да, мада имају веома сличан циљ, ове гозбе имају другачију друштвену функцију, те стога задају потпуно другачије обрасце друштвеног понашања (Dietler 2001, 65–88; Joy 2008, 18). Наиме, реч је о гозбама које у свом систему симбола користе различите кулинарске праксе, као и различите стилове конзумације. Они заједно представљају „дијакритичко симболичко средство", које би требало да оправда и у исто време потврди хијерархијске разлике у друштвеном поретку и/или статусу (Dietler 1996, 98–99; 2001, 85–88). Како је приметио антрополог Џек Гуди (Jack Goody), у оваквој врсти гозбовања, база симболичке моћи настоји да се пребаци са квантитета на укус и стил, односно на квалитет (1982). Можда кључно јесте скренути пажњу на то да у оваквим гозбама реципрочно гостопримство више не представља основ статусних захтева, већ се нагласак помера са асиметричке везе (која је постојала између неједнаких партнера) ка успостављању хијерархијских, строгих, неједнаких и прилично искључивих кругова заједничког обедовања (Dietler 2001, 85). Другим речима, ради се о праксама и стиловима затвореног типа, односно ритуалима гостопримства који ће након завршетка радних гозби бити резервисани само за одређене чланове друштва. Материјална култура која је коришћена у оквиру оваквих ритуала такође се може посматрати као материјализовани знак специфичног друштвеног идентитета. Тако је рецимо могуће да је у оквиру ових ритуала гостопримства коришћена специфична врста пића, или пак да је коришћена иста врста алкохолних пића коју конзумира и остатак заједнице, али се сами реципијенти за конзумацију знатно разликују.

Међутим, оно што се често дешава са дијакритичким симболима и што можемо пратити, како кроз историју, тако и данас, јесте веома брзо презасићење, након чега „затворени" симболи, који су једном били резервисани само за поједине друштвене слојеве постају „отворени", на тај начин заправо постајући приступачни читавом друштву или барем његовом већем делу.

Као пример, неки аутори наводе управо грчки симпосион, који се од својих аристократских почетака проширио на читаво слободно, мушко друштво (Dietler 1996, 98; Murrey 1990). С друге стране, када је у питању залеђе, сличну ситуацију пратимо с појавом имитација бронзаних посуда које своје порекло имају у грчким и етрурским радионицама, а које се након 5. века п. н. е. јављају у веома сличним, али разноврснијим формама и у знатно већем броју (видети: Dietler 1988; 1996).

Антички извори представљају још један користан алат за реконструкцију ритуала комензалности, будући да је више аутора указало на значај праксе испијања у политици појединих народа у залеђу, понекад чак описујући их до детаља. Један од њих је свакако и Диодор са Сицилије, који се чак осврће на концепт гостопримства код Гала (Tierney 1960, 250). Наиме, праксе испијање алкохола у историјским изворима најчешће се доводе у везу са Келтима и Германима (види: Nelson 2005; Tierney 1960, 189–275), и то са намером да се нагласи њихова „варварска природа", која се огледа у обрасцу прекомерног испијања седећи, из једне заједничке чаше која се преноси из руке у руку и у којој се налази пиће од житарица (грч. *zythos*) или немешано вино.[6] И не чуди то што се овакав наратив јавља баш у 5. веку п. н. е., када се први пут ствара свест о заједничком идентитету Хелена (нпр. Crielaard 2009, 73; Gosden 2006). Сама чињеница да су ова пића у античким изворима била чест предмет оштрих дихотомија и наратива „варваризације", чију идеолошку заоставштину можемо препознати и данас[7], говори у прилог њиховом значају у политичком систему односа моћи. Ипак, колико су ова пића, али и сами ритуали у оквиру којих су она била конзумирана били значајни за сам идентитет појединаца, понајвише говоре материјални остаци који служе за њихово складиштење и послужење.

Примена модела комензалности у археологији раног гвозденог доба

У овом раду покушала сам да покажем на које начине су ови ритуали могли представљати известан друштвени механизам, који је потенцијално могао проузроковати значајне друштвене промене, међу којима не

[6] Подсетимо се да је грчка пракса испијања вина у оквиру институције симпосиона подразумевала мешање вина са водом, и то по мери коју би претходно утврдио симпосијарх (*symposiarchos*). Код грчких аутора примећује се образац који се препознаје у бројним описима различитих народа са којима су Грци, а касније и Римљани дошли у контакт и који налаже да се праксама испијања придружи један „варварски" епитет (види: Nelson 2003; 2005; Garcia Alonso 2020).

[7] Овде пре свега мислим на европску културну заоставштину у оквиру које се „култура испијања" вина перцепира као пожељна у одређеним друштвеним групама, па чак и баштини као део античког наслеђа (о вези алкохолних пића и групних идентитета, видети: Gordon 2010; Nelson 2003, 101–120; Wilson 2005, 1–25).

подразумевам једино стицање моћи и ауторитета, већ и њихово губљење. Предност ових модела лежи у томе што пружају могућност да се зађе и у дубљу реконструкцију политичке економије[8] гвозденодопских заједница, истовремено обухватајући домаћу и ритуалну сферу, чиме се удаљавају од интерпретација које се тичу искључиво поглаварске политике.

Чињеница да бројност посуда у фунерарном контексту предњачи у односу на остали импорт, како на простору континенталне Европе, тако и на читавом централном Балкану, дозвољава даљу расправу у правцу производње домаћих пића и уопште локалних потреба за овом врстом импорта. С тим у вези, недостатак интерпретација које се тичу њихове појаве на поменутом простору, веома је изненађујући. Користећи се интердисциплинарним приступом, у исто време имајући у виду то да на простору централне Европе у периоду раног гвозденог недостају амфоре, Мајкл Дитлер и Бетина Арнолд (Bettina Arnold) претпоставили су да би појаву импортованих посуда на поменутом простору пре свега требало разумети кроз процес интегрисања специфичног репертоара луксузне опреме у већ установљени систем локалних симбола (Arnold 1999, 73; Dietler 1988, 122). Другим речима, заједнице које су насељавале простор халштатске Европе имале су сопствене потребе за одређеним посудама, чије су форме, али и бројност били условљени оним што је било конзумирано у самој заједници. Тако, појава импортованих посуда не мора означавати увођење новог алкохолног пића „споља", већ промену у самим обрасцима испијања, која рефлектује политичке и/или економске промене унутар заједнице. Баш као што је то седамдесетих година прошлог века приметио један од пионира у овој области, антрополог Дејвид Манделбаум (David Mandelbaum), због тесне повезаности праксе конзумације са друштвеним, економским и политичким институцијама и друштвеним процесима, не само да традиционални обрасци испијања већ и њихове промене могу имати дубок утицај на друштвене односе (Mandelbaum 1965, 283–285).

Одсуство амфора у периоду 7. и 6. века бележи и подручје централног Балкана, што иде у прилог чињеници да вино ни на овом простору тада највероватније није било у фокусу размене. Наравно, постоји и могућност да је вино могло бити транспортовано у реципијентима направљеним од

[8] Када говоримо политичкој економији у праисторији, а посебно у гвозденом добу, потребно је имати на уму да не говоримо о модерним системима производње, већ је заправо реч о покушају да се боље разумеју и објасне односи моћи, као и механизми њиховог успостављања и одржања, који су били условљени економским деловањем појединаца и друштвених заједница којима су они припадали (видети: Earl 1997). Управо то је и разлог због ког Дитлер, пишући о гозбама и ритуалима испијања, често користи термин „комензална политика" (који је објашњен на другом месту), посматрајући их као круцијалне праксе у процесима стицања и одржања моћи (Dietler 1996; Smith 2015).

трошних материјала, попут мешина или буради. Међутим, захваљујући експерименталним истраживањима метода складиштења алкохолних пића, овакав начин транспорта вина показао се непожељним, будући да је тако његов квалитет знатно опадао (Driscoll 2022). Уколико би се ова истраживања заиста узела у разматрање, ослањање заједнице на локалне производе остаје можда не једино, али свакако најлогичније решење.

Могућност да су импортоване посуде које налазимо на простору централног Балкана можда могле бити коришћене управо у оквиру локалних ритуала испијања у домаћој литератури претпоставила је Сташа Бабић, истакавши да овакве церемоније гостопримства стварају и одржавају пријатељске односе међу заједницом, по истим оним принципима као што то чини и размена дарова. С тим у вези, назначила је и да би тако саме посуде представљале трајни инструмент, који симболички потврђује и подсећа да је гостопримство прихваћено и да је обавеза испуњена (Бабић 2004, 60). Такође, она примећује да би преузимање праксе симпосиона захтевало и сталан доток вина, што, ако се има у виду претходно написано, највероватније није био случај. Осим тога, ни у једном од реперезентативних примерака кнежевских сахрана није пронађен читав сет за мешање и испијање вина, што би било логично очекивати, уколико бисмо говорили о преузимању грчког симпосиона.

Приликом осврта на праксу похрањивања металних посуда гласиначког круга, Александар Јашаревић изнео је то да поглавари нису имали потребу да својим наследницима остављају овај вид материјалне културе, због тога што су оне имале само симболичку вредност, а не право богатство на основу ког се може изградити ауторитет (Jašarević 2014, 82). Стога не треба заборавити да нису поглавари, већ је заједница имала монопол над инвентаром који ће бити приложен уз покојника. Тако, сама одлука да се део гозбене опреме положи у нечији гроб симболише потпуно раскидање са социјалиним животом ових предмета, односно означава њихово повлачење из размене (Бабић 2004, 39; Joy 20). Другим речима, кроз чин погребног ритуала, оно што се, дакле, „убија" није само сећање на особу као такву, већ сећање на друштвену личност као актера и учесника у конструисању друштвеног идентитета (Hamilakis 1998, 117). Међутим, будући да су импортоване посуде, барем због свог порекла, морале бити уврштене у систем дијакритичких симбола, њихово похрањивање могло је симболисати потврду заједнице да је реципрочна обавеза испуњена.

Промене у погребном ритуалу, до којих долази током 5. века п. н. е., када уочавамо пораст луксузних предмета који се јављају и у оним гробовима који нису окарактерисани као кнежевски, највероватније указују на ширу

потребу за поседовањем луксузнијих предмета међу „обичнијим" становништвом (види: Kuzmanović 2021). Већ до 4. века п. н. е. бронзане посуде на овом простору ће постати реткост[9], док ће неке форме бити замењене керамичким, што је последица одређених, нама још увек непознатих друштвених промена, које су по свему судећи последица унутрашњих превирања ових заједница. Да је дошло до већих друштвених промена, које су утицале и на сам ритуал, показује и то да је сахрањивање под хумкама готово у потпуности напуштено до краја 4. века п. н. е. на простору данашње Србије.

Слична ситуација дешава се и у западнохалштатској зони, где се запажа промена у материјалу од кога су посуде израђиване, те се избор са претежно керамичких посуда, које су најбројније до 6. века и током њега, помера на комбинацију металних и керамичких посуда до 4. века п. н. е. (Arnold 1999, 73). Неки археолози су ову појаву протумачили као промену у религијским обрасцима испијања (нпр. Kossac 1964, 99), други су то посматрали кроз изненадни пораст трговинских односа локалних заједница са Медитераном, док су неки пак покушали то да објасне променом проузрокованом ничим другим до промене у самом ритуалу (Arnold 1999, 74). С тим у вези, промена у „гозбеној" опреми, до које у западнохалштатској зони долази током 4. века п. н. е., можда би се могла објаснити оним што је у том тренутку конзумирано од „утеловљене материјалне културе". Другим речима, једном када се елита успоставила, делимично и на бази импортованих посуда, одржање њене друштвено-политичке хегемоније било је сигурније уколико се базирало на потрошним добрима, чије би вишкове појединац могао да контролише и складишти ради максималног ефекта (Arnold 1999, 73–74).

Закључак

Конструисање антрополошких модела коменсалног гостопримства директно је везано за намеру да се они примене у археолошком контексту, у комбинацији са анализама археолошког материјала, етнографске грађе, те примарних и секундарних историјских извора, али и археоботаничких и хемијских анализа органских остатака, које су потврдиле постојање алкохолних пића у оквиру посуда налажених у контексту кнежевских гробова. Сам циљ ових модела јесте да прошире репертоар начина кроз које ритуали гостопримства омогућавају боље разумевање политичког деловања унутар заједница (Arnold 1999, 71–93; Dietler 2001, 93).

[9] Ово се односи на заједнице чији су се појединци сахрањивали испод тумула на простору о коме је овде реч, тачније, на оне које припадају културном комплексу Гласинац–Мати (видети: Mihajlović 2025, 128–137).

Иако сам на овом месту настојала да читаоцима приближим моделе који потичу из науке чија је примена у археологији неправедно запостављена, рад је инспирисан резултатима које је изнедрила археоботаника (Kőrber-Grohne 1991; Stika 1996; 2011), у комбинацији са физичко-хемијским анализама (нпр. Rageot, Mötch et al. 2019) на простору халштатске Европе. Наиме, ови резултати указали су на присуство високе концентрације медовине и других пића локалног порекла (пре свега пива), у посудама које припадају хоризонту кнежевских гробова на простору Немачке и Француске, али и на могућност масовне производње пића од житарица у оквиру насеобинског хоризонта, у истом овом периоду. Као њихов највећи успех, свакако би требало истаћи да су оне на првом месту показале да су појединци који су били у стању да организују ритуале гостопримства имали могућност да приступе широком асортиману пића.

Међутим, упркос све већим могућностима детекције алкохолних пића, тумачења резултата у светлу политичке економије у великој мери су изостала, чак и тамо где су анализе биле могуће. Као врхунац напора да се креира јединствени теоријски оквир за разумевање друштвене улоге алкохола, стоји Дитлерова „утеловљена материјална култура", која чини централни део ритуалних гозби и која, осим економске, има и симболичку вредност, тако неретко служећи као статусно добро *per se*. Иако је Дитлер приметио да су начини на које би алкохол могао бити коришћен за реконструкцију микрополитике и макростратегија, везаних за манипулацију моћи и изградњу идентитета, заиста бројни, овом приликом ми је циљ био да скренем пажњу на сам гозбени ритуал и оно што му је потенцијално претходило. Разлог због ког сам се ограничила на само један од могућих аспеката реконструкције јесте његова видљивост у археолошком запису. Иако још увек нема конкретних података када су у питању анализе посуда са простора централног Балкана, на основу аналогија које имамо из западнохалштатског круга, као и заиста богате етнографске грађе, могло би се с великом вероватноћом претпоставити да је производња алкохолних пића практикована и међу заједницама које су насељавале подручје централног Балкана.

Оно што бисмо, упркос недостатку ових резултата, могли размотрити, али овога пута из угла који ће узети у обзир значај модела комензалне политике, јесте друштвена улога коју су импортоване посуде могле имати у оквиру самих пракси конзумације. То би пре свега подразумевало померање тежишта са тумачења посуда за чување, послуживање и конзумацију пића као статусних добара, на њихово сагледавање као симбола који представљају материјално видљивији облик потрошње, чија је функција била да акумулирају, демонстрирају, а на крају и употребе једну мање видљиву врсту економског капитала.

БИБЛИОГРАФИЈА

Arnold, B. 1999. 'Drinking the Feasts': Alcohol and the Legitimation of Power in Celtic Europe*, Cambridge Archaeological Journal* 9(1): 71–93.

Babić, S. 2002. „Princely Graves" of the Central Balkans – A critical history of research. *European Journal of Archaeology* 5/1: 70–88.

Бабић, С. 2004. *Поглаварство и полис: старије гвоздено доба централног Балкана и грчки свет.* Београд: Балканолошки институт САНУ.

Babić, S., Kuzmanović, Z. 2019. Glasinac – Notes on Archaeological Terminology, *Godišnjak Centra za balkanološka istraživanja* 48: 157–165.

Bourdieu, P. 1990. *The Logic of Practice.* Stanford: Stanford University Press.

Burkert, W. 1991. Oriental Symposia: Contrasts and Parallels, in: *Dining in the Classical Context,* (ed. W. J. Slater): 7–24. Michigan, University of Michigan Press.

Valamoti, M. S., Stika, H.-P. 2019. Alcoholic drinks of prehistoric Europe: Exploring the archaeobotanical evidence from the Aegean to Central Europe in the context of ERC project PLANTCULT, in: *Beer in Prehistoric Europe*: 163–177.

Vasić, R. 1983. Greek Bronze Vessels Found in Yugoslavia, *Živa Antika* 32–33: 185–194.

Васић, М. 2009. Белешке о Гласинцу – хронологија кнежевских гробова, *Старинар* 59: 109–117.

Vranić, I. 2012. The Classical and Hellenistic Economy and the 'Paleo-Balkan' Hinterland: A Case Study of the Iron Age 'Hellenized Settlements'. *Balcanica* 43: 29–50.

Вранић, И. 2022. *Хеленизација у новом кључу: потрошња грчке фирнисоване керамике, „умрежавање" и културне промене на Кршевици (V–III век пре н. е.)*. Београд: Археолошки институт, Народни музеј Србије.

García-Alonso, J. L. 2020. Whoever is not Greek is a Barbarian. In*: Identity(es): A Multicultural and Multidisciplinary Approach* (ed. A. P. Arnaut): 9–26. Coimbra: University Press

Garine, I. de 2001. Drinking: Anthropological Approaches. European alcohol, history, and the state in Cameroon. *African Studies Review* 36(10): 1–4.

Gordon, J. A. 1978. Summary comments: Ethnicity as a field of study in alcohol research, *Medical Anthropology: Cross-Cultural Studies in Health and Illness* 2 (4): 147–152.

Gosden, C. 2006. Race and racism in archaeology: introduction. *World Archaeology* 38(1): 1–7.

Dietler, M. 1988. Greeks, Etruscans, and thirsty barbarians: Early Iron Age interaction in the Rhone Basin of France, in: *Centre and periphery: Comparative Studies in Archaeology*, (ed. T. Champion): : 127–141. London: Unwin Hyman

Dietler, M. 1990. Driven by Drink: The Role of Drinking in the Political Economy and the Case of Early Iron Age France, *Journal of Anthropological Archaeology* 9(4): 352–406.

Dietler, M. 1994. Rituals of commensality and the politics of state in the „princely" societies of early Iron Age, in: *Actes de la table ronde internationale organisée par le Centre Jean Berard et l'Ecole française de Rome Naples*, (ed. Pascal Ruby): 27–29. Rome: Ecole française de Rome

Dietler, M. 1996. Feasts and commensal politics in the political economy: food, power and status in prehistoric Europe, in*: Food and the Status Quest: An Interdisciplinary Perspective,* (ed. P. Wiessner, W. Schiefenhovel) : 87–125. New York: Berghan Books.
Dietler, M. 1999. Rituals of commensality and the politics of state formation in the "princely" societies of Early Iron Age Europe. In: *Les princes de la protohistoire et l' emergence de l'etat*, (ed. P. Ruby): 135–152. Naples, Publications du Centre Jean Bérard.
Dietler, M., Herbich, I. 2001. Feasts and labour mobilization: dissecting a fundamental economic practice, in: Dietler & Hayden, *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power*: 240–264. Washington, DC: Smithsonian.
Dietler, M. 2006 Alcohol: Anthropological/Archaeological Perspectives. *Annual Review of antropology* 35: 229–406.
Dietler, M. 2019. Alcohol as Embodied Material Culture. *Anthropologiacal Reflections on the Deep Entanglemnt of Humans and Alcohol*, in: *Alcohol and Humans* (eds. K. J. Hockings and R. Dunbar), 115–129. Oxford: University Press.
Driscoll, J. 2022. Strategic drinking: the shelf-life and social-political importance of Early Iron Age west-central European beer, in: *Cooking with Plants in Ancient Europe and Beyond: Interdisciplinary approaches to the archaeology of plant foods*, (eds. S. M. Valamoti, A. Dimoula, M. Ntinou): 175–186. Leiden: Sidestone Press
Jašarević, A. 2014. Socio-ekonomska i simbolička uloga importovanih metalnih posuda s Glasinca. *Godišnjak/Jahrbuch* 43: 51–99.
Jennings, J. 2005. La chichera y el patron: chicha and the energetics of feasting in the prehistoric Andes, *Archaeological Papers of the American Anthropological Association* 14: 241–259.
Joy, J. 2018. Feasting and Commensal Rituals, in: *The Oxford Handbook of the European Iron Age*, (eds. C. Haselgrove, K. Rebay-Salisbury and P. S. Wells): 1–25. Oxford: University Press.
Kossac, G. 1964. Trinkgeschirr als Kultgerät der Hallsattzait. *Deutsche Akademie der Wissenschaften zu Berlin. Schriften der Sektion für Vor – und Frühgeschichte* 16: 96–105.
Körber-Grohne, U. 1985. Die biologischen Reste aus dem hallstattzeitlichen Fürstengrab von Hochdorf, Gemeinde Eberdingen (Kreis Ludwigsburg). *Forschungsber Vor-Frühgesch Baden-Württ* 19: 85–265. Baden-Württemberg: Landesdenkmalamt.
Kuzmanovć, Z. 2010. Refleksivno mišljenje – zamena za analogiju? Primer debate o antičkoj ekonomiji. *Etnoantropološki problemi* 5(1): 151–164.
Kuzmanović, Z. 2021. 'Cosmic Polity' of The Iron Age in a Time of Crisis, In: *Archaeology of Crisis: Humans and Society in Times of Crisis* (ed. S. Babić): 105–117. Belgrade: University of Belgrade, Faculty of Philosophy.
Mauss, M. 1967. *The Gift: Forms and Functions of Exchange in Archaic Societies*. New York: Norton.
Mandelbaum, G. D. 1965. Alcohol and Culture. *Current Anthropology* 6(3): 281–293.
Мано-Зиси, **Ђ., Поповић**, **Љ**. 1969. *Нови Пазар, илирско-грчки налаз*, Београд: Народни музеј.

Murray, O. (ed.) 1990. *Sympotica: A Symposium on the Symposion*. Oxford: Clarendon.
McGovern, P. 2003. *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viticulture*. Princeton, NJ: Princeton University Press.
Mihajlović, V. 2025. "Networking and Social Structure in the Iron Age Central Balkans", u: Milivojević F., Sarakinski, V., Ttzvetkova, J. (eds.), *The Unclassical Balkanas: Ancient Societies and Cultures of the Balkan Paninsula beside the Greco-Roman World*. *Živa Antika (XI)*, 113–144.
Nelson, M. 2003. The Cultural Construction of Beer Among Greeks and Romans, *Syllecta Classica* 14: 101–120.
Nelson, M. 2005. *The Barbarian's Beverage: A History of Beer in Ancient Europe.* London: Routledge.
Палавестра, А. 1984. *Кнежевски їробови на Централном Балкану.* Београд*:* САНУ
Papazoglu, **F.** 1980. „O 'helenizaciji' i 'romanizaciji'". *Glas Srpske akademije nauka i umetnosti* CCCXX(2), 21–36.
Popović, Lj. 1975. *Arhajska grčka kultura na srednjem Balkanu*. Beograd: Narodni muzej.
Rageot, M., Mötsch A., Schorer, B., Gutekunst A., Patrizi, G., Zerrer, M., Cafisso, S., FriesKnoblach, J., Hansen, L.,Tarpini, R., Krausse, D., Hoppe, T., Stockhammer, P. W., and **Spiteri, C.** 2019. The dynamics of Early Celtc consumtion practices: A case study of pottery from Heuneburg. PLOS ONE, (14)10: 1–29.
Rakita, G. 2002. *Ancestor and Elites: Emergent Complexity and Ritual Pracices in the Casas Grandes Polity,* University of Alabama Press, 62–67.
Rageot, **M., Mötsch A., Schorer, B., Gutekunst A., Patrizi, G., Zerrer, M., Cafisso, S., FriesKnoblach, J., Hansen, L.,Tarpini, R., Krausse, D., Hoppe, T., Stockhammer**, P. W., and Spiteri, C. 2019. The dynamics of Early Celtic consumtion practices: A case study of pottery from Heuneburg. *PLOS ONE,* (14)10, 1–29.
Ralph, S. 2006. *Feasting and Social Complexity in Later Iron Age East Anglia.* Oxford: BAR Publishing.
Rappaport, **A. R.** 1999. *Ritual and religion in the making of humanity*. Cambridge.
Slater, J. W. 1991. *Dining in a Classical Context*. University of Michigan Press.
Smith, L. M. 2015. Feasts and their faliures, in: *Journal of Archaeological Method and Theory*, Vol. 22: 1215–1237.
Stika, H.-P. 1996. *Traces of a possible Celtic brewery in Eberdingen-Hochdorf, Kreis Ludwigsburg, southwest Germany.* Vegetation History and Archaeobotany 5(1): 81–88.
Stika, H.-P. 2011. Early Iron Age and Late Mediaeval malt finds from Germany – attempts at reconstruction of early Celtic brewing and the taste of Celtic beer. *Archaeological and Anthropological Sciences 3:* 41–48.
Tirney, J. J. 1960. The Celtic ethongraphy of Posidonius*. PROC. R.I.A. v*ol 60: 189–27.
Wilson, M. T. (ed.) 2005. Drinking Cultures: Sites and Practices in the Production and Expression of Identity. In: *Drinking Cultures: Alcohol and Identity*, 1–24.
Hamilakis, Y. 1998. Eating the dead: Mortuary Feasting and the Politics of Memory in the Aagean Bronze Age Societies, *Cemetery and society in the Aegean bronze age*, 115–132.

Hayden, B. 2001. Fabolous Feasts: A Prolegomenon to the Importance of Feasting. In: *Feasts: Archaeological and ethnographic perspectives on food, politics, and power*, eds. Dietler M. and Hayden B., 23–64.

Crielaard, J. P. 2009. Cities, in: *Companion to Archaic Greece*, (eds.) Raaflaub K. A., Wees v. H. Oxford: Wiley-Blackwell: 349–372.

Човић, Б. 1979. Кнежевски гробови гласиначког подручја, у; *Сахрањивање код Илира*, М. Гарашанин (ур.), Београд: Српска академија наука и уметности: 143–169.

Гласник Српског археолошког друштва је доступан у отвореном приступу.
Чланци се могу бесплатно преузети са сајта часописа и користити у складу са лиценцом Creative Commons – Ауторство-Некомерцијално-Без прерада 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

Journal of the Serbian Archaeological Society is an Open Access Journal.
All articles can be downloaded free of charge and used in accordance with the licence Creative Commons – Attribution-NonCommercial-NoDerivs 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

Sofija J. Krstić
Faculty of Philosophy, University of Belgrade

AN ALTERNATIVE APPROACH TO INTERPRETATIONS OF IMPORTED VESSELS FROM PRINCELY GRAVES: APPLICATION OF ANTHROPOLOGICAL MODELS OF COMMENSAL POLITICS

Keywords: *rituals of hospitality, commensal politics, work–party feasts, princely graves, Greek import, ritual drinking, embodied material culture*

The appearance of imported vessels for storing, mixing and drinking alcoholic beverages during the 7th–5th century BC is associated almost exclusively with the horizon of princely graves, both in continental Europe and in the central Balkans. Although these vessels were sporadically the subject of research in scientific literature from our region, the attention has most often been directed towards the reconstruction of trade routes and the relations of local communities with the Mediterranean. On the other hand, in Western literature, some scholars have drawn attention to the importance of drinking equipment within hospitality rituals, i.e., ritual feasting. This was accomplished by relying on anthropological models of commensal politics, first and foremost developed by Michael Dietler and Brayan Hayden, who emphasised the importance of feasting as a political mechanism for gaining authority and status through the institution of work–party feasts. The very idea of applying these models to Iron Age archaeology emerged from the assumption, grounded in archaeological evidence from the Hallstatt zone, that indigenous alcoholic beverages, such as beer and mead, were locally produced and used in communal rituals of hospitality. In this regard, the paper aims to demonstrate the analytical potential of these models, as well as the political implications of drinking generally, within which alcohol – understood as a special form of "embodied material culture"– plays a key role in the reconstruction of political and economic relations during the Early Iron Age.