

BALKÁNSKÉ A ŘECKÉ KUCHYŇSKÉ NÁDOBÍ V PISTIRU A JINDE V THRÁKII: MÍSTO PYRAUNŮ V KUCHYNI A STOLOVÁNÍ

Jan BOUZEK

BOUZEK, Jan. *Balkan and Greek kitchenware in Pistiros and elsewhere in Thrace: pyraunoi in the kitchen and dining.* A short contribution attempts to initiate a further detailed study of the Balkan and Greek kitchenware. The kitchenware presented in the paper includes, among others, pyraunoi, flat discs, lekanai, pithoid containers, and Red Amphoroid Ware.

Keywords: pottery, kitchenware, Balkan, Greece, Early Iron Age, pyraunos;

Klúčové slová: keramika, kuchyňské zboží, Balkán, Řecko, časná doba železná, pyrauny;

Protože oba hrdinové klimatických studií, na která jsem rád navázal, jsou téhož věku, a sborník věnovaný Petrovi Romsauerovi má uzávěrku o něco později než sborník Veliačíkův, soustředím se raději najinou aktuální společnou Petrovi a mně oblast. Kdysi jsem začal psát recensi na záslužnou knížku jubilantovu o pyraunech (*Romsauer 2003*), a tenkrát ji odložil z několika důvodů, ale další studia o podobných speciálních nádobách kuchyňské sféry učinila tuto sféru zkoumání a jejího autora ještě aktuálnějšími.

Nejpodrobnější klasifikace sféry užitkových keramických tvarů na jižním Balkáně existují dnes dvě – pro athénskou Agoru od *S. Rotroff (2006)* a pro Thasos of *F. Blondé (2008)*; o třetí jsme se pokusili v Pistiru a při srovnávání s jinými lokalitami v Thrákkii (*Pistiros II*, 11-27; *Pistiros III*, 212-219; *Pistiros IV*, 42-191; *Pistiros V*, 99-104). Zatímco jemná keramika importovaná z Řecka je v Bulharsku středem zájmu, kuchyňské zboží – jako ostatně všude a vždy – na jeho okraji.¹

Thrácká kuchyňská keramika byla v obecných rysech podobná jak řecké, tak balkánské. Byla obvykle vyráběná v ruce vice či méně kompetentními hrnčíři na místě (cf. *Bouzek 2003*, 5-15; *Pistiros IV*, kap. 4 s množstvím kreseb a tab. 25-27). Některé nádoby byly ovšem vyrobeny profesionálními kolegy (srov. obr. 3: 3-6); jedna kategorie místní produkce v ruce je blízká svým materiálem místním střešním taškám.

Krátký příspěvek chce být výzvou k podrobnějšímu studiu kuchyňské keramiky v době, kdy už k řešení některých problémů přispívají také chemické a mineralogické analýzy, a kdy díky jim víme, že např. Aigina, která jemnou keramiku dovážela z Athén a Korintu (její vlastní produkce byla velmi skromná), vyráběla velmi úspěšně hrnce na vaření, exportované do velké části Řecka.

Romsauerův rozsáhlý soupis, velmi podrobný tvarový rozbor pyraunů, úvahy o třídění na několik okruhů (*Romsauer 2003*, 29-70), a úvahy o jejich funkci (*Romsauer 2003*, 73-81) jsou výborným podkladem pro další bádání. I některé pokusy v maďarské Százhalombatte ukazují, že v pyraunu lze udržet či ohřát jídlo rychleji než na otevřeném ohništi.

Pyraunoi (obr. 1) nebyly ve vlastním Řecku zvlášť populární, i jihobalkánské nebyly vypáleny v kategorii hrnců na vaření, pálených s větším podílem ostřiva při zvlášť vysoké teplotě (*Ursutiu 2000*). Pokud si vzpomínám z vesnických domácností na Kypru

¹ Pánve (*Rotroff 2006*, 186-195, Fig. 86-88); vříka (*Rotroff 2006*, 195-199, fig. 90, 91); mortaria, cf. také nástěnnou dekoraci (*Rotroff 2006*, 100-105, fig. 30-33); *Bouzek/Vokolek 2016* (Černý Vůl).

a Krétě, stával obvykle pyraunos při okraji ohniště, spíš jen udržoval jídlo teplé, a nebyval dlouho na stole jako při fondue.

Statisticky vycházel poměr pyraunů v Septemvri v poměru k jiným tvarům téhož zboží jako malý zlomek (*Bouzek 2003, 18; Pistiros IV, 191*), ale zastoupené byly všude; nechyběly nikde, ani v jinak chudším prostředí bez řeckých importů (*Bouzek 2003, 5-70*).

Z dalších speciálních kuchyňských tvarů si zaslouží pozornosti ploché disky o průměru ca. 25 cm. Horní část je hlazená až leštěná, dolní strana v rané fázi s nasekanými vrypy (*Pistiros III, 212, fig. 1: 13, 214*) a ve 4. století s otisky špiček prstů (*Pistiros V, 153*). Několik disků je provrtaných; ty sloužily jako cedníky (srov. v *Thasu* – *Blondé 2008, tab. 57; Venedikov 1963, tab. 133, č. 774-777*).²

Ploché misky s uchy, lekanai (obr. 3: 1), sloužily podobně jako římská mortaria k očištění a drcení obilí, podobně jako na Předním Východě tzv. husking trays (*Rotroff 2006, 109-111, fig. 40-44*); jejich větší verze také jako přenosná umyvadla. Větší umyvadla na sloupku jsou v Pistiru zastoupena jak hliněnými, tak kamennými luteriemi (obr. 3: 2). Jejich výskyt v Pistiru v předhellenistické době je na území Bulharska zcela ojedinělý (*Pistiros III, 126-132*).

Nádoby na vaření v ohni (chytrai, lopades) měly vice ostříva než ostatní, a byly vypálené při vyšší teplotě (cf. *Bouzek 2003, 14, 15; chytrai – Rotroff 2006, 165-178, fig. 72-82; Blondé 2008, pls. 67, 68; lopas – Rotroff 2006, 178-186, fig. 82-85; Blondé 2008, pls. 65, 66*).



Obr. 1. *Pistiros*, pyraunos. Výška: 28 cm
(foto: J. Bouzek)



Obr. 2. *Pistiros*, atická červenofigurová keramika, konec 5. – polovina 4. století.
Měřítko: 1: 2 (foto: J. Bouzek)

² *Pistiros II*, pl. 273; *Bouzek 2003, fig. 8: 22; 26: 16; 37: 12.*
/344/



Obr. 3. Pistiros, ukázky keramiky. 1 – lekané (měřítko neuvedeno); 2 – luterion (délka 24,5 cm); 3 – zásobnice (výška 32,6 cm); 4 – kantharos vyrobený v ruce, imitace řeckého zboží (výška 8,4 cm); 5-6 – hnědá keramika na kruhu a podobná v ruce (výška 12,5 cm; 13,6 cm); 7 – transportní amfora (výška 47,5 cm) (foto: J. Bouzek)

Pithoidní zásobnice (obr. 3: 3) pro skladování sádla, naloženého ovoce apod. bývaly vypalovány při nižší teplotě a zpravidla s nižším podílem ostříva. Místo uch měly jen výčnělky, tvar je podobný velkým zásobnicím – pithoi. Hnědá keramika tvaru konvice s výlevkou mohla také stát na okraji ohniště. Zásobní pithoidní a amforovité nádobí bylo vyráběné v ruce, jen výjimečně na kruhu (obr. 3: 3-6); výjimečně jsou mezi těmito tvary také pyraunoi.³

³ Mnoho kuchyňské keramiky bylo už publikováno; cf. Bouzek 2003, 5-70, *Pistiros II*, pls. 11-27, fig. 3: 8-17, 35-40, cf. *Pistiros III*, 205-220.

Červená amforoidní keramika (obr. 3: 7) byla dovážena s nějakou substancí odlišnou od amfor s vínem, ale podobnou strukturu a barvu mají i drobnější tvary. Přes řadu analýz hlíny i petrografických se s jistotou nepodařilo najít, odkud byla dovážena červeně i černě glazovaná keramika, ale podobná byla vyráběna v Olyntu, Kavalle, na Thasu i v Maroneji.

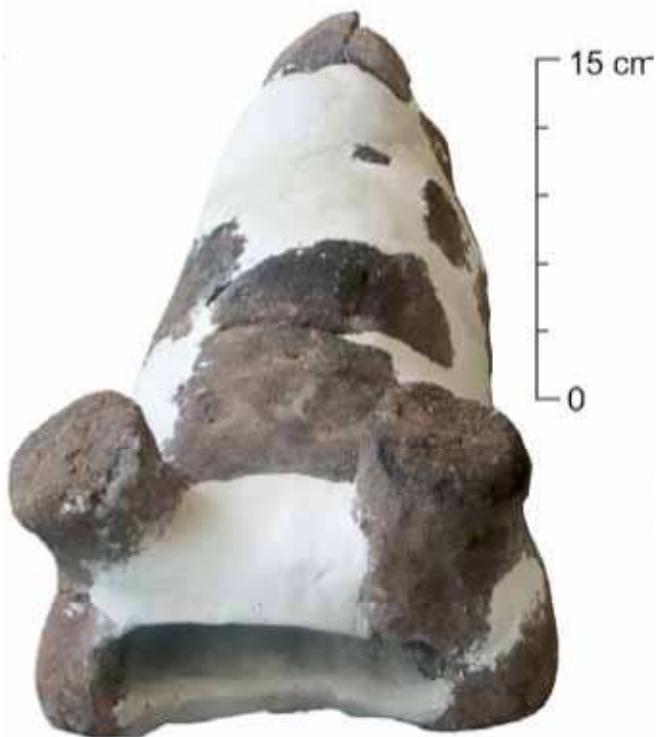
Ojedinělým tvarem je obdélná forma zpevněná pruty s vnitřní výdutí (obr. 4); mohla sloužit např. k pečení ryb. Ryby jsou doloženy kostmi, i zobrazeními na keramice a díky sousedství řeky zřejmě představovaly podstatnou část jídelníčku (*Pistiros V*, 153, 154).

Většina transportních amfor z Pistiru pochází z Thassu a tzv. thaského okruhu, méně z Mende, Peparethu, Knidu, Lesbu, Uranopole, Milétu a Erythrai (*Pistiros III*, 133-166; *Pistiros IV*, 205-220). I ony byly někdy imitovány. Červená transportní amfora (obr. 3: 7) byla druhotně užita pro odvod vody pod výlevkou.

Vedle athénské černě glazované a malované keramiky (obr. 2) a jejich severořeckých obdob jako servisu pro svátky, každodenní picí náčiní bylo z šedé keramiky na kruhu, jen málokdy také v ruce. Ta je příbuzná tzv. aiolské šedé; výjimečně je doložen z šedé keramiky pyraunos (*Pistiros IV*, 193-204). Konvice s výlevkou a pokličkou mohly stát na kraji ohniště i vedle stolního servisu. Velmi populární byly tzv. rybí číše, s jamkou uprostřed na nějakou ostrou omáčku; vedle jamky se servírovaly pečené ryby či maso. Na podobných miskách bez jamky uprostřed se servírovaly kaše a polévkы, příp. také saláty.

LITERATÚRA

- Blondé* 2008 – F. Blondé: Les céramiques d'usage quotidien à Thasos au IV^e siècle avant J.-C. Etudes Thasiennes 20. Athènes – Paris 2008, 206 p.
- Bouzek* 2003 – J. Bouzek: A survey of unglazed and plain pottery from Adjyska Vodenitsa II, *Studia Hercynia* 7, 2003, 5-70.
- Bouzek/Vokolek* 2016 – J. Bouzek/V. Vokolek: Prolegomena k oltáři z Černého Vola. Archeologie ve středních Čechách 20/2, 2016, v tisku.
- Pistiros I-VI* – J. Bouzek/L. Domaradzka et al. (eds.): *Pistiros, Excavations and Studies I-VI*. Praha 1997; 2002; 2007; 2010; 2015; 2016.
- Romsauer* 2003 – P. Romsauer: Pyraunoi. Prenosné piecky a podstavce z doby bronzovej a doby železnej. Nitra 2003, 183 s.
- Rotroff* 2006 – S. Rotroff: Hellenistic Pottery: The Plain Wares (Athenian Agora). Volume 33. Princeton 2006, 480 p.
- Ursutiu* 2000 – A. Ursutiu: The portable hearths found in the First Iron Age settlement of Bernadea, Mureş County. In: C. Gaiu/A. Rustoiu (eds.): *Les Celtes et les Thraco-Daces de l'est du Basin des Carpathes*. Cluj 2000, 11-21.
- Venedikov* 1963 – I. Venedikov (ed.): *Apolonia*. Sofia 1963.



Obr. 4. *Pistiros*, forma na pečení (?)
(foto: J. Bouzek)

RESUMÉ

Balkan and Greek kitchenware in Pistiros and elsewhere in Thrace: pyraunoi in the kitchen and dining

While pyraunoi (Figure 1), for which the monograph of Peter Romsauer is the basic book of reference, are rare among the cooking wares at Pistiros and elsewhere in Thrace, they are represented in most sites of the unglazed plain pottery class, and occasionally also in the Grey Ware class. They were made of a material identical with that of the small pithoid storage vessels, not to the high burnt and tempered class of the chytrai and lopades. In the old kitchens in Crete, Cyprus and in the Pomak area in the Rhodopes in Bulgaria, they used to be put not in the centre of the fireplace, but on its rim, to keep the contents warm, similarly as the sipping kettles with looped handles and a number of smaller vases of similar fabric, with lids.

The vessels burnt in high temperature for cooking in Greece and Thrace such as chytrai, lopades, etc. (cf. Blondé 2008, Pls. 67, 68; Rotroff 2006, 165-178, figs. 72-82) are much tempered to resist the heat in the oven, those for storing (containers – Figure 3: 3) and for the table (drinking cups, plates) are less so. They are designed in the descriptions as Brown Ware (Figure 3: 5, 6; 4) and are outside the local potting tradition, while the Red Figured Ware (Figure 3: 5-7) consists mainly of large containers and a small number of smaller vases of similar fabric.

Captions

Figure 1. Pistiros, pyraunos. Height: 28 cm (Photo by: J. Bouzek)

Figure 2. Pistiros, Red Figured Ware, end of the 5th – first half of the 4th century. Scale: 1:2 (Photo by: J. Bouzek)

Figure 3. Pistiros, pottery examples. 1 – lekane; 2 – luterion; 3 – large container; 4 – kantharos, handmade, Greek imitation; 5-6 – Brown Ware, wheeled pottery and similar handmade; 7 – amphorae. Various scales (Photo by: J. Bouzek)

Figure 4. Pistiros, baking plate/pan(?) (Photo by: J. Bouzek)

Translated by Jan Bouzek

Prof. PhDr. Jan Bouzek, DrSc.

Ústav pro klasickou archeologii, Karlova univerzita v Prahe

Celetná 20, Praha 1, Česká republika

Jan.Bouzek@ff.cuni.cz