

## PRAZGODOVINSKI PIRAUNOS Z NOVE TABLE PRI MURSKI SOBOTI?

Daša PAVLOVIČ

Univerza na Primorskem, Znanstveno-raziskovalno središče Koper, Inštitut za dediščino Sredozemlja, SI-Koper, Garibaldijeva 1  
e-mail: dasa.pavlovic@zrs.upr.si

## IZVLEČEK

*Keramični inventar jame PO 275, odkrite na Novi tabli pri Murski Soboti, sodi, na podlagi primerjav lončenine s prekmurskih in štajerskih najdišč, z veliko gotovostjo na začetek starejše železne dobe. Večja pozornost je posvečena keramičnim odlomkom, ki verjetno pripadajo prenosnemu ognjišču. Podobne oblike so v literaturi obravnavane tudi pod izrazom piraunos, ki je grškega izvora in označuje posodo, v kateri so prenašali ogenj. Prenosno ognjišče je bilo ohranjeno le deloma, zato so predstavljene tudi druge možnosti uporabe. Na notranji strani odlomka je črna organska snov, ki je lahko posledica dolgotrajnega kurjenja, vendar je lahko tudi ostanek namenskega pridobivanja smole. Piraunose različnih tipov so uporabljali predvsem v Karpatskem bazenu, na Apeninskem polotoku in v egejskem prostoru skozi dolgo časovno obdobje, v nekaterih predmetih iz sodobnega življenja pa lahko vidimo njihove prežitke vse do danes.*

**Ključne besede:** Nova tabla pri Murski Soboti, piraunos, ognjiščna keramika, pozna bronasta doba, starejša železna doba, prežitki

## PYRAUNOS PREISTORICO A NOVA TABLA PRESSO MURSKA SOBOTA?

## SINTESI

*L'inventario in ceramica della grotta PO 275, scoperta a Nova Tabla nei pressi di Murska Sobota, se paragonato agli altri utensili da cucina rinvenuti nei siti delle regioni Prekmurje e Štajerska, va catalogato con discreta affidabilità all'inizio della prima Età del ferro. Un'attenzione maggiore viene data ai frammenti in ceramica che probabilmente appartengono al focolare trasportabile. La letteratura tratta rinvenimenti simili anche con il nome pyraunos, di origine greca, che indica un recipiente in cui viene trasportato il fuoco. Il focolare trasportabile si è conservato solo in parte, per questo vengono presentate anche le altre possibilità di utilizzo. Nella parte interiore del frammento è stata rinvenuta una sostanza organica nera che può essere la conseguenza dell'utilizzo del fuoco, ma potrebbe essere anche il resto del procedimento per ricavare la pece. I pyraunos di vario genere venivano utilizzati soprattutto nel bacino dei Carpazi, nella penisola Appenninica e nello spazio Egeo per un periodo di tempo molto lungo. Attraverso alcuni oggetti della vita moderna possiamo vedere che il metodo si è conservato fino ad oggi.*

**Parole chiave:** Nova Tabla nei pressi di Murska Sobota, pyraunos, ceramica da focolare, tarda Età del bronzo, prima Età del ferro, sopravvivenze

## UVOD

Jama z ostanki delov prenosnega ognjišča (sl. 1) se je ohranila pod ornico le kot dno nekdanj vkopane jame v sterilno meljasto ilovico, ki je prekrivala prodnato osnovo. Stene vkopanega dela objekta so bile strme z neizrazitim prehodom v ravno dno. Izkopana je bila v dolžino 160 cm, v širino 100 cm in v globino 15 cm.

Na začetku je bila vidna le manjša ovalna lisa z vidnimi večjimi odlomki lončenine. Polnilo je bila meljasta ilovica z odlomki lončenine večjih posod. Pozornost je pritegnila zaradi neobičajne lončenine z izrazitim robom v notranjosti ter ohranjeno črno organsko snovjo. Prof. Biba Teržan in Rene Masaryk sta me opozorila, da ti deli keramike pripadajo prazgodovinskemu prenosnemu ognjišču, imenovanemu v literaturi *piraunos*.

Inventar jame je sestavljen iz šestih posod, delov prenosnega ognjišča in štirih večjih kosov lepa z odtisi. Posode so bile razporejene po južnem robu jame, le ognjišče (1) je ležalo na severnem koncu. Večino posod je možno rekonstruirati v prvotno obliko.

## OPIS INVENTARJA

1. Ostenje z držajem in izrazitim notranjim robom. Ostenje je sorazmerno vertikalno oziroma rahlo izhaja navzven proti dnu. Ustje je rahlo odebeljeno in zaobljeno. Lončarska masa je grobo zrnata s primesmi manjših kamenčkov in sljude. Na notranji strani je od 1,8 do 2,6 cm pod robom ustja izdelan 1,5 cm širok rob,

ki je bil apliciran na notranjo steno. V preseku je rob z zaobljenim vrhom, pri čemer je stranica, ki gleda proti ustju, sorazmerno ravna, druga pa se poševno nadaljuje v ostenje posode. Na zunanji strani je, 6 cm pod robom ustja, viden ostanek apliciranega ročaja, ki je bil v preseku podolgovate oblike. Žgana je bila redukcijsko in v končni fazi oksidacijsko. Zunanja površina je zaradi dolgotrajne izpostavljenosti ognju lisasta od rjavooker do temnosive barve. Notranja stran pa je v celoti prekrita s črno smolo. Na posameznih mestih ima smola svetleč sijaj, na drugih, predvsem pod notranjim robom, pa je grudičasta. Na zunanji strani je bila površina grobo zaglajena. Ob ustju so vidne posamezne kaplje črne snovi, ki so stekle čez rob.

Pr. ustja = 25,5 cm; viš. = 16,6 cm; deb. = do 1,2 cm; največji obod = 28,6 cm.

2. Lonec konične oblike z rahlo uvihanim in zaobljenim ustjem. Najširši obod je v zgornji četrtini posode, tam sta aplicirani tudi dva podolgovata razčlenjena držaja. Lonec je izdelan prostoročno iz grobo zrnate lončarske mase s primesmi manjših kamenčkov in sljude. Posoda je bila žgana redukcijsko in v zadnji fazi oksidacijsko, tako da je površina oranžne barve. Na zunanji površini so vidne sledi uporabe nad ognjem.

Viš. = 27 cm; deb. = 0,7 cm; pr. ustja = 22 cm; pr. dna = 14,4 cm; naj. obod = 26,3 cm.

3. Posoda s štirimi držaji. Izdelana je prostoročno iz grobo zrnate lončarske mase s primesmi manjših kamenčkov in sljude. Jedro je črne barve, zunanji površini pa sta oranžni.

Viš. = 9,5 cm; deb. = do 0,9 cm; pr. roba pekve = 29,6 cm; pr. zg. d. pekve = 17,2 cm.



Sl. 1: Pogled na jamo PO 275. Pogled proti vzhodu (foto: A. Bobič).

Fig. 1: View of pit PO 275. View to the east (photo: A. Bobič).

4. Plitva skleda z uvihanim ustjem in zaobljenim robom ustja. Izdelana je prostoročno z dodelavo na počasnem vretenu iz drobno zrnate mase s primešano sljudo. Žgana je redukcijsko.

Viš. = 5,8 cm; deb. = do 0,5 cm; pr. ustja = 19 cm, pr. dna = 6,5 cm; naj. obod = 21,4 cm.

5. Ustje in ostenje plitke skleda z uvihanim ustjem in zaobljenim robom ustja. Izdelana je prostoročno iz drobno zrnate mase s primešano sljudo. Žgana je redukcijsko.

Viš. = 5,5 cm; deb. = do 0,6 cm; pr. ustja = 21 cm, naj. obod = 24,3 cm.

6. Ustje posode je rahlo izvihano in ravno odrezano. Posoda je bila žgana redukcijsko in v zadnji fazi oksidacijsko, tako da je površina oranžne barve. Izdelana je prostoročno iz drobno zrnate lončarske mase.

Viš. = 6,4 cm; deb. = do 0,7 cm; pr. ustja = 23,2 cm.

7. Dno in ostenje posode. Zaobljene stene neizravno prehajajo v ravno dno. Posoda je izdelana prostoročno iz grobo zrnate lončarske mase z večjo količino primesi manjših kamenčkov in sljude. Žgana je stihijsko, tako da so presek in obe površini lisasti od oranžne, sive do temno sive barve.

Viš. = 10,6 cm; deb. = do 0,4 cm; pr. dna = 8,1 cm.

Najbližje primerjave lončenine lahko najdemo že na najdišču, in sicer na 350 metrov oddaljenem grobišču starejše železne dobe, ki je bilo izkopano v sezoni 1999-2001. Za značilen lonec (2) je dobra primerjava v dvojnem žganem grobu 27. Grob je na podlagi igle z veliko vazasto glavico eden najstarejših grobov starejše železne dobe na Novi tabli pri Murški Soboti in sodi v prehod med stopnjo Ha B in Ha C (Guštin, 2001, 111, sl. 4: 5). Podoben lonec poznamo tudi z najdišča Pri Muri pod obronki Lendavskih gor, odkrit v krožnem jarku SE 990 skupaj z drobcem oglja in drugo lončenino. Najdbe iz tega krožnega jarka so datirane v stopnjo Ha C in Ha D1 (Šavel, 2008, 11–12, 47, št. 84).

Morda lahko loncu (2) primerjamo tudi podobne nekoliko manjše s Poštele. Lonce tako imenovanih koničnih oblik, večkrat z navznoter usločenim ustjem Teržanova uvršča v III. pošteljski horizont in s tem v čas razvitega Ha C in začetek Ha D (Teržan, 1990, 34, 385, T. 9: 1; 409; 33: 10, 17). Med najdišči štajerske skupine so tovrstni lonci pogosti tudi na najdišču Hajndl pri Ormožu (Mele, 2003, 90, T. 9: 1; 27: 7; Kovač, 2004, 104, T. 1: 6; 6: 6, 7; 15: 5, 7; 31: 6), ki jih datirajo v celoten čas trajanja naselbine, se pravi od Ha B z vrhom v Ha B3 in Ha C1 ter z najmlajšimi najdbami v Ha D1 (Mele, 2005, 135).

Lonce koničnih oblik je Dular pri opredeljevanju halštatske lončenine v Sloveniji opredelil kot tip 5, ki je zelo razširjen, v splošnem za vsakdanje potrebe grobo izdelan ter je bil v rabi skozi celotno staro kot mladohalštatsko obdobje (Dular, 1982, 31).

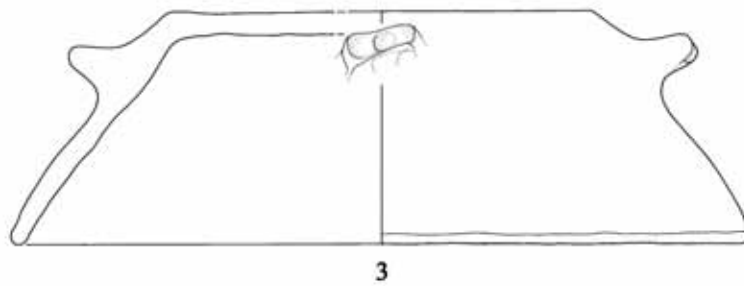
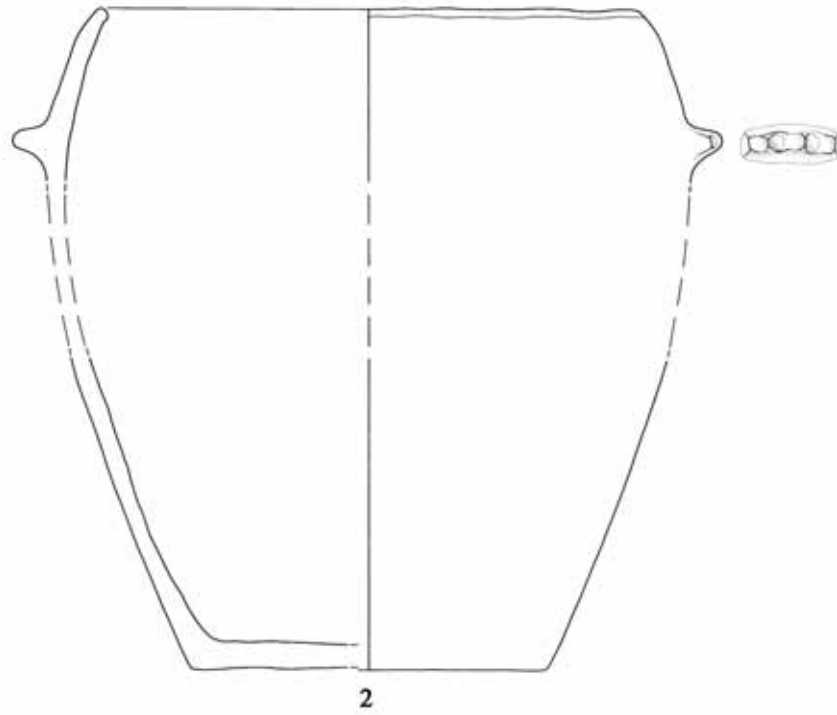
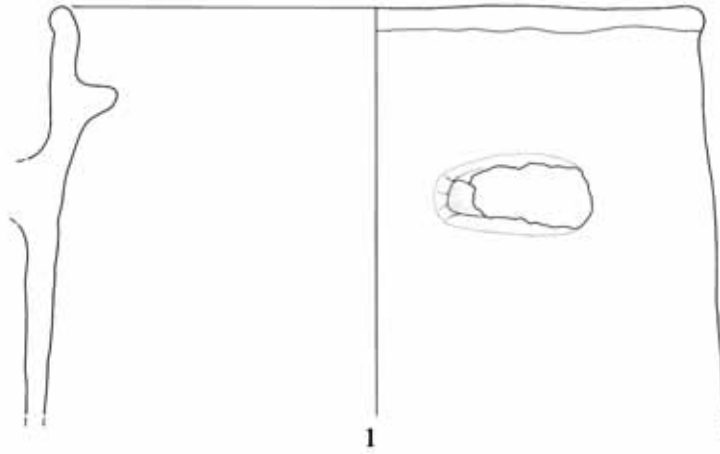
Tudi za posodo (3), z grobo izdelano zunanjo površino, izrazitimi jezičastimi ročaji, ki so nagnjeni k ostenju posode, so med najdišči štajerske skupine dobre in številne primerjave. Najbližja je že na najdišču Pri Muri (Šavel, 2008, 38, št. 48, morda tudi št. 82), najdena v prazgodovinski zemljanki SE 103 skupaj z odlomki ožgane gline, kamnitih žrmelj, utežmi za statve, vretenci in odlomki drugih prostoročno izdelanih posod. Tudi v Podravju na najdiščih Hajndl-območje 2 in v Ormožu so med naselbinskim gradivom zastopani podobni primerki (Magdič, 2006, T.78: 4, 7; 85: 6; Lamut, 1988/89, 240, T. 26: 5). Na Pošteli, najpomembnejšem gradišču štajerske skupine, pa so odlomki podobnih posod zelo številni (Teržan, 1990, T. 18: 22, 23; 34: 17–21, morda tudi 34: 12–16). Tudi na prazgodovinski naselbini Heiliger Berg pri Bärnbachu so tovrstne posode zastopane že v Poštela I horizontu (Teržan, 1990, 122).

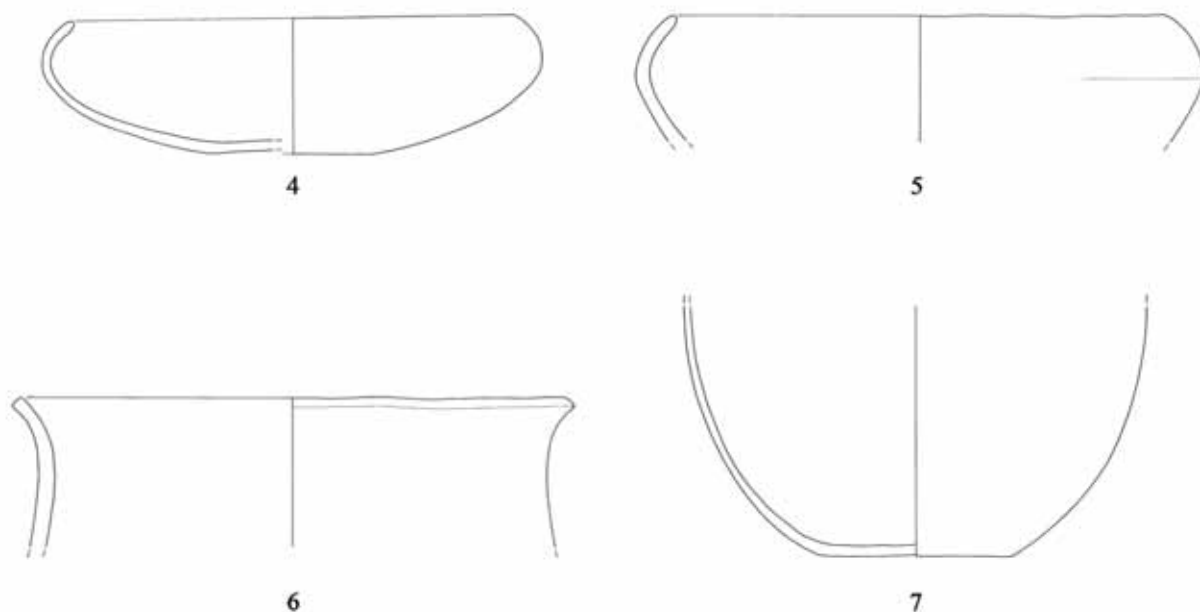
Velja še preveriti uporabo teh nenavadnih posod, ki so v dosednji literaturi opredeljene kot skleda. Glede na štiri ročaje, ki so praviloma postavljeni pri dnu (ali vrhu) posode in usločeni tako, da nakazujejo njihovo uporabnost nošnje posode z ravnim delom zgoraj, menimo, da imamo opravka s prazgodovinskimi pekvami. Vse kaže, da lahko močno izvlečene in usločene držaje uporabimo za dvig vroče pekve, morda s pomočjo vrvi ali obroča iz protja. V to smer velja razmišljati tudi o nenavadnem odlomku iz najdišča Pri Muri, za kar bi govoril tudi primer št. 82, ki pa nima štirih ročajev, temveč močno izvlečen okrašen rob, ki bi lahko služil istemu namenu (Šavel, 2008, št. 82).

Na podlagi primerjav lončenine (2, 3) in njihove datacije lahko objekt PO 275 umestimo v čas starejše železne dobe, predvsem v horizont Ha C.

Za to priliko želimo obravnavati zlasti dele prenosnega ognjišča, katerega funkcija na prvi pogled ni bila jasna. Ožganost in večja količina črne organske snovi, ki sta bili vidni predvsem na notranjem delu posode, sta bili jasen znak, da je bila posoda intenzivno v stalnem stiku z ognjem. Zato se je umestitev med lončenino, ki jo v literaturi večkrat postavljajo v skupino tako imenovanih *piraunosov*, zdela smiselna.

Posoda z notranjim robom oziroma pripomoček iz objekta PO 275 je na podlagi lončenine, odkrite v istem objektu, časovno z veliko gotovostjo umeščen v čas starejše železne dobe, v čas ko keramična ognjišča – *piraunosi*, stajala za kuhanje, doživijo svoj razcvet. Tipološko sicer zaenkrat nismo odkrili neposredne primerjave, vendar sama zgradba predmeta z nosilnim robom znotraj in držaji zunaj, ožgana zunanja površina in notranja smolnata obloga govori v prid opredelitve posode kot keramičnega prenosnega ognjišča – *piraunosa*. Smola je lahko prišla na notranjo stran posode kot stranski produkt kurjave (Hadži, Cvek, 1976, 132).





Sl. 2a in b: Lončenina iz objekta PO 275. M = 1:3 (risbe: J. Tratnik Šumi).  
Fig. 2a and b: Pottery ware from pit PO 275. M = 1:3 (drawings: J. Tratnik Šumi).

Lahko pa morda v tem odlomku vidimo tudi posebno posodo za estrahiranje smole. Uporaba smole v prazgodovini še zdaleč ni novost. Njene lastnosti, kot so lepljivost, netopnost v vodi, neporoznost, vonj, plastičnost in še kaj, so skozi čas, in sicer vse od neolitika naprej, s pridom uporabljali. Pri nas sta najbolj znana in tudi kemično analizirana smolni premaz in kit z žar z grobišča kulture žarnih grobišč na dvorišču SAZU-ja v Ljubljani (Puš, 1976, 124–127; Hadži, Cvek, 1976, 128–133), kjer je bila smola uporabljena predvsem pri popravilu posod in tudi za krašenje.

V preteklosti so smolo na primer pridobivali z metodo, imenovano "suha destilacija", pri kateri lahko iz lubja ali lesa v zaprti posodi pri temperaturi med 250 in 350°C pridobimo viskozen produkt oziroma smolo. V tem smislu bi lahko videli tudi posodo z notranjim robom z Nove table, pri čemer bi notranji rob služil kot pripomoček pri zapiranju posode, saj naj bi bila suha destilacija uspešna le v okolju brez dovoda zraka. Prav tako bi bila osmišljena izpostavljenost posode ognju.

#### RAZPRAVA: KAJ PRAVZAPRAV JE PIRAUNOS?

Izraz *piraunos* se navadno nanaša na tako imenovana prenosna ognjišča, velikokrat pa tudi na številne vrste pripomočkov, ki so jih uporabljali ob ali na ognjišču. Grška beseda *piraunos* je sestavljena iz besede *pir*, kar

pomeni ogenj. Sodeč po omembi te besede pri Juliju Poluksu v delu *Onomastikon* iz 3. stoletja naj bi označevala napravo oziroma posodo, v kateri je gorel ogenj ali tlela žerjavica in so jo lahko prenašali v različne prostore (Scheffer, 1981, 25; Hochstetter, 1984, 156). Prav tako v istem delu Poluks omenja sinonime besed, ki bi jih lahko povezali s sorodno vrsto lončenine in ki se zdijo celo bolj ustrezni za večino posod, opredeljeno kot *piraunos*. Ena takih je *hitropus* (gr.), ki je sestavljenka besed *pus*, ki pomeni noga, in *hitra*, ki pomeni posoda. Izraz *hitropus* bi lahko tako označeval nogo oziroma stojalo za posodo (Scheffer 1981, 25, op. 28).<sup>1</sup> S študijo J. Bannerja leta 1929 se je izraz *piraunos*, utemeljen na podlagi literarnih virov 4. stoletja pred n. št., dokončno uveljavil. Najdemo ga tudi v znamenitih komedijah Aristofana in Aleksisa (Hochstetter, 1984, 156).

Danes pod izrazom *piraunos* najdemo vrsto različnih pripomočkov, ki so jih nekdaj najverjetneje uporabljali ob ognjiščih oziroma v povezavi z ognjem – tako imenovana ognjiščna keramika (Bukvič, 2000, 79). Funkcionalno jih v grobem ločimo na pripomočke za postavljanje posod na ogenj in na pripomočke za ogrevanje prostora. Prve lahko naknadno delimo še na pripomočke, ki jih postavljamo na ognjišče, in na tiste, ki imajo svoj prostor za ogenj ali žerjavico in tako predstavljajo zaradi sorazmerne majhnosti prenosni tip ognjišča.

1 Za pomoč pri transkribiranju grških besed v latinico se najlepše zahvaljujem Matevžu Zupančiču, univ. dipl. klas. filol.



**Sl. 3: Notranjost posode z notranjim robom iz objekta PO 275 (foto: A. Ogorelec).**

**Fig. 3: Inside of the vessel with inner flange from pit PO 275 (photo: A. Ogorelec).**

Te nenavadne predmete je prvi opredelil A. Conze leta 1890, ki je preučeval predvsem helenistične keramične žerjavnice, posode za shranjevanje žerjavice. Na prelomu v 20. stoletje so pri izkopavanjih odkrili podobne predmete tudi v Italiji, predvsem na najdišču Pertosa in na griču Palatin v Rimu. V naslednjih letih se je s sorazmerno intenzivnim raziskovanjem naselbin število *piraunosov* močno povečalo. Od srednje bronaste dobe do konca starejše železne dobe so bili priljubljeni tudi na prostoru Karpatskega bazena (Banner, 1929; Tompa, 1939; Fischl et al., 2001; P. Romsauer, 2003).

Temeljitejšo študijo gradiva z Apeninskega polotoka je opravila F. Delpino (1969). Na to delo se je naslonila C. Scheffer pri tipološki razvrstitvi *piraunosov* iz Italije in posebej z najdišča Aquarossa (Scheffer, 1981; 1982). Pri tem je izraz *piraunos* nadomestila s splošnejšim izrazom – *stojalo za kuhanje* (cooking stand). Razdelila jih je v tri tipe z različicami, jim dala kronološki in geografski okvir, ki vključuje tudi nekatere primere iz slovenskega prostora (Scheffer, 1981, 26, 64, sl. 1). Njeno razdelitev po funkciji prinašamo komentirano, da si lažje predstavljamo številne kuhinjske pripomočke.

Prva skupina so tako imenovani podporniki (cooking

support), ki so v oporo posodi na ognjišču, pri čemer je dno posode v ognju. V to skupino podpornikov kuhanja oziroma pečenja na ognju vključujemo na primer tudi svitke ter tako imenovane keramične ali železne koze, ki so prav tako služile pripravi hrane.

Druga skupina – stojala za kuhanje. Zdi se, da s temi pripomočki niso samo kuhali, zato bi bilo morda zanje primerneje uporabljati izraze ognjiščna stojala ali samo stojala. Pri tej skupini je posoda, v kateri kuhamo (pogrevamo, ohranjamo temperaturo vsebine, ...), postavljena na stojalo, ki ima zato prirejeno obliko, in je ognjiščna plošča nad ognjem bolj izkoriščena. Izraz *piraunos* je po zaslugi sorazmerno dobro objavljenega gradiva iz naselbin Kastanas, Feudvar, Olynth in drugih sistematično raziskanih naselbin skoraj izključno v rabi za to obliko stal (Hochstetter, 1984; Bukvič, 1991; 2000; Romsauer, 2003; Horejs, 2005).

Tretja skupina (c) – žerjavnica, pripomoček za kuhanje, ki se je ohranil do danes in v obliki sodobnega žara za piknik. Ta skupina ima zaprto dno, vanj je položena žerjavica, višje pa ima nastavke, ki držijo posodo. Najlepši primeri so se ohranili iz antičnega obdobja, pogosto pa jih najdemo tudi med gradivom iz brodolomov, saj so bili primerni za uporabo na ladji.

Četrta skupina – tako imenovane keramične žerjavnice so izdelane v obliki posode in so jih uporabljali za shranjevanje žerjavice, namenjene ogrevanju prostora.

V shematski prikaz je Schefferjeva umestila tudi podstavke za posode, ki pa ne sodijo v tako imenovano ognjiščno keramiko, saj so le-ti navadno del namiznega posodja ali posebnega posodja, uporabljenega pri obredih, in niso povezani z uporabo nad ognjem.

*Piraunos* – stojalo za kuhanje ima tri osnovne karakteristike: je brez dna, ima široko odprtino za lažji dostop do ognja in nastavek za namestitev posode nad ogenj. Med bolj razširjene oblike stojala za kuhanje sodi stojalo z vgrajeno posodo, ki je bilo najpogostejše v Karpatskem bazenu in egejskem prostoru v času bronaste in starejše železne dobe. Pri tej obliki so ena najbolj očitnih karakteristik odprtine za dovod zraka in odvajanje dima. Za nekatere so eno pomembnejših tehničnih inovacij srednje bronaste dobe (Hellebrandt, 1997, 65).

Funkcija *piraunosov* v obliki plašča oziroma stojala z ravnim zgornjim delom ni bila predmet velikih razprav. Avtorji so si edini, da je njihova funkcija predvsem v tem, da je posoda dvignjena nad ogenj, kjer je temperatura enakomerna, bolj obvladljiva in kjer naj bi bil izkoristek toplote večji. S poskusom v mestu Szazhalombatta so dokazali, da za pripravo hrane v *piraunosih* potrebujemo za tretjino manj časa (Romsauer, 2003, 74). Prav tako je plašč ali stojalo *piraunosa* omogočalo večjo kontrolo ognja in s tem večjo varnost, ki je v času lesenih, s slamo ali skodlami kritih, hiš pomenila ključen del preživetja prazgodovinskega človeka.

Večjo pozornost so doživeli *piraunosi* z vgrajeno posodo. Poleg varnosti in boljšega izkoristka je verjetno

služila tudi za to, da so hrano, pripravljeno na ognjišču, ki je bilo izven hiše, lahko tudi prenesli v prostor.

Osnovna funkcija nekaterih tipov *piraunosov* je tudi v tem, da lahko žerjavico, pripravljeno na ognjišču, prenesemo v prostor, v katerem potrebujemo toploto. Nekateri menijo, da je njihova vloga specializirana, in sicer, da so jih uporabljali kot posode za kuhanje mleka ali kot pripomočke za pripravo sira. Uporabljali so jih lahko tudi za pogrevanje hrane ali za vzdrževanje določene temperature, na primer omak ali napitkov, ki morajo biti topli, vendar ne smejo zavreti. Prav tako se zdi smiselna uporaba *piraunosov* za pripravo organskih barvil, izločanje eteričnih olj ali destilacijo alkohola (Scheffer, 1981, 108, 109; Romsauer, 2003, 79, 80).

Pripomočke pri kuhanju nad ognjem, predvsem v obliki trinožnikov, so na Balkanu in v Anatoliji poznali že od neolitika naprej (Romsauer, 2003, 171). *Piraunosi* so se začeli pojavljati v zgodnji bronasti dobi, svoj razcvet pa doživeli predvsem od srednje bronaste do starejše železne dobe. V primeru razvoja *piraunosov* pa Romsauer (2003, 172) na podlagi istočasnosti in raznolikosti lokalnih tipov meni, da je bil razvoj v posameznih regijah sorazmerno avtohton, pri čemer so se tipi, ki so prevladovali na Apeninskem polotoku, začeli pojavljati šele v pozni bronasti dobi in predvsem v starejši železni dobi in naj bi bili feničanskega izvora oziroma posledica grške koloniacije (Scheffer, 1981, 65, 110).

Na karti razprostranjenosti *piraunosov* bronaste in železne dobe (Romsauer, 2003, karta 1) ne moremo spregledati dveh izrazitejših regij uporabe *piraunosov*, in sicer Karpatskega bazena s centralnim balkanskim prostorom in Apeninskega polotoka, kjer je največja koncentracija v Laciju in južnem delu Toskane.

V arheološkem gradivu s slovenskega prostora bi v skupino ognjiščne keramike – *piraunose* lahko uvrstili keramiko oziroma keramične pripomočke, ki se v literaturi največkrat pojavljajo pod imeni koze, ognjiščne koze, kozice ali kozli, ražnji in žarilniki ter tudi prenosna ognjišča ali samo trinožniki.<sup>2</sup>

V našem prispevku poskušamo natančneje opredeliti poimenovanja in navesti primere iz slovenskih najdišč za posamezno zvrst *piraunosov*: podporniki, stojala za kuhanje in žerjavnice. Primerki ognjiščne keramike s slovenskih najdišč so podobno kot drugod zastopani le v naselbinskih kontekstih pozne bronaste in starejše železne dobe.

Najštevilnejši na slovenskih najdiščih so tako imenovani podporniki za nabodala, v literaturi imenovani tudi ražnji ali ognjiščne koze.<sup>3</sup> Ti pravokotni keramični

predmeti so navadno visoki od 15 do 25 centimetrov, s predrtinami in lahko tudi okrašeni. Običajno jih najdemo ob ognjiščih (Gabrovec et al., 1969, 193) oziroma v odpadnih jamah ob bivalnih objektih (Teržan, 1990, 270; Mele, 2003, T. 4).

Tudi stojala za kuhanje, oblike pečene ure, so dobro zastopana med naselbinskimi najdbami. Na prazgodovinski naselbini na Ptujskem gradu je večje število odlomkov, sestavljenih iz plašča oziroma stojala s stranskimi, praviloma tremi manjšimi odprtini, srednje večje odprtine za lažji dostop do ognja, ravne plošče z luknjami in nadgradnje v obliki posode. Korošec jim je pripisal vlogo *mangala*, kovinske posode z žerjavico, ter interpretiral ostenje kot oporo, na ravno ploščo postavljeni, posodi. Odlomki različnih dimenzij so bili ob ali na ognjiščih, zato je menil, da je eno gospodinjstvo uporabljalo več kozic različnih velikosti hkrati (Korošec, 1951, 142, sl. 253). Dejstvo je, da so jih prebivalci na Ptujskem gradu s pridom uporabljali in da so glede na številčnost postale pomembne spremljevalke ptujskih ognjišč.

Stojala za kuhanje so razen na Ptujju zastopana tudi na Kučarju (Dular et al., 1995, T. 35, 36) in v Ormožu (Tomanič-Jevremov, 1983, 41, sl. 10). Večina odlomkov z obeh najdišč pripada stojalom za kuhanje s plaščem, sprednjo odprtino in ravno ploščo z odprtini (prim. Tip IC po Schefferjevi, B2 varianta B2a po Romsauerju). Najbolj razširjen naj bi bil na Apeninskem polotoku, predvsem v poznobronastodobnih in starejšeželeznodobnih kontekstih Lacija. Tako lahko tudi koze oziroma *piraunose* tega tipa vidimo kot še eno potrditev stikov slovenskega in italijanskega prostora tistega časa (Scheffer, 1981, 34, 67; Romsauer, 2003, 40).

Zgoraj opisanemu tipu je zelo podoben tip stojala za kuhanje z ravno, nepredrto ploščo (tip B2d po Romsauerju). Na Slovenskem poznamo več različic tega tipa.<sup>4</sup> Podoben, vendar pre slab ohranjen za natančno določitev, je tudi odlomek s polkrožno odprtino spredaj iz naselbine pri Stični (Gabrovec, 1994, T. 5: 11).

Svojevrsen pripomoček na ognjišču predstavljata tudi primerka iz hiše D in B na naselbini na Kučarju (Dular et al., 1995, T. 55: 2; 35: 3), ki imata vse karakteristike stojala za kuhanje z ravno ploščo z luknjami, vendar sta brez plošče, tako da posodo postavimo naravnost na obod.

V skupino značilnih žerjavnic, namenjenih ogrevanju, sodi primerek z nizko nogo ter tremi trikotnimi odprtini na ostenju iz Poštele. Najden je bil v obzidani odpadni jami na dvorišču hiše F (Teržan, 1990, 270, T. 8:1).

2 Glej npr. Teržan, 1990, 271, 282; Magdič, 2006, 47; Mele, 2003, 99; Kovač, 2004, 111; Korošec, 1951, 141; Dular, 1982, 15; Dular et al., 1995, 43; Gabrovec et al., 1969, 193; Tomanič-Jevremov, 1983, 41; Flego, Rupel, 1993, 202.

3 Npr. Poštela (Teržan 1990, T. 26: 4–7), Stična (Gabrovec et al., 1969, sl. 7: 2, 3).

4 Npr. Kučar (Dular et al., 1995, T. 54: 2), Stična (Gabrovec et al., 1969, sl. 7: 1), Brinjeva gora (Oman, 1981, T. 48: 6, 7), Rifnik (Teržan, 1990, 52, sl. 10: 26), Gradišče pri Trebnjem (Dular et al., 1992, T. 19: 1, 2), Nova tabla pri Murški Soboti (Guštin, Tiefengraber, 2003, T. 35: 12).



**Sl. 4:** Etnografska zbirka samurajske četrti v Kokundate na Japonskem (foto: B. Podvršič).

**Fig. 4:** Ethnographical collection of the samurai quarter in Kokundate in Japan (photo: B. Podvršič).

#### ZAKLJUČEK

*Piraunosi*, značilni za bronasto in železno dobo, so v svojih glavnih treh skupinah, podporniki, stojala za kuhanje in žerjavnice, bili v rabi tudi v obdobju antike, srednjega veka in modernega časa.

Prežitke *piraunosov* do današnjih dni prepoznavamo v več sodobnih pripomočkih. Med bolj priljubljene sodijo na primer žari za piknike, ki jih uporabljamo za pripravo hrane. V tem smislu bi lahko videli tudi funkcijo nekaterih tipov žerjavnic, ki so svoj razmah doživele predvsem v helenističnem in rimskem obdobju (Scheffer, 1981, 98) in jih lahko prepoznavamo kot predhodnike današnjih žarov.

Danes močno razširjene so tudi posode za "fondi", kjer ogenj vzdržuje temperaturo olja, sira ali čokolade, da je ravno pravšnja za namakanje. Tudi oblike izparilnikov za eterična olja s prostorom za svečko in vgrajeno posodico, ki po obliki in delno tudi po uporabnosti spominjajo na prazgodovinske različice na primer tip C1 po Romsauerju ali na stojalo iz Bisenzia (Scheffer, 1981, 59, fig. 35).

Da so bili *piraunosi* v uporabi skozi čas, pričajo upodobitve vsakodnevnega življenja nekaterih slikarjev. Med izpovednejšimi je Diego Velazquez, ki je na sliki Starka kuha jajca iz leta 1618 upodobil pripomoček, močno podoben prazgodovinskemu *piraunosom*, stojalom za kuhanje v obliki pečene ure. Pietro Longhi je v 18. stoletju upodobil alkimiste in apotekarje iz Benetk, ki uporabljajo podobne pripomočke za destilacijo in segrevanje.

Glede na močno razširjenost in uporabnost *piraunosem* podobnih pripomočkov še dandanes ni presenetljivo, da so zastopani tudi v etnografskih zbirkah. Tako prinašamo primer iz Tržaškega krasa, kjer so del ognjiščnega inventarja starih kraških podeželskih hiš (Guštin Girlandc 2002, sl. 39), in iz daljne Japonske, kjer so jih uporabljali za kuhanje riža, varenje riževega žganja in za ohranjanje stalne temperature vode za pripravo čaja (sl. 4).

## PREHISTORIC PYRAUNOS FROM NOVA TABLA NEAR MURSKA SOBOTA?

Daša PAVLOVIČ

University of Primorska, Science and Research Centre of Koper, Institute for Mediterranean Heritage, SI-6000 Koper, Garibaldijeva 1  
e-mail: dasa.pavlovic@zrs.upr.si

#### SUMMARY

*This paper presents the pottery inventory from pit PO 275 from the Nova Tabla near Murska Sobota site. Based on pottery ware analogies, especially those of carinated pots and bowls, i.e. handled pans, from sites in Prekmurje and Styria, the pit is dated to the beginning of the early Iron Age. On this occasion, special focus will be placed on parts of a portable fireplace and in the spirit of the Institute for Mediterranean Heritage of the UP ZRS the wide chronological and geographical span of this interesting object will also be shown. Several names are used in scientific literature to denote portable fireplaces and other utilities used over the fireplace. Among the most widespread is the term pyraunos, a Greek word consisting of the word pir, which means fire and should denote a vessel for transporting fire or embers. Authors from the turn of the 19<sup>th</sup> century discovered the term pyraunos in ancient*



sources and tried linking it to unusual earthenware objects uncovered during settlement excavations, at first in the Mediterranean area and later also in the Karpathian Basin. The attribution of fragments from pit PO 275 to the pyraunos group seems likely due to its charred surface, well-defined inner flange and black organic substance from the inner surface of the vessel fragments. Nevertheless, because the object was not preserved as a whole, there is the possibility that this is a vessel for extracting resin with so-called dry distillation, during which the inner flange was used for sealing the vessel in order to ensure successful distillation.

Pyraunos is a common name for several, typologically and functionally different utilities, which can be roughly divided into supports, cooking-stands and braziers. Pyraunoi with a coat and a flat surface were in all likelihood used as stands for cooking over an open fireplace. Several functional possibilities were suggested for pyraunoi with an integrated vessel, which could have been used as expedients for cooking milk or making cheese or aids for the extraction of oil and the distillation of alcohol.

Undoubtedly, these are very useful utensils in prehistoric and antique households, which have been preserved until today as vestiges. Their applicability and popularity until recent times are shown also by the wide geographical framework inside which they can be traced also in ethnographical collections in different parts of the world. Thus, they can be seen as inventory in a karstic house on one hand, and on the other as inventory of a traditional Japanese house, where similar utensils were used for cooking rice, brewing sake and heating water for tea. Similarly, picnic grills, fondue pots, essential oils vaporisers and other, nowadays primarily metal utensils, can be seen as successors of some types of prehistoric pyraunoi.

**Key words:** Nova tabla near Murska Sobota, pyraunos, hearth pottery, late bronze age, early Iron Age, relics

#### VIRI IN LITERATURA

**Bukvić, L. (1991):** Pyraunoi der Bronze- und Eisenzeit. V: Hänsel, B., Medovič, P.: Vorbericht über die jugoslavisch-deutschen Ausgrabungen in der Siedlung von Feudvar bei Mošorin (Gem. Titel, Vojvodina) von 1986-1990. Bronzezeit-Vorrömische Eisenzeit. Bericht der Römisch-Germanischen Kommission, 72. Mainz am Rhein, 137–140.

**Bukvić, L. (2000):** Kanelovana keramika Gava kompleksa u Banatu. Novi Sad, Ogranak Srpske akademije nauka i umetnosti.

**Delpino, F. (1969):** Fornelli fittili del' età del bronzo e del ferro in Italia. Rivista di scienze preistoriche, 24. Firenze, 311–340.

**Dular, J. (1982):** Halštatska keramika v Sloveniji. Prispevek k proučevanju halštatske grobne keramike in lončarstva na Dolenjskem. Dela SAZU 23. Ljubljana, Slovenska akademija znanosti in umetnosti.

**Dular, J., Križ, B., Svoljšak, D., Tecco-Hvala, S. (1992):** Utrjena prazgodovinska naselja v Mirnski in Temeniški dolini. Arheološki vestnik, 42. Ljubljana, 65–198.

**Dular, J., Ciglencečki, S., Dular, A. (1995):** Kučar, Železnodobno naselje in zgodnjekrščanski stavbni kompleks na Kučarju pri Podzemlju. Opera Instituti archaeologici Sloveniae 1. Ljubljana, Znanstvenoraziskovalni center SAZU.

**Fischl, K., Kiss, V., Kulcsár, G. (2001):** Beiträge zum Gebrauch der tragbaren Feuerherde (Pyraunoi) im Karpatenbecken II. (Späbronzezeit – Früheisenzeit). V: Kacsó, C. (ed.): Der nordkarpatische Raum in der Bronzezeit. Bibliotheca Marmatia 1. Baia Mare, Muzeul Județean Maramureș, 125–156.

**Flego, S., Rupel, L. (1993):** Prazgodovinska gradišča tržaške pokrajine. Trst, Založništvo tržaškega tiska.

**Gabrovec, S. (1994):** Stična I, Naselbinska izkopavanja. Katalogi in monografije, 28. Ljubljana, Narodni muzej Slovenije.

**Gabrovec, S., Frey, O.-H., Foltiny, S. (1969):** Prvo poročilo o naselbinskih izkopavanjih v Stični. Arheološki vestnik, 20. Ljubljana, 177–196.

**Guštin, M., Tiefengraber, G. (2001):** Prazgodovinske najdbe z avtocestnega odseka Murska Sobota-Nova tabla. Arheološki vestnik, 52. Ljubljana, 107–116.

**Guštin Grilanc, V. (2002):** Ogenj na kamnu. Življenje ob ognjišču na Krasu in tržaškem podeželju. Trst, ZTT EST.

**Hadži, D., Cvek, F. (1976):** Smolni kit in premaz za žare. Arheološki vestnik, 27. Ljubljana, 128–133.

**Hellebrandt, M. B. (1997):** Emőd-Istvánmajor, Middle Bronze Age Settlement from the 22<sup>nd</sup>–16<sup>th</sup> Century B.C. and Late Bronze Age Cemetery from the 15<sup>th</sup>–14<sup>th</sup> Century B.C. V: Raczky, P., Kovács, T., Anders, A. (eds.): Paths into the Past, Rescue Excavations on the M3

Motorway. Budapest, Magyar Nemzeti Múzeum – Eötvös Loránd Tudományegyetem Régészettudományi Intézet.

**Hochstetter, A. (1984):** Kastanas. Die handgemachte Keramik, Schichten 19 bis 1. Prähistorische Archäologie in Südosteuropa 3. Berlin, Volker Spiess.

**Horejs, B. (2005):** Kochen am Schnittpunkt der Kulturen – zwischen Karpatenbecken und Ägäis. V: Horejs, B., Jung, R., Kaiser, E., Teržan, B. (eds.): Interpretationsraum Bronzezeit. Bernhard Hänsel von seinen Schülern gewidmet. Universitätsforschungen zur Prähistorischen Archäologie 121. Bonn, Dr. Rudolf Habelt GmbH, 71–94.

**Korošec, J. (1951):** Prazgodovinska naselbina na Ptuj-skem gradu, Dela SAZU 6. Ljubljana, Slovenska akademija znanosti in umetnosti.

**Kovač, O. (2004):** Hajndl pri Ormožu – prazgodovinska naselbina, Območje 1 (sektorji 1–6, 17, 18, 24 in 25). Diplomsko delo (neobjavljeno). Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Filozofska fakulteta, Oddelek za arheologijo.

**Lamut, B. (1988-89):** Kronološka skica prazgodovinske naselbine v Ormožu. Arheološki vestnik, 39-40. Ljubljana, 235–276.

**Magdič, A. (2006):** Prazgodovinska naselbina Hajndl pri Ormožu, Izkopavanje 1999/2000 – Območje 2. Diplomsko delo (neobjavljeno). Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Filozofska fakulteta, Oddelek za arheologijo.

**MCV (2008):** Pietro Falca detto Longhi (1701–1785). *Gli alchimisti (1757)*, Olio su tela, cm. 61 x 50. Venezia, Ca' Rezzonico – Museo del Settecento Veneziano, Sala del Longhi. Fondazione Musei Civici di Venezia. <http://www.museicivici veneziani.it/frame.asp?id=504&musid=7>, 1. 5. 2008.

**Mele, M. (2003):** Hajndl pri Ormožu – naselbina iz starejše železne dobe (Območje 3: sektorji 151, 152, 153, 158, 159, 160. Diplomsko delo (neobjavljeno). Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Filozofska fakulteta, Oddelek za arheologijo.

**Mele, M. (2005):** Hajndl pri Ormožu – naselbina iz starejše železne dobe. V: Ormož skozi stoletja V. Ormož, Občina Ormož, 126–143.

**Oman, D. (1981):** Brinjeva gora – 1953 (Obdelava prazgodovinske keramike). Arheološki vestnik, 32. Ljubljana, 144–216.

**Puš, I. (1976):** Premazi in smolnati kit na prazgodovinskih posodah. Arheološki vestnik, 27. Ljubljana, 122–127.

**Puš, I. (1991):** Molnik, sedež prazgodovinskih knezov. Zbirka Varia 4. Ljubljana, Mestni muzej Ljubljana.

**Romsauer, P. (2003):** Pyraunoi, Prenosné piecky a podstavce z doby bronzovej a doby železnej. Nitra, Univerzita Konštantína Filozofa – Filozofická fakulta.

**Scheffer, C. (1981):** Aquarossa vol. II, part 1, Cooking and cooking stands in Italy 1400–400 B.C. Skrifter utgivna av Svenska institutet i Rom. Series in 4° XXXVIII:II,1. Stockholm, Svenska institutet i Rom.

**Scheffer, C. (1982):** Aquarossa vol. II, part 2, The Cooking stands. Skrifter utgivna av Svenska institutet i Rom. Series in 4° XXXVIII:II, 2. Stockholm, Svenska institutet i Rom.

**Šavel, I. (2008):** Pri Muri: razstava o arheološkem najdišču pri Lendavi. Murska Sobota, Pokrajinski muzej.

**Teržan, B. (1990):** Starejša železna doba na slovenskem Štajerskem. Katalogi in monografije, 25. Ljubljana, Narodni muzej Slovenije.

**Tomanič-Jevremov, M. (1983):** Arheološka raziskovanja Ormoža in njegove okolice. V: Ormož skozi stoletja II. Ormož, Skupščina občine Ormož, 25–58.