

Caracterización de las pepitas de vid de una ofrenda funeraria romana bajo-imperial (s. IV-V) de Los Bodegones (Mérida)

LUIS MIGUEL TORRES-VILA¹
JOSÉ LUIS MOSQUERA MÜLLER¹
luis.torres@aym.juntaex.es
jlmosquera@aym.juntaex.es

"Es un testimonio de respeto el tratar de aplacar en sus sepulturas a las almas de los antepasados y llevarles allí modestas ofrendas, pues los Manes exigen pequeñas cosas: coronas votivas, unas semillas, unos pocos granos de sal, dones de Ceres empapados en vino y algunas violetas" Ovidio, Fastos II, 533 y ss.

"Yo soy la vid verdadera..." San Juan 15, 1

INTRODUCCIÓN

Las ofrendas funerarias fueron una práctica común en la civilización romana. El ritual de ofrenda típico incluía las libaciones, los alimentos y las ofrendas de objetos concretos. Existe sin embargo cierta controversia al interpretar su significación: se discute sobre el verdadero papel de la religión frente a las creencias indígenas antiguas, que se hacen más complejas desde la introducción de las religiones mistericas y, en especial, del cristianismo. El núcleo de la discusión se ha venido centrando en torno a sí las ofrendas se dirigían a las divinidades o a los muertos -el difunto continúa alimentándose- (Marinval 2004), o al carácter divino de los difuntos, entre otras (Pastor Muñoz 2000).

La cremación, fue un ritual extendido entre el pueblo hispano-romano hasta los siglos I-II de nuestra Era, bien incinerando el cuerpo directamente en la fosa (*bustum*), o en una pira aneja a la tumba (*ustrinum*). A partir del siglo III la inhumación pasó a ser el rito dominante. La conjunción del uso del fuego y de las ofrendas vegetales en contextos funerarios romanos supuso una vicisitud muy propicia desde el punto de vista arqueológico y antracológico, porque

los restos vegetales no se conservan bien si no están carbonizados. Existen, sin embargo, otros contextos menos frecuentes en los que también concurren condiciones propicias para la conservación de los restos vegetales sin necesidad del fuego, tales como la inmersión en agua, el hidromorfismo extremo y la mineralización. Los restos vegetales (polen y macrorestos), en contextos funerarios romanos, tienen gran relevancia, no sólo porque reflejan los rituales funerarios y su simbolismo, sino porque suministran valiosa información sobre las prácticas agronómicas y el desarrollo de la agricultura en los albores de nuestra era. Se ha postulado incluso que la naturaleza y composición de las ofrendas rituales, en particular las de origen vegetal, representan un fiel reflejo del grado de romanización (Bouby y Marinval 2004).

Entre los restos vegetales, las pepitas de vid tienen un particular valor añadido, porque a partir de su caracterización morfométrica es posible inferir en muchos casos el grado de domesticación experimentado por la vid, y así intentar precisar la historia de la expansión del cultivo por el área circunmediterránea (Bouby y Marinval 2001). Está bien establecido que la subespecie de vid cultivada *Vitis vinifera* L. ssp. *vinifera* Hegi -que incluye las variedades cultivadas-, procede

1 Consejería de Agricultura y Medio Ambiente. Avda. de Portugal s/n. 06800 Mérida, Badajoz.

por selección humana de la vid silvestre -o lambrusca- *Vitis vinifera* L. ssp. *sylvestris* (Gmelin) Hegi. Actualmente se acepta que el origen del cultivo de la vid se produjo en el suroeste de Asia, probablemente en la región Transcaucásico-Anatólica. Existen tres teorías sobre la expansión e incorporación del cultivo (Manen et al. 2003): (1) la vid se domesticó originalmente en el suroeste de Asia y posteriormente se extendió por los países del Mediterráneo como consecuencia de sucesivas oleadas comerciales -o conquistas- de los pueblos fenicio, griego y romano, (2) la teoría indigenista que sugiere que la vid se domesticó en diferentes momentos y en diferentes sitios, y (3) una teoría mixta que propone que tras la introducción de la vid domesticada en Europa occidental, las vides cultivadas se cruzaron con las poblaciones locales de vid silvestre, originándose nuevas variedades más adaptadas a cada entorno. En cualquier caso, en lo que sí existe acuerdo, es que el papel desempeñado por los fenicios y griegos, y sobre todo por los romanos, supuso un desarrollo crucial en la expansión definitiva del cultivo de la vid en el Mediterráneo.

Desde el trabajo pionero de Stummer (1911) se acepta que durante la domesticación de la vid se han producido cambios sustanciales en la morfología de las pepitas, siendo en general factible diferenciar las de vid silvestre de las de vid cultivada según su morfometría, al menos cuando se opera con muestras poblacionales no exiguas. Las pepitas de vid silvestre tienden a ser pequeñas, chatas y globosas o cordadas, casi planas ventralmente y con chalaza muy aparente. Al contrario, las pepitas de la vid *domesticada* -variedades cultivadas- son más grandes, alargadas y picudas, de ovals a piriformes y con la parte ventral redondeada (Stummer 1911, Renfrew 1973, Mangafa y Kotsakis 1996). Actualmente también se están desarrollando técnicas de biología molecular con el mismo objetivo taxonómico y filogenético (Manen et al. 2003).

En España existen evidencias de la existencia de viñedos en el II e incluso III milenio a.n.e., pero actualmente se piensa que su cultivo es muy posterior, a partir de los siglos IX y VIII a.n.e. (Hidalgo Togores 2003). Se admite habitualmente que los fenicios y griegos tuvieron una influencia determinante durante el siglo VI a.n.e. en el desarrollo de la viticultura en el sur-levante y noreste de la Península,

respectivamente. Las pepitas arqueológicas contribuyen a dicha evidencia cuando pueden adscribirse morfológicamente sin ambigüedad a variedades cultivadas, lo cual plantea problemas en muchos casos debido al reducido tamaño muestral. El número de paleopepitas recuperadas en las excavaciones suele ser muy reducido (incluso un solo ejemplar o tan sólo restos), aunque existen excepciones derivadas de situaciones o eventos particulares, como el basurero del Castillo de Doña Blanca (Chamorro 1991), el lagar de l'Alt de Benimaquíá (Gómez-Bellard y Guérin 1994), el horno de Zantur III en Petra (Jacquat y Martinoli 1999), o el gran incendio de Ashkelon en Palestina (Weiss y Kislev 2004). El número de pepitas es en especial reducido al compararlo con otras semillas, incluyendo cereales, leguminosas e incluso bellotas (Martí Oliver 1983). La abundancia arqueológica de cada clase de semillas se explica, además de por los problemas tafonómicos (aptitud diferencial para la conservación de los restos en un entorno particular), por su importancia relativa en la dieta humana o animal. También se ha sugerido que el gran número de semillas carbonizadas de cereales en restos arqueológicos, podría ser consecuencia de que una parte del grano cosechado se flameaba deliberadamente como protección contra plagas y hongos (Orlob 1973). La torrefacción como método de conservación alimentaria no es obviamente directamente aplicable a las pepitas de vid, si bien la quema de los orujos como combustible, o incluso el empleo del polvo de pepitas tostadas con fines medicinales ya referido por Dioscórides (de Laguna 1555), son fuentes alternativas de carbonización de las pepitas. En cualquier caso, el reducido número de pepitas recuperado en las excavaciones disminuye la potencia de los análisis estadísticos y, a menudo, provoca ambigüedad en la diferenciación entre la vid silvestre y la cultivada.

En España se han documentado numerosos hallazgos de pepitas de vid, por ejemplo en yacimientos de Cataluña (Bòbila Madurell, Empúries, Puig de Sant Andreu-Ullastret, Illa d'en Reixac, Cova de Punta Farisa, Els Vilars, Roques del Sarró): cubriendo un amplio periodo pre- y protohistórico Neolítico/Bronce/Hierro-Ibérico Pleno (Buxó 1997, Alonso Martínez 2000); Zaragoza (Moncín-Borja): Bronce (Harrison et al. 1987); Castellón (El Torelló

de Almassora): Bronce Final/Hierro (Cubero 1993); Alicante (L'Alt de Benimaquí): Bronce Final/Hierro (Gómez-Bellard y Guérin 1994); Murcia (El Prado-Jumilla): Calcolítico/Bronce (Hidalgo Togados 2003); Córdoba (Torreparedones, Cerro de la Cruz-Almedinilla): Bronce Final/Hierro-Ibérico Pleno (Jones y Reed 2000, Arnanz 2000); Almería (Las Pilas-Mojácar; Los Millares): Calcolítico (Buxó 1997, Rovira Buendía 2000); Granada (Castellón Alto-Galera): Bronce (Buxó 1997); o Cádiz (Castillo de Doña Blanca): Bronce Final/Hierro (Chamorro 1991). En Extremadura también se han producido hallazgos de pepitas en los yacimientos pacenses del Cerro del Castillo de Alange: Bronce Final, Cerro de la Muela-Alcazaba: Hierro II (Grau Almero et al. 1998a, b), así como en Cancho Roano y La Mata-Campanario, ambos del Bronce Final/Hierro (Rodríguez Díaz y Enríquez Navascués 2001, Pérez Jordà 2004).

La presencia de pepitas de vid en contextos arqueológicos funerarios romanos tampoco es infrecuente, si bien en España su estudio en épocas históricas ha suscitado menos interés que en otros países europeos (Marinval 1993, 2004, Bouby y Marinval 2004). En Mérida, sólo hay documentado un hallazgo precedente en la zona de Morerías, en la que se encontró una muestra de pepitas carbonizadas, que

se ha catalogado pero no se ha estudiado. El objetivo de este trabajo es caracterizar las pepitas de vid procedentes de una ofrenda funeraria romana Bajo-Imperial encontradas en la necrópolis emeritense de Los Bodegones.

MATERIAL Y MÉTODOS

El Contexto Arqueológico

Toda la zona conocida actualmente como Los Bodegones constituye una extensa área funeraria atestiguada por la gran cantidad de restos exhumados en excavaciones precedentes (Alba Calzado et al. 2002). En la excavación estudiada (Tabla 1) se exhumaron varios enterramientos formando parte de una necrópolis de datación uniforme y época romano-tardía (siglos IV-V). Durante la excavación del enterramiento familiar A60, se hallaron varias semillas que resultaron ser pepitas de uva. Las pepitas aparecieron agrupadas a los pies del cuerpo de la mujer (Tabla 1), en una zona de aproximadamente 25 cm de diámetro. Las pepitas fueron recogidas directamente, por lo que a pesar del minucioso reconocimiento efectuado, no puede asegurarse la recuperación de todas las pepitas presentes. Lamentablemente, y conociendo las limitaciones de la recuperación directa (Marinval 1986), no

Nº de intervención	8061
Dirección excavación	Guadalupe Méndez
Fecha excavación	mayo-septiembre de 2003
Ubicación del solar	Inter-Mérida 10S-12040-14 (Los Bodegones)
Cronología	Siglos IV-V
Naturaleza de los restos	Área funeraria romana Alto- y Bajo-Imperial. Dos mausoleos y casi un centenar de sepulturas
Localización	Interior de sepultura Bajo-Imperial (A60). Enterramiento familiar: mujer de 20-30 años en caja de ladrillo y cubierta de mármol. Sobre ella, un niño de unos 18 meses, en base al desarrollo dental y cubierta de ladrillo
Orientación	sur-norte (ambos cuerpos)
Ofrendas	Racimos de vid (se recuperan 207 pepitas)
Ajuar	No

TABLA 1

Ficha técnica de la excavación y datos básicos de la sepultura A60.

podieron llevarse a cabo muestreos arqueobotánicos más rigurosos al tratarse de una excavación de rescate. En total se recuperaron 207 pepitas, sin evidencia alguna de carbonización, ni en las propias semillas ni en el contexto en el que se hallaron.

Estudio morfológico y morfométrico de las pepitas

Un examen visual preliminar de la muestra evidenció una elevada variabilidad en el tamaño y forma de las pepitas, por lo que se consideró interesante efectuar un estudio morfométrico más detallado. Las pepitas se midieron utilizando un micrómetro óptico ocular y una cámara digital, ambos dispositivos montados sobre un estereomicroscopio Leica S6D. Para el análisis de las imágenes se empleó el programa Image Tool (UTHSCSA 2002). Las medidas tomadas en cada pepita (mm) fueron las necesarias para el cálculo de los códigos de la OIV y de los índices morfométricos utilizados: longitud de la pepita (L), anchura de la pepita (A), longitud del pico (LP) y posición de la chalaza (PCH) (Lám. 1). La correlación entre las medidas de L obtenidas mediante ambos métodos (óptico y digital) fue $r > 0,95$. Las pepitas también se pesaron con una precisión de 0,1 mg. Las pepitas se clasificaron según los cinco códigos aplicables de la OIV (1983), complementados por Dettweiler (1991): OIV 241 (presencia de pepitas), OIV 242-1 (longitud de las pepitas), OIV 242-2 (anchura de las pepitas), OIV 243 (peso de las pepitas) y OIV 244 (presencia de estrías transversales en la cara dorsal de las pepitas).

Para caracterizar la forma de las pepitas y estimar el grado de domesticación de la variedad de vid estudiada se empleó el índice de Stummer (1911) [$I_s = 100(L/A)$]. También se usaron los más complejos índices de Mangafa y Kotsakis (1996) derivados de las fórmulas 1, 2 y 3 (MK_1 , MK_2 y MK_3 , respectivamente), que reducen la incertidumbre en la zona de solape suministrando probabilidades de atribución a las dos subespecies de vid, y además son bastante robustos ante la falta de precisión en la estima de la longitud del pico (LP). Mediante dichos índices las 207 pepitas de la muestra se clasificaron como pertenecientes bien a la subespecie *vinifera* (vid cultivada), o a la *sylvestris* (vid silvestre).

RESULTADOS

Como se ha indicado, la inspección visual previa de la muestra sugirió una gran variabilidad morfológica entre las pepitas, desde una forma globosa hasta otra piriforme, pasando por una intermedia cordada o tronco-ovoide (Lám. 1 y Lám. 2). El estado de conservación de las pepitas fue en general bueno, a pesar de la ausencia de carbonización. Sólo 10 pepitas (4,8%) presentaron un rajado más o menos pronunciado a lo largo del rafe a partir de la zona próxima al pico, y 8 pepitas (3,9%) presentaron pérdida total o parcial de la chalaza (Lám. 3).

La clasificación de la muestra según los códigos de la OIV (Tabla 2) evidenció ya un aspecto a resaltar. Mientras que la longitud (OIV 242-1) fue de 5,8 mm y la notación "corta-mediana", la anchura (OIV 242-2) fue de 3,9 mm y la notación "ancha". Dicho

Código OIV	Carácter	media \pm dt	Notación [clase]
241	presencia de pepitas	-	Presentes [3]
242-1	longitud de las pepitas (mm)	5,8 \pm 0,49	corta-mediana [4]
242-2	anchura de las pepitas (mm)	3,9 \pm 0,35	ancha [7]
243	peso de las pepitas (mg)	26,6 \pm 8,23	muy bajo-bajo [2]
244	presencia de estrías en las pepitas	-	ausentes [1]

dt=desviación típica.

TABLA 2

Clasificación de la muestra de pepitas de vid ($n=207$) según los códigos aplicables de la OIV (1983) complementados por Dettweiler (1991).

de otro modo, las pepitas fueron en promedio más anchas de lo esperado para su longitud, sugiriendo en primera instancia un origen silvestre. La posible deformación de las semillas debida a la carbonización (Smith y Jones 1990, Mangafa y Kotsakis 1996) no puede invocarse para explicar este aspecto morfométrico ya que, como se ha dicho, la muestra estudiada

no estaba carbonizada. El peso medio de las pepitas (OIV 243) fue de 26,6 mg con una notación de "muy bajo a bajo", pero este parámetro debe interpretarse con precaución dado el origen arqueológico de la muestra. De hecho, las pepitas estaban huecas debido a la pérdida del endospermo. La ausencia de estrías transversales en la cara dorsal de las pepitas (OIV 244)

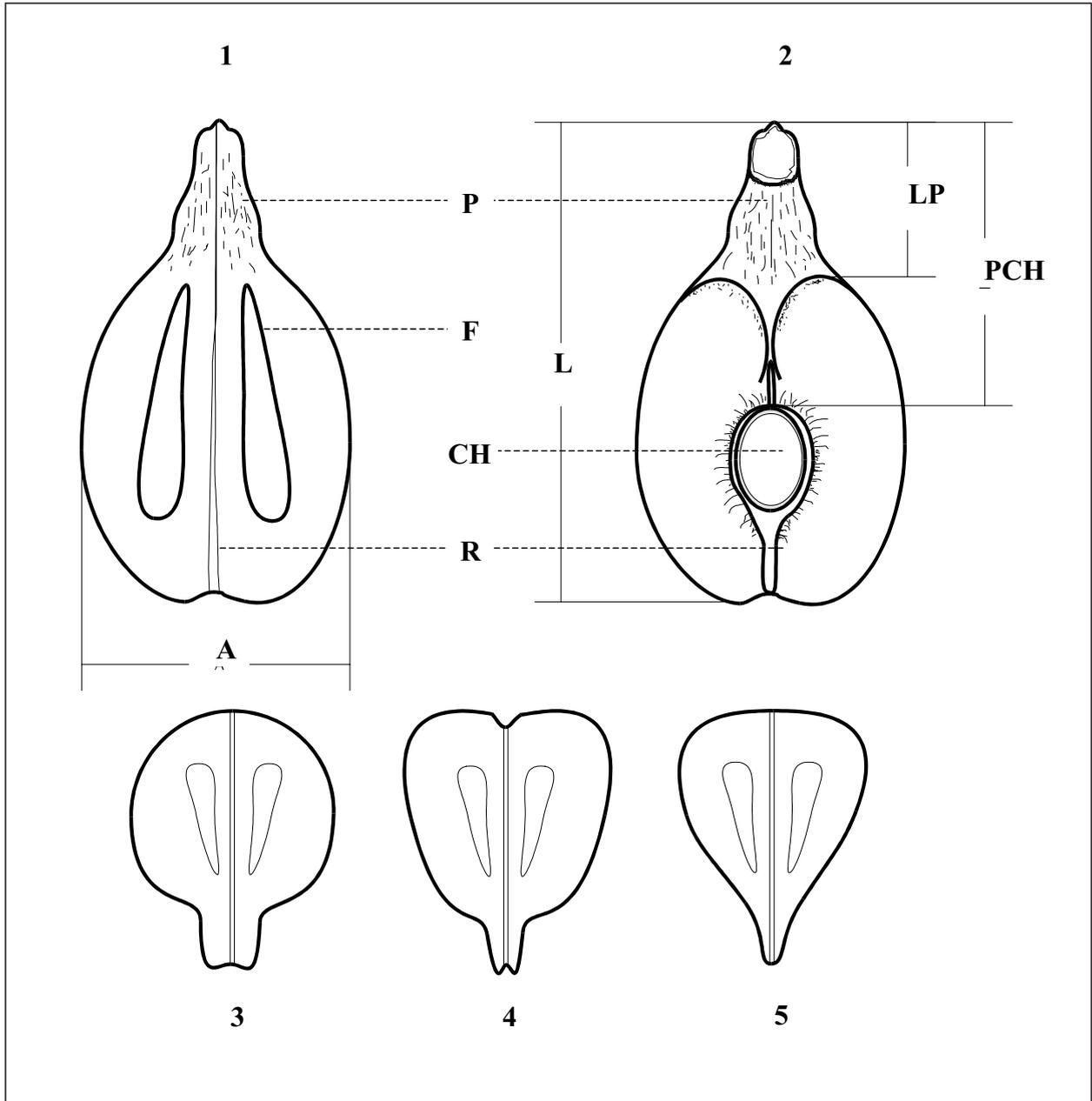


LÁMINA 1

Esquema de una pepita de vid indicando sus partes, formas esquematizadas y dimensiones. 1: cara ventral, 2: cara dorsal, 3: globosa, 4: cordada, 5: piriforme, P: pico, F: foseta o surco, CH: chalaza, R: rafe, L: longitud, A: anchura, LP: longitud del pico, PCH: posición de la chalaza.



LÁMINA 2

Muestra de las pepitas de vid clasificadas según el índice MK_2 como *Vitis vinifera sylvestris* (vid silvestre, arriba) o como *Vitis vinifera vinifera* (vid cultivada, abajo).

excluye la especie *Vitis rotundifolia*, y permite adscribir las con seguridad a la especie *Vitis vinifera*. El código OIV 241 no merece mayor comentario, dado que si las variedades de vid estudiadas hubiesen sido apirenas, no se hubiesen recuperado en la excavación.

El índice de Stummer, como a menudo ocurre, no fue muy resolutivo en la clasificación de las pepitas como silvestres o cultivadas, ya que un 46,3% de las pepitas no pudieron atribuirse a ninguna subespecie de vid. Aún así, un 29,5% y un 24,2% de las pepitas presentaron morfología inequívoca de cultivada y silvestre, respectivamente (Lám. 2), lo que concuerda con la ya aludida variabilidad de la muestra. Esta idea fue confirmada por los tres índices de Mangafa y Kotsakis que clasificaron las pepitas como cultivadas y como silvestres, incluso con valores próximos al 50% de cada tipo en el caso de MK_2 (Lám. 4). Además, las formas globosas y cordadas (inspección visual) que caracterizan al tipo silvestre fueron significativamente más abundantes en las clasificadas por el índice MK_2 como silvestres (77 de 95,81%) que en las clasificadas por el mismo índice como cultivadas (65 de 112, 58%) (Test G, $G=13,02$, $gl=1$, $P<0,001$).

DISCUSIÓN

El área que ocupa el reciente y populoso barrio de Los Bodegones, fue un espacio de enterramientos desde casi los primeros tiempos de la Colonia. No obstante su eclosión se produce en el siglo IV, como constatan los resultados provisionales de esta excavación, los cuales son coincidentes con los proporcionados por las sucesivas intervenciones que aquí se vienen realizando. Esta densa ocupación de la zona por enterramientos se atribuye a la dinámica de una ciudad en expansión demográfica tras su promoción como capital de Diócesis. Tampoco hay que desdeñar que las familias cristianas arbitrasen una progresiva preferencia por ser inhumadas en espacios concretos y uno de ellos parece ser la amplia y suave ladera sur del Cerro de San Albín.

En la tumba estudiada, el agrupamiento de las pepitas a los pies del cuerpo de la mujer sugiere que los racimos, formando parte de una ofrenda funeraria ritual, se depositaron ex profeso en esa posición, bien directamente sobre el fondo de la tumba o en un recipiente desaparecido. Existe al menos un precedente similar documentado, ya que en la tumba n° 2



LÁMINA 3

Muestra de las pepitas de vid peor conservadas, rajadas (arriba) o con pérdida de la chalaza (abajo).

del yacimiento de Bram (Aude, Francia, siglo II) aparecieron los restos de la inhumación de una mujer con un vaso que contenía pepitas de uva, exactamente en la misma posición, a los pies de la difunta (Marinval 1993). A pesar de la inexistencia de ajuar, la presencia próxima de dos mausoleos (uno de ellos colindando al este), y la calidad del enterramiento, con caja de ladrillo, losa de mármol y coronación de doble cubierta, sugieren una inhumación de cierta relevancia. La ausencia de cremación en el enterramiento es acorde con la datación Bajo-Imperial de la excavación. La buena conservación de las pepitas a pesar de la ausencia de carbonización se atribuyó a las elevadas condiciones de humedad del contexto, propiciado por una conjunción de tres factores: (1) un suelo de textura arcillosa, (2) la base de la fosa estaba excavada directamente en la roca, y (3) en el interior de la sepultura existía hueco entre el cuerpo de la mujer y la losa de mármol, es decir, el suelo no llegó a colmar la fosa por derrumbamiento a lo largo del tiempo. Los restos (humanos y vegetales) aparecieron recubiertos tan sólo por un fino depósito de sedimento arcillo-limoso resultado de las infiltraciones. De esta manera la tumba pudo actuar como una "trampa de agua" favoreciendo el hidromorfismo y la conservación de las pepitas.

Los índices morfométricos de Stummer y Mangafa-Kotsakis indicaron que la muestra de pepitas estudiada fue morfológicamente heterogénea. Una fracción presentó una forma consistente con la de variedades cultivadas, mientras que la otra presentó valores compatibles con la subespecie silvestre. Las pepitas situadas en la zona de incertidumbre o solape podrían representar ejemplares situados en el rango extremo de cada subespecie (Mangafa y Kotsakis 1996) y su relativamente elevada frecuencia redundante en que la forma de las pepitas no cambió abruptamente en el momento de la domesticación (Terpó 1976). Como se ha dicho, actualmente existe amplio consenso en que la morfometría de las pepitas es una buena herramienta para discriminar entre la vid silvestre y las variedades cultivadas (Renfrew 1973, Buxó 1997, Smith y Jones 1990), pero la falta de resolución de los índices usados obtenida en varios estudios, en particular aplicados a variedades cultivadas actuales, ha cuestionado su fiabilidad y aplicabilidad generalizada (ej. Bouby y Marinval 2001). En nuestro caso, debe enfatizarse que las pepitas se encontraron agrupadas en un punto localizado de la fosa, presuntamente provenientes de "pocos" racimos; en otras palabras, no se obtuvieron a partir del tratamiento de grandes volúmenes de tierra que

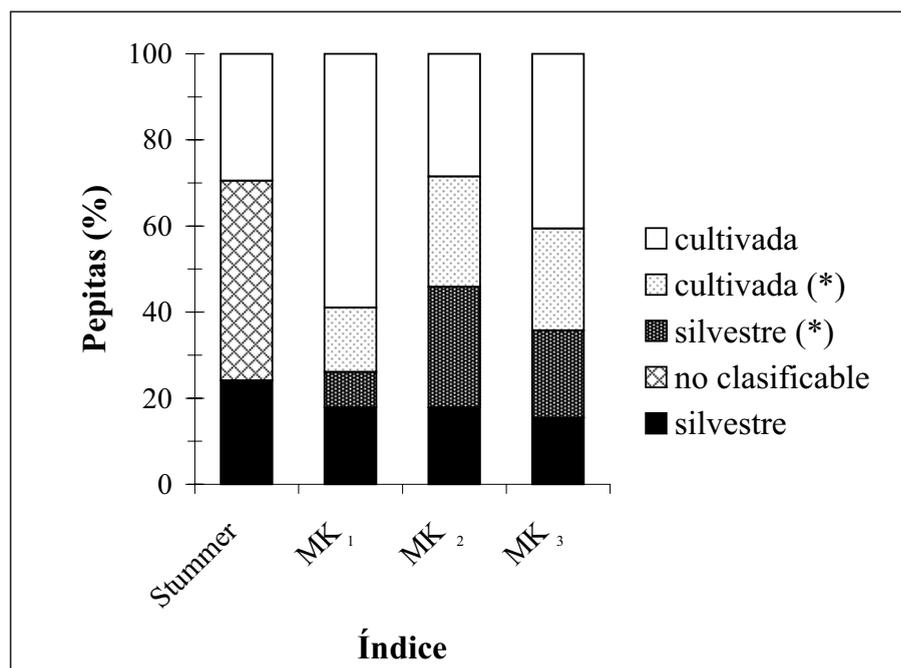


LÁMINA 4

Clasificación de las 207 pepitas de vid arqueológicas como pertenecientes a la subespecie *Vitis vinifera vinifera* (vid cultivada: C) o a *Vitis vinifera sylvestris* (vid silvestre: S), según el índice de Stummer (1911) y límites de clase basados en Schiemann (1953), o de acuerdo con los tres índices de Mangafa y Kotsakis (1996), derivados de las fórmulas 1, 2 y 3 (MK₁, MK₂ y MK₃, respectivamente).

* Los límites de clase usados para cada índice se dan a continuación, indicando cuando procede las probabilidades teóricas asociadas (P) para cada clase:

Stummer: <65: C / 65 a 70: no clasificable / 70<: S

MK1: <-0,2: S / -0,2 a 0,2: S (P=0,647) / 0,2 a 0,8: C (P=0,762) / 0,8<: C

MK2: <-0,2: S / -0,2 a 0,4: S (P=0,901) / 0,4 a 0,9: C (P=0,638) / 0,9<: C

MK3: <0,0: S / 0,0 a 0,5: S (P=0,933) / 0,5 a 0,9: C (P=0,633) / 0,9<: C

pueden suministrar pepitas de orígenes botánicos muy diversos. Teniendo en cuenta todo lo expuesto, ¿cómo explicar entonces la gran variabilidad morfológica puesta de manifiesto en las pepitas de una muestra con un origen tan preciso y homogéneo? La primera hipótesis es que la ofrenda funeraria, entendida como el uso voluntario de las plantas en un proceso ritual, estuviese compuesta por más de un racimo de origen disimilar, i.e., por un racimo de vid cultivada y otro de vid silvestre. El número de pepitas recuperadas ($n=207$) es además compatible con su procedencia a partir de dos racimos de talla pequeña-mediana. La presencia de variedades cultivadas de vid en la ofrenda no sería en sí especialmente relevante. El agrónomo gaditano Columela (*De Re Rustica*, lib. III, cap. 2) ya reseñaba en el siglo I d.C. más de 50 variedades de vid, incluyendo variedades de mesa,

vinificación y de doble aptitud. Es interesante señalar además que, en relación a las pepitas, Columela (*De Arboribus*, cap. 3, 1) proclamaba la elección de "los plantones que produzcan uva grande, de hollejo fino, y de pocas y diminutas pepitas" (Holgado Redondo 1988 *in litt.*), si bien hoy se sabe que el número y tamaño de las pepitas está correlacionado positivamente con el tamaño de la baya (Hidalgo Togores 2003). Sin embargo, la presencia de un racimo de vid silvestre en la ofrenda es mucho más sugerente, tanto por ella misma como por su coexistencia con una variedad cultivada. La recolección local de las bayas silvestres no plantearía muchos problemas ya que la vid silvestre debió vegetar abundante en el entorno ripícola de *Emérta Augusta*. Aún hoy, aunque de forma relicta, todavía perdura dentro del área de cultivo de la vid, incluida España y Extremadura

(Arnold et al. 1998, Ocete et al. 1999, Álvarez Arbesú y Fernández Prieto 2000). Andrés de Laguna (1555), en sus anotaciones a Dioscórides, señala que las bayas y flores de la vid silvestre se solían adicionar al vino por su sabor y aroma particulares. El aspecto más interesante de la muestra mixta de pepitas de ambas subespecies de vid, es que sugiere la intencionalidad de combinar, en la misma ofrenda, racimos cultivados y silvestres, lo que podría corresponderse con un ritual funerario de significación y connotaciones desconocidas (cf. Marinval 1993).

La segunda hipótesis que consideramos es que las pepitas estudiadas en realidad procediesen de una variedad cultivada muy arcaica, en la que el proceso de domesticación fuese tan sólo incipiente y por ello las pepitas todavía mostrasen caracteres del tipo silvestre. Esta hipótesis está sustentada por la existencia de variedades cultivadas primitivas (sometidas a domesticación pero con pepitas de morfología silvestre), no sólo en Europa sino incluso en Transcaucasia, centro de origen de la vid (Jacquat y Martinoli 1999). Alguna variedad local de vinificación (pepitas pequeñas) en cultivo marginal, rústica y poco seleccionada, podría cumplir tal expectativa. Existe además un detalle que conviene tener muy en cuenta: durante el siglo IV se ha constatado un proceso de regresión en el entorno emeritense de las producciones oleícolas en favor de las vitícolas. Tal es el caso de la Villa de Torre Águila de Barbaño, Montijo (Badajoz) (Rodríguez Martín, 1988), justificado por la política de Probo (276-282), que alentó la plantación de vides en ciertas provincias, Hispania entre ellas. Si esta segunda hipótesis fuese la cierta, la ofrenda estudiada indicaría que en una época tan tardía como la romana Bajo-Imperial (siglos IV-V), todavía existían en *Emerita Augusta* variedades cultivadas con un grado de domesticación muy reducido, *quasi silvestres*, en coexistencia temporal con variedades cultivadas seleccionadas, de pepitas comparables morfológicamente a las variedades actuales. Este hipotético escenario tendría un interés histórico-geográfico añadido ya que entraría en contradicción con las teorías no indigenistas sobre el inicio del cultivo de la vid en Iberia.

En cualquier caso, cabe la posibilidad de que la presencia de racimos de uva en la fosa estudiada, en una posición concreta, sea un indicio acerca de una inhumación cristiana. Lamentablemente, la concomitante

decadencia del rito de cremación en este periodo limita sobremanera la comprobación de este hecho, ya que las pepitas no carbonizadas no se suelen recuperar, salvo en casos muy particulares como el estudiado. La introducción de símbolos alusivos a la Fe en los sepulcros no es ajena al ritual funerario paleocristiano, si bien esta práctica fue proscrita más tarde por la iglesia y el clero, al considerarse contraria a los preceptos de la religión cristiana (Marinval 1993). Símbolos que evocan al vino eucarístico, al complejo lenguaje de relaciones vivos-muertos que confluyen en la Comunión de los Santos (San Pablo I Cor., 1-2), al dogma fundamental de la resurrección (en el que la vid cobra especial relevancia como metáfora), o a la fraternal comunión en ágapes funerarios, suelen constatarse en los albores de la comunidad cristiana local. Partiendo de la posibilidad de que la sepultura estudiada y las anejas sean cristianas (y parece ser que es un conjunto funerario de relevancia a tenor de los datos provisionales amablemente cedidos por su excavadora), la presencia de pepitas de uva nos lleva a especular con que estos sepulcros contaban con, o compartían un, jardín funerario (un remedo del Paraíso o *Refrigerium*), en el cual fueron plantadas vides, cultivadas o silvestres, que proporcionarían los racimos para estas ofrendas rituales (cf. Marinval 1993), al menos en tiempo de vendimia.

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo no hubiera sido posible sin la colaboración, ideas y apoyo de Miguel Alba Calzado, Guadalupe Méndez, Félix Cabello y Marisa Asensio. Los autores agradecen al Consorcio de la Ciudad Monumental Histórico-Artística y Arqueológica de Mérida y a la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Extremadura su soporte institucional.

BIBLIOGRAFÍA

- ALBA CALZADO, M.; MÁRQUEZ PÉREZ, J. y PALMA GARCÍA, F. (Coord.) (2002): *Mérida. excav. arqueol.* 2000, 6.
- ALONSO MARTÍNEZ, N. (2000): Registro arqueobotánico de Cataluña occidental durante el II y I milenio a.n.e. *Complutum*, 11, p. 221-238.

- ÁLVAREZ ARBESÚ, R. y FERNÁNDEZ PRIETO, J. A. (2000): Poblaciones silvestres de higueras, vides y olivos en la costa cantábrica. Consideraciones acerca de su origen. *Naturalia Cantabrica*, 1, p. 33-43.
- ARNANZ, A. M. (2000): Las leguminosas del Cerro de la Cruz (Almedinilla, Córdoba). Presencia de *Vicia sativa* L. y *Vicia ervilia* (L.) Willd. en un contexto Ibérico. *Complutum*, 11, p. 139-243.
- ARNOLD, C.; GUILLET, F. y GOBAT, J. M. (1998): Situation de la vigne sauvage *Vitis vinifera* ssp. *silvestris* en Europe. *Vitis*, 37, p. 159-170.
- BOUBY, L. y MARINVAL, P. (2001): La vigne et les débuts de la viticulture en France: apports de l'archéobotanique. *La vigne et la viticulture en Gaule* (BRUN, J.P.; LAUBENHEIMER, F.; et al. Eds.), Paris, p. 13-28.
- BOUBY, L. y MARINVAL, P. (2004): Fruits and seeds from Roman cremations in Limagne (Massif Central) and the spatial variability of plant offerings in France. *Journal of Archaeological Science*, 31, p. 77-86.
- BUXÓ, R. (1997): *Arqueología de las plantas: la explotación económica de las semillas y los frutos en el marco mediterráneo de la Península Ibérica*. Barcelona.
- CHAMORRO, J. G. (1991): Campaña de flotación en el Castillo de Doña Blanca (Pto. de Sta. María, Cádiz). Método, muestreo y resultados. *Arqueología medioambiental a través de los macrorrestos vegetales*. Madrid, p. 1-22.
- CUBERO, C. (1993): Aproximación al mundo agrícola de la primera Edad del Hierro a través del estudio de semillas y frutos: El Torelló de Almassora (Castellón). *Estudios sobre Cuaternario* (FUMANAL, M.P.; BERNABEU, J. Eds.). Valencia, p. 267-273.
- DETTWEILER, E. (1991): *Preliminary minimal descriptor list for grapevine varieties*. Siebeldingen.
- GÓMEZ-BELLARD, C.; GUÉRIN, P. (1994): Testimonios de producción vinícola arcaica en L'Alt de Benimaquía (Denia). *Huelva Arqueológica*, 13(2), p. 9-31.
- GRAU ALMERO, E.; PÉREZ JORDÁ, G. y HERNÁNDEZ CARRETERO, A. M. (1998a): Estudio arqueobotánico del cerro del Castillo de Alange. *Memorias de arqueología extremeña* (PAVÓN, I. Ed.). Mérida, p. 149-166.
- GRAU ALMERO, E.; PÉREZ JORDÁ, G.; HERNÁNDEZ CARRETERO, A. M. (1998b): Paisaje y agricultura en la protohistoria extremeña. *Extremadura protohistórica: paleoambiente, economía y poblamiento* (RODRÍGUEZ DÍAZ, A. Ed.). Cáceres, p. 31-62.
- HARRISON, R. J.; MORENO-LÓPEZ, G. y LEGGE, A. J. (1987): Moncín: poblado prehistórico de la edad del Bronce (I). *Noticiario Arqueológico Hispánico*, 29, p. 7-102.
- HIDALGO TOGORES, J. (2003): *Tratado de enología*. Madrid.
- HOLGADO REDONDO, A. [Introducción, traducción y notas] (1988): *De los trabajos del campo*. Madrid.
- JACQUAT, C. y MARTINOLI, D. (1999): *Vitis vinifera* L.: wild or cultivated? Study of the grape pips found at Petra, Jordan; 150 B.C. - A.D. 40[0]. *Vegetation History and Archaeobotany*, 8, p. 25-30.
- JONES, M. y REED, J. (2000): Agricultural evidence from charred seeds and fruits. *The Guadajoz Project. Andalucía in the first millennium BC. Vol. 1. Torreparedones and its hinterland* (CUNLIFFE, B. y FERNÁNDEZ CASTRO, M.C. Eds.). *Archaeol. Monogr.* 47, Oxford, p. 403-407.
- LAGUNA, A. DE (1555): *Pedacio Dioscórides Anazarbeo, acerca de la materia medicinal, y de los venenos mortíferos, traducido de lengua griega, en la vulgar castellana* [Anotaciones de Andrés de Laguna]. Anvers.
- MANEN, J. F.; BOUBY, L.; DALNOKI, O.; MARINVAL, P.; TURGAY, M. y SCHLUMBAUM, A. (2003): Microsatellites from archaeological *Vitis vinifera* seeds allow a tentative assignment of the geographical origin of ancient cultivars. *Journal of Archaeological Science*, 30, p. 721-729.
- MANGAFA, M. y KOTSAKIS, K. (1996): A new method for the identification of wild and cultivated charred grape seeds. *Journal of Archaeological Science*, 23, p. 409-418.
- MARINVAL, P. (1986): Recherches expérimentales sur l'acquisition des données en Paléocarpologie. *Revue d'Archéométrie*, 10, p. 57-68.
- MARINVAL, P. (1993): Étude carpologique d'offrandes alimentaires végétales dans les sépultures gallo-romaines: réflexions préliminaires. *Monde des morts, monde des vivants en Gaule rurale* [6ème suppl. à la Revue Archéologique du Centre de la France] (FERDIÈRE, A. Ed.). ARCHÉA-AGER, Tours, p. 45-65.

- MARINVAL, P. (2004): Offrandes alimentaires d'origine végétale en contexte funéraire gallo-romain. Nouveau regard. *Archéologie des pratiques funéraires. Approches critiques* (BARAY, L. Ed.). Centre Archéologique Européen, Glux-en-Glenne, [Bibracte], Nièvre, p. 197-206.
- MARTÍ OLIVER, B. (1983): *El naixement de l'agricultura en el País Valencià: del neolític a l'edat del bronze*. Valencia.
- OCETE, R.; LÓPEZ, M. A.; PÉREZ, M. A. y DEL TÍO, R. (1999): *Las poblaciones españolas de vid silvestre*. Madrid.
- OIV (1983): *Descriptor list for grapevine varieties and Vitis species*. OIV, Office International de la Vigne et du Vin, Paris.
- ORLOB, G. B. (1973): Ancient and medieval plant pathology. *Pflanzenschutz-Nachrichten Bayer*, 26, p. 65-294.
- PASTOR MUÑOZ, M. (2000): Los dioses de los difuntos en la Bética romana: ¿Miedo o respeto?. *Milenio: Miedo y Religión*. IV Simposio Internacional de la SECR, Sociedad Española de Ciencias de las Religiones. Universidad de la Laguna, La Laguna [<http://www.uull.es/congresos/conmirel/PASTOR.htm>].
- PÉREZ JORDÀ, G. (2004): Cultivos y prácticas agrarias. *El edificio protohistórico de La Mata (Campanario, Badajoz) y su estudio territorial*. Vol. 1 (RODRÍGUEZ DÍAZ, A. Ed.). Cáceres, p. 385-422.
- RENFREW, J. M. (1973): *Palaeoethnobotany: the prehistoric food plants of the near east and Europe*. London.
- RODRÍGUEZ DÍAZ, A. y ENRÍQUEZ NAVASCUÉS, J.J. (2001): *Extremadura tartésica, arqueología de un proceso periférico*. Barcelona.
- RODRÍGUEZ MARTÍN, F. G. (1988): Prensas y lagares en la villa romana de Torre Águila de Barbaño (Montijo, Badajoz). XII *Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros*. Almendralejo, Badajoz, p. 223-242.
- ROVIRA BUENDÍA, N. (2000): Semillas y frutos arqueológicos del yacimiento calcolítico de Las Pilas (Mojácar, Almería). *Complutum*, 11, p. 191-208.
- SCHIEMANN, E. (1953): Vitis in Neolithicum der Mark Bradenburg. *Der Zuechter*, 23, p. 318-327.
- SMITH, H. y JONES, G. (1990): Experiments on the effect of charring on cultivated grape seeds. *Journal of Archaeological Science*, 17, p. 317-327.
- STUMMER, A. (1911): Zur Urgeschichte der Rebe und des Weinbaues. *Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien*, 41, p. 283-296.
- TERPÓ, A. (1976): The carpological examination of wild-growing vine species of Hungary. *Acta Botanica Academiae Scientiarum Hungaricae*, 22, p. 209-247.
- UTHSCSA (2002): *Image Tool for Windows, v. 3.0*. San Antonio, USA.
- WEISS, E. y KISLEV, M.E. (2004): Plant remains as indicators for economic activity: a case study from Iron Age Ashkelon. *Journal of Archaeological Science*, 31, p. 1-13.