

## ESCATOLOGÍA VACCEA: NUEVOS DATOS PARA SU COMPRENSIÓN A TRAVÉS DE LA ANALÍTICA DE RESIDUOS

La religiosidad de cualquier grupo humano expresa la necesidad vital de establecer relaciones de equilibrio con un mundo físico, a menudo hostil, al tiempo que dar una respuesta colectiva y cohesiva al trágico hito de la muerte. Es en esta última esfera de trascendencia donde ahora nos proponemos indagar sobre las respuestas creadas por el pueblo vacceo, al tiempo que arrojar nueva luz merced a los sustanciosos datos obtenidos de la analítica de residuos practicada en los fondos de ciertos recipientes cerámicos que en la necrópolis de Las Ruedas acompañan como ofrendas para el Más Allá a los enterramientos.

Así pues, si en el capítulo anterior se ofrecían las novedades surgidas del ámbito de lo cotidiano, a partir de los trabajos de excavación en el poblado de Las Quintanas, en el presente debemos trasladarnos a la ciudad de los muertos o necrópolis, un espacio sacro donde, a través del desarrollo de ciertos rituales establecidos, se facilitaba el tránsito o viaje al Más Allá de los finados. Objetivo vinculado a la idea de la inmortalidad y que informa el mundo de las creencias vacceas, que no impide, sin embargo, otro tipo de análisis históricos como la reconstrucción social de las poblaciones allí enterradas, al entender que las distintas personalidades sociales que los muertos jugaron en vida fueron trasladadas al ámbito ultraterreno mediante un lenguaje simbólico expresado en la variabilidad de estructuras, ajuares y ofrendas existente dentro del seno de los cementerios. Este último tipo de análisis ha permitido corroborar, según cabía inferir del comportamiento complejo de la sociedad vaccea (modelo de poblamiento con surgimiento de *oppida*, economía excedentaria, artesanado desarrollado, intercambios de largo alcance territorial, estructura política transmitida por las fuentes, etc.), que nos encontramos ante una sociedad en un estadio de jerarquización compleja, de carácter preestatal. En este aspecto, la analítica de residuos constituye aquí también un complemento relevante para aquilatar con mayor precisión los rangos de estatus establecidos a través del registro funerario.

Uno de los aspectos sin duda más novedosos del panorama meseteño, al filo de los comedios del Primer Milenio a. C., fue precisamente la aparición de los

primeros cementerios, hasta entonces desconocidos. El horizonte cultural soteño, característico del Hierro I, tiene entre sus señas de identidad un comportamiento ante la muerte que no ha dejado huellas arqueológicas, por cuanto, a excepción de inhumaciones infantiles bajo los suelos de las viviendas, práctica universal que comentaremos posteriormente al hablar de las específicamente vacceas, nada se sabe del tratamiento otorgado a los finados.

Los nuevos planteamientos organizativos y mentales que representan la segunda Edad del Hierro, dentro de la que encaja el desarrollo pleno del mundo vacceo, destilaron nuevas expresiones ante la muerte. Uno de los hechos sin duda más radicales en la etnogénesis vaccea fue la elección de espacios concretos para la creación de ciudades para los muertos, perfectamente delimitadas y separadas del ámbito de los vivos y sujetas a un crecimiento pautado y ordenado. Es interesante recalcar, a diferencia de lo que acontecerá siglos después, particularmente con el desarrollo del cristianismo, esta separación drástica que se produce entre ambos espacios. Como también lo es la propia idea de enterrar o, lo que es lo mismo, de sustraer a la superficie de la tierra los cadáveres. Y ello tal vez por la consideración, dentro de una psicología universal primitiva, de que el cadáver es algo impuro, con una gran capacidad de contaminación. De ahí, la necesidad de un ritual funerario que, a través de una serie de pautas establecidas, facilite el tránsito al Más Allá, así como el descanso necesario a los muertos para que éstos no interfieran en el mundo de los vivos.

Se articula, pues, este espacio funerario como una bisagra entre el Aquí y el Allá, donde los vivos rinden culto a sus antepasados y donde la conexión entre ambos mundos queda circunscrita de manera específica y normalizada a momentos concretos como el 1 de noviembre, fiesta del *Samain* e inicio del año céltico, cuya pervivencia en el Día de Todos los Santos cristiano no ofrece dudas. El camposanto se nos ofrece, pues, como muestra de una dialéctica, entre los muertos cuyos restos mortales reposan bajo tierra y los vivos que mantienen la memoria de aquellos, lo que explica la existencia de una organización espacial pautada por una serie de hitos en forma de estelas pétreas –tal vez otros en madera no conservados– que localizan y distribuyen el lugar preciso de los enterramientos.

No obstante, se hace necesario un vehículo que facilite ese tránsito entre los dos mundos. Ese vehículo fue, de manera habitual pero no única, el fuego. En efecto, dentro del mundo vacceo debemos hablar de un ritual funerario tripartito, con un tratamiento normativo, basado en la cremación de la generalidad de los cadáveres, y otros dos diferenciales, practicados únicamente con los individuos de más corta edad o con los guerreros muertos en combate, concretados en la inhumación bajo las viviendas y en la exposición a los buitres, respectivamente.

Comenzando por las excepciones a la regla general, diremos que la práctica de inhumar a los niños menores de un año ha de explicarse en el marco de unas sociedades preindustriales castigadas con unos elevados porcentajes de mortalidad infantil, en las que los infantes carecen de reconocimiento social en tanto en cuanto no superen una edad mínima de supervivencia; pocas palabras más que las de Plinio son necesarias para apoyar esta idea: «*es costumbre universal no incinerar a una persona antes de que le salgan los dientes*».

En cuanto al ritual de exposición a los buitres, su práctica entre celtíberos y vacceos viene sancionada por las fuentes clásicas y por la iconografía de la cerámica numantina, entre otros documentos. En particular para nuestro caso es Claudio Eliano el que refiere: «*Los vacceos (pueblo de Occidente) ultrajan los cadáveres*»



1. Inhumación infantil localizada en el interior del hogar de una vivienda altoimperial de Las Quintanas.



2. Decoración pintada sobre una cerámica numantina que ilustra el ritual de exposición a los buitres.

*de los muertos por enfermedad, y que consideran que han muerto cobarde y afeminadamente, y los entregan al fuego; pero a los que han perdido la vida en la guerra, los consideran nobles, valientes y dorados de valor y, en consecuencia, los entregan a los buitres, porque creen que éstos son animales sagrados».* Un texto que muestra de forma clara la existencia de una ética agonística entre los vacceos y que ilustra sobre la prescindibilidad del rito de incineración cuando la propia muerte ha servido de purificación. Así el elemento vehicular, psicopompo, sería el ave sagrada referida que propiciaría, de manera inmediata, la llegada del guerrero al ámbito celeste, lugar de residencia de la divinidad.

Para encarar el análisis del ritual funerario normativo vacceo, se hace necesario indicar la precariedad de información existente como consecuencia del limitado número de necrópolis conocidas: Tariego de Cerrato, Eras del Bosque o Palenzuela, en la provincia de Palencia, o Cuéllar en Segovia, ofrecen datos demasiado limitados, dispersos o alterados, y, en el caso de Palenzuela prácticamente inéditos, por lo que el registro pintiano, acreedor de un estudio detallado y publicado, se convierte en referencia, más que obligada, casi única.

Así, el cementerio que dio postrer cobijo a las poblaciones vacceas y romanas de *Pintia* se situó unos trescientos metros al sureste del poblado de Las Quintanas<sup>1</sup>, separado de él por el curso del arroyo de La Vega, en el pago actualmente conocido como Las Ruedas. Se trata de una superficie plana y accesible, cuyas características geológicas (terrazza fluvial de gravas y arenas) y escasa potencialidad agrícola, al tiempo que su facilidad de excavación para la apertura de hoyos funerarios, pudieron determinar su uso como lugar más adecuado para albergar los enterramientos de incineración.

El rito de purificación mediante el empleo del fuego sabemos se realizó en Los Cenizales, pago situado al pie del cementerio, cuya toponimia e inusitada acumulación de cenizas allí existente vendrían a ilustrar la prolongada utiliza-



3. Ritual de cremación normativo: los restos óseos se recogen en una urna cineraria.

---

<sup>1</sup> Existió un cementerio más en la orilla derecha del Duero, en término de Pesquera de Duero, en el pago de Carralaceña, vinculable al barrio artesanal alfarero. Su descubrimiento, en el seguimiento de unas canalizaciones, proporcionó dos tumbas parcialmente alteradas. Nos referiremos a este conjunto únicamente en relación a las determinaciones de contenido obtenidas en un recipiente singular.

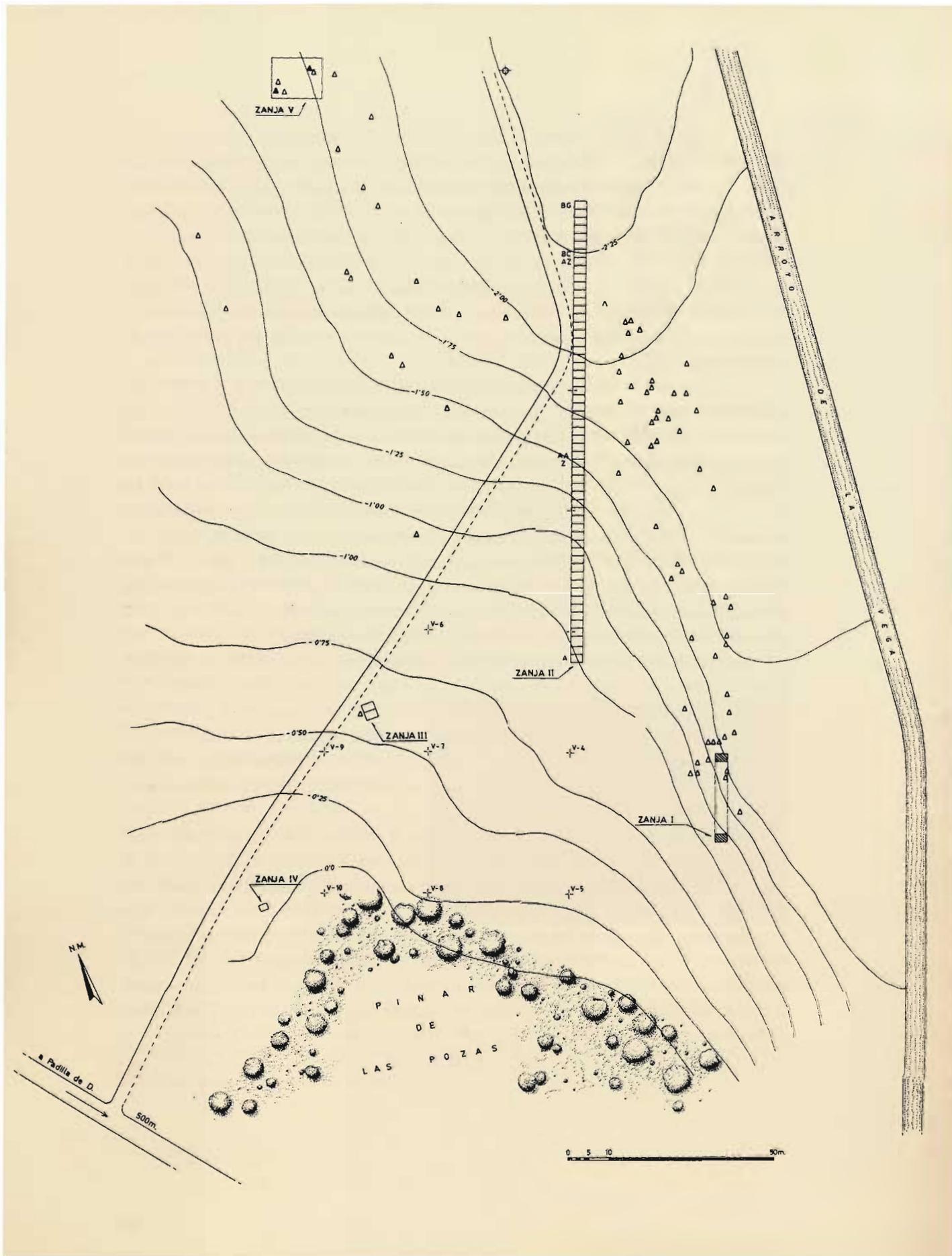
ción de esta área como *ustrina*. Una vez realizada la cremación del difunto, sus restos óseos calcinados serían recogidos y trasladados a un contenedor, habitualmente cerámico, para ser enterrados, en unión de sus ajuares y algunas ofrendas, en el propio cementerio. El vasto espacio de éste, cifrado actualmente en unas cuatro hectáreas, sería expresión de su largo uso durante más de medio millar de años (fin siglo V a. C. al fin del I d. C.), así como resultante de la inexistencia de superposiciones estratigráficas y, consecuentemente, de su crecimiento ordenado en sucesivas aureolas que de forma paulatina fueron recortando la distancia existente con el poblado, pero siempre limitado en su expansión por el citado arroyo de La Vega.

Los trabajos de excavación arqueológica realizados entre 1985 y 1987 permitieron definir los límites de este cementerio en sentido norte-sur, no así en este-oeste, cuyo alcance se sugiere por la distribución que muestran las estelas funerarias exhumadas en las tareas agrícolas. Dichas excavaciones se desarrollaron fundamentalmente a lo largo de una estrecha y larga zanja, de 3 m de anchura por 114,5 m de longitud, dividida cada dos metros en diferentes unidades de excavación. A las cerca de setenta tumbas recuperadas, cabe añadir la detección de una modélica estratigrafía horizontal, que, coincidiendo con los sectores meridionales de la zanja, da su comienzo en el siglo IV a. C., para ir avanzando, conforme progresamos hacia el norte, hasta alcanzar el final del siglo I d. C. en la parte más septentrional, albergando aquí ya tumbas romanas.

Así, pues, desde 1987 no se había vuelto a excavar en el cementerio de Las Ruedas, si bien las campañas desarrolladas en *Pintia* durante 2000 y 2002 tuvieron de nuevo, como parte del escenario arqueológico, este lugar.

Durante 2000 el objetivo concreto fue la contextualización de unos elementos excepcionales cual son las grandes estelas discoides, exhumadas sin metodología arqueológica, de cuyos resultados damos cumplida cuenta en otro apartado de este catálogo.

Por su parte, la campaña de 2002 en Las Ruedas se inicia con vocación de futuro, con dos objetivos básicos y complementarios: por un lado, ampliar el registro de tumbas, cara a obtener una muestra mayor que permita acercarnos con garantías a los gestos funerarios vacceos y a la reconstrucción de la sociedad que los generaron —alguno de cuyos resultados más novedosos son presentados como avance en un capítulo de esta obra—; por otro, la preservación y dignificación de este espacio sacro de especial valor patrimonial y, sin embargo, tan castigado por el olvido administrativo y el expolio, tal y como explicamos en el capítulo final de la obra.





4. Plano de la necrópolis de Las Ruedas, con indicación de las zanjas de excavación y de la distribución de estelas funerarias (triángulos).

## LA DETERMINACIÓN DE LOS CONTENIDOS DE LAS OFRENDAS VASCULARES

Pero los datos que, aquí y ahora, nos proponemos presentar tienen que ver con lo que en alguna medida podríamos calificar como una cierta «reexcavación» de los depósitos funerarios obtenidos entre 1985 y 1987. En efecto, la revisita que de ellos hacemos tiene como planteamiento definir, a través de la analítica de residuos, los posibles contenidos de una buena parte de los recipientes vasculares cerámicos que concurrían como ofrendas dentro de los conjuntos funerarios. Tarea que ha llevado aparejado el legrado de las superficies interiores de 85 piezas. Este muestreo puede calificarse de altamente significativo en cuanto a modelos formales, cronología o variabilidad de constitución de conjuntos que integra. Es necesario señalar que dicha analítica ha sido posible merced a que la mayoría de las tumbas permanecen, en los fondos del Museo Provincial, tal y como fueron exhumadas en los años ochenta del siglo pasado. No obstante y lamentablemente para los objetivos de este trabajo, algunos de los conjuntos más relevantes fueron restaurados en profundidad, eliminándose las adherencias interiores, por lo que sobre tales recipientes no se ha podido ensayar el método.

El estudio para la caracterización arqueométrica de los posibles contenidos de recipientes arqueológicos se basa en la combinación de diferentes técnicas para la identificación de residuos (véase Apéndice I).

En la descripción de los contenidos detectados nos referiremos a los números de las tumbas seguidos de una letra que individualiza el recipiente.

*Cereales:* En 20D se han identificado fitolitos y esqueletos silíceos que pueden corresponder a espigas o espiguillas de cebada (*Hordeum vulgare* L.).

*Productos lácteos:* En 29B existían indicadores de productos lácteos. La caracterización de estos productos en recipientes cerámicos es cada vez más usual en los yacimientos arqueológicos gracias al empleo de la CG-EM. Los restos identificados en la muestra presentan evidencias de oxidación y alteración, aunque la presencia significativa de ácido palmitoleico y de ácidos grasos de cadena corta son elementos característicos de las grasas de la leche de los mamíferos terrestres. Entre la microflora se ha detectado la presencia de bacterias lácticas diplococcos

y streptococcus. Los datos obtenidos no permiten precisar el tipo de producto almacenado ya que la leche se podía haber empleado en forma directa o mediante cualquiera de sus derivados (mantequilla, nata, calostro, leche agriada, queso, cuajada, requesón, leche fermentada...).

*Grasas animales:* Las vasijas 5C, 29H, 34E y 50L han proporcionado presencia de este producto a partir de los ácidos grasos y los esteroides, y corresponden a sebo de origen animal, perteneciente a mamíferos terrestres. Este tipo de grasas tienen la propiedad de proteger los alimentos que están sumergidos de la acción oxidante del aire, impidiendo la llegada del oxígeno y evitando la proliferación de microorganismos aerobios. En este caso los residuos podrían corresponder a una conserva en grasa como los tradicionales productos de olla o confitados que se guardan en la propia grasa en que se cocieron, o los productos cárnicos guardados en orzas o tinajas. Los residuos de grasas en contextos similares también pueden asociarse a caldos grasos que se elaboran y/o consumen con productos de matanza.

*Vino o vinagre:* Se han identificado tres muestras con residuos correspondientes a vino o vinagre. En la copa 18B la presencia de tartratos junto con ácido cerótico plantea la posibilidad de que se trate de un vino amielado. En las copas 30D y 34A se han identificado tartratos que pueden corresponder a vino o vinagre. Las materias cristalinas que se forman en los vinos son sales naturales, que en la uva están disueltas pero que una vez formado el alcohol se hacen insolubles. Los ácidos carboxílicos y fenólicos, producto de la degradación de los polihidroxiaromáticos, son relativamente estables y pueden distinguirse en los residuos del procesado del vino. El más característico es el ácido tartárico y sus sales, que reciben el nombre de tartratos. Estos depósitos de cristales son el bitartrato de potasio y el tartrato de cal. Las formas son muy parecidas, y a pesar de que su color es amarillento y transparente, a veces se recubre por los tonos del vino y toma el color morado.

*Cerveza:* En el vaso compuesto 38M y en dos *kernoi*: el 1F de la necrópolis de Carralaceña y el 50V de la necrópolis de Las Ruedas. En este último cabe destacar que junto a los residuos de cerveza se ha detectado la presencia de hiosciamina, un alcaloide característico de las solanáceas.

Los granos de almidón identificados presentan alteraciones de molido, así como evidencias del malteado de los granos de cereal. La germinación produce alteraciones características en los granos de almidón producto del ataque enzimático: la alteración de la superficie del grano que presenta hoyos, e incluso canales, producidos por las enzimas  $\alpha$ -amilasa, pudiendo observar en algunos casos las lamella en los granos parcialmente digeridos. Por otro lado, la gelatinización del almidón, que aparece formando una película sólida en la que se pueden encontrar granos de almidón embebidos, indica que los cereales, o el producto de su procesado, fueron calentados estando húmedos, aunque el grado de calentamiento y nivel de humedad pueden ser

variables. Las levaduras son características del proceso de braceado y fermentación. La identificación de oxalato se ha efectuado mediante la aplicación del test de Feigl, aunque existen otras técnicas más precisas como son la espectrometría de infrarrojos transformada de Fourier o el método ión-cromatográfico rápido.

Se han determinado también algunos esqueletos silíceos de tipo *Hordeum* que indicaría el empleo de la cebada en la preparación de este producto.

*Frutos carnosos en miel:* Detectados en los recipientes 20G y 25C, identificándose la presencia de moras (*Rubus* sp.). El estudio microscópico de los residuos de ambos recipientes proporcionó una importante concentración de fitolitos correspondientes a esclereidas de frutos carnosos (entre ellas las de *Rubus* sp.). Por otro lado el estudio del residuo por cromatografía de gases/espectrometría de masas constató la presencia de compuestos característicos de la cera de abeja. La combinación de los dos resultados nos permitió relacionar el producto contenido con una preparación de frutos carnosos en miel o en un arrope. Ambas preparaciones se empleaban en el proceso de la elaboración del vino.

*Ungüentos y aceites aromáticos:* En varios recipientes: 25B, 29A, 32B, 38G, 38I, 40I, 40J y 48C con restos de posibles unguentos a base de aceite, posiblemente de oliva (presencia significativa de ácido oleico, 18:1), con diferentes componentes.

Las posibilidades interpretativas que abren estos nuevos estudios creemos que, al menos en esta primera aproximación que ahora ensayamos, podrían concretarse en una serie de aspectos tales como: la asimilación de ciertos contenidos a recipientes formales concretos; el incremento de la información con miras a la reconstrucción de las ofrendas alimentarias para el Más Allá; y, en relación con este último aspecto, la adquisición de nuevos indicadores cara a la matización del establecimiento de los rangos sociales, propuesto con anterioridad a estos resultados, tomando como base la variabilidad de composición de los enterramientos.

## ALIMENTOS PARA EL MÁS ALLÁ, NUEVOS ELEMENTOS PARA LA RECONSTRUCCIÓN SOCIAL

Hasta el presente contábamos para ilustrar el capítulo de ofrendas alimentarias depositadas en los enterramientos para la vida de ultratumba, únicamente con aquellos restos más evidentes, básicamente los de tipo faunístico que dejaron evidencias óseas. A poco que se repare en los nuevos datos de la analítica de residuos, resulta evidente el carácter complementario de los delatados ahora en una dieta variada, en la que el componente vegetal y la bebida adquieren lógica presencia.

Pese a ello, viene al caso señalar que el mundo funerario no constituye una traslación del mundo cotidiano, antes bien se trata de una información de natu-

raleza sesgada, en la que el simbolismo y la representación de ciertos valores adquiere una relevancia especial. Ello explicaría, por ejemplo, que el cerdo sea la especie mejor documentada en tumbas, mientras que en el registro habitacional, más ajustado a la dieta real de estas gentes vacceas, no pase de ser la tercera especie en importancia, después de bóvidos y ovicápridos.

Cara al establecimiento de los rangos sociales evidentemente los contenidos detectados abren nuevas posibilidades. En efecto, cabe pensar que cuanto más preeminente sea un individuo mayor gasto funerario se habrá realizado en sus exequias. Existen diferentes sistemas de cuantificación. El de recuento simple del número de objetos ha dado buenos resultados en necrópolis hallstáticas centroeuropeas, ya que pese a otorgar igual valor a una espada que a una aguja de coser, generalmente en los conjuntos más señeros cantidad y calidad suelen ir parejas. En cualquier caso, el sistema de recuento ponderado, considerando aspectos como presencia de importaciones (ahora, tal vez el vino y el aceite de oliva se suman a esta categoría), el coste de la materia prima, la cantidad de material empleado, la dificultad técnica, la frecuencia de cada tipo o la variedad del conjunto, constituye un método más fino cara a la detección y establecimiento de los rangos. El problema es que este tipo de análisis requiere de una muestra significativa de enterramientos que en el caso concreto de la necrópolis de Las Ruedas está todavía lejos de obtenerse. Se comprenderá por ello que los nuevos datos proporcionados por las determinaciones de residuos sean relevantes cara a un futuro en el que puedan ser valorados dentro de un conjunto más extenso de evidencias.

#### **CONTENEDORES Y CONTENIDOS: ALGUNAS CONSIDERACIONES TIPOLÓGICAS**

Dentro del variado repertorio formal cerámico que concurre en la necrópolis de Las Ruedas, quizás de mayor interés que la distinción entre producciones hechas a mano o torneadas, sea hablar de tipos concretos, independientemente de su técnica de elaboración, o incluso de tendencias formales según la predominancia de su sentido vertical u horizontal: tendríamos así recipientes más apropiados para contener líquidos o sólidos, respectivamente.

En efecto, entre los repertorios que representan modelos abiertos y bajos, caso de los catinos troncocónicos hechos a mano o de la fuente torneada y pintada (grupo I), los residuos delatan presencia de grasa animal. En esta última pieza hallada en la tumba 50 se hace necesario señalar que en su interior se recogía la osamenta completa de una gallina, por lo que los indicadores de grasa animal de

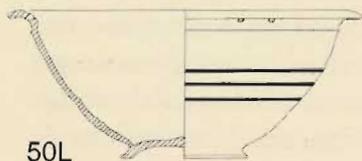
mamíferos terrestres detectados podrían sugerir que el ave referida concurre en la fuente ya elaborada.

Los cuencos (grupo II) de paredes más elevadas, pero con bocas muy abiertas, se manifiestan adecuados para productos lácteos o para recoger frutos, ya sean secos (cereales) o carnosos (moras), en este caso aderezados con miel.

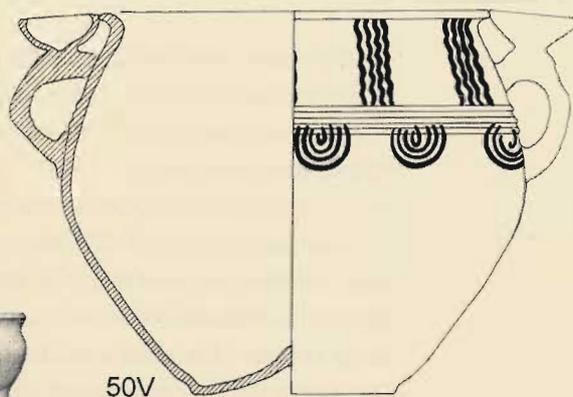
Las copas (grupo III), aunque formalmente próximas a los grupos previos, manifiestan por su fuste, de mayor o menor desarrollo en altura, y peana, una categoría estrechamente vinculada al servicio del vino. Es importante señalar que estos cálices obedecen a un marcado e indiscutible carácter o sabor local: morfología, pastas y decoraciones de que son objeto así lo sugieren. Y es aquí donde surge un contraste interesante en cuanto a lo que acontece en ambientes ibéricos, en contacto más directo con la civilización mediterránea y, en particular, con el mundo griego. Porque, en efecto, el vino que se introdujo en el interior meseteño no se acompañó, más que muy excepcionalmente, de la vajilla estándar para su consumo. Las cerámicas de calidad griegas importadas para el servicio y consumo del vino, tales como kylix, cráteras, etc., presentes con profusión en el mundo ibérico, aquí resultan excepcionales. El amplio registro material de Las Ruedas sólo ha proporcionado un fragmento de copa ática de barniz negro datable en el último cuarto del siglo IV a. C. Complementariamente esta circunstancia ayuda a explicar la escasa representación formal que las copas de producción local, similares a las nuestras, adquieren en el ambiente ibérico.

Si de bebida seguimos hablando, el grupo IV se hallaría integrado por recipientes tremendamente diversos en tamaño y forma. Los dos grandes *kernoi* que han ofrecido resultados aparecen vinculados al consumo, aparentemente colectivo por la mayor capacidad de los mismos, de cerveza; en el caso del procedente de Las Ruedas acompañado de sustancias psicotrópicas. El vaso complejo de trípodes nos sorprende ya que la miniaturización de que fue objeto le hace acreedor de un escaso valor funcional y, sin embargo, ha deparado también restos de cerveza: el simbolismo de la ofrenda adquiere aquí un carácter más acusado, aspecto que podría aplicarse al conjunto de catinos troncocónicos que igualmente comparten una escasa capacidad. En este último caso pueden plantearse pocas dudas sobre la producción local, tanto de esta bebida alcohólica –por sus antecedentes locales ya desde el Calcolítico o por las propias fuentes, que señalan un consumo habitual en el interior peninsular incluso en ceremonias de personajes importantes, como en las bodas de Viriato– como de la propia morfología de los recipientes rituales de tipo *kernos*, pese a su inspiración en otros previos o de ambientes culturales próximos. Relevante se nos muestra el dato de la cerveza con psicotrópicos al producirse dentro de una tumba de guerrero de carácter ciertamente destacado. Téngase en cuenta el hallazgo dentro de ella de 14 recipientes cerámicos y 7 objetos metálicos, pero también la presencia de 206 res-

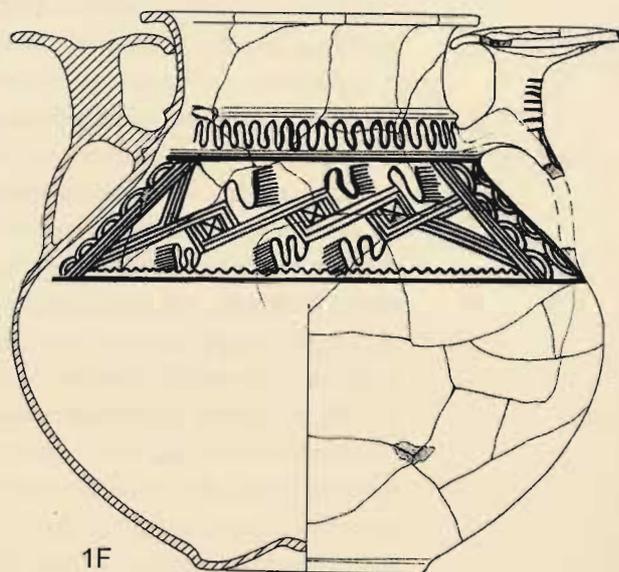
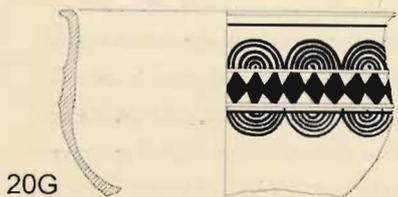
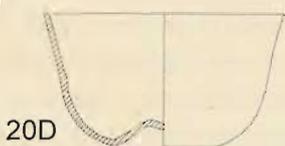
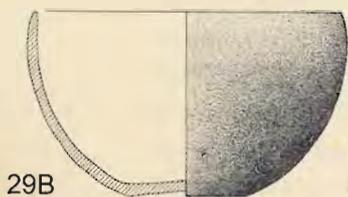
GRUPO I



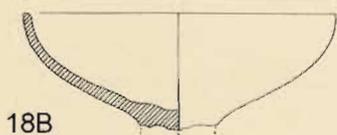
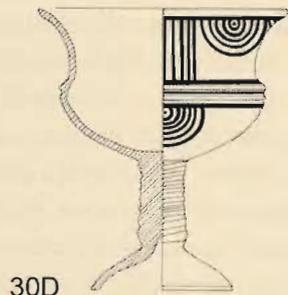
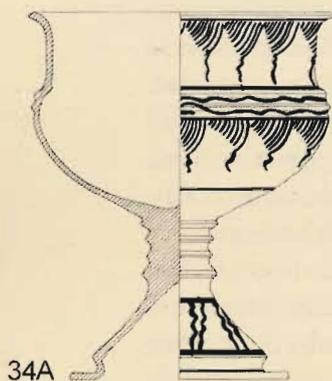
GRUPO IV



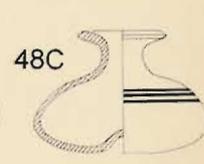
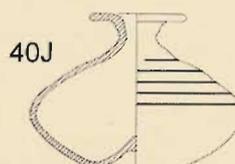
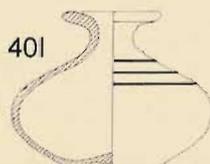
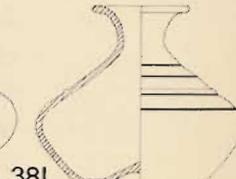
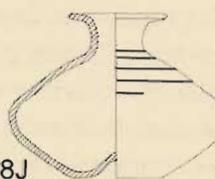
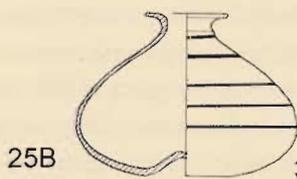
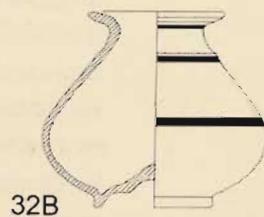
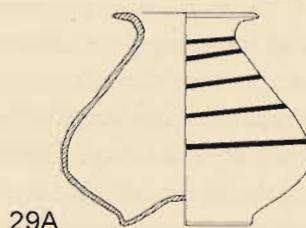
GRUPO II



GRUPO III



GRUPO V





5. Grupos formales de la necrópolis en los que se ha podido determinar contenidos específicos: grasas animales de mamíferos terrestres (grupo I), cereales y frutos carnosos (grupo II), vino (grupo III), cerveza (grupo IV) y ungüentos (grupo V).

tos óseos correspondientes a todas las especies animales hasta ahora atestiguadas en el cementerio de Las Ruedas, a excepción del caballo, incluyendo ovi-cápridos, conejos, gallinas, cerdos y bóvidos, amén de un ritual de quema de resinas sobre el depósito o la vinculación de un individuo artesano (caracterizado por la inclusión de punzones y cuchillitos de hierro dentro de su ajuar) compartiendo espacio, pero netamente diferenciado por diferentes niveles de excavación de la terraza, dentro del *loculus* funerario, probable testimonio de una *devotio*. Todo ello nos estaría ilustrando en suma sobre un conjunto correspondiente a una elite guerrera que hace uso restringido, de manera acorde a su rango, de cierta droga que, habida cuenta el contexto funerario en el que comparece, podría estar dotada de una clara intencionalidad vehicular para el allende.

Finalmente, las botellitas de cuerpo abombado o lenticular, con estrecho cuello y boca de seta (grupo V), tanto en su variante más esbelta y abierta, como en la más chata y cerrada, han proporcionado reiterada y abundantemente restos de ungüentos a base de aceite, posiblemente de oliva. Esta asociación de forma y contenido puede calificarse como la de más alta significación, por cuanto ocho de las nueve piezas analizadas han ofrecido resultados. Correlación a la que habría contribuido de manera especial el perfil cerrado de esta morfología y que, conocido su contenido, muestra una clara adaptación funcional a su fácil cierre para evitar la pérdida de las cualidades aromáticas de los ungüentos o aceites que albergaron. La asociación de botellas y ungüentos perfumados teniendo como base el aceite de oliva plantea, a diferencia de lo señalado para los *kernoï*, una mayor dependencia del mundo ibérico. En efecto, parece razonable pensar en un origen meridional para el producto oleaginoso, y de hecho los recipientes formales señalados resultan frecuentes en ambientes ibéricos (Grupo IV, tipo botellita, clase A, de Mata y Bonet), donde aunque desconocemos si se han ensayado este tipo de analíticas de residuos, se ponen en relación con actividades de aseo personal, religiosas o funerarias (perfumes, ungüentos, libaciones, etc.). Este origen ha sido señalado para la botellita que comparecía en una tumba de Cuéllar, basándose en las decoraciones helicoidales pintadas que caracterizan a estos productos, en este caso, en tonos vinosos puestos en relación con un *modus operandi* netamente ibérico, frente a los colores marrones u oscuros propios de ambientes vac-

ceos. Sin compartir dicha adscripción, por cuanto consideramos que el registro de la necrópolis de Las Erijuelas de Cuéllar es de un momento más avanzado del que propone J. Barrio, no deja de ser cierto que las botellas del área vaccea evidencian una clara inspiración en aquellas ibéricas. Quiere decirse con ello, en suma, que, a falta de análisis de pastas, no parece probable que aceite y botellas fueran importaciones conjuntas desde zonas meridionales, antes bien, parecería adecuado pensar en la recepción de aceite en odres o ánforas que eran dosificados y trasladados a producciones locales características: las botellitas mencionadas.

### COPAS, VINO Y GUERREROS VACCEOS

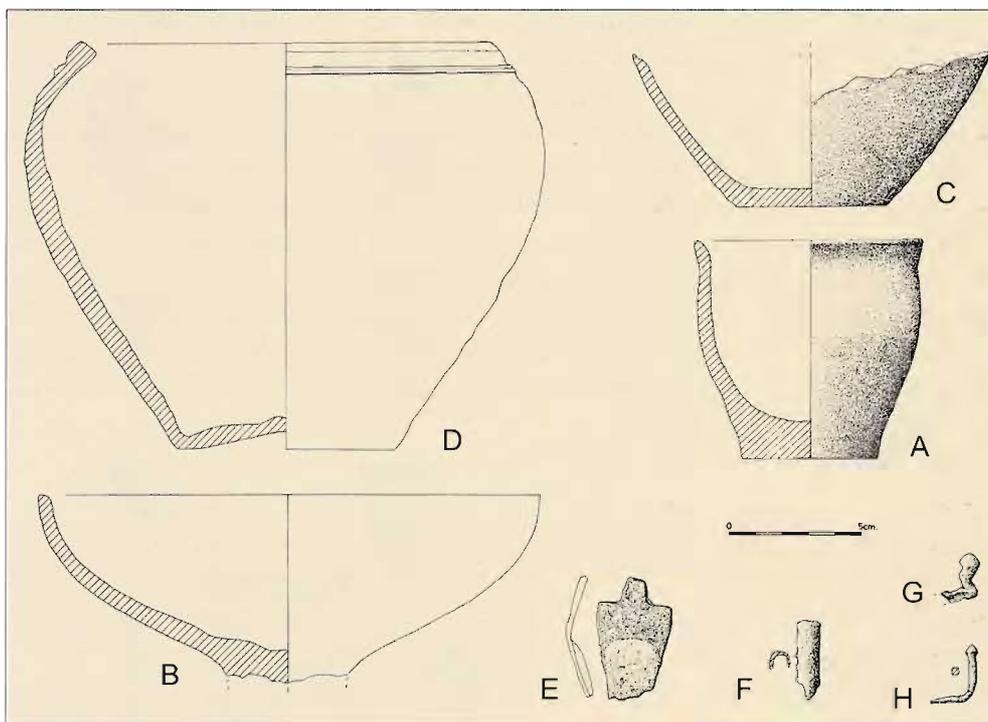
No cabe duda que uno de los binomios más interesantes, por novedoso y por las lecturas sociales que posibilita, es el de las copas y el vino. El contexto arqueológico en que se muestra dicho vínculo da paso a definir un trinomio característico —copas, vino y guerreros— atestiguado desde los inicios de la secuencia del cementerio hasta los momentos más tardíos, afectando ya a una época de plena romanización.

En efecto, tres son los conjuntos funerarios que han deparado este tipo de evidencias: tumbas 18, 30 y 34, amén de la de época altoimperial (tumba 68) que, dadas sus particularidades, será tratada en otra parte de esta obra.

La sepultura 18, mostraba algunos signos de haber sido alterada por la acción reciente del arado, lo que provocó una parcial fragmentación de los repertorios materiales que la integraban y la eventual desaparición de algunos de sus com-



6. Tumba 18 *in situ*.



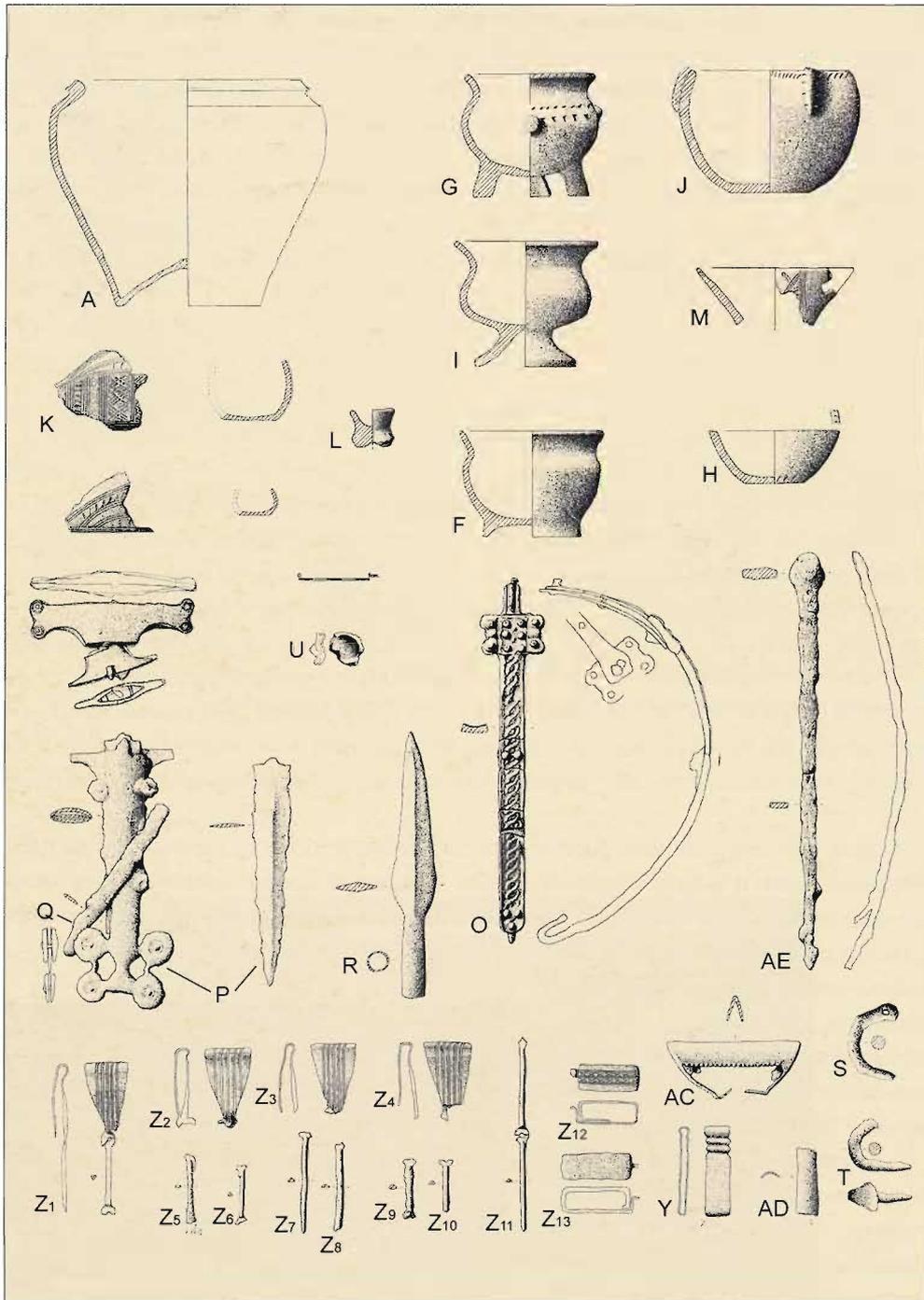
7. Ajuares y ofrendas de la tumba 18 de Las Ruedas, correspondiente a un guerrero.

ponentes. Los restos de vino fueron documentados en una copa torneada fina que, dispuesta junto a la urna cineraria, estaba rota por el fuste si bien es muy probable que se tratara de una pieza ya carente de la base en el momento de su amortización en la tumba. Otros dos recipientes, uno hecho a mano y otro tosco a torno, completan las ofrendas cerámicas del conjunto. Finalmente restos de manilla y clavos de *caetra* permiten su asimilación a un estatus guerrero.

La tumba 30, constituye un conjunto singular, amén de intacto. Su carácter especial viene dado por tratarse de uno de los pocos ejemplos de sepultura doble sincrónica, aspecto

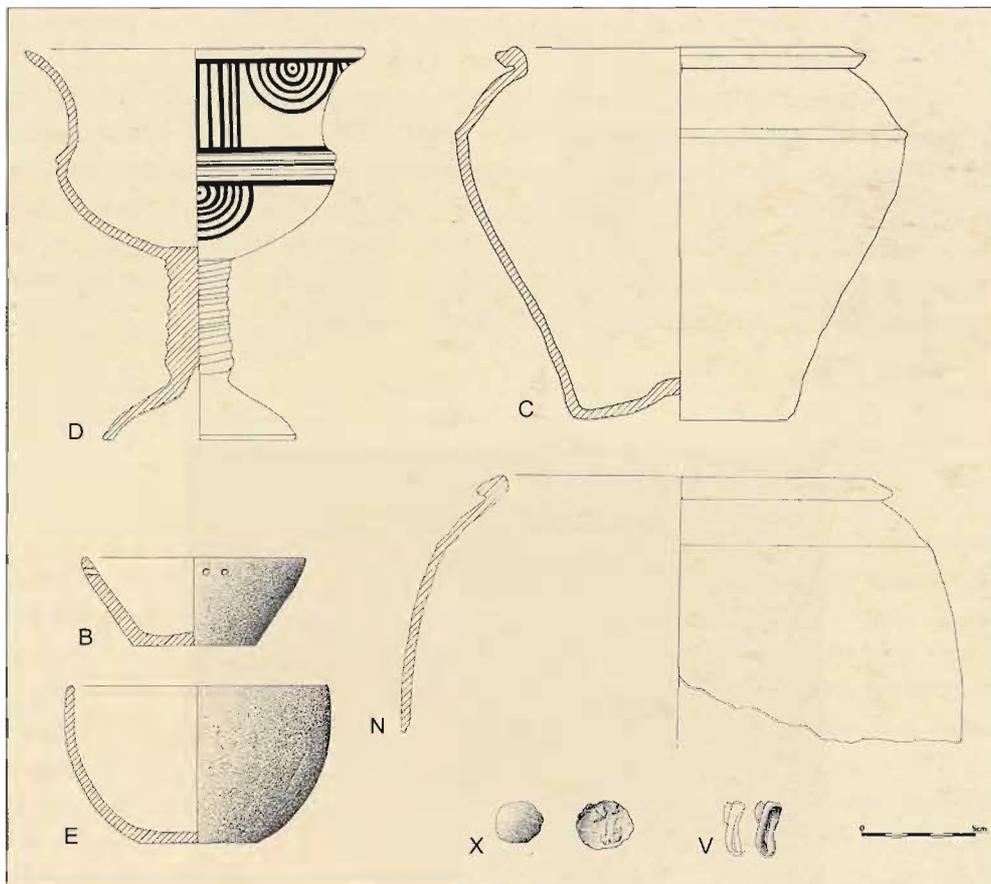


8. Tumba 30 *in situ*.



9. Materiales correspondientes al guerrero de la tumba doble 30.

delatado, tanto por el análisis antropológico, como por la ordenación espacial de los elementos que lo integran. En efecto, dentro del *loculus* funerario las dos áreas se hacían claramente visibles por la inclusión de una pequeña laja enhiesta que separaba sendas urnas cinerarias y sus correspondientes ajuares y ofrendas. La determinación anatómica, con un elevado grado de certidumbre, proporcionó un diagnóstico masculino y femenino, con edades comprendidas entre los 40-50 y los 20 años, respectivamente. El interés de tal conjunto, cara a la reconstrucción social de los diferentes rangos, y en particular de los llamados horizontales, es evidente, al proporcionarnos para un determinado estatus guerrero el reflejo que el ritual funerario ofrece para una mujer estrechamente vinculada con él. El simple recuento del número de piezas presentes en uno y otro caso, resulta ilustrativo de



10. Materiales correspondientes a la mujer asociada de la tumba doble 30.

cuanto señalamos: 17 frente a 7; o, si valoramos exclusivamente los objetos metálicos, más demostrativos de la capacidad de gasto funerario al tratarse de una materia prima de la que este sector central de la Cuenca sedimentaria del Duero es totalmente deficitaria, 6 frente a 1.

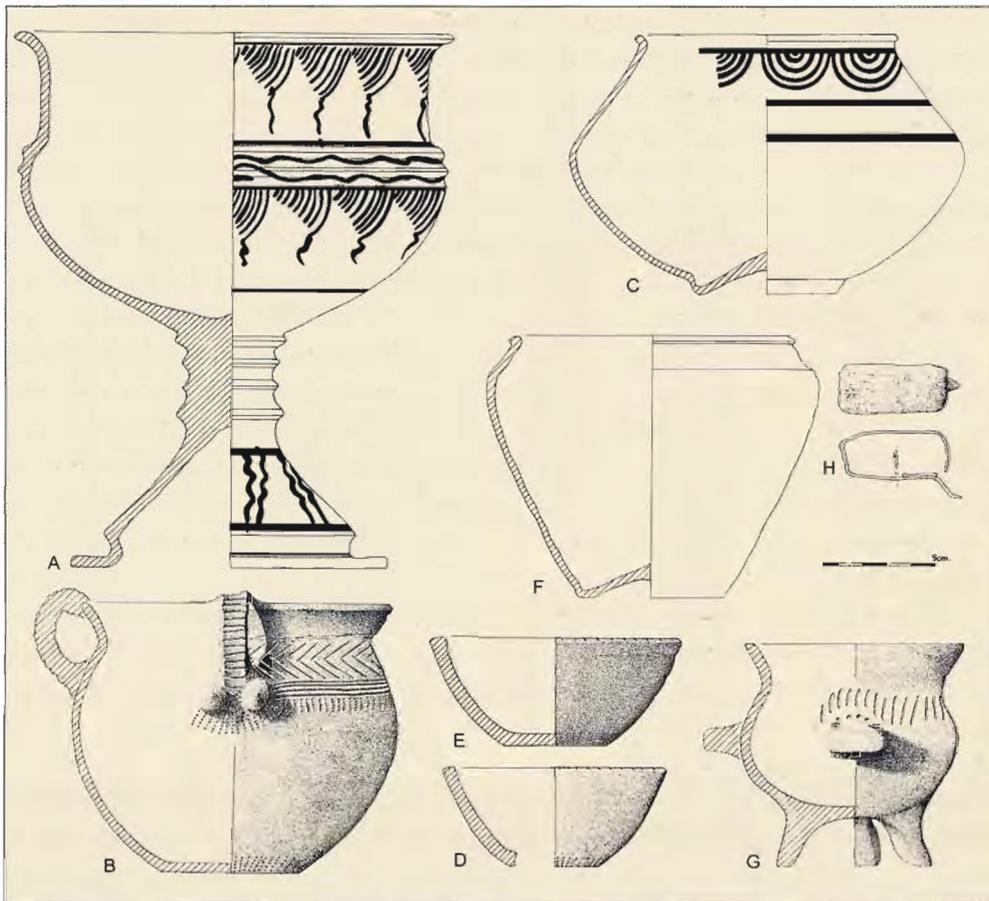
El ajuar de guerrero deparó una panoplia bastante completa constituida por puñal y tahalí, y *caetra*, todos ellos de tipo Monte Bernorio, punta de lanza, espetón de hierro, tal vez asador, pinzas de depilar en bronce y nueve recipientes cerámicos, de los cuales sólo la urna cineraria era torneada, el resto producciones elaboradas a mano (cuenco, dos catinos troncocónicos, vasitos trípode y anular, copa y fragmentos de dos recipientes singulares: posible barquita decorada a peine y asa-cazoleta de un *kernos*).

En el ajuar de la mujer, un solo elemento bronceo indeterminado, y cinco cerámicas constituían el repertorio material. Aquí un catino y un cuenco son las producciones elaboradas a mano, mientras que los otros tres recipientes fueron confeccionados a torno, entre los que se encuentra la esbelta copa que proporcionó los restos de vino.

Finalmente, el último conjunto al que nos referiremos es el número 34. En este caso, siete cerámicas, cuatro de ellas a mano y las restantes torneadas, amén de una grapa de hierro correspondiente a una *caetra*, integraban este depósito. La pieza más relevante del conjunto, y que a la postre ha deparado residuos de tartratos, es una gran copa de bellas proporciones, de 23 cm de altura y casi 20 de diámetro, decorada con algunos de los repertorios geométricos pintados habituales: segmentos de círculos concéntricos y líneas onduladas.

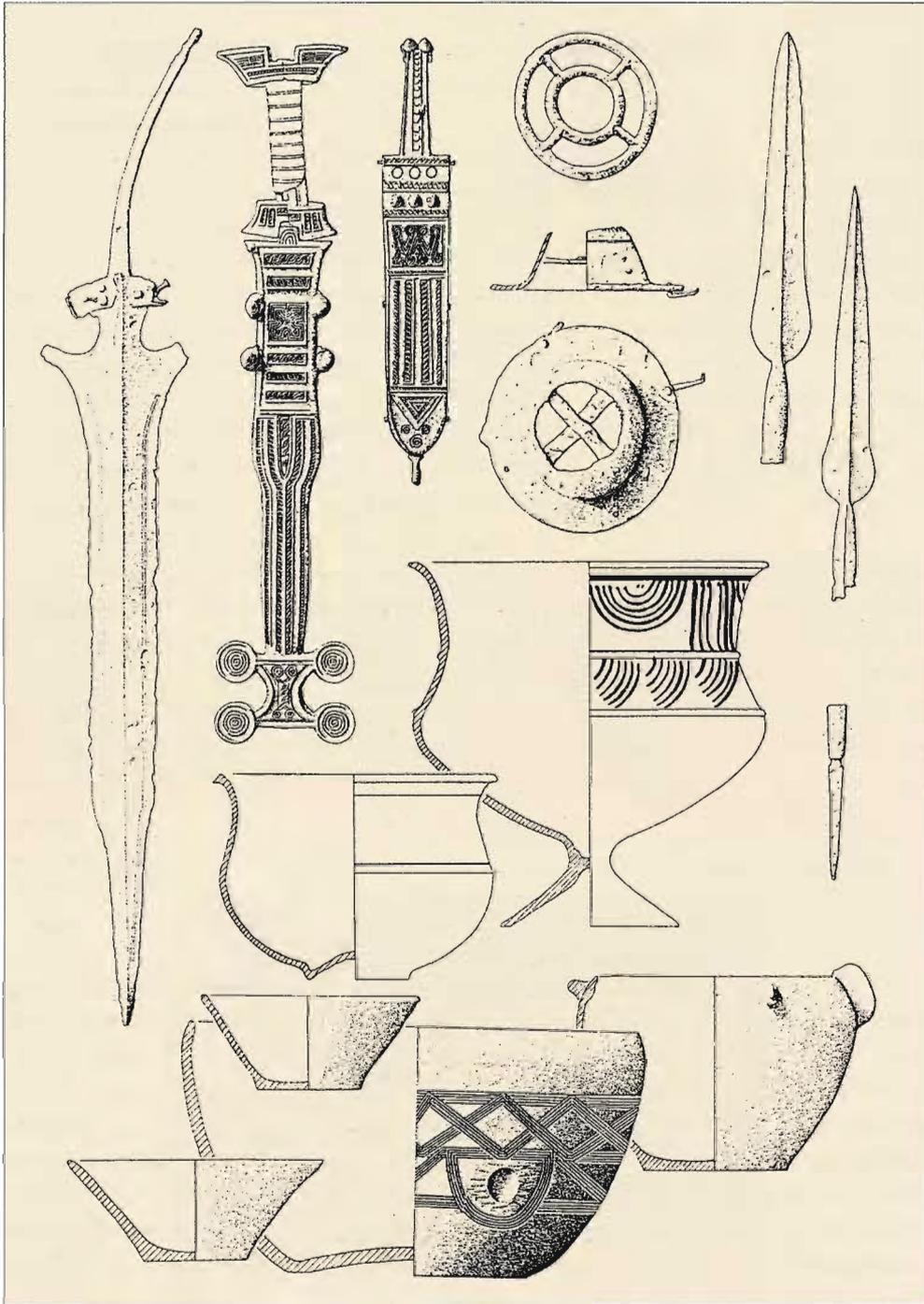


11. Tumba 34 *in situ*.



12. Materiales de la tumba 34, correspondiente a un guerrero.

Vino y copas parece, pues, un binomio característico, al que el contexto arqueológico viene a sumar su vinculación a ajuares guerreros. Lamentablemente, para el fin aquí perseguido, existen otra serie de tumbas cuyas copas fueron objeto de restauración, eliminándose en el proceso todas las concreciones de su interior. Pese a que son varios los ejemplos, destacaremos una de las más excepcionales recuperadas hasta el presente en Las Ruedas: la 28, correspondiente a un jefe sexagenario, acompañado de inequívocos símbolos de autoridad como fueron: la inclusión de la única espada de tipo Miraveche del cementerio, el espléndido puñal Monte Bernorio damasquinado en plata y cobre, el cuenco decorado a peine como contenedor de los restos cremados, o la reserva de espacio cementerial a esta clase dirigente, alterando la pauta de la estratigrafía horizontal que caracteriza el crecimiento del mismo.



13. Materiales de la tumba 28.

Llegados a este punto, es necesario destacar que el vino trasciende propiamente su carácter de bebida. Es bien sabido que el vino en Grecia fue un importante elemento para el establecimiento y desarrollo de las relaciones sociales. Y que esta bebida debía tomarse de manera civilizada, como señala F. Quesada Sanz, en el simposio, en la «bebida en común» y de acuerdo con unas normas y unos rituales perfectamente establecidos: hombres solos que beben en el *andron* en postura reclinada vino mezclado en una crátera, todo ello después de la comida propiamente dicha. El tratamiento más específico consistía, pues, en añadir agua al vino: el simposiarca establecía las pautas de su mezcla consiguiendo con ello, en palabras de A. J. Domínguez Monedero, la dosificación de lo «irracional» que permitía al griego celebrar y encontrarse con sus iguales dentro de un marco civilizado y político. Tan importante como civilizar el vino sería compartirlo, beberlo junto a otros. La copa se eleva hacia los dioses y circula entre los hombres. Se desplaza en las dos direcciones, la vertical y la horizontal, en los dos momentos esenciales que son la libación y el simposio; por ello, el valor simbólico de la copa es grande y seguramente por ello también su presencia alude, más que cualquier otro objeto, al consumo del vino. La copa implica comunicación, al tener que pasar de mano en mano entre los comensales del banquete. Según R. Olmos «*La sensualidad de la forma, la importancia del vaso mismo en el placer de la bebida no es, de ningún modo, un descubrimiento reciente*».

El protagonismo del vino como elemento de refuerzo social alcanza sus mayores cotas de expresión en la práctica fúnebre; sin embargo, como apunta Murray, la muerte y el *symposium* corresponden en la cultura griega a dos mundos opuestos. Por ello es importante entender que estos gustos fueron recibidos, transformados o reinterpretados por las poblaciones indígenas a las que llegaron.

La incorporación de este nuevo producto habría que interpretarla a partir de su uso en el marco de los modelos sociales en los que se integra. Un ilustrativo ejemplo en este sentido puede hallarse entre las poblaciones de la esfera cultural céltica centroeuropea, dentro de lo que se ha dado en llamar, en terminología alemana, los *fiistersitze* y las *fiistergraber*, es decir, centros y tumbas principescas. En este contexto la función básica de la bebida y el banquete fue establecer, mantener y desarrollar unos sólidos lazos de dependencia política, social y económica entre los príncipes y sus vasallos más directos. Un recurso que se materializaría en los banquetes, en los que cada uno de los participantes ocupaba un lugar según su rango y recibía su porción de carne en función de su estatus, estableciéndose unos vínculos de dependencia en los que la redistribución del vino pudo jugar un papel capital.

En efecto, las referencias clásicas ponen de manifiesto cómo el vino actúa como un bien en sí mismo, corresponde pues a un «objeto de deseo». Su natura-

leza de «bien de prestigio» es tan grande para estos grupos, como para dinamizar intercambios a larga distancia, en los que dicha bebida, amén de otros considerandos, servía como moneda de cambio con la que compensar los valiosos recursos de materias primas enviados a los centros helénicos y etruscos. Diodoro, ya en época romana, aludía a que: *«también, muchos comerciantes italianos, movidos por su habitual avaricia, ven una buena fuente de beneficios en este amor de los Galos por el vino...; les llevan vino que les venden a un precio increíble, dando una jarra de vino por un joven y recibiendo a cambio de la bebida al esclavo que la sirve»*.

Hasta tal punto son valiosos y queridos estos productos que parte de ellos (tanto el vino como la vajilla asociada a su servicio y consumo) fueron depositados en las tumbas principescas, tanto por su papel como ofrenda viática, como medio de destacar la posición social de aquel a quien se rinde homenaje sepulcral. Como indica A. J. Monedero aunque el celta use crátera y kylix, y beba vino griego, no por ello se «heleniza»; es más, con estos nuevos objetos refuerza su posición personal sobre unas estructuras sociales que poco o nada tienen que ver con las griegas.

Etruscos, celtas, iberos, celtíberos y vacceos: todos ellos han recibido y/o producido el vino con diferente grado de intensidad, si bien cada uno ha mostrado particularidades propias en lo que respecta a sus formas de consumo y los contextos en los que comparece. El vino ha pasado a formar parte de su cotidianidad, acompañando normalmente a los actos de afirmación del prestigio y el poder de sus elites. Los objetos exóticos relacionados con su consumo han recibido, generalmente, un valor añadido: se han convertido en definidores de un estatus social, en marcadores de diferencias en el seno de cada una de estas sociedades, en indicadores de desigualdades económicas acentuadas como consecuencia del acceso diferencial a los recursos en general y a los bienes exóticos en particular.

Puede valorarse cómo en la mayor parte de los casos lo que ha habido en relación con el consumo de vino no es la adaptación de un «modelo» griego de simposio a las necesidades locales sino, por el contrario, la utilización de un producto, el vino, y, ocasionalmente, de unos objetos importados en contextos absolutamente ajenos a los que en origen tenían unos y otros. Son el vino y los objetos importados la única relación que existe entre la forma de beber vino a la griega y el consumo que de este producto hacen las poblaciones no griegas.

El vino se consume en la Península Ibérica desde fechas muy tempranas, tan remotas, al menos, como la presencia de navegantes procedentes del Mediterráneo Oriental en este territorio. Así lo atestiguan, por ejemplo, los elementos contenedores que los trasladan desde su lugar de producción hasta el de su consumo. Una función desempeñada esencialmente por el ánfora. Pero también desde momentos tempranos en los centros fenicios y en sus áreas de influencia comienzan a producir vino.

Para el ámbito de la Cultura Ibérica, en contacto más directo con los pueblos colonizadores mediterráneos, las cantidades de vino disponibles podían ser importantes desde época antigua (s. VI a. C.) gracias a la producción local (Benimaquía, La Quéjola). Sabemos también que la bebida se asociaba a banquetes en contextos ritualizados (Cancho Roano), especialmente en situaciones excepcionales (de guerra, en Capote y Numancia), y que el vino se consumía, libaba o ambas cosas en los funerales (Los Villares). Por último sabemos que se conocía e importaba buena parte de la vajilla estándar griega especializada para la bebida de vino.

A las referencias arqueológicas que atestiguan dicha práctica han de añadirse aquellas noticias proporcionadas por los autores clásicos, si bien éstas son poco abundantes e imprecisas. No obstante, sí son recurrentes al señalar un consumo desordenado de vino entre los «bárbaros», a los que se atribuye una inusitada sed de vino y un consumo inmediato y desordenado. Platón también relaciona la costumbre de la bebida de vino con el carácter guerrero de estas poblaciones. Este tipo de noticias aumenta sustancialmente cuando comienza la conquista romana de la Península Ibérica, haciendo referencia al consumo de esta bebida tanto por la población indígena como por los romanos.

Los relatos de autores como Apiano, para los propios vacceos, o Estrabón, de forma más general para los pueblos del norte peninsular, justifican que tradicionalmente la extensión de esta bebida a los usos de las poblaciones del interior se haya puesto en relación con la presencia romana en el territorio. En efecto, acorde a esta idea sería el relato sobre la campaña que Lúculo dirige contra la ciudad vaccea de *Intercatia* hacia el 151 a. C.: «A ello se añadía el cansancio por falta de sueño a causa de la guardia y la falta de costumbre de la comida del país. No tenían vino, sal, vinagre ni aceite y, al comer trigo, cebada, gran cantidad de carne de venado, y de liebre cocida y sin sal, enfermaban del vientre y muchos incluso morían» (Apiano, *Iber.*, 54); o igualmente «el vino lo beben en raras ocasiones, pero el que tienen lo consumen pronto en festines con los parientes». seguramente acompañado de comidas y danzas (Estrabón, III, 3, 7); o aún, referido a sus vecinos celtíberos: «Se alimentan de comida de todo tipo, de las que gozan en abundancia, y para beber usan una bebida de miel mezclada con vino, puesto que el país les proporciona gran cantidad de miel, aunque el vino lo compran a mercaderes que lo traen de ultramar» (Diodoro, V, 34, 2).

Una situación carencial que consecuentemente lleva a pensar que fueron los romanos los que contribuyeron a la difusión del vino por el interior de la Península. Recuérdese que el ejército que sitiaba Numancia, estaba acostumbrado a utilizar grandes vasos de plata para beber el vino y que Escipión hubo de establecer la prohibición para aquellos que desearan tener más de uno, y que no debería pesar más de dos libras (Plut., *Aproth.*, *regum*, 16). En esta misma situa-

ción un verso fragmentario de Lucilio nos habla de un tal Trogino que por su afición al vino era conocido en el campamento como *calix*, la copa (Apiano, *Iber.*, 95-97).

Así pues, frente a la idea de una introducción tardía del vino en el ámbito vacceo, coincidente con la presencia romana en el territorio, pocos comentarios más que la contraposición de los datos contextuales que ofrece la necrópolis de Las Ruedas: la detección de vino dentro de sendas copas correspondientes a las fases I a III del cementerio, es decir, entre un marco temporal que cubre los siglos IV al II a. C., nos permite considerar su presencia, nos arriesgaríamos a decir incluso frecuente, tomando en cuenta el alto número de copas presentes en el registro de Las Ruedas, desde un momento claramente prerromano. Con todo, cabría plantear si hablamos de simple consumo o también de producción. Hoy por hoy no tenemos información que permita defender otra cosa que lo primero, a no ser la presencia de pepitas de uva en un contexto del siglo II a. C. que, según información que debemos y agradecemos al prof. Juan Francisco Blanco, ha proporcionado el registro arqueológico de la también vaccea ciudad de *Canca*.

Pero, como ocurre en otros contextos culturales, el vino trasciende su mero carácter de bebida. En esencia, el conjunto de referencias coincide en destacar la participación del vino en actos de marcado significado social, en los que se ponen de manifiesto las relaciones jerárquicas de poder. Unas prácticas que, además, son trasladadas también al conjunto de ceremoniales funerarios en los que participa este sector privilegiado de la sociedad. De igual forma, se vincula el consumo de vino al de la carne, alimento éste que del mismo modo constituiría un recurso que marca netas diferencias entre los componentes del grupo. Por último, dichas noticias aluden directamente a que estas acciones eran protagonizadas preferentemente por elites guerreras, asociándose, en más de una ocasión, el consumo de vino y las acciones armadas o la exaltación del modo de vida agonístico.

Se trata de un conjunto de elementos que de modo evidente se concitan en la necrópolis de Las Ruedas. La presencia de vino en distintos depósitos funerarios constata sin dudas su participación en el ritual funerario. Pero, además, el vino se asocia, directa o indirectamente, con repertorios materiales interpretados como símbolos de relevancia social a los que se vinculan atributos militares. A ello ha de añadirse que, en más de un caso, la presencia de materiales para los que puede atribuirse un nexo con el consumo de vino (copas, jarras de pico, etc.) se documentan con otros elementos que son indicadores del consumo de carne (parrillas, cuchillo de carnicería, pinzas para la carne, etc.).

La organización social del mundo vacceo nos autoriza a pensar en una asociación de valores intrínsecamente aristocráticos (guerra, vino, etc.) al igual que



14. Recreación de una escena de banquete entre las elites vacceas, donde el consumo del vino tendría protagonismo esencial.

ha sido descrito para otros contextos culturales próximos como el mundo ibérico o celtíbero. Como ya señalamos, en los ajuares funerarios vacceos los elementos de prestigio más frecuentes y destacados son las armas y aquellos materiales vinculados al dispendio de carne. En definitiva, y siguiendo el planteamiento propugnado por F. Quesada, la bebida se asociaba a banquetes en contextos ritualizados, especialmente en situaciones excepcionales (guerra, por ejemplo), y el vino se consumía, libaba o ambas cosas en los funerales.

Se constata así una reiterada asociación de elementos que, también en la etnia vaccea, evocan una sociedad en la que la guerra, los banquetes, el consumo de bebidas alcohólicas (y el vino en particular), los rituales y los comportamientos conducentes a reforzar la cohesión social o la interdependencia personal partici-

pan en la configuración de unos modos de vida tan arraigados en este colectivo que se reproducen en el momento de la muerte y el ceremonial funerario. Unos datos que progresivamente han ido poniendo de manifiesto el destacado protagonismo del vino en múltiples manifestaciones de la vida y la muerte de estas poblaciones, siendo el catalizador de gestos de homenaje, débito o cohesión social, pero también del dinamismo de las culturas pasadas, de los procesos históricos que acontecen en el seno de la sociedad vaccea, de cómo un producto foráneo, como es el vino, se asimila a las normas culturales indígenas haciéndole partícipe de un nuevo marco de referencia que lo distancia de las formas culturales en los que tuvo su origen.

Finalmente, no nos sustraemos a apuntar, aunque de forma breve, cómo el vino también podría representar un elemento relevante en el proceso de romanización.



15. Tumba 56 *in situ* y detalle del cubilete de paredes finas asociado al *oinocoe*.



zación, permitiendo observar la transmisión de nuevos usos y formas de consumo. Estamos pensando ahora en conjuntos como el de la tumba 56, también en este caso restaurado del que por tanto no se han podido ensayar analíticas de residuos, vinculable a una élite ecuestre por la inclusión entre sus ajuares de una cama curva de los arreos de caballo y una larga punta de lanza metálica. Este conjunto, amén de un *kernos* para el que cabría pensar en cerveza, proporcionó dos jarras de pico u *oinocoes*, la de menor tamaño vinculada a un cubilete de *paredes finas* de producción netamente romana que permite situar el conjunto en época augustea. El posible vínculo de jarra y cubilete para el servicio y consumo del vino, respectivamente, podría estar, pues, marcando el abandono paulatino del recipiente secular utilizado hasta entonces –la copa– en aras de nuevos soportes y gustos que, apenas un siglo después, según ilustra la tumba 68, incluiría recipientes exquisitos como el cuenco de costillas vítreo que rindió un vino amielado y aromatizado.

CARLOS SANZ MÍNGUEZ, JAVIER VELASCO VÁZQUEZ, INÉS CENTENO CEA,  
JORDI JUAN I TRESSERRAS y JUAN CARLES MATAMALA