

Annales
Instituti
Archeologici

Godišnjak
Instituta za
arheologiju

XXI - 2025

UDK 902/904
ISSN: 1848 6363



Glavna i odgovorna urednica / Editor in chief

Katarina Botić

Tehnički urednici / Technical editors

Katarina Botić

Marko Dizdar

Uredništvo / Editorial board

Marko Dizdar, Institut za arheologiju, Zagreb, Hrvatska

Hrvoje Kalafatić, Institut za arheologiju, Zagreb, Hrvatska

Ana Konestra, Institut za arheologiju, Zagreb, Hrvatska

Siniša Krznar, Institut za arheologiju, Zagreb, Hrvatska

Andreja Kudelić, Institut za arheologiju, Zagreb, Hrvatska

Bartul Šiljeg, Institut za arheologiju, Zagreb, Hrvatska

Asja Tonc, Institut za arheologiju, Zagreb, Hrvatska

Marina Ugarković, Institut za arheologiju, Zagreb, Hrvatska

Mario Gavranović, Austrian Archaeological Institute, Austrian Academy of Sciences, Vienna, Austria

Boštjan Laharnar, Narodni muzej Slovenije, Ljubljana, Slovenija

Alenka Tomaž, Fakulteta za humanistične študije, Univerza na Primorskem, Koper, Slovenija

Vesna Bikić, Arheološki institut, Beograd, Srbija

Perica Špehar, Filozofski fakultet, Univerzitet u Beogradu, Srbija

Miklós Takács, BTK Institute of Archaeology, Research Centre for the Humanities ELKH, Budapest, Hungary

Izdavački savjet / Editorial committee

Juraj Belaj, Institut za arheologiju, Zagreb, Hrvatska

Saša Kovačević, Institut za arheologiju, Zagreb, Hrvatska

Goranka Lipovac Vrkljan, Institut za arheologiju, Zagreb, Hrvatska

Daria Ložnjak Dizdar, Institut za arheologiju, Zagreb, Hrvatska

Branka Migotti, Zagreb, Hrvatska

Ivana Ožanić Roguljić, Institut za arheologiju, Zagreb, Hrvatska

Ante Rendić-Miočević, Zagreb, Hrvatska

Tajana Sekelj Ivančan, Institut za arheologiju, Zagreb, Hrvatska

Tihomila Težak-Gregl, Zagreb, Hrvatska

Tatjana Tkalčec, Institut za arheologiju, Zagreb, Hrvatska

Željko Tomičić, Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, Zagreb, Hrvatska

Ante Uglešić, Sveučilište u Zadru, Odjel za arheologiju, Zadar, Hrvatska

Snježana Vrdoljak, Institut za arheologiju, Zagreb, Hrvatska

Prijevod na engleski / English translation

Marko Maras i autori

Lektura / Language editor

Katarina Botić, Marko Dizdar, Marko Maras

(hrvatski jezik/Croatian)

Marko Maras (engleski jezik/English)

Nakladnik / Publisher

Institut za Arheologiju

Institute of Archaeology

Adresa uredništva / Editor's office address

Institut za arheologiju

/ Institute of Archaeology

Jurjevska ulica 15

HR-10000 Zagreb

tel 385 (0) 1 615 0250

fax 385 (0) 1 605 5806

e-mail: iarh@iarh.hr

web: http://www.iarh.hr

Dizajn / Design

Umjetnička organizacija OAZA

Korektura / Proofreaders

Katarina Botić

Računalni slog / Layout

Hrvoje Jambrek

Annales Instituti Archaeologici uključeni su u indekse: Clarivate Analytics services – Emerging Sources Citation Index, SciVerse Scopus – Elsevier, Amsterdam. / Annales Instituti Archaeologici are included in the indexes: Clarivate Analytics services – Emerging Sources Citation Index, SciVerse Scopus – Elsevier, Amsterdam.

Izrađeno uz financijsku potporu Ministarstvo znanosti, obrazovanja i mladih Republike Hrvatske. / Made with the financial support of the Ministry of Science, Education and Youth of the Republic of Croatia.

E-izdanja. Publikacija je dostupna u digitalnom obliku i otvorenom pristupu na <https://hrcak.srce.hr/en/aia> / E-edition. The publication is available in digital and open access form at <https://hrcak.srce.hr/en/aia>

Ovaj rad licenciran je pod Creative Commons Attribution By 4.0 međunarodnom licencom. / This work is licenced under a Creative Commons Attribution By 4.0 International Licence.

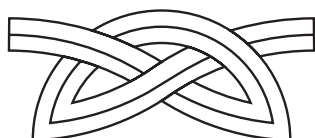
<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



DOI 10.33254/aia

Annales
Instituti
Archeologici

Godišnjak
Instituta za
arheologiju



Prethodna priopćenja Preliminary reports

6–27

Alenka Tomaž
Alenka Jovanović

Dolenji Leskovec – Za Savo (south-east slovenia):
Preliminary report on archaeological research in 2011

Dolenji Leskovec – Za Savo (jugoistočna Slovenija):
preliminarni izvještaj o arheološkim iskapanjima 2011.
godine

28–47

Domagoj Perkić
Marijo Dizdar
Hrvoje Potrebica
Ivan Pamić

Rezultati istraživanja gomilā iz željeznoga doba na
nekropoli Nakovana – Zmijna 2021. – 2022. godine

Research results from the Iron Age burial mounds
at the Nakovana – Zmijna necropolis (2021–2022)

48–66

Marina Ugarković
Niko Romac

(Pred-)Epetij, prapovijesno, helenističko i antičko
naselje: preliminarnе spoznaje iz istraživanja
2024. godine

(Pre-)Epetion, a Prehistoric, Hellenistic and
Roman settlement: preliminary results from the
2024 excavations

67–77

Asja Tonc

Crtica o stanovništvu Poljane Križevačke u mreži
naselja i identiteta na prijelazu era

A brief note on the population of Poljana Križevačka
in the network of settlements and identities at the
turn of the eras

78–90

Ivana Ožanić Roguljić
Renata Šoštarić

Mahunarke u rimskim pogrebnim običajima:
simbolika i arheološki tragovi

Legumes in Roman funerary customs: symbolism
and archaeological traces

91–105

Mihajlo N. Džamtoovski
Stefan D. Novaković

Fragment of a soldier's sepulchral monument
depicting a *convivium* scene from Kupinovo, Serbia
(southern *Pannonia Inferior*)

Ulomak rimskodobnog spomenika vojnika s
prikazom *conviviuma* iz Kupinova u Srbiji (južna
Donja Panonija)

106–121

Pio Domines Peter

Arheologija otoka Ista: prvi rezultati probnih
iskopavanja prapovijesnih, rimskih i srednjo-
vjekovnih nalazišta

Archaeology of the island of Ist: the first results
from test excavations on Prehistoric, Roman, and
medieval sites

122–168

Tajana Sekelj Ivančan

Ranosrednjovjekovna keramika s nalazišta
Kalinovac – Hrastova greda 1

Early Medieval pottery from the Kalinovac –
Hrastova Greda 1 site

159–187

Siniša Krznar

Rezultati istraživanja ranosrednjovjekovnog
grobља Vaćani – Grlo 2024. godine

Results of the 2024 excavations at the Early
Medieval cemetery of Vaćani – Grlo

188–201

Tino Tomas
Samra Terzić
Ante Vujnović

Grobље sa stećcima u Gornjem Pologu (Grad
Mostar) – rezultati probnih arheoloških
istraživanja

Cemetery with *stećci* in Gornji Polog (Mostar
Municipality): results of trial archaeological
excavations

202–221

Tatjana Tkalčec
Bartul Šiljeg

Od prapovijesnih gradina do
kasnosrednjovjekovnih gradišta: studije slučaja iz
Kalničkog prigorja i Bilogore

From Prehistoric hillforts to late medieval
strongholds: case studies from the Kalnik foothills
and Bilogora

222–228

Sebatijan Stingl

Putni blagoslov (*Reisesegen*) – novovjekovni nabožni predmet pronađen u Žumberku
Traveller blessing (*Reisesegen*) – an early modern devotional object discovered in Žumberak

Pregledni rad Review article

229–241

Monika Zorko Andrej Preložnik

An Olynthus mill from Kaštelir above Korte, near Izola (southwestern Slovenia)
Olinski žrvanj s Kaštelira iznad Korta kod Izole (jugozapadna Slovenija)

Kratko priopćenje Short communication

242–255

Mihajlo N. Džamtovski

A Prayer in Clay: a note on brickmaking in late 6th-century *Sirmium*
Molitva u glini: bilješka o ciglarstvu u Sirmiju u kasnom 6. stoljeću

256–267

Anamarija Viduka Krešimir Filipec

Dva novovjekovna preklopna sunčana sata iz Hrvatskog zagorja
Two post-medieval diptych dials from Hrvatsko Zagorje

Stručni radovi Professional papers

268–282

Alexandra Vieira Patrick D. Nunn Loredana Lancini Tõnno Jonuks

Situating Memory in Place and Time: The ArchaeoLore Group
Smještanje sjećanja u prostor i vrijeme: grupa ArchaeoLore

283–292

Kristina Jelinčić Vučković Ivana Ožanić Roguljić Kristina Turkalj

BAZA antičkih lokaliteta Republike Hrvatske: mogućnosti primjene u digitalnoj arheologiji – primjer rustičnih vila otoka Korčule
DATABASE of Ancient sites of the Republic of Croatia: application possibilities in Digital Archaeology – the example of villae rusticae on the Island of Korčula

Prikaz knjige Book review

293–301

Anita Dugonjić

Anita Rapan Papeša, VITICE, LAVOVI I GRIFONI, Avarodobni ratnici iz nuštra / Gradski muzej Vinkovci, Avaria Musei Cibalensis 1, Vinkovci, 2024.
548 str., 109 slikovnih priloga, 263 table, 10 grafičkih i 12 tabličnih priloga. ISBN 978-953-7008-57-4. Cijena: 100 €
Anita Rapan Papeša, TENDRILS, LIONS AND GRIFFINS, Avar period warriors from Nuštar Vinkovci Municipal Museum, Avaria Musei Cibalensis 1, Vinkovci, 2024
548 pp., 109 figures, 263 plates, 10 charts, and 12 tables. ISBN 978-953-7008-57-4. Price: €100

302–305

Upute autorima
Guidelines for Contributors

Mahunarke u rimskim pogrebnim običajima: simbolika i arheološki tragovi

Legumes in Roman funerary customs: symbolism and archaeological traces

Prethodno priopćenje >
Antička arheologija
Preliminary report >
Roman archaeology

Ivana Ožanić Roguljić¹
Renata Šoštarić²

(1) Institut za arheologiju
Jurjevska ulica 15
HR-10000 Zagreb
iozanic@iarh.hr
ORCID 0000-0002-0140-8011

(2) Prirodoslovno-matematički
fakultet
Biološki odsjek, Botanički zavod
Maruličev trg 20/2
HR-10000 Zagreb
renata.sostaric@biol.pmf.unizg.hr
ORCID 0009-0000-9978-9766

Primljeno Received 05. 12. 2025.
Prihvaćeno Accepted 24. 12. 2025.
doi.org/10.33254/ia.211.5

Ključne riječi: rimska provincija Panonija, rimske svetkovine, pogrebni ritual, pogrebna gozba, mahunarke, arheobotanika

Key words: Roman province of Pannonia, Roman festivals, funerary ritual, funerary banquet, legumes, archaeobotany

Mahunarke su u rimskom svijetu imale višestruku ulogu – bile su temelj prehrane, važan element agrikulture te nositelj snažne simbolike povezane sa životom, smrću i obnovom. Njihova sposobnost obogaćivanja tla i visoka hranidbena vrijednost činile su ih ključnim resursom svakodnevnog života, dok je njihova regenerativna priroda doprinijela njihovoj simboličkoj ulozi u pogrebnim praksama. Posebno se isticao bob (*Vicia faba*), koji su Rimljani povezivali s dušama umrlih, podzemnim svijetom i ciklusom ponovnog rađanja. U svetkovinama poput Lemurija i Parentalija bob je imao važnu ritualnu funkciju u smirivanju duhova predaka. Arheobotanički nalazi iz Iloka, Ščitarjeva, Šepkovčice, Osijeka i Vinkovaca potvrđuju prisutnost mahunarki u rimskim grobovima, osobito u ranijim fazama kada je prevladavala kremacija. Mineralizirana i karbonizirana zrna leće, graška, boba i grahorica upućuju na namjerne priloge hrane ili ostatke pogrebnih gozbi. U kasnijim inhumacijskim grobovima njihova se uloga više ne može jasno potvrditi. Razlike među lokalitetima odražavaju regionalne tradicije i različite interpretacije rimskih rituala. Iako su nalazi malobrojni, pokazuju kako se svakodnevne namirnice mogu pretvoriti u snažne simbole povezanosti živih i mrtvih, pružajući vrijedne uvide u društvena i religijska vjerovanja rimskog doba.

Legumes played a multifaceted role in the Roman world – serving as a dietary staple, a vital agricultural component, and a potent symbol of life, death, and renewal. Their soil-enriching properties and high nutritional value made them a key resource in daily life, while their regenerative nature contributed to their symbolic role in funerary practices. Of particular significance was the fava bean (*Vicia faba*), which the Romans associated with the souls of the deceased, the underworld, and the cycle of rebirth. During festivals such as the Lemuria and Parentalia, the fava bean fulfilled a vital ritual function in appeasing ancestral spirits. Archaeobotanical remains from Ilok, Ščitarjevo, Šepkovčica, Osijek, and Vinkovci confirm the presence of legumes in Roman graves, particularly during the earlier phases when cremation was the predominant rite. Mineralized and carbonized seeds of lentils, peas, fava beans, and vetches suggest intentional food offerings or the remnants of funerary banquets. In later inhumation burials, their role can no longer be clearly substantiated. Variations between sites reflect regional traditions and differing interpretations of Roman rituals. Although the finds are scarce, they demonstrate how everyday foodstuffs could be transformed into powerful symbols linking the living and the dead, offering valuable insights into the social and religious beliefs of the Roman era.



Copyright © Autor(i)
The Author(s) 2025

Open Access This work is distributed under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution 4.0 International license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>) which permits unrestricted re-use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. Open Access Ovaj rad dijeli se prema odredbama i uvjetima licence Creative Commons Attribution 4.0 International license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>), koja dopušta neograničenu ponovnu upotrebu, dijeljenje i reprodukciju u bilo kojem mediju, pod uvjetom da je izvorno djelo ispravno citirano.

Uvod

Mahunarke su među najvažnijim biljnim kulturama antičkog svijeta, a u rimskom su društvu imale višestruku ulogu – od osnovne prehrabene namirnice do elementa duboko ukorijenjene simbolike povezane sa životom i smrću. Njihova hranidbena vrijednost osiguravala je stabilnost u svakodnevnoj prehrani, osobito među vojnicima i siromašnijim slojevima stanovništva, dok je njihova agrikulturna uloga bila povezana s plodnosti tla i održivošću poljoprivrednih sustava.¹ Međutim, mahunarke su ujedno imale i značajno mjesto u religijskim praksama i pogrebnim običajima Rimljana. Arheobotanički nalazi iz različitih dijelova Carstva, uključujući i područje današnje Hrvatske, svjedoče o njihovoj prisutnosti u grobnim kontekstima, što otvara prostor za dublje razumijevanje rimskih eshatoloških predodžbi. Posebno se ističe bob (*Vicia faba*), koji je zbog svojih bioloških svojstava i kulturnih interpretacija postao simbol duša pokojnika, prijelaza u zagrobni svijet i ciklusa obnove života (Miličević 1990: 100–101; Dolasny 2011: 127; Phillips 2016; Dolasny 2019: 40).² Ovaj rad se temelji

na pretpostavci da prisutnost mahunarki u grobnim kontekstima nije bila slučajna, već je odražavala duboko ukorijenjena vjerovanja Rimljana u ciklus života i smrti, gdje sjeme, kao nositelj novog života, simbolizira obnovu i uskrsnuće. Time mahunarke postaju važan arheološki trag za razumijevanje rimskih eshatoloških predodžbi i pogrebnih praksi. Arheobotanička istraživanja hrvatskog dijela Panonije potvrđuju da su mahunarke bile prisutne kao dio grobnih priloga, bilo u posudama s hranom ili rasute po grobovima. Biljni prilozi u grobnim kontekstima hrvatskog dijela Panonije do sada su objavljeni u nekoliko radova (Dizdar et al. 2003; Šoštarčić et al. 2006; Reed et al. 2018; 2022). Unatoč ograničenom broju nalaza, njihova interpretacija otvara uvid u simboličku ulogu mahunarki u rimskim pogrebnim i eshatološkim praksama, čime se naglašava njihova važnost kao arheološkog traga u proučavanju kulturnih i religijskih aspekata rimskog društva.

Mahunarke u agrikulturi i arheobotanici

Najstarije udomaćene biljke (žitarice i mahunarke) su po svojem životnom ciklusu – jednogodišnje biljke: u jednoj sezoni bi niknule, narasle, cvjetale i stvarale polodove, što je ranim zajednicama omogućavalo još uvijek veliku mobilnost. Dok su žitarice bogatije ugljikohidratima, mahunarke imaju relativno visok udio proteina u svojem sastavu, što ih čini odličnom kombinacijom, zbog čega su postale temeljem ljudske prehrane. Zrelo, osušeno zrnje žitarica, kao i zrele sjemenke mahunarki, mogli su se dobro skladištiti, relativno

1 Analiza biljnih ostataka iz legionarskog logora u Neussu (*Novaesium*) pokazuje da je 53,1% pripadalo mahunarkama, dok je u civilnom naselju u Xantenu (*Vetera*) taj udio iznosio 15% što upućuje da su mahunarke bile izrazito važne u vojnoj prehrani. Plutarh iznosi svjedočanstvo da su grahorice bile dio vojne prehrane (Davies 1971: 132–4; Junkelmann 1997: 137–141; Roth 1998: 33; Plut. Crass. 19.5.)

2 Ovidije, *Fasti* je najvažniji primarni izvor za proučavanje rimskih obreda mrtvih. U drugoj knjizi Ovidije detaljno opisuje svetkovine Parentalia i Feralia, dok u petoj knjizi donosi najopsežniji antički prikaz blagdana Lemuria.



Sl. 1 Položaj rimskih grobova s ostacima mahunarki u Hrvatskoj (podloga: Google maps, ©2025. GeoBasis-DE/BKG ©2009; prilagodila: R. Šoštarčić)

Fig. 1 Location of Roman graves containing legume remains in Croatia (base map: Google Maps, ©2025 GeoBasis-DE/BKG ©2009; adapted by R. Šoštarčić)

jednostavno transportirati i tako omogućiti stvaranje prehrambenih i trgovinskih zaliha.

Mahunarke imaju dodanu vrijednost zahvaljujući simbiozi korijenja i bakterija roda *Rhizobium*, mogu fiksirati dušik iz zraka i dodatno obogaćivati tlo u kojem rastu. To se i danas naveliko koristi u agrikulturi, a u prošlosti je bilo od iznimnog značaja, jer je osmogućavalo plodoredi uspješan uzgoj različitih kultura i na tlima siromašnim nutrijentima. Glavni izvori za proučavanje rimske poljoprivrede i sustava plodoreda su djela antičkih pisaca: Katona (*De Agri Cultura*), Varona (*De Re Rustica*), Kolumele (*De Re Rustica*) te Plinija Starijeg (*Naturalis Historia*). Ova djela pružaju uvid u praksu uzgoja i gospodarenja zemljištem u rimsko doba. Premda rimski autori nisu poznavali suvremene znanstvene spoznaje o dušiku i simbiotskim bakterijama koje omogućuju njegovu fiksaciju, iskustveno su prepoznali da uzgoj određenih kultura, osobito mahunarki, obogaćuje tlo i povećava prinose žitarica u sljedećoj godini. Tako su i nasadi boba doprinosili plodnosti tla i uspješnom plodoredu. Time njihovi zapisi svjedoče o razvijenoj agrikulturi utemeljenoj na dugotrajnim opažanjima i empirijskom znanju (Humphrey et al. 1999: 93–94; Zohary et al. 2012: 75).

Pet je vrsta kultiviranih mahunarki koje su do sada pronađene u grobovima iz antičkog razdoblja na području Hrvatske i za koje vjerujemo da su grobni kontekst dospjele namjerno: *Lathyrus sativus* L. (sjetvena grahorica, jari grah, sikirica; eng. grass pea ili chickling vetch), *Lens culinaris* Medik. (leća, jestiva leća, eng. lentil), *Pisum sativum* L. (grašak, sjetveni grašak, eng. pea), *Vicia ervilia* (L.) Willd. (lećasta grahorica, eng. bitter vetch) i *Vicia faba* L. (bob, eng. faba bean, broad bean, horse bean) (tab. 1). Ovaj pregled uključuje podatke iz dosad objavljenih radova (Dizdar et al. 2003; Šoštarić et al. 2006; Reed et al. 2018; 2022), kao i nove, neobjavljene podatke vezane za lokalitete Šepkovića i Okuje (Bugar 2008; Bugar, Mašić 2013) (sl. 1).

Jari grah (*Lathyrus sativus*) je kultivirana mahunarka koja se tradicionalno uzgajala na području Sredozemlja, jugozapadne Azije, u Etiopiji i Indiji. Bila je cijenjena zbog sposobnosti da raste na suhim i siromašnim tlima, pa je bio pogodan za marginalne površine, a sijao se u jesen u mediteranskom pojasu i rano proljeće u kontinentalnim krajevima. Arheobotanički nalazi poznati su još iz neolitika, zabilježeni su na nekoliko neolitskih lokaliteta u jugozapadnoj Aziji i Mediteranskom području. Jari grah se koristio u prehrani ljudi i životinja, međutim, sjemenke sadrže neurotoksin latirin topiv u vodi koji u većim količinama može uzrokovati latirizam – degeneraciju i umiranje živčanih stanica. Od životinja su na latirin posebno osjetljivi konji, goveda i perad. Latirizam se pojavljivao i kod ljudi, najčešće zbog brašna koje bi sadržavalo veću količinu mljevenih sjemenki jarog graha. Međutim, to se moglo spriječiti ili barem umanjiti prethodnom obradom sjemenki – namakanjem, fermentacijom ili najbolje kuhanjem sjemenki (najmanje sat vremena u kipućoj vodi uklonilo bi oko 70 % neurotoksina),

tako da je jari grah neškodljiv u manjim količinama i/ili u mješavini s drugim termički dobro obrađenim namirnicama (Zohary et al. 2012: 95–97; Caracuta et al. 2017: 17–20; Hrvatska enciklopedija).

Leća (*Lens culinaris*) spada u grupu najstarijih i najcjenjenijih kultiviranih mahunarki Starog svijeta. Bila je redovna pratilica pšenice i ječma u širenju agrikulture iz jugozapadne Azije prema jugu, istoku i zapadu. Često se kultivari leće grupiraju u dvije skupine s obzirom na veličinu sjemenki. Tako imamo sitnosjemene kultivare (*L. c. subsp. microsperma*) čije su sjemenke velike svega 3–6 mm te krupnosjemene kultivare (*L. c. subsp. macrosperma*) čije sjemenke imaju 6–9 mm u promjeru (Zohary et al. 2012: 77–82). Leća se uzgajala na suhim, siromašnim tlima, uz minimalnu potrebu za navodnjavanjem, a sijala se u kasnu jesen ili rano proljeće na Mediteranu, te u proljeće u hladnijim područjima. Bogata je proteinima (24–26 %), složenim ugljikohidratima, vlaknima, željezom, magnezijem i folnom kiselinom, te je bila dostupna svim slojevima društva.

Grašak (*Pisum sativum*), kao i leća, pripada najstarijoj garniture udomačenih biljaka Bliskog Istoka. Dobro je prilagođen i sredozemnim i kontinentalnim klimatskim uvjetima, pa je činio značajnu kulturu i prehrambenu namirnicu u različitim dijelovima zapadne Azije i Europe od najranijih razdoblja, opet – u partnerstvu s ječmom i pšenicom (Zohary et al. 2012: 82–87). U mediteranskom dijelu Carstva sijao se u kasnu jesen ili rano proljeće, dok je u sjevernijim krajevima prevladavala proljetna sjetva. Dobro je podnosio blage mrazeve i uspijevao u plodnom, dobro dreniranom tlu, obogaćujući ga dušikom. Suhi grašak sadržavao je 20–25 % proteina, oko 60 % složenih ugljikohidrata te značajne količine vitamina B skupine, željeza i kalija, što ga je činilo pogodnim za prehranu vojnika, radnika i siromašnih.

Lećasta grahorica (*Vicia ervilia*) je mala kultivirana mahunarka za koju još uvijek ne znamo sa sigurnošću gdje je počela njena domestikacija. Pretpostavlja se da je to bio Bliski Istok i da je udomaćena zajedno s prvim kultiviranim biljkama tog područja. Ipak, brojni arheobotanički nalazi s neolitskih i brončanodobnih lokaliteta Balkana i Turske ukazuju da je lećasta grahorica možda ipak udomaćena u tim područjima i možda nešto kasnije od leće i graška (Zohary et al. 2012: 92–95). Lećasta grahorica je iznimno otporna na sušu i siromašna tla, pogodna za marginalne površine, a sijala se u jesen u mediteranskom pojasu i u rano proljeće u kontinentalnim krajevima. Sadrži 20–24 % proteina i složene ugljikohidrate, ali i gorke, za ljude otrovne, alkalioide zbog čega je njena konzumacija zahtijevala prethodnu obradu namakanjem, ispiranjem i prokuhavanjem. Na taj bi se način uklonili gorčina i štetni sastojci, pa je bila ukusan i koristan dodatak prehrani, često pomiješan sa žitaricama za kruh ili kašu, naročito tijekom nestašica hrane. Antička literatura spominje da se lećasta grahorica primarno koristila kao stočna hrana za ovce, koze i goveda, a u ljudskoj prehrani samo u vrlo siromašnim slojevima (Zohary et al. 2012: 92–95).

Bob (*Vicia faba*) je također stara, prilagodljiva kultura, koja podjednako dobro uspijeva u sredozemnom i kontinentalnom području. Vjerojatno se sadio u jesen ili ranu zimu u mediteranskom pojasu, odnosno rano u proljeće u kontinentalnim dijelovima Carstva. Sjemenke, bogate proteinima (20–25 %), složenim ugljikohidratima, vlaknima te mineralima poput željeza i magnezija, bila su važna za prehranu vojnika i siromašnijih slojeva stanovništva. U prehrani su se koristile i zelene mahune, a bob je bio cijenjen i kao vrijedna stočna hrana. Nesumnjivo je visokom prehrambenom statusu boba doprinijela i veličina sjemenki. Čak i sitnosjemenka forma boba (*V. f. var. minor*) ima prilično krupne sjemenke u usporedbi s ostalim spomenutim mahunarkama (6–13 mm). Kultivari s velikim sjemenkama, kakve uglavnom srećemo danas u prehrani, razvijeni su dosta kasnije. Većina arheobotanički dokumentiranih sjemenki boba od neolitika do rimskog razdoblja pripada sitnosjemenjnoj formi (Askar, 1986; Zohary et al. 2012: 89–92).

Pogrebna simbolika mahunarki – veza između živih i mrtvih

Dok su mahunarke u svakodnevnom životu Rimljana imale prvenstveno prehrambenu i agrikulturnu vrijednost – osiguravajući bjelancevine, održivost tla i sigurnost opskrbe – u ritualnom kontekstu njihova je uloga nadilazila ove utilitarne funkcije. Upravo ista svojstva koja su mahunarke činile važnima u poljoprivredi i prehrani – otpornost, regenerativna snaga sjemena i sposobnost obnavljanja tla – postala su temelj njihova simboličkog značenja u pogrebnim običajima. Time su grahorice, a ponajprije bob (*Vicia faba*), prešle iz sfere svakodnevnog života u područje religijskog i eshatološkog, gdje su predstavljale poveznicu između svijeta živih i svijeta mrtvih. Mahunarke, uglavnom bob, simboliziraju svijet mrtvih. One su također simboli uskrsnuća, jer njihovo sjeme predstavlja embrij, dakle zbog svoje regenerativne sposobnosti postaju obećanje novog života (Cumont 1922: 55; Marnival 1993: 62; Zach 2002: 101; Vaz et al. 2021: 381–382). Kao što je već napomenuto, Rimljani su vjerovali da je biljka boba izravno povezana s podzemnim svijetom zbog svog dugog korijena i stabljike s malim razgrananjima, te se smatralo da ova biljka može vratiti mrtve u svijet živih. Štoviše, za bob se govorilo da udomljuje duše mrtvih, a crne mrlje na laticama cvjetova povezivale su se sa žalovanjem. Na rimskim se pogrebima bob prostirao po grobovima kako bi se pokojnicima dao mir (Pasqualone et al. 2020). Pitagora je svojim sljedbenicima zabranio jesti bob. Prema Pliniju, to je bilo zato što se smatralo da bob djeluje uspavljujuće (Plinius, *Naturalis Historia*, 18.12).³ Drugi su smatrali da je Pitagora vjerovao

3 *Fabam in funus et sacrificia, et ab his omnibus, tamquam a religione quadam, abstinent. Sunt qui somnos efficere dicant, atque ob hoc a pythagoreis fugitam.* Bob [koriste] pri pogrebima i žrtvovanjima, te se od njega svi suzdržavaju kao od nečeg religijskog zabranjenog (nečistog). Postoje oni koji kažu da on uzrokuje [teške] snove, te su ga zbog toga pitagorejci izbjegavali.

da ljudska duša prebiva u zrnu boba – govorio je o nekoj vrsti reinkarnacije u kojoj duša nije uvijek obitavala u čovjeku, već ponekad u životinji ili biljci (Porfirius, *Vita Pythagorae*, 44; Faas 2002: 276).⁴

U svetkovinama, kao infernalni element, bob je imao značajnu ulogu i zato se koristi u ritualima koje su ih pratile. U višednevnoj svetkovini *Lemuria* imao je ključnu ulogu (Ovidius, *Fasti* V.5. 473). Tijekom *Lemuria* u noćima 9., 11. i 13. svibnja, *pater familias* je morao ustati u ponoć i hodati po kući bos, bacajući devet crnih zrna boba dok je izgovarao riječi „*Haec ego mitto. His redimo meque meosque fabis*” (These I throw. With these beans I redeem me and mine; Ovo zrnje boba bacam da bih otkupio sebe i svoje.). Duhovi bi se nastanili u bobu i smirili (Miličević 1990: 100–101; Fass 2002). Svetkovina *Carnaria* (1. lipanj, početak branja boba) je posvećena Karni koja voli tradicionalnu hranu, a prezire egzotična jela, nadzire vitalne organe čovjeka i tjelesne funkcije. Tada se jede *puls fabata* kaša od boba sa slaninom (*Iaridum*) (Ovidius, *Fasti*, 6.101–102; Šašel Kos 2012: 115). Tijekom višednevne svetkovine *Parentalia* (tzv. *dies religiosi*), koja traje od 13. do 21. veljače, prvi je dan (*Parentatio incipit*) bio posvećen posebnim obredima. Tada su vestalke molile Teluru za rađanje novog života, koristeći pritom bob u ritualne svrhe (Miličević 1990: 100–101).

Ne možemo znati jesu li se rimske svetkovine u Panoniji uvijek provodile na identičan način kao u samom Rimu. Književni izvori predstavljaju osnovni model za razumijevanje rimskih običaja koji su se morali prenijeti i na provincije. Materijalna kultura (arheološki nalazi) i pisani izvori (opis rimskih svetkovina) se međusobno dopunjuju i potvrđuju i tek kada se arheološke podatke sagleda kroz prizmu rimskih književnih tradicija, oni dobivaju puni smisao, omogućujući nam da pokušamo rekonstruirati vjerovanja i ritualne prakse stanovnika Panonije (Migotti 2018: 367–368). U rimskoj tradiciji je učestala uporaba kratice *DM*, prisutne na velikom broju nadgrobnih spomenika. U Panoniji, kao i drugdje u Carstvu, nalaze se brojni natpisi koji započinju posvetom *Manima* (*Diis Manibus = DM*), dušama pokojnika, što predstavlja izravnu potvrdu štovanja mrtvih – ključnog dijela svetkovina poput *Parentalia* (Parat 2022: 59–60; 2024: 170–178; Kurilić, Serventi 2024: 180–222).⁵ Takva pogrebna praksa predstavlja jedan od najočitičijih primjera

4 Izvorno Porfirije piše na grčkom, a ovaj latinski prijevod se često koristi u znanstvenoj literaturi. „...*neque fabae carnem edere, quae animas defunctorum in se haberet...*” ... ne bi smjeli jesti meso boba, jer u sebi sadrži duše umrlih...

5 Posvete *Manima* u rimskom epigrafskom korpusu najčešće se bilježe formulom *D(is) M(anibus)*, uobičajenim skraćenim oblikom kojim se naglašava posveta duhovima umrlih (predaka). Osim toga, javljaju se i proširene ili varijantne formule poput *D(is) M(anibus) S(acrum)*, *Dis Mani(bus)*, *D(is) I(nferis) Ma(nibus)*, *Manibus* ili skraćeno *MM(anibus)*. Ljudi koji su za života podizali spomenik rijetko su bilježili posvetu *Manima*. Njezin izostanak na takvim natpisima tumači se uvjerenjem da je nedolično zazivati podzemna božanstva prije vlastite smrti. U Donjoj Panoniji formula se ipak javlja nekoliko puta na posvetama *ante mortem*, uglavnom u 3. stoljeću, što upućuje na to da je već tada gubila izvorno značenje i postajala uobičajena, gotovo dekorativna formula (Parat 2022: 59–60)

Tab. 1 Rimski grobovi s ostacima mahunarki – usporedba. Tumač kratica: IL – Ilok, ŠĆ – Šćitarjevo, ŠE – Šepkovića, OS – Osijek, VK I VI – Vinkovci; K – karbonizirani biljni ostaci, M – mineralizirani biljni ostaci, M – mineralizirani biljni ostaci, M – mineralizirani biljni ostaci; Kre – krenacija, Inh – inhumacija (Izradile: R. Šoštarčić, I. Ožanić Roguljić)
 Tab. 1 Roman graves containing legume remains – a comparison. Abbreviations: IL – Ilok, ŠĆ – Šćitarjevo, ŠE – Šepkovića, OS – Osijek, VK and VI – Vinkovci; K – carbonized plant remains, M – mineralized plant remains; Kre – cremation, Inh – inhumation (made by: R. Šoštarčić, I. Ožanić Roguljić)

Lokalitet / site	IL	ŠĆ	ŠE	ŠE	ŠE	ŠE	OS	OS	VK	VK	VI
Grob / grave	G-1 Kre	G-1 Kre	G-3 Kre	G-7 Kre	G-14 Kre	G-17 Kre	94 Kre	123 Kre	44 Kre	45 Kre	48 Inh
Razdoblje / period	1. st. / 1 st . c.	1. – 2. st. / 1 st –2 nd c.	1. – 3. st. / 1 st –3 rd c.	1. – 3. st. / 1 st –3 rd c.	2. – 3. st. / 2 nd –3 rd c.	3. st. / 3 rd c.	4. st. / 4 th c.				
MAHUNARKE / LEGUMES											
<i>Lathyrus sativus</i>	K+M								2+0		
<i>Lens culinaris</i> + cf. (leća / lentil)	K+M	0+163	-	4+0	1+0		7+0		1+0	1+0	
<i>Pisum sativum</i> (grašak / pea)	K+M		1+0								
<i>Vicia ervilia</i> (lećasta grahorica / bitter vetch)	K+M										
<i>Vicia faba</i> (bob / broad bean)	K+M					1+0					
<i>Pisum/Vicia</i> sp.	K+M		1+0								
Indet pulse	K+M						1+0		5+0	2+0	2+0

kako se književni i arheološki izvori međusobno nadopunjuju, otkrivajući način na koji su se vjerske tradicije i rituali praktično provodili u Panoniji.

Pogrebne gozbe

Gozbe, poznate kao *cenaefunebres* ili *silicernia*, bile su iznimno važan dio pogrebnih obreda u rimsko doba. One nisu bile samo prilika za jelo i piće, već su imale duboko religijsko i društveno značenje. Iako ih rimski autori rijetko detaljno opisuju, njihova važnost potvrđena je nizom arheoloških i epigrafskih dokaza. Ti su rituali služili višestrukim svrhama: omogućavali su obitelji da se okupe i utješe nakon gubitka, jačali su osjećaj zajedništva i odavali počast preminulom. Ostaci posuda, vinskih amfora i životinjskih kostiju pronađeni na grobljima, kao i natpisi na grobnicama (CIL V, 5824; CIL VI, 20387) koji opisuju kako trebaju izgledati buduće gozbe, jasno pokazuju koliko su Rimljani cijenili praksu zajedničkog objedovanja. Za njih to nije bio samo obrok, već sveti čin kojim su se umirivali duhovi predaka, dokazivao se društveni status obitelji i osiguravalo sjećanje na preminulog za buduće generacije. Rimljani su vidjeli smrt ne kao potpuni kraj, već kao priliku za održavanje sjećanja kroz zajedničke rituale. Gozbe na grobovima su bile važan dio kulta mrtvih, što je uključivalo ne samo konzumaciju hrane i pića, već i libacije (izlijevanje tekućine) za dušu pokojnika. Gozbe su se održavale na grobu na dan sprovoda, u sklopu devetodnevnog razdoblja žalosti, odnosno *novemdialia*.

Nastavljale su se i kasnije, na razne datume tijekom godine, poput rođendana pokojnika. Vrste gozbi mogle su varirati od formalnih obroka u kući do neformalnih „piknika” na samom groblju. Neki bogatiji Rimljani su čak gradili grobnice s posebnim prostorijama za blagovanje, pa čak i s kuhinjama, što naglašava važnost ovih obreda. Rimljani su vjerovali da je duša pokojnika prisutna tijekom ovih obreda. U početku su takvi obroci služili za oplakivanje pokojnika, dok su kasnije postali prilika za proslavljanje njegova života, prisjećanje na lijepe trenutke i pričanje pohvalnih priča o njemu. Smrt je shvaćena kao nastavak veze između živih i mrtvih, a grobnice su služile kao mjesto za održavanje te veze (Toynbee, 1971: 43; Corley 1993: 17; Davies 1999: 152; Carrol 2006: 4). Da ovakve prakse nisu bile samo literarni topos, nego i stvarna svakodnevica rimskih zajednica, potvrđuju i arheobotanički nalazi. Jedan od važnijih primjera moguće upotrebe mahunarki u pogrebnim gozbama pronalazimo u nekropoli *Bracara Augusta* (Iberski poluotok), gdje je analiza biljnih ostataka ukazala na prisutnost kotiledona kod graška (*Pisum sativum*), boba (*Vicia faba*) i leće (*Lens sp.*), što upućuje na mogućnost da su činili dio ritualnog obroka u sklopu pogrebnih ceremonija. Budući da su neki kotiledoni boba pokazivali tragove kuhanja slične onima dobivenim prilikom eksperimentalnih istraživanja, grahorice se, uz svoju simboliku povezanu s dušama mrtvih, mogu potvrditi i kao važan element pogrebnih gozbi u rimskom kontekstu

(Valamonti et al. 2011: 381–396; Vaz et al. 2021: 381).

Mahunarke u grobnim kontekstima u hrvatskom dijelu rimske provincije Panonije Arheološki dokazi ukazuju na nekoliko mogućih izvora biljnih ostataka u grobnim cjelinama, a arheološki kontekst igra ključnu ulogu u njihovom ispravnom tumačenju.

Grobnice tipa *bustum*: Kod ovakvih ukopa, gdje se kremacija odvijala izravno iznad groba, u jamu su dospijevali biljni ostaci s lomače - bilo da se radilo o drvu za gorivo, hrani položenoj kao dar pokojniku, ili pak o okolnoj vegetaciji zahvaćenoj vatrom. U ovom je slučaju kontekst jame i slojeva pepela presudan za razlikovanje izvora podataka (Kreuz 2000; Reed et al. 2018: 4–6).

Groblja s izdvojenim mjestom kremacije (*ustrinum*): Kada se kremacija odvijala na izdvojenom mjestu, pepeo i ostaci lomače prenosili su se u grobnu jamu ili urnu. Ova praksa podrazumijevala je selektivni odabir materijala koji će biti prebačen. Stoga analiza sadržaja urne i usporedba s mogućim nalazištima *ustrinum* omogućuju razumijevanje namjernog prenošenja ostataka, za razliku od slučajnog dospijevanja (Kreuz 2000; Rottoli, Castiglioni 2011; Reed et al. 2018: 4–6).

Pogrebne gozbe: Tragovi gozbi predstavljaju iznimno važan, iako rijetko očuvan izvor arheobotaničkih podataka. Ovi ostaci mogu se prepoznati upravo zahvaljujući preciznom arheološkom kontekstu, kao što su nalazišta ognjišta ili posuda za pripremu i konzumaciju hrane (Toynbee 1996: 50–51, 63–64; Jensen 2008: 120; Reed et al. 2018: 4–6). Identifikacija ognjišta ili skupina posuda ključna je za razumijevanje simboličke vrijednosti hrane, koja je istodobno predstavljala čin zajedništva među živima i dar upućen preminulima. Bez jasnog konteksta, ti bi ostaci mogli biti pogrešno protumačeni kao dio lomače ili slučajni otpad.

Ukratko, arheološki kontekst nije samo popratna informacija, već temelj za tumačenje biljnih i prehrambenih ostataka. On omogućuje arheobotaničarima da razlikuju slučajno dospjele materijale od namjerno položenih darova, te da identificiraju tragove složenih pogrebnih rituala, čime se dobiva potpunija slika o životu i vjerovanjima rimskog društva.

Iako su se često smatrale hranom za niže klase, mahunarke su bile ključni dio rimske prehrane i za elite i za neelite. Bile su primarni izvor proteina i mogle su se skladištiti dulje vrijeme, što ih je činilo važnim amortizerom protiv gladi. Proučavanjem vrsta i količine mahunarki u grobovima pokušavamo dobiti uvid u društveni status. Prisutnost mahunarki uz bogate priloge mogla bi ukazivati na pogrebni obrok koji su dijelili ljudi različitog društvenog statusa ili na određenu vrstu prinosa bez obzira na bogatstvo. Njihova prisutnost može odražavati lokalni poljoprivredni krajolik i ekonomske izbore. Identifikacija vrsta mahunarki može pružiti uvid u društveno-ekonomski status pokojnika, a nalazi upućuju na to da su te kulture, u rimsko doba, vjerojatno bile lokalno uzgajane. Mahunarke poput

boba, graška i leće bile su u upotrebi na prostoru današnje Hrvatske već od prapovijesti, što potvrđuju arheobotanički nalazi s brončanodobnih i željeznodobnih lokaliteta (Hänsel et al. 1997; Šoštarić 2001; Mareković et al. 2015; Knežić 2022) i prisutne su kao nalaz u rimskih ruralnim i urbanim kontekstima (Reed, Ožanić Roguljić 2020).

Nekoliko je antičkih lokaliteta na području Hrvatske u čijoj strukturi su bile i nekropole za koje su napravljene arheobotaničke analize (tab. 1; sl. 1).

Na lokalitetu llok otkriven je bogato opremljeni paljevinski grob u kojem su, zajedno s importiranim predmetima iz sjeverne Italije, pronađene i keramičke posude autohtonog porijekla na osnovi kojih se grob može pripisati istaknutom pripadniku starosjedilačke keltsko-panonske zajednice, a datiran je u razdoblje 1. – početak 2. stoljeća. U iločkom grobu također je pronađena velika količina mineralizirane leće (*Lens culinaris*) te manja količina karbonizirane lećaste grahorice (*Vicia ervilia*) (tab. 1). Razlika u stanju očuvanosti dviju mahunarki iz iločkog groba ukazuje na različite uloge koje su imale u pogrebnom ritualu. Lećasta grahorica, pronađena u karboniziranom obliku, gotovo je sigurno bila prisutna na lomači te je, kao hrana položena uz pokojnika bila izložena visokim temperaturama tijekom spaljivanja. Nasuprot tome, leća, sačuvana u obliku mineraliziranih sjemenki, nije bila zahvaćena procesom karbonizacije, što upućuje na to da je u grob položena naknadno, i to u svježem ili termički obrađenom stanju, vjerojatno u posudi kao dio namjernog grobnog priloga. Ovakva kombinacija možda ukazuje na dvostupanjski ritual koji povezuje elemente primarnog spaljivanja s kasnijim darivanjem hrane, što dodatno potvrđuje složenost i simboličku višeslojnost pogrebnih praksi keltsko-panonske zajednice u ranorimskom razdoblju (Šoštarić et al. 2006).

U Ščitarjevu je otkriveno nekoliko grobova, među kojima se posebno istaknuo vrlo bogato opremljen paljevinski grob 1, datiran u kraj 1. – početak 2. stoljeća. Brojni prilozi pokazuju da radilo o vrlo imućnoj osobi, vjerojatno ženskog spola i reflektiraju rimski način života. Od arheobotaničkih nalaza, u grobu je pronađena velika količina mineralizirane leće (*Lens culinaris*), slično kao i u lloku (tab. 1). Karbonizirani nalazi nisu nađeni, ali bi to moglo imati veze s tragovima plavljenja groba, zbog kojeg su nalazi razbacani po grobnoj komori, a moglo je rezultirati i otplavlivanjem laganih karboniziranih ostataka (Šoštarić et al. 2006).

Tijekom zaštitnog arheološkog istraživanja na trasi autoceste A11 u području Turopolja prikupljeni su arheobotanički uzorci s lokaliteta Šepkovčica i Okuje, a rezultate ovdje prezentiramo po prvi put. Šepkovčica je višeslojni lokalitet koji uključuje prapovijesne, antičke i srednjovjekovne slojeve. U ovom kontekstu su zanimljiva dva antička groblja s ukupno 56 grobova. Jedan kompleks čini miješano groblje na kojem su nađeni paljevinski i kosturni grobovi, a datiran je u 1. – 4. stoljeće. Drugi grobni kompleks čini preorani noričko-panonski tumul unutar kojeg su se nalazili paljevinski grobovi datirani

u drugu polovicu 1. – 2. stoljeće (Bugar 2008). Ostaci mahunarki pronađeni su u četiri paljevinska groba (G-3, G-7, G-14, G-17), datirana u 1. – 3. stoljeće. Nađene su vrlo male količine karboniziranih ostataka leće (*Lens culinaris*), graška (*Pisum sativum*) i boba (*Vicia faba*) (tab. 1). Lokalitet Okuje također je višeslojni – od brončanog doba do srednjeg vijeka, a uključuje ostatke naselja i groblja. Antički slojevi, osim naselja, uključuju i vrlo zanimljive grobne cjeline (Bugar 2008). Nažalost, u ukupno 60 analiziranih arheobotaničkih uzoraka najzastupljenije su bile različite vrste korova, od kojih se veliki broj pojavljuje u karboniziranom i nekarboniziranom obliku, što može biti posljedica periodičkog paljenja korova, a ne grobnog konteksta. Ostaci mahunarki nisu nađeni.

Ovakva usporedba ističe raznolikost pogrebnih praksi u panonskim zajednicama: dok llok pokazuje dvostupanjski ritual s elementima spaljivanja i naknadnog darivanja hrane, Okuje očituju prilagodljivost lokalnih zajednica i pokazuje da biljke u grobnom kontekstu nisu uvijek simbolički značajne, nego mogu odražavati svakodnevne aktivnosti naselja ili slučajne depozite.

Na području Osijeka i Vinkovaca mahunarke su potvrđene u grobovima iz 2. i prve polovice 3. stoljeća, koji su povezani sa spaljivanjem (*crematio*) (OSDVI94, VKFL44, VKFL45). U tim kontekstima najčešće je zastupljena leća (*Lens culinaris*), uz grahoricu (*Lathyrus* sp.) te neodređene mahunarke. Nasuprot tome, u grobovima iz 4. stoljeća, koji pripadaju praksi ukapanja (*inhumatio*), situacija je bitno drugačija. U VKFL43 dokumentirane su samo dvije neidentificirane mahunarke (indet. pulse), dok u ostalim inhumacijskim grobovima mahunarke nisu potvrđene. Sami autori naglašavaju da je kontekst ovih nalaza nejasan, pri čemu je moguće da se radi o slučajnom unošenju biljnih ostataka u grobni kontekst (npr. propadanjem u dublje slojeve, recentnom kontaminacijom ili unošenjem divljih formi). Stoga prisutnost mahunarki u inhumacijskim grobovima ne može biti jednoznačno povezana s pogrebnim ritualom. (Reed et al. 2018: 4, tab. 1). Prijelaz s kremacije u ranijem razdoblju na inhumaciju u kasnijem vremenu odražava šire promjene u rimskim pogrebnim običajima. Mahunarke se u ranijim kremacijskim kontekstima pojavljuju kao važan element pogrebnog rituala. U pogrebnim obredima mahunarke su imale dvojaku ulogu: služile su kao simbolični prinos (popudbina) za pokojnika, ali i kao neizostavan dio pri provođenju samog rituala spaljivanja. Njihova učestalost u tim grobovima svjedoči o značaju biljne hrane u pogrebnoj simbolici i praksi rimskog doba na prostoru današnje Hrvatske. Najvažnija se promjena uočava u kronološkom slijedu pogrebnih običaja, no pritom je važno naglasiti da su dostupni podaci rezultat vrlo ograničenog uzorka arheobotaničkih nalaza, zbog čega se zaključci moraju promatrati s određenom dozom opreza. U ranijim fazama, tijekom 1., 2. i prve polovice 3. stoljeća, mahunarke su potvrđene u grobovima povezanim sa spaljivanjem (*crematio*). U tim se kontekstima, uz pepeo i ostatke pokojnika, javljaju

leća, grahorica i neodređene mahunarke, što sugerira njihovu ritualnu ulogu u obredu žrtvovanja te kao simbolične hrane za pokojnika. U kasnijem razdoblju, tijekom 4. stoljeća, dolazi do prijelaza na ukapanje (inhumatio). Za razliku od kremacijskih grobova, u inhumacijskim kontekstima mahunarke nisu jasno potvrđene (VIG48), osim dvaju neodređenih primjeraka u jednom grobu u Vinkovcima (VKFL43). Njihov je kontekst nesiguran, te postoji mogućnost slučajnog unošenja ili kontaminacije. Stoga se ne može govoriti o kontinuitetu simboličke uloge mahunarki u inhumacijskim običajima, već prije o njihovu značaju u ranijim fazama pogrebne prakse. Prema trenutno dostupnim podacima, u 4. stoljeću ne možemo potvrditi njihovu ulogu u pogrebnom ritualu.

Zaključak

Arheobotanički nalazi s lokaliteta u Hrvatskoj, ponajprije u Iloku, Ščitarjevu, Šepkovčici i Osijeku, potvrđuju da su mahunarke bile redovito prisutne u grobovima tijekom rimskog doba. Analiza konteksta pokazuje da se u ranijim fazama (1. – 3. stoljeće) mahunarke javljaju u grobovima vezanima uz kremaciju, dok su u kasnijem razdoblju (4. stoljeće) zabilježene u grobovima s inhumacijom. Takronološka promjena odražava šire transformacije rimskih pogrebnih običaja. Međutim, u vinkovačkom kontekstu prisutnost mahunarki u inhumacijskim grobovima ostaje nesigurna – osim dvaju neodređenih nalaza u grobu VKFL43, koji se mogu tumačiti i kao rezultat slučajnog unosa ili kontaminacije. Stoga se ne može govoriti o kontinuitetu njihove ritualne uloge u 4. stoljeću, već prije o značaju koji su mahunarke imale u ranijim fazama pogrebne prakse.

Ovom prilikom mahunarke su izdvojene kao posebno zanimljiv nalaz jer one u svojoj dualnosti – s jedne strane simbolizirajući skromnu hranu za preživljavanje, a s druge strane predstavljajući ključne aktere u obredima povezanim s dušama i obnovom – pružaju jedinstveni uvid u višeslojno prožimanje socioekonomskog statusa i eshatoloških rimskih vjerovanja.

Njihova uloga u rimskim pogrebnim običajima pokazuje višeslojnu povezanost između svakodnevnog života, agrikulture i religijskih vjerovanja. Prisutnost u grobnim kontekstima nije se svodila na slučajne ostatke prehrambenih resursa, već je bila rezultat duboko ukorijenjene simbolike povezane s idejama o smrti, prijelazu duša i obnovi života. Rimljani su mahunarke, a posebno bob (*Vicia faba*), promatrali kao biljke s posebnim svojstvima – sjemenka kao klica novog života simbolizirala je regeneraciju, dok je crna boja na cvjetovima i vjerovanje da zrno može udomiti duše umrlih povezivalo ovu biljku s podzemnim svijetom i ciklusom života i smrti.

Simbolička uloga mahunarki oblikovana je njihovom svakodnevnom dostupnošću, ali i njihovom ulogom u prestižnim ritualima. Analizom takvih nalaza, arheobotanika nam pomaže definirati

ekonomski položaj i društvenu važnost pojedine biljne kulture. Kroz prikaz ekoloških značajki, namjene i simbolike, u tablici (tab. 2) se pokušala korelirati praktična upotrebna vrijednost biljaka s njihovim statusnim i religijskim značenjem.

Primjeri s različitih lokaliteta pokazuju da se prisutnost mahunarki u pogrebnim kontekstima ne može tumačiti jednoznačno niti univerzalno. Na groblju Marof na Igu u Sloveniji (2. – 4. stoljeće) provedene arheobotaničke analize nisu potvrdile namjernu upotrebu mahunarki kao grobnih priloga (osim jedne sjemenke leće u grobu), premda su pronađeni brojni ostaci koji odražavaju prehranu i okoliš zajednice (Toškan et al. 2022). Odsustvo jasnih ritualnih dokaza u ovom slučaju naglašava važnost razlikovanja između slučajnog unošenja i simbolički intencionalne uporabe biljaka. S druge strane, istraživanja u Panoniji, potvrđuju široku dostupnost i važnost mahunarki u prehrani i agrikulturi, iako se njihov izravan pogrebni kontekst teže potvrđuje (Reed, Ožanić Roguljić 2020). To se može tumačiti i regionalnim varijacijama, dok su u nekim sredinama mahunarke integrirane u pogrebni ritual, u drugima ostaju tek dio šire prehrambene osnove bez nedvojbenih arheobotaničkih tragova u grobovima.

Uspoređujući ove podatke iz raznih dijelova Carstva s primjerima s prostora Hrvatske, uočava se kako su se simboličke tradicije rimskog svijeta mogle prenositi i adaptirati, ali i kako su lokalne zajednice birale vlastite oblike izražavanja unutar šireg kulturnog okvira (Bouby, Marinval 2004: 79–86).

Zaključno, mahunarke u rimskim pogrebnim običajima hrvatskog dijela Panonije treba promatrati kao most između svijeta živih i svijeta mrtvih. Njihova trajna, iako ne uvijek jednoznačna prisutnost u grobnim kontekstima svjedoči o simbolici povezanoj s hranom, životom i smrću. Time ovi nalazi, ma koliko malobrojni, omogućuju dublje razumijevanje kulturnih i duhovnih aspekata rimskog društva te pružaju vrijedan uvid u načine na koje se svakodnevni resursi preobražavaju u simbole univerzalnog značenja.

Napomena

Ovaj je rad nastao u okviru projekta *Sinergija različitosti: arheologija krajolika i tehnološke tradicije u Kontinentalnoj i Jadranskoj Hrvatskoj* (SirAkt), koji financira Europska unija – NextGenerationEU.

Tab. 2 Mahunarke u rimskom kontekstu (izradile: R. Šoštarčić, I. Ožanić Roguljić)
 Tab. 2 Legumes in the Roman context (made by: R. Šoštarčić, I. Ožanić Roguljić)

Biljna vrsta / Plant Species	Ekološke karakteristike / Ecological Characteristics	Namjena / Use	Simbolika/tumačenje / Symbolism/Interpretation
<i>Lathyrus sativus</i> (jari grah, sikirica) / (grass pea)	Nezahtjevna i prilagodljiva kontinentalna i mediteranska kultura. / Undemanding and adaptable continental and Mediterranean crop.	Ograničena prehrana ljudi i životinja zbog toksičnosti. Nije opasan u malim količinama, zato se tradicionalno ne jede sam nego u mješavini sa drugim grahoricama. / Hrana nižih slojeva. / Limited consumption by humans and animals due to toxicity. Not dangerous in small quantities; therefore, traditionally not eaten alone but mixed with other pulses. / Food of the lower classes.	Hrana za „preživljavanje“ konzumirana isključivo kada „bolje“ hrane nije bilo. / “Survival food”, consumed exclusively when “better” food was unavailable.
<i>Lens culinaris</i> (leća) / (lentil)	Kontinentalna i mediteranska kultura, prilagodljiva na razne vrste tala, osjetljiva na niske temperature. / Continental and Mediterranean crop; adaptable to various soil types; sensitive to cold.	Prehrana svih slojeva društva; bogata proteinima i mineralima; lako dostupna. / Diet of all social strata; rich in proteins and minerals; easily accessible.	Općenita povezanost sa životnim ciklusom i obnovom kroz sjeme, regeneracije i prehrambene sigurnosti. / General association with the life cycle and renewal through the seed, regeneration, and food security.
<i>Pisum sativum</i> (grašak) / (pea)	Kontinentalna i mediteranska kultura, pogodna za plodna, ilovasta tla. / Continental and Mediterranean crop, suitable for fertile, loamy soils.	Prehrana vojnika, radnika i siromašnijih slojeva; hrana srednjeg sloja. / Važan izvor proteina i ugljikohidrata. / Diet of soldiers, laborers, and poorer classes; food of the middle class. / Important source of proteins and carbohydrates.	Simbol obnove i životne energije; u grobnim priložima označava „hranu za putovanje“ pokojnika. / Symbol of renewal and life energy; in grave goods, signifies “food for the journey” for the deceased.

Biljna vrsta / Plant Species	Ekološke karakteristike / Ecological Characteristics	Namjena / Use	Simbolika/tumačenje / Symbolism/Interpretation
<i>Vicia ervilia</i> (lečasta grahorica) / (bitter vetch)	Mediterranska kultura, prilagođena raznim vrstama dobro dreniranih tala, podnosi i polusjenu. / Mediterranean crop; adapted to various types of well-drained soils; tolerates partial shade.	Primarno stočna hrana (ovce, koze, goveda); u kriznim vremenima i u ljudskoj prehrani (pomiješana sa žitaricama). / Primarily fodder (sheep, goats, cattle); used in human diets only in times of crisis (mixed with cereals).	Zbog gorčine i teže obrade predstavlja skromnost, siromaštvo i preživljavanje. / Represents modesty, poverty, and survival due to bitterness and difficult processing.
<i>Vicia faba</i> (bob) / (faba bean)	Kontinentalna i mediteranska kultura koja dobro uspijeva na većini dobro dreniranih tala, donekle podnosi i zaslanjenost. / Continental and Mediterranean crop; thrives on most well-drained soils; tolerates some salinity.	Hrana svih slojeva, korišten u ritualnim jelima (<i>puls fabata</i>). / Food of all classes, used in ritual dishes (<i>puls fabata</i>).	Snážno povezan sa svijetom mrtvih; simbol duša pokojnika, tuge (crne mrlje na laticama), regeneracije i uskrsnuća; ključan u rimskim pogrebnim obredima (<i>Lemuria</i> , <i>Parentalia</i> , <i>Carnaria</i>). / Strongly associated with the underworld; symbol of the souls of the deceased, mourning (black spots on petals), regeneration, and resurrection; key in Roman funeral rites (<i>Lemuria</i> , <i>Parentalia</i> , <i>Carnaria</i>).

Internetski izvori

Internet sources

Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2013. – 2025. <https://www.enciklopedija.hr/clanak/latirizam> (Pristupljeno 1.10.2025).

Phillips, C. 2016, Parentalia. *Oxford Classical Dictionary*. Retrieved 11 Sep. 2025, from <https://oxfordre.com/classics/view/10.1093/acrefore/9780199381135.001.0001/acrefore-9780199381135-e-4735> (pristupljeno 15.9.2025).

Porphry 1965, *De Vita Pythagorae* (On the Life of Pythagoras), in: *The Pythagorean Sourcebook and Library*, (compiled and translated by Guthrie K. S.), Phanes Press, Grand Rapids.

Klasični izvori

Internet sources

Cato, M. 1934, *De Agri Cultura* (On Agriculture). in: *Cato and Varro on Agriculture*. : William Heinemann Ltd. (Loeb Classical Hooper, W. D. (ed.), Library), London.

Columella, L. J. M. 1941, *De Re Rustica* (On Agriculture). in: *On Agriculture*. Ash, H. B., Forster, E. S. i Heffner, E. H. (ed.), William Heinemann Ltd. (Loeb Classical Library), London.

Ovid 1931, *Fasti*. in: Frazer, J. G. (ed.), *Ovid, Fasti*. William Heinemann Ltd. (Loeb Classical Library), London.

Pliny the Elder 1940, *Naturalis Historia* (Natural History). in: Rackham, H. i Jones, W. H. S. (ed.), *Natural History*. William Heinemann Ltd. (Loeb Classical Library), London.

Plutarch 1916, *Plutarch's Lives*. in: Perrin, B. (ed.), *Volume IV: Alcibiades and Coriolanus, Lysander and Sulla*. William Heinemann Ltd. (Loeb Classical Library), London. Dostupno na: <https://archive.org/details/plutarchs-lives-in-11-volumes--vol.-4-loeb-80/mode/2up> (pristupljeno: 3.9.2025).

Varro, M. T. 1934, *De Re Rustica* (On Country Matters). In: Hooper, W. D. (ed.), *Cato and Varro on Agriculture*. William Heinemann Ltd. (Loeb Classical Library), London.

Literatura

Bibliography

Askar, A. 1986, Faba beans (*Vicia faba* L.) and their role in the human diet, *Food and Nutrition Bulletin*, Vol. 8 (3), 1–11.

Bouby, L., Marival, 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*, Vol. 31(1), 77–86.

Bugar, A. 2008, Naselje ranog srednjeg vijeka Velika Gorica – Šepkovčica, in: *Srednji vek, arheološke raziskave med Jadranskim morjem in Panonsko nižino*, Guštin M. (ed.), Narodni muzej Slovenije, Annales Mediterranea, Ljubljana, 179–193.

Bugar, A., Mašić, B. 2013, *U službi arheologije*, Muzej grada Zagreba, Zagreb.

Caracuta, V., Vardi, J., Paz, Y., Boaretto, E. 2017, Farming legumes in the pre-pottery Neolithic: New discoveries from the site of Ahivud (Israel), *PLoS ONE*, Vol. 2(5): e0177859. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0177859>

Carroll, M. 2006, *Spirits of the Dead: Roman Funerary Commemoration in Western Europe*, Oxford University Press, Oxford.

Corley, K. 1993, *Private women, public meals: Social stratification in the letters of Paul*, Hendrickson Publishers, Peabody, Massachusetts.

Cumont, F. 1922, *After Life in Roman Paganism*, Yale University Press, New Haven. https://archive.org/details/ldpd_6873484_000

Davies, R. W. 1971, The Roman Military Diet', *Britannia*, Vol. 2, 122–142.

Davies, J. 1999, *Death, Burial and Rebirth in the Religions of Antiquity*, Routledge, New York.

Dizdar, M., Šoštarić, R., Jelinčić, K. 2003, Ranorimski grob iz Iloka kao prilog poznavanju romanizacije zapadnog Srijema, *Prilozi Instituta za arheologiju u Zagrebu*, Vol. 20, 57–77.

Dolansky, F. 2011, Honouring the Family Dead on the Parentalia: Ceremony, Spectacle, and Memory, *Phoenix*, Vol. 65(1–2), 125–157.

Dolansky, F. 2019, Nocturnal Rites to Appease the Untimely Dead: The Lemuria in its Socio-Historical Context, *Mouseion*, III ser. Vol. 16, 37–64.

Faas, P. 2002, *Around the Roman Table: Food and Feasting in Ancient Rome*, Palgrave Macmillan, Basingstoke.

Hänsel, B., Mihovilić, K., Teržan, B. 1997, Monkodonja: utvrđeno protourbano naselje starijeg i srednjeg brončanog doba kod Rovinja u Istri, *Histria Archaeologica*, Vol. 28, 37–107.

Humphrey, J. W., Oleson, J. P., Sherwood, A. 1999, *Greek and Roman Technology. A Sourcebook. Annotated translations of Greek and Latin texts and documents*, Routledge, London, New York.

Jensen, R. 2008, Dining with the Dead: From the Mensa to the Altar in Christian Late Antiquity, in: *Commemorating the Dead Texts and Artifacts in Context: Studies of Roman, Jewish, and Christian Burials*, Brink L., Green D. A. (eds.), Walter de Gruyter, New York, 107–144.

Junkelmann, M. 1997, *Panis militaris: Die Ernährung des römischen Soldaten oder der Grundstoff der Macht*, Verlag Philipp von Zabern, Mainz.

Knežić, D. 2022, *Arheobotanička analiza slojeva liburnskog naselja u Nadinu*, Unpublished MA Thesis, University of Zadar, Zadar.

Kreuz, A. 2000, Functional and conceptual archaeobotanical data from Roman cremations, in: *Burial, Society and Context in the Roman World*, Pearce J., Millett M., Struck M. (eds.), Oxbow Books, Oxford, 45–51.

Kurilić, A., Serventi, Z. 2024, Dii Manes in Roman Dalmatia, in: *Between fearing and worshipping. Household Spirits in the Greco-Roman World*, Guzmán Almagro A., Tantimonaco S. (eds.), Editorial Universidad de Sevilla, Sevilla, 195–224.

Mareković, S., Karavanić, S., Kudelić, A., Šoštarić, R. 2015, The botanical macroremains from the prehistoric settlement Kalnik-Igrišće (NW Croatia) in the context of current knowledge about cultivation and plant consumption in Croatia and neighboring countries during the Bronze Age, *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, Vol. 84(2), 227–235. <https://doi.org/10.5586/asbp.2015.015>

Marival, P. 1993, Étude carpologique d'offrandes alimentaires végétales dans les sépultures gallo-romaines: réflexions préliminaires, in: *Monde des morts, monde des vivants en Gaule rurale*, Actes du colloque Archeal Ager, Orléans, 7–9 février 1992, Ferdière A., (ed.), Supplément à la Revue archéologique du centre de la France 6, Fédération pour l'édition de la Revue archéologique du Centre de la France, Tours, 45–64.

Migotti, B. 2018, Grobni spomenici iz sjeverozapadne Hrvatske u svjetlu odnosa rimske antike prema smrti, in: *Smrt u opusu Vladana Desnice i europskoj kulturi: poetički, povijesni i filozofski aspekti*, Cvijović Javorina I., Roksandić D. (eds.), FF Press, Zagreb.

Milićević, M. 1990, *Rimski kalendar*, Latina et Graeca, Zagreb.

Parat, J. 2022, *Rimska obitelj na grobnim natpisima iz Donje Panonije tijekom principata*, Unpublished PhD Thesis, University of Zagreb, Zagreb.

Parat, J. 2024, Dis Manibus in the Inscriptions from Lower Pannonia, in: *Between fearing and worshipping. Household Spirits in the Greco-Roman World*, Guzmán Almagro A., Tantimonaco S. (eds.), Editorial Universidad de Sevilla, Sevilla, 65–180.

Pasqualone A., Abdallah, A., Summo, C. 2020, Symbolic meaning and use of broad beans in traditional foods of the Mediterranean Basin and the Middle East, *Journal of Ethnic Foods*, Vol. 7: 39. <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00073-1>

Reed, K., Lodwick, L., Leleković, T., Vulić, H. 2018, Exploring Roman Ritual Behaviours Through Plant Remains from Pannonia Inferior, *Environmental archaeology*, Vol. 24(1), 28–37. doi: 10.1080/14614103.2018.1443601

Reed, K., Ožanić Roguljić, I. 2020, The Roman Food System in Southern Pannonia (Croatia) From the 1st–4th Century A.D., *Open Archaeology*, Vol. 6, 38–62. doi: 10.1515/oiar-2020-0105

Reed, K., Ghica, V., Smuk, A., Dugonjić, A., Mihaljević, M., Filipović, S., Balen, J. 2022, Untangling the Taphonomy of Charred Plant Remains in Ritual Contexts: Late Antique and Medieval Churches and Graves from Croatia, *Journal of Field Archaeology*, Vol. 47(3), 164–174. doi: 10.1080/00934690.2021.2022274

Roth, J. P. 1998, *The Logistics of the Roman Army at War (264 B.C. - A.D. 235)*, Brill, Leiden.

Rottoli, M., Castiglioni, E. 2011, Plant offerings from Roman cremations in northern Italy: a review, *Vegetation History and Archaeobotany*, Vol. 20(5), 495–506.

Šašel Kos, M. 2012, Carnaria: The Festival of the Goddess Carna, *Keria: Studia Latina et Graeca*, Vol. 14(1), 111–123.

Šoštarić, R. 2001, Karbonizirani biljni ostaci iz prapovijesnog lokaliteta u Novoj Bukovici na položaju Sjenjak, *Prilozi Instituta za arheologiju u Zagrebu*, Vol. 18, 79–82.

Šoštarić, R., Dizdar, M., Kušan, D., Hršak, V., Mareković, S. 2006, Comparative Analysis of Plant Finds from Early Roman Graves in Ilok (Cuccium) and Šćitarjevo (Andautonia), Croatia, A Contribution to Understanding Burial Rites in Southern Pannonia, *Collegium antropologicum*, Vol. 30 (2), 429–436.

Toškan, B., Kovač, M., Tolar, T. 2022, Bioarheološke raziskave rimskodobnega grobišča Marof na Igu: antropologija, arheozoologija, arheobotanika, *Arheološki Vestnik*, Vol. 73, 281–312. <https://doi.org/10.3986/AV.73.08>

Toynbee, J. M. C. 1971, *Death and Burial in the Roman World*, Cornell University Press, New York, Ithaca.

Toynbee, J. M. C. 1996, *Death and Burial in the Roman World*, Johns Hopkins University Press, Baltimore.

Valamoti, S. M., Moniaki, A., Karathanou, A. 2011, An investigation of processing and consumption of pulses among prehistoric societies: archaeobotanical, experimental and ethnographic evidence from Greece, *Vegetation History and Archaeobotany*, Vol. 20, 381–396. <https://doi.org/10.1007/s00334-011-0302-6>

Vaz, C. F., Braga, C., Tereso, J. P., Oliveira, C., Gonzalez Carretero, L., Detry, C., Marcos, B., Fontes, L., Martins, M. 2021, Food for the dead, fuel for the pyre: symbolism and function of plant remains in provincial Roman cremation rituals in the necropolis of Bracara Augusta (NW Iberia), *Quaternary International*, Vol. 593–594, 372–383.

Zach, B. 2002, Vegetable offerings on the Roman sacrificial site in Mainz, Germany – short report on the first results, *Vegetation History and Archaeobotany*, Vol. 11, 101–106. <https://doi.org/10.1007/s003340200011>

Zohary, D., Hopf, M., Weiss, E. 2012, *Domestication of Plants in the Old World: The origin and spread of domesticated plants in Southwest Asia, Europe, and the Mediterranean Basin*, 4th edition, Oxford University Press, Oxford.

Summary

Legumes fulfilled a tripartite function in the Roman world: they were a dietary staple, a crucial element in agriculture due to their nitrogen-fixing properties, and a carrier of powerful symbolism associated with life, death, and renewal. Their regenerative nature was central to their significance in religious practices and funerary customs. The faba bean (*Vicia faba*) held particular prominence, as the Romans associated it with the souls of the dead (*Dīs Manibus*), the underworld, and the cycle of rebirth. The faba bean played a key ritual role in ceremonies intended to placate ancestral spirits, such as the Lemuria and Parentalia. During the Lemuria, the *pater familias* would cast nine black beans while reciting the phrase: "These I throw. With these beans I redeem me and mine" (*Haec ego mitto. His redimo meque meosque fabis*), in the belief that the spirits would inhabit the beans and thereby be appeased. Funerary feasts (*cenae funebres* or *silicernia*) were also vital sacred acts aimed at providing comfort, honoring the deceased, and perpetuating memory. Archaeobotanical evidence, such as that from Bracara Augusta, suggests that legumes were included in these ritual meals.

Archaeobotanical research conducted in the Croatian territory of the Roman province of Pannonia confirms the presence of legumes within Roman funerary contexts. Identified taxa include grass pea (*Lathyrus sativus*), lentil (*Lens culinaris*), pea (*Pisum sativum*), bitter vetch (*Vicia ervilia*), and faba bean (*Vicia faba*). Analysis of these contexts reveals distinct chronological patterns in burial practices. In the earlier phases (the 1st, 2nd, and the first half of the 3rd century), legumes are attested in graves associated with cremation (*crematio*), suggesting they played an intentional ritual role as symbolic sustenance for the deceased. Notably, at the Ilok site, a substantial quantity of mineralized lentils (interpreted as a grave offering) was recovered alongside carbonized bitter vetch (residue from the pyre), pointing to a bipartite ritual process. Similar mineralized lentils were discovered in a high-status cremation burial at Šćitarjevo.

The taphonomic context of the finds – specifically whether the remains are carbonized (charred) or mineralized – is crucial for the interpretation of the ritual act. Carbonized remains, such as the bitter vetch at Ilok, suggest intentional placement on the funeral pyre (*bustum*) as 'pyre food' or as part of the crema-

tion process. In contrast, mineralized remains, such as the numerous lentils recovered from Šćitarjevo and Ilok, represent offerings deposited directly into the grave post-cremation, serving as 'food for the dead' or symbolic provisions for the journey to the afterlife. This distinction underscores a complex understanding of the funerary rite, wherein offerings were tailored to distinct phases of the transition. The consistent presence of lentils in cremation graves across Pannonia, including at Osijek and Vinkovci, highlights their particular significance in this region of the Empire. This mirrors practices recorded in other Roman provinces, such as the Iberian Peninsula, where detailed archaeobotanical analyses confirm that legumes were a key component of both pyre offerings and subsequent funerary feasts. Consequently, the archaeobotanical data provide a crucial link, corroborating the symbolic importance of these plants as described in classical literary sources and reinforcing the connection between everyday diet and profound religious belief in the Roman world. In the later period (4th century), characterized by the prevalence of inhumation, the presence of legumes is not clearly attested; only two indeterminate finds were recorded in Vinkovci. Their uncertain context suggests possible accidental inclusion or contamination, precluding confirmation of the continuity of their ritual role into the 4th century.

In conclusion, the presence of legumes in Pannonian grave contexts was not accidental; rather, it reflected deeply rooted symbolism associated with death, the transition of souls, and the renewal of life. These findings, while limited, afford a deeper understanding of the transformation of essential agricultural resources into symbols of universal significance within Roman eschatological beliefs. Moreover, regional variations in the evidence underscore the necessity of distinguishing between symbolic, intentional deposition and accidental inclusion in funerary contexts.

Acknowledgments

This paper was produced within the framework of the project *Synergy of Diversity: Archaeology of Landscape and Technological Traditions in Continental and Adriatic Croatia* (SirAkt), funded by the European Union – NextGenerationEU.