



**SALIDO DOMÍNGUEZ, J.; BUSTAMANTE ÁLVAREZ, M. *Pistrina Hispaniae. Panaderías, molinerías y el artesanado alimentario en la Hispania Romana*. Montagnac: Éditions Monique Mergoil, 2014. Monographies instrumentum, 47. Montagnac, 2014. 115 págs. [29,7 x 21].**

Este volumen, prologado por J.-P. BRUN, contiene siete capítulos sobre las panaderías y molinos en la Hispania Romana, como bien indica su título. El primer capítulo (no teniendo en cuenta la introducción del libro, que está numerada) trata el significado del pan en época romana, los tipos, el proceso de producción así como las fuentes literarias que nos dan noticia de estos aspectos. El segundo capítulo se refiere a los *horrea* de las *villae*. El tercer capítulo se dedica a la relación entre el pan y las estructuras administrativas de su abastecimiento. El cuarto capítulo trata la panificación en Hispania según la localización de los centros de fabricación (rural, periurbano o urbano). El quinto capítulo explica los objetos necesarios en el proceso de panificación, haciendo un especial hincapié en los sellos de panadero encontrados en Hispania, y añadiendo un *corpus* de los mismos. Se muestran algunas imágenes de los mismos que, por lo general, son de una calidad limitada, si bien son adecuadas para su propósito. El capítulo sexto ofrece algunas inscripciones y fuentes literarias sobre el artesanado alimentario y el séptimo hace una breve valoración de los elementos para estudiar el tema (esencialmente, epigrafía y fuentes literarias, como hemos dicho).

En conjunto, este breve libro se encuentra a medio camino entre el manual y la monografía temática. Es una buena introducción al tema del pan, atendiendo con particularidad a las fuentes literarias, epigráficas y arqueológicas encontradas en Hispania. Tiene como punto fuerte ser uno de los pocos libros dedicados a esta temática específica y cumple con diligencia, si bien de una forma breve, con el objetivo que se planteaban sus autores: Ofrecer una lectura histórica del proceso necesario para fabricar pan y comprender su distribución y consumo en Hispania. Es especialmente destacable el interesante *corpus* de sellos de panadero hispánicos.

Formalmente, el volumen carece de índices analíticos, que serían muy útiles para la consulta del mismo.

JUAN MANUEL BERMÚDEZ LORENZO  
(CEIPAC, Universitat de Barcelona)