



## EL PAN EN LA HISTORIA

Ya en la Época Neolítica, el pan ha formado parte de la cultura del hombre. En Egipto se han encontrado datos por los que se sabe que en la IV dinastía, en el año 2.700 A. de C., se elaboraba pan y un tipo de galletas.

La evolución del pan se produjo de forma importante durante esa civilización, ya que fueron los egipcios los que descubrieron la fermentación y con ella el verdadero pan, el fermentado. El pan sin fermentar -sin levadura- se denomina pan ácimo.

El código de Hammurabi (2.000 A. de C.) habla de "cerveza comible" y "pan bebible", refiriéndose al pan y a la cerveza de cebada, ambos elaborados con la mezcla de cebada y levadura. Sin embargo los egipcios se dedicaron en mayor medida al cultivo de trigo.

Según un historiador francés, los egipcios "inventaron" la costumbre gastronómica de colocar un pequeño pan de trigo en el lugar de cada comensal.

Pero fueron los griegos, en el siglo III antes de Cristo los que hicieron un arte de la panadería; crearon más de setenta panes diferentes y probaban diferentes masas: trigo, cebada, avena, salvado, centeno e incluso masa de arroz; añadiendo a estas, especias como miel, aceites, frutos secos... En un museo de Suiza, se conserva la torta más antigua, conocida como "torta de Corcelles" del año 2.800 a. de C.

El pan comenzó siendo para los griegos un alimento ritual de origen divino pero luego pasó a convertirse en el sustento popular, símbolo de la comida por excelencia. El pan ácimo -sin fermentar- era considerado un manjar.

Para muchos historiadores, el mito de Jasón en busca del Vello de oro es una metáfora de las rutas griegas en busca de trigo.

El pueblo romano limita la elaboración del pan. Preferían alimentarse de gachas y papillas; el pan se consideraba por el pueblo como algo ajeno, nada alcanzable; sólo aparecía en las comidas de los señores pudientes.

Aún así, en el año 30 a. de C., Roma cuenta con más de 300 panaderías dirigidas por profesionales cualificados griegos; en estas los procesos de elaboración y cocción eran realizados por diferentes profesionales; el precio estaba perfectamente regulado por los magistrados y en el año 100, en época del emperador Trajano, se constituye una primera asociación de panaderos: el Colegio Oficial de Panaderos, de carácter privilegiado (exención de impuestos) y se reglamentaba estrictamente la profesión: era heredada obligatoriamente de padres a hijos.

Los romanos mejoraron los molinos, las máquinas de amasar, y los hornos, de tal manera que hoy en día se denomina "horno romano" al horno de calentamiento directo.

El pan en Roma cobra gran importancia, según el poeta latino Juvenal, en su sátira resalta que los romanos sólo necesitaban pan y el circo.