

LOS ORIGENES DEL PAN: I Parte

Los primeros alimentos elaborados con cereal –antepasados del pan– aparecieron alrededor de 8500 años antes de nuestra era en el Medio Oriente. La cebada o el trigo podían ser torrados antes de ser triturados. La harina tosca, que de allí resulta, se consumía como puré, y luego como torta o galleta cocidas bajo ceniza o sobre piedras planas calientes.

El verdadero vuelo de la panadería coincide con el descubrimiento de la **fermentación** entre los años 6000 y 4000 antes de Cristo según las regiones. Estas galletas y panes chatos fermentados tienen mejor sabor, se dirigen más fácilmente y además se conservan mejor.

Hacia el año 3000 AC, la fabricación de panes chatos de cebada o menos frecuentemente de trigo almidonado era una tarea cotidiana del pueblo. En las cortes reales, el oficio de panadero aparece y se perfecciona a lo largo de los siglos.

Iniciados por los egipcios cuatro siglos antes de nuestra era, los griegos innovan mejorando la técnica de molienda de los cereales. Al disponer de harinas más finas y blancas, los panaderos griegos de las ciudades fabrican toda la gama de panes refinados.

Hacia 170 AC, los romanos que comían cereal en forma de papilla, llevan panaderos a Roma a fin de aprender su arte. Poco más tarde, los agrónomos romanos difunden el cultivo de espelta (especie de trigo) y de trigos desnudos de mejor valor panadero, en detrimento de la cebada. Los ingenieros mejoran las ruedas rotativas manuales de los molinos e introducen la tracción manual.

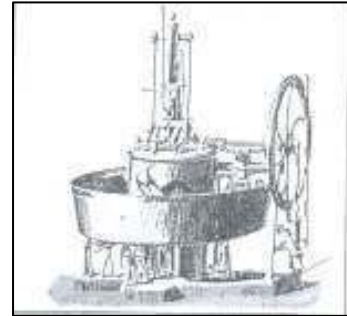
La creciente urbanización de Roma aumenta la demanda de pan. El estado vela para evitar penurias que generan perturbación del orden público. La profesión de molinero-panadero se organiza en el año 14. Dotada de deberes estrictos pero también de privilegios, el colegio conoce una fuerte expansión en las décadas siguientes.



Los registros de Pompeya, ciudad romana sepultada bajo las cenizas del Vesubio en el año 79, dan testimonio de las **dos mayores innovaciones: una máquina de amasar** accionada por esclavos o animales y **un horno de mampostería** de gran tamaño que servirá de modelo hasta fines del siglo XIX.

En el primer siglo de nuestra era, Plino deplora en su Historia Natural la existencia de diferentes calidades de pan para las diferentes clases sociales.

Nota la eficacia de los tamices galos realizados con crin de caballo y señala que el pan de las “Galias y España” es un sorprendente ligereza gracias a la utilización de levadura de cerveza. ¿Se puede considerar esto como una evidencia de la temprana destreza de los panaderos franceses?



Es posible que la colonia griega instalada en Marsella haya difundido los secretos de la panadería rápidamente en la Galia que en Roma.

LOS ORIGENES DEL PAN: II Parte

El pan en la Edad Media.

Las invasiones bárbaras de los primeros siglos de la Edad Media ocasionan la pérdida de esta destreza, del savoir faire (saber hacer). Reaparecieron los purés de cebada o avena y las tortas cocidas bajo la ceniza. De todos modos, la primera ley francesa concerniente a la venta de pan data del año 630.

Después de una sucesión de hambruna y epidemias mortales durante los siglos IX y X, la situación alimentaria del país mejora a mediados del siglo XI en parte por la influencia de los monjes. Los panaderos de las abadías proveen importantes cantidades de pan a los peregrinos y a los pobres. La religión cristiana hace del pan un verdadero “don de Dios”.

A partir del siglo XII, se desarrolla el cultivo del trigo alrededor de París, región muy propicia para este exigente cereal. El territorio se cubre de molinos de agua y de viento y la elaboración del pan se generaliza.

Los nobles reservan para sí el monopolio de la construcción de molinos y hornos e imponen a sus vasallos un impuesto por utilización del horno (derecho de banalidad) que debían pagar al hornero, agente señorial responsable de la cocción del pan. Los grandes bollos de pan servían también para pagar las rentas o bien para encargar misas.

La corporación de maestros panaderos nace en París en 1162. Algunos se especializaban en la fabricación de pequeños panes redondos (“boules”, de allí la designación en francés para panadero: “Boulangier”). Los venden por docenas ofreciendo a veces, a los buenos clientes, tres panes por el precio de doce. La élite



urbana consume pequeños pancitos perfumados con tomillo, romero o cilantro. Anchas rodajas de pan duro sirven como platos en el momento de las grandes comidas. La población rural se alimenta de pan negro o integral, hecho con la mezcla trigo -

centeno en el mejor de los casos.

LOS ORIGENES DEL PAN: III Parte

El pan en los siglos XVI y XVII.

En el campo, la confección del pan hacia a la reputación del ama de casa. El germen preciosamente guardado de una fabricación a otra aseguraba el levado y el gusto muy ácido buscado en esa época. El amasado se realizaba con los puños y los bollos podían alcanzar los 15 Kg. Cada ama de casa disponía de una marca de pan de madera, que apoyaba sobre los panes justo antes de hornearlos. Era costumbre cocer todas las semanas o cada quince días y que haya una horneada previa. En efecto, el pan se consumía siempre duro por cuestión de economía.

En el año 1567 se crea un cuerpo especial de policía para controlar el abastecimiento de alimentos y en particular de pan, ya que este alimento representa el sustento esencial de los pobres. Su misión consistía en reglamentar severamente el ejercicio de esta profesión y también verificar la calidad de las tres categorías de pan.

En las ciudades, aumentó la cantidad de panaderías y también se incrementó la venta. La fabricación realizada en subsuelos durante la noche se convirtió en una profesión exclusivamente masculina. Para obtener el título de maestro panadero, el trabajador debía probar su pericia realizando una horneada y una obra maestra delante de sus pares. Durante el Renacimiento, los panaderos concibieron nuevos pancitos con nombres muy imaginativos. Estos nuevos productos acompañaron las tendencias modernas de la cocina y deleitaron el paladar de los gastrónomos.

El pan en el siglo XVIII

Debido al impacto de las carestías, la historia del pan se abre a consideraciones cuantitativas. En el 1704, el Dr. Lemery escribía: "No podemos privarnos de pan, nosotros no comemos casi nada sin pan". En la época de la escasez de granos, el aumento del precio del pan provocó violentos levantamientos populares llamados "*Guerra de las Harinas*" en 1774. Los ladrones de pan sabían, que corrían el riesgo de la horca. El pueblo exigía al rey que las cosechas sean abundantes y al panadero, la producción cotidiana de un pan de calidad y a un precio accesible. Durante la Revolución Francesa el 21 de octubre de 1789, a un panadero llamado Francois, sospechoso de aprovecharse de la crisis para su propio enriquecimiento y de ocultar pan, le fue saqueado su local y resultó ahorcado por los amotinados.



El precio del pan estaba en el corazón de los debates políticos. Además, el pueblo no toleraba la distinción entre el pan del rico y el del pobre. Surgió entonces el llamado pan de "la igualdad". Cansados de pagar por el uso del molino y el horno del señor, los campesinos lograron la abolición de la "banalidad" en 1793.

Durante el siglo XVIII, y sobre todo después de 1750, la autoridad real comenzó a financiar estudios científicos sobre agronomía, y también a los ingenieros para mejorar las técnicas de molienda a fin de aumentar el rendimiento y la calidad de las harinas. En 1780 se abrió una escuela de panadería en París, destinada a difundir el saber hacer de los panaderos parisinos en todo el país. Quienes además eran contratados por las numerosas cortes reales europeas. En contraposición, la moda del pan de molde impulsada por el Conde Sandwich no lograba imponerse en Francia.

Los métodos de fabricación del pan se orientaban hacia la confección de masas más blandas, mejor amasadas, fermentadas con germen y levadura. Obteniendo productos mejor aireados. Los panaderos insistían ya sobre el sutil sabor del trigo candéal y el discreto perfume de avellana de un pan bien fabricado, en tanto aparecían los largos panes, hendidos en el centro.

A fin de siglo, los clientes muy exigentes en materia de calidad, mostraban ya un gran interés por los diferentes panes largos y los pequeños panes crocantes, de bello aspecto.

LOS ORIGENES DEL PAN: IV Parte

El pan en la segunda mitad del siglo XX.

A partir de los años cincuenta, la panadería francesa conoció profundos cambios. El artesano enfrentó y enfrenta la competencia de la panadería industrial y luego, la venta de pan en supermercados. Aparecen nuevos métodos de elaboración como: amasado intensivo, refrigeración, congelados de masas, pan precocido.

En dos decenios, los lugares de amasado se equiparon con maquinas que hacen al oficio menos penoso y permiten al panadero poder dormir por la noche. La venta de equipos de panadería francesa, alcanzó un verdadero éxito en la exportación a partir de 1965.

Europa del Norte, Japón y muchos otros países descubrieron "la baguette".

En los años sesenta y setenta, la legítima preocupación por incrementar la productividad ocasionó una merma en la calidad. "El pan francés no soporta la mediocridad" dijo el profesor Raymond Calvel. Esta situación crítica produjo una recuperación de calidad.

A partir de 1979, la panadería artesanal se ocupó de reconquistar su reputación de calidad.

Basados en los principios fundamentales que rigen el sabor del pan francés, los profesionales trabajaron en nuevos métodos de producción, combinando el equipamiento moderno, las condiciones aceptables de trabajo y la calidad del producto.

Veinte años más tarde, el éxito está a la vista. El pan francés es un boom sin renegar de su receta original de una simplicidad desconcertante: Harina de trigo, agua, sal, levadura o germen. La adhesión de los panaderos al puro trigo candal y a los largos períodos de fermentación es fundamental. Sin duda, la búsqueda de calidad, diversidad y sabor refleja nuevos estilos de consumo y un renovado respeto por este alimento milenario.

Autor: Hubert Chiron. Nacido en el seno de una familia de maestros panaderos (cuatro generaciones) de la región de Nantes -Francia-. Traducción del cuadernillo "El pan Francés a través de las edades de la historia"

