

Fermentação – A história do pão

O pão levedado foi produzido pela primeira vez no Egito, onde, há cerca de 6000 anos, seria descoberta a fermentação, segredo do alimento.

O ar contém uma quantidade enorme de microrganismos (*Saccharomyces cerevisiae*), que encontram nas massas de pão as condições adequadas para se alimentar do amido da farinha. Em consequência da ação desses microrganismos, o amido divide-se em CO₂ e álcool. As bolhas do gás carbônico não conseguem escapar através da superfície e fazem inchar (crescer) a massa, tornando-a fofa. Durante a cozedura, gás carbônico e álcool conseguem escapar, mas o seu efeito fica na porosidade, sabor e aroma do pão.

O Pão no Antigo Egito

O pão fermentado, semelhante ao que comemos hoje, já era consumido pelos egípcios por volta de 4000 anos a.C. No Antigo Egito, o pão pagava salários e os camponeses ganhavam três pães e dois cântaros de cerveja por dia de trabalho. O sistema de fabricação dos egípcios era muito simples: pedras moíam o trigo que, adicionado à água, formava uma massa mole, que era assada. Este sistema encontra-se ilustrado em pinturas encontradas sobre tumbas de reis que viveram por volta de 2500 a.C.

Em Israel

As primeiras padarias surgiram em Jerusalém, após o contato com os egípcios, com quem os hebreus aprenderam melhores técnicas de fabricação e obtiveram a receita. Pouco tempo depois, já existia na cidade uma famosa rua de padeiros.

Na Antiguidade Clássica

O pão também teve sua história na Grécia e em Roma. Na Grécia, ocorreu na mesma época que no Egito. Já em Roma, foi bem mais tarde (800 anos a.C.), porém com grande importância.

Foi em Roma, por volta de 500 a.C., que foi criada a primeira escola para padeiros, tendo se tornado o principal alimento daquela civilização preparado em padarias públicas.

Pode-se dizer que, com a expansão do Império Romano, o hábito de consumir pão foi difundido por grande parte da Europa.

Na Idade Média

Com o início da Idade Média, por volta do ano 476 d.C., as padarias acabaram e a produção de pão voltou a ser caseira. Assim, as pessoas voltaram a comer pão sem fermento.

Na Idade Moderna

No século XVII, a França torna-se um destaque mundial na fabricação de pães, desenvolvendo técnicas aprimoradas de panificação.