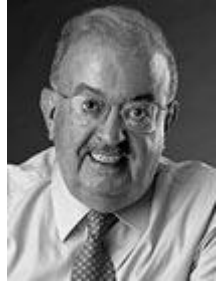


# Escritos de Pere Gallés



Pere Gallés  
1931-2010

## BREVE HISTORIA DEL PAN

La espigas del trigo se machacaban con piedras y dejando secar al sol aquella masa resultante, elaboraban el PAN, (Pan sin levadura) . Este sistema duró siglos, hasta el advenimiento de los romanos (7 siglos antes de Cristo), que aportaron el invento de los molinos de piedra, que consistía en dos grandes ruedas de piedra, que giraban una encima de la otra moliendo el trigo, las piedras eran movidas primero por esclavos, después por animales y posteriormente con el descubrimiento de los engranajes de madera, fueron movidas por corrientes de agua .

Los molinos de piedra romanos, se usaron hasta el siglo XIX de nuestra era, (Duraron más de 2000 años) y con la llegada del vapor y la electricidad, se impusieron los actuales molinos de cilindros .

El nombre de PAN, dicen que proviene del dios pagano PAN, dios de los campos, rebaños y pastores .

Los Hebreos en su huída a Egipto, descubrieron las levaduras, fue un hecho verdaderamente casual, seguramente al dejar una porción de masa para el día siguiente, debió “contaminarse” con alguna levadura silvestre y mezclado este conjunto, con la masa del día, formó un nuevo PAN más esponjoso y de mejor sabor .

Se han encontrado panes de trigo en las pirámides, lo que indica que el PAN, era un alimento muy apreciado por los Faraones y llegó a convertirse en moneda de cambio entre sus súbditos .

Los israelitas, fieles a sus tradiciones y viendo que la “Plebe”, consumía el PAN con levadura, consideraron que debían continuar consumiendo el “Pan ácimo” (Sin levadura) de sus antepasados, costumbre que aún perdura en la actualidad –

La Biblia y los Libros Sagrados, hablan del PAN : “Te ganarás el pan con el sudor de tu frente” sentencia divina . Jesucristo en la última cena, lo elevó al máximo símbolo religioso de la divinidad

El descubrimiento de las levaduras, ha sido sin duda la mayor INNOVACIÓN que ha habido en la historia del PAN, que se ha venido elaborando CADA DIA de la misma manera, siendo un producto PERECEDERO hasta la aparición en 1985 del PAN PRECOCIDO, que lo transformó en un producto NO PERECEDERO

El proceso de elaboración del PAN PRECOCIDO, es básicamente el mismo del sistema tradicional, incluyendo las levaduras y sus tiempos de fermentación,

conservando la misma calidad, la diferencia está en que solamente tiene la mitad de la cocción y se detiene su envejecimiento con la congelación .

El PAN, ha sido el principal alimento de la humanidad, lo conocían los imperios : EGIPCIO, GRIEGO y ROMANO, su escasez dio lugar a revueltas de todo tipo .

A principios del siglo XX, se consumía en España 1 kilo por persona y día, en la actualidad el consumo de pan es de 150 grs. también por persona y día .

La innovación tecnológica y los avances en nutrición, han rehabilitado este alimento que vuelve a ser recomendado por los especialistas .

CON SEGURIDAD LA HUMANIDAD HUBIERA SIDO DIFERENTE DE NO HABER EXISTIDO EL PAN.