

DO FORNO DE BARRO AO FORNO ELÉTRICO (Lic. Briceida Sánchez)

A história do pão no mundo sempre tem sido afetada por mudanças que aconteceram com o homem em sua evolução. Cada época tem tido um estilo diferente de vida e o pão tem sido o amigo fiel de todas e cada uma dessas épocas, porém para poder ter um bom pão, é necessário um bom forno, por isso ao falar de épocas e de evolução não se deve esquecer como o homem tem cozido o pão desde seu início até hoje. Vale a pena recordar, que antes de existir os extraordinários fornos com que contam hoje as padarias modernas, existiram os fornos de barro, que alguns lugares ainda o conservam, e se olhar mais para trás, então teríamos um dilema de como nasceu o fogo.

No calor da história

Ainda que o ser humano tenha conhecido a presença do fogo quando este se produzia de maneira natural em outros tempos, a sociedade tardou milhares de anos para aprender a controlá-lo e produzi-lo de maneira voluntária, por erro quem sabe, ou por experiências, os humanos juntaram com força duas pedras e estas lançaram uma faísca; havia nascido assim o fogo voluntariamente e com ele os desejos de avanços.

Os homens primitivos utilizaram o fogo para dar calor, afugentar feras selvagens e cozinhar alguns alimentos. O tempo foi passando o mundo evoluindo e anos depois nasceu o fósforo e muito mais tarde a eletricidade, a eletricidade porem também teve sua evolução e por conseqüência supostamente todo artefato elétrico. Em todas as épocas o homem tem buscado forma de colocar algo novo sobre a criação para ter menos esforço em menos tempo, porque o homem sempre tem desejado melhorar sua qualidade de vida.

Realmente é curioso pensar como faziam nossos antepassados para serem tão criativos, como diz o velho ditado "a necessidade é a mãe dos inventos", e não restam dúvidas que aqueles seres tiveram que passar por muitas dificuldades para deixar todo legado do qual que hoje se desfruta. E, não é motivo de risada pensar, por exemplo, no aspecto que teriam aqueles primeiros pães que representam experiências e situações difíceis vividas. Deve estar se perguntando como seriam assados os pães na época de Jesus Cristo? Pois, segundo informações de historiadores o faziam em fornos de barro, de pedra, de argila, postos ao calor do fogo que era conhecido naquela época.

Sem dúvida alguma se pode dizer que o nascimento do fogo, é o nascimento da civilização e saber controlá-lo, forma parte da evolução. O dia em que o homem por fim capturou o fogo, e o submeteu logo a prisão do forno para cozer o pão, se deu um dos mais grandes passos para satisfazer a cada humano que habita esse planeta, ainda que se deva reconhecer que temos avançado, muitas vezes o fogo se vai das mãos como um escravo submisso, e se põe a arder aqui, ali e mais ali sem que nada o detenha, na paz, na guerra e faz cinzas, à aquelas coisas que somente necessitam de calor.

Não existiu uma época onde não se quisesa superar a outra, os países como México que possuem um vasto patrimônio, mantêm vivas suas próprias raízes para orientar as mudanças. As possibilidades de desenvolvimento de uma nação em um mundo cada vez mais independente são mais firmes quando se sustentam em seu desenvolvimento histórico, na persistência de seus valores, e na solidez de suas peculiaridades. A sociedade mexicana vive contínuas mutações que se manifestam em todos os âmbitos de atividade do país. Esta energia social prova sua grande vitalidade, tem contribuído substancialmente para a modernização produtiva do país e o fortalecimento do consumo do pão e outros alimentos, dessa forma a Venezuela também tem dado passos e a cada dia estende suas mãos para o progresso.

O pão e o forno nascem praticamente juntos, primeiro a massa e logo como no Egito para assar o pão utilizavam-se pedras planas altamente quentes, e sobre elas depositavam uma espécie de massa que com o efeito do calor secava, transformando-se em uma aromática bolacha, talvez houvessem moldes e depois uma grelha de ferro colocada sobre brasas em chama ou uma estufa, uma peça como se usa para esquentar habitações em lugares extremamente frios. Em Roma, os cidadãos coziam seu pão em fornos domésticos de onde vem os lares e a palavra lareira.

Para poder degustar toda essa gama de pães, tortas, bolachas e outros pratos elaborados com farinha de trigo, se passaram muitas calamidades e se viveram muitos anos de luta, siglas de uma história que nasceu há pelo menos cinco mil anos na Mesopotâmia. Daí a primeira cevada e o primeiro trigo que se conhece os cientistas dariam o nome de "hordeum spontaneum y triticum boeiticum" respectivamente.

A evolução da cocção

Comer pão e fazê-lo todo dia é fácil, se compararmos com outras épocas. Hoje contamos com boa tecnologia e o processo ainda que lento, não é tão rigoroso como nas épocas que o antecederam. Assim, como o pão que a princípio foi uma mescla de grãos, apenas moídos e envolvidos em água, os fornos tem evoluído e passado por pedra, barro e até outros materiais, até os mais sofisticados fornos elétricos de capacidade industrial, com vapor e tempo controlados.

O historiador Heródoto narra que os egípcios amassavam a farinha com os pés afirmação que acreditam os estudiosos do assunto, e quem comenta a exposição de Heródoto, se baseia em um afresco que se encontra no túmulo de Ramsés II. Os fornos teriam a forma de um cone truncado construído com ladrilhos grossos para que se conservasse o calor, e uma vez quente o forno se retiravam as brasas e o padeiro colocava o pão por uma abertura situada na parte superior. Foi assim até o século VIII a.C, quando algum engenhoso artesão construiu uma porta frontal.

Os fornos daquela época não mediam mais que um metro de altura, e deviam ser semelhantes a fornos antigos que se utilizam em muitos lugares do mundo e mais no México, ao longo dos séculos.

Um forno para cada ocasião

É surpreendente como têm evoluído as civilizações, e como em cada época uma grande diferença que permite seguir crescendo em aras de um país mais dinâmico e um mundo melhor. Hoje em dia se conta com empresas encarregadas da criação de fornos com capacidades ao gosto dos clientes e ao alcance econômico das padarias e panificadoras da Venezuela e de todos os continentes, porém ainda que a evolução vá ao encontro da tecnologia não podemos tirar o crédito daqueles fornos de barro usados pelos antepassados que remetem recordações de uma longa e emocionante história...

Tradução do artigo "*Del horno de barro ao horno eletrico*"

Revista FEVIPAN – nº 15 – junho de 2004 – p. 58-59

Tradução por:

Paulo Sciamarelli

Equipe Técnica do I.D.P.C.