La storia del pane
Gli Egizi, i primi veri panettieri

Quella del pane è una storia antichissima, lunga più o meno quanto quella dell'umanità. In questa storia un capitolo decisivo l'hanno scritto gli Egizi, gran popolo che secondo lo storico Erodoto (484 - 425 a.C.) «fece ogni cosa in modo diverso dai comuni mortali». Eccellenti agricoltori, in pratica sono stati loro i primi veri panettieri ed hanno posto le basi affinché il pane potesse conoscere un successo senza fine e senza frontiere.

In sostanza, ai tempi in cui i Romani ancora si nutrivano di una semplice pappa di farina e i Greci di una specie di sfoglia cotta sul fuoco, gli Egizi già applicavano con sistematicità quella che assai più tardi sarebbe stata chiamata la "lievitazione naturale". Erano capaci, insomma, di mettere in tavola pagnotte gonfie e appetitose. E fragranti e profumate, anche ... e si sa bene che ancor oggi «pochi profumi riescono inebrianti e irresistibili come quello del buon pane appena sfornato».

Tutto ciò allora era considerato un fenomeno misterioso, dall'origine forse soprannaturale. Come facevano, gli Egizi, a compiere un tal miracolo? Avevano scoperto che per ottenere il "magico" risultato bastava aggiungere all'amalgama di chicchi macinati ed acqua un pezzetto di pasta avanzata il giorno prima, dal sapore un poco acidulo, che per questo veniva gelosamente custodita - come fosse cosa sacra - in ogni casa egizia (oggi, la piccola quantità di pasta tenuta da parte noi la chiamiamo "levatina").

L'osservazione, empirica, era stata più o meno casuale. Ma ricorrendo a questo piccolo trucco gli Egizi divennero maestri indiscussi nell'arte della panificazione, e si guadagnarono l'appellativo di «mangiatori di pane». Anche nell'oltretomba, bisogna rimarcare: nella terra dei faraoni, la lista delle vivande che i morti portavano con sé comprende almeno quindici nomi per indicare altrettanti tipi di pane.

La suddetta qualifica di "mangiatori di pane", del resto, gli Egizi se la erano ben meritata: già allora lo preparavano in una cinquantina di modi me differenti.