

O Pão e sua História

01/12/2005

Escrito por: Izildinha Botelho

Alimento feito de farinha de trigo amassada e cozido. Pode ser feito do trigo, do milho, do centeio e de vários cereais com água e fermento e que é assado no forno.

O pão na alimentação humana vem de milhares de anos a.C. Acredita-se que os primeiros pães foram assados sobre pedras quentes ou debaixo de cinzas. Mas foi no VII milênio a.C. que começaram a ser usado o forno de barro para o cozimento de pães.

Os primeiros a usarem o forno e a descoberta do crescimento de líquido fermentado na massa as tornando leve e macios foram os egípcios. No Egito eles amassavam com os pés, feitos de cevada (tipo de trigo de qualidade inferior), os pães preparados com trigo de qualidade eram destinados aos ricos.

Naquela época os pães eram oferecidos como pagamento de salário, um dia de trabalho era pago com três pães.

Os judeus fabricavam seus próprios pães, mas não usavam a fermentação, pois eles acreditavam que a fermentação seriam impurezas.

O pão e sua história

por Receitas e Mais

O pão romano eram feitos por suas mulheres, sendo que mais tarde foi fabricado por padarias e surgindo assim os primeiros padeiros, isso teria acontecido por volta de 168 anos a.C.

Mas foi na França no século XII que começou a ser criada variedade de pães, passando assim o requinte sobre pães para Viena e Áustria.

Novas invenções sobre o processo de moagem da farinha colaboraram muito para a indústria de pães. A trituração do trigo no início era moinhos de pedra manuais, sendo que depois passou a ser movido por animais, e mais tarde por água e por fim pelos moinhos de vento. E foi só em 1784 que começaram a utilizar os moinhos movidos a vapor, e em 1881 foi que teve a descoberta dos cilindros que ajudou muito na produção dos pães.

O pão também teve grande importância na história religiosa, pois foi dado como símbolo da vida, alimento do corpo e da alma, símbolo da partilha, e ficou marcado na multiplicação dos pães na santa ceia, e até hoje é usado nas missas católicas como hóstia que simboliza o corpo de Cristo. Existe uma fé muito grande nos pãezinhos de Santo Antonio, pois eles são distribuídos aos pobres nas igrejas de Santo Antonio no dia dele que é 13 de junho, são distribuídos para que sejam guardados em latas de mantimento para que não falte nada naquele ano.

Há também a história da padroeira dos panificadores que ocorreu em 1333 em Portugal. Conta-se que teve uma crise de fome onde nem os ricos escaparam, nessa época o rei D. Diniz casado com a rainha Isabel, que para ajudar o seu povo ela empenhou as suas jóias e pediu para que viesse trigo de lugares distantes, e com isso ela distribuía pães para a população. E num desses dias inesperadamente apareceu o rei, e esperando que à censura-se escondeu o pão nas suas vestimentas, ele então percebeu que ela estava escondendo alguma coisa e então perguntou o que ela escondia e ela então com fé, pedindo a ajuda dos céus, disse-lhe que eram rosas, e ele não acreditou pois rosas em janeiro não eram muito fácil de conseguir, e pediu para ver e sentir o seu perfume, foi então que Isabel abriu os braços e deixou cair e todos ficaram abismados ao ver que caíram rosas frescas, belas e perfumados, o rei não se conteve e beijou as suas mãos e o povo gritava que era milagre. Daí surgiu o dia 8 de julho o dia de Santa Isabel a padroeira dos panificadores.

No Brasil era usado o beiju de tapioca, a farofa, o pirão ou a massa feita de farinha de mandioca. Mas foi no século XIX que o Brasil conheceu o pão. A panificação só se expandiu no Brasil com os imigrantes italianos, e foi em Minas Gerais que surgiu a primeira indústria de

O pão e sua história

por Receitas e Mais

panificação.

Antes do cultivo do trigo usavam outros tipos, como a de centeio, a de arroz ou milho, aos poucos ela foi sendo substituída pela farinha de trigo e até hoje ela é a mais usada no preparo de pães.

Do trigo é extraído a farinha de trigo branca, que são as mais usadas, as retiradas da amêndoa do grão e as farinhas integrais, que é resultado de todo o aproveitamento da semente que seria a moagem do grão e da casca. Já para o pão de glúten que é extraído da albumina do trigo, no qual é muito consumido em regimes alimentares. O pão com fibras são utilizados, o farelo e o gérmen que são extraídos do trigo.

Existem crendices populares como:

Não se deve pão fora se fizer passara fome

Não se deve deixar o pão virado, pois chamara pobreza

Se acontecer de precisar jogar o pão fora o beije primeiro

Quem comer migalhas de pão não ficara rico.

Não se preocupem são só crendices.

Fonte: [Sociedade Digital](#)