

\* Pão, alimento fundamental  
 marca de convivencialidade  
 sacralizado  
 o ofício do padeiro  
 preço e qualidade  
 (ganhar o pão, tirar o pão da boca)

\* Pão, marca de tempo passado  
 "urbano" contra "campesino"  
 engorda  
 "sotido fino", bolachas, biscoitos  
 cereais de pequeno-almoço

Egipto: Há 4.500 anos, pães em moldes quentes e coberto com outra forma  
 forno de padeiro / peneiração/  
 de cevada (popular, para pobres, malditos)  
 de cevada e trigo (idem); de centeio integral  
 de trigo, de trigo e centeio (remolado e vício)  
 bolachas

Grecia: Psadista pão sacrificial para  
 os deuses: farinha amassada com vinho  
 e azeite (os 3 alimentos sagrados)

No séc III A.C. 72 tipos diferentes de pão  
 quanto a cereal e forma

pão de centeio integral: medicinal /  
 azeite, a base  
 a refeição arcáica / opson\*, o pão e comida como pão  
 + esse grupo moderno é o pão

80 tipos de bolachas e pastas

① pastéis e bolachas anteriores ao império romano

farinha ou flor de aveia + melço fresco ou  
 repelidas + mel (+ figos secos) (+ sementes de  
 sezam)  
 farinha + azeite + melço (+ ovo) (+ nozes)

frutos para dias festivos

falos, púbis feminino, mamas

② A sopa de pão é de mame era  
 (popen em holandês e molhar)

Belém: casa do Pão

Roma: a pastelaia (doce)

Judeus: Zimmi, fermentado com mame  
 levedo de véspera

Azimmi (ázimo), sem fermentação,  
 puro, adequado para sacrifício

② Idade média: pão era o marcado (trinchas)

sobre o qual se punha a comida  
 pobres comiam o trinchas; ricos não

derivado: pan bagnat (Liguria)

pizzas (bases medit. oriental): derivados

antigas: base de pão + cebola + peixe

Com-pan-heiros: quem compartilha  
 a mesa (o pão posto entre ambos)

1999. 3 Nov