

TERRA MÃE: TERRA PÃO



Categoria:	Narrativa histórica
Autor:	MOUETTE BARBOFF
ISBN:	9789727801688

[TERRA MÃE: TERRA PÃO.pdf](#)

[TERRA MÃE: TERRA PÃO.epub](#)

Foi graças aos cereais, principal fonte de calorias e proteínas, que as primeiras comunidades humanas puderam subsistir e desenvolver-se. Desde a Antiguidade que, na Europa, a cultura do trigo, cereal panificável por excelência, mas também, embora menos importante, a do centeio, propiciam a confecção do pão.

Outros cereais, como a cevada, a aveia, os milhos miúdos ou o trigo-sarraceno, são consumidos, essencialmente, sob a forma de papas. Como sublinha A. Maurizio: «na Europa pré-industrial, pão e papa são sinónimos de subsistência». Hoje em dia, a nossa alimentação é mais rica e diversificada, no entanto, o cheiro do pão quente ainda nos abre o apetite, e, quando temos um buraco no estômago, qual de entre nós não teve vontade de trincar num bocado de pão para acalmar a fome? Pelo facto de ser um alimento com grande valor nutritivo, o pão desempenha um papel fundamental nos planos socioeconómico, tecnológico, político, cultural e religioso. A vida em comunidade gera entreaajuda, principalmente, durante os períodos cruciais das ceifas, das malhadas e desfolhadas, assim como na utilização do forno comunitário. Cada um participa na confecção do pão segundo a sua arte: o ferreiro, o carpinteiro, o oleiro, o pedreiro, o moleiro, o tecelão, o forneiro; e são as mulheres que trabalham a massa. Última fase de uma sucessão de esforços e de uma cadeia de solidariedade, o «pão legítimo», como dizem as mulheres, é o símbolo das identidades familiar e regional, sendo também símbolo de hospitalidade.

Alimento do corpo e do espírito, o pão e os cereais ou «plantas de civilização», como lhes chama Fernand Braudel, possibilitaram que as populações se estruturassem, material e espiritualmente.