

SEMÂNTICA DE PÃO NOS DICIONÁRIOS HISTÓRICOS DO PORTUGUÊS

Benilde Socreppa Schultz*

RESUMO: *Esta pesquisa tem por objetivo investigar a semântica da palavra pão e os termos a ela relacionados nos dicionários históricos do português, a saber: Dicionário Bluteau (1712-1721), Moraes Silva (1813), Laudelino Freire (1957) e o Dicionário Houaiss (2009). Verifica-se a variação diacrônica, as modificações encontradas nas definições, ao longo do tempo e a elaboração das mesmas, segundo o conceito de cada lexicógrafo. Analisam-se também as palavras relacionadas ao pão, e seu emprego, além de expor uma pequena síntese histórica do uso do pão no decorrer da história da humanidade.*

PALAVRAS-CHAVES: *dicionários históricos; pão; língua portuguesa.*

ABSTRACT: *This research aims to investigate the semantics of the word bread and terms related to it, in historical Portuguese dictionaries, named: Dictionary Bluteau (1712-1721), Moraes Silva (1813), Laudelino Freire (1957) and Houaiss Dictionary (2009). Were checked diachronic variation, the changes found in the definitions, over time, and the development of the concept of each lexicography. It also analyzes the words related to the bread, and the uses made of it, and expose a small historical overview of the utilization of bread in the course of human history.*

KEYWORD: *historical dictionaries; bread; portuguese language.*

Existem palavras que são mais carregadas de sentidos do que outras ; isso acontece, talvez, pela carga alusiva que remete à própria história da sobrevivência do homem. Apesar de a ciência dizer que foi o uso da carne que salvou o homem primitivo da extinção, na palavra “carne” não existe o mesmo conteúdo semântico/afetivo existente na palavra “pão”. O que explicaria

*Prof.a. de Língua Italiana do CECA - UNIOESTE – Campus de Cascavel – Pr

essa distinção? O fato de a carne prover de um animal morto pela mão do homem e o pão de um vegetal? Em um está presente a violência e em outro amor à terra? É difícil chegar a uma conclusão racional, apesar de ser indiscutível o fato de as palavras possuírem, sim, valores semânticos/afetivos diversos. Um destes, sem dúvida, é a relação existente entre a palavra “pão” e a história humana. A emblemática frase “Você comerá seu pão como o suor do seu rosto, até que volte para a terra, pois dela foi tirado” (Gênesis 3, 19) é, sem discussão, pragmática: nela estão contidos, em sentido figurado, o labor diário do homem e a luta que deve manter, eternamente, para sobreviver. “Cada hum come o seu paõ com o conduto de mil dores, & pesares; assim o prometteo Deus ao homem depois do pecado & não faltou à palavra”, reafirma Raphael Bluteau (1721, p. 230, v. VIII, doravante Bluteau), dando ênfase à luta do homem pelo pão, na sua definição lexicográfica.

Na Bíblia Sagrada, tanto no Antigo quanto no Novo Testamento, existem dezenas de referências a essa palavra: desde o pão, ou melhor, o maná caído do céu para matar a fome dos judeus perdidos no deserto: “Moisés disse-lhes: isso é o pão que Javé lhes dá para comer” (Êxodo, 16, 16) até como servi-lo nas festas do Pão Ázimo, celebradas por sete dias após a festa da Páscoa: “*O dia quinze do mesmo mês, é a festa dos pães sem*

fermento, dedicada a Javé: durante sete dias comerão pão sem fermento (Levítico, 23,6).

No Novo Testamento, têm-se várias passagens, como a multiplicação dos pães, porém, a maior referência é à Última Ceia, na representação simbólica da transmutação do pão no Corpo de Cristo, celebrada artisticamente por pintores famosos, onde o pão aparece como alimento básico, tanto no plano corporal, como no plano espiritual.

A história do pão remonta à origem do homem, que inicialmente comia os cereais crus ou cozidos, inteiros ou amassados com pedras. O passo sucessivo foi misturar a farinha grosseiramente moída à água e assá-la em pedras quentes. Contudo, foram os egípcios a dar a maior contribuição ao desenvolvimento da panificação: é deles a utilização do fermento. Não existem fontes seguras desta descoberta; segundo os antropólogos, a fermentação do pão foi consequência da levedura da cerveja e cevada, então já conhecidas. Hecateu de Mileto relata que os egípcios eram “comedores de pão”, tal a importância que o pão exercia na vida cotidiana deste povo. O pão fazia parte da dieta, mas também era, como em quase todas as religiões, oferenda em ritos funerários. (TRECCANI, 2015, s/n).

Na Roma republicana, o pão assumiu tamanha importância, que os fornos eram controlados pela magistratura.

*Existiam cerca de 400 fornos públicos, e a sua execução e venda estava sujeitas às modalidades da lei. Com a destruição do império romano e a introdução das culturas bárbaras, advindas das invasões, o seu consumo teve uma diminuição gradativa, sendo que a sua produção continuou, sobretudo nos mosteiros. No período medieval e no renascimento, o poder de controlar os fornos passou a ser dos grandes senhores de terra e de seus vassallos, que administravam desde a sementeira dos grãos até o produto final. Na idade moderna, célebre é a revolta dos pães, em Milão, descrita no livro de Alessandro Manzoni, *I promessi sposi* (Os noivos), onde a plebe assalta os fornos do município, para obter o precioso alimento. Na revolução francesa, uma das suas causas foi a carestia do pão e tornou-se famosa a frase atribuída, mas não comprovada, à Maria Antonieta que, vendo a multidão enfurecida diante do palácio real exigindo pão, disse a seus servidores: “Se não têm pão, dê-lhes brioche” (TRECCANI, 2015, s/n). Como se observa, o pão, elemento essencial à sobrevivência humana, serviu também como instrumento de dominação. Hoje, o pão está presente em todas as mesas das casas ocidentais, variando de forma e sabor e combinações, porém sempre na base da alimentação.*

Quase todos os povos possuem na sua cultura uma palavra para denominar este alimento, mesmo que o seu modo de compreendê-lo não seja o mesmo. Os viajantes italianos

consideravam o beiju o alimento por excelência dos índios e o imaginavam como um pão: “fazem pão redondo branco do miolo da árvore” (SCHULTZ, 2014, p. 275). Os habitantes das ilhas do Pacífico tinham o coco como o seu alimento primordial: “há um miolo branco, grosso como um dedo, que comem fresco com a carne e o peixe [...] quem o secasse faria pão (SCHULTZ, 2014, p. 236) outros possuíam o sagu “fazem pão do miolo de certas palmas muito grossas que chamam sagu” (SCHULTZ, 2014, p. 179). Como se observa, esta palavra possui significados diferentes entre os vários povos. Na cultura ocidental e portuguesa, possui o sentido dado pelos egípcios, isto é, um alimento preparado à base de cereais. Contudo, a forma, os ingredientes, o modo de fazer e o uso variam de lugar para lugar, de cultura para cultura.

Para saber o valor denotativo e semântico dado à palavra pão buscou-se nos dicionários históricos do português, desde o primeiro (Bluteau) até os atuais dicionários de uso, o Houaiss e o Aurélio. Um conceito de dicionário objetivo e sintético é dado por Howard Jackson (2002, p. 21): “O dicionário é um livro de referência sobre as palavras”. As palavras coletadas ao longo do tempo são o repositório da cultura de um povo: é por ela e através dela que as gerações transmitem seus conhecimentos, sua história, sendo, portanto o dicionário é um elemento agregador da cultura de um povo, como comprova Biderman:

O dicionário é um instrumento cultural que remete tanto à língua como à cultura. O lexicógrafo descreve ambas – língua e cultura – como um todo pancrônico [...]. Um dicionário é constituído de entradas léxicas que ora se reportam a um termo da língua, ora a um elemento da cultura (BIDERMAN, 1984, p. 28).

Examinando a entrada pão em dicionários, percebe-se que a etimologia, na língua portuguesa e nas línguas românicas, provém do latim *panis*, *is* (ocorrendo *pane, is* neutro), do qual conserva a raiz (pão, em português, *pan* em espanhol e galego, *pâineem* romeno, *pa* em catalão, *pain* em francês, *pane* em italiano, *pán* em ladino). Em Bluteau e Laudelino Freire (doravante Freire) é também sinônimo de plantação de cereais: um “monte, que se faz o pão junto da eyra para se debulhar (BLUTEAU, 1713, p. 38, v. IV); e em Freire (1957, p. 3794) “seara de cereais”.

Para Bluteau, o pão se origina de *Pan*, deidade dos pastores, que ensinou aos homens o modo de moer o trigo e amassar a farinha e cozinhá-lo. Acrescenta que outros dizem originar-se do grego *Pan*, que significa Tudo, pelo fato de o pão ser um alimento universal. Explica que o pão pode ser feito do trigo, ou flor da farinha (farinha de primeira qualidade, branca), mas também de outras variedades como o de centeio, de milho, cevada, painço, castanhas etc. Observa que se faz também pão de farelos para dar aos cães (BLUTEAU, 1720, p. 231, v. VI). A

definição é enciclopédica, como era uso nesse período, porém transcrevemos apenas a parte inicial:

PAÕ Commum sustento dos homens, que consta de farinha amassada, & cozida no forno; segundo Cassiodoro, *lib. 6. variorum*, o pão foy chamado assim, de Pan, fabuloso Nume dos pastores, que ensinou aos homens o modo de moer o trigo, amassar a farinha, & cozer o paõ. Querem outros que este nome derivasse do Grego *Pan*, que quer dizer *Tudo*, porque paõhe alimento universal de todos, & com todo gênero de manjares se accomoda [...]. (BLUTEAU, 1720, p. 231, v. VI, grifos do autor).

Antônio de Moraes Silva (doravante Moraes) apresenta as entradas com letra maiúscula, inclui informações gramaticais e remissivas. As definições são mais curtas e coesas, utilizando os verbos no infinito. As atestações remetem aos escritores portugueses e brasileiros. Vejamos como apresenta:

PÃO, s. m. A farinha dos pães, ou grãos cereais amassada com água, fermentada, dividida em porções, e cosida no forno (MORAES SILVA, 1813, p. 391, v. II).

Freire (1957, p. VIII) exhibe a entrada em negrito e letra maiúscula, informações gramaticais, etimologia, além de remissivas e acepções, quando existem. Define pão:

PÃO, s. m. Lat. *panis*. Alimento feito de farinha amassada (especialmente trigo), ordinariamente fermentada e cozida no forno (FREIRE, 1957, p. 3794).

O dicionário Houaiss (doravante Houaiss) apresenta a entrada em minúsculo e negrito, ao lado a datação, logo abaixo as acepções, selecionadas numericamente, as locuções e no corpo da

definição a rubrica, os sentidos por derivação e figurados, e os regionalismos. Em seguida, coloca as informações gramaticais, sinônimos e variantes, coletivos, antônimos, etimologia. Como se vê, é bem estruturado, facilitando a consulta. A palavra pão é definida:

Pão datação:1047

substantivo masculino

1 Rubrica: alimentação.

alimento feito com farinha, esp. de trigo, amassada com água e fermento, e assado ao forno.

Excetuando-se Bluteau, os demais lexicógrafos organizam a definição de modo semelhante, definindo o pão como um produto feito com água e farinha, fermentado e assado no forno. No quadro abaixo, na primeira coluna, expomos as entradas, as subentradas ou as locuções como se encontram nos dicionários examinados; na segunda, as definições. Para facilitar, colocamos apenas as iniciais dos lexicógrafos: Bluteau (B), Moraes (MS), Laudelino Freire (LF) e Houaiss (H), e as definições da maneira como se encontram nos dicionários:

Nome do pão	Definição
<i>apfelstrudel</i>	- espécie de pão doce de massa folhada, recheado de maçãs com canela, passas de uva, ginjas e queijo branco (H).
asmo/ázim	- paõ q naðestà bem levedado (B);

o p.asmo ou ázimo	- sem fermento, não levedado (MS); - pão não levedado (LF); - pão sem fermento (H).
baguete	- pão francês comprido e mais ou menos fino, afilado nas extremidades (H).
bisnaga	- tipo de pão de formato comprido, mais grosso do que a baguete e, como ela, afilado nas pontas (H).
biscouto/ biscoito	- pão do mar; em referência à comida que os viajantes levavam, que eram cozidos quatro vezes para viagens longas e duas para curtas (B); - pão mui cozido, e esturrado ao forno de toda a humidade, para se conservar muito tempo guardado (MS).
bisnaga- bengala	- tipo de bisnaga ('pão'), comprida e fina; pão-bengala (H).
bolacha	- pão abiscoitado, e chato, de provisão para o mar (MS).
<i>brioche</i>	- espécie de pão ou bolo de massa leve, doce ou não, feito com farinha, água ou leite, levedura ou fermento, ovos e manteiga (H).
broa	- broa, ou boroa. Pão de milho (B); - pão de milho (MS); - pão ou bolo feito de farinha de milho (LF); - pão ou bolo arredondado de farinha de milho, centeio, polvilho, trigo etc. (H).
butirada	- bica, ou pão de manteiga (MS); - certa variedade de pão ou bolo amanteigado (H).
cacetinho	- pão francês (H).
cabrito	- diz-se de um tipo de pão sovado e assado na forma dos chifres desse tipo de gado (H).
capetão	- es - espécie de pão cilíndrico de feijão e farinha, moldado entre os dedos (H).
cara- fechada	- pão de açúcar de grande consistência (H).
cara- quebrada	- pão de açúcar ('açúcar enformado') de pouca consistência (H).

<i>croissant</i>	- pãozinho de massa fina e leve, em forma de meia-lua (H).
filão	- pão comprido (H).
fogaça	- [...] entre nós Fogaça, he bolo de pão de muyta maça, que se cose no forno, como o mais pão (B); - pão de ló, ou pão molle com ovos e assucar, que se leva de mimo ás recém-paridas (MS); - <i>focacia</i> , de <i>focus</i> . Pão grande ou bôlo (LF); - bolo ou pão cozido; folar (H).
merendeir o	- quando se amassa em casa, se fazem huns paezinhos para os meninos; chamaolhe Merendeiros, ou paomerendeiro (B);
merendeir a	- pão pequeno, como os que se põem para as merendas (MS); - pão pequeno próprio para merendas (LF).
micha	- micha ou micho. Pao pequeno (B).
molete	- <i>vid.</i> mollete (B). - molle, fresco: assim chamão alguns das províncias (MS).
mollete	- pão mollete (B)
pada	- he hum pão a modo de dous, amassados, & cozidos hum no outro (B); - pão pequeno, que se separa por as divisões, que tem um pão longo (MS). - pequeno pão de farinha ordinária (LF).
paneta	- pequenopão (LF).
poya	- pão grande, & chato (B); - o pão mais avultado, que paga quem cose o seu em forno alheyo (MS);
poia	- 1. Pão alto ou bolo grande de trigo; 2. bola ou pão chato que o dono de uma fornada dá como retribuição ao dono do forno onde se cose o pão (LF).
rigueita	- no Minho, he pão de trigo, feito em circulo retorcido (BL).
segundas	- Segundas, ou pães de segundo, são milho, cevada, centeyo, & outros frutos

	da terra, de que se faz pão branco, como da farinha de trigo (B).
p. alvo	- o mesmo que pão branco (LF).
p. árabe/sírio	- certo pão redondo que não leva fermento (H).
p. bento	- pão que se distribui nas igrejas aos fiéis depois de haver sido abençoado por algumas orações particulares (LF).
pão-bengala	- tipo de bisnaga ('pão'), comprida e fina (H)
p. branco	- pão alvo (B); - pão de trigo, por oposição ao de milho ou ao de centeio (H); - o pão de trigo em oposição ao de rala, de centeio ou de milho (LF).
p. brasileiro	- pão confeccionado de trigo e elevada porcentagem de mandioca cozida (LF).
p.bró	- pão feito com essa farinha (H).
p. canoa	- pão de sal, tipo francês, cortado ao meio, ao qual se retira o miolo e ger. se põe para esquentar na chapa.
p.caçave	- pão feito com essa farinha (H).
p. careca	- pequeno pão de trigo de massa leve, forma oblonga e cuja superfície é lisa (H).
p. de domingo da caridade	- é o pão bento se distribuía nas domingos (B).
p. de meleças	- qualidade de pão fabricado nas proximidades de Lisboa, cujo preparo o torna muito macio (LF).
p. de mistura	- aquele que se faz de milho, centeyo, &c. (B); - pão de mistura, i. é. De várias farinhas (MS); - o pão que é feito de várias farinhas (LF).
p. de munição	- <i>Panis castrenses</i> (com pão de munição) (B). - pão de farinha grosseira que se fabrica

	para a ração dos soldados (LF).
p. de rala	- he o pão, que não leva mais que rolão. Faz se depois de se tirar a farinha para o pão alvo, & chama-se assim, de ser a pineyra mais rala, ou rara (B); - pão de rala; feito somente de rolão (MS).
p. de saruga	- aquele que não tem mistura (LF).
p. de soborrvalho	- aquele que é cozido debaixo do borralho (LF)
pão-bengala	- tipo de bisnaga ('pão'), comprida e fina (H).
p. branco	- paõalvo (B); - o pão de trigo em oposição ao pão de rala, de centeio ou milho (LF); - pão de trigo, por oposição ao de milho ou ao de centeio (H).
p. francês	- pequeno pão de trigo de forma oblonga, a que o padeiro dá um talho na parte de cima antes de ir ao forno (H)
p. leve ló/pão-de-ló	- chamam nas Provincias de Entre Douro, & Minho, Beira, &Tras os Montes, ao que em Lisboa chamão pão de lò (B); - massa de farinha, ovos e assucar, a qual fica mui fofa depois de ir ao forno, onde se cose, e talvez se torra, com que fica mais dura (MS); - bôlo muito fofa de farinha de trigo, açúcar e ovos (LF);
p.meyado p. meado	- de duas espécies (MS); - que é feito de duas farinhas com partes iguais de cada farinha (LF).
pão-petrópolis	- tipo de pão de fôrma, de massa levemente adocicada, fabricado inicialmente em Petrópolis (RJ) (H).
p. negro	- pão de farinha grosseira e mal fabricado (LF).
p. quartado	- de 4especies, trigo milho, cevada, centeio (MS) - o que é feito de quatro espécies (trigo,

	milho, cevada e centeio) (LF).
p. saloio	- o que é feito de uma variedade de trigo durázio que se cultiva nas imediações de Lisboa (LF).
p. segundo / secunda	- chamão em Coimbra ao pão de rala (B); - <i>pão</i> secunda, milho e painço. Antiq. (MS); - o que tem mistura de cereais diferentes do trigo (LF).
terçado	- de trigo, centeyo, e milho (MS)

Nos dicionários Bluteau e Moraes, notam-se uma forte conotação semântica social no nome dado aos pães: o pão branco é o alimento da classe social mais elevada, pois o trigo é um cereal caro; aos pobres, é feito o pão de rala, confeccionado com farinhas menos nobres, tais como o centeio, o milho. Hoje essa distinção desapareceu e aqueles confeccionados com cereais alternativos são muito apreciados, sobretudo pelos praticantes das dietas naturalistas.

A broa, inicialmente entendida como feita somente com farinha de milho, no Houaiss, é compreendida como um pão feito de cereais diversos. No sul do país, a broa geralmente é feita de raízes tuberosas, entrando na sua composição a mandioca, o cará, a batata-doce e a batata-inglesa. Esse tipo de pão é comum nas cidades do interior do país e onde existe ainda uma forte colonização polonesa, alemã e italiana e que fez dele um alimento típico regional.

Bluteau(1720, p. 127, v. VI) chama o biscoito de pão do mar, em referência aos viajantes que o levavam nos navios, por

ser de longa duração, leve e nutritivo. Já na primeira viagem de circum-navegação de Fernão de Magalhães, o viajante italiano Antonio Pigafetta fazia referência a eles (cf. SCHULTZ, 2014, p. 228). Do mesmo modo, Moraes (1813, p. 283, v. I) define o biscoito como um pão muito cozido. Como alimento dos viajantes, este lexicógrafo inclui a bolacha, que é um “pão abiscoitado, e chato, de provisão para o mar”(MORAES SILVA, 1813, p. 288, v. I). Com esse significado, bolacha aparece somente neste lexicógrafo. Hoje não se concebe o biscoito e a bolacha como pães, são considerados doces.

Bluteau não apresenta a definição em algumas entradas, apenas remete à outra entrada. Verificando a remissiva, nesta também não existe nenhuma explicação. Um exemplo é a entrada molete (BLUTEAU 1716, p. 542, v. V) que remete a mollete, onde a definição é nula: “paomollete” *mollete* (BLUTEAU, 1716, p. 548, v. V). Pesquisando na *internet*, encontram-se *sites* que afirmam que este pão deve seu nome ao general francês Moulet, que na época da invasão francesa em Portugal (1809), determinou a redução do tamanho dos pães, a fim de economizar o cereal, que estava em falta. Contudo, esse pão era já conhecido em 1713, pois Bluteau o registra, quase cem anos antes, mesmo não dando a definição. Moraes (1813, p. 312, v. II) define o molete (ou mollete) como um pão muito mole. Em Freire (1957, p. 3472) a definição é bem explicitada e clara: “pão pequeno e

mole, de trigo”. Bluteau falha também em outras definições de pão: explica o que é “pão de munição”, ração que se dá ao soldado; já na subentradas de munição, registra apenas o nome em latim, sem remissiva para pão. Para a mesma entrada, Freire (1957, p. 3794) traz uma definição clara: o pão dos soldados, feito de farinha grosseira. No Houaiss e no Freire essa entrada não existe.

O pão merendeiro ou merendeira era inicialmente um pão pequeno, utilizado para se levar como merenda. Apesar de estar registrado no Houaiss com o mesmo significado, merendeira, no feminino, hoje se entende na língua falada, como a bolsa onde se leva a merenda e por merendeiro aquele que vende a merenda, perdendo a conotação semântica de pão.

O poya, assim denominado, era um pão de dimensões maiores, que se dava em pagamento ao proprietário do forno, quando se cozia o pão, pois nem todas as famílias possuíam um forno próprio, e utilizavam esses fornos de aluguel (Bluteu, 1720, p. 665; Moraes 1813, 481, v. II). Quanto ao pão saloio, Freire diz que é um tipo de pão "que é feito de uma variedade de trigo durázio que se cultiva nas imediações de Lisboa (1957, p. 3794), porém Moraes (1813, p. 660) define e denomina saloio o agricultor que traz os produtos do seu labor, tais como o pão, as frutas e verduras para vender em Lisboa.

Houaiss coloca, nas subentradas (por analogia), o pão de queijo e de batata, separando, não se sabe por que, todos os outros que ele considera locução: pão árabe, pão ázimo, pão branco, etc. Na realidade, pode-se considerar essa classificação meio confusa, pois são tipos de pães diferentes e deveriam estar todos listados como subentradas. O que os diferencia é o caráter semântico: um pão de queijo possui um sabor, um modo diferente de ser feito e está embutido em um caráter cultural específico, assim como todos os outros. O “pão de mistura” é pão, indiferentemente dos ingredientes. Houaiss considera “pão árabe” uma locução, registrada juntamente com “pão com rosca”, significando casal muito íntimo e, no entanto, coloca pão-bengala como outra entrada. Fica difícil compreender essas escolhas.

Verificou-se que no Aurélio ocorre a mesma problemática do Houaiss. Colocam ambos os sentidos figurados como locuções, misturando unidades terminológicas com expressões figuradas: pão de chumbo, “porção de chumbo que reabastece o crisol das máquinas de composição tipográfica sem alimentação automática”, com pão da alma “a instrução”. Identificar as nuances existentes entre locuções, expressões idiomáticas, adágios, sintagmas cristalizados é uma tarefa difícil para um lexicógrafo, contudo, para Biderman, “as unidades complexas têm uma coesão interna do ponto de vista semântico, fato esse que deveria levar o dicionarista a individualizá-las como

unidades já consolidadas do léxico” (BIDERMAN, 2002, p. 87). Tanto o Aurélio quanto o Houaiss não categorizam diferentemente os provérbios e os sentidos figurados das acepções. Entendemos que os diversos nomes de pães, não deveriam estar classificados como locuções, e sim como uma acepção da entrada pão, ou em uma entrada própria.

Ainda no Houaiss, apresentam-se definições que deixam os consulentes em dúvida. Na definição do pão cara-fechada “pão de açúcar de grande consistência” e o pão cara-quebrada “pão de pouca consistência” seriam pães feitos com açúcar ou açúcar em forma de pães? Consultando o Aulete encontra-se esta entrada com a mesma significação; a qual Aurélio não registra. Existem divergências também nas datações, como em “butirada” o Houaiss dá como datação 1836, mas o Moraes já havia registrado esse lema anteriormente.

Existem diferenças semânticas também entre os pães do Brasil e de Portugal. Tomando como exemplo, a fogaça portuguesa que é um pão doce, que leva canela, limão e vinho do Porto na sua composição. Existe até uma festa tradicional, que remonta ao século XVI, chamada a Festa das Fogaceiras, que se realiza todos os anos em honra de São Sebastião (MOIRA, 2015). No Brasil, a fogaça tem como origem a culinária italiana: é uma massa salgada, que pode ser feita de fermento de pão ou fermento de bolo e várias combinações de recheios, usada

geralmente como lanche. Diferentemente, na Itália, é feita com amassa da pizza, e em alguns lugares é dobrada ao meio em forma de pastel grande.

Assim como em Portugal e Brasil, os pães têm denominações diferentes, no nosso próprio país varia muito: como regionalismo, na Bahia e Rio Grande do Sul, denominam de cacetinho o pão que está presente na mesa de quase todos os brasileiros que no sul é designado como pãozinho francês; no interior de São Paulo o chamam de filão, enquanto que, em Sergipe, de pão jacó. Na Bahia, existe um pão especial: o delicioso pão delícia, servido em Salvador, que é praticamente desconhecido no sul do país. O pão de minuto, muito difundido no século passado, hoje também se encontra quase esquecido. Fica de fora do registro também a broinha de milho (ou fubá), muito comum nas cidades do interior do Brasil, sobretudo em Minas Gerais o pão que se encontra em quase todos os supermercados e panificadoras, o pão de fermento natural, conhecido como pão italiano. E sem falar do beiju, mencionado por muitos viajantes como o ‘pão’ dos índios. Outros tipos de pães são registrados em um dicionário, mas não em outro, como por exemplo: p. de mel, p. de sangue, p. de mistura, p. integral, p. preto, pão vara, p. canoa, pão caseiro etc.

Encontram-se também nomes de pães que são empréstimos de línguas estrangeiras, alguns dicionarizados: *brioche*, *croissant*,

baguete, do francês; *apfelstrudel* do alemão; *ciabatta egrissini*, do italiano, não dicionarizados, portanto neologismos.

Como não poderia deixar de ser, a palavra pão produz outros significados semânticos, em sentidos figurados. Freire é prolixo nesse propósito, dando uma grande importância aos vários sentidos da palavra. Os dicionários modernos são mais restritos, limitando-se a poucas ocorrências, como se vê no quadro a seguir:

Sentido figurado	Definição
eulógia	- He palavra grega, que às vezes se toma por <i>Eucharistia</i> , & mais particularmente pelo <i>paõ bento</i> , ou como se acha em Escrituras antigas das Igrejas de Portugal, pelo <i>paõ de charidade</i> (B); - pão bento, que por caridade se distribuía em domingos, aos Fiéis nas igrejas (MS); - Gr. eulogia. Pão bento (LF).
p.angelico	- a sagrada Eucharistia.
p. celeste	- a Eucaristia (LF).
p. cotidiano	- o sustento diário (LF).
p. da alma	- o mesmo que <i>paõ celeste</i> (LF). - a Eucaristia ('ponto culminante'); pão dos anjos (H)
p. da liturgia	- Liturg. Cada um dos doze pães que os judeus levavam todos os sábados ao santuário como oferta e que só os sacerdotes tinham direito de comer (LF)
p. de cada dia	- O sustento cotidiano (LF)
p. do céu	- O mesmo que <i>paõ celeste</i> (LF)
p. do espírito	- A instrução, a educação (LF); - a educação, a instrução (H).

p. dos Anjos ou da Vida	- o Sacramento do Altar (MS); - O mesmo que pão celeste (LF) - pão da alma (H)
p. dos anjos	
p. da vida	- Jesús Cristo e a sua doutrina (LF)
p. partido	- para dar aos pequeninos de Deos (B).
p. por Deus	- que se dá em dia de Finados (MS); - As boroas ou bolos que se dão no dia de Todos os Santos; santoro (LF)
pão	- a hóstia consagrada (H)
santorum	- na Beyra, he o Pão por Deos (B) - Beira. O pão por Deus (MS);
santoro	- lus. Espécie de pão bento (LF)

Na maioria dos casos, o sentido figurado relaciona-se à religião, como o alimento espiritual, a Eucaristia. Também ocorre com o sentido educação no Houaiss e Freire, “pão do espírito”. Em Moraes e em Freire, adquire o significado de festa cultural, o pão dado no dia de Todos os Santos, quando as crianças, em pequenos bandos, se dirigiam de porta em porta, para pedir o Pão-por-Deus (ou o bolinho). O dia de pão-por-deus, ou dia de todos os fiéis defuntos, era o dia em que se repartia muito pão doando-o aos pobres.

Na gíria, hoje em desuso, pão adquire o sentido de homem (ou mulher) bonito, principalmente em relação ao primeiro (Aurélio), sendo quase desconhecido, atualmente, pelos jovens, que utilizam, para a mesma significação, a palavra gato/gata.

Existem em todos os dicionários palavras relacionadas ao pão: o modo de preparar, as pessoas que o preparam, receitas cujo ingrediente principal é o pão, utensílios que se usam na sua

elaboração, etc. Relacionadas no quadro seguinte, encontram-se alguns exemplos:

Verbos relacionados	Definição
padejar	- exercer a profissão de padeiro, fazer pão
panar	- deitar pão torrado em (água), coando-o depois, para uso de doentes (H).
panificar	- converter (a farinha) em pão (H)
Utensílios relacionados	Definição
paozeira	- recipiente usado para servir o pão à mesa (H);
artesa	- amassadeira de pão em forma de caixote mais estreito na base (H)
panal	- pano de tender o pão (MS)
Alimentos relacionados	Definição
açorda	- espécie de papa de miolo de pão ensopado em água fervente ou em caldo, temperada com azeite e alho, e que ger. acompanha peixes e frutos do mar; sorda (H).
albardada	- fatia de pão coberta com ovos batidos, frita e às vezes recoberta de açúcar (H).
bauru	- sanduíche feito de pão francês, rosbife, tomate, pickles de pepino e mozzarella, orégano e sal (H).
beirute	- sanduíche feito com pão árabe (H).
cachorro-quente	- salsicha quente, servida, com ou sem molho, no interior de um pão alongado (H).
<i>calzone</i>	- iguaria de origem italiana, feita com massa de pão e recheada com queijo, presunto e ervas ou alho

	(H).
entrada	- huma especie de papas feitas com migalhas de pão metidas em agoa ou em qualquer outro licor (B).
hamburger	- bife ger. de forma redonda, aglomerado com carne moída e outros elementos, que costuma ser servido dentro de um pão também redondo (H).
migas	- Sopas de pão; açorda (LF).
misto-quente	- sanduíche feito de duas fatias de pão de forma com recheio de queijo e presunto e aquecido na chapa (H).
morcela	- guloseima feita com miolo de pão, canela e outros ingredientes enrolados em uma tripa de (H).
panetela	- Sopa de pão (MS).
rabanada	- são humas fatias de pão, que lá se fazem pelo entrudo (MS).
tiborna	- Certa mistura de pao, &azeyte, que se serve no lagar (B).
adjs. esubs.relacionados	Definição
artófago	- que ou aquele que tem o pão como alimento preferido (H).
artólatro	- aquele que adora o pão (H).
brancagem	- imposto sobre o pão vendido nos mercados e prov. à porta dos açougues (H).
fanga	- casa públicas onde se vendia o pão em grão (MS).
paniguado (apaniguado)	- Pessoa que recebe pão, ou ração de alguém (LF).
p.amanhecido	- que se consome no dia posterior ao de seu preparo (H).

Deslocando-se do âmbito dos dicionários, mas sempre dentro da semântica da palavra, tem-se a palavra pão na

toponímia. O topônimo Pão de Açúcar é muito produtivo no Brasil: Pão de Açúcar, morro turístico da Cidade Maravilhosa; pequena cidade do estado de Alagoas; Riacho Pão-de-Açúcar, afluente do Rio Ceará. No Paraná, em Cianorte encontra-se a Estrada Pão de Açúcar e em Miguel Pereira-RJ a Estrada Fazenda Pão de Ouro. Em Portugal, um pequeno vilarejo no distrito de Évora, denominado Monte Pão Mole e a aldeia Pão duro (na freguesia de Vaqueiros).

Considerações finais

Observou-se que os nomes dos pães mudaram ao longo dos séculos, mas não mudou a composição: os de cevada, de milho, de trigo etc. Modificou com certeza a maneira de fazê-lo e a forma. Constatou-se como a fenomenologia semântica e histórica foi reconstruída na sua trajetória nos dicionários do português. Notou-se uma grande modificação na definição, que passou da enciclopédica, com variações sintático-enunciativas para uma definição mais lógica e explicativa. A variação semântica permaneceu, sobretudo, dentro do discurso religioso, nos primeiros dicionários (Bluteau e Moraes), com poucos exemplos nos dicionários atuais. O exame permitiu compreender a historicidade da palavra pão, que teve uma forte semanticidade

dentro do discurso religioso e grande variação denominativa regional no Brasil e em Portugal.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÍBLIA. Português. **Bíblia Sagrada**, Trad.Ivo Storniolo e Euclides M. Balancin. São Paulo: Edições Paulinas, 1990. Ed. Pastoral.

BIDERMAN, Maria Teresa Camargo. **O dicionário padrão da língua**. Alfa, São Paulo, 28 (supl.), 1984, p. 27-43.

BLUTEAU, Raphael. **VocabularioPortuguez e Latino**. Coimbra: no Collegio das Artes de Jesu, 1712, v. I, II, III.

____. **VocabularioPortuguez e Latino**. Coimbra: no Collegio das Artes de Jesu, 1713, v. IV.

____. **VocabularioPortuguez e Latino**. Lisboa: na Oficina de Pascoal da Silva, 1716, v. V.

____. **VocabularioPortuguez e Latino**. Lisboa: na Oficina de Pascoal da Silva, 1720, v. VI.

____. **VocabularioPortuguez e Latino**. Lisboa: na Oficina de Pascoal da Silva, 1720, v. VII.

____. **VocabularioPortuguez e Latino**. Lisboa: na Oficina de Pascoal da Silva, 1721, v. VIII.

FREIRE, Laudelino. **Grande e novíssimo dicionário da língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora, 1957. 3ª. Edição. 5 vol.

HOUAISS, Antônio. **Dicionário Eletrônico Houaiss da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. CD-ROM.

JACKSON, Howard. **Lexicography**. An introduction. New York/ London: Taylor & Routledge, 2002.

MORAES SILVA, Antonio de. **Diccionario da LinguaPortugueza**. Recopilado. Lisboa: TipographiaLacerdina, 1813, 2 vol.

MOIRA. **Tertulia dos sabores**. Fogaça, uma tradição secular. Disponível em: <<http://tertuliadesabores.blogs.sapo.pt/68320.html>> . Acesso em 14 mai. 2015.

SCHULTZ, BenildeSocreppa. **O conhecimento de mundos desconhecidos: palavras e coisas do português na literatura dos viajantes italianos**. São Paulo, 2014. Tese (Doutorado em Letras). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2014.

TRECCANI. **Enciclopedia**. Disponível em: <[http://www.treccani.it/enciclopedia/pane_\(Enciclopedia-dei-ragazzi\)/>](http://www.treccani.it/enciclopedia/pane_(Enciclopedia-dei-ragazzi)/>). Acesso 20. Mai. 2015.