

## **COLORI, SAPORI E MEMORIE: IL CIBO COME ESPRESSIONE DI IDENTITÀ, SOCIALITÀ E CULTURA SERTANEJA DI BRINCANTES DELL'EPIFANIA DI JOÃO PINHEIRO (MG)**

**João Brigola<sup>1</sup>**  
**Maria Célia da Silva Gonçalves<sup>2</sup>**  
**Margareth Vetis Zaganelli<sup>3</sup>**

177

**Riassunto:** Le epifanie o reisados sono autos di Natale di origine iberica, portato in Brasile durante il inizi di colonizzazione portoghese. La manifestazione artistica - religiosa integra il calendario festivo nel comune di João Pinheiro, nel nord-ovest di Minas Gerais, e si compone di pellegrinaggi degli artisti po polari, i festaioli, della notte della vigilia di Natale fino al giorno cinque di gennaio, alla ricerca di donazioni per la festa dedicata ai Re Magi, figure presenti nel cattolicesimo popolare brasiliano. Uno dei punti salienti di reisados è la realizzazione dell' banchetti con la presenza di cibo tradizionale mineira, che punta alla gestione della scarsità e abbondanza, utilizzando gli alimenti prodotti nella regione e con una maggiore preponderanza da che è raccolto e prodotto al tempo della festa, come è il caso di manioca e mais. Il presente lavoro analizza il luogo di cucina mineira presente negli Epifanie il comune di João Pinheiro come parte dell'identità dell' sertanejo, privilegiando la trasmissione culturale, così come il conoscenza e pratica dell'arte della cucina, indagati attraverso i ricordi degli attori sociale coinvolto nella festa. Metodologicamente, questo lavoro è stato fatto dall'etnografia, la scelta di questo metodo è giustificata dal fatto che l'etnografia studia e rivela le usanze, credenze e tradizioni di una società, che vengono trasmessi di generazione in generazione e che consentono la continuità di una cultura particolare o di un sistema sociale. Sono stati inoltre condotti 12 interviste con persone di feste, fedele, festaioli e cuoce di folias di re re utilizzando storia orale.

<sup>1</sup> Doutor em História. Escola de Ciências Sociais e CIDEHUS. Universidade de Évora. *E-mail:* joaobrigola@uevora.pt.

<sup>2</sup> Pós-doutorado em Educação pela Universidade Católica de Brasília (UCB). Estágio Pós-doutoral em Economic History Department of Law, Economics, Management and Quantitative Methods-DEMM da Università degli Studi Del Sannio - UNISANNIO-(Benevento, Italy). Visiting Professor da Università degli Studi Del Sannio - UNISANNIO. Pós-doutoranda em História pela Universidade de Évora em Portugal. Possui doutorado em Sociologia e mestrado em História pela Universidade de Brasília (UnB). Coordenadora do grupo de pesquisa MULHERES, TRABALHO E NEGÓCIOS: empreendedorismo feminino no Noroeste de Minas Gerais e Sul de Goiás(FINOM) *E-mail:* mceliasg@yahoo.com.br

<sup>3</sup> Doutora em Direito (UFMG). Mestre em Educação (UFES). Estágios Pós-doutorais na Università degli Studi di Milano-Bicocca (UNIMIB), na Alma Mater Studiorum Università di Bologna (UNIBO) e na Università degli Studi Del Sannio (UNISANNIO). Professora Titular da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES). Coordenadora do Grupo de Pesquisa Bioethik (UFES) e do Grupo de Pesquisa MIGRARE: migrações, fronteiras e direitos humanos (UFES). *E-mail:* mvmetis@terra.com.br. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3009983939185029>

**Recebido em 28/09/2019**  
**Aprovado em 10/12/2019**

**Parole chiavi:** Cibo. Epifania. Memoria. Identità

## 1. Introduzione

Le epifanie o reisados sono autos di Natale di origine iberica, portato in Brasile durante gli inizi di colonizzazione portoghese. La manifestazione artistica - religiosa integra il calendario festivo nel comune di João Pinheiro, nel nord-ovest di Minas Gerais, e si compone di pellegrinaggi degli artisti popolari, i festaioli, della notte della vigilia di Natale fino al giorno cinque di gennaio, alla ricerca di donazioni per la festa dedicata ai Re Magi, figure presenti nel cattolicesimo popolare brasiliano. Uno dei punti salienti di reisados è la realizzazione dell' banchetti con la presenza di cibo tradizionale mineira, che punta alla gestione della scarsità e abbondanza, utilizzando gli alimenti prodotti nella regione e con una maggiore preponderanza da che è raccolto e prodotto al tempo della festa, come è il caso di manioca e mais. Il presente lavoro analizza il luogo di cucina mineira presente negli Epifanie il comune di João Pinheiro come parte dell'identità dell' sertanejo, privilegiando la trasmissione culturale, così come il conoscenza e pratica dell'arte della cucina, indagati attraverso i ricordi degli attori sociale coinvolto nella festa.

Metodologicamente, questo lavoro è stato fatto dall'etnografia, la scelta di questo metodo è giustificata dal fatto che l'etnografia studia e rivela le usanze, credenze e tradizioni di una società, che vengono trasmessi di generazione in generazione e che consentono la continuità di una cultura particolare o di un sistema sociale. Sono stati inoltre condotti 12 interviste con persone di feste, fedele, festaioli e cuoce di folias di re re utilizzando storia orale.

João Pinheiro è il più grande comune nell' area dello stato di Minas Gerais; in conformità con L'Istituto Brasiliano di Geografia e Statistica, são 10.717 chilometri quadrati e una popolazione di 47.870 abitanti (IBGE, 2104). Come tutte le città minatore, più prontamente nord-ovest di Minas, la società è stata costituita sotto l'egida della religione cattolica e, ancora oggi mantiene i suoi riti e celebrazioni.

Nel comune di João Pinheiro, ci sono 52 gruppi di Epifanie, alcuni dei quali hanno più di 40 anni di esistenza. Questi gruppi sono formati da uomini e, in alcuni casi, ci sono donne semplice, per lo più contadini che hanno lasciato la campagna negli anni 70, il tempo che e '

successo, nel comune, la voce delle grandi multinazionali dedicate al rimboschimento. Con l'arrivo di queste aziende, questi piccoli agricoltori lasciarono la loro terra e si diressero in città alla ricerca di nuove forme di lavoro. Questo movimento migratorio ha scatenato i quartieri di città che sono oggi locus per eccellenza le manifestazioni della Folias di Re, gruppi che funzionano come uno spazio di rielaborazione dell'identità scossa dal cambiamento. Secondo Stuart Hall (2006), le "crisi di identità" procedono del grande modifiche causate da nuove strutture sociali che istigano una ristrutturazione o anche reinvenzione dell'identità culturale. La trasmigrazione del uomo il campo per la città non rompe con i suoi valori, tradizioni, usanze e credenze, ma certamente questo processo provoca trasformazioni dovuto gli adattamenti necessari per il mantenimento delle pratiche culturali di un tempo.

## **2. La Festa e gli Folias: il fare e servire il cibo come un luogo di socialità**

Anche di fronte al processo di globalizzazione, la corsa della società capitalista, questa festa si leva in piedi nel calendario religioso popolare della popolazione di João Pinheiro. Per la festa succede a un sacco di abbondanza è necessario molti mesi e fino all'anno di preparazione, che coinvolge un gran numero di persone, festaioli e devoti. Nella campagna la festa prevede la creazione dei polli, l'ingrasso dei maiali e le mucche offerte di persone di feste, e con pochi giorni di anticipo accade la preparazione di dolci marmellate e i biscotti che sono serviti la mattina della festa. Tutto preparato in larga scala e contando con la donazione di lavoro dalla famiglia, vicini e dei cuochi specializzati che mantiene in memoria questa tradizione che ha imparato probabilmente con i loro nonni. In effetti, la socialità di festa inizia subito, È un esercito di persone che lavorano in cascar, tagliare i frutti e mescolare le borchie fumatori. Un sacco di manodopera è necessaria per preparare il tradizionale dulce de leite mineiro, quindi, con il dolce di frutta e steli di papaia, di zucca, patate dolci, riso dolce, dolce di formaggio, tutti i prodotti vengono coltivati nelle piantagioni di João Pinheiro, utilizzando il latte che è abbondante in comune. Così anche i biscotti sono prodotti da prodotti locale, nella sua varietà sono costituiti da uova, formaggio, mais macinato e la fina farina di manioca. Il maialino arrosto e pollo completo vengono inoltre preparati alla vigilia. Di solito fatto in un forno e forni improvvisati, usando il legno raccolto nella campagna per rendere il fuoco, più tardi questi bocconcini sono confezionati in lattine per essere servito il giorno della festa.

#### **4- La memoria e l'identità dello(a) cuoco (a) di Festa dell'Epifania**

Un ruolo femminile molto importante nella realizzazione dell'Epifania è la figura della cuoca, che è estremamente apprezzato. Non si diventa una cuoca del giorno per la notte, in genere questa arte è il frutto di una tradizione, che viene trasmessa da madre a figlia, attraverso il oralità e l'esperienza di vivere quotidianamente nella realizzazione della festa.

La cucina, in questo lavoro, non è progettata come un posto per preparare il cibo, ma, soprattutto, uno spazio sociale, dove e in cui i rapporti ogni giorni uomini e donne, rivelando reti di socialità all'interno della comunità in un uso collettivo di spazio domestico della festa. Dato questo, egli chiede: chi sono i membri dell'insieme di relazioni che accadono intorno alla cucina dell'Epifania? Qual è il ruolo delle donne? Si tratta di un lavoro femminile?

In questo ambiente dell'arte della cucina, ci sono diversi ruoli per uomini e donne. In Epifanie di João Pinheiro non è diversa. Pur essendo un ambiente considerato "femminile", si presuppone la presenza maschile, Anche se è rilevante notare che in 56 feste cui hanno partecipate ricercatori, il ruolo della cucina era femmina. Gli uomini avevano uno spazio specifico, spostare e caricare il cibo in grandi vasi, uccidere mucche o maiali, cortar a lenha, una volta Che in 55 feste era possibile osservare l'uso della stufa a legna. Solo in una delle parti ha optato per l'uso della stufa industriale.

Nelle foto sotto, si possono vedere i forni a legna, i cuochi che vivono nel settore alimentare, gli uomini nel trattare con le pentole e una donna che fa i biscotti. Come queste sono scene di feste nel comune rurale, è molto comune, durante la festa nelle prime ore, servire dolci e, al mattino, servono biscotti, caffè, tè e latte caramellato. Una donna che fa i biscotti



**Figura 01-04:** Sequenza di immagini di cucine delle 02 feste tenuto presso Ruralminas I e II.

Fonte: Ricerca diretta, 2014.

Il sapere come fare biscotti rimuove Dona Maria dell'invisibilità, assegnando il ruolo di condottora dalla cucina di festa. In questo spazio, un ricordi d'infanzia crescono lontani, che condivide con ricercatori e con tutte le chicche in cucina: "quando ero un ragazzino, ho accompagnato mia madre e mia nonna per le feste dei re, abbiamo vissuto lì, nell'insediamento del segreto. Sai dov'è? Mia madre era molto buona per la cottura, quando un contadino contrassegnato la festa ha già avvertito mia madre. Essi ha parlato, Dona Cotinha guardare, non non c'è nessun cuoco come te qui intorno e come ho avuto un grande miracolo di Santi Re voglio fare una bella festa, quindi avete intenzione di cucinare. Mia madre mai rifiutato l'invito,

anche quando eravamo piccoli e i miei fratelli, che dovevamo comunque. Mi ricordo come fosse ieri di andare a dormire, piccolino, un pagliericcio sotto il tavolo per nessuno passo." [Ride].

Dona Maria continua a parlare dei loro ricordi d'infanzia, ricordando che, mentre ancora piccoli, ha condiviso con sua madre lo spazio cucina alla festa, osservando la preparazione del cibo. Dimostra abilità e conoscenza nella preparazione dei piatti e direzione nel lavoro condotto in cucina, trattandosi di un importante sapere-fare sul successo della festa. Anche dando l'intervista, non lasciava le pentole e dare ordini: "Adalberto mescola la carne nel fuoco lì per me, estrema attenzione per non bruciare e prendersi cura di quel fuoco, Se non sono sempre com odore di fumo ". Ordine prontamente abbracciata da aiuto in cucina, Adalberto. Dona Maria segue impastando i biscotti e parlando sull'arte di cuccinare, evidenziando il suo ruolo e a volte parla sul maschile nella cucina dell'Epifania: "Sai? Cuccinare è un dono di Dio e di Santi Re, abbiamo bisogno di metterla in pratica, per la loro gloria. Mia madre non piacerebbe di fare biscotto, ma mia nonna Zequinha è stata una donna che fa i biscotti della mano piena. Molto richiesta per le feste di Santi Re e anche di San Giovanni, sai, qui in João Pinheiro Il popolo piace molto di pregare il Rosario di San Giovanni. Avete bisogno di venire su qui a Ruralminas. È biscotto che non finisce più, io che guido il gruppo che fa. Non sto dicendo quello che faccio per conto mio, perché ho un sacco di aiuto. Purtroppo se non fosse gli uomini. Principalmente per fare i biscotti, consuma tanta legna e essi tagliano e trasporta legna, aiuta me preriscaldare i forni. Qui cuociamo tutto in un forno di terracotta, non è lo stesso nel forno. Voglio che tu provi la ciambella che faccio, come faceva mia nonna. Devi impastare bene, poi metterlo per crescere al sole, ho messo un'erba dolce, devi vedere quanto è delizioso ... "

La preoccupazione di Dona Maria con gli ingredienti i biscotti andare verso ciò che Michel de De Certeau (1996) ha scritto: "[...] il lavoro quotidiano delle cucine rimane essendo un modo di unificare materia e memoria, vita e tenerezza, istante presente e passato che è andato, invenzione e necessità, fantasia e tradizione-gusti, odori, colori, sapori, forme, consistenze, atti, gesti, movimenti, cose e persone, calore, aromi, spezie e condimenti."

Un'altra cuoca che ha collaborato anche con la ricerca è Dona Zinha, 65 anni di età, ritirata, ma che è sempre stata il cuoca di Festa di Re della comunità di Anime, Distretto di João Pinheiro. Afferma anche che è cuoca da quando era una ragazzina, quando seguita la tua madre alle Feste di Re della regione. Nata e cresciuta nella comunità dove vive fino ad oggi.

Attualmente, quando un festailo organizzerà la folia, Lei è sempre interrogata per scoprire la loro disponibilità ad eseguire la cucina.

Anche con duro lavoro, essa non cessa di rispondere all'invito, perché ritiene che ha un dono divino, ispirato da Santi Re. Si può dire nelle loro rapporti che la loro funzione in Folia di Re ti porta un *status* privilegiato, fornendo a Lei il rispetto del gruppo, per essere portatora di una conoscenza importante nello svolgimento della festa, so che dà la sensazione di appartenenza al gruppo, crea identità e prenderla dell'invisibilità sociale. Come note Bourdieu (1996, pagina 106): "I riti possono far credere individui il sanciti che essi hanno una giustificazione di esistere, o meglio, che la sua esistenza è di alcuna utilità ". Dona Zinha è molto rispettata nella comunità, come riportato il festailo João Batista: "Dona Zinha è un tesoro di cuccinera e qui mi stanno aiutando ha una settimana, Lei ha fatto alcuni meravigliosi dolci! Lei lavora molto di più le ragazze. Se soggiornate fino all'alba vedrà! Qui nelle anime che serviamo dolci nel mezzo della notte per combattere il tuntura del popolo! [Risos]. Abbiamo altri cuochi per imparare con Dona Zinha, ha bisogno di insegnare, perché da solo è un sacco di lavoro, è vecchia, eh? Sai com'è!"

Il sapere-fare, l'insegnamento, il piacere di fare e di fede sono evidenti anche nel discorso di Rosa Almezina, responsabile per la riunione annuale di Folia de Reis a João Pinheiro: "Ho 65 anni, e in questi giorni abbiamo cucinato 4 mucche, 140 kg di riso, alcuni 80 di pasta, 80 kg di fagioli e 01 castrato. Non era così difficile, non so se è perché lavoriamo con gusto e amore, con tanto amore, hanno 06 anni che ho aiutato in cucina! Ho molta fiducia in Santi Re, come piace a Santi Re [...] vengo con il più grande piacere, comincio a lavorare sulla 05.00 mattina, Ci sono giorni che sto facendo il 20 della notte con la gioia più grande e il più grande piacere. Avete bisogno di vedere la gioia di tutti coloro che lavorano in quanto l'unione, non sembra brutto, Non c'è niente qui è troppo buono. Con la fede in Dio, Nostra Signora e Santi Re in l'anno prossimo ci sono qui ancora."

#### **4.Considerazioni finali**

L'arte della cucina può essere imparata in famiglia attraverso il trasferimento orale di una generazione a altra, così come la coesistenza nella comunità con altre persone, che non

sono necessariamente familiare. Ma religiosità, la fede a Santi Re viene visualizzata in tutte le interviste come il grande motivo per la donazione e consegna al lavoro. Il motore che muove la cucina di festa è lo stesso che muove i canti e le preghiere: il religioso.

La testimonianza degli intervistati evidenzia la disposizione al lavoro. Questa disposizione generata dalla fede in Santi Re. Tutti sono unanimi nell'affermare Che è un lavoro faticoso, ma che i santi danno forza. Forse c'è ' grande importanza della cuoca, anche preparando i piatti tipici dalla cucina mineira, Non si può negare la dimensione del vostro lavoro. Cuccinare per fino a 1000 persone in una volta, non è un compito facile.

## 5. Riferimenti

Bourdieu, Pierre. **Sobre o poder simbólico**. Lisboa : DIFEL, 1996. Pág. 106-204.

Chartier, Roger. **História Cultural – Entre práticas e representações**. Lisboa/Rio de Janeiro: Difel/Bertrand Brasil, 1990. Pág. 128-188.

Certeau, M. de. **A invenção do cotidiano: 2, morar, cozinhar**. Petrópolis: Artes de Fazer, 1996. Pág. 34-185.

Gonçalves, Maria Célia da Silva. **As Folias de Reis de João Pinheiro**: performances e identidades sertanejas no Noroeste mineiro. João Pinheiro: Patrimônio cultural de João Pinheiro, 2011. Pág 64-89.

Hall, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Trad. Tomaz Tadeu da Silva, Guarareira Lopes Louro. 11 ed. Rio de Janeiro: DP & A Editora, 2006. Pág.13-15