

CUCINA MINEIRA: GUSTO, TRADIZIONE E IDENTITÀ CULTURALE

Giselda Shirley da Silva¹
Vandeir José da Silva²
Margareth Vetis Zaganelli³

192

Riassunto: L'oggetto di questo studio è la cucina mineira nella regione nord-ovest di Minas Gerais concentrandosi su João Pinheiro, Minas Gerais (MG), Brasile. Cerchiamo intrecciare la storia, la cultura e la cucina alle rappresentazioni simboliche. Il sapere-fare in cucina è collegato le rappresentazioni e le forme di socialità relative al cibo, gusto e sapere-fare di vari piatti provenienti da mais e manioca presente nella vita quotidiana dei brasiliani, focalizzato in particolare sullo spazio geografico proposto.

Parole chiavi: Cucina Mineira. Gusto. Tradizione . Identità Culturale

1.Introduzione

L'oggetto di questo studio è la cucina mineira nella regione nord-ovest di Minas Gerais concentrandosi su João Pinheiro, Minas Gerais (MG), Brasile. Cerchiamo intrecciare la storia,

¹ Doutoranda - Universidade de Évora/Universidade de Lisboa - Portugal. Pesquisadora Integrante- CIDEHUS-UE - Centro Interdisciplinar de História, Culturas e Sociedades da Universidade de Évora. Mestre em História Cultural pela Universidade de Brasília-(UnB). Membro do projeto de pesquisa - Educação, História, Memória e Cultura em Diferentes Espaços Sociais – PUC - Pontifícia Universidade Católica de Goiás. E-mail: giseldashirley@hotmail.com

²Doutorando pela Universidade de Évora/Universidade de Lisboa, Portugal. Pesquisador Integrante do CIDEHUS – UE, Centro Interdisciplinar de História, Culturas e Sociedades da Universidade de Évora. Mestre em História Cultural pela Universidade de Brasília (UnB). Membro do projeto de pesquisa Educação, História, Memória e Cultura em Diferentes Espaços Sociais da PUC, Pontifícia Universidade Católica de Goiás. E-mail: vandeirj@hotmail.com

³Doutora 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: mvetis@terra.com.br. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3009983939185029>

Recebido em 28/09/2019

Aprovado em 10/12/2019

la cultura e la cucina alle rappresentazioni simboliche. Il sapere-fare in cucina è collegato le rappresentazioni e le forme di socialità relative al cibo, gusto e sapere-fare di vari piatti provenienti da mais e manioca presente nella vita quotidiana dei brasiliani, focalizzato in particolare sullo spazio geografico proposto.

Obiettivano attraverso le specialità culinarie pensare le pratiche culturali e come si relazionano alla storia e alla memoria, così come, la coltivazione e preparazione dei cibi, soggiorni e modifiche e il rapporto con le tradizioni del popolo. Minas Gerais è degli Stati brasiliani che segna la storia e rimane molte tradizioni tramandata di generazione in generazione. Cerchiamo di capire come il mais e la manioca, nonché loro derivati contribuiscono alla cucina di Minas Gerais, costituisce fonti di scritture e procedendo attraverso l'oralità. Il modo di preparazione e i vari piatti sono un'identità culturale regionale. I dati empirici sono stati raccolti utilizzando fonti plurale, comprese le interviste con i residenti locali, documenti, libri di ricette e fotografie. Queste fonti sono state attraversate con metodologia qualitativa.

2- Spazi di vita quotidiani: etnografia rivelando la tradizione culturale della cucina

Abdala (2006) ha dichiarato che la cosiddetta cucina tipica del Minas Gerais in Brasile è stata forgiata in due periodi specifiche della storia, essendo, il XVIII secolo, altezza di Data minerazione e successivamente con la ruralizzazione, che è riuscito il declino della Minas e il periodo in cui gran parte della popolazione viveva in campagna, nel tardo XVIII secolo fino all'inizio del XX secolo.

Fra gli alimenti citati dall'autore come tradizionale in cucina mineira ci sono la polenta di mais o farina di mais servita con pollo, la farina di carne essiccata, "farofas" tra l'altre delizie e sapori tradizionali. Abdala (2006) menzioni che era ancora nel periodo della carenza che gli abitanti hanno imparato a fare un uso migliore degli alimenti disponibili e reinventare nuove ricette.

Tra i numerosi sapori, colorati e diversi piatti preparati in cucina mineira, vi presentiamo il mais e manioca prodotti oriundi da cortili e piantagioni che sono preparati in vari modi dai cuochi. Il sondaggio di campo intervistati ha dichiarato che in generale il mais può essere trovato tra i mesi di dicembre ad aprile secondo la messa a dimora e arrivo delle piogge, attraverso il quale molti tipi di cibo possono essere preparati. Usando le parole di Doracy Alves

Gonçalves, 61 anni, Ci ha detto che da quando era una bambina aiutava su padre in piantagione di mais.

Secondo il narratore, era con la madre che ha imparato a fare diverse piatti provenienti di mais. Nel loro ricordi Lei dice: “Ho imparato da mia madre bene nuova a preparare il mais. Ci a casa noi uscivamo il mais e abbiamo preparato il mais per cuocere in forno, fatta farina di mais, mais per popcorn, tamale, polenta di mais verde, torta di mais verde, broinha di farina di mais e torta di farina di mais dolce, farinata di mais verde e friggeva il mais tagliato nel grasso di maiale. Era una miscela che abbiamo usato. Così sono cresciuta, ho girata ragazza, ho sposata e mi ci sono voluti questa conoscenza per la mia casa preparando diversi piatti per i miei figli”. Oggi con l'età che ho, Faccio ancora tutti questi cose per figli e nipoti che sono arrivati. Secondo la signora Doracy, ogni anno loro famiglia lavora insieme nella preparazione di vari tipi di dolciumi dal mais. Era possibile rendersi conto che il tamales di mais è uno dei principali prodotti. La vostra preparazione incontra le famiglie a diverse fasi.

Questo lavoro collettivo coinvolge persone sperimentati che conducono i lavori. Per ogni passo, competenze diverse sono messi in pratica, momento in cui la socialità evoca la conoscenza della tradizione orale. Queste conoscenze costituiscono lo spazio di conoscenza e tradizione, ora che i commensali ribadiscono la solidarietà e legami di complicità di appartenenza.

Abbiamo osservato nella ricerca sul campo che gli uomini sono quasi sempre con il compito di raccogliere il mais in fattoria o nel cortile di casa, essendo che si osserva il colore della paglia e capelli indicativi che rivelano se il mais è granado o no. Dopo la raccolta le orecchie, questi sono collocati in sacchi e dopo prese per la vostra preparazione. La prima attività accade quando il taglio è fatto nella parte inferiore dell'orecchio per una persona esperta per evitare di danneggiare la paglia, perché attraverso questa si terrà la selezione delle stesse che saranno i contenitore per mettere l'impasto preparato. Il secondo momento è quando il mais è selezionato, perché alcuni perché hanno un orecchio non riesce o i grani che non sono ancora granados, essendo questi separati dagli altri.

Questo servizio è seguito dalla rimozione dei peli che rientrano tra i “denti del mais e sabuco” essendo questo compito fatto dai bambini o da persona con meno esperienza. Dopo essere preparato il mais, il passo successivo è quello di grattugiare il mais. Tradizionalmente lo scarico è fatto di latta con perforazioni di chiodo. Questo oggetto è fatto anche manualmente. L'esercizio di questo lavoro è faticoso e comporta la partecipazione di più persone nell'attività.

Attualmente sono utilizzati altri strumenti per macinare il grano, per esempio, il manuale, smerigliatrice elettrica o un frullatore. In questo caso, il grano deve essere tagliato in anticipo.

Dopo l'attività di grigliare il mais, lavasi l'impasto con latte o acqua e condimenti a gusto. Nella preparazione dell'impasto viene utilizzato strutto o burro di latte caldo per la cottura la massa. Aggiungersi il formaggio grattugiato guarito. Secondo la signora Ivonete, “i tamales possono essere costituiti di sale o di dolce. In tamales di dolce ci sono disposti a fette di formaggio fresco, mentre il di sale può essere farcite con salsiccia, filetto di maiale, macinato di manzo, melanzana o formaggio fresco”.

Così si può constatare che la chiusura del tamale è fatta da persone sperimentate, così come la conoscenza deve avere la capacità di chiudere la paglia che verrà gestita e trasformata in un recipiente a forma di coppa per ricevere la massa e il riempimento. Per legare il tamale sono usati al proprio paglia ritirata dal mais e strappata in strisce, e può anche essere fatte di strisce di paglia del banamo. Durante i lavori di grattugiare il mais e preparazione della tamale le famiglie messe spighe di grano per essere cucinate in acqua salata, mentre il gusto gli altri, spighe di grani sono state arrostate in brace sulla stufa o incendi preparati.

Parallelamente al processo di ormeaggio, due altri passaggi vengono effettuati la costruzione di fornace improvvisate per la cottura di tamales. Poi, cotto, è rimosso e collocato in un setaccio per drenare. Dopo il ritiro i tamales primi il presente cominciano per assaporare ancora caldo, essendo momento di amicizia e di condivisione. Ogni volta che sono ritirati tamales cotto, altri preparati vengono aggiunti nella vaschetta dell'acqua fervente. Mentre questo lavoro ha seguito il suo corso e ottenuto il tempo di pranzo, Doracy, Aparecida e Vanderlei hanno preparato il pranzo fatto nel forno a legna. Il menu servito era riso bianco, fagioli, gombo, mais fritto e pollo caipira cotto con il mais. Durante il pranzo, ognuno ha ripreso il lavoro che si è concluso al crepuscolo. Alla fine del lavoro, il proprietario della casa ha fatto la divisione tra le persone che hanno aiutato.

3.Cucine e cortili: spazi di apprendimento

L'atto di cottura secondo gli intervistati è sempre un momento di ricordi e sono legati al mondo rurale e urbano e fuocono storia, memoria e tradizione di manutenzione delle pratiche culturali e rivelano aspetti della cultura materiale e immateriale. In conformità con il ricordatori,

nel'azienda agricola o in città c'è sempre un orto, locale dove susseguono diversi tipi di colture essendo mais e manioca, in azienda, alcuni volte nei cortili della città.

Nei ricordi dei cuochi è stato possibile realizzare un ponte tra passato e presente, lo scambio, di filo di memoria, ciò che hanno sperimentato con le loro madri e nonne nella conoscenza attuale, ma anche ricostruito. Il significato della tradizione culturale non è solo il cibo, ma come lei è pronta.

Il cuoco provvedono quasi sempre dalla quantità, qualità e varietà. Secondo loro, Dovrebbe servire il cibo caldo, perché l'aroma al stappare la pentola passeggia intorno alla casa risvegliando il desiderio di mangiare. Richiamo i piatti serviti dalle loro madri sono stati un po' diverso che attualmente servono, variando il tipo di cibo inserimento di nuovi elementi allo stesso tempo. Essi sostengono che il sapere-fare è socializzato tra le donne adulte e bambini oggi, che li rendono a ricordare quando erano bambini nei compiti di più a basso rischio, essendo questi, lavare qualsiasi legume o verdure. Dire che questo lavoro è svolto con successo per loro, essendo che la partecipazione maschile è limitata.

La cucina è sempre legata al simbolismo e rituali di preparazione del cibo, momento di intimità tra il cuoco e gli ingredienti utilizzati. Nell'arte di preparare il cibo, la cuoca sa come dovrebbe controllare il fuoco, la quantità di ogni ingrediente, come spostare la padella e togliere dal fuoco. Questa conoscenza nasce dall'esperienza e regole che parteciperanno all'apprendimento/insegnamento per tutta la vita, attraverso l'esperienza e la memoria.

In questo senso la manioca occupa anche un menu stanco preparato dalle mani agili delle cuoche. Questo ramo è piantato secondo Paulo Cesar dopo laureato nel mese novembre - dicembre e attengano i passaggi della luna. Siamo consapevoli che questi sono popolari conoscenze acquisite attraverso l'esperienza, trasmessa attraverso l'oralità e insegnato alle nuove generazioni. Secondo i narratori, l'impianto è fatto individualmente o con la famiglia, utilizzando tecniche di produzione rudimentale, come zappa e puttane. Uno degli usi principali è per la fabbricazione di farina essendo lei storicamente importante nella dieta dei minatori, così tanto da fare vari tipi di friabile e le tazze di burro di carne di sole, molto apprezzata e utilizzata in viaggio, principalmente di viaggiatori e truppe.

La forma di fabbricare la farina è un processo collettivo e simboleggia "camminare insieme", che coinvolge diverse persone in diversi stadi di produzione, che richiedono conoscenze specifiche che sono passate dalla vecchia generazione a quello più giovane. Il passo successivo è di solito fatto da donne e bambini e si compone di lavaggio e spogliatura di mais,

essendo questo importante passo per abilitare la qualità della farina. Di seguito è grattugiata la manioca, attività solitamente eseguita utilizzando il disintegratore o scarico. Una volta grattugiato, l'impasto deve essere premuto utilizzando una macchina da stampa per asciugare ed eliminare l'acido cianidrico. Questo morsetto è fatto solitamente di legno con perforazioni sui lati. Dopo aver premuto la pasta è asciutta e compatta, quindi dovrebbe essere mossa e setacciare. In questo passaggio, come spulciando la massa, il setaccio conserva i pezzi più grandi, noti come *crueira*. In questo modo, la farina è più sottile e di migliore qualità.

Lo spazio per la produzione è anche importante e richiedente l'esistenza di case di farina dove la preparazione di manioca fino alla loro tostatura. Queste case di farina sono spazi dove il processo è fatto con il lavoro o la famiglia con l'aiuto di persone della comunità nella fabbricazione di farina e spesso anche la polvere, chiamata dagli antichi come amido. Alcuni produttori che vivono fuori il reddito dalla produzione di farina di fare usano del lavoro salariato.

Nelle case di farina sono realizzati grandi forni per essiccazione e tostatura del pane. Questo sapere-fare è correlato all'esperienza con "fazecione di farina". Mezzo di un seccatoio per spostare l'impasto al punto corretto, ferro e rame puntine per tostare la farina, la persona responsabile per il processo di tostatura dovrebbe sapere la preparazione del prodotto, punto corretto, come pure, il modo giusto per mescolare la pentola, la temperatura del forno ideale per tostare. Questo passaggio è importante perché è lei questo definisce il gusto di farina. Dopo avere già pronte, sono collocati nelle vaschette, grandi vasche di legno per raffreddare e mettere nei sacchetti dove verranno archiviati. La farina viene utilizzata per fare i vari tipi di biscotti, compreso il pane al formaggio, il famoso ingrediente culinario. Sono molto presenti nel momento del caffè sia nella vita quotidiana e a ricevere visite da parenti e amici, sempre serviti con caffè, tè e un sacco di cortesia.

La manioca bollita è ampiamente usata in vari tipi di piatti ed è spesso accompagnata da altri ingredienti come le coste così tanto come bovina, suina, polpette di carne, carne arrosto, cotenne di maiale, salsiccia, tritato. È sempre ben accetto appaiati fino con uno qualsiasi di questi tipi di carne. Un altro modo in cui è ampiamente utilizzato, soprattutto in momenti festivi è fare brodi, come base per minestre, ginocchio di bue, pollo. Di manioca, secondo gli intervistati, si può fare torta di manioca, manioca cotta, farina, farina finissima, tapioca e in ricordi di Cíntia Gonçalves il Mané nudo o torta di manioca, Che secondo l'intervistato, utilizzando ricordo d'infanzia, dice che il suo nonno ha fatto questa torta al forno nei carboni di

legna, che era motivo per i bambini in attesa. Oggi lei fa la torta sul fornello a gas, mas si avvalga della tradizione di famiglia.

4.Considerazioni finali

L'analisi di ricerca sul campo incrociate con le teorie ci hanno portato la conoscenza di due prodotti che fanno parte della storia del Minas Gerais con specifici riflessi nella città di João Pinheiro. La riflessione ci ha mostrato che, mentre il mais e la manioca sono molti usati in vari piatti di pinheirenses, essendo un processo storico e tradizionale. La conoscenza è tramandata di generazione in generazione della via orale.

5.Riferimenti

Abdala, Monica Chaves. Sabores da tradição. Revista do Arquivo Público Mineiro. Ano XLII nº02-Julho a Dezembro de 2006. p. 119-129

Giard, Luce. Cozinhar. In: Certeau, Michel de; Giard, Luce; Mayol, Pierre. A invenção do cotidiano: 2. Morar e cozinhar. Tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich. – Petrópolis, RJ: Vozes, 1996. p.. 211- 342