

TASCHE PIENE, PANCIA VUOTA: ORO E FAME NEL MINAS GERAIS

Arnaldo de Souza Ribeiro¹
Margareth Vetis Zaganelli²

185

Riassunto: La scoperta dell'oro nel Minas Gerais ha attirato persone della colonia e della metropoli e le prime conseguenze dell'occupazione sono stati: scarsità di cibo, prezzi elevati, la fame e di conseguenza, sofferenza e morte. Loro riduzione al minimo, portoghese, africani e indiani associati conoscenze, risorse e hanno sviluppato nuove abitudini alimentare dal raccolto, caccia e pesca. L'Unione della conoscenza di queste tre persone ha dato a Minas Gerais una singolare cucina attraverso secoli, loro cultura è incorporata e sottolinea nel paese e nel mondo.

Parole chiavi: Scarsità. Cibo. Cultura. Migrazione. Oro.

1. Introduzione

“Dopo la lingua, il cibo è il più importante collegamento tra l'uomo e cultura.”
Raul Lody

La scoperta dell'oro nel Minas Gerais ha attirato persone della colonia e della metropoli e le prime conseguenze dell'occupazione sono stati: scarsità di cibo, prezzi elevati, la fame e di conseguenza, sofferenza e morte. Loro riduzione al minimo, portoghese, africani e indiani associati conoscenze, risorse e hanno sviluppato nuove abitudini alimentare dal raccolto, caccia e pesca.

¹ Doutor em Direito (UNIMES). Professor da Universidade de Itaúna – UIT. E-mail: arnaldodesouzaribeiro@hotmail.com

² 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: mvetis@terra.com.br. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3009983939185029>

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

L'Unione della conoscenza di queste tre persone ha dato a Minas Gerais una singolare cucina attraverso secoli, loro cultura è incorporata e sottolinea nel paese e nel mondo.

2. La scoperta dell'oro

Non si sa per certo, dove e quando hanno trovato i primi lavras in Minas Gerais. È noto che si è verificato nel tardo XVII secolo e inizio del XVIII secolo, con l'accento sui regione dove sono le città di Mariana e Ouro Preto.

All'inizio dell'occupazione, i minatori hanno vissuto nei rudimentale campi, con l'effervescenza di minerazione e l'afflusso di persone, costruite case di carattere permanente. Pochi anni dopo, la regione ospitava enorme quote di persone legata principalmente alla minerazione e amministrazione.

In questo senso J. S. Inglez de Souza: Queste ricche miniere di oro ha attratte gruppi e gruppi di pionieri ci installato, alcuni solo di passaggio, altri ci se fino, formando aziende agricole. È naturale che di questo episodio, di questa semplice convergenza di pionieri ambiziosi nato un accampamento, in un primo momento un semplice agglomerato di fattorie, presto qua e là trasformati per costruzioni di carattere più permanente. (Souza, 1959, Pág.180)

3. Migrazione disordinata, regione inospita e mancanza di cibo.

La notizia del ritrovamento di oro rapidamente ha raggiunto la colonia e la metropoli e piazzò tre elementi derivano in abbondanza: la migrazione disordinata, l'ospitalità della regione e la mancanza di cibi.

In questo senso André João Antonil: Ogni anno, viene fornito in flotte quantità di portoghesi e stranieri, per passare alle miniere. Delle città, villaggi, grotte e interni del Brasile, vanno bianchi, meticci e neri, e molti indiani, che i paulistas se servono. La miscela è di tutti la condizione delle persone: uomini e donne, ragazzi e vecchi, poveri e ricchi, nobili e popolani, laiche e clericale, e religiosi di diversi istituti, molti dei quali non ha in Brasile convento ne casa. (Antonil, 2011, Pág.224)

Le regioni d'oro sono stati acutamente inospitale, vegetazione selvatica, campi sterile e terreno pietroso, caratteristiche che non favoriscono l'agricoltura. Aggiungere ancora, che la

mano di lavoro così esistente, motivati dal profitto e da determinazione de Corona è stato destinata il lavori di estrazione mineraria, così, ingredienti perfetti, per promozione da scarsità, di fame e della morte.

In questo senso J. S. Inglez de Souza: Mai tuttavia , la gara d'oro há consentito che l'agricoltura mineira lasciate di loro subalternità di intrattenimento domestico. La febbre d'oro dominato Minas Gerais nel corso del XVIII secolo e, anche all'inizio del XIX secolo , raramente è un riferimento sulle attività umane questo pezzo di Brasile che non correlate con il minerazione, con l'oro, con avidità, con la ricchezza di alcune offerte. (Souza, 1959, Pág.180)

4. Scarsità e misure alternative di alimentazione

La scarsità di cibi ha condotto la popolazione di ingerire tutto che potrebbe alleviare loro fame: frutta, pesci, uccelli, animali ed erbe. Tra gli animali tutti i ciò che potrebbe essere trovati, tra cui quelli ritenuti impuri – cani, gatti e topi.

In questo senso André João Antonil: Essendo la terra che dà oro sterilessima tutti cosa succede se ci sono mister per la vita umana, e non meno sterile maggior parte i percorsi degli miniere, no se si può credere che cosa ha sofferto nel principio i minatori per mancanza di forniture, non essendo pochi morti con una spiga di grano nella mano e una pepita d'oro in un' altra, senza hanno un altro sostentamento.(Antonil, 2011, Pág. 228)

È noto che nel 1700 la raccolta di cibi selvaggi era così evidente che niente è stato per cacciare o raccogliere; le foreste erano vuote e non ho sentito né il cantare degli uccelli.

In questo senso João Dornas Filho: In aree minerarie, dato l'isolamento e la povertà del terreno agricolo, sono stati comune focolai di penuria di rifornimenti, prevalgono fame e il epidemie con tutto il quadro drammatico delle conseguenze. (Dornas Filho, 1958, Pág.08)

Morti si sono presentate anche dall'impreparazione del portoghese e gli africani, che se sono stati nelle foreste alla ricerca di animali e verdure che - macellati o raccolti – potrebbe nutrire o uccidere.

Tra gli animali che potrebbe condurre alla morte è stato la bestia di taquara, cui preparazione obbligava il tuo immersione in una pentola con acqua calda e che è stato ingerito ancora vivo, per proteggersi da veleno.

In questo senso C.R. Boxer: Nella sua fretta disperata per esplorare le miniere esistenti e trovare nuove, i primi pionieri sbadato-se di piantare manioca e mais sufficienti, e il risultato è stato soffrire grave carenza, dal 1697 al 1698, e, ancora una volta, tra il 1700 e il 1701. Governatore di Rio riferito alla Corona, nel mese di Maggio 1698, che la mancanza di articoli di forniture era così critica che molti minatori avevano stato obbligati ad abbandonare i depositi di oro e sono stati girovagando da campi con loro schiavi, in cerca di caccia, pesce, o frutta, al fine di alimentare. (Boxer, 1963, Pág. 59)

5. La scoperta e l'incorporazione di nuove abitudini alimentari

La carenza ha richiesto persone di sperimentare altri prodotti alimentari e ha incorporato a loro abitudini alimentari. Nel periodo di maggiore scarsità furono gli indiani meno sofferto, perché sapevano quello che era e ciò che non era commestibile e, soprattutto, come andare a caccia, intercettare e preparare ciò che la natura offriva. Per la coesistenza e la necessità, vostre abitudini sono state apprese e incorporato da signori e schiavi che incluso nella vostra dieta foglie, radici, erbe, tuberi, verdure, frutta. E ancora, il coniglio, il paca e pesca, che hanno contribuito di elaborare la gustosa, diversificata e senza pari cucina mineira.

6. Fondazione delle capitanerie, costruzione di strade e pastori

La penuria e la scarsità di cibi hanno ridotto da creazione de Capitania di San Paolo e della Capitania d'Oro, il giorno 9 novembre 1709, Anche se il principale obiettivo di questa creazione è stato promuovere la riscossione delle imposte ed uscita d'oro per i porti di Rio de Janeiro. Immediatamente la Corona ha autorizzato apertura di nuove strade e migliorato la sartiame della regione di Minas Gerais, che ha contribuito alla sicurezza e creazione di percorsi di pastori, responsabile della fornitura i minatori.

In questo senso Caio Prado Junior: Vale la pena notare che il territorio delle miniere esattamente (soprattutto il più importante situate nel centro della Minas Gerais) non è appropriato per la attività rurali. Il suolo è povero e sollievo eccessivamente accidentato. In queste condizioni, i minatori dovranno se la fornitura di generi di consumo provenienti di fuori. (Prado Junior, 1978, Pág.65)

La fornitura è stata fatta dalla pastori che, di forma rudimentale, con la suo vaste caravane circolavano la regione di vendere i loro prodotti.

7. Piatti minatori che risalgono l'era settecentesca

Portoghesi, africani e indiani hanno sviluppato e Hanno lasciato il Minas Gerais una culinaria de valore e gusto universalmente conosciuta. Il principio di necessità di sopravvivenza e, in quindi, la ricerca del piacere a tavola. Motivi che li ha fatti raccogliere la conoscenza, sapori, tradizioni e per creare piatti che materializzano e conservano le loro usanze.

In questo senso Maria Lúcia Clementino Nunes e Márcia Clementino Nunes: Il pollo conombo ha ricevuto in Minas una fama speciale, per essere una tradizione mantenuta in tutti i nostri mesas, fin dai primi giorni, restanti invariabilmente servito nelle aziende agricole, preparato nel forno a legna e “stagionato” con i famosi “casi mineratori”. Ci sono ancora le carni imbevute come le costole e la coda alla vaccinara, il canjiquinha e la ioiô-con-iaia, il germogli nativi, la felce, Il ora-pro-santa, il zucchine e il crescione-d’acqua. Tutto questo ventresche, naturalmente, con una gustosa pícola pepe e con pingas minatori. In sintesi, la cucina del’azienda agricola consiste di piatti succulente che sono, in generale, accompagnati da salse e zuppe. (Nunes; Nunes,2010, Pág.29)

Circa della tradizione insegna Regina Helena de Paiva Ramos: Inoltre, negli angoli lontani della città, il mineiro conserva ancora la stufa a legna da ardere, ancora cuoce il porcellino allo stesso modo Come ha fatto tuoi nonni, ancora si prepara cuscus per la prima colazione esattamente come ai tempi del vecchio, pesca ancora tuo lambari nel fiume che passa vicino a casa (e lambari fritto è di dare acqua in bocca!) e fa un punto per mantenere in suo menu il mescolato di salsiccia con le uova e farina o i fagioli -di-tropeiro con ciccioli, decorato con le fette spessa di uovo sodo. In ogni caso, i minatori ancora hanno un tempo per preservare loro costumi, il tradizionale modo di essere , e tra questi è sue deliziose e estremamente tipico modo di cucinare.(Ramos, 2005, Pág.2)

7. Cibo mineira: cultura e tradizione

È noto che la cultura è il risultato del processo o dello stato di sviluppo sociale di un gruppo, di un popolo o nazione, di conservazione, trasferimento e il miglioramento di loro valori, delle sue istituzioni , delle sue creazioni e, soprattutto , dal registro della sua storia e il vostro

progresso. Così, si conclude: la cucina è una manifestazione culturale importante del Minas Gerais.

Insegna il scrittore, medico e diplomatico João Guimarães Rosa: “Minas sono molti.” di conseguenza, tra questi molte Minas sostenute da Guimarães Rosa, è la cucina di Minas Gerais, a seguito della diversificazione, della storia, della cultura e del lavoro di persone che il creato.

In questo senso Maria Lúcia Clementino Nunes e Márcia Clementino Nunes: Ho imparato a vedere la cucina come uno spazio culturale: luogo di miscele che soddisfa le esigenze da nutrizione e piacere, che permette creatività, che esprime convinzioni, che istituisce gusti. Ho imparato troppo che ci sono Scienza in padella: la miscela degli ingredienti riflette lungo apprendimento umano. Per ogni sito, ogni clima e di ogni nazione Se fa una scelta. E lei sarà, certamente, la più appropriata. (Nunes; Nunes, 2010, Pág. 16)

8. Conclusione

Per cosa se hai visto e se hai imparato in questa ricerca, si può dire che il nostro antenati, circa le abitudini e consuetudini alimentari, applicato con maestria il detto popolare – Se la vita vi diamo un limone, faccia di lui una limonata. Trovati oro e ricchezza in terre inospitali, contrassegnati dalle montagne, valli e fiumi, non idonei per la coltivazione. Sul gusto amaro di fame, di debolezza e da malnutrizione, ha incontrato vostra conoscenza e ciò che la natura potrebbe offrire loro, o è, ha cercato nel raccolto, in caccia e in pesca gli ingredienti obbligatori la sopravvivenza e, da loro lasciato in eredità il Minas Gerais, per paese e al mondo un menu *sui generis*, che materializza loro tradizioni e cultura.

In questo modo, di fronte le stufe in Minas Gerais o in qualsiasi ristorante mineiro - in Brasile e nel mondo - Nell'esempio di buoni vini, la cucina mineira risveglia gli organi sensoriale delle persone, traducendo in una meravigliosa chimica riunendo i colori, aromi e sapori e che porta il piacere per l'anima e vivifica il corpo. È ancora, il risultato di più di trecento anni di tradizione, storia e cultura delle tre popoli che, fundamentalmente formano il popolo mineiro che - con le braccia e cuori sempre aperte - e tavola abbondante, hanno accolti tutti fraternamente.

È noto, ancora al tavolo è il posto migliore per l'apprendimento e l'esercizio della fraternità: Cristo ha fatto il suo primo miracolo alle Nozze di Cana e alla vigilia del dicendo addio aveva cena con gli Apostoli, episodio materializzato da Leonardo da Vinci, artista

immortale e scienziato in questo paese, che gentilmente ci accoglie e ci ha dato l'opportunità di produrre questa ricerca e presentarlo in questo VII Congresso promosso dall'Associazione Italiana di Storia Urbana-AISU.

9. Riferimenti

Antonil, André João. **Cultura e opulência do Brasil:** por suas drogas e minas. Editora do Senado Federal: Brasília, 2011. Pág.

Boxer, C.R. **A idade de ouro do Brasil.** Tradução de Nair de Lacerda. Companhia Editora Nacional: São Paulo, 1963. Pág.

Dornas Filho, João. **Aspectos da economia colonial.** Biblioteca do Exército-Editora: Rio de Janeiro, 1958. Pág.

Nunes, Maria Lúcia Clementino; Nunes, Márcia Clementino. **História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha.** Larrousse do Brasil: São Paulo, 2010. Pág.

Ramos, Regina Helena de Paiva. **A cozinha mineira.** Editora Melhoramentos: São Paulo, 2005. Pág.

Sousa, J.S. Inglez de. **Origens do vinhedo paulista.** Editora Obelisco Limitada: São Paulo, 1959. Pág.