

thaisufrgs

Wiki

Pages & Files

Get a free wiki | Try our free business product

log in help

Search this workspace

VIEW

EDIT

FrontPage

last edited by thais 6 years ago

Page history

Empezando mi tesina

Me gustaría sentarme y empezar inmediatamente a escribir mi tesina. Hace algunos años que me estoy concentrando en un fenómeno particular de las calles de la ciudad donde crecí. Son vendedores cuya práctica es muy antigua y que todavía no ha desaparecido. Hay pocos jóvenes que se ocupan de este oficio, entonces es posible que en un corto tiempo no existan muchos de esos vendedores ambulantes que llenan de música la vida en los espacios públicos de Fortaleza.

Sí, llenan de música las calles. Porque estos trabajadores tocan un triángulo mientras caminan, principalmente por los barrios. Atraviesan vecindarios para encontrar sus clientes, que son muchas veces cautivados por el sonido que hacen los vendedores. Estos venden dulces. No son tartas o compotas, ni chicles o helados; frutas tampoco. Se asemejan a galletas, pero extremadamente finas y frágiles, rompiéndose muy fácilmente. Se derriten en la boca.

Lo que más me encanta es como proporcionan una experiencia en que varias sensaciones se activan: el paladar, la audición, el tacto... Y también tienen una especie de indumentaria: los reconocemos por esa figura triangular en sus manos y sobre todo por una lata colgada en la espalda. ¡Son inconfundibles! Estos objetos constituyen su imagen a tal punto que se vuelven únicos en el paisaje de la ciudad. Así como el paisaje sonoro de ese lugar conserva algo propio.

¡Mira su apariencia!

To join this workspace, [request access](#).

Already have an account? [Log in!](#)

Navigator

- Activity Tracking
- Assignments
- Blank Page
- Course
- Cómo armar la valija perfecta
- EJERCICIOS

PagesFilesoptions

SideBar

This is your Sidebar, which you can edit like any other page in your workspace.

This Sidebar appears everywhere on your workspace. Add to it whatever you like -- a navigation section, a link to your favorite web sites, or anything else.

Recent Activity

FrontPage
edited by thais

FrontPage
edited by thais

FrontPage
edited by thais

FrontPage
edited by thais

FrontPage
edited by thais

FrontPage
edited by thais

FrontPage
edited by thais

[More activity...](#)



Son vendedores de "chegadinho" (se pronuncia "llegadiño"; así la palabra sonaría casi perfecta, en acento argentino o uruguayo). Pero si pregunto a un habitante de Natal, ciudad aproximadamente a 500km de Fortaleza, si conoce el "chegadinho", me va a decir que no, no conoce lo que es. Pero, si le muestro la fotografía, él rápidamente pensará: "¡jah, el vendedor de 'cavaco chinês'!!" Eso ocurre en varias ciudades brasileñas. En algunas partes, los "chegadinhos" son conocidos por diferentes palabras. Como "taboca", "cascalho", "cavaquinho", "biju" o "casquinha". Todos muy parecidos, pero a veces presentando formas diferentes. Además, los vendedores suelen usar otros instrumentos musicales, incluso la voz.

Creo que las personas no se dan cuenta de que pueden descubrir cosas muy interesantes sobre la música brasileña (¡y también portuguesa!) investigando la práctica de estos vendedores ambulantes. Digo eso porque yo misma no lo sabía, antes de iniciar la investigación. Podemos todavía comprender como nuestras ciudades son construidas no solo irguiendo edificios sino también a partir de los recorridos que las personas ejecutan diariamente.

Del mismo modo, simbólicamente los vendedores de "chegadinho" son importantes en la construcción de la imagen de la ciudad. Muchos ciudadanos manifiestan profundo afecto por la idea del pasaje de los vendedores y sus triángulos, que frecuentemente les recuerda su niñez. Además, ese sonido también ofrece pistas sobre como nos relacionamos con los lugares. El triángulo del vendedor de "chegadinho", por ejemplo, puede llevarnos para afuera de casa sin que nosotros ni siquiera lleguemos a movernos, uniendo los interiores y los espacios abiertos.

De donde vienen los "chegadinhos"

Yo me hice esa pregunta en el momento que empecé a estudiar más profundamente el tema. Fui a los bancos de datos de los periódicos de la ciudad, pero no encontré nada. Leí libros sobre la alimentación de la región, donde encontré una única y rápida referencia, que infelizmente no aclaró ese problema específico.

Entonces fui a hablar con los vendedores y descubrí que muchos fabrican artesanalmente sus próprios "chegadinhos". Me dieron la receta, mui sencilla: água, azúcar, harina de trigo e "goma", uma harina de mandioca. Aprendieron con otras personas, sin cuestionar de donde venia.

Buscando la respuesta, había leído mucho sobre las comidas de Brasil, especialmente los dulces, y sobre como muchas recetas fueron desarrolladas durante vários siglos, mezclando los conocimientos de las personas que ya estaban en el continente y las que llegaron con las carabelas.

En ese momento, pude conocer la dulcería "conventual", exquisitos postres hechos en los conventos por hermanas portuguesas. Ellas tenían en abundancia dos ingredientes preciosos: el azúcar producido en las colonias del país y las yemas de huevos que quedaban sin uso (ya que todas las claras eran empleadas en la tarea de planchar toda la ropa de las congregaciones).

Hay un dulce muy citado – la "barriga de freira" (o "barriga de monja") – que consiste en una hoja de hostia con relleno de amilbar de azúcar, huevos, miga de pan y almendras. Parece delicioso!



Me llamó la atención especialmente el detalle de la hoja de hostia, que tiene una consistencia semejante a la del "chegadinho". Además, las recetas se mostraron bastante parecidas. La hostia es produzida solamente con água e harina de trigo. En realidad, es un pan sin levadura, también llamado pan ázimo.

Quando Jesús vivió, el pan ázimo (o ácimo) ya era una tradición judaica, siendo el único alimento que los judíos podían comer durante la festividad de Pessah, que significa "pasaje". La pascua judaica conmemora el Éxodo de Egipto, cuando, sin tiempo para poner levadura, los hebreos llevaron el pan como estaba, además de vino. Cristo estaba justamente celebrando la cena judaica de Pessah, en la compañía de sus discípulos, poco antes de ser preso por los soldados romanos. En esta cena, Jesús crea un nuevo significado para el pan ázimo y el vino, ofreciéndolos como su próprio cuerpo y sangre, respectivamente, y así instituye la eucaristía.

Y que tiene que ver la hostia com los "chegadinhos"?

Ingredientes del pan ázimo

- água
- harina de trigo

Ingredientes del "chegadinho"

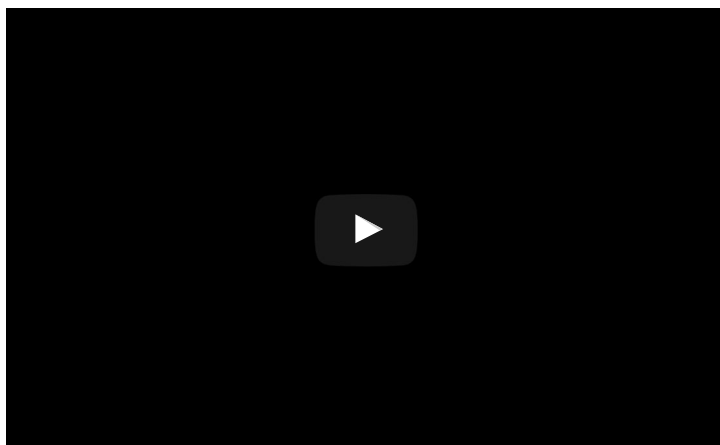
- água
- açúcar
- harina de trigo
- harina de goma (mandioca)

Apesar del toque profano del dulce y del toque de Nuevo Mundo de la harina de mandioca (de origen sudamericano), las recetas siguen siendo semejantes, sobretudo por el modo de preparación: los "chegadinhos" son asados en chapas de hierro tales como las que la Iglesia Católica utilizaba para hacer las hóstias. Esta es una de las fotos de esas chapas:



Autor: [Michal Mañas](#)

Y aquí hay un video sobre el vendedor de "chegadinho" que aparece en la primera foto. En la primera escena del video se ve el objeto con el cual este vendedor hace sus "chegadinhos".



Yo

{quien soy yo}

{este blog es una actividad de clases de español}

EJERCICIOS

Cómo armar la valija perfecta

VIAJE VIRTUAL POR ESPAÑA:

<http://www.damisela.com/viajes/espana/index.htm>

EJERCICIOS ON LINE

<http://www.indiana.edu/~call/ejercicios.html>



 Comments (1)



Luciano said

at 7:37 pm on Apr 5, 2011

A mi me gustó mucho el texto de Thais. Me pareció muy interesante el asunto de la tesina que pretende trabajar, incluso me hizo recordar los vendedores ambulantes de dulce de maní que transitavam por las calles de mi ciudad, Livramento, durante mi infancia.

Sentí solamente que faltó una introducción sobre ella, hablando sobre lo que hace, que graduación hizo, incluso para haber un enlace entre su area de actuación y el tema de la tesina.

You don't have permission to comment on this page.

 Printable version

PBWORKS

[PBworks / Help](#)
[Terms of use / Privacy policy](#)

[About this workspace](#)
[Contact the owner / RSS feed / This workspace is public](#)