





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 propios "che gadinhos". Me dieron la receta, muy sencilla: agua, azúcar, harina de trigo e "goma", una harina de mandioca. Aprendieron con otras personas, sin cuestionar de donde venía.

Buscando la respuesta, había leído mucho sobre las comidas de Brasil, especialmente los dulces, y sobre como muchas recetas fueron desarrolladas durante varios 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 amíbar de azúcar, huevos, migas 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 "che gadinho". Además, las recetas se mostraron bastante parecidas. La hostia es producida solamente con agua 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 pudían 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 propio cuerpo y sangre, respectivamente, y así instituye la eucaristía.

Y que tiene que ver la hostia com los "che gadinhos"?

**Ingredientes del pan ázimo**

- agua
- harina de trigo

**Ingredientes del "chegadinho"**

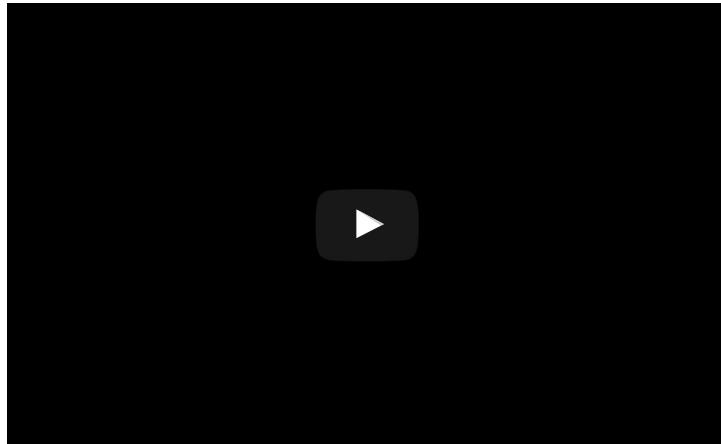
- agua
- azúcar
- harina de trigo
- harina de goma (mandioca)

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, sobretodo 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 aqui 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 tesis 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 atuación y el tema de la tesis.

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](#)