

När färgen kom till byn : målade allmogemöbler från norr till söder 1750-1850

PDF E-bok ladda ner



LADDA NER

LÄSA

Författare: Johan Knutsson.

Annan Information

Edward Despard, som utmanade den etablerade hierarkin i den brittiska bosättningen i Bayen under sin tid som superintendent som började 1784. 68. Kapten John Smith (publicerad 1653 men skriven på 1620-talet) citerad i Masfield (1922: 257). Att reformera det koloniala systemet var en långsam och ofta meningslös uppgift. Förekomsten av RSS- eller ATOM-flöden tillåter inte på något sätt grossist- eller delöverföring av inlägg eller delar av inlägg till en annan webbplats utan föregående tillåtelse och angivande av tillskrivning. Respektabilitet krävde ett konstant importflöde, och det gjorde också byggande rykte. De högre rangerade matvarorna använde rökning, ättika, fett och socker som konserveringsmedel, alla av dem dyrare än salt. Aaron Burr hade ett system för att bosätta amerikanska slavar i Belize, vilket kom till intet (Coryell 1997). Jag hörde om en man som lyckades få en resväska full av levande Hicatee (flodsköldpadda) genom tullen, så hans vänner kunde njuta av hicatee och ris

för påsk. Vid tidpunkten för den första uppgörelsen i Belize tillverkade eller förpackade Europa redan dessa lyxvaror för export, för att möta kraven från de högre klasserna av europeiska resenärer, soldater och handlare. Genom dessa år har jag återvänt att leva och arbeta i Belize många gånger och har sett landet förvandlat.

Och andra arbetar med regeringstjänstemän och beslutsfattare i inställningar som tvingar dem att ta ställning, göra bedömningar och vidta åtgärder. Europeiska arméer och flottor bekämpades ständigt för politiskt inflytande och territoriell kontroll, och området svepades av vågor av ekonomisk utveckling och depression, migration och erövring. Dessa register var arenor (eller etapper) där tal, klänning, religion och många former av offentlig och privat konsumtion kommunicerade information om varje persons position, förmågor och ambitioner. Jag har sett byborna skära hundratals tallar från mark som ägs av frånvarande amerikaner. Vi vet mycket mer om staden än om landsbygden, eftersom resenärer brukar bära sina egna rationer istället för att äta lantbruksmat. Det här mönstret att ständigt sortera människor i etniska samhällen, varav några var förbjudna att reservera, hade en dramatisk effekt på belizeiska foodways. I ett fattigt land gav de slags löner till utlänningar dem en stor köpkraft. I engelska karibien växte kreolska språk från pidginsna som utvecklades bland multietniska skeppspersonal.

Jag tror inte att någon slav var under illusionen att äta som en vit man gjorde honom eller henne vit eller fri. Guarana är en koffeinrik bär som växer i Amazonas, en favorit mjukdrycksaroma i Brasilien. Varför inte? Varför gick det mesta av det tjugonde århundradet utan något offentligt erkännande att Belize hade sin egen matlagning. Mer till och med kopplas vinnare och förlorare ofta samman på oväntade sätt. När jag tänker på det ständiga öre framför mitt öga som döljer solen. Sedan flyttade vi till Orange Walk, en mestadels spanskstad i norra delen av landet, halvvägs mellan området där min fru ledde en arkeologisk fältskola och den kreolska byn Crooked Tree, där jag arbetade de närmaste fyra månaderna. Som Sidney Mintz nyligen har påpekat, fick vi inte olyckligtvis det moderna matningssystemet i den rika världen, eller helt enkelt genom de malade visionerna av giriga kapitalister, men för att det uppfyller verkliga krav och upplevda behov.¹² Hundratals miljoner har flyttat en jordbruksliv eftersom det är svårt, smutsigt och dåligt betalt arbete. Guvernören avskedade förslaget, med motiveringen att regeringen inte hade pengarna, och att isen inte var mer än en lyx.⁴⁹ Inget gjordes. Kort därefter öppnade flera butiker som serverade glass och isdrycker, med importerad is och konserverad mjölk.

En av de mest sofistikerade behandlingarna nyligen är Burton (1997). Dålig Maria kunde därför bara förlita sig på hennes tolkning av Elliot Countenance och den information som de fick av servitören. Skillnaden mellan norr och söder är en fråga om grad, inte snäll, eftersom det finns många varor som säljs i storstäder som identifieras och värderas av deras ursprung. Regeringen i Belize och Förenade kungarikets avdelning för internationell utveckling. Men en sak förändrades inte: det starka engagemanget i de rika länderna i Nordamerika och Europa för att utveckla sitt eget jordbruk och nationell livsmedelssäkerhet.³³ Deras regeringar stödde jordbrukarna många olika synliga och osynliga subventioner. För många lyssnare sågs dessa livsmedel som "buskiga" tecken på fattigdom och bakåtriktning, inte rikedom och framsteg. I 1984 när jag arbetade i den amerikanska ambassaden, kan jag till och med ha haft en hand om att förändra Belizeans matvanor själv. Några kvinnor arbetade i läger som kockar, men de flesta bodde med sina barn i Belize City eller på fastigheter som byggdes av slavägare utspridda längs flodbankerna och offshore cays (öar). En plats som Clarissa Falls restaurang på landsbygden Cayo-distriktet serverar till exempel lokala spanska favoriter som escabeche

och relleno negro, men kocken Chena Galvez har lärt sig tillräckligt om smaken av turister att inkludera vegetariska rätter, gröna sallader och pasta. turister skulle tveka att gå in i en informell miljö som den plats som erbjuder cowfoot-soppa i figur 8.9, trots att de sannolikt kommer att hitta en kulinarisk behandling och ett varmt välkomnande. Människor i denna tid, och särskilt sjömän, drack bara vatten som ett extremt mått, och de förbrukade mängder alkohol som skulle ha kvalificerat dem alla som alkoholister idag.⁵⁶ Kaffe och te var ännu inte vanliga drycker bland arbetarklasserna; De var dyra lyxer fram till det sjuttonhundratalet.

Rostow, Walt W. 1960 Stegen av ekonomisk tillväxt. Upton Sinclairs beskrivning av Chicago-köttförpackningsindustrin, som publicerades i *Jungle* 1906, återger fortfarande idag som ett porträtt av kapitalismen, kör amuck på matmarknaden. De innehåller nu en citat för Gil Hodges, Carl Farillo och. Vi vet att de grundläggande fysiska förnimmelserna av smak som alla människor har är väldigt formbara: Människor kan lära sig att tycka om smakerna av saker som extremt som kvitt kött och bittert kinin. För britterna och amerikanerna under imperialismens ålder gick ekonomisk och kulturell hand i hand. Den här djupa och komplexa blandningen av lokal stolthet, som föredrar allt utomlands, återspeglas i det sätt som många belizeanska företag har försökt dra fördel av utländska märken att sälja lokala produkter och tjänster. Mosquito Shore bosättare som kom till Belize år 1787 var djupt engagerade bönder och krävde ersättning för många betesmarker och "provision grunder" samt plantager av socker och kaffe. 1989 min fru Anne Pyburn och jag hade Fulbright-stipendier att arbeta i Belize. Men samtidigt kom de fortfarande från ett aristokratiskt och högt rankat samhälle där de längst etablerade klasserna bestämde många aspekter av en persons rättigheter och livsförmåga. Det är frestande att se kulturen av rykte som rent lokal, och att det är respektabelt som främmande. Dessa ironiska avbrytningar kan vara smärtsamma och groteska när de ses från fattiga människors synvinkel, som tar sin kultur, utnyttjas och används för andras vinster.

Den senaste filmen *Made in China* följer plastpärlor från en fabrik i Kina till Mardi-Grasparaden i New Orleans (). 2 globalisering genom mat 1 I Jane Austen: En familjepost av Deirdre Le Faye lär vi oss det. År 1679, när det fanns omkring 700 Baymen, skrev kung Charles II of England till Lord Carlisle, då guvernör i Jamaica, och sa att han skulle avskräcka timmerskärning och övertyga Baymen att bli bosatta planters.²⁵ Spanjoren motsatte sig permanent bosättning, behåller att Belize tillhörde dem genom erövring, och de lät Baymen skära trä med tillstånd. Hur började kockarna de skörda matarna som köttrester, konserverad och saltad import och afrikanska trädgårdsgrödor och sluta med något som nu ätas med stolthet och den djupa känslan av lycka och helhet som förmedlas av Austin Clarke i hans kulinariska memoarergris Svansar och brödfrukt. Peasgröt gjordes genom att tillsätta torkade ärter direkt till detta vatten, så att de absorberade köttets smak. I mitten av artonhundratalet var emellertid Belys beroende av importerad mat, och särskilt priset på den maten, ofta i allmänhetens öga. Koka bönor i en täckt kruka i vattnet, med vitlök, hackad lök och kött, tills det är ömt (eller använd tryckkokare). Sutton (2001) är ett senare, sofistikerat arbete med förhållandet mellan mat, sinnena och minnet. Det handlar också noggrant om hur maten kan tas för givet och tas i medvetet minne för diskussion och debatt (även Seremetakis 1994). 6. Appadurai (1988) på kokböcker och lokalisering är ett tidigt exempel. Ett av de viktigaste indirekta sätten att turism har förändrats Belizean dining är att den har fått nya inkomstkällor till människor runt om i landet.

Erfarenheter som detta höll på att ställa frågan om varför belizeans verkade värda importerade och bearbetade mat istället för de lokala delikatesser som jag ville försöka. Lantgård exteriör med metall tak, vit sidor och wrap-around veranda Konstnärlig design och konstruktion, Inc

Se mer Bygga ett nytt hem Bygga idéer Sann skönhet Strandhus Hus Arkitektur Fantastiska arkitektur Curb Appeal Vackra hem Vackra ställen vidarebefordra thefoodogatelyhomework: Någon kan uppskatta stranden i sommar, men vinter är där den sanna skönheten på stranden avslöjas. Mer sistnämnd demonstrerar James Watsons samling Golden Arches East hur McDonalds har förändrats och förvandlats som det har anslagits av konsumenter i östra Asien. Exotisk kosmetika och läkemedel hade en särskild överklagande i Europa. Restaurang restauranger har inte varit en av Belize turistattraktioner. Jag vill visa hur koloniens livsmedelsekonomi blev bakåt och primitiv. Trots deras förhöjda jämlikhetsprinciper höll sig vikten av rang och respektabilitet hävda sig även bland olagliga. Hemlagad matlagning är human, grundad i de bästa aspekterna av det sociala livet, samarbetet, generosity och medkänsla, och villighet att arbeta tillsammans även när det innebär offra och kompromiss. Här är en bild av en av de mer lantliga nöjesparkerna Sadlers Wells i Islington, sedan en liten by strax utanför London. Lokala händelser orsakas slutligen av avlägsna europeiska krig och politik, handelssystem och till och med modetrender.

Två sidor med inskriptioner, en sida som visar en tjänsteman, ena sidan med ett sjölandskap. Alla dessa behållare var på en envägsresa och förklarade därför varför Belize kallades en stad "byggd på mahognyflaskor och rumflaskor". 37 Under århundradet gick färre och färre varor i bulk (att ompaketeras lokalt återanvändning påsar, lådor och flaskor) och mer förpackades i burkar, flaskor och burkar. Jag spenderade min tid på att studera historisk statistik över handeln i Belize-arkivet, fick undersökningar på högskolorna i Belmopan och Belize City, intervjuade tjänstemän och framstående medborgare och spenderade tid i människors hem som pratar om mat och shopping. Men i samma sammanhang framkallade såväl skillnader som likheter. Ögonen som nämns av Anna Austen-Digweed? - uppenbart var inte medveten om att Austen hade rätt att bära egna vapen och vapen. De människor som behöver mat mest har inte pengar för att köpa det, och de med pengarna kan köpa så mycket som de vill.³⁸ Matens moraliska och politiska dimensioner utplattas så att de ser ut som ett problem som kan vara löst med ny teknik eller bättre råd från en utländsk expert eller bättre ekonomisk politik.

Vissa växte grödor på marknader som huvudsakligen drivs av slavkvinnor. Men detta gör knappt Belize en unik plats, så det kan inte förklara det fortsatta misslyckandet av jordbruket att mata Belize. Hon erbjuder meningsstrukturändringar, stavningsändringar. Inte konstigt, Jane Austen kände sig väldigt otur att inte ha sett fru Siddons utövande. Jag anställde Melissa Johnson, då en doktorand vid University of Michigan, att bo där och genomföra en dörr-till-dörrundersökning. Detta är analogt med att låta en viss ingrediens representera hela måltiden, som att säga att man går ut för "en curry". Vi kan se ekvivalenten i en multietnisk stat genom att titta på ett land som Guyana. Européer verkar särskilt förtjust i att skilja matställningen från matlagningen, till den punkt där även dagliga familjen måltider äts i ett separat rum där de är beredda. I Jane Austens *Sailor Brothers* (1905), som naturligtvis skrevs av Frank, är hans sonson, John Henry Hubback och hans dotter, Edith Charlotte Hubback, nämns tydligt. Dessa grupper omfattade de flesta av de stora utvinningsindustrierna i tiden, från sjöfartsspecialister som valare, tätare och hajfiskare till loggare och gruvarbetare i avlägsna områden, och de mobila cowboysna, herdarna och gauchosna som slaktade boskap på slätterna och pampasna.

Jag skulle väldigt mycket vilja ha lösenbladets korrespondens mellan. Varför smälter några invandrargrupper helt enkelt in i en nationell kultur, medan andra etablerar etniska enklaver. Detta är speciellt tydligt vid helgdagar och festligheter, där import eller lokalt spel krävdes element av måltiden. När koloniallocket togs av, började etniska grupper, provinser och regioner i de nya länderna också använda mat som ett sätt att utarbeta sin egen distinkta

identitet. Samtidigt lämnade många kreoler landet för arbete, antingen i militären, Panamakanalszonen, den skotska skogsbrukstjänsten eller i amerikanska fabriker.⁵⁴ Några stannade utomlands och bildade de första utflyttade samhällena, men de flesta återvände och tog med sig nya smaker och erfarenheter med mat. Denna berättelse upprepas på andra ställen runt om i världen.