

# COMFORT FOOD E GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA: PAPILAS ANCESTRAIS E A JUNÇÃO COM A COZINHA MODERNA

SANTOS, Monize dos <sup>1</sup>  
KITA, Renan Henrique Brasil <sup>2</sup>

## RESUMO

A comida comfort food, retoma os sabores e sentidos das memórias afetivas, trazendo à tona lembranças que, talvez, possam estar aprisionadas na mente e, que quando descobertas, através deste estilo de cozinha, oferece um prazer inigualável a quem a degusta. São sabores que ficam guardados e que marcam a vida de cada comensal, através das memórias. Este tipo de cozinha é um estilo que originou-se a partir de vivências, experiências que ultrapassam a lógica, tornando-a uma das experiências mais prazerosas. Este estilo de cozinha, saborosa e sem pretensão, foi ganhando espaço e muitos adeptos ao longo de sua trajetória, assim também se adequando a nova gastronomia, a contemporânea. A mescla entre a cozinha caseira e moderna está sendo muito utilizada, onde demonstra-se, através da contemporânea, o empratamento, técnicas e, da comfort, o prazer da felicidade e a sensação de bem-estar. Trazendo técnicas novas, a comida com gosto de infância vem destacando-se muito entre os outros estilos de cozinha contemporânea, transformando muitas vezes o que era gostoso e afável em um prato surpreendente, sem perder a lembrança fraterna. Este trabalho objetiva-se em contextualizar a cozinha comfort food e a cozinha contemporânea e, unindo-as em um único resultado, apresentando uma ideia inovadora e diferenciada. Para a devida contextualização, utilizou-se referências bibliográficas da Faculdade de Ensino Superior do Interior Paulista – FAIP e, também foi realizada uma análise do acervo bibliográfico digital dispostos na internet. Junto aos métodos, onde chegou-se ao devido resultado, foi realizado a fase experimental e autoral, o que refere-se as etapas e procedimentos de elaboração do resultado final. Neste trabalho, o resultado apresentou uma receita inovadora, onde foi elaborado utilizando técnicas da cozinha contemporânea e os prazeres memoriais da cozinha afetiva, do comfort food, propriamente dito. Conclui-se então, que este trabalho, contextualizou de forma breve e objetiva, os tipos de cozinha utilizados para a elaboração do resultado final, sendo a cozinha afetiva, comfort food e, a cozinha contemporânea. Além de, também, identificar essas cozinhas como fundamentais para a gastronomia.

**Palavras-Chave:** Comfort food; Memórias afetivas; Cozinha moderna.

---

<sup>1</sup> Acadêmica do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade de Ensino Superior do Interior Paulista – FAIP da Sociedade Cultural e Educacional do Interior Paulista. E-mail: nize.santista@gmail.com

<sup>2</sup> Docente do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade de Ensino Superior do Interior Paulista – FAIP da Sociedade Cultural e Educacional do Interior Paulista. E-mail: renan\_kita@hotmail.com