

COZINHA AFETIVA CAIÇARA: A RICA CULTURA DO POVO QUE VIVE ENTRE A SERRA DO MAR E O OCEANO ATLÂNTICO

Priscila GONZAGA¹

Renan Henrique Brasil KITA²

RESUMO

A cozinha brasileira está passando por um momento único em toda a sua história. A valorização da cozinha brasileira como um todo, nunca esteve tão em alta, nacionalmente e internacionalmente, apresentando seus ingredientes, seus temperos e, também, suas culturas. Dentro desse contexto, a cozinha caiçara também vem ganhando destaque, apresentando suas peculiaridades e inovações dentro da cozinha afetiva brasileira. A cozinha caiçara demonstra, também, que a cozinha brasileira é muito vasta e pouco conhecida e, este trabalho, propõe-se em apresentar justamente esta cozinha. A cozinha caiçara é uma cozinha rústica que envolve um preparo através de ingredientes simplórios, regionais e que agregam muita cultura e valor a comida. Esta respectiva cozinha, pouco conhecida pelo povo brasileiro, desenvolveu-se em comunidades da costa da Mata Atlântica, do litoral norte Paranaense ao sul do Rio de Janeiro. É a base da culinária original local e possui especialidades e peculiaridades como o lambe-lambe caiçara feito com mariscos, casquinha de siri e o "azul marinho". O termo caiçara surgiu da miscigenação genética entre o europeu, o índio e o negro. De origem tupi, corrupção de caiçara, significa a estacada, o tapume. Porém, também é uma palavra usada para designar os habitantes do litoral do Paraná, São Paulo e o sul do Rio de Janeiro. Além disso, caiçara é o mestiço representante de um momento histórico, que resiste e propaga com a sua cultura, as peculiaridades. Objetiva-se com esta pesquisa, contextualizar a representatividade da cozinha afetiva "comfort food", que é uma cozinha que traz memórias afetivas e lembranças que remetem ao conforto, a infância, a sensação de prazer e felicidade e, do fusion food, que é a cozinha de fusão, onde pode-se misturar técnicas, culturas, ingredientes e conhecimentos diversos de diferentes regiões do mundo para elaborar e apresentar algo diferenciado. Para realizar este trabalho, utilizou-se livros físicos e online, artigos e blogs online sobre a área contextualizada e, também, de experiências vividas. Apresentou-se neste trabalho, a resolução de um prato inovador, onde foi realizado uma releitura, típico da cozinha afetiva caiçara, resultando-se no Fideuá de frutos do mar, onde, também, através do fusion food e de algumas modificações que são apresentadas no respectivo trabalho. Conclui-se então, que este trabalho, contextualizou uma breve pesquisa sobre a cozinha caiçara, onde uniu-se a cozinha afetiva, o comfort food e o fusion food, para apresentar uma receita típica, mas modificada, onde realizou-se a releitura, da cozinha em específico e, também, onde define-se a cozinha caiçara como uma cozinha identitária brasileira, apresentando a cultura, a história, a identidade e a cozinha, propriamente dita.

Palavras chave: Comida caiçara; comfort food; frutos do mar.

¹ Discente do 3º termo do curso Superior Tecnologia em Gastronomia da FAIP. E-mail: night_pri@hotmail.com

² Docente do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da FAIP. E-mail: renan_kita@hotmail.com