



RESUMO

EIXO TEMÁTICO: PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

DO MAR AO PRATO: SABORES, TRADIÇÃO E TAINHA NA FESTA RAÍZES DE TAQUARAS, EM BALNEÁRIO CAMBORIÚ-SC

SILVA, Carlos Eduardo da¹; GASTAL, Susana²

1 Universidade do Vale do Itajaí, carlosgastronomia@gmail.com

2 Universidade do Vale do Itajaí, susanagastl@gmail.com

A pesca artesanal da tainha ocorre entre os meses de maio e julho, período em que fenômenos meteorológicos e oceanográficos provocam a migração de cardumes dos ambientes estuarinos da Lagoa dos Patos e Bacia do Prata, para o litoral de Santa Catarina (Epagri/Ciram), envolvendo comunidades pesqueiras litorâneas. Tal envolvimento e seu desdobramentos culturais levaram ao reconhecimento da prática pesqueira como Patrimônio Cultural Imaterial de Balneário Camboriú (Lei nº 4.327/2019), buscando sua preservação. Nesses termos, o presente estudo, com foco na pesca artesanal da tainha, objetiva investigar as práticas culinárias, em seus saberes tradicionais e sabores característicos, nos seus desdobramentos socioculturais. O estudo empírico foi realizado na festa Raízes de Taquaras, realizada no bairro Taquaras, promovida em Balneário Camboriú (SC), em junho de 2025, parte do ciclo das festas de inverno catarinenses. Tais festividades têm se intensificado, impulsionadas por editais públicos de apoio às atividades culturais e ao incremento da atividade econômica, no período da baixa estação turística. A abordagem metodológica, qualitativa, exploratória e descritiva-explicativa, apoiou-se em fontes bibliográficas e observação, com registro fotográfico e anotações em caderno de pesquisa. A análise dos dados ocorreu de forma reflexiva e interpretativa, a partir dos itens de observação. Observa-se a pesca artesanal da tainha como um elemento da cultura e da identidade das comunidades litorâneas, além de ativadora de cadeia produtiva própria. Os eventos associados, significativos para comunidade, valorizam a pesca como patrimônio cultural. As festividades se constituem em momentos *extra-ordinários*, ou seja, constituem tempos e espaços que modificam os cotidianos, especialmente aquelas tidas como *populares*, por se configurarem como movimento coletivo, a céu aberto e de livre acesso. Na festa Raízes de Taquaras, o estudo priorizou três stands, para ali analisar cardápio e pratos a partir da tainha, escolhidos por serem conduzidos por moradores da região, que preparam receitas conforme a tradição local e familiares. Entre os preparos, destacaram-se três pratos: a tainha frita, tradicional na comunidade, servida com pirão branco e limão-cravo, indicando sabores que, na degustação, se mostraram em harmonização; o pirão de caldo de peixe, extremamente condimentado, com coloração alaranjada, com aroma marcante e sabor intenso; e a ova da tainha, succulenta e delicadamente temperada, com toque do limão como complemento. Durante a festa a tainha, tematizadora do evento, era a protagonista e como tal presente em muitas das mesas dos comensais. Ouvido na ocasião, e registrado no caderno de pesquisa, uma senhora de cabelos grisalhos resumiu o espírito da Festa, ao dizer: “Como eu amo esse peixe”, enquanto se servia de mais uma porção de tainha, talvez, para ela um *alimento de alma*. Este estudo aponta, portanto, para a relevância das festas como espaço de pesquisa para temas associados à culinária, como sua cadeia produtiva, elemento de memória social e identidade cultural.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS