Inverno é tempo de gastronomia caiçara no Paraná

04/06/2024
Notícias

A chegada dos cardumes de tainha ao litoral paranaense garante o sustento dos pescadores e origina diversas festas típicas na região.

Os meses de maio a julho têm um significado especial para as populações caiçaras do litoral do estado: é nesta época que surgem nas águas oceânicas da costa paranaense os cardumes de tainha, em grande abundância – por isso, a captura artesanal da espécie é autorizada neste período.

A pesca da tainha é um verdadeiro ritual. Tamanha a importância para o sustento das comunidades locais, que os pescadores e suas famílias passam a viver em acampamentos na beira-mar, onde ficam morando durante todos os meses da temporada.

Para avistar os cardumes, é preciso condições climáticas ideais, constituídas pelo vento sul e pela baixa temperatura da água – o que faz com que as tainhas se juntem à beira do mar.

Para localizar os cardumes, os chamados vigias ficam permanentemente de olho na coloração da água desde que o sol nasce e, assim que percebem uma mancha preta, alertam aos demais pescadores, que imediatamente partem ao mar.

Como seus ancestrais, utilizam uma chamada artesanal de pesca chamada “lanço”, onde são utilizadas canoas sem motor, à base de remo.

Enquanto isso, as mulheres cuidam da limpeza e da defumação dos peixes, além da venda dos peixes.

FESTAS TÍPICAS

Os caiçaras comem a tainha preparada de várias maneiras – assada, frita, cozida, defumada e recheada.

E a abundância do peixe acabou resultando em diversas festas gastronômicas por todo o litoral nesta época.

PARANAGUÁ

Em Paranaguá, a Festa da Tainha tem tradição de mais de três décadas, mas há 13 anos ganhou o status de “Festa Nacional”.

Na festividade o prato principal é a deliciosa tainha recheada.

ILHA DO MEL

É tanta tainha, que há 30 anos a população caiçara da Ilha do Mel também resolveu criar uma festa e preparar os mais diversos pratos com o peixe.

O evento reúne o que há de melhor da cultura caiçara: bailes, danças típicas e o famoso forró.

CONHEÇA A CAMBIRA

A Cambira é um prato típico de Pontal do Paraná, à base de filé de peixe salgado e defumado – os portugueses introduziram o sal na região, o que possibilitou a conservação do peixe.

A receita clássica mistura o sabor do peixe seco e defumado com a banana-da-terra.

O nome remete a um cipó abundante no litoral, conhecido por sua flor de cor roxa, que era a base de um varal usado para a defumação no “fumeiro” – um

varal coberto onde são colocados os peixes abertos, sobre um fogo baixo feito de madeira grossa –, método utilizado até hoje pelos pescadores.

Uma vez seco, o peixe vai para a panela de barro com água e especiarias (tomate, pimentão, coentro, pimenta e bananas), e vira um caldo grosso. É servido com pirão, salada e arroz.

Mas, no Festival da Gastronomia Caiçara de Pontal, os restaurantes são instigados a criar novos pratos à base da iguaria – nas edições anteriores, por exemplo, entraram nos cardápios hambúrguer de cambira, charuto de cambira, pastel de cambira, risoto de cambira, baião de dois de cambira e muito mais.

PONTAL DO PARANÁ

Já em Pontal do Paraná, acontece o Festival de Gastronomia Caiçara.

O evento, que tem por objetivo valorizar a pesca artesanal e a gastronomia local, mobiliza os restaurantes da cidade, que participam de um concurso para a criação dos melhores pratos à base da cambira – a tainha defumada, prato típico do município.

GUARATUBA

Uma das festas típicas do município é a Festa Beneficente da Tainha.

O evento conta com shows musicais e concurso para escolha da Rainha e mini Rainha da Festa da Tainha.

Além do peixe, a festa serve também lulas e camarões frescos, recebidos diretamente dos pescadores e fritos na hora.