REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 20/01/2026 - **Accepted:** 03/02/2026
Vol: 02.01
DOI: 10.61164/vdrjwt05
Pages: 1-19

A CULTURA E OS SABERES POPULARES RELACIONADAS AO FANDANGO E A IDENTIDADE CAIÇARA

THE CULTURE AND POPULAR KNOWLEDGE RELATED TO FANDANGO AND CAIÇARA IDENTITY

LA CULTURA Y LOS CONOCIMIENTOS POPULARES RELACIONADOS CON EL FANDANGO Y LA IDENTIDAD CAIÇARA

Sandra Mara Santana de Paula
Acadêmica do Curso de Pedagogia pela Universidade Estadual do Paraná, bolsista de Iniciação Científica pela Universidade Federal do Paraná. Brasil.
E-mail: sandradpaula37@gmail.com

Maurício Fagundes
Doutor em Educação. Universidade Federal do Paraná – Brasil.
E-mail: mauriciovitoriafagundes@gmail.com

Resumo

A alimentação e o Fandango constituem parte da cultura e dos saberes caiçaras, como elementos que se entrelaçam e se manifestavam como congraçamento ao final de uma jornada de trabalho coletivo, o mutirão. Este texto aborda a relação da cultura popular caiçara com a alimentação, e traz uma reflexão sobre culinária caiçara, identidade e resgate cultural das tradições. A justificativa do tema vem a partir da problematização acerca da relação do Fandango com os saberes populares da culinária caiçara e sua presença ainda nos dias atuais. Diante disso surgiu uma questão a ser respondida durante este estudo: atualmente, é possível manter uma tradição cultural como a culinária caiçara? O objetivo deste texto é compreender como a culinária caiçara contribui para o fortalecimento cultural, resistência e preservação da identidade caiçara. O estudo examina a transmissão dos saberes culinários, a relação entre a culinária e a identidade cultural e problematiza a importância de preservar e promover o patrimônio cultural das comunidades caiçaras. A metodologia utilizada nesta pesquisa é qualitativa, de forma exploratória e descritiva, por meio de pesquisa bibliográfica, autobiográfica, documental e com entrevistas com a comunidade. Os resultados apontam a valorização da culinária caiçara e a continuidade deste saber, feita de maneira adaptada, os resultados mostram também uma modificação quanto a subsistência do povo caiçara, a qual passou a usar a culinária caiçara como uma fonte de renda transformando seu alimento em um turismo gastronômico, com isso havendo a gourmetização da cultura caiçara.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 20/01/2026 - **Accepted:** 03/02/2026
Vol: 02.01
DOI: 10.61164/vdrjwt05
Pages: 1-19

Palavras-chave: Cultura popular; Alimentação; Fandango; Resistência; Identidade.

Abstract

Food and Fandango are part of the caiçara culture and knowledge, as elements that intertwine and manifest themselves as a celebration at the end of a day of collective work, the mutirão. This text addresses the relationship between caiçara popular culture and food, and reflects on caiçara cuisine, identity, and the cultural revival of traditions. The justification for the theme comes from the problematization of the relationship between Fandango and the popular knowledge of caiçara cuisine and its presence today. This raises a question to be answered during this study: is it possible to maintain a cultural tradition such as caiçara cuisine today? The objective of this text is to understand how caiçara cuisine contributes to cultural strengthening, resistance, and preservation of caiçara identity. The study examines the transmission of culinary knowledge, the relationship between cuisine and cultural identity, and questions the importance of preserving and promoting the cultural heritage of caiçara communities. The methodology used in this research is qualitative, exploratory, and descriptive, through bibliographic, autobiographical, and documentary research, as well as interviews with the community. The results point to the appreciation of caiçara cuisine and the continuity of this knowledge, adapted to the present day. The results also show a change in the subsistence of the caiçara people, who began to use caiçara cuisine as a source of income, transforming their food into gastronomic tourism, thereby gourmetizing caiçara culture.

Keywords: Popular culture; Food; Fandango; Resistance; Identity..

Resumen

La alimentación y el fandango forman parte de la cultura y los conocimientos caiçaras, como elementos que se entrelazan y se manifiestan como una celebración al final de una jornada de trabajo colectivo, el mutirão. Este texto aborda la relación de la cultura popular caiçara con la alimentación y ofrece una reflexión sobre la cocina caiçara, la identidad y la recuperación cultural de las tradiciones. La justificación del tema proviene de la problematización sobre la relación del fandango con los conocimientos populares de la cocina caiçara y su presencia aún en la actualidad. Ante esto, surgió una pregunta que debía responderse durante este estudio: ¿es posible mantener hoy en día una tradición cultural como la cocina caiçara? El objetivo de este texto es comprender cómo la cocina caiçara contribuye al fortalecimiento cultural, la resistencia y la preservación de la identidad caiçara. El estudio examina la transmisión de los conocimientos culinarios, la relación entre la cocina y la identidad cultural y problematiza la importancia de preservar y promover el patrimonio cultural de las comunidades caiçaras. La metodología utilizada en esta investigación es cualitativa, de forma exploratoria y descriptiva, mediante investigación bibliográfica, autobiográfica, documental y entrevistas con la comunidad. Los resultados apuntan a la valorización de la cocina caiçara y la continuidad de este saber, adaptado a los nuevos tiempos. Los resultados también muestran un cambio en la subsistencia del pueblo caiçara, que ha pasado a utilizar la cocina caiçara como fuente de ingresos, transformando su alimentación en turismo gastronómico, lo que ha dado lugar a la gourmetización de la cultura caiçara.

Palabras clave: Cultura popular; Alimentación; Fandango; Resistencia; Identidad.

Introdução

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 20/01/2026 - **Accepted:** 03/02/2026
Vol: 02.01
DOI: 10.61164/vdrjwt05
Pages: 1-19

Na construção deste estudo foi preciso refletir sobre os aspectos que constitui a cultura caiçara como o mutirão, a alimentação e o fandango, pois todos se entrelaçam. O fandango assim como a culinária é um bem imaterial desta cultura e precisa ser valorizada, são saberes distintos que falam sobre a identidade de um povo.

Este estudo aborda a relação da cultura popular caiçara e a alimentação, e traz uma reflexão sobre como a culinária caiçara é uma forma de resgate cultural das tradições, pois durante anos o povo caiçara viveu em completa harmonia com o meio ambiente e devido as transformações impostas pelo modelo econômico vigente, que mudou drasticamente seu modo de vida, fez com que buscássemos a compreender como está sua alimentação atualmente.

Nos dias atuais são raros os casos de mutirão, porém os elementos da cultura caiçara teimam em se manterem vivos. A justificativa deste estudo se instala a partir da problematização acerca dos atravessamentos da cultura dominante, que vem impondo uma outra cultura, a todos os povos tradicionais ou não, aqui em particular o povo caiçara. Diante disso, entendemos a importância de pesquisar e dar luz à cultura caiçara a partir dos impactos causados pela cultura dominante no modo de vida e consequentemente na alimentação caiçara. Diante disso surgiu uma pergunta a ser respondida neste trabalho de: é possível manter uma tradição cultural como a culinária caiçara atualmente? Esta temática tem como objetivo compreender como a culinária caiçara contribui para o fortalecimento cultural, resistência e preservação da identidade caiçara. Assim como deixar contribuições para novas pesquisas valorizando a cultura caiçara como um bem imaterial da humanidade.

Podemos definir a cultura popular caiçara como um conjunto de valores, práticas e símbolos, com uma visão de mundo que serve para os indivíduos se relacionarem com o seu meio e com a natureza. Com saberes tradicionais adquiridos ao longo dos anos na qual as pessoas e meio ambiente se ligam formando uma identidade cultural, passando entre gerações. A cultura caiçara utiliza de manejo integrado ao meio ambiente, em que o alimento faz parte da vida social, e assim torna-se a identidade de um povo e consequentemente a

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 20/01/2026 - **Accepted:** 03/02/2026
Vol: 02.01
DOI: 10.61164/vdrjwt05
Pages: 1-19

resistência de sua cultura.

Para falar sobre cultura caiçara é preciso entender sua relação com o mutirão a qual representa o trabalho em conjunto e sua ligação com o fandango. O mutirão é a força conjunta de uma comunidade e o fandango é o festejo após a realização do mutirão, neste sentido o fandango torna-se o momento de lazer, com bailado típico ao som de instrumentos produzidos pelos caiçaras. No entanto, devido as mudanças sofridas pelas comunidades, os mutirões quase que deixaram de existir, pois ainda temos na comunidade da Ilha do Mel o mutirão do lanço da tainha que persiste em manter essa tradição, porém o mutirão não ocorre mais na grande maioria das comunidades tradicionais, consequentemente, havendo uma separação entre o trabalho, a alimentação e o fandango. Entretanto, o fandango tornou-se a fonte de resistência da cultura caiçara e continua sendo o momento de lazer deste povo, um espetáculo visto e apreciado pelos amantes da arte popular.

No entanto, a ocupação demográfica do território caiçara, feito por construções de casas de veraneio, foi ocupando espaços deixando sem acesso para o mar e consequentemente dificultando a subsistência dos povos tradicionais. Tanto a ocupação, quanto as políticas ambientais fizeram com que houvesse uma modificação dos meios tradicionais de subsistência desse povo, ocorrendo o êxodo para os centros urbanos, ocasionando mudanças no modo de vida, deslocando o caiçara de suas raízes e com isso uma modificação na alimentação. Ao ficar distante de tudo aquilo que compõe a sua subsistência, faz com que sua alimentação típica tornasse cada vez mais difícil. Consequentemente, dificultando os ensinamentos.

Para responder o objetivo desta pesquisa, buscaremos conhecer como está sendo feito o processo de alimentação típico tradicional em meio as adversidades, atualmente encontradas pelos caiçaras, mostrar as modificações feitas pelas famílias para continuar fazendo as comidas típicas, também entender como a comida do caboclo continua sendo uma forma de resgate e resistência cultural.

Este estudo pretende deixar contribuições para as novas gerações,

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 20/01/2026 - **Accepted:** 03/02/2026
Vol: 02.01
DOI: 10.61164/vdrjwt05
Pages: 1-19

examinar a propagação dos saberes culinário, promover debates que evidenciem a preservação da cultura caiçara, trazer elementos que proporcione novas pesquisas a fim de promover a gastronomia popular caiçara como um patrimônio cultural das comunidades.

Metodologia

O presente estudo desenvolveu-se a partir de uma pesquisa de natureza qualitativa, exploratória descritiva. Teve aporte na pesquisa bibliográfica e documental, bem como na autobiografia. A pesquisa bibliográfica é desenvolvida com base em material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos em sítios eletrônicos como : BDTD, CAPES, SIELLO e GOOGLE ACADÊMICO, sem demarcação de temporalidade, mas com os seguintes descritores: Cultura popular caiçara; saberes populares caiçaras, Alimentação; Fandango e resistência; Fandango e Identidade.

Metodologicamente, o material recolhido foi analisado em concordância com Gil (2002, p.44) que entende que boa parte dos estudos exploratórios podem ser definida como pesquisa bibliográfica em que “a análise de diversas posições acerca de um problema, também costumam ser desenvolvidas quase exclusivamente mediante fontes bibliográficas.

Quanto a pesquisa autobiográfica, o estudo abarcou a concepção de Josso (2004), pesquisa autobiográfica constitui-se como uma abordagem qualitativa que utiliza narrativas de vida, memórias e relatos autobiográficos de pessoas como dispositivos de investigação e formação. Essa perspectiva busca compreender os processos de aprendizagem, socialização e construção de sentidos que emergem das experiências, valorizando as pessoas como produtoras de conhecimento sobre sua própria trajetória. Por último, essa reconstrução autobiográfica, ganha reforço no diálogo com a comunidade, que traz os saberes e práticas da cultura caiçara, seus saberes e seus fazeres.

A cultura caiçara e sua relação com o alimento

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 20/01/2026 - **Accepted:** 03/02/2026
Vol: 02.01
DOI: 10.61164/vdrjwt05
Pages: 1-19

Segundo Diegues (1988), o significado do nome caiçara já tem relação com sua alimentação, pois em tupi-guarani *caa içara* significa armadinha de gravetos utilizado para fazer o cerco nos rios para a captura de peixes, aqui já vemos um meio de busca pelo alimento. Diegues (1996) fala que, podemos definir a cultura popular caiçara como um conjunto de valores, práticas e símbolos, com uma visão de mundo que serve para os indivíduos se relacionarem com o seu meio e com a natureza. Com saberes tradicionais adquiridos ao longo dos anos, na qual homem e meio ambiente se interligam formando uma identidade cultural, passando entre as gerações. A cultura caiçara utiliza de manejo integrado ao meio ambiente, em que o alimento faz parte da vida social, e assim torna a identidade de um povo e consequentemente a resistência de sua cultura.

No entanto a ocupação demográfica do território caiçara, feito por construções de casas de veraneio, foi ocupando espaços sem deixar acesso para o mar e consequentemente dificultando a subsistência dos povos tradicionais. Tanto a ocupação, quanto as políticas ambientais fizeram com que houvesse uma modificação dos meios tradicionais de subsistência desse povo, ocorrendo o êxodo para os centros urbanos, ocasionando mudanças no modo de vida, deslocando o caiçara de suas raízes e com isso uma modificação na alimentação. Ao ficar distante de tudo aquilo que compõe a sua subsistência, faz com que sua alimentação típica se tornasse cada vez mais difícil. Consequentemente, dificultando os ensinamentos e transmissão dessa cultura.

O caiçara é um povo que vive no litoral, segundo Diegues (1996) o chamado" caipira praiano", que habita uma faixa litorânea entre o sul do Rio de Janeiro até o litoral norte de Santa Catarina, porém cada região tem sua peculiaridade, um exemplo disso é o fandango. O fandango dança típica caiçara, que chegou ao litoral sul do Brasil com a colonização portuguesa e que aqui passou por uma transformação, recebendo a influência dos caiçaras, que passaram a utilizar instrumentos próprio dessa cultura.

Assim como a culinária o fandango é uma manifestação dessa cultura que ainda hoje preserva sua raiz, a qual faz parte dos festejos nos costumes

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 20/01/2026 - **Accepted:** 03/02/2026
Vol: 02.01
DOI: 10.61164/vdrjwt05
Pages: 1-19

tradicionais caiçaras, como: casamentos, batizados e após a colheita, pesca ou mutirões (IPHAM, 2011).

No entanto, de acordo com Felisbino (2016) o fandango tem suas variações de acordo com o local, a musicalidade, o ritmo e acordes do fandango tocado no Paraná é diferente do tocado no litoral de São Paulo, porém todas com uma mesma vertente. Outro fator com relação ao fandango é a diferença do fandango tocado por um grupo de um mestre com mais idade, para o tocado pelo mestre mais novo, existe também esta diferença entre as gerações.

A mudança cultural que tem se manifestado com as novas gerações, tem refletido também no papel da mulher dentro da cultura.

> A função feminina na dança de fandango também envolvia um aprendizado contínuo e uma prática que ia se aperfeiçoando ao longo da vida. No entanto, segundo a tradição, as mulheres não participavam da cantoria, nem batiam tamancos" (Felisbino, 2016, p. 49).

Hoje, as mulheres tem se inserido na cultura de forma muito mais ampla e igualitária em relação aos homens, pois participam dos grupos de fandango, tocam tanto os instrumentos de corda quanto os de percussão. Atualmente as mulheres participam de tudo que diz respeito a cultura e o fandango, o que mostra que a participação feminina só fez agregar respeito e delicadeza a essa manifestação tão bonita e importante que é o fandango.

> O que chamamos de cultura coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição porque constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades (Montanari 1949, p 26).

A cultura caiçara tem sua própria visão de mundo, os costumes da cultura se definem como um conjunto de saberes, valores, práticas e símbolos. Os saberes, são as experiências adquiridas através dos mais experientes, acumulado ao longo da vida, esses saberes refletem a vida em comunidade, o respeito à natureza e a utilização dela em seu benefício, pois é a partir desses saberes que os valores caiçaras aparecem, o respeito à natureza e aos outros, os valores como comunidade, união e colaboração mútua.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 20/01/2026 - **Accepted:** 03/02/2026
Vol: 02.01
DOI: 10.61164/vdrjwt05
Pages: 1-19

Conforme relatos de saberes da cultura caiçara, a comunidade caiçara tem como princípio a união e divisão de trabalhos e tarefas, um exemplo disso é a pesca da tainha, na qual reúne toda a comunidade desde os mais experientes até as crianças. Na Ilha do Mel, a comunidade caiçara, neste período se deslocam para perto de onde acontece o lanço da tainha, as famílias montam acampamento e ficam nestes locais por pelo menos dois meses, a rotina da comunidade muda para manter essa tradição cultural.

O mutirão que envolve a pesca da tainha ainda é uma das poucas a resistir e que nos mostra as divisões do trabalho, realizada por meio das tarefas feitas pela comunidade, onde os mais experientes ficam com a parte de saber onde fazer o cerco, para isso eles ficam em cima do morro vendo quando o cardume se aproxima, então ele dá o aviso para os barcos fazerem o cerco e assim dar o lanço, essa tarefa é dos chamados vigias ou espias. Aos homens mais jovens ficam com o trabalho de sair de barco e jogar as redes, dando o lanço e o restante da comunidade como mulheres e crianças ficam com a tarefa de puxarem as redes até a praia.

O lanço da tainha é uma das práticas utilizadas que pouco mudou ao longo do tempo, nela se encontra os saberes, os valores e as práticas da cultura, sendo uma forma de resistência e resgate, pois essas famílias continuam passando essa tradição para seus filhos, portanto, ainda hoje a pesca da tainha é um período muito esperado pela comunidade caiçara.

No entanto, atualmente a situação climática e a captura indevida da tainha têm feito com que diminuísse os cardumes nas comunidades tradicionais, em relatos feito por pescadores destas comunidades a quantidade do peixe tem ficado cada vez menor, deixando-os frustrados e tristes, pois o lanço da tainha não se trata apenas da pesca do alimento, é uma tradição um momento do mutirão, da partilha e principalmente transmissão de um saber ancestral.

Também não podemos deixar de falar que a tainha é um dos peixes que o povo caiçara mais aprecia, dela é feita um dos pratos típicos da culinária caiçara a chamada cambira, peixe salgado defumado. O simbolismo das tradições que carregam os caiçaras, diz respeito ao seu modo de vida, e integração com a

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 20/01/2026 - **Accepted:** 03/02/2026
Vol: 02.01
DOI: 10.61164/vdrjwt05
Pages: 1-19

natureza, sentido de pertencimento adquirido através de seus valores e saberes, e de suas práticas, um compromisso com as tradições e seu modo próprio de viver.

A relação do homem/mulher com a natureza é vista em sua comida, pois a subsistência desse povo depende estritamente do manejo integrado com o meio ambiente, um conjunto de saberes e práticas constituídos a gerações, tendo a alimentação como parte de sua vida social, pois entendemos que praticamente tudo que envolve a vida do caboclo circula em torno de sua alimentação, como as construções de canoas, o feitio de redes de pesca, as armadilhas para a coleta dos crustáceos e seu roçado.

Neste sentido, entendemos que, a vida social do caiçara e sua alimentação se ligam formando sua identidade e uma forma de resistência na preservação da cultura. Entretanto, nos últimos anos vemos uma ocupação demográfica por imóveis tomando o lugar antes ocupado pelas famílias caiçaras.

Muitos caiçaras venderam seus territórios com a ilusão de uma vida melhor, e se realocaram para longe do que lhe proporcionavam sua subsistência, consequentemente, sua alimentação teve que ser modificada passando a alimentar-se de produtos industrializados. Devido a esse novo modo de vida vemos aqui a modificação alimentar. Com essa nova estruturação, houve uma dissipação das comunidades, o que antes era feito em conjunto com a comunidade hoje é feito por poucas famílias, porém ainda existe comunidades resistindo e vivendo de maneira como seus antepassados, mantendo suas tradições e vivendo em coletividade.

Um exemplo da venda de território caiçara pode ser observado na Ilha do Mel (Paranaguá – PR), a qual atrai turistas devido sua exuberante beleza natural, e que viu nessa localidade um polo do turismo e enriquecimento, mas as consequências são irreparáveis, tanto ao meio ambiente quanto às famílias tradicionais. As famílias que ali permaneceram têm que conviver com outra realidade, até mesmo deixar sua tradição para trabalhar de empregados nas pousadas e restaurantes. As famílias que optaram ou precisaram vender suas propriedades passaram a morar longe, perdendo o convívio com a comunidade e consequentemente com a sua tradição. Esses exemplos acima vêm de relatos de

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 20/01/2026 - **Accepted:** 03/02/2026
Vol: 02.01
DOI: 10.61164/vdrjwt05
Pages: 1-19

meu pai, que nasceu e viveu parte de sua vida na ilha do Mel, e sua família acabou perdendo seu território por não ter documentação desta terra, fazendo com que sua família procurasse outra comunidade para morar.

Aqui vemos duas realidades de uma mesma comunidade, a qual ambas perdem com as ocupações turísticas desenfreadas, que visam o capital e não se preocupam com os povos tradicionais.

> Nesse processo de evolução, as sociedades humanas não se adequaram simplesmente às condições impostas pelo ambiente. Modificaram-nas vez ou outra, também de modo profundo, introduzindo culturas fora das áreas originárias e transformando a paisagem em função disso (Montanari,1949, p 25.)

Outra questão que diz respeito as políticas ambientais, refere-se a forma indiscriminada e descontextualizada da aplicação da lei, proibindo e/ou restringindo a pesca e outras formas de extrativismo, que sempre foi feito e que hoje tira a subsistência do povo tradicional caiçara. Podemos ressaltar que durante anos a comunidade caiçara viveu do extrativismo e sempre respeitou o meio ambiente. A proibição imposta aos habitantes nativos dessas áreas, neste caso os caiçaras, os proibiu o acesso aos seus meios de subsistência, trazendo várias consequências a ele, fazendo-o a descumprir a lei para poder continuar a pescar e extrair o alimento como sempre fez. Consequentemente, muitos perderam seu material de trabalho, pelas fiscalizações ambientais, sem sua ferramenta de trabalho o caiçara não tem como manter sua família, o que para muitos é único meio de vida, colocando-o em situação de vulnerabilidade e sendo forçado a vender sua propriedade.

O povo caiçara sempre teve a natureza como uma aliada à sua vida, pois é ela que garante sua subsistência. Viveram em harmonia durante anos, para isso precisou preservar, cuidar para que a própria cultura perdurasse e, para isso, foi e é necessário passar as novas gerações o quanto é importante a preservação. Uma importante contribuição para esta pesquisa é a fala de pescadores do município de Governador Celso Ramos no estado de Santa Catarina, na qual vivem da pesca e cultivo do marisco. Segundo eles, o Estado adotou a cota para a pesca da tainha, que para eles que são pescadores artesanais foi bem vista, pois segundo seus relatos havia um excesso na captura das tainhas, porém essa pesca estava sendo

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 20/01/2026 - **Accepted:** 03/02/2026
Vol: 02.01
DOI: 10.61164/vdrjwt05
Pages: 1-19

feita por barcos de grande porte para as indústrias, prejudicando o lanço da tainha feito por pescadores de forma artesanal.

O enfrentamento passado pelos pescadores caiçaras também é visto em outras comunidades pesqueiras tradicionais. Portanto, a alimentação é uma das principais formas de manifestação da cultura nas comunidades caiçaras, na qual expressa seu pertencimento e modo de vida, uma integração do homem com a natureza. Para a cultura caiçara a alimentação também tem um sentido simbólico, um reconhecimento dos sinais de sua tradição, uma maneira de passar aos seus descendentes sua forma de vida, com memórias afetivas do prazer de fazer e comer aquilo que traduz, sua visão de mundo, da comida simples, mas feita com zelo e amor.

Garcia (1999) Faz uma ligação entre culinária e identidade cultural regional, em que a alimentação se torna uma forma de linguagem, dos costumes e expressão de um povo, e o modo de cozinhar mostra a identidade deste povo. A gastronomia típica tradicional é cada vez mais entendida como um patrimônio cultural, pois a culinária fala muito sobre um povo, uma comunidade e até mesmo sobre uma família, pois, a alimentação e sociedade caminham juntas, elas se fundem e mostram o modo de vida desse povo.

A alimentação não pode ser entendida apenas como o ato de nutrição, ela revela como a cultura se coloca dentro da sociedade, no caso das culturas tradicionais regionais litorâneas (caiçaras) a alimentação faz parte do seu modo de vida, sua raiz, história e subsistência.

> Portanto, é na alimentação que se estrutura a sociedade, que se dá a interação social, socioambiental e a preservação dos que tem uma mesma cultura. É onde sai do abstrato e se concretiza no prato, suas experiências adquiridas e suas práticas (Millan,2002, p. 277-278, Ikeda, 2004, p. 289-292, apud Muller et all, 2010, p. 5).

Para a comunidade caiçara o alimento representa sua forma de viver, interagir e se socializar, tanto na busca pelo alimento, quanto na divisão dos mesmos, feita de forma igual e coletiva para que todos passam ter o alimento, essa ajuda não diz apenas sobre sua alimentação, mas sobre tudo que envolve a comunidade. “A tradição, os saberes, valores, práticas e simbolismo juntas

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 20/01/2026 - **Accepted:** 03/02/2026
Vol: 02.01
DOI: 10.61164/vdrjwt05
Pages: 1-19

contribuem para a formação da cultura. Observa-se uma valorização da cozinha, bem como a resgate da culinária tradicional, a revalorização das raízes culturais" (Belluzo, 2004, p.42).

Quanto a culinária tradicional típica caiçara, ela não faz apenas as receitas e pratos diferentes, há métodos, preparos, ingredientes e até mesmo o envolvimento comunitário no preparo, e sobretudo, utiliza a ancestralidade dos saberes e experiencias vividas através de gerações. Gianini (2005) afirma que as receitas regionais são conhecidas e valorizadas por comporem os hábitos alimentares nativos, sendo elaboradas com os ingredientes disponíveis na região e preparadas com técnicas transmitidas de geração a geração.

Portanto, é preciso manter esses saberes culinários tradicionais, valorizar todos os conhecimentos adquiridos, pois se trata de um bem imaterial, que muitas vezes passada de forma oral e visual, na qual se aprende observando e gravando na memória todos os processos, cada detalhe que constrói a história da gastronomia caiçara.

A culinária como forma de resgate da cultura

A alimentação é um importante símbolo de representatividade de uma cultura, é a partir dela que se constitui a noção de pertencimento de um grupo social. Consequentemente, a cultura popular caiçara aparece por meio de sua culinária, pois a alimentação concretiza as referências simbólicas culturais desse grupo.

Em filosofia do gosto: "Dize-me o que comes e te direis quem és", fala como o modo de comer revela a personalidade e o caráter de um indivíduo, dentro de uma perspectiva histórica, pois para as culturas tradicionais, o alimento é a expressão do pertencimento social (Billat-Savarin 1826, apud Montanari, 1949).

> Dize-me o que comes e te direi qual Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nascestes e em qual grupo social te incluis, a leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade (Bessis,1995, apud Maciel, M, E, 2005, p. 50).

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 20/01/2026 - **Accepted:** 03/02/2026
Vol: 02.01
DOI: 10.61164/vdrjwt05
Pages: 1-19

Hoje a culinária caiçara tem uma tarefa de não apenas ser uma fonte alimentar, mas também ser uma forma de resistência da cultura. Por ter se tornado difícil o processo da aquisição alimentar da maneira feita pelos mais experientes, que plantavam e pescavam, atualmente o alimento passa a ser industrializado. Porém, o caiçara ainda preserva a alimentação tradicional de sua cultura, ao passar essa tradição para uma nova geração. “Entretanto, as diferenças não são realmente apagadas por essa onda de globalismo radical. Uma complexa geografia de hábitos persiste” (Montanari, 1949, p. 149).

Mesmo com os atravessamentos da cultura dominante, que mudou seu modo de vida, sua fonte de renda, e com a industrialização dos alimentos, muitas comunidades ao entorno da Baia de Paranaguá, resistem. Em conversa com essas comunidades a grande maioria vive da pesca e planta para sua subsistência, seus hábitos culinários continuam o mesmo com algumas alterações quanto a produtos industrializados utilizados no preparo. Em algumas comunidades as famílias caiçaras trabalham vendendo sua culinária, fazendo de seus saberes uma fonte de renda, conforme suas falas, elas dizem que o roteiro gastronômico caiçara tem atraído os turistas em busca de lazer e boa comida.

Esse processo de uso de sua cultura alimentar como um serviço e um bem de consumo, como uma forma alternativa de renda, tem gerado o que vários autores tem denominado de turismo gastronômico. Este é entendido como um subsegmento do turismo cultural, que valoriza a comida como expressão identitária e patrimonial dos territórios, ao mesmo tempo em que a ressignifica segundo lógicas de mercado e consumo experiencial (Gimenes-Minasse, 2023). Nesse contexto, a gourmetização contribui para a construção de destinos turísticos que se apresentam como exclusivos, criativos e alinhados a tendências globais de consumo alimentar. Essa expansão da cultura alimentar caiçara, se por um lado proporciona uma renda e amplia sua visibilidade, por outro, esse processo pode gerar formas de gentrificação alimentar, nas quais práticas e produtos tradicionais são reformulados para atender a públicos com maior poder aquisitivo, resultando em exclusões simbólicas e materiais de grupos locais (Di Virgilio et al., 2024).

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 20/01/2026 - **Accepted:** 03/02/2026
Vol: 02.01
DOI: 10.61164/vdrjwt05
Pages: 1-19

Por enquanto a culinária caiçara persiste e um exemplo disso é a cambira, o peixe salgado seco defumado, que mesmo com o seu feitio demorado e complexo continua sendo feito em casa das famílias caiçaras, a qual adaptaram o modo de deixar o peixe seco defumado da mesma maneira como sempre foi feito, mantendo a tradição, o resgate e a resistência através da culinária.

Conforme saberes tradicionais caiçaras, mesmo morando no meio urbano continuamos a fazer a cambira de forma adaptada podendo ser feita em churrasqueira ou no ar livre improvisando um local para fazer com que a fumaça entre em contato direto com o peixe, tanto o sal quanto a fumaça fazem com que o peixe tenha uma durabilidade maior, esse tipo de preparo era utilizado em um tempo em que não havia como guardar os peixes e desta forma ele duraria mais tempo e no período de escassez do pescado.

> Mas o método e conservação, feito com o calor do sol (onde o clima permita) ou com a fumaça (nos países frios), mas normalmente, em todo lugar, com o sal, protagonista de primeiríssimo plano da história alimentar justamente porque, além de dar sabor aos alimentos, tem a propriedade de desidratá-lo e conservá-lo no tempo (Montanari,1949, p.39).

A cambira é a maior forma de resistência da culinária caiçara, pois seu preparo só é feito de forma artesanal, que envolve técnica de preparo para que o peixe desidrate apenas com sal e fumaça. A cambira é uma mistura da culinária Portuguesa e indígena em que juntaram o modo de conservar o pescado.

Com as mudanças sofridas ao longo da história, atualmente a dificuldade de conseguir a matéria prima para fazer o alimento, faz com que utilize de produtos industrializados, porém vemos várias maneiras de tentar manter uma alimentação que expresse a cultura popular caiçara, um exemplo disso é a farinha de mandioca, antes feita pelos próprios caiçaras, hoje compra esse produto industrializado ou faz pedido para outras comunidades que ainda mantêm as casas de farinhas tradicionais.

> A farinha de mandioca, na segunda metade do século XIX era a principal fonte alimentar do caboclo de Paranaguá, seja no campo ou na cidade. A farinha produzida em Paranaguá chegou a ser exportada para outras regiões (Felisbino, 2016, p.61).

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 20/01/2026 - **Accepted:** 03/02/2026
Vol: 02.01
DOI: 10.61164/vdrjwt05
Pages: 1-19

A farinha de mandioca é um dos principais alimentos da cultura caiçara, dele é feito toda a base alimentar deste povo, toda casa de uma família tradicional caiçara tem a farinha de mandioca, podendo-se fazer dos pratos salgados ao doce do alimento do adulto ao da criança, desta maneira a culinária caiçara constitui-se basicamente de peixe e farinha de mandioca.

Outra forma da cultura resistir é através das mulheres, as quais em sua grande maioria são as que produzem a comida, é muitas vezes elas que continuam o processo de passar a cultura da gastronomia caiçara, ensinado seus filhos e filhas a fazerem e repassarem para a próxima descendência. Compreender o simbolismo culinário, é de extrema relevância no entendimento como instrumento de sobrevivência humana, tanto na busca pelo alimento, no preparo e sua resistência na conservação das tradições culturais.

Considerações finais

Para compor o processo alimentar caiçara fez-se necessário falar sobre a história de vivências, conhecimentos, práticas e simbolismo destas comunidades. Sua relação com a comida, as memórias coletivas, o manejo integrado com a natureza. Entender o simbolismo, e que o alimento representa a identidade da comunidade caiçara que através dele vem o sentimento de pertencimento de sua cultura, transformando seus saberes e suas práticas em conhecimento para as novas gerações. Mostrar mesmo com as adversidades enfrentadas ao logo do tempo e os atravessamentos do modelo vigente, fizeram com que os caiçaras modificasse seu modo de vida.

As discussões mostram que com o passar dos anos modificou-se a maneira de fazer o alimento, os ingredientes sofrem alterações assim como o bioma onde os caiçara retiravam sua subsistência. consequentemente passou-se a utilizar mais produtos industrializados, havendo a necessidade da preservação destas tradições frente as mudanças contemporâneas e modernização dos meios de produção.

Os resultados apontam para a preservação das tradições culinárias caiçaras, que mesmo com as transformações globais no meio social, econômico e ambiental as famílias das comunidades caiçaras ainda continuam a perpetuação dos saberes

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 20/01/2026 - **Accepted:** 03/02/2026
Vol: 02.01
DOI: 10.61164/vdrjwt05
Pages: 1-19

culinários as novas gerações, sendo em comunidades mais afastadas dos centros urbanos até os inseridos fora destas comunidades.

O lanço da tainha feito pelas comunidades caiçaras passou e passa por uma diminuição nos cardumes devido as mudanças climáticas e o excesso na captura pelos bascos pesqueiros, prejudicando os pescadores artesanais que vivem a gerações desta fonte de subsistência impedindo-os a propagação de seus saberes para as novas gerações.

Foi observado nesta pesquisa a transformação da subsistência das comunidades caiçaras, que passaram a ganhar seu sustento através de sua culinária fazendo de algumas comunidades um polo turístico gastronômico, consequentemente a valorização dos saberes tradicionais caiçara.

O estudo realizado confirma a importância para a compreensão e valorização da cultura, uma reflexão do antes e do agora, para a construção do desenvolvimento de consciência de identidade das comunidades caiçaras, com resultados que mostram as técnicas gastronômicas são de grande relevância para as futuras gerações, na conservação da cultura, dos saberes deixando um legado para os mais jovens.

Entretanto, observamos o quanto as comunidades mudaram em detrimento deste modelo capitalista, que acaba com o modo de vida dos povos tradicionais, tirando sua subsistência, sua cultura e tentando apagar seus saberes. Porém, o caiçara resiste, persiste e lutam para manter seu legado, sua história e sua raiz. A gastronomia das comunidades tradicionais é a resistência frente a modernidade industrial alimentícia, é o resgate cultural das tradições.

A modernidade trouxe a industrialização dos alimentos, transformando não apenas os hábitos alimentares, mas, uma estrutura de vida, onde a busca pelo alimento é o trabalho sua identidade e o legado deixado pelos seus antepassados. Este estudo mostra que conhecemos a cultura de um povo através de sua alimentação, a gastronomia revela a história e vivência de uma comunidade, sua relação com a natureza a cultura caiçara mostra este manejo integrado com o meio ambiente.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 20/01/2026 - **Accepted:** 03/02/2026
Vol: 02.01
DOI: 10.61164/vdrjwt05
Pages: 1-19

Diante disso, a presente pesquisa revela a preservação e transmissão dos saberes e práticas culinárias tradicionais, com adaptação do modo de preparo de determinados alimentos como: a farinha de mandioca e a cambira, tornado o peixe e a farinha de mandioca os principais alimentos do povo caiçara.

Neste estudo pretendeu-se contribuir e fazer uma reflexão sobre a identidade caiçara, sua origem, seus saberes e suas práticas a partir de sua gastronomia identificar possíveis propagação culturais. Entretanto, o que vemos é a resistência da culinária caiçara, além de sua utilização como fonte de renda paras famílias caiçaras fazendo com que o processo de perpetuação continue mesmo com a modernização e industrialização dos alimentos, mostrando uma valorização da gastronomia caiçara.

Foi possível constatar que a gastronomia típica é um bem cultural imaterial, construído da identidade social do caboclo caiçara, de suas ideias de mundo, na qual o alimento é sua subsistência e sua vida em sociedade. Ao reconhecer-se como ser pertencente a sua cultura, passa a valorizar todos os aspectos que a envolve, a luta por melhorias, tirar o estigma imposto pela sociedade vigente, que precariza sua vida, tirando o direito seu e de seus filhos a se reconhecerem como pessoas pertencente de sua cultura, a qual nem mesmo saberem sobre ela.

Por fim, queremos enfatizar a importância da preservação e promoção do patrimônio cultural das comunidades e trazer a percepção como sujeito deste modo de vida, desta maneira de passar aos descendentes a valorização de sua cultura, pois acreditamos que, um povo que não conhece sua cultura é um povo sem identidade.

REFERÊNCIAS

BELUZZO, R**. A Valorização da cozinha regional**. In 1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília – DF. Coletâneas de palestras. Brasília, 2004.

BESSIS, S. MILLE et une bouches**: cuisines et identités cultureles**. Autrement, 154, 1995. (Mutations/Mangeurs), Estados Unidos.

CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online].** Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde collection. ISBN 85- 7541-055-5. Available from SciELO Books, p.50. Estados Unidos.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 20/01/2026 - **Accepted:** 03/02/2026
Vol: 02.01
DOI: 10.61164/vdrjwt05
Pages: 1-19

DI VIRGILIO, M. M. et al. Gourmetización y gentrificación: paisajes alimentarios, desigualdades y consumo. **Revista de Estudios Sociales**, 2024.

DIEGUES, A. C. S **: Diversidade Biológica e Cultural no Complexo Estuarino Lagunar de Iguape-Cananéia-Paranaguá**, USP, São Paulo, SP, p.5-7. Disponível em: https://nupaub.fflch.usp.br/sites/nupaub.fflch.usp.br/files/Diversidade%20biol%C3%B3gica%20e%20cultural%20no%20Complexo%20Estuarino%20Lagunar%20de%20Iguape.pdf. Acesso em 29 jun 2025.

DIEGUES, A. C. S**. Diversidade biológica e culturas tradicionais litorâneas: o caso das comunidades caiçaras**. In: Conferência da União Internacional para Conservação da Natureza e dos Recursos Naturais, São José-Costa Rica, 1988.

FELISBINO, JANELISE, NASCIMENTO. **ILHA DOS VALADARES: HISTÓRIA CULTURA E MEIO AMBIENTE.** Curitiba: Ed. Do Autor,2016.

FONSECA, JOÃO, JOSÉ, SARAIVA. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002.

GARCIA, R. W. D**. A comida, a Dieta o Gosto. Mudanças na Cultura A limentar Urbana.** 1999. 305 f, Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 1999.

GERHAEDT, TATIANA ENGEL; SILVEIRA, DENISE TOLFO. **Métodos de pesquisa.** 1. ed. Rio Grande do Sul: UFRGS, 2009.

GIL, ANTONIO CARLOS 1946 **- COMO ELABORAR PROJETO DE PESQUISA.** São Paulo: Ed. 2002.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. Turismo gastronômico: conceitos, abordagens e tendências contemporâneas. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, 2023.

GINANI, V. **Índice de Aceitação de Preparações Regionais com Teor Lipídico Reduzido.** Dissertação de Mestrado. Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2005.

IKEDA, J.P**. Culture, food and nutrition in increasingly culturally diverse societies. In: A sociology of food and nutrition: The social appeltite.** @ ed. Oxford University Press: National Library of Australia, 2004.

IPHAN**, FANDANGO CAIÇARA: EXPRESSÕES DE UM SISTEMA CULTURAL**. Brasília: Dossiê de registro do fandango caiçara, 2011.

JOSSO, Marie-Christine. **Experiências de vida e formação**. São Paulo: Cortez, 2004.

MACIEL, M, E**. OLHARES ANTROPOLÓGICOS SOBRE A ALIMENTAÇÃO**. Rio de Janeiro: Ed FIOCRUZ, 2005.

MILLÁN, A. **Malo para comer, bueno para pensar. Crisis em la cadena socioalimentaria, In GRÁCIA-ARNAIZ, M. Somos los que comenos**. Estudios de alimentation y cultura em España. Barcelona: Ariel, 2002.

MONTANARI, MASSIMO,1949, **COMIDA COMO CULTURA**. São Paulo: Ed. SENAC 2008.

MULLHER, GRAUDENZ, SILVANA, et al. **ALIMENTAÇÃO E CULTURA**: **PRESERVAÇÃO DA GASTRONOMIA TRADICIONAL**.2010,16F. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Universidade de Caxias do Sul, Rio Grande do Sul, 2010.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 20/01/2026 - **Accepted:** 03/02/2026
Vol: 02.01
DOI: 10.61164/vdrjwt05
Pages: 1-19

PINHEIRO, EDUARDA OLIVEIRA et al, **TÉCNICAS GASTONÔMICAS APLICADAS EM PRATOS TRADICIONAIS CAIÇARA:A IMPORTÂNCIA DO USO CORRETO DE TÉCNICAS GASTRONÔMICAS NA PREPARAÇÃO DE PRÁTOS TÍPICOS CAIÇARAS DE SÃO SEBASTIÃO**. São Sebastião:2023.

ROCHA, MARINNA FERREIRA**. CADERNO DE RECEITAS E PUBLICAÇÃO CULINÁRIA: UM DIÁLOGO ENTRE O PASSADO E O PRESENTE DA COZINHA REGIONAL.** Río de janeiro, 2023

SILVA, ARTHIR ALVES NEGRÃO da. **SABOREANDO A CULTURA:TURISMO GASTRONÔMICO E IDENTIDADE CULTURAL NAS COMUNIDADES CAIÇARAS DO LITORAL SUL DE SÃO PAULO**. Paraná, 2023.