

IDENTIFICANDO O SABOR REGIONAL

Pluriculturalidade, a etnodiversidade existente Roraima é o grande diferencial desse povo que está diante de um florescimento cultural. O choque de culturas permite a produção de novos conhecimentos e novas técnicas, e só quem ganha com isso é a população local e visitantes. Um grande exemplo dessa pluralidade e a gastronomia local.

O cardápio roraimense é variado e traz uma mistura de culturas, fruto das diferentes origens dos seus moradores, nordestinos, nortistas, sulistas, que escolheram o Estado como sua segunda terra. Aqui podemos encontrar de tudo um pouco, do queijo mineiro ao tacacá paraense feito por um amazonense, é essa mistura boa que realça o sabor.

Essa diversidade que inspira a arte da boa mesa, que dar prazer incomparável e quando feito com amor traz prestígio para o artista. Assim aconteceu com Eliane Mangabeira, dona do restaurante “DA NEGA” localizado na praça das artes. “Considero-me um umastarti na frente do meu fogão, pois cozinhar é uma arte e das boas”, diz Mangabeira.

Boa vista capital roraimense foi privilegiada pela sua diversidade gastronômica, mas de acordo com a eterna culinária Lurdes Obadia, Boa Vista perdeu sua identidade gastronômica e hoje não possui uma culinária própria. A influência das outras regiões fez a culinária local, indígena ser esquecida. “O grande exemplo desse esquecimento e desvalorização da culinária regional, é você não encontrar pratos regionais como a damurida nos restaurantes da cidade”. Falava Lurdes.

Triste, mas pura verdade. E o pior é que alguns cozinheiros locais não conhecem sequer

um prato regional, e quando questionados sobre os pratos locais alguns se arriscam em falar da paçoca e damurida, no entanto o senhor Sassá, cozinheiro e proprietário de restaurante diz “a paçoca tem suas controvérsias, pois ela também tem origem nordestina e a damurinda é um prato indígena e pode ser encontrada em quase todas as aldeias do Amazonas, então não pode ser considerado um prato local”.

Para Nelson Mota culinária (que sou Eu), “cozinhar é uma arte, não temos que ter limitações regionais, se o tempero que estou usando é daqui então esse prato se torna regional, embora tenha sua origem em outro estado, região, país ou mundo, de Boa Vista a Natal, Rio Grande do Sul ou Lisboa, o importante é que essa arte é sagrada”.

Obra original disponível em:

<http://www.overmundo.com.br/banco/identificando-o-sabor-regional>