



Ministério da Cultura
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
Departamento do Patrimônio Imaterial
Coordenação Geral de Identificação e Registro
Coordenação de Registro

Brasília, 19 de novembro de 2010.

Nota Técnica nº 22/2010

À Sr^a Claudia Marina Vasques
Coordenadora de Registro – CGIR/DPI/Iphan

Assunto: **Processo nº 01450.014958/2010-22 - Pedido de Registro do Ofício de Tacacazeira na Região Norte.**

Senhora Coordenadora,

A presente Nota Técnica trata da proposta de registro do **Ofício de Tacacazeira na Região Norte**, encaminhada pelo Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular - CNFCP, com o apoio da Superintendência do Iphan no Pará. Constam do processo as anuências das “detentoras dos saberes relacionados ao Ofício das Tacacazeiras (...) e demais interessados” do Pará, Amapá e Acre.

Acompanham o pedido: Dossiê Iphan – O Ofício de Tacacazeira na Região Norte, INRC do Ofício de Tacacazeira, CD-Rom do inventário e Vídeo de 16 minutos sobre o mesmo ofício.

1) Contextualização

O estudo sobre o ofício das tacacazeiras foi um dos desdobramentos do projeto *Celebrações e Saberes da Cultura Popular*, desenvolvido pelo CNFCP e pela Associação de Amigos do Museu

1

de Folclore Edison Carneiro. O projeto, desenvolvido entre 2001 e 2006, tinha como objetivo a produção de conhecimento sobre as possibilidades, o alcance e a eficácia do Decreto 3.551/00, que instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial. O projeto estruturava-se em diversas linhas de pesquisa, dentre as quais estava o inventário dos modos de fazer farinha de mandioca, o qual exigiu limitar o universo a ser abordado, permitindo, dessa forma, um estudo denso e a reflexão sobre os sistemas agrícolas e culinários relativos àquele tubérculo. O ofício das tacacazeiras foi escolhido, assim como outros bens, para trabalhar essa temática, tendo em vista que envolve saberes relacionados às técnicas de processamento da mandioca para obtenção dos ingredientes necessários à produção e ao consumo do tacacá. O estudo foi estimulado pelo interesse das próprias tacacazeiras em discutir a possibilidade de encaminhar um pedido de registro de seu ofício ao Iphan.

Segundo a documentação encaminhada, após a conclusão do inventário realizado na cidade de Belém - PA, as informações relativas ao ofício de tacacazeira foram complementadas, procurando fornecer uma visão da extensão territorial dessa prática cultural, os fundamentos comuns, suas variações e especificidades locais.

2) Do bem proposto para registro

Parte integrante do sistema culinário da mandioca, o tacacá é uma forte referência cultural da Região Norte. Relatos de viajantes mostram que esta iguaria já era consumida pelas populações indígenas desde, pelo menos, o século XVIII, e difundiu-se em meio a contínuos e intensos contatos interétnicos entre índios, colonizadores e escravos africanos que se estabeleceram ao longo do território amazônico em diferentes épocas.

Associadas a isso, encontramos as frentes que se abriram na região para a exploração da borracha, para o extrativismo da castanha, das peles e da madeira, etc., e que causaram migração populacional entre as áreas de floresta, ribeirinhas, rurais e urbanas. O crescimento das cidades e o processo de industrialização trouxeram problemas sociais e o impacto ambiental que a região vem sofrendo, mas “não apagaram, necessariamente, práticas e hábitos culturais profundamente arraigados”¹.

¹ Dossiê Iphan – O Ofício de Tacacazeira na Região Norte.

Diferentemente de outros pratos típicos regionais, o tacacá ocupa “lugar central nos sistemas de relações sociais e de significados coletivamente compartilhados”.² Dentro desse contexto, o ofício das tacacazeiras possui grande importância e é capaz de fomentar nos habitantes das cidades amazônicas o sentimento de pertencimento a uma cultura, a um grupo e a uma região, percebendo suas identidades sociais e culturais.

Como é sabido, a mandioca ocupa “lugar central na sociedade brasileira, em torno da qual se articula um conjunto de práticas, relações sociais, cosmologias e representações simbólicas”.³ Possui variedades conhecidas como mansa ou doce, e brava ou tóxica. Seu cultivo e transformação em alimento exigem cuidados e saberes específicos, compartilhados pelos grupos sociais que a produzem.

O processamento da mandioca dita brava, ou uma de suas formas de processamento, resulta em dois dos ingredientes do tacacá: a goma e o tucupi. Estes são cuidadosamente preparados pelas tacacazeiras, detentoras dos conhecimentos sobre as diversas etapas e processos. Ha *ciência*⁴ envolvida no preparo, ou seja, aquilo que “permanece e dá sentido aos sistemas culinários, garantindo sua continuidade no tempo e sua integridade no espaço”. Os sistemas culinários se constituem de “elementos interdependentes, como os processos de obtenção, seleção e preparação dos alimentos, saberes culinários, modos de apresentar, servir e consumir (...)”⁵.

Arelado a este conceito, para a transformação da mandioca brava em alimento, ela precisa passar por um longo processo de extração do ácido cianídrico, um veneno que pode causar a morte de quem o consome. Todo o processo de retirada desse veneno é um saber relacionado ao ofício de tacacazeira assim como as demais etapas: prensagem da mandioca descascada e ralada no títiti ou na peneira (instrumentos adquiridos dos artesãos locais) para a extração do líquido conhecido como *manipueira* que, posto de repouso para fermentar, se separa em goma, água e tucupi os quais serão, ainda, cozidos e temperados até que se tornem aptos para o consumo.

As diversas panelas, tabuleiros e vasilhas com os ingredientes para a elaboração do tacacá são levados para o ponto de venda através de transporte próprio ou contratado. A goma

² Idem

³ Idem

⁴ Nome dado pelas próprias tacacazeiras ao modo de preparo do tacacá, ao saber que elas detêm.

⁵ Dossiê Iphan – O Ofício de Tacacazeira na Região Norte



e o tucupi, já temperados, permanecem em constante aquecimento. O *tom* do tacacá é dado pela tacacazeira: o jambu, o camarão seco, a pimenta de cheiro e demais temperos, são preparados e adicionados à mistura de goma e tucupi de forma a manter um padrão de sabor para a fiel clientela.

Para servir o tacacá é utilizada necessariamente uma cuia, recipiente feito do fruto da cuieira, cuja produção é uma atividade associada à da tacacazeira (da qual também será encaminhado, em breve, pedido de registro). O tacacá só pode ser servido e saboreado na cuia, ele não é comido nem bebido, mas tomado com o auxílio de um palitinho para pinçar o camarão e o jambu, uma planta muito comum na região que é previamente limpa e cozida, de gosto forte e que provê certa dormência na boca quando consumida.

A ritualística entorno do tacacá é algo bastante ressaltado pelos seus consumidores e pela população em geral. O preparo de seus ingredientes, a montagem dos mesmos na cuia, o horário e a forma de ser saboreado, caracterizam não apenas um alimento, mas todo um sistema cujo eixo de movimento é a atividade da tacacazeira.

As tacacazeiras vêem o seu ofício de forma diferenciada das demais vendas de rua tendo em vista que, junto ao tacacá, possuem esse lugar privilegiado dentro do imaginário (narrativas diversas, poemas e letras de música, ex-votos oferecidos a Nossa Senhora de Nazaré por ocasião do Círio) e da consciência individual e coletiva da população nortista.

As tacacazeiras de hoje aprenderam seu ofício com suas mães, avós e outras tacacazeiras. Muitas delas vieram de áreas rurais e encontraram no tacacá seu meio de trabalho no espaço urbano. Ser tacacazeira é uma profissão de rua, diferenciada das cozinheiras que fazem tacacá no interior das residências. O fazer tacacá organiza suas vidas, adentrando universos “privados e públicos, domínios pessoais e profissionais”⁶, ao tempo em que cumprem o papel de transmitir seu conhecimento para as gerações mais novas, são também um eixo importante da economia, dando oportunidade de trabalho a pessoas que se ocupam da produção e da venda de ingredientes e instrumentos por elas utilizados.

As barracas das tacacazeiras fazem parte da paisagem urbana das cidades da Região Norte. Podem ser encontradas em diversos locais como mercados, feiras, esquinas de bairros nobres e populares. Apesar de venderem outros tipos de alimento como vatapá, maniçoba, caruru, bolo de mandioca, etc., é o tacacá que dá nome ao seu ofício.

⁶ Idem



No horário especialmente dedicado à degustação dessa iguaria, por volta das cinco horas da tarde, entre o dia e a noite, as pessoas se reúnem entorno das barracas, numa forma de reafirmação das relações sociais e dos vínculos afetivos, um pretexto para os encontros pessoais. As barracas das tacacazeiras também são elementos fundamentais dos festejos juninos dedicados a São Pedro, Santo Antônio, São João.

A atual situação das tacacazeiras é relativamente estável, não havendo ameaças à transmissibilidade de seus saberes. A crescente e variada oferta de barracas de comida e de estabelecimentos formais geram algum risco das tacacazeiras se apagarem frente a estes pontos, porém, como vimos, quem busca uma barraca de tacacá, está atrás de algo mais do que apenas saciar a fome.

Os problemas práticos enfrentados pelas tacacazeiras giram entorno de seis pontos apontados pela pesquisa:

- Disposição de água encanada para suas barracas, aspecto de difícil resolução em função da própria natureza da atividade e da ausência de políticas públicas para o setor;
- Instabilidade de seu ponto de venda devido às políticas públicas de ocupação do espaço urbano;
- Variação nos preços dos ingredientes, impossibilitando melhores resultados financeiros;
- Necessidade de distinguir com maior clareza sua atividade e seus produtos dos demais tipos de comida de rua através de uma melhor sinalização da barraca de tacacá;
- Dúvidas quanto à pertinência de projetos apresentados por diferentes órgãos e entidades, como o Sebrae/PA e Secretarias Municipais, envolvendo normatização de processos, principalmente com relação à qualidade, higiene e uso de trajés particulares, concebidos a partir de padrões culturais às vezes estranhos ao grupo.
- A Instrução Normativa 001/2008, da Secretaria de Estado de Agricultura do Pará, que estabelece uma regulamentação técnica ao criar o “Padrão de Identidade e Qualidade do Tucupi” para sua comercialização, tem sido questionada pelas tacacazeiras por intervir invasivamente no sistema culinário do tacacá.

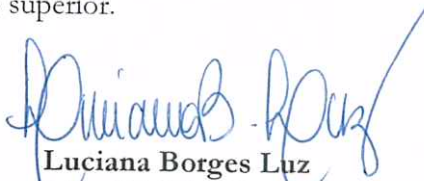
A necessidade de se organizarem em classe tem sido sentida pelas tacacazeiras, para que possam participar da formulação e implementação desses projetos de forma ativa.

3) Considerações Finais

Tendo como referências as recorrentes discussões a respeito de comidas e sistemas culinários, o lugar da atividade de tacacazeira se vislumbra de forma bastante clara enquanto centro de onde irradiam processo, atividades e relações interpessoais. Os sistemas culinários associados à mandioca vêm sendo objeto de estudo há alguns anos no DPI. No presente caso, o sistema culinário se apresenta encabeçado e posto em movimento por uma atividade feminina relacionada a um prato, uma comida, e que traz consigo elementos da história e da identidade da região onde se manifesta.

Dessa forma, e a partir das informações encaminhadas, sugerimos a continuidade do processo de registro, informando que o material encaminhado é suficiente para o entendimento do bem cultural em questão. Possíveis necessidades de ajustes poderão ser detalhados posteriormente e após a avaliação de outras instâncias deste DPI. As necessidades e possibilidades de complementação, deverão ser discutidas junto ao Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular, responsável pela pesquisa, que poderá nos auxiliar na complementação das informações junto também à equipe de pesquisa.

É o que submetemos à consideração superior.

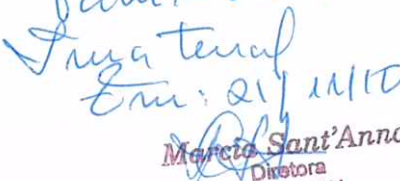

Luciana Borges Luz
Mat. SIAPE 2591104
Coordenação de Registro – DPI/Iphan

Q. Diretor do DPI,
Dra. Marcia Sant'Anna,
para conhecimento e
medições.

Em: 22/11/2010

Ana Gita de Oliveira

Ana Gita de Oliveira
Coordenadora Geral de
Identificação e Registro
DPI / IPHAN

De acordo,
para discussão
na Câmara do
Patrimônio
Imaterial
Em: 21/11/10

Marcia Sant'Anna
Diretora
DPI/IPHAN

De acordo.
A CGIR,
para as
medições.

Em 22/11/2010



Cláudia Marina Vasques
Coordenadora de Registro
DPI/IPHAN