
A hora do tacacá.

Consumo e valorização de alimentos tradicionais amazônicos em um centro urbano (Belém – Pará)

La hora del tacacá. Consumo y valorización de alimentos tradicionales amazónicos en un centro urbano (Brasil)

Pascale de Robert et Lucia van Velthem

¹ O tacacá, um prato à base de mandioca brava (*Manihot esculenta*), consumido nas ruas de diversas cidades amazônicas é considerado tradicional e classificado pela população local como sendo «típico daqui». Para numerosos paraenses (habitantes do Estado do Pará, cuja capital é Belém), o tacacá é preparado por especialistas (*as tacacazeiras*), consumido de preferência no cotidiano, em lugares e momentos bem específicos, e sempre associado a uma comensalidade extra-familiar. Há alguns anos, o tacacá é alvo de campanhas de revalorização pelo viés do turismo e de políticas públicas relacionadas com as recomposições urbanas. Mais recentemente, foi incluído na lista dos produtos selecionados e inventariados pelo «Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional» (IPHAN)¹. Reconhecido como sendo um «alimento típico», participa do processo de construção de uma identidade paraense, e mesmo amazônica. Comparece na publicidade televisiva regional e nos bilhetes de loteria («*Tacacá da Sorte*»); serviu de modelo para uma escultura cênica, destinada a abrigar telefones públicos (orelhões) e figura nos prospectos turísticos². Neste artigo, propomos examinar as transformações nas formas de preparar, consumir e perceber o tacacá na cidade de Belém, assim como discutir a pertinência da noção de «modelo alimentar» em relação a este prato.

Foto 1



Mercado Ver-o-Peso, Belém, à beira do rio.

P. de Robert@IRD

O tacacá: para beber ou para comer?

² Consumir um tacacá pela primeira vez pode virar aventura gastronômica. Depois de ter escolhido um ponto ou banca de tacacá, quer dizer, um lugar de venda na rua, o cliente se instala em um assento de plástico, colocado na calçada, para degustar uma mistura escaldante que lhe é servida em uma cuia. Os ingredientes, retirados de recipientes distintos em uma ordem precisa, são misturados na sua frente segundo as proporções que deseja³:pimenta, tucupi (sumo de mandioca brava, fervido com ervas), goma (preparado viscoso e transparente feito de amido de mandioca), jambú (folhas cozidas que entorpecem os lábios), camarões secos. O cliente compõe livremente seu prato, especificando suas preferências, “pouca goma”, “sem pimenta” etc., mas sob todas as variantes possíveis, um tacacá é sempre um tacacá....

³ Que prato é este? Uma sopa, um caldo, uma bebida? As opiniões estão divididas entre os consumidores e os escritores (Orico, 1972; Tocantins, 1987; Câmara Cascudo, 2004) na hora de categorizar este alimento que acumula paradoxos: ele é uma bebida que se come, um caldo quente que refresca, uma especialidade do interior⁴, mas que é especificamente urbana. Todos concordam, contudo, ao reconhecerem que o tacacá é um dos pratos mais «típicos», uma «especialidade fundamental do Pará», mesmo se ele é consumido em outros estados da Amazônia (Amazonas, Amapá, Roraima, Rondônia, Maranhão, Acre).

Foto 2

Dona Theodora, *tacacazeira*.

P. de Robert@IRD

- 4 Os livros de receitas regionais não se furtam de mencioná-lo e a elaboração do prato pode parecer muito simples aos leitores (Fernandes, 2000). Entretanto, a receita do tacacá exige todo um *savoir-faire*, « uma mão », ou seja, conhecimentos e qualidades reservados às especialistas locais, as *tacacazeiras*, que vendem o prato nos pontos de rua. O segredo de um bom tacacá reside tanto nessas qualidades, que tornaram célebres certas tacacazeiras de Belém, como na escolha dos ingredientes, os quais exigem um tratamento elaborado. Uma dessas especialistas, a Dona Teodora, nos revela seu processo de preparação:

“Eu compro a mandioca lá no Ver-o-Peso. O Seu Moacir guarda a mandioca amarela pra mi. Sabe, tem que comprar mandioca amarela. A melhor vem do Acara. Antes eu ia duas vezes por semana no mercado, ou mais. Também compro camarões, chicória, jambú, pimenta, todo, eu compro todo no Ver-o-Peso. Eles já me conhecem, a minha comadre está lá. Escolho a mandioca, Moacir manda ralar no seu caititu para tirar o tucupi, é assim rala, coloca a massa no saco e na prensa, viu? Aqui no mercado só homens ralam mandioca, as mulheres ficam com vergonha, mas lá no interior elas fazem. Eu ralava mandioca quando era moça... Chegando a casa, deixo descansar varias horas até a goma ficar no fundo, tem que tirar, sai suja, tem que lavar bem até ela ficar branquinha. Depois ainda tem que filtrar várias vezes o tucupi antes de colocar no fogo e depois mexer sem parar até ferver. Si não fazer desse jeito fica cheio de bolinhas, fica feio. A gente deixa ferver muito com alho e chicória, pois tem que tirar o veneno do tucupi. Quando eu lavo o jambú eu tiro a florzinha amarela; têm outros que deixam, mas eu tiro uma parte. Si não tirar, vai tremer, a freguesia não gosta que tremte muito. Depois cozinho o jambú na água do tucupi para que o jambú fique amarelinho, bonito. Pode cozinhar parte, mas eu não gosto porque então fica verde, parece cru, entendeu? Os camarões, você tem que lavar, tirar o sal, ferver também. Eu cozinho eles e tiro a cabeça mas tem que

deixar o rabo para os fregueses poder pegar com os dedos sem se queimar... O mas difícil é fazer a goma. Aí sim tem que ter mão boa. Se faz na última hora. Veja só, você mistura a goma com água e faz ferver com fogo alto mexendo sempre para não fazer bolinhas até ficar liso e cremoso, bonito, no ponto. A gente vê que está no ponto deixando cair da colher. Assim viu? Das quantidades isso eu não sei, não, tem que ter uma mão, mão boa. Tem que ter pimenta de cheiro, viu? Porque ela é amarela e todo precisa ser amarelo exceto a goma que deve ser branca. Aqui têm alguns que colocam corante para o tucupi ficar mais amarelo, mas em outros lugares não é assim, em Manaus usam mandioca branca para fazer tucupi! Tem mais, você sabe qual é a única coisa no mundo que vira doce quando você coloca sal? E o tucupi!" (Dona Teodora, 2005).

- 5 O tucupi, ingrediente de base do prato, é « o mais importante » e sua qualidade «faz toda a diferença». Exige um longo e complexo processo de transformação a partir das raízes da mandioca. Entretanto, pode ser comprado diretamente das tacacazeiras nas feiras de Belém e, há uma dezena de anos, em certos supermercados. Para a obtenção do tucupi, ralam-se os tubérculos de mandioca brava, se espere o sumo que se deixa repousar em seguida. Depois de se extrair o amido, ferve-se longamente para eliminar o ácido cianídrico que ele contém⁵. O líquido amarelo alaranjado obtido desenvolve sabores que podem variar segundo as variedades de mandioca utilizadas: as de Santarém, por exemplo, resultam em um tucupi de sabor doce (algumas tacacazeiras de Belém procuram imitar esse gosto adicionando açúcar ao tucupi).

Foto 3



Garrafas de *tucupino* mercado Ver-o-Peso.

P. de Robert @IRD

- 6 O gosto do tucupi varia, ainda, em função das ervas e temperos que são acrescentados ao sumo de mandioca em ebólition: alho, pimenta (denominada *de cheiro*, uma variedade pouco ardente de *Capsicum frutescens*) e duas ervas que são utilizadas conjuntamente, formando um «casal» inseparável: a chicória(*Eryngium foetidum*) e a *alfavaca*, um manjericão regional. Para desgosto dos puristas, certas cozinheiras acrescentam também urucum (*Bixa orellana*) para colorir o tucupi. Outro ingrediente indispensável e

característico do tacacá é o *jambú* (*Spilanthes acmella*), cujas folhas são preparadas separadamente e acrescentadas no momento de servir. O jambú é célebre por causa da sensação de formigamento que ocasiona nos lábios e a leve anestesia da boca⁶ que é sentida, por alguns, como se fosse « a mordida de um beijo »...

- 7 Enfim, o tacacá não pode ser apresentado em nenhum outro recipiente que não seja a *cuiá* (*Crescenta cujete*) ou a *cuiá pitinga*, que é pintada de preto com a resina do *cumaté*, ou com as próprias folhas fermentadas da mandioca, para impermeabilizá-la. Atualmente a cuiá utilizada pode estar decorada com desenhos gravados na face exterior.
- 8 Os componentes do prato são, entretanto, suscetíveis de variar segundo os lugares e as épocas. Segundo Ruth Cortez, as tacacazeiras de Boa Vista (Roraima) substituem o jambú por folhas de couve cortadas em tiras. Apresentado como sendo uma «criação da mulher amazônica», o tacacá contém ocasionalmente alguns ingredientes surpreendentes, segundo Nunes Pereira (1974: 9): grãos de farinha de tapioca misturados ao tucupi, peixes, camarões, rãs, folhas de jambúe pimenta *murupi*. O folclorista Câmara Cascudo (2004: 135) menciona antigas receitas nas quais outros ingredientes integram o tacacá, tais como « peixe, carne, alho, pimenta, sal, camarões secos».

Um alimento mestiço

- 9 No trabalho intitulado « Historia da alimentação no Brasil» (1967), Câmara Cascudo indica que o tacacá provém do *mani poi*, que é constituído por uma mistura de tucupi, de beiju de mandioca esmigalhada e de suco de frutas, saboreado quente. A receita, escreve o folclorista, foi mencionada no século XVI pelo padre capuchinho Abbeville em sua descrição das práticas alimentares indígenas (Câmara Cascudo, 2004: 135). A palavra tacacá provém certamente do *nheengatu* ou *língua geral*, o tupi veicular da Amazônia, falado em Belém até o fim do século XIX. Na atualidade, entre os Wayápi de língua tupi, o *takaka* é «um caldo aveludado de amido, apimentado e enriquecido com carne e, sobretudo, com peixe» consumido pela manhã (Grenand, 2006: 13). Vários povos ameríndios, entre os quais os índios do Rio Negro, consomem as variações de uma receita composta de um caldo espesso, devido à presença de amido, fortemente apimentado e contendo, ocasionalmente, migalhas de peixe (Ribeiro, 1995). Esse prato é geralmente denominado de *mujeca* (cf. Eloy, nesse número). Na literatura, assim como na mídia destinada aos turistas, o tacacá quase sempre é apresentado como sendo um «alimento de índio».
- 10 «A culinária amazônica, especialmente a do Pará, se distingue pela sua autenticidade, o seu caráter nativo, pelo fato de que seus ingredientes e condimentos serem autoctones e o que há de mais selvagem: picante e aromática. Em suma, ela é tudo o que nos resta de nossas origens tribais» (Orico, 1972:180).
- 11 « Todo o sabor da selva em seu prato», «Dentre todas as delícias da região, de sabores selvagens e exóticos, o mais estranho é o tacacá » (folders turísticos).
- 12 «A língua adormece e o lábio treme levemente. É desta forma que a velha receita indígena manifesta a sua magia: entorpecendo o céu da boca. Faça a experiência de qualquer uma das especialidades culinárias famosas do Pará e você vai ver que a comida é comida de índio» (website)⁷.
- 13 Os consumidores interrogados sublinham igualmente o caráter exótico e «selvagem» do tacacá:

- ¹⁴ «Eu digo que deve ser uma comida de índio, porque para aquele que não está acostumado é realmente estranha, não é? Eles não comem como nós. Eu não poderia comer o que eles comem. Mas o tacacá é diferente; nós os paraenses, estamos habituados ao tacacá, gostamos demais!» (Eduardo, 2005).
- ¹⁵ «É ótimo para curar uma ressaca, eu lhe garanto; também dizem que é afrodisíaco, é um verdadeiro alimento, completo, quase um remédio, isso nos veio da sabedoria indígena, com certeza» (Márcia, 2005).
- ¹⁶ Muito embora esteja reconhecido o tacacá como um alimento ameríndio, sua origem é difusa e revela provavelmente uma situação de convergência em consequência da colonização européia. Durante todo o século XVIII e o início do XIX, centenas de índios foram transferidas do interior para os estabelecimentos do litoral, entre os quais a cidade de Pará (atual Belém), onde foram reduzidos à escravidão e empregados em diversos trabalhos⁸. A reunião de etnias muito diferentes no espaço urbano, onde já estavam estabelecidos os colonos e, com eles, numerosos escravos de origem africana, fizeram da Belém de então um lugar de permuta cultural. Muito provavelmente nesta época se elaborou o que hoje é designado sob o nome de *comida paraense*.
- ¹⁷ No tacacá podem ser reconhecidos elementos ameríndios: sua denominação (língua tupi), sua composição (derivados da mandioca brava), seu consumo (tucupi quente, associado à carne ou pescado) e o recipiente onde é servido (a cuia). Contudo é possível identificar igualmente elementos portugueses e/ou africanos: alho do Mediterrâneo, camarões do mar, secos e salgados, trazidos do Estado do Maranhão e, talvez, o próprio jambú ⁹, muito embora este seja de cultivo local. É provável que a receita original do tacacá tenha sido justamente valorizada pelo acréscimo desses ingredientes que são estranhos à cozinha indígena. A substituição do peixe ou da carne por camarões importados adviria, assim, de um duplo movimento de transformação econômica - através da valorização de redes de troca inovadas na época colonial com a costa nordestina - e de transformação simbólica, através da exclusão mencionada que é uma marca de distinção das origens ameríndias. Assim, os ingredientes de um mesmo prato, escolhidos entre uma gama de possibilidades, permite confirmar um elo identitário ou, ao contrário, de se distinguir do mesmo (cf. Fajans, nesse numero). O tacacá parece-nos, neste sentido, exemplar na medida em que se impõe sucessivamente como um alimento mestiço e urbano, emancipado de alguma forma de suas origens indígenas, e também como uma especialidade regional cuja promoção passa, ao contrário, pela adoção de uma herança ameríndia.

Foto 4



"Vendedora de Tacacá"

Antonieta Santos Feio, 1937, óleo sobre tela, 94,6 x 118,2cm, Acervo do Museu de Arte de Belém
@MABE

- ¹⁸ Um quadro exposto no Museu de Arte de Belém, pintado por Antonieta Santos Feio em 1937 e intitulado «Vendedora de Tacacá», mostra uma tacacazeirada época, sentada atrás de uma bancada improvisada, no momento em que acrescenta molho de pimenta ao tacacá. A cozinheira é mestiça, cabocla, e traja uma blusa branca, larga e decorada com rendas, sobre a qual pendem longos colares vermelhos e dourados. Esta vestimenta evoca as roupas do século XIX e o indispensável aparato das conhecidas *baianas*¹⁰. Até a década de 1960, o traje das tacacazeiras era semelhante ao das baianas, mas subsiste, hoje, apenas de forma simplificada, nas cidades da ilha de Marajó, próxima a Belém¹¹. Na época, os utensílios e os alimentos já estavam colocados sobre uma mesa que se imagina disposta para os clientes, e em um lugar público, a rua, assinalando que se trata de uma *banca*, um ponto de venda semipermanente, ou mesmo permanente. No quadro de Santos Feio é possível ver que a tacacazeira se serve de uma comprida bandeja, recoberta de toalhas brancas, para dispor os recipientes que contêm os ingredientes, os quais, misturados no momento de servir, permitem a confecção e a apresentação do tacacá: duas grandes panelas de argila, igualmente envoltas por panos brancos e recobertas com pratos de latão, uma contém o tucupi, a outra a goma; uma panelinha para o molho de pimenta; uma grande cuia decorada para acondicionar o sal e pequenas cuias pretas para servir o tacacá. No chão está um cesto para guardar as cuias e uma bacia que serve para lavá-las. Enfim, uma *moringa* ou *talha de argila*, para manter a água fresca, está depositada no parapeito do muro.

19 O que restou, hoje, desta imagem romântica da vendedora de rua com trajes de um branco imaculado? Sem dúvida, permanece a ostentação da limpeza, o que é referido como *limpo*. Entretanto, essa qualidade não se manifesta mais no vestuário, mas através dos utensílios de alumínio que são sempre de uma limpeza irrepreensível¹², sem vestígio de terem sido empregados, pois são reservados para servir o tacacá. A imagem da limpeza se manifesta igualmente na utilização de numeroso panos de pratos, outrora brancos, mas agora coloridos, e que envolvem as caçarolas, forram a *banca* e permitem enxugar os líquidos que escorrem da concha empregada para servir a goma e da cuia com a qual é servido o tucupi. Enfim, há cerca de dez anos, a cuia de tacacá é apresentada em um pequeno trançado, evitando que o consumidor queime as mãos. É ainda digno de nota o uso de um palito ou de um garfo de madeira que permite espetar os camarões e as folhas e impede que os dedos fiquem molhados.

Os modos de consumir o tacacá

20 Nos quiosques (*barraca* ou *barraquinha*) móveis ou semi-permanentes alinhados nas calçadas em meio ao burburinho dos bairros do centro de Belém é possível almoçar a baixo preço, escolhendo-se uma porção de *vatapá*, de *caruru*, de *maniçoba*¹³ ou então espetos de carne ou frango, salgadinhos, bolinhos doces, cachorro quente ou hambúrguer. Assim como essas outras especialidades, o tacacá se consome na rua, mas ele é servido pela tacacazeira, única profissão de vendedor de rua que possui denominação específica. Apesar do serviço ser rápido, é inconveniente comer em pé ou andando: a maioria dos vendedores se apropria, portanto, do espaço público, provendo as calçadas de assentos. Os pontos de venda de tacacá se concentram nos lugares mais freqüentados da cidade e da periferia, de preferência as esquinas no cruzamento de duas ruas. Os entendidos lembram-se das barracas de tacacá evocando um endereço, um nome de rua, um lugar da cidade, ou então se referindo ao nome da tacacazeira. Lembrança que perdura muito tempo após o seu desaparecimento, como é o caso do «Tacacá da Elaine», atualmente mantido por seu filho¹⁴. Aparentemente, não existe nenhuma correlação entre a duração de vida de um ponto de venda e a natureza física – barraca móvel ou edificação - de sua instalação. Assim, certas tacacazeiras mantiveram seus pontos durante mais de 30 anos com uma simples barraquinha, que seus sucessores herdaram ao mesmo tempo que a sua reputação¹⁵.

Foto 5



Ponto detacacá perto de Belém.

P. de Robert@IRD

- ²¹ De um modo geral, os pontos de venda se multiplicaram nos últimos anos, procurando atender, por um lado, à demanda de uma população urbana crescente e, por outro, a escolha, cada vez mais numerosa, daquelas mulheres que, para sobreviver, se tornaram tacacazeiras. Uma cartografia do tacacá mostraria, além disso, o deslocamento dos pontos de venda da periferia - ou das zonas populares - para o centro da cidade. Este movimento estava relacionado com as medidas de revalorização deste prato «típico da região», indo, assim, ao encontro da política do então prefeito de Belém que empreendeu a valorização e regulamentação do comércio de rua em fins dos anos de 1990. As barracas de tacacá ocuparam, desta forma, uma zona privilegiada, próxima do antigo forte da cidade, o Forte do Presépio, tornado «pólo turístico», e também as imediações da zona portuária, remanejada em espaço de entretenimento, a Estação das Docas. Essa dinâmica explica porque os preços da cuia de tacacá variam significativamente em função da localização dos pontos de venda, e podem custar até seis vezes mais caro entre um bairro pobre da periferia e o centro da cidade, e também segundo a reputação de quem o prepara. Como ocorre com os restaurantes, uma revista de grande difusão nacional, publicou uma classificação anual dos melhores tacacás, em um número especial, consagrado a Belém (www.vejabelem.com.br). É desta forma que esse prato, originário do interior e recomposto na cidade, progressivamente adquiriu status elevado e se impôs no centro da cidade.
- ²² Como existem lugares reservados para o tacacá, há os momentos propícios para o seu consumo. Em Belém, todos sabem que a hora ideal para se saborear um tacacá é no fim da tarde, depois do calor intenso e da inevitável chuva, isto é, um pouco antes do anoitecer que tem início por volta das 18 horas. A maioria das bancas, aliás, começam a abrir somente a partir das 17 horas. Além dos transeuntes e dos turistas, a tacacazeira serve a

sua *freguesia*, sua clientela mais assídua, quase sempre composta por aficionados do prato, capazes de dar longas voltas na cidade para tomar o seu tacacá cotidiano. Alguns fregueses conhecem e interpelam a tacacazeira pelo nome, mas a recíproca não é sistemática, a cozinheira responde utilizando o termo genérico de *freguês*, ou um termo de referência que remete a imaginários laços de parentesco (meu filho, *mana* ou irmã, etc.). O ponto de tacacá encarna assim um importante local de convivência local, essencialmente porque se fala e se come junto, sob a mesma bandeira. Como enfatiza Nogueira Pinto (2006: 14), as barracas espalhadas pela cidade constituem lugares de encontro onde são «reforçadas a sociabilidade e a amizade ao mesmo tempo em que se saboreia uma cuia de tacacá»¹⁶. É neste sentido que esta especialidade representa igualmente um alimento identitário.

Redes de troca, especialistas e «modelo alimentar»

- 23 Apesar de haver evolução na distribuição das barracas nos espaços urbanos, o centro de referência da origem dos ingredientes do tacacá permanece sendo a feira do Ver-o-Peso, situada num dos portos da porção antiga da cidade. É neste local que a maioria das tacacazeiras compram a mandioca e seus derivados, da mesma forma que os temperos frescos e os camarões secos que entram na confecção do prato. O fato de elas terem relações privilegiadas com os produtores e/ou com os vendedores da feira, suscetíveis de atestarem a origem dos produtos, constitui uma garantia de qualidade para os consumidores. Os vendedores, instalados na beira do rio, onde encostam os barcos vindos do interior, tem cada qual as suas tacacazeiras titulares. Eles reservam certas variedades e qualidades de mandioca especialmente para elas. Eles são auxiliados por uma equipe composta de homens que transformam (descascagem, lavagem, raspagem, prensagem) a mandioca, no local. Em sua casa, a tacacazeira transformará o sumo da mandioca em tucupi e em amido.
- 24 Para se fazer um bom tacacá, é indispensável a plena inserção nesta rede de relações que tanto são comerciais como sociais e que unem, de modo mais ou menos íntimo, tacacazeiras da cidade, intermediários da feira, habitantes das ilhas próximas e das cidades do interior. Esses últimos são os que plantam a mandioca e são, às vezes, parentados das primeiras. Entretanto, no conjunto desses especialistas, a tacacazeira ocupa um lugar central. Desde o momento em que ela escolhe a mandioca na feira até aquele em que ela apresenta uma cuia fumegante à sua freguesia, dizendo «minha filha», é ela que orquestra, quase sempre sozinha, um complexo processo de transformação que vai da raiz venenosa ao prato que alimenta. Cada ingrediente exige para isso várias operações sucessivas e coordenadas, sobretudo a mandioca que é submetida a processos de separação para a obtenção de subprodutos completamente distintos e comestíveis. Apresentados em recipientes separados no ponto de venda, esses ingredientes são novamente reunidos na cuia do cliente, sob suas vistas, no momento de servir. Porem eles se tornaram alimento inofensivos e bons para serem comidos, ou seja, em suma, domesticados pelas mãos da tacacazeira.
- 25 Longe de ser um alimento «selvagem», o tacacá constitui, ao contrário, um prato extremamente elaborado. Dona Teodora (ver acima) tem um cuidado particular em retirar dos ingredientes todo e qualquer atributo que possa ser percebido como «cru» e «sujo». O uso recente do palito de dentes participa igualmente desse distanciamento com o «selvagem». “Enfim, oferecendo um prato isento de veneno, a tacacazeira aparece,

segundo um consumidor, «como uma mãe para nós», na qual se pode confiar. Aliás o papel de mãe é sempre colocado pelas próprias tacacazeiras quando relatam suas trajetórias. Assim fazem referência ao ofício que elas aprenderam de suas mães ou madrinhas, na casa das quais trabalharam longo tempo (seria mesmo possível a reconstituição de linhagens de tacacazeiras). Outras vezes, elas lembram que, mães solteiras obrigadas a trabalhar desde cedo, elas conseguiram «criar seus filhos com o tacacá». Essas mulheres, que se viram marginalizadas em certos períodos de sua existência, valorizam a independência da profissão e evocam trajetórias de vida ascendentes no seio das quais a fabricação e venda de tacacá as permitiram «ficar na luta», e até mesmo fundar uma empresa que se perpetua por várias gerações.

- 26 É possível falar-se de «modelo alimentar», a saber, de uma forma idealizada de consumo do tacacá? Esse prato, tomado em comum, nas calçadas da cidade e depois da chuva, permanece, aos olhos de todos, uma especialidade regional, de origem «longínqua». É neste sentido que hoje ele é valorizado para fins turísticos e históricos, como testemunha sua inscrição no inventário patrimonial (cf. nota 1). O tacacá é igualmente um prato cuja preparação requer a participação de diferentes especialistas entre os quais a tacacazeira está em primeiro lugar. Do aprendizado à venda para a freguesia, passando pela preparação propriamente dita, as redes de troca tecidas em torno do tacacá superpõem relações comerciais e relações de parentesco, reconstruídas ou imaginárias. Na atualidade, a profissão de tacacazeira encarna uma possibilidade de inserção social e de ascensão econômica, sobretudo para as mulheres das classes desfavorecidas.

Conclusão: o tacacá, uma celebração do local?

- 27 O tacacá não é mais consumido somente nas ruas movimentadas de Belém. Os migrantes amazônicos que se instalaram nas grandes cidades do sul do Brasil levaram consigo seus pratos preferidos, tornando possível saborear-se, hoje, um tacacá em restaurantes especializados do Rio de Janeiro, São Paulo ou Brasília. Ademais, chefes de cozinha renomados propõem diversas especialidades regionais da Amazônia, mais ou menos reelaboradas. Neste quadro de múltiplas recomposições é possível degustar um «tacacá chique» em um ambiente refrigerado na Estação das Docas em Belém ou um «mini tacacá» entre um e outro salgadinho em recepções oficiais nesta cidade. Esses diferentes fatores desempenharam e continuam a desempenhar um papel importante no processo de valorizar das especialidades culinárias locais e na ampliação de suas virtudes identitárias. Tendo saído das calçadas da cidade, o tacacá adquire desta forma um outro patamar.

- 28 É lícito questionar se esses novos modos de consumir o tacacá podem representar uma ruptura com as práticas observadas nos pontos de venda. O «alimento de rua» se transformou em «especialidade típica», mas permanece sendo considerado como representativo da cultura local e da criatividade regional, evidentemente com uma insistência mais marcada sobre suas origens indígenas. Em Belém, essa especialidade continua sendo consumida entre várias pessoas, em espaços públicos ou semipúblicos, em lugares precisos, e sempre de preferência no fim da tarde, na «hora do tacacá». Contudo, as jovens que servem o tacacá aos clientes da Estação das Docas não são tacacazeiras: elas não confeccionaram o prato, ignoram a proveniência de seus ingredientes, não sabem se o tucupi veio do supermercado ou do vizinho Ver-o-Peso e menos ainda com qual variedade de mandioca foi produzido. O «tacacá chique» está isento de autenticidade a não ser

aquela, muito vaga, dos indígenas de outrora ou então a dos chefes de cozinha que se impõem como os novos especialistas.

- ²⁹ Elaborado a partir de um alimento de base ameríndia, o tacacá se constituiu na zona urbana com a incorporação de novos ingredientes, estabelecendo um distanciamento de suas origens. E quando, recentemente, suas raízes indígenas foram revalorizadas, o prato continuou sendo um elemento essencial da culinária paraense e amazônica. É, pois, devido ao fato de ser tanto mestiço como indígena, urbano e interiorano, refeição de pobre que se come na rua, quitute da elite local ou curiosidade turística que o tacacá progressivamente se impôs como um prato emblemático, marcador de uma identidade regional. Entretanto, julgamos que é no momento em que o caráter local do tacacá se valoriza na cena pública que ele se distancia algo dessa identidade, talvez porque as redes de troca a ele associadas não são colocadas em destaque¹⁷. Na Estação das Docas a figura da tacacazeira desapareceu e, com ela, os compadres e comadres da feira. Os clientes, entretanto, continuam a afluir, mas não constituem mais uma verdadeira freguesia. Ademais, é dificilmente imaginável que este novo espaço, cujo acesso permanece filtrado por agentes de segurança uniformizados, possa oferecer as mesmas oportunidades das ruas do centro da cidade para essas mulheres que gostariam de «continuar na luta» vendendo tacacá. Devido a esse fato, o modelo do «tacacá chique», o tacacá da distinção, está longe de se impor completamente em Belém. Finalmente, é ainda necessário ressaltar que, nas diversas políticas públicas baseadas na celebração do local é precisamente este último aspecto que parece estar excluído¹⁸.
-

BIBLIOGRAPHIE

- BELÉM, Prefeitura Municipal, 1997, *Tempo passado, tempo presente*, Acervo do Museu de Arte de Belém, Belém, MABE/MINC.
- CAMARA CASCUDO L, 2004, *História da alimentação no Brasil*, Global Editora, São Paulo.
- CUNHA, M. M. C. e ALMEIDA, M. (ed.), 2002. *Enciclopédia da Floresta. O alto Juruá: práticas e conhecimentos das populações*. São Paulo: Cia das Letras.
- ELOY L, (nesse número), « Diversidade alimentar e urbanização: o papel das migrações circulares indígenas no Noroeste amazônico ».
- EMBRAPA, 2005, *Mandioca, o pão do Brasil*, Embrapa, Brasilia, 279 p.
- FAJANS J, (nesse número), « Seria a moqueca apenas uma peixada? Alimentação e identidade em Salvador, Bahia ».
- FERNANDES C, 2000, *Viagem gastronômica através do Brasil*, SENAC São Paulo/Estúdio Sônia Robato, São Paulo.
- FRIKEL P, 1975, *Os Tiriyó. Seu sistema adaptativo*, Kommissionsverlag Münsterman-Druck KG, Hannover.
- GRENAND F, FERREIRA E.H, 1989. *Pequeno dicionário da língua geral*, Núcleo de Recursos Tecnológicos, Manaus.
-

- GRENAND F, 2006, « *Cachiri : un art de vivre chez les Waiãpi de Guyane* ». In Erikson P, (ed.), *La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie*, Saint Nicholas de Port, Musée Français de la Brasserie, pp. 13-24.
- IPHAN, 2006, *Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois. A trajetória da salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil*, IPHAN-Ministério da Cultura, Brasília.
- KATZ E, de ROBERT P, van VELTHEM L, de ALMEIDA M, SANTILLI J, ELOY L, RIZZI R, EMPERAIRE L, 2008, “La valorización del patrimonio culinario amazónico a través de las Indicaciones Geográficas”, In : M. Álvarez & F.X. Medina (ed.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona, Ed. Icaria, Observatorio de la Alimentación, pp. 97-117.
- MEIRA M, (ed.), 1993, *Livro das Canoas: documentos para a história indígena da Amazônia*, NHII/USP-FAPESP, São Paulo.
- NOGUEIRA M.D, 2006, « Lugares de Mani: casas de farinha, feiras e barracas de tacacá em Belém », *Inventário da farinha de mandioca*, IPHAN/CNFCP-CD-Rom, Rio de Janeiro.
- NOGUEIRA M.D, WALDECK G, 2006, *Mandioca: saberes e sabores da terra. Catálogo de exposição*, IPHAN/CNFCP, Rio de Janeiro.
- NUNES PEREIRA M, 1974, *Panorama da alimentação indígena. Comidas, bebidas e tóxicos na Amazônia brasileira*, Livraria São José, Rio de Janeiro, 412 p.
- ORICO O, 1972, *CozinhaAmazônica (Uma autobiografia do paladar)*, UFPA, Belém.
- RIBEIRO B, 1995, *Os índios das águas pretas. Modo de produção e equipamento produtivo*, EDUSP/Cia das Letras, São Paulo.
- SILA C, 1972, « Tacacá: todo mundo de cuia na mão », *Folha do Norte*, Belém, 2/1/1972.
- TOCANTINS L, 1987. *Santa Maria de Belém do Grão Pará: instantes e evocações da cidade*, Itatiaia, Belo Horizonte.
- VELTHEM van, L.H, 1996, « ‘Comer verdadeiramente’: produção e preparação de alimentos entre os wayana », *Horizontes Antropológicos*, 4, 10-26.

NOTES

1. Instituição publica encarregada de reconhecer, legitimar e proteger os patrimônios materiais e imateriais no Brasil, em particular os « saberes da cultura popular» e, entre estes, os «sistemas culinários» (IPHAN, 2006; Katz et al., 2008).
2. São conhecidos, no mundo todo, exemplos de alimentos inicialmente categorizados como «comida de pobre» e que se tornaram pratos fundamentais da cozinha regional, apreciados pelo seu valor patrimonial e identitário (Nogueira et al., 2006 : 34-35).
3. O tacacá deve ser composto na cuia segundo uma seqüência bem orquestrada: um pouco de *tucupi*, uma pitada de sal, uma concha de *goma* previamente «cortada» com uma colher para ser embebida pela mistura, depois recoberta por uma generosa porção de *tucupi* fumegante. Com o auxílio de um garfo são em seguida dispostos ramos e folhas de *jambu*, alguns camarões e, finalmente, o molho de pimenta.
4. O *interior* designa de forma indiferenciada tudo o que não é da capital do Estado: espaços rurais ou pequenas cidades e, por extensão, seus habitantes e costumes.
5. No século XVII, o sumo da mandioca ralada e prensada era denominado de *manipueira* pelos índios de língua tupi(termo ainda empregado no Estado do Acre pelos agricultores familiares) e como «água de mandioca» pelos portugueses; o termo *tucupi* designaria igualmente esse líquido

que, uma vez fervido, fica livre do veneno que contém (Embrapa, 2005: 105). Ribeiro (1995: 241-243) descreve, contudo, que os índios do Rio Negro identificam como *tukupi* apenas o sumo venenoso extraído da mandioca ralada; depois de fervido, se torna então, para esses índios, a *manicuera*. Entre os índios Wayãpi do Amapá e da Guiana Francesa, o *tukupi* é «o caldo de cozimento de todas as carnes e peixes» (Grenand, 2006: 13). Atualmente, em Belém, emprega-se geralmente o mesmo termo para os dois líquidos, tanto o cru como o cozido.

6. A planta contém uma substância com efeitos anestésicos, o espilantol.
7. <http://www1.uol.com.br/bibliot/turismo/belem.htm>
8. Esse movimento forçado de deslocamento das populações indígenas do alto curso dos rios amazônicos é conhecido sob o nome de *descimentos* (Meira, 1993).
9. Ainda hoje, as verduras e sobretudo os camarões são pouco ou não consumidos pelas populações indígenas da região. Por exemplo, os homens Wayana do Rio Paru de Leste (Pará) evitam os camarões e caranguejos de água doce, pois sua absorção trás «azar» (noção de *panema*) para as atividades de caça e pesca (Velthem, 1996).
10. O termo designa as vendedoras de rua da Bahia e de outras grandes cidades do Brasil que oferecem à clientela os conhecidos *acarajés*, (Fajans, neste número), cocadas e outros quitutes.
11. Sila (1972) descreve uma célebre *tacacazeira* de Belém em seu «grande avental de uma brancura imaculada». Hoje, os filhos e netos de Dona Bené servem o *tacacá* vestidos de um avental branco onde é possível ler, bordado em um bolso, o nome do ponto «Tacacá da Vileta» e um número de telefone para chamá-los.
12. No Estado do Acre também são mencionadas as panelas que «brilham como espelhos» (Cunha e Almeida, 2002: 242).
13. O vatapá é uma espécie de purê de farinha de trigo ou de pão com camarões secos, azeite de dendê, ervas e outros condimentos. O caruru é feito à base de quiabos, camarões secos, azeite de dendê, ervas e condimentos diversos. A maniçoba é um ragú de folhas de mandioca moídas e longamente cozinhadas com pedaços de carne de gado e de porco. Certos pontos de tacacá propõem esses pratos, mas esse acréscimo é recente e limitado. A maioria das tacacazeiras continua a vender somente sua especialidade e também fatias de bolo de macaxeira (mandioca mansa) e de rosquinhas ou bolinhos de tapioca com coco.
14. Mais raramente e recentemente, a *tacacazeira* pode ser, assim, um homem (*tacacazeiro*).
15. Quando a reputação está solidificada, não se muda mais de endereço: se a estrutura da *barraquinha* é móvel, a localização (ponto) não é nômade.
16. Para este autor: «o processo ritualizado de sua preparação e de seu consumo constitui um dos mais importantes símbolos identitários da cidade de Belém».
17. Pelo menos para o turismo. Por outro lado, o IPHAN reconhece que o lugar do tacacá está no seio de um sistema de práticas e de trocas locais. Por exemplo, considerando seus laços com os outros «lugares da mandioca» como o Ver-o-Peso e encorajando as tacacazeiras a formarem uma associação (Nogueira, 2006).
18. As autoras agradecem Jean-Louis Guillaumet pelos comentários de uma versão anterior do texto e a todos os seus amigos belemenses pelo tacacá compartilhado.

RÉSUMÉS

No fim da tarde, numerosos citadinos saboreiam um *tacacá* em barracas instaladas nas calçadas de Belém e em outras grandes cidades amazônicas. Confeccionado com derivados da mandioca e exigindo uma preparação elaborada, reservada às especialistas locais, e associado a uma comensalidade urbana, o *tacacá* constitui um exemplo paradigmático das comidas de rua, às quais se conectam valores identitários. O artigo descreve as permanências e as mudanças nas formas de produzir, de consumir e de se perceber esse quitute que se impõe enquanto uma «especialidade regional».

En Belém y otras grandes ciudades de Amazonia, se suele tomar *tacacá* al final de la tarde en puestos callejeros. Hecho a partir de varios productos de la yuca, el *tacacá* exige preparaciones elaboradas por parte de especialistas locales. Representando la comensalidad urbana, el plato tiene fuertes valores identitarios como se observa también con otras comidas de la calle. El artículo describe las continuidades y las transformaciones en las maneras de producir, consumir y percibir el *tacacá* que está imponiéndose como “especialidad regional”.

INDEX

Palabras claves : Brasil, cocina amazónica, comida callejera, identidad, patrimonialización

Palavras-chave : Brasil, comida de rua, cozinha amazônica, identidade, patrimonialização

AUTEURS

PASCALE DE ROBERT

IRD-MNHN/MPEG, pascale.derobert@ird.fr

LUCIA VAN VELTHEM

MPEG/SCUP - MCT, lhussak@mct.gov.br