



Ministério da Cultura
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

PARECER DA RELATORA

111ª Reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, 25 de novembro de 2025.

Processo de Registro do Ofício das TACACAZEIRAS na Região Norte

PROCESSO nº 01450.014958/2010-22

1. APRESENTAÇÃO

A apresentação, a este Conselho, de parecer sobre o pedido de Registro do Ofício das “Tacacazeiras na Região Norte”, é tão oportuna, quanto urgente, considerando-se, neste novembro de 2025, o momento em que o mundo volta seus olhos para o Norte do Brasil e para a 30ª Conferência das Nações Unidas sobre Mudanças Climáticas.

Referencio o parecer relativo ao “Modo de Fazer as Cuias no Baixo Amazonas”, de autoria da colega Lucia Husak Van Velthen, de 2015, no qual é destacado o conjunto de bens culturais do Estado do Pará e Baixo Amazonas, que são reveladores da riqueza e diversidade das manifestações culturais. Dentre eles, o Carimbó, registrado no Livro das Formas de Expressão em 2014, o Círio de Nazaré, (Belém) inscrito no Livro das Celebrações e em 2013, as Festividades do Glorioso São Sebastião (Ilha do Marajó). Especialmente, o Sistema Tradicional Agrícola do Rio Negro e (Amazonas) e os “Modos de Fazer as Cuias no Baixo Amazonas”, ambos registrados no Livro dos Saberes, respectivamente em 2010 e 2015, relacionam-se diretamente ao pedido que agora chega para apreciação deste Conselho: o registro do Ofício das Tacacazeiras na Região Norte do país, reconhecendo desta feita não

apenas os bens isolados, mas sobretudo o sistema patrimonial da Região Norte que resiste e persevera.

Estar responsável por esta relatoria é para mim uma honra pelo fato de que protagonizam esse processo um vasto coletivo de mulheres que fazem o Brasil mais rico, criativo, sustentável e admirável.

Referência cultural da identidade nortista, o ofício das tacacazeiras espalha-se por todo o Brasil (e alhures) com a força e a longevidade que costumam ter os bens culturais com altíssimo poder de ressonância para si e para os outros. É com alegria que passo a apresentar meu parecer.

2. TRAMITAÇÃO

Segue uma breve descrição da tramitação processual que trata do pedido de reconhecimento do “Ofício de Tacacazeira na Região Norte” como Patrimônio Cultural brasileiro.

Data de 2001 a gênese documental patrimonial que apresenta o Ofício das Tacacazeiras – saberes, modos de fazer – como “prática cultural que identifica e distingue uma parcela significativa de brasileiros da maior região do país”¹. Fato que se deu no contexto do inventário da farinha de mandioca, realizado no âmbito do projeto “Celebrações e Saberes da Cultura Popular” (2001), desenvolvido pelo CNFCP e o Museu de Folclore Edison Carneiro. Ocasão na qual realizou-se a consulta direta às tacacazeiras na capital paraense, com manifestação favorável ao registro do bem cultural como patrimônio imaterial do Brasil.

A solicitação de reconhecimento do “Ofício de Tacacazeira na Região Norte” como Patrimônio Cultural é resultante do encaminhamento de dossiê pelo Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular (CNFCP), em 05 de agosto 2010, em consonância com a Superintendência do IPHAN do Pará, quando se instaura o processo nº 01450.014958/2010-22, visando ao registro do ofício de tacacazeira na região Norte. Precede este primeiro pedido de registro, uma reunião da Câmara do Patrimônio Imaterial do DPI (Departamento de Patrimônio Imaterial), datada de 16 de maio de 2008, cuja pauta versou sobre as expectativas geradas nas tacacazeiras

¹ Requerimento de Registro do Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular (CNFCP/IPHAN), de 08 de outubro de 2010 (01450.014958/2010-22, Volume único, p. 7).

quanto à patrimonialização de seu ofício, em consequência do INRC (Inventário Nacional de Referência Cultural) realizado no Mercado Ver-o-Peso. Outro ponto destacado foi o fato de que o ofício das tacacazeiras esteja também presente em outros estados e, portanto, sugeriu-se ampliação da pesquisa histórica e documental.

Uma Nota Técnica Complementar de julho de 2010, emitida pelo CNFCP, sugeriu que uma nova pesquisa de campo fosse realizada em outras localidades, com intuito tanto de complementar os dados já disponíveis, quanto de considerar as variedades regionais. Sugeriu, outrossim, que o Dossiê das Cuias fosse enviado, ao Conselho Consultivo do IPHAN, simultaneamente ao do ofício das tacacazeiras, posto que o tacacá é servido na cuia (Folha 65, do Processo).

Em 08 de outubro de 2010, uma nova solicitação de registro é encaminhada ao DPI/IPHAN e à Presidência do Instituto, acompanhada do Dossiê de Registro e de Nota Técnica Complementar, que justificava a indicação de ampliação de pesquisa para os demais estados da região, objetivando considerar a extensão territorial do bem cultural, bem como as suas variações regionais. Entre julho e setembro de 2010, foram enviadas as anuências da tacacazeiras de Belém, Amapá e Acre.

Em 19 de novembro de 2010, o DPI elaborou a Nota Técnica n.º 22/2010 que, em análise preliminar, emitiu posição favorável à continuidade do processo de registro, reconhecendo a atividade de tacacazeira como o centro de onde se irradiam processos, atividades e relações interpessoais, sendo a prática fundamentada em um sistema culinário cujo eixo de movimento é a atividade da tacacazeira. A Nota Técnica informa que acompanham o pedido de registro o Dossiê IPHAN “Ofício de Tacacazeiras”, o INRC do Ofício da Tacacazeira, o CD-Rom do Inventário e o Vídeo de 16 minutos sobre o ofício.

A referida Nota Técnica foi encaminhada à Câmara do Patrimônio Imaterial, a fim de subsidiar a análise e decisão na 17ª Reunião, realizada em 22 e 23 de novembro de 2010. O colegiado desta Câmara considerou o pedido pertinente, mas ressaltou a ausência de manifestações de Roraima, Rondônia e Amazonas, decidindo pela pertinência do processo de registro do Ofício das Tacacazeiras.

Em 18 de julho de 2011, o Setor de Pesquisa do CNFCP enviou material complementar para o pedido de registro do Ofício da Tacacazeira na região Norte, que se compõe das fichas do INRC.

O processo administrativo para execução de Instrução Técnica do Registro, que visava complementar as informações requeridas, foi gerado apenas em 2023, conquanto aguardava o aporte de recursos para realização de trabalhos de campo envolvendo observações diretas, entrevistas, mapeamentos e produção de registros fotográficos e audiovisuais nos sete estados do Norte do Brasil. Foi em decorrência do Termo de Execução Descentralizada (TED), proveniente de emenda parlamentar do senador Jader Barbalho aportado para Superintendência do IPHAN do Pará, que o IPHAN e a Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA) puderam celebrar o acordo para realização da referida Instrução Técnica.

As atividades para a instrução do processo foram acompanhadas por técnicos do Iphan sede e das Superintendências dos Estados da Federação da Região Norte do Brasil. O processo foi posteriormente encaminhado para análise jurídica da Procuradoria Federal do Iphan e teve o Aviso de tramitação publicado no Diário Oficial. Tendo atendido a todos os requisitos e tendo sido considerado apto, o processo vem a este Conselho para apreciação das egrégias conselheiras e egrégios conselheiros.

Nos autos do processo de registro estão reunidas diversas comunicações entre o CNFCP, o DPI e as Superintendências. Constam do Processo de 915 páginas, os dois dossiês: o primeiro realizado pelo CNFCP – no contexto do INRC – e o dossiê realizado a partir da TED entre IPHAN e UFOPA. Constam ainda as fichas do INRC, um vídeo que aborda a Região Norte, 07 vídeos específicos das capitais do Amapá, Amazonas, Acre, Rondônia, Roraima e Pará, os mapas de cada uma das capitais, indicando a incidência dos pontos de venda das Tacacazerias, bem como Termos de Anuência das detentoras.

Todas essas informações e documentos estão reunidos no processo administrativo n. 01450.014958/2010-22 ao qual tive acesso e que embasou a decisão técnica do Iphan e serviu como fonte de informação para a análise que apresento a seguir.

A pertinência do pedido de registro do Ofício das Tacacazeiras é confirmada na legislação em vigor – o Artigo 216 da Constituição federal Brasileira, o Decreto 3551/00, e a Resolução nº 001, de 3 de agosto de 2006 –, que considera bens

passíveis de patrimonialização aqueles que representem diferentes formas de expressão presentes na sociedade brasileira, cujas comunidades praticantes e diretamente envolvidas com sua realização e existência desejem integrar o rol do Patrimônio Cultural Brasileiro, considerando diferentes aspectos de sua diversidade.

3. O OBJETO DO REGISTRO

O contexto econômico, histórico, demográfico e sociocultural do território onde o ofício de tacacazeira se cria e recria como referência cultural é cuidadosamente descrito no dossiê, tanto relativamente à Região Norte, quanto especificamente em relação a cada uma das sete cidades onde a pesquisa foi realizada: Belém, Boa Vista, Macapá, Manaus, Palmas, Porto Velho e Rio Branco. A este conjunto de dados, o dossiê associa as informações colhidas em campo e em fontes secundárias a fim de situar, no tempo e no espaço, a presença das tacacazeiras. Nesta apresentação do contexto de existência e acontecimento do ofício do tacacá, são articulados os relatos biográficos registrados nas entrevistas e informações buscadas em fontes secundárias, com os processos de gestação e difusão do ofício de tacacazeira em cada localidade.

3.1. As Tacacazeiras

A pesquisa objetivou alcançar a maior participação possível de detentoras nas atividades voltadas à instrução do processo de registro do ofício de tacacazeira. Foram consideradas nessa categoria mulheres e homens que trabalham diretamente na produção e na venda de tacacá nos estados abrangidos na pesquisa, bem como seus eventuais ajudantes, frequentemente familiares envolvidos com aspectos gerenciais do negócio (compras de insumos, marketing, vendas e controle financeiro, por exemplo).

O Ofício das Tacacazeiras, objeto deste processo de Registro, é um sistema culinário da região Norte do país (com ressonância em todo território nacional), notadamente presente nos Estados do Acre, Amapá, Amazonas, Rondônia, Roraima, Pará e Tocantins. Nessa região, o preparo do tacacá mobiliza matérias-primas

oriundas de diferentes ecossistemas – amazônicos ou não – em combinações regidas com base em conhecimentos tradicionais desenvolvidos pelos povos originários desde antes da colonização do Brasil.

Para instruir o dossiê, foram coletadas narrativas biográficas de 56 participantes que concederam entrevistas semiestruturadas no âmbito do processo de Instrução Técnica. Combinou-se procedimentos de análise qualiquantitativa, de modo que aos dados estatísticos, que conduziram ao perfil demográfico do grupo, somaram-se os relatos de vida transcritos e analisados em busca de regularidades e particularidades relativas aos processos, inserção e prática do ofício de tacacazeira. Tais relatos dão vida aos números e permitem compreender os fatores que influenciam o perfil do grupo, bem como projetar as variações individuais em um contexto de práticas e significados culturais compartilhados no ofício de tacacazeira.

O ofício da Tacacazeira é realizado majoritariamente e tradicionalmente por mulheres não brancas, nortistas e de origem multirracial, entre 35 a 64 anos, caracterizando-se, pela produção e comercialização do tacacá, considerada uma iguaria da culinária amazônica, preparada à base de tucupi e goma (dois derivados da mandioca, respectivamente, um líquido e um tipo de fécula), camarão seco, jambu e temperos variados. É servido bem quente em uma cuia produzida artesanalmente – cuias estas, que já foram objeto de reconhecimento por este Conselho.

É definido como se constituindo por uma série de atividades e relações envolvidas na produção e na comercialização dessa iguaria, na qual saberes e técnicas relacionam-se a um amplo sistema culinário, em cujo centro se encontra a mandioca, raiz cultivada em todo o território brasileiro, mas que na região norte do país, é apropriada de maneiras peculiares.

As tacacazeiras preparam e comercializam, além do tacacá, diversos pratos típicos — como vatapá, pato no tucupi, maniçoba, caruru —, em pontos de venda móveis nas vias públicas das cidades da região Norte. É um saber compartilhado entre mães e filhas e/ou parentes do sexo feminino, e do qual resulta o ingresso das tacacazeiras ao ofício. O consumo do tacacá é um ritual social, realizado principalmente no fim da tarde, e é considerado uma forma de reafirmar laços

comunitários e culturais. Além de ser uma fonte de sustento para muitas famílias, o ofício de tacacazeira também é um símbolo de identidade cultural e resistência, preservando tradições indígenas e caboclas enquanto se adapta às demandas contemporâneas, como vendas online e delivery.

As tacacazeiras raramente sobrepõe, ao ofício de fazer o tacacá, outra atividade econômica. Dedicam-se diariamente à produção e à venda de tacacá, o que lhes consome mais de oito horas de trabalho compartilhadas com ajudantes remunerados, em regra, seus familiares. Quase sempre, atuam informalmente e fora de associações ou cooperativas, mas têm aderido, progressivamente, ao perfil de microempreendedoras individuais, ainda que mantenham seus pontos de venda. Costumam aliar o ofício de tacacazeira ao cuidado da casa e de filhos, netos ou sobrinhos.

Importa destacar que a pesquisa realizada para a Instrução Técnica, realizada em 2025, detectou uma alteração na participação dos homens no processo do tacacá, que se antes acontecia apenas no processo do preparo — conforme Dossiê produzido em 2015 — agora se dá também na etapa de serviço do tacacá, com alguns homens ocupando função de destaque. Embora, estes ainda resguardecem para as mulheres de suas famílias o nome dado aos pontos de venda, como o Tacacá da Miloca.

A transmissão do saber-fazer das tacacazeiras ocorre predominantemente no ambiente familiar, sendo frequentemente passada de geração em geração, especialmente entre mulheres da família, como de mãe para filha. Esse processo é marcado por práticas de comensalidade e pela convivência em espaços domésticos, onde o conhecimento sobre o preparo do tacacá é compartilhado e aprendido por meio da observação e da prática. O núcleo doméstico é o principal espaço de aprendizado, citado em 80% das entrevistas realizadas. A pesquisa realizada constatou que tem aumentado o número de pessoas, cujo processo de aprendizado se dê por meio de observação e prática, nem sempre envolvendo o grupo doméstico. Neste caso, entre colegas de trabalho por exemplo. O fato a destacar é que o saber-fazer é frequentemente transmitido de geração em geração, com as mulheres mais velhas ensinando as mais jovens, como mães, avós ou sogras. Assim, não só a transmissão do saber-fazer, mas a própria inserção no

ofício de preparação e comercialização de tacacá é, regularmente, mediada por uma pessoa da família, quase sempre do sexo feminino. Logo, pode-se afirmar que, em regra, o ofício de tacacazeira é passado de geração em geração entre as mulheres da família, mais frequentemente de mãe para filha. Portanto, a transmissão do saber-fazer do tacacá é um processo que valoriza a tradição, a convivência e os laços familiares, sendo um elemento essencial para a continuidade do ofício de tacacazeira na região Norte do Brasil.

A maioria das pessoas que trabalham com tacacá se identifica como "tacacazeira(o)", reforçando a ligação direta entre sua ocupação e o prato típico. Embora haja um aumento na formalização, com 19,7% registradas como MEI ou microempresas, a informalidade ainda predomina no setor. A formalização traz benefícios como acesso à aposentadoria e crédito, mas também desafios relacionados à burocracia e gestão financeira. Além disso, muitas tacacazeiras enfrentam precarização do trabalho, com dificuldades de inserção plena na economia formal. O tacacá é central na vida dessas profissionais, organizando suas rotinas e sendo o principal produto de sua atividade, mesmo quando conciliado com a venda de outros pratos. Apesar da valorização da formalização, o ofício ainda é majoritariamente informal, refletindo a realidade do mercado de comidas de rua.

A rotina de trabalho das tacacazeiras é intensa e envolve diversas etapas, realizadas em diferentes espaços: mercado, cozinha e ponto de venda. A maioria trabalha entre 5 e 7 dias por semana, dedicando de 8 a 12 horas diárias ao ofício, incluindo a compra de insumos, preparo, montagem do ponto de venda — bancas, barracas, quiosques ou carrinhos — e comercialização do tacacá. A rotina pode ser extenuante devido à falta de infraestrutura, como água encanada e energia elétrica, além das condições climáticas adversas, como chuvas frequentes. Apesar disso, muitas tacacazeiras valorizam a autonomia e a possibilidade de sustentar suas famílias com o trabalho. A rotina reflete a dedicação e o esforço das tacacazeiras, que conciliam tradição e inovação para manter vivo o ofício e atender às demandas de seus clientes. A renda das tacacazeiras varia significativamente, em função de fatores como volume de vendas, qualidade dos ingredientes, localização do ponto de venda e clientela conquistada. Apesar da variabilidade, o ofício é uma importante fonte de

sustento ou complemento da renda familiar, permitindo que muitas tacacazeiras sustentem suas famílias e proporcionem oportunidades de estudo para seus filhos.

3.2. O sistema culinário do Tacacá

Um bom exemplo de prática tradicional, é o sistema culinário do tacacá, que só é tradicional, porquanto se inova. Faz com que convivam tradições culinárias com constantes inovações, comportando variações mais ou menos significativas nos diversos lugares onde ele é produzido e consumido. As transformações podem ser relacionadas à disponibilidade de ingredientes, à prevalência de tradições locais, à ocorrência de idiossincrasias e às restrições alimentares, dentre outros fatores. Como se deu, por exemplo, com a relativamente recente inclusão do camarão seco e salgado no tacacá, substituindo peixes, caranguejos e carnes, consumidos outrora.

Os processos de urbanização e migração são alguns dos responsáveis pelas mudanças do consumo desse prato das casas para as ruas das cidades amazônicas, na segunda metade do século XIX, justamente quando se consolidou o ofício de tacacazeira. Uma informação relevante é que o atual modo de fazer e vender tacacá nas cidades convive com práticas mais antigas, ainda presentes em comunidades próximas a rios e manguezais da região.

Reconhecendo, portanto, a multiplicidade de maneiras de fazer e consumir tacacás na Amazônia, bem como a centralidade desse prato na constituição da identidade pessoal e profissional das tacacazeiras, o Dossiê apresenta a iguaria tal como ela se encontra difundida na maioria das localidades pesquisadas.

Ressalva que não se trata de definir o que é ou o que deve ser o tacacá, mas antes de fornecer uma visão geral do conjunto de saberes e fazeres aplicados à transformação de uma série de produtos *in natura* em uma iguaria vivamente apreciada pelos nortistas, considerando-se sua forma de apresentação mais usual. Parte-se, assim, da materialidade dos ingredientes comumente empregados em sua elaboração. Em seguida, focalizam-se nas operações de tratamento e cocção desses ingredientes, pautadas em conhecimentos e modos de fazer tradicionais, e as formas de apresentar e servir o prato, igualmente tradicionais, mas sempre abertas a inovações. Observam-se, também, as maneiras de consumir, os espaços em que é

consumido e, ainda, os diferentes sentidos preenchidos pelo tacacá na vida social do Norte.

O sistema culinário do tacacá é composto por uma integração de múltiplos elementos, abrangendo obtenção, seleção e preparação dos alimentos, saberes culinários, modos de apresentar, servir e consumir, classificação dos paladares, e instrumentos culinários, além de práticas culturais e simbólicas, articuladas com outras dimensões da vida social, e com modos de classificar e ordenar as relações humanas em torno deste sistema culinário. Logo, indaga-se simultaneamente sobre as operações culinárias e simbólicas, materiais e imateriais, que dão suporte e sentido ao ofício de tacacazeira em seu meio cultural. O sistema culinário do tacacá não se limita à comida, sendo também um dispositivo fundamental para identidade, sociabilidade e pertencimento cultural; um símbolo da preciosa herança e importante diversidade do Norte do Brasil

O sistema culinário do tacacá está diretamente ligado ao sistema culinário da mandioca, principal ingrediente do prato. Os elementos centrais do sistema incluem: (1) ingredientes principais; (2) modos de fazer; (3) modos de servir; (4) modos de consumir; (5) comercialização; (6) tradição e inovação. Os ingredientes usualmente combinados na preparação do tacacá são: o tucupi e a goma, respectivamente um líquido e um tipo de fécula extraídos da mandioca; o camarão seco, que pode vir dos rios amazônicos ou dos mares do Nordeste; o jambu, uma planta cujas folhas provocas uma sensação de dormência nos lábios de quem a ingere; e temperos como chicória e alfavaca, entre outros que variam conforme o gosto das tacacazeiras e de seus fregueses. O dossiê discorre detalhadamente sobre cada um dos ingredientes, bem como as possíveis variações.

Segundo as tacacazeiras, a proporção de cada um dos ingredientes no prato obedece a conhecimentos tradicionais relativos a suas propriedades, tendo um papel essencial na composição equilibrada do tacacá: a alcalinidade da goma compensa a acidez do tucupi; o jambu compensa a presença do amido da mandioca e regula o intestino; o camarão, por sua vez, é fonte de proteínas e sabor.

O modo de fazer o tacacá envolve o preparo cuidadoso de cada ingrediente, cuja descrição está cuidadosamente descrita em ambos dossiês. O tacacá é tradicionalmente servido em uma **cuia artesanal**, feita do fruto da cuieira,

considerada essencial para a experiência de consumo. A montagem do prato segue uma ordem específica: primeiro, coloca-se a goma, depois o tucupi, seguido do jambu, camarão e mais tucupi. A cuia é geralmente acompanhada por um suporte de tala para facilitar o manuseio, devido à queimadura do tucupi, e palitos de madeira para pegar o jambu e os camarões. Em algumas localidades, como no Acre e Rondônia, é comum o uso de pratos, colheres ou garfos, o que pode causar estranhamento em outras regiões. A quantidade de cada ingrediente pode ser ajustada conforme o gosto do cliente, respeitando preferências ou restrições alimentares, mas lembrando que o equilíbrio entre os ingredientes é considerado essencial para manter a harmonia do prato. Todas as etapas de preparo são descritas em texto e imagens fotográficas, além dos vídeos.

O consumo do tacacá se faz segurando a cuia com as duas mãos. Ele é sorvido, misturando os elementos líquidos e sólidos: goma, tucupi, jambu e camarão. Tradicionalmente, não se utiliza talheres, mas em algumas regiões, como Acre e Rondônia, é comum o uso de colher ou garfo, além de palitos de madeira para pegar os ingredientes sólidos. Apesar disso, muitos consumidores preferem usar as mãos para pegar o jambu e os camarões. O consumo do tacacá geralmente ocorre na rua, em pontos de venda, e é visto como um momento de socialização, sendo comum que as pessoas se reúnam para sorvê-lo no fim da tarde, reforçando laços sociais e culturais.

A comercialização do tacacá ocorre em diversos pontos de venda, como praças, esquinas, mercados, orlas, eventos e até em restaurantes e quiosques. Esses pontos podem ser fixos ou móveis, variando de bancas, barracas, carrinhos, quiosques, lanchonetes e restaurantes. A estrutura do local depende do poder aquisitivo da tacacazeira e das condições do espaço. Os preços do tacacá variam conforme o tamanho da cuia e a qualidade dos ingredientes, especialmente o camarão. Em algumas cidades, há preços diferenciados para cuias pequenas, médias e grandes, além de variações conforme o tipo de camarão utilizado (regional ou marinho). A comercialização também inclui inovações, como pedidos por telefone, redes sociais e plataformas de entrega, como o Ifood. Algumas tacacazeiras oferecem serviços de delivery e utilizam embalagens específicas para garantir que o

tacacá chegue quente e em boas condições ao cliente. Apesar dessas modernizações, a venda presencial nas bancas ainda é predominante, mantendo o caráter tradicional do ofício.

No que se refere à relação entre tradição e Inovação, o dossiê destaca a riqueza e complexidade do sistema culinário do tacacá, que combina tradições duradouras com adaptações modernas. Elementos como goma e tucupi são centrais para a continuidade do ofício de tacacazeira, enquanto o uso da cuia e a proximidade com os clientes reforçam o caráter cultural do consumo. O tempero do tucupi, considerado o diferencial de cada receita, é tratado como um segredo de família, reforçando o caráter cultural e histórico do prato.

Apesar de ser um prato tradicionalmente resistente a mudanças, algumas inovações foram incorporadas, como o tacacá vegano (substituindo camarão por pupunha, palmito ou azeitona) e o tacacá com patinhas de caranguejo. Em Rondônia, surgiu a tradição de servir tacacá com pipoca, devido à escassez de camarão na região.

A pandemia de COVID-19 impulsionou o uso de redes sociais e plataformas digitais para vendas e entregas, com adaptações como embalagens térmicas e métodos de pagamento à distância. Festivais como o Festival das Tacacazeiras em Belém e a Festa do Pará em Palmas também celebram o prato, reforçando sua importância cultural e social na região Norte.

As narrativas e práticas culturais associadas ao tacacá destacam sua origem indígena, ligada aos conhecimentos tradicionais relativos à mandioca e do tucupi. O prato é visto como um símbolo da miscigenação e da identidade regional nortista, refletindo influências indígenas, africanas e portuguesas. O consumo de tacacá é cercado de rituais, como tomá-lo na cuia, geralmente na rua, ao fim da tarde, em um momento de socialização entre amigos e familiares. A relação entre tacacazeiras e clientes é marcada por familiaridade e laços sociais duradouros, com as tacacazeiras sendo vistas como figuras acolhedoras e até "tipo psicólogas".

O tacacá também é celebrado em obras literárias, artísticas e musicais, sendo exaltado como um ícone cultural. Festivais como o Festival das Tacacazeiras em Belém e a Festa do Pará em Palmas reforçam sua importância na cultura local, promovendo o prato e as tradições que o cercam.

4. O REGISTRO

São vários os argumentos que justificam o pedido de registro do Ofício das Tacacazeiras.

A relação entre comida e identidade é destacada no documento como essencial para a construção e fortalecimento de identidades individuais e coletivas. A comida é considerada um elemento determinante na formação do sentido de nacionalidade — conforme extensa literatura das Ciências Sociais e do campo da Gastronomia —, pois reflete a história, as trocas culturais e as influências que uma população vivenciou ao longo do tempo. A cultura alimentar é vista como um fator crucial para a continuidade de grupos sociais, já que o paladar, os gostos culinários e o ato de comer estão profundamente ligados às experiências de socialização. Além disso, a patrimonialização de elementos da cultura alimentar, como modos de fazer e ofícios ligados à produção de alimentos, contribui para preservar sistemas culinários que são transmitidos por gerações, reforçando a identidade étnica, política e social de um povo.

Uma observação importante apresentada no dossiê é de que as patrimonialização de elementos da cultura alimentar têm se apresentado como uma via interessante de valorizar conhecimentos, práticas e tradições ligadas à alimentação como elemento de identidade étnica, política e social. Argumenta, outrossim, que na perspectiva patrimonial, não se trata de destacar alimentos ou receitas, mas de contribuir para a preservação de sistemas culinários que envolvem diversos e complexos processos de cultivo, obtenção, produção, preparação, circulação e consumo de determinadas comidas, cujos fundamentos são transmitidos por gerações.

Inspirando-se na experiência do registro das Baianas de Acarejã, a proposta de registro do Ofício de Tacacazeira visa à valorização de pessoas que não apenas preparam e comercializam tacacá, mas de fato sustentam a cultura alimentar do Norte do Brasil, caracterizada por cores, sabores e aromas tropicais singulares.

Ressalta, o dossiê, que o tacacá tornou-se um forte atrativo turístico, devido ao crescimento do turismo gastronômico que vêm acontecendo nos últimos anos na Amazônia, mas em especial na capital do Pará. Com efeito, Belém, que já era

reconhecida pela Unesco como Cidade Criativa da Gastronomia desde 2015, vivenciou neste ano de 2025 uma espécie de euforia no ramo das comidas típicas devido à realização da Conferência das Nações Unidas sobre as Mudanças Climáticas (COP 30) e à recente eleição da cidade, pela prestigiada revista Lonely Planet, como uma das dez melhores cidades gastronômicas do mundo em 2025.

Assim, o registro do Ofício de Tacacazeira acaba por se constituir em uma forte dimensão política, pois vai além do aspecto celebratório, uma vez que propõe ações dirigidas à valorização, não do prato, mas das pessoas que são responsáveis por sua existência e valor. A perspectiva de reconhecimento da contribuição das tacacazeiras para o patrimônio cultural brasileiro insere-se em discussões mais amplas do interesse desse grupo relativas, por exemplo, à segurança e à soberania alimentar. Diante da proliferação do consumo de alimentos ultraprocessados na Amazônia, o tacacá impõe-se como “comida de verdade”, que pode contribuir para a garantia de direitos à alimentação e à saúde da população do Norte. Os argumentos para o registro do Ofício de Tacacazeira como patrimônio cultural são:

- O valor conhecimentos ancestrais, uma vez que o ofício reúne saberes tradicionais sobre a seleção e manipulação de ingredientes, especialmente relacionados à mandioca, que remetem às práticas dos povos originários antes da colonização.
- A conexão com ecossistemas amazônicos, dado que as técnicas e matérias-primas utilizadas no preparo do tacacá provêm, em sua maioria, de ecossistemas amazônicos, conectando roças, rios, mares e cidades, incluindo o uso de cuias, já reconhecidas como patrimônio cultural.
- O consumo do tacacá em todos os estado da Região Norte por diferentes segmentos sociais, sendo uma comida típica amplamente difundida na região.
- A atividade feminina e urbana, considerando-se que a produção e comercialização do tacacá são atividades predominantemente femininas, ligadas aos processos históricos de urbanização da

Amazônia, com as tacacazeiras integrando o patrimônio cultural das cidades.

- A caracterização do tacacá como comida de rua, que enfrenta desafios urbanos no processo de venda. O tacacá, como comida de rua, enfrenta restrições de infraestrutura e ameaças legais comuns a ofícios realizados na via pública.
- A classificação do tacacá como “comida de verdade”, evidenciando o fato de que o tacacá se destaca como uma alternativa aos alimentos ultraprocessados, contribuindo para a segurança e soberania alimentar, além de promover a saúde da população do Norte.

Esses argumentos reforçam a importância do registro para valorizar e preservar o ofício das tacacazeiras e a cultura alimentar do Norte do Brasil. O registro celebrará as tacacazeiras como guardiãs do patrimônio cultural alimentar, destacando as suas contribuições para a identidade alimentar da região Norte. Paralelamente, o registro tem grande potencial de gerar ações que melhorem as condições de trabalho e vida das tacacazeiras, como acesso a direitos e benefícios.

Importa destacar que há variações locais importantes entre as capitais que constituem a geografia do processo de registro. Tais variações — por exemplo, quanto às práticas de organização coletiva — devem ser levadas em consideração no planejamento de ações de salvaguarda, pois seguramente se traduzirão em necessidades, prioridades e temporalidades distintas em cada estado. O Plano de Salvaguarda deve considerar, outrossim, a necessária ampliação da pesquisa de mapeamento das tacacazeiras, posto que estando limitada às capitais, a pesquisa que instruiu o dossiê não pôde acessar as informações do interior, onde formas de organização alternativas podem se revelar. Vale destacar que, não obstante ter sido centrada nas capitais, a pesquisa contou com participação de tacacazeiras do interior em Roraima e Amapá.

5. RECOMENDAÇÕES PARA SALVAGUARDA

As recomendações apresentadas para salvaguarda do ofício das tacacazeiras foram elaboradas com base no diagnóstico — tanto dos potenciais, quanto das fragilidades do ofício de tacacazeira —, extraído das reuniões e entrevistas realizadas no âmbito da pesquisa, das observações feitas em campo e nos diálogos com gestores públicos e com pesquisadores de diferentes campos científicos, acerca de aspectos que podem ameaçar a sustentabilidade do bem cultural em questão. Na relação com o ofício das tacacazeiras, sustentabilidade é a capacidade desse ofício se manter ao longo do tempo e ser transmitido para as gerações futuras, em consonância com o respeito aos direitos à proteção à maternidade e à infância, à educação, à saúde, à alimentação, ao trabalho e ao meio ambiente saudável e equilibrado, entre outros.

As recomendações visam, portanto, à sustentabilidade do ofício de tacacazeira em múltiplas dimensões: social, cultural, econômica, política e ambiental. Dimensões estas que devem ser abordadas de maneira transversal, principalmente por meio de ações interinstitucionais, intersetoriais e articuladas com as detentoras, propõe-se, a seguir, um conjunto de medidas que poderão compor o plano de salvaguarda do bem registrado.

As proposições de salvaguarda obedecem à diretriz contida no Manual de elaboração de Planos de Salvaguarda, estando organizadas em dois blocos. O primeiro contempla ações preliminares (necessárias para a própria construção do plano de salvaguarda); o segundo engloba uma série de ações gerais direcionadas a questões recorrentes em todas as localidades pesquisadas, que, apesar disso, poderão ganhar contornos específicos em cada estado.

No que se refere às Ações Preliminares, são indicadas as seguintes:

1. Realização de reunião virtual geral com tacacazeiras e técnicos do Iphan para discutir os próximos passos e o plano de salvaguarda.
2. Divulgação da política de patrimônio e a atuação do Iphan para maior conhecimento das detentoras, especialmente nos estados com baixa participação.
3. Promoção reunião virtual entre tacacazeiras e representantes da Associação Nacional das Baianas de Acarajé para troca de experiências.

4. Aprofundamento do diálogo com tacacazeiras em cada estado para avaliar necessidades e possibilidades de engajamento.
5. Abertura de canais de diálogo com tacacazeiras de localidades interioranas interessadas em ações de salvaguarda.
6. Estabelecimento de parcerias locais para construir e implementar o plano de acordo com as especificidades de cada estado.

As Ações Gerais de Salvaguarda estão organizadas em cinco eixos temáticos:

1. Gestão, Empreendedorismo e Organização Coletiva

- Oferecer capacitação em gestão e empreendedorismo.
- Incentivar a formalização e criação de microempresas.
- Criar associações ou cooperativas para representar tacacazeiras.
- Facilitar acesso a crédito e apoiar a organização coletiva.

2. Matérias-Primas e Insumos

- Capacitar produtores de jambu e tucupi para melhorar a qualidade.
- Apoiar a agricultura familiar e produção de camarão.
- Organizar compras coletivas para garantir preços acessíveis.
- Desenvolver métodos seguros de armazenamento de insumos.

3. Comercialização

- Criar identidade visual para pontos de venda e uniformes.
- Ampliar serviços de delivery e uso de redes sociais.
- Facilitar participação em grandes eventos com menos burocracia.
- Incentivar inclusão do tacacá em cardápios de restaurantes.

4. Divulgação, Cultura e Gastronomia

- Garantir presença em eventos públicos e privados.
- Promover feiras, concursos e oficinas culinárias.
- Produzir materiais sobre a história e o ofício das tacacazeiras.
- Capacitar para participação em editais culturais.

5. Direito à Cidade

- Facilitar licenciamento para pontos de venda na via pública.
- Melhorar infraestrutura urbana ao redor dos pontos de venda.

- Criar espaços padronizados para venda e consumo de tacacá.
- Negociar condições justas para aluguel de espaços públicos.

Estas recomendações visam garantir a sustentabilidade do ofício de tacacazeira em dimensões sociais, culturais, econômicas, políticas e ambientais, com ações interinstitucionais e articuladas com as detentoras. Assim, espera-se, como o Plano de Salvaguarda abranger múltiplas dimensões, inclusive extrapolando o campo específico da política patrimonial, na direção de contribuições multidisciplinares e de diversas instituições nas três esferas administrativas. Um destaque para a orientação de que a unidade do plano de salvaguarda deva ser compatível com a adoção de mecanismos para que as ações em cada estado possam ser delineadas e implementadas de maneira independente, respeitando as prioridades e possibilidades de cada grupo local, de modo a atrair a adesão das detentoras.

A titulação como patrimônio cultural brasileiro é um passo importante, que abre caminhos para o poder público se comprometer com a mediação e apoio daqueles que garantem a vida do bem registrado, sua produção, uso e transformação nas variadas temporalidades e espacialidades que constituem realidades brasileiras diversas.

Concluo avaliando que o registro do Ofício das Tacacazeiras vem não apenas atender a um desejo da sua ampla e diversa comunidade – para quem o sistema culinário do tacacá já existe enquanto um patrimônio – como contribuir para promover suas identidades e modos de vida, a promoção não apenas do ofício e do sistema culinário, mas também de pesquisas que favoreçam a salvaguarda desse patrimônio cultural.

Por todos esses motivos, acompanhando a solicitação expressa nos Dossiês e no parecer técnico da Superintendência do Acre, manifestando-me plenamente favorável ao registro do Ofício das Tacacazeiras no Livro do Registro dos Saberes, como patrimônio imaterial do Brasil.

Izabela Tamaso