



MINISTÉRIO DA CULTURA
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL

Superintendência do Iphan no Acre
Divisão Técnica

Parecer Técnico nº 17/2025/DIVTEC IPHAN-AC/IPHAN-AC

ASSUNTO: Análise sobre o processo de Registro do Ofício das Tacacazeiras na Região Norte

REFERÊNCIA: Processo SEI n.º 01450.014958/2010-22

Rio Branco, 3 de outubro de 2025.

I. Introdução

O presente Parecer Técnico, elaborado pela servidora Sarah Rodrigues da Superintendência do Iphan no Acre, analisa o processo administrativo 01450.014958/2010-22 que versa sobre o pedido de reconhecimento do "Ofício de Tacacazeira na Região Norte" como Patrimônio Cultural do Brasil e a instrução do seu registro visando manifestação técnica conclusiva a respeito.

A solicitação de reconhecimento do "Ofício de Tacacazeira na Região Norte" como Patrimônio Cultural resultou do encaminhamento de dossiê pelo Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular (CNFCP), em 05 de agosto e 08 de outubro de 2010, como desdobramento do Inventário Nacional de Referência Cultural realizado no Mercado Ver-o-Peso em Belém, estado do Pará. O documento inicial, que contextualiza o bem cultural, os saberes e os modos de fazer que o envolvem, além do levantamento de significados e interpretações "dessa prática cultural que identifica e distingue uma parcela significativa de brasileiros da maior região do país"^[1], foi composto a partir 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. A pesquisa de campo possibilitou consulta direta às tacacazeiras na capital paraense, que se manifestaram favoravelmente ao registro do bem como Patrimônio Cultural do Brasil. Avaliado pela Nota Técnica nº 22/2010 do Departamento de Patrimônio Imaterial do Iphan (DPI/IPHAN), sugeriu-se a continuidade do processo para consideração superior, atestando que o material encaminhado era suficiente para compreensão do bem cultural.

Em 2023 foi gerado pelo Gabinete da Presidência do Iphan, por meio da Assessoria de Assuntos Parlamentares, processo administrativo para execução da instrução técnica do registro. Por meio da destinação da Emenda Parlamentar Individual do Senador Jader Barbalho (MDB/PA) a projetos de Preservação do Patrimônio Cultural Brasileiro no estado do Pará, foi celebrado Termo de Execução Descentralizada (TED) entre o IPHAN e a Universidade Federal do Oeste do Pará

(UFOPA) para a realização do referido procedimento.

Este processo, do qual resultou o Dossiê de Registro do bem cultural em tela, gerou experiências de mobilização social, de articulação interinstitucional entre diferentes esferas, e, adicionalmente, de integração das Superintendências do Iphan na Região Norte; forneceu subsídios para compreensão do contexto territorial do bem proposto, bem como do contexto social, cultural e econômico da comunidade detentora, e possibilitou o levantamento de demandas para promover a continuidade e sustentabilidade do Ofício de Tacacazeiras. Os produtos foram considerados categóricos para fundamentar a ação institucional do Iphan no reconhecimento do bem cultural como patrimônio imaterial e demonstram a convergência desse saber-fazer com os conceitos expostos no artigo segundo da Portaria Iphan nº 200, de 18 de maio de 2016, a saber:

III - Patrimônio Imaterial - "(...) são os usos, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e espaços culturais que lhes são inerentes - que as comunidades, os grupos e em alguns casos os indivíduos reconheçam como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é recriado constantemente pelas comunidades e grupos em função de seu entorno, sua interação com a natureza e sua história, infundindo-lhes um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana" (Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial/UNESCO - 2003).

(...) V - Referência Cultural - São os sentidos e valores, de importância diferenciada, atribuídos aos diversos domínios e práticas da vida social (festas, saberes, modos de fazer, lugares e formas de expressão etc.) e que, por isso mesmo, se constituem em marcos de identidade e memória para determinado grupo social. (Manual de Aplicação do INRC, 2000).

Em conformidade com o Decreto nº 3.551, de 04 de agosto de 2000, e com a Resolução nº 001, de 03 de agosto de 2006, destacam-se os seguintes documentos obrigatórios que compõem o processo SEI n.º 01450.014958/2010-22:

1. Documento da solicitação de Registro (SEI n.º 3775042, Volume único, p. 7);
2. Anuências da Comunidade (SEI n.º 3775042, Volume único, p. 53-88);
3. Material de apresentação do bem cultural (SEI n.º 3775042, Volume único, p. 10-68);
4. Nota Técnica de Pertinência (SEI n.º 3775042, Volume único, p. 92-97);
5. Ata da Reunião da Câmara Técnica do Patrimônio Imaterial (SEI n.º 3775042, Volume único, p. 98-103);
6. Produtos audiovisuais (Disponíveis 3775077);
7. Dossiê fotográfico (Disponível em "Pasta 4.2.2 - COREG/COREG/2.REGISTROS -BENS REGISTRADOS OU EM PROCESSO/1.3.BENS EM PROCESSO/OFFÍCIO DE TACACAZEIRAS/6.FOTOS");
8. Autorizações de cessão de fotografias e de material audiovisual (SEI n.º 6377076, p. 195-336);
9. Dossiê de Registro (SEI n.º 6377076).

II. Contextualização da instrução para o Registro

1. O pedido de Registro

Inicialmente, assina o pedido de Registro do "Ofício de Tacacazeira na Região Norte", protocolado em 5 de agosto de 2010 junto ao DPI, sediado em Brasília/DF, por meio do Memo nº 179/2010/CNFCP, o Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular (CNFCP/IPHAN), representado por sua diretora à época, Cláudia Márcia Ferreira.

Na referida solicitação, o CNFCP destaca que

(...) o encaminhamento do dossiê pelo CNFCP foi acordado, por iniciativa da Superintendência do Pará, por ocasião da reunião de planejamento estratégico do Iphan, com as demais superintendências representativas dos estados da região norte, que se incumbiram da condução dos entendimentos e da consulta aos detentores em seus estados. Assim, e com o apoio de uma cópia do DVD e de um modelo de abaixo assinado entregues naquela ocasião, as superintendências coletariam inclusive as assinaturas das tacacazeiras para o pedido de registro. A Superintendência do Pará informou que já enviou o abaixo assinado para esse Departamento.^[2]

Em período anterior ao pedido de registro, a ampliação da pesquisa envolvendo o ofício das tacacazeiras foi discutida pela Câmara do Patrimônio Imaterial do DPI em reunião realizada em 16 de maio de 2008. Na ocasião entendeu-se que o estudo realizado no contexto do Mercado Ver-o-Peso, em Belém (PA), gerou expectativa nas detentoras quanto à patrimonialização de seu ofício. Sugeriu-se a ampliação do levantamento documental e histórico nas demais capitais da Região Norte a fim de complementar a pesquisa realizada por meio do INRC, além da ciência das superintendências do Iphan envolvidas e dos governos estaduais para melhor andamento do processo. Considerando a abrangência do bem cultural no contexto amazônico, o registro se daria com essa especificidade regional como "Ofício das Tacacazeiras na Amazônia".

Uma nova solicitação foi encaminhada ao DPI/IPHAN em 08 de outubro de 2010, com o envio de Requerimento de Registro à Presidência do Instituto^[3], conjuntamente com o Dossiê de Registro^[4] e de Nota Técnica Complementar^[5], esta última ratificando a sugestão de ampliação da pesquisa para os demais estados da região com vistas a acrescentar informações aos dados coletados e a evidenciar a extensão territorial do bem cultural assim como as suas variações regionais. Além disso, sugeriu-se também o encaminhamento do "dossiê das cuias"^[6], compreendendo ambos os bens culturais como complementares.

A anuência ao registro do bem enquanto Patrimônio Cultural do Brasil está expressa em abaixo-assinados de detentoras e demais interessados remetidos pelas Superintendências do Iphan no Pará, no Amapá e no Acre. A comunidade envolvida subscreveu e declarou a concordância com o pedido por meio de 203 (duzentas e três) assinaturas, sendo 166 (cento e sessenta e seis) do Pará, 25 (vinte e cinco) do Amapá e 12 (doze) do Acre. As listas foram anexadas ao requerimento do CNFCP a partir da recomendação da Coordenação de Registro do DPI, que reforçou a importância da consulta e participação de detentoras, de representações organizacionais e das Superintendências do Iphan na região, considerando que a instrução do processo de registro e a posterior elaboração do plano de salvaguarda seriam conduzidas localmente.

Portanto, estando a aprovação de pessoas da comunidade detentora do Pará, Amapá e Acre registrada e as informações sobre o bem protocoladas por meio do Dossiê de Registro do CNFCP, 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 que "a atividade de tacacazeira se vislumbra de forma bastante clara enquanto centro de onde irradiam processo,

atividades e relações interpessoais”^[7], sendo fundamentada em um sistema culinário movimentado, principalmente, por mulheres, e que compõe, de forma histórica e identitária, a localidade em que ocorre.

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 sinalizou a ausência de manifestação do Amazonas, de Rondônia e de Roraima na solicitação do registro e deliberou pela pertinência do pedido com a recomendação de complementação de pesquisa histórica.

Consta da Ata da Reunião que

Luciana Luz apresentou a solicitação de Registro com base na Nota Técnica. Este pedido é uma decorrência do projeto de pesquisa Celebrações e Saberes do CNFCP, que se debruçou, entre outras coisas, sobre os saberes vinculados à mandioca e ao feijão. Este último teve como decorrência o registro do Ofício das Baianas de Acarajé. Colocou-se também a questão das anuências só virem do Amapá, Pará e Acre, sem manifestação do Amazonas, Rondônia e Roraima. Ana Gita colocou a possibilidade de remeter o registro do Ofício de Tacacazeira ao Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, já que também diz respeito a um processamento da mandioca no norte do país. Por fim, a Câmara considerou o pedido pertinente e recomendou a complementação da pesquisa histórica sobre o bem.^[8]

Assim, foi remetida comunicação pelo DPI ao CNFCP e à Superintendência do IPHAN no Pará informando sobre a decisão, sinalizando a necessidade de evidenciar historicamente a origem do ofício e complementar informações e materiais para finalização do processo e encaminhamento ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural para deliberação, considerando que a pesquisa envolvendo o bem cultural em processo de registro vinha se desenvolvendo há um longo período no Instituto. Em 18 de julho de 2011, o CNFCP enviou, por meio do Memo Externo nº 143/201111, material textual complementar referente surgimento do ofício de tacacazeira para ser integrado ao Dossiê de Registro.

Em 2023, por meio da destinação de recursos oriundos da Emenda Parlamentar Individual nº 22630007 pelo Senador Jader Barbalho, no valor de R\$ 388.562,00 (trezentos e oitenta e oito mil e quinhentos e sessenta dois reais), o processo de reconhecimento do Ofício de Tacacazeira da Região Norte seguiu para a fase de instrução técnica.

A síntese dos principais marcos da solicitação do registro, organizada temporalmente, pode ser visualizada na tabela a seguir:

Tabela 1. Principais marcos da solicitação do registro do Ofício de Tacacazeiras

Data	Executor	Ação
2001 a 2006	Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular	Execução do Projeto “Celebrações e Saberes da Cultura Popular”, contemplando o inventário dos modos de fazer a farinha de mandioca em Belém (PA) e posterior desdobramento da solicitação de registro do ofício de tacacazeira.
16/05/2008	Câmara do Patrimônio Imaterial (DPI/IPHAN)	11ª Reunião da Câmara do Patrimônio Imaterial que discutiu a possibilidade de solicitação de registro do bem cultural.
06/07/2010	Superintendência do Iphan no Pará	Abaixo-assinado encaminhado ao DPI com assinaturas de detentoras do saber e demais interessados.

Data	Executor	Ação
05/08/2010	Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular	Solicitação de registro encaminhada ao DPI.
27/08/2010	Superintendência do Iphan no Amapá	Abaixo-assinado encaminhado ao DPI com assinaturas de detentoras do saber e demais interessados.
08/10/2010	Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular	Solicitação de registro encaminhada ao DPI com Requerimento à Presidência, Dossiê e materiais fotográficos e audiovisuais encaminhados.
11/10/2010	Superintendência do Iphan no Acre	Abaixo-assinado encaminhado ao DPI com assinaturas de detentoras do saber e demais interessados.
21/10/2010	Superintendência do Iphan no Pará	Manifestação favorável à solicitação de registro protocolada pelo CNFCP.
19/11/2010	Coordenação de Registro (DPI/IPHAN)	Elaboração de Nota Técnica 22/2010 sobre o pedido de registro.
22 e 23/11/2010	Câmara do Patrimônio Imaterial (DPI/IPHAN)	17ª Reunião da Câmara do Patrimônio Imaterial que deliberou favoravelmente à pertinência da solicitação de registro.
10/04/2023	Senador Jader Barbalho (MDB/PA)	Alocação de recurso da Emenda Parlamentar Individual nº 22630007 destinada “ao registro do pedido para transformar as tacacazeiras em Patrimônio Cultural Brasileiro”.

2. A instrução técnica do processo

Por meio do TED nº 2/202312, celebrado entre a Superintendência do IPHAN no Pará e a UFOPA, sob o número SEI 01450.002401/2023-63, foi iniciada a etapa de aprofundamento do material protocolado no requerimento do registro. O TED teve, então, como objeto a realização de pesquisa e instrução do processo de registro do Ofício de Tacacazeiras na Região Norte visando a sua descrição pormenorizada e atualizada.

A escolha metodológica compreendeu o desenvolvimento de um trabalho investigativo participativo por meio do diálogo com tacacazeiras e tacacazeiros dos sete estados envolvidos, além de levantamento bibliográfico, documental, etnográfico e de informações disponíveis em redes sociais. Os registros visuais foram realizados em campo com a produção de fotografias e vídeos, disponibilizados em grande volume de material bruto e editado, e na elaboração de sete mapas, sendo um por capital pesquisada e contendo informações georreferenciadas dos pontos de venda identificados ao longo da pesquisa e de lugares de referência sinalizados pela comunidade detentora.

Realizado entre janeiro de 2024 e maio de 2025, o trabalho foi executado por uma equipe especializada formada por 16 integrantes, sendo uma coordenadora, Luciana de Carvalho, Doutora em Antropologia com ampla e intensa produção acadêmica na área de patrimônio cultural imaterial; sete pesquisadores, um residente em cada estado, com titulação de doutores e mestres em Antropologia ou Geografia; três assistentes de pesquisa, com graduação concluída ou em andamento nas áreas da Gastronomia, Antropologia ou Direito; uma assistente administrativa com formação em Gestão Pública; além de uma jornalista, um ilustrador graduado em Arqueologia, e dois profissionais do audiovisual, um deles Doutor em Antropologia e outro doutorando em Artes.

Investigação antropológica e sócio-histórica do Ofício de Tacacazeira

A pesquisa foi fundamentada em uma abordagem multidisciplinar, envolvendo investigações de campo, em documentos e no levantamento de bibliografia acadêmica quanto aos aspectos históricos e socioantropológicos do bem cultural. Foram realizadas múltiplas ações de coleta de dados, incluindo entrevistas, reuniões, registros audiovisuais e levantamento cartográfico, que tiveram como objetivo a compreensão das diversas dimensões do ofício e de suas manifestações. De forma complementar, foram levantadas legislações incidentes sobre o trabalho das tacacazeiras, por meio de fontes primárias e secundárias, além de consultas a registros em redes sociais (Instagram, Facebook) e motores de busca (Google). Contatos estabelecidos no âmbito do inventário conduzido pelo CNFCP também foram utilizados para ampliar o escopo de informações.

Ao todo, mais de 100 pessoas envolvidas no fornecimento de insumos, na preparação e na venda de tacacá foram ouvidas por meio de entrevistas livres e semiestruturadas realizadas em Belém (PA), Boa Vista (RR), Macapá (AP), Manaus (AM), Palmas (TO), Porto Velho (RO) e Rio Branco (AC). As entrevistas buscaram aprofundar o entendimento sobre as práticas, saberes e modos de organização do trabalho das tacacazeiras, além de captar suas percepções acerca do reconhecimento e da valorização do ofício. Nas entrevistas semiestruturadas, em que foram trabalhadas temáticas como a relação das interlocutoras com o ofício, a produção e a comercialização do tacacá, as suas narrativas, além de ameaças e oportunidades, participaram 56 tacacazeiras. Nas entrevistas livres foram abordados aspectos específicos e singulares que contribuíram para os registros audiovisuais e para a compreensão das variações regionais do ofício.

A estratégia de aproximação com as tacacazeiras priorizou visitas presenciais realizadas nos pontos de venda em seus horários de funcionamento comercial, além de contatos telefônicos, por aplicativos de mensagens e redes sociais. No Pará, a parceria com a Associação das Tacacazeiras e Comidas Típicas de Belém (Astacom) resultou em um número expressivo de participantes, e demonstrou pioneirismo quanto ao nível de organização da comunidade detentora, sendo o único estado a ter uma entidade representativa formalmente registrada. Esta é uma dimensão ainda a ser desenvolvida amplamente e que poderá ser realizada como ação de salvaguarda por meio da troca de experiências da Astacom com tacacazeiras das demais localidades, como demonstrado por detentoras do Amapá o desejo de dialogar com a Associação para compreensão dos processos organizacionais, administrativos e burocráticos, além de mecanismos de melhoria nas condições de trabalho a partir do fortalecimento coletivo institucionalizado.

Devido à abrangência do bem cultural, à distribuição geográfica dos participantes e à localização da sede da coordenação do projeto em Santarém (PA), o uso de plataformas de teleconferência e aplicativos de mensagens se deu para a realização de reuniões e encontros virtuais. Essas ações permitiram a manutenção do diálogo contínuo com a equipe e com as tacacazeiras, facilitando a participação de detentoras de diferentes localidades ao longo da pesquisa.

A seleção das participantes na pesquisa foi estabelecida por meio de critérios específicos a fim de garantir a diversidade de formas de organização, de perfil socioeconômico, de localização geográfica e dos modos de atuação. Foram considerados aspectos como sexo, faixa etária, tipo de ponto de venda (restaurantes, quiosques, barracas, carrinhos, tabuleiros), áreas de instalação (centrais, periféricas, residenciais, comerciais ou turísticas) e a organização do trabalho (individual, familiar ou empresarial). Essa abordagem destacou a extensão abrangente e representativa do ofício, contribuindo para a elaboração de um dossiê

que refletisse a diversidade das práticas associadas ao tacacá, garantindo a participação do maior número possível de detentoras, incluindo trabalhadoras diretas, ajudantes familiares e outros atores envolvidos na cadeia produtiva. O georreferenciamento dos pontos de venda de tacacá e dos lugares de referências foi realizado com o intuito de elaborar mapas que representassem a dispersão geográfica das diferentes atividades envolvidas, contribuindo para a compreensão espacial do ofício nas capitais.

A colaboração das tacacazeiras ao longo de todo o processo de pesquisa reforçou a política patrimonial do Iphan, em que a participação das comunidades detentoras é assegurada por meio de ações que respeitam suas formas de organização e suas motivações culturais. O conceito de “comunidade detentora” contempla a diversidade étnica, religiosa, de orientação sexual e de gênero, promovendo uma abordagem inclusiva e respeitosa às diferentes manifestações culturais.

A documentação do bem cultural incluiu a produção de mais de mil fotografias e aproximadamente 50 horas de gravações em vídeo, realizadas entre junho de 2024 e fevereiro de 2025. Os registros ocorreram em ambientes de trabalho, feiras, mercados, festivais e eventos culturais, incluindo momentos específicos como festas juninas, o Festival das Tacacazeiras e o Círio de Nossa Senhora de Nazaré^[9], estes com ocorrência específica no Pará. Assim, as ações de documentação foram distribuídas em quatro etapas em Belém, considerando a relevância dos eventos para as tacacazeiras, e nas demais cidades a captação ocorreu em etapa única. Em Palmas, as atividades coincidiram com o Festival da Tradição Paraense.

Também foram realizadas 13 reuniões presenciais ao longo do projeto, nas quais participaram tacacazeiras, representantes de associações locais, técnicos do IPHAN e demais envolvidos. As reuniões iniciais, uma em cada capital, tiveram como foco a sensibilização de tacacazeiras quanto ao projeto ao apresentar informações sobre política de patrimônio cultural executada pelo Instituto, dialogando acerca do processo de registro e sinalizando as etapas da pesquisa de instrução técnica em andamento. Houve também reuniões para a apreciação dos resultados parciais, a validação de registros audiovisuais, dos mapas e do Dossiê de Registro elaborado. O material produzido – fotografias, vídeos, mapas e registros escritos – foi sistematizado e apresentado às detentoras e às equipes do Iphan em uma reunião presencial em cada estado. Os encontros buscaram garantir a participação ativa das comunidades locais na validação dos dados, além de promover o diálogo continuado sobre o processo de patrimonialização e possibilitar a atuação das tacacazeiras na elaboração e fundamentação do dossiê de registro.

Uma reunião final, realizada em 21 de fevereiro de 2025 em Belém com transmissão *on-line* para as demais capitais com apoio das Superintendências do Iphan, consolidou os resultados do projeto, apresentando a peça audiovisual geral às detentoras e discutindo os ajustes finais dos materiais, além de se consensuar sobre o nome do bem cultural a ser registrado: **Ofício de Tacacazeira**.

Comunicação e ampla divulgação

Para engajar e mobilizar participantes, foi criada uma identidade visual do projeto alusiva à decoração das bancas de tacacá e inspirada no fenótipo das mulheres da Região Norte, além da criação de um perfil público nas redes sociais utilizado para divulgação contínua das etapas da pesquisa, das narrativas de detentoras participantes, de seus locais de trabalho e pontos de venda.

Plataformas como Instagram, WhatsApp e de petição pública online

foram utilizadas para divulgar informações, estimular a ampla participação no processo e coletar assinaturas em apoio ao reconhecimento do Ofício de Tacacazeira como Patrimônio Cultural do Brasil. As estratégias de comunicação tiveram efeito positivo na formação e no fortalecimento de “comunidades detentoras”, em dinâmicas virtuais e presenciais em cada estado, especialmente nas localidades onde ainda não existe organização coletiva formal em torno do ofício.

Produtos

Os produtos decorrentes da etapa de instrução técnica são o Dossiê de Registro, um Dossiê Fotográfico, além de oito vídeos-documentários, sendo sete deles, com 5 minutos cada, referentes à ocorrência do bem cultural nas capitais da Região Norte, e uma peça audiovisual geral, com 25 minutos, compreendendo o ofício em sua totalidade. Eles contêm a descrição pormenorizada do bem a ser registrado e estão devidamente acompanhados da documentação necessária correspondente. A decisão de realizar a entrega dos documentários neste formato surgiu após diálogos entre a equipe de pesquisa e a equipe técnica do Iphan, entendendo que havia a necessidade de representar melhor o bem cultural em cada localidade e que o material editado fosse também uma devolutiva direta às detentoras participantes da pesquisa, a fim de que seu uso posterior promovesse a ampla divulgação e promoção do Ofício de Tacacazeira. O Dossiê também é composto pelos anexos "prosa e verso: representações artísticas do tacacá e das tacacazeiras", pelas listas de presença das reuniões realizadas e pelos termos de autorização de uso de som e imagem assinados pelas participantes da pesquisa.

Os dados coletados na pesquisa etnográfica, no levantamento bibliográfico e no conjunto de informações reunidas nas captações fotográficas e audiovisuais permitiram a composição de uma narrativa acerca do Ofício de Tacacazeiras enquanto bem cultural. As informações que compõem o Dossiê de Registro atestam seu valor enquanto patrimônio cultural e estão descritas na seção a seguir.

III. Caracterização do bem cultural

O Ofício de Tacacazeiras é descrito como a profissionalização de uma prática vinculada aos processos de urbanização da Amazônia e trata-se de uma ocupação que surge com outras categorias profissionais de trabalho de rua^[10]. São mulheres detentoras do saber-fazer que envolve o tacacá, "um prato produzido e consumido em diversas regiões da Amazônia brasileira, constituído por subprodutos da mandioca, entre os quais o tucupi e a goma, além do camarão seco, jambu e diversos temperos" e que, diferentemente de outros pratos regionais, se insere em um "sistema de relações sociais, comerciais e de significados coletivamente partilhados"^[11]. Mesmo partilhando os saberes envolvidos no preparo do tacacá, as tacacazeiras se diferem das cozinheiras domésticas e são caracterizadas pelo seu trabalho e pelo contato diário com o universo de venda e consumo de um alimento característico da culinária regional, o que lhes implica um papel socialmente marcado, uma vez que "o tacacá - e tudo o que a ele se liga - organiza a vida dessas mulheres, estruturando-a e invadindo esferas privadas e públicas, domínios pessoais e profissionais"^[12]. Ele está conectado a costumes dos povos originários e é produto de intensos contatos interétnicos e de trocas culturais.

Presente de forma ampla em grandes e pequenas cidades amazônicas, o ofício compreende diferentes dimensões e confere às tacacazeiras uma importância

sócio-histórica na identidade amazônica em contextos urbanos, envolvendo estratos sociais distintos que se conformam nas relações sociais e vínculos afetivos em torno do processo de cultivo de ingredientes e de preparo, venda e consumo do tacacá. São as tacacazeiras as detentoras dos saberes envolvidos nesse processo e que fazem da produção e do comércio do referido alimento seu modo de manutenção de vida.

A dinâmica social do ofício envolve uma série de ambivalências do *entre*, o que lhe confere um sistema simbólico complexo e denso. Nas esferas da natureza e da cultura, os ingredientes saem do *roçado* e se transformam na *cidade*; sua feitura se inicia no espaço *doméstico* e se lança na atividade de comercialização na *rua*, perpassando por dinâmicas *familiares* e *profissionais* cotidianas; sua produção e reprodução perpassa pela continuidade do *passado* no *presente*, envoltas de *tradicionalidade* e de um contínuo processo de *reinvenção* para se manterem vivas; o alimento é consumido *entre* a passagem do *dia* para a *noite*, *entre* o tempo do *trabalho* e o tempo do *descanso*, tomado democraticamente tanto pela *elite* quanto por *populares*; não é *líquido*, nem *sólido*; não se *bebe*, nem se *come*; é um saber-fazer que ocupa a *concretude* das cidades e o *imaginário* social, formando uma consciência *individual* e *coletiva* do modo de ser e existir no norte do país.

Nesse sentido, as tacacazeiras,

Com suas barracas, quiosques e carrinhos espalhados pela cidade, integram a paisagem urbana, acompanhando o ritmo de seu desenvolvimento histórico e econômico. Detentoras de saberes e segredos, elas dão continuidade não apenas aos modos de fazer um elaborado prato, mas a formas de sociabilidade características das cidades, suas ruas e sua população. Na condição de herdeiras de um conhecimento em certa medida exclusivo, as tacacazeiras cumprem ainda o papel fundamental de ensinar às gerações mais novas, uma das vias pela qual se dá a continuidade também dessa prática.^[13]

Assim como outros bens culturais, o Ofício de Tacacazeira é transversalizado por uma gama de elementos históricos, sociais, geoespaciais, de biodiversidade, econômicos e políticos. É necessário que sua análise se dê a partir de diferentes áreas do conhecimento para que dê conta da complexidade que o dimensiona.

Da perspectiva histórica de sua ocorrência, a pesquisa indica que o consumo do tacacá por povos indígenas da Amazônia remonta ao século XVIII, conforme registrado por viajantes e cronistas que passaram pela região^[14]. Contudo, sua comercialização sistemática, que o caracteriza como um ofício, só se consolidou entre o final do século XIX e o início do século XX^[15], em um processo intimamente ligado à expansão urbana das cidades amazônicas, marcadas por crises econômicas recorrentes e pela escassez de postos de trabalho formais. Nesse cenário, há um forte marcador de gênero: mulheres que não encontravam espaço no mercado formal passaram a utilizar a venda de alimentos de rua como estratégia de sobrevivência e de manutenção familiar. A atividade representava a possibilidade de “conciliar tempo para cuidar do lar e contribuir financeiramente para o sustento da família”^[16]. Foi nesse contexto que iniciativas de “botar a banca”^[17] se multiplicaram em diferentes cidades nortistas, desde pequenos centros urbanos até às metrópoles, acompanhando os condicionantes geográficos e socioespaciais específicos de cada localidade.

A Região Norte, onde o ofício se consolidou, representa 45% do território nacional, englobando 450 municípios distribuídos entre os estados do Acre (22), Amapá (16), Amazonas (62), Pará (144), Rondônia (52), Roraima (15) e Tocantins (139)^[18]. Segundo o Dossiê, em 2022 a população total da Região somava

17.354.884 habitantes, sendo a menor densidade demográfica do país. Apesar disso, é reconhecida por sua expressiva diversidade sociocultural: mais de 180 povos indígenas, além de populações tradicionais, como quilombolas, extrativistas e ribeirinhas, estão em seu território, e "também agrega inúmeros nordestinos e colônias italianas, portuguesas, sírias, libanesas e japonesas"^[19]. Tal composição resulta de intensos fluxos migratórios, internos e externos, motivados por fatores diversos como conflitos territoriais, mudanças e emergências climáticas e ciclos de exploração econômica, especialmente a partir do século XIX, constituindo elementos marcantes da formação social e demográfica da região.

Mesmo com uma sociobiodiversidade singular, a Região Norte carrega um histórico de empobrecimento associado a expropriações territoriais e a projetos de desenvolvimento baseados na exploração de recursos humanos e naturais que perpetuam desigualdades sociais. Durante o período colonial, a Amazônia conviveu com o tráfico e a imposição de trabalhos forçados aos povos indígenas, tanto no ambiente doméstico quanto na extração de produtos florestais, em especial a seringa. Embora a legislação tenha abolido formalmente a escravidão indígena em 1755, "abusos e arbitrariedades" permaneceram como prática recorrente, fruto de estratégias utilizadas pelos colonos para manter a exploração^[20].

A divisão social do trabalho seguiu o modelo que se repete histórica e socialmente no Brasil, em que os ofícios manuais são destinados a populações subalternizadas, negras e indígenas. Um desdobramento disso é, no século XIX, a resistência à escravidão que resultou na formação de quilombos em áreas florestais e ribeirinhas, onde negros, indígenas e brancos pobres desenvolveram formas coletivas de uso da terra e dos recursos naturais. Esses agrupamentos constituíram "estratégias importantes de conquista da liberdade e estabelecimento de redes de reciprocidade"^[21]. Havia diversidade interna nos quilombos, onde, embora majoritariamente formados por negros, não era incomum a reunião de "índios, mestiços e até brancos", registrando-se que africanos e afrodescendentes também buscavam refúgio em aldeias indígenas^[22], estabelecendo vínculos de solidariedade e resistência.

No período pós-abolição, a economia amazônica se reestruturou com base em novas formas de trabalho compulsório, entre as quais se destaca o aviamento^[23], que, como uma "escravidão por dívida", colocava o trabalhador em situação permanente de dependência moral e material em relação ao patrão, consolidando um modelo de "cadeia hierárquica de poder, de natureza étnica, social e política"^[24]. No chamado ciclo da borracha, esse padrão de relação de trabalho se consolidou de forma socialmente estruturante, perpetuando vínculos trabalhistas extremamente violentos e autocráticos, além de continuamente desiguais.

No auge da economia da extração de látex, entre 1880 e 1910 e novamente entre 1941 e 1945, a riqueza obtida possibilitou a modernização de cidades como Belém e Manaus, que passaram a ostentar teatros, avenidas e infraestrutura comparáveis às capitais europeias^[25]. A construção da Estrada de Ferro Madeira-Mamoré (1908-1912), apesar de simbolizar a ascensão econômica nesse momento, resultou em um alto número de mortes de trabalhadores, tornando-se um dos episódios mais trágicos do modelo de ocupação da região. Esse paradigma, pautado na ideia da Amazônia como espaço vazio, vulnerável economicamente e que fragilizava o controle da soberania nacional, foi a justificativa para a implantação de políticas de colonização, imigração e obras de infraestrutura, como a criação da Superintendência do Desenvolvimento da Amazônia (Sudam) e do Programa de Integração Nacional (PIN), responsáveis pela abertura de rodovias como a Transamazônica e a BR-163.

Na segunda metade do século XX somaram-se ainda grandes empreendimentos minerais e energéticos, entre eles a exploração de manganês no Amapá, bauxita no Pará e a construção de usinas hidrelétricas, como Coaracy Nunes (AP), Curuá-Nuna (PA), Samuel (RO) e Balbina (AM). O Programa de Aceleração do Crescimento (PAC), lançado no início dos anos 2000, manteve essa lógica, priorizando obras de integração e energia em detrimento da sustentabilidade, exemplificada na construção polêmica da Usina de Belo Monte no Pará. Como consequência, a expansão da agroindústria, da pecuária e de monoculturas agrícolas provocou ciclos de queimadas e desmatamento em larga escala. Na tentativa de frear esse processo de destruição do bioma, comunidades indígenas, quilombolas, ribeirinhas e extrativistas continuam a resistir em defesa de seus territórios e de modos de vida tradicionais^[26].

Esse modelo de desenvolvimento econômico contribuiu para a manutenção de índices sociais desfavoráveis na Região. O Norte apresenta o segundo pior Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) do país, além de um cenário urbano marcado pelo crescimento desordenado e por desigualdades profundas, se configurou com uma “mistura de inserção e exclusão, de velocidade e atraso”^[27]. Nesse contexto, desemprego, subemprego e situações de trabalho análogo à escravidão são recorrentes, atingindo de forma mais intensa as zonas rurais, mulheres negras e pardas, de baixa escolaridade, inseridas nas faixas de menor rendimento e que atuam no setor de serviços.

Em parte deste cenário de vulnerabilidade e informalidade se insere o Ofício de Tacacazeiras. Incorporadas de forma majoritária às cidades, essas mulheres refletem a história de resistência e de adaptação social da região. Uma profissão reconhecida por “integrar a paisagem urbana da Amazônia, acompanhando o ritmo de seu desenvolvimento histórico e econômico”^[28]. Assim, o trabalho com o tacacá, mais do que a produção de um alimento, é uma prática cultural e identitária que ao mesmo tempo expressa a memória coletiva, a subsistência econômica e é um símbolo da capacidade de reinvenção das populações amazônicas.

Esses aspectos históricos de formação social e desenvolvimento econômico do Norte são base para o entendimento da solicitação de registro do Ofício de Tacacazeira como Patrimônio Cultural. É neste contexto de exploração predatória de recursos humanos e naturais que ele se desenvolveu como uma manifestação de resistência cultural e existencial, uma vez que

Primeiro, a trajetória de ocupação da Amazônia foi, e ainda é, violenta e nitidamente voltada para a exploração de recursos naturais e do trabalho humano, seja da gente originária do lugar, seja dos migrantes que para ele são atraídos. (...) Segundo, tal trajetória foi, e em grande medida ainda é, assentada em pressupostos que conduzem à aniquilação, dominação e/ou integração dos povos indígenas, aos quais se atribui, reconhecidamente, a criação do tacacá, mas que raramente estão representados no comércio de tacacá nas cidades. Ela também foi pautada na usurpação do trabalho de pessoas de origem africana, escravizadas até o século XIX, e de afrodescendentes sujeitos à escravidão por dívida e a outras formas de trabalho forçado até a atualidade. Migrantes nordestinos, atraídos pelo sonho de ter terras para plantar e ouro para lavar, raramente realizado, também foram consumidos no processo de ocupação dos estados do Norte. Vem desses grupos sociais a grande maioria das tacacazeiras, muito embora o tacacá tenha sido incorporado nos menus de restaurantes e chefes de cozinha renomados nos últimos anos. (...) Terceiro, a urbanização na Amazônia foi, e ainda é, extremamente desigual. Além das metrópoles Belém e Manaus, inúmeras cidades médias crescem desordenadamente e convivem com inúmeros problemas socioambientais no Norte do Brasil. (...) É nesse cenário

que os pontos de venda de tacacá disputam espaço nas calçadas, praças e esquinas das cidades, em instalações precárias cuja manutenção depende, quase sempre, tão-somente das tacacazeiras. Quarto, a crônica falta de empregos alimenta relações de patronagem características do aviamento, que vigorou no ciclo da borracha e se insinua até os dias atuais em diferentes atividades econômicas, e favorece os altos índices de informalidade no trabalho na região. Ser tacacazeira na região Norte do Brasil, portanto, exige o enfrentamento cotidiano de inúmeros desafios gestados na trajetória de ocupação dessa região e em sua história econômica. Nessa lida, o saber-fazer associado aos usos da mandioca e de seus derivados para alimentação humana é um trunfo das tacacazeiras, que lhes rende um domínio e um conhecimento peculiares das cidades em que trabalham, tornando-as também guardiãs de suas memórias.^[29]

Dado o vasto território geográfico, social e cultural do Norte, cada estado apresenta particularidades e desdobramentos distintos no processo de consolidação do ofício de tacacazeira. Como forma de suprir a lacuna apresentada no Dossiê de Registro elaborado pelo CNFCP, em que foi apontada a necessidade de complementar e documentar o bem cultural nas demais localidades da Região, a instrução técnica apresentou dados históricos, demográficos, socioeconômicos, relatos biográficos e informações de fontes secundárias referentes às sete capitais pesquisadas, demonstrados a seguir.

Tabela 2. Quadro comparativo do Ofício de Tacacazeira na Região Norte.

Localidade (estado/capital)	Contexto de formação territorial	Inserção do ofício
Acre/Rio Branco	Estado com a segunda menor área urbana do país e com forte presença de povos originários na composição populacional. A formação de cidades no Acre está ligada ao ciclo da borracha e à migração nordestina. Com o declínio das exportações de látex, o estado entrou em estagnação e decadência econômica, sendo visado posteriormente para pecuária e extração madeireira a partir da venda dos antigos seringais para migrantes do Sul. Com a pauperização da população, houve intensa migração de moradores das zonas rurais para a periferia da capital. ^[30]	É marcado pelas intensas relações sociais e culturais erigidas de fluxos migratórios internos, da zona rural para a urbana, na segunda metade do século XX e tem a presença concentrada principalmente em praças e feiras populares do centro da capital Rio Branco.

Localidade (estado/capital)	Contexto de formação territorial	Inserção do ofício
Amapá/Macapá	<p>Antigo território do Pará e posteriormente jurisdicionado pela União, o estado foi instituído com autonomia política e administrativa em 1991 e tem a menor área urbanizada do território nacional. Quilombolas e indígenas formam parte de sua população, diversidade étnica que reflete uma variedade de manifestações culturais, algumas delas reconhecidas como patrimônio cultural do Brasil. A ocupação territorial data do período pré-colonial por distintos povos indígenas. Com localização estratégica para exploração de recursos naturais, se configurou como um pequeno povoado no século XVII, atraindo expedições coloniais. A formação urbana foi marcada por intenso êxodo rural e de outras cidades da região por pessoas que buscavam melhores condições de vida, mas o crescimento desordenado da capital intensificou as desigualdades sociais e o acesso a serviços básicos de infraestrutura urbana. [31]</p>	<p>Conflui com o desenvolvimento de Macapá, contribuindo para a formação de uma tradição urbana, fazendo com que pontos de venda se tornassem referências para socialização no fim de tarde. A venda de tacacá está presente também em toda região metropolitana da capital, mas tem sua maior concentração em pontos fixos e barracas próximas ao centro histórico.</p>

Localidade (estado/capital)	Contexto de formação territorial	Inserção do ofício
Amazonas/Manaus	<p>Maior estado do país, compreendendo 18% do território nacional, concentra também a maior população indígena do Brasil, somando quase 500 mil indivíduos de diferentes povos com alta diversidade em costumes, cosmologias e expressões culturais. Em Manaus vivem mais de 50% dos habitantes de todo o estado. A cidade teve crescimento vertiginoso devido à exploração da borracha, concentrando intensas atividades comerciais e portuárias que levaram a um acentuado desenvolvimento urbano, concentrando edificações históricas na zona central com valor patrimonial reconhecido, além de uma grande agitação intelectual e cultural. Este cenário contrastava com a precarização de moradias da maioria da população, acentuada pela crise econômica ocasionada pelo declínio do ciclo da borracha. A criação da Zona Franca de Manaus no final da década de 1960 alçou a capital ao principal centro urbano da Região Norte. [32]</p>	<p>Está difundido em toda extensão da cidade de Manaus, manifesto em praças, feiras, pontos e bancas em lugares turísticos, como no entorno do Largo de São Sebastião e do Teatro Amazonas, e também em bairros periféricos. Além disso, o tacacá pode ser encontrado em receita tradicional ou adaptada em <i>shopping centers</i> e no quilombo urbano São Benedito.</p>

Localidade (estado/capital)	Contexto de formação territorial	Inserção do ofício
<p>Pará/Belém</p>	<p>Segundo maior estado do país em extensão territorial, possui a maior área urbanizada da Região Norte. Assim como os estados vizinhos, foi ocupado por inúmeros povos indígenas. Colonizado por portugueses e alvo de constantes invasões de holandeses e ingleses, a fundação do Forte do Presépio/do Castelo para defesa e administração da colônia deu origem à cidade de Belém. A urbanização do estado começou nas primeiras décadas do século XVII, com o traçado das primeiras ruas da capital, e, no século XVIII, pela construção de grandes edifícios e igrejas. Mas foi no ciclo da borracha, com forte exploração de recursos naturais e humanos, que foi inaugurada a fase da Belle Époque de Belém com a construção de palacetes, teatros, avenidas, boulevards, bosques e praças, em um processo intenso de gentrificação do centro da cidade. Desta época foram erguidas edificações históricas com valor patrimonial reconhecido e parte de um cidade marcada por contradições e aguda desigualdade social. [33]</p>	<p>Diferente das demais capitais da Região Norte, registros literários e obras de artes visuais representam o ofício de tacacazeira e o consumo do tacacá desde o final do século XIX. A ocupação urbana pelas tacacazeiras e por seus pontos de venda foi migrando da periferia para o centro. A tradição está consolidada por toda a cidade e é parte do cotidiano belemense em praças, esquinas, feiras, festas juninas, <i>shopping centers</i>, restaurantes renomados e em grandes eventos como o Festival das Tacacazeiras e as procissões do Círio de Nazaré.</p>

Localidade (estado/capital)	Contexto de formação territorial	Inserção do ofício
Rondônia/Porto Velho	<p>O marco da ocupação do estado foi dado pelo Tratado de Petrópolis, movimento que negociou a incorporação do território boliviano ao estado do Acre em troca da construção da Estrada de Ferro Madeira-Mamoré, hoje parte de um complexo de patrimônios culturais valorados e reconhecidos. Em 1981 foi elevado à categoria de estado e instalado no ano seguinte, mas tinha Porto Velho como capital desde 1943 ainda enquanto Território Federal do Guaporé. É a única capital brasileira com fronteira internacional. Assim como os demais estados da Região Norte, foi ocupado por diferentes povos indígenas. O estado abrangia vastas áreas de floresta e ocupação indígena com atividades agrícolas, extrativistas, de pesca e de caça. Foi progressivamente dominado pela indústria agropecuária com intenso desmate florestal para formar o terceiro maior rebanho bovino do país. [34]</p>	<p>Está vinculado à ocupação da Amazônia Ocidental, mas com dados históricos do surgimento pouco conhecidos. A referência oral de tacacazeiras é a principal fonte e registro da venda de tacacá na capital rondoniense, mencionando atividades desde a década de 1960. Os pontos de venda estão localizados na área central da cidade de Porto Velho, em feiras e espaços de lazer.</p>

Localidade (estado/capital)	Contexto de formação territorial	Inserção do ofício
Roraima/Boa Vista	<p>Instituído como estado por meio da Constituição Federal de 1988, é o ente menos populoso do país e possui 15% de seus habitantes sendo indígenas de mais de 10 povos. No período colonial foi disputado por portugueses, espanhóis, ingleses e holandeses. As ruínas do Forte São Joaquim, construção feita para proteção do território em 1775, formam um sítio arqueológico acautelado. Ainda no século XVIII houve introdução do gado bovino na região, com crescimento da pecuária no século seguinte, o que atraiu a migração de nordestinos em busca de melhores condições de vida, aumentando a densidade populacional no local. A cidade de Boa Vista é registrada desde meados de 1920, alcançando novo traçado e planejamento urbanístico entre 1940 e 1950. [35]</p>	<p>Está espalhado em toda a capital Boa Vista, sendo os pontos de venda mais conhecidos localizados nas áreas centrais e turísticas, como a Praça das Águas e o Parque do Rio Branco. O registro da venda de tacacá a partir da segunda metade do século XX está presente apenas em relatos das tacacazeiras mais antigas e ainda atuantes na região.</p>

Localidade (estado/capital)	Contexto de formação territorial	Inserção do ofício
Tocantins/Palmas	É o último estado a compor a Região Norte a partir da nova divisão geopolítica do país de 1988. Compartilha característica comum aos demais estados e também é formado pela ocupação de distintos povos indígenas, com histórico igualmente violento de colonização e de exploração humana e de recursos naturais. É marcado pela acentuada mineração de ouro no século XVIII com emprego de mão de obra de africanos e indígenas escravizados. Com o esgotamento da produção aurífera, a atividade agropecuária se tornou o principal negócio na região. Diferentemente dos demais estados, o Tocantins contempla na maioria de seu território o bioma Cerrado e clima tropical. Apenas na área de transição entre o Cerrado e a Floresta Amazônica, no extremo norte do estado, é que o clima equatorial se manifesta. A capital Palmas é marcada pela desigualdade social desde seu surgimento, e mesmo com planejamento urbano, se configura com áreas de ocupação fora do projeto urbanístico. [36]	O ofício de tacacazeira é uma prática recente, ligada à migração paraense e maranhense para a cidade e exercida por dois homens. Ambos trabalham em Palmas, um deles atua em ponto fixo, próximo à sede do Governo do Estado, o outro realiza a venda de tacacá de forma itinerante em feiras. A atuação mais antiga registrada na pesquisa remonta aos anos 2000.

As tacacazeiras

Neste contexto de formação territorial dos estados e das capitais do Norte, os dados coletados junto às tacacazeiras por meio das entrevistas se somam à fundamentação histórica local em um conjunto de componentes estruturantes que retrata o perfil das detentoras. Eles figuram o *rostro* de pessoas que fizeram e fazem parte do processo de composição e de desenvolvimento da Amazônia. A pesquisa reforça este aspecto: 90% das pessoas entrevistadas são mulheres nortistas não-brancas, sendo a maior parte delas do Pará, Acre e Amazonas. As histórias e relatos ancoram e refletem as filiações étnico-raciais "pretas, pardas, negras, mestiças, caboclas e, em menor número, brancas ou indígenas. Predominam narrativas que tematizam a 'mistura' e, assim, valorizam o papel das relações interracialis na genealogia das pessoas do Norte"[\[37\]](#). Considerando todo o universo da pesquisa, a identidade indígena do tacacá, mesmo sendo referida reiteradamente como a sua origem, foi declarada apenas por dois homens Kokama, povo indígena presente no Amazonas. Ainda assim, a referência de ascendência indígena de entrevistadas foi registrada em relatos detalhados dados por elas.

A denominação do bem cultural como Ofício de Tacacazeira é motivada pela forte representação de mulheres no saber-fazer ao longo do tempo. No estudo realizado, elas são quase 70% das pessoas participantes. Comumente chamadas de

"tias" em seus locais de trabalho, são, em maioria, mulheres de meia-idade, mas há também um significativo número de pessoas mais velhas, com mais de 60 anos, que se consolidaram na produção, venda e transmissão dos conhecimentos que envolvem o tacacá. O protagonismo feminino fica evidenciado não apenas no perfil demográfico das detentoras, mas visualmente nos pontos de venda, que referencia o nome de sua dona, como o Tacacá da Núbia (AC), o Tacacá da Tia Naza (AM), o Tacacá da Tia Maria (PA), o Tacacá e Caldos da Keyla (RR), o Tacacá da Lulu (RO), a Barraca da Cristina (RO) e a Lanchonete da Tia Neném (AP). É inequívoco, contudo, que a presença masculina no ofício se modificou ao longo dos últimos anos. No contexto do Dossiê do CNFCP, os homens faziam parte dos processos que auxiliavam a venda do tacacá, como a aquisição de insumos e o apoio no preparo do prato. Atualmente eles se reconhecem no ofício, elaboram suas receitas, preparam e comercializam o tacacá. Ainda assim, em muitos casos, há o uso comercial e a preservação do nome feminino em locais de venda operados por eles, revelando "um forte conteúdo afetivo, frequentemente relacionado ao parentesco dos donos atuais com as tacacazeiras que trabalharam nesses pontos no passado"^[38]. É o caso de Renato Oliveira, tacacazeiro e filho de tacacazeira, que herdou o ponto de venda da mãe:

É o legado da Miloca. Eu nunca vou botar o nome Renato. Já tem o tacacá do Renato. E eu não vou fazer isso. Olha, tipo assim, digamos que é história. Tipo uma coisa grande. Ah, eu ainda vou continuar o Tacacá da Miloca. Pegar uma foto dela e botar. Nunca vou tirar isso dela (Renato Oliveira, 23/5/2024)^[39].

Mais do que apenas um nome, é por meio dele que as

antigas tacacazeiras são lembradas como matriarcas, exímias cozinheiras, e frequentemente referenciadas em narrativas sobre o tacacá. A mulheres como elas se atribuem não só o domínio das receitas e dos modos de fazer esse prato, como o pioneirismo de o levar para as ruas das capitais do Norte. A preservação de seu nome nos pontos de venda de tacacá é, também, uma forma de reverenciá-las.^[40]

Mediante à *herança* dos conhecimentos passados pelas mães, avós, esposas ou sogras que se dá a inserção no trabalho com o tacacá, configurando o núcleo familiar como o maior espaço para aprendizado do ofício. A reprodução e manutenção do bem cultural passou por atualizações nesse sentido: em alguns casos a instrução foi passada por mulheres paraenses que migraram para os outros estados da Região Norte; por meio de observação de outras tacacazeiras nos locais de trabalho, o que muitas vezes é associado a uma aprendizagem "não ensinada", mas adquirida pelo olhar atento e à prática de experimentação da receita; ou, pela dificuldade de recolocação profissional, com a inserção no ofício sendo facultada à compra de um ponto de tacacá já consolidado. O que acompanha todo esse cenário é o fato de mulheres serem centrais na transmissão do saber-fazer, mediando e sendo responsáveis pela introdução de filhas, netas, sobrinhas e noras no preparo, na venda e em todo trabalho envolvido, reforçando a continuidade do ofício por gerações. Núbia é um exemplo de tacacazeira que herdou o ofício da avó:

A minha avó é assim, ela era a minha avó postiça. A minha mãe veio do seringal, aí conheceu ela através de um amigo que tinha vindo da Bolívia e vendia castanha. Ele indicou minha mãe para trabalhar lá como doméstica, minha mãe já foi grávida de mim. Quando ela me teve, foi na casa da minha avó. Essa minha avó, a minha mãe fazia tudo, foi lá que minha mãe aprendeu com ela, porque a minha avó já vendia o tacacá. Ela dizia: "Maria, é assim que faz". Ensinou minha mãe. Quando chegou um tempo, minha avó não quis mais, já tinha formado os dois filhos, então disse: "Maria, agora tu ficas aí, é teu, te vira que eu não quero mais não". Nessa época, eu acho que eu tinha uns 12 anos, 11 anos, eu era menina. Na época não era fogão a gás, era no fogareiro de carvão. Eu aprendi com a minha mãe, ela aprendeu com a minha

avó. Na época, eu só era dona de casa. Eu já fazia [tacacá] para ela em casa, porque na época ela morava comigo e eu já fazia em casa para ela. Quer dizer, vendo ela fazer, eu aprendi. Com o tempo, ela disse: agora quem vai fazer é você, para eu levar. Eu fazia, e ela levava. Então, quando ela não quis mais fazer porque ela adoeceu, ficou doente, não pôde mais trabalhar. Aí eu disse: eu já sei fazer, tenho cliente, vou trabalhar com isso aqui. Comecei, fui indo e sobrevivi daí. Só observando, ela trabalhava em casa. Em casa, eu ficava por ali, gostei muito de observar essas coisas, cozinhar o que ela fazia. Eu sempre olhava, porque sempre gostei de cozinhar. Até hoje gosto muito de cozinhar. Então, quando você gosta de cozinhar... quando você não gosta, não está nem aí. Mas quando você gosta, você fica observando para você aprender, e eu aprendi direitinho. Os clientes de hoje, quando vão lá, falam assim: parece que eu estou tomando o tacacá da dona Maria (Raimunda Sousa, 19/1/2024)^[41].

Essa sucessão configura às tacacazeiras uma identidade profissional muito própria, pois o trabalho ocupa um lugar fundamental na organização da vida. Logo, o termo "tacacazeira" é, em maioria, definidor espontâneo de sua atuação dada a vinculação direta ao prato, o que não exclui outras categorias de identificação, como microempreendedoras, autônomas, cozinheiras, vendedoras de comida e chefes de cozinha, mas reforça o tacacá como vital na culinária regional comercializada por elas e o componente que nomeia seu trabalho. Mesmo que nos locais de venda haja outras opções de pratos regionais, como vatapá, maniçoba e pato no tucupi, o tacacá é o destaque na procura dos consumidores e é o condutor das interações sociais as quais está associado, como coloca Thiago Farias, tacacazeiro de Boa Vista, o tacacá

É o meu carro-chefe. Tem uma frase que digo aqui, que é a seguinte: pode faltar qualquer coisa aqui, pode faltar vatapá, maniçoba, pato, mas não pode faltar tacacá, porque sou uma casa de tacacá. Então não posso ficar sem o tacacá, posso não vender o pato todo dia, mas o tacacá sai toda hora (Thiago Farias, 3/4/2024)^[42].

Considerando que a informalidade faz parte do processo de surgimento do ofício, essa circunstância se repete ainda atualmente, com mudanças modestas na organização e formalização de pequenos empreendimentos, dinâmica que facilita o acesso à aposentadoria, a direitos previdenciários, à facilidade de crédito e de contratação por outras empresas e órgãos públicos. O surgimento de associações representativas também se configura como forma de organizar coletivamente a categoria. Contudo, o trabalho com o tacacá ainda se trata de um empreendimento familiar informal, mesmo que esteja buscando se fortalecer institucionalmente enquanto negócio devido à concorrência com grandes restaurantes e empresas atuantes no ramo alimentício que também comercializam o prato. A crescente busca pelo registro formal, principalmente pela inscrição como Microempreendedor Individual (MEI), pode levar a uma interpretação equivocada de que este seja um processo facilitador de entrada no mercado de trabalho apenas pela criação de um Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ). Esse quadro pode maquiar a precarização da ocupação "pejotizada" e expor "desafios relativos à burocracia, à gestão financeira, à atualização quanto à legislação e ao cumprimento de obrigações legais e contábeis, inclusive o recolhimento mensal de imposto obrigatório"^[43].

Essas dificuldades também estão associadas a uma rotina intensa de trabalho, na maioria dos casos com dedicação exclusiva durante toda semana e com até 12 horas diárias prestadas ao ofício. Considerando a multiplicidade de atividades e tarefas envolvidas, como a seleção e compra de insumos, o preparo dos ingredientes, a organização do local e a comercialização do tacacá, o trabalho acontece *nos* e *entre os* espaços de mercados, cozinhas e pontos de venda^[44].

Deyzeane Franco, de Boa Vista, e Vanuscley Souza, do Acre, sintetizam essa rotina:

Todo dia eu levanto cedo, vou ao mercado, faço a feira, venho deixar aqui no ponto. Três horas da tarde a gente vem para cá para fabricar o tacacá, para preparar as coisas. Quatro horas a gente abre as portas e começa a vender para o cliente e fica até às onze. A rotina é essa, do dia a dia, a gente fica preso nesse ciclo (Vanuscley Souza, 20/3/2024).

A minha vida é meu trabalho. Vou para casa, eu durmo uma hora, duas horas. Eu acordo, 9h faço o café das crianças e venho para cá [restaurante]. Vai fazer lista de compras, vai para a feira, procura fornecedor, é bem corrido. Até de noite, até às 23h, meia-noite, depois que fechamos. [45]

Cada tacacazeira se organiza de acordo com sua realidade e de acordo com a "disponibilidade de tempo e insumos, da demanda da clientela e das estratégias traçadas para composição da renda individual ou familiar com base nesse ofício" [46]. Hoje esse processo é dividido parcialmente com fornecedores diretos e ajudantes remunerados, sem vínculos de parentesco com as tacacazeiras, que auxiliam nas atividades mais exaustivas, como a extração do tucupi, e são contratados conforme a demanda de cada ponto de venda.

Último componente abordado na caracterização do perfil, a renda se mostrou de forma pouco detalhada na pesquisa dada a resistência das entrevistadas em responder sobre essa temática. Apesar disso, o que fica evidenciado é a importância do trabalho na composição de renda familiar e no discurso recorrente e enfatizado de que o ofício é o responsável por possibilitar a criação dos filhos, como relata Maria de Nazaré, tacacazeira de 71 anos que ainda atua em Manaus: "Meus filhos estão fazendo faculdade aqui, eu tenho um filho cirurgião, tenho neto advogado. Tudo se criou aqui, vendendo tacacá" [47]. Ainda assim, a mobilidade social representada pela ascensão profissional e acadêmica de filhos e netos projeta um distanciamento da atividade laboral das mães e avós, contrastando o caráter positivo de formação dos descendentes com uma eventual descontinuidade na forma de transmissão dos saberes envolvidos no ofício [48].

O tacacá como um sistema culinário

O tacacá não se restringe à uma receita, mas compreende um conjunto integrado de práticas agrícolas, saberes tradicionais, técnicas culinárias, modos de comercialização, formas de sociabilidade e sentidos simbólicos que o fazem uma forte referência identitária. Essa dinâmica está atrelada a um processo de confluência da consolidação de uma tradição com sua contínua adaptação. É resultado de hábitos alimentares indígenas, com registros do período colonial e ligados ao uso da mandioca, especialmente do tucupi, caldo extraído da raiz brava após processos de fermentação e fervura. Originalmente, acompanhava caças e peixes, mas, com o tempo, passou a ser preparado com outros ingredientes, como a introdução do camarão seco e salgado, considerada recente, associada à urbanização da Amazônia e à migração do consumo do prato das casas para as ruas, sobretudo a partir da segunda metade do século XX. Esse processo coincide com a consolidação do ofício de tacacazeira, em que mulheres se tornaram responsáveis pela difusão e manutenção da tradição, firmando o prato no espaço urbano. Dessa maneira, o tacacá evidencia tanto a continuidade cultural quanto as suas transformações ao longo do tempo.

Para além da alimentação, a iguaria é expressão de ser amazônico, articulando dimensões materiais, na particularidade dos ingredientes; e imateriais, por meio de modos de fazer, conhecimentos, técnicas, processos, sociabilidade e

pertencimento relacionados. Ele sintetiza relações de gênero, com centralidade do trabalho feminino; de economia popular, como fonte de renda e mobilidade social para famílias de tacacazeiras; de patrimônio cultural, associado a outras práticas e bens culturais reconhecidos; e atua no campo simbólico, reforçando laços comunitários como marcadores regionais. A compreensão de uma "visão sistêmica" do tacacá

busca entender de que maneira essa comida está articulada com outras dimensões da vida social e quais são os modos de classificar e ordenar as relações humanas em torno dela. 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.^[49]

De acordo com a pesquisa, esse conjunto de elementos organizados conforma-se em um arranjo criterioso, que pode ser compreendido por meio dos ingredientes que o envolvem; do modo de fazer característico; do modo de servir e de consumir particulares; e dos processos de comercialização. Essa sistematização será assinalada a seguir.

a) Ingredientes

1. Goma e tucupi: derivados da mandioca, constituem a base do prato e são indispensáveis na sua composição. Providos a partir de exploração e do beneficiamento da raiz que tem base em práticas milenares realizadas por povos indígenas. O tubérculo está entre os cultivos mais importantes do mundo, presente na alimentação de forma generalizada e "ocupa o centro de diversas práticas culturais, relações sociais, cosmologias e representações simbólicas"^[50]. Tem presença em todo o território nacional, contudo é na Região Norte que possui maior volume de produção, variedade e diversidade de aplicações^[51]. Neste aspecto, a prática é relacionada a conhecimentos aprofundados e associada a outros bens culturais, como o Sistema Agrícola Tradicional do Alto Rio Negro^[52], no Amazonas. O tacacá é parte do sistema culinário da mandioca, cujos os insumos-base são oriundos de processos que ocorrem em casas tradicionais de farinha presentes nas zonas rurais, espaços de sociabilidade comunitária que demonstram uma relação da cidade com interior por meio da demanda do ofício de tacacazeira. O tucupi é resultado da manipueira, um líquido amarelado extraído da massa da mandioca ralada e prensada. No processo de fermentação, ela é deixada de repouso por um dia, provendo um amido sólido que, depositado no fundo do vasilhame por meio da decantação, se separa do líquido fermentado, este que precisa ser fervido para evaporação do ácido cianídrico, removendo a toxicidade natural do tipo de mandioca utilizado. Deste processo se tira a goma, a partir do cozimento do amido, e o tucupi, a partir da fervura do líquido fermentado. A qualidade do tucupi depende do manejo da fermentação, chamado de "controle do momento da 'buia'"^[53], e da fervura, havendo debates sobre suas variações, como o "tucupi azedo", o tradicional, e "tucupi doce", este último considerado uma adaptação em que há adição de açúcar para atenuar a sua acidez. Extrair o tucupi é um processo trabalhoso e demorado que envolve raspar, lavar e ralar a mandioca à mão ou no "caititu"^[54], prensar a massa, extrair, deixar descansar e cozinhar o líquido, um processo raramente executado pelas tacacazeiras e seus familiares na atualidade. Ainda que algumas delas prezem por extrair o próprio tucupi, a maioria das detentoras tem fornecedores específicos do produto já envasado em garrafas, baldes ou galões. Com exceção do estado do Tocantins, os ingredientes citados são facilmente encontrados em mercados e feiras nas capitais.

2. Temperos: variam conforme a localidade, a receita das tacacazeiras e o gosto do freguês, incluindo chicória, alfavaca, alho, cebola, cheiro-verde e pimenta de cheiro. Há disputas sobre o uso de certos temperos, como cebola e cheiro verde,

considerados por alguns como deturpações da receita original.

3. Jambu: erva de forte simbolismo cultural, cuja sensação de tremor e dormência, provocada pela reação do espilanto^[55] com a mucosa da boca, é marca registrada do tacacá. É utilizada também em outros pratos regionais e bebidas alcólicas. Mesmo não sendo nativa da região, é amplamente cultivada em quintais, roçados, em áreas úmidas comuns em várzeas, margens de igarapés, pequenos córregos e beiras de ruas. Vendido em maços nos mercados e feiras, seu preço oscila de acordo com a sazonalidade e a demanda, especialmente na ocorrência de grandes eventos.

4. Camarão seco: ingrediente mais caro do prato, é proveniente em grande parte do litoral nordestino, especialmente do Maranhão, ou oriundo de água doce de rios amazônicos. No preparo do tacacá geralmente é utilizado seco e salgado, método tradicionalmente empregado para melhor conservação de pescados. O camarão regional, embora consumido, é considerado escasso e de menor aceitação para o tacacá pela diferença de sabor que causa. Encontrados em feiras e mercados, como o tucupi e a goma, são vendidos por litro ou por quilo, e a depender do tipo utilizado no prato, impactam diretamente no custo final do tacacá. Com relação a este item, tacacazeiras enfrentam desafios no fornecimento, na sua qualidade e conservação e nos custos envolvidos no transporte interestadual.

A combinação dos ingredientes gera um prato equilibrado. Segundo o saber tradicional, cada ingrediente cumpre função específica: a goma neutraliza a acidez do tucupi; o jambu compensa o amido e regula o intestino; o camarão fornece proteína e sabor^[56]. Essa lógica tradicional é confirmada por análises nutricionais que mostram que uma cuia média de 500g de tacacá constitui uma refeição nutritiva e de baixo teor calórico.

b) Modo de fazer

O preparo exige domínio técnico e conhecimentos tradicionais transmitidos entre gerações. Cada ingrediente requer tratamento específico, o que lhe confere a característica de uma verdadeira *ciência* pelas tacacazeiras, um método categoricamente rigoroso para dispor qualidade ao prato e uma assinatura singular de cada detentora no seu fazer. O primeiro passo é fazer o tucupi, que é fervido e temperado, uma etapa que envolve mistérios e segredos ensinados para a família por cada dona da receita. Como coloca Anderson, indígena do povo Kokama, que vende tacacá em Manaus:

[...] desde que eu me entendo por gente, os meus pais, meus avós, eles já faziam tacacá. Então, quando tem um ritual indígena na aldeia, a gente sempre prepara o tacacá para que a gente possa fazer aquele festival. As crianças, elas são responsáveis por catar e limpar o camarão, catar e separar o jambu, tudo bem bonitinho, enquanto os adultos temperam. Mas quando eu tinha 13 para 15 anos, eu realmente quis aprender o preparo completo. Então, já sabia do jambu, do camarão, só faltava o tempero essencial do tucupi, que era o segredo da família. Quando eu tinha essa idade, a minha mãe me ensinou repetidas vezes, que era para eu poder aperfeiçoar cada vez mais. Então hoje, essa tradição está na família, umas cinco gerações mais ou menos (Anderson Moraes, 26/2/2024)^[57].

Em um outro processo, a goma é coada, misturada à água fria e depois cozida até ganhar consistência viscosa. O camarão é dessalgado e limpo, podendo ser adicionado ao tucupi para dar mais sabor. O jambu é limpo, catado e armazenado em baldes com água até o momento de ser pré-cozido na água com sal ou no tucupi. Esta etapa é feita cuidadosamente para que a erva não perca sua

propriedade anestésica. Os instrumentos empregados vão de panelas, colheres, facas, peneiras a vasilhas. As panelas de alumínio têm sido comumente substituídas por outras de aço inoxidável dado o alto teor corrosivo do tucupi no material, resultando em panelas remendadas com material epóxi que se tornam um traço característico dos pontos de tacacá. Nos locais de venda, a disposição dos ingredientes é feita com intencionalidade, facilitando a montagem do tacacá e "ficam, também, expostos aos sentidos dos clientes: à visão e ao olfato para, então, atíçar-lhes o paladar"^[58].

c) **Modo de servir**

O tacacá é servido, quase sempre, em cuias artesanais feitas a partir do fruto da cuieira, patrimônio imaterial registrado dos Modos de Fazer Cuias do Baixo Amazonas^[59]. O recipiente não é apenas funcional, mas parte integrante do ritual de consumo, considerado indispensável para a autenticidade do prato, o que exige uma "cuia paranã", que "tem formato arredondado e tamanho mediano, maior que um copo e menor que uma tigela"^[60]. A montagem segue uma ordem específica e nunca acontece de forma aleatória. Segue a regra de "goma, tucupi, jambu, camarão e mais tucupi"^[61], podendo variar de acordo com a preferência do cliente por mais ou menos goma, com ou sem camarão, por exemplo.

d) **Modo de consumir**

O consumo do tacacá envolve práticas próprias: sorvido diretamente da cuia, segurada com as duas mãos, em geral sem acompanhamento. Alguns instrumentos foram adicionados, como a tala da cuia e o palito, para auxiliar e dar mais conforto para tomá-lo. Ainda que alguns usem também garfos ou colheres, o consumo tradicional enfatiza a experiência direta, sendo facilmente indentificados aqueles que ainda não tem intimidade com o prato. Esse ritual de tomar o tacacá reforça laços de identidade amazônica, como descrevem estudiosos e consumidores, pois também está vinculado a momentos de sociabilidade: geralmente no fim da tarde, em barracas de rua, onde amigos e vizinhos se encontram. A relação entre fregueses e tacacazeiras é marcada pela confiança, pela continuidade familiar e por vínculos afetivos.

e) **Comercialização**

Os pontos de venda se diversificaram ao longo das décadas, variando, nos bairros nobres e populares, entre bancas, barracas, quiosques, carrinhos, boxes de mercado populares, kombis, lanchonetes e até restaurantes especializados chamados "tacacarias". O preço final depende da localização, da clientela e, especialmente, o tamanho da cuia e da qualidade dos ingredientes, como o tipo do camarão utilizado. No primeira metade do século XX predominavam os tabuleiros, pequenas estruturas móveis usadas pelas tacacazeiras, hoje substituídos por equipamentos mais robustos, que dependem, por sua vez, do poder aquisitivo da tacacazeira para investir em melhorias do seu ponto de venda. Além do tacacá, a maioria das vendedoras comercializa pratos regionais, como vatapá, caruru, maniçoba, arroz paraense, e produtos associados à mandioca, reforçando a vinculação do tacacá a um sistema culinário mais amplo. O modo de vestir e de se apresentar das tacacazeiras envolve, hoje, uma associação muito maior à preocupação com as regras exigidas de higiene, manipulação e venda de alimentos, do que a um traje tradicional. A saia estampada e rodada, a blusa branca com babados e a flor na cabeça foram substituídos por calças *jeans*, camisetas de malha,

muitas delas sendo um uniforme com o nome do ponto de venda, aventais, jalecos e toucas de pano ou descartáveis na cabeça. A tradicionalidade está mais concentrada no preparo e no consumo do tacacá, uma vez que, "visando à comercialização desse prato, as tacacazeiras têm priorizado a atualização e a adequação de suas práticas e de seus espaços de trabalho às exigências formais do presente e à necessidade de inovar para ter sucesso no concorrido mercado de comidas típicas e de comidas de rua"^[62]. O maior desafio da venda é a infraestrutura urbana pública disponível para fazê-lo. Para aqueles que vendem nas calçadas, a necessidade de montar e desmontar o ponto diariamente, a falta de água disponível para higienizar utensílios, a instabilidade do tempo e a dificuldade de acesso à energia elétrica são os principais desafios. Ainda assim, como o ofício está associado à venda de comida de rua, está sujeito a normas e condutas específicas, como pagamento de taxa à prefeitura do município e à vigilância sanitária.

O sistema culinário do tacacá apresenta-se como um campo dinâmico em que práticas tradicionais e inovações dialogam constantemente, revelando tanto a força da memória cultural quanto a adaptabilidade frente às transformações sociais e econômicas. O tacacá não se configura como uma tradição estática, mas como um conjunto de saberes e práticas em permanente construção, sustentado por elementos históricos que conferem identidade e por estratégias de inovação que garantem sua vitalidade no presente.

No plano das tradições, destacam-se aspectos considerados estruturantes do prato e de seu sistema culinário. A centralidade da mandioca constitui o eixo em torno do qual se articulam tanto a autenticidade do preparo quanto a permanência de saberes transmitidos intergeracionalmente. A utilização da cuia como recipiente e a forma de consumo direto do caldo quente reforçam a experiência sensorial vinculada a um modo de vida amazônico, sendo interpretados como marcos de identidade. Tais elementos são entendidos por tacacazeiras como componentes de uma "receita fechada", cuja alteração comprometeria não apenas o sabor, mas o estatuto simbólico do prato como referência cultural. A resistência à descaracterização é, assim, parte constitutiva da lógica de preservação do ofício, garantindo continuidade histórica.

Por outro lado, a vitalidade do sistema culinário do tacacá decorre também da incorporação de inovações que se manifestam em diferentes dimensões. Algumas adaptações têm origem em fatores contextuais, como a disponibilidade de ingredientes ou restrições alimentares, resultando em variações locais. Em Rondônia, por exemplo, consolidou-se a substituição do camarão por pipoca, inovação que ultrapassou o imprevisto e se transformou em marca identitária. Em outras localidades, observa-se a introdução de versões veganas, nas quais pupunha, palmito ou azeitonas substituem o camarão, e até criações híbridas, como o "tacacaranguejo", que incorpora carne de caranguejo ao prato. Essas modificações, ainda que contestadas por algumas tacacazeiras, demonstram a plasticidade cultural do bem, permitindo que ele dialogue com novos públicos dos contextos urbanos.

As inovações tecnológicas e comerciais também desempenham papel central na ressignificação do ofício. A expansão das redes sociais e o uso de aplicativos de entrega, intensificados no contexto da pandemia de Covid-19, modificaram as práticas de comercialização, ampliando o alcance do tacacá para além dos tradicionais pontos de venda. Hoje, grande parte das tacacazeiras utiliza plataformas como WhatsApp e Instagram para divulgar e vender seus produtos, e muitas já oferecem serviços de *delivery*, criando novas formas de sociabilidade entre vendedoras e consumidores. Essa incorporação de tecnologias digitais evidencia um processo de atualização que, longe de romper com a tradição, redefine as condições

de circulação do bem cultural e assegura sua inserção em novas dinâmicas econômicas.

A coexistência entre tradição e inovação não deve ser interpretada como contradição, mas como expressão de sua natureza viva e adaptável. O tacacá, ao mesmo tempo em que preserva elementos fundamentais de sua estrutura, abre-se para transformações que garantem sua pertinência e permanência. Essa dialética entre continuidade e mudança constitui precisamente a condição de possibilidade da salvaguarda do ofício de tacacazeira, que não se limita à reprodução do passado, mas se projeta para o futuro, em consonância com as demandas sociais, culturais e tecnológicas da Região Norte. Ele deve ser compreendido não apenas como um prato típico da Amazônia, mas como um símbolo cultural em que se condensam narrativas de memória, práticas de sociabilidade e disputas de identidade. O Dossiê de Registro demonstra que o consumo do tacacá ultrapassa a dimensão alimentar e se inscreve em um campo mais amplo de experiências culturais e afetivas, onde o ato de “tomar tacacá” assume função ritualística, cotidiana e identitária.

Entre consumidores, ele aparece frequentemente associado a lembranças familiares, ao convívio comunitário e a festividades emblemáticas. Nesses contextos, o prato é mediador do pertencimento cultural, funcionando como marcador simbólico tanto para os que vivem na Amazônia quanto para migrantes, que nele encontram uma forma de reconexão com o território de origem. Trata-se, portanto, de uma prática que reforça a continuidade cultural por meio de uma relação afetiva com o bem. O consumo em feiras, praças e barracas de rua fortalece vínculos comunitários e produz um sentimento de identidade compartilhada. Nesse sentido, a figura da tacacazeira emerge como protagonista. Não apenas uma comerciante, ela é uma agente cultural responsável pela transmissão dos saberes e pela manutenção da autenticidade do prato. Seu trabalho materializa a relação entre gênero, economia popular e salvaguarda de tradições, projetando-a como guardiã de uma memória coletiva.

A defesa do uso de ingredientes tradicionais como o tucupi, a goma e o jambu, assume caráter político, configurando-se como estratégia de enfrentamento a processos de descaracterização, especialmente diante da gourmetização e da inserção do tacacá em circuitos gastronômicos elitizados. O prato, assim, adquire um duplo estatuto: de um lado, é símbolo de uma tradição popular; de outro, é apropriado como elemento de distinção em espaços sofisticados, revelando sua plasticidade cultural. Essa tensão entre popular e *gourmet* ilustra como bens culturais imateriais podem se tornar marcadores identitários em disputa.

IV - O bem cultural como objeto de Registro

O processo de Registro refere-se, neste parecer, ao reconhecimento do Ofício de Tacacazeira, que transcende a simples valorização e celebração de uma prática culinária e sua comercialização, articulando-se a debates mais amplos que envolvem patrimônio cultural imaterial, identidade e políticas públicas. A alimentação, entendida como prática social e histórica, é apresentada como eixo estruturante de consciências individuais e coletivas e como expressão de saberes transmitidos entre gerações. Nesse sentido, o tacacá constitui-se como sistema culinário complexo, no qual o cultivo, as técnicas de preparo, os modos de servir, as formas de consumo e os espaços de sociabilidade se entrelaçam, configurando um bem cultural vivo.

Um primeiro argumento central para o registro é a necessidade de visibilizar e valorizar os sujeitos detentores do saber, as tacacazeiras. Assim como

ocorreu no reconhecimento do Ofício das Baianas de Acarajé^[63], o registro não se limita ao alimento de referência, mas abarca a função social das mulheres que asseguram a transmissão e a permanência do ofício. Esse reconhecimento, ao mesmo tempo em que legitima o papel das tacacazeiras como depositárias de um patrimônio, contribui para fortalecer sua posição social e possibilitar melhorias de suas condições de trabalho, especialmente em contextos urbanos marcados por precarização e disputas pelo espaço público.

Outro aspecto destacado refere-se à dimensão política e econômica do tacacá, que extrapola a cultura alimentar e se conecta ao turismo e à projeção internacional da Amazônia. É exemplo disso o fortalecimento de Belém como destino gastronômico, impulsionado pelo título de Cidade Criativa da Gastronomia da Unesco (2015), pelos preparativos para a Conferência das Nações sobre as Mudanças Climáticas (COP30) e pela eleição da cidade como uma das dez melhores cidades gastronômicas do mundo em 2025 pela revista Lonely Planet, o que posiciona o tacacá como ativo cultural estratégico. Nesse cenário, o registro do ofício não é apenas um ato de salvaguardar um saber-fazer, mas também uma ação política que reconhece o papel das tacacazeiras como agentes de desenvolvimento econômico e de promoção da imagem regional a partir de uma referência cultural intensamente manifesta, consolidada e reconhecida.

O Dossiê também associa o tacacá ao debate contemporâneo sobre soberania e segurança alimentar. Em uma região cada vez mais impactada pela expansão dos alimentos ultraprocessados, o prato é identificado como uma "comida de verdade", baseada em ingredientes naturais e em saberes tradicionais que promovem saúde, nutrição e identidade cultural. Ao defender o registro, argumenta-se que o fortalecimento do ofício pode atuar não apenas na preservação cultural, mas também como instrumento de políticas públicas de saúde alimentar, reforçando direitos sociais e qualidade de vida.

Assim, os argumentos para o registro consolidam o entendimento de que o Ofício de Tacacazeira articula múltiplas dimensões, sejam elas cultural, social, política, econômica e de infraestrutura urbana, que o qualificam como patrimônio imaterial de relevância nacional. A partir da caracterização do bem cultural, o Dossiê demonstra que o registro se ancora nos conhecimentos ancestrais de povos originários na manipulação da mandioca antes mesmo da colonização; nas técnicas tradicionais de preparo do tacacá, que envolvem o uso de insumos produzidos localmente, processos que conectam a zona rural à zona urbana; na presença ampla do ofício em todos os estados da Região Norte e no consumo do tacacá por diferentes classes sociais; no protagonismo feminino nos saberes da feitura e na comercialização do prato, fato que está diretamente relacionado ao processo de desenvolvimento da Amazônia; na presença na vida cotidiana e nas formas de sociabilidade que caracterizam uma intensa identificação regional; e na produção de um prato que se delineaia junto às cidades e cujos os desafios de infraestrutura urbana impactam diretamente no ofício. Por esta composição multifacetada, o estado do Acre, do Pará e o município de Belém já reconhecem o trabalho das tacacazeiras como patrimônio imaterial por meio de legislações próprias. O tacacá também é atestado como patrimônio cultural paraense e no município de Porto Velho (RO).

O registro como Patrimônio Cultural do Brasil, nesse caso, não se resume a um ato simbólico, mas constitui ferramenta de reconhecimento social, de fortalecimento de identidades regionais e de formulação de políticas públicas integradas que assegurem a continuidade e a vitalidade do ofício. Ultrapassa a preservação de um prato típico, configurando-se como estratégia de valorização de sujeitos, práticas e identidades amazônicas, articula dimensões que vão da memória

e transmissão de saberes tradicionais à inserção do tacacá em agendas de turismo, economia e saúde pública, reforçando sua condição transversal. Ao adotar uma perspectiva participativa, o processo de registro evidencia que a salvaguarda deve conciliar tradição e inovação, assegurando não apenas a continuidade do ofício, mas também a melhoria das condições sociais e econômicas das tacacazeiras, protagonistas na manutenção e na difusão desse patrimônio.

V- Indicações para a Salvaguarda

A formulação do plano de salvaguarda do Ofício de Tacacazeira requer tanto ações iniciais de mobilização quanto estratégias estruturantes organizadas em diferentes eixos de atuação. As recomendações foram construídas a partir do diálogo com as tacacazeiras e demais agentes envolvidos, e visam orientar políticas públicas e iniciativas coletivas para garantir a continuidade, valorização e fortalecimento desse ofício. Um dos pilares da argumentação reside no princípio da gestão participativa do patrimônio cultural. O processo de instrução técnica permitiu não apenas mapear práticas e demandas, mas também construir um espaço de diálogo entre as detentoras do saber e o poder público. Essa metodologia participativa evidencia que a salvaguarda do patrimônio imaterial não pode ser entendida como imposição externa, mas como processo compartilhado de construção de políticas culturais, em que os sujeitos detentores têm protagonismo na definição de estratégias de preservação e valorização.

Antes da implementação de medidas permanentes, é essencial criar condições para o diálogo, a articulação e a troca de experiências entre as tacacazeiras e instituições parceiras. Recomenda-se a realização de reuniões virtuais entre as trabalhadoras e equipes técnicas do Iphan, de modo a compartilhar informações sobre a política de patrimônio e esclarecer os desdobramentos do registro. Também se sugere a promoção de encontros entre as tacacazeiras e a Associação Nacional das Baianas de Acarajé (ABAM), permitindo a troca de saberes sobre experiências de salvaguarda já consolidadas em outros contextos.

Outra frente importante consiste em ampliar o alcance do diálogo, incorporando tacacazeiras de localidades interioranas e fortalecendo a mobilização nos estados que apresentaram baixa participação. Isso demanda a criação de canais permanentes de comunicação, bem como o estabelecimento de parcerias locais que considerem as especificidades regionais. Tais medidas iniciais são fundamentais para consolidar uma rede de apoio e preparar o terreno para ações mais amplas e estruturadas.

As ações gerais estão organizadas em cinco eixos temáticos, que abrangem desde aspectos organizacionais e econômicos até dimensões culturais, educativas e de cidadania.

No **Eixo 1: Gestão, empreendedorismo e organização coletiva** são elencadas ações que instrumentalizem as tacacazeiras na gestão e manutenção de seus empreendimentos, principalmente com atividades que contemplem a formação em legislação específica, em administração e no acesso a serviços que levem ao fortalecimento coletivo da categoria. Tratam-se de capacitações em gestão, administração e empreendedorismo; implantação de curso profissionalizante para tacacazeiras; estímulo à formalização e criação de microempresas; orientação em contabilidade e previdência; criação de associações/cooperativas; apoio à organização coletiva para defesa de direitos; e a criação de linhas de crédito específicas. Os parceiros potenciais para essas ações são o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), o Serviço Nacional de Aprendizagem

Industrial (Senai), o Serviço Social do Comércio (Sesc) e o Banco da Amazônia.

No **Eixo 2: matérias-primas e insumos**, as ações "visam contornar eventuais problemas de acesso"^[64] desde a produção até a aquisição, seja no aprimoramento do processo de negociação, como na melhor qualidade e preço dos produtos. Por isso, sugere-se a capacitação de produtores de jambu e tucupi por meio de assistência técnica rural com fins de aprimoramento; o apoio à agricultura familiar tradicional para garantir fornecimento regular e de qualidade; o incentivo à produção de camarão na Região Norte; a organização de redes de compras coletivas de insumos; a criação de associações de fornecedores para atender compras em grandes quantidades; a identificação de riscos à qualidade nutricional e formas de mitigação deles; a avaliação do uso de garrafas PET para armazenamento do tucupi e busca de alternativas seguras; e a difusão de boas práticas sanitárias, como escaldamento de cuias. Os parceiros potenciais para essas ações são a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater), as universidades, os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IF) e as secretarias municipais de agricultura.

No **Eixo 3: comercialização**, o principal objetivo é alcançar melhores condições de venda do tacacá por meio de ações que fortaleçam a identidade visual singular dos pontos de venda; a melhoria da infraestrutura dos empreendimentos; na criação de espaços padronizados, sinalizados e adequados; na ampliação da participação em eventos gastronômicos, culturais e turísticos, com burocracia facilitada e simplificada para tacacazeiras ainda não formalizadas; na captação de novos clientes por meio de divulgação estratégica em plataformas como Google Business e redes sociais; na implementação de parcerias com influenciadores digitais locais a fim de ampliar o alcance e publicização dos pontos de venda; e na inclusão do tacacá em cardápios de restaurantes e na contratação de tacacazeiras para prepará-los nesses locais. O alicerce desse eixo se dará, no caso específico da participação de eventos, pelo estreitamento das relações com o poder público municipal. Outros parceiros potenciais são o Sebrae e as universidades, atuando no apoio à consolidação da identidade visual e na comunicação estratégica para os negócios.

No **Eixo 4: divulgação, cultura e gastronomia**, as ações buscam apoiar a inclusão em políticas de economia solidária e criativa, com a ampliação da participação de tacacazeiras em eventos públicos por meio de mecanismos transparentes de seleção; a realização de cadastro de tacacazeiras para inseri-las na atuação de iniciativas públicas que incentivem a divulgação da culinária local; a promoção de feiras e eventos que oportunizem as tacacazeiras jovens e as mais experientes de validarem a coexistência de inovação e tradição no ofício; a realização de atividades de educação patrimonial com crianças por meio de oficinas de culinária, promovendo a valorização da transmissão do saber-fazer em contextos educativos e culturais; o estímulo a produções artísticas de diferentes linguagens que tematizem o tacacá; a capacitação de tacacazeiras na elaboração de projetos para concorrerem em editais públicos e privados na área da cultura; a produção de materiais e campanhas que divulguem a história e o ofício de tacacazeiras, como livros que expressem narrativas próprias, *folders* para clientes e eventos, e vídeos curtos para redes sociais; e o incentivo à inclusão do tacacá em roteiros turísticos e gastronômicos.

Por último, o **Eixo 5: direito à cidade**, que tem por objetivo sensibilizar e engajar o poder público "na criação de melhores condições para o exercício do direito à cidade, um 'direito difuso e coletivo, de natureza invisível, de que são titulares todos os habitantes das cidades, das gerações presentes e futuras'"^[65], buscando "assegurar às tacacazeiras e a seus clientes condições de fruir

satisfatoriamente a experiência sensorial, social e cultural propiciada pela presença dos tacacás nas ruas, praças e calçadas das cidades"^[66]. As ações compreendem a facilitação de processos de licenciamento/autorização de instalação e manutenção dos pontos de venda; o tratamento particular para tacacazeiras, devido ao reconhecimento como patrimônio cultural, nas concessões de licenças/autorizações de empreendimentos em vias públicas; a melhoria da segurança nos pontos de venda; a manutenção de redes de esgoto e drenagem; a garantia de acesso à água e à energia elétrica em vias públicas para manutenção dos serviços de venda realizados; a criação de espaços padronizados para venda e consumo de tacacá e adequados às incidências climáticas da Região Norte; a implantação de quiosques em locais estratégicos e a transparência nos critérios de seleção; a manutenção periódica de calçadas e espaços de trabalho, além de propiciar segurança para os empreendimentos móveis a fim de não serem deteriorados; e a definição de valores justos para concessão de pontos públicos.

Adicionalmente, da parte desta área técnica, recomenda-se ainda o envio dos arquivos georreferenciados, em formato compatível, dos pontos de vendas mapeados nas capitais para devida inclusão no Sistema Integrado de Conhecimento e Gestão (SICG) do IPHAN a fim de auxiliarem nas ações de salvaguarda e proteção do bem cultural em tela. Sugere-se também, assim como acontece em outros reconhecimentos de bens culturais de natureza imaterial, o levantamento e mapeamento mais amplo de detentoras na região de abrangência, ampliando o escopo dos dados coletados na pesquisa de instrução técnica. Esta é uma ação fundamental para o conhecimento mais extenso da dinâmica de atuação das detentoras também nas pequenas cidades da Amazônia e para a mobilização das tacacazeiras na salvaguarda do bem cultural.

Cabe destacar que o IPHAN, enquanto autarquia responsável pela política de preservação do patrimônio cultural brasileiro, possui papel central na coordenação e acompanhamento das ações de salvaguarda do ofício de tacacazeira. Sua esfera de atuação se concentra, sobretudo, na identificação, no reconhecimento e no monitoramento do bem cultural, bem como na promoção do diálogo com a comunidade detentora e na mediação com demais instituições públicas e privadas. Contudo, é importante reconhecer que as demandas levantadas pelas tacacazeiras extrapolam o campo de atuação exclusivo do Instituto, envolvendo dimensões mais amplas de ordem social, econômica, urbana e educacional.

Nesse sentido, a efetividade do plano de salvaguarda depende da construção de redes colaborativas capazes de articular políticas públicas setoriais e iniciativas de diferentes esferas governamentais e não governamentais. Prefeituras e governos estaduais são fundamentais para garantir a melhoria da infraestrutura urbana, a regularização dos pontos de venda e a segurança nos espaços de trabalho. Já instituições como o Sebrae, o Senai e o Sesc podem atuar diretamente na formação profissional, no fomento ao empreendedorismo e na qualificação das práticas de gestão das tacacazeiras. Além disso, universidades, institutos de pesquisa e organizações da sociedade civil têm papel estratégico na produção de conhecimento, no fortalecimento da identidade cultural e na difusão do valor simbólico do tacacá e do ofício de tacacazeira como patrimônio imaterial.

A articulação interinstitucional é, portanto, condição necessária para que as medidas propostas não se limitem a ações pontuais, mas resultem em políticas de longo prazo, capazes de assegurar tanto a reprodução do saber-fazer quanto a melhoria das condições de vida das tacacazeiras. Ao assumir a coordenação desse processo, o Iphan reafirma sua responsabilidade institucional, mas reconhece que a salvaguarda só se concretiza plenamente mediante à cooperação entre diferentes entes e à corresponsabilidade social.

A continuidade do ofício de tacacazeira como Patrimônio Cultural do Brasil exige um esforço compartilhado: de um lado, o direcionamento técnico e normativo do IPHAN; de outro, o engajamento de parceiros locais e nacionais que possam responder às necessidades concretas das tacacazeiras, garantindo condições dignas de trabalho, visibilidade cultural e sustentabilidade econômica, assegurando que o registro se traduza em efetiva valorização do bem cultural.

VI. Conclusão

Diante do exposto neste Parecer Técnico, entende-se que o Ofício de Tacacazeira possui continuidade histórica e constitui-se como referência cultural para grupos formadores da sociedade brasileira;

Por se constituir em conhecimentos tradicionais referenciais para diversos contextos comunitários da Região Norte, principalmente naqueles que envolvem mulheres inseridas em contextos urbanos;

Por identificar os grupos envolvidos e estar sobreposto a outras práticas culturais e sociais, mostrando o enraizamento de saberes nos momentos ordinários da vida social;

Por constituir um saber mantido por meio do protagonismo de mulheres e reproduzido em contextos de sociabilidade, sendo, portanto, aglutinador da identidade amazônica onde é praticado e vivenciado;

Pela contiguidade histórica dos processos de transformação e atualização desse saber-fazer, posto que está ancorado nos conhecimentos ancestrais indígenas, fundamentais aos modos de produção e manutenção de práticas sociais e culturais;

Por sua relevância nacional, na medida em que aporta elementos importantes para a memória, identidade e a formação de grupos constituintes da sociedade brasileira;

E por tudo mais que está demonstrado nos processos referentes à instrução técnica desse bem cultural e neste documento técnico, assinalo posição favorável à inscrição, no Livro de Registro dos Saberes, do Ofício de Tacacazeira como Patrimônio Cultural do Brasil.

Este é o parecer que submeto para apreciação superior.

Sarah Victória Almeida Rodrigues

Técnica - Antropóloga - IPHAN/AC

[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).

[2] 01450.014958/2010-22, Volume único, p. 2.

[3] *Ibid.*, p. 7.

[4] Dossiê IPHAN "O Ofício da Tacacazeira na Região Norte" elaborado pelo CNFCP (01450.014958/2010-22, Volume único, p. 8-67).

[5] Nota Técnica Complementar CNFCP de julho de 2010 (01450.014958/2010-22, Volume único, p. 68).

[6] Dossiê dos Modos de Fazer Cuias do Baixo Amazonas, bem cultural registrado como Patrimônio Imaterial do Brasil no Livro de Saberes em 11 de junho de 2015.

- [7] Nota Técnica nº 22/2010 da Coordenação-Geral de Identificação e Registro (SEI n.º 01450.014958/2010-22, Volume único, p. 97.)
- [8] Memória da 17ª Reunião da Câmara do Patrimônio Imaterial (SEI n.º 01450.014958/2010-22, Volume único, p. 109.)
- [9] Patrimônio Cultural Imaterial registrado pelo IPHAN em 2004 no Livro das Celebrações, "é uma festa constituída de vários rituais de devoção religiosa e expressões culturais, cujo clímax ocorre na procissão do Círio, no segundo domingo de outubro. Para os paraenses, é o grande momento anual de demonstração de devoção e solidariedade, de reiteração de laços familiares, assim como de manifestação social e política. O Círio de Nazaré apresenta uma estrutura complexa que agrega diferentes celebrações e festividades antes e depois do evento principal. Essas práticas têm desdobramentos regionais e congregam, anualmente, em torno de um milhão e meio de pessoas na cidade de Belém. Grande parte dessa massa humana vem pagar promessas ou agradecer pedidos realizados. A festa, instituída em 1793, é marcada pelo sentido da rememoração. O Círio de Nazaré reconta, por meio de seu cerimonial religioso, a lenda que envolve o achado, em 1700, da imagem de Nossa Senhora de Nazaré por um caboclo denominado Plácido. Sua duração temporal está associada à permanência da participação popular e à disseminação regional dos devotos, o que torna Belém, todos os anos, um lugar de peregrinação" (Plataforma Bens Culturais Registrados, IPHAN, disponível [aqui](#)).
- [10] Dossiê de Registro CNFCP (01450.014958/2010-22, Volume único, p. 13).
- [11] *Ibid.*, p. 7.
- [12] *Ibid.*
- [13] *Ibid.*
- [14] Dossiê de Registro do Ofício de Tacacazeiras, SEI 6377076, p. 27.
- [15] *Ibid.*
- [16] *Ibid.*, p. 27.
- [17] "O botar banca é uma atividade econômica de venda de comida que ocorre em cima de uma mesa de madeira posicionada em frente à casa das vendedoras. Dentre as comidas mais comuns estão: tacacá, vatapá, mungunzá, salada de frutas, sucos, salgados, bolos, pudins e pratos de comida com churrasco completo e espetinhos de carne (Reis; Wiggers; Godinho Neto, 2019, p. 227 apud Dossiê de Registro do Ofício de Tacacazeiras, 2025, p. 27).
- [18] Dossiê de Registro do Ofício de Tacacazeiras, SEI 6377076, p. 30.
- [19] *Ibid.*
- [20] *Ibid.*
- [21] *Ibid.*
- [22] *Ibid.*
- [23] "Definido por Aramburu (1994) como um sistema de adiantamento de mercadorias a crédito, que gera o endividamento dos trabalhadores e os fideliza como fregueses e fornecedores de um determinado padrão. Praticado desde a época colonial na Amazônia, esse modelo se consolidou no chamado ciclo da borracha, como algo estruturante das relações sociais na região (Wagley, 1977)" (*Ibid.* p. 31 e 32).
- [24] *Ibid.*, p. 32.
- [25] *Ibid.*
- [26] *Ibid.*, p. 35.
- [27] *Ibid.*
- [28] *Ibid.*, p. 36.
- [29] *Ibid.*, p. 74 e 75.
- [30] *Ibid.*, p. 36-41.
- [31] *Ibid.*, p; 42-47.
- [32] *Ibid.*, p. 48-53.
- [33] *Ibid.*, p. 54-59.
- [34] *Ibid.*, p. 61-65.
- [35] *Ibid.*, p. 66-69.
- [36] *Ibid.* p. 70-73.
- [37] *Ibid.*, p. 77.
- [38] *Ibid.*, p. 82.
- [39] *Ibid.*, p. 81.
- [40] *Ibid.*, p. 83.
- [41] *Ibid.*, p. 83 e 84, grifos nossos.
- [42] *Ibid.*, p. 88, grifo nosso.

[43] *Ibid.*, p. 90.

[44] *Ibid.*, p. 91.

[45] *Ibid.*, p. 92, grifo nosso.

[46] *Ibid.*, p. 90.

[47] *Ibid.*, p. 96, grifo nosso.

[48] *Ibid.*

[49] *Ibid.*, p. 98.

[50] *Ibid.*, p. 99.

[51] *Ibid.*

[52] Bem registrado como Patrimônio Cultural pelo IPHAN em 2010 no Livro dos Saberes, tem como "base social as comunidades indígenas localizadas na região do médio e alto rio Negro, abrangendo os municípios de Barcelos, Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira no estado do Amazonas. À concepção de 'sistema agrícola'diz respeito ao processo de criação dos gêneros alimentícios de forma a abarcar o conjunto de saberes, fazeres e outras manifestações associadas. Assim, envolve os espaços manejados, as plantas cultivadas, as formas de transformação dos produtos agrícolas e as maneiras de se alimentar. E o complexo que vai das roças até os alimentos e seus modos de consumo em diversos contextos sociais. O Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro é um conjunto estruturado formado por elementos interdependentes, quais sejam: as redes sociais, os espaços, as plantas cultivadas, a cultura material, os sistemas alimentares e os conhecimentos, as normas e os direitos. Este bem, constantemente re-elaborado pelas pessoas que o vivenciam, acontece em contexto multiétnico e multilinguístico. Mais de vinte e dois grupos indígenas dos troncos linguísticos Tukano Oriental, Aruak e Maku apresentam formas comuns de transmissão e circulação de conhecimentos, mitos, ritos, técnicas, artefatos, práticas e produtos" (Plataforma Bens Culturais Registrados, IPHAN, disponível [aqui](#)).

[53] Dossiê de Registro do Ofício de Tacacazeiras, SEI 6377076, p. 102. A expressão "buiar", nesse caso, se refere ao processo de decantação da goma, em que, pela diferença de densidade dos compostos, o amido se deposita ao fundo e o líquido "boia".

[54] Máquina utilizada para ralar ou "cevar" a mandioca. Um processo de mecanização introduzido na manipulação do tubérculo.

[55] Composto orgânico do tipo alcaloide presente no jambu, é responsável pela sensação de formigamento e anestesia na boca quando consumido.

[56] Dossiê de Registro do Ofício de Tacacazeiras, SEI 6377076, p. 109.

[57] *Ibid.*, p. 111, grifo nosso.

[58] *Ibid.*, p. 114.

[59] Bem registrado como Patrimônio Cultural pelo IPHAN em 2015 no Livro dos Saberes, "é um ofício tradicional praticado predominantemente por mulheres, diretamente relacionado ao aproveitamento de recursos naturais disponíveis nessa região. As cuias são produzidas artesanalmente em grande escala, especialmente no Pará, mas também nos demais estados amazônidas, sendo caracterizadas e reconhecidas como símbolo identitário dos paraenses. Os saberes que dizem respeito à produção e utilização de cuias faz parte das complexas dinâmicas de colonização e ocupação do espaço amazônico. Tais conhecimentos iniciaram-se por comunidades indígenas da região há mais de um século e, com o tempo, esse saber foi-se disseminando por um território mais vasto e para outras comunidades. A confecção e a utilização das cuias são práticas amplamente disseminadas no Baixo Amazonas na contemporaneidade. Sua existência se dá por meio de uma longa cadeia de produção e significação ancorada na sociabilidade de diversas comunidades ribeirinhas, tendo como fim uma infinidade de usos pelas próprias detentoras do saber e suas famílias, por outras pessoas das comunidades envolvidas com sua produção, por turistas, dentre outros (Plataforma Bens Culturais Registrados, IPHAN, disponível [aqui](#)).

[60] Dossiê de Registro do Ofício de Tacacazeiras, SEI 6377076, p. 116.

[61] *Ibid.*

[62] *Ibid.*, p. 129.

[63] Bem registrado como Patrimônio Cultural pelo IPHAN em 2005 no Livro de Registro dos Saberes, "é a prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana, feitas com azeite de dendê e ligadas ao culto dos orixás, amplamente disseminadas na cidade de Salvador, Bahia. Dentre as comidas de baiana destaca-se o acarajé, bolinho de feijão fradinho preparado de maneira artesanal, na qual o feijão é moido em um pilão de pedra (pedra de acarajé), temperado e posteriormente frito no azeite de dendê fervente. Sua receita

tem origens no Golfo do Benim, na África Ocidental, tendo sido trazida para o Brasil com a vinda de escravos dessa região. No início, todas as pessoas que produziam e comercializavam o acarajé eram iniciadas no candomblé, numa prática restrita a mulheres, em geral filhas-de-santo dedicadas ao culto de Xangô e Oiá (lansã). Para cumprir suas "obrigações" com os orixás, durante o período colonial, as negras libertas ou negras de ganho preparavam os quitutes e saíam às ruas de noite para vendê-los, dando origem a esse costume. A atividade de produção e comércio é predominantemente feminina, e encontra-se nos espaços públicos de Salvador, principalmente praças, ruas, feiras da cidade e orla marítima, como também nas festas de largo e outras celebrações que marcam a cultura da cidade" (Plataforma Bens Culturais Registrados, IPHAN, disponível [aqui](#)).

[64] Dossiê de Registro do Ofício de Tacacazeiras, SEI 6377076, p. 149.

[65] AMANJÁS; KLUG, 2018 *apud* Dossiê de Registro do Ofício de Tacacazeiras, SEI 6377076, p. 151.

[66] Dossiê de Registro do Ofício de Tacacazeiras, SEI 6377076, p. 152.



Documento assinado eletronicamente por **Sarah Victoria Almeida Rodrigues, Técnico I**, em 03/10/2025, às 17:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://sei.iphan.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **6637393** e o código CRC **DD966F7F**.

Referência: Processo nº 01450.014958/2010-22

SEI nº 6637393