

Narrativas das mulheres tacacazeiras de Porto Velho: cultura e memória na Amazônia

Tacacazeiras of Porto Velho: Women's Work, Food Culture, and Memory in the Amazon

Eunice Coelho da Conceição¹

Clarides Heinrich de Barba²

Paola Conceição Foroni³

Resumo: Este artigo investiga as narrativas das mulheres tacacazeiras de Porto Velho: cultura e memória na Amazônia, tomando como objeto central o trabalho das mulheres tacacazeiras enquanto sujeitos históricos, sociais e culturais. A pesquisa analisa a origem do tacacá, alimento de matriz indígena, sua ressignificação no contexto urbano amazônico e suas representações simbólicas para a população local. A metodologia adotada é a da história oral, fundamentada em Verena Alberti em *Fontes Históricas* (2010), e Orser Júnior (1999), que compreende a informação oral como documento histórico, articulada a aportes da antropologia da alimentação e dos estudos culturais. Foram realizadas quatro entrevistas, sendo três com mulheres e uma com um homem, todas conduzidas durante o momento da venda do tacacá. As narrativas evidenciam a centralidade da mandioca e de seus derivados, a transmissão intergeracional de saberes femininos e o tacacá como prática de subsistência, memória e identidade cultural, configurando-se como patrimônio imaterial da cultura amazônica em Porto Velho.

Palavras-chave: Tacacá; cultura alimentar amazônica; trabalho feminino; memória social.

Abstract: This article investigates the narratives of *tacacazeiras* in Porto Velho, focusing on the work of these women as historical, social, and cultural subjects. The study examines the origins of *tacacá* — a food of Indigenous origin — its re-signification within the urban Amazonian context, and its symbolic representations for the local population. The methodology is based on oral history, drawing on Alberti (2010), who understands oral narratives as historical sources, and Orser Jr. (1999), who recognizes oral information as historical documentation, combined with theoretical contributions from the anthropology of food and cultural studies. Four interviews were conducted — three with women and one with a man — all carried out during the sale of *tacacá*. The narratives highlight the centrality of cassava and its derivatives, the intergenerational transmission of women's knowledge, and *tacacá* as a practice of subsistence, memory, and cultural identity, thereby constituting an element of the Amazonian intangible cultural heritage in Porto Velho.

Keywords: *Tacacá*; Amazonian food culture; women's work; social memory.

Introdução

A narrativa ou o texto narrativo é fundamental para a composição da linguagem que se torna um elemento fundamental na organização textual e nos atos de fala.

¹ Mestranda em Estudos Literários na Universidade Federal de Rondônia (UNIR). Lattes: <http://lattes.cnpq.br/0767108341094035>. Orcid: <https://orcid.org/0009-0008-0340-5835>. E-mail: eunicecoelhoxama@gmail.com

² Docente da Universidade Federal de Rondônia (UNIR). Doutor em Educação Escolar pela UNESP. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4572407003327880>. Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-2950-9033>. E-mail: clarides@unir.br

³ Mestre em História e Estudos Culturais pela Universidade Federal de Rondônia (UNIR). Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3576232088429124>. Orcid: <https://orcid.org/0009-0005-4151-5785>. E-mail: paolacforoni@gmail.com

Assim, Corrinne Squire (2014, p. 273) define que as narrativas são “uma cadeia de signos com sentidos sociais, culturais e/ou históricos particulares, e não gerais”.

Deste modo, para esta autora, as narrativas implicam em “[...] conjuntos de signos que se movimentam temporalmente, causalmente ou de alguma outra forma socioculturalmente reconhecível e que, por operarem com a particularidade e não com a generalidade, não são reduzíveis a teorias” (Squire, 2014, p. 273).

A forma particular da narrativa destacada por Squire (2014) evidencia o caráter particular de uma cultura, e no caso desta pesquisa, as narrativas com mulheres tacacazeiras expressam um elemento singular alimentar na Amazônia, o Tacacá.

O tacacá está entre os alimentos que emergem desse complexo cultural preparado a partir do tucupi e da goma da mandioca, acrescidos de jambu, camarão seco e temperos diversos. Configura-se como prática cultural, expressão identitária e estratégia de subsistência, pois, além de ser um alimento, especialmente para as mulheres que o produzem e o comercializam nos espaços urbanos.

Os hábitos alimentares expressam modos de vida, valores, saberes e formas de organização social que se constroem historicamente no cotidiano dos grupos humanos, enquanto um processo cultural antropológico, identitário de uma cultura amazônica.

As relações de trabalho, a memória social e as práticas culturais, sobretudo em contextos marcados pela diversidade étnica e ambiental, assim como na Amazônia, representa através da mandioca e seus derivados um lugar central na constituição da cultura alimentar, sendo base da dieta de populações indígenas, ribeirinhas e caboclas.

O tacacá integra o cotidiano alimentar da cidade de Porto Velho, RO e se insere na paisagem urbana por meio do trabalho das tacacazeiras, mulheres que exercem um ofício transmitido intergeracionalmente e marcado por saberes tradicionais. O tacacá, nesse sentido, funciona como mediador entre tradição e modernidade, entre o rural e o urbano, e entre o passado e o presente.

Essas mulheres ocupam o espaço público por meio da venda do tacacá, articulando trabalho, cultura e memória, ao mesmo tempo em que contribuem para a manutenção de uma herança alimentar de matriz indígena ressignificada no contexto urbano amazônico.

Considerando o contexto apresentado, este artigo tem como objetivo narrar a origem e a história do tacacá em Porto Velho, tomando como foco central o trabalho das mulheres tacacazeiras e suas práticas culinárias, bem como analisar as representações simbólicas do tacacá para a população local e para a cultura da cidade. Ao trazer as tacacazeiras como objeto de estudo, esta reflexão contribui para tornar visível uma prática de trabalho feminino amazônica que sustenta modos de vida e preserva patrimônios culturais imateriais.

Delineamento da Pesquisa

A metodologia adotada nesta narrativa fundamenta-se na história oral, conforme argumentos de Verena Alberti (2010), que reconhece a informação oral compreendida como um instrumento legítimo para a produção do conhecimento histórico e cultural, envolvendo práticas cotidianas, saberes tradicionais e sujeitos historicamente invisibilizados.

A opção pela história oral de Verena Alberti (2010) mostra-se particularmente pertinente para o estudo das tacacazeiras de Porto Velho, uma vez que o ofício, os saberes e as trajetórias dessas mulheres, raramente, aparecem em registros oficiais. Essa escolha metodológica permitiu articular discurso e prática, ampliando a compreensão do tacacá como fenômeno social e cultural.

As narrativas orais permitem acessar memórias, experiências de trabalho, processos de aprendizagem e percepções sobre o significado do tacacá na vida cotidiana, contribuindo para a compreensão da cultura alimentar amazônica a partir do ponto de vista de seus próprios agentes.

Conforme Orser Júnior (1999), a informação oral pode ser considerada equivalente aos documentos escritos, uma vez que ambas constituem registros produzidos em contextos sociais específicos e carregados de significados simbólicos.

Foram realizadas quatro entrevistas, sendo três com mulheres e uma com um homem, todos envolvidos diretamente na produção e na venda do tacacá na cidade de Porto Velho.

Os entrevistados possuem as seguintes características:

Quadro 1- Características dos Sujeitos entrevistados

Sujeitos	Sexo	Tempo de atuação	Local	Aprendizagem
----------	------	------------------	-------	--------------

1	M	45 anos	Arigolândi a	Aprendeu com a mãe dela (minha avó) que era paraense.
2	F	25 anos	Arigolânci a	Aprendeu com a sogra.
3	F	35 anos ou 40	Centro	Aprendi com uma paraense, há muito tempo.
4	F	33 anos	Centro	Foi uma paraense – minha ex-sogra, dona Rosilda.

Fonte: Dados da pesquisa, 2015.

As entrevistas foram conduzidas de forma semiestruturada, e ocorreram no próprio local de comercialização do alimento, durante o momento da venda do tacacá, o que possibilitou observar a dinâmica de trabalho, o contato com os clientes e os procedimentos de preparo e serviço do tacacá. Houve gravação, transcrição e análise das narrativas das mulheres.

As entrevistadas narraram livremente suas histórias de vida, suas experiências com o trabalho e seus saberes culinários, ao mesmo tempo em que se abordavam temas centrais da pesquisa, como a origem do aprendizado, os ingredientes utilizados, as técnicas de preparo e o significado do tacacá em suas trajetórias pessoais.

A abordagem foi realizada no momento da venda do tacacá, com o objetivo de verificar os conceitos da feitura, da venda e da comercialização, relacionando-os aos hábitos alimentares com articulação da antropologia da alimentação, da história cultural e dos estudos sobre trabalho feminino, permitindo analisar o tacacá como prática social, econômica e simbólica (Orser Júnior, 1999).

As narrativas foram analisadas buscando identificar recorrências, sentidos e representações. As categorias analíticas foram construídas a partir do próprio material empírico, respeitando a lógica interna das falas e articulando-as com o referencial teórico adotado. Essa abordagem permitiu compreender os valores simbólicos associados ao tacacá e as relações entre trabalho feminino, cultura e memória.

A história oral foi adotada como metodologia reafirmando o reconhecimento das vozes das tacacazeiras como fontes legítimas de conhecimento. Tal perspectiva contribui para a valorização dos saberes tradicionais e para o reconhecimento do trabalho feminino como elemento central na constituição da cultura alimentar e da memória social da cidade de Porto Velho.

Cultura alimentar do tacacá

Bourdieu (2009, p. 21) criou um conceito que abarca a realidade cultural e social. Para o autor, o *habitus* é definido como “princípio gerador e unificador que retraduz as características intrínsecas e relacionais de uma posição em um estilo de vida unívoco, isto é, em conjunto unívoco de escolhas, de bens, de práticas”. Relacionado a essas ideias Bankoff, Bispo e Sousa (2020, p. 4) afirmam que: “A alimentação é um processo cultural caracterizado por hábitos e costumes que a família traz consigo independentemente do nível sócio-econômico, cor, raça e sexo”.

Nesse contexto, a distinção entre alimento e comida, proposta por Roberto DaMatta (1986, p. 22), contribui para a compreensão do lugar e do espaço que dá lugar ao termo comida:

Alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto e de longe, da rua ou de casa, do céu e da terra. Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo de-comer, expressão equivalente a refeição, como de resto é a palavra comida. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa.

DaMatta (1986) considera que o alimento se refere àquilo que é biologicamente necessário à sobrevivência, enquanto a comida envolve escolhas culturais, rituais e identidades. Este conceito está relacionado as práticas incorporadas do alimento “tacacá” refletido na posição social e os valores de uma comunidade no contexto de sua sobrevivência alimentar.

A alimentação é traduzida pelos hábitos alimentares que possuímos em função das relações sociais estabelecidas em torno do nosso cotidiano, identificados pelos alimentos e a forma de como eles são preparados em nosso cotidiano

A antropologia da alimentação também enfatiza que as práticas alimentares não podem ser analisadas apenas sob o viés nutricional. Assim, para Poulain e Proença (2003, p. 16), “a alimentação humana envolve dimensões psicológicas, fisiológicas e socioculturais, sendo um fenômeno complexo que demanda abordagens interdisciplinares”, no caso do tacacá envolve as relações afetivas na preparação, consumo e comercialização carregados de significados da cultura alimentar.

A cultura alimentar, por sua vez, envolve os contextos alimentares e de acordo com Santos e Paschoal (2013, p. 73)

A cultura alimentar é um sistema simbólico, formado pelo conjunto de diversas influências (históricas, ambientais e regionais), nas quais cada sociedade estabelece um conjunto de práticas alimentares consolidadas ao longo do tempo. Dessa forma, a cultura alimentar é a expressão da identidade de diversos povos por meio da alimentação e é considerada como patrimônio imaterial.

Neste caso, enquanto cultura alimentar, a composição do alimento tacacá se constitui como um dos principais marcadores culturais dos grupos humanos da Amazônia, pois estão profundamente vinculados às condições ambientais, aos saberes tradicionais, às práticas culturais de povos indígenas, ribeirinhos e caboclos e expressa valores, modos de vida, relações simbólicas e formas de organização social (Nunes; Maia; Chemelo, 2021)

Tal processo evidencia o que Câmara Cascudo (2011) caracteriza como a formação de uma culinária brasileira marcada pela mestiçagem cultural, na qual elementos indígenas, europeus e africanos se combinam sem que os saberes originários sejam totalmente apagados.

O tacacá cuja origem está vinculada a preparação indígena conhecida como “*mani poi*,” é uma sopa feita à base da goma e do caldo extraído da mandioca, que sofreu transformações decorrentes do contato com europeus e africanos, que introduziram novos ingredientes e temperos, como o camarão seco, o alho pimenta, como é narrado por Cascudo (2011, p. 135)

Uma excelente sopa, também denominada de mani poi que tomam pela manhã e dão de costume às crianças de peito, tal qual fazemos com as papas, essa manipoi fez nascer as atuais tacacas, com caldo de peixe, ou de carne. Alho, sal, pimenta, às vezes camarões secos, e também o molho de tucupi.

Para ele, a mandioca e seus derivados estruturam a base da alimentação brasileira desde o período colonial, sobretudo nas regiões Norte e Nordeste, onde seu cultivo e processamento se associam a saberes tradicionais transmitidos ao longo das gerações. A partir da mandioca, produzem-se alimentos que extrapolam a função nutricional, adquirindo significados culturais e simbólicos, como é o caso do tacacá. (Cascudo, 2011).

Nessa perspectiva, a mandioca ocupa um lugar central na cultura alimentar amazônica, pois ao se transformar em “tacacá” ultrapassa a condição de alimento e se constitui como comida, inserido em práticas sociais específicas, associado a momentos do cotidiano urbano, a espaços de sociabilidade e a memórias coletivas nas práticas alimentares. Na Amazônia urbana, o consumo do tacacá mantém vínculos com o modo de vida ribeirinho e com a memória das populações beradeiras, ao mesmo tempo em que se adapta às dinâmicas da cidade.

As narrativas femininas tacacazeiras como protagonista social

Nas narrativas femininas o trabalho feminino, historicamente, foi marcado por processos de invisibilização e desvalorização, sobretudo quando associado às atividades domésticas, ao cuidado e à alimentação.

Em diversos contextos culturais, especialmente na Amazônia, as práticas alimentares constituem importantes estratégias de subsistência econômica e de afirmação social das mulheres. Nesse cenário, o ofício de tacacazeira emerge como uma atividade que articula trabalho, cultura e identidade, conferindo às mulheres um papel central na preservação e transmissão de saberes tradicionais.

Woortmann (2006) destaca que o preparo dos alimentos, em muitas sociedades, é um domínio majoritariamente feminino, no qual se concentram conhecimentos técnicos, simbólicos e culturais transmitidos entre gerações. No caso do tacacá, o domínio sobre o processamento da mandioca, a extração do tucupi, o preparo da goma e o manejo dos temperos envolve um saber complexo, aprendido no convívio familiar e comunitário, sobretudo entre mulheres tacacazeira.

Esse conhecimento não se limita à técnica culinária, mas abrange critérios de qualidade, tempo, sabor e apresentação, fundamentais para o reconhecimento social da mulher tacacazeira. A presença das tacacazeiras no espaço urbano de Porto Velho evidencia a ocupação feminina da rua como local de trabalho e sociabilidade.

Segundo Perrot (2007), o trabalho das mulheres, por muito tempo relegado à esfera privada ou informal, constitui parte essencial da história social, ainda que frequentemente silenciada nos registros oficiais.

Para Halbwachs (2013, p.22):

Para que nossa memória se auxilie com a dos outros, não basta que eles nos tragam seus depoimentos: é necessário ainda que ela não tenha cessado ainda de concordar com suas memórias e que haja bastante ponto de contato entre uma e as outras para que a lembrança que nos recordam possa ser reconstruída sobre um fundamento comum

Nesse contexto, a noção de gênero, conforme discutida por Scott (1995), permite compreender o trabalho das tacacazeiras como uma construção social que envolve relações de poder, divisão sexual do trabalho e reconhecimento simbólico. Embora a produção e a venda do tacacá sejam atividades economicamente relevantes, elas permanecem, em muitos casos, classificadas como trabalho informal, o que reflete desigualdades estruturais que afetam principalmente as mulheres. Ainda assim, as tacacazeiras constroem estratégias de autonomia e resistência por meio do domínio de seu ofício.

A venda do tacacá em bancas improvisadas, praças e calçadas revela uma dinâmica na qual o espaço público se transforma em lugar de encontro, memória e troca cultural buscando atender a demanda de uma população urbana crescente em uma cartografia do tacacá que demonstra que as suas vendas sempre estiveram presentes no centro ou nas periferias das cidades.

Ao comercializar o tacacá, essas mulheres não apenas garantem sua subsistência e a de suas famílias, mas também reafirmam identidades e pertencimentos ligados à cultura amazônica.

As representações dos espaços evidenciam a dinâmica de um grupo presente na vida cotidiana, demarcada pelos alimentos que consomem e que determinam a realidade cultural, como afirma Fraxe (2004, p. 186): “O nortista, fora da sua região, assume sua identidade, seu *ethos* amazônico, quando se depara com uma cuia quase transbordante de tacacá”.

As mulheres tornaram-se necessárias na cultura da cozinha do tacacá. A figura 6, uma pintura a óleo, demonstra uma vendedora de tacacá:

Neste caso, na venda, as tacacazeiras com suas barracas, quiosques e carrinhos espalhados pela cidade são parte da paisagem urbana, acompanhando o ritmo de desenvolvimento histórico e econômico local.

Ao perguntar para as mulheres “como foi a relação das famílias delas com o tacacá”, as respostas foram:

- O tacacá representa um alimento para a família, pois é feito aparece toda a família para tomar (S 1);
- No começo meu marido não gostou muito, me deu até um bronca. Mas insisti na ideia e com o tempo ele acabou aceitando. Pois arranji alguém para ficar com meus filhos. Mas ele colocou uma condição: para que eu tivesse hora para sair (as 16:00hs) e hora para chegar em casa (às 19:00 hs) (S 3);
- Nós tínhamos um restaurante. Nos trabalhávamos juntas de manhã no restaurante e a tarde ia vender tacacá em frente ao ginásio Claudio Coutinho. Quando me separei do meu marido, continuei no tacacá e ele parou, pois já era de idade (S 4);

Observa-se pelas falas das mulheres que as mesmas retratam que o aprendizado e o gosto de fazer o tacacá se manifestam com base familiar. Evidencia-se, assim, que os retratos de cada depoimento demonstram existir um processo cultural em ter o prazer de preparar um alimento que sai da casa para a rua.

As narrativas das entrevistadas evidenciam que o aprendizado do fazer tacacá está associado à memória familiar, às figuras maternas e às experiências vividas nas comunidades ribeirinhas. Esse processo reforça o caráter intergeracional do saber culinário e a centralidade da mulher como guardiã da cultura alimentar. Assim, o trabalho da tacacazeira não se reduz à produção de um alimento, mas se configura como prática social que articula economia, cultura, gênero e memória. Neste aspecto, Bitter e Bitar (2012, p. 224) afirmam:

As mulheres que o preparam e comercializam tiram desse ofício o sustento ou o complemento da renda familiar. As tacacazeiras são encontradas em bairros nobres e populares, em pontos turísticos, nas proximidades dos mercados, nas praças, largos e em certas esquinas. Em torno das barracas, quiosques, carrinhos e restaurantes caseiros juntam-se pessoas de diversos extratos sociais, quando se reafirmam relações sociais e vínculos afetivos, ainda que se verifique também alguma segmentação da clientela distribuída pelos diversos pontos de venda, que oferecem o produto a preços variados.

O alimento torna-se um patrimônio cultural evidenciado pela identidade de um povo, e se verifica pelo saber fazer em transformar um produto a partir dos recursos representados por meio de alimentos cozidos e preparados com utensílios e equipamentos.

Em outra pergunta “Como é a preparação do tacacá?”, os mesmos afirmam:

- Era um preparo diferente. Minha avó fazia o tucupi. Ela não usava camarão. Ela usava tudo o que estava em cima do fogão a lenha, como por exemplo: cabeça de pirarucu, cabeça de peixe, e ficava muito bom. Já a minha mãe comprava o tucupi. Sim ela tirava da horta (que tinha em casa) o jambú, a alfavaca. Toda a preparação era igual a do Pará, só que em vez do camarão ficar boiando, ele ficava todo no fundo da cuia. As pessoas tomavam todo o caldo e o camarão era o último e tinha que pegar com o palitinho ela mesma fazia as cuias para colocar o tacacá (S 1);
- O principal ingrediente é o tucupi, pois se você não souber preparar o tucupi, você não consegue servir o tacacá. Do mesmo jeito, com os mesmos ingredientes que a dona Isaura fazia. Eu mudei somente a forma de servir o tacacá. A dona Isaura servia 1º o tucupi depois os outros ingredientes. Eu sirvo 1º a goma (S 2)
- Ao meu gosto. Já trago tudo pronto de casa. Apenas deixo aquecendo (na estufa) para não esfriar. O tucupi eu preparo em casa a meu gosto (S3);
- Primeira lava a folha de jambú, cozinho, escorro, depois vem o caldo do tucupi coloco chicória, pimenta de cheiro, alho e camarão. Não vai sal. Coloca água pra ferver, depois dissolvo a goma na água fria e depois adiciono água quente e fico mexendo até engrossar. Então levo pronta para a banca (S4).

Observa-se pelas falas que o tucupi se torna um ingrediente fundamental para o prato, sendo que sua qualidade faz a diferença no gosto que são modificando levemente antes de chegar à mesa nobre. Deste modo, ao cozinhar os ingredientes relacionados ao tacacá percebem-se as técnicas complexas.

A comida pode ser evidenciada por um ato simbólico caracterizado pelos modos culturais estabelecidos, codificados e reconhecidos, e como tais tornam-se os pratos da cozinha das quais se devem levar em conta o processo histórico-cultural específico de cada existência. Esta constituição faz com que os elementos que constituem o tacacá sejam necessários e fundamentais para a sua preparação, como o tucupi.

Em relação ao tucupi, foi perguntado como ocorre o preparo do tucupi:

- Para fazer o tucupi original usa-se 3 sacas de mandioca, a Jabuti e a Pirarucu, pois esta mistura é que vai dar cor ao verdadeiro tucupi.

Descasca e depois lava. Passa no catitu (tipo uma bola) deixa lá dentro por um determinado tempo, depois tira e coloca na caixa, depois passa em um pano jogando água e esfregando para separar a água (tucupi) espera 5 horas, a goma desce e fica embaixo. Depois de 10 horas o tucupi começa a descolar da goma, então tira só o tucupi (água) e coloca em outro recipiente, deixa ele subir tudo, depois leva para o fogo, coloca sal e alho. A 1ª fervura você tem que ficar mexendo para ele não talhar e nem embolotar. Pois é na 1ª fervura que se tira o veneno (S 1 E S 2);

- O tucupi eu tempero a gosto. Tem fornecedores, eu compro tudo (S3);

- Eu compro o tucupi preparado que custa R\$ 60,00. A goma ele também produz. É pura produzida de modo tradicional. Ele vende a R\$ 2,50 o litro. No mercado tem, mas não é original (S 3)

- Em relação ao tucupi, hoje muitos compram da localidade de Manicoré, mas muitos usam o açafraão para dar cor ao tucupi, e assim o deixa um pouco escuro, mas altera o sabor (S4)

A preocupação com a compra de produtos advindos da região de Manicoré no Amazonas tem encarecido o produto, mesmo assim, existe uma preocupação em fazê-lo de modo tradicional.

Estas falas representam que os saberes culinários das mulheres são importantes para o desenvolvimento cumulativo popular, de uma “mão” que é reservada pelos conhecimentos que foram adquiridos ao longo dos tempos, devido a experiências que foram adquirindo ao longo dos anos. Assim, o tacacá deixa de ser considerado em si mesmo e passa a fazer parte de um processo alimentar culinário.

O tacacá além de representar o sustento e ou o complemento da renda familiar, ainda é um alimento natural sem a intervenção artificial industrial produzida pelo ser humano, conforme se observa nestas falas representativas:

- A minha mãe começou a fazer o tacacá por necessidade de ganhar dinheiro. Ela conversou com meu pai, que iria abrir uma banca. Então ela começou a preparar o tacacá com uma diferença do que a sua mãe preparava. Por que minha mãe teve 02 filhos e ajudou muito na educação, e também na nossa criação. (S 1).

- Sim. É meu sustento. Não tinha estudo e também tinha filho pra criar. Sim. O tacacá nos ajudou bastante, pois mantivemos nossa vida e nossa cultura (S2)

- Ajudou bastante também. Cada um cresceu e estudaram principalmente nos estudos dos meus filhos. A ter um padrão de vida

melhor. Hoje meus filhos estão todos formados. O importante é por meio do tacacá cada um cresceu, pois todos estudaram em Escolas boas de Rondônia. Eu ganhei bem com o tacacá. Com a minha renda e a dele dava para sustentar os filhos (S3)

- Eles gostam. Sempre me ajudaram em tudo, em tirar o tucupi, em vender o tacacá. Todos foram criados a base do tacacá. Mesmo depois de casados o tacacá continua ajudando quando precisam (S4).

Verifica-se que por meio do tacacá muitas mulheres e famílias conseguiram o sustento de seus lares, além de que o tacacá se tornou importante para a vida delas:

Hoje falando do tacacá me dá até uma tristeza, porque perdemos uma coisa boa que era o Mirante, é como perdesse a identidade da gente. O tacacá é minha vida. Eu não sei fazer outra coisa. Estamos aguardando o Mirante ser recuperado, e chamarem a gente para entrarmos em acordo, pra continuar com a venda do tacacá e outras variedades de comidas da região (S2).

A sustentabilidade econômica para a família, e a garantia de um emprego para a manutenção econômica da família, mas nem sempre as pessoas garantem os seus espaços de venda. E, nesse aspecto, as relações da perda de um lugar, ou dos produtos para preparar o tacacá impedem a continuidade das vendas, fazendo com que isto seja um problema para o desenvolvimento da vida econômica e social, pois “a dimensão social do ato de se alimentar traduz um capital simbólico, facilitador da aquisição de capital social e que expõe a posse de capital econômico e cultural. O alimento bom ou ruim é determinado, também, socialmente” (Marques, Gutierrez, 2009 p. 103).

Em outra pergunta, foi questionado ainda, por que as pessoas vêm tomar o tacacá. Obteve-se as seguintes repostas:

- Elas saboreiam, às vezes uns acham que falta sal, outros achavam que estava apimentado. Aqui o cliente é que pede. Complementamos ao gosto do cliente (S1);
- Eles falam para eu não parar de vender o tacacá, falam que o meu tacacá é mais gostoso. Inclusive tenho clientes que todo ano encomendam minhas comidas para comemorar o aniversário dele (S2);
- Tem muita gente, pessoas que vem de fora, do sul, americanos. Tem gente que experimenta a 1ª vez e gosta (S3);

- Eles gostam. Vejo satisfação ao virem aqui tomar o tacacá. Minha clientela é boa (S4).

O gosto do alimento representa também o gosto pela vida, o gosto em consumir os alimentos daqueles que vivem aqui ou que vem de fora. Deste modo, as pessoas consomem o tacacá porque gostam e porque buscam uma satisfação em se alimentar e nutrir-se com um alimento que é bom e benéfico ao organismo. Na fala de uma das entrevistadas fica claro o sentimento de festejar o aniversário com o tacacá. O que representa a ideia de manter sempre a tradição dos costumes desta cultura indígena.

O tacacá se torna importante na vida de um ser humano, das trabalhadoras, como afirma uma das entrevistadas: “Hoje sou conhecida na região. Quando saio e encontro com as pessoas (clientes) eles me param e fazem bons elogios. Eles gostam e sentem falta das nossas comidas, principalmente do tacacá” (S 2). Neste caso, a valorização da trabalhadora como tacacazeira caracteriza-se pelo sistema simbólico e cultural impresso na identidade para a produção do tacacá formada por um conjunto de influências históricas, ambientais e regionais.

Em suma, a cultura alimentar do tacacá se torna a identidade da cultura amazônica que se constitui no conjunto do patrimônio estabelecido pela herança cultural brasileira que pode ser analisada pelo ponto de vista de uma combinação alimentar que está presente na fala dos depoimentos desta pesquisa:

- Cada um tem seus segredos, suas formulas. Nenhum é igual ao do outro. Eu uso os mesmos ingredientes da minha mãe, sigo a tradição da família (S 1).

- O tacacá é um empreendimento familiar, Um conhecimento passado de mãe para filha e assim por diante, pois todos nós crescemos vendo o preparo e a venda (S3).

Estes depoimentos representam que o tacacá tornou-se um empreendimento familiar. No entendimento de Cascudo (2011), o alimento sacia a fome. Com isso, podemos considerar que o tacacá possibilita uma experiência física da subsistência, uma vez que a comida, identificada por meio do paladar, consiste em um processo que está determinado pelas normas e regras que se constituem em um poder simbólico que ocupa uma função primordial na constituição cultural relacionado ao alimento desde a preparação, a apresentação e consumo.

O paladar evidencia as identidades coletivas que representam o desenvolvimento de um grupo, assim, os saberes envolvidos no preparo de um tacacá são, em parte, compartilhados por ambas, em que o tacacá representa a culinária regional e se constitui como um papel social muito marcado.

Dessa forma, o tacacá se destaca por organizar a vida das tacacazeiras, estruturando-a e envolvendo os processos privados e públicos, assim como as questões pessoais que representam a vida das pessoas que dele dependem. Elas constituem um ofício que por meio de uma íntima relação com o espaço público e sua clientela, transformam o significado de vender em uma verdadeira profissão que as tornam felizes: “Eu diria que gosto de trabalhar. Eu adoro isso aqui. Eu sou apaixonada pelo que faço. Tudo o que você faz com amor e carinho, você faz bem feito e melhor e além de tudo é divertido.” (S3).

Ao reconhecer a tacacazeira como sujeito social, este estudo reafirma a importância do trabalho feminino na constituição da cultura amazônica e contribui para ampliar o debate acadêmico sobre alimentação, gênero e identidade. O tacacá, produzido e vendido por mulheres, torna-se, assim, um símbolo da resistência cultural e da permanência dos saberes tradicionais no contexto urbano de Porto Velho.

Ao privilegiar o olhar sobre as tacacazeiras, esta pesquisa contribui para a valorização do trabalho feminino e para o reconhecimento do tacacá como patrimônio cultural imaterial da Amazônia, compreendendo esse ofício como um conjunto de saberes, práticas e técnicas culinárias transmitidas historicamente entre gerações de mulheres, especialmente no contexto urbano amazônico

As narrativas das tacacazeiras entrevistadas revelam que o saber-fazer do tacacá está profundamente vinculado à memória familiar e às experiências vividas nas comunidades ribeirinhas e urbanas da Amazônia. O aprendizado do ofício, segundo as entrevistadas, ocorreu majoritariamente no âmbito doméstico, por meio da observação e da prática junto a mães, avós e outras mulheres da família, evidenciando o caráter intergeracional desse conhecimento.

Nesse sentido, a cultura alimentar é entendida como elemento estruturante da memória social e da identidade coletiva, (Halbwachs, 2013), pois os alimentos e seus modos de preparo expressam relações sociais, pertencimentos e formas de viver o território (Cascudo, 2011; Montanari, 2008).

Ao ampliar o debate acadêmico sobre cultura alimentar, memória e identidade na região Norte do Brasil, evidenciando o papel central das mulheres na preservação e transmissão dos saberes tradicionais que sustentam a vida cotidiana amazônica, conforme apontam os estudos sobre trabalho feminino e reprodução cultural (Woortmann, 2006; Halbwachs, 2013).

A mandioca aparece como elemento central, não apenas como ingrediente, mas como símbolo da cultura alimentar amazônica. O domínio do processo de preparo do tucupi e da goma é apresentado como um conhecimento que exige tempo, cuidado e experiência, sendo frequentemente associado à ideia de “jeito certo de fazer”, aprendido com as mulheres mais velhas. Esse saber técnico e simbólico reforça a noção de que a produção do tacacá envolve mais do que uma receita, constituindo um patrimônio cultural transmitido oralmente.

A prática cotidiana da venda do tacacá também emerge nas entrevistas como espaço de sociabilidade e reconhecimento. As tacacazeiras relatam que o contato com os clientes vai além da relação comercial, envolvendo conversas, troca de histórias e a construção de vínculos afetivos. O consumo do tacacá, nesse sentido, se insere em um ritual cotidiano que articula comida, memória e pertencimento, conforme a distinção entre alimento e comida proposta por DaMatta (1986).

O trabalho das tacacazeiras é descrito como atividade que exige esforço físico e dedicação, especialmente devido às longas jornadas e à necessidade de conciliar o trabalho produtivo com outras responsabilidades, como o cuidado com a família. Ainda assim, as entrevistadas expressam orgulho pelo ofício, reconhecendo o tacacá como principal fonte de renda e como meio de afirmação de sua autonomia econômica. Essa dimensão evidencia o papel do trabalho feminino na sustentação das famílias e na dinâmica econômica local.

As falas também apontam para a permanência de elementos tradicionais na preparação do tacacá, como o uso do camarão seco, do jambu e dos temperos regionais, ao mesmo tempo em que revelam adaptações às exigências do contexto urbano. Essa combinação entre tradição e adaptação demonstra a vitalidade da cultura alimentar amazônica e a capacidade das tacacazeiras de reinventar seus saberes sem romper com a memória cultural.

Ao narrar suas trajetórias, as tacacazeiras constroem uma identidade marcada pelo pertencimento à cultura amazônica e pelo reconhecimento do tacacá como

símbolo dessa identidade. Suas falas evidenciam que o tacacá não é apenas um alimento consumido, mas um elemento que carrega histórias, afetos e significados sociais. Assim, as narrativas orais confirmam o papel central das mulheres na preservação e na transmissão da cultura alimentar, reafirmando o tacacá como patrimônio imaterial da cidade de Porto Velho.

A presença do tacacá nas ruas de Porto Velho revela a permanência de hábitos alimentares tradicionais em meio às transformações sociais e econômicas, reafirmando a alimentação como espaço de resistência cultural.

Os sistemas alimentares tradicionais estão profundamente ligados às relações de trabalho e às divisões sociais, especialmente no que se refere ao trabalho feminino. No caso do tacacá, a produção e a venda são majoritariamente realizadas por mulheres, o que confere à prática um caráter de saber feminino, transmitido no interior das famílias e das comunidades. Assim, a cultura alimentar amazônica, materializada no tacacá, articula alimento, trabalho e identidade, configurando-se como expressão viva da memória social e cultural da região.

Considerações finais

Esta pesquisa buscou compreender o tacacá como expressão da cultura alimentar amazônica a partir das práticas, memórias e narrativas das tacacazeiras da cidade de Porto Velho.

Ao longo da pesquisa, foi possível evidenciar que o tacacá ultrapassa a condição de simples alimento, constituindo-se como comida no sentido simbólico e cultural, marcada por valores identitários, afetivos e sociais que estruturam a vida cotidiana de grupos ribeirinhos e urbanos amazônidas.

A narrativa da história arqueológica da mandioca demonstrou que este tubérculo ocupa lugar central na formação dos sistemas alimentares indígenas da Amazônia, sendo a base para a elaboração do tucupi e da goma, elementos fundamentais na preparação do tacacá. A partir dessas histórias e das narrativas das mulheres foi possível compreender o tacacá como resultado de um processo de contato cultural entre populações indígenas, colonizadores europeus e africanos escravizados, evidenciado pela incorporação de ingredientes como o camarão seco, o alho e determinados temperos.

As entrevistas realizadas revelaram que o saber-fazer do tacacá é transmitido majoritariamente por mulheres, de forma oral e prática, reforçando o caráter das narrativas ancestrais desse conhecimento. As tacacazeiras desempenham papel fundamental na preservação da cultura alimentar amazônica, não apenas ao reproduzir técnicas tradicionais, mas também ao adaptar o preparo e a comercialização do tacacá às dinâmicas urbanas contemporâneas, sem romper com os referenciais simbólicos herdados.

Observou-se ainda que a venda do tacacá se configura como espaço de sociabilidade e construção de vínculos, onde se reafirmam identidades regionais e memórias coletivas. Tal dinâmica confirma a compreensão de que a alimentação extrapola a dimensão biológica, uma vez que, como afirma DaMatta, “a comida não serve apenas para alimentar o corpo, mas para situar pessoas, definir identidades e estabelecer relações sociais” (DaMatta, 1987, p. 56). O ponto de venda, geralmente localizado em espaços públicos, transforma-se em local de encontro, troca de experiências e reafirmação cultural, consolidando o tacacá como elemento constitutivo da paisagem urbana e da vida social de Porto Velho, aspecto que dialoga com a leitura de Câmara Cascudo ao afirmar que “o ato de comer é também um ato social, carregado de tradição, memória e convivência” (Cascudo, 2011, p. 27).

Do ponto de vista socioeconômico, o tacacá revelou-se essencial para a subsistência das famílias envolvidas na sua produção e comercialização. As falas das entrevistadas evidenciam que o ofício de tacacazeira possibilitou a criação dos filhos, o acesso à educação e a manutenção da dignidade por meio do trabalho, reforçando a importância do reconhecimento desse ofício como patrimônio cultural imaterial. Essa realidade pode ser compreendida à luz de Bourdieu, para quem “as práticas cotidianas estão diretamente relacionadas às condições materiais de existência e às estratégias de reprodução social” (Bourdieu, 2009, p. 164). Nesse contexto, o trabalho alimentar pode ser compreendido como uma forma legítima de inserção social e econômica.

Dessa forma, conclui-se que o tacacá representa um bem cultural que articula natureza, memória, trabalho e identidade. Conforme ressalta DaMatta, “os alimentos funcionam como mediadores entre a ordem da natureza e a ordem da cultura” (Da Matta, 1997, p. 93), o que permite compreender o tacacá como expressão simbólica e socialmente compartilhada. Sua preservação depende não apenas da continuidade dos saberes tradicionais, mas também de políticas públicas de salvaguarda que

reconheçam o valor social, cultural e econômico das tacacazeiras. A valorização dessa prática alimentar contribui para a conservação da sociobiodiversidade amazônica e para o fortalecimento das identidades culturais regionais.

Por fim, esta narrativa reforça a importância de uma abordagem interdisciplinar que articula a Arqueologia Histórica, a Antropologia da Alimentação, os Estudos Culturais e a Literatura como campos teóricos capazes de compreender os alimentos enquanto artefatos sociais, históricos e simbólicos (Funari, 2003; Montanari, 2008; Canesqui, 2005). Nesse contexto, o tacacá ultrapassa sua condição de prática alimentar cotidiana e se configura como expressão viva da história amazônica, cuja continuidade é assegurada, sobretudo, pelas mulheres tacacazeiras. São elas que, por meio de seus saberes, práticas e narrativas, preservam e ressignificam conhecimentos tradicionais, articulando memória, trabalho, identidade e pertencimento nos espaços urbanos de Porto Velho.

Portanto, a narrativa das mulheres não apenas sustenta a permanência do tacacá enquanto patrimônio cultural, mas também revela formas de resistência, protagonismo feminino e transmissão intergeracional de saberes no contexto amazônico contemporâneo.

REFERÊNCIAS

- ALBERTI, Verena. *Fontes orais*. In: PINSKY, Carla Bessanesi. *Fontes Históricas*. São Paulo: Contexto, 2010. p 155-202.
- BANKOFF, Antonia Dalla Pria, BISPO, Ieda Maria Pace, SOUSA, Marco Aurélio Batista de. Estudo da cultura alimentar, hábitos de vida e influências sobre as doenças crônicas não transmissíveis. *Revista Saúde e Meio Ambiente*, RESMA, Três Lagoas, v. 10, n. 1, p. 1-18, Janeiro/Julho. 2020. Disponível em <https://periodicos.ufms.br/index.php/sameamb/article/view/9118>. Acesso em 23 dez. 2025
- BOURDIEU, Pierre. *O Poder simbólico*. Trad. de Fernando Tomaz. 12. ed., Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2009.
- CANESQUI, Ana Maria. *Antropologia e alimentação*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.
- DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- FUNARI, Pedro Paulo Abreu. *Arqueologia*. São Paulo: Contexto, 2003.
- HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Centauro, 2013.
- MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac, 2008.

- NUNES, Paulo Jorge Martins.; MAIA, Maira Oliveira; CHEMELO, Thainá Oliveira. Narrativa e memória na Amazônia de Dalcídio Jurandir. *Veredas: Revista da Associação Internacional de Lusitanistas*, n. 34, p. 54–64, 2021. DOI: 10.24261/2183-816x0434. Disponível em: <https://mail.revistaveredas.org/index.php/ver/article/view/561>. Acesso em: 6 abr. 2026.
- ORSER JÚNIOR, Charles E. *Introdução à arqueologia histórica*. Trad. Pedro Paulo Funari. Belo Horizonte: Oficina de Livros, 1999.
- PERROT, Michelle. *Minha história das mulheres*. Trad. Ângela M. S. Corrêa. São Paulo: Contexto, 2007.
- POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 16, n. 3, p. 245–256, 2003. Disponível em <https://www.scielo.br/j/rn/a/vWntG65Sm4HTrycGpBzhvjF/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em 15 set. 2025.
- SANTOS, Valdirene F. Neves dos, PASCOAL. Grazieli Benedetti Aspectos gerais da cultura alimentar paraense. *RASBRAN - Revista da Associação Brasileira de Nutrição*. São Paulo, SP, Ano 5, n. 1, p. 73-80, Jan-Jun. 2013. Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/article/view/10/12>. Acesso em 13 set. 2025
- SCOTT, Joan. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. *Educação & Realidade*, v. 20, n. 2, 2017. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/educacaoerealidade/article/view/71721>. Acesso em: 6 jan. 2026.
- SQUIRE, Corinne. O que é narrativa? *Civitas*. Porto Alegre v. 14 n. 2 p. 272-284 maio-ago. 2014 Disponível em <https://www.scielo.br/j/civitas/a/hpRyww6d63ZJFHPM6nXyRjF/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 3 jan. 2026.
- WOORTMANN, Klaas. *Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda*. Brasília: Ed. Universidade de Brasília, 2006.

Recebido em: 08/01/2026

Aceito em: 09/05/2026