

A ORIGEM DO TACACÁ E A IMPORTÂNCIA DOS SEUS INSUMOS

Ana Beatriz Fernandes Lopes De Oliveira

Discente - Centro Universitário Fametro - Unifametro
ana.oliveira09@aluno.unifametro.edu.br

Thaís Vieira Nogueira Feitosa

Docente - Centro Universitário Fametro - Unifametro
thais.feitosa@professor.unifametro.edu.br

Vivian Menezes Teixeira

Docente - Centro Universitário Fametro - Unifametro
vivian.teixeira@professor.unifametro.edu.br

Área Temática: Produção e Processamento de Alimentos

Área de Conhecimento: Ciências da Saúde

Encontro Científico: X Encontro de Iniciação à Pesquisa

Introdução: O tacacá é um prato típico da região Norte do Brasil (iguaria da região amazônica, em particular do Pará, Acre, Amazonas, Rondônia e Amapá). Sua origem provém do *mani poi*, que é constituído por uma mistura de tucupi, de beiju de mandioca esmigalhada (uma espécie de tapioca) e de suco de frutas, saboreado quente. A região Norte, de onde o tacacá é predominante, preserva hábitos alimentares indígenas, sendo um dos menos influenciados por outros povos do tripé cultural (indígena, africano e português). Porém, sua origem é difusa devido à colonização. Contudo, é possível identificar elementos portugueses e africanos como, por exemplo, o alho que provém do Mediterrâneo. Seu preparo tem como base a mandioca brava (*Manihot esculenta*), de onde se extrai o tucupi que é um caldo amarelado aromatizado com chicória e alfavaca. Os nortistas o servem em uma cuia (*Crescenta kujete*) ou a cuia pitinga bem quente com goma e jambú (*Spilanthes acmella*) que é uma planta que traz uma sensação de dormência e formigamento na boca e camarão seco.

Objetivo: Apresentar o tacacá como uma comida histórica e a importância de seus insumos para a sociedade. **Metodologia:** Foi realizada uma pesquisa qualitativa, por meio de uma busca bibliográfica em artigos científicos, livros e outros materiais de grande relevância acadêmica a partir de 2009 até o ano atual (2022) utilizando plataformas como Google Acadêmico. Foram usadas as palavras-chaves “ Tacaca”, “A origem do tacacá” e “Mandioca”.

Resultados e Discussão: O tacacá possui origem indígena e seus insumos são todos oriundos da “terra”, ou seja, da natureza, pois era sua fonte de alimentação, que em algumas tribos persiste até hoje. Dentre todos os insumos que o tacacá leva, o mais importante deles é a

mandioca dela, pois dela se extrai o tucupi que é o líquido que provem do resultado da sua prensagem. Também se extrai a fécula ou goma, como é popularmente comercializada, e que funciona como espessante e é usado para dar consistência ao caldo (em algumas regiões mais pobres do Pará é utilizado essa goma com água nas mamadeiras de algumas crianças). Essa preparação faz com que o indivíduo possua uma experiência gastronômica, no momento de tentar denominar este alimento que acumula paradoxos: “Uma bebida que se come, um caldo quente que refresca”. A montagem do sabor do tacacá está ligada diretamente aos seus insumos que são muito valorizados culturalmente, socialmente e historicamente. Os ingredientes devem ser retirados de recipientes distintos em uma ordem precisa. A produção do tacacá inicia-se com a tacacazeira (pessoa que realiza o preparo do tacacá) misturando os ingredientes na frente do cliente e nas proporções que o mesmo desejar. Todavia o modo de preparo do tacacá é: é adicionada na cuia a goma mistura incolor pastosa, em seguida o tucupi e os demais temperos da preferência da cozinheira, não esquecendo de inserir o jambu (que são folhas cozidas faz com que sejam “entorpecidos” os lábios de quem o consoma, e, conseqüentemente, a boca fica anestesiada por determinado momento), cujas folhas são preparadas separadamente e acrescentadas no momento de servir com o camarão seco. O consumo do tacacá, para moradores da Região Norte, é comum em lugares e momentos bem específicos, e sempre associado a uma comensalidade extrafamiliar. Os pontos de venda de tacacá podem ser encontrados nos lugares mais frequentados da cidade, na periferia, em esquinas, cruzamentos, e também em lugares mais turísticos como a Estação das Docas que é uma das estruturas mais emblemáticas de Belém (Pará). **Considerações finais:** O tacacá é um alimento de origem indígena e que até a atualidade possui força no cenário gastronômico da Região Norte. Seus consumidores preservam o seu modo de preparo e consumação. Esta preparação tem como um dos seus principais insumos a mandioca brava, que é um símbolo brasileiro importante. O tacacá possui um peso cultural, histórico e social muito relevante na culinária do Brasil, tornando-se um prato emblemático para os nortistas.

Palavras-chave: Tacacá; Origem do Tacacá; Região Norte.

Referências: CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. Vol 1. Campanha Editora Nacional: São Paulo, 1967. COSTA, Romilda Belchior da. TRADIÇÃO E MEMÓRIAS AMAZÔNICAS: O COTIDIANO DAS MULHERES TACAZEIRAS DE PARINTINS –AM. In: XIII ENCONTRO NACIONAL DE HISTÓRIA ORAL, 13., 2016, Rio Grande do Sul: Associação Brasileira de História Oral, 2016. p.



CONEXÃO UNIFAMETRO 2022

XVIII SEMANA ACADÊMICA

ISSN: 2357-8645

1-17.Disponível

em:<http://www.sudeste2013.historiaoral.org.br/resources/anais/13/1462108680_ARQUIVO_OARTIGOENHO.pdf>. Acesso em: 14 maio 2022. DORNELES, Darlan Machado et al. BREVE GLOSSÁRIO DO TACACÁ. *Philologus*, Rio de Janeiro, v. 20, n. 58, p. 274-282, abr. 2014.. MODESTO JÚNIOR, Moisés de Souza. Fabricação artesanal de derivados da mandioca: tucupi e goma. Disponível em: <<http://www.diadecampo.com.br/zpublisher/materias/Materia.asp?secao=Artigos%20Especiais&id=26331>>. Acesso em: 15 maio 2022. VAN VELTHEM, Pascale de Robert And Lucia. A hora do tacacá. *Anthropology Of Food*, [s. l] p. 1-13, dez. 2009.