



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO TOCANTINS/CAMETÁ
FACULDADE DE HISTÓRIA DA AMAZÔNIA TOCANTINA – FACHTO**

JEBSON DOS ANJOS DE MELO RIBEIRO

**MULHERES QUE ALIMENTAM PARA VIVER: HISTÓRIAS, MEMÓRIAS E
EXPERIÊNCIAS DE VIDA DE VENDEDORAS DE TACACÁ NA CIDADE DE
CAMETÁ/PA**

CAMETÁ – PARÁ, 2023



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO TOCANTINS/CAMETÁ
FACULDADE DE HISTÓRIA DA AMAZÔNIA TOCANTINA – FACHTO

JEIBSON DOS ANJOS DE MELO RIBEIRO

**MULHERES QUE ALIMENTAM PARA VIVER: HISTÓRIAS, MEMÓRIAS E
EXPERIÊNCIAS DE VIDA DE VENDEDORAS DE TACACÁ NA CIDADE DE
CAMETÁ/PA**

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) apresentado a Faculdade de História do Campus Universitário do Tocantins/UFPA-Cametá como um dos pré-requisitos para a obtenção do grau de Licenciatura Plena em História, sob a orientação da Prof^a. Dr^a. Benedita Celeste de Moraes Pinto.

CAMETÁ-PARÁ, 2023

JEIBSON DOS ANJOS DE MELO RIBEIRO

**MULHERES QUE ALIMENTAM PARA VIVER: HISTÓRIAS, MEMÓRIAS E
EXPERIÊNCIAS DE VIDA DE VENDEDORAS DE TACACÁ NA CIDADE DE
CAMETÁ/PA**

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Dr.^a Benedita Celeste de Moraes Pinto
FCHTO/PPGEDUC-UFPA
Orientadora

Prof.^a Dr.^a Tereza Cristina Ribeiro
FHIS/UFBA
Avaliadora

Prof.^a M.^a Rhana Beatriz Maia de Freitas
Avaliadora
CEAC/Cametá
Avaliadora

CAMETÁ-PARÁ, 2023

Aos meu país, Manoel dos Anjos Santos Ribeiro e Silvia
de Melo Ribeiro pelo amor incondicional.

AGRADECIMENTO

Agradeço as forças do Universo, que conspiraram para que eu pudesse concluir esta jornada que faz parte de minha vida acadêmica.

Agradeço aos meus familiares, por todo apoio que me deram durante todos esses longos anos de vida. Agradeço especialmente os meus pais, Manoel dos Anjos Santos Ribeiro e Silvia de Melo Ribeiro, que sempre me educaram e me deram amor.

Agradeço a minha companheira de vida Myrlem do Socorro Pinheiro Miranda e a nossa filha Aimeê Miranda Ribeiro, por estarem sempre comigo nos momentos difíceis e alegres de minha vida.

Agradeço imensamente a minha querida orientadora Prof^ª. Benedita Celeste de Moraes Pinto, pela orientação desse trabalho e pelos conselhos indispensáveis.

Aos amigos e amigas de minha turma de história 2014, por terem feito parte dessa jornada, os quais compartilharam comigo grandes experiências e aprendizados.

As mulheres, vendedoras de Tacacá, que gentilmente me receberam em suas residências e concederam as entrevistas com as quais foi possível construir as análises que fazem parte deste trabalho. Minha sempre eterna gratidão a Dona Tereza, Dona Izabel, Dona Toia, Dona Claudia, Dona Dulce e Dona Marisanta, grandes colaboradores deste trabalho de TCC, pela receptividade e compartilhamento de suas histórias de vida, saberes e ensinamentos.

Aos professores e professoras da Faculdade de História (FACHTO), agradeço pelos ensinamentos, pela acolhida e pelos incentivos para finalização deste trabalho.

Obrigada a todos que de alguma forma contribuíram para essa minha conquista!

RESUMO

Este trabalho tem como objetivo geral analisar histórias, memórias e experiências cotidianas de mulheres vendedoras de tacacá, as tacacazeiras, seus saberes e sua importância para a manutenção da prática de vender esse produto nas ruas da cidade de Cametá/PA. Assim sendo, ao tratar de histórias, memórias e práticas das tacacazeiras na cidade de Cametá, o presente estudo busca também investigar a história das tacacazeiras no Brasil, evidenciando a relação entre Brasil e África, na perspectiva de analisar a ancestralidade relacionada aos saberes dessas vendedoras, refletindo a respeito da importância dessas mulheres para a suas famílias, comunidade e sociedade, mediante a prática da venda do tacacá. Nestas condições, este estudo apresenta uma breve discussão sobre a história do ofício de quitandeira ou vendedoras de rua, evidenciando sua origem no continente africano e a chegada desse tipo de trabalho do Brasil, a partir da diáspora africana para as américas. No mesmo sentido, é analisada também como as quitandas são realizadas na Amazônia e as resistências enfrentadas por esse grupo de trabalhadoras. Metodologicamente, a pesquisa que originou este estudo caracteriza-se como de cunho qualitativo, uma vez que a obtenção de dados se deu por meio de um roteiro de entrevista semiestruturado, além de conversas informais, com as vendedoras de tacacá da cidade de Cametá. Para tanto, além da pesquisa de campo mediante observação e gravação de entrevistas com as vendedoras de tacacá, se buscou apoio teórico-metodológico de autores que discutem a temática em estudo, como: Bonomo (2014), Freitas (2015), Soares (1996), Gomes (2002), Bezerra Neto e Macêdo (2009), Albert (2006), entre outros, que auxiliaram da formulação das análises que constituem este trabalho de conclusão de curso. Desta forma, foram realizadas entrevistas com as mulheres que praticam a venda do tacacá em Cametá, cujos contatos foram realizados em suas residências e nos pontos onde vendem o tacacá. Dados da pesquisa apontam que o ofício de tacacazeira, apesar de ser difícil e pesado, é importante para renda familiar dessas mulheres, na maioria negra mestiça, que assumem os papéis de esposa, mãe, avó e provedora do lar. As quais fazem questão de evidenciar o orgulho que sentem pelo fato de conseguirem comprar suas casas próprias com o dinheiro proveniente da venda do tacacá. Não havendo renda formal empregatícia entre essas mulheres, contudo, suas histórias e memórias se entrelaçam no compartilhamento de saberes, vivências e experiências cotidianas no fazer e no vender o tacacá, tecendo uma rede de apoio mútua de solidariedade e resistências.

PALAVRAS-CHAVE: Histórias, Memórias, Práticas, Mulheres Tacacazeiras.

ABSTRACT

This work has as general objective to analyze stories, memories and daily experiences of women sellers of tacacá, the tacacazeiras, their knowledge and their importance for the maintenance of the practice of selling this product in the streets of the city of Cametá/PA. Thus, when dealing with the stories, memories and practices of tacacazeiras in the city of Cametá, this study also seeks to investigate the history of tacacazeiras in Brazil, evidencing the relationship between Brazil and Africa, in the perspective of analyzing the ancestry related to the knowledge of these sellers, reflecting on the importance of these women for their families, community and society, through the practice of selling tacacá. Under these conditions, this study presents a brief discussion about the history of the craft of quitandeira or street vendors, evidencing its origin in the African continent and the arrival of this type of work from Brazil, from the African diaspora to the Americas. In the same sense, it is also analyzed how the quitandas are carried out in the Amazon and the resistance faced by this group of workers. Methodologically, the research that originated this study is characterized as qualitative, since data were obtained through a semi-structured interview script, in addition to informal conversations with the tacacá sellers of the city of Cametá. Therefore, in addition to the field research through observation and recording of interviews with the tacacá sellers, theoretical and methodological support was sought from authors who discuss the theme under study, such as: Bonomo (2014), Freitas (2015), Soares (1996), Gomes (2002), Bezerra Neto and Macêdo (2009), Albert (2006), among others, who assisted in the formulation of the analyses that constitute this course conclusion work. Thus, interviews were conducted with the women who practice the sale of tacacá in Cametá, whose contacts were made in their homes and in the points where they sell tacacá. Data from the research indicate that the craft of tacacazeira, despite being difficult and heavy, is important for the family income of these women, mostly black mestizo, who assume the roles of wife, mother, grandmother and provider of the home. Which make a point of evidencing the pride they feel for the fact that they can buy their own homes with the money from the sale of tacacá. There is no formal employment income among these women, however, their stories and memories are intertwined in the sharing of knowledge, experiences and daily experiences in making and selling the tacacá, weaving a network of mutual support of solidarity and resistance.

KEYWORDS: Stories, Memories, Practices, Tacacazeiras Women

SUMÁRIO

CONSIDERAÇÕES INICIAIS	9
CAPÍTULO I	
O TRABALHO NA RUA: PRÁTICAS DE MULHERES QUITANDEIRAS	167
1.1. ORIGEM DAS QUITANDEIRAS: UNIÃO DOS LITORAIS DO ATLÂNTICO.....	16
7	
1.2. A UNIÃO DE TRADIÇÕES ATRAVÉS DA DIÁSPORA TRANSATLÂNTICA.....	25
6	
1.3. AS QUITANDEIRAS DO BRASIL: NA RUA E NA RESISTÊNCIA	289
CAPÍTULO II	
AS TACACAZEIRAS EM CAMETÁ: PRÁTICAS DE MULHERES QUE ALIMENTAM PARA VIVER	323
2.1. A VENDA DO TACACÁ NAS RUAS DA CIDADE DE CAMETÁ.....	323
2.1.2. O LOCAL DE VENDA DO TACACÁ	334
2.2. O TRABALHO DE TACACAZEIRA COMO FORMA DE RENDA E RESISTÊNCIA	412
2.3. OS SABERES DO OFÍCIO DE TACACAZEIRA	434
2.4. A PRODUÇÃO DO TACACÁ: COMO ESSE ALIMENTO É FEITO?	478
2.5. DIFICULDADES NA PRODUÇÃO DO TACACÁ	523
2.6. RELIGIOSIDADE ENVOLTA DO TACACÁ	556
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	578
REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA:.....	60

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

Há muito tempo a historiografia positivista nos forneceu a história dos vencedores, na qual senhores de posses e de grandes propriedades foram exaltados por suas conquistas, e ao povo a história tinha sido negada. As pessoas reais que transitavam pelas ruas dando vida as comunidades e cidades foram quase esquecidas.

Opondo-se à História positivista do século XIX, a História oral tornou-se a contra História, a História do local e do comunitário (em oposição à chamada História da nação). Por trás desse movimento, estava a crença de que era possível reconciliar o saber com o povo e se voltar para a História dos humildes, dos primitivos, dos “sem história” (em oposição a História das elites e dos vencedores). (ALBERT, 2006, p. 157-158).

Mas, com advento de uma nova forma de contar a história, essas pessoas puderam mostrar que fazem parte dela. Essas ferramentas metodológicas são: a história vista de baixo, a história oral e a história do tempo presente. Estas correntes da história podem fornecer metodologias legítimas para que, essas pessoas esquecidas nos livros, possam se apresentar. falar e mostrar sua importância, à sua família, sua comunidade, sua cidade e sua sociedade.

Por outro lado, a cultura regional faz parte da minha vida há muito tempo, pois sempre participei de grupo culturais para-folclóricos, nos quais sempre nos relacionávamos bem com diversos artistas da terra, nos variados festivais culturais do interior e da própria sede de Cametá. Este convívio com artistas e personagens que compõem a cultura cametaense, bastante presente em mim, criou força ainda no curso magistério, passando a fazer parte da minha vida na escola secundarista Osvaldina Muniz, onde tive acesso a leitura de Paulo Freire, grande contribuidor para a minha prática pedagógica. Tal aprendizado se fortaleceu no curso de pedagogia concluído, em 2005, na UFPA.

Já no curso de História da FCHTO/ UFPA/Cametá, onde entrei em 2014, uma nova porta se abriu, me mostrando que durante muito tempo a história que nos era contada era sempre a história dos grandes vencedores, na maioria homens, e foi essa indignação me levou a pensar que eu também poderia contribuir com o conhecimento histórico cametaense, reconstituído e registrando história de pessoas simples, comuns, que estão a margem dos compêndios de História, cujas as experiências de vida são ricas, estão carregadas de conhecimentos, vivências e práticas cotidianas de outros momentos políticos, sociais, culturais e religiosos, como é o caso das mulheres que vendem tacacá em na cidade de Cametá. Espero que este seja o primeiro de outros trabalhos, no qual possa ouvir e depois registrar e contar essas histórias do cotidiano cametaense. E que, posteriormente, como

professor que sou, possa incluir esses conteúdos no currículo das escolas públicas no município de Cametá, para que possamos contribuir com a educação de nossas crianças, para que elas passem a admirar e a respeitar o trabalho dessas pessoas, que tanto fazem pela vida da população cametaense.

Sendo assim, o presente estudo tem como objetivo geral analisar histórias, memórias e experiências cotidianas de mulheres vendedoras de tacacá, as tacacazeiras, seus saberes e sua importância para a manutenção da prática de vender esse produto nas ruas da cidade de Cametá/PA. Assim sendo, ao tratar de histórias, memórias e práticas das tacacazeiras na cidade de Cametá, o presente estudo busca também investigar a história das tacacazeiras no Brasil, evidenciando a relação entre Brasil e África, na perspectiva de analisar a ancestralidade relacionada aos saberes dessas vendedoras, refletindo a respeito da importância dessas mulheres para a suas famílias, comunidade e sociedade, mediante a prática da venda do tacacá. Nestas condições, este estudo apresenta uma breve discussão sobre a história do ofício de quitandeira ou vendedoras de rua, evidenciando sua origem no continente africano e a chegada desse tipo de trabalho do Brasil, a partir da diáspora africana para as américas. No mesmo sentido, é analisada também como as quitandas são realizadas na Amazônia e as resistências enfrentadas por esse grupo de trabalhadoras

Metodologicamente, a pesquisa que originou este estudo caracteriza-se como de cunho qualitativo, uma vez que a obtenção de dados se deu por meio de um roteiro de entrevista semiestruturado, além de conversas informais, com as vendedoras de tacacá da cidade de Cametá. Para tanto, além da pesquisa de campo mediante observação e gravação de entrevistas com as vendedoras de tacacá, se buscou apoio teórico-metodológico de autores que discutem a temática em estudo, como: Bonomo (2014), Freitas (2015), Soares (1996), Gomes (2002), Bezerra Neto e Macêdo (2009), Albert (2006), entre outros, que auxiliaram na formulação das análises que constituem este trabalho de conclusão de curso. Desta forma, foram realizadas entrevistas com as mulheres que praticam a venda do tacacá em Cametá, cujos contatos foram realizados em suas residências e nos pontos onde vendem o tacacá.

Participam como colaboradora e entrevistada deste estudo seis mulheres e todas assinaram o termo de Esclarecimento de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) que autoriza suas falas e imagens no trabalho. Desta forma, as colaboradoras deste estudo foram: a senhora Tereza Nascimento Wanzeler (Dona Tereza), 73 anos de idade, negra, mãe de oito filhos, oriunda do interior de Cametá, casada com senhor Pelé, com quem também criou um casal de netos. Atualmente é aposentada, mas continua seu trabalho de tacacazeira. Outra

colaboradora é dona Isabel Cardoso Valente (Dona Isabel), 73 anos de idade, negra e mãe de nove filhos, oriunda do interior de Cametá, morou com sua tia madrinha desde criança, com quem aprendeu a prática do fazer o tacacá. É casada com seu Luiz, quem lhe ajuda no processo do fazer e na venda do tacacá. Atualmente é aposentada, mas continua seu trabalho de tacacazeira.

A senhora Maria Françoise da Veiga Alves (Dona Tóia), é outra entrevistada/colaboradora deste trabalho, tem 56 anos de Idade, é mestiça, mãe de cinco filhos, é casada e técnica em enfermagem, atividade exercida no Hospital Regional de Cametá, de onde diz que vem a sua principal fonte de renda. É neta de Dona Ilda, já falecida, com quem viveu a sua infância e quem lhe ensinou a prática do fazer o tacacá. Diz que continua exercendo a atividade de tacacazeiras, que era praticada por Dona Toia, para não deixar o nome de sua mãe velha ser esquecido e para essa tradição não morrer, preenchendo, assim, a ausência de Avó no mesmo lugar que ela vendia o seu tacacá.

Da mesma forma, outra colaboradora/entrevistada é a senhora Marisanta Lopes dos Santos (Dona Marisanta), 42 anos de Idade, mestiça, mãe de uma filha, casada é vendedora de tacacá há dezoito anos, ofício aprendido com a sua sogra, Dona Domingas, que, após a Pandemia da Covid 19, desistiu de vender o tacacá, cedendo espaço onde vendia antes-esquina da Dom Pedro I com a Rua coronel Raimundo Leão - para dona Marisanta,

Dona Dulcelina Miranda Baia (Dona Dulce) é outra importante colaboradora deste estudo, tem 46 anos de idade, é mestiça, mãe de cinco filhos. É casada e nora de Dona Domingas, com quem aprendeu a fazer o tacacá. Conta que já ensinou a sua filha, Jusilene, que tem seu próprio carrinho, fazendo venda na esquina da Travessa São João com a Rua Coronel Raimundo Leão. Outra entrevistada/colaboradora é dona Ana Cláudia Barrada Miranda (Dona Cláudia), 43 anos de idade, mestiça, é casada e mãe de três filhos. É filha da dona Domingas, com quem aprendeu a fazer o tacacá. Conte que exerce a atividade de vendedora de tacacá como a principal fonte de renda da familiar.

Como vimos acima elas são senhoras com idade entre quarenta e setenta anos, fato este que ocasionou uma grande preocupação e impedimento de nossa pesquisa, pois durante a pandemia da Covid 19, de 2019 até 2021, período que essas senhoras ficaram em suas casas e não puderam sair para vender o tacacá, também não podiam receber visita de pessoas que não faziam parte de sua família, impossibilitou também as entrevistas desta pesquisa, em respeito às senhoras e segundo às orientações sanitários dos órgãos de saúde. Entrevistas que só puderam serem feitas após a vacinação das senhoras e do pesquisador.

Praticamos tradições e costumes, que em muitas vezes não sabemos de onde vieram e como se transformaram em práticas do cotidiano, como por exemplo, a venda de tacacá nas esquinas e praças de nossa cidade. Conhecer a história das mulheres que o produzem e como a prática de apreciar essa iguaria nativa da Amazônia se tornou um hábito para muitos, seja mais relevante que conhecer a história do “descobrimento do Brasil”.

Essas mulheres que produzem o tacacá são pessoas comuns, mães que na maioria das vezes sustentam a família. São senhoras que possuem ancestralidade e saberes, portanto possuem história de vida, que podem ser contadas por elas e ouvidas por nós.

A História oral é uma metodologia de pesquisa e de constituição de fontes para o estudo da história contemporânea surgida em meados do século XX após a invenção do gravador a fita. Ela consiste na realização de entrevistas gravadas com indivíduos que participaram de, ou testemunharam, acontecimentos e conjuntura do passado e do presente. (ALBERT, 2006, pg. 155).

Portanto consideramos que este trabalho pode nos dar uma boa oportunidade de buscar as raízes dessa prática, produção e venda do tacacá, e o que levou essas senhoras a continuar com a tradição da venda do tacacá. Então, conhecer a história delas é também conhecer a nossa própria história, partido das práticas de preparo e vendo do tacacá, entender um pouco do cotidiano da sociedade cametaense no que se refere aos hábitos alimentícios, como podemos observar em Maria Izilda de Matos, em que ela afirma que

alimentar-se é um imperativo biológico que atende às necessidades de sobrevivência, mas não se come apenas para saciar a fome e se nutrir, também para saborear, por prazer, tradições e hábitos adquiridos, envolvendo construções simbólicas e heranças culturais adquiridas. (MATOS, apud MACÊDO, 1983, pg. 86).

As questões levantadas neste trabalho são: como essa tradição começou e de onde ela veio? Qual é a história dessas mulheres que são donas de casa e empreendedoras? De onde vem esses saberes para o preparo desta bebida, o tacacá? Como é o processo que se estende do preparo da bebida até o local de venda dele? Quem são essas mulheres que contribuem com a renda da família?

Para tanto foi feito, durante o processo, uma pesquisa sobre essas mulheres que praticavam a venda de comida em praças ou feiras, historicamente elas eram conhecidas como quitandeiras e posteriormente denominadas a partir dos produtos por elas vendido, como o tacacá, e assim entrevistei algumas dessas senhoras que praticam essa atividade na cidade de Cametá.

Diariamente quando saímos nas ruas de nossa cidade podemos observar diversas práticas no que diz respeito ao trabalho autônomo, são ambulantes que buscam seus

sustentos e de suas famílias. São diversas atividades, desde o comércio de produtos não perecíveis como objetos de uso ou importados, mas o que vemos em grande abundância é a venda de produtos comestíveis, produtos esses que atendem a população, e que se estendem desde o café da manhã vendido nas feiras, o mingau no lanche antes do almoço, o próprio almoço dos trabalhadores que não puderam retornar às suas casas. E no final da tarde contamos com o tacacá e a noite com os churrasquinhos vendidos em diversos lugares da cidade.

Essas são práticas centenárias que herdamos de muito longe, e muitas vieram do outro lado do atlântico como podemos observar em Soares:

Antes de aportar no Brasil, Kitanda foi o termo utilizado para denominar os mercados e as feiras da região centro-ocidental da África, especialmente entre os povos de origem quimbundo. Era um mercado caracterizado pelo comércio de rua realizado quase exclusivamente por mulheres e que se baseava na venda de legumes, frutas, doces, peixe seco, comida preparada, carnes e outros gêneros primários, além de eventualmente incluírem tecidos, fumo, aguardente e outras miudezas, abastecendo de secos e molhados os aglomerados urbanos (GOMES; SOARES, 2002; SANTOS, 2011; SOARES, 2001; SOARES, 1996).

Em Cametá, cidade do interior do Pará, essas experiências de comercialização são corriqueiras, e fazem parte da paisagem local, atendendo os trabalhadores, as crianças, os casais de namorados etc. De forma geral os ambulantes com seus comércios informal atendem a toda a população em diferentes horários e em diferentes ocasiões. Levando alimento para as pessoas que transitam pela cidade, então podemos observar que o hábito de se alimentar não é apenas uma necessidade biológica, mas uma manifestação cultural o que afirma.

O ato de alimentar envolve diferentes aspectos que manifestam os valores culturais, os sociais, os afetivos e os sensoriais, pois as pessoas, diferentemente dos demais seres vivos, ao alimentar-se não buscam apenas suprir as suas necessidades orgânicas de nutrientes, mas de alimentos palpáveis, com cheiro, cores, textura e sabor que são expressos em termos de alimentos e bebidas que agradem ao paladar, mais do que em componentes nutricionais. (CONCEIÇÃO, 2016 pg. 16).

Neste trabalho pretendemos abordar uma dessas práticas que é um hábito para muitas pessoas, a prática da venda do tacacá pelas tacacazeiras. São mulheres donas de casa que aprenderam de alguma forma o ofício que vai desde o preparo até à venda. Uma prática peculiar em nossa cidade, pois elas não possuem uma barraca fixa para a venda do seu produto.

Todas as tardes elas saem de sua casa empurrando um carrinho feito exclusivamente para comportar toda a estrutura que vai desde um pequeno fogareiro, panelas, as cuias e as misturas bebida. De sua casa segue para um ponto fixo, que pode ficar em uma esquina ou

em uma praça, ao final da venda retorna à sua residência, para assim começar outro dia. Essas tacacazeiras são mães, avós, donas de casas e em muitas provem por grande parte ou toda renda da família. Pela manhã cuidam de casa e de sua família e a tarde vão atrás do sustento dela.

Pesquisar para conhecer sua história e entender a importância dessas mulheres seus saberes e suas práticas é fundamental para compreendermos parte da nossa história e muito do nosso presente.

De qualquer modo, a história do Tempo presente demarca temporalidades em construção, as quais correspondem ao vivido e aos vivos. Trata-se não de uma prática do que pode ser chamado de luto social, como se apenas o mundo dos mortos coubesse à historiografia, mas do envolvimento com as lutas pela sobrevivência e seus conflitos em sociedade marcadas pelo capitalismo e pela desigualdade social. LOHN 2019, p. 11. IN (COLEÇÃO HISTÓRIA DO TEMPO PRESENTE)

A história do tempo presente nos proporciona a oportunidade de ouvir a história das pessoas comuns que transitam pela cidade e se relacionam com outras pessoas pode elucidar muitas coisas e nos libertar para uma história na qual os que estão esquecidos por ela se emancipe. Para tanto a proposta fundamental deste trabalho é tentar responder essas questões através de pesquisa bibliográfica, qualitativa, entrevista oral e análise dos dados à luz de referenciais teóricos.

Sendo assim, será apresentado a origem e o significado do termo quitanda nos países africanos, além dos produtos que eram vendidos pelas mulheres quitadeiras. No Brasil o termo ganha variantes em seu significado e especificidades no desenvolvimento desse ofício. Aqui quitanda se relaciona com os termos: ganhadeira, quitadeira, negra ou escrava de ganho. E se constitui como espaço de sobrevivência. Sendo mais um ponto de convergência entre os litorais do atlântico.

Também será realizada uma discussão sobre como a mobilidade proporcionada pelo trabalho nas quitandas será visto como um problema pelas autoridades públicas. Sem assim inúmeras leis de controle e fiscalização são criadas voltadas para o trabalho das quitadeiras, uma bastante visível é a política de urbanização e higienização dos espaços públicos que resulta na construção dos mercados, para onde o comércio de rua é removido. Para garantirem a manutenção do seu ofício e do seu espaço de trabalho as quitadeiras se tornam protagonistas de lutas e resistências.

Assim como discutiremos sobre a união das tradições gastronômicas dos litorais do atlântico, vindas de Portugal, África e as que aqui já existiam. Sendo importante também abordar sobre como era a alimentação dos habitantes da Amazônia, evidenciando uma

aproximação entre os hábitos alimentares. As quitandeiras também estão presentes na realidade amazônica, vendendo pelas ruas alimentos e produtos regionais, mas também os resultados dessa união de tradições. E nesse momento aparece as quitandeiras ou as vendedoras de tacacá, as tacacazeiras.

Este trabalho está dividido em dois capítulos, sendo o primeiro, intitulado, ***O Trabalho na Rua: Práticas de Mulheres Quitandeiras***, em que será apresentado a partir dos subtópicos o processo histórico de formação dessa prática de se vender produtos alimentícios nas ruas, iniciadas no período da colonização, mas que se mantem viva até hoje.

Já no segundo capítulo, intitulado, *As Tacacazeiras em Cametá: Práticas de Mulheres que Alimentam Para Viver*, apresenta o processo de venda, produção e manutenção desse ofício. Nesse capítulo as sujeitas dessa pesquisa serão apresentadas a partir de seus compartilhamentos de saberes, suas vivências como vendedoras de tacacá, e de suas resistências, que a partir de seu trabalho conseguiram garantir a sobrevivência de suas famílias.

CAPÍTULO I

O TRABALHO NA RUA: PRÁTICAS DE MULHERES QUITANDEIRAS

1.1.ORIGEM DAS QUITANDEIRAS: UNIÃO DOS LITORAIS DO ATLÂNTICO

É uma unanimidade entre os autores que o trabalho no comércio de rua desenvolvido no Brasil advém do outro lado do atlântico. Uma tradição identificada pelos viajantes europeus no período colonial em algumas sociedades africanas, em que era responsabilidade das mulheres a alimentação e distribuição dos gêneros alimentícios, tradição que aportou aqui junto com os povos escravizados.

As quitandeiras eram mulheres que desenvolviam o trabalho de venda de gêneros alimentícios e adornos nas ruas e mercados em algumas sociedades africanas. Esse ofício foi identificado no período colonial: “dados históricos apontam a existência das quitandeiras em Luanda, desde o século XVII”. A quitanda “era praticada tanto por negras livres, que podiam auferir grande quantidade de recursos com seus negócios, ou negras escravas que eram colocadas “ao ganho” pelos seus senhores”. (FREITAS, 2015 p. 16).

Existe bastante discussões sobre a origem e o significado do nome quitanda, em comum aos autores que discutem a temática é que sua origem é Quimbundu ou Quimbundo.

Os autores Gomes e Soares (2002) afirmam que: “O termo quitanda é de origem quimbundu, mas aparece em todos os povos de língua bantu de Angola. (GOMES e SOARES, 2002 p. 8). Já, segundo Bonomo (2014): “A terminologia tem origem africana e vem, mais especificamente, do quimbundo, língua falada no noroeste de Angola. Naquela região, *kitanda* significa tabuleiro onde se expõem gêneros alimentícios à venda nas feiras”. (BONOMO, 2014 p. 14).

Para, Freitas (2015): “Kitanda foi o termo utilizado para denominar os mercados e as feiras da região centro-ocidental da África, especialmente entre os povos de origem quimbundo” (FREITAS, 2015 p. 16). Mesmo com essa variedade de significados o termo quitanda gira em torno de um espaço de venda, seja o tabuleiro ou os mercados, demarcando o local ou forma de trabalhar das mulheres quitandeiras.

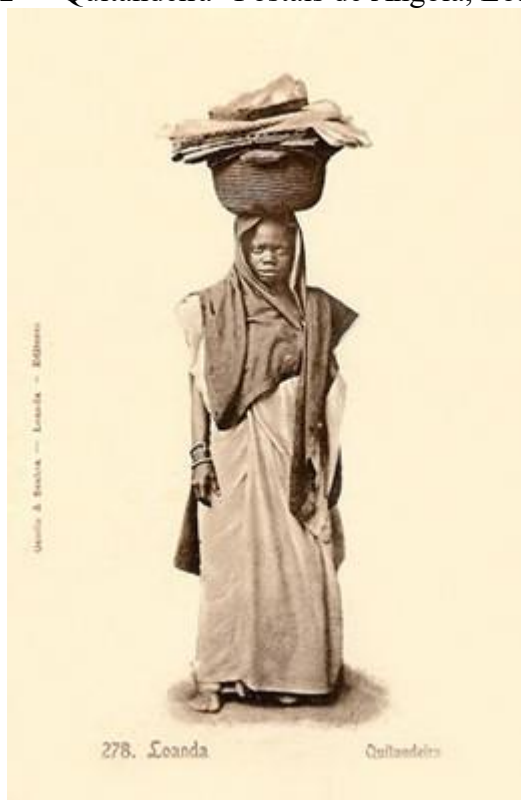
Sendo assim, a palavra quitanda – kitanda – tem sua origem nos povos de língua Bantu de Angola, e seu significado é utilizado para denominar mercados e feiras baseados na venda de diversos produtos.

A existência das quitandeiras, como já dito, data do século XVII, principalmente em Luanda, em específico na África Central entre os povos Bantos os mercados eram tomados por mulheres. Este era um ofício realizado por mulheres que podiam ser negras livres, ou escravas, as chamadas de ganho, que construíram uma complexa rede de serviço que durante a diáspora trouxeram consigo seu ofício. (FREITAS, 2015).

Contudo, no Brasil algumas diferenças foram identificadas no que se refere a esse tipo de comércio, apresentadas por Selma Pantoja (2001), que são “a presença masculina como quitandeiro e uma maioria de mulheres da nação mina como quitandeiras, situação que não acontece nessa nação no continente Africano”. (PANTOJA, apud GOMES e SOARES, 2002 p. 8).

Podemos então, observar na imagem como eram as quitandeiras em Luanda:

Imagem 01 – “Quitandeira” Postais de Angola, Loanda, nº 278



FONTE: Edição de Eduardo Osorio, 1906 em Instituto de Investigação Científica Tropical (FREITAS, 2015, p. 17)

As quitandeiras eram tão importantes para a sociedade angolana que elas estão presentes numa série de cartões postais, que foram construídos por Osório e Seabra em 1906, os postais retratavam inúmeros personagens e lugares de Luanda, e as quitandeiras em seu trabalho. (FREITAS, 2015).

Mesmo o comércio sendo um espaço majoritariamente de trabalho feminino havia diferença entre a vida de mulheres na área rural e urbana. As mulheres da zona rural na África representam o símbolo do trabalho doméstico que conhecemos, “as atividades desempenhadas eram de educação dos filhos, colheita, cultivo de cereais e a gestão do lar” (SILVA, apud FREITAS, 2015 p. 22). Nesse contexto, embora o papel das mulheres fosse importante, ainda era um status inferior se comparado com o dos homens. Já na zona urbana, o trabalho com as quitandas realizado exclusivamente pelas mulheres era de grande importância para a dinâmica do comércio, esse trabalho dava o sustento as famílias, já que possibilitava uma boa rentabilidade. (FREITAS, 2015). “Elas participavam e estabeleciam relações comerciais que proporcionavam barganha e negociação dos preços e produtos que seriam vendidos, mas essa ação de atravessamento foi constantemente combatida, tanto na África como no Brasil”. (FREITAS, 2015 p. 22).

O comércio realizado por essas quitandeiras servia também de ponto de abastecimento de gêneros alimentícios para o tráfico de escravos, segundo Pantoja (2008), “para que fosse garantida as viagens até as Américas era necessário comprar farinha, peixe seco, tecidos, facas, espelho e outros utensílios”. (PANTOJA, apud BONOMO, 2014 p. 36-37). O que chama atenção é a variedade de coisas que poderiam ser vendidas por essas mulheres, que não se concentravam somente na venda de comidas ou gêneros alimentícios, como também bens materiais. Estavam entre os principais gêneros vendidos “as frutas, verduras, feijão, carne, farinha e peixe, sendo esses últimos, peças fundamentais na alimentação da população em Luanda. Eram encontrados também colares, brincos, pulseiras, miçangas e adornos”, (PANTOJA, apud FREITAS, 2015 p. 20), por existir especificidade entre as etnias africanas cada um desses produtos possuía significados e importância diferente para as mulheres.

As quitandeiras conseguiam organizar o comércio em torno de suas mercadorias, e a principal categoria era a das vendedoras de peixe. Segundo Pantoja (2004) “eram as mais organizadas e antigas entre as quitandeiras, formavam laços de solidariedade prestando ajuda as outras vendedoras mais pobres ou que estavam com filhos recém-nascidos”. (PANTOJA, apud FREITAS, 2015). Construíam uma rede de apoio que garantia a manutenção e o retorno dessa mulher ao trabalho após a gravidez e garantindo seu sustento mesmo estando em nível inferior às vendedoras já estabelecidas.

No Brasil o termo quitanda apresentou uma diversidade de significados: “Pequenos estabelecimentos comerciais, cujos produtos são expostos em bancadas ou tabuleiros”. (CHRISTO, apud BONOMO, 2014 p. 14). Ou então,

Na versão aportuguesada do termo “quitanda” também encontramos identificado como: mercado; feira; praça; posto de venda de gêneros frescos; pequena loja ou barraca de negócios; ou ainda o que se vende em maleta, tabuleiro ou *quinda* que se vende pelas ruas (RIBAS, apud. FREITAS, 2015, p. 16).

Assim como nas sociedades africanas, no Brasil quitanda denominou tanto locais fixos, como mercados e feiras, quanto à venda itinerante nos tabuleiros, demonstrando que a tradição resistiu a diáspora forçada pelo Atlântico, rumo as Américas.

Quando se analisa a variação do termo quitanda para quitandeira há também diversos significados. Segundo Bonomo (2014), quitandeira “era utilizado para denominar as escravas negras que vendiam comida nas ruas, sendo conhecidas também como “negras de tabuleiro” ou ‘negras de ganho’”. (BONOMO, 2014 p. 14). A autora apresenta outra variante “mais atualizada” do termo, bastante comum em Minas Gerais, onde “em algumas regiões o termo é usado para identificar mulheres que fazem e vendem quitandas artesanalmente” (BONOMO, 2014 p. 14). Esse novo significado não mais se refere ao ofício de quitandeira relacionado as tradições africanas que posteriormente chegaram ao Brasil, mais sim a pastelaria caseira, inicialmente sob a organização das senhoras de engenho. (BONOMO 2014).

A quitanda ganhou algumas especificidades no Brasil, como a presença masculina e a de outras etnias africanas, que não eram comuns a esse ofício. Selma Pantoja em seus trabalhos – 2001 e 2008 – apresenta essas diferenciações: “Na África a quitanda é um ofício exclusivamente feminino, enquanto no Brasil a presença do quitandeiro homem é marcante”. (PANTOJA, apud GOMES E SOARES, 2002 p. 8). Outro ponto, era “a hegemonia das mulheres da nação mina, vindas da África Ocidental entre as quitandeiras, o que não ocorre com nenhuma das nações da África Centro-Ocidental”. (PANTOJA, apud GOMES E SOARES, 2002 p. 8).

Também de acordo com a cidade ou região em que habitavam apareciam outras as diferenças:

Esse tipo de comércio, enquanto em Luanda as vendedoras ambulantes eram essencialmente mulheres, em alguns centros urbanos do Brasil, como no Rio de Janeiro, os homens também exerceram a atividade. Segundo a autora, curiosamente, foram os portugueses que mais se destacaram como quitandeiros, uma figura que não existia originalmente em Portugal. Já em

Minas Gerais, de acordo com a literatura sobre o tema, a venda ambulante foi exclusivamente uma ocupação feminina. (PANTOJA, apud BONOMO, 2014, p. 38).

Por conta da saída obrigatória e repentina de seus territórios, as populações africanas que foram traficadas e escravizadas no Brasil tiveram que se reinventar para garantir sua sobrevivência. É nesse sentido que se verifica a presença de homens quitandeiros e mulheres que não costumavam trabalhar com quitandas na África. Já a existência de homens portugueses como quitandeiros se adequa as variações do significado do termo quitanda, pequenos estabelecimentos de comerciais, não relacionado, em específico, a uma alternativa de trabalho para a sobrevivência.

A autora Cecília Soares (1996), apresenta as ganhadeiras, termo que engloba as negras de ganho e as libertas que trabalhavam no comércio de rua como quitadeiras no Brasil. Esse tipo de trabalho ia muito além da aquisição de dinheiro, ele servia de sobrevivência tanto para as quitadeiras como para os seus fregueses, os chamados “desclassificados sociais”¹. Suas quitandas de comida de rua eram compostas por:

Fogareiros sempre acesos para cozinhar e assar as gulodices que vendiam a seus compatriotas, improvisavam também cozinhas, onde colocavam pratos prontos e quentes, preparados a base de farinha de mandioca, feijão, carne seca, alua, frutas, verduras, alimentos feitos com miúdos de boi, cujo processamento doméstico se baseava em técnicas da culinária indígena e africana. Não era incomum encontrar, junto as barracas de comidas, negros sentados, fazendo suas refeições em meio a muita conversa e goles de cachaça. (SOARES, 1996, p. 64).

Como vimos o termo quitanda chegou ao Brasil junto com as mulheres escravizadas vindas da África, aqui foi utilizado para denominar o trabalho das escravas que vendiam comida na rua, as negras de tabuleiro ou negras de ganho. Mas, “hoje em algumas regiões do país o termo é usado para identificar mulheres que fazem e vendem quitandas artesanamente” (BONOMO, 2014 p. 14), nesse caso o termo se refere aos produtos vendidos e não ao ofício, como é o caso de Minas Gerais quando se fala na pastelaria caseira. Na região do Estado do Pará a palavra quitadeira não é mais utilizada, então surgem outras denominações para essas mulheres que trabalham na rua, nomes que retratam a venda específica de um produto como é o caso das tacacazeiras.

¹ O termo “desclassificados sociais” ou “desclassificados na sociedade” é discutido também nos trabalhos: SOUZA, L. M. Os desclassificados do ouro: a pobreza mineira no século XVIII. Rio de Janeiro: Graal, 1982; FIGUEREDO, Luciano; MAGALDI, Ana Maria. "Quitandas e quitutes: um estudo sobre rebeldia e transgressão feminina numa sociedade colonial", Cadernos de Pesquisa, n. 54. 1985.

No Brasil a palavra quitanda representava locais fixos como: mercado, feiras, pequena loja de gêneros; e também a versatilidade da venda ambulante em tabuleiro pelas ruas. (RIBAS, apud FREITAS, 2015). Esses dois espaços eram os principais meios pelo qual as mulheres conseguiam seus ganhos, “quitadeiras ou negras de tabuleiro foram as denominações dada a essas comerciantes de gêneros alimentícios”. (BONOMO, 2014 p. 2). A principal imagem registrada pelos autores que discutem a temática das quitadeiras no Brasil é dos arredores das quitandas, seja ela fixa ou móvel.

Em todas as cidades brasileiras, a cena era sempre a mesma: negras cercadas de ovos, frutas, víveres, jarros e cabaças com bebidas fermentadas, agachadas sobre os calcanhares fritando peixes e bolinhos de feijão, preparando petiscos de carne seca ou carne de porco. Enquanto isso, uma pequena multidão de fregueses aguardava ansiosamente as iguarias saídas do fogo. (PANTOJA, apud BONOMO, 2014, p. 38).

Fogo aceso, rodeada de comidas, prontas ou não, e de vários fregueses, assim se apresenta as quitandas no Brasil, um local de sobrevivência e fartura. Dessa forma, identificamos a importância desse ofício para a manutenção da vida, pois em um único lugar era possível encontrar comida, bebida e distração, que garantia o resto da jornada de trabalho.

Assim como, na África o principal produto de venda dessas quitandas era a comida, pronta ou não. Segundo Soares (1996), nesses espaços eram fornecidos peixes, carne mal assada que tinha o nome de moqueca e hortaliças, já nos tabuleiros havia pasteis, fitas, linhas e utensílios de uso doméstico. (SOARES, 1996).

“As quitadeiras também eram conhecidas por serem mestras no uso de folhas para uso mágico religioso”. (GOMES e SOARES, 2002 p. 12). Tudo o que cercava os afazeres da vida doméstica, desde a alimentação, saúde e religiosidade era possível encontrar nas quitandas, por isso esse mercado era tão importante tanto na África como no Brasil. Por ser uma colônia exportadora de matéria prima, monocultora, o trabalho com esses gêneros alimentícios era o que abastecia desde as grandes casas até o pequeno trabalhador sendo fundamental para o andamento da sociedade, o que não quer dizer que não existiam conflitos entre as quitadeiras e os outros comerciantes.

Enquanto vigorava a economia escravista, até o século XIX, o trabalho como quitadeira era em sua maioria realizado por escravas de ganho, que trabalhavam para seu senhor ou como alugadas para esse trabalho. (FREITAS, 2015). Em cada região do Brasil uma etnia africana diferente desenvolvia esse trabalho, de acordo com as viagens transatlântica, no Rio de Janeiro eram das nações Mina e em Salvador da Jeje e Nagô.

(SOARES, 1996 apud FREITAS, 2015 p. 37); (SANTOS, 2011 apud FREITAS, 2015 p. 37).

As quitandeiras conquistaram seu espaço no comércio a retalho, adaptando suas vendas a realidade brasileira, tanto com relação aos produtos, como a demanda de fregueses. Assim como, na África “as vendas giravam em torno da venda de: peixes, carne, farinhas, hortaliças, doces, aguardente, vela, carvão e lenha”. (SHUMAHER e VITAL BRASIL, apud BONOMO, 2014 p. 4).

Ao aportarem no Brasil, as mulheres escravizadas que desenvolveram o comércio de rua, passaram a se chamar de negras de ganho ou escravas de ganho. Elas “eram obrigadas a dar a seus senhores uma quantia previamente estabelecida, o que excedesse do valor combinado seria possível o acúmulo para comprar a sua liberdade ou gastar no seu dia-a-dia”. (SOARES, 1996 p. 57). Esse trabalho garantia as escravas uma forma de negociação com seus senhores, no que se refere a moradia e os produtos a serem vendidos, dessa forma elas se tornavam um pouco mais livres do controle escravista.

A maioria dos proprietários de escravos possuíam escravas de ganho, como apresenta Vilhena:

Das casas mais opulentas desta cidade, onde andam os contratos, e negociações de maior porte, saem oito, dez, e mais negras a vender pelas ruas a pregão as cousas mais insignificantes, e vis; como sejam iguarias de diversas qualidades, mocotós, isto é mão de vaca, carurus, vatapás, mingau, pamonha, canjica, isto é papa de milho, acaçá, acarajé, bobó, arroz de coco, feijão de coco, angu, pão-de-ló de arroz, roletes de cana, queimados isto é rebuscados a 8 por um vintém, e doces de infinitas qualidade” (VILHENA, apud SOARES, 1996, p. 63).

Podemos perceber que o ganho era um trabalho bastante lucrativo, o que fazia com que um número grande de escravos fosse destinado a ele. Segundo Freitas (2015), além de ser um trabalho lucrativo para os senhores era também para o Estado que “arrecadava impostos e resolvia o problema do abastecimento de gêneros básicos” (FREITAS, 2015 p. 38). Pela citação é possível perceber a variedade de produtos vendidos pelas negras de ganho, em sua maioria comidas prontas de rápido consumo fundamentais para dinâmica de trabalho, e como isso movimentava a sociedade pois gerava renda para as trabalhadoras, os senhores e o Estado.

Segundo Bonomo (2014), o trabalho de ganho podia representar a única ou principal fonte de renda de algumas famílias nos centros urbanos, “era também para as escravas uma possibilidade de liberdade e de promoção de sociabilidade entre os escravos”. (BONOMO,

2014 p. 38). Dessa forma, podemos perceber um motivo mútuo para o relativo sucesso do ganho, com as devidas ressalvas, tanto escravas, quanto proprietários garantiam sua sobrevivência, até mesmo sua ociosidade, e liberdade através desse trabalho.

Sobre a ociosidade promovida pelo trabalho de ganho aos proprietários, Soares (1996) apresenta a posição de alguns escritores: “Wetherell, escreve em 1845, o produto do trabalho da escrava em Salvador permitia ao dono viver na ociosidade na medida em que possuía dois a três ou mais escravos”. Já para Spix e Martius, esse “sistema transformava em capital vivo em ação os escravos, pois em pouco tempo os senhores recuperavam o valor” da compra dos escravos. (SOARES, 1996 p. 58). Com o trabalho de ganho os proprietários rapidamente recuperavam seu investimento feito na compra de escravos, o que nos mostra a efetiva rentabilidade que esse trabalho proporcionava.

A pouca oportunidade de postos de trabalhos para as mulheres pobres, libertas ou alforriadas na região de Minas Gerais, que eram concentrados na área doméstica, fez com que a venda no tabuleiro se tornasse um meio de sobrevivência e resistência. (BONOMO, 2014). Nesse sentido, esse trabalho representava a garantia do sustento de toda uma família:

O treino e a esperteza de vendedoras de ganho que garantiam a sobrevivência de suas proprietárias, também se desdobravam numa dimensão exclusiva das próprias escravas: avós e mães, sustentavam suas famílias morando em quartos de aluguel pela cidade, principalmente na Sé. Como escravas usufruíram da confiança de suas donas, que, com frequência, acabavam por alforriá-las. Elas gozavam de prestígio e de influência entre os próprios escravos. (DIAS, 1985, p. 104).

Se percebe pela citação uma dupla importância desse trabalho para essas mulheres que mantinham o sustento de sua família e posteriormente poderiam conseguir sua alforria, a pouca liberdade que o ganho proporcionava as quitadeiras dava a elas uma espécie de prestígio, já que conseguiam a manutenção da vida da comunidade.

As escravas de ganho e mulheres livres que trabalhavam como quitadeiras organizaram o comércio de retalho de maneira bastante eficiente. O sucesso desse comércio urbano era possível por conta do controle que essas mulheres tinham sobre os produtos, como apresenta Soares (1996), “elas monopolizavam a distribuição de peixes, carnes, verduras. Com frequência as ganhadeiras se aliavam a negros para receptarem produtos furtados para revendê-los”. (SOARES, 1996 p. 61). Ou seja, as relações que elas estabeleciam, com atravessadores, comerciantes ou ladrões, eram fundamentais para a eficiência das vendas.

É possível reunir as diversas necessidades que o trabalho de ganho conseguia resolver dentro da sociedade escravista, desde a sobrevivência de escravos e proprietários, até o abastecimento de gêneros alimentícios para as regiões. Segundo Freitas (2015), o fornecimento de alimentos na zona de mineração, estradas, praças e zonas urbanas era feito pelas negras de tabuleiro, escravas ou forras, que tinham seu ofício sob controle e extrema vigilância. (FREITAS, 2015). Os consumidores dos produtos eram escravos e mineradores, que extraíam ouro, contudo o gasto com comida e bebida desfalcava a quantidade de ouro que deveria retornar ao proprietário da mina. (BONOMO, 2014). A consequência de tal situação eram as inúmeras acusações contra as quitandeiras, como “o desvio de jornais – espécie de salário a ser pago aos senhores – dos escravos, de facilitarem fugas e troca de alimentos ou informações para os quilombos”. (FIGUEIREDO, apud FREITAS, 2015 p. 38).

Outra situação preocupava as autoridades, que acabava por justificar a violência sofrida pelas quitandeiras, era a acusação da prática de prostituição nos locais de venda. Mas, havia a ação de senhores que fomentavam essa condição, mesmo tendo o conhecimento da legislação, “para as escravas, era comum serem enviadas às lavras pelos seus senhores com gêneros insuficientes para o reenchimento do jornal, tornando a prática da prostituição quase que obrigatória” (FIGUEIREDO, apud BONOMO, 2014 p. 45). Ou seja, a prostituição se tornava a única saída para que fosse possível o pagamento dos jornais ao senhor. Com a desculpa de ordenar a moral, a legislação faria cair sobre todas as quitandeiras a taxaço de que seu trabalho era uma fachada para a prática da prostituição.

Por estarem em diversos lugares as quitandeiras eram alvos de muitas ações de controle e repressão vindas dos órgãos de legislação e fiscalização. Segundo Soares (1996), essa política de fiscalização do comércio sempre existiu, e pode ser vista de duas posições: “primeiro como uma tentativa de evitar que os compradores fossem enganados pelos comerciantes, em segundo para aumentar suas arrecadações através de multas e taxas” (MOTT, apud SOARES, 1996 p. 66). Além das cobranças havia outras formas de controlar essas mulheres itinerantes, representadas através de leis sobre o “estabelecimento de horário e locais fixos, proibição de comercializar alguns produtos, para não haver concorrência com os grandes comerciantes, tudo dentro de uma lógica racial e uma política higienista” (FREITAS, 2015 p. 40).

As quitandeiras foram atacadas de várias maneiras, na sua liberdade, em seu corpo, na sua forma de vender, mas “ocuparam com muita proximidade as duas margens do

Atlântico Sul, ajudando a conformar sociedades articuladas nos dois lados do oceano” (BONOMO, 2014 p. 41).

1.2. A UNIÃO DE TRADIÇÕES ATRAVÉS DA DIÁSPORA TRANSATLÂNTICA

A primeira união aconteceu entre as populações indígenas e portuguesas durante a construção do Brasil como uma colônia, as mulheres indígenas iniciaram o caminho da alimentação brasileira. Com a chegada das mulheres portuguesas veio “a divisão dos papéis sexuais, em que às mulheres era reservado o comércio de doces, bolos, polvilho e hortaliças”. Já com as mulheres “africanas a atenção com a alimentação e a distribuição de gêneros básicos”. (BONOMO, 2014 p. 8).

Bonomo (2014), em sua dissertação, apresenta a principal contribuição da tradição portuguesa na alimentação brasileira, que foi a sobremesa, comida doce de passatempo “sem intuito de se alimentar, mas motivar os convívios” (BONOMO, 2014 p. 25). Até hoje, essa forma de sociabilidade é presente na vida do brasileiro, assim também os encontros em torno de uma venda de comida de rua, como tomar o tacacá no fim da tarde.

Em cada região do Brasil houve uma variação do trabalho da quitandeira, a união de tradições específicas que formaram cada sociedade influenciou esse ofício. Em Minas Gerais por exemplo, com o declínio da mineração as senhoras de engenho passaram a controlar o trabalho das quitadeiras, nesse caso os produtos vendidos eram produzidos por elas advindos das práticas culinárias portuguesas (LIFSCHITZ e BONOMO, 2015). Dessa maneira “a quitanda passa a designar uma prática gastronômica gerida por senhoras de engenho, e esse deslocamento dá origem a outras memórias, que já não têm a ver com África, mas com tradições portuguesas” (LIFSCHITZ e BONOMO, 2015 p. 195). Contudo, a venda ainda era realizada por mulheres negras, livres, pobres e escravas, ou seja, continuava sendo um trabalho servil. Os autores apresentam dois momentos para o trabalho de quitanda, o primeiro se refere a escravidão africana, a exploração das minas e do trabalho, já o segundo tem referências a Portugal, a zona rural e o domínio do espaço doméstico pela mulher branca. (LIFSCHITZ e BONOMO, 2015).

Para que a união entre essas tradições fosse efetiva, as práticas culinárias portuguesas deveriam sofrer modificações, a começar pelas adaptações nos ingredientes. “A quitanda

mineira se consolida quando os ingredientes utilizados nas receitas portuguesas tiveram que ser substituídos pelos da terra” (LIFSCHITZ e BONOMO, 2015 p. 195):

Os pinhões, amêndoas e nozes, inexistentes no Brasil, foram substituídos pelo amendoim e pela castanha de caju, da mesma forma que os frutos europeus foram substituídos pelos frutos tropicais, dando origem a compotas, geleias, conservas, goiabadas e frutas cristalizadas. No lugar da manteiga, pouco acessível até o século XIX, utilizavam-se a gordura de porco, a coalhada e o queijo de Minas e, na falta da farinha de trigo, recorreu-se às farinhas derivadas da mandioca e do milho. Tratando as farinhas de mandioca e de milho como se fossem farinha de trigo, as portuguesas preparavam bolos e pães. (BRAGA, 2010; DEMERTECO, 1998 apud LIFSCHITZ e BONOMO, 2015, p. 195).

Uma diferença bastante clara entre esses dois momentos do trabalho das quitandeiras, além da mudança na gerência, era nos produtos vendidos. Como vimos a maioria dos produtos vendidos pelas negras quitandeiras eram gêneros alimentícios perecíveis e naturais, como: frutas, verduras e comidas prontas. A novidade trazida pelas quitandeiras brancas são os alimentos prontos de passatempo, como: bolos, biscoitos e geleias.

Quando se analisa a alimentação da região Norte é possível afirmar que a base alimentar é bem parecida com a das populações africanas, que vieram durante a diáspora da escravidão, composta por peixe e farinha de mandioca. Segundo Bezerra Neto e Macêdo (2009), “as práticas alimentares na Amazônia de escravos, pessoas livres e pobres era restrita a peixe seco, como o pirarucu e a farinha de mandioca”. (BEZERRA NETO e MACÊDO, 2009 p. 2). Ocorreu então, uma facilidade na adaptação dos recém-chegados e também na construção de uma união das tradições gastronômicas.

As quitandeiras no Pará vendiam produtos comuns da região, como comidas e mingais do costume alimentar popular, um exemplo é a venda de mingau de D. Joanna:

A venda de mingau de arroz era o ganha-pão de quitandeiras conhecidas, como D. Joanna, cuja freguesia forte eram os soldados, era uma espécie de ponto de encontro, onde, além de tomar o mingau, eles provavelmente deviam jogar conversa fora; era, então, a “hora do mingau” um meio de socialização e uma forma de utilização do tempo, não só um ato de matar a fome. (BEZERRA NETO e MACÊDO, 2009, p. 2).

As vendas além de serem a forma de sobrevivência dessas mulheres, acabavam por se transformar em pontos de encontro para os fregueses, sejam eles escravos, trabalhadores ou soldados. E novamente percebemos a importância desse tipo de trabalho que colaborava para a alimentação e socialização da população.

Outro tipo de venda bastante importante era a do açaí, trabalho itinerante pelas ruas de Belém realizado pelas quitandeiras:

Açaí-i, Açaí-i-si! Por muito quietas que estejam as ruas do Pará, embora muitas vezes possa parecer reinar silêncio de morte durante o calor sufocante do meio-dia, ouve-se sempre, a cada momento, o pregão penetrante, percorrendo toda a modulação da escala: Açaí-i! Açaí-i-si! Todo estranho julga ver nesse pregão qualquer remédio para o povo, e quando chama a pregoeira de açaí, preta ou fusca, e examina o segredo, encontra numa panela um molho cor de vinho, um caldo de ameixas. (AVÉ-LALLEMANT, apud BEZERRA NETO e MACÊDO, 2009, p. 3).

Esse alimento antes de chegar nas mãos das vendeiras era o posto de trabalho de muitos escravos, o abastecimento vinha dos interiores locais de concentração das plantações. Podemos identificar através da citação quem são as vendedoras de açaí que saíam pelas ruas oferecendo um dos principais alimentos diários da população, mulheres pretas. Desde a sua colheita até sua distribuição o açaí fazia parte da sobrevivência da comunidade pobre da região, escravos e pessoas livres.

As datas comemorativas, em sua maioria religiosas, eram esperadas pelas quitandeiras para garantirem boas vendas. Bezerra Neto e Macedo (2009), apresentam a visão de alguns escritores sobre essas vendas de rua, como Henry Bates, que fala sobre os festejos do Círio:

Nas portas das igrejas de Belém, em épocas de festas como a do Círio, várias escravas vendiam em seus tabuleiros licores, doces e cigarros. Vendiam comida aos trabalhadores e populares, como vatapá, caruru, moqueca, peixe frito e farinha, em outras ocasiões a canjica ou mungunzá. (BATER, apud BEZERRA NETO e MACÊDO, 2009 p. 7).

A união das tradições africanas e indígenas na região Norte acontecem nesse momento, nas quitandas de rua que alimentam a população. Nesse sentido “os nomes de comidas e bebidas africanas, como o vatapá e o caruru, são de origem crioula, constituem as contribuições africanas à cozinha regional da Amazônia” (SALLES, apud BEZERRA NETO e MACÊDO, 2009 p. 9). Os sabores locais unidos aos toques da alimentação africana transformaram a venda de rua em um costume que até hoje é reproduzido.

Um alimento com ingredientes exclusivamente utilizado pelas populações indígenas nas mãos das quitandeiras negras, escravas ou livres, se tornou uma tradição para o fim da tarde. “As tacacazeiras ou vendeiras de tacacá, mulher negra de turbante, retratada no livro Tipos Regionais do Brasil do IBGE, de 1960, disputavam os fregueses nas ruas da cidade” (BEZERRA NETO e MACÊDO, 2009 p. 8). O que representa hoje o ofício da tacacazeira são barraquinhas fixas ou carrinhos parados no fim da tarde em esquinas pela cidade à espera dos fregueses fiéis.

1.3. AS QUITANDEIRAS DO BRASIL: NA RUA E NA RESISTÊNCIA

O trabalho de rua, como o realizado pelas quitandeiras, para além da distribuição de alimentos e garantia da sobrevivência das populações, trazia consigo alguns incômodos para a sociedade escravista, por esse motivo geravam grandes tensões sociais. A mobilidade pelos espaços que o ofício de quitandeira possibilitava, transformavam essas mulheres no principal foco das ações de controle e fiscalização das instituições.

Segundo Soares (1996), em Minas Gerais eram vistas como perigosas pela circulação entre as lavras. Já em São Paulo foram criadas medidas para limitar o movimento das vendeiras “proibindo-as de saírem da cidade e obrigando-as a fecharem as quitandas depois da Ave-Maria”. (SOARES, 1996 p. 65). Foram inúmeras as formas de controle discutidas e estabelecidas pelas instituições, já que a mobilidade e a rede de informações construídas pelas quitandeiras eram taxadas de perigosas, seja no transporte de informação a quilombos e nos possíveis contrabando de produtos.

Sobre a fiscalização e cobrança de taxas Soares (1996), apresenta os grupos que pediam as licenças e aumentos de valores de acordo com os anos:

Para instalar-se no pequeno comércio era necessário pedir licença municipal e pagar uma taxa de matrícula. A licença a africanos livres ou libertos de ambos os sexos para mercadejar: a taxa de 10 mil réis em 1848, aumentando para 20 mil em 1850. A lei de orçamento provincial só menciona que os africanos pagariam esta taxa, os nascidos no Brasil estariam isentos. É uma legislação discriminatória. (SOARES, 1996, p. 66).

O trabalho com o comércio de rua garantia as instituições uma boa arrecadação de impostos através das taxas de matrícula, que auxiliava na fiscalização desses trabalhadores. É possível identificar na citação a quem eram destinadas essas taxas e como os aumentos dos valores eram rapidamente realizados, a população negra era a maioria dos trabalhadores do comércio de rua, africanos ou brasileiros. Mas, também percebemos que as leis de taxaço eram desiguais, isentava os brasileiros, mas não os africanos, o que não significa que os brasileiros não eram vítimas das ações de controle da lei.

A construção de espaços específicos para esse tipo de comércio de rua, como os mercados fez parte das ações de tentativa de controlar esses trabalhadores, seja para uma melhor fiscalização e arrecadação as taxas, ou para retirá-los das ruas com a finalidade de acabar com os “incômodos” visuais.

As políticas de urbanização dos centros da cidade contavam com a limpeza e higienização das ruas e espaços públicos, dessa forma os principais afetados seriam os trabalhadores de rua, em especial as quitandeiras. Nesse momento entram em cena os mercados para organizar esses trabalhadores

A cidade carioca em seu processo de modernização deveria higienizar seus mercados, impedindo o acúmulo de lixo. Ao mesmo tempo as feiras e o comércio feitos de maneira desorganizada deveriam encerrar-se nos mercados coordenados pela gestão pública, facilitando a fiscalização pelos funcionários. (FREITAS, 2015 p. 107-108).

Confinar os trabalhadores de rua nos mercados conseguia resolver dois problemas sociais que constantemente preocupavam as instituições, a fiscalização da adequação as normas municipais e os incômodos relatados por parte da sociedade que a venda de rua trazia. As reclamações da elite sobre o trabalho das quitandeiras eram frequentes:

A brutal desigualdade da sociedade escravista também encontrava pontos de sustentação nos estereótipos de gênero e raça que marcavam as quitandeiras. Barulhentas, desasseadas, brutas, preguiçosas, fofoqueiras e perigosas, são apenas alguns dos vários adjetivos que eram empregados para classificá-las e que funcionavam como meio de associá-las à ilegalidade e, por consequência, à repressão. (FREITAS, 2015 p. 108).

De todos esses adjetivos o que mais preocupava era o de as quitandeiras serem perigosas, os outros estavam relacionados a noção preconceituosa da sociedade escravista, como já dito a mobilidade que o ofício de quitandeira criava era um problema a ser solucionado. Então, removê-las para os mercados se tornava uma solução.

Bonomo (2014), apresenta os espaços criados nos centros urbanos para a concentração das quitandeiras, como é o caso de Salvador, que as trabalhadoras ocupavam a Grande Quitanda, centro comercial da cidade. Já em São Paulo, fixavam-se na Rua da Quitanda Velha; no Rio de Janeiro ocupavam um prédio em frente ao Senado, hoje a praça 15 de novembro. Em São Luís do Maranhão o comércio era feito no beco Catarina Mina. A criação dos mercados não foi de um total fracasso, é possível perceber uma adesão das quitandeiras a esses espaços, sendo assim, o mercado se configurou “como o centro de uma rede de relações sociais e comerciais que incluía produtores, pequenos comerciantes, negociantes e distribuidores, além dos consumidores” (BONOMO, 2014 p. 39).

Contudo, mesmo com essas políticas de controle é possível identificar as inúmeras formas de resistências criadas pelas quitandeiras para poderem exercer o seu ofício. Como esse tipo de fiscalização sempre existiu, as regras também eram frequentemente burladas, as negras de ganho com auxílio de seus senhores ou por falta de recurso fugiam da vigilância e

obrigações fiscais. (SOARES, 1996). Essas ações de fuga ao controle institucional através do não pagamento das taxas, ajudaram de alguma forma para que os negócios das quitandeiras tivessem sucesso.

As resistências também estão nas negociações realizadas pelas quitandeiras para garantir seus espaços, produtos e poder trabalhar. Segundo Freitas (2015), durante o sistema escravista era possível que negros, livres ou escravos, conseguissem negociar seu espaço nas cidades. Em meio a modernização dos centros urbanos, realizando o comércio rápido e de distribuição de gêneros alimentícios as quitandeiras negociavam seu lugar, com luta e disputa. (FREITAS, 2015).

São documentados a organização de alguns confrontos entre as quitandeiras e as instituições públicas, representação dessa negociação e a resistência. Vamos analisar três desses momentos.

Os autores Gomes e Soares (2002), apresentam uma ação organizada em 1776 pelas quitandeiras às autoridades para não serem retiradas de seu espaço de trabalho.

Uma representação insólita em 1776 chegou à mesa do procurador do Senado. Não eram comerciantes, moradores brancos, proprietários de prédios ou fazendeiros os remetentes, mas quitandeiras, mulheres pretas, escravas ou libertas, que enviavam uma missiva à Mesa da Câmara de Vereadores da Mui Leal e Heroica Cidade de São Sebastião, pedindo para não serem despejadas de seu costumeiro local de trabalho. (GOMES e SOARES, 2002 p. 4).

Pensar em mulheres negras que se organizaram para garantir a manutenção do seu lugar de trabalho, no século 18 em uma sociedade escravista é bastante incomum. Mas também, ajuda na mudança de concepção sobre o papel e os direitos das mulheres naquela época, é perceptível que dentro das burocracias institucionais havia brechas que elas utilizaram a seu favor. Dessa maneira, para Gomes e Soares (2002), essa pode ter sido a primeira vitória de direitos referente a comunidade negra e africana.

Outra situação está relacionada com uma época de revoltas no território brasileiro, período da Regência no Brasil. “Em 1835, as ganhadeiras foram acusadas de fornecer comida aos rebeldes malês” (SOARES, 1996 p. 67). “A mãe do abolicionista Luiz Gama, Luiza Mahim, quitandeira acusada de ser co-responsável pela revolta, ao fornecer comida e conspirar com os líderes”. (SHUMAHER e VITAL BRAZIL, apud BONOMO, 2014 p. 39). Como foi dito anteriormente, a mobilidade do trabalho de quitandeira era vista pelas instituições como perigosa, já que elas poderiam auxiliar em levantes populares. E é

exatamente o que acontece durante a revolta dos Malês, essas comerciantes facilmente conseguiam distribuir os alimentos e as ideias revolucionárias.

A contenção da revolta dos Malês trouxe uma realidade de liberdade ao trabalho das quitandeiras, muito mais pela necessidade dos gêneros alimentícios, do que pela aceitação do ofício. Segundo Soares (1996), “em virtude da revolta dos Malês, a complexidade da vida urbana e a escassez de bens alimentícios fizeram com que este comércio ‘negro’ fosse mais tolerado”. (SOARES, 1996 p. 67). Ou seja, as quitandeiras se tornaram a solução para a escassez de alimentos gerada pela revolta, já que seu comércio a retalho era mais acessível a grande parte da população.

Em 1885 outro acontecimento reuniu as quitandeiras para lutarem por seu local de trabalho.

Um conflito que colocou as comerciantes num forte embate contra a municipalidade tendo por cenário a Praça das Marinhas. No dia 5 de outubro de 1885, data da inauguração das novas barracas para venda de legumes e hortaliças, quitandeiras e outros barraqueiros armaram uma greve que duraria vários dias. (FREITAS, 2015 p. 97 e 99).

O conflito foi gerado por conta de uma cobrança diária que os trabalhadores deveriam pagar para utilizar o espaço do mercado, pois sua construção foi realizada através de um arrendamento entre a câmara e o consórcio Oliveira & C.SA. Os grevistas enviaram uma petição ao Ministério do Império afirmando que “o consórcio privava o povo de benefício ao abrigo do espaço público” (FREITAS, 2015 p. 99).

Nesse sentido,

Os grevistas não eram contra as barracas ou quiosques, mas não aceitavam serem cobrados por ocupar espaço público. Por isso, durante a madrugada do dia 7, as estacas de algumas barracas foram arrancadas e quando pela manhã alguns vereadores foram à Praça tentar negociar com os grevistas, nenhum acordo foi firmado. (FREITAS, 2015 p. 99).

Os argumentos dos trabalhadores eram bastante consistentes, já que havia várias taxas e mensalidades que eles eram obrigados a pagar, e por conta de um novo contrato teriam cobranças a mais. E a praça como espaço público, e comum para a realização do comércio não deveria ser alugado. A destruição de algumas barracas representou o descontentamento desses trabalhadores com sua situação, mas o confronto com a polícia não foi evitado, já que foi bloqueado também o acesso de cargas e descarga. (FREITAS, 2015). O fim da greve dos legumes se deu através de uma conciliação entre autoridades e os trabalhadores, em que lhes foi oferecido um novo espaço, em aluguel.

CAPÍTULO II

AS TACACAZEIRAS EM CAMETÁ: PRÁTICAS DE MULHERES QUE ALIMENTAM PARA VIVER

2.1. A VENDA DO TACACÁ NAS RUAS DA CIDADE DE CAMETÁ

Todos os dias, várias senhoras saem de suas casas com seus carrinhos para vender o seu tacacá, elas empurram um carrinho de madeira, e seguem em direção a lugares específicos como esquinas e praças públicas do município.

Essas senhoras, sem pressa alguma, não deixam de atender pelo caminho a sua freguesia, o fogo normalmente feito a carvão segue aceso e vai aquecendo as panelas com tucupi e a goma de tapioca, base da mistura do tão famoso tacacá, bebida típica da região amazônica.

Imagem 01- Dona Izabel



Fonte: Jeibson Ribeiro 2023

O tacacá, servido em cuias, é uma bebida quente composta pelos seguintes ingredientes: a goma, feita do amido de mandioca; o tucupi, suco extraído da mandioca; o jambu, planta que dá uma leve dormência na boca; o camarão de água doce capturado na região com o matapi² e para quem gosta não podemos esquecer da pimenta.

Ao chegarem em seus destinos tornam as paisagens mais saborosa e mais cheirosas, nessas esquinas e praças também podemos observar o pequeno aglomerado de pessoas que ficam ao redor do carrinho degustando da alimentação que essas senhoras oferecem. Vemos casais dividindo a cuia, crianças, jovens e idosos, que ocasionalmente ou frequentemente se encontram ao redor do carrinho e colocam a conversa em dia.

Essas senhoras são as tacacazeiras, nome recebido a partir da venda do seu produto o tacacá. Conhecidas também pela utilização da palavra “Dona”, usado sempre antes de seu nome ou apelido.

Para construir este trabalho com mais qualidade, observei e entrevistei algumas dessas senhoras que praticam o ofício de tacacazeira, senhoras em sua maioria negras, oriunda de famílias baixa renda e do interior do município, que encontraram na atividade de venda uma forma de ganhar o sustento de sua família. Conheceremos neste trabalho algumas dessas senhoras e suas histórias com essa atividade, de quitandeira, hoje conhecida como tacacazeira. Essas senhoras praticam o ofício de tacacazeiras na cidade de Cametá e apesar de não possuírem uma rede de apoio formal, durante a pesquisa podemos perceber em suas falas uma teia que interligam todas de alguma forma, sendo a principal delas os seus saberes e a prática do fazer o tacacá.

2.1.2. O LOCAL DE VENDA DO TACACÁ

Na cidade de Cametá, uma das características referentes a venda do tacacá, é que não há barracas em praças ou feiras para a venda desse produto, como há para outros gêneros alimentícios, como: churrasco, hambúrguer, lanches etc. As senhoras que vendem o tacacá se locomovem de suas residências para o ponto de venda.

² Ferramenta utilizadas na pesca artesanal de camarão, o matapi é feito com tala de palmeiras e cipó ou corda para fazer a amarração, em formato cilíndrico com uma abertura para a captura do camarão. <[Matapi garante pesca sustentável \(ufpa.br\)](http://Matapi%20garante%20pesca%20sustentavel%20(ufpa.br))>

Em suas falas percebe-se que o ponto de venda para as tacacazeiras é muito importante, pois seus clientes mais fiéis já esperam encontrar naquele local, o que ajuda bastante na renda da vendedora e na manutenção de uma clientela fixa. O lugar por si só não é importante por ser uma praça ou uma esquina, ele o é por conta da tacacazeira que ali se encontra. “Neste contexto, é importante caracterizar que o espaço de venda do tacacá se torna importante para pensar como ele se incorpora na realidade de um povo, de uma cidade e dos seus habitantes.” (CONCEIÇÃO, 2016, p. 42). Não vemos duas ou três senhoras disputando o mesmo lugar, apesar de ser público, e ser amplo como uma praça por exemplo, aparentemente não há competitividade entre elas, há o respeito. Além de que cada uma já possui seu local de preferência.

Constatamos também que essas senhoras possuem residência própria e fixa, mas elas por opção ou necessidade se deslocam para pontos diferentes de suas residências como: esquinas ou praças da cidade, trajeto que depende muito da rua e do clima para que elas cheguem ao local de venda, este ponto de venda, como elas mesmas afirmam, que fora herdado de outras tacacazeiras ou não, segundo as suas falas propiciam uma maior rentabilidade pois são lugares de mais circulação de pessoas. Como podemos constatar na fala de Dona Izabel.

Eu vou lá pra esquina, aqui eu só fazia as vezes era poucos que eu vendia aqui, porque não vinha freguês aqui, entendeu? Aí eu tinha que procurar outro lugar, então lá onde eu trabalho, era a titia Ilda que trabalhava, a minha madrinha, quando ela não deu conta mais de empurrar o carrinho, ela falou, minha filha, olha eu vou parar de trabalhar no meu canto, era aquele bem de esquina lá era uma farmácia, do doutor Nonato Peres, aí eu peguei disse assim, que era muita fumaça pra frente da farmácia, eu peguei atravessei e comecei a fazer venda do outro lado, aí ela disse minha filha vou para de ir pra lá, se você quiser ir pra lá vá, num dá pra enriquecer, mas dá pra sobreviver, fui o que aconteceu comigo. (Dona Isabel, entrevista concedida em 15/02/2022).

O horário de saída de suas residências, para a venda do tacacá não variam muito, eles ficam entorno de quinze e dezessete horas, elas seguem em direção aos locais e este trajeto é feito a pé, empurrando seus carrinhos, com bastante cuidado pois, dentro deles estão as panelas com os materiais, sempre aquecidos pelo pequeno fogareiro a carvão, ora o tucupí, ora a goma, que não podem esfriar.







Nesse momento vamos demonstrar através de um mapa o trajeto que as senhoras entrevistadas fazem de sua casa para chegarem ao ponto de venda, podemos observar que todas saem de ruas da periferia da cidade para o que é considerado por elas o centro.

- Dona Isabel sai com seu carrinho as 16 horas, de sua residência no Bairro de Marambaia para ir até a praça das Mercês;
- Dona Tereza sai com seu carrinho 17 hora de sua residência no Bairro Novo até a praça da Cultura, em frente à prefeitura de Cametá;
- Dona Marisanta sai com o seu carrinho, as 15:30 hora do Bairro Cidade Nova e segue para a esquina da Dom Pedro I com a Rua Coronel Raimundo Leão, local herdado de sua sogra Dona Domingas;
- Dona Dulce sai com seu carrinho do TV São João as 16 horas, rumo a esquina da UFPa, Bairro da Matinha;
- Dona Tóia sai de sua casa no Bairro Novo, as 15 horas, para ir até a casa de sua mãe na Rua coronel Raimundo Leão, em frente ao antigo armarinho confiança, onde sua avó vendia anteriormente, Dona Tóia não utiliza a locomoção do carrinho pois o mesmo já fica no local na casa de sua mãe;
- Dona Cláudia, moradora da Rua Romeu Perez, sai as 15 horas, com seu carrinho rumo ao bairro de Brasília, esquina das ruas Padre Antônio Franco e 23 de novembro.

Imagem 02 – Mapa do Trajeto das Tacacazeiras



Fonte: Google map 2023

	Dona Tereza
	Dona Cláudia
	Dona Dulce
	Dona Marisanta
	Dona Tóia
	Dona Izabel

É importante salientar que antes do asfalto das ruas na qual elas faziam esse trajeto, encontravam grande dificuldade para sua locomoção, pois em períodos chuvosos as ruas alagavam, e isso dificultava em muito a sua locomoção. Hoje com as ruas asfaltadas os trajetos são menos penosos, mas ainda enfrentam problemas com alagamentos nas chuvas.

O carrinho do tacacá é algo aparte, pois eles possuem a sua relevância, já que é com eles que as tacacazeiras podem se locomover de suas residências para o seu ponto de venda. Eles são característicos de uma cidade pequena, pois elas se locomovem algumas centenas de metros, não muito longe de suas residências, o trajeto suficiente para chegar ao seu destino. Antes do uso dos carrinhos, segundo a Dona Isabel, a Dona Ilda vendia em uma mesa, que carregavam até a praça, dava mais trabalho, pois tinha que carregara a mesa, depois buscar as panelas e cuias para o local de venda. Podemos ver na fala de Dona Isabel:

“...agora depois que eu vim morar com a minha mãe eu já comecei a vender, foi vender com ela, nós vendia no Osório, no Seixas, quando não terminava a gente ia lá pro canto do Mochel na praça do titio. Era banca, carregado, mesa com material tudo”. (Dona Isabel, entrevista concedida em 15/02/2022).

Essa prática, exposta por Dona Isabel é observada também na imagem da Tela Tacacazeira de Andreilino Cotta, 1954, presente no museu de arte Belém, ou seja, essa mulher que vendia seu produto em uma mesa, podendo esse lugar ser em frente a sua residência ou em outro local, precisando se descolar e montar a mesa.

Imagem 03 – Tela Tacacazeira



Fonte: Tela Tacacazeira de Andreelino Cotta, 1954 museu de arte Belém IN (MACÊDO, 2016, p. 86)

Assim sendo, na pintura, se vê a criança que, em pé, junto com a mãe espera o tacacá, que está sendo servido pela mulher mestiça, ao mesmo tempo em que outras mulheres sentadas num banco, ao lado da banca, já fazem a degustação do caldo nas cuias em que são servidas pela tacacazeira. A banca de tacacá, portanto, está completamente lotada, sendo que algumas pessoas estão consumindo o produto em pé. A pintura da tacacazeira de Cotta, portanto, retratando o mundo do trabalho das classes populares, igualmente traz à tona a cultura e as práticas alimentares da população. (MACÊDO. 2016, p.86.)

Nos dias atuais essa imagem é bem peculiar, quando observamos também o pequeno aglomerado em torno do carrinho de da Dona Marisanta na esquina da TV Dom pero I com a Coronel Raimundo Leão.

Imagem 04. Dona Marisanta



Fonte: Jeibson Ribeiro, 2023

O Autora Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo (2016), apresenta em seu texto algumas imagens que representam o ofício de tacacazeira, e tece comentários sobre essas pinturas, como é o caso da pintura de Antonieta Santos Feio de 1937.

Imagem 05 – Vendedora de tacacá



Fonte: Fonte: Tela Vendedora de Tacacá de Antonieta Santos Feio, 1937. Museu de Arte de Belém. IN (MACÊDO. 2016, p.85.)

Na pintura de Feio, quase um close, é a imagem da vendedora de tacacá que é retratada em detalhes: a roupa branca, ressaltando a limpeza e higiene, a banca que também traz uma toalha branca, aliás, esse aspecto sobressai-se na tela quando é possível notar a brancura no centro da mesa e por fim os utensílios para o consumo da bebida, as cuias postas ao lado das panelas. Tudo pronto para ser servido ao freguês que, por sua vez, não aparece, estando talvez do outro lado da tela olhando e sendo olhado pela mulher da barraca do tacacá, cabocla de feições indígenas com flores de jasmim ao cabelo. Ainda hoje nas ruas de Belém, é possível comprar e tomar o tacacá em cuias, sentados em cadeiras ou bancos, no meio da rua, melhor dizendo ocupando parte das calçadas, sendo servidos pelas tacacazeiras que em determinados lugares, cujos pontos já são fixos, montam suas barracas. (MACÊDO. 2016, p.86.)

Para a Dona Tereza, após o aprendizado do fazer tacacá, sua venda começou a melhorar com a aquisição do carrinho do tacacá, pois assim ela pode sair para a esquina da sede de festa, “A Favela”, uma realidade ainda comum. Mas, hoje a Dona Tereza estabeleceu seu ponto de venda em frente a Prefeitura municipal de Cametá na Praça da cultura.

Dona Ilda foi quem me ensinou, que era irmã da mãe da Isabel, tia da Isabel, ela que me ensinou, aí eu comprei o carro, dela que eu comecei a sair e fui pro rumo da favela, lá que eu foi. Ia pra favela, vendia lá na favela, era lá na favela que era meu ponto, eu saia daqui ia vender pra lá, era muito bom naquele tempo, era demais bom pra gente vender, pra gente sair de casa era muito bom. (Dona Tereza, entrevista concedida em: 16/02/2022),

Os carrinhos são feitos por carpinteiros da região, são parecidos, seguem a medida de em torno de um metro de frente por metro e meio de fundo, com três rodas de bicicletas, um guidão para dirigir e uma pequena cobertura de lona, decorado a gosto da vendedora. Neste pequeno espaço essas senhoras organizam uma cozinha, pois lá estão o fogão a carvão que ora aquece o tucupi, ora aquece a goma, duas panelas de médio porte, uma com o tucupi, outra com a goma, uma vasilha com o camarão, outra com o jambu, uma pequena tigela com a pimenta. E variavelmente uma bandeja com pasteis ou coxinhas.

Imagem 06 - Dona Tereza



Fonte: Jeibson Ribeiro 2023

Pode-se perceber também, a partir da fala de Dona Tereza que a aquisição do carrinho permitiu uma maior mobilidade entre os espaços, pois como ela diz “era demais bom pra gente vender, pra gente sair de casa era muito bom”. O sair de casa significava um melhor deslocamento para vender, e uma melhor organização dos materiais, já que com o carrinho foi possível levar todos os produtos de uma única vez.

2.2. O TRABALHO DE TACACAZEIRA COMO FORMA DE RENDA E RESISTÊNCIA

Sobre a necessidade da venda do tacacá, todas as entrevistadas assumiram que a renda já ajudou muito, na criação de filhos, netos, aquisição de bens e sustento da casa, o que faz estarem até os dias atuais vendendo o tacacá, apesar das dificuldades e da idade avançadas de algumas. E que apesar das dificuldades, com o preparo e venda do tacacá, a renda ainda compensa e que para muitas tornou-se uma terapia, um exercício para o corpo e para a alma, como afirma a Dona Tereza hoje com Setenta e três anos de idade:

Desde as quatro horas já está aqui pra mim sair, é muito bom, é bom a gente trabalhar, o pessoal fala, mamãe pare. Não! Não quero parar, eu

quero movimentar o meu corpo, quanto mais eu empurrar esse carro pra mim é uma física. Eu criei o neto comigo, que foi o filho da minha filha mais velha, eu criei eles dois, um casal, eu criei aqui muitos anos desde quando eles eram pequenos, os filhos são oito, com dois são dez. (Dona Tereza, entrevista concedida em: 16/02/2022).

O trabalho de mãe de casa, doméstica e tacacazeira, é feito com bastante destreza, pois o preparo do tacacá se confunde-se com os cuidados da casa, dura o dia inteiro com pequenas pausas que variam entre a aquisição do material para o tacacá, cuidado com casa, preparo do almoço da família, preparo do tacacá, até a venda do mesmo, com a saída para os locais de venda, e retorno a suas casas no início da noite.

A quantidades de cuias vendidas diariamente em dias normais, variam entorno de vinte a quarenta unidades em um dia bom de venda. O que melhora significativamente nos períodos de festas como carnaval, e festejos de comunidades de santos, como a do Padroeiro da cidade: São João Batista. Nesses eventos, onde a cidade de Cametá recebe visitantes de outros lugares, a procura pela iguaria é maior, o que faz aumentar a renda.

A condição das tacacazeiras, em manter um valor justo em seu produto é afetado diretamente pela variação de preços dos ingredientes básicos necessários para fazer o tacacá, principalmente no que diz respeito ao camarão de água doce, que é comprado diariamente e que varia de preço conforme a maré. Segundo elas, não podem aumentar o preço constantemente, para não afastar os clientes pois os mesmos nem sempre terão dinheiro para comprar o tacacá.

Constatamos que muitas dessas senhoras com o dinheiro arrecadado com a venda do tacacá, ajudaram a comprar suas casas próprias, colocaram comida na mesa, vestiram e educaram seus filhos e netos, ou seja, este é um ofício que garante a manutenção da vida em família. Assim como as quitandeiras apresentadas no início do texto.

Não estabelecemos um valor diário de arrecadação fixo para cada tacacazeira, pois o preço de suas cuias de tacacá tem pequenas variações, sendo assim variam entre cinco a doze reais a cuia, algumas ainda fazem preços diferenciados para seus clientes que pedem um desconto. Mas, é muito importante salientar o orgulho que elas sentem em afirmar que compraram sua casa própria com a renda do tacacá, apesar de ser a única renda da maioria delas. Como afirma Dona Marisanta referente a renda do tacacá: “Ajuda, eu mantenho minha casa assim só com a venda de tacacá, mora só nós três, eu meu marido e minha filha, e eu consegui comprar a minha casa”. (Dona Marisanta, entrevista concedida em: 12/07/2022).

Já, com a Dona Izabel não foi diferente, a renda do tacacá sustentou a família dela quando ainda era jovem.

a nossa família, era o que sustentava a nossa família porque meu pai trabalhava no interior de carpinteiro, serrar madeira, né carpintaria, aí depois que já tava pronta a nossa casa que ele tirava madeira lá pra trazer pra cá pra aprontar nossa casa. A renda é pouca, quando tá bom é bom, quando está fraco agente não... mas dá pra gente se alimentar dá, dá pra comprar algumas coisinhas pra gente. (Dona Isabel, entrevista concedida em: 15/02/2022).

Para a Dona Tóia a renda do tacacá já é uma complementação, pois ela é técnica em enfermagem, e trabalha no hospital de Cametá. Dessa forma ela busca manter a prática do ofício de tacacazeira.

Olha, ele complementa porque é assim o material está caro, já pensou o camarão trinta reais o quilo uma medida dá oito dez reais numa medida, não dá pra gente fazer uma venda boa, então por isso que pra gente aqui da região tá caro, tem pessoas que não tem condições de dá dez doze reais em uma cuia de tacacá, hoje estou vendendo a sete reais, mas tem gente que vende a dez tem gente que vende a doze, mas é uma complementação pra mim e é uma forma da tradição não acabar. (Dona Tóia, entrevista concedida em: 14/07/2022).

A renda do tacacá para essas mulheres, seja ela para complementar ou como única renda, ajuda muito, pois é deste trabalho que elas tiram o sustento delas e de seus familiares. E é com muito orgulho que afirmam que com essa renda assumiram muitas vezes as despesas de casa, e compraram suas casas próprias, onde moram hoje.

Vimos nessa discussão uma forma de resistência dessas senhoras que não se acomodaram em serem apenas domésticas, mas assumiram as responsabilidades de empreendedora, de trazer o sustento para sua família, poderíamos até mesmo dizer que com esse ofício ganharam sua liberdade, conquistaram a sua independência financeira, assim como as escravas de ganho no período da escravidão que conseguiam comprar sua liberdade com o trabalho na quitanda.

2.3. OS SABERES DO OFÍCIO DE TACACAZEIRA

Como se aprende, e como se ensina algo para alguém? A escola tradicional é incumbida de fazer o ensino das ciências, da língua escrita, das disciplinas que estão em currículo determinado de uma sociedade, a esse currículo projetado ora para atender o mercado ora para atender os interesses de um modelo político de formação de cidadão. Às

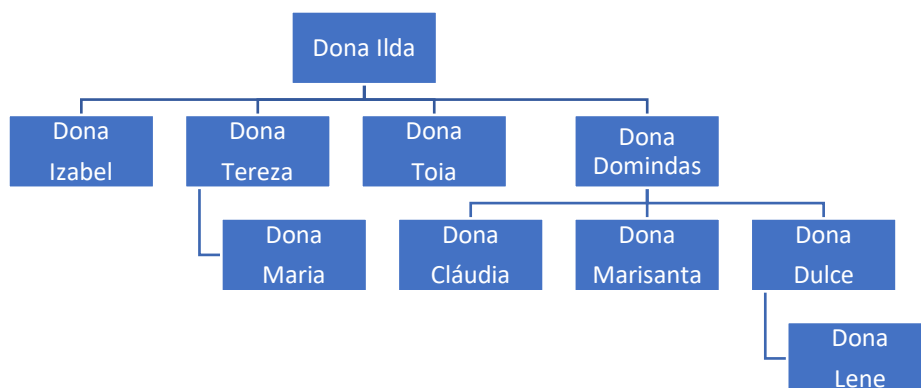
escolas tradicionais, estão o papel de cumpri-lo. Já nas salas de aulas os professores, seguem o método requerido pelo Estado. E em uma formação do Ensino Básico, que se estende da educação infantil até o ensino médio, busca-se formar cidadãos capazes de aplicarem o conhecimento científico para resolverem os problemas do cotidiano.

Entretanto, a escola não é o único lugar que se ensina e se aprende. É correto afirmar que na interação entre duas ou mais pessoas, em uma ou mais comunidades, há trocas de conhecimentos, há produção de cultura, portanto há aprendizagem, isso ocorre quando há relações entre os seres humanos. Embora, somente reconhecido recentemente, muitas pessoas que tenham algum ofício, mas não frequentaram uma escola formal podem ensinar alguém, é o chamado notório saber, e de uma certa forma, mesmo sem a formação docente, há o desenvolvimento de aprendizagem.

O ofício de quitandeiras e/ou tacacazeiras, não foi ensinado ou aprendido em uma escola tradicional, pelo contrário, é aprendido de forma informal, em que de alguma forma uma pessoa aprendeu com alguém e ensinou outra pessoa, houve um compartilhamento de saberes. Sem salas de aula, métodos ou currículo.

Para essas senhoras de Cametá, o ofício de tacacazeiras, foi ensinado por uma pessoa, a Dona Ilda, mulher negra, a primeira vendedora de tacacá que elas conheceram, ensinou a Dona Tereza, a Dona Izabel, a Dona Tóia sua neta, e a Dona Domingas, que por sua vez ensinou, a Dona Marisanta, A Dona Claudia e a Dona Dulce, esta última já ensinou sua filha. Percebe-se que o trabalho como tacacazeira é majoritariamente feminino, sendo passado entre elas esses conhecimentos da mais velha para as mais novas.

Organograma de Compartilhando Saberes e como se estruturou uma certa rede de apoio entre essas senhoras em torno do fazer o tacacá. Começando com do Ilda que ensinou as demais senhoras



Fonte: Jeibson Ribeiro, 2023

Ao questionar as entrevistadas, se havia uma rede de apoio entre elas, todas afirmaram que não, mas no decorrer das entrevistas pude perceber que havia certas ligações entre elas, tinham uma relação com a Dona Ilda de parentesco ou amizade, então poderíamos afirmar que havia uma relação de apoio informal entre elas, mesmo que elas não percebam, mas elas mantem relações entre si.

Percebi também com a entrevista que ao perguntar: com quem a senhora aprendeu o ofício de tacacazeira? a Dona Izabel, Dona Tereza, Dona Toia e a Dona Domingas se referiram a Dona Ilda como tutora delas, ou seja, A dona Ilda, ensinou o prepara do tacacá a todas elas. É o que confirmamos na fala de Dona Izabel:

olha eu vim do interior, eu morava no interior então eu vim do interior pra estudar e morar na casa de uma tia e madrinha minha, é a tia Ilda. Lá que eu fui aprender a fazer o tacacá, aprender a fazer preparar o tucupí, preparar a goma, né o jambu, tudo fui lá com ela que eu aprendi, entendeu? Aí de lá enquanto eu fazia tudo esse serviço com ela, eu ia pra escola, eu ia estudar, entendeu? quando eu chegava de lá da escola, eu voltava ajudar ela também, até os treze anos, aí quando eu completei os treze anos, aí a minha mãe já veio morar pra cá, pra cidade, aí eu já comecei a trabalhar com ela, eu já fui ensinar ela, entendeu? Eu aprendi com minha tia e madrinha e trabalhei com ela até treze anos, de oito anos a treze, eu morei com ela, aí depois a minha mãe veio, morar pra cá que já tinha outros irmãos pra estudar, aí ela passou morar pra cá e eu passei já a trabalhar com ela, a ensinar pra ela e trabalhar com ela. (Dona Isabel, entrevista concedida em: 15/02/2022).

É interessante perceber que o trabalho como tacacazeira de Dona Isabel iniciou com ela muito jovem, podemos dizer que ela era uma aprendiz do ofício, auxiliando Dona Ilda no preparo dos produtos. O que inicialmente era uma ajuda se tornou a fonte de renda principal de Dona Isabel.

Também podemos confirmar na fala de Dona Tereza sobre a presença de Dona Ilda como sua professora desse ofício.

Foi a Dona Ilda, ela que me ensinou a afazer o tacacá, eu aprendi com ela, quando eu ia na casa dela que eu tomava. Tereza coloca um tacacá, vai fazer pra ti vender, aí eu falei, então tá, eu comecei, na frente de casa, comecei na frente, comecei a vender tacacazinho na frente de casa, botei uma bancazinha, e fui vender, passou, passou aí a mãe da Izabel, vendeu um carro pra mim, a mãe da Izabel, que era tacacazeira também. (Dona Tereza, entrevista concedido em: 16/02/2022).

Já a Dona Tóia também aprendeu com a sua Avó, por motivo de doença a Dona Ilda ficou impossibilitada e sua neta resolveu assumir a venda, pois via que a sua avó estava ficando muito triste pela possível interrupção da tradicional venda de tacacá.

Na verdade foi assim, como eu morava com ela, então ela começou adoecer, entendeu, onde a quentura fazia mal pra ela, aí ela começou a adoecer e começou a se limitar na venda, não tinha como vender tacacá e eu, pelo menos que morava com ela comecei a perceber que ela ficava triste porque ela fazia a venda do tacacá, porque ela gostava, vendia tacacá, vendia tucupi, aí eu perguntei pra ela, se me ensinasse e se ela deixava eu vender, ela perguntou se eu não ia ter vergonha? Eu disse, eu não, porque vergonha é roubar né, eu queria ajudar ela dessa forma. Eu acho que eu tinha uns trinta e poucos anos, aí ela pegou, eu falei assim a senhora me ensina aí eu faço e vou vender. Tu vai acertar? a senhora me explicando como é, eu acerto, aí ela me ensinou, como é que fazia a goma, que era deixar ferver bem a água, quando tivesse borbulhando misturava a tapioca, e vê o ponto, e aí todo dia ela fazia isso botava a panela, e aí ela ia me ensinando, quando chegava o ponto era esse o ponto, o tucupí a mesma coisa, ela comprava assim de muito, de vinte de trinta litros, e aí todo dia ela esquentava pra não azedar, porque o tacacá o pessoal acha bom porque não azeda o tucupi então todo dia ela tem o trabalho de esquentar, todo santo dia ela fazia o fogo, pra esquentar o tucupi, e o tucupi dela era só do livramento até hoje a família que vendia é a Dona Grací, do livramento, aqui no cupijó da família marques. (Dona Tóia, entrevista concedida em: 14/07/2022).

Dona Ilda era madrinha e tia de Dona Izabel, que quando criança tinha vindo do interior morar com ela. A Dona Tereza cliente assídua, também foi convidada pela Dona Ilda para aprender o ofício, para fazer a sua própria vendinha. A Dona Tóia, que morava com a sua avó Ilda, também aprendeu por conta da necessidade de ajudar a sua avó que estava adoecendo e ficando impossibilitada de preparar e vender o tacacá.

Dona Ilda também ensinou a sua amiga Dona Domingas, que por sua vez já ensinou a sua filha Dona Cláudia, a sua nora Marisanta e a sua cunhada Dona Dulce, que por sua vez já ensinou o ofício à sua filha. Então, percebemos aqui um núcleo familiar, ligados também pelo ofício do tacacá.

Apesar das relações de apoio que essas senhoras criaram entre elas através do ato de ensinar e aprender a fazer o tacacá, ao serem perguntadas sobre se as novas gerações também estão aprendendo o ofício, Dona Izabel, Dona Toia, Dona Marisanta, Dona Cláudia e Dona Tereza disseram que nenhuma de suas filhas ou netas quiseram aprender, pois dá muito trabalho, portanto não passaram para frente o que aprenderam.

A Dona Tereza afirma que ensinou uma amiga, que era sua vizinha de Bairro, mas que já é falecida.

Já, eu ensinei pra Dona Maria, ela mora aqui pra traz, ela já até faleceu, eu via que ela queria fazer uma vendinha na frente da casa dela, eu foi, olha dona maria é assim... Essa que eu ensinei, mas ela já é falecida (Dona Tereza, entrevista concedida em: 16/02/2022).

A Dona Domingas que havia aprendido com a Dona Ilda, ensinou a Dona Dulce, a Dona Marisanta e a Dona Cláudia. a Dona Dulce já ensinou a sua filha, que já vende seu tacacá em seu carinho na esquina da Rua Coronel Raimundo Leão com a travessa São João no Bairro da Matinha. O interessante é que o ato de ensinar a fazer o tacacá sempre teve um objetivo concreto que era para que a pessoa pudesse fazer a sua venda, isso podemos constatar nas falas dessas senhoras. Ou seja, o trabalho como tacacazeira possui a finalidade de fazer com que a vendedora construa sua independência financeira, ganhar seu próprio dinheiro, e assim ajudar sua família.

Então, o ato de ensinar se mostra como sendo generoso, com o intuito de ajudar outra pessoa nesse caso mulheres negras ou pardas, senhoras de periferias que através deste ofício, pudessem ajudar na renda de sua família.

Não era um curso de meses ou anos, não havia diploma, a sala de aula provavelmente era a cozinha da casa da professora, que ao fazer o tacacá convidava outra Mulher para aprender, para que pudesse vender o tacacá, sem o medo da concorrência, elas ensinavam e daí depois de aprendido, ganhar seu próprio sustento.

Essa é uma rede de apoio, é uma forma de resistência, generosidade de quem ensina, humildade de quem pede para aprender, e assim o faz. Em uma cidade como Cametá em que não se oferece oportunidade de trabalho para quem não tem formação, encontrou-se no ofício de tacacazeira uma oportunidade de se ganhar o seu dinheiro honestamente.

2.4. A PRODUÇÃO DO TACACÁ: COMO ESSE ALIMENTO É FEITO?

O tacacá é um alimento muito comum na região Norte, mas a união de seus ingredientes ainda causa estranhamento, seja para os nortistas que provam pela primeira vez, ou para os turistas que buscam conhecer esta iguaria. Sendo assim, a partir dos estudos de Macêdo (2016) e das entrevistas das sujeitas da pesquisa iremos agora analisar o processo de produção desse alimento.

Segundo Macêdo (2016), o tacacá é

uma receita paraense, como nos informa Monteiro, o tacacá “de inspiração brasileira, indígena nos ingredientes, popularizou-se, tornando-se coqueluche social”. O autor sugere a mestiçagem desse alimento quando nos diz que “antigamente não comportava camarão, mas peixe cozido ou tassalhos de carne, ou nada”. Isto porque o tacacá atualmente é servido apenas com o camarão, acompanhado ou não com a goma, que é feita a partir da tapioca misturada com água fervente “a que se adiciona logo

(agrião), sal, salsa. O camarão cru, tucupi e pimenta são misturados depois em porções a gosto”. (MACÊDO, 2016, p. 211).

A partir da citação podemos identificar que a receita do tacacá é uma criação paraense da região amazônica, mas mesmo assim podemos constatar que com o passar dos anos houve variações em sua composição, que variam desde os indígenas até os dias atuais, além de mudanças que ocorrem entre as localidades, pois em Cametá o camarão utilizado é o de água doce, já em outros lugares se usa o de água salgada.

Portanto, o autor continua a apresentar como o tacacá é feito, sendo o

resultado da união do tucupi e da goma da tapioca com elementos tais como sal, pimenta, jambú (também conhecido por agrião no Pará) e camarão seco, o tacacá, tanto quanto o açaí, é uma criação típica da Amazônia, com acentuado predomínio no Pará. Criação dos grupos indígenas que no lugar do camarão colocavam peixes e mesmo formigas saúvas, em 1947, Jacques Flores nos informa que no interior paraense ainda se encontrava essa forma de consumo, pois, na falta do camarão seco, “usa-se o fresco e até mesmo certos peixes, como tamuáta, matupiri, bacu, cabeça de gurijuba, etc”. Todavia na cidade de Belém “o tacacá, para ser completo, deve ter camarão, sendo este seco, do Maranhão, (MACÊDO 2016, pg. 211).

Também podemos observar o que Silva (2006) fala sobre o que o tacacá representa.

Neste sentido, o tacacá é exemplar, pois se impõe sucessivamente como um alimento mestiço e urbano, emancipado de alguma forma de suas origens indígenas, e também, como uma especialidade regional cuja promoção passa pela adoção de uma herança ameríndia. Assim, a culinária torna-se um elemento importante para o desenvolvimento na troca dos saberes de forma que os alimentos típicos como o tacacá, o açaí, entre outros que necessitam de equipamentos, como a cuia para tomar o caldo (SILVA, apud CONCEIÇÃO, 2016, p. 41).

Ou seja, tomar o tacacá é uma prática cultural que se perpetua entre os paraenses, que sofre modificações e adaptações de acordo com a realidade em que se insere. Se no início do consumo do tacacá o ingrediente principal era o peixe, atualmente é o camarão, mas já existe quem faça com caranguejo, e assim essa prática alimentar mais se mantendo viva.

Segundo as Senhoras entrevistadas pela pesquisa, o preparo do tacacá começa desde a escolha dos ingredientes, que são comprados na feira de Cametá de pequenos produtores até o cozimento do material para a venda. Todos os ingredientes são frescos, principalmente o camarão, que é de água doce, uma característica do tacacá de Cametá. Bem cedo, diariamente ou semanalmente, as senhoras vão à feira de Cametá comprar os materiais, como tapioca, tucupí, jambu e temperos como chicória e alfavaca, já o camarão é necessário comprar fresco e fritá-lo diariamente para que ele não fique piché, expressão usada para se referir quando o camarão estraga e fica com um mal cheiro. E mesmo que ele seja comprado

já frito há o cuidado de lavá-lo com limão para que esteja do jeito que a Dona do tacacá quer. Essa é uma preocupação de todas as tacacazeiras, que seus ingredientes estejam e sejam de ótima qualidade.

Sobre o preparo, podemos observar que a maioria das senhoras aprenderam o preparo com a Dona Ilda, não fazendo grandes alterações na receita. O que varia, é o horário de preparo, pois cada uma tem o seu horário preferido para o início do preparo do tacacá e venda. Que se estendo do início da tarde até o final da tarde.

Não se segue uma receita tal como os livros de receita, mas percebemos os cuidados com a qualidade dos produtos e o cuidado com o preparo do tacacá, das senhoras que aprenderam com a Dona Ilda, Segundo a Dona Isabel diz que.

Desda de manhã, o Luiz vai pra feira, comprar jambu, camarão, tucupí, tapioca, quando não tenho aqui em casa, chega de lá já é o trabalho, aí vai ele tira a cabeça do camarão pra colocar no sol, aí vou catar o jambu, e dessas altura já tá fervendo o tucupí, tem que temperar o tucupí pra botá pra ferver, entendeu? Daí já vem a hora de aprontar o almoço, aí eu já paro naquilo, já vou prepara o almoço, entendeu? Depois que acaba o almoço eu volto pra cozinha de novo, aí pra lavar a cuia escaldar, botar a panela no fogo pra bater a goma, nessa altura já tô cuidando do tucupi pra misturar com jambu, pra quatro hora já tá pronto. Tem o bolinho também. (Dona Isabel, entrevista concedida em: 15/02/2022).

Seu Luiz, é marido de Dona Izabel, e é quem vai normalmente à feira de Cametá comprar os produtos para o tacacá, ele a ajuda também no preparo e na venda, as vezes conduz o carrinho e as vezes vende o tacacá quando a Dona Izabel não pode ir.

Já a Dona Tereza, explica como faz esse processo.

Eu compro todo sábado, eu vou na feira, eu compro o tucupi, a tapioca, o jambu eu compro, também, já trago tudinho, quando é dia de domingo, quatro horas eu já tô preparando pra sair. O tucupí é só de uma pessoa que eu compro, eles tiro lá e vem trazer pra mim aqui, eu compro dele. O camarão eu compro na feira também...agente põem a água no fogo, ensinei tudo pra ela, agente põe a água no fogo tempera, quando tá pra ferver desmancha a tapioca, jogue dentro e mexa, até ela ficar no ponto que é pra ser, o tucupí é a mesma coisa, a senhora pegou o tucupi temperou pôe a chicória e a alfavaca que é tempero dele mesmo porque isso que é o principal do tucupí... (Dona Tereza, entrevista concedida em: 16/02/2022).

Na fala de Dona Tereza podemos perceber que os materiais são comprados por ela nos sábados, menos o camarão que tem que ser comprado fresco e todo os dias. Ou ponto é que o preparo é bem parecido dos ingredientes.

A Dona Claudia, também faz as suas compras, dos ingredientes de maiores quantidades, no sábado.

dia de sábado, eu compro a tapioca e o tucupí, dia de semana todo dia eu compro o camarão, que a gente não pode comprar o camarão pra guardar que fica feio, fica pichê, tem que comprar todo dia. (Dona Cláudia, entrevista concedida em: 26/03/2023).

Na fala de Dona Cláudia também observamos a preocupação com frescor do camarão para, para o mesmo não fique pichê, não estrague. O cuidado com os ingredientes é evidenciado por cada uma dessas trabalhadoras.

Já a Dona Tóia nos fala do processo de se fazer a goma e o tucupi.

A goma é feita dessa forma deixa ferver bem a água, eu compro a tapioca, vejo se não é muito com areia, a gente tem que aguar pra deixar numa vasilha e aí todo dia antes de fazer eu coo ela normal, verifico também eu acho que a higiene é a principal coisa que se tem que fazer, tapioca é dessa forma que eu faço, o tucupi, da menina vem fervido já, muito cheiroso, bom mesmo grosso bonito, por isso sempre foi comprado dela, já confio nela, as vezes quando ela não tem, ela diz vou levar de outra pessoa mas é mesma coisa, jambu eu vou na feira comprar, camarão se não tiver crú pra mim fritar eu compro frito mas eu lavo depois de tirar a cabeça eu lavo com limão eu deixo na água de limão, depois escoo e boto pra secar, eu não gosto de comprar o frito e só colocar as vezes a gente não sabe se lavam direito, e é dessa forma que eu faço, como ela sempre ensinou assim. (Dona Tóia, entrevista concedida em: 14/07/2022).

Na fala de Dona Tóia, que é neta de Dona Ilda, apesar de ter uma vendedora de Tucupí de confiança, há a preocupação em comprar os produtos frescos, mas mesmo quando não acontece, no caso do camarão, ela desenvolve outras técnicas para que ele se mantenha saboroso que é o lavar novamente até ficar do jeito que a sua Avó lhe ensinou. Então, o que podemos perceber em suas falas é a preocupação com o produto, que é comprado fresco e diariamente em sua maioria. O preparo do tacacá apesar de pequenas variações, seguem práticas parecidas.

Depois de conhecer como é feito o processo de produção do tacacá se faz interessante entender como se constitui o hábito de tomar o tacacá no final da tarde.

As vezes a gente se pergunta, como tomar uma bebida quente, em uma tarde de sol em Cametá, bom este é um hábito frequente, pois normalmente é neste horário que as senhoras saem com seus carrinhos para vender o tacacá, das 15 horas as 19 horas, é a merenda da tarde, é nesse momento que as pessoas procuram o tacacá nas esquinas ou nas praças, este hábito cultural veio de tradições mestiças e reafirmada no cotidiano, traz consigo laços de memória e pertencimento do lugar. Macêdo (2016) afirma que,

A comida assim aparece como formadora de uma identidade que pode ser cultural, social, regional ou étnica. Assim para os autores “a tradição culinária é o vínculo mais duradouro que o indivíduo tem com seu lugar de origem”. “O ato de comer cristaliza estados emocionais e identidades

sociais e entendendo que bens culturais culinários são capazes de substituir qualquer outra imagem com enorme força, identificando o local de origem e/ou algum grupo social”. (MACÊDO, 2016, p. 175).

O que acontece com muitos clientes dessas senhoras é a busca por memórias afetivas. Esses clientes passageiros ou clientes tradicionais, que por muitas vezes já moram em outras cidades, mas que procuram suas tacacazeiras quando retornam a Cametá esporadicamente, fazem do ato de tomar o tacacá uma ação de reafirmar sua identidade do local, buscam matar a saudade do seu lugar. Podemos observar essa situação na fala de Dona Izabel.

Eu tenho muitos clientes que moram pra Belém, muitos fregueses, quando eles chegam, eles vem me procurar, eles perguntam logo lá na esquina. Aonde está a Isabel? Aí lá o pessoal indica olha, na frente da casa dela, ela tá trabalhando agora lá, e eles vem bater aqui. (Dona Isabel, entrevista concedida em: 15/02/2022).

Nesse caso em especial, os clientes a procuram primeiro em seu ponto, mas quando por algum motivo ela não possa estar lá, os clientes a procuram em sua casa, ou seja, é quase uma relação de amizade em torno do hábito de tomar o tacacá.

Pode-se observar o cuidado de Dona Tóia com os clientes antigos de sua avó Dona Ilda, que conhecia bem os clientes gostavam do seu tacacá. Sendo assim, Dona Toia fala que,

...ainda vendo no mesmo ponto da minha avó toda tarde as três e meia da tarde e esse horário de três e meia foi ela que, três e meia da tarde é sagrado esse horário porque tem gente que coloca a partir das cinco, e ela não, era três e meia da tarde aí os fregueses dela antigo chegavam aí ela falava hoje é a minha neta que vai vender porque eu tô doente, aí ela falava olha esse gosta só chicória, esse gosta sem camarão, esse gosta sem pimenta. (Dona Tóia, entrevista concedida em: 14/07/2022).

O hábito de tomar um tacacá a tarde, pode ser um ato de saciar a fome, mas já se tornou uma manifestação cultural, uma característica típica de nossa Cidade. Esse alimento não é um lanche, ou uma comida advinda dos fast food estadunidense, que já se tornaram um dos principais causadores de problemas de saúde da sociedade moderna. O tacacá é uma iguaria, feita com produtos totalmente regionais, provinda de nossa cultura indígena, e a sua venda provém das práticas do ofício das quitandeiras que aportaram no Brasil no período escravista.

2.5. DIFICULDADES NA PRODUÇÃO DO TACACÁ

As dificuldades para fazer o tacacá são grandes, ou seja, é muito trabalhoso, mas como afirmam as senhoras tacacazeiras, o trabalho compensa. O ato de fazer o tacacá apresenta dificuldades, e esse é um dos motivos pelo qual nenhuma de minhas filhas, lembrando que essa prática é passada entre as mulheres, quer aprender o ofício, como afirma Dona Izabel, Dona Tereza e a Dona Toia.

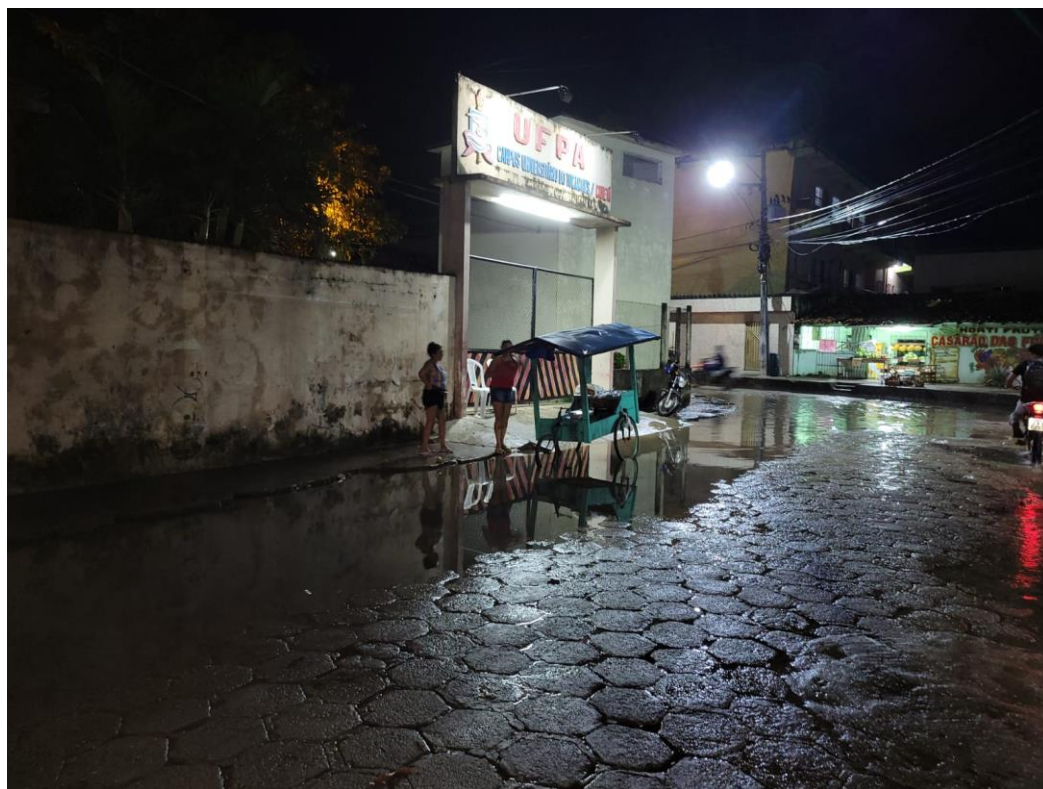
De todas as dificuldades a maior é a locomoção de suas casas para o ponto de venda, pois na época que as ruas da periferia não eram asfaltadas, fato bem recente, os problemas eram muitos. Como afirma a Dona Tereza: “Tu via como passava. Quando eu vinha da minha venda me dava uma tristeza, que já era o carro que já vinha me trazendo, porque escorregava demais”. (Dona Tereza, entrevista concedida em: 16/02/2022).

O mesmo caso acontece com a Dona Marisanta: “É de inverno eu ir daqui, porque as ruas não ajudam em nada.” (Dona Marisanta, entrevista concedida em: 12/07/2022).

E no caso de Dona Izabel, quando em sua entrevista ela contou o caso da festa do então deputado Wlad: “quando chegamo bem ai nesse canto, que eu dei, a água tava imensa, eu dei um impulso no carro pra passar da vala, ele dobrou virou só duma, foi embora, cuia igual lancha na maré, meu amigo o prejuízo imenso que eu tive”. (Dona Isabel, entrevista concedida em: 15/02/2022).

Dentre muitas dificuldades a que mais aparece na fala delas é a chuva, pois elas não possuem um local para se abrigar, no caso da Dona Dulce seu ponto na esquina da UFPA, local que fica alagado impossibilitando dela sair ou do seu cliente se aproximar: “olha o trabalho mais que me dá é quando chove, que eu fico na água grande e aí eu não tenho como me cobrir eu pego chuva até eu vim de lá, aí é o sacrifício”. (Dona Dulce, entrevista concedida em: 03/03/2023)

Imagem 07 – Dona Dulce



Fonte: Jeibson Ribeiro, 2023

Como podemos perceber não há um espaço em Cametá destinado de forma apropriada para as senhoras venderem seu tacacá, quando chove a venda é quase toda perdida, pois não há onde os clientes e a vendedora se abrigarem.

Dona Cláudia diz: “a dificuldade é quando chove, que a gente não pode sair pra trabalhar né, que a gente faz o material e estraga, por causa que a gente não pode sair, aí a gente sente dificuldade, mas outras coisas não, graças a Deus não tem dificuldade”. (Dona Cláudia, entrevista concedida em: 26/03/2023).

Já para a Dona Toia, que possui outra ocupação que é o trabalho no hospital de Cametá, a maior dificuldade é o tempo, pois ela divide a com a sua profissão de técnica em enfermagem tarefa de tacacazeira herdada de sua avó, e também afirma que faz isso pra não deixar a cultura acabar.

As vezes é o tempo, eu trabalho de manhã, aí tenho que voltar a noite, muitas vezes que é plantão extra aí viro pro outro dia de manhã até uma hora, mas é assim. Ai como tenho essa moça que vende o tucupí pra nós, a família dela sempre foi criada coma a mãe velha lá sempre participam com a gente das coisas, como eu tenho esse trabalho de manhã, ai eu pedi pra ela que me ajudasse, assim pra lavar material deixar organizado, lavar as cuias, as panelas, deixa só pra mim ir fazer, aí melhorou mais, ai ela faz

essa parte pra mim eu só venho aqui em casa almoço, tomo um banho eu vou pra casa da mamãe, todo dia menos no domingo. Segunda a sábado. (Dona Tóia, entrevista concedida em: 14/07/2022).

O período da Pandemia de Covid-19, iniciada em março de 2020, este momento da história mundial, que não será esquecido, pois causou milhares de mortes em todo mundo, em Cametá perdemos muita gente para o vírus. Para essas senhoras, foi o pior momento que já passaram pois não podiam sair para vender seu produto, assim como os clientes não podiam sair para comprar o seu tacacá, ficaram dependendo apenas do auxílio que o governo federal repassava para elas, como podemos verificar em suas falas:

...o meu marido levava ele, eu ia no lado ajudando a empurrar, agora tá parado, por causa pandemia, ele também adoeceu, eu adoeci aí eu fiz uma cirurgia, aí o médico disse pra eu não fazer força, não carregar peso, porque tá recente, e é por isso que a gente está aqui na frente, eu tô vendendo só aqui, eu tô voltando em junho que é pra vê se o médico me libera pra mim se eu der conta pra mim ir pra lá, se não, fico aqui mesmo, tem dia que é bom vende bem, mas tem dia meu amigo eu não tiro nem o dinheiro da despesa. (Dona Isabel, entrevista concedida em: 15/02/2022).

Já a Dona Tereza,

a renda que eu fazia tempo de carnaval, trabalhando, trabalhando, tem vezes que dava bem, tempo de carnaval, fazia bem mas agora, essa doença que deu não prestou, a gente passa só porque a gente ainda tem essa puntinha que recebe que dá, agora se for espera de lá não é como era. (Dona Tereza, entrevista concedida em: 16/02/2022).

Com relação a manutenção da prática de fazer o tacacá, as senhoras falam do desinteresse de suas filhas para seguirem trabalhando, além do que algumas delas já possuem outros trabalhos. Segundo a Dona Izabel:

Olha! ninguém qué, que dá trabalho, olha eu chamei assim, se vucês quiserem, (não pare, pare, pare) e depois que eu ir me embora, vai acabar, porque eles não aprenderam, a fazer o bolinho, eles não aprenderam a fazer o tacacá, não vai ter mais. Igual como a titia Ilda lá, ela tinha “Tóia” que fazia lá depois ela disse não, eu vou parar prima, porque é muito trabalho amiga, eu não du conta, já faz muitos anos que ela faleceu, a Tóia era neta dela filha da Francisca, ela parou. (Dona Isabel, entrevista concedida em: 15/02/2022).

Hoje a Dona Toia já está vendendo o tacacá onde sua mãe e avó moravam, pois depois do falecimento de avó os fregueses pediram para ela continuar a fazer o tacacá para vender e ela com a consciência de preservar a cultura, para não acabar, tomou a decisão de continuar o legado de sua avó Ilda. Garantindo então a permanência da prática da venda de tacacá.

A vida e a venda dessas vendedoras são afetadas por várias situações que elas não possuem o poder de mudar, como a questão do saneamento básico da cidade que causa os

alagamentos, as chuvas amazônicas que as vezes são torrenciais, o interesse de seus familiares em continuar no ofício de tacacazeira, e questões de saúde como foi durante a pandemia, mas ainda assim essas mulheres resistem.

2.6. RELIGIOSIDADE ENVOLTA DO TACACÁ

No que se refere a religiosidade das tacacazeiras com seu ofício, todas as entrevistadas são católicas, com suas fés em Deus e em Cristo, sempre fazendo uma pequena oração pedindo proteção para a sua venda, antes de sair diariamente para seu trabalho. Isso fica nítido na fala de Dona Dulce: “eu faço, eu peço pra Deus eu quero que o senhor me guarde, me ajude, pra mim vender o que eu levo que na minha dormida ajuda todos meus filhos de noite por eles andarem que o Senhor acompanhe eles” (Dona Dulce, entrevista concedida em: 13/03/2023). Assim também, a Dona Cláudia: “peço pra Deus né, primeiramente a gente pede pra Deus se benze e sai né” (Dona Claudia, entrevista concedida em: 26/03/2023). Já com a Dona Tereza outra prática é feita: “eu passo é uma água benta no meu carro, sou católica”. (Dona Tereza, entrevista concedida em: 16/02/2022).

Existe uma relação direta dessas senhoras com religião, mas não com o ato do fazer tacacá. Contudo, quando as coisas ficam difíceis ou saem do controle elas pedem proteção para Deus, depois para os seus santos, como podemos observar na fala de Dona Izabel, quando ela relata um acontecimento no mínimo curioso, em sua venda do tacacá. Era um evento em Cametá, conhecido por muitos cametaense, o terreirão³ junino na coronel Raimundo Leão, principal Avenida de Cametá, festa esta que nem chegou a acontecer por conta de um temporal⁴. Vamos apreciar esse caso que a Dona Izabel muito bem contou com detalhes.

Era um evento do cantor e Wlad, era duma esquina na outra, nós se arrumou pra ir nessa festa, ai tudo pronto, se arrumamo e fomo embora pra lá, nós já tinha marcado lugar, chegarmos lá, nós que estamo, quando comecei a fazer o fogo meu amigo, um temporá, sabe que é temporá de levantar cobertura de tudo? o barracão vuou que foi pegar lá quase no canto daquela farmácia da li que voou com tudo, meu amigo queria que o senhor vice, era cadeira, era banco, as bancas vuando tudo, e eu puxei recuando o carro e foi até que deu pra mim dobrar porque do jeito que tava não vai ter festa, nós viemo embora, quantidade de venda, era esse tempo eu levei até churrasco, era churrasco, tacacá e bolinho, pra mim ganhar um dinheiro bom, tá aqui não era pronto era uma vala, bem aqui nessa esquina, nós

³ Local dedicado as danças de quadrilha junina, venda de comidas típicas e festejos no período de junho.

⁴ Termo designado para se referir a uma grande quantidade de chuva.

vinha tariano o carro, e o Luiz tinha recebido, foi véspera de natal, o Luiz recebeu o décimo terceiro, tudo dinheiro dele, não deixou aqui em casa com medo de roubar, jogou dentro do carro pra lá, quando chegamo bem aí nesse canto, que eu dei, a água tava imensa, eu dei um impulso no carro pra passar da vala, ele dobrou virou só duma, foi embora, cuia igual lancha na maré, meu amigo o prejuízo imenso que eu tive, e aí daí junta, corre pro lado e ajeita, meu filho correu viu o barulho, correu daqui ajudou, procuramo, procuramo não achamo nada, aí quando eu peguei, terminei de recolher as coisas, aí cheguei até lá no canto em frente ao cruzeiro, aí me ajoelhei, meu são benedito das almas necessitadas, me ajude que eu encontre essa bolsa, aí ele deu por falta da bolsa, essa bolsa o dinheiro, aí tá, viemo embora, fomos lá pro nosso quarto lá em cima, tinha dado um vento tão forte, e aí abriu a janela e molhou tudo, água tava quase um palmo dentro do quarto, viemos tiramo o colchão, jogamo ele na cozinha, eu ateí uma rede deitamo, eu lhe juro, eu tava dormindo, eu escutei longe, Isabel a bolsa, eu dispertei de camisola, Luiz, Luiz! a bolsa, já tava clariando, e saímos, já no outro dia saimo, andando, nada agente não achava nada, e voltamos e da terceira ida pra lá eu subi no cruzeiro, fiquei lá em cima, que eu olhei assim bem próximo a essa escola aí não tinha, era de tauba, a vala, a bolsa bem no lado assim, igual um sapo, meu amigo se eu pudesse vuar de lá do cruzeiro até a bolsa, e tanta gente que tinha passado lá e não viu, ora só molhou um pedacinho da certidão de casamento o resto todinho enxuto era um domingo eu saí doidinha procurando vela pra comprar pra levar pro são benedito, tu é doído eu tenho muita fé, nesse preto velho! Eu tenho um quase do meu tamanho a, eu tenho muito fé, muita fé, primeiramente em Deus porque ele manda em tudo e depois em são benedito. (Dona Isabel, entrevista concedida em: 15/02/2022).

O cruzeiro que a Dona Izabel se refere é o que fica bem em frente ao Cemitério de Cametá, muito usado durante o período de finados.

A relação de fé dessas senhoras se reflete em seu trabalho, seja na saída de suas casas, seja durante sua venda, ou no final agradecendo o dia trabalhado. Mas, a fé também está presente nesses momentos de dificuldades, em que “somente um milagre” poderia salvá-las. A prática de vender o tacacá e a fé estão unidas.

É importante salientar que todas seguem a base da religião católica, mas chamo a atenção para algo interessante, que é a crença forte no santo que não é padroeiro da cidade, o São Benedito, Santo negro. Operador de milagre segundo elas, é a quem sempre recorrem quando as coisas apertam. É claro que não é uma questão de competição entre os santos, mas a presença de São Benedito entre essas vendedoras é bem maior, do que o santo padroeiro da cidade São João Batista.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A prática de venda de comida ambulante, historicamente é ato majoritariamente feminino e surgiu no continente africano com as quitandeiras, essas senhoras assumiam a prática da venda de alimentos entre outros produtos nas ruas das cidades do continente africano. No Brasil a prática de venda de comida ambulante era feita pelas quitandeiras, que buscavam a sua liberdade através do trabalho de venda de quitutes em feiras e portos no período da escravidão, de grande importância para economia, alimentavam as pessoas que por ali transitavam, com a renda arrecadada da divisão com seus donos, conquistavam a sua alforria. Essas senhoras, sofreram preconceitos por conta da prostituição, e foram perseguidas por governos e donos de estabelecimentos, mas estabeleceram redes de apoio a escravos criando assim uma certa resistência durante o período colonial.

Em Cametá, conhecemos as tacacazeiras Senhoras oriunda do interior de Cametá em sua maioria negras e mestiças, de famílias pobres e de periferias, encontraram no ofício da venda do tacacá sua independência financeira, criando assim o seu protagonismo de mulher Dona de casa e também responsável por grande parte da renda familiar e que apesar das grandes dificuldades do dia a dia, criaram filhos e netos, e também adquiriram bens como a casa própria.

Essas senhoras estabeleceram relação de apoio entre elas, pois no ato generoso de ensinar outras mulheres, deram oportunidades para que elas pudessem ter a sua própria renda fomentando assim um ato de resistência, pois essas senhoras começaram a venda do tacacá na juventude, com a necessidade de conseguir o sustento da família, encontraram na venda do tacacá uma forma de ganhar seu dinheiro honestamente.

Também podemos observar a preocupação dessas senhoras com a falta de interesse de outras pessoas para aprender a fazer o tacacá, fato que pode acabar com a prática da venda do tacacá. Essa preocupação foi constatada nas entrevistas quando elas afirmaram que suas filhas e netas não apresentam interesse para aprender o ofício do fazer o tacacá, mas que apesar da idade estão dispostas a fazer o tacacá e sair para vender, não como era antigamente, mas com seus limites impostos pela idade.

E que a religiosidade é bem presente pois todas elas sempre pedem a proteção de Deus e de seus Santos para protegerem a sua venda e sua família, prática exercida todos os dias antes de saírem com seus carrinhos para a venda do tacacá.

Trabalhar como tacacazeira é um ato de resistência, pois essas senhoras para a venda do tacacá, empurraram seus carrinhos por ruas esburacadas, presenciaram brigas em sedes de festa, sofrem com chuvas torrenciais, e etc. sempre com intuito de garantir uma vida melhor para a sua família, elas fazem parte da paisagem cametaense, todas as tardes elas estão lá na esquina e na praça, quem ainda não provou do tacacá dessas senhoras está perdendo uma grande oportunidade de conhecer o tacacá de Cametá, e também de conhecer e conversar com essas senhoras.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALBERT, Verena. **Fontes orais: Histórias dentro da História**. In.: PINSKY, Carla B. (org.) Fontes Históricas. São Paulo: Contexto. pp. 235-289, 2006.
- BEZERRA NETO, José Maia. MACÊDO, Sidiana da C. Ferreira de. **A Quitanda De Joana E Outras Histórias: os escravos e as práticas alimentares na Amazônia (séc. XIX)**. *Histórica – Revista Eletrônica do Arquivo Público do Estado de São Paulo*, nº 38, 2009.
- BONOMO, Juliana Resende. **O Que é Que a Quitandeira Tem? Um estudo sobre a memória e a identidade das quitadeiras de Minas Gerais**. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, 2014. (Dissertação de mestrado).
- CONCEIÇÃO, Eunice Coelho. **A cultura alimentar do tacacá: um estudo em Porto Velho**. Porto Velho, Rondônia, 2016.
- DIAS, Maria Odília da Silva. **Nas fímbrias da escravidão urbana: negras de tabuleiro e de ganho**. *Estudos econômicos* 15(nº especial): 89-109. 1985.
- FREITAS, Fernando Vieira De. **Das Kitandas de Luanda aos Tabuleiros da Terra de São Sebastião: Conflitos Em Torno do Comércio das Quitadeiras Negras No Rio De Janeiro Do Século XIX**. Universidade Federal Do Rio De Janeiro IPPUR-UFRJ, 2015. (Dissertação De Mestrado),
- GOMES, Flávio dos Santos. SOARES, Carlos Eugênio Líbano. **“Dizem as Quitadeiras...” Ocupações urbanas e identidades étnicas em uma cidade escravista: Rio de Janeiro, século XIX**. *Acervo*, Rio de Janeiro, v. 15, nº 2, p. 3-16, jul/dez, 2002.
- LIFSCHITZ, Javier Alejandro. BONOMO, Juliana. **As quitadeiras de Minas Gerais: memórias brancas e memórias negras**. *Ciências Sociais Unisinos*. 51(2):193-200, maio/agosto 2015.
- SHARPE, Jim. “A História vista de baixo” In BURKE, Peter (org.) *a escrita da história: novas perspectivas*. São Paulo: Ed. Da UNESP. p. 39-62, 1992.
- SOARES, Cecília Moreira. **As ganhadeiras: mulher e resistência negra em salvador no século XIX**. *Afroasia*, n.17, Salvador, 1996.
- COLEÇÃO HISTÓRIA DO TEMPO PRESENTE: volume 1 / Tiago Siqueira Reis et al. organizadores. – Boa Vista: Editora da UFRR, 2019.
- SOARES, Carlos Eugenio Libano. *Acervo do Rio de janeiro* V. 15 nº 2, p. 3-16, 2002. uma porta para o mundo atlântico: africanos na freguesia da Candelária na cidade de São Sebastião do Rio de Janeiro no século XVIII.
- MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. *A Cozinha Mestiça. Uma história da alimentação em Belém (finais do século XIX a meados do século XX)*. Ed. Sidiana da Consolao ferreira Macêdo. 2016.