

BREVE GLOSSÁRIO DO TACACÁ

Darlan Machado Dorneles (UFAC)

darlan.ufac@yahoo.com.br

Lindinalva Messias do Nascimento Chaves (UFAC)

lindinalvamessias@yahoo.com.br

RESUMO

O tacacá é um prato de origem indígena típica da Região Amazônica do Brasil que é muito apreciado em algumas localidades dos estados do Acre, Amazonas, Amapá e Rondônia. É feito com o tucupi e a goma, ambos extraídos da mandioca, com camarão seco e jambu, planta cujo nome científico é *Spilanthes oleracea*, conhecida, ainda, como agrião-do-pará, agrião-do-brasil, agrião-bravo, agrião-do-norte, erva-maluca, jabuaçu e jaburana. É servido bem quente em uma cuia que tem como suporte uma cestinha de palha ou uma pequena tígela. Neste trabalho, pautado na lexicografia e na lexicologia, apresentaremos um *Breve Glossário do Tacacá*, com enfoque nos produtos utilizados na preparação, no suporte no qual é servido, nos temperos acrescentados no preparo e ao servir e, na sua comercialização. Esperamos que este breve glossário possa contribuir para os estudos linguísticos e, sobretudo, para a divulgação da cultura, da história e da identidade da Amazônia.

Palavras-Chave: Glossário. Tacacá. Lexicografia. Lexicologia.

1. Introdução

A lexicologia e a lexicografia, consideradas ciências do léxico, são subáreas da linguística que estabelecem diálogo com várias outras áreas de conhecimento (BIDERMAN, 1884, 2001; WELKER, 2004; KRIEGER, FINATTO, 2004). A primeira volta-se para os estudos das palavras existentes na língua e a segunda visa à construção de dicionários, glossários e vocabulários (BIDERMAN, 2001, BORBA, 2003; WELKER, 2004).

No âmbito dessas duas ciências, objetivamos, neste estudo, apresentar um breve glossário do tacacá, prato típico da região amazônica brasileira, revelando as peculiaridades e características desse elemento cultural. O glossário abrange os nomes dos produtos utilizados na preparação desse prato, do recipiente no qual é servido, dos temperos acrescentados no preparo e ao ingerir, e, por fim, os empregados na comercialização.

Não existe um consenso quanto ao conceito de dicionário, glossário e vocabulário entre os diversos estudiosos da área da lexicografia e da

lexicologia. Escolhemos o termo glossário por tratar-se de um “repertório em que os termos, normalmente de uma área, são apresentados em ordem sistemática”, com “[...] definição, remissivas, podendo apresentar ou não contexto de ocorrência” (FAULSTICH, 1995, p. 6). Além disso, o glossário trabalha, de modo geral, com dados da oralidade que expõem palavras de um determinado contexto social ou cultural em uma perspectiva sincrônica (BARBOSA, 2001, p. 39).

2. Um prato típico da região amazônica: tacacá

O tacacá é um prato peculiar de algumas localidades da região Norte do Brasil, mais especificamente do Estado do Pará, embora seu consumo seja também comum em outros estados nortistas como o Acre, o Amazonas, o Amapá e Rondônia. É feito com o tucupi e a goma, ambos extraídos da mandioca, com camarão seco e jambu, planta cujo nome científico é *Spilanthes oleracea*, conhecida, ainda, como agrião-do-pará, agrião-do-brasil, agrião-bravo, agrião-do-norte, erva-maluca, jabuaçu e jaburana. É servido bem quente em uma cuiá que tem como suporte uma cestinha de palha ou uma pequena tigela. Leva os seguintes temperos: sal, chicória, alho e pimenta de cheiro, e sua comercialização é expressiva através das tacacazeiras, geralmente no final das tardes (ANDRADE, 2010).

O *Dicionário Aulete* (s.d.) conceitua o tacacá como uma “espécie de caldo grosso e picante de tapioca, temperado com tucupi, camarão e pimenta”. Aurélio (s.d.) diz que o tacacá é um “mingau quase líquido de goma de mandioca temperado com tucupi, jambu, camarão e pimenta”. Fernandes, Luft e Guimarães (1997), conceituam o tacacá como uma “espécie de mingau de tapioca e camarões, temperado com tucupi”. Houaiss (s.d.), por sua vez, diz que é um “caldo feito com mandioca, camarões e tucupi, temperado com alho, sal e pimenta, a que se adiciona jambu, erva com propriedade de provocar sensação de formigamento na boca”. No que concerne ao preparo, Andrade (2012, s.p.) faz a seguinte descrição:

[...] respeitando possíveis variações no preparo e apresentação do tacacá, pode-se sugerir a seguinte receita: a partir do caldo (tucupi) pronto, começa-se a montagem do tacacá para ser servido. Em uma cuiá, coloca-se uma porção do tucupi e, em seguida, acrescenta-se a goma de tapioca; na sequência, adicionam-se os ramos do jambu e depois os camarões secos. Finalmente, acrescenta-se mais tucupi para completar a cuiá.

Cabe destacar que, além de elemento gastronômico-cultural, o tacacá é parte integrante do sistema econômico dos locais onde é comercializado, sendo dessa atividade que muitos chefes de família conseguem seu sustento.

Nesse sentido, existem os tacacazeiros mais bem estabelecidos no mercado, com ponto de comércio próprio ou alugado, em lugares estratégicos da cidade, e que possuem os registros legais de seu pequeno negócio. Suas “bancas de tacacá” são, em geral, bem montadas, com mesas e cadeiras ao redor nas quais os clientes podem apreciar a iguaria com conforto e tranquilidade. Outros trabalham mais informalmente, em uma mesa trazida de sua residência, um pequeno fogareiro ao lado, instalados próximo à residência do comerciante, com alguns bancos ou cadeiras. Este segundo cenário, muito comum em décadas passadas, é cada vez mais raro.

Embora o tacacá tenha perdido espaço no gosto dos acrianos, possivelmente para a alimentação industrializada que se impõe nos tempos modernos, ele ainda subsiste na memória afetiva e no paladar de grande número de pessoas. Assim, é comum presenciar quantidade expressiva de clientes, com as cuias, em torno das bancas. Frequentemente, as filas são extensas, principalmente no período final da tarde e início da noite.

O consumo do tacacá é generalizado, a clientela é composta por adultos, jovens e crianças, ainda que, entre estes últimos, haja uma preferência crescente por outros tipos de lanches. Apesar de ser uma espécie de sopa bastante consistente, é considerado um lanche pela maioria dos consumidores, não substituindo nenhuma refeição.

É servido bem quente e se colocam à disposição do cliente diversos temperos que podem ou não ser acrescentados, dentre os quais não podem faltar sal e pimenta em forma de molho. A esses dois temperos, vêm se acrescentando outros, em variações da receita original: Ajinomoto, limão, cebolinha, coentro etc.

Dentre os profissionais que vêm se dedicando a esse pequeno comércio, a presença da mulher é forte, havendo mais tacacazeiras do que tacacazeiros. Isso se deve, provavelmente, ao fato de ser atividade culinária que remonta a épocas em que trabalhos “masculinos” e “femininos” eram bem delimitados.

3. Metodologia da pesquisa

Realizamos uma entrevista semiestruturada com uma tacacazeira do município de Xapuri (AC) e outra de Rio Branco (AC) com o roteiro a seguir descrito:

- Quais são os produtos utilizados na preparação do tacacá?
- Qual o nome do suporte no qual o tacacá é servido?
- Quais são os temperos acrescentados no preparo e ao tomar o tacacá?
- Como é a comercialização do tacacá?

Há algum termo ou palavra específica que seja utilizado somente na comercialização desse prato?

O critério para a seleção das tacacazeiras foi o de tempo no exercício da profissão, devendo superar cinco anos. A primeira atua nesse ramo há 25 anos e a segunda há 15 anos. Ambas são muito conhecidas e procuradas em suas cidades respectivas, possuindo clientela fixa.

Em seguida, selecionamos, nas entrevistas, as lexias que compõem o léxico do tacacá, considerando, na seleção, as envolvidas na preparação, as relativas ao recipiente em que é servido, as relacionadas aos temperos e à comercialização desse prato.

Assim, as lexias escolhidas para compor o breve glossário do tacacá foram: Ajinomoto, alho (*Allium sativum*), camarão seco, chicória (*Eryngium foetidum*), cuia, goma de mandioca, jambu (*Spilanthes oleracea*), pimenta de cheiro (*Capsicum odoriferum*), sal, tacacazeiro, tucupi e cesta de palha.

Para a elaboração do glossário, utilizamos, de forma adaptada, os próprios conceitos fornecidos pelas duas tacacazeiras, estruturando o glossário a partir da seguinte forma:

- Macroestrutura (organização geral do glossário) – termos em ordem alfabética (negrito);
- Microestrutura (conjunto de informações que compõem a definição das palavras) – conceitos, variantes (entrada, parênteses e negrito) e contexto (itálico).

Os contextos foram retirados das entrevistas realizadas com as duas tacacazeiras. Preferimos colocar o contexto após o conceito e as va-

riantes no sentido de contribuir para a definição das palavras e mostrar um pouco das respostas das duas tacacazeiras ao questionário aplicado. Em alguns casos, o verbete é seguido de imagens representativas do conteúdo.

O critério para a ilustração dos verbetes com imagens está assentado no fato de que vários elementos (ingredientes ou recipientes) não são de conhecimento generalizado, por exemplo, a goma do tacacá, o tucupí e o próprio tacacá. Por outro lado, optamos por não ilustrar elementos muito conhecidos, tais quais: alho, ajinomoto e camarão, dentre outros.

Apresentamos, a seguir, o breve glossário do tacacá.

4. Breve glossário do tacacá

A

Ajinomoto – Tempero industrial. É utilizado para dar sabor aos alimentos. Ao se tomar o tacacá, a ajinomoto é um tempero opcional. *Para temperar o tacacá colocamos o sal e o genomoto. O genomoto é um tempero completo, alguns clientes gostam e outros não.*

Alho (*Allium sativum*) – É utilizado para temperar, de modo geral, os alimentos antes do processo de cozimento. Serve assim como a chicória, a ajinomoto, a pimenta de cheiro e o sal, como tempero no processo de preparação do tacacá. *O alho, a chicória, a pimenta de cheiro, o tucupí, o jambu, a goma e o camarão seco são os ingredientes necessários para fazer o tacacá.*

C

Camarão seco – É colocado na cuia após o tucupí, goma de mandioca e ramos de jambu e antes do sal e ajinomoto. *O alho, a chicória, a pimenta de cheiro, o tucupí, o jambu, a goma e o camarão seco são os ingredientes necessários para fazer o tacacá.*

Cesta de palha – Utensílio feito de palha seca entrelaçada. É muito utilizado para segurar a cuia de tacacá tendo em vista o fato de ser servido muito quente. Desse modo, a pequena cesta de palha, evita que o cliente queime as mãos. Dependendo da localidade as tacacazeiras utilizam ou uma tigela de plástico, ou a cesta de palha, ou outra cuia. *A cesta de*

palha evita que os clientes queimem a mão, pois o tacacá é servido bem quente.

Chicória (*Eryngium foetidum*) – Planta de cor verde, sabor amargo, de folhas estreitas e crespas; utiliza-se no tempero para o cozimento dos alimentos. É indispensável como tempero no tacacá. (**Chicória-amarga**). *O alho, a chicória, a pimenta de cheiro, o tucupi, o jambu, a goma e o camarão seco são os ingredientes necessários para fazer o tacacá.*

Cuia – Recipiente em que é servido o tacacá. É feito da casca da cunheira. (**Porongo**). *O tacacá é servido em uma cuia.*

G

Goma de mandioca – É uma substância viscosa e transparente extraída da mandioca. Adiciona-se, geralmente, na cuia após o tucupi. (**Goma de macaxeira**). *O alho, a chicória, a pimenta de cheiro, o tucupi, o jambu, a goma e o camarão seco são os ingredientes necessários para fazer o tacacá.*



Fonte: Coluna da IG

J

Jambu (*Spilanthes oleracea*) – É considerado um dos principais ingredientes do tacacá. Trata-se de uma planta ramosa, rasteira, picante e com flores amareladas. (**Agrião-do-pará, agrião-do-brasil**). *O alho, a chicória, a pimenta de cheiro, o tucupi, o jambu, a goma e o camarão seco são os ingredientes necessários para fazer o tacacá. A pimenta de cheiro mais o jambu tornam o tacacá ainda mais picante.*

P

Pimenta de cheiro (*Capsicum odoriferum*) – Planta picante muito utilizada na culinária, isto é, no tempero de alimentos, para o processo de cozimento, bem como para conservas. *O alho, a chicória, a pimenta de cheiro, o tucupi, o jambu, a goma e o camarão seco são os ingredientes necessários para fazer o tacacá. A pimenta de cheiro mais o jambu tornam o tacacá ainda mais picante.*

S

Sal – É um dos temperos mais importantes e necessários para o preparo do tacacá. Tempero ou substância, solúvel em água, seco, que se usa para salgar os alimentos para o cozimento ou ingestão. **(Cloreto de sódio, sal de cozinha).** *Para temperar o tacacá colocamos o sal e o genomoto.*

T

Tacacá – É uma sopa feita com jambu, tucupi, goma de mandioca, camarão seco, alho, chicória e pimenta de cheiro. Sua origem é paraense. No entanto, é também consumido em algumas localidades do Acre, Amazonas, Amapá e Rondônia. *O alho, a chicória, a pimenta de cheiro, o tucupi, o jambu, a goma e o camarão seco são os ingredientes necessários para fazer o tacacá.*



Fonte: *Blog Descobrimdo a Amazônia*

Tacacazeiro – Pessoa que faz e/ou vende o tacacá. *A comercialização do tacacá é feita geralmente no final da tarde. Tacacazeira é quem faz e vende o tacacá.*

Tucupi – Também é considerado um dos principais ingredientes do tacacá. Suco extraído da mandioca após ser descascada, ralada, espremida e guardada de três a cinco dias. É um líquido amarelado, azedo e que po-

de ser utilizado como ingrediente em vários pratos peculiares da região amazônica como, por exemplo, pato no tucupi, peixe no tucupi, rabada e o tacacá. *O alho, a chicória, a pimenta de cheiro, o tucupi, o jambu, a goma e o camarão seco são os ingredientes necessários para fazer o tacacá.*



Fonte: Site Minitube

5. Considerações finais

O glossário não se mostrou muito extenso, o que pode ser explicado por tratar-se de uma atividade culinária e comercial bastante simples, contudo, isso não invalida o valor do trabalho que revela traços da cultura de localidades da Amazônia.

Das lexias apresentadas, cabe destacar que “ajinomoto” é um tempero industrial, de uso recente no Acre, não constando, portanto, no rol dos temperos das antigas tacacazeiras. A própria tacacazeira ressalta o fato de o tempero não ser do agrado de todos.

Esperamos que este breve glossário possa contribuir para os estudos linguísticos e, sobretudo, para a divulgação da cultura, da história e da identidade da Amazônia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDRADE, Maria do Carmo. Tacacá. *Pesquisa escolar online*. Fundação Joaquim Nabuco, Recife, 2012. Disponível em:

<<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>>. Acesso em: 10-10-2013.

AULETE, Francisco Júlio de Caldas. *Dicionário Aulete*. Disponível em:

<<http://aulete.uol.com.br/>>. Acesso em: 10-10-2013.

BARBOSA, Maria Aparecida. Dicionário, vocabulário, glossário: concepções. In: ALVES, Ieda Maria (Org.). *A constituição da normalização*

terminológica no Brasil. São Paulo: FFLCH/CITRAT, 2001.

BIDERMAN, Maria Tereza Camargo. A ciência da lexicografia. *Alfa*, supl. 28, São Paulo, 1984.

FAULSTICH, Enilde. Socioterminologia: mais que um método de pesquisa, uma disciplina. *Ciência da Informação*, v. 24, n. 3, 1995. Disponível em:

<<http://revista.ibict.br/ciinf/index.php/ciinf/article/viewFile/486/441>>.

Acesso em: 06-06-2013.

FERNANDES, Francisco; LUFT, Celso Pedro; GUIMARÃES, F. Marques. *Dicionário brasileiro Globo*. São Paulo: Globo, 1997.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Dicionário do Aurélio*. Disponível em: <<http://www.dicionariodoaurelio.com>>. Acesso em: 10-10-2013.

FIGUEIREDO, Aldrin Moura de. *Pesquisador explica origem do tacacá, prato típico da culinária paraense*. UFPAMIDIA, 2012. Disponível em: <<http://www.youtube.com/watch?v=Lvq0FN59Hmc>>. Acesso em: 10-10-2013.

HOUAISS, Antônio. *Grande dicionário Houaiss beta da língua portuguesa*. Disponível em: <<http://houaiss.uol.com.br/>> Acesso em: 10-10-2013.

KRIEGER, Maria da Graça; FINATTO, Maria José Bocorny. *Introdução à terminologia: teoria e prática*. São Paulo: Contexto, 2004.

WELKER, Herbert Andréas. *Dicionários*. Uma pequena introdução à lexicografia. Brasília: Thesaurus, 2004.

ICONOGRAFIA

IMAGEM da goma de mandioca. Disponível em:

<<http://colunistas.ig.com.br/curioso/2009/06/16/um-feriado-em-manaus-com-tigelas-de-tacaca/>> Acesso em: 10-10-2013.

IMAGEM do Tacacá. Disponível em:

<<http://descobrinhaamazonia.blogspot.com.br/2013/04/jambu-afrodisiaco-para-as-mulheres.html>> Acesso em: 10-10-2013.

IMAGEM do tucupi. Disponível em:

<<http://www.minube.com.br/fotos/sitio-preferido/26381/127961>> Acesso em: 10-10-2013.