

A VENDEDORA DE TACACÁ

ÍRIO BARBOSA DA COSTA

A Amazônia é, dentre as regiões brasileiras, aquela onde mais persistem as influências indígenas, motivo pelo qual um dos principais produtos cultivados e incorporados obrigatoriamente à dieta do caboclo é a mandioca, brava ou mansa. A mandioca mansa (o aipim, do sul) é aproveitada sob as mais variadas formas: cozida, substitui o pão no café matinal, e a batata, nos cozidos, picadinhos, guisados, etc. Da mandioca brava fabricam-se inúmeros subprodutos, como a farinha, tanto "branca" como "d'água", o beiju, a tapioca, o pé-de-moleque, etc.

Sabemos que o cultivo da mandioca é generalizado em todo país, mas é justamente na Amazônia onde êle atinge maior expressão. Em função dos seus derivados, tucupi, goma e outros surgiram na região pratos característicos já integrados na paisagem citadina; bem como tipos característicos como a vendedora de tacacá.

Dentre os pratos típicos, citamos o pato ao tucupi com jambu, que só é encontrado em restaurantes especializados, a preços elevados.

O tucupi, isto é, caldo que se extrai da mandioca, é uma espécie de mólho característico da Amazônia, usado de várias maneiras, originando pratos típicos. O jambu (*spilanthus oleracea*) é uma planta erbácea de flores amarelas, comum nas várzeas de igarapés ou em pequenos córregos onde haja muita umidade. Atinge de trinta a cinquenta centímetros de altura, é ligeiramente travoso. Depois de cozido é misturado ao tucupi.

Diariamente, nas praças e esquinas de determinadas ruas, encontra-se a vendedora de tacacá, com trajes geralmente brancos, impecavelmente engomados, sentadas no seu banco, tendo à frente o tabuleiro forrado com toalha branca, onde se encontra a panela cheia de goma cozida e várias cuias com inscrições e decorações, por vezes bastante bizarras. Estas cuias, aliás, constituem um dos artigos comerciais típicos da Amazônia, sendo encontradas nos aeroportos. As mais famosas são as de Santarém, pelas suas pinturas e trabalhos a ponta de canivete.

Existe ainda, neste tabuleiro, uma tigela grande com mólho de pimenta de cheiro, malaqueta ou murupi, coberta por um pires de sal, quando descoberto exala um cheiro agradável e convidativo.

Num fogareiro de carvão, constantemente aceso, está a panela de tucupi com jambu e camarão, que aí é colocado em pequena quantidade, principalmente as cabeças, para acentuar o gosto, pois o preço exorbitante do camarão seco, faz com que elas o dividam em 2 ou 3 pedaços, conforme o seu tamanho.

Antigamente, a tacacazeira realizava tôdas as operações necessárias à obtenção da goma e do tucupi, que ficava por alguns dias num vasilhame, em repouso, para decantar e fermentar

Hoje, sua tarefa está bastante simplificada, pois todos êstes produtos já existem no mercado.

Apesar da carestia dos ingredientes, ainda é uma atividade rendosa. Muitas vendedoras criam e educam seus filhos com os lucros que auferem desta atividade característica da Amazônia.



BARBIZON
1876