

O Alto da Sé de Olinda e as suas tapioqueiras: o cotidiano vivo da salvaguarda do patrimônio cultural

Ericka Maria de Melo Rocha Calabria

Universidade Federal Rural de Pernambuco. E-mail: ericka.rocha@ufrpe.br

Amanda de Moraes Oliveira Siqueira

Universidade Federal Rural de Pernambuco. E-mail: amanda.moliveira@ufrpe.br

Resumo

No ano de 2006, a tapioca recebeu do Conselho de Preservação dos Sítios Históricos de Olinda-PE o título de Patrimônio Cultural Imaterial da cidade. A relação da tapioca com a cidade não era antiga - datava de 1970 -, porém o alimento incorporou-se vigorosamente à identidade dos seus espaços públicos de alimentação, num contexto de vivências políticas, artísticas e intelectuais que naquele momento os permeavam. Os registros apontam como uma importante personagem na construção da tradição da tapioca em Olinda, a tapioqueira D. Conceição, uma pioneira na comercialização da preparação no Largo do Alto da Sé. Desde então, a tapioca ocupa um papel importante na dinamização turística do sítio histórico da cidade, cujo conjunto arquitetônico, urbanístico e paisagístico foi tombado pelo IPHAN em 1968 e veio a ser reconhecido como Patrimônio da Humanidade pela UNESCO em 1982. Considerando a importância de reflexões sobre o patrimônio cultural imaterial, sobretudo como tarefa da sociedade para a sua salvaguarda, este trabalho buscou focar as tapioqueiras do Alto da Sé como agentes na preservação e transmissão dos saberes relacionados à tapioca. A pesquisa qualitativa abrangeu entrevistas a sete tapioqueiras e a atores do poder público, realizadas entre julho de 2020 e outubro de 2021, além de pesquisas bibliográficas em fontes primárias e secundárias. Os resultados foram analisados em três frentes: a relação com o público, a relação com o poder público e a relação com a tapioca. Observou-se que do Largo do Alto da Sé descortina-se um generoso panorama de grande valor cênico e simbólico, tendo o comércio da tapioca ocupado o pátio central e se tornado parte constituinte da paisagem, promovendo uma associação entre os patrimônios material e imaterial. As tapioqueiras são praticantes do ofício de fazer a tapioca, salvaguardam o saberes e técnicas ancestrais e lidam com suas transformações. Por fim, tendo a tapioca como sustento, elas atuam na preservação do patrimônio, na sua difusão e na transmissão da prática para seus descendentes.

Palavras-chave: Tapioca; Tapioqueiras; Ofício; Patrimônio Imaterial; Olinda.

1. INTRODUÇÃO

1.1 OLINDA E O SEU PATRIMÔNIO

O município de Olinda, de longa data, está envolvido com políticas de patrimônio cultural. Em 1968, seu conjunto arquitetônico, urbanístico e paisagístico foi tombado pelo IPHAN e em 1982, a cidade foi declarada Patrimônio da Humanidade pela Unesco (PORTAL IPHAN, s.d.).

Em 2006, Olinda foi eleita a primeira Capital Brasileira da Cultura, declaração oriunda do casamento entre suas configurações espaciais singulares e a grande ebulição cultural cotidiana. Famosos são o seu carnaval, artesanato, gastronomia, artes plásticas e manifestações da cultura popular. Festivais animam o lugar, que foi também, adotado desde os anos 1970, como local de moradia de artistas plásticos representativos de Pernambuco (PORTAL IPHAN, 2006a).

Seu centro histórico, um dos mais antigos do Brasil (1537), engloba a área de 1,2Km², com aproximadamente 1.500 exemplares arquitetônicos em diversos estilos, desde o colonial do século XVI ao eclético do século XX. O sítio é densamente ocupado, em sua maior parte pelo casario que ainda conserva muitas unidades residenciais e permite manter quintais arborizados. Veem-se, também, largos e praças relacionadas a edifícios religiosos que definem o traçado urbano (PORTAL IPHAN, s.d.), destacando-se a Igreja de São Salvador do Mundo ou Igreja da Sé (1550), no Alto onde se encontra o Largo de mesmo nome.

Na década de 1970, o Alto do Largo da Sé se consolidou como local de convivência, unindo manifestações culturais e artísticas com a resistência contra a ditadura. Em meio a essa ebulição, fortaleceu-se a venda de comida de rua e foi se constituindo a tradição da venda da tapioca (VAINSENER, 2007).

Nos anos 1980, o lugar passou a reunir mais pessoas, tornando-se o ponto de encontro para quem buscava modelos de sociabilidade em espaços públicos, de natureza mais livre e interativa, conectando-se, também, com a identidade cultural da cidade. A tapioca tomou fôlego como padrão predominante de alimento vendido, embora fosse possível encontrar à venda acarajés, doces, pastéis, pipoca, e outros. Note-se que Olinda veio posteriormente concentrar uma série de restaurantes de padrões variados, incluindo cozinhas autorais de chefs renomados, locais de comida rápida, além de bares (PORTAL IPHAN, 2006a).

A declaração da Unesco gerou compromissos para a manutenção do título e, somada à proteção anterior do IPHAN, possibilitou a construção da atuação dos órgãos de preservação, arcabouço necessário para barrar o acelerado processo de degradação que ocorria (MILLET, 1988). O título concedido pela organização não governamental Capital Brasileira de Cultura, em 2006, encorpou o reconhecimento da cidade, agora nos aspectos mais intangíveis.

REALIZAÇÃO:



Programa de Pós-Graduação
Memória Social e
Patrimônio Cultural

ORGANIZAÇÃO:



APOIO:



II SEMINÁRIO INTERNACIONAL

GESTÃO INTEGRADA DO PATRIMÔNIO CULTURAL

HUMANIDADES, SOCIEDADE, SAÚDE E AMBIENTE



“As fortes tradições pernambucanas manifestam-se exemplarmente em Olinda. Nas ruas do Sítio Histórico, nos finais de tarde, vê-se, todos os dias, circularem bicicletas vendendo canjica. Enquanto nas esquinas se montam as bancas de tapioca, com seus fogareiros, fuligens, aromas. Seus largos, praças e calçadas são povoados por Rodas de Coco, ensaios de Maracatu, bandas de Pau e Corda, e suas ladeiras percorridas semanalmente por serenatas noturnas. No São João, na noite do dia 23 de Junho, podemos contemplar Olinda sarapintada de fogos, das fogueiras erguidas nos seus inúmeros quintais” (LORDELLO, 2005).

O clima era favorável a investimentos em diversas áreas voltadas à cultura e a auto-estima da cidade estava em alta. A declaração de capital brasileira da cultura funcionava como uma espécie de “mandato” da cidade, que viria a passar o bastão em 2007 à próxima representante, São João del Rei, em Minas Gerais. Sendo assim, foram promovidas iniciativas para a melhoria da infraestrutura da cidade e de divulgação dos seus produtos culturais (PORTAL IPHAN, 2006b).

Foi nesse panorama que, por meio da Resolução Nº 13 (OLINDA, 2006), em agosto de 2006, o Conselho de Preservação dos Sítios Históricos de Olinda concedeu o título de Patrimônio Cultural Imaterial de Olinda à tapioca, pela importância para cultura alimentar brasileira e referência cultural dos olindenses.

1.2 A TAPIOCA COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL

De origem indígena, a tapioca é a preparação à base da goma de mandioca, produto obtido da decantação do líquido que escorre da prensagem da raiz. Possui relação íntima com o beiju, feito com a massa da mandioca espremida, enquanto a tapioca usa a goma (CASCUDO, 2011), podendo receber recheios.

Encontra-se presente em registros históricos como no relato de Gabriel Soares de Souza em 1587, que a descreve como sendo semelhante ao beiju, grossas, comidas quentes e que entre os portugueses eram molhadas no leite (FONSÊCA, 2016). Câmara Cascudo (2011, p.98) também a retrata: “Tapioca de goma, chata, meio-grossa, com manteiga e café, primeiro almoço, ceia velha do Brasil antigo e pacato, à luz dos candeeiros de querosene sentimentais”.

Extrapolando os limites das cozinhas domésticas, a tapioca começou a se fazer presente na venda de comida na rua, em fogareiros a carvão. Em Olinda, essa prática acontecia em festas de rua, como a realizada na rua do Bonfim que sempre dispunha de comércio de alimentos (NASCIMENTO, 2009). E no Alto da Sé, ganhou adeptos e notoriedade local, tornando-se parte constituinte da paisagem, um patrimônio imaterial.

A declaração de Patrimônio Cultural Imaterial de Olinda concedida à tapioca desencadeou uma sucessão de titulações a alimentos no âmbito estadual, como os

REALIZAÇÃO:



Programa de Pós-Graduação
Memória Social e
Patrimônio Cultural

ORGANIZAÇÃO:



APOIO:



II SEMINÁRIO INTERNACIONAL

GESTÃO INTEGRADA DO PATRIMÔNIO CULTURAL

HUMANIDADES, SOCIEDADE, SAÚDE E AMBIENTE



concedidos ao bolo Souza Leão e ao bolo de rolo, em 2008, e à sobremesa cartola, em 2009 (ALEPE, 2008a; ALEPE, 2008b; ALEPE, 2009).

É interessante tentar situar essas titulações dentro da política de patrimônio imaterial do IPHAN, do início dos anos 2000, com a criação do instrumento denominado Registro dos Bens Culturais de Natureza Imaterial, por meio do Decreto Nº 3551 (BRASIL, 2000). Esse decreto criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial-PNPI, responsável pela política específica de inventário, referenciamento e valorização desse patrimônio e determinou a inserção dos bens imateriais em quatro livros (saberes, celebrações, formas de expressão e lugares), definindo um trâmite de construção documental para a instrução do processo de registro, bem como para a sua candidatura.

Observando ainda, os bens imateriais registrados pelo IPHAN (PORTAL IPHAN, 2021) relacionados a alimentos, nota-se que não são estes, em si, os contemplados, mas sim sua forma de fazer ou o sistema produtivo no qual ele se insere, estando todos incluídos no Livro dos Saberes, como se vê nos exemplos a seguir: Ofício das baianas de Acarajé; Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro; Modo Artesanal de fazer Queijo de Minas, nas Regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre; Sistema Agrícola Tradicional de Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira; Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas.

Isso porque o PNPI não contempla uma metodologia de registro e salvaguarda para adotar no caso do acautelamento de alimento como patrimônio intangível, gerando um vácuo quanto aos marcos regulatórios das políticas a seguir por estados e municípios que tenham realizado titulações dessa natureza.

Trazendo esse problema técnico e metodológico para o caso da tapioca em Olinda, e tomando como referência especificamente o ofício das baianas de Acarajé (PORTAL IPHAN, 2007), poder-se-ia pensar em aplicar abordagem similar relacionando as tapioqueiras como detentoras dos saberes referentes à tapioca de rua. No caso, o bem seria o modo de fazer a tapioca, ou quem sabe o ofício da tapioqueira, estando este último profundamente relacionado à cidade patrimônio.

Vale destacar que a construção da tradição da tapioca acompanha as proteções concedidas à cidade, por volta de 1970, logo após o tombamento (IPHAN, 1968) e tomando enorme fôlego após a declaração da UNESCO (1982).

Considerando tais aspectos, o objetivo desta pesquisa foi focar as tapioqueiras do Alto da Sé como agentes na preservação e transmissão dos saberes relacionados à tapioca.

2. METODOLOGIA

Foram realizadas pesquisas bibliográficas em fontes primárias e secundárias (artigos, livros, matérias jornalísticas, documentos, legislações, entre outros) sobre o processo de titulação da tapioca como Patrimônio Cultural Imaterial de Olinda, utilizando principalmente as palavras-chave: tapioca, tapioqueiras, patrimônio

REALIZAÇÃO:



Programa de Pós-Graduação
Memória Social e
Patrimônio Cultural

ORGANIZAÇÃO:



APOIO:



II SEMINÁRIO INTERNACIONAL

GESTÃO INTEGRADA DO PATRIMÔNIO CULTURAL

HUMANIDADES, SOCIEDADE, SAÚDE E AMBIENTE



imaterial, Olinda. Os dados foram analisados, discutidos e textualmente apresentados.

Coletas de informações foram realizadas com sete tapioqueiras (denominadas T1, T2, T3, T4, T5, T6 e T7 com o objetivo de garantir a privacidade das participantes), as quais foram entrevistadas em quatro ocasiões distintas entre os meses de julho de 2020 e outubro de 2021. Além disso, foram coletadas falas de tapioqueiras em entrevistas cedidas a outras fontes, como livro (NASCIMENTO, 2009) e trabalho acadêmico (SANTOS, 2016).

Atores-chave da gestão do patrimônio e turismo de Olinda também foram entrevistados para coleta de informações relativas a eventos que envolvem o protagonismo da tapioca e a busca por documentação relativa ao processo de patrimonialização.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O Conselho de Preservação dos Sítios Históricos de Olinda, na 291ª reunião (22/08/2006), emitiu um parecer favorável ao registro da tapioca como patrimônio imaterial, justificando a decisão na Resolução 13/2006. O primeiro ponto da justificativa refere-se ao fato de que o registro fora encaminhado por solicitação da Associação das Tapioqueiras e Artesãos do Alto da Sé. O segundo ponto refere-se à argumentação da relatoria, suficiente para fazer entender a pertinência do registro tendo em vista a “importância da tapioca, alimento produzido a partir da mandioca, na cultura indígena do nosso país e que passou para o gosto dos colonizadores e assim fazendo parte do processo histórico-cultural da nossa terra”. E por fim, o fato de que “a tapioca é **símbolo e referência da culinária e da gastronomia de nossa cidade** e que **a composição e o saber fazer** dessa iguaria devem ter seu registro assegurado na cultura olindense” (OLINDA, 2006). O documento traz indicações para a importância percebida nos aspectos intangíveis da tapioca, o saber fazer indicando aqui conhecimentos incorporados à prática, envolvendo as técnicas, os insumos e os utensílios utilizados. A composição, por sua vez, embora de aspecto mais tangível, está relacionada à receita, que também responde ao saber fazer.

Salienta-se a afirmação de símbolo e referência específica para Olinda. Com base nessa alegação, se buscou a fundamentação dessa referência identitária e simbólica. Foi observada a existência da relação íntima entre uma grande concentração de tapioqueiras e um dos pontos mais representativos do centro histórico da cidade, o Alto da Sé. Além disso, após a titulação essa vinculação entre o bem imaterial e o patrimônio paisagístico se fortaleceu.

Buscando pistas sobre essa construção simbólica, que pode iluminar e proporcionar uma compreensão mais nítida acerca da titulação e dos agentes envolvidos, buscamos nesse estudo visualizar a atuação das tapioqueiras

REALIZAÇÃO:



Programa de Pós-Graduação
Memória Social e
Patrimônio Cultural

ORGANIZAÇÃO:



APOIO:



relacionadas a esse bem e desenvolvida em três frentes: a relação das tapioqueiras com o público, a relação com o poder público e a relação com a tapioca.

3.1 RELAÇÃO COM O PÚBLICO

Uma das tapioqueiras entrevistadas, **T1**, com 82 anos, confirma a versão que encontramos na pesquisa bibliográfica que a venda da tapioca começou a se constituir no Alto da Sé nos anos 1970, com Dona Conceição e Dona Lu, que se alternavam na ocupação do ponto, a primeira ocupando o horário da noite e a segunda o da tarde. Ela própria, também iniciou suas atividades no Alto da Sé na década de 1970, inicialmente vendendo artesanato e “lanche”, para depois migrar para a tapioca. O ofício não tinha ainda o prestígio que veio a adquirir.

A virada dos anos 1980 foram os anos áureos do local. Havia grande frequência de pessoas de todas as idades, mas os jovens tornavam a cidade patrimônio o local da moda. Esse foi também o período em que o negócio foi lucrativo, o que veio a trazer conquistas como educação de qualidade para o filho de **T1**, a qual afirma que “nessa época se ganhava dinheiro, mas hoje se sustenta”. Essa narrativa coincide com o depoimento de outra tapiqueira encontrado na obra de Eliane Nascimento, sobre o mesmo momento:

Era outro tipo de pessoas de elite que vinha. Não ia pobre, e eu dizia: pobre lá em cima só as tapioqueiras! Vinha gente de Boa Viagem, Recife, Jardim Atlântico. Muita gente bonita, paquerando, arranhando namorada, tocando violão, fazendo bilhete e mandando a gente entregar, era muito divertido (tapiqueira entrevistada por NASCIMENTO, 2009, p.374).

Após esse momento de *boom*, que perdurou durante a década de 1980, embora gradativamente se enfraquecendo, a área apresentou uma diminuição significativa na frequência. Com a queda do movimento, as tapioqueiras atravessaram fases de menor lucratividade, mesmo que “nunca tenha faltado cliente”, ainda de acordo com **T1**. A região, entretanto, passou por um período de esvaziamento que gerou sensação de insegurança (violência), com a mudança do comportamento ou do padrão dos frequentadores (NASCIMENTO, 2009).

Percebe-se a relação construída com o público em duas frentes distintas, o público consumidor e o público interessado no caráter de patrimônio, os quais as procuram incessantemente para entrevistas jornalísticas ou científicas, como a desta pesquisa, o que será abordado mais adiante. O público consumidor, que lhes garante o ofício e sustento é também aquele que precisam cativar, num sentimento de que estão proporcionando experiências únicas.

Todo mundo trabalha bem e eu faço o melhor de mim. Eu dou o melhor de mim pra os clientes, porque os clientes, quando vem, eles vêm de tão

REALIZAÇÃO:



Programa de Pós-Graduação
Memória Social e Patrimônio Cultural

ORGANIZAÇÃO:



APOIO:



longe... vêm de outras cidades, de outros países pra visitar nossa cidade e o mínimo que eu e todos aqui temos é a obrigação de oferecer o melhor, tanto na alimentação, quanto no atendimento. Então eu faço de tudo pra eles saírem mais felizes do que chegaram. (T2)

No Alto da Sé, como em outros lugares, observa-se a tapioca sendo preparada sobre um fogareiro de lata ou barro alimentado por carvão em brasa, com a frigideira, por vezes inclinada, permitindo uma rápida incorporação de sabor e aroma defumado (figura 1). Essa técnica é uma reminiscência de tecnologias de cocção já abandonadas no meio urbano, como as dos fogões de barro alimentados com o calor do carvão do século XIX (SILVA, 2007), gerando uma característica que o fogão à gás não replica.



Figura 1: Preparo de uma tapioca de coco, queijo de coalho e manteiga em fogareiro a carvão.
Fonte: Elaborada pelas autoras, com base na pesquisa realizada (2021).

Esse fato é tão real e influenciador da qualidade que T3 leva o seu próprio fogareiro a carvão para fazer a sua tapioca em casa. Mesmo diante da atual modernidade instrumental, algumas práticas são mantidas e o uso de alguns utensílios rústicos são preferidos pelas tapioqueiras. De acordo com Rocha (2021, p.111), aos indígenas, de quem herdamos o hábito de consumo da tapioca, foi necessário criar artefatos próprios ao manuseio da mandioca, podendo-se citar dentre outros tantos a panela de barro, a arupema, as cuias, as peneiras, os

REALIZAÇÃO:



Programa de Pós-Graduação
Memória Social e
Patrimônio Cultural

ORGANIZAÇÃO:



APOIO:



II SEMINÁRIO INTERNACIONAL
**GESTÃO INTEGRADA
DO PATRIMÔNIO CULTURAL**
HUMANIDADES, SOCIEDADE, SAÚDE E AMBIENTE



raladores. Além do forno de barro e pedra, e os torradores de farinha, nos quais a tapioca era primitivamente, e são até hoje, produzida nas aldeias.

A tapioca, antigamente, não era feita nessas frigideiras não, a frigideira era de ferro. Hoje em dia é mais moderna, inclusive tem aqui no **museu** dessa frigideira. Às vezes, até a gente reclamava delas, dizia: “mainha, o ferro grudou na tapioca!” E ela respondia: “tire para o freguês não ver!” A gente só podia trabalhar com essas de ferro. Hoje em dia não, a gente trabalha com essas antiaderentes que a massa da tapioca não cola, a não ser que ela seja muito velhinha (T3).

Com relação aos sabores, a tapioca de coco, ou de coco e queijo de coalho¹, é apontada pelas tapioqueiras como as tradicionais, ou originais, ocupando a primeira posição nos pedidos (Figura 2). Além destas, as tapioca recheadas com carne de charque² ou com carne de sol³ são bastante pedidas. Tal fator majoritário se explica em função desses sabores proporcionarem uma manifestação da experiência turístico-gastronômica que busca explorar o que é típico ou original de uma culinária local (GÂNDARA, 2009).

¹ Tipicamente nordestino é consumido *in natura*, assado, frito e em preparações (NASSU; MACEDO; LIMA, 2006). É o queijo obtido por coagulação do leite por meio do coalho ou enzimas coagulantes (BRASIL, 2001).

² Encontrada em todo o Brasil, é obtida de carne bovina, com adição de sal e submetida a processo de dessecação (BRASIL, 2020). Também conhecida como carne seca.

³ A carne de sol é um produto cárneo levemente salgado e tradicionalmente consumido pela população brasileira principalmente da região nordestina (GOUVÊA; GOUVÊA, 2007).

REALIZAÇÃO:



Programa de Pós-Graduação
Memória Social e
Patrimônio Cultural

ORGANIZAÇÃO:



APOIO:



II SEMINÁRIO INTERNACIONAL
**GESTÃO INTEGRADA
DO PATRIMÔNIO CULTURAL**
HUMANIDADES, SOCIEDADE, SAÚDE E AMBIENTE



Figura 2: Tapioca de coco e queijo de coalho do Alto da Sé, Olinda.
Fonte: PEREIRA (2017).

Vale notar ainda que a tapioca se configura como uma preparação cotidiana na rotina alimentar dos pernambucanos, sobretudo nos sabores com queijo de coalho, muito consumido no estado. Por outro lado, visando expandir possibilidades de pedido, são criadas novas opções de recheio, conectados às transformações do próprio significado da tapioca. Nesse sentido, na esteira dos movimentos dietéticos relacionados às restrições alimentares, como *gluten-free* ou mesmo de emagrecimento, a preparação se inseriu no universo da produção das dietas da moda (FONSÊCA, 2016).

Antes, era só coco, depois coco e queijo [...] Agora tem muitos sabores. Eu faço de *Nutella* com morango; de banana, queijo e canela... cartola, né? De charque com queijo; de camarão; de bacalhau... Todas levam queijo. Pode ser queijo coalho, que é o mais pedido, mas também *cheddar* ou *catupiry*. (T1)

A tapioqueira **T4**, que trabalha há 35 anos no Alto da Sé, garante que a sua tapioca é a melhor. Enquanto ela realiza o preparo, outra trabalhadora da mesma barraca canta o cardápio, procurando empostar a voz e se sobressair com relação às barracas vizinhas, numa disputa clara de sabores e clientes. Cada uma recita os recheios das tapiocas, e as bebidas, em sua maioria café ou refrigerante. Tivemos relatos de tapiocas criadas ao gosto do freguês, como a solicitação do recheio de ovo, de acordo com a tapioqueira **T5** ou de tapioca “*light*” preparada pela tapioqueira **T6** contendo apenas tomate picadinho com ervas, principalmente

REALIZAÇÃO:



Programa de Pós-Graduação
Memória Social e
Patrimônio Cultural

ORGANIZAÇÃO:



APOIO:



coentro e cebolinho, muito aceitos na região. No geral, observou-se em todas as barracas que a organização dada pelas tapioqueiras privilegia a apresentação dos variados insumos, ressaltando as possibilidades de recheios, bebidas e utensílios, além do compartilhamento do espaço com outras preparações disponíveis.

3.2 RELAÇÃO COM O PODER PÚBLICO

Em 2006, com o título de Patrimônio Imaterial, inaugura-se uma nova fase na percepção da tapioca, como recurso turístico de Olinda, do ponto de vista do reconhecimento patrimonial, que lhe concede atributos intangíveis e pelo conjunto de qualidades: alimento, experiência, vinculação à paisagem e outros.

Em paralelo, o Alto da Sé atravessa diversas reformas em decorrência de programas de recuperação no âmbito do PRODETUR, o que provocou a mudança das tapioqueiras para outras áreas. De acordo com **T1**, as barracas foram removidas para a Praça da Preguiça, depois para a Misericórdia, antes de voltarem para o Largo da Sé. Na Sé, nem sempre estiveram onde se encontram hoje, no centro do Largo. Antes se situavam na extremidade, próximas à catedral, onde atualmente fica o comércio de artesanato. **T7** se queixa das mudanças de lugar, alegando que geraram atropelos.

Quando indagadas sobre o contato com o setor de patrimônio cultural, **T3** e **T6** relataram uma vivência frequente com a equipe do patrimônio material, que cuida das interferências visuais na praça, das obras e das regulações do espaço.

Já em resposta aos benefícios advindos da declaração de Patrimônio Imaterial, **T1** explica que não consegue ver uma consequência direta, mas reconhece que o poder público recentemente realizou algumas ações para incrementar o movimento na área. De acordo com **T7**,

mudou em reconhecimento, e de respeito. Porque a gente teve muita guerra com a prefeitura deslocando a gente daqui do Alto da Sé, colocando em outras praças públicas, deixando a Sé livre. Quando chegou o ponto dela ser um patrimônio histórico, botou pra ela ficar aqui porque aqui que é o nosso patrimônio. Aqui que é nossa **cultura viva**. (**T7**)

T2 ressalta a mudança que adveio do patrocínio de uma empresa de café na doação de barracas novas em aço inoxidável que substituíram as barracas antigas. Diversas entrevistas discorrem sobre o recebimento das barracas como algo que impactou positivamente na atividade. As anteriores eram precárias e causavam problemas e custos para a manutenção. Como contrapartida da doação, houve um merchandising ostensivo da marca de café, uniformizando as cores de toda a programação visual, incluindo, além das barracas, uniformes e cardápios.

Indagadas se o fato de estarem todas idênticas as incomodava, as respostas foram unânimes no sentido de que isso não era problema. De acordo com **T6**, pelo contrário, precavia contra possíveis confusões e disputas, já que todas têm os

REALIZAÇÃO:



Programa de Pós-Graduação
Memória Social e
Patrimônio Cultural

ORGANIZAÇÃO:



APOIO:



mesmos direitos. A doação acompanhou a realização de capacitações em boas práticas em serviços de alimentação e até instruções de como cuidar das barracas para melhor durabilidade.

Nós tínhamos uma barraca de ferro **toda caída e enferrujada** e hoje temos essa barraca com uma estrutura muito boa, e agora é só ter cuidado e zelar por ela. E ganhar nosso pão de cada dia. (T3)

Santos (2016, p.98) captura um momento imediatamente anterior às novas barracas da empresa de café, quando vendedores de artesanato já as possuem uniformizadas, enquanto as tapioqueiras “se viram cada uma com a sua barraca”. Um outro ponto bastante comentado foi a realização do Festival da Tapioca, que dinamizou a área a partir de 2017. Foram realizadas três edições. T1 explicou que na primeira edição as tapioqueiras não precisaram pagar a participação e, isso foi bom. Nas outras edições houve a cobrança de taxa. Outra questão foi a necessidade de instalar pontos de venda em áreas diferentes de onde usualmente trabalham, gerando despesas. Mas o movimento aumentou durante os festivais. Visualizamos as placas de vencedoras nas barracas das tapioqueiras, revelando o valor que deram à premiação.

Vale ainda mencionar que na primeira metade dos anos 1980 foi criada a Associação das Tapioqueiras do Alto da Sé, que veio a se tornar instância de representação das tapioqueiras⁴. A associação é a interveniente nas negociações com o poder público, mas no momento da pesquisa, a associação encontrava-se sem uma liderança oficial, desde o falecimento do último presidente, em 2020.

Chamou a atenção não ter sido citado nas entrevistas o fato da associação ter sido a responsável pelo pedido do registro da tapioca como patrimônio.

3.3 A RELAÇÃO COM A TAPIOCA

T1 diz que vai muita gente entrevistar as tapioqueiras, para trabalhos escolares. Esse excesso pareceu deixá-las impacientes, talvez porque se sintam exploradas em seus conhecimentos. Foi observado também a desconfiança decorrente de abordagens já realizadas com intenções comerciais. Ambigualmente, algumas entrevistadas demonstram o contentamento por se sentirem valorizadas em serem tapioqueiras, famosas até, como no caso de T1 que chegou a ser contratada para publicidade de uma grande empresa, ou simplesmente serem reconhecidas pelo público nas ruas, como relatado por T3.

A tapioca é colocada pelas depoentes como algo essencial em suas vidas; o fazer a tapioca no Alto da Sé como uma atividade interessante, num local privilegiado,

⁴ A equipe procurou entrevistar algum representante da Associação, mas desde o falecimento do último presidente em 2020, o cargo manteve-se vago (até o momento da coleta de dados desta pesquisa).

REALIZAÇÃO:



Programa de Pós-Graduação
Memória Social e
Patrimônio Cultural

ORGANIZAÇÃO:



APOIO:



II SEMINÁRIO INTERNACIONAL
**GESTÃO INTEGRADA
DO PATRIMÔNIO CULTURAL**
HUMANIDADES, SOCIEDADE, SAÚDE E AMBIENTE



possibilitando contatos com pessoas diferentes. Vale mencionar que enquanto a equipe observava e fotografava o local, **T6** deu informações turísticas sobre a Catedral da Sé e outros monumentos do sítio histórico, mantendo envolvida uma dupla de turistas, que prometeu voltar para comer a tapioca.

A tapioca é trazida também como o ofício que possibilitou uma vida digna e de proventos relevantes, possibilitando a **T1**, por exemplo, uma excelente educação para o filho. Isso é demonstrado também pela durabilidade da carreira, tendo várias tapioqueiras décadas de trabalho no Alto da Sé.

É a minha vida. Antes, eu era costureira, mas deixei de costurar pra trabalhar com tapioca. **Tudo que eu tenho, é da tapioca. (T1)**

Eu tinha 11 anos. Eu cheguei aqui, minha mãe e meu pai estavam desempregados e não tinha condições de sustentar a gente. Somos uma família de nove irmãos. Meu pai nessa época estava desempregado, aí chegou uma pessoa que já vivia trabalhando aqui na Sé, que hoje em dia já faleceu, aí chamou minha mãe: “Por que tu não vai pra Sé vender tapioca? Dá certo!”. Aí minha mãe veio. Quando minha mãe chegou aqui, se muito tivesse eram cinco tapioqueiras. Só aquelas antigas, que a maioria já morreu, né? [...] Mainha e painho não davam conta porque era muita gente. A minha mãe tinha que ficar na tapioca, meu pai no coco verde, e eu ajudava a assar o queijo. Isso foi na década de 80. **Daí em diante nunca mais faltou nada para gente**, a partir do momento que ela chegou aqui, né? E começou a colocar a tapioca. (T3)

A percepção da propriedade do ponto e a sua hereditariedade é digna de nota. Dona Lu, uma das pioneiras, legou a barraca para as suas duas filhas, que não conseguimos entrevistar. Já Dona Conceição não deixou herdeira do ofício. **T1**, cujo filho vende bebidas bem próximo, diz que sua ajudante, trabalhando com ela há 20 anos, já é tida como uma filha. Tais relatos demonstram que, no ofício, as relações de trabalho e familiares se confundem.

A tapioca é vista como sustento seguro, permanente, legado para descendentes. O conhecimento é construído na prática, as crianças começando a trabalhar com as mães, aprendendo a profissão, que não é apenas a feitura da tapioca, mas também o trato com o público, o conhecimento do sítio histórico e a construção de uma identidade intimamente relacionada a um bem registrado institucionalmente como patrimônio cultural.

Em outra mão, foi expressado um sentido de importância na atuação no Alto da Sé, como parte integrante do que o lugar representa atualmente: uma paisagem rica com os monumentos que vêm da época colonial, onde elas realizam uma prática carregada de referências culturais. Tal sentimento é visível no discurso de **T3**, quando ela diz que “sem nós aqui, não tinha essa Sé, não!”.

REALIZAÇÃO:



Programa de Pós-Graduação
Memória Social e Patrimônio Cultural

ORGANIZAÇÃO:



APOIO:



II SEMINÁRIO INTERNACIONAL

GESTÃO INTEGRADA DO PATRIMÔNIO CULTURAL

HUMANIDADES, SOCIEDADE, SAÚDE E AMBIENTE



Não é que, ao se indagar sobre a tapioca, se tenha ouvido explanações teóricas sobre a tapioca na culinária brasileira ou mesmo sobre o processo de patrimonialização. O que se ouviu foi a representação da tapioca em suas vidas, como elemento presente em sua educação e na dos descendentes. Como Bourdieu (2015) bem explica, o que é inculcado na socialização infantil é externalizado no comportamento como algo perfeitamente natural, que não demanda grandes divagações ou preocupações.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao analisar de perto a justificativa do título concedido pelo município de Olinda à tapioca é possível enxergar o papel das tapioqueiras. É por meio delas que a tapioca se torna “símbolo e referência da culinária e da gastronomia” da cidade, merecendo, segundo a Resolução 13/2006, sua “composição” e “saber fazer” terem seu registro assegurado.

Foi observado que as tapioqueiras do Alto da Sé representam a identidade da tapioca em Olinda, são citadas em estudos e procuradas como referências para pesquisas de toda natureza. Elas representam um ativo turístico importante, ocupando um local de destaque no sítio histórico e sendo alvo de pedidos para patrocínio, tendo em vista a sua visibilidade e também o fato do local ser cenário de muitas fotografias, que multiplicam o alcance de qualquer publicidade.

No preparo da tapioca, as tapioqueiras utilizam técnicas que remontam a tempos passados. Podemos inferir que os seus saberes se distinguem, na manutenção dessas técnicas, em relação a novos processos de preparo da tapioca encontrados nas residências, nas tapiocarias, etc. Por outro lado, a transformação das demandas do mercado não as exime da necessidade de inovar.

A relação entre o patrimônio material e imaterial é um outro fator preponderante na observação da tapioca em Olinda. A prática da venda da tapioca no Alto da Sé é uma construção de cinquenta anos, recente quando comparada a outras construções históricas, porém se consolida junto com a atribuição da identidade de patrimônio cultural da cidade e a consolidação das políticas patrimoniais.

Percebeu-se, por fim, no atual momento, a prática das tapioqueiras com relação ao patrimônio, como uma vivência natural, de ofício, de labuta, de orgulho da importância no contexto da cidade, reconhecendo-se como merecedoras da atenção das instituições e do interesse do público pela experiência que podem proporcionar. Nesse contexto, a salvaguarda dessa prática é algo que não demanda solicitações externas; ao contrário, sua continuidade é levada a frente com interesse, pelas pioneiras e seus herdeiros. Isso não quer dizer que ações do governo não sejam altamente relevantes para proporcionar melhores condições para a prática, o que deve ser constantemente levado em consideração, tendo em vista o título concedido pela Prefeitura e o compromisso que ele implica.

REALIZAÇÃO:



Programa de Pós-Graduação
Memória Social e
Patrimônio Cultural

ORGANIZAÇÃO:



APOIO:



II SEMINÁRIO INTERNACIONAL
**GESTÃO INTEGRADA
DO PATRIMÔNIO CULTURAL**
HUMANIDADES, SOCIEDADE, SAÚDE E AMBIENTE



Sendo assim, pode-se refletir que a tapioca recebeu o título de patrimônio, porém são as tapioqueiras as praticantes do ofício cotidiano que salvaguardam o saber fazer e lidam com suas transformações. Ao praticarem esse ofício, com as técnicas e padrões a ele associados, ao transmitirem aos filhos esses saberes e ao promoverem uma relação inegável com o lugar, numa associação entre as diversas naturezas do patrimônio que se fundem na paisagem, as tapioqueiras saem da posição de mantenedoras de um bem patrimonial a constituintes de uma prática que permeia e ocupa o território de Olinda.

REFERÊNCIAS

ALEPE. Lei nº 13.428, de 16 de abril de 2008. Considera o Bolo Souza Leão Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco. **Diário Oficial do estado de Pernambuco**, Recife, 16 de abril de 2008a.

ALEPE. Lei nº 13.436, de 24 de abril de 2008. Considera o Bolo de Rolo Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco. **Diário Oficial do estado de Pernambuco**, Recife, 24 de abril de 2008b.

ALEPE. Lei nº 13.751, de 24 de abril de 2009. Considera a sobremesa Cartola Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco. **Diário Oficial do estado de Pernambuco**, Recife, 24 de abril de 2009.

BOURDIEU, Pierre. **A Distinção: crítica social do julgamento**. Porto Alegre: Editora Zouk, 2015. 560p.

BRASIL. Decreto nº 3.551, de 04 de agosto de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 07 de agosto de 2000.

BRASIL. Instrução normativa nº 30 de 26 de junho de 2001. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Manteiga da Terra ou Manteiga de Garrafa; Queijo de Coalho e Queijo de Manteiga. **Diário oficial da União**. Brasília, 16 de julho de 2001.

BRASIL. Instrução normativa nº 92, de 18 de setembro de 2020. Dispõe sobre a Identidade e os Requisitos de Qualidade do Charque, da Carne Salgada Curada Dessecada, do Miúdo Salgado Dessecado e do Miúdo Salgado Curado Dessecado. **Diário oficial da União**. Brasília, 01 de outubro de 2020.

REALIZAÇÃO:



Programa de Pós-Graduação
Memória Social e Patrimônio Cultural

ORGANIZAÇÃO:



APOIO:



II SEMINÁRIO INTERNACIONAL
**GESTÃO INTEGRADA
DO PATRIMÔNIO CULTURAL**
HUMANIDADES, SOCIEDADE, SAÚDE E AMBIENTE



CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011. 972 p.

FONSÊCA, Fabiane Jacinto Carício da. **Notas históricas sobre a tapioca: circulação, apropriação e usos**. 78f. Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório (Graduação). Universidade Federal Rural de Pernambuco (Curso de Bacharelado em Gastronomia). Recife, 2016.

GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETTO, Alexandre; ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (ed.). **Segmentação do Mercado Turístico: estudos, produtos e perspectivas**. Barueri: Manole, 2009. p. 179-196.

GOUVÊA, José Augusto Gaspar; GOUVÊA, Ana Alice Lima de. **Tecnologia de fabricação da carne de sol**. RETEC/BA. 2007. 22p.

IPHAN. **Acervo arquitetônico e urbanístico da cidade de Olinda**. Processo 674-T-1962. Livro do Tombo Arqueológico, etnográfico e paisagístico, 1968. Livro do Tombo Histórico, 1968.

IPHAN. **Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília: IPHAN, 2007. 104p.

LORDELLO, Eliane. Olinda, primeira capital brasileira da cultura. Minha Cidade. **Vitruvius**, 2005. Disponível em: <<https://vitruvius.com.br/revistas/read/minhacidade/06.063/1965>>. Acesso em: 23 set 2021.

MILLET, Vera. **A Teimosia das Pedras - um estudo sobre a preservação do patrimônio ambiental no Brasil**. Prefeitura de Olinda, 1988. 214 p.

NASCIMENTO, Eliane Maria Vasconcelos do. **Memória de Olinda: história, psicanálise paixão e arte**. Salvador: EDUFBA, 2009. 458 p.

NASSU, Renata Tieko; MACEDO, Benemária Araújo; LIMA, Márcia Helena Portela. **Queijo de coalho**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica. 2006. 40p.

OLINDA. Resolução n. 13, de 22 de agosto de 2006. Procede o registro da Tapioca como Patrimônio Imaterial da cidade de Olinda, dá anuência ao decreto municipal de tombamento e solicita as providências para a publicação e registro efetivo no livro de tomo. **Conselho de Preservação do Sítio Histórico de Olinda**, Olinda, 22 de agosto de 2006.

REALIZAÇÃO:



Programa de Pós-Graduação
Memória Social e Patrimônio Cultural

ORGANIZAÇÃO:



APOIO:



II SEMINÁRIO INTERNACIONAL
**GESTÃO INTEGRADA
DO PATRIMÔNIO CULTURAL**
HUMANIDADES, SOCIEDADE, SAÚDE E AMBIENTE



PEREIRA, Adelaide. Receitas do mundo: Tapioca pernambucana. 2017. **Turista imperfeito**. Disponível em: <<https://www.turistaimperfeito.com/receitas-do-mundo-tapioca-pernambucana>>. Acesso em: 15 out 2021.

PORTAL IPHAN. Livro de Registro dos Saberes - Bens Culturais Imateriais. **Portal IPHAN**. 2021. Disponível em: <portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/496>. Acesso em: 10 out 2021.

PORTAL IPHAN. Olinda (PE). **Portal IPHAN**, s.d. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/351/>> Acesso em 28 set 2021.

PORTAL IPHAN. Olinda, Capital da Cultura, encerra o ano com Show do Quinteto Violado e Elba Ramalho. **Portal IPHAN**, 2006b. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/1749>>. Acesso em 23 set 2021.

PORTAL IPHAN. Olinda, em Pernambuco, transforma-se na maior galeria de arte aberta do país. **Portal IPHAN**, 2006a. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/1725>>. Acesso em: 23 set. 2021.

ROCHA, Ariza Maria. A Festa da Mandioca brasileira nas imagens virtuais do Facebook. **Revista RIVAR**, v. 8, n. 23, p. 107-133, 2021.

SANTOS, Felipe de S. **O patrimônio histórico e cultural de Olinda-PE: espaço de memória, identidade e conflito, um campo em processo**. 140f. Dissertação (Mestrado). Universidade Federal de Pernambuco (Programa de pós-graduação em Antropologia). Recife, 2016.

SILVA, João Luiz Máximo da. Transformações no espaço doméstico: o fogão a gás e a cozinha paulistana, 1870-1930. **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**, v. 15, n. 2, p. 197-220, 2007.

UNESCO. Historic Centre of the Town of Olinda. Ref. 189. **World Heritage List**. Disponível em: <<http://whc.unesco.org/en/list/189>>. Acesso em: 10 out 2021.

VAINSENER, Semira Adler. Tapioca. **Pesquisa Escolar, Fundação Joaquim Nabuco**, 2007. Disponível em: <<https://pesquisaescolar.fundaj.gov.br/pt-br/artigo/tapioca/>>. Acesso em: 10 out 2021.

REALIZAÇÃO:



Programa de Pós-Graduação
Memória Social e
Patrimônio Cultural

ORGANIZAÇÃO:



APOIO:

