

Os manejos das tapiocas e uma possível “gastronomia” regional criativa¹

The handlings of the tapiocas and a possible creative regional “gastronomy”

Filipe Pessoa Camelo¹

1. Mestre em Sociologia pelo Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Estadual do Ceará (PPGS-UECE), pesquisador do Observatório Cearense da Cultura Alimentar (OCCA) e do Grupo de Pesquisa Economia Criativa, Arte e Sociedade. filipepessoacamel@gmail.com

Resumo: O objetivo deste artigo é analisar alguns aspectos do preparo das tapiocas, no Centro das Tapioqueiras e do Artesanato de Messejana (CETARME) em Fortaleza-CE, na medida em que são influenciados pela internacionalização da alimentação e globalização da cultura e do turismo. Foram realizadas pesquisa bibliográfico-documental e estudo de tipo etnográfico, valendo-se de observação participante e entrevistas semiestruturadas. Os resultados apontam para saberes e práticas culinários tradicionais e regionais sendo conformados aos conhecimentos e técnicas relacionados ao empreendedorismo. Além disso, a cocção das tapiocas, administrada pelas (os) tapioqueiras (os), apresenta-se como um processo coletivo, que, por sua vez, indica o referente espaço investigado como um lugar de emergência de uma possível “gastronomia” regional criativa.

Palavras-Chave: Tapioca. Gastronomia Regional. Criatividade. CETARME.

1. O presente trabalho é fruto da dissertação “Gastronomia Regional Criativa: o Caso do Centro das Tapioqueiras”, defendida em maio de 2017 no Programa de Pós-Graduação em Sociologia (PPGS) da Universidade Estadual do Ceará (UECE).

Abstract: The objective of this article is to analyze some aspects of the preparation of the tapiocas, in the Center of Tapioqueiras and of the Craft of Messejana (CETARME) in Fortaleza-CE, in the measure in that are influenced by the internationalization of the food and globalization of the culture and of the tourism. Bibliographical-documental research and study of type ethnographic were accomplished, being worth of participant observation and semi-structured interview. The results appear for you know and traditional and regional culinary practices being conformed to the knowledge and techniques related to the entrepreneurship. Besides, the cooking of the tapiocas, administered by the (the) tapioqueiras (the), he/she comes as a collective process, that, for his/her time, it indicates the referring space investigated as a place of emergency of a possible creative regional “gastronomy.”

Keywords: Tapioca. Regional Gastronomy. Creativity. CETARME.

Introdução

As mudanças alimentares ocorridas durante o século XX e início do XXI, influenciadas sobremaneira pela intensa globalização da cultura e do turismo (BUENO, 2013) e a internacionalização da gastronomia francesa (POULAIN, 2013) têm interferido nos modos de preparação de culinárias regionais e tradicionais. Diante desse recente movimento, modelos de produção alimentar passaram a ser cada vez mais articulados com as ditas “cozinhas eruditas” e, em sua grande maioria, articulados com o mercado turístico.

No Brasil, em especial no Estado do Ceará, o Centro das Tapioqueiras e do Artesanato de Messejana (CETARME) pode ser elencado como lugar por excelência onde se apresentam as articulações acima citadas. As formas de preparação das tapiocas agregam saberes, práticas, ingredientes e utensílios que demonstram as relações estabelecidas entre culinária local, gastronomia, turismo e empreendedorismo. O que nos leva a pressupor a emergência de novas formas de conhecimento e de cocção relativas a essa comida.

Desta maneira, este texto procura analisar alguns aspectos da preparação das tapiocas no CETARME, levando em consideração a trajetória de vida de dois tapioqueiros. A proposta tem como pressuposto que as novas possibilidades culinárias/gastronômicas a partir das trocas simbólicas em um contexto de

globalização da alimentação e do turismo possibilitaram a emergência de um modo singular de preparação das tapiocas.

Assim, em um primeiro momento expomos o processo de constituição do Centro das Tapioqueiras. Em seguida, apresentamos como ocorre o manejo, o preparo, das tapiocas em duas tapiocarias. Posteriormente, as trajetórias de vida de dois tapioqueiros e como suas possuam perspectivas relativamente distintas. Por fim, fazemos nossas considerações em relação àquilo que foi desenvolvido no artigo.

Percurso Metodológico

A presente análise tem como suporte metodológico processos qualitativos de pesquisa, tais como observação de cunho etnográfica e entrevistas semiestruturadas e informais colhidas durante o ano de 2016. Desse modo, investigamos, para a dissertação de mestrado, quatro tapiocarias, dentre as 26 (vinte e seis) que compõem o local investigado. São elas: Recanto do Sertão; Tia Neuma; Tapiqueira da Xuxa; e Silvia Helena. Porém, somente as duas últimas serão abordadas neste trabalho. Esta escolha será explicada no decorrer do texto.

As observações no local estudado tiveram como objetivo examinar os boxes em suas estruturas físicas e decorações, além das formas de interação social entre os componentes de cada estabelecimento, da dinâmica de atendimento para com os clientes e como eram preparadas e servidas as tapiocas. Para tanto, as anotações durante o trabalho de campo, em pequenos blocos de papel, seguidas de diários de campo, foram fundamentais para a sistematização das informações apreendidas.

Entrevistas semiestruturadas (SANTOS, OSTERNE, ALMEIDA, 2014) centraram-se no objetivo deste estudo, deixando o entrevistado relativamente livre para discorrer sobre o foco do nosso trabalho. Para tanto, fizemos gravação de áudio e, posteriormente, transcrevemo-las para a realização de análises.

Algumas noções teóricas norteiam nossa reflexão, são elas: cultura alimentar (BRAGA, 2004); processo social (BECKER, 2010); globalização (GIDDENS, 1991; BUENO, 2013); tradição (HOBSBAW, RANGER, 1997; MONTANARI, 2008); criatividade (DEMASI, 2003; FLORIDA, 2011); e mesclagem cultural (POULAIN, 2013). Essas perspectivas, em conjunto, fundamentam o nosso olhar diante da

realidade investigada da seguinte maneira: a preparação e a comercialização das tapiocas não se fazem exclusivamente por uma única pessoa, ao contrário, essas atividades são executadas por uma coletividade de agentes dentro de cada boxe. É que as comidas não são feitas de modo totalmente espontâneo, mas existem etapas pelas quais contribuem para que ela seja produzida – desde o aprendizado culinário, passando pela compra dos ingredientes, até a entrega do prato ao cliente.

Tais pontos de vista também permitem a problematização das práticas e dos saberes “gastronômicos”/culinários como fenômenos social e culturalmente construídos e dinâmicos. Ou seja, ao mesmo tempo em que possuem características próprias de cada grupo social, essas produções alimentares são constantemente “reinventadas” quando entram em contato com outras formas de pensar e de fazer os alimentos.

Centro das Tapioqueiras: síntese histórica

O Centro das Tapioqueiras e do Artesanato de Messejana (CETARME) é consequência das políticas públicas do Governo do Estado do Ceará voltadas para o desenvolvimento do setor turístico, no final da década de 1990, e das relações estabelecidas entre agentes públicos e privados, a partir das reivindicações das (os) tapioqueiras (os) tomadas como fio condutor.

No que concerne às políticas públicas de turismo, no Estado do Ceará, a partir da década de 1970, alguns lugares despontaram como destinos turísticos: ressalta-se a praia de Canoa Quebrada, na cidade de Aracati (IPETURIS, 2011). Todavia, em âmbito nacional, a imagem que se tinha do território cearense estava relacionada à seca e à miséria – por motivos tanto naturais quanto sociais.

Assim sendo, na segunda metade dos anos de 1980, foi ampla a propaganda governamental, pelos meios de comunicação (televisão, jornais impressos, guias turísticos), em prol da alteração dessa perspectiva. A primeira iniciativa foi eleger as praias cearenses como atrativos turísticos – o critério de escolha se fundamentou no fato de que, no Ceará, os períodos chuvosos são curtos. Por conseguinte, praticamente todas as atividades empreendidas pelo governo cearense para o turismo foram direcionadas às regiões litorâneas.

Isso não se sucedeu de maneira isolada do que estava acontecendo no mundo. A intensa globalização do turismo e da cultura (BUENO, 2013) tem influenciado na formatação de lugares e culturas como atrativos turísticos competitivos, isto é, tornar as particularidades dos territórios e das sociedades estimulantes para o consumo dos turistas. Desta feita, o foco sobre as suas singularidades naturais se torna a principal via de ressignificação simbólica do Ceará – de um lugar seco e miserável para belo e próspero. E na esteira desse novo cenário, um caminho foi aberto para que manifestações de cunho cultural e social, as “gastronomias” locais são um exemplo, também ganhassem status de atrativo aos olhos estrangeiros.

Neste contexto, em meio ao terceiro mandato de Tasso Jereissati (1998-2002), como governador do Estado do Ceará, o setor do turismo cearense deu um salto qualitativo em termos de estruturação. Em conformidade com aquilo que estava sendo planejado pelo governo federal, foram executadas três ações na década de 1990: a criação da Secretaria de Turismo do Ceará (SETUR), o Plano de Desenvolvimento Sustentável do Ceará (1995-1998)² e o Programa de Ação para o Desenvolvimento do Turismo no Nordeste (PRODETUR-NE).

A articulação entre tais ações proporcionou maior competitividade do o turismo cearense tanto entre os outros Estados brasileiros quanto internacionalmente. Como exemplo desse momento positivo, algumas obras foram realizadas com esse fim: a construção do Aeroporto Internacional Pinto Martins, além de “rodovias estruturantes” que facilitaram a ligação de Fortaleza (capital cearense) às cidades do litoral Leste e Oeste (LIMA, 2012).

No mesmo período, especificamente no ano de 1999, em virtude do Programa Rodoviário de Integração Social do Estado do Ceará II (Programa Ceará II)³, a malha rodoviária estadual foi ampliada e reformulada, possibi-

2. O Plano de Desenvolvimento Sustentável do Ceará para tornar o turismo cearense mais atrativo objetivou uma ampla campanha publicitária que estimulasse a mudança do imaginário social construído que representava o Estado – associado à seca e miséria (LIMA, 2012).

3. O “Programa Ceará II” teve financiamento externo (Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID) e Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) e interno (recursos públicos). Aliás, esse programa esteve estruturado nos critérios exigidos por essas instituições privadas nos contratos de empréstimos (BEZERRA, 2005).

litando a ligação entre boa parte das regiões do Ceará e o aumento do fluxo da produção interna e das matérias-primas para o parque industrial cearense. E atendendo as demandas do turismo doméstico e internacional, a Rodovia CE-040 foi duplicada para facilitar o acesso às praias do litoral Leste.

Desta maneira, as pessoas interessadas em visitar esta região teriam duas alternativas, saindo da capital do Estado: seguir por este novo trajeto ou se deslocar pela Avenida Barão de Aquiraz (antiga rota)⁴. Entretanto, frente à intensificação do tráfego de automóveis no novo itinerário, ficou claro que esta intervenção acarretou um impacto negativo sobre os rendimentos financeiros nos pequenos comércios que ocupavam a antiga rota, especialmente nas (os) tapioqueiras (os) que trabalhavam naquela Avenida⁵.

Sendo a produção e a comercialização de *tapiocas tradicionais* (formato redondo, grossa em espessura e misturada com coco ralado) a principal fonte de renda de muitas(os) tapioqueiras(os) há mais de 50 anos, estas(es) reivindicaram do Governo do Estado do Ceará alguma solução para o problema do decréscimo nas vendas (BEZERRA, 2005). Porém, enquanto não obtinham uma providência efetiva do poder público, elas(es) colocavam placas e faixas na rodovia recém-ampliada (CE-040) indicando a existência de seus estabelecimentos à beira da Avenida Barão de Aquiraz.

Como resultado deste contexto de tensões, no ano de 2001, o então governador autorizou a ordem de serviço para a elaboração de um espaço destinado a abrigar a atividade produtiva das(os) tapioqueiras(os). Tal ação culminou na construção do Centro das Tapioqueiras e do Artesanato de Messejana (CETARME)⁶ e, conseqüentemente, na mudança desses sujeitos para este novo endereço, localizado no km 10 da CE-040.

Apesar disso, essa transferência não aconteceu do dia para a noite. Foi um período de negociações políticas e fatos relevantes que modificaram os comportamentos e as maneiras de pensar das (os) tapioqueiras (os) em relação

4. Localizada no bairro Paupina, sub-distrito do Bairro de Messejana, em Fortaleza, Ceará.

5. Suas tapiocarias eram um anexo de suas casas. Aquelas eram feitas com tijolos, ladeadas por fornos à lenha para a preparação das tapiocas. Um espaço artesanal e onde o trabalho se fundamentava nas relações de parentesco.

6. Inaugurado em 9 (nove) de janeiro de 2002.

a sua prática culinária. Dentre os fatores mais proeminentes, destacam-se os cursos de qualificação profissional, elaborados e ministrados pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Ceará (SEBRAE) e pelo Centro de Ensino Tecnológico (CENTEC). Eles foram pré-requisito para as (os) tapioqueiras (os) que quisessem ter a permissão do governo do estado para utilizar os boxes nesse novo espaço.

Os conteúdos lecionados nos cursos se referiam aos aspectos técnicos da culinária, à eficiência energética em micro e pequenas empresas, ao empreendedorismo, ao associativismo, ao cooperativismo, à qualidade no atendimento e à etiqueta. Estas matérias reconfiguraram a forma como esses sujeitos praticavam e pensavam o próprio trabalho⁷. De acordo com Bezerra (2005), até mesmo o *estilo de vida* delas(es) foi alterado por consequência da nova realidade: a intenção foi ajustá-los aos padrões turísticos do serviço alimentar contemporâneos.

Diante dessas transformações, pressupomos que ocorreu articulação entre este conhecimento e as perspectivas apresentadas em tais cursos – relacionadas à Gastronomia (as diversas formas de combinação dos ingredientes, a preocupação com a estética do prato, a maneira como o ambiente está organizado e o modo de tratar os clientes), à racionalização (cálculo e anotação de tudo aquilo que diz respeito à preparação da tapioca), à mercantilização (torná-los empreendedores, competitivos entre si e criativos) e à segurança alimentar (higiene e manipulação de alimentos). E tendo vista essa *mesclagem* de conhecimentos, como podemos entender a produção de tapiocas no CETARME? Veremos a seguir.

Os manejos de preparação das tapiocas: um processo social coletivo

A partir dos tapioqueiros aqui investigados, faz-se imprescindível a descrição do processo de feitura das tapiocas preparadas e servidas no CETARME: a tapioca tradicional e a tapioca fina.

7. Para Bezerra (2005), o que antes era resolvido no espaço privado da família, passou a levar em conta outros sujeitos e tendo que prestar contas à Associação das Tapioqueiras da Paupina (ATP) e ao governo do Estado do Ceará.

Para a tradicional, começa-se com os ingredientes: goma de mandioca grossa (da marca “Prata” ou mistura-se com a da marca “Juriti”, o importante é que ela seja “caroçuda”), coco seco, sal e água. Primeiramente molha-se a goma – o ponto certo somente a (o) tapioqueira (o) sabe –, mistura-se com as mãos e, depois, deixa essa combinação “descansar” até ela ficar com uma consistência dura. Em seguida, manualmente, passasse a goma por uma peneira grande. A goma assim preparada é então guardada em recipientes de plástico, dentro da geladeira. Posteriormente, por alguns minutos, aquecesse a chapa a gás, colocando aros em formato de círculo sobre esta.

A seguir, uma das mãos em formato de colher serve de medida para mergulhar no recipiente de plástico, emergindo cheia de goma. A partir deste momento, dá-se o processo de “cozimento” da goma. Com a ajuda de uma espátula, vira-se a tapioca o quanto for necessário até ela ficar com a cor e a consistência exata: macia. Posteriormente, colocam-se as tapiocas grossas em pequenos sacos plásticos transparentes em um recipiente de isopor em cima de uma mesa. Por fim, podem ser comidas do modo como saíram da chapa, banhadas com leite de coco, com queijo assado – colocado em cima e em baixo delas –, com ovos, com leite condensado ou com chocolate.

A preparação da tapioca fina é semelhante. Nesta, usa-se a goma de mandioca fina (da marca “Juriti”), sal e água. O que diferencia o preparo é o tamanho da peneira utilizada para peneirar a goma depois que ela é molhada, bem como o momento de levá-la à chapa. A tapioca fina pode ser redonda ou comprida (o formato também pode ser de acordo com a preferência do cliente) e, para a tapioqueira Núbia, tem que ficar “crocante”. Todavia, o principal elemento acha-se durante o feitiço desta tapioca, quando se insere o principal atrativo do Centro das Tapioqueiras: a variedade do recheio.

Desse modo, podem-se elaborar centenas de combinações: tapioca com carne de sol e queijo, com carne de sol e requeijão, com carne de sol e nata, com frango e catupiry, com frango e carne de sol, com bacalhau, com caranguejo, com camarão, com sardinha, com banana e canela, com chocolate e queijo, com geleia de pimenta e queijo, com doce de leite, com coco e rapadura, com chocolate e morango e outras. Assim preparadas, as tapiocas não devem ser servidas de qualquer maneira. Afinal, a preocupação com a estética

e a organização da comida no prato constituiu parte bastante enfatizada durante os cursos de culinária.

Na Tapiocaria da Xuxa, divisão do trabalho dá-se da seguinte forma: permissionária/tapioqueira, encarregada do gerenciamento; cozinheira; dois atendentes – uma moça e um rapaz –; e mais um ou duas pessoas que ajudam na manutenção do local. Entretanto, a pessoa responsável pela preparação desses dois tipos de tapioca é a *cozinheira* – a depender do boxe, esta função é exercida por mulheres ou homens. E salientamos que grande parte das(os) funcionárias(os) tem o mesmo parentesco da tapioqueira.

Este tipo de organização de tarefas aponta para a continuação de algumas práticas oriundas das Antigas Tapioqueiras. Uma delas é a conjugação da vida familiar/doméstica com a produção e a venda das tapiocas (BEZERRA, 2005). Pai, mãe, irmãs, irmãos, avós, avôs, tios, tias e entre outros cumpriam suas tarefas de acordo com aquilo que era estabelecido entre eles mesmos. Ou seja, baseado em conhecimentos e técnicas herdados de geração a geração e de maneira autônoma. Desse ponto de vista, o funcionamento dessa tapiocaria ainda se baseia nas normas e valores tradicionais.

Já na Tapiocaria Silvia Helena encontramos uma situação peculiar, em relação a anterior. Seu permissionário demonstra ter incorporado com mais vivacidade os ditames provenientes dos cursos profissionalizantes. Suas ações e seus discursos são voltados para o aperfeiçoamento da produção e do serviço do seu **empreendimento**. O arranjo estabelecido para a divisão do trabalho é mais especializado: permissionário/tapioqueiro, caixa, atendentes, chapista, cozinheira e auxiliares de limpeza seu boxe funciona a partir da execução de cada uma destas funções.

As movimentações acerca da administração dos produtos alimentícios também mostraram que outros atores sociais coparticipam do processo de produção e de comercialização das tapiocas. A demonstração disso é a compra do queijo, já que quem produz e comercializa esta mercadoria influencia na cadeia de produção das tapiocas recheadas com queijo. De acordo com o Reginaldo, “a qualidade do queijo pode mudar substancialmente o sabor da tapioca. Ele diz que tudo é feito para satisfação do cliente” (DIÁRIO DE CAMPO, 21/06/2016).

Ambos os permissionários possuem elementos distintivos e comuns: a primeira é remanescente das “antigas tapioqueiras”, enquanto que o segundo adentrou nessa profissão (ou ofício) no primeiro ano de funcionamento do CETARME; pensam relativamente diferentes quanto à dinâmica de atividades dos seus boxes; porém, buscam manter os aspectos culinários herdados das “antigas tapioqueiras” ao mesmo tempo em que tentam atrair seus clientes com novas ideias na produção e na comercialização das tapiocas.

Um exemplo disso, dá-se no processo de introdução de um novo recheio nas tapiocas finas. Vejamos a seguir a formulação da **tapioca fina com nutella e morango**.

Eu sou o tipo da pessoa assim: vou com a minha família pra pizzaria... eu não como só tapioca, eu como pizza, como salgado, como tudo... quando vou com minha família pra uma pizzaria, eu chego lá, eu fico namorando com o cardápio. E tem alguma coisa no cardápio da pizza que me desperta pra trazer pra tapioca. Vou no supermercado, compro o recheio e faço o teste. Eu mesmo sou o primeiro a degustar. Eu sou o cobaia. E depois que passa no teste por mim e pelos funcionários que trabalham aqui comigo, os colaboradores, aí bota no cardápio, vai pra mesa e é show! Como pro exemplo, o último tchan, o último lançamento da gente aqui, *nutella* com morango... [pausa]. Então, o que eu vi na pizzaria, pizza de chocolate com morango. Eu trouxe pra cá, deu certo! Aí, de repente, a *nutella* surgiu na televisão. Eu disse: opa! Corri no supermercado, comprei um potinho de *nutella*. Aí eu fiz a comparação da de chocolate e da *nutella*, têm sabores diferentes. Então, se existe sabores diferentes, bota no cardápio também *nutella* com morango. A criançada caiu em cima, a juventude caiu em cima, as pessoas de idade caíram em cima, e hoje ela é conhecida aqui como a “tapioca do amor”. Dividida no meio, porque ela é uma tapioca diferenciada porque a pessoa não pede pra comer sozinho. Pede e divide. Depois que come a salgada, queijo com carne de sol, aí pede uma *nutella* com morango, divide no meio. Aí os dois vão saborear. Eles já pedem que a gente já leve dividida. (REGINALDO, 22/06/2016)

O entrevistado, para elaborar tal prato, fundamentou-se em vários canais de informações: os conhecimentos dos cursos profissionalizantes; os meios de comunicação; a observação do que produzem os outros locais; e a atenção a opiniões pessoais, como da família, dos funcionários e dos clientes, são aspectos que fazem parte processo de inovação/criação. Apesar de não fazer parte do seu discurso nesse momento, toda sua atividade, como tapioqueiro, tem raiz nos ensinamentos das tapioqueiras que lhe ensinaram nos primeiros anos de seu ofício. Portanto, podemos dizer que as novidades surgem sobre um chão ainda existente e influenciador.

Dois tapioqueiros: suas trajetórias e culinárias

Partindo disto, analisamos alguns aspectos da trajetória profissional dos dois tapioqueiros salientados neste trabalho. Para tanto, nos baseamos na ideia de DeMasi (2003) de que “a ação criativa ou inovadora” tem como um de seus aportes os percursos de vida pessoal e profissional dos agentes sociais, nos ajuda a entender que as novas formas de preparar e de comercializar as tapiocas no CETARME estão intimamente relacionadas com as experiências sociais dos sujeitos que as preparam.

Dentre os pontos que serão salientados: a) trajetória de vida familiar e profissional; b) participação nos cursos profissionalizantes; c) formação como tapioqueiro (a); d) apreensão de informações a partir de outras variantes; e) interdependência de outros sujeitos; e f) o ponto de vista do cliente.

Proveniente do Estado do Piauí, Brasil, as experiências de Reginaldo com a tapioca eram somente na posição de comensal. Durante entrevista, contou-nos que “lidava com tapioca somente com a boca” (22/06/2016). Desta feita, antes do CETARME, suas ocupações profissionais envolviam tarefas totalmente distintas da cozinha.

Eu já conhecia tapioca desde quando eu nasci, que a gente [familiares] foi criado no interior. A gente “nasceu” em casa de farinha. E lá se fazia, depois da farinhada, as tapiocas. Aquela tapioca caseira, diferenciada dessa daqui. O “beiju” chamado. Lá na nossa região, a gente conhece mais como beiju.

E pra mim foi um desafio muito grande, porque antes eu trabalhava como vendedor externo. Eu vendia panela, de porta em porta. É a história do galego, chamado aqui no Ceará. E eu aceitar trabalhar numa atividade que era desconhecida pra mim. Mas, eu fui pedindo ajuda! Aqui são 26 boxes, e aí eu fazia amizade e chamava um, chamava outro, e perguntava como era e ia me dizendo, me mostrando, outro fazia pra me ver... e eu terminei aprendendo. (REGINALDO, 22/06/2016)

Saindo do âmbito da alimentação doméstica para aquela feita fora de casa, ele adaptou aquilo que aprendera durante seus anos de trabalho autônomo à possibilidade de se tornar “tapioqueiro”. O esforço de estar a todo o momento tentando ganhar a confiança de seus clientes, promovendo a atratividade dos produtos que vendia, passou a influenciar aquilo que ele vem realizando em sua tapiocaria. Logo, o aprendizado de diversos conhecimentos e de práticas culinárias, tem possibilitado ao permissionário estar municiado para possíveis transformações no seu boxe.

Ele aponta um dos responsáveis para a construção de sua perspectiva como permissionário e tapioqueiro:

[n]ós tivemos a felicidade de ser acompanhados por essa “luz divina” chamada SEBRAE. Eu costumo dizer que tudo que ele toca vira ouro. E nós tivemos a felicidade deles virem aqui no Centro das Tapioqueiras e fazer cursos diversos com a gente. E um desses cursos que nos ajuda até hoje e vai nos ajudar pro resto das nossas vidas, enquanto a gente trabalhar nesse segmento de tapioca, foi trabalhar com tapioca recheada. Porque até então, a gente conhecia mais a tapioca tradicional. Era só tradicional com queijo, com leite condensado, só a tradicional no leite do coco. E aí o SEBRAE veio aqui e nos fascinou com essa ideia de trabalhar com tapiocas finas e recheadas. E daí, então a tapioca tradicional se distanciou. Ela vende, ainda é a tapioca mais vendida e mais pedida. [...] Curso de atendimento, culinária, como manusear a fécula pra trabalhar com essa tapioca fina, curso de manipulação... então, foi cursos diversos. (REGINALDO, 22/06/2016)

No referido caso, o enfoque recai sobre os cursos realizados pelo SEBRAE. Tendo o intuito de tornar as(os) permissionárias(os) do Centro em **empreendedores individuais**, a promoção dessa perspectiva tem agenciado um modo de administrar a tapiocaria mais dinâmico e atento às mudanças. Portanto, aquilo que foi passado por meio dessa perspectiva exige que o “empreendedor” **se renove intermitentemente** (ESCARLATE, 2010), a fim de atrair clientes cada vez mais ansiosos por novidades.

Contudo, ao mesmo tempo, aprendeu saberes e práticas culinárias tradicionais relativas às “antigas tapioqueiras”:

[a] única pessoa que chegou leigo aqui no assunto aqui, foi eu. A única pessoa que realmente não sabia trabalhar com tapioca era eu. Eu só sabia trabalhar com ela na boca. E pra mim, foi de uma valia muito grande. E pra quem já conhecia, pra quem já trabalhar com tapioca há muito tempo, no início eles rejeitaram. No início o SEBRAE chegou dizendo “vamos ensinar vocês a fazer tapioca”. Ora mais, teve muita gente que disse assim: “tem 80 anos que trabalho com tapioca, tenho 30 anos, tenho 40 anos, tenho 25 anos que trabalho com tapioca, eu aprender a fazer tapioca? Que conversa é essa?”. E muitos deles, dos 26 aqui, uns 8 a 9 num foi pro curso não. “Vou fazer o que lá, aprender a fazer tapioca? Eu nasci em cima de tapioca!”. E aí, depois, no meio do curso, eles perceberam que tava perdendo muita coisa que tem que ter um toque a mais. Tudo na vida, a cada dia de passa, a gente aprende um pouco mais. Aí eles entenderam isso aí, e correram pra dentro da sala e foram trabalhar junto com a gente. Aprender a fazer tapioca. Os profissionais de tapioca foram aprender a fazer tapioca. E eu, que não sabia, tava lá desde o início aprendendo tudo que me passavam e guardando até hoje, botando em prática. (REGINALDO, 22/06/2016)

De maneira informal, houve incorporação dessa culinária tradicional na sua constituição como tapioqueiro. Desde seu ingresso no CETARME, ano de 2002, ele aprendeu com as tapioqueiras advindas da Avenida Barão de Aquiraz a preparar a goma de mandioca – ou seja, saber molhar, peneirar, conservar, escolher o melhor tipo e ter indicação de quem deve comprar – e fazer as tapiocas.

Por conseguinte, em meio às aprendizagens diárias, mesclam-se os conhecimentos adquiridos de maneira formal e informal, momentos em que um se sobrepõe ao outro e que estimulam o surgimento de novas receitas, técnicas de cocção, formas de gerenciamento e de atendimento.

Outro ponto que deve ser levado em consideração é a “rede de cooperação” (BECKER, 2010) operacionada entre os diversos sujeitos que compõem o boxe Silvia Helena. Sob esta ótica, a referida tapiocaria busca a articulação do trabalho em grupo. Nada é feito por uma única pessoa. Mesmo havendo uma hierarquia estabelecida, tendo o tapioqueiro na liderança, os demais atores são considerados como pessoas importantes no funcionamento deste estabelecimento. Justamente sob esse aspecto, outro ator que influencia na produção e na comercialização das tapiocas no boxe Silvia Helena: o cliente/comensal. Sobre este, a visão do permissionário é a seguinte:

[e]u costumo dizer que o freguês ele primeiro come com os olhos. Aí, depois que ele come com os olhos, é que ele vai perceber se o que ele tá comendo com os olhos tem mesmo sabor com o paladar dele. Rapaz eu vivo de um aprendizado sem fim. Eu adoro sugestão, eu adoro crítica. A crítica me ajuda a crescer e a sugestão me ajuda a criar. Então, eu gosto tudo que vem do cliente. Tudo que vem do cliente é bem-vindo. É porque é assim, hoje o atendente tá habituado a trabalhar com o paladar do cliente. O que é o “paladar do cliente”? Eu tenho aqui uma tapioca de carne de sol com queijo, no cardápio, aí o cliente chega e diz assim: “eu queria queijo, carne do sol, ovo e requeijão, tem?”. Aí o quê que o atendente passa pra esse cliente: “Não tem no cardápio, mas eu faço a sua tapioca agora!”. Aí vem no forneiro, diz como é que o cliente tá querendo a tapioca dele, a tapioca é feita e o cliente sai daqui morto de satisfeito. A gente costuma dizer que o cliente pegue ele [cardápio] vire ele, derrame tudo que tem na mesa, tudo que é recheio na mesa e faça a montagem de sua tapioca. O importante é ele sair daqui contente. (REGINALDO, 22/06/2016)

O Centro recebe uma diversidade de clientes – locais, regionais, nacionais e de outros países. Mesmo sem ter o controle das características desses

visitantes, esse tapioqueiro está em contato diário com diferentes *gostos* alimentares, e lidar com essa variedade, exige um movimento duplo: manter a tradição da tapioca ao mesmo tempo em que se pode ajustá-la as mais diferentes preferências gustativas.

A partir disso, entendemos que no boxe Silvia Helena não existe “perdas” definitivas, pois as tradições culinárias aprendidas são mescladas com novos ingredientes a fim de agradar o paladar do cliente. Já no caso da Tapiocaria da Xuxa, por conta da trajetória profissional da permissionária como tapiqueira, sua situação difere do boxe Silvia Helena, pois questões como a “criatividade” são apresentadas com outras conotações. Isso fica claro na afirmação proferida pela permissionária: “criar pra quê? Eu tenho mais de cem sabores de tapioca” (NÚBIA, 21/06/2016).

Durante nossas observações e entrevistas, apreendemos que a mudança é distinta daquela encontrada no discurso do permissionário Reginaldo. A tapiqueira nem sempre esteve diretamente ligada ao *fazer tapioca*. Seus primeiros contatos com esse universo se deram na infância. Assim como Reginaldo, de modo indireto, antes como comensal. Entretanto, foi na família de seu primeiro marido que ela se *iniciou* nessa profissão. Quer dizer, ela tomou a decisão de ingressar no trabalho de produzir e de comercializar tapiocas:

[d]esde aquele momento, que eu comecei fazer tapioca, eu tinha uns 33 anos. Vendo a minha sogra fazendo tapioca, eu achei que aquele fluxo de carro e aquela renda dava muito. Meu marido, na época, trabalhava como gerente de uma construção, de material de construção, e evitei de fazer uma tapiqueria né?! De montar uma tapiqueria pra mim. Vixe, foi muito difícil. Muito difícil, porque ele não queria. Mas, aí eu consegui dinheiro emprestado e montei minha tapiqueria. Quando ele viu que aquilo ali dava, que aquilo ali dava bastante, era muito, tinha muito fluxo de carro vindo na litoral leste, todos passavam na frente. Então, a gente tinha um movimento muito grande. Era somente aquela tapioca tradicional redondinha com coco. (NÚBIA, 17/06/2016)

Sua tapiocaria foi construída nas “Antigas Tapioqueiras”, estabelecimento edificado a base de tijolo e cimento, muito próximo a casa dela. Predominava o trabalho em família, os utensílios utilizados para preparação e consumo das tapiocas não levavam a sofisticação de uma gastronomia erudita e a relação com os clientes tendia ao âmbito do privado (BEZERRA, 2005).

Por um período de 20 anos, ela aprendeu e ensinou essencialmente o *ofício de tapiqueira* na família: como escolher o melhor tipo de goma de mandioca; a quantidade ideal de água tanto para molhar como para peneirar a goma; o modo de fazer as tapiocas; habilidades para atender os clientes, enfim, saberes e fazeres transmitidos de maneira informal. Não havia receita totalmente fixa ou prescrições por escrito.

O contexto acima se assemelha àquilo que Montanari (2008) diz sobre *cozinha oral*. Esta é descrita como pertencente à classe camponesa europeia nos tempos e nos lugares onde não havia a transcrição das receitas. Embora representem situações díspares daquelas que acontecem nas classes aristocráticas do mesocontinente, o autor define o registro gráfico de todos os procedimentos, desde a cocção ao consumo das comidas, como elemento promotor da *cozinha escrita*, que posso dizer fundadora da Gastronomia francesa.

Seguindo, a participação das(os) tapioqueiras(os) nos cursos profissionalizantes modificou o modelo tradicional de produção e comercialização das tapiocas (BEZERRA, 2005). Fazendo parte desse grupo, Núbia, apesar de ter resistido no começo, por achar que estavam tentando ensiná-la a fazer algo que ela própria já sabia, cedeu a esta condição de adaptação.

Seu modo de administrar e produzir as tapiocas mudou. Do mesmo modo que Reginaldo, ela teve que acompanhar aquilo que os poderes público e privado entendiam como setor de serviços alimentícios, como este devia proceder, a fim de melhor atender os clientes, em especial, os turistas. Desse modo, tudo aquilo que aprendera ganhou uma nova dimensão.

A permissionária não se preocupa em modificar o serviço e as comidas do seu boxe. Aqui, faz-se um contraponto entre a Tapiocaria da Xuxa e o que é realizado por Reginaldo, no boxe Silvia Helena, sempre inquieto, no desejo de atrair a atenção dos clientes por meio de novidades.

Quanto à dinâmica entre os sujeitos que compõem a tapiocaria da Xuxa, esta se diferencia da anterior pelo fato de ter menos funcionários e por alguns deles serem parentes da permissionária. Esta segunda característica a vincula, mais fortemente, aos seus antigos hábitos culinários. Sendo assim, apesar do Centro ter propiciado uma formalização das relações sociais, com a separação entre o local de trabalho e a casa (BEZERRA, 2005), ainda assim as relações de parentesco ajudam a constituir o referido boxe.

No que se refere ao ponto de vista da permissionária em relação aos clientes, ela afirma que são eles que contribuem para a elaboração de novas tapiocas.

A tapioca geleia de pimenta foi criada por mim. Quer dizer, quando a pessoa vem de fora, que fala, aí eu já... Nunca mais eu fiz, nunca mais veio ninguém pra me dar uma ideia. Aí essa de geleia de pimenta com queijo. A tapioca da Xuxa foi eu mesma quem criei (NÚBIA, 17/06/2016).

Neste boxe, as possibilidades criativas e inovadoras são impulsionadas pelo gosto alimentar desses atores. Portanto, o foco principal se dá na contribuição dos próprios consumidores. Eles podem pedir recheios que não estão no cardápio, como é o caso da tapioca **Romeu e Julieta**. Assim, se a permissionária gostou do modelo elaborado por um de *seus* clientes, este é logo introduzido no *menu* de sua tapiocaria.

A **tapioca da Xuxa** foi uma criação dessa permissionária. Esta contém inúmeros ingredientes: carne de sol, queijo, bacon, calabresa, tomate e orégano. A concepção, segunda a tapioqueira, “não foi meticulosa e nem intencional”. A criação surgiu de uma inspiração casual, com o intento de colocar tudo aquilo que ela própria gosta em uma tapioca fina. Compreendemos que se trata de uma prática culinária reformulada pelos cursos de qualificação. Quer dizer, apropriou-se, mesmo que de maneira não consciente, de dois esquemas relacionados à gastronomia: a estética e a reelaboração de comidas já conhecidas.

Anteriormente, o único objetivo era preparar as tapiocas **tradicionais** e vendê-las. E tudo em conformidade com aquilo que aprendera com a sua sogra. Todavia, a partir do CETARME, o conhecimento que a tapioqueira Núbia

possuía foi articulado a outros saberes: gastronômico, empresarial, segurança alimentar, associativismo etc. Ou seja, com esse processo de “miscigenação cultural” (POULAIN, 2013), emerge algo que entrecruza “gastronomia” regional e criatividade no que diz respeito ao manejo das tapiocas.

Considerações finais

Os processos de preparação e de comercialização das tapiocas no CETARME estão ligados à criatividade, ainda que de modo tímido. Os sujeitos agem mediante relações de cooperação como de competição entre si. E é neste momento que percebemos a manifestação das novas ideias. Estas se revelam nos produtos alimentícios comprados, nos cardápios, nas comidas, nas bebidas, na forma de administrar o estabelecimento, nas relações estabelecidas com os funcionários, na decoração, nos utensílios, nas cores, nas roupas utilizadas, entre outros elementos. No entanto, as práticas e as intervenções que cada permissionário faz têm que levar em consideração os acordos estabelecidos nas reuniões da Associação das Tapioqueiras da Paupina (ATP), para serem fundamentados no Regulamento desta associação.

Consideramos que nesse local ocorreu a agregação de vários conhecimentos concernentes ao mundo da gastronomia e da culinária tradicional popular, possibilitando a emergência de um tipo específico e novo de preparação alimentar. Esta interpretação dos elementos tradicionais em ligação com o que pode ser considerado como novo desemboca na apreensão de que no CETARME se pratica uma “gastronomia” regional criativa de base tradicional popular.

A contribuição deste trabalho é fomentar reflexões acerca das mudanças que ocorrem nas práticas culinárias tradicionais. A incessante globalização cultural, inclusive alimentar, e do turismo têm promovido modificações na forma como produzimos e negociamos as comidas. Precisa-se pensar a respeito dos novos modelos alimentares, frutos da mistura de práticas e de conhecimentos social e culturalmente distintos.

Referências

BEZERRA, Celina Maria Torres Portugal. *Dos passos de gazela de Iracema ao rastro da capital: o cotidiano das (os) tapioqueiras (os) de Messejana-Fortaleza-CE*. Fortaleza, CE: Universidade Estadual do Ceará, 2005. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Geografia) – Curso de Mestrado Acadêmico em Geografia do Centro de Ciências e Tecnologia da Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza.

BRASIL. *Constituição da República Federativa do Brasil*. Brasília: Câmara dos Deputados, Edições Câmara, 2012.

BUENO, Maria Lucia. *Gastronomia e Sociedade de Consumo. Tradições culturais brasileiras e estilos de vida na globalização cultural*. In: Patricia Reinheimer ; Sabrina Parracho Sant’Anna. (Org.). *Reflexões sobre cultura material*. 1ed. Rio de Janeiro: Folha Sêca, 2013, v. 1, p. 97-118.

CARVALHO, Alan Francisco de. *Políticas Públicas em Turismo no Brasil*. Sociedade e Cultura, v. 3, n. 1 e 2, jan./dez. 2000, p. 97-109.

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

CAVALCANTE, G. B.; AZEVEDO, M. R. C. *Observação Participante: O olhar que aproxima e revela*. In: ALVES, Giovanni; SANTOS, J. B. F. (Org.). *Métodos e Técnicas de Pesquisa sobre o Mundo do Trabalho*. Bauru: Canal 6, 2014.

DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da Culinária Brasileira: Escritos sobre a cozinha izeira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

GONÇALVES, J.R.S. *Culturas populares: patrimônio e autenticidade*. In: BOTELHO, André; SCHWARCZ, Lilia Moritz (orgs.). *Agenda Brasileira: temas de uma sociedade em mudança*. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

INSTITUTO DE PESQUISAS, ESTUDOS E CAPACITAÇÃO EM TURISMO (IPETURIS). *Estudos de mercado dos polos turísticos do PRODETUR nacional no Estado do Ceará*. São Paulo: 2011.

LIMA, M. F.F. *As tapioqueiras e a sua arte: mudanças e permanências no “Shopping das Tapiocas”*. Monografia defendida em 2007. Universidade Federal do Ceará.

LIMA, M. F.F. *O Ceará e a emergência de uma cozinha regional*. I SEMINÁRIO SOBRE ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE – 21 a 23 de maio de 2012.

CAMELO

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac, 2008.

NASCIMENTO, Angelina de Aragão Bulcão Soares. *Comida: prazeres, gozos e transgressões*. Salvador: EDUFBA, 2007.

POULAIN, Jean Pierre. *Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis, UFSC: 2013.

POULAIN, Jean Pierre. *A gastronomização das cozinhas locais*. In: Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios. WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. Natal, RN: EDUFRN, 2016.

SAVARIN, Brillat. *A Fisiologia do Gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SECRETARIA ESTADUAL DE TURISMO DO CEARÁ (SETUR). *Gastronomia*. Disponível em: <http://www.ceara.gov.br/gastronomia>. Acesso em: 17/12/2015

Recebido: 19/01/2018

Aceito: 01/09/2018