



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS DE SÃO BERNARDO
LICENCIATURA EM CIÊNCIAS NATURAIS/QUÍMICA

LUÍS CARLOS SANTOS REIS

DESAFIOS DA PRODUÇÃO ARTESANAL DE TIQUIRA NO POVOADO
BAIXA GRANDE: ensinamentos passados entre gerações

São Bernardo

2025

LUÍS CARLOS SANTOS REIS

**DESAFIOS DA PRODUÇÃO ARTESANAL DE TIQUIRA NO POVOADO
BAIXA GRANDE: ensinamentos passados entre gerações**

Monografia apresentada ao Curso de Licenciatura em Ciências Naturais/Química, da Universidade Federal do Maranhão, Centro de Ciências de São Bernardo, como um dos requisitos para obtenção do título de Licenciado em Ciências Naturais/Química.

Orientadora Profa. Dra. Rosa Maria Pimentel Cantanhede

São Bernardo

2025

**DESAFIOS DA PRODUÇÃO ARTESANAL DE TIQUIRA NO POVOADO
BAIXA GRANDE: ensinamentos passados entre gerações**

Aprovado em: ____/____/____

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Rosa Maria Pimentel Cantanhede (orientadora)
Universidade Federal do Maranhão
Centro de Ciências de São Bernardo

Profa. Ma. Tina Charlie Bezerra Santos
Universidade Federal do Maranhão
Centro de Ciências de São Bernardo

Prof. Dr. Josberg Silva Rodrigues
Universidade Federal do Maranhão
Centro de Ciências de São Bernardo

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

Santos Reis, Luís Carlos.

DESAFIOS DA PRODUÇÃO ARTESANAL DE TIQUIRA NO POVOADO
BAIXA GRANDE: ensinamentos passados entre gerações / Luís
Carlos Santos Reis. - 2025.
45 p.

Orientador(a): Rosa Maria Pimentel Cantanhede.

Monografia (Graduação) - Curso de Ciências Naturais -
Química, Universidade Federal do Maranhão, Universidade
Federal do Maranhão, 2025.

1. Tiquira. 2. Produção Artesanal. 3. Saberes. 4.
Gerações. I. Pimentel Cantanhede, Rosa Maria. II. Título.

Dedico este trabalho aos meus pais, Sebastiana Rodrigues dos Santos e Pedro Rodrigues dos Reis.

Agradeço primeiramente a Deus por me proporcionar todas as vivências ao longo deste percurso e ter me guiado até aqui. Também agradeço aos meus pais, Sebastiana Rodrigues dos Santos e Pedro Rodrigues dos Reis pelo cuidado, esforço e dedicação em toda minha vida e por nunca desacreditarem do meu potencial. A Deus e a eles minha eterna gratidão e amor incondicional.

Agradeço também aos meus irmãos Francisco José Santos Reis, Franciane Maria Santos Reis, Domingos Santos Reis, Auriciane Maria Santos Reis e Andriele Maria Santos Reis pelo estímulo e por sempre acreditarem em mim.

Não poderia deixar de mencionar os meus agradecimentos à Universidade Federal do Maranhão Centro de Ciências de São Bernardo. Aos meus professores do curso de Licenciatura em Ciências Naturais/Química. À minha orientadora, prof.^a Dra. Rosa Maria Pimentel Cantanhede e, meus colegas da turma 2021.2.

Não poderia deixar de agradecer à minha companheira de jornada Anaysa Silva e Silva pela paciência e compreensão ao longo desta trajetória.

Também agradeço ao Senpae Alyson Rocha, pela paciência, esforço e orientações durante toda construção da vida acadêmica.

Gostaria de mencionar o nome de duas pessoas muito importantes que fisicamente não estão mais presentes neste mundo, as lembranças dos momentos vividos e compartilhados com vocês se mantêm viva em meu coração. Sou eternamente grato a Antônio Filho e ao João Pedro pelos momentos compartilhados.

Gostaria de expressar minha profunda gratidão a todos que estiveram comigo nessa jornada, incentivando, compartilhando ensinamentos e apoiando em tudo que era necessário. Agradeço também a todos os agricultores que acordam cedo e levam a vida em busca de melhorias para suas famílias. A vocês o meu muito obrigado por fazerem parte da minha vida contribuindo direto ou indireto para meu crescimento pessoal.

RESUMO

A produção artesanal de tiquira, é uma prática cultural rica e significativa para as regiões onde essa bebida é produzida, especialmente no povoado Baixa Grande, localizado na zona rural do município de São Bernardo – MA. Desse modo, esta pesquisa que representa a conclusão de curso tem como objetivo geral: analisar os desafios da produção artesanal de tiquira no povoado Baixa Grande e compreender os ensinamentos de sua produção passados entre gerações. A abordagem metodológica, para o desenvolvimento deste estudo, começou com uma pesquisa bibliográfica, seguida pela realização de uma pesquisa de campo com uma família de tiquireiros (produtores de Tiquira) contendo três gerações. Foi conduzido, uma entrevista semiestruturada e, após esse encontro foi realizada a análise dos dados que foram organizados e discutidos em diálogo com os autores. Neste contexto, os resultados e discussões relevam os valiosos ensinamentos empíricos relacionados a obtenção da matéria-prima para a produção dessa bebida destilada. Em seguida, abordamos os desafios enfrentados e, por fim, terminando com a importância cultural da produção artesanal de tiquira. Essa prática, não apenas destaca a importância da bebida para a identidade local, como também, fortalece a coesão social. Desse modo, conclui-se que, as atividades artesanais tornam-se uma ponte entre o passado e o presente. Além disso, essa pesquisa nos mostra que são diversos os desafios enfrentados pelos tiquireiros, e esses desafios incluem desde a concorrência com as bebidas industrializadas até as dificuldades de acesso aos materiais necessários para a sua produção de forma artesanal.

Palavras-chave: Tiquira; produção artesanal; saberes; gerações.

ABSTRACT

The artisanal production of tiquira is a rich and significant cultural practice for the regions where this drink is produced, especially in the Baixa Grande village, located in the rural area of the municipality of São Bernardo – MA. Therefore, this research, which represents the conclusion of the course, has the general objective of: analyzing the challenges of artisanal tiquira production in the Baixa Grande village and understanding the teachings of its production passed down between generations. The methodological approach for the development of this study began with bibliographical research, followed by field research with a family of tiquireiros comprising three generations. A semi-structured interview was conducted and, after this meeting, data analysis was carried out, which was organized and discussed in dialogue with the authors. In this context, the results and discussions highlight the valuable empirical lessons related to obtaining the raw material for the production of this distilled beverage. Next, we address the challenges faced and, finally, ending with the cultural importance of artisanal tiquira production. This practice not only highlights the importance of the drink for local identity, but also strengthens social cohesion. Thus, it is concluded that craft activities become a bridge between the past and the present. Furthermore, this research shows us that the challenges faced by tiquireiros are diverse, and these challenges include everything from competition with industrialized drinks to difficulties in accessing the materials necessary for their artisanal production.

Keywords: Artisanal production; Cultural significance; Popular knowledge; Knowledge between generations.

LISTA DE FIGURAS

Figura 01: Mapa da região em desenvolvimento do Delta das Américas.....	18
Figura 02: Caracterização geográfica, econômica e social do Delta das Américas.....	19
Figura 03: Três gerações de tiquireiros.....	27
Figura 04: Plantio da mandioca.....	29
Figura 05: Coleta da mandioca.....	30
Figura 06: Trabalho manual da confecção dos beijos.....	32
Figura 07: Família reunida em farinhada.....	35

LISTA DE TABELAS

Tabela 01: Respostas dos entrevistados, questão 01.....	30
Tabela 02: Respostas dos entrevistados, questão 02.....	33
Tabela 03: Respostas dos entrevistados, questão 03.....	35

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	12
2 REFERENCIAL TEÓRICO.....	15
2.1 Tiquira.....	15
2.2 Produção artesanal de Tiquira no povoado Baixa Grande, município de São Bernardo.....	18
2.3 Conhecimentos populares passados entre as gerações.....	22
3 METODOLOGIA.....	25
4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS.....	27
4.1 Ensinaamentos empíricos do plantio e da colheita.....	28
4.2 Desafios da produção artesanal de Tiquira.....	32
4.3 Importância cultural da produção artesanal de Tiquira para o povoado Baixa Grande.....	34
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	38
REFERÊNCIAS.....	40
APÊNDICE.....	43
APÊNDICE 1.....	44
APÊNDICE 2.....	45

1 INTRODUÇÃO

Os ensinamentos populares, que passam de geração em geração são como as raízes profundas da mandioca que se agarram ao chão, sustentam a sabedoria da cultura popular e guiam os passos com experiências vividas, conectando o presente com às origens ancestrais. A transmissão de saberes sobre a produção artesanal de tiquira envolve técnicas e conhecimentos que refletem a sabedoria acumulada ao longo do tempo.

A tiquira, é uma bebida destilada que reflete a cultura local de diversos povoados dos municípios do estado do Maranhão. Sua produção ocorre de duas formas, a industrial, feita com auxílio dos meios tecnológicos em um curto período e a artesanal, que se fortalece na identidade dessas comunidades. Para sua produtividade obtida artesanalmente, se faz necessário o trabalho manual, que leva um longo período, para a obtenção do produto final. Desse modo, as atividades artesanais para essa produção estão diminuindo devido aos seus métodos primitivos. (Venturini Filho, 2005, p. 525-550).

Em algumas localidades do estado do Maranhão como o povoado Baixa Grande, utilizam-se métodos de produção simples de modo artesanal com matérias-primas obtidas pelo cultivo da mandioca através da agricultura familiar. De acordo com (PAB/MDIC,2012) No artesanato é considerado como matéria-prima todo produto de origem vegetal, animal ou mineral. Visto que, nessa produção todos os métodos utilizados podem ser compreendidos como uma forma linear, envolto por relações culturais, sociais e política, onde cada indivíduo é um contribuinte importante para sua cultura, portanto, é uma forma alternativa de incentivo para o aumento da economia da base local e do sustento de diversas famílias.

Visto que, a tiquira é uma bebida reconhecidamente maranhense com um alto teor alcoólico, produzida em diversas casas de alambiques nos pequenos povoados de alguns municípios desse Estado. Ela está presente na vida de inúmeras famílias, fazendo parte das atividades do cotidiano e trazendo contribuições para a renda e cultura. Na língua tupi, tiquira refere-se à tykir que significa cair gota a gota (Almeida *et al.*, 2010; Ferrarezo, 2011; Souza, 2014). Essa bebida tem uma grande importância para a herança cultural brasileira, pois,

seus métodos foram apresentados pelos povos indígenas e desenvolvidos pelos portugueses.

Além das riquezas naturais, o estado do Maranhão é repleto de culturas, sendo essas diversificadas de acordo com cada região do estado. No baixo Parnaíba a produção artesanal é uma grande contribuinte para os ensinamentos passados de geração a geração, quando são ensinados métodos, crenças e superstições através das vivências durante todo o processo de produção, desenvolvendo assim laços culturais que permeiam entre as gerações. Dessa maneira, todos os processos são desenvolvidos conforme os aprendizados adquiridos através da produção artesanal.

Dentre os inúmeros legados obtidos através dos ensinamentos passados pelos nossos antepassados, esse meio de produção tornou-se popular na denominação de manifestações culturais. No entanto, manter essa tradição viva tem se tornado um grande desafio devido as diversas oportunidades ofertadas pela sociedade atual, tais como: competição pela produção industrial, e oportunidades de trabalhos em outras localidades, porém as vivências adquiridas durante todo esse processo persistem presentemente, mantidas por meio das trajetórias sociais dos indivíduos que ultrapassaram os anos e, avançam no tempo, nas mudanças e nas permanências dos modelos familiares ao longo das últimas gerações cf. (Corsten, 2010, p. 134).

Quando analisado no contexto das produções acadêmicas, são escassas as publicações que trazem essa temática devido à falta de material bibliográfico a respeito da importância cultural da produção de bebidas destiladas, mesmo quando essa atividade contribui significativamente para a economia do estado do Maranhão. Embora a agricultura familiar seja a responsável pelo sustento de grande parte das diversas famílias que compõem esse Estado, são poucos os materiais que podem nortear uma pesquisa bibliográfica a respeito dessa temática. Nesse contexto, vale a pena ressaltar que um dos principais papéis das comunidades residentes nos pequenos povoados do estado é garantir a preservação e promoção de sua cultura. (Correia, 2015, p. 447-460).

Por tanto, o conhecimento sobre essa cadeia produtiva é muito importante para a construção de conhecimentos, sejam acadêmicos ou para os pequenos

produtores e profissionais que atuam nessa vertente. Em vista disto, essa pesquisa traz como objetivo geral, analisar os desafios da produção artesanal de tiquira no povoado Baixa Grande e compreender os ensinamentos de sua produção passados entre gerações. Quanto aos objetivos específicos foram elaborados com a finalidade de orientar o estudo para uma compreensão das etapas de produção dessa bebida destilada, assim, tem-se: analisar o contexto histórico que permeia a produção artesanal de tiquira no povoado Baixa Grande; destacar a importância cultural, os desafios enfrentados na produção, a geração de empregos e renda para os agricultores familiares; além de contribuir para a preservação das tradições culturais locais e dos saberes transmitidos entre as gerações.

Com base nos objetivos da pesquisa, esta monografia está organizada da seguinte forma: a primeira parte apresenta a introdução, que contextualiza o objeto de estudo, justifica sua importância e define os objetivos. A segunda parte traz o referencial teórico, que aborda as seguintes temáticas: Tiquira, produção artesanal de tiquira no povoado Baixa Grande, município de São Bernardo, e os conhecimentos populares passados entre as gerações. Na terceira parte, é apresentada a metodologia, que explica toda a estrutura utilizada para desenvolver este trabalho. A quarta parte, revela as análises e discussões dos resultados alcançados, fornecendo evidências reunidas durante a pesquisa. Por fim, apresenta-se a conclusão do estudo.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Para o desenvolvimento deste trabalho se fez necessário a pesquisa científica, considerando os procedimentos de investigação bibliográfica acerca da produção artesanal de tiquira, bem como seu contexto histórico. Além disso, também se investigou a respeito dos ensinamentos passados entre as gerações através das memórias. Para (Pizzani et al. 2012, p. 54), a pesquisa bibliográfica pode ser entendida como “[...] a revisão de literatura sobre as principais teorias que norteiam o trabalho científico” e o levantamento bibliográfico pode ser realizado “[...] em livros, periódicos, artigo de jornais, sites da Internet entre outras fontes”.

Para uma melhor compreensão, o referencial teórico aborda em seu primeiro tópico a Tiquira, que relata sua origem, sua importância e sua descoberta, e como ao longo dos anos essa bebida foi integrada entre passado e presente da cultura maranhense. O segundo tópico, é apresentado a Produção Artesanal de Tiquira no Povoado Baixa Grande, Município de São Bernardo, onde relata os métodos de sua produção, bem como a apreciação local por essa bebida, o desempenho na economia, na cultura e nas relações sociais dessa comunidade. O terceiro tópico, conhecimentos populares passados entre as gerações, traz consigo as vivências adquiridas por meio da produção dessa bebida destilada, como também, tradições e memórias.

2.1 Tiquira

Para falar da Tiquira é preciso nos reportar a herança dos ameríndios que está fortemente ligada ao nosso cotidiano, sendo que se manifesta de diversos modos. Dessa maneira, um entre os diferentes legados que temos é uma bebida destilada reconhecidamente maranhense obtida por meio da raiz da mandioca que passa por diversos métodos de produção até virar esse líquido tão presente na história de inúmeros brasileiros, a qual sua denominação “tiquira” faz referência a palavra tykir cujo significado é cair gota a gota ou líquido que goteja (Almeida *et al.*, 2010; Ferrarezo, 2011; Souza, 2014). Para uma melhor compreensão (Guaaja, 2017) relata que:

Essa aguardente de mandioca muito popular no Maranhão/Brasil, poderia ser considerada como a verdadeira aguardente do Brasil. Segundo Lira (2016), a cachaça sendo indiscutivelmente o destilado que mais representa o país (sendo

reconhecida como indicação geográfica), ela é uma bebida derivada da cana-de-açúcar, que mesmo sendo atualmente cultivada em larga escala no território brasileiro, é na verdade proveniente da Ásia. Já a mandioca, que dá origem à tiquira, é natural do Brasil. Contudo, embora detenha a posição de aguardente mais antiga do Brasil, a tiquira permaneceu desconhecida tanto para estrangeiros como para brasileiros localizados além das fronteiras do Maranhão, (Guaaja, 2017). O destilado extraído da raiz da mandioca surgiu em tempos pré-coloniais. Lima, Xavier e Costa (2015), afirmam que os Índios já utilizavam a mandioca para produzir um fermentado alcoólico chamado “Cauim” antes da chegada dos portugueses em terras brasileiras. Os colonizadores trouxeram consigo as técnicas de destilação, e o fermentado deu lugar ao destilado, que separa o álcool de outras substâncias. Assim surge a Tiquira, palavra originada do Tupi “Ti-kyra”, que significa “líquido que goteja”.

O estado do Maranhão, assim como outros estados do Brasil, manifesta características oriundas dos ameríndios, sejam essas na bebida, na comida, crenças, músicas, entre outros. Os traços provenientes desses povos remetem na construção das características culturais e sociais do povo brasileiro. No que remete a culinária, um dos principais traços são os alimentos provenientes da raiz da mandioca. Desse modo, (Chuzel; Cereda, 1995, p. 683-688) fomenta que:

O Brasil herdou da cultura dos ameríndios a tradição do preparo de alimentos fermentados obtidos da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), produtos esses já bem enraizados na alimentação de base do brasileiro, em todas as regiões do país. Entre eles, cita-se o polvilho azedo, que é o amido de mandioca naturalmente fermentado por 40 a 60 dias no processo tradicional ou 15 dias no processo industrial e depois seco ao sol e a farinha d'água, carimã ou mandioca puba que têm em comum uma etapa a fermentação natural das raízes em água. Dentre todos os produtos, o menos conhecido desses fermentados é a aguardente feita de mandioca, denominada tiquira, uma bebida tradicional do estado do Maranhão. Ainda existem muitas outras bebidas que são de uso dos povos indígenas brasileiros, entretanto são pouco divulgadas.

Mediante a isso, a expressão cultural maranhense pode ser compreendida como um segmento importante para a construção dos saberes que integram as riquezas desse estado, sejam elas presentes na dança, música, gastronomia ou nas bebidas, como a tiquira. A identidade da tiquira para esse estado, é evidente devido aos seus métodos de produção artesanal, pois, carregam consigo saberes tradicionais únicos da população maranhense adquiridos de geração para geração. Porém, devido aos diversos desafios enfrentados por esses métodos, essa riqueza que compõe o estado está diminuindo, assim como resalta (Brito e Cereda, 2015, p. 470):

A tiquira está desaparecendo do Maranhão, sem condições de competir com os baixos preços da aguardente de cana-de-açúcar proveniente do Sudeste do país e do próprio Nordeste. A razão desta falta de competitividade é seu processo artesanal de obtenção, que aumenta o custo de produção em função da baixa produtividade.

Nesse contexto, para que essa bebida tenha uma maior aceitação pelo público, se faz necessário produzir mais informações referente aos seus métodos e meios de produção. Com produtividade anual em cerca de 640 mil litros, o estado do Maranhão mantém como um dos únicos produtores dessa bebida (Santos et al., 2005). Tendo sua fabricação concentrada em alguns municípios do estado tais como: Barreirinhas, Paulino Neves, Santo Amaro, Santana do Maranhão, Urbano Santos, Tutóia e São Bernardo. O processo produtivo da Tiquira é realizado principalmente no Maranhão, pois segundo a Embrapa (2018), grande parte da produção de tiquira ocorre de maneira artesanal por pequenos produtores no estado, e é comercializada no mercado informal. No mesmo entendimento (Cereda, 2015, p. 470):

Descreve a ocorrência de dois tipos diferentes de processo, o artesanal e o industrial. Para a realização do processo artesanal as raízes são descascadas, raladas e exprimidas, o líquido é descartado e com o sólido são feitos beijus (massa com formato arredondado e achatado), os quais são tostados, umedecidos, colocados sobre tabuas, cobertos por folhas de bananeira e no final outra madeira é colocada sobre a pilha.

Desse modo, (Venturini Filho, 2005), relata que entre 3 a 4 dias os beijus ficam recobertos por mofos e então passam para recipientes fechados durante dois dias, para a formação de um líquido que será fermentado e destilado, originando a Tiquira.

Entre as bebidas destiladas provenientes da mandioca, a tiquira, segue como a única que possui legislação específica. Assim, definida como:

"bebida alcoólica com graduação alcoólica de 36 a 54% v/v, obtida do destilado alcoólico simples da mandioca, ou pela destilação de seu mosto fermentado, podendo ser adicionada de açúcar até 30g/litro; quando a quantidade adicionada de açúcar for superior a 6g/litro deve ser considerado como adoçada. O coeficiente de congêneres não pode ser inferior a 200 e nem superior a 650 mg por 100 ml de álcool anidro" (Brasil, 2008).

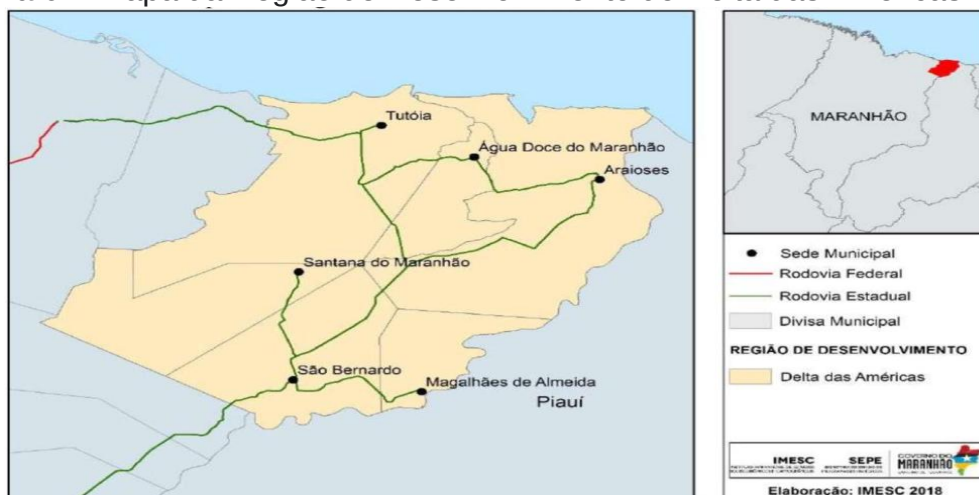
Segundo (Maior, 1970) no decorrer da Segunda Guerra Mundial, a capital do Maranhão, São Luis, abrigou os nortes americanos que definiram o sabor da tiquira como único e melhor do que Whisky. Nesse contexto, essa bebida destilada que tem como matéria-prima a raiz da mandioca, carrega em sua

degustação não só características únicas de uma bebida com um alto teor alcoólico, como também, parte da identidade do povo maranhense adquiridas entre as gerações por métodos primitivos de produção que contém informações mantidas por famílias desse estado.

2.2 Produção artesanal de Tiquira no povoado Baixa Grande, município de São Bernardo

O município de São Bernardo, está situado no Baixo Parnaíba Maranhense e limita-se com outros municípios. Sendo esses, ao Leste, Magalhães de Almeida e Araisos, ao Norte, Santana, ao Oeste, Santa Quitéria e ao Sul, o estado do Piauí em condomínio com as águas do rio Parnaíba, como nos mostra a **figura 01 e figura 02**.

Figura 01: Mapa da Região de Desenvolvimento do Delta das Américas



Fonte: IMESC (2015)

Figura 02: Caracterização Geográfica, Econômica e Social do Delta das Américas.

Região /Municípios	Área (km ²) 2018	População 2010			População Estimada 2019	Densidade Demográfica (hab./km ²) 2019	PIB 2017 R\$ milhões
		Urbana	Rural	Total			
Delta das Américas	6.167,794	56.463	106.135	162.598	179.590	29,12	1.161.683
Água Doce do Maranhão	443,267	3.133	8.448	11.581	12.571	28,36	73.445
Araioses	1.786,345	12.045	30.460	42.505	46.440	26,00	269.902
Magalhães de Almeida	433,152	8.963	8.624	17.587	19.826	45,77	115.788
Santana do Maranhão	932,022	1.842	9.819	11.661	13.386	14,36	58.242
São Bernardo	1.006,920	11.800	14.676	26.476	28.507	28,31	248.693
Tutóia	1.566,088	18.680	34.108	52.788	58.860	37,58	395.613

Fonte: IMESC – Instituto Maranhense de Estudos Socioeconômicos e Cartográficos IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

No que fomenta (Vaz, 2016, p. 49) esse município:

Possui uma área de 1.007 km². No mapa político do Estado, está no 173º lugar, é o nonagésimo quarto município maranhense em grandeza territorial. (...). Sua posição geográfica vista em linha reta da capital do Estado do Maranhão, cerca de 232 km, com uma altitude de 25m na sede do município. As coordenadas geográficas são: Latitude (s) 20° 12', Longitude Oeste de Greenwich 42° 18'. 45'. (Vaz, 2016, p. 49).

O município de São Bernardo está dividido entre 26 povoados, dentre eles podemos destacar o povoado Baixa Grande, fundado no ano de 1941. É habitado por 300 famílias que vivem de atividades da agricultura subsistentes, que consiste na produção de alimentos como fonte de renda e para consumo próprio. Essa atividade consiste na produção de mandioca, feijão, milho, hortaliças e olerícolas, em geral. Essa produtividade é abundante devido aos tipos de solos que compõem o município de São Bernardo. Assim, como fomenta (Vaz, 2016, p. 47):

O solo do município de São Bernardo foi constituído por aluviões fluviais, e também pela grande parte do grupo do latossolo com a variedade amarela, quer dizer, constituído de cascalhos, areias inconsolidadas, isto ocorreu na era cenozoica há 11.000 anos. Este solo abrange em torno de 35 a 40% do território maranhense, concentrando-se parte no leste do estado, abrangendo o município de São Bernardo e seu entorno. É um solo profundo, bem drenado com textura variável de média a muito argilosa, ácido a muito ácido, poroso e com coloração variando de vermelho a amarelo (Vaz, 2016, p. 47).

Dentre os diversos produtos oriundos da agricultura familiar desse povoado, destaca-se o plantio da mandioca que é uma cultura bastante rentável nos seus múltiplos aspectos, pois, além de suas raízes servirem para a produção da farinha, fécula (polvilho doce ou “goma” e polvilho azedo), produtos de panificação (biscoitos, pães e bolos), massas, beijus, tapioca, carimã ou massa puba, sagu (bolinhas de fécula), tucupi, tacacá, tiquira entre outros produtos. Além desses, destaca-se a manipueira (líquido que contém ácido cianídrico) que pode ser utilizada como controle de alguns tipos de insetos. Já a haste (maniva) e sua parte aérea (folhas), é utilizada para a alimentação de animais. Outra utilidade da haste, é o uso para propagação ou material de plantio. Sendo assim, considera-se que na cultura da mandioca se aproveita de tudo. Assim, destaca (Senar, 2018).

Planta da família *Euphorbiaceae* (*Manihot esculenta* crantz), a mandioca, também conhecida como aipi, aipim, castelinha, macaxeira, mandioca-doce, mandioca-mansa, mandioca-brava, maniva, maniveira e pão-de-pobre, é encontrada em todo o território nacional, estando efetivamente inserida no contexto sociocultural dos agricultores brasileiros. Embora algumas variedades sejam tóxicas, ainda assim podem ser consumidas se preparadas de maneira adequada. Os múltiplos produtos e subprodutos derivados da raiz, bem como o seu potencial de transformação em itens alimentares, industriais, siderúrgicos, entre outros, contribuíram para aumentar o interesse pela planta nos últimos anos.

Além de contribuir, significativamente, para a culinária local através de seus diversos modos de preparo, essa raiz (*Manihot esculenta* crantz), conhecida popularmente como mandioca, entre outras denominações, também promove para a comunidade local, atividades artesanais através da tiquira que é produzida manualmente pelos artesões desse pequeno povoado que se utilizam das práticas artesanais como complemento de suas rendas. Assim o artesanato:

É visto como uma forma de produção em que os trabalhadores desenvolvem uma forma de relação com o objeto de seu trabalho individualizada. Ou seja, o papel desses trabalhadores no processo produtivo colocá-los em uma posição importante face à construção do produto, que depende de sua capacidade e de seu conhecimento para ser criado. Mais ainda, o trabalhador das formas de produção artesanal necessita de um aprendizado que não é obtido na escola, mas na relação com o próprio trabalho. (Ribeiro et al., 1983, p. 50).

À vista disso, a produção artesanal além de fornecer os métodos de confecção do produto almejado sem a utilização de equipamentos tecnológicos ou respaldos científicos, se torna parte da herança cultural e costumes que não são adquiridos no âmbito escolar e sim no cotidiano de inúmeras famílias que deram continuidade aos ensinamentos e tradições da cultura maranhense, como a produção artesanal de tiquira. Dessa forma, essas vivências e costumes presentes nos laços culturais são:

constituídos, sobretudo pelas diversas memórias do grupo que a representa, vale refletir sobre o título de patrimônio imaterial nacional a eles atribuído. Ao terem suas crenças, seus saberes, suas representações, formas de ser, de viver, e de fazer, tomados como patrimônios nacionais, esses grupos têm que necessariamente assimilar aos seus cotidianos o fato de que são produtores e/ou detentores das memórias que constituem o patrimônio cultural imaterial nacional, o que certamente difere do fato de serem portadores de memórias que reconstroem seus saberes e tradições. (Costa, Castro, 2008).

Mediante a essas indagações, esse meio de produção artesanal pode ser visto como um conjunto de práticas com expressões, representações e conhecimentos adquiridos pelos residentes dessa comunidade que integram essa forma de produção manual como integrante de sua cultura, mantendo suas características e princípios através das gerações. Assim, passando a identidade de seus métodos por meio dos ensinamentos populares constituídos pelas diversas memórias dos grupos que a compõe. Tendo em vista, que esse processo é bastante primitivo, durando muitos dias para a obtenção do produto final. (Bastos, 2013, p. 07).

A fabricação da tiquira nos pequenos municípios do Maranhão é produzida quase em sua totalidade por métodos artesanais adquiridos pelos ensinamentos das gerações. Sua produtividade ocorre durante um longo período de tempo. Para que se tenha um bom rendimento da tiquira por peso de mandioca, é necessário que a mandioca esteja madura (período adequado de maturação e colheita), e seja escolhida variedade com alto teor de amido e produtividade. Originalmente tendo sua coloração incolor, porém o produtor adiciona folha de tangerina durante seu processo de fabricação resultando assim na coloração azulada.

A matéria-prima para a produção de tiquira é a raiz de mandioca ralada e moída. Embora não tenha sido localizada a composição específica de massa ralada e prensada de mandioca usada para fabricação de tiquira, pode-se considerar a sua composição

como semelhante à de outros cultivares de mandioca em uso no Brasil. Além da massa ralada e prensada de raízes, apenas água é adicionada no momento de diluir os beijos e preparar o mosto. (Cereda e Brito, 2015, p 473).

Esses métodos de produção, são de origem dos povos indígenas e são seguidos até os dias atuais. Existem relatos dessa bebida no final do século XIX. Cascudo (1993) em algumas aldeias, por meio da mastigação feita pelos povos originários, a raiz da mandioca quando cozida causava sacarificação devido seu alto teor alcóolico. De acordo com (Carvalho et al., 2010):

Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas são bebidas fortemente alcoólicas com o teor de álcool de 18 a 54°GL. Passam primeiramente por um processo fermentativo, depois por destilação. Pode ser adicionada a estas bebidas substâncias aromáticas antes da fermentação ou depois do processo de destilação.

Essa bebida destilada com alto teor alcóolico, está fortemente ligada às raízes culturais do povoado Baixa Grande, localizado no município de São Bernardo, carregando consigo métodos primitivos em sua produção adquiridos através das gerações dessa localidade.

2.3 Conhecimentos populares passados entre as gerações

Desde muito pequenos, interagimos com o ambiente ao nosso redor, aprendemos de acordo com cada etapa de nossas vidas e por meio de situações que nos proporcionam aprendizagens novas e distintas a cada vivência. Isso se dá devido à interação com o meio em que vivemos, podemos denominar este meio por núcleo familiar, o qual é responsável pelos primeiros ensinamentos. Assim como discorre (Campos, 2003, p.122):

A aprendizagem é, afinal, um processo fundamental da vida. Todo indivíduo aprende e, por meio da aprendizagem, desenvolve os comportamentos que o possibilitam viver. Todas as atividades e realizações humanas exibem os resultados da aprendizagem.

É perceptível, que apesar da globalização das novas tecnologias e informações, se introduzirem nas pequenas comunidades tradicionais, os saberes populares destacam-se de modo significativo por uma valorização das singularidades e pluralidades dos povos que residem e transmitem seus conhecimentos culturais entre as gerações. Essa valorização, se dá devido aos saberes cultivados pelas tradições populares, que tem tomado um espaço significativo, e que antes era visto como ultrapassado, hoje assume um papel

que deve ser preservado Froelich, (2012). Desse modo, ressalta-se com Cultura da Bahia (2002):

Historicamente sempre houve uma grande discussão acerca da palavra “popular”. Etimologicamente ela designa algo oriundo do povo, sem distinção do tipo de população, no entanto, ela tem sido usada durante anos de forma a designar costumes e expressões das populações sem acesso à educação formal, isto é, aqueles costumes que se desenvolvem das habilidades do cotidiano, sem o conhecimento oficial das escolas. Estas populações adquirem esse conhecimento pela simples observação dos similares ou absorvem dos antepassados que também não tiveram acesso à educação formal. (2002, p.30).

Dessa maneira, os saberes populares transmitidos por meio das gerações podem ser considerados de suma importância para a composição da memória como discorre Le Goff (1990) “A memória é um elemento essencial do que se costuma chamar identidade, individual ou coletiva, cuja base é uma das atividades fundamentais dos indivíduos e das sociedades de hoje, na febre e na angústia”. Visto que, essa é essencial para a definição dos laços de identidade, assim, (Felix, 1998, p. 42) afirma que:

A identidade associa-se também aos espaços, onde está fixada a lembrança de lugares e objetos presentes nas memórias, como organizadores de referenciais identitários. Não nos esqueçamos de que a busca de identidade(s), elemento essencial à memória, é uma das necessidades/atividades fundamentais da sociedade humana até hoje. (Felix, 1998, p.42).

Tendo em vista, que para a formulação dos grupos sociais de indivíduos, a memória sofre intervenções quando se rompem aos laços afetivos e sociais de identidade humana. Sendo que todos os grupos mantêm as simbologias obtidas por meio das vivências e guardadas na memória que carrega consigo símbolos, signos, saberes e valores. Felix (1998) afirma que:

“essa dimensão social da memória e da identidade explica também por que não podemos considerar identidade como um dado pronto, um produto social acabado; ao contrário, a identidade tem que ser percebida, captada e construída e em permanente transformação, isto é, enquanto ‘processo’. Logo, a identidade pressupõe um elo com a história passada e com a memória do grupo” (Felix, 1998, p.42).

De acordo com a Unesco (2004) apud Muhlhaus, (2004) não é apenas dos diversos aspectos físicos que é constituído a cultura de uma civilização. Os saberes, as manifestações, as línguas, as festividades entre outros aspectos que são transmitidos verbalmente, formando assim, o que denominamos como patrimônio imaterial. A vista dessas indagações, formula-se uma fonte de

identidade, na providência em que carrega a filosofia, os modos de vida e as formas de pensar da vida em sociedade. Como se nota nas afirmações de Abreu e Chagas:

Num mundo globalizado, em vertiginoso processo de mudança, crescem as preocupações com o patrimônio cultural imaterial ou intangível. Saberes próprios de cada cultura, modos de fazer que já atravessem séculos, antigas tradições. (Abreu e Chagas, 2003, p.81).

O que se refere aos saberes populares, carregam consigo conhecimentos distintos distribuídos de acordo com cada comunidade, produzidos assim, conhecimentos que são desconhecidos entre as regiões. Conforme as pequenas comunidades crescem e se urbanizam, diversos saberes são esquecidos, assim, deixados nas memórias daqueles que já se foram. Porém, esses valores podem ser adquiridos por meio das vivências cotidianas formadas com as interações sociais dos indivíduos que podem ser embasadas, amadurecidas no decorrer dos anos e transmitidas entre as gerações. De acordo com Pollaak, Michael (1992).

A memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual quanto coletivo, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si.

Além disso, os saberes populares obtidos por meio das memórias passadas de geração para geração, agregam um valor simbólico ao patrimônio imaterial de uma região, contribuindo para a diversidade cultural e para o fortalecimento da autoestima e orgulho das comunidades locais. Portanto, a importância dos saberes populares passados entre as gerações reside na preservação da identidade cultural, na promoção da coesão social e na valorização das tradições ancestrais.

3 METODOLOGIA

A abordagem metodológica, adotada para esta pesquisa de conclusão de curso desenvolveu-se primeiramente, por meio de uma pesquisa bibliográfica na qual é definida como a ferramenta que “busca conhecer e analisar as contribuições culturais ou científicas do passado existente sobre um determinado tema, ou problema” (Cervo, 1983, p.55).

Feito isso, o desenvolvimento metodológico prosseguiu-se através da pesquisa de campo, a partir de uma abordagem qualitativa, com uma família contendo três gerações de produtores de tiquira no povoado Baixa Grande, localizado no município de São Bernardo. De acordo com Gil (2007, p. 35), “este tipo de pesquisa procura proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a construir hipóteses”.

Na pesquisa de campo, o objeto/fonte é abordado em seu meio ambiente próprio. A coleta dos dados é feita nas condições naturais em que os fenômenos ocorrem, sendo assim diretamente observados, sem intervenção e manuseio por parte do pesquisador. Abrange desde os levantamentos [...], que são mais descritivos, até estudos mais analíticos. (Severino, 2007, p. 123).

Após essa etapa inicial, o próximo passo consistiu em estabelecer contato com o local da pesquisa, onde foi possível conhecer e dialogar com a família entrevistada. Nesta fase, foi possível explorar o local de trabalho, assim como as ferramentas empregadas na produção artesanal dessa bebida destilada. Ademais, tornou-se imprescindível observar cada etapa do processo produtivo, que se inicia com o cultivo da matéria-prima (mandioca) destinada à elaboração da tiquira.

Em seguida, foi realizada a observação da colheita do plantio do ano anterior (2022). Para uma compreensão mais aprofundada, cada etapa do processo produtivo foi cuidadosamente analisada, iniciando com o transporte das raízes até a casa de forno, seguido pela trituração, prensagem, peneiramento, elaboração da farinha, confecção dos beijus, abafamento dos beijus (fase de proliferação dos fungos), fermentação e, finalmente, destilação. A fase de campo da pesquisa, ocorreu entre os meses de junho de 2023 e setembro de 2024.

Para a coleta de dados, optou-se por promover uma interação entre o pesquisador e o participante, utilizando entrevistas semiestruturadas. Essas entrevistas foram compostas por três perguntas principais: a primeira investigava como os participantes identificavam o período adequado para o plantio e a colheita da mandioca; a segunda explorava o processo de aprendizado da produção artesanal de tiquira, bem como os desafios enfrentados nesse percurso; e, por fim, a terceira abordava a relevância da produção artesanal de tiquira para a cultura da comunidade. Essa abordagem é conhecida como “técnica de informação sobre um determinado assunto, diretamente solicitadas aos sujeitos pesquisados. Trata-se, por tanto, de uma interação do pesquisador e pesquisando”. (Severino, 2007, p. 124).

Por meio delas [entrevistas não-diretivas], colhem-se informações dos sujeitos a partir do discurso livre. O entrevistador mantém-se em escuta atenta, registrando todas as informações e só intervindo discretamente para, eventualmente, estimular o depoente. De preferência deve praticar um diálogo descontraído, deixando o informante à vontade para expressar sem constrangimento suas representações. (Severino, 2007, p. 125).

Após a entrevista, ocorreu a análise dos dados, que foram organizados e discutidos em articulação com os autores.

4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Ao analisarmos a produção dessa bebida destilada, revela-se um rico panorama de conhecimentos e tradições culturais, onde a valorização dessa prática é essencial para garantir os ensinamentos das gerações futuras. Apesar dos desafios, destacam-se vários aspectos importantes os quais são apresentados no decorrer do trabalho.

Esta pesquisa foi realizada com uma família de tiquireiros (produtores de tiquira) no povoado Baixa Grande, localizado na zona rural no município de São Bernardo, no decorrer de 1 ano e 3 meses.

Para a coleta de dados, acompanhou-se três gerações de tiquireiros como mostra a figura 03, observando suas atividades durante todo o processo de produção que vai desde o plantio da matéria-prima (mandioca) até a obtenção do produto final (tiquira).

Figura 03. Três gerações de tiquireiros



Fonte: Registro do pesquisador, 2024.

Para uma melhor compreensão, vamos denominar os indivíduos de cada geração sendo definidos como, geração A, com um produtor de 88 anos (meu avô) tendo 73 anos de experiência nessa atividade, geração B, com um produtor de 54 anos (meu pai) tendo 42 anos de experiência e geração C, com um produtor de 30 anos de idade (meu irmão) com 17 anos de experiência.

Os resultados, serão apresentados por meio das análises dos dados obtidos a partir das entrevistas realizadas com a família de tiquireiros durante o

processo produtivo, bem como de seu papel na preservação da cultura e das práticas ancestrais associadas à produção de tiquira. Essa apresentação será complementada pela observação de campo e pela discussão bibliográfica.

Para uma compreensão mais aprofundada, os resultados e discussões estão organizados em torno das seguintes temáticas: Ensinaamentos empíricos do plantio e da coleta, que abrange práticas, técnicas e valores assimilados de maneira informal, adquiridos por meio da observação e da experiência, ao invés de ensinamentos acadêmicos; a segunda temática, Desafios da produção artesanal de Tiquira, que destaca os diversos obstáculos enfrentados em cada etapa neste processo artesanal; e, por fim, A Importância cultural da produção artesanal de Tiquira para o povoado Baixa Grande, que evidencia a relevância dessa prática para a identidade e a coesão social da comunidade.

4.1 Ensinaamentos empíricos do plantio e da colheita

Os ensinamentos empíricos, sobre os conhecimentos agroecológicos são fundamentais na garantia de uma produção eficiente e sustentável da mandioca, eles são responsáveis por ajudar os produtores no enfrentamento de diversos desafios durante a etapa inicial de produção. São inúmeros os fatores que levam para uma boa produtividade dessa matéria-prima, sendo esses a escolha da época do ano, o ciclo da lua, seleção da maniva (haste) entre outros. Gomes, (2013) fomenta que:

A construção do conhecimento agroecológico a partir do diálogo de saberes, reconhece o caráter contingente às sociedades de todas as formas de conhecimento, porém, também reconhece as condições históricas que elevaram o saber científico em um status de superioridade e importância, favorecendo sua disseminação e, conseqüentemente, invisibilizando outros saberes.

No povoado Baixa Grande, o plantio da mandioca envolve um processo cuidadoso e metódico, as etapas para esses processos são passadas entre as gerações dessa família de tiquireiros. Normalmente o plantio começa no período chuvoso quando a umidade do solo é adequada, as manivas são selecionadas e plantadas em covas ou sulcos com espaçamento de aproximadamente 1 metro para permitir o crescimento saudável das raízes. Como ilustra a figura 04, observamos que esse tipo de manejo também é orientado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) que válida a importância dos

conhecimentos empíricos obtidos pelos saberes tradicionais. Desse modo, Gomes; Leal, (2003, s/p). fomenta que:

As manivas-semente, estacas ou rebolos podem ser plantadas em três posições: vertical, inclinada ou horizontal. A maneira mais adotada é a horizontal, porque facilita a colheita das raízes por apresentar um desenvolvimento superficial, colocando-se as manivas no fundo das covas ou dos sulcos. Quando se usa a plantadeira mecanizada, as manivas também são colocadas na posição horizontal. Enquanto posições inclinada e vertical são menos difundidas porque as raízes aprofundam mais, dificultando a colheita.

Figura 04. Plantio de mandioca



Fonte: Registro do pesquisador, 2023.

Com 12 meses após o plantio, os familiares reúnem-se em grupos e realizam o desenterramento das raízes, onde as plantas são puxadas para cima, removendo-as do solo. Logo após, as raízes coletadas são transferidas para uma carroça de boi para que sua locomoção seja feita até a casa de forno como mostra na figura 05, onde passará pelas seguintes etapas de produção: trituração, prensamento, peneiração, confecção da farinha ou do beiju. Considerando os métodos utilizados, o conhecimento empírico no cultivo da mandioca é de extrema importância e desempenha um papel crucial nas técnicas de cultivo que são transmitidas entre as gerações, resultando em práticas que são otimizadas ao longo do tempo incluindo o preparo do solo, época do plantio e manejo que pode ser ajustado com base na experiência prática.

Figura 05. Colheita da mandioca



Fonte: Registro do pesquisador, 2024.

Vejamos a seguir, como os conhecimentos empíricos podem ser importantes para essa família de agricultores por meio de uma pergunta feita durante a entrevista: **Como o senhor consegue identificar o período correto para o plantio e colheita da mandioca?**

Tabela 01: Respostas dos entrevistados, questão 01

Geração A
<i>Meu filho, desde a época do meu avô já se falava que para a plantação dar certo dependemos das chuvas trazidas durante o inverno e que sem elas nem uma plantação presta e o tempo correto de arrancar seria a partir de 1 ano após o plantio.</i>
Geração B
<i>Rapaz, eu aprendi com meu pai que se plantava no início do inverno por causa das chuvas e também quando a lua estiver boa que no caso é a minguante, se plantar quando a lua estiver ruim em outro ciclo as raízes não dão boas e a safra não dar grande e para saber a hora de arrancar é só a partir de 1 ano plantada.</i>
Geração C
<i>Eu cresci vendo o pai e o vô plantar sempre no início das chuvas e sobre a colheita é o seguinte nós sempre deixamos uma roça plantada para não poder esperar 1 ano para a gente produzir a tiquira.</i>

Essa pergunta, não apenas, busca entender a relação entre conhecimentos empíricos e práticas agrícolas, como também é fundamental para explorar a sabedoria acumulada ao longo das gerações entre os agricultores. Ao destacar sobre os conhecimentos empíricos, que são absorvidos através das experiências e das vivências ao longo do tempo, o questionamento revela uma diferença crucial em relação ao conhecimento científico formal, pois, as práticas tradicionais muitas vezes são baseadas em um entendimento profundo do ambiente local e de seus ciclos naturais.

Ao perguntar, como o senhor consegue identificar o período correto para o plantio e coleta da mandioca? Tínhamos como objetivo incentivar o produtor a compartilhar suas experiências e observações. Além disso, nota-se que os conhecimentos empíricos muitas vezes estão associados às práticas especificamente da região e assim, refletem uma relação íntima com a localidade. Desse modo, o agricultor pode discutir como suas vivências anteriores o ensinaram a respeitar os ciclos naturais.

Observa-se também, que por meio dessa pergunta o agricultor pode compartilhar histórias e como aprendeu produzir essa bebida destilada com seus pais ou avós, destacando, assim, a importância da oralidade e da educação informal para a preservação dessas práticas. Além disso, também abre um leque de possibilidades para compreendermos como esses conhecimentos moldam as práticas agrícolas nos pequenos povoados e sustentam as famílias que dependem da terra para sua subsistência.

Dessa forma, a transmissão de conhecimentos, passadas entre as gerações, carregam muitas técnicas tradicionais de produção, elas são transmitidas pelas vivências adquiridas diariamente entre os núcleos familiares. Essas questões remetem a um interesse constante pelas experiências práticas transmitidas pelos outros através do conhecimento empírico no cultivo da mandioca, assim desenvolvendo um papel fundamental na eficácia da produção e eficiência na transmissão de saberes. Mediante a isso, Kopnin (1978, pp.150-153), reforça essa ideia ao dizer que,

[...] todo o nosso conhecimento provém, em suma, das sensações e percepções; pois o homem não possui outras fontes, outros canais com o mundo exterior e ressalta que em nível empírico obtém-se da experiência imediata o conteúdo

fundamental do pensamento; são racionais antes de tudo a forma de conhecimento e os conceitos implícitos na linguagem, em que são expressos os resultados do conhecimento empírico.

4.2 Desafios da produção artesanal de Tiquira

As bebidas destiladas como a tiquira, tem um papel fundamental na cultura e na economia dos pequenos povoados do estado do Maranhão, pois são integrantes das tradições locais e compõem a identidade cultural dos povos. Os métodos de sua produção nesses pequenos povoados são primitivos resultando em diversos desafios durante seu processo. Segundo a Embrapa (2018) as etapas de produção da tiquira realizadas principalmente no Maranhão ocorrem em sua grande parte de maneira artesanal por pequenos produtores no estado de forma informal.

A produção artesanal de tiquira é desenvolvida por métodos primitivos, que levam um longo período para a obtenção do produto final. Nessa produção, a principal ferramenta é o trabalho braçal realizado por inúmeros agricultores como ilustra na figura 06. Esse trabalho desencadeia diversos desafios para seus produtores que podem impactar tanto na qualidade do produto quanto na sustentabilidade do negócio. Cereda (2015) descreve que para a realização do processo artesanal da produção da tiquira as raízes são descascadas, raladas e espremidas, o líquido é descartado e com o sólido é feito os beijus.

Figura 06. Trabalho manual na confecção dos beijus



Fonte: Registro do pesquisador, 2024.

Embora muitos produtores tenham conhecimentos tradicionais, a falta de informação sobre técnicas de produção pode ser um obstáculo na produtividade

dessa bebida destilada. Esses desafios exigem resiliência dos produtores artesanais que além de competir com os desafios diários ainda concorrem com o mercado das bebidas industrializadas.

Em um contexto de pesquisa de campo, onde buscamos compreender as vivências e tradições que cercam a produção artesanal de tiquira, é fundamental explorar a trajetória dos tiquireiros que preservam essa prática ancestral. Assim, formulamos a seguinte indagação: **Como o senhor aprendeu a produção artesanal de tiquira e qual foi seu maior desafio?**

Tabela 02: Respostas dos entrevistados, questão 02

Geração A
<i>Aprendi com o lambicador do meu padrinho que era conhecido como mano, eu ia para a casa de alambique quando menino e ficava vendo ele produzir e ficava perguntando o que era cada coisa que ele estava fazendo até que eu aprendi e virou minha profissão, não tinha condições de estudar e esse foi o ofício que eu aprendi e passei pros (para) meus filhos. Meu filho, se eu for falar de todas as dificuldades nós vamos passar o dia todo falando, mas para mim a pior é o trabalho braçal no sol quente.</i>
Geração B
<i>Eu aprendi com meu pai todo o processo de lambicar, e são muitos desafios até chegar no ponto, nós temos que fazer a roça no sol quente, plantar, capinar os matos quando a maniva estiver crescendo, arrancar a mandioca, serrar, prensar, peneirar, fazer beiju e sem falar que durante todo esse tempo tem que acordar de madrugada, pegar muita fumaça nos olhos e quentura de fogo.</i>
Geração C
<i>Eu aprendi a lambicar com o pai e com o vô, eu sempre trabalhei com meu pai na roça plantando mandioca para fazer a tiquira e sempre via o esforço que eles faziam, então para mim o pior desafio é trabalhar tanto e não ter tanta valorização no mercado.</i>

Essa indagação, não apenas, busca entender o aprendizado e a transmissão de conhecimento sobre a produção artesanal de tiquira, mas também, faz com que o entrevistado possa refletir sobre as dificuldades que

podem surgir durante o percurso, sejam essas nas adaptações, em técnicas adequadas ou na preservação das tradições em um mundo de constante mudança.

A partir das respostas, podemos obter uma visão mais aprofundada dessa prática cultural, pois, as condições de trabalho dos pequenos agricultores são extremamente difíceis com longas jornadas expostas ao sol e as intempéries que resultam em diversos fatores como o comprometimento da saúde e a fadiga extrema. Além disso, se tem a baixa remuneração da produtividade que resulta na desestimulação dos produtores, levando muitos a se deslocarem para as áreas urbanas em busca de condições de vida melhor. Para enfrentar esses desafios se faz necessário a inserção de mais políticas públicas voltadas para o homem do campo.

4.3 Importância cultural da produção artesanal de Tiquira para o povoado Baixa Grande

A produção artesanal de tiquira, para o povoado Baixa Grande, é muito mais do que uma simples atividade econômica, ela traz consigo uma rica importância cultural que remete as características de cada indivíduo que a produz. Martins (1976, p. 12), por exemplo, argumenta que:

[...] o artesanato tem um valor antropológico, principalmente quando os objetos usuais no grupo, feitos segundo esse regime de trabalho, se encontram reunidos em mostra específica, porque, então, esta será o espelho de sua comunidade. As peças transmitem mensagens ligadas às raízes culturais, são respostas cristalizadas que representam ou representaram formas rotineiras de vida e podem ser a chave para a obtenção de conhecimentos certos sobre o homem na longa jornada de sua evolução.

O processo artesanal, da produção de tiquira envolve técnicas que são passadas de geração em geração, formando uma conexão de saberes que refletem na interação de seus produtores com a terra e os ingredientes providos por ela, por meio do conhecimento tradicional deixados como herança das comunidades indígenas passadas entre as gerações. Segundo Diegues, (2000, p. 30):

[...] conhecimento tradicional é definido como o conjunto de saberes e saber-fazer a respeito do mundo natural, sobrenatural, transmitido oralmente de geração em geração. Para muitas dessas sociedades, sobretudo para as indígenas, existe uma interligação orgânica entre o mundo natural, o sobrenatural e a

organização social. Nesse sentido, para estas, não existe uma classificação dualista, uma linha divisória rígida entre o “natural” e o “social”, mas sim um continuum entre ambos.

Esses conhecimentos são fundamentais para a transmissão de saberes e ocorrem de diversas formas como, por exemplo, através das histórias, das práticas diárias, ensinamentos informais e rituais. Nessas comunidades os conhecimentos são passados desde a infância e com ele as crianças aprendem com os mais velhos sobre os costumes locais e o modo de vida que caracteriza a comunidade onde vivem.

Esses saberes, desenvolvem diversas habilidades práticas que incluem o artesanato, agricultura e a pesca tornando-se essenciais para a sobrevivência dos pequenos agricultores que compõem as diversas comunidades do estado do Maranhão como a de Baixa Grande, onde o artesanato tem uma importância significativa, pois, durante suas produções os núcleos familiares como mostra na figura 07, reúnem-se e funcionam como elemento vital na preservação de sua cultura, onde cada elemento produzido carrega consigo saberes e técnicas transmitidas pelas gerações passadas, mantendo vivo todo conhecimento adquirido ao longo do tempo.

Figura 07. Família reunida em farinhada



Fonte: Registro do pesquisador, 2024.

Vejamos mais uma pergunta que foi realizada durante a pesquisa de campo: **Qual a importância da produção artesanal de tiquira para a cultura da sua comunidade?**

Tabela 03: Respostas dos entrevistados, questão 03

Geração A
<i>Meu filho, essa produção artesanal como você diz é muito importante aqui para a comunidade, hoje tem menos, mas antigamente muita gente vivia disso. Na época de festejo era uma alegria, vinha gente de fora beber direto do alambique.</i>
Geração B
<i>A importância dessa produção artesanal para a comunidade é muito importante porque além de gerar renda já faz parte da comunidade a muito tempo. Se você perguntar como a comunidade Baixa Grande é conhecida vão dizer que é onde faz tiquira porque o povo já conhece que essa prática faz parte da vida de quem mora aqui.</i>
Geração C
<i>A produção artesanal de tiquira já faz parte da cultura da comunidade, e como meu pai já falou, onde perguntarem sobre aqui na Baixa Grande, vão dizer que é onde fazem tiquira.</i>

Ao perguntar, qual a importância da produção artesanal de tiquira para a cultura da sua comunidade. Buscou-se revelar um mundo de significados de como a tiquira, uma bebida tradicionalmente brasileira, feita a partir da fermentação da mandioca, não reflete apenas em um produto local, como também, representa uma parte essencial da identidade dessa comunidade, onde cada produtor tem receitas e métodos próprios que são passados entre as gerações.

Essa prática artesanal, não apenas traz retorno para a economia local, como também fortalece os laços sociais entre os moradores. Ao compartilhar o processo de produção, esses indivíduos criam um espaço de interação e aprendizado. Outro ponto importante, é que através da produção e do consumo dessa bebida destilada com um alto teor alcoólico, os moradores dessa comunidade têm a oportunidade de celebrar as festividades locais, perpetuando, assim, suas tradições.

O artesanato, não representa apenas uma importante fonte de renda para muitas famílias, dessa comunidade, por gerar recursos financeiros, mas também, promove a capacidade de preservação da cultura local. Embora, com o passar do tempo, tenha surgido diversos desafios contemporâneos, essas práticas de produção ainda têm fortalecido os laços sociais entre as famílias. Dessa forma, a produção artesanal de tiquira no povoado Baixa Grande, não se limita ao seu valor econômico, ela é uma expressão cultural que merece reconhecimento e valorização.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesta pesquisa, buscamos mostrar os diversos desafios da produção artesanal de tiquira no povoado Baixa Grande, através da compreensão dos significados e valores obtidos pelos conhecimentos tradicionais passados entre as gerações. A tiquira, é uma bebida destilada com um alto teor alcoólico que também é representada como símbolo da cultura maranhense, e carrega em si não só um sabor único, mas também uma rica história que reflete a identidade local.

Desse modo, conclui-se que, as atividades artesanais tornam-se uma ponte entre o passado e o presente. Neste contexto, onde as experiências dos mais velhos é partilhada com os mais novos através do dia-a-dia. Essa transmissão de saberes, é essencial para a preservação da cultura local, pois, permite que as tradições se mantenham vivas e sejam relevantes em um mundo em constante mudança. Assim, os jovens aprendem não apenas, a técnica de produção da tiquira, como também os valores e histórias que cercam essa prática, criando um vínculo emocional com sua herança cultural.

Além disso, essa pesquisa nos mostra que são diversos os desafios enfrentados pelos tiquireiros, (produtores de Tiquira) e esses desafios incluem desde a concorrência com as bebidas industrializadas até as dificuldades de acesso aos materiais necessários para a sua produção de forma artesanal. O processo de produção industrial, e suas consequências, têm pressionado as práticas locais, levando inúmeros produtores questionarem a viabilidade econômica da produção tradicional. Porém, diante de todas as dificuldades já apresentadas, a prática da produção artesanal de tiquira manteve-se firme e foram passadas entre as gerações desse pequeno povoado do estado do Maranhão. Esse feito, pode ser compreendido como testemunho do amor e dedicação dos produtores locais que continuaram a valorizar sua cultura, mesmo diante dos inúmeros obstáculos.

Outro ponto, importante desta pesquisa, é que podemos compreender que nesse ambiente desafiador de produção, se destaca a importância de iniciativas que visam a valorização e ao reconhecimento da tiquira como

patrimônio cultural imaterial, onde cada passo do processo de produção é realizado com respeito e cuidado as tradições legadas ao longo do tempo.

Também, é importante ressaltar o papel das festividades locais, na valorização e promoção dessa iguaria em eventos como, vaquejadas e celebrações religiosas, pois, a bebida desempenha um papel central na confraternização entre os moradores, pois, essas ocasiões são momentos em que as tradições são reavivadas e celebradas coletivamente. A presença da tiquira nesses momentos, não só reforça seu valor cultural, como também mantém os laços sociais entre os moradores dessa comunidade.

Ao refletirmos, sobre os diversos aspectos já apresentados, pode surgir indagações de como podemos contribuir para preservar essa cultura, ou que medidas podem ser tomadas para fortalecer o papel da tiquira nessa comunidade, assim, se faz necessário criar espaços de diálogos entre moradores locais, pesquisadores e instituições culturais para garantir que as vozes dos tiquireiros sejam ouvidas e respeitadas.

REFERÊNCIAS

- ABREU, R.; CHAGAS, M. Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.
- ALMEIDA, Katilayne Vieira de et al. Avaliação Físico-Química da Aguardente de Mandioca. In: CONGRESSO QUÍMICO DO BRASIL, 1., 2010, João Pessoa. S. l.: 2010. p. 1 - 4.
- BAHIA, Cultura da. Design Popular: Guia de sugestões para o educador Salvador. ONG Cipó, 2002.
- BRITO, S. H. V.; CEREDA, P. M. BEBIDAS ALCOÓLICAS: Tiquira. Cap. 24, pág. 470. 2015.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Anexo XI - Regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para tiquira, 24 de abril de 2008. Diário Oficial da União, Brasília, 2008, p. 17
- CAMPOS, M.M. A formação de professores para crianças de 0-10 anos: modelos em debate. São Paulo: Educação e Sociedade, 2003.
- CERVO, Amado Luis; BERVIAN, Pedro Alcino. Metodologia científica: para uso dos estudantes universitários. 3. ed. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1983.
- CORSTEN, Michael. Karl Mannheims Kulturosoziologie. Eine Einführung, Frankfurt/Nova York, Campus, 2010.
- CORREIA, A. M. Desenvolvimento rural em Timor-Leste. Povos e Culturas, n. 19, p. 447-460, 2015. Disponível em: <https://revistas.ucp.pt/index.php/povoseculturas/article/view/9006>. Acesso em: 28 set. 2022.
- Chuzel, G., & Cereda, M. P. (1995). La tiquira: une boisson fermentée à base de manioc. In T. Agbor Egbe, A. Brauman, D. Griffon & S. Trech (Eds.), Transformation alimentaire du manioc (pp. 683-688). ORSTOM.
- COSTA, Marli Lopes. CASTRO, Ricardo VieiraAlves: Patrimônio Imaterial Nacional: preservando memórias ou construindo histórias. Universidade do estado do Rio de Janeiro: Estudo de Psicologia 2008.
- EMBRAPA. Mandioca em números; Congresso de mandioca 2018. Belém. Disponível em: . Acesso em: 05 set. 2018.
- FELIX, L.O. História e memória: a problemática da pesquisa. Passo Fundo, RS: Ediupf, 1998.
- FERRAREZZO, Eliane Maria. Desenvolvimento de mandioca chips, moldada e frita. 2011. 190 f. Tese (Doutorado) - Curso de Ciências da Engenharia de Alimentos, Faculdade de Zootecnia, Universidade de São Paulo, Pirassununga, 2011.
- GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo. Atlas. 2007.

GOMES, Jayme de Cerqueira; LEAL, Edna Castilho. Cultivo da Mandioca para a Região dos Tabuleiros Costeiros. Embrapa Mandioca e Fruticultura. Sistemas de Produção, 11, ISSN 1678-8796 Versão eletrônica, Jan/2003. Disponível em: https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Mandioca/mandioca_tabuleiros/plantio.htm. Acesso em: 14/04/2022.

GOMES, João Carlos Costa; ASSIS, Willian Santos de. Agroecologia: Princípios e reflexões conceituais. EMBRAPA: Brasília-DF/2013.

GUAAJA TIQUIRA. A quira. Disponível em: <<http://www.guaajaquira.com.br/guaajaquira.html>> Acesso em: 15/10/2017

IBRAC. Instituto Brasileiro da Cachaça. 2011. Disponível em: <<http://www.ibraccachacas.org/>>. Acesso em 18 de março de 2013.

IBGE. Censo Demográfico 2010. Disponível em: <www.ibge.gov.br>. Acesso em 15 de mar 2011.

INSTITUTO MARANHENSE DE ESTUDOS SOCIOECONÔMICOS E CARTOGRÁFICOS. Produto Interno Bruto dos Municípios do Estado do Maranhão: período 2010 a 2017. São Luís: IMESC, 2019.

INSTITUTO MARANHENSE DE ESTUDOS SOCIOECONÔMICOS E CARTOGRÁFICOS. Regiões de Desenvolvimento: proposta de regionalização do Maranhão. São Luís: IMESC, 2015.

KOPNIN, Pável Vasilievich. A Dialógica como Lógica e Teoria do Conhecimento. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978.

LE GOFF, J. História e Memória. Trad. Bernardo Leitão. Campinas: Editora da Unicamp, 1990. Disponível em: <http://pt.scribd.com/doc/8757274/Historia-e-MemoriaJacques-Le-Goff> - acesso em 22 de setembro de 2012.

MAIOR, M. S. Cachaça. Ied. Rio de Janeiro: IAA, 1970. 480p. (Coleção Canavieira no.3)

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO EXTERIOR - MDIC. **Programa do Artesanato Brasileiro**. Brasília: MDIC-SDP, 2012. Disponível em: Acesso em: 15 maio 2016.

MARTINS, Saul. Arte e Artesanato Folclóricos. Rio de Janeiro: MEC/FUNARTE, 1976.

MÜHLHAUS, C. Para além da pedra e cal. Revista Nossa História. Ano 2 – Nº 13, 2004.

PIZZANI, L. et al. A arte da pesquisa bibliográfica na busca do conhecimento. RDBCI: Revista Digital de Biblioteconomia e Ciência da Informação, Campinas, SP, v. 10, n. 2, p. 53–66, jul./dez, 2012.

POLLAK, Michael. **Memória e Identidade Social**. Estudos Históricos, v.5, n.10, Rio de Janeiro: CP/DOC FGV, 1992.

RIBEIRO, D. M. L. Caracterização e comportamento sacarificante da flora microbiana empregada na fabricação da aguardente de mandioca (Tiquira), Tese de Mestrado, Universidade Federal do Maranhão, 78 p., 2011.

Rocha Rodrigues Júnior, José Aldemir. A Importância da Produção Artesanal das Bebidas Destiladas para a Região do Município de São Bernardo do Maranhão. Universidade Federal do Maranhão 37 p. 2024.

ROEHLICH, José Marcos. Identidades e tradições reinventadas: o rural como tema e cenário. In: CARNEIRO, M. J. (org.). Ruralidades contemporâneas – modos de viver e pensar o rural na sociedade brasileira. 1. ed. Rio de Janeiro: Mauad X – FAPERJ, 2012a, p. 201-226.

SANTOS, G. S.; MARQUES, E. P.; SILVA, H. A. S.; BEZERRA, W. B.; MARQUES, A. B. Identificação e quantificação do cristal violeta em aguardentes de mandioca (tiquira). **Química Nova**, São Paulo, v.28, n.4, P.583-586, 2005.

SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. Agroindústria: produção de derivados da mandioca. / Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. – Brasília: SENAR, 2018.

SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do Trabalho Científico. 23. ed. rev, e atual, - São Paulo: Cortez, 2007.

SOUZA, Igor Albuquerque de. Produção de aguardente de mandioca utilizando o fungo *Aspergillus Oryzae* para liquefação e sacarificação do amido. 2014. 45 f. TCC (Graduação) - Curso de Farmácia, Universidade de Brasília, Brasília, 2014.

VAZ, Raimundo Nonato. História da Matriz de São Bernardo - Nossa Terra, Nossa gente. 4. Edição. 2016.

VENTURINI FIHO, W. Tecnologia de bebidas. São Paulo, Ed Edgard Blucher, cap. 2, p.525-550, 2005.

APÊNDICE

APÊNDICE 1 (Questionário)



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS DE SÃO BERNARDO
LICENCIATURA EM CIÊNCIAS NATURAIS/QUÍMICA**

**DESAFIOS DA PRODUÇÃO ARTESANAL DE TIQUIRA NO POVOADO BAIXA
GRANDE: ensinamentos passados entre gerações**

Nome do entrevistado: _____

Idade: _____

QUESTIONÁRIO

1) Como o senhor consegue identificar o período correto para o plantio e coleta da mandioca?

2) Como o senhor aprendeu a produção artesanal de tiquira e qual foi seu maior desafio?

3) Qual a importância da produção artesanal de tiquira para a cultura da sua comunidade?

APÊNDICE 2 (Termo de consentimento)

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

A pesquisa intitulada: DESAFIOS DA PRODUÇÃO ARTESANAL DE TIQUIRA NO POVOADO BAIXA GRANDE: ensinamentos passados entre gerações, tem como pesquisador(a) o (a) discente, Luís Carlos Santos Reis do Curso de Licenciatura Interdisciplinar em Ciências Naturais/Química da Universidade Federal do Maranhão (UFMA) Centro de Ciências de São Bernardo e como orientadora a professora Dra. Rosa Maria Pimentel Cantanhêde.

Com estas informações lhe convido a participar desta pesquisa que tem como objetivo: analisar os desafios da produção artesanal de tiquira no povoado Baixa Grande e compreender os ensinamentos de sua produção passados entre gerações. As informações/dados ficarão com o pesquisador em seus arquivos pessoais que têm como único objetivo a análise para elaboração da sua monografia de conclusão de curso. O seu anonimato será preservado, utilizaremos apenas um codinome, bem como também a sua integridade em todas as dimensões humanas.

Caso se sinta esclarecido(a) e de acordo com a proposta aqui apresentada, solicitamos que assine este termo. Se precisar de quaisquer outros esclarecimentos, contate-nos pelo número.....

Eu, _____, RG nº _____ declaro ter sido informado e concordo em participar da pesquisa acima descrita.

_____, ____ de _____ de _____

Assinatura do participante/ ou responsável

Pesquisador:

Professora orientadora: Rosa Maria Pimentel Cantanhêde