



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS DE SÃO BERNARDO
LICENCIATURA EM CIÊNCIAS HUMANAS/SOCIOLOGIA

ADRIANA ESCÓRCIO VIRGÍLIO

A PRODUÇÃO DA TIQUIRA NO MARANHÃO: um estudo sobre o
ciclo de produção artesanal e suas representações em Santana

SÃO BERNARDO, MA

2024

ADRIANA ESCÓRCIO VIRGÍLIO

A PRODUÇÃO DA TIQUIRA NO MARANHÃO: um estudo sobre o ciclo de produção artesanal e suas representações em Santana

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) apresentado como requisito parcial obrigatório para a obtenção do título de licenciada em Ciências Humanas/Sociologia pela Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Centro de Ciências de São Bernardo, MA.

Orientador: Dr. Clodomir Cordeiro de Matos Júnior

SÃO BERNARDO, MA

2024

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



ADRIANA ESCÓRCIO VIRGÍLIO

A PRODUÇÃO DA TIQUIRA NO MARANHÃO: um estudo sobre o ciclo de produção artesanal e suas representações em Santana

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) apresentado como requisito parcial obrigatório para a obtenção do título de licenciada em Ciências Humanas/Sociologia pela Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Centro de Ciências de São Bernardo, MA.

Orientador: Dr. Clodomir Cordeiro de Matos Júnior

Aprovada em: 04 / 10 / 2024

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Clodomir Cordeiro de Matos Jr.
(Orientador – UFMA)

Prof. Dr. Thiago Pereira Lima
(LCH - UFMA)
1º Examinador

Prof. Dr. Josenildo Campus Brussio
(LCH- UFMA)
2º Examinador

A Deus, por ser autor e protetor da minha vida.
Aos meus familiares e amigos, que me apoiaram, incentivaram e acreditaram na concretização desse sonho.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente quero agradecer à Deus por me dar forças e ânimo para concretizar esse trabalho, mesmo diante de muitas dificuldades durante esse percurso. Obrigado Senhor por segurar minha mão nessa caminhada.

A minha Mãe Rosa Maria (dona Rosa), minha grande inspiração de força, bondade e generosidade. Meu exemplo de vida, obrigada por seus conselhos valiosos, pelas suas orações, pela sua força nessa caminhada. Apesar de não ter uma formação escolar sempre soube que a educação seria o melhor caminho, me falando “Estude, pois é a única coisa que ninguém pode tirar de você!”.

Ao meu pai João Batista, um homem trabalhador e honesto que sempre me ensinou a ser uma pessoa do bem. Obrigado por seus ensinamentos e sua força constante em nossas vidas.

Ao meu esposo Francisco, que sempre esteve comigo desde o início dessa caminhada com nossas filhas, amores da minha vida, Ana Cecília e Ana Beatriz que são as pessoas responsáveis por eu não desistir dos meus sonhos e por me tornar essa pessoa que sou hoje.

A minha irmã Eliane, por sua ajuda durante esse processo. Obrigada por resolver tudo que está ao seu alcance em prol do nosso bem-estar. Você sempre foi essencial na minha vida e trajetória acadêmica.

As minha irmãs Mariana e Liciane, pela alegria que vocês representam em minha vida e pela ajuda e força de sempre.

A minha irmã Karliane, agradeço por sempre estar próxima e disposta a me ajudar da melhor forma.

Ao meu irmão Jonas que sempre esteve comigo me dando apoio e sendo um exemplo de que não devemos desistir diante das dificuldades.

Aos meus colegas e amigos da universidade Ariane, Raynara, Maria do Rosário, Francisca, Janária, Ellanayne, José Ricardo e meu eterno amigo Leandro, que deixou saudades na sua partida e muitas lembranças boas dos nossos trabalhos juntos. Ele sempre foi generoso em ajudar a todos.

Agradeço também aos colaboradores/interlocutores que contribuíram voluntariamente nessa pesquisa, Francisco das Chagas, Gilvan, Josimar, Ronaldo e Rosa Maria, sem eles não teria sido possível realizar esse trabalho.

Aos meus professores da graduação que fizeram parte da minha trajetória acadêmica, Alina Miranda, Ana Carolina, Amanda Gomes, Camila Neves, Hugo Freitas, Ivanete Cavalcante, João Pedro, Laura Rosa, Marinéia Marinho, Tedson Braga, Thiago Pereira e Washington Tourinho, além de outros que tive o privilégio de conhecer.

Ao professor Thiago Pereira Lima e Josenildo Campus Brussio, por sua leitura atenta do trabalho e pelas considerações para sua melhoria e crescimento.

Em especial ao meu orientador, professor Clodomir Cordeiro, que tive a honra de ser orientada. Grata por seus conselhos, pela paciência e sua dedicação em transferir conhecimentos.

A PRODUÇÃO DA TIQUIRA NO MARANHÃO:
um estudo sobre o ciclo de produção artesanal e suas
representações em Santana

Adriana Escórcio Virgílio¹
Dr. Clodomir Cordeiro de Matos Junior²

RESUMO:

O presente trabalho teve como objetivo compreender as experiências de produção e representações dos produtores artesanais de tiquira, aguardente derivada da mandioca, de Santana do Maranhão, região do Baixo Parnaíba Maranhense, região leste do estado. Em meio aos inúmeros produtos derivados da mandioca e sua popularidade entre os moradores da região Nordeste do Brasil, a tiquira, tradicionalmente produzida no Maranhão, ocupa um papel social significativo na cultura alimentar, tradições e geração de renda entre seus produtores. A pesquisa foi realizada, inicialmente, por meio de uma formação teórica e metodológica acerca dos pressupostos que envolviam seu desenvolvimento e por meio de etapas de campo. De caráter qualitativo e descritivo, esse momento foi desenvolvido por meio da observação direta dos espaços, sujeitos, processos e dinâmicas envolvidos na produção da tiquira e através da aplicação de entrevistas semiestruturadas com 05 (cinco) produtores locais das zonas rurais da cidade. Como principais resultados da pesquisa podemos destacar: a identificação de alguns produtores artesanais de tiquira em Santana do Maranhão; o registro dos instrumentos, processos, ocupações e temporalidades envolvidos na produção da tiquira; o papel da tiquira na composição dos rendimentos econômicos das famílias desses produtores; e, o lugar dessa bebida nas tradições familiares, vínculos culturais e marcadores identitários da cidade.

Palavras-chaves: Tiquira. Produtores artesanais. Santana do Maranhão. Representações. Identidade.

¹ Graduanda do Curso de Licenciatura em Ciências Humanas/Sociologia do Centro de Ciências de São Bernardo da Universidade Federal do Maranhão/UFMA, São Bernardo, Maranhão.

² Professor do Curso de Licenciatura em Ciências Humanas/Sociologia do Centro de Ciências de São Bernardo da Universidade Federal do Maranhão/UFMA, São Bernardo, Maranhão. Coordenador do Laboratório de Estudos e Pesquisas sobre as Cidades (CITADINOS/UFMA).

TIQUIRA PRODUCTION IN MARANHÃO:

a study on the artisanal production cycle and its representations in Santana

ABSTRACT:

This study aimed to understand the production experiences and representations of artisanal producers of tiquira, a cassava-derived spirit, from Santana do Maranhão, in the Baixo Parnaíba region of Maranhão, in the eastern part of the state. Among the numerous cassava-derived products and their popularity among residents of the Northeast region of Brazil, tiquira, traditionally produced in Maranhão, plays a significant social role in the food culture, traditions and income generation among its producers. The research was initially conducted through theoretical and methodological training on the assumptions involved in its development and through field stages. Qualitative and descriptive in nature, this moment was developed through direct observation of the spaces, subjects, processes and dynamics involved in the production of tiquira and through the application of semi-structured interviews with 05 (five) local producers from the rural areas of the city. The main results of the research can be highlighted: the identification of some artisanal producers of tiquira in Santana do Maranhão; the record of the instruments, processes, occupations and temporalities involved in the production of tiquira; the role of tiquira in the composition of the economic income of the families of these producers; and, the place of this drink in the family traditions, cultural ties and identity markers of the city.

Keywords: Tiquira. Artisanal producers. Santana do Maranhão. Representations. Identity.

LISTA DE IMAGENS

Imagem 01 – Localização de Santana no estado do Maranhão

Imagem 02 – Planta da mandioca e seu tubérculo em Santana

Imagem 03 – Tiquira azul produzida com a adição da folha da tangerina

Imagem 04 – Tiquira branca (incolor)

Imagem 05 – Mandioca após a preparação

Imagem 06 – Trabalho realizado no Catitu

Imagem 07 – Prensa “enxugando” a mandioca ralada

Imagem 08 – Massa da mandioca sendo peneirada

Imagem 09 – Beijus sendo produzidos na “chapa”

Imagem 10 - Beijus assados

Imagem 11 – Beijus sendo “abafados”

Imagem 12 – Beijus fermentando

Imagem 13 – Lambicação

Imagem 14 – Destilação da tiquira

LISTA DE QUADROS

Quadro 01 – Respostas da pergunta “Como o(a) senhor(a) conheceu a tiquira?”

Quadro 02 – Respostas da pergunta “Como o(a) senhor(a) começou a produzir a Tiquira?”

Quadro 03 – Respostas da pergunta “O(a) senhor(a) sabe como começou a história da produção da Tiquira em Santana?”

Quadro 04 – Respostas da pergunta “Qual a melhor época do ano para produzir Tiquira?”

Quadro 05 – Respostas da pergunta “Que tipo de tiquira o senhor(a) produz aqui? Por quê?”

Quadro 06 – Respostas da pergunta “Quais os tipos de tiquira o(a) senhor(a) conhece?”

Quadro 07 – Respostas da pergunta “Qual o tipo de tiquira que o(a) senhor (a) mais gosta? Por quê?”

Quadro 08 – Respostas da pergunta “Qualquer mandioca serve para a produção da Tiquira? Por quê?”

Quadro 09 – Respostas da pergunta “O (a) senhor(a) produz a mandioca que utiliza para fazer a tiquira? Se não, como o senhor(a) consegue a mandioca?”

Quadro 10 – Respostas da pergunta “Como a tiquira é produzida? Quais as etapas necessárias para a produção da tiquira?”

Quadro 11 – Respostas da pergunta “Quanto tempo é necessário para a produção da tiquira?”

Quadro 12 – Respostas da pergunta “Quais equipamentos/objetos o(a) senhor(a) utiliza para produzir a tiquira?”

Quadro 13 – Respostas da pergunta “Como o(a) senhor(a) aprendeu a utilizar esses equipamentos/objetos?”

Quadro 14 – Respostas da pergunta “Quantas pessoas estão envolvidas na produção da tiquira com o(a) senhor(a)?”

Quadro 15 – Respostas da pergunta “Como é feita a divisão de tarefas na produção da tiquira? Qual a sua atividade no momento da produção da tiquira?”

Quadro 16 – Respostas da pergunta “O (a) senhor(a) acha que a produção da tiquira hoje é igual de antigamente? Por quê? O que mudou?”

Quadro 17 – Respostas da pergunta “O(a) senhor(a) acha que a Tiquira é importante para a cultura e tradição de Santana?”

Quadro 18 – Respostas da pergunta “As pessoas de Santana gostam de Tiquira?”

Quadro 19 – Respostas da pergunta “O(a) senhor(a) toma Tiquira?”

Quadro 20 – Respostas da pergunta “O(a) senhor(a) acha que Santana é conhecida como uma terra produtora de Tiquira? Por quê?”

Quadro 21 – Respostas da pergunta “A Tiquira produzida em Santana tem boa qualidade?”

Quadro 22 – Respostas da pergunta “O que o(a) senhor(a) faz com a Tiquira que produz?”

Quadro 23 – Respostas da pergunta “Respostas da pergunta “Para quem o(a) senhor(a) vende a Tiquira que o senhor produz?”

Quadro 24 – Respostas da pergunta “Os rendimentos que o(a) senhor(a) adquire com a venda da Tiquira são importantes para sua renda familiar?”

Quadro 25 – Respostas da pergunta Respostas da pergunta “O(a) senhor troca a Tiquira por algum produto com familiares e/ou amigos? Se sim, por quais produtos?”

Quadro 26 – Respostas da pergunta “A Tiquira é utilizada para o consumo familiar?”

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	03
PERCURSO METODOLÓGICO.....	05
CAPÍTULO 1 - A MANDIOCA NO BRASIL: TRAÇOS DE SEUS ASPECTOS HISTÓRICOS, SOCIAIS, ECONÔMICOS E CULTURAIS.....	07
1.1 Aspectos históricos e sociais da mandioca no Brasil.....	07
1.2 A mandioca na experiência da alimentação brasileira.....	12
1.3 O cultivo da mandioca e seu lugar na subsistência e renda familiar.....	16
CAPÍTULO 2 – A PRODUÇÃO DA TIQUIRA EM SANTANA DO MARANHÃO.....	21
2.1 Santana do Maranhão: terra da mandioca e da tiquira.....	21
2.2 Bebidas produzidas a partir da mandioca.....	22
2.3 A Tiquira e sua produção artesanal.....	23
CAPÍTULO 3 - PROCESSOS DE PRODUÇÃO DA TIQUIRA E REPRESENTAÇÕES DE SEUS PRODUTORES EM SANTANA DO MARANHÃO.....	28
3.1 Identificação e perfil dos produtores da tiquira de Santana.....	28
3.2 Resultados das análises das entrevistas.....	29
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	58
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	59
APÊNDICES.....	64

INTRODUÇÃO

A raiz da mandioca é um alimento que faz parte da alimentação dos brasileiros, desde a chegada dos colonizadores se tem ouvido falar sobre o cultivo e a produção da raiz como uma das principais fontes de sustento alimentar dos povos originários e primeiros colonizadores. Os europeus quando aqui chegaram, encontraram na mandioca um alimento até então desconhecido, que passou a fazer parte da base de subsistência desses invasores, sendo responsável por evitar a mortalidade dos colonizadores e das populações escravizadas que afluíam para o Brasil. Nesse contexto histórico a origem da raiz é associada a lendas regionais e locais, marcando a experiência brasileira como uma das grandes heranças alimentares dos povos indígenas, responsáveis por sua domesticação e manuseio artesanal.

A partir da mandioca é possível produzir diversos pratos e receitas, estando presente na mesa de nordestinos, especialmente os maranhenses, na forma da farinha, alimento consumido em praticamente todos os estados da região. Para além da farinha, a goma, extraída da mandioca, é utilizada em muitas receitas regionais, sendo a mais tradicional delas o beiju ou tapioca. Nesse arranjo de diversidade de produtos elaborados a partir da mandioca, nosso trabalho buscará compreender os processos de produção da tiquira, muitos deles herdados de nossas populações indígenas, e as experiências de seus produtores em Santana do Maranhão, região do Baixo Parnaíba Maranhense.

Com o intuito de conhecer mais sobre as experiências de produção da tiquira em Santana, destacamos ao longo do nosso trabalho não apenas seu valor comercial, significativo para a composição dos orçamentos familiares dos lavradores da zona rural da cidade, mas também os elementos culturais e identitários que envolvem sua produção, responsáveis pelo protagonismo da bebida na construção do imaginário local sobre o município e sua população. Encarada como uma bebida “muito forte” e apreciadas pelos “mais velhos”, a tiquira santanense, produzida a partir da mandioca, é um produto emblemático do patrimônio cultural que ganha forma nessa região do estado, sendo decisiva para a conexão das experiências passadas e presentes dos moradores de Santana do Maranhão.

Diante dos objetivos elaborados para o desenvolvimento do presente trabalho nossa monografia foi estruturada em cinco momentos. No primeiro, realizamos a descrição dos procedimentos metodológicos que tornaram a pesquisa possível. Em

seguida, buscamos explorar traços da história do lugar da mandioca na alimentação da população brasileira, com especial destaque para suas experiências de cultivo e seu papel decisivo na subsistência e renda familiar ao longo do tempo. No terceiro momento, tentamos descrever, sumariamente, o local de realização da nossa investigação empírica, considerando o lugar da mandioca e seus derivados em um contexto de ausência de postos de trabalho formais e experiências rurais. Na quarta etapa são apresentados os resultados da aplicação do nosso roteiro de entrevistas semiestruturado e nossas análises sobre esses dados, etapa na qual identificamos produtos, procedimentos e representações que envolvem a produção da tiquira em Santana do Maranhão. No último momento do texto tecemos nossas considerações finais acerca daquilo que buscamos explorar ao longo da monografia.

PERCURSO METODOLÓGICO

O primeiro passo para a realização desta pesquisa foi um levantamento bibliográfico, momento no qual selecionamos livros, monografias e artigos científicos que nos ajudariam a compreender as questões que envolvem nosso objeto de pesquisa. O objetivo dessa formação teórica e metodológica era reunir o máximo de informações e perspectivas analíticas, considerando que esse é um campo de estudos pouco explorado na região do Baixo Parnaíba Maranhense.

Após esse primeiro momento, passamos a pensar, junto com nosso orientador, o desenvolvimento de instrumentos de pesquisa que nos ajudassem a nos aproximar sociologicamente do tema escolhida para nossa investigação. Nessa etapa desenvolvemos um roteiro de entrevistas semiestruturada a ser aplicado junto aos produtores artesanais de tiquira de Santana do Maranhão. Para Lakatos e Marconi (2003, p.186):

Pesquisa de campo é aquela utilizada com o objetivo de conseguir informações e/ou conhecimentos acerca de um problema, para o qual se procura uma resposta, ou de uma hipótese, que se queira comprovar, ou, ainda, descobrir novos fenômenos ou as relações entre eles. (LAKATOS, MARCONI 2003, p. 186)

Nessa perspectiva, nossa pesquisa se constituiu por meio de uma abordagem qualitativa, pois nela buscamos explorar e compreender as experiências dos produtores artesanais de tiquira dessa região do Leste Maranhense. As entrevistas nos permitiram identificar ciclos de produção, insumos, equipamentos, procedimentos e expectativas manejadas por esses sujeitos, além das relações sociais, culturais, socioeconômicas e identitárias que ganham forma entre os produtores locais de Santana do Maranhão.

A parte de campo da pesquisa foi realizada entre os meses de junho e agosto de 2024 por meio da aplicação de um roteiro de entrevistas semiestruturado com 05 (cinco) produtores artesanais de tiquira de Santana do Maranhão, sendo 04 (quatro) deles homens e 01 (uma) mulher. O roteiro foi dividido em 05 (cinco) blocos de perguntas, totalizando um total de 26 (vinte e seis) questões. O bloco I contém 03 (três) questões que buscam compreender a história e a origem da produção da tiquira na cidade de Santana do Maranhão. O bloco II contou com 06 (seis) questões sobre a produção da tiquira e os diferentes tipos de bebidas que são fabricadas no município. O bloco III possui 07 (sete) perguntas e se dedica a uma compreensão sobre os processos que envolvem a produção local da aguardente. O bloco IV é composto por 05 (cinco) perguntas e busca explorar

questões relacionadas a tessitura da cultura e da identidade que envolvem a tiquira nessa região do Maranhão. Por fim, o bloco V, formado por 05 (cinco) questões, buscou entender o impacto da produção da tiquira nas relações de trabalho e composição da renda familiar desses(as) sujeitos(as).

Através da pesquisa de campo e da observação direta do contexto de produção da tiquira foi possível o levantamento de dados que dão forma a essa monografia, dedicada a compreensão sociológica dos produtores de tiquira em Santana do Maranhão.

CAPÍTULO 1 – A MANDIOCA NO BRASIL: TRAÇOS DE SEUS ASPECTOS HISTÓRICOS, SOCIAIS, ECONÔMICOS E CULTURAIS

Neste capítulo, será explorada a importância histórica, social e cultural da mandioca no Brasil, percorrendo os traços da sua introdução, seu lugar como um dos principais alimentos da população brasileira e o papel fundamental que desempenha na gastronomia e economia do país. Nesse caminho o leitor encontrará uma análise dos relatos e narrativas que cercam a mandioca, uma reflexão sobre sua presença no cotidiano alimentar do brasileiro e uma discussão sobre seu cultivo, destacando-se sua relevância para a subsistência de famílias e sua contribuição para a geração de renda em diversas regiões do Brasil.

1.1 Aspectos históricos e sociais da mandioca no Brasil

A *mandioca*¹ possui um decisivo valor para a história do Brasil, sendo a base para a produção de uma variedade de produtos valorizados em termos culturais, sociais e econômicos. De acordo com Cascudo (2001) a história do seu uso data de um período anterior ao início da colonização portuguesa no Brasil (1500), pois os indígenas sul-americanos já a cultivavam, principalmente no interior do território brasileiro. Nesse longo caminho de domesticação da planta nossos povos originários iniciaram seu manuseio explorando a planta em suas múltiplas possibilidades.

A técnica que usa a mandioca como ingrediente para a obtenção da *tiquira* estaria, como apontam alguns pesquisadoras, diretamente ligada às heranças e reproduções de métodos indígenas de produção de bebidas alcoólicas fermentadas. Nessas narrativas, presentes no artigo “*A cultura da mandioca no Brasil e no mundo: um caso de roubo da história dos povos indígenas*” (Guimarães, 2016), enfatiza-se a importância dos conhecimentos *etnobiológicos*² e das experiências relacionadas a

¹ *Manihot esculenta* Crantz, é uma planta da família da *Euphorbiaceae*, conhecida por vários nomes dentro do território brasileiro, tais como mandioca, macaxeira, aipim, castelinho, uaipi, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva, maniveira, pão-de-pobre, mandioca-brava e mandioca-amarga. A planta é nativa da América do Sul e está presente atualmente em muitas regiões do mundo. (EMBRAPA, 2020)

² Conhecimento tradicional de um determinado povo sobre a vida relacionada às plantas, aos animais e a relação desses seres vivos com o ambiente a partir de suas diferentes culturas.

*ecologia histórica*³ desses povos, reconhecendo-se o conhecimento agroecológico dos povos indígenas⁴ e suas marcas na cultura alimentar dos territórios e populações do Brasil.

No entanto, vale ressaltar que escritos historiográficos apontam que essas técnicas de destilação somente chegaram às Américas após a chegada dos europeus. Silva (2008), destaca que:

[...] O predomínio da mandioca na alimentação dos escravos barateava o frete entre Brasil e África, assentando um vigoroso comércio entre os dois lados do Atlântico, além de facilitar a adaptação do africano ao regime escravista brasileiro. Essa presença marcante e significativa da mandioca nas relações entre o Brasil e o continente africano, faz Alencastro (2000: 251-248, 252) denominar o período de 1590-1630, como o “ciclo da mandioca”. (SILVA, 2008, p.15)

Farias (2019) aponta que existem diversos mitos sobre a origem da mandioca que tendem a variar conforme as regiões do Brasil, sendo associado à determinados grupos sociais a partir de suas próprias tradições, práticas e concepções de mundo. O autor apresenta em seus escritos uma narrativa bastante conhecida no país sobre a origem do nome “mandioca”, associada a gravidez de uma indígena e ao falecimento de sua criança, ainda pequena.

Dentro dos costumes da tribo mítica o enterro dos corpos é feito no interior da casa e a sepultura regada diariamente, processo que deu origem a uma planta, batizada com o nome de “*mani oca*”, em homenagem a pequena *Mani* e a transformação pela qual passou.

A criança que teria o nome de Mani, e que andava e falava precocemente, morreu ao cabo de um ano, sem ter adoecido, e sem dar mostras de dor. Foi ela enterrada dentro da própria casa, descobrindo-se e regando-se diariamente a sepultura, segundo o costume do povo. Ao cabo de algum tempo brotou da cova uma planta que, por ser inteiramente desconhecida, deixaram de arrancar. Cresceu, floresceu e deu frutos. Os pássaros que comeram os frutos se embriagaram, e este fenômeno, desconhecido dos índios aumentou-lhes a superstição pela planta. A terra afinal fendeu-se; cavaram-na e julgaram reconhecer no fruto que encontraram o corpo de Mani. Comeram-no e assim aprenderam a usar a mandioca. O fruto “recebeu o nome de *Mani oca*, que quer dizer: casa ou transformação de Mani. (COUTO, 1988, p.135).

³ De acordo com Balée & Milheira (2017) a ecologia histórica é um novo programa de pesquisas interdisciplinar relacionado à compreensão das dimensões temporal e espacial nas relações das sociedades humanas com o seu ambiente local e os efeitos globais cumulativos dessas relações.

⁴ Vale ressaltar que a cultura agroecológica é vista como uma maneira de preservar a agricultura familiar, fortalecendo os diversos tipos locais de cultivos. Com isso, além de garantir um meio ambiente mais saudável, se oferece uma diversidade de alimentos e produtos naturais.

Os atores sociais que ocuparam o território brasileiro nesse período colonial (1500-1822) passam a consumir de maneira intensiva os derivados da planta, sendo produzidos e comercializados por pequenos agricultores que trabalhavam a terra para garantir o sustento da família e a manutenção dos pequenos comércios existentes nas vilas e fazendas. No período das navegações os colonizadores descobrem que a farinha de mandioca serve como alimento nas longas viagens dos navios para marinheiros e pessoas escravizadas que traziam da África, já que a comida transportada a bordo estragava rapidamente. Nesse contexto, a farinha de mandioca reteve não apenas a mortalidade de colonizadores e traficantes de escravos, mas também dos escravizados que lotavam os navios negreiros, aumentando os lucros da economia colonial. (FREYRE, 2003)

Nesse processo, a raiz da mandioca também introduzida na alimentação dos escravizados, foi consumida como alimento primordial pelas tripulações que realizavam as expedições de escravização e, também, serviu como moeda na troca de escravos no litoral do continente africano. Para Cruz (2011), “[...] a farinha passou a ser objeto de política dos administradores, pois era a base de sustentação de empreendimentos econômicos, políticos e militares na efetivação do processo colonial português sobre a região” (CRUZ, 2011, p.12). Através da agricultura de subsistência das primeiras décadas da colonização brasileira a farinha de mandioca se torna o sustentáculo alimentar e comercial que proporcionou o extrativismo e as culturas agrícolas direcionadas ao mercado externo. Com o seu cultivo em roças espalhadas pelo território alimentava-se a energia da mão de obra indígena e negra, tornando-se cada vez mais fundamental para que outras atividades econômicas florescessem.

A farinha de mandioca adquiriu tamanha centralidade a ponto de haver um empenho significativo na produção de roças por parte das autoridades coloniais, inclusive com a introdução de ferramentas que mudaram a tradicional forma indígena de cultivo. As autoridades tinham especial interesse no aumento da produtividade, melhorando o preparo e o cultivo da terra para uma oferta maior de farinha nos territórios coloniais. Cruz (2011) aponta que:

A insistência por parte dos administradores para a produção de roças e a deflagração de derramas de farinhas (fato este não observado em relação a outros alimentos) para suprir as necessidades do governo, são provas da grande dependência que se chegou, desse gênero, a ponto de criminalizar o desperdício de farinha. (CRUZ, 2011, p.133)

Gabriel et al (2022) revelam, para além de sua importância econômica, a importância sociocultural da mandioca através de um levantamento bibliográfico que teve

por objetivo analisar fatos históricos e antropológicos que demonstram sua essencialidade. A farinha feita da mandioca ficou conhecida na época das navegações como *farinha-de-pau*⁵, alçada a mantimento tanto das expedições marítimas do “Novo Mundo” como das incursões e explorações terrestres. Nesse contexto o *beiju*⁶ foi conhecido, primeiramente, como “pão branco europeu” e, posteriormente e de maneira sugestiva, “como ‘o pão da conquista’” (CASCUDO, 1967).

Farias (2019) relata que a invasão holandesa no século XVII em Pernambuco enalteceu a importância da mandioca como alimento, pois nesse momento os holandeses passaram a chamar sua farinha de “pão brasileiro”, fazendo com que Maurício de Nassau (1604-1679) determinasse por meio de decreto, em 1640, a necessidade do plantio de mandioca no território ocupado. O alimento serviria:

[...] tanto para alimentar os escravos, que recebiam um saco com provisões onde a mandioca era a base de sustento, na lavoura de cana de açúcar, quanto também à população urbana, uma vez que havia escassez de cereais, principalmente de trigo. (FARIAS, 2019, p.10)

Guimarães (2016) pontua que apresentar a cultura da mandioca enquanto *patrimônio cultural imaterial*⁷ do povo brasileiro implica reconhecer um dos avanços mais significativos da Constituição de 1988, pois valoriza-se com isso a diversidade cultural e étnica do povo brasileiro ao mesmo tempo em que se legitimam diferentes maneiras de referências identitárias.

A Constituição de 1988, a chamada “Constituição cidadã”, ao considerar a diversidade cultural dentro de uma regulação cuidadosa e íntegra reconhece em seu artigo 15 que “o Estado garantirá a todos o pleno exercício dos direitos culturais e acesso às fontes da cultura nacional, e apoiará e incentivará a valorização e a difusão das manifestações culturais.”. Assim, o Estado brasileiro se propõe a proteger as

⁵ Conhecida como farinha de mandioca, farinha de guerra, farinha suruí, farinha de mesa, farinha da terra e farinha seca, é a farinha comum, branca e fina, feita a partir da raiz de mandioca. De origem ameríndia é um alimento bastante comum no Brasil. É considerado um prato versátil e uma boa fonte de hidratos de carbono e fibras, além de possuir fácil digestibilidade.

⁶ O beiju é um alimento típico da culinária indígena brasileira, feito a partir da goma extraída da mandioca. A goma é peneirada e espalhada sobre uma chapa quente, formando uma espécie de panqueca. Pode ser consumido sozinho ou com recheios variados, como manteiga, coco, queijo ou carne. O beiju é amplamente consumido nas regiões Norte e Nordeste do Brasil, e é considerado um dos pratos mais tradicionais da cultura indígena do país (SILVA, 2020).

⁷ É constituído pelas práticas, representações, expressões, saberes e técnicas — junto com os instrumentos, objetos, artefatos e espaços culturais que lhes são associados — que as comunidades, grupos e, em alguns casos, indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Esse tipo de patrimônio é transmitido de geração em geração e é constantemente recriado pelas comunidades e grupos, em resposta ao ambiente, à sua interação com a natureza e à sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade (BRASIL, 2000).

manifestações das culturas populares, indígenas e afro-brasileiras, assim como as de outros grupos participantes do processo civilizatório nacional, reconhecendo a produção dos derivados da mandioca como elos alimentares e culturais que marcam nossas experiências nacional e internacionalmente. De acordo com Modesto Jr & Alves (2016):

A contribuição dos produtores de farinha paraense extrapola a dimensão estadual, uma vez que a farinha é exportada para outros estados da região Norte, como Amazonas e Amapá, e para a região Nordeste nas épocas críticas. Trata-se de uma secular agroindústria que, a despeito da pouca atenção dispensada, vem cumprindo com a sua função social com grandes potencialidades, se uma efetiva ação for dispensada no aproveitamento integral de seus subprodutos. Sem dúvida, a farinha é a maior invenção do indígena brasileiro”. (MODESTO JR & ALVES, 2016, p. 18)

Atualmente, no Estado do Pará, e outros estados do Norte e Nordeste a mandioca possui uma significativa relevância associada a um conjunto de práticas e relações sociais que historicamente foram elaboradas, coletivizadas e reproduzidas. Sob esse arranjo o Estado promove e estimula a realização de festivais⁸, onde as comidas feitas a base de mandioca são comercializadas e danças locais nos remetem a história e significados culturais da planta para a sociedade brasileira.

De acordo com Pinheiro (2019), no Maranhão o cultivo da mandioca é uma atividade de importância econômica, cultural e social, pois reúne uma grande quantidade de trabalhadores e produtores rurais, sobretudo os da chamada *agricultura familiar*⁹ em torno de sua produção e consumo. Esses sujeitos mantêm vivas suas tradições e relações familiares, mesmo com as transformações da produção e os problemas que a envolvem, “como a falta de organização associativa e a baixa escolaridade, e também de ordem tecnológica, fatores que muito contribuem para a sua baixa produtividade”. (PINHEIRO, 2019, p.02)

No livro “Memórias da Mandioca” (2021), Alice Medeiros et al, ao enfatizarem as histórias das relações do grupo Sustentarea¹⁰ com a mandioca, destacam as memórias

⁸ O Festival da Mandioca ocorre durante o mês de abril no meio rural do município de Santa Izabel, estado do Pará. Nesse momento somos convidados a pensar e conhecer as múltiplas manifestações culturais, identitárias, turísticas e econômicas operadas pela mandioca na comunidade. Ademais, o Festival exhibe uma manifestação que parece ser muito especial, a saber, a dança que dramatiza a lenda da mandioca.

⁹ Refere-se à forma de organização de atividades agrícolas em que a gestão e a maior parte da força de trabalho são realizadas por membros da família do agricultor. Geralmente, é praticada em pequenas propriedades e tem como principal objetivo a subsistência da família e a geração de renda a partir da venda de excedentes de produção. Esse tipo de agricultura tem um papel fundamental no desenvolvimento rural e na segurança alimentar, pois está diretamente ligada à diversidade de cultivos, preservação de tradições e sustentabilidade. (Abramovay, 1997)

¹⁰ Núcleo de Pesquisa e Extensão Universitária da USP que tem como um de seus objetivos informar e discutir as questões que envolvem a alimentação saudável e sustentável baseada em evidências científicas.

de afetos, cooperações e acolhimentos que envolvem o cultivo, extração e consumo do alimento. Falando sobre as experiências das cozinhas, roças, quintais e florestas e sobre as maneiras como o alimento age nos corpos, corações e almas, as autoras demonstram a força da mandioca como um alimento ancestral e originário do Brasil, capaz de promover segurança e soberania alimentar para a população brasileira em sistemas de *agricultura regenerativa*¹¹. Por meio de receitas, onde transmitem-se modos de “fazer” e “comer” tradicionais, retrata-se a importância sociocultural, histórica e econômica da mandioca na formação do Brasil, símbolo de nossa experiência colonial e das possibilidades de nossa soberania e segurança alimentar e nutricional.

Reconhecer o papel cultural da mandioca no âmbito alimentar, econômico, social e político torna-se importante, nessa chave histórica, para que possamos refletir sobre o lugar desse alimento no âmbito maranhense, através de pesquisas não somente bibliográficas, mas também empíricas, capazes de valorizar experiências locais de produção nas diferentes regiões do Brasil. Essa busca por narrativas que enriqueçam o conhecimento dos costumes locais por meio do trabalho com elementos da “história colonial” ou “contemporânea” dos povos indígenas no Brasil, mostra que em outros lugares do mundo, a presença de populações humanas foi capaz de estimular o desenvolvimento de conhecimentos fundamentais para a reprodução da vida e da cultura nessa parte do país.

1.2 A mandioca na experiência da alimentação brasileira

No Brasil a mandioca também é conhecida por outros nomes, dentre eles, macaxeira, aipim, castelinha, uaipe e maniva. A mandioca é uma raiz consagrada no mercado econômico brasileiro e na fecundária de farinhas, ganhando destaque no campo da alimentação em âmbito nacional, mais fortemente na mesa da população das regiões Norte e Nordeste do país.

De acordo com Monteiro (2020), existe uma diferença sensível entre a mandioca e a macaxeira, já que a macaxeira pode ser servida após um curto período de cozimento, enquanto o consumo da mandioca só pode ser realizado após a preparação e retirada de

¹¹ Conjunto de práticas agrícolas que visa regenerar e revitalizar o solo, promover a biodiversidade e restaurar os sistemas ecológicos. Diferente da agricultura convencional, que pode degradar o solo ao longo do tempo, a agricultura regenerativa busca aumentar a fertilidade e a saúde do solo, melhorar a retenção de água, sequestrar carbono e apoiar a vida microbiana e animal. Essas práticas incluem o plantio direto, a rotação de culturas, o uso de adubação verde e a integração da agropecuária, sempre com foco em criar sistemas agrícolas resilientes e sustentáveis (Altieri, 2012).

todo veneno da planta, tornando-se possível o consumo de seus múltiplos derivados. Em relação ao seu visual, sua identificação é bem difícil de ser realizada, pois tanto a macaxeira quanto a “mandioca brava” pode apresentar pele branca ou rosada, caule verde ou rosado e/ou alguma característica que assemelham as raízes para consumidores menos experientes.

A mandioca tem inúmeros usos na alimentação e indústria brasileira, sendo aproveitada pelas indústrias para a produção de fécula e amidos, posteriormente transformados em matéria-prima para papéis fotográficos, colas, cervejas, tintas, vestuário e, entre outras possibilidades de aplicação, embalagens biodegradáveis, em substituição a derivados de petróleo. Santos (2004) aponta que pesquisas realizadas na Universidade de Campinas (Unicamp) concluíram que é possível o aproveitamento da água derivada da prensagem da mandioca na produção de *biossurfactantes*¹², substância que permite, entre suas diversas aplicações, o refino de petróleo. A técnica tem aplicação relativamente simples, retirando do meio ambiente um resíduo de descarte incômodo para a indústria da mandioca, que não dispõe de local apropriado para o depósito adequado dessas sobras.

De fato, a gastronomia brasileira é diversa em produtos e sabores e cada estado do país possui suas comidas consideradas típicas, preparadas conforme as tradições transmitidas nas diferentes regiões do território nacional. Dentre estas tradições alimentares a mandioca ganha lugar de destaque, estando presente na história da gastronomia brasileira como base para o preparo de variados tipos de farinhas, beijus e bebidas, tal como o *cauim*, que posteriormente a chegada dos colonizadores portugueses passa a ser chamada de *tiquira*. Nesse contexto, o *cauim/tiquira* é considerado por muitos historiadores a primeira aguardente brasileira, sendo conhecida, segundo Brochado & Noelli (1998 apud Lima 1990, p. 312-313) como um “pão líquido” ou uma “sopa pré-digerida e fermentada por bactérias e leveduras”.

As bebidas feitas a partir da mandioca são encontradas em pesquisas históricas desde nossa experiência colonial, o que nos permite identificar e compreender os

¹² Substâncias utilizadas como emulsionantes no processamento de matérias-primas. Os primeiros relatos envolvendo a utilização de biossurfactantes datam de 1949, quando os cientistas Jarvis e Johnson detectaram as atividades antibiótica e hemolítica de um ramnolípideo, e 1968, quando Arima e colaboradores descobriram a existência de um novo composto biologicamente ativo produzido por *Bacillus subtilis*, o qual foi denominado *surfactina*, devido a sua grande atividade superficial. Mais tarde, foi registrada a produção de biossurfactante em meios hidrofóbicos, o que levou a estudos de sua aplicação em tratamento de resíduos de petróleo, recuperação de petróleo, biorremediação e dispersão no derramamento de óleos (MENEZES, 2011).

inúmeros significados da planta no seio da história brasileira. Cascudo (2014, p.07) destaca que “as bebidas indígenas do séc. XVI, *cauins*, foram batizadas como vinhos”, observando o Padre Anchieta (1584) que os habitantes do território colonial “são muito dados ao vinho, o qual fazem das raízes da mandioca que comem, e de milho e outras frutas. Esse vinho fazem as mulheres”.

Brochado & Noelli (1998) pontuam a diferença entre as bebidas fermentadas *neoalcoólicas* e as *alcoólicas* produzidas nesse período no Brasil, considerando que a primeira é derivada da fermentação do amido de vegetais, como a mandioca, a batata doce e o milho, que são “mastigados” ou não durante a sua produção. Nesse processo sua fermentação interrompe o amido e produz o açúcar, mas não em quantidade suficiente para gerar um teor alcoólico embriagante. Para os autores, devido aos processos de produção e técnicas da época a bebida teria um curto prazo de validade, podendo azedar e tornar-se imprópria para o consumo, passando, por isso, a ser produzida de forma diária, como se constata na etnografia sul-americana. As bebidas fermentadas alcoólicas têm uma produção semelhante as neoalcoólicas, porém sua fermentação é mantida até que se possa alcançar o teor alcoólico desejado. Durante o processo de sua produção são acrescentados mais açúcares, extraídos de mel, frutas, fungos e outros vegetais, para aumentar seu teor alcoólico, atingindo-se o padrão pretendido.

Brochado & Noelli (1998) destacam que:

Devido ao seu efeito embriagador, as bebidas fermentadas alcoólicas dos Guarani e Tupinambá foram freqüentemente traduzidas e registradas por cronistas quinhentistas e seiscentistas como “vinho” e, menos freqüentemente, como “cerveja”. Sem embargo, no século XX, foram vertidas como “água de bêbado” (Stradelli 1929: 407). Seriam, na realidade, diversos tipos de bebidas e o termo genérico talvez indicasse apenas serem todas alcoólicas. Assim, *cauim* em Tupinambá e *caguy* em Guarani, definem genericamente qualquer tipo de bebida fermentada embriagante, não considerando nem os ingredientes nem a forma de produção. (BROCHADO & NOELLI, 1998, p.118)

Para além do seu papel na produção de bebidas, a mandioca também possui inúmeras aplicações na área de produção de alimentos, pois sua fécula pode ser usada no preparo de muitos tipos de bolos, pães, massas e, mais atualmente, *snacks* e *chips*¹³. Na indústria a mandioca tem sido utilizada na produção de produtos farmacêuticos, xaropes para sorvetes, produção de celulose, cosméticos, produtos têxteis e, entre outras

¹³ Snacks são alimentos de consumo rápido, geralmente prontos para comer, que servem como lanches entre as refeições principais. Eles podem ser salgados ou doces e estão frequentemente associados à conveniência. Chips são um tipo de snack, normalmente feitos de vegetais como batata, mandioca, ou milho, que são fatiados e fritos ou assados até ficarem crocantes. Ambos são populares por sua praticidade e variedade de sabores, sendo amplamente consumidos em várias partes do mundo (TEIXEIRA, 2008).

aplicações, na produção de embalagens biodegradáveis, em substituição aos produtos obtidos por meio do beneficiamento do petróleo. Portanto, a mandioca possui, desde a época colonial e de maneira mais acentuada no tempo presente, um enorme potencial para a produção de inúmeros produtos e insumos, abrindo perspectivas de comercialização dos derivados da planta no Brasil e no mundo.

Nesse caminho histórico a mandioca apresenta-se como um dos principais componentes da gastronomia brasileira, fazendo parte da base de inúmeros pratos que tem seus modos de preparo e consumo repassados pela tradição, permitindo um aprendizado contínuo que marca e enriquece a cultura brasileira. Para Silva (2012, p. 03) “um alimento pode evocar a memória e despertar lembranças, pode trazer conhecimento, satisfazer a fome e atuar terapeuticamente em situações de doenças”.

Nas regiões do Nordeste brasileiro existe uma produção artesanal de farinha que encontra sua manifestação mais emblemática durante o período de realização da *farinhada*¹⁴. Esses eventos assumem diversos sentidos na dinâmica local para além da dimensão da produção do alimento, sendo uma importante prática acionada na reprodução da cultura, conhecimentos e laços sociais na região. Na chamada “casa de farinha”, memórias dos farinheiros, gostos e sabores são transmitidos em um ambiente que permite a compreensão das práticas e modos de vida que se interligam à atividade de elaboração artesanal da farinha de mandioca. Pinheiro (2019) pontua que:

O processamento da mandioca é uma atividade econômica realizada por produtores familiares, predominando os de subsistência, que produzem as raízes e em seguida as transformam em farinha, de preferência d’água, cujo mercado maranhense é favorável ao seu consumo. Alguns produtores, em minoria, optam por vender as raízes frescas (em toneladas) do que transformá-las em farinha e outros derivados. (PINHEIRO, 2019, p.03)

Nessa trajetória argumentativa, de acordo com Santos (2022), no Maranhão a *farinha d’água*, conhecida também como “puba”, é muito utilizada no cotidiano do consumidor local, podendo ser adicionada ao almoço, refeições, café, *juçara*¹⁵, suco do

¹⁴ A ‘realização da farinhada’ é uma prática tradicional em algumas regiões do Brasil, principalmente no Nordeste. Trata-se de uma reunião comunitária em que as pessoas se juntam para produzir farinha de mandioca de forma artesanal. Durante o processo, a mandioca é descascada, ralada, prensada, torrada e peneirada para transformá-la em farinha. Esse costume, além de ter uma função econômica, também possui um caráter social e cultural, sendo um momento de convivência entre os moradores das comunidades rurais. As atividades envolvem a participação de várias pessoas, e a ocasião muitas vezes é marcada por conversas, música e celebração da cultura local (ALMEIDA, 2012).

¹⁵ A juçara (*Euterpe edulis*) é uma palmeira nativa do Brasil, particularmente encontrada na Mata Atlântica. Seus frutos são semelhantes ao açaí, sendo utilizados na produção de sucos e geleias. A palmeira da juçara é conhecida por suas propriedades nutritivas e pela importância ecológica, uma vez que suas sementes são alimento para diversas espécies de fauna. No entanto, a exploração intensiva para a extração do fruto tem

buriti e, também, servir como acompanhamento para o consumo de peixes e, entre outros, camarões. Sob essa ótica, a mandioca e seus derivados fazem parte da cultura alimentar e identitária local, sendo uma importante fonte nutricional de carboidratos para população de Santana ao participar como um insumo fundamental para a alimentação dos maranhenses da região do Baixo Parnaíba Maranhense.

1.3 O cultivo da mandioca e seu lugar na subsistência e renda familiar

O Brasil ocupa a segunda posição no ranking mundial dos produtores de mandioca, sendo a planta cultivada em todas as regiões do país (IBGE, 2022). Como destacado nas linhas anteriores, a mandioca tem uma grande importância na alimentação humana e, também, animal, sendo utilizada, ainda, como matéria-prima para a produção de inúmeros produtos industriais, impulsionando a geração de emprego e renda em diversas partes do país. No entanto, o cultivo dessa planta apresenta uma importância de destaque em áreas de vulnerabilidade nutricional, econômica e social da Região Nordeste.

Borges et al (2021) apontam, a partir de dados da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) de 2019, que o Brasil é o 5^a colocado no ranking da produção mundial de mandioca, sendo responsável por 5,8% do total de mandiocas produzidas no mundo. Com uma área de colheita de cerca de 1,2 milhão de hectares, a produção nacional atingiu em 2019 cerca de 17,5 milhões de toneladas de raízes, perfazendo uma produtividade média de 14,7 toneladas por hectare (FAO, 2019). No horizonte dessa produção a mandioca pode ser classificada em função do tipo de raiz que possui, se dividindo em duas categorias: a mandioca de “mesa” e a mandioca industrial. A mandioca de “mesa” é aquela destinada ao comércio em sua forma *in natura*, enquanto a industrial possui uma diversidade de aplicações, sendo a farinha e a fécula as mais utilizadas no consumo nacional.

A produção da farinha de mandioca para uso alimentar resulta em diversos tipos de pratos feitos conforme os costumes das regiões brasileiras, muitas vezes não modificando as características originais da farinha. Nesse caminho “tradicional” de consumo ela ganha a forma de farinha não temperada e farinha temperada, essa última popularmente conhecida como *farofa*¹⁶. Segundo Junior (2022), o processamento da

levado a preocupações sobre a conservação da espécie, que está ameaçada devido ao desmatamento e à coleta insustentável (SANTOS, 2007).

¹⁶ Farofa é um prato tradicional da culinária brasileira, feito principalmente de farinha de mandioca (ou farinha de milho) misturada com outros ingredientes como cebola, alho, bacon, linguiça, vegetais e

mandioca foi tradicionalmente, e ainda é em algumas partes do país, feito segundo métodos tradicionais, similares aqueles transmitidos pelos povos indígenas. Nesse processo que exige um trabalho físico extenuante, pois utilizam-se apenas ferramentas manuais e o transporte de animais (“lombo” de jumentos ou carroças), a serragem da mandioca era esticada “no braço” com a utilização de uma roda de aviamento, a prensa de sua massa era feita com fusos de madeira e sua torra em fornos de pedra.

Ao longo do tempo, novas tecnologias e técnicas foram sendo incorporadas ao processo de produção de farinha, no entanto, a essência da “farinhada” tem sido preservada, com algumas mudanças, nos diversos estados que compõem o território brasileiro. De acordo com Mattos & Bezerra (2003), a mandioca é cultivada de acordo com o clima de cada região em uma faixa compreendida entre 30° de latitudes Norte e Sul, devendo a concentração do plantio da mandioca estar localizada entre as latitudes 20° N e 20° S. Resistente e resiliente, a planta suporta altitudes variadas, desde o nível do mar até cerca de 2.300 metros de altitude, podendo ser plantada em regiões com altitudes de 600 a 800 metros, consideradas favoráveis à sua cultura.

Sob essa ótica, as diversas variedades de mandioca se adaptam às diferentes condições climáticas do país, facilitadas pelo uso de técnicas de irrigação e manejo que são feitas de acordo com o solo e suas características. Essas técnicas tradicionais e modernas de plantio ajudam a cultivar a planta em áreas com condições climáticas menos favoráveis à reprodução, pois, de acordo com Mattos & Bezerra (2003):

O período de luz ideal para a mandioca está em torno de 12 horas/dia. Dias com períodos de luz mais longos favorecem o crescimento de parte aérea e reduzem o desenvolvimento das raízes tuberosas, enquanto que os períodos diários de luz mais curtos promovem o crescimento das raízes tuberosas e reduzem o desenvolvimento dos ramos (MATTOS & BEZERRA, 2003, p.04).

O cultivo de mandioca, alvo de nosso estudo e matéria prima para a produção da tiquira, é feito, em sua grande totalidade, pela agricultura familiar em pequenas plantações domésticas, caracterizando-se como um processo de plantio complexo, já que existem cuidados e períodos adequados para o plantio, o manejo e a colheita das plantas. Nesse plantio os agricultores precisam ter atenção, entre outras situações, à temperatura ideal para o cultivo e atividades que envolvem o cuidado com o solo, que deve ser arado com profundidade para a colocação das plantas. Além dos cuidados com o clima e a terra, o

temperos. É frequentemente servida como acompanhamento de pratos principais, como carnes assadas e feijão (CASCUDO, 2002).

plantio da mandioca exige precauções consideráveis com a ocorrência de pragas e doenças, já que as plantas podem ser atingidas pelo *mandarová da mandioca*¹⁷ e/ou larvas que podem causar danos irreversíveis a lavoura. Nesse arranjo, permeado por cuidados e precauções, a mandioca pode ser acometida por problemas que variam de acordo com a região em que é plantada, sendo alvo de inúmeros tratos locais que permitem seu florescimento e colheita.

No Nordeste do país a mandioca é tratada como um produto de subsistência, sendo seu cultivo realizado de forma contínua, resultando em colheitas que produzem durante todo o ano. Além disso, mesmo existindo tecnologias e máquinas avançadas para seu manejo, a colheita na região continua, via de regra, sendo feita de forma manual. Tendo como principal objetivo local a produção de alimentos para garantir a sobrevivência do agricultor, sua família e comunidade, a mandioca ocupa um lugar de destaque no ciclo de vida e cultura do povo maranhense, especialmente em Santana do Maranhão.

Boas (2022) aponta, em uma análise sobre a agricultura camponesa e a agricultura familiar, que muitos estudos tratam a agricultura familiar e a agricultura camponesa como sinônimos. No entanto, o autor aponta que embora toda agricultura camponesa seja familiar, nem toda agricultura familiar é camponesa, uma vez que abrange diversos tipos de agricultura.

Embora a agricultura camponesa seja uma das possibilidades da agricultura familiar, uma vez que se caracteriza pela administração familiar do imóvel agrícola e pelo emprego de mão de obra familiar, possui muitas singularidades. Dentre as especificidades do campesinato, pode-se salientar a autonomia no processo produtivo e nas deliberações relativas ao estabelecimento agropecuário, a adoção da policultura, a inexistência de trabalho assalariado nas unidades camponesas, a produção simples de mercadorias e a concepção da terra como patrimônio familiar (BOAS, 2022, p. 67).

A produção de subsistência é, geralmente, feita em pequenas propriedades, tendo como mão de obra os membros das famílias e integrantes das comunidades rurais locais. Os métodos tradicionais de cultivo, como herdado por meio dos contatos geracionais, utilizam, geralmente, poucos recursos tecnológicos, o que impacta em uma produção de escala limitada, quando comparada a industrial, mas potente em termos de garantia da subsistência. Para nossos interlocutores a agricultura de subsistência possui algumas vantagens em relação a produção industrial, sendo uma delas relacionada a melhor

¹⁷ Esta espécie de mariposa é considerada a mais ameaçadora, sobretudo em termos da produção e seu retorno econômico, para a cultura da mandioca devido a sua voracidade e seu alto poder de destruição das folhas.

qualidade dos produtos, pois nesse processo de produção não são utilizados agrotóxicos, conservantes ou produtos químicos, deixando os alimentos mais naturais e “saudáveis”.

A renda familiar gerada pelo cultivo da mandioca é importante dentro de um país que possui sua economia atrelada à agricultura, como o Brasil. De acordo com as informações mais recentes do IBGE, a quantidade de empregos formais em Santana do Maranhão é de aproximadamente 586 postos de trabalho e a principal atividade econômica da cidade está voltada para a agricultura, com destaque para o cultivo de mandioca. Nesse contexto, os agricultores familiares se dedicam diariamente ao cultivo de suas terras, ofertando ao longo do ano farinhas e tiquiras de qualidade. De acordo com Leão (2022):

A atividade da mandiocultura é realizada, principalmente, pela agricultura familiar, obtendo um importante papel na agricultura, pois é um meio de subsistência para as famílias de baixa renda. Apesar de a mandiocultura se apresentar relativamente estável, o setor ainda possui um grande potencial de crescimento. Além de fornecer segurança alimentar para as famílias envolvidas, a produção de mandioca também movimentava o mercado local, gerando empregos e estimulando a economia regional (LEÃO, 2022, p.28).

Segundo o IBGE (2017), 76,8% das propriedades rurais do país são direcionadas à “agricultura familiar”. Para serem enquadrados nessa classificação, dada pelo Decreto nº 9.064 de 31 de maio de 2017, essas famílias precisam possuir propriedades que podem se estender de uma pequena área até quatro módulos fiscais¹⁸. Nessa compreensão legal, para ser considerado um agricultor familiar esses sujeitos devem utilizar apenas mão obra familiar nas atividades econômicas do estabelecimento, possuir uma gestão familiar do empreendimento, além de obter, no mínimo, metade de sua renda familiar a partir dessas atividades econômicas.

Em relação a fonte de renda das famílias que tem a produção de mandioca como subsistência, essa atividade se destaca como uma das principais fontes de rendimentos desses grupamentos familiares. Nogueira et al (2021) consideram que para 85,19% dos produtores familiares do Brasil a mandioca é uma fonte de renda econômica e de subsistência essencial, mesmo que 14,81% desses produtores rurais possuam outras fontes de renda relacionadas ao trabalho desenvolvido fora de suas propriedades rurais. Vale ressaltar que essa atividade familiar recebe nos territórios estaduais uma série de benefícios governamentais que tendem a complementar a renda familiar, “sendo que destes, 44,44% recebem aposentadoria, 25,93% recebem bolsa família, 3,70% recebem a

¹⁸ Esses módulos são unidades de medidas agrárias, expressas em hectares e que podem variar conforme os municípios.

aposentadoria e bolsa família, 7,41% recebem outros benefícios e 18,52% não recebem nenhum tipo de benefícios” (NOGUEIRA, et al, 2021, p.07).

De acordo com Pinheiro (2019), o cultivo da mandioca no Maranhão é feito principalmente por produtores familiares que utilizam poucas inovações tecnológicas no campo e são ocupantes de *terras devolutas*¹⁹ ou aforadas.

A mandioca é plantada em todo o território maranhense e suas raízes são processadas principalmente para a fabricação de farinha de mesa, cujo produto tem parte de seu consumo na própria unidade familiar e o excedente é vendido no mercado local e regional. Entretanto suas raízes também são utilizadas para a alimentação humana, sob a forma de fécula e diversos produtos culinários. Tem importante utilidade como substituto de parte dos grãos, na alimentação de aves e suínos. (PINHEIRO, 2016, p.02)

Os argumentos de Pinheiro (2016) expressam, de maneira significativa, a importância da produção de mandioca e seus derivados para o sustento das famílias dos agricultores maranhenses, destacando a planta como sua principal fonte de renda, mesmo que complementada por outros rendimentos e/ou benefícios governamentais. Logo, o beneficiamento da planta, especialmente na forma da produção da tiquira, é uma estratégia de reprodução física e socioeconômica essencial nessa parte do Maranhão, nos instigando a compreender sociologicamente a bebida não apenas a partir de sua face econômica, já que se articula, de maneira sensível, a reprodução cultural e identitária dos moradores de Santana.

¹⁹ De acordo com Melo (1966, p. 114) devolutas são as terras de domínio privado, pertencentes a entidades de Direito, que se encontram vagas ou não aproveitadas. Essas terras podem ser, a partir de iniciativas governamentais, destinadas a venda ou doações, consoante normas estabelecidas a particulares.

CAPÍTULO 2 – A PRODUÇÃO DA TIQUIRA EM SANTANA DO MARANHÃO

A raiz da mandioca faz parte da vida de muitos santanenses, seja como uma importante fonte de renda, seja como elemento decisivo para a subsistência das famílias maranhenses. Frente esse lugar que ocupa no arranjo local, o presente capítulo apresenta aspectos do cultivo da mandioca e da produção da tiquira no município, destacando traços do plantio da raiz, da produção da aguardente, do lugar social do produto e dos percalços para seu reconhecimento.

2.1 Santana do Maranhão: terra da mandioca e da tiquira

A pesquisa foi elaborada no município de Santana do Maranhão, localizado na microrregião do Baixo Parnaíba Maranhense, mesorregião-leste do estado do Maranhão. Fundada em 19 de junho de 1995, ou seja, há apenas 29 anos, a cidade foi desmembrada do município vizinho, São Bernardo, no dia 10 de novembro de 1994, por meio da Lei nº 176/1994.

Imagem 01 – Localização de Santana no estado do Maranhão



Fonte: (IBGE) 2024.

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), relativos ao último Censo de 2022, o município contava com 10.567 habitantes, distribuídos em uma área de 932,030 km², o que equivaleria a uma densidade de 11,34 habitantes por quilômetro quadrado. Santana está localizada a 406 km de distância da

capital do Maranhão, São Luís, e tem como municípios limítrofes Araióses, São Bernardo, Santa Quitéria do Maranhão, Paulino Neves e Tutóia.

Em 2022 cerca de 548 pessoas ocupavam postos de trabalho formais na cidade, com uma renda mensal média de 2,3 salários-mínimos, o que nos permite observar a existência de uma pequena quantidade de pessoas com renda mensal fixa. O Produto Interno Bruto (PIB) per capita de Santana gira em torno de R\$ 5.407,66 para uma população que tem, apenas, 1,99 km² de área urbanizada (IBGE, 2022). Isso significa que a maior parte do município e seus habitantes se encontram em área rural, o que leva a maior parte da população a viver da agricultura, especialmente na produção de bananas, castanha de caju, coco da baía, laranjas e, sazonalmente, feijão, mandioca, milho e leguminosas.

Levando em consideração nossa pesquisa, nota-se que a plantação da mandioca sobressai em relação a produção dos outros alimentos no município, atingindo, segundo estimativas do IBGE, a quantidade de 1.862 toneladas ao ano. Nesse arranjo, podemos considerar que grande parte da população de Santana do Maranhão retira parte de seu sustento da lavoura, tendo a mandioca como um produto decisivo para sua fonte de renda e subsistência. Diante dessa centralidade local do produto, a tiquira torna-se um produto extremamente importante não só para a reprodução econômica e física da população do município, inscrevendo-se de maneira indelével na cultura e tradição dos moradores da região.

2.2 Bebidas produzidas a partir da mandioca

Não é recente a história da utilização da mandioca para o preparo de bebidas e aguardentes, destacando-se entre elas a caiassuma, o caxiri, o massato, a tarubá, o paiauaru, o mocororó e, entre outras, a tiquira. Nesse contexto de produção artesanal, os povos indígenas pareciam privilegiar a confecção de bebidas que também poderiam ser utilizadas na alimentação. Cereda e Brito (2015, p 469) pontuam que “ainda existem muitas outras bebidas que são de uso dos povos indígenas brasileiros, entretanto são pouco divulgadas”.

Dentro dessa produção diversificada é possível entender a importância da raiz da mandioca não apenas como meio de sobrevivência, mas também como parte da cultura

e tradição alimentar do Brasil, sobretudo quando pensamos em suas múltiplas possibilidades e o lugar que ocupa na mesa das populações dos estados brasileiros. Recentemente, em 2018, foi lançada no Maranhão, com forte apelo para a valorização dos produtos locais, a cerveja “Magnífica”²⁰, que tem como sua matéria prima principal a mandioca, produzida por agricultores familiares de São Bernardo, cidade vizinha à Santana.

Entre as bebidas consideradas de manejo indígena, encontramos um grande número que se utiliza da fermentação da mandioca como seu principal ingrediente. Nesse contexto, muitas bebidas de origem indígena têm seu preparo similar aquele que é acionado para a produção da tiquira.

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).

Para a preparação das bebidas à base de mandioca são utilizados como base comum o *beiju*, como apontam os autores, especialmente *beijos secos* ou *beijos d'água*. Apesar dessas bebidas serem extraídas da raiz da mandioca através da fermentação a tiquira seria diferenciada das demais por passar por um processo de destilação, não utilizado na produção de outros tipos de bebidas.

2.3 A tiquira e sua produção artesanal

A tiquira “é uma bebida típica do Maranhão (Bastos, 2013, p. 07), obtida a partir de mandioca (*Manihot esculenta*, Crantz), sua produção se concentra em vários municípios do Estado, através de um processo artesanal, bastante primitivo” (Bastos, 2013, p. 07). Nessa argumentação, a tiquira segue sendo produzida em grande parte do

²⁰ A cerveja Magnífica exalta as tradições, costumes e cultura do povo do Maranhão ao trazer em sua identidade as cores do Bumba Meu Boi, do Tambor de Crioula e dos Azulejos de São Luís. Genuinamente maranhense, a cerveja tem como principal ingrediente a mandioca, tradicional na gastronomia da região, sendo feita somente para o estado do Maranhão. O lançamento da cerveja ocorreu em 18 de dezembro de 2018 na capital, São Luís, com a presença do então presidente da Ambev, Bernardo Paiva. Ver em: <https://origemdasmarcas.blogspot.com/2019/03/cerveja-magnifica.html>. Acesso em: 20 de julho de 2024.

Maranhão de forma manual, seguindo os métodos de produção indígenas que iniciaram seu processo de fermentação e destilação.

Imagem 02 – Planta da mandioca e seu tubérculo em Santana



Fonte: Autora (2024).

Os materiais utilizados na produção da tiquira são atualmente, segundo nossos interlocutores, “mais modernos” em relação àqueles utilizados há alguns anos, contudo, as etapas do seu processo de produção têm permanecido as mesmas ao longo do tempo. De acordo com Cereda e Brito (2016), a produção da tiquira deveria passar por operações unitárias em seu processo de produção industrial, envolvendo:

- Pesagem da raiz: função que calcula e controla o rendimento do produto in natura;
- Descascamento e lavagem das raízes: momento em que é feita a retirada da casca marrom (epiderme) da mandioca;
- Ralação: processo que facilita a retirada do excesso de umidade na prensagem e rompe os tecidos da planta.
- Prensagem: procedimento para a retirada do líquido para facilitar a produção do beiju.
- Gomificação do amido: etapa que permite que a enzima tenha melhor acesso ao amido, para transformá-lo em açúcares de menor massa molecular.

- Sacarificação: nesta etapa as ligações α 1-4 e α 1-6 do amido são rompidas. Quanto mais completo esse rompimento, maior a produção de açúcares fermentescíveis;
- Preparo do mosto: o preparo do mosto é feito por meio da diluição dos açúcares com água, sem complementações;
- Fermentação: no processo tradicional, ocorre por leveduras autóctones, no moderno utilizam-se leveduras comerciais em sua forma prensada ou seca;
- Destilação: no processo tradicional era feita em alambiques de cerâmica (citado na literatura como usada pelos ameríndios) ou de cobre. No processo moderno, recomenda-se o uso de destiladores de aço inoxidável, mas a presença de cobre na destilação continua importante, pois melhora o aroma do destilado;
- Engarrafamento: é feito preferencialmente em garrafas de vidro, em geral transparentes;
- Envelhecimento e armazenamento: depois de elaborada, a tiquira deveria passar pelas mesmas fases de envelhecimento e armazenamento que a cachaça ou aguardente de cana.

A produção da tiquira como, já destacado, enfrenta muitas dificuldades em seu processo de regulamentação, controle de qualidade e armazenamento, o que influencia diretamente na valorização ou não do produto. Para Nascimento et al (2023) “a singularidade e as tradições que estão ligadas a uma localidade adquirem um valor especial, e seu reconhecimento e proteção trazem uma série de benefícios para a região”.

A maior parte dos produtores locais da tiquira ainda enfrentam dificuldades para sua produção, pois o produto é feito manualmente, requer a utilização de muitos trabalhadores e necessita de muitos dias até a obtenção do produto final, “tomando” o tempo do produtor da tiquira que poderia ser dedicado a realização de outras tarefas. Cereda e Brito (2015, p 470) destacam a necessidade de que “o processo deverá ser modernizado, sem alterar as características da bebida e sem se tornar complicado demais, com tecnologia adaptada às comunidades rurais”. Nesse arranjo, novas técnicas poderiam ser utilizadas para solucionar problemas relacionados à sua qualidade e tempo dispendido na produção, especialmente por meio da supervisão de produtores experientes nesses processos, investimentos para uma possível modernização dos equipamentos utilizados e

melhorias na higienização das etapas envolvidas no processo de produção, uma vez que a tiquira é produzida em “casas de forno” dotadas, geralmente, de um teto e chão batido. Essa situação leva o produto a uma exposição continuada e prejudicial a sua preparação final, já que esses espaços são utilizados, alternadamente ou simultaneamente, para fazer a farinha de mandioca e a tiquira, englobando quase todas as funções da produção em um só lugar.

Nesse contexto de produção local, a produção da tiquira não é muito conhecida fora do Maranhão e região do Baixo Parnaíba Maranhense, ressaltando a importância de refletir sobre sua produção e lugar sociocultural. Segundo Nascimento et al (2023), a desvalorização da bebida se dá, muitas vezes, pela falta de controle na produção, sendo necessário obter as indicações geográficas sobre tal produto. Para o autor, o registro de Indicação Geográfica (IG)²¹ da tiquira poderia ser “estabelecido para proteger e valorizar produtos e serviços com características distintas e associadas a determinadas regiões geográficas do país”.

Sob essa ótica, a IG permitiria aos produtores locais de Santana buscarem o reconhecimento cultural e tradicional de um produto por meio de sua vinculação a um contexto territorial e regional, permitindo a valorização e o reconhecimento da tiquira produzida na cidade. Para Nascimento et al (2023) a Indicação Geográfica permitiria a:

a) Valorização do patrimônio cultural e tradicional; b) Desenvolvimento econômico regional; c) Turismo e promoção da região; d) Preservação ambiental; e) Qualidade e autenticidade do produto; f) Fortalecimento da identidade regional. Em resumo, as Indicações Geográficas têm o potencial de trazer resultados indiretos positivos, impulsionando o desenvolvimento econômico, a preservação cultural, o turismo e a sustentabilidade das regiões associadas aos produtos ou serviços reconhecidos. (NASCIMENTO et al, 2023, p 1729)

Apesar da tiquira ter legislação própria no Maranhão (2021), a bebida ainda é pouco reconhecida e pouco valorizada como um produto regional articulado a identidade da população do estado. Nesse arranjo de invisibilidade desse produto e suas formas de produção, passaremos no próximo capítulo do trabalho a refletir sobre os procedimentos

²¹ O registro de Indicação Geográfica (IG) é conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de os distinguir em relação aos seus similares disponíveis no mercado. São produtos que apresentam uma qualidade única em função de recursos naturais como solo, vegetação, clima e saber fazer (know-how ou savoir-faire). Ver em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-indicacao-geografica-ig>. Acesso em: 20 de julho de 2024.

adotados em Santana para a confecção da tiquira e as impressões e representações de seus produtores sobre aquilo que fazem e o produto ao qual dão forma.

CAPÍTULO 3 – PROCESSOS DE PRODUÇÃO DA TIQUIRA E REPRESENTAÇÕES DE SEUS PRODUTORES EM SANTANA DO MARANHÃO

Este capítulo apresenta os resultados da etapa de campo da pesquisa, momento em que buscamos compreender as práticas envolvidas na produção da tiquira em Santana do Maranhão. Nessa exposição, inicialmente será apresentado o perfil dos nossos interlocutores, destacando-se as características etárias, sociais e econômicas dos(as) sujeitos(as). Em seguida apresentamos os resultados da aplicação das nossas entrevistas, organizadas em blocos, momento em que identificamos as respostas recebidas e as análises realizadas a partir dessas interações. Através desse percurso buscamos compreender as narrativas e representações que permeiam o cotidiano desses(as) sujeitos(as) durante a produção da tiquira.

3.1 Identificação e perfil dos produtores da tiquira de Santana

Tivemos a oportunidade de estabelecer nessa pesquisa uma interlocução com 05 (cinco) produtores de tiquira de Santana do Maranhão, sendo que 04 (quatro) deles se identificam como sendo do sexo masculino e 01 (uma) do sexo feminino.

O primeiro de nossos interlocutores foi Francisco das Chagas Alves da Silva, sexo masculino e 40 (quarenta) anos de idade. Francisco é casado, natural de São Bernardo e reside no povoado “Cabeceira do Magú”, zona rural de Santana, desde o seu nascimento. Seu Francisco possui 04 (quatro) filhos, tem o ensino fundamental incompleto e possui uma renda familiar de 01 (um) salário-mínimo, que seria obtida por meio de suas atividades como lavrador e vaqueiro.

Gilvan dos Santos Lopes, nosso segundo interlocutor, possui 38 (trinta e oito) anos, declarou-se como sendo do sexo masculino, casado e pai de 02 (dois) filhos. Gilvan é natural de Santa Quitéria do Maranhão, cidade distante cerca de 40 quilômetros de Santana, e mora no povoado “Santo Antônio do Magú” há cerca de 14 (quatorze) anos. Gilvan possui o ensino fundamental incompleto e tem uma renda familiar média de até um salário-mínimo, relacionada, sobretudo, a sua atividade como lavrador.

Nosso terceiro interlocutor se chama Josimar Alves da Silva, tem 44 (quarenta e quatro) anos, se declarou do sexo masculino, é casado e tem 05 (cinco) filhos. Seu Josimar

é natural de São Bernardo do Maranhão, município vizinho à Santana, mora no povoado “Cabeceira do Magú” desde sua infância e possui o ensino fundamental incompleto. Josimar declarou-se lavrador e afirma possuir uma renda familiar de até 01 (um) salário-mínimo.

Ronaldo Martins Costa, nosso quarto interlocutor, declarou possuir 35 (quarenta) anos e ser do sexo masculino. Ronaldo é natural de São Bernardo e reside no povoado de “São Domingos”, zona rural de Santana do Maranhão, desde o seu nascimento. Ele está em uma união estável, não tem filhos e possui o ensino superior completo. Ronaldo é servidor público e afirmou ter uma renda familiar média de 1 (um) a 2 (dois) salários-mínimos.

Rosa Maria Pereira Escórcio, nossa única participante do sexo feminino, possui 57 (cinquenta e sete) anos, é casada e tem 06 (seis) filhos. Dona Rosa é natural de Santa Quitéria do Maranhão e reside no povoado “Santo Antônio do Magú” desde que se casou, há mais de 40 (quarenta) anos. Ela possui o ensino fundamental incompleto e uma renda familiar de 01 (um) salário-mínimo com sua atividade de lavradora.

De acordo com a breve descrição dos entrevistados apresentada acima foi possível observar que dos 05 (cinco) participantes, 04 (quatro) possuem o ensino fundamental incompleto e apenas 01(um) o ensino superior completo. O valor total da renda de 04 (quatro) desses sujeitos(as) tem uma renda familiar em torno de 01 (um) salário-mínimo, enquanto o entrevistado que possui ensino superior completo ganha em torno de 01 (um) a 02 (dois) salários-mínimos. Com isso, presume-se que podemos considerar que o grau de escolaridade, de alguma maneira, reflete-se na composição da renda desses grupamentos familiares. Em termos ocupacionais, 04 (quatro) interlocutores afirmaram ser lavradores, sendo que um deles também exerce a atividade de vaqueiro, e 01 (um) indicou ser funcionário público do município.

3.2 Resultados das análises das entrevistas

A parte de campo da pesquisa foi realizada por meio da aplicação de um roteiro de entrevistas semiestruturado. O roteiro foi dividido em 05 (cinco) blocos de perguntas, totalizando um total de 26 (vinte e seis) questões. O bloco I contém 03 (três) questões que buscam compreender a história e a origem da produção da tiquira na cidade de Santana

do Maranhão. O bloco II contou com 06 (seis) questões sobre a produção da tiquira e os diferentes tipos de bebidas que são fabricadas no município. O bloco III possui 07 (sete) perguntas e se dedica a uma compreensão sobre os processos que envolvem a produção local da aguardente. O bloco IV é composto por 05 (cinco) perguntas e busca explorar questões relacionadas a tessitura da cultura e da identidade que envolvem a tiquira nessa região do Maranhão. Por fim, o bloco V, formado por 05 (cinco) questões, buscou entender o impacto da produção da tiquira nas relações de trabalho e composição da renda familiar desses(as) sujeitos(as). A partir da aplicação desse roteiro obtivemos as seguintes respostas.

Bloco I

Perguntados sobre como conheceram a *tiquira*, nossos interlocutores resgataram, de maneira unânime, suas relações e experiências familiares como momentos decisivos para o contato com a bebida. Como aponta Ronaldo, ao ponderar que aprendeu “*Com a minha família, minha mãe, meus irmãos mais velhos que fazia*”, e Dona Rosa, que recorda que “*Conheci a tiquira na época que eu era criança através dos meus familiares*”, pais, mães, irmãos e familiares emergem como agentes essenciais para que a tiquira seja conhecida e faça parte do imaginário tradicional dos moradores de Santana do Maranhão.

Quadro 1 – Respostas da pergunta “Como o(a) senhor(a) conheceu a tiquira?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	Pelo meu pai.
Gilvan dos Santos Lopes	Conheci com o meu pai.
Josimar Alves da Silva	Meu pai.
Rosa Maria Pereira Escórcio	Com a minha família, minha mãe, meus irmãos mais velhos que fazia.
Ronaldo Martins Costa	Conheci a tiquira na época que eu era criança através dos meus familiares.

Fonte: Autora (2024)

Mediante as respostas dadas pelos entrevistados sobre “como começaram a produzir a tiquira”, ganha destaque a importância da “herança familiar” no processo de

transmissão da tradição. Por meio do contato de gerações e experiências cotidianas a tiquira e sua produção passam a fazer parte da vida desses santanenses, pois, como aponta Gilvan, “*Isso vem dos meus pais, eu via eles fazendo e aí eu aprendi. Posso dizer que passou de pai pra filho*”. Iniciando essa atividade desde cedo, como no caso de Ronaldo que começou a produzir a tiquira “*aos 17 anos de idade*”, as tradições familiares são tecidas por meio desse contato geracional e através de laços matrimoniais, como no caso de Dona Rosa, que afirma ter começado a produção após seu casamento, “*Eu comecei mesmo a fazer depois que casei e vim morar com o meu esposo*”. Como apontado por nossos interlocutores, o contato diário e familiar é de suma importância para que tradições e culturas alimentares, tais como a tiquira, de uma comunidade continuem existindo e se reproduzindo nessa região do estado.

Quadro 2 - Respostas da pergunta “Como o(a) senhor(a) começou a produzir a Tiquira?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	Meu pai que mim ensinou.
Gilvan dos Santos Lopes	Isso vem dos meus pais, eu via eles fazendo e aí eu aprendi. Posso dizer que passou de pai pra filho.
Josimar Alves da Silva	Com o meu pai mim ensinando.
Rosa Maria Pereira Escórcio	Eu comecei mesmo a fazer depois que casei e vim morar com o meu esposo.
Ronaldo Martins Costa	Comecei a produzir aos 17 anos de idade.

Fonte: Autora (2024).

Dentro das respostas dadas sobre o conhecimento da história da produção local da tiquira foi observado que a maioria dos interlocutores desconhece a origem dessa tradição, elaborando respostas generalistas, como “desde muito tempo” ou começou com o “pessoal mais antigo”, para demarcar a ancestralidade dessa prática e sua presença em Santana do Maranhão. Apenas um dos interlocutores, Ronaldo, afirmou ter conhecimento, na forma de relatos, do início da atividade em sua família, considerando que “por volta de 1950 a 1960” essa “tradição” teria começado no povoado São Domingos. A partir dessas reflexões, observa-se que Ronaldo vincula-se a um processo

de “sucessão familiar” que envolve a reprodução dessa prática na cidade, constituindo-se como um “herdeiro” dos conhecimentos das gerações passadas aplicados à produção da tiquira.

Quadro 3 – Respostas da pergunta “O(a) senhor(a) sabe como começou a história da produção da Tiquira em Santana?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	Não, acho que é desde muito tempo.
Gilvan dos Santos Lopes	Não. Porque isso aí já vem de muito tempo né.
Josimar Alves da Silva	Não.
Rosa Maria Pereira Escórcio	Não. Isso é do pessoal mais antigo.
Ronaldo Martins Costa	A produção da tiquira no município deu-se por volta dos anos de 1950 a 1960, por meus familiares que tem tradição na produção (povoado São Domingos) família (Costa).

Fonte: Autora (2024).

Bloco II

O segundo bloco das perguntas do roteiro da entrevista está organizado em 05 (cinco) questões, relacionados a produção da tiquira e os tipos de bebidas que são produzidos localmente.

Quadro 4 – Respostas da pergunta “Qual a melhor época do ano para produzir Tiquira?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	Junho a julho que a folha ainda está no pé da mandioca, depois que cai a folha fica ruim porque não tem rendimento, a mandioca fica cheia de água, é ruim de enxugar na prensa e aí a massa da
--	--

	mandioca vai ser mens na hora de fazer o beiju.
Gilvan dos Santos Lopes	Começa mês de junho, julho, agosto que é o tempo melhor.
Josimar Alves da Silva	Junho a julho.
Rosa Maria Pereira Escórcio	Junho e julho. Porque a mandioca tem mais rendimento.
Ronaldo Martins Costa	É possível produzir tiquira o ano todo, mas geralmente produzimos entre os meses de maio a julho.

Fonte: Autora (2024)

Perguntados sobre a época ideal para a produção da tiquira, todos os interlocutores citaram os meses entre maio e agosto, sobretudo junho e julho, como sendo o “tempo melhor” para o desenvolvimento da atividade. Para Francisco das Chagas, junho a julho seria o melhor período pois “[...] a folha ainda está no pé da mandioca, depois que cai a folha fica ruim porque não tem rendimento”. Segundo Francisco o rendimento da bebida quando produzida “fora de época” é menor, pois, depois desse período a folha cai e a “mandioca rende menos”. Nesse contexto de argumentação, identifica-se entre esses produtores um período considerado ideal para produção da bebida a partir da mandioca *in natura*, pois existe um “tempo certo” para sua colheita capaz de otimizar seu rendimento.

Quadro 5 – Respostas da pergunta “Que tipo de tiquira o senhor(a) produz aqui? Por quê?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	É a azulada. Porque é a que o povo procura mais pra comprar.
Gilvan dos Santos Lopes	Só a azul.
Josimar Alves da Silva	Só a azul.
Rosa Maria Pereira Escórcio	Nós produzimos a pintada. Por que eu digo isso? Porque bota a folha da tangerina e fica azul. Agente faz isso pra ela ficar mais bonita, e também por causa

Ronaldo Martins Costa

que os comprador e bebedor dão mais valor.

Produzimos o destilado de mandioca tradicional.

Fonte: Autora (2024).

Perguntados sobre o tipo de tiquira produzidos na região e as razões que motivam essa produção, dois tipos da bebida ganharam destaque nas falas dos interlocutores, a “tradicional” e a “azul”. A tradicional é produzida sem a adição de nenhum produto, enquanto a azul, produzida de maneira similar a tradicional em grande parte dos seus processos, são adicionadas folhas de tangerina, responsável pela coloração azul da bebida. De acordo com os produtores de Santana esse processo não era realizado a fim de alterar o gosto ou sabor do produto, mas apenas o aspecto estético da bebida, capaz de agregar valor comercial a tiquira. Como destaca Dona Rosa, *“Agente faz isso pra ela ficar mais bonita, e também por causa que os comprador e bebedor dão mais valor”*.

Imagem 03 - Tiquira azul produzida com a adição da folha da tangerina



Fonte: Autora (2024)

Indagados sobre os tipos de tiquira que conhecem, os produtores de Santana afirmaram conhecer a azul/pintada e a branca/incolor, momento em que destacavam os processos que diferenciam a produção desses tipos. Como aponta Ronaldo, a tiquira branca (incolor) e a azul seriam produzidas artesanalmente da mesma forma, diferenciando-se a partir da introdução da folha da tangerina para a mudança de sua cor. Quanto a outros tipos de tiquira possíveis de serem produzidos, Ronaldo afirmou conhecer “[...] o destilado de mandioca (tradicional), a tiquira Guaaja (Santo Amaro) e a Guaribas de (Urbano Santos)”, marcas comercializadas regionalmente que teriam o mesmo sabor daquelas produzidas em Santana, mas fabricadas por meio de uma produção em escala industrial.

Quadro 6 – Respostas da pergunta “Quais os tipos de tiquira o(a) senhor(a) conhece?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	Eu conheço a azulada e a branca.
Gilvan dos Santos Lopes	Tem a simples que é branca mais não é procurada pra compra e a azul que o comprador que vem dar mais valor.
Josimar Alves da Silva	Só conheço a azul quando coloca a folha do pé de tangerina e a branca que não bota a folha.
Rosa Maria Pereira Escórcio	Só a pintada e a branca
Ronaldo Martins Costa	Conheço o destilado de mandioca (tradicional), a tiquira Guaaja (Santo Amaro) e a Guaribas de (Urbano Santos).

Fonte: Autora (2024).

Imagem 04 - Tiquira branca (incolor)



Fonte: Autora (2024)

Quadro 7 – Respostas da pergunta “Qual o tipo de tiquira que o(a) senhor (a) mais gosta? Por quê?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	É da azul. Porque quando “agente” vai vender os comprador dão mas valor.
Gilvan dos Santos Lopes	Da azul, porque fica mais bonita e é procurada.
Josimar Alves da Silva	Azul. É mais vendida
Rosa Maria Pereira Escórcio	Agente faz só a azul
Ronaldo Martins Costa	O destilado produzido aqui no povoado São Domingos. Porque é natural, não tem misturas adicionadas, por ser produzida de forma artesanal.

Fonte: Autora (2024).

Ao serem perguntados sobre qual tipo de tiquira mais gostavam e as razões para isso, a maioria dos interlocutores respondeu que seu tipo preferido era a “azul”, considerada a “mais bonita” e de mais fácil comercialização, devido à procura local do produto ser maior. Ronaldo também destaca em sua fala o valor agregado à tiquira natural produzida no povoado São Domingos, devido ser produzida artesanalmente e sem a introdução de produtos adicionais. Nesse contexto argumentativo, as características

“natural” e “artesanal” destacam-se como processos significativamente valorizados, não apenas por reproduzir formas de produção herdadas das gerações passadas, mas também por agregarem valor comercial a tiquira produzida localmente.

Quadro 8 – Respostas da pergunta “Qualquer mandioca serve para a produção da Tiquira? Por quê?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	Qualquer mandioca, só que a branca eu acho melhor por causa que a tiquira dá mais.
Gilvan dos Santos Lopes	Pra mim eu acho que é qualquer uma.
Josimar Alves da Silva	Sendo mandioca, tudo serve para fazer a tiquira.
Rosa Maria Pereira Escórcio	Qualquer uma, a branca ou amarela.
Ronaldo Martins Costa	Sim. O importante no processo é produzir a tiquira na época adequada.

Fonte: Autora (2024).

A pergunta 8 se referiu ao tipo de mandioca apropriado à produção da tiquira na região e as motivações envolvidas na escolha das matérias primas do produto. Frente a essa pergunta os interlocutores consideraram que a melhor matéria prima para a produção da tiquira seria a “mandioca amarela”, que possui uma casca mais resistente, uma cor externa marrom e uma tonalidade interna amarelada, e a “branca”, caracterizada por uma casca mais fina com tons de cinza e uma parte interna esbranquiçada. De acordo com os entrevistados, qualquer uma dessas plantas serve para a produção da tiquira, contudo, como aponta Francisco das Chagas, sua preferência seria pela branca, que no momento da produção “dá mais”. Para além da escolha da matéria prima a ser utilizada, Ronaldo destaca que para produzir a tiquira é importante escolher a “época adequada” para essa atividade, pois “há um tempo ideal” para essa produção, como já destacado anteriormente.

Quadro 9 – Respostas da pergunta “O (a) senhor(a) produz a mandioca que utiliza para fazer a tiquira? Se não, como o senhor(a) consegue a mandioca?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	Sim.
Gilvan dos Santos Lopes	Sim.
Josimar Alves da Silva	Sim.
Rosa Maria Pereira Escórcio	Sim.
Ronaldo Martins Costa	Sim. Mas também compro “farinha com casca” para produzir a tiquira.

Fonte: Autora (2024).

Interpelados sobre a produção da matéria prima que utilizam para a produção da tiquira, todos os entrevistados foram unânimes em relatar que plantam sua própria mandioca, sendo que apenas Ronaldo afirmou plantar e comprar “farinha com casca” para sua produção artesanal. A “farinha com casca”, como destacado por Ronaldo, segue quase o mesmo processo utilizado com a planta in natura, contudo, existe uma diferença, já que para a produção da tiquira a partir da mandioca in natura: primeiro, tira-se a metade da casca da mandioca; em seguida, coloca-se a mandioca para ralar; após esse momento o produto ralado é colocado na prensa para que a “massa para enxugar”; depois dessa etapa a massa é peneirada e levada à “chapa”, momento em que a massa é mexida; depois de seca, a farinha com casca deve esfriar e ser guardada em um saco plástico, o que garante que poderá ser usada a qualquer período do ano. De maneira diferente, para a produção da tiquira a partir da “farinha com casca” é colocado um pouco de água, mexida com as mãos, para que a farinha seja levada a chapa para a produção de beijus. A partir dos beijus prontos é seguido todo o processo similar a produção da planta in natura para que se chegue à tiquira. Como destacado por Ronaldo, a produção da tiquira com a “farinha de casca”, utilizada por poucos produtores locais, permitiria que a matéria prima possa ser guardada por cerca de 01(um) ano, sendo vantajosa por garantir ao trabalhador a produção da bebida durante todo o ano.

Bloco III

O bloco 03 do roteiro de entrevistas explora em mais detalhes os processos de produção da tiquira e sua organização a partir da perspectiva dos produtores de Santana do Maranhão.

Quadro 10 – Respostas da pergunta “Como a tiquira é produzida? Quais as etapas necessárias para a produção da tiquira?”

Francisco das Chagas Alves da Silva

É muito trabalhoso e são muitas etapas. Se for contar com o começo é desde a broca da roça, aí tem a planta e o cuidado pra não deixar no mato pra mandioca não enfraquecer. Quando ela fica pronta agente arranca, tira a cabeça e coloca pra ralar, depois, no outro dia é o processo de enxugar, peneirar e fazer os beijus no forno. Depois de feito coloca pra abafar, espera 07 (sete) dias para criar o mofo, coloca na caixa e deixa mais 07 dias para depois começar a alambicação. Então são muitas etapas.

Gilvan dos Santos Lopes

Há são muitas etapas, é muito trabalhoso fazer. É a arranca da mandioca, depois tira a cabeça e a metade da areia. Bota pra ralar no catitu, tem a prensa, peneira, depois faz os beijus no forno, espera esfriar e coloca pra abafar junto com as palhas de palmeira. Quando dá 07 (sete) dias o beiju está mofado e está na hora de colocar de molho na caixa com água, com mais 07 (sete) dias está na hora de lambicar. Aí é só fazer o processo direito que dá certo. 07 (sete) dias está na hora de lambicar. Aí é só fazer o processo direito que dá certo.

Josimar Alves da Silva

Depois de arrancar é fazer todo o processo de limpar a mandioca, ralar, prensar, peneirar a massa e fazer os beijus. Bota os beijus pra abafar. Quando dá 07 dias de abafamento do beiju está pronto pra colocar na caixa com água. Espera 04 dias para machucar o beiju, deixa mais 03 a 04 dias. Quando para de ferver está na hora de lambicar.

Rosa Maria Pereira Escórcio

É muita coisa. Tem a parte de arrancar, raspar pra tirar a metade da areia, mais aí agente não tira toda a casca dela, deixa a metade. Rala a mandioca, faz todo o processo pra fazer os beijus, aí é só colocar pra abafar e espera 07 a 08 dias pra colocar na caixa. Quando o beiju dentro d'água tiver mole tem que esmagar e mexer. Com 07 dias depois começa a parte da lambicação. O lambique tem os jeitos certo de fazer, tem o segredo do fogo que tem o ponto certo, se não dá errado.

Ronaldo Martins Costa

Primeiro desce o cabilouro, depois o restilo e por último a surrapa. No final é só temperar a tiquira.

O destilado de mandioca é produzido de forma artesanal. Para a produção obedece diversas etapas: raspagem da mandioca, ralar a mandioca, prensagem da massa, peneiração da massa, fabricação dos beijos no forno, abafar os beijos por 07 dias, depois os beijos são levados para a caixa com água potável, vira uma calda pastosa. No total de 10 a 12 dias na caixa começa a lambicar.

Fonte: Autora (2024).

De acordo com a fala dos interlocutores o processo de produção artesanal da tiquira envolve várias etapas, que podem ser organizados da seguinte forma:

- 1. Plantio da mandioca:** momento em que a mandioca é plantada na “roça”, devendo ser cuidada durante seu crescimento, que se estende por cerca de 07 meses.
- 2. Colheita da mandioca:** etapa em que a mandioca é colhida na “roça” e conduzida até a “casa de farinha”.
- 3. Preparação da mandioca:** nessa etapa é feita a retirada da cabeça da mandioca (parte endurecida) e metade de sua casca, procedimento que ajuda a tirar parte da areia ou barro que fica na planta.

Imagem 05 – Mandioca após a preparação



Fonte: Autora (2024)

4. Serragem ou ralação da mandioca: nesse momento coloca-se a mandioca no “catitu”, uma espécie de cilindro feito de madeira e serras de metal, objeto responsável por ralar a raiz que se transforma em massa pastosa.

Imagem 06 – Trabalho realizado no Catitu



Fonte: Autora (2024).

5. Prensa: objeto feito de madeira ou ferro onde a massa da mandioca ralada é prensada para a extração do líquido (*manipueira*) da mandioca. Na máquina a massa é “enxuta” através da pressão que é feita pela prensa.

Imagem 07 – Prensa “enxugando” a mandioca ralada



Fonte: Autora (2024)

6. Peneirar: depois da massa enxuta, ela é tirada da prensa e lavada para ser peneirada em uma *peneira* (feita de aço ou talo de buriti). Esse procedimento é utilizado para que a massa possa ficar “solta” e seja retirada o excesso de pedaços da raiz.

Imagem 08 – Massa da mandioca sendo peneirada



Fonte: Autora (2024)

7. Produção dos “beijus”: após a peneiragem da massa ela é coloca-se em uma chapa de ferro para a produção dos beijus, geralmente em formato arredondado.

Imagem 09 – Beijus sendo produzidos na chapa



Fonte: Arquivo pessoal de Ronaldo (2024).

Imagem 10 - Beijus assados



Fonte: Arquivo pessoal Ronaldo (2024).

8. Abafamento: depois dos beijos prontos é preciso esperar que esfriem para que possam ser levados ao local de abafamento. O local geralmente é um ambiente fechado com pouca entrada de ar, onde palhas de palmeiras ou coqueiros são utilizadas para forrar e cobrir os beijos. Após o abafamento dos beijos, “quando dá 07 (sete) dias o beiju está mofado e está na hora de colocar de molho na caixa com água, com mais 07 (sete) dias está na hora de lambicar”, processo final da produção da tiquira.

Imagem 11 – Beijus sendo “abafados”



Fonte: Autora (2024).

9. Fermentação: depois dos beijos abafados, “quando dá 07 (sete) dias o beiju está mofado e está na hora de colocar de molho na caixa com água para fermentar, com mais 07 (sete) dias está na hora de lambicar”. Após o abafamento o beiju é colocado em caixas d’água, geralmente de plástico, para que passe por um processo de fermentação.

Imagem 12 – Beijos fermentando



Fonte: Autora (2024)

10. Lambicação: passados os 07 dias de fermentação o beiju adquire a forma de uma massa pastosa, momento em que chega a hora de lambicar o produto, etapa final de produção da tiquira.

Imagem 13 – Lambicação



Fonte: Autora (2024)

11. Destilação: nesse momento finalmente é extraído o “cabalouro”, o “restilo” e a “surrapa”, ingredientes que compõem a tiquira.

Imagem 14 – Destilação da tiquira



Fonte: Autora (2024).

Quadro 11 – Respostas da pergunta “Quanto tempo é necessário para a produção da tiquira?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	20 dias contando do abafamento do beiju.
Gilvan dos Santos Lopes	Nessa média de 16 a 20 dias.
Josimar Alves da Silva	18 a 20 dias.
Rosa Maria Pereira Escórcio	De 18 pra mais dias.
Ronaldo Martins Costa	São necessários 21 dias.

Fonte: Autora (2024).

Questionados sobre o tempo necessário para a produção da tiquira, nossos interlocutores destacaram que o tempo para que o produto final fique pronto pode levar de 16 a 21 dias. Como destacado em linhas anteriores, esse tempo dependerá da quantidade de mandioca utilizada para a produção e do número de pessoas envolvidas nas diferentes etapas que envolvem seu ciclo produtivo.

Quadro 12 – Respostas da pergunta “Quais equipamentos/objetos o(a) senhor(a) utiliza para produzir a tiquira?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	O forno que precisa pra botar fogo pra ferver, o alambique de cobre, o tanque, caixa, uns baldes e outras coisa também.
Gilvan dos Santos Lopes	É muita coisa, porque “agente” usa os equipamentos da casa de forno e os equipamentos do alambique que é a caixa pra colocar o beiju, o tanque pra colocar a água e o forno.
Josimar Alves da Silva	Tem muitos, mas pra fazer mesmo, produzir, é a caixa que bota o beiju, o alambique, a siripitina, o tanque com água, o forno pra botar o fogo, baldes e latas.
Rosa Maria Pereira Escórcio	São muitos né. Tem a caixa, o tanque, o forno, o lambique, tambor, fora outras coisas que agente precisa.
Ronaldo Martins Costa	Alambique de cobre, serepentina, pote, farinha branca, bacia de cobre, tambor, cuiá e folha de tangerina.

Fonte: Autora (2024).

Questionados sobre os equipamentos/objetos necessários para a produção da tiquira, Josimar destacou a “[...] caixa que bota o beiju” (caixa de pvc), o alambique (feito de cobre e instalado em um forno de tijolo para receber o calor) que recebe o líquido pastoso dos beijus (anteriormente esmagados na água), a siripintina (cano de cobre por onde passa o *cabilouro*, o *restilo* e a *surrapa*. O restilo e a *surrapa*, líquidos resultantes de todo esse processo, são misturados para dar origem a tiquira. Os outros objetos, como os baldes, latas e potes, fazem parte do processo para o transporte de água e a acomodação da bebida após sua extração do alambique.

Quadro 13 – Respostas da pergunta “Como o(a) senhor(a) aprendeu a utilizar esses equipamentos/objetos?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	Com quem mim ensinou né, meu pai.
Gilvan dos Santos Lopes	Meus pais quando fazia.
Josimar Alves da Silva	Meu pai né...foi ele que mim ensinou.
Rosa Maria Pereira Escórcio	Vendo os mais velhos trabalhando.
Ronaldo Martins Costa	Com o tempo olhando e observando os meus pais utilizando os equipamentos.

Fonte: Autora (2024).

Perguntados sobre como aprenderam a manusear os equipamentos/objetos que envolvem a produção da tiquira, os participantes da pesquisa responderam que aprenderam com seus “familiares”, com as pessoas “mais antigas” e por meio da observação direta, como destaca Ronaldo, “Com o tempo olhando e observando os meus pais utilizando os equipamentos”. Frente essas respostas podemos observar o papel decisivo das experiências familiares, do cotidiano e do contato intergeracional para a manutenção dos hábitos e tradições, situação que fortalece as tradições culturais locais e os vínculos familiares.

Quadro 14 – Respostas da pergunta “Quantas pessoas estão envolvidas na produção da tiquira com o(a) senhor(a)?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	Se for contar com tudo é mais gente, umas 05 a 06 pessoas, porque precisa para arrancar, na hora de enxugar e peneirar. Quando tá fazendo ela só precisa de no máximo dois.
Gilvan dos Santos Lopes	Alguns, mais na parte final do lambique é só eu e minha esposa que me ajuda.
Josimar Alves da Silva	Pra lambicar mesmo é só 02, as vezes 03 é bom.
Rosa Maria Pereira Escórcio	Não tem uma quantia certa, mais pra lambicar é 01(um) a 02(duas) pessoas.
Ronaldo Martins Costa	Em torno de 06 a 08 pessoas.

Fonte: Autora (2024).

O total de pessoas envolvidas na produção da tiquira, segundo nossos interlocutores, é bastante variado, pois dependendo da etapa do ciclo produtivo torna-se necessário um maior ou menor número de indivíduos. Referindo-se as etapas iniciais des seu ciclo, Francisco destaca que “se for contar com tudo é mais gente, umas 05 a 06 pessoas, porque precisa para arrancar, na hora de enxugar e peneirar”. Já na parte de “lambicar”, que é o momento final de produção da tiquira, de acordo com Josimar, apenas 02 ou 03 pessoas são suficientes para a execução dessas atividades. A participação e cooperação familiar, nesse contexto de produção artesanal, torna-se indispensável para que uma tiquira de qualidade seja produzida.

Quadro 15 – Respostas da pergunta “Como é feita a divisão de tarefas na produção da tiquira? Qual a sua atividade no momento da produção da tiquira?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	“Agente” não fala na hora de fazer quem vai fazer. Só cada um faz o que pode e as mulheres fica com os serviços “mais maneiro”. Eu faço beiju e também alambico, porque é sempre o dono que fica responsável pra fazer.
Gilvan dos Santos Lopes	Na hora de produzir mesmo é só duas pessoas, um ajudando o outro. A minha

	função é mais quando é pra carregar peso, e temperar a tiquira também.
Josimar Alves da Silva	Tudo ajuda na hora que arranca a mandioca, mas na hora de lambicar é mais só um ou dois.
Rosa Maria Pereira Escórcio	É só eu e meu esposo com ajuda dos filhos. Eu fico lambicando enquanto meu esposo vai trabalhar na roça. É assim que “agente” faz.
Ronaldo Martins Costa	Eu participo de todo o processo, em todos os momentos, desde buscar a mandioca na roça até o momento de lambicar.

Quando perguntados sobre a divisão de tarefas durante o processo de produção da tiquira, é possível observar diferentes situações e ocupações possíveis entre os entrevistados. Ronaldo aponta que participa de “todo o processo” de sua produção, desde a extração da mandioca na roça até a etapa de “lambicar”. Gilvan comenta que todas as pessoas que participam dessas atividades e estão “próximas no trabalho” ajudam um ao outro, enquanto Rosa destaca que conta com a ajuda dos filhos enquanto “fica lambicando” e seu esposo vai trabalhar na roça”.

Para Francisco, ao falar sobre essa divisão de tarefas, caberia às mulheres serviços “mais maneiros” enquanto aos homens atividades que exigiam mais força física. Para esses sujeitos, a atividade de lambicar, momento decisivo para a produção da tiquira, seria uma função e responsabilidade do dono, já que sua indevida execução poderia estragar todo o produto. Em meio a um processo de socialização do conhecimento e cooperação familiar, a participação de homens e mulheres permeia as diferentes etapas da produção da tiquira, reproduzindo um conhecimento local essencial para sua reprodução cultural e econômica.

Quadro 16 – Respostas da pergunta “O (a) senhor(a) acha que a produção da tiquira hoje é igual de antigamente? Por quê? O que mudou?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	Acho que não é igual. Agora mudou porque antigamente “agente” carregava a água nas latas no ombro direto do rio. Agora “agente” tem água encanada, já coloca direto da torneira.
--	--

Gilvan dos Santos Lopes	Mudou. A quantidade de tiquira que é feita que mudou. Porque antes era mais produção, a procura era maior!
Josimar Alves da Silva	Mudou, mas foi pouco. Está mais fácil porque tem água encanada, energia (eletricidade).
Rosa Maria Pereira Escórcio	Não. Antigamente as coisas era muito difícil porque as “condição” era pouco pra todo mundo. Não tinha água encanada aí era obrigado fazer a casa do lambique na fonte (beira do rio), porque nós não aguentava carregar água na cabeça, era muito longe de casa. Está mais moderno com energia, água, tem as “condição” pra comprar uma caixa pra colocar o beiju. Um bocado de coisas mudou.
Ronaldo Martins Costa	Mudou. Hoje está mais fácil para produzir tiquira. Mudou diversos processos, a questão da prensa hoje é de ferro, antigamente era retirado do <i>tipiti</i> . Os beijus atualmente são colocados em caixa d’água, antes era armazenado em caixão de madeira, entre outras coisas que mudaram.

Fonte: Autora (2024).

Perguntados sobre as mudanças que ocorreram na produção da tiquira artesanal, todos os participantes da pesquisa destacaram mudanças, algumas mais sensíveis, ocorridas ao longo do tempo em suas etapas. Entre essas mudanças algumas podem ser analisadas sob o ponto de vista da melhoria da infraestrutura nos povoados da cidade de Santana, especialmente a oferta de energia elétrica residencial e o fornecimento de água encanada. Como aponta Dona Rosa, “[...] *não tinha água encanada, aí era obrigado fazer a casa do lambique na fonte (beira do rio) porque nós não aguentava carregar água na cabeça, era muito longe de casa*”. Dentro dessa realidade ganha relevância o cansaço, o desgaste físico e as condições de trabalho e produção precárias, que impactava diretamente a qualidade de vida desses sujeitos.

Associado a essa melhoria infraestrutural no município observamos a utilização de insumos modernos, substitutos para objetos e equipamentos tradicionalmente utilizados, e o acesso econômico a esses produtos. Como destaca Rosa, “[...] *está mais moderno com energia, água, tem as condição pra comprar uma caixa pra colocar o beiju*”. Com relação a utilização desses equipamentos, Ronaldo identifica mudanças que

testemunhou ao longo do tempo, tal como a substituição do “tipiti” pela prensa, tornando mais rápido o processo de “enxugar a massa”, e a troca do “caixão de madeira”, utilizado para colocar o beiju esmagado, por caixas de PVC²².

A partir dessas falas é possível entender, sob a perspectiva dos nossos interlocutores, melhorias nas condições de trabalho que envolvem a produção artesanal da tiquira, sobretudo quando se destacam as adaptações nos locais onde são executadas as atividades de produção, e a adoção de novas tecnologias que, mesmo substituindo objetos tradicionalmente utilizados, são percebidas por esses sujeitos como processos capazes de melhorar a produção da tiquira.

Bloco IV

As perguntas do bloco IV buscam compreender o lugar social da tiquira em Santana do Maranhão, explorando questões que envolvem a cultura e a identidade nessa região do estado.

Quadro 17 – Respostas da pergunta “O(a) senhor(a) acha que a Tiquira é importante para a cultura e tradição de Santana?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	Pode ser, eu acho que sim.
Gilvan dos Santos Lopes	Eu acho que sim.
Josimar Alves da Silva	Sim.
Rosa Maria Pereira Escórcio	Eu acho que sim, eu não bebo mais quem bebe gosta.
Ronaldo Martins Costa	Sim. Com certeza, já sou da quarta geração como produtor de tiquira em nosso município.

Fonte: Autora (2024).

²² O policloreto de vinila (também conhecido como cloreto de vinila ou policloreto de vinil) mais conhecido pelo acrônimo PVC (da sua designação em inglês Polyvinyl chloride) é um dos polímeros sintéticos de plástico mais produzidos no mundo, com uma vasta possibilidade de aplicações, principalmente na construção civil, moda e medicina. Ver em: <https://mundoeducacao.uol.com.br/quimica/polimero-pvc-policloreto-vinila.htm>. Acesso em: 10 de julho de 2024.

Questionados sobre a importância da tiquira na cultura e tradição de Santana, todos os nossos interlocutores disseram que existe uma valorização da bebida maranhense tanto por parte de quem a produz quanto daqueles que a consomem. Torna-se evidente, através das respostas anteriores, que a tradição da produção da tiquira pode ser associada à continuidade dos contatos geracionais familiares, conectando a história dos “antigos” com o presente das novas gerações. Como enfatiza Ronaldo, ele é da quarta geração de produtores artesanais de tiquira em Santana, prática que permite vincular sua história familiar com a cultura e tradições do município.

Quadro 18 – Respostas da pergunta “As pessoas de Santana gostam de Tiquira?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	Olha... Aí eu não sei, porque tem os que bebe e os que produz.
Gilvan dos Santos Lopes	Quem dava mais valor era as pessoas mais antigas, o pessoal mais moderno não quer mais beber tiquira.
Josimar Alves da Silva	Quem gosta sim.
Rosa Maria Pereira Escórcio	Acho que sim.
Ronaldo Martins Costa	Gostam.

Fonte: Autora (2024).

Perguntados sobre a aceitação da tiquira entre os moradores de Santana, a maioria dos interlocutores respondeu positivamente. Como aponta Francisco, entre aqueles que bebem e produzem a tiquira, encontramos a valorização local dessa bebida maranhense, seja por seu valor econômico, seja por seu sabor e qualidades étlicas. Gilvan diverge das falas dos outros interlocutores ao enfatizar que nos dias atuais as pessoas “mais jovens” não gostam tanto da tiquira, associando a preferência pela bebida as pessoas “mais antigas”. Com essa última fala percebe-se, sob a ótica dos nossos interlocutores, um incômodo com a perda das tradições locais, capazes de alimentarem a reprodução das identidades culturais, e com um “enfraquecimento” da produção, frente as escolhas dos jovens santanenses.

Quadro 19 – Respostas da pergunta “O(a) senhor(a) toma Tiquira?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	Assim, de vez em quando “agente” toma uma dose né!
Gilvan dos Santos Lopes	Eu experimento, mas é difícil.
Josimar Alves da Silva	Não. É forte demais, a bebida mais ruim de beber é a tiquira.
Rosa Maria Pereira Escórcio	Não.
Ronaldo Martins Costa	Não.

Fonte: Autora (2024).

Indagados sobre seu consumo, observamos que entre os produtores de tiquira que foram entrevistados nem todos tem o costume de bebê-la, revelando o fato de que produção nem sempre está associada ao consumo próprio. Apenas dois desses sujeitos responderam que consomem a tiquira, um “de vez em quando” e outro para “experimentar”. Para Josimar, a bebida seria “forte demais”, sendo considerada “[...] a bebida mais ruim de beber”. Nessa descrição, é possível observar que a produção da tiquira para os produtores de Santana não pode ser associada apenas as suas tradições alimentares, pois envolve aspectos econômicos decisivos para a geração de renda dessas pessoas.

Quadro 20 – Respostas da pergunta “O(a) senhor(a) acha que Santana é conhecida como uma terra produtora de Tiquira? Por quê?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	Eu acho que não porque tem pouca gente que produz.
Gilvan dos Santos Lopes	Sim. Pode ser.
Josimar Alves da Silva	Acho que não, tem pouca gente fazendo.
Rosa Maria Pereira Escórcio	Não. Tem muito pouco produtor.
Ronaldo Martins Costa	Com certeza. No município existem muitos produtores de tiquira.

Fonte: Autora (2024).

Perguntados sobre o reconhecimento de Santana como uma cidade produtora de tiquira, os participantes verbalizaram diferentes opiniões sobre essa possibilidade. Três dos interlocutores negaram a existência desse referencial em torno de Santana, considerando que “tem pouca gente fazendo”, e dois, entre eles Ronaldo, sinalizaram positivamente a pergunta, afirmando que no município “existem muitos produtores de tiquira”. Sob essa ótica, observamos a existência de um cenário de produção artesanal local, de certa forma, invisibilizado entre os próprios produtores, situação que dificultaria uma possível articulação para o reconhecimento do produto produzido localmente.

Quadro 21 – Respostas da pergunta “A Tiquira produzida em Santana tem boa qualidade?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	Ora... Claro que sim.
Gilvan dos Santos Lopes	Eu acho né.
Josimar Alves da Silva	Sim.
Rosa Maria Pereira Escórcio	Mas é claro, por isso os comprador aparece.
Ronaldo Martins Costa	Sim. A tiquira produzida no povoado São Domingos é uma das melhores da região.

Fonte: Autora (2024).

Todos os participantes foram unânimes em afirmar que a tiquira produzida no município tem boa qualidade, destacando que essa característica poderia ser comprovada por meio de sua procura no comércio local, como destaca Dona Rosa. Para Ronaldo, a tiquira produzida no povoado São Domingos “[...] é uma das melhores da região”, atestando a conexão desse lugar no imaginário local a tradição da produção da tiquira.

Bloco V

O bloco V do nosso roteiro de entrevistas se debruça sobre a importância da produção artesanal da tiquira para a composição dos rendimentos familiares dos moradores de Santa do Maranhão.

Quadro 22 – Respostas da pergunta “O que o(a) senhor(a) faz com a Tiquira que produz?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	Vendo e bebo.
Gilvan dos Santos Lopes	Só vendo.
Josimar Alves da Silva	Vendo.
Rosa Maria Pereira Escórcio	Só vender mesmo.
Ronaldo Martins Costa	Faço exclusivamente para vender.

Questionados sobre o que fazem com a tiquira que produzem, nossos interlocutores afirmaram que o produto é destinado para venda, revelando seu valor econômico e seu papel na composição da renda familiar desses sujeitos. Apenas Francisco afirmou que além de vender, a produzia para consumo próprio, destacando a ausência do costume do consumo da tiquira entre os produtores locais, situação associada a inúmeras motivações, entre elas a adesão religiosa.

Quadro 23 – Respostas da pergunta “Para quem o(a) senhor(a) vende a Tiquira que o senhor produz?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	Comprador de fora que vem procurar pra comprar.
Gilvan dos Santos Lopes	Para os comprador que aparece.
Josimar Alves da Silva	Para os comprador que aparece de vez em quando.
Rosa Maria Pereira Escórcio	Para os comprador.
Ronaldo Martins Costa	Temos alguns compradores, alguns do próprio município, outros de fora do município de Urbano Santos.

Fonte: Autora (2024).

De acordo com as falas dos interlocutores, a venda da tiquira é feita para compradores do município e para aqueles de “fora”, pessoas que vêm para Santana de outras cidades do Maranhão e estados vizinhos, especialmente o Piauí, para adquirir o

produto artesanal. Nesse contexto argumentativo destaca-se a procura da bebida não só por compradores da região, pois esse comércio envolveria outras cidades da região do Baixo Parnaíba Maranhense, especialmente Urbano Santos, como apontado por Ronaldo.

Quadro 24 – Respostas da pergunta “Os rendimentos que o(a) senhor(a) adquire com a venda da Tiquira são importantes para sua renda familiar?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	Sim. O dinheiro eu compro comida, carne e peixe pra comer.
Gilvan dos Santos Lopes	É lógico que sim. “Agente” vende, pega o dinheiro e compra o que precisa.
Josimar Alves da Silva	Sim. O dinheiro eu compro de “comissão”, carne, arroz e as coisas que precisa em casa.
Rosa Maria Pereira Escórcio	Com certeza. “Agente” consegue comprar é muita coisa, principalmente a comida que precisa, porque a farinha, a goma agente tem.
Ronaldo Martins Costa	Sim. Com certeza. É uma renda a mais para a família.

Fonte: Autora (2024).

Perguntados sobre a importância dos rendimentos que adquirem com o comércio da tiquira para seus rendimentos familiares, os participantes destacaram a venda da tiquira é sensivelmente importante para a subsistência de suas famílias, pois, como pondera Josimar, “O dinheiro eu compro de comissão²³, carne, arroz e as coisas que precisa em casa”. Dona Rosa destaca que com o dinheiro compra comida, “[...] porque a farinha, a goma agente tem”. Assim, a tiquira não ocupa apenas um importante papel na tradição alimentar dos moradores do município, sendo responsável por uma parte significativa da renda desses sujeitos. Junto com a farinha, ambas produzidas a partir da mandioca, os lavradores de Santana do Maranhão fazem da tiquira parte importante de suas vidas, seja em termos culturais, seja quando pensamos nas possibilidades de sua existência nessa parte do estado.

²³ O termo êmico comissão diz respeito aos alimentos que são comprados para o consumo diário da família, tais como arroz, açúcar, café, verduras, carnes etc.

Quadro 25 – Respostas da pergunta “O(a) senhor troca a Tiquira por algum produto com familiares e/ou amigos? Se sim, por quais produtos?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	Não. Só vendo
Gilvan dos Santos Lopes	Não.
Josimar Alves da Silva	Não.
Rosa Maria Pereira Escórcio	Não.
Ronaldo Martins Costa	Não.

Fonte: Autora (2024).

Indagados sobre a possibilidade de troca da tiquira por algum outro produto que é comercializado na região, os interlocutores da pesquisa afirmaram, unanimemente que não realizam esse tipo de transação, circunscrevendo o produto a sua venda ou eventuais consumos.

Questão 26 – Respostas da pergunta “A Tiquira é utilizada para o consumo familiar?”

Francisco das Chagas Alves da Silva	Não. Só eu que bebo aqui acolá
Gilvan dos Santos Lopes	Não.
Josimar Alves da Silva	Não.
Rosa Maria Pereira Escórcio	Não.
Ronaldo Martins Costa	Não.

Fonte: Autora (2024).

Perguntados, em nossa última interlocução, sobre o consumo familiar da tiquira, os entrevistados responderam que não a bebida não é consumida por suas famílias, com a exceção de Francisco, que diz consumir o produto eventualmente. Esse contexto de interdição do consumo familiar reforça, ainda mais, o horizonte comercial e econômico da tiquira, revelando seus múltiplos significados para os moradores de Santana do Maranhão.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O cultivo da mandioca sempre esteve ligado a cultura e tradição indígena, sendo os protagonistas que permitiram a domesticação da planta e a produção de seus inúmeros derivados, especialmente no estado do Maranhão. A tiquira é um exemplo desses produtos alimentares e artefatos culturais, sendo produzida em terras brasileiras mesmo antes da chegada dos colonizadores/invasores. Nesse arranjo, a mandioca e seus derivados incorporam um lugar especial na história da subsistência das populações brasileiras, garantindo sua sobrevivência e reprodução, e nos processos de transmissão de nossas tradições e marcadores identitários, ocupando um lugar inquestionável em nossa cultura alimentar.

Considerando a importância da tiquira nas comunidades rurais de Santana do Maranhão, o presente estudo buscou analisar os ciclos de produção da bebida e as representações de seus produtores sobre o lugar social da aguardente em suas experiências familiares, alimentares, culturais e econômicas. Nesse sentido, destacamos ao longo da monografia, por um lado, os sujeitos envolvidos nessas produções artesanais, as funções que ocupam nas dinâmicas de produção e os espaços utilizados para sua confecção, e, por outro, os insumos, procedimentos e equipamentos que envolvem os ciclos de produção da tiquira. A partir dessa análise, observou-se que a tiquira ocupa um papel fundamental na vida desses sujeitos, viabilizando suas conexões com a tradição, com as heranças familiares, com a geração de renda e seus marcadores sociais da diferença.

Em resumo, a produção e comercialização da tiquira em Santana, sob a ótica de seus produtores, é essencial para a reprodução cultural e subsistência das famílias das comunidades rurais do município, permitindo a esses sujeitos uma identificação com seu espaço de moradia e uma segurança alimentar necessária para sua fixação nessa parte do estado.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRAMOVAY, Ricardo. **Agricultura familiar e desenvolvimento sustentável**. Brasília: Editora IICA, 1997.

ALMEIDA, José de Souza. **Cultura e Tradições Rurais no Nordeste brasileiro**. Editora Sertaneja, 2012.

ALTIERI, Miguel A. **Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável**. 3. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2012.

ALVES, G. C; GONÇALVES, G; SILVA, J. O. S; ROSSINI, M.R; ASSAF, P.F; FELICIANO, P. O; & NETO, R. S. A importância sociocultural da Mandioca no Brasil. **Revista das Ciências Agrárias** - Universidade do Vale do Paraíba – 2022. p.1-6.

BASTOS, Francisco Albuquerque. **Otimização do processo de produção de tiquira empregando enzimas comerciais e fungos isolados a partir dos beijos utilizados no método tradicional**. Francisco Albuquerque Bastos. São Luís, 2013.

BRASIL. **Decreto n. 9.064, de 31 de maio de 2017**. Dispõe sobre a Unidade Familiar de Produção Agrária, institui o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar e regulamenta a Lei n. 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e empreendimento familiares rurais. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, ano 154, n. 103-A, p. 11, 31 maio 2017. Edição extra. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2015-2018/2017/decreto/d9064.htm. Acesso em: 13 agosto de 2023

BRASIL. **Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000**. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 7 ago. 2000. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D3551.htm . Acesso em: 10 set. 2024.

BOAS, Lucas Guedes Vilas. Diferenças e semelhanças entre a agricultura familiar e a agricultura camponesa. **Revista Unioeste. Geografia em questão**. Paraná.V.15, N. 01, 2022. pág. 28-73

BORGES, A. L; SILVA, J. da; SOUZA, L. da S; & GOMES, J de C. Calagem e adubação para a mandioca. In: BORGES, Ana Lúcia. **Recomendações de calagem e adubação para abacaxi, acerola, banana, citros, mamão, mandioca, manga e maracujá**. Editora Técnica. 2. ed. Brasília, DF: Embrapa, 2021. p.205-224

BROCHADO, José Proenza. NOELLI, Francisco Silva. O Cauim e as Beberagens dos Guarani e Tupinambá: equipamentos, técnicas de preparação e consumo. **Rev. do Museu de Arqueologia e Etnologia**, São Paulo, 8: 117-128, 1998.

CARVALHO, Aline Martins de (coord.) et al., **“Memórias da mandioca”**. e-Coleções FSP/USP. 2021. Disponível em: <https://colecoes.abcd.usp.br/fsp/items/show/3624>. Acesso em: 03 de janeiro de 2024.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 1967.

- CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2007. 955p
- CASCUDO, Luís da Câmara. **Prelúdio da cachaça**. 1ª edição digital. São Paulo. 2014
- CASCUDO, Luís da Câmara. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. 3. ed. São Paulo: Global, 2002.
- CEREDA, Marney Pascoli; BRITO, Vitor Hugo dos Santos. **Tiquira Ciência e Tecnologia**. Chapter april, 2016. Disponível em: See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/314827263>
- COUTO, M. **O Selvagem**. São Paulo. Itatiaia (Ed.). 1988. 362p.
- CRUZ, Roberto Borges da. **Farinha de “pau” e de “guerra”: os usos da farinha de mandioca no extremo Norte (1722-1759)**. Roberto Borges da Cruz; orientadora, Leila Mourão. – 2011. Dissertação (Mestrado em História) — Universidade Federal do Pará, Belém, 2011. Orientadora: Leila Mourão.
- DA CONCEIÇÃO DA SILVA, Maria Ariane. **PRODUZINDO FARINHA**: Um estudo sobre os sujeitos, processos e significados envolvidos na produção da farinha de mandioca em São Bernardo –MA / Maria Ariane da Conceição da Silva. – 2024. 69p.
- EMBRAPA, **Mandioca e Fruticultura Tropical**. "Mandioca: cultivo e utilização." Sistemas de Produção, 2020. Disponível em: [www.embrapa.br/mandioca] (<https://www.embrapa.br/mandioca>). Acesso em 21/08/2023.
- FARIAS, Valmir de Sousa. **Mandioca [recurso eletrônico]: valor histórico, cultural e gastronômico**. Valmir de Sousa Farias, José Teixeira de Seixas Filho, Maria Geralda de Miranda (Orgs.). Rio de Janeiro, RJ: Epitaya, 2019. 69 p.
- FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala**. Global Editora, 2003.
- GUIMARÃES, Francisco Alfredo Morais. **Cultura da mandioca no Brasil no mundo: um caso de roubo da história dos povos indígenas**. VII Encontro Estadual de História, Anpuh – BA, Feira de Santana, 2016. Disponível: https://www.encontro2016.bahia.anpuh.org/resources/anais/49/1477769638_ARQUIVO_artigoFranciscoGuimaraes.pdf. Acesso em: 12 de dezembro de 2023.
- IBGE. **Censo Agropecuário**. Rio de Janeiro: 2017. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6898> . Acesso em: 12 de setembro de 2023.
- IBGE. **Produção Agrícola Municipal 2022**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas-economicas/agricultura-e-pecuaria.html> . Acesso em: 10 set. 2024.
- IBGE. **Cidades - Santana - MA**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/santana.html> . Acesso em: 10 set. 2024.

IBGE. Panorama da cidade de Santana do Maranhão. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/santana-do-maranhao/panorama>. Acessado em: 08/07/2024.

ICONOGRAFICA, Equipe Brasileira. **O ciclo da mandioca, uma dívida com os indígenas**. Brasileira Iconográfica. 2022. Disponível em: <https://www.brasilianaiconografica.art.br/sobre-o-projeto>. Acesso em: 19 de abril de 2023.

JÚNIOR, Balduino Nunes. O cultivo da mandioca e a importância da farinhada na cultura de Boqueirão do Piauí e região. **Revista Campo Maior em Foco**. 2022. Disponível em: https://www.campomaioremfoco.com.br/ver_coluna2/7684-o-cultivo-da-mandioca-e-a-importancia-da-farinhada-na-cultura-de-boqueirao-do-piaui-e-regiao. Acesso em: 07 de agosto de 2023.

LAKATOS, Eva Maria. MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica** – 5ª Edição. - São Paulo: Atlas 2003.

LEÃO, Elizângela Veiga de. **Cultura da Mandioca**: uma revisão de literatura. 2022. 35 f. Monografia (Graduação em Curso de Bacharelado em Engenharia Agrária) – Universidade Rural da Amazônia, Tomé-Açu, 2021. Disponível em: <https://bdta.ufra.edu.br/jspui/bitstream/123456789/2508/1/CULTURA%20DA%20MANDIOCA%20-%20uma%20revis%C3%A3o%20de%20literatura..pdf>. Acesso em: 09/08/2024

MATTOS, Pedro Luiz Pires de. BEZERRA, Valéria Saldanha. **Cultivo da mandioca para o Estado do Amapá**. Sistemas de Produção, Versão eletrônica. Embrapa. Jan/2003

MENEZES, Cristine Tavares Barros; Reis, Cleber Eduardo Ribeiro; Rufino, Raquel Dias; Sarubbo, Leonie Aparecida. Produção de biossurfactantes e suas aplicações nas indústrias de petróleo e petroquímica. **Química Nova**, v. 34, n. 5, p. 931-944, 2011. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/qn/a/txrwsgDvTQKqqdYm5XZZS5d/?lang=pt> . Acesso em: 10 set. 2024.

MELO, Humberto Haydl de Souza. Terras Devolutivas. **Revista de Informação Legislativa**. Setembro. 1966. P. 113- 134

MODESTO JR. Moises de Souza, ALVES. Raimundo Nonato Brabo. **Cultura da mandioca**: aspectos socioeconômicos, melhoramento genético, sistemas de cultivo, manejo de pragas e doenças e agroindústria. Brasília, DF: Embrapa, 2016. Disponível em: <https://www.embrapa.br/amazonia-oriental/publicacoes> Acesso em: 12 de novembro de 2023.

MONTEIRO, Vanessa. **Pesquisadora explica diferenças entre macaxeira e mandioca**. Ascom – UFRA. 2020. Disponível em: https://novo.ufra.edu.br/index.php?option=com_content&view=article&id=2757:pesquisadora-explica-diferencas-entre-macaxeira-e-mandioca&catid=17&Itemid=121. Acesso em: 23 de junho de 2023.

NASCIMENTO, Jaqueline Silva; ALMEIDA, Rafael Mendonça; MELO, Sheila de Souza Corrêa de. Aguardente de Mandioca Tiquira: um potencial de Indicação

Geográfica para o Estado do Maranhão. **Cadernos de Prospecção**, Salvador, v. 16, n. 5, p. 1728-1741, julho a setembro, 2023.

OLIVEIRA, J. C. Mundos de roças e florestas. In: **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi Cienc. Hum.**, Belém, v. 11, n. 1, p. 115-131, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1981.81222016000100007>. Acesso em: 18 de dezembro de 2023.

PAIVA, Vera Lúcia Menezes de Oliveira e. A pesquisa narrativa: uma introdução. **Rev. Bras. Linguist. Apl.**, Belo Horizonte, v. 8, n. 2, p. 261-266, 2008.

PINHEIRO, José Carlos Durans. **A realidade da mandioca no Maranhão**. 2ª ed. — São Luís: Editora Pascal, 2019.

PRODANOV, Cleber Cristiano. FREITAS, Ernandi Cesar de. **Metodologia do Trabalho Científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico - 2ª Edição**. Universidade FEEVALE: Rio Grande do Sul, 2013.

RAMOS, C. M.; BATISTA, R. E. C.; IAPARRA, A. I. “Mandioca dos índios”: narrativas e memórias das relações inauguradas entre humanos e plantas na fronteira Oiapoque (Amapá – Brasil). **Rev. Hist. UEG - Morrinhos**, v.12, n.2, e-222313, jul./dez. 2023. Disponível em: <https://revista.ueg.br/index.php/revistahistoria/article/download/13827/9828>. Acesso em: 17 de maio de 2023.

RODRIGUES, Jaime. “De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem”: uma história da mandioca em perspectiva atlântica. **Revista Brasileira de História**. São Paulo, v. 37, nº 75, 2017

SANTOS, C.M., & Silva, M.G. Juçara: Aspectos Botânicos e Conservacionistas. In: **Revista Brasileira de Botânica**, v. 30, n. 3, p. 505-512, 2007. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbbot/a/8zYShW8pZR5kjTYIFQby6FF/?lang=pt> . Acesso em: 10 set. 2024.

SILVA, Henrique Ataíde da. **Mandioca, a rainha do Brasil?** Ascensão e queda da ‘Manihot esculenta’ em São Paulo. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História Social da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. 2008.

SILVA, Yolanda Flores e; KOSINSKI, Patrícia Lisboa; LIMA, Felipe Borborema Cunha; & OLIVEIRA, Luana Sousa de. **A mandioca: do cultivo do ‘alimento’ a elaboração da ‘comida’**. Semintur. Caxias do Sul (RS). 2012.

SILVA, Camilo. **Culinária indígena no Brasil**. São Paulo: Editora da Terra, 2020.

SANTOS, Raquel do Carmo. Resíduo da mandioca pode ser usado no refino de petróleo. **Jornal da Unicamp**. 2004. Disponível em: https://www.unicamp.br/unicamp_hoje/ju/dezembro2004/ju275pag8b.html . Acesso em: 16 de novembro de 2023.

SANTOS, C. V. M; VIEIRA, I. M. M; SANTOS, B. L. P; RUZENE, D. S. & SILVA, D. P. Biosurfactante - conceitos gerais e perspectivas. In: PACHECO, Clecia Simone Gonçalves Rosa. **Ambiente & Sociedade**: Concepções, Fundamentos, Diálogos e Práticas para Conservação da Natureza. PACHECO, Clecia Simone Gonçalves Rosa (Orgs.). Editora Científica Digital. Guarujá-SP. 2021.

SANTOS, Luccas de Jesus Pereira dos. Farinha d'água: Riqueza do Brasil. In: **Pesquisas e Atualizações em Ciência dos Alimentos**. MEDEIROS, Jackson Andson de, NIRO, Carolina Madazio (Orgs.). Jardim do Seridó, RN. Agron Food Academy. 2022.

TEIXEIRA, A. V. N. & Faria, J. B. **Tecnologia de Alimentos**: Processamento de Snacks e Produtos Extrusados. Campinas: Editora UNICAMP, 2008.

APÊNDICES



CARTA DE APRESENTAÇÃO

Prezado (a) Senhor (a),

Por meio desta carta apresentamos a (o) acadêmica (o) **Adriana Escórcio Virgílio**, discente do Curso de Licenciatura em Ciências Humanas do Centro de Ciências de São Bernardo (CCSB) da Universidade Federal do Maranhão (UFMA) em São Bernardo, devidamente matriculada nesta instituição de ensino, que está realizando a pesquisa intitulada “**Tiquira em Santana do Maranhão**”.

Na oportunidade, solicitamos sua participação no processo de execução da pesquisa e coleta de dados, o que se dará através de conversas e entrevistas. Queremos informar que o caráter ético desta pesquisa assegura o sigilo das informações coletadas e garante, também, a preservação da identidade e da privacidade de seus participantes.

Agradecemos vossa compreensão e colaboração no processo de desenvolvimento desta (e) futura (o) profissional. Em caso de dúvidas o (a) senhor (a) pode procurar a coordenação do Curso de Ciências Humanas da Universidade Federal do Maranhão (UFMA) pessoalmente ou entrar em contato comigo, professor da (o) discente, através do e-mail clodomir.cordeiro@ufma.br e do telefone: (85) 99613-3433.

São Bernardo, 2023.

Atenciosamente,

Prof. Dr. Clodomir Cordeiro de Matos Junior (Professor Orientador)
Universidade Federal do Maranhão – PPGS/UFMA
Matrícula 2141213



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Convidamos o (a) senhor (a) a participar da Pesquisa “**Tiquira em Santana do Maranhão**”, sob a responsabilidade do (a) pesquisador (a) **Adriana Escórcio Virgílio**, discente do Curso de Licenciatura em Ciências Humanas do Centro de Ciências de São Bernardo (CCSB) da Universidade Federal do Maranhão (UFMA) em São Bernardo, e orientação do professor Dr. Clodomir Cordeiro de Matos Júnior. O objetivo da pesquisa é compreender as experiências dos produtores de tiquira na cidade de Santana do Maranhão.

Sua participação nessa pesquisa é voluntária e se dará por meio da coleta de informações prestadas a uma entrevista ou outros métodos que porventura permitam o alcance dos objetivos da pesquisa.

Se o (a) senhor (a) aceitar participar, contribuirá para a produção científica do Estado do Maranhão e o debate público sobre cultura e identidade na região do Baixo Parnaíba Maranhense.

Se depois de consentir em sua participação o (a) senhor (a) desistir, tem o direito e a liberdade de retirar seu consentimento em qualquer fase da pesquisa, seja antes ou depois da coleta dos dados, independente do motivo e sem nenhum prejuízo a sua pessoa. O (a) senhor (a) não terá nenhuma despesa e também não receberá nenhuma remuneração por sua participação.

Os resultados da pesquisa serão analisados e utilizados na produção de um relatório de pesquisa e eventuais artigos, mas sua identidade não será divulgada, sendo guardada em sigilo durante e após a pesquisa. Para tanto, os nomes utilizados nas transcrições das entrevistas poderão ser fictícios, caso sua divulgação não seja autorizada pelo (a) entrevistado (a). Caso algum entrevistado (a) queira, poderá ter acesso aos dados originais de sua entrevista.

Para qualquer outra informação, o (a) senhor (a) poderá entrar em contato com o professor da (o) discente, através do e-mail clodomir.cordeiro@ufma.br e do telefone: (85) 99613-3433, e com a Universidade Federal do Maranhão (UFMA) no endereço da Rua Projetada, s/n - Planalto, São Bernardo – MA. CEP: 65.550-000.

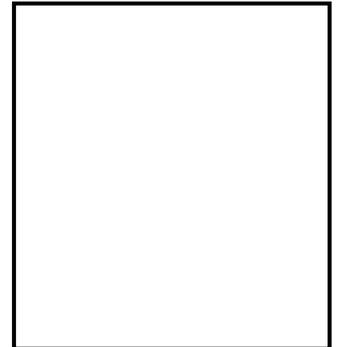
Consentimento Pós-Informação

Eu, _____
_____, RG _____,
CPF _____, concordo em participar da pesquisa
“**Tiquira em Santana do Maranhão**”. Fui devidamente informado (a) e
esclarecido (a) pelo (a) pesquisador (a) **Adriana Escórcio Virgílio** sobre os
objetivos da pesquisa, os procedimentos nela envolvidos, assim como a
importância de minha participação. Foi-me garantido que posso retirar meu
consentimento a qualquer momento, sem que isto leve a qualquer prejuízo.
Este documento é emitido em duas vias que serão ambas assinadas por mim
e pelo (a) pesquisador (a), ficando uma via com cada um (a) de nós.

Assinatura do entrevistado (a)

Data: ___/___/___

Assinatura do (a) entrevistador (a)



Impressão do dedo polegar
Caso não saiba assinar



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

Fundação Instituída nos termos da Lei nº 5.152, de 21/10/1966 – São Luís - Maranhão.

LICENCIATURA EM CIÊNCIAS HUMANAS / SOCIOLOGIA

ROTEIRO DE ENTREVISTA

LOCAL DA ENTREVISTA: _____

DATA: _____ HORA: _____

INSTRUÇÕES:

- Peça autorização e grave o áudio, sempre que possível, das entrevistas no celular para posterior transcrição.
- Uma sugestão interessante para os momentos posteriores à aplicação das entrevistas é confeccionar um “caderno de campo” para o registro de suas impressões (teóricas, metodológicas e pessoais) sobre essas experiências.
- Esse é um roteiro de entrevista semiestruturada, dessa forma, outras perguntas que você achar interessante e oportunas podem ser feitas ao longo da entrevista.
- Deixe as pessoas falarem à vontade, os dados qualitativos são importantes para o nosso trabalho. Quando alguma intervenção for realizada, deve ser feita para conduzir ou aprofundar algum assunto.

PERFIL

1. Nome:	
2. Idade:	3. Naturalidade:
4. Local de moradia:	5. Tempo de moradia na cidade:
6. Gênero: () Masculino () Feminino	7. Estado Civil () solteiro () casado

<input type="checkbox"/> Outros: _____	<input type="checkbox"/> união estável <input type="checkbox"/> separado/divorciado <input type="checkbox"/> viúvo Outro: _____
8. Possui filhos(as)? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não Se sim, quantos? _____	9. Escolaridade: <input type="checkbox"/> Ens. Fundamental Incompleto <input type="checkbox"/> Ens. Fundamental Completo <input type="checkbox"/> Ens. Médio Incompleto <input type="checkbox"/> Ens. Médio Completo <input type="checkbox"/> Ens. Superior Incompleto <input type="checkbox"/> Ens. Superior Completo <input type="checkbox"/> Pós-Graduação Incompleta <input type="checkbox"/> Pós-Graduação Completa
10. Trabalha? Se sim, qual sua profissão? _____	11. Renda Familiar <input type="checkbox"/> Até 01 salário mínimo <input type="checkbox"/> Entre 01 e 02 salários mínimos <input type="checkbox"/> Entre 02 e 05 salários mínimos <input type="checkbox"/> Entre 05 e 10 salários mínimos <input type="checkbox"/> Mais de 10 salários mínimos

BLOCO I – INICIAÇÃO NA PRODUÇÃO DA TIQUIRA

01. Como o(a) senhor(a) conheceu a Tiquira?
02. Como o(a) senhor(a) começou a produzir Tiquira?
03. O(a) senhor(a) sabe como começou a história da produção da Tiquira em Santana?

BLOCO II – AS TIQUIRAS E SEUS TIPOS

04. Qual a melhor época do ano para produzir Tiquira?
05. Que tipo de Tiquira o senhor produz aqui? Por quê?
06. Quais os tipos de Tiquira o(a) senhor(a) conhece?
07. Qual o tipo de Tiquira que o senhor mais gosta? Por quê?
08. Qualquer mandioca serve para a produção da Tiquira? Por quê?
09. O(a) senhor(a) produz a mandioca que utiliza para fazer a Tiquira? Se não, como o senhor consegue a mandioca?

BLOCO III – PROCESSOS DE PRODUÇÃO DA TIQUIRA

10. Como a Tiquira é produzida? Quais as etapas necessárias para a produção da Tiquira?
11. Quanto tempo é necessário para a produção da Tiquira?
12. Quais equipamentos/objetos o(a) senhor(a) utiliza para produzir Tiquira?
13. Como o(a) senhor(a) aprendeu a utilizar esses equipamentos/objetos?
14. Quantas pessoas estão envolvidas na produção da Tiquira com o(a) senhor(a)?
15. Como é feita a divisão de tarefas na produção da Tiquira? Qual a sua atividade no momento da produção da Tiquira?
16. O(a) senhor(a) acha que a produção da Tiquira hoje é igual a de antigamente? Por quê? O que mudou?

BLOCO IV – TIQUIRA, CULTURA E IDENTIDADE

17. O(a) senhor(a) acha que a Tiquira é importante para a cultura e tradição de Santana?
18. As pessoas de Santana gostam de Tiquira?
19. O(a) senhor(a) toma Tiquira?
20. O(a) senhor(a) acha que Santana é conhecida como uma terra produtora de Tiquira? Por quê?
21. A Tiquira produzida em Santana tem boa qualidade?

BLOCO V – TIQUIRA, TRABALHO E RENDA

22. O que o(a) senhor(a) faz com a Tiquira que produz?
23. Para quem o(a) senhor(a) vende a Tiquira que o senhor produz?
24. Os rendimentos que o(a) senhor(a) adquire com a venda da Tiquira são importantes para sua renda familiar?
25. O(a) senhor troca a Tiquira por algum produto com familiares e/ou amigos? Se sim, por quais produtos?
26. A Tiquira é utilizada para o consumo familiar?