

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

**A IMPORTÂNCIA DA PRODUÇÃO ARTESANAL DAS BEBIDAS
DESTILADAS PARA A REGIÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO
MARANHÃO.**

São Bernardo

2024

JOSE ALDEMIR ROCHA RODRIGUES JUNIOR

**A IMPORTÂNCIA DA PRODUÇÃO ARTESANAL DAS BEBIDAS
DESTILADAS PARA A REGIÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO
MARANHÃO.**

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

Orientadora Prof.^a Dra. Maria do Socorro Evangelista Garreto

São Bernardo

2024

**A IMPORTÂNCIA DA PRODUÇÃO ARTESANAL DAS BEBIDAS
DESTILADAS PARA A REGIÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO
MARANHÃO.**

Aprovado em:12/01/2024

BANCA EXAMINADORA _

Prof.^a Dra. Maria do Socorro Evangelista Garreto (orientadora)
Universidade Federal do Maranhão

Prof. ^a Dr. ^a Rosa Maria Pimentel Cantanhede
Universidade Federal do Maranhão

Prof. Dr. Josberg Silva Rodrigues
Universidade Federal do Maranhão

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

Rocha Rodrigues Júnior, José Aldemir.

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

Orientador(a): Maria do Socorro Evangelista Garreto.
Monografia (Graduação) - Curso de Ciências Naturais -
Química, Universidade Federal do Maranhão, Centro de
Ciências de São Bernardo, 2024.

1. Bebidas destiladas. 2. Importância Cultural. 3.
Produção artesanal. I. Evangelista Garreto, Maria do
Socorro. II. Título.

Dedico à todos os meus companheiros de jornada, e em especial a minha mãe Maria Zenilda Lima e todos os meus familiares e amigos que contribuíram para o desenvolvimento deste projeto.

AGRADECIMENTOS

Relembrando os momentos em que passei na UFMA, veio à mente aqueles que de forma direta ou indiretamente contribuíram nesta jornada, assim procuro com minhas simples palavras, mas sinceras e com muito carinho, agradecer:

A Deus, o criador e mantedor da vida, pois sem ele nada seria possível e mesmo que as vezes surgem as dúvidas, no mais íntimo do meu ser, ele sempre me guia e haja em minha vida, mesmo eu não sendo merecedor.

A minha família que sempre me apoia nas minhas escolhas e decisões, e na minha caminhada acadêmica não foi diferente, então me apoiaram não só com palavras como também com recursos quando necessário. Aos que fazem parte do meu grupo familiar (em especial minha mãe, irmã e irmão) que são a verdadeira razão para que eu lutasse enfrentando todas as dificuldades, olha que não foram poucas, e assim, conseguindo finalizar o curso. Meu muito obrigado por tudo que fazem por mim e amá-los é algo que faço com muito júbilo.

Aos docentes que contribuíram para minha formação acadêmica, em especial a minha orientadora Prof.^a Dra. Maria do Socorro Evangelista Garreto, que com muita paciência e dedicação, me ajudou de forma significativa conclusão deste trabalho, minha gratidão a ela é imensurável.

Aos meus amigos que tornaram a jornada acadêmica mais leve: Leonardo Silva, Francisco Bastos, Pedro Lucas, Carla Dourado e Evandro Neto.

Ao meu amigo Sandro Alves, onde o mesmo sempre me ajudou durante toda minha trajetória acadêmica, puxando minhas orelhas para ter mais atenção nas atividades acadêmicas.

Por último e não menos importante, minha companheira e namorada Lara Kethelyn, a qual tenho muito carinho, admiração e amor, a mesma nunca deixou de me incentivar, apoiar, motivar e nunca deixou de acreditar em mim, até quando eu mesmo não acreditava que era capaz, concluo o curso graças a você, muito obrigado.

A IMPORTÂNCIA DA PRODUÇÃO ARTESANAL DAS BEBIDAS DESTILADAS PARA A REGIÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO MARANHÃO.

RESUMO: A cachaça e a tiquira têm uma história importante na cultura do Brasil, mas muitas vezes são vistas de forma negativa. A tiquira é uma bebida forte feita de mandioca, típica do Maranhão. A tiquira é feita artesanalmente a partir da fermentação da mandioca, com alto teor alcoólico. É produzida em cerca de 13 municípios do Maranhão e é regulamentada por leis brasileiras para garantir sua qualidade. A cachaça é uma bebida forte feita da cana-de-açúcar, muito consumida no Brasil. Sua produção gera muitos empregos e tem crescido no mercado internacional, sendo importante para a economia, a sociedade e a cultura do país. No Maranhão, a maior parte da cachaça de alambique é produzida nos municípios do sertão maranhense, no sudeste do estado que incluem a região do município de São Bernardo. Entretanto, a produção nesta região ainda não é reconhecida pela sociedade produtora dos destilados. Nesse contexto esta pesquisa busca investigar a importância da cadeia produtiva da cachaça e Tiquira no município de São Bernardo do Maranhão, no contexto cultural, histórico e socioeconômico para as comunidades locais. Os resultados mostraram que as produções artesanais dessas bebidas têm uma forte influência nos povoados de Baixa Grande e São Raimundo, ambos localizados no município de São Bernardo - MA, contribuindo significativamente para as atividades socioeconômicas locais. Mesmo com poucos dados disponíveis, esses locais são muito importantes para a produção de cachaça.

Palavras chaves: Produção artesanal; Bebidas destiladas; Importância cultural.

THE IMPORTANCE OF ARTISAN PRODUCTION OF DISTILLED BEVERAGES FOR THE REGION OF THE MUNICIPALITY OF SÃO BERNARDO MARANHÃO.

ABSTRACT: Cachaça and tiquira have an important history in Brazilian culture, but they are often seen negatively. Tiquira is a strong drink made from cassava, typical of Maranhão. Tiquira is made by hand from the fermentation of cassava, with a high alcohol content. It is produced in around 13 municipalities in Maranhão and is regulated by Brazilian laws to guarantee its quality. Cachaça is a strong drink made from sugar cane, widely consumed in Brazil. Its production generates many jobs and has grown on the international market, being important for the country's economy, society and culture. In Maranhão, most of the still cachaça is produced in the municipalities of the backlands of Maranhão, in the southeast of the state, which include the region of the municipality of São Bernardo. However, production in this region is still not recognized by the distillate producing society. In this context, this research seeks to investigate the importance of the cachaça and Tiquira production chain in the municipality of São Bernardo do Maranhão, in the cultural, historical and socioeconomic context for local communities. The results showed that the artisanal production of these drinks has a strong influence on the villages of Baixa Grande and São Raimundo, both located in the municipality of São Bernardo - MA, contributing significantly to local socioeconomic activities. Even with little data available, these locations are very important for the production of cachaça.

Keywords: Craft production; Distilled beverages; Cultural importance.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	9
2.OBJETIVOS	12
2.1 Objetivo Geral.....	12
2.2 Objetivos Específicos	12
3. REREFENCIAL TEÓRICO.....	13
3.3 Bebidas Destiladas.....	18
4. METODOLOGIA	20
5. RESULTADOS E DISCUSSÕES	21
5.1 Produção artesanal de bebidas destiladas no município de São Bernardo-MA.....	21
5.3 Contexto histórico da produção artesanal das bebidas destiladas no município de São Bernardo – MA	29
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	32
7.REFERÊNCIAS.....	33

1. INTRODUÇÃO

Antes de ser definido como um produto econômico de identidade agrícola, as bebidas destiladas são representatividades da história do Brasil, pois, fazem parte da cultura desse povo, assim, integram suas características. Essa realidade ocupa um cenário de discussão, na grande maioria das vezes, tais bebidas como a cachaça e a tiquira são associadas a pobreza, má qualidade de vida e menções pejorativas.

Existem relatos de uma bebida feita da mandioca, no final do século XIX produzida pelos povos indígenas, que através da mastigação das raízes da mandioca cozida provocava a sacarificação (CASCUDO 1993). Essa fermentação deu início a tiquira (tikuirá, cujo significado é líquido que goteja) que é uma bebida destilada reconhecida como a bebida maranhense, com um forte teor alcoólico, é considerada por muitos como a verdadeira aguardente do Brasil.

A tiquira é produzida a partir da fermentação de beijus da mandioca, sendo uma bebida com um alto teor alcoólico. Sua produção é feita de forma artesanal em cerca de 13 municípios do estado do Maranhão. Segundo a Legislação brasileira as aguardentes foram regulamentadas pelo Decreto Federal da Agricultura Pecuária e Abastecimento –MAPA, de nº 6.871 de 4 de julho de 2009, onde regulamenta a Lei de nº 8.918 de 14 de julho de 1994, que enfatiza sobre a classificação, inspeção e registro da produção de bebidas.

Outra bebida destilada que faz parte da vida de diversos brasileiros é a cachaça, que foi produzida a partir da fabricação do açúcar nos engenhos. Essa bebida tem como matéria prima a cana-de-açúcar que passa pelo processo de destilação formando um líquido com alto teor alcoólico. Sendo a segunda bebida mais consumida do país gerando aproximadamente mais de 450 mil empregos diretos e indiretos (CÂMARA 2004).

A produção de cachaça é uma atividade econômica tradicional no Brasil, iniciada juntamente com a produção da cana-de-açúcar, no início da colonização do país. Com seu sabor característico, a cachaça vem conquistando novos

mercados nacionais e, nos últimos anos apresentou um crescimento perceptível no mercado internacional (DORNELLES et al., 2009). Além disso, a Cachaça exerce importante papel econômico, social e cultural no Brasil. Sendo assim, é de fundamental importância que seus produtores possam agregar valor e qualidade à bebida a partir de melhores condições de produção.

De acordo com dados do Instituto Brasileiro da Cachaça (Ibrac, 2022), a exportação alcançou US\$ 18,47 milhões sendo considerado o maior valor dos últimos 12 anos. Nesse contexto, a cadeia produtiva movimentou R\$ 7 bilhões em fornecimento de insumos, produção e comercialização. Atualmente, o Maranhão conta com 450 alambiques que produzem quase 3 milhões de litros por ano. Mesmo com uma produção significativa, menos de 20 marcas são registradas, segundo o Sindicato das Indústrias de Bebidas, Refrigerantes, Água Mineral e Aguardente do Maranhão (SindiBebidas).

Entretanto, não há muitos dados na literatura sobre os locais de produção da cachaça de alambiques no Maranhão. Apesar da pouca literatura sobre o assunto, sabe-se que a área de maior concentração de produção de cachaça são os municípios do sertão maranhense localizados na parte sudeste do estado, que é onde mais da metade da cachaça é produzida no Maranhão. (PAULA, V. C., 2007). Nos últimos anos a cachaça maranhense vem conquistando mercados em razão dos esforços do setor produtivo aliados a ações governamentais como a realização de eventos para divulgação do produto com objetivo de fortalecer a cadeia produtiva da cachaça por todo o território maranhense como a realização do 1º Festival Maranhense da Cachaça em julho de 2022, em São Luís.

De acordo com Cardoso et al (1999), o aumento do consumo de aguardente de qualidade e a possibilidade de exportação estão cada vez mais exigindo que o processo de fabricação de aguardente seja baseado em práticas criteriosamente determinadas para obtenção de um produto com qualidade comprovada. Com o aumento da demanda por bebidas com elevado padrão de qualidade, a adoção de técnicas produtivas mais eficientes é um desafio que deve ser superado pelos produtores da cachaça maranhense, a fim de alavancar este setor e atingir novos mercados.

A cadeia de suprimentos da cachaça envolve desde o cultivo da cana-de-açúcar, até o processamento da cachaça e a utilização de canais de marketing

(atacadistas, varejistas, lojas especializadas, bares, restaurantes) que tornam o produto disponível ao consumidor final (SEBRAE, 2008). Nesse sentido, o processo produtivo da cachaça, com todas as suas peculiaridades, requer então capacitação do produtor para que se obtenha um produto de qualidade que satisfaça os padrões exigidos pelo consumidor. Cuidados são importantes no processo produtivo desde a seleção de cultivares da cana-de-açúcar, corte e armazenagem dos colmos, moagem, fermentação, destilação, armazenamento e envelhecimento, todas estas etapas apresentam particularidades que podem alterar a qualidade do produto final. Entretanto, é de conhecimento comum que muitos leigos se encontram à frente das unidades produtoras executando o processo, muitas vezes, de maneira empírica e rudimentar, baseados no senso comum ou em informações que passam de pai para filho. Esta forma de produção empírica e artesanal pode fazer com que o produto que chega ao consumidor esteja fora dos padrões estabelecidos pela legislação nacional e exigida também por outros países (GARBIN et al., 2005)

Portanto, o conhecimento de informações relativas a esta cadeia produtiva é muito importante, visando contribuições científicas tanto para o meio acadêmico quanto também para os profissionais e pequenos produtores que atuam neste setor. Por isso, nesta pesquisa propõe-se um estudo para demonstrar a importância da cachaça e da tiquira e suas contribuições para a região do município de São Bernardo-MA, especificamente sobre suas produções no baixo Parnaíba maranhense. Busca-se identificar as etapas dos seus processos produtivos e, a partir de um estudo de caso analisando a cadeia produtiva dos produtores da cidade de São Bernardo-MA, analisar as principais estratégias utilizadas pela produção artesanal e os principais desafios enfrentados nesses processos produtivos. Apresentar o contexto da cachaça e da tiquira artesanais e suas relações com o mercado e as etapas de seus processos produtivos.

2.OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

- Investigar a importância da cadeia produtiva das água-ardentes no município de São Bernardo do Maranhão, no contexto cultural, histórico e socioeconômico para as comunidades locais.

2.2 Objetivos Específicos

- Analisar o contexto histórico da produção artesanal das bebidas destiladas no município de São Bernardo – MA;
- Apresentar as etapas dos processos de produção e sua importância cultural;
- Identificar os aspectos de geração de empregos e renda para o agricultor familiar.

3. REREFENCIAL TEÓRICO

3.1 Cachaça

Identificar uma data com precisão sobre o início da produção da cachaça é algo bem difícil, porém, os indicadores apresentam que esse surgimento ocorreu entre os anos de 1533 a 1548, no litoral de São Paulo, especificamente na Capitania de São Vicente. Esse era o local onde ocorria o cultivo da cana-de-açúcar. O surgimento no Nordeste se deu pelo início dos engenhos que foi um contribuinte relevante em sua produção, abrindo um espaço no mercado produtivo (SANTOS, 2017)

Segundo COUTO (2013) a cachaça é possivelmente o resultado da integração dos povos europeus na nossa terra. Visto que, no período colonial os portugueses viram que poderiam obter bons resultados no plantio da cana e fábrica do açúcar. A referência sobre a cachaça surgiu no Brasil por meio da literatura de Cascudo (2006, p.16) onde relata a escrita do jesuíta João Antônio Andreoni, no ano de 1710, que descreve o relato da seguinte maneira:

Guiando-se o sumo da cana (que chamam de caldo) para o parol da guinda, daí vai por uma bica a entrar nas casas dos cobres, e o primeiro lugar, em que cai, é a caldeira que chamam de meio, para ferver, e começar a botar a imundícia, com que vem da moenda. O fogo faz neste tempo o seu ofício; e o caldo bota a primeira escuma, à que chama de cachaça, e esta, por ser imundícia vai pelas bordas das caldeiras bem ladrilhadas fora da casa, por um cano bem enterrado, que a recebe por uma bica de pau, metida dentro do ladrilho, que está ao redor da caldeira, e vai caindo pelo dito cano, em grande cocho de pau, e serve para as bestas, cabras, ovelhas e porcos; e em algumas partes também os bois a lambem, porque tudo é doce, e ainda que imundo, deleita.

Câmara (2018) relata que na corte portuguesa quando queriam pronunciar essa bebida destilada chamavam-na de “aguardente”. De fato, a cachaça já recebeu diferentes denominações. A representação descrita e sonorizada do termo “cachaça” está associada ao processo de destilação a qual era obtido pela sua fabricação.

Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose. (BRASIL, 1994).

No entanto, para entendermos melhor sobre essa bebida e seu percurso histórico se faz necessário retornarmos para o início do século XIX onde Caio Prado Jr relata que:

“O início do século XIX não se assinala para nós unicamente por estes acontecimentos relevantes que são a transferência da sede da monarquia portuguesa para o Brasil e os atos preparatórios da emancipação política do país. Ele marca uma etapa decisiva em nossa evolução e inicia em todos os terrenos, social, político e econômico, uma fase nova. Debaixo daqueles acontecimentos que se passam na superfície, elaboram-se processos complexos de que eles não foram senão o fermento propulsor, e, na maior parte dos casos, expressões externas.” (PRADO JUNIOR, 2004, p.09).

A cultura europeia nesse período se manifestava na vida dos brasileiros de diferentes maneiras, sendo, na culinária, música, arte, modo de se vestir, nos costumes entre outras, principalmente nas grandes cidades, porém não era apenas a burguesia que tinha contato com essa bebida, aqueles que serviam as festas promovidas pelas cortes também começaram a ter contato. Assim, iniciando a cultura do seu consumo como relata Câmara Cascudo:

“A cachaça foi à revelação gostosa e catastrófica para os negros africanos e amerabas brasileiros. Dissolvente dinástico, dispensador ético, perturbador cultural. Graças ao álcool o mercado africano exportador da escravidão prolongou-se, resistindo às repressões, superando os obstáculos”. (CASCUDO, Luiz Câmara, 2006, p.43).

É perceptível que essa bebida destilada se faz presente nos principais movimentos. No período escravocrata do Brasil, eram poucos os momentos satisfatórios vivenciados pelos escravos, porém foi nesse período que a cachaça se tornou presente por ser acessível e barata.

“A cachaça “sustentou” a escravidão, o braço do trabalhador nos ciclos da cana-de-açúcar, do ouro e do café. Foi, essencialmente, a bebida dos negros, dos primeiros brasileiros, mestiços, caboclos e índios. Os senhores e as autoridades sempre lucraram muito com ela, mas a tomavam envergonhadamente, de maneira dissimulada. O preço barato da bebida, a sua possibilidade popular, o seu consumo democrático fizeram da história da cachaça uma história muito parecida com a história do povo brasileiro”. (CÂMARA, Marcelo, 2004, p.19).

Notoriamente a cachaça faz parte da história do Brasil, integrando diversas fases desse país, pois, estava presente desde a colonização, passando por todos os períodos históricos, assim, influenciando nas crenças, costumes e religiosidade do brasileiro. (Cascudo, 2016) fomenta que essa bebida se inseriu

pelo gosto popular brasileiro, virando a bebida do povo, integrando nas vivências e cotidiano, sendo enaltecida em suas vitórias e derrotas.

“É a bebida-do-povo, áspera rebelada, insubmissa aos ditames do amável paladar, bebida de 1817, da Independência, atrevendo-se enfrentar o vinho português soberano, o líquido saudador da confederação do Equador em 1824, dos liberais da Praia em 1848, a Patrícia, a Patriota, a Gloriosa, cachaça dos negros do Zumbi no quilombo dos Palmares, do desembargador Nunes Machado e de Pedro Ivo, dos Cabanos, cachaça com pólvora dos cartuchos rasgados no dente, na Cisplatina e no Paraguai, tropelias dos Quebra-Quilos, do Clube do Cupim, conspirador abolicionista, gritador republicano, bebida-nacional, a Brasileira:” (CÂMARA, Cascudo, 2006, p.47.)

Considerando-se que essa bebida está presente na vida de inúmeras pessoas, ainda se faz necessário uma literatura mais enriquecida sobre o seu contexto histórico já que esteve presente em todo o processo de desenvolvimento desse país, integrando as vivências cotidianos desde o período colonial. CÂMARA, Marcelo (2004)

“Quando me pedem uma bibliografia da cachaça ou me perguntam: (O que devo ler para conhecer a história da cachaça?) – eu respondo: leia o Brasil, principalmente a história do povo brasileiro, que começa com a pré-história desse povo, a primeira guerra que esse povo fez a Confederação dos Tamoios, contra a invasão portuguesa. Para saber da cachaça há de se conhecer a trajetória do povo, da nação brasileira. Se alguém estudar nossa formação social, econômica, política, estará conhecendo os caminhos da cachaça: as narrativas dos viajantes estrangeiros que por aqui passaram e viveram, os documentos da nossa produção e comércio, a inteligência dos nossos historiadores, tudo está impregnado com o rústico perfume da cachaça, com a tropical ardência da nossa gloriosa pinga.”

Desse modo, de acordo com o Decreto nº 4062 de 21 de dezembro de 2001 que estabelece a denominação “Cachaça” aplicado pelo presidente da república Fernando Henrique Cardoso, que utilizou-se do uso da atribuição do art. 84, inciso IV, da Constituição Federal, empregando-se pelo decreto 22 e pelo Decreto Legislativo de nº 30, de 15 de Dezembro de 1994, que foi promulgado pelo Decreto nº 1.355, de 30 de Dezembro de 1994, e nos artigos 176 a 182 da Lei nº 9.279, de 14 de Maio de 1996, Decreta no Art.01º e no Art.03º diz que:

“Art. 01º - O nome “Cachaça” vocábulo de origem e uso exclusivamente brasileiros, constitui indicação geográfica para os efeitos, no comércio Internacional, art.22 do acordo sobre os aspectos dos direitos de propriedade intelectual relacionados ao Comércio, aprovado, com parte integrante do acordo de Marraqueche, pelo Decreto legislativo nº30, de 15 de dezembro de 1994, e promulgado pelo Decreto nº 1.355, de 30 de dezembro de 1994”.

“Art.03º - As expressões protegidas “Cachaça”, “Brasil” e “Cachaça do Brasil” somente poderão ser usados para indicar o produto que atenda as regras gerais estabelecidas na lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, e no Decreto 2.314 de 04 de setembro de 1997, e nas demais normas específicas aplicáveis. §01º O uso das expressões protegidas “Cachaça”, “Brasil” e “Cachaça do Brasil” restrito aos produtores estabelecidos no País. §02º O produtor de cachaça que, por qualquer meio, usar a expressão protegida por este decreto em desacordo com este artigo perde o direito de usá-la em seus produtos e em quaisquer meios de divulgação”. (Diário Oficial 04/09/1997).

Mediante a isso, definir uma nomenclatura correta para essa bebida alcoólica foi essencial para o desenvolvimento de seu contexto histórico. No Brasil existe aproximadamente 500 denominações para essa iguaria, são inúmeros termos utilizados de acordo com cada região do país, os quais podemos citar:

abençoada; abrideira; acaba-festa; adorada; alpista; aninha; apreciada; arrebenta-peito; branca, branquinha, brasa; braseira; brasileira; bichinha-bom; acorda-ovelho; afamada; afiada; água-benta; água-bruta; água-de-briga; água-de-cana; aguada; água-forte; água-que-passarinho-não-bebe; água-que-gato-não-bebe; alertadeira; alma-de-gato; amansa-sogra; amansa-corno; amargosa; antibiótico; apetitosa; arranja-briga; a-que-matou-o-guarda; arranca-bofe; atitude; azarenta; bichinha; bicho-bom; bigorna; birinaite; birusca; bribada; branquinha; briosa; cabo; catuca; caideira; calafrio; calorenta; cambirimba; cambraia; canavieira; canforada; canilina; capilé; catuta; catinguenta; chamegada; chamarisco; cipoada; cheirosinha; carinhosa; carraspana; caxaramba; caxiri; caxirim; chibatada; choraminga; chorumela; cobreira; corta-bainha; cotreia; cumbe; cumulaia; criminosa; curandeira; da boa; danadinha; desperta paixão; distinta; depurativo; douradinha; encantada; enrola-chifre; ensina-estrada; gabriela; garapa; girgolina; goró; gororoba; jeribita; jurubita; lapada; limpa; lindinha; lisa; mandureba, mamãe-sacode; marafo; maria-branca; mata-bicho; mata-ovelho; mel; merol; meu-consolo; não-sei-quê; papôco; papudinha; precipício; piadeira; pifão; pinga; pisca-pisca; pura; purinha; queimante; quero-mais; reiada; saideira; sacudidela; salve-ela; samaritana; sapeca; sedutora; seleta; sopapo; sossega-leão; sputinik; renitente; suadeira; sururu; tacada; talagada; tagarela; tiririca; tiúba; tijolo-quente; tira-frio; tira-prosa; tira-reima; tiririca; tiúba; tentação; tenebrosa; treco; tremedeira; trombada; turbulenta; uma...; uma-da-bom; uma-daquelas; valentona; veneno; venenosa; virgem-afamada; vexadinha; vuco-vuco; xaropada; xixi-de-anjo; zombeteira; zinabre, zuninga. (FEIJÓ; MACIEL, 2002)

3.2 Tiquira

Obtida através da mandioca, a tiquira é uma bebida alcoólica típica do estado do Maranhão, sua produção é feita por meio de um processo de destilação concentrado em diversos municípios desse estado do Brasil. Essa bebida tem uma participação importante na história, pois, os métodos de sua confecção

foram observados pelos colonizadores através das manifestações dos povos indígenas já existentes nessa Terra.

O Brasil herdou da cultura dos ameríndios a tradição do preparo de alimentos fermentados obtidos da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), produtos esses já bem enraizados na alimentação de base do brasileiro, em todas as regiões do país (CHUZEL; CEREDA, 1995). Entre eles, cita-se o polvilho azedo, que é o amido de mandioca naturalmente fermentado por 40 a 60 dias no processo tradicional ou 15 dias no processo industrial e depois seco ao sol e a farinha d'água, carimã ou mandioca puba que têm em comum uma etapa a fermentação natural das raízes em água. Dentre todos os produtos, o menos conhecido desses fermentados é a aguardente feita de mandioca, denominada tiquira, uma bebida tradicional do estado do Maranhão. Ainda existem muitas outras bebidas que são de uso dos povos indígenas brasileiros, entretanto são pouco divulgadas.

A herança dos ameríndios traz consigo uma longa história repleta de contribuições que se fazem presentes em nosso dia a dia, estejam elas na origem de palavras, culinária ou medicina. Sua participação contribui para diversos fenômenos que caracterizam nossa cultura. Devido à grande expansão da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) em todo território nacional seus derivados são bastante utilizados como fonte de alimento, dentre os diversos produtos a tiquira está associada ao menos conhecido entre eles, devido ao seu modo primitivo de produção sua produtividade está diminuindo principalmente no estado do Maranhão, onde sua confecção é mais concentrada. Segundo Brito e Cereda

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

Desse modo, grande parte da fabricação da tiquira que ocorre no estado do Maranhão, tem seu processo de produção obtido de forma artesanal pelos pequenos agricultores. Esse processo é bastante primitivo, para a obtenção desse produto, se faz necessário diversas etapas que levam dias para a sua finalização, como destaca Venturini Filho, 2005:

Para a realização do processo artesanal as raízes são descascadas, raladas e exprimidas, o líquido é descartado e com o sólido são feitos beijos (massa com formato arredondado e achatado), os quais são tostados, umedecidos, colocados sobre tabuas, cobertos por folhas de bananeira e no final outra madeira é colocada sobre a pilha. Entre 3 a 4 dias os beijos ficam recobertos por mofos e então passam para recipientes fechados durante dois dias, para a formação de um líquido que será fermentado e destilado, originando a Tiquira

Portanto, a produção artesanal dessa bebida com alto teor etílico está distribuída em diversos municípios do Maranhão, tendo como regiões dominantes os municípios dos Lençóis Maranhenses e do Baixo Parnaíba Maranhense. Sendo distribuída pelos municípios: Água Doce do Maranhão, Barreirinhas, Paulino Neves, Santana do Maranhão, Santo Amaro, Santa Quitéria do Maranhão, São Bernardo do Maranhão, Tutoia e Urbano Santos.

O processo produtivo da Tiquira é realizado principalmente no Maranhão, pois segundo a EMBRAPA (2018), grande parte da produção de Tiquira ocorre de maneira artesanal por pequenos produtores no estado, e é comercializada no mercado informal. Cereda (2015) descreve a ocorrência de dois tipos diferentes de processo, o artesanal e o industrial. Para a realização do processo artesanal as raízes são descascadas, raladas e exprimidas, o líquido é descartado e com o sólido são feitos beijos (massa com formato arredondado e achatado), os quais são tostados, umedecidos, colocados sobre tabuas, cobertos por folhas de bananeira e no final outra madeira é colocada sobre a pilha. Entre 3 a 4 dias os beijos ficam recobertos por mofos e então passam para recipientes fechados durante dois dias, para a formação de um líquido que será fermentado e destilado, originando a Tiquira (VENTURINI FILHO, 2005).

Atualmente o estado do Maranhão é o principal produtor dessa iguaria, sua maior produtividade está localizada no município de Barreirinhas, povoado de Mamede. Assim, essa bebida faz parte da construção da identidade dos indivíduos desse estado, integrando um espaço simbólico que permeia pelos elementos ligados a cultura popular.

Essa aguardente de mandioca muito popular no Maranhão/Brasil, poderia ser considerada como a verdadeira aguardente do Brasil. Segundo Lira (2016), a cachaça sendo indiscutivelmente o destilado que mais representa o país (sendo reconhecida como indicação geográfica), ela é uma bebida derivada da cana-de-açúcar, que mesmo sendo atualmente cultivada em larga escala no território brasileiro, é na verdade proveniente da Ásia. Já a mandioca, que dá origem à quira, é natural do Brasil. Contudo, embora detenha a posição de aguardente mais antiga do Brasil, a quira permaneceu desconhecida tanto para estrangeiros como para brasileiro localizados além das fronteiras do Maranhão, (GUAAJA, 2017).

O destilado extraído da raiz da mandioca surgiu em tempos pré-coloniais. Lima, Xavier e Costa (2015), afirmam que os Índios já utilizavam a mandioca para produzir um fermentado alcoólico chamado “Cauim” antes da chegada dos portugueses em terras brasileiras. Os colonizadores trouxeram consigo as técnicas de destilação, e o fermentado deu lugar ao destilado, que separa o álcool de outras substâncias. Assim surge a Tiquira, palavra originada do Tupi “Ti-kyra”, que significa “líquido que goteja”.

3.3 Bebidas Destiladas

As bebidas destiladas eram conhecidas na antiguidade como bebidas espirituosas, pois, sua fabricação estava diretamente ligada a elixires que eram utilizados como remédios para o tratamento de diversas doenças. Desde os tempos remotos os alambiques vem sendo utilizados como ferramenta para a destilação de bebidas. Os primeiros relatos desses destilados alcoólicos caracterizavam uma bebida produzida a partir do mosto de insumos obtidos pelas produções agrícolas, principalmente as que apresentavam qualidades terapêuticas (BELTRAN, 1996). Apesar da semelhança de equipamentos egípcios para produzir bebidas com alto teor alcoólico, os alambiques foram produzidos em 800 D.C. Pelo Alquimista Árabe Jabir ibn Hayyan. A denominação alambique provém do significado metafórico de “algo que refina; que transmuta”, mediante a destilação. De acordo com Crispim et al., (2004)

Os registros da história da destilação remontam a 3.500 anos a.C., sendo que a fabricação de perfumes e cosméticos era conhecida e a destilação servia para elaboração destes preparados. Foi nos meados do século XII, que as bebidas destiladas passaram definitivamente a fazer parte do hábito das pessoas. A partir desta data, a evolução do processo de destilação foi crescente, bem como o consumo de bebidas

A destilação é um método de separação de misturas, geralmente utilizado para remover um solvente, purificar um líquido ou para separar os componentes de uma mistura de líquidos, ou ainda separar líquidos de sólidos.

A destilação é a técnica de separação baseado no fenômeno de equilíbrio líquido-vapor de misturas. Em termos práticos, quando temos duas ou mais substâncias formando uma mistura líquida, a destilação pode ser um método adequado para purificá-las: basta que tenham volatilidades razoavelmente diferentes entre si (COPPER, 2013).

Desse modo, através do processo de separação de misturas obtido pela destilação são produzidas as bebidas destiladas sendo essas a cachaça e a tiquira. De acordo com (CARVALHO et al., 2010).

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

Baseando-se no parágrafo II, do artigo 2º do Decreto 6.871/2009, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, as bebidas são padronizadas, classificadas, registradas, inspecionadas, produzidas e fiscalizadas como:

“bebida: o produto de origem vegetal industrializado, destinado à ingestão humana em estado líquido, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica; a polpa de fruta, o xarope sem finalidade medicamentosa ou terapêutica, os preparados sólidos e líquidos para bebida” (BRASIL, 2009).

Desse modo o artigo 12º do mesmo Decreto fomenta que:

“II - bebida alcoólica: é a bebida com graduação alcoólica acima de meio por cento em volume até cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, a saber:

a) bebida alcoólica fermentada: é a bebida alcoólica obtida por processo de fermentação alcoólica;

b) bebida alcoólica destilada: é a bebida alcoólica obtida por processo de fermento-destilação, pelo rebaixamento do teor alcoólico de destilado alcoólico simples, pelo rebaixamento do teor alcoólico do álcool etílico potável de origem agrícola ou pela padronização da própria bebida alcoólica destilada.” (BRASIL, 2009)

4. METODOLOGIA

Este trabalho consiste em uma pesquisa descritiva sobre as bebidas destiladas no município de São Bernardo – MA, sendo essas a cachaça obtida por meio da cana-de-açúcar e produzida de forma artesanal no povoado de São Raimundo e a tiquira obtida através da mandioca e produzida artesanalmente no povoado de Baixa Grande.

A pesquisa qualitativa de caráter descritivo para essa análise bibliográfica se deu através da visitação e observação in loco e registro que correlacionam os dados de forma a estudar fatos ou fenômenos naturais sem manipulá-los, visando investigar a importância de sua cadeia produtiva e compreender sua contribuição para a construção da identidade cultural e sua capacidade de promover o desenvolvimento local e o desenvolvimento social para essa comunidade. Nesse sentido, SILVEIRA & PEIXOTO relata que:

A pesquisa qualitativa não se preocupa com representatividade numérica, mas, sim, com o aprofundamento da compreensão de um grupo social, de uma organização, etc. Os pesquisadores que adotam a abordagem qualitativa optam-se ao pressuposto que defende um modelo único de pesquisa para todas as ciências, já que as ciências sociais têm sua especificidade, o que pressupõe uma metodologia própria. (SILVEIRA & PEIXOTO, 2009, p. 31).

Assim, a pesquisa qualitativa nesta investigação permitiu compreender o processo de construção para a obtenção dessas bebidas destiladas e como suas

etapas são fundamentais para a interpretação da realidade social dos indivíduos desta localidade.

Os dados foram coletados pela abordagem do tema diretamente com os produtores, por meio da entrevista semiestruturada, método que permite uma aproximação direta com os produtores da região, assim, possibilitando para uma conversa face a face utilizando como base o que aponta Richardson:

A melhor situação para participar na mente de outro ser humano é a interação face a face, pois tem o caráter, inquestionável, de proximidade entre as pessoas, que proporciona as melhores possibilidades de penetrar na mente, vida e definição dos indivíduos. Esse tipo de interação entre pessoas é um elemento fundamental na pesquisa em Ciências Sociais, que não é obtido satisfatoriamente, como já foi visto, no caso da aplicação de questionários (RICHARDSON, 2012, p. 207).

Mediante a informação a cima citada, a pesquisa qualitativa, a observação direta e a entrevista semiestruturada, configuraram uma melhor compreensão para a construção metodológica deste trabalho.

5. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Para a realização deste estudo, utilizou-se da pesquisa bibliográfica e de campo, afim de adquirir suporte para o embasamento teórico do estudo, onde foram entrevistados dois produtores de bebidas destiladas produzidas de forma artesanal por meio de casas de alambiques, sendo o primeiro o qual, iremos denominar por voluntário 01, sendo esse morador do povoado Baixa Grande, localizada no município de São Bernardo-MA, com idade de 58 anos de idade, produtor de tiquira, tendo 25 anos de produção. Já o segundo entrevistado iremos denominar por voluntário 02, sendo este morador do povoado São Raimundo, localizado no mesmo município, tendo 62 anos de idade, produtor da cachaça com aproximadamente 40 anos de produção.

5.1 Produção artesanal de bebidas destiladas no município de São Bernardo-MA.

Com base na coleta de dados obtidos durante as observações na pesquisa de campo, serão mostrados os principais pontos de produção artesanal das bebidas destiladas sendo essas a Cachaça produzida a partir da cana-de-açúcar no povoado São Raimundo e da Tiquira, obtida através da mandioca no

povoado Baixa Grande, ambos localizados no município de São Bernardo-MA. Vale destacar que, dentro da região do município de São Bernardo-MA, a produção artesanal dessas bebidas tem um valor simbólico como destaca Cascudo (2006) que diz que para essas localidades:

Essas bebidas estão ligadas aos seus povos, pois fazem parte de sua identidade, tradição e memória, mostrando-se como patrimônio material e imaterial desta sociedade, acompanhando suas manifestações folclóricas e populares. Apresentando-se ora como tema ou motivo, ora originando-se como elemento ou ornamentação, ou sugerindo a ambiência e o espírito do fato social.

Diante disso, o desenvolvimento de atividades artesanais como a produção de bebidas destiladas tem uma forte influência nos povoados do município de São Bernardo -MA, apresentando diversos pontos de produção e tendo uma grande participação em atividades socioeconômicas. Esses pontos são denominados por alambiques como podemos observar na **Figura 1**:

Figura 1: Casa de Alambique do Sr. Getúlio



Fonte: autor da pesquisa.

Nesses locais, além de pontos de produções para o desenvolvimento dessas bebidas, também são locais de ensinamentos os quais as etapas de seus desenvolvimentos são passadas através de gerações, sendo aprendizagens ensinadas de pais para filhos que vão além desse ambiente, iniciam-se no plantio da matéria prima, onde são desenvolvidos diversos métodos até a comercialização do produto final. De acordo com Sayão (2010)

O processo do ensinamento aos filhos da convivência com os outros, a transmissão da história, tradições, valores e costumes familiares, a

construção das virtudes e da moral familiar, os ensinamentos de princípios caros aos grupos, entre tantos outros atributos dos pais, perdem terreno. Trata-se, segundo alguns estudiosos, do declínio da educação familiar. (SAYÃO, 2010).

Assim, esses ensinamentos são os responsáveis por moldar as características dos indivíduos formando costumes e tradições que compõem a identidade dos sujeitos desta comunidade, sendo que esses não são apenas adquiridos no âmbito escolar, são costumes passados de gerações após gerações adquiridos pelo grupo familiar. Segundo Prata e Santos (2007, p. 248), a família:

[...] corresponde a um grupo social que exerce marcada influência sobre a vida das pessoas. O grupo familiar tem um papel fundamental na constituição dos indivíduos, sendo importante na determinação e na organização da personalidade, além de influenciar significativamente no comportamento individual através das ações e medidas educativas tomadas no âmbito familiar.

Desse modo, essa atividade é de grande importância para o núcleo familiar desses indivíduos pois, além de compor suas rendas também faz parte das suas vivências cotidianas.

5.2 A Produção Artesanal dos destilados

Tanto a cachaça quanto a tiquira são bebidas destiladas produzidas a partir da fermentação alcoólica do mosto (líquido açucarado que pode ser fermentado), sendo esse a cana-de-açúcar (**Figura 2**) e a mandioca (**Figura 3**). Os seus processos de produção podem ser definidos de duas maneiras sendo de forma industrial ou de forma artesanal. No seguimento industrial essas bebidas são produzidas por grandes empresas já no seguimento artesanal são produtos da agricultura familiar formados pelos pequenos agricultores por meio das casas de alambiques. Essas produções são feitas de forma primitivas sem nenhum equipamento tecnológico como podemos observar na (**Figura 4**):

Figura 2: mosto da cana-de-açúcar:



Fonte: autor da pesquisa.

Figura 3: mosto da mandioca:



Fonte: autor da pesquisa.

Figura 4: Alambique para a produção artesanal de Tiquira e Cachaça:

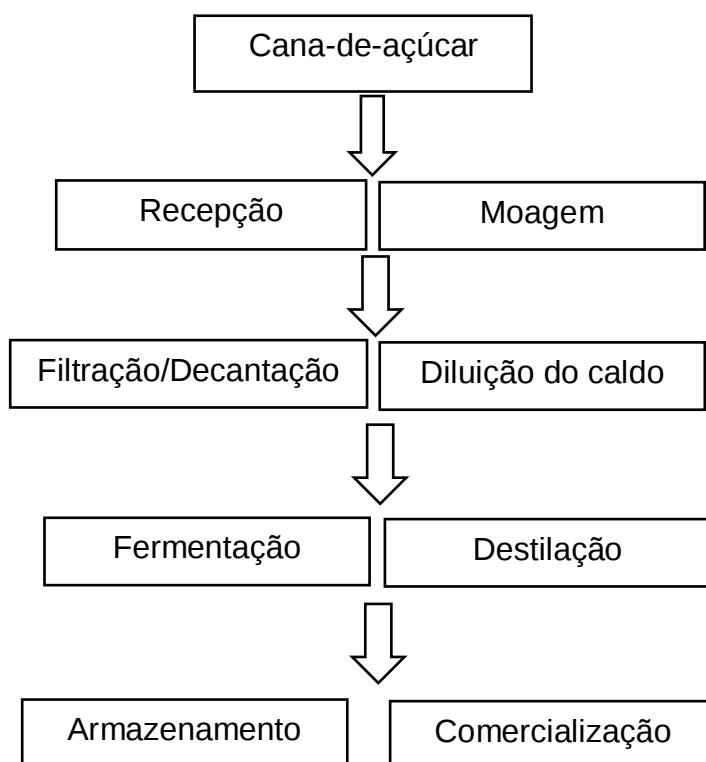


Fonte: autor da pesquisa.

Embora a legislação não imponha uma distinção entre os produtos finais das destilarias industriais e dos alambiques artesanais, existem na prática, muitas diferenças entre ambos os produtos como: o sabor e o aroma, uma vez que na destilação natural com alambique de cobre, como utilizado pelas bebidas artesanais, possuem uma consistência mais fina e rica em sabor. SCHNAPS, Harmonize (2018)

Tendo como foco a produção artesanal da cachaça, obtida através das casas de alambique montou-se um esquema de produção para um melhor entendimento:

Figura 5: esquema das etapas de produção da Cachaça em alambiques artesanais:



Fonte: autor da pesquisa.

A cana colhida é levada para a casa de alambique onde é recepcionada para a moagem, etapa que ocorre a obtenção da garapa, nesse processo, a

extração do caldo da cana é feita por pressão mecânica nos rolos da moenda. Para que não haja contaminações e deteriorações, a cana deve ser moída em um prazo máximo de 24 a 36 horas após a colheita (AMPAQ, 2010). Feito isso, o caldo extraído ainda possui impurezas, como: bagacilhos, terra e areia. A limpeza do caldo de cana-de-açúcar ocorre pela filtração seguida de decantação. A filtração tende a separar as partículas maiores de bagaço arrastadas durante a moagem. Já na decantação as partículas sólidas e mais densas remanescentes no caldo filtrado deslocam-se para o fundo do recipiente.

Em seguida, o caldo é levado para um recipiente onde irá ocorrer a fermentação, tendo esse um ponto ideal de maturação apresenta teor de açúcares entre 18° a 22° Brix, desse modo, para a diluição do caldo faz necessário água limpa, assim, diminuindo para 15° Brix permitem uma fermentação mais rápida, sendo ideal na etapa de multiplicação do fermento (MALTA, 2006).

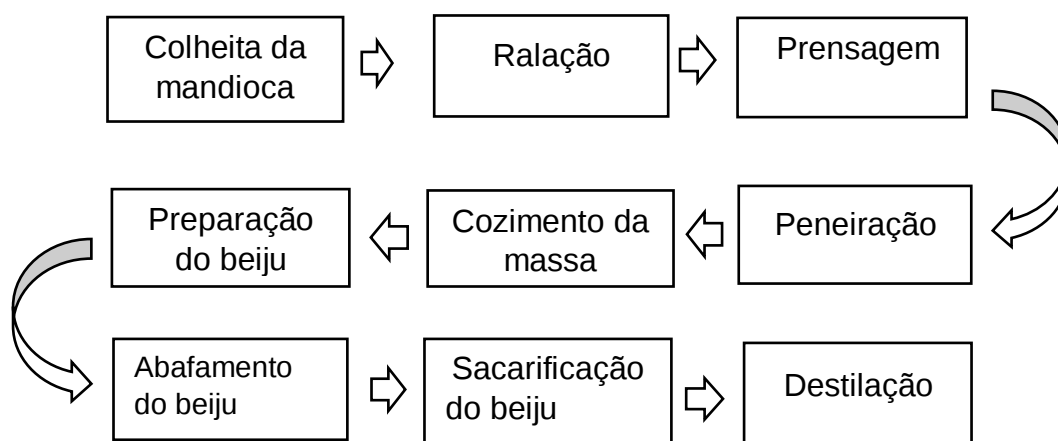
(BADOTTI, 2005) relata que o processo de fermentação artesanal pode ocorrer de forma espontânea ou, mais raramente, por meio do uso de leveduras de panificação prensadas. Assim, durante a fermentação os mostos da cana-de-açúcar são metabolizados pelas leveduras, organismos capazes de produzir etanol, dióxido de carbono (CO₂). Cada ciclo fermentativo dura em média 24 horas, o término da fermentação é identificado quando o mosto adquire coloração clara, como mostra na (**Figura 2**). Durante a fermentação é adicionado agentes catalizadores como o fubá de milho.

A destilação é a fase final da produção de cachaça, nessa última etapa do processo a garapa é levada para o alambique, onde é aquecido e o álcool é concentrado, tendo um ponto de evaporação mais baixo que a água, assim, vai se desprendendo da garapa e produzindo a “cachaça de cabeça” que é extremamente forte, com aproximadamente 75 GL, conforme o processo fluir mais água é adicionada à cachaça, chegando ao ponto de não ter quase nenhum álcool isso é denominado de “cauda” ou “rabo”. Já a porção do meio ou também conhecida como: “cachaça do coração” será industrializada (NASCIMENTO et al., 1998).

Após todo o processo de destilação a bebida deve descansar um período de no mínimo 9 dias, nesse período essa bebida destilada é armazenada até sua comercialização que ocorre em toda a região do município de São Bernardo Maranhão.

No processo de produção artesanal da tiquira, obtida por meio da destilação nas casas de alambiques ocorrem diversas etapas até chegar a alambicagem. Para uma melhor compreensão montou-se um esquema de produção.

Figura 6: esquema das etapas de produção da Tiquira em alambiques artesanais



Após a colheita, a mandioca é levada para a ralação, onde é colocada em um banco de madeira com triturador de metal denominado por catitu (**Figura 7**), nesse banco a mandioca é triturada por completa até se obter a massa crua. Em sequência a massa é levada para a prensa onde é prensada em um mourão de madeira em formato de parafuso (**Figura 8**) que tem por finalidade retirar todo o líquido presente na massa crua. A massa seca é levada para o forno a lenha até formar a farinha, que é utilizada para a preparação do beiju, que tem um formato arredondado com 30 centímetros de diâmetro e 3 a 4 centímetro de espessura (**Figura 9**). Em seguida os bolos (beijus) são colocados em um ambiente sombreado onde os fungos ao decorrer dos dias vão crescendo em sua superfície formando os micélios, sendo esses da espécie *Aspergillus niger*, *Aspergillus oryzae* e *Neurospora sitophila*. Em seguida, o beiju é levado para um recipiente fechado para a fermentação até formar o mosto que será levado

para a destilação. Esse processo pode ser melhor compreendido pelo esquema que relaciona as etapas de produção mostrado na (Figura 5).

Figura 7: catitu (equipamento para a trituração)



Fonte: autor da pesquisa

Figura 8: prensa (equipamento para retirada da unidade)



Fonte: autor da pesquisa.

Figura 9: beijus da mandioca



Fonte: autor da pesquisa.

5.3 Contexto histórico da produção artesanal das bebidas destiladas no município de São Bernardo – MA

Iniciou-se a entrevista buscando-se saber a razão da escolha para produzir essas bebidas, iniciaram-se os questionamentos perguntando/interrogando o seguinte: **Como você aprendeu a produzir essa bebida destilada?**

“Bom, eu cresci vendo meu pai e meus avós alambicar, foi o ofício que ele me ensinou, desde criança que vivo no alambique foi minha escola”. (Voluntário 01).

“Eu nasci vendo meu pai e o pai dele produzindo essa bebida, desde criança eu e meus irmão não tivemos a oportunidade de estudar, essa foi a profissão que meu pai me ensinou e que o pai dele ensinou a ele”. (Voluntário 02)

Diante das informações citadas, pode-se observar que uma das razões para o ensinamento da produção dessas bebidas foi a falta de escolaridade tanto dos pais quanto dos filhos, assim, desde cedo os ensinamentos para a produtividade de uma atividade que gera uma fonte de renda foi essencial para a ingressão desses indivíduos no mercado de trabalho. Outro ponto importante foi a presença de gerações compostas por avós, pais e filhos, assim, indicando ensinamentos adquiridos através de três gerações dessa comunidade. Oliveira (2012)

Outra indagação foi: **Qual a importância dessa bebida para a sua comunidade?**

“Ela é muito importante para quem produz, pois, é através dela que conseguimos o pão de cada dia, é dela que tiro meu sustento, que pago minhas contas, que compro minhas roupas, que visto meus filhos, que compro meu transporte. Ela é importante para essa comunidade, antes se reuniam em turmas cheias de pessoas para beber aqui no alambique e conversar até tarde da noite” (Voluntário 01).

“Ela é importante demais, em tempos de festejos aqui é uma festa, as pessoas se reúnem para celebrar o levante do mastro e vem pegar bebidas aqui para irem mais animados, ela também foi a herança que meu pai me deixou, me ensinou a fazer e eu ensinei para os meus filhos” (Voluntário 02).

Mediante a isso é notório que essas práticas artesanais são de grande relevância para essa comunidade, fazendo-se presente na vida dos sujeitos que a compõem de diversas maneiras, assim, a produção dessas bebidas torna-se para essa localidade uma das realizações humanas que melhor traduz a cultura desse povo. Feijó (2002)

Dando seguimento outro questionamento foi abordado: **Como ocorre a produção dessa bebida?**

“A produção ocorre a partir do plantio da mandioca no mês de maio à julho, quando as raízes estão prontas colhemos e levamos para a casa de farinha para iniciar o processo, onde elas são lavadas e trituradas, depois passa pela prensa para a retirada de toda água contida na raízes da mandioca, quando está totalmente seca a massa é levada ao forno até formar a farinha que é estocada em sacos reaproveitados, essa farinha fica estocada para a produção de beijus durante todo o ano, levamos ela novamente para o forno artesanal e lá é formado os beijus que quando feito são armazenados em um local abafado para a produção dos mofo (fungos), quando os mofo cobrem toda a superfície do beiju levamos para a caixa de água, onde é feita a fermentação que dura alguns dias. Quando todo esse processo é feito levamos o mosto fermentado para a destilação, nesse processo temos que está sempre regulando o fogo para não perder nenhuma parte do produto final. Assim, o mosto é transferido para o alambique onde passará pelo processo de vaporização e condensação onde o material

transferido para o alambique sairá pela serpentina (local de resfriamento) o líquido coletado sai por etapas sendo a primeira o caboiro (líquido que não é utilizado no preparo da tiquira), a segunda o restílio (líquido que é misturado ao tempero), a terceira o tempero (líquido que é misturado ao restílio) e por última a surrapa que é reutilizada e posta no alambique na fabricação seguinte” (Voluntário 01).

“Para produzir a cachaça, primeiros nós plantamos a cana-de-açúcar que é colhida e levada para moer, que é de onde tiramos a garapa que é misturada com o fubá de milho onde passa pelo processo de fermentação e colocada para alambicar” (Voluntário 02).

A produção dessas bebidas ocorre de forma primitiva seus métodos são feitos de forma artesanal sem nenhum respaldo científico, sem conhecimento da quantidade do teor alcoólico ou sem ao menos saber o que ocorre em cada etapa, tudo é feito pela experiência, onde as técnicas obtidas para identificar os seus processos foram adquiridas pelos ensinamentos populares que fazem parte da cultura de seus indivíduos. Apesar disso, de acordo com os produtores artesanais, para uma boa produção alguns cuidados se fazem necessários como a o período de lua cheia, ou a ausência feminina no período menstrual, mostrando assim uma ligação com superstições locais.

Por fim, o ultimo questionamento foi: **Como você ver essa produção daqui a alguns anos? Qual seria sua perspectiva como relação à comercialização da bebida produzida em seu alambique?**

“Bom, antigamente tínhamos mais produtores na região, a produção era uma das únicas fontes de renda dos moradores daqui, hoje não temos mais a mesma coragem e os mais novos não querem mais o trabalho braçal, querem outras profissões que não envolve a lavoura, eu vejo que daqui há alguns anos isso vai acabar e tudo vai ser feito pelas máquinas” (Voluntário 01).

“Essa produção já está diminuindo, hoje são poucos os que fabricam aqui na região, os costumes estão se acabando junto com os mais velhos” (Voluntário 02).

Como podemos observar os costumes estão diminuindo e dando espaços para novas culturas, novos saberes que aos poucos vão tornando-se parte do

cotidiano do sujeito, substituindo assim, os ensinamentos passados através das gerações e gerando novos saberes.

Diante disso, é importante salientar que a produção artesanal de bebidas destiladas na região do município de São Bernardo-MA, são heranças eminentemente dos povos brasileiros, fazendo parte de sua cultura, economia e política, integrando-se na identidade dos indivíduos desta região, contribuindo assim, para o desenvolvimento sociocultural ao longo de sua história. Araújo (1997).

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

É possível observar que as atividades artesanais ainda são predominantes nos povoados do município de São Bernardo-MA. Essa prática desencadeia, tanto na comunidade quanto na região, diversos efeitos que proporcionam alternativas que contribuem para o desenvolvimento cultural e financeiro dessa localidade. Cabe destacar que esse exercício é de grande importância para os sujeitos que a compõem, pois, sua construção histórica desenvolveu-se em conjunto com a história de seus indivíduos.

A produção artesanal de bebidas destiladas no município faz parte da cultura local. Ressalta-se que essa prática é tão importante que está associada as atividades religiosas como o levante do mastro, onde inúmeros religiosos embriagam-se através da degustação dessas bebidas com alto teor alcoólico.

Dessa forma, conclui-se que a produção artesanal de bebidas destiladas nessa região ainda se faz presente no cotidiano de inúmeros indivíduos, onde as etapas para sua produção são ensinadas entre pais, avós, filhos e netos por meio de gerações, assim, mantendo a forma tradicional de seus métodos e fortalecendo a cultura e a identidade local.

Os produtores de cachaça no Maranhão precisam melhorar suas técnicas de produção para atender à demanda por bebidas de qualidade e expandir para novos mercados. Para tanto, faz-se necessário estudos que viabilizem o aprimoramento das técnicas da produção artesanal na região.

REFERÊNCIAS

AMPAQ - Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade. Disponível em http://www.ampaq.com.br/arquivos/etapas_para_produção.pdf. Acesso em: 06 de fev. 2010.

ARAUJO, Bernadete Durães. Folclore - Interiorizando a informação cultural. 1997.

BADOTTI, F. Caracterização de populações de levedura associadas à produção de cachaça artesanal e estudos bioquímicos do metabolismo de sacarose por linhagens de *Saccharomyces cerevisiae*. 78p., 2005. Dissertação [Mestrado em Ciência dos Alimentos]. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis. 2005.

BELTRAN, Maria Helena Roxo. **Destilação: a arte de “extrair virtudes”**: História da Química. Química Nova na Escola, São Paulo, p.2427, nov. 1996. Trimestral.

BRASIL. Decreto nº 2314, de 04 de Setembro de 1997. Regulamenta a Lei nº 8.918 de julho de 1994, sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/>>

BRASIL, República do. **DECRETO Nº 4.062, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2001**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2001/d4062.htm, acesso em 21 de agosto de 2022.

BRASIL. *Instrução Normativa n.13, de 29 de Junho de 2005*. Aprova o regulamento técnico para a fixação dos Padrões de identidade e Qualidade para aguardente de cana e para cachaça. Diário Oficial da União, Brasília, 30 de junho de 2005. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/>. Acesso em: 20 de abril. 2023.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005b**. Aprova o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre, onde constam o Modelo de Manual da Qualidade, o Protocolo de Validação de Métodos Físico-Químicos, o Protocolo de Cálculo da Incerteza Associada às Medições e os Métodos de Análise de Bebidas Fermentadas, Destiladas, Não Alcoólicas e de Vinagre, que passam a constituir padrões oficiais para análise físico-química de bebidas e vinagre. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/>>. Acesso em: 19 de abril de 2023.

BRITO, S. H. V.; CEREDA, P. M. BEBIDAS ALCOÓLICAS: Tiquira. Cap. 24, pág. 470. 2015.

CÂMARA, Marcelo. **Cachaça Prazer Brasileiro**. Rio de Janeiro: Mauad, 2004.

CÂMARA, Marcelo. **Cachaça prazer brasileiro**. 2. ed., Rio de Janeiro: Mauad x, 2018.

CASCUDO, Luís Câmara. **Prelúdio da cachaça**. São Paulo: Global, 2006.

CASCUDO, L.D.A.C. **História da Alimentação do Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia/EDUSP, 1993.

CARDOSO, M. G. Análises físico-químicas de aguardente. In: **Produção de aguardente de cana**. 3. ed. rev. e ampl. Lavras: Editora UFLA, 2013.

CARVALHO, Genickson Borges de, EMERENCIANO, Denise Porfírio, CARVALHO, Geovane Chacon de Carvalho, FERNANDES, Pablo Renoir, MOURA, Maria de Fátima V. de. Avaliação dos Parâmetros Físico-químicos em Diferentes Marcas de Cachaças Comercializadas em Natal-RN. Universidade Federal do Rio Grande do Norte – UFRN Abril de 2010, Natal. Disponível em: <http://www.annq.org/congresso2011/arquivos/1300402941.pdf> Acesso em 11 de setembro de 2013.

CEREDA, Marney Pascoli; BRITO, Vitor Hugo dos Santos. Tiquira Ciência e Tecnologia. Ciência e Tecnologia de Bebidas Alcoólicas, São Paulo, v. 24, n. 2, p.470-421, 8 out. 2015. Disponível em: . Acesso em: 05 set. 2018.

COUTINHO, E.P. Práticas ultrapassadas e mitos de qualidade na cadeia de produção artesanal. XXII Encontro Nacional de Engenharia de Produção. Ouro Preto-MG, Brasil, out.2003. Disponível em: http://www.abepro.org.br/biblioteca/ENGEP2003_TRO1110119.pdf. Acesso em: 27 de jan. 2010.

COUTO, Edison de Souza. A história d Cachaça. São Paulo: Apoenia Comunicação, 2013

COPPERS, Lusian. História do Alambique e da Destilação. Disponível em: www.lusiancoppers.com/files/HistoriaAlambique.pdf Acesso em: 10 de abril de 2012.

CRISPIM, J. E.; BANDIERA, V.; NONI, D.; MAY, F. Tipos de leveduras e qualidade da cachaça produzida. Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina – EPAGRI – Urussanga, 2004. Disponível em: http://www.jecrispim.com/cariboost_files/Fermenta_C3_A7_C3_A3o.pdf> Acesso em: 10 abril. 2013.

CHAVES, J.. **Cachaça: produção artesanal de qualidade**. Cachaça: produção artesanal de qualidade. (2002)

Chuzel, G., & Cereda, M. P. (1995). La tiquira: une boisson fermentée à base de manioc. In T. Agbor Egbe, A. Brauman, D. Griffon & S. Trech (Eds.), Transformation alimentaire du manioc (pp. 683-688). ORSTOM.

_____. Decreto nº 4062 de 21 de Dezembro de 2001. Definem as expressões “Cachaça”, “Brasil” e “Cachaça do Brasil” como indicações geográficas e da outras providências. Diário Oficial da República federativa do Brasil. Disponível em:< <http://www.agricultura.gov.br/>>

DORNELLES, A. S.; RODRIGUES, S.; GARRUTI, D.S. Aceitação e perfil sensorial das cachaças produzidas com Kefir e *Saccharomyces cerevisiae*. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v.29, n.3, p. 518-522, 2009.

EMBRAPA. Mandioca em números; Congresso de mandioca 2018. Belém. Disponível em: . Acesso em: 05 set. 2018.

FEIJÓ, Atenéia; MACIEL, Engels. Cachaça artesanal: do alambique à mesa. São Paulo: Senac-SP, 2002.

Fernando Fraga Mercado exportador de cachaça bate recorde em 2022 | Fonte: Agência Brasil <https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2022-12/mercado-exportador-de-cachaca-bate-recorde-em-2022>, acessado em 30 de abril de 2023

GARBIN, R.; BOGUSZ JR, S.; MONTANO, M.A. Níveis de cobre em amostras de cachaça produzidas na região noroeste do Rio Grande do Sul, Brasil. **Ciência Rural**, Santa Maria, v.35, n.6, p. 1436-1440, 2005.

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

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

LIMA, Gabriel Maciel de; XAVIER, Yanko Marcius de Alencar; COSTA, Larissa Venancia Maia. Deslados brasileiros “de segundo plano”: o potencial do canjinjin e da quira, 2015. Disponível em: <[hps://portalseer.ua.br/index.php/nit/arcle/view/12279/pdf_121](https://portalseer.ua.br/index.php/nit/arcle/view/12279/pdf_121)> Acesso em: 14/10/2017

LIRA, Adriano. Aguardente de mandioca: carioca apaixonada pelo estado nordestino quer tornar a quira, bebida feita de mandioca, conhecida em todo Brasil, 2016. Disponível em:< [hp://revistapegn.globo.com/Mulheres-empendedoras/nocia/2016/04/empreendedora-profissionaliza-producao-de-aguardente-demandioca.html](http://revistapegn.globo.com/Mulheres-empendedoras/nocia/2016/04/empreendedora-profissionaliza-producao-de-aguardente-demandioca.html)>. Acesso em: 14/10/2017

MALTA, H.L. Estudo de parâmetros de propagação de cachaça de alambique. Tese [Mestrado em Ciências de Alimento]. Faculdade de Farmácia da Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte. Minas Gerais. 2006.

NASCIMENTO, R.F.; CARDOSO, D.R.; NETO, B.S.L.; FRANCO, D.W. Influência do material do alambique na composição química das aguardentes de cana-de-açúcar. Química Nova, São Paulo v.21 n.6, nov/dez.1998. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S010040421998000600013&script=sci_arttext&tlng=e . Acesso em 21 de fev. 2010.

OLIVEIRA, Sidnei. Jovens para sempre: como entender os conflitos das gerações. São Paulo: Integre, 2012.

PINHEIRO, P.C.; LEAL, M.C.; ARAÚJO, D.A. Origem, produção e composição química da cachaça. Química Nova na escola, São Paulo, n.18, p.3 -8, Dez. 2003.

Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. Disponível em: . Acesso em: 18 out. 2016. SAYÃO, R. Como educar meu filho? – princípios e desafios da educação de crianças e adolescentes hoje. São Paulo: Publifolha, 2003.

PRADO JUNIOR, Caio. Formação do Brasil contemporâneo. São Paulo: Brasiliense, 2004.390p.

PRATTA, E.; SANTOS, M. Família e adolescência: a influência do contexto familiar no desenvolvimento psicológico de seus membros. Psicologia em Estudo, Maringá, 2007.

SANTOS, Saulo Ribeiro. Lorêdo, Caroline Diniz. A casa das Tulhas e a feira da Praia Grande: produto turístico em São Luís. Revista Rosa dos Ventos.

2013. P. 485-486. ISSN: 21789061. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/v.10/Anais/DFP1/034.pdf>. Acesso em dez 2017

SEBRAE . Estudo de mercado SEBRAE/ ESPMCachaça artesanal relatório completo.147 p. 2008.

SEBRAE . Estudos Mercadológico SEBRAE/ ESPMCachaça artesanal relatório completo.84 p. 2012.

SILVEIRA, Denise Tolfo & PEIXOTO, Fernanda. A Pesquisa Científica. In: GERHARDT, Tatiana Engel e SILVEIRA, Denise Tolfo (Orgs.). Métodos de pesquisa.

SCHNAPS, Harmonize. A diferença entre cachaça Artesanal e cachaça industrial que nunca lhe contaram. Julho 29, 2018. Disponível em:

Acesso em: / /.

VALDEMAR CABRAL DE PAULA, **Estudo De Mercado Da Cachaça Do Sertão Maranhense**, 2007. Disponível em [https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/E75111A0D6C3AF4B832573C90070027E/\\$File/NT00037426.pdf](https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/E75111A0D6C3AF4B832573C90070027E/$File/NT00037426.pdf). Acessado em 31 de abril de 2023

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