



**XVII SICTI**  
Seminário de Iniciação Científica,  
Tecnológica e Inovação  
**X SIMIT**  
Simpósio de Inovação Tecnológica

**CIÊNCIA e  
COOPERAÇÃO  
na AMAZÔNIA**  
**16 a 19 de  
Setembro**  
**IFPA Campus Bragança**

## **SIGNIFICADO CULTURAL DAS BEBIDAS FERMENTADAS TRADICIONAIS DA COMUNIDADE INDÍGENA MUNDURUKU AÇAIZAL – PLANALTO SANTARENO, SANTARÉM (PA)**

JOANA CONCEIÇÃO ARAÚJO MENDES<sup>1</sup>, LILIANE BERNARDES BATISTA DE FARIAS<sup>2</sup>, RAQUEL DE OLIVEIRA RODRIGUES<sup>3</sup>, CLEIDISON DA SILVA SANTOS<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Acadêmico(a) do Curso de Licenciatura em Educação do Campos – Português/Inglês, campus SANTARÉM,

<sup>2</sup> Acadêmico(a) do Curso de Licenciatura em Educação do Campos – Português/Inglês, campus SANTARÉM

<sup>3</sup> Acadêmico(a) do Curso de Licenciatura em Educação do Campos – Português/Inglês, campus SANTARÉM

<sup>4</sup> Docente do Curso de Licenciatura em Educação do Campos – Português/Inglês, campus SANTARÉM, E-mail cleidison.santos@ifpa.edu.br  
Área de conhecimento/Subárea Ciências Humanas / Antropologia

ODS vinculado(s) ODS02 - Fome zero e agricultura sustentável - Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável.

**RESUMO:** As bebidas fermentadas tradicionais como o caxiri, o tarubá e a tiborna são mais do que alimentos na cultura Munduruku; representam formas de resistência, espiritualidade e identidade coletiva. Esta pesquisa investigou o significado cultural dessas bebidas na comunidade indígena Munduruku da aldeia Açaizal, situada no Planalto Santareno, em Santarém (PA). A pesquisa, de abordagem qualitativa, envolveu entrevistas abertas e participação ativa na produção artesanal das bebidas sob a orientação de mestres tradicionais. Os resultados apontam que essas bebidas são utilizadas em rituais, festividades, práticas espirituais e no cotidiano, fortalecendo laços intergeracionais e saberes ancestrais. Além disso, analisou-se os processos químicos de fermentação envolvidos em sua produção. Concluiu-se que o resgate e valorização dessas práticas constituem formas de resistência cultural frente às transformações sociotecnológicas contemporâneas.

**PALAVRAS-CHAVE:** Bebidas fermentadas tradicionais; Cultura Munduruku; Patrimônio imaterial; Fermentação artesanal.

### **INTRODUÇÃO**

Na rica diversidade cultural da Amazônia, as práticas alimentares e rituais das comunidades indígenas revelam saberes milenares profundamente enraizados na relação com a natureza. Entre essas tradições, as bebidas fermentadas ocupam lugar de destaque, especialmente entre os Munduruku da aldeia Açaizal, localizada no município de Santarém, no estado do Pará. Dentre as bebidas mais emblemáticas estão o caxiri, a tiborna e o tarubá — preparações que vão muito além da nutrição, sendo expressões de identidade cultural, espiritualidade e coletividade.

O **caxiri**, bebida feita a partir da mandioca, é uma das mais conhecidas e consumidas entre os Munduruku. O processo de produção envolve a fermentação do líquido extraído da mandioca cozida, muitas vezes misturado com outras partes da planta. Após ser ralado e espremido, o tucupi é fervido e, em alguns casos, adoçado ou enriquecido com outros ingredientes naturais. A fermentação acontece de forma espontânea, graças à ação de microrganismos presentes no ambiente e nos utensílios tradicionais utilizados na preparação.

Outra bebida tradicional é a **tiborna**, também feita à base de mandioca, mas com uma preparação distinta. O termo “tiborna” é utilizado para descrever um tipo de mingau ou bebida espessa, que pode ser consumido em diferentes estágios da fermentação. Embora não seja exclusivamente alcoólica, a tiborna pode desenvolver leves teores alcoólicos dependendo do tempo de fermentação e dos ingredientes adicionados.



**XVII SICTI**  
Seminário de Iniciação Científica,  
Tecnológica e Inovação

**X SIMIT**  
Simpósio de Inovação Tecnológica

**CIÊNCIA e  
COOPERAÇÃO  
na AMAZÔNIA**

**16 a 19 de  
Setembro**

**IFPA Campus Bragança**

Já o **tarubá** é uma bebida fermentada geralmente feita a partir da mandioca. Seu preparo envolve a trituração e cozimento do ingrediente base, seguido de um período de repouso em potes de barro ou cabaças, onde ocorre a fermentação natural. O resultado é uma bebida de sabor forte e marcante, que pode variar em textura e teor alcoólico conforme a duração da fermentação.

Em um contexto de crescente valorização dos saberes indígenas, reconhecer a importância das bebidas fermentadas tradicionais é também valorizar a biodiversidade da Amazônia e os conhecimentos que dela emergem. O caxiri, a tiborna e o tarubá, na aldeia Açaizal, são muito mais do que bebidas: são símbolos vivos da resistência e da riqueza cultural dos povos originários do Brasil.

## **METODOLOGIA**

A pesquisa possui abordagem qualitativa, com base em entrevistas semiestruturadas realizadas com membros da comunidade, especialmente anciãos e mestres do saber tradicional. Também foi adotada a observação participante durante a produção das bebidas, o que possibilitou o registro de técnicas, crenças e narrativas. O estudo ainda dialoga com referenciais da etnociência e da educação intercultural indígena.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

As bebidas possuem valor simbólico e espiritual. Segundo relatos dos comunitários, são consideradas "bebidas de força" e estão relacionadas à conexão com os ancestrais. Elas são utilizadas em rituais de cura, defumação, reuniões e manifestações culturais, e são vistas como instrumentos de fortalecimento espiritual e resgate das memórias coletivas. Certas regras e tabus — como abstinência sexual antes da preparação do tarubá — reforçam o caráter sagrado dessas práticas.

### **Tradição na Produção: Ciência e Cultura**

#### **O Caxiri**

Produzido com frutas ou raízes locais como maracujá, gengibre, açaí ou muruci, o caxiri é cozido com açúcar e fermentado por cerca de 15 dias. Possui sabor suave e teor alcoólico moderado.

#### **O Tarubá**

Feito a partir da mandioca, envolve um processo que inclui prensagem, produção de beiju e fermentação prolongada. Sua preparação exige cuidado espiritual e é associada a rituais de proteção e fortalecimento. O tarubá apresenta sabor ácido e é altamente valorizado pelos comunitários.

#### **A Tiborna**

Mistura de batata-doce e massa de mandioca, a tiborna também envolve a produção de beiju, seguido da mistura com o suco da batata-doce. Fermentada naturalmente, é uma bebida tradicionalmente levada à roça e valorizada como elemento de encontro entre gerações.

### **A Dimensão Química da Fermentação**

Do ponto de vista químico, as três bebidas passam por fermentação alcoólica, em que leveduras, principalmente do gênero *Saccharomyces*, transformam carboidratos (amido e açúcares) em etanol e CO<sub>2</sub>.

### **Educação Comunitária e Resistência Cultural**

A retomada das bebidas fermentadas como elementos culturais intensificou-se a partir dos anos 2000, com



**XVII SICTI**  
Seminário de Iniciação Científica,  
Tecnológica e Inovação  
**X SIMIT**  
Simpósio de Inovação Tecnológica

**CIÊNCIA e  
COOPERAÇÃO  
na AMAZÔNIA**  
**16 a 19 de  
Setembro**  
**IFPA Campus Bragança**

o fortalecimento dos movimentos indígenas do Baixo Tapajós. A escola indígena Wapurum Tip incorporou esses saberes ao currículo por meio das disciplinas Notório Saber e Língua Materna. Ainda assim, há desafios, como o distanciamento da juventude em razão do uso excessivo de tecnologia e a perda gradual do interesse pelos saberes tradicionais.

Figura 1 – Processos de produção das bebidas na aldeia Açaizal, e exposição das bebidas durante os jogos indígenas no IFPA-Campus Santarém.



Fonte: Joana mendes

## CONCLUSÕES

As bebidas fermentadas tradicionais — caxiri, tarubá e tiborna — transcendem a função alimentar, sendo veículos de memória, espiritualidade, educação e resistência. Sua produção artesanal carrega um conhecimento intergeracional, e sua valorização é essencial para o fortalecimento da identidade Munduruku. O reconhecimento desses saberes como patrimônio imaterial é urgente frente às transformações sociais e culturais em curso.

## AGRADECIMENTOS

Agradecemos à comunidade indígena Munduruku da aldeia Açaizal pela acolhida, partilha dos saberes e confiança no desenvolvimento deste trabalho. Ao IFPA Campus Santarém pelo apoio e ao nosso orientador, Prof. Dr. Cleidison da Silva Santos.

## REFERÊNCIAS

GOUVEIA, P. A. C. Bebidas alcoólicas: significações culturais e simbólicas. Revista Brasileira de Etnobiologia e Etnoecologia, v. 16, n. 1, 2020.

SOLUÇÕES QUÍMICAS JR. A química das bebidas alcoólicas: do processo de fermentação à destilação. Disponível em: <<https://squimicasjr.com.br/a-quimica-das-bebidas-alcoolicas-do-processo-de-fermentacao-a-destilacao/>>. Acesso em: 12 maio 2025.