

## **O SURUBIM NA GASTRONOMIA:** uma homenagem aos indígenas brasileiros

REGAZZI, Marina Brandão Mendes<sup>1</sup>; BASTOS, Gabriel Gomes<sup>2</sup>; OLIVEIRA, Joseane Pepino de<sup>3</sup>.

### **RESUMO**

O trabalho realizado, teve como tema a culinária indígena e como objetivo principal a criação de um prato para homenagear um povo tão importante para a história brasileira. Para a criação deste prato, utilizou-se ingredientes outrora muito valorizados pelos povos indígenas em sua culinária. Este estudo teve como base teórica a cultura alimentar dos indígenas, no que tange os seus principais meios de cocção e os principais alimentos consumidos por eles, tais como: peixe, mandioca, palmito e o caju. Para o estudo prático, foram realizados três testes, que tiveram como objetivo primordial a criação do prato proposto neste estudo mediante o emprego de insumos muito importantes para a culinária indígena, que cominou resultados satisfatórios, nos quais comprovou que foi possível a criação de um prato satisfatório para honrar essa cultura.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Culinária Indígena. Palmito. Caju. Mandioca.

### **1 INTRODUÇÃO**

A alimentação é muito mais do que um ato biológico, e sim um ato social e cultural, onde se formulam os códigos que constituem tanto as relações humanas, quanto as relações homem-natureza (MACIEL, 2004). É nesse ambiente que se encontra a culinária indígena que foi muito mais do que um ato de se alimentar e sim um ato cultural e criador de identidade de um povo (CASCUDO, 2011).

A culinária indígena se fomentou a partir da utilização de alimentos produzidos pela própria natureza brasileira, tais como: a mandioca, o cará, a batata-doce, a taioba, o açaí, o caju, o palmito, além dos peixes e da carne de caça, produzidos a partir de métodos de cocção criados pelos próprios indígenas, que eram: *itacurua* uma espécie de fogão

---

<sup>1</sup> Graduanda do curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Rua Salvador Rodrigues Canávio, 300, Granjas Betânia, Juiz de Fora. Telefone: (32) 99108-7000. E-mail: marinabrandaoregazzi@gmail.com

<sup>2</sup> Coorientador.

<sup>3</sup> Orientador.

primitivo, o *moquém* espetos no qual as carnes eram assadas ao lado do fogo e o *biaribi* forno subterrâneo (CASCUDO, 2011).

As índias (cunhãs) foram as precursoras da criação da cozinha colonial brasileira do século XVI, nas quais difundiram pratos típicos da sua própria culinária, que acabaram por ser absorvidos na culinária brasileira, tais como: a farinha de mandioca, o pirão, o mingau, o beiju e o polvilho doce e que foram aprimorados tanto pelas escravas, quanto pelas mulheres livres (GASPAR, 2013). Mediante a isso, surgiu a seguinte questão problema: como criar um prato para homenagear os indígenas brasileiros, a partir da utilização de ingredientes outrora muito utilizados por esse povo?

O objetivo geral deste trabalho foi o de criar um prato para homenagear os indígenas, a partir da utilização de ingredientes muito importantes para sua culinária. Tendo esse objetivo em mente elaborou-se um prato principal, composto por um peixe (surubim) assado em enrolado na folha de taioba, palmito pupunha assado e recheado com farofa de castanha de caju e pirão de peixe com suco de caju.

Esse artigo encontra-se dividido em cinco partes. A primeira parte aborda um pouco mais sobre a culinária indígena. A segunda parte é dedicada aos ingredientes que compõem o prato, sendo eles: o surubim, a mandioca, o palmito e a castanha de caju. Já a terceira parte deste artigo apresenta, o material e métodos, na qual consta as fichas técnicas do prato descrito acima. A quarta parte traz os resultados e discussões propostas no desenvolvimento do prato e a conclusão do trabalho.

## **2 A CULINÁRIA INDÍGENA E A SUA HISTÓRIA**

As tribos indígenas que habitavam o Brasil, desde antes do 'descobrimento', possuíam uma alimentação peculiar, onde esses povos retiravam da natureza todos os alimentos que consumiam, tais como: mandioca, peixes, carnes de caça, milho, raízes, palmitos, castanhas e frutas nativas do Brasil (CASCUDO, 2011; GASPAR, 2013; LOUREIRO, 2001; MAECHETTI, 2010).

Mesmo os indígenas brasileiros sendo um povo nômade e caçador, a maior fonte protéica consumida por eles eram os peixes, tanto de água doce quanto de água salgada, pois essas inúmeras tribos localizavam-se tanto no litoral, quanto perto de rios e mananciais no interior do país, o que propiciou o desenvolvimento da pesca nas aldeias (LOREIRO, 2001).

O fogo era um elemento de imensa importância para as sociedades indígenas, pois era através da utilização dele que as tribos indígenas se protegiam contra os maus espíritos

e produziam os seus alimentos a partir dos seus métodos de cocção como: *pedras de fogo*, *biaribi* e o *moqué*m. Pois, para a cultura indígena o alimento frio é sinônimo de alimento estragado (LOREIRO, 2001; CASCUDO, 2011).

Mediante a essa crença, os indígenas utilizavam as *Pedras de Fogo* para assarem os seus alimentos que eram dispostos dentro de potes de cerâmica e colocados sobre as pedras quentes que ficavam em contato direto com o fogo (CASCUDO, 2011). O outro método de cocção muito utilizado pelos indígenas era o *Biaribi*, uma espécie de forno primitivo, onde os indígenas cavavam um buraco no chão, forravam com folhas e em cima dessas folhas as índias colocavam os alimentos enrolados em folhas. O buraco contendo os alimentos eram cobertos com terra e uma fogueira era acessa por cima dele, para assim assar a comida que depois seria compartilhada pela aldeia (GASPAR, 2013; CASCUDO, 2011).

O principal método de cocção utilizado pelos indígenas no preparo de seus alimentos era o *Moqué*m onde os peixes ou as carnes de caça eram pré-assadas ao lado do fogo; este método era mais utilizado para a conservação dos alimentos, provenientes da caça e da pesca (CASCUDO, 2011; LOREIRO 2001; GASPAR, 2013).

O principal tempero utilizado pelos indígenas no preparo de seus alimentos era a pimenta pilada com o sal, que era obtido por meio da evaporação da água do mar, pelos povos indígenas que habitavam o litoral, contudo as tribos que moravam no interior do Brasil obtinham o sal a partir da queima da madeira, que resultava em uma cinza que seria pilada juntamente com a pimenta e que era agregada ao alimento, com o intuito de dar sabor a este (GASPAR, 2013; CASCUDO, 2011).

Os principais pratos consumidos pelos indígenas eram: o mingau, prato produzido a partir da mandioca ou do milho e que era consumido tanto pelas crianças quanto pelos enfermos e o pirão que podia ser de carne ou de peixe e que era preparado a partir da utilização da farinha de mandioca misturada na água (CASCUDO, 2011).

Tendo como base os principais ingredientes consumidos pelos indígenas, o próximo capítulo se dedicará a retratar um pouco mais, sobre a importância desses ingredientes para esta culinária.

### **3 INGREDIENTES EMPREGADOS NO DESENVOLVIMENTO DO PRATO**

Os indígenas, alimentavam-se basicamente de mandioca, peixes, carne de caça, milho, raízes, palmitos, frutas nativas, castanhas, carás e taiobas; mantendo esses hábitos alimentares até dias atuais, em aldeias que tiveram pouco contato com a civilização

(GASPAR, 2013). Por isso, o capítulo a seguir, irá abordar sobre a importância de alguns desses ingredientes para a culinária indígena.

### 3.1 Surubim ou Pintado

Os dois principais ingredientes da alimentação indígena durante o período colonial eram a mandioca e os peixes; maior fonte de proteína consumida por eles e que eram preparados tanto cozidos quanto assados (FREIXA, 2009; LOREIRO, 2001).

O Surubim ou Pintado (*Pseudoplatystoma corruscans*) é um peixe nativo das bacias dos rios das regiões Centro-Oeste e Norte do Brasil, dos rios São Francisco, Amazonas, Paraná, entre outros (TRAJANO, 2015; CREPALDI, 2006).

Por ser um peixe muito saboroso e possui, uma carne com baixo teor de gordura, e um alto índice proteico (BRASIL, 2011). Este peixe, está enraizado na dieta da população ribeirinha das bacias hidrográficas onde encontra-se a maior incidência deste pescado; podendo ser preparado de diversas maneiras, tais como: cozido, na brasa, assado, defumado ou até mesmo frito (CREPALDI, 2006; TRAJANO, 2013).

### 3.2 Mandioca

A Mandioca (*Manihot esculento*) é nativa da América do Sul e o início do seu consumo, ocorreu bem antes da colonização do Brasil pelos portugueses (TRAJANO, 2015), por isso Cascudo (2011), considera a mandioca a “rainha” da alimentação brasileira, pois o consumo desta planta encontra-se enraizado nos hábitos alimentares dos índios brasileiros sendo absorvido, tanto pelos seus colonizadores, quanto pelos escravos (CAMARGO, 1985; CASCUDO, 2011).

Os indígenas através da sua rica sabedoria domesticaram a mandioca selvagem (mandioca-brava) rica em ácido cianídrico substância tóxica presente no tubérculo e que podendo levar à morte, pessoa ou animal que a ingerir sem o devido beneficiamento (BRASIL, 2015).

Como afirma Loreiro (2001), os indígenas colhiam essa ramificação da espécie *Manihota* que seria:

descascada e ralada numa tábua cravejada de pedrinhas pontiagudas, a seguir eram maceradas dentro de um espremedor de palha chamado *tipiti*, escorrendo dali o seu suco venenoso. A massa branca resultante era levada ao fogo em frigideiras de barro onde eram cozidas, mexida e remexida, até transformar em farinha (LOREIRO, 2001, p. 34).

Mediante ao beneficiamento da mandioca os indígenas produziam vários subprodutos a partir desta raiz como o polvilho,

a fécula de mandioca, obtida da sedimentação do seu suco, chama-se goma de polvilho. Se for usado logo a seguir é chamada de goma fresca ou polvilho doce. Se o líquido continuar sedimentando, por quinze ou vinte dias (...), passa a ser a goma seca, ou polvilho azedo por ter um sabor ligeiramente ácido (LOREIRO, 2001, p. 34)

Outros subprodutos do beneficiamento da mandioca são: o biju<sup>4</sup>, o tucupi<sup>5</sup> e as diversas farinhas, tais como: farinha de mandioca, farinha de mandioca d'água, dentre outras e que se encontra presente na maioria dos pratos da culinária indígena, tais como o pirão e o mingau (LOREIRO, 2001; CAMARGO, 1985; TRAJANO, 2011).

### 3.3 Palmito

Os palmitos, são alimentos ricos em: fibras, cálcio, ferro e em vitamina C (BRASIL, 2011), sendo extraídos das inúmeras palmeiras nativas da flora brasileira sempre foram consumidos pelas tribos indígenas, desde antes da colonização portuguesa, que eram consumidos tanto cru quanto cozido, sendo o único produto da terra ingeridos pelos portugueses durante o primeiro contato com as tribos indígenas (CASCUDO, 2011).

Eram das inúmeras árvores nativas da flora brasileira que os índios extraíam esses alimentos consumidos por eles. São exemplos destes palmitos a Juçara (*Euterpe edulis*), o Açaí (*Euterpe oleraceare*), a Pupunha (*Bactris gasipaes*) e o Coco-babão (*Syagrus sp*), entre outras. Além da extração dos palmitos os nativos consumiam também os seus óleos naturais e seus frutos (GASPAR, 2013).

O Palmito Pupunha é a palmeira mais cultivada no Brasil, para a extração deste alimento. Já o Palmito Juçara também conhecido como Palmito Doce é nativo da Mata Atlântica brasileira e devido ao seu alto consumo extrativista, nos dias atuais encontrasse ameaçado de extinção (KINUPP, 2014).

O Palmito de Açaí é muito fino e fibroso, sendo consumido em conservas. Já a polpa do fruto dessa palmeira é muito apreciada na região Norte do país e, atualmente em todo o território nacional. O Coco-babão ou palmito amargoso nativo da região Centro-Oeste,

---

<sup>4</sup> O biju ou farinha de biju, é um dos subprodutos obtidos a partir do beneficiamento da mandioca (TRAJANO, 2015)

<sup>5</sup> O tucupi é um caldo extraído do beneficiamento da mandioca-brava ou mandioca selvagem (TRAJANO, 2015).

Minas Gerais, Bahia e São Paulo, é muito consumido na região de Goiás e nas demais regiões do país é usado como planta ornamental (KINUPP, 2014).

### 3.4 Caju

O Cajuzeiro (*Anacardium occidentale*) é uma árvore nativa do litoral do Nordeste Brasileiro, que produz o fruto rico em: vitamina C, fósforo, manganês, magnésio, ferro e zinco e as suas castanhas (BRASIL, 2011). A polpa de seu fruto pode ser usada no preparo de doces e salgados, podendo ser consumida *in natura*. As castanhas deste fruto, quando beneficiadas podem ser consumidas torradas, temperadas com sal ou caramelizadas fazendo partes tanto de pratos salgados, quanto de doces (TRAJANO, 2013).

Esta árvore e seu fruto acabou por atrair a atenção dos povos indígenas que habitavam o Brasil. Mediante a esses atrativos, os indígenas do nordeste brasileiro passaram a viver sobre as dádivas do cajuzeiro, pois essa árvore além de produzir frutos de riquíssimo sabor, ainda produz as castanhas muito estimadas por esses povos (MOTA, 2008).

Devido à grande importância que os indígenas davam a essa árvore, eles a protegiam com afinco, o que acabou por ocasionar inúmeras guerras anuais entre as aldeias indígenas que habitavam o litoral do nordestino, pela posse dessas tão estimadas árvores (MOTA, 2008; LOREIRO, 2001; GASPAR, 2013).

Tendo como o objetivo de criar um prato para homenagear os povos indígenas brasileiros, o capítulo a seguir irá trazer as fichas técnicas utilizadas na criação do prato proposto pelo estudo.

## 4 MATERIAL E MÉTODOS

Segundo Vergara (2016), a metodologia de pesquisa utilizada na produção desse artigo, caracteriza-se como: pesquisa bibliográfica, que é a pesquisa realizada mediante a leitura de materiais publicados, tais como: livros, artigos científicos, jornais e revistas. O trabalho também se baseou em uma pesquisa experimental para a criação do prato.

Para criar o prato mencionado, o autor utilizou-se de técnicas gastronômicas, tais como: o branqueamento<sup>6</sup> e a técnica de cocção no *Papillote*<sup>7</sup>. A pesquisa realizada tem como objetivo primordial demonstrar que se pode criar um prato para valorizar a cultura e a culinária indígena, partir da utilização de insumos importantes para a alimentação daqueles povos, a partir da adaptação de uma técnica de cocção (*biaribi*) outrora utilizada por eles e adaptada a técnicas atuais de produção de alimentos, o *papillote*.

Com a utilização do *papillote* o autor traz o quadro 1, onde é apresentado o modo de preparo do surubim envolto na folha de taioba.

**QUADRO 1** – Ficha técnica do surubim envolto na folha de taioba.

Prato:	Surubim envolto na folha de taioba			
Categoria:	Principal	Rendimento:	4 porções	
INGREDIENTES		QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÃO
Taioba	300	G	Valor aproximado de 4 folhas	
Água	300	ML		
Surubim	320	G	Filés sem couro e sem espinhos	
Sal	4	G		
Pimenta-dedo-de-moça	2	G	<i>Brunoise</i> <sup>8</sup>	
Alho poró	6	G	<i>Brunoise</i>	
Cebola	7	G	<i>Julienne</i> <sup>9</sup>	
Limão siciliano	5	ML	Suco	
MODO DE PREPARO				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Higienizar as folhas de taioba, o alho poró e a pimenta-dedo-de-moça.</li> <li>2. Cortar a cebola em <i>julienne</i> e o alho poró em <i>brunoise</i>.</li> <li>3. Espremer meio limão siciliano em um <i>bowl</i><sup>10</sup>, utilizando uma peneira para que nenhuma semente entre em contato com o suco da fruta e reservar.</li> <li>4. Cortar a pimenta em <i>brunoise</i>, juntar com o sal e misturar até formar um sal temperado.</li> <li>5. Passar o sal temperado no surubim e regar com o suco de limão.</li> <li>6. Branquear as folhas de taioba em água fervente, para ativar a cor e secar as folhas.</li> <li>7. Enrolar o surubim na folha de taioba, juntamente com a cebola e o alho poró e disponha os peixes envoltos na taioba em uma assadeira.</li> <li>8. Levar a assadeira ao forno combinado<sup>11</sup> na temperatura de 200°C por 12 minutos.</li> </ol>				

FONTE: O autor.

O quadro 2 a seguir, traz a ficha técnica do palmito pupunha recheado com farofa de castanha do caju.

<sup>6</sup> Cozinhar um alimento rapidamente em água fervente para ativar a sua cor (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2011, p. 1193).

<sup>7</sup> É uma técnica de cozimento no vapor, onde o alimento é envolto em um papel-manteiga (técnica clássica), papel-alumínio ou em uma folha onde o alimento é cozido (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2011, p. 627).

<sup>8</sup> Nome em francês de um corte de legumes em pequenos cubos regulares. (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2011)

<sup>9</sup> Nome em francês de um corte de legumes em tiras laminadas. (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2011).

<sup>10</sup> São tigelas de diversos tamanhos, utilizadas para misturar alimentos (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2011, p. 182).

<sup>11</sup> Este equipamento pode ser a gás ou elétrico, podendo ser usado no modo vapor convecção de ar quente ou ainda na combinação calor/vapor (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2011, p. 189).

**QUADRO 2 –** Ficha técnica de palmito pupunha recheado com farofa de castanha de caju.

<b>Prato:</b>	<b>Palmito recheado com farofa de castanha do caju</b>		
Categoria:	Acompanhamento	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTES	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÃO
Palmito pupunha	300	G	
Sal	2	G	
Farinha de castanha do caju	60	G	
Farinha de mandioca	5	G	
Manteiga	20	G	
Água	300	MI	
Castanha de caju	5	G	
MODO DE PREPARO			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cortar os talos do palmito in natura ao meio.</li> <li>2. Encher uma panela 0,200 litros de água e colocar para ferver juntamente com 0,001 Kg de sal.</li> <li>3. Colocar 0,100 litros de água para o freezer para que a água fique gelada.</li> <li>4. Colocar o palmito na água fervente e deixar cozinhar por 2 minutos.</li> <li>5. Retirar com o auxílio de uma escumadeira e colocar os palmitos em um <i>bowl</i> com água gelada.</li> <li>6. Bolear o palmito, retirando uma parte do seu miolo, para depois preenche-lo com o recheio.</li> <li>7. Colocar a manteiga em uma panela e deixe derreter, até que está vire uma manteiga <i>noisette</i><sup>12</sup> devendo ficar na cor de avelã.</li> <li>8. Acrescentar as farinhas a manteiga, até formar uma farofa e temperar com sal.</li> <li>9. Recheiar os palmitos com a farofa de castanha do caju.</li> <li>10. Colocar os palmitos, juntamente com o peixe envolto na taioba em uma travessa e levar ao forno à 200°C por 12 minutos.</li> <li>11. Colocar as castanhas e um frigideira ante aderente e levar as ou fogo para doura-las e reservar.</li> </ol>			

Fonte: O autor.

No quadro 3, o autor traz ficha referente ao pirão de peixe com suco de caju que compõem o prato.

**QUADRO 3 –** Pirão de peixe com suco de caju

<b>Prato:</b>	<b>Pirão de peixe com suco de caju</b>		
Categoria:	Acompanhamento	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTES	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÃO
Água	1,5	MI	
Carcaça de surubim	270	G	
Salsão	60	G	<i>Mirepoix</i> <sup>13</sup>
Alho poró	100	G	<i>Mirepoix</i>
Cenoura	130	G	<i>Mirepoix</i>
Cebola	140	G	<i>Mirepoix</i> e 0,020 Kg em <i>bruoise</i>
Pimenta do reino branca	1	G	
Alecrim	1	G	
Folha de louro	1	G	
Azeite	5	MI	
Vinho branco seco	150	MI	
Salsinha	94	G	Trinta gramas em <i>brunoise</i>

Continuação...

<sup>12</sup> Técnica culinária para deixar a manteiga com cor e aroma de avelã.

<sup>13</sup> Corte dos legumes em cubos médios (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2011).



Continuação...

INGREDIENTES	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÃO
Aparas de peixe	50	G	Desfiado
Sal	6	G	
Fundo de peixe	450	MI	
Suco de caju	60	MI	
Óleo de urucum	20	MI	
Farinha de mandioca	45	G	
Chicória do Pará	1	G	<i>Brunoise</i>
Cebolinha	1	G	<i>Brunoise</i>
MODO DE PREPARO			
<p>Fumet de peixe:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cortar os legumes, o alho poró e o salsão em <i>mirepox</i>.</li> <li>2. Pegar a folha do alho poró e disponha dentro dela a pimenta do reino branca, o alecrim e a folha de louro, amarrar com o barbante culinário e reservar.</li> <li>3. Aquecer o azeite em uma panela grande.</li> <li>4. Colocar a carcaça do peixe, os legumes, o salsão, o alho poró e a salsinha e aguarde até suar.</li> <li>5. Em seguida, juntar o vinho e espere ferver.</li> <li>6. Adicionar a água e a folha de alho poró amarrada com as ervas</li> <li>7. Deixar cozinhar por 30 minutos, depois que o líquido tenha começado a ferver.</li> </ol> <p>Pirão de peixe com suco de caju:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aquecer o óleo de urucum.</li> <li>2. Juntar a cebola ao olho de urucum, assim que este estiver quente</li> <li>3. Deixar dourar</li> <li>4. Acrescentar as aparas de peixe.</li> <li>5. Colocar o <i>fumet</i> de peixe e espere ferver.</li> <li>6. Acrescentar o suco de caju e vá colocando a farinha de mandioca aos poucos, sempre mexendo com o auxílio de um <i>fouet</i>.</li> <li>7. Assim que o pirão chegue na consistência desejada, temperar com o sal e em seguida adicionar a chicória do Pará e a salsinha e cebolinha em <i>brunoise</i>.</li> </ol>			

Fonte: O autor

É recomendado a montagem do prato assim que todos os elementos que o constituem estiverem prontos, para que o comensal possa degustá-lo ainda quente.

Até ter êxito no prato que constitui este artigo, tornou-se necessários três testes, para que o autor chegasse no resultado almejado.

## 5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com o intuito de chegar no resultado almejado, tornou-se necessário a realização de três testes. No primeiro teste, a proporção de sal (2 gramas) com pimenta-dedo-de-moça (10 gramas) utilizado para temperar o peixe (480 gramas) foi insatisfatório, pois usou-se uma porcentagem elevada de pimenta e pouco sal, que acabou por resultar em um filé de peixe muito apimentado, com isso percebeu-se a necessidade de diminuir a quantidade deste condimento, para que ele não se sobressaísse no sabor do pescado.

Ao se tentar retirar uma parte do miolo do palmito pupunha, para posteriormente recheá-lo, o palmito se mostrou quebradiço, devido a isso foi necessário cozinhá-lo em

água fervente, para posteriormente recheá-lo para assim evitar o rompimento de sua estrutura fazendo com que estes ingredientes não se tornam mais quebradiço.

Com relação ao pirão de peixe, em um primeiro momento, usou-se o suco que foi extraído da própria fruta (caju), mais como esta estava verde, o resultado do pirão ficou a desejar, pois ele não apresentou o sabor do caju. Optou-se por se refazer o pirão utilizando o suco de caju concentrado.

Para o segundo teste, utilizou-se a proporção correta de sal e pimenta para agregar sabor ao surubim, todavia a taioba que funcionou como um *papillote* para envolver o peixe no decorrer de sua cocção, ficou muito ressecada e quebradiça. Percebeu-se a necessidade de branquear a folha antes de envolver o pescado com ela e levá-los ao forno, para serem assados.

Com relação aos palmitos, estes foram em um primeiro momento cozidos por dois minutos em água fervente e posteriormente se retirou uma parte de seu miolo para depois recheá-los com castanha de caju, contudo o recheio ficou muito seco e constatou-se a necessidade de fazer um recheio mais úmido e ao mesmo tempo crocante, mediante a isso, decidiu-se fazer uma farofa cuja a sua base seria: farinha de castanha de caju e a manteiga *noisette*.

Ao se realizar o segundo teste do pirão, desta vez utilizando o suco concentrado de caju em detrimento ao suco natural da fruta, sobressaiu-se muito o tanino do caju, fazendo com que o pirão se tornasse muito ácido, mediante a isso, constatou-se a necessidade de se fazer um fundo de peixe como base do pirão e ir agregando o suco de caju industrializado aos poucos, para assim se reduzir a acidez do pirão.

O terceiro teste, foi dedicado ao aperfeiçoamento do pirão, que foi elaborado com a utilização de 450 ml de fundo de peixe para 60 ml de suco de caju industrializado, que foi sendo acrescentado ao pirão aos poucos, até se chegar na proporção ideal para se elaborar este acompanhamento satisfatoriamente.

Também se realizou o preparo do surubim envolto na folha de taioba, que desta vez foi branqueada antes de ser levada ao forno. Com a utilização desta técnica, a taioba tornou-se apropriada ao consumo. Já para a confecção do recheio do palmito, primeiramente se fez necessário a elaboração de uma manteiga *noisette* como base da farofa, com intuito de agregar mais umidade e sabor ao palmito.

**FIGURA 1:** Surubim envolto na folha de taioba com palmito pupunha recheado de farofa de castanha do caju e pirão de peixe com suco de caju.



Fonte: O autor

Foi somente, a partir da realização do terceiro teste que se chegou em um melhor resultado do prato proposto pelo artigo, fazendo com que este alcançasse um resultado satisfatório.

## 6 CONCLUSÃO

O Brasil é um dos países mais miscigenados do mundo todo, onde há uma mescla culturas que resultou em uma gastronomia muito rica. Mediante este fato, decidiu-se por homenagear a culinária indígena que é um dos pilares da gastronomia brasileira, juntamente com a africana e a portuguesa.

Tendo como foco primordial está cultura, este estudo mostrou que é possível criar um prato para honrar um povo, a partir da utilização de insumos muito importante para eles, tais como: o peixe, a mandioca, o palmito e o caju. Tendo como foco, a adaptação de uma técnica de cocção o *biaribi*, outrora muito utilizada pelos povos pela técnica de cocção no *papillote*. Sendo assim criou-se um prato satisfatório que conseguiu o intuito proposto pelo antigo.

## ABSTRACT

This work had as its theme Brazilian indigenous culinary and as its main goal the concocting of a dish to pay tribute to this people so important in the history of Brazil. In the making of this dish, it's been utilized ingredients that were once staples to Brazilian indigenous people in their cooking. This study had as its theoretical foundation the food culture of Brazilian Indians pertaining to their main ways of cooking and their mostly consumed products such as: fish, cassava, palm heart and cashew. For the practical study, three tests have been carried out with the prime purpose of creating the dish that we proposed in this study through the use of very important ingredients to the indigenous culinary –that yielded satisfactory outcome in which it has been proven possible the making of a meal that consists of surubim catfish wrapped around taioba leaf, followed by fish sauce with cashew juice and peach palm stuffed with cashew nut farofa (a sort of seasoned flour) as an homage to these people.

**Keywords:** Gastronomy. Indigenous Culinary. Palm heart. Cashew. Cassava.

## REFERÊNCIAS

- BRANQUEAMENO. In: INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. São Paulo: Senac Editora, 2011.
- BIJU. In: Trajano, Ana Luíza. **Misture a Gosto**: glossário de ingredientes do Brasil. São Paulo: Melhoramentos, 2015.
- BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO**, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde, 4 ed., Campinas, 2011, 164 p. Disponível em:< [http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco\\_4\\_edicao\\_ampliada\\_e\\_revisada.pdf](http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf) >. Acesso em: 9 jun 2018.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Ministério da Saúde, **Alimentos regionais brasileiros**, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, 2. ed, Brasília – DF, 2015, 486 p. Disponível em: < [http://189.28.128.100/dab/docs/portal/dab/publicacoes/livro\\_alimentos\\_regionais\\_brasileiros.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portal/dab/publicacoes/livro_alimentos_regionais_brasileiros.pdf) >. Acesso em: 26 out. 2017.
- BOWL. In: INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. São Paulo: Senac Editora, 2011.

BRUNOISE. In: INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. São Paulo: Senac Editora, 2011.

CAMARGO, Carlos Eduardo Dias. **Mandioca o pão caboclo: de alimento a combustível**. São Paulo: Ícone editorial LTD, 1985.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4 ed, São Paulo: Global, 2011.

CREPALDI, Daniel V. et al. O surubim na aquacultura do Brasil. **Revista Brasil Reprodução Animal**, São Paulo. v. 30, n. 34, p. 150-158, 2006. Disponível em: < [http://www.abra.org.br/pages/publicações/rbra/download/RB141%20Crepaldi%20surubim%20na%20aquacultura\)%20pag%2015\\_158.pdf](http://www.abra.org.br/pages/publicações/rbra/download/RB141%20Crepaldi%20surubim%20na%20aquacultura)%20pag%2015_158.pdf) >. Acesso em: 24 fev 2018.

FORNO COMBINADO. In: INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. São Paulo: Senac Editora, 2011.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

JULIENNE. In: INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. São Paulo: Senac Editora, 2011.

GASPAR, Lúcia. **Índios do Brasil: alimentação e cultura**. Recife, 2013. Disponível em: < [http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar./index.php?option=com\\_content&id=953%3Aindios-do-brasil-alimentacao-e-culinaria](http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar./index.php?option=com_content&id=953%3Aindios-do-brasil-alimentacao-e-culinaria) >. Acesso em: 3 out 2017.

KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI, Harri. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora LTDA, 2014.  
LOUREIRO, Antonio José Souto. A Alimentação Indígena. In: FERNANDES, Caloca. **Viagem Gastronômica através do Brasil**. São Pulo: Editora Senac São Paulo: Editora Estúdio Sonia Robatto, 2001.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, Ano 33, p, 25-39, 2004. Disponível em: < <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/download/2217/1356> >. Acesso em: 22 ago. 2017.

MARCHETTI, Bianca. Descobrimo a Gastronomia Indígena. **Prazeres da Mesa**. São Paulo, 2010. Disponível em: < <http://prazeresdamesa.uol.com.br/descubra-a-gastronomia-indigena> >. Acesso em: 3 out 2017.

MOTA, Mauro. O Caju. In: CASCUDO, Luiz da Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2008.

MIREPOIX. In: INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. São Paulo: Senac Editora, 2011.

NOISETTE. In: INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. São Paulo: Senac Editora, 2011.

PAPILLOTE. In: INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. São Paulo: Senac Editora, 2011.

TRAJANO, Ana Luíza. **Cardápios do Brasil**: receitas, ingredientes, processos. São Paulo: Editora Senac, 2013.

\_\_\_\_\_. **Misture a Gosto**: glossário de ingredientes do Brasil. São Paulo: Melhoramentos, 2015.

TUCUPI. In: TRAJANO, Ana Luíza. **Misture a Gosto**: glossário de ingredientes do Brasil. São Paulo: Melhoramentos, 2015.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatos de pesquisa em administração**. São Paulo: Atlas, 2016.