

RECEITA DE BEIJU

TÍPICO ALIMENTO DA CULINÁRIA
INDÍGENA BRASILEIRA
FEITO DA MANDIOCA



foto: Eduardo Makino

COMO FAZER:

Basta polvilhar a farinha de tapioca sobre uma frigideira bem quente. Assar de um lado, depois do outro e está pronto para servir.

Servir como acompanhamento para peixe assado, caldo de peixe ou caça.

Como refeição, o beiju pode ser recheado com banana-da-terra ou coco ralado. Serve também como *snack* crocante.

*“... Além do **beiju simples**, conhecido de todo brasileiro por esse nome ou pelo de tapioca – ‘bolo de massa fresca, ainda úmida, ou de polvilho (tapioca), passada pela urupema (peneira), de modo a formar grumos, que pela ação do calor ficam ligados pelo glúten próprio da massa’ – o **beijuaçu**, ‘redondo, feito da mesma massa que o beiju-ticanga, e cozido no forno’; o **beijucica**, ‘feito de massa de macaxeira,*

Mitos INDÍGENAS EM Travessia

*em grumos bem finos’; o de **tapioca**, ‘feito de tapioca umedecida, de maneira a cair da urupema em grumos pequeninos e, quando pronto, enrolado sobre si mesmo depois de se lhe pôr manteiga na face exterior’; o **beiju-ticanga**, ‘feito da massa da mandioca mole e seca (ticanga) ao sol’; o caribé – ‘o **beijuaçu** posto de molho e reduzido a uma massa, a que se acrescenta mais água, morna ou fria, formando uma espécie de mingau, mais ou menos ralo, conforme o gosto’ – mingau que se toma de manhã com água morna, e no andar do dia, com água fria; o **curadá**, ‘beiju grande e bastante espesso, feito de tapioca umedecida, de grumos maiores que o enrolado, e levando castanha crua em pequenos fragmentos.’*

Gilberto Freyre, Casa-grande & senzala: Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal.