

CHARQUE

- Um produto típico nacional que deveria receber mais atenção -

Pedro Eduardo de Felício*

O processo de salga e secagem ao sol é utilizado para preservar carnes desde o início da civilização. Há indícios de que essa técnica de conservação tenha surgido no antigo Egito, entre 4 e 5 mil anos atrás, quando começavam a ser desenvolvidos o transporte sobre rodas, as primeiras cidades e uma escrita primitiva.

Na América do Sul, antes da chegada dos espanhóis, os Incas, nos altiplanos andinos a mais de 4 mil m de altitude, elaboravam um produto dessecado, com carne de lhamas cortada em tiras, denominado *charqui*. É provável que a técnica dos Incas tenha chegado às regiões Nordeste e Sul do Brasil, por duas rotas distintas a partir de Cuzco: ao longo do rio Amazonas, e pela cordilheira dos Andes. Mas foi no século 18 que a produção de charque destinado a alimentar os escravos concentrados em torno da cultura da cana de açúcar, no litoral, e da mineração, no interior do país, deslanchou, primeiro no Rio Grande do Sul, e depois no Ceará.

As antigas charqueadas brasileiras - de triste memória devido á crueldade na matança do gado, falta de higiene, poluição ambiental e brutal exploração da mão de obra sazonal - multiplicaram-se até a metade do século 20, quando começaram a ser substituídas por matadouros-frigoríficos que continuaram fabricando charque, agora em condições higiênico-sanitárias adequadas. Surgia, assim, uma indústria nacional de carne bovina inspirada no modelo das multinacionais Anglo, Armour, Swift e Wilson, que aqui se estabeleceram na época da I Grande Guerra.

Atualmente, em várias partes do mundo, ainda são encontrados diversos produtos cárneos salgados e dessecados muito apreciados nas suas regiões de origem. Esses produtos constituem uma categoria à parte porque são feitos com matéria prima cortada em mantas, ou em tiras, e têm como único ingrediente não cárneo o sal, embora alguns sejam condimentados. No Brasil predominou o charque, que teve um papel importante na história econômica do país, viabilizando a expansão da atividade pecuária antes do uso generalizado da refrigeração comercial e doméstica.

O charque, vulgarmente conhecido como carne-seca, sempre presente na culinária popular, em pratos tão apreciados como a feijoada e o arroz de carreteiro, vem conquistando ultimamente as cozinhas dos melhores restaurantes do país. Uma matéria recente do Jornal do Brasil (03/11/01) menciona alguns dos bons restaurantes do Rio de Janeiro, nos quais cresce rapidamente a saída de pratos como o risoto de charque desfiado, acompanhado de purê de abóbora e mandioca frita.

Na última estatística oficial, referente a 1986, constata-se que o charque foi o produto cárneo com maior volume de produção, 117 mil t., a maior parte, 71%, fabricada no estado de São Paulo. A evolução da produção daí em diante é desconhecida porque, lamentavelmente, o Ministério da Agricultura deixou de publicar o Anuário Estatístico do Serviço de Inspeção Federal.

Considerando-se a importância desse produto tipicamente nacional que chegou a ser exportado para uns poucos países, em pequenos volumes, seria interessante promover alguma prospecção de mercado externo, aproveitando-se da crescente demanda por alimentos étnicos e das colônias brasileiras em países como o Japão e os Estados Unidos. O charque é o produto cárneo ideal para ser exportado, pois é concentrado (45% de umidade), tem uma ampla vida-de-prateleira à temperatura ambiente, e agrega valor à carne de dianteiro e ponta-de-agulha de bois e vacas.

*Professor-associado da Faculdade de Engenharia de Alimentos da UNICAMP.
Artigo publicado na Revista ABCZ, ano 1, n.6, p.54, (jan./fev.), 2002.