

CARNE-DE-SOL

- Produto artesanal, de consumo regional, tem potencial para ser fabricado e comercializado no país todo –

Pedro Eduardo de Felício*

Assada na chapa ou na brasa e servida com feijão verde, mandioca cozida e manteiga de garrafa, ou desfiada com arroz e jerimum, não há quem não goste de carne-de-sol. Também conhecida como carne-de-sereno ou carne-de-vento é um dos mais antigos e preferidos alimentos da culinária da região nordestina. Ao que se sabe lá já se fazia, no século 17, a salga da carne que não seria consumida logo após o abate de um bovino.

Os nomes variados do produto decerto provêm das maneiras de se fazer a secagem, um tipo de “enxugamento” da carne: ao vento, ao sereno, ao luar do sertão, à sombra em instalações cobertas, ou até mesmo ao sol, quando se deseja uma secagem mais intensa para prolongar a vida útil do produto. Fato curioso é que há tempos generalizou-se a denominação carne-de-sol para os cortes de traseiro preparados por salga rápida e uma discreta secagem que, paradoxalmente, é quase sempre noturna.

Diferentemente do charque (ABCZ ano1, n.6, p.54) que é um produto de salga forte e baixo teor de umidade e que, portanto, tem atividade de água muito desfavorável ao crescimento bacteriano ($A_w=0,76$), a carne-de-sol tem baixo teor de sal (5-6%) e alto de umidade (65-70%), de modo que a A_w , entre 0,94 e 0,96 (a A_w da carne fresca é de 0,99), não é baixa o bastante para impedir a deterioração ou a produção de toxinas microbianas que, à temperatura ambiente, ocorre em poucos dias.

Produzida em fabriquetas e açougues nordestinos que constituíam “autênticos atentados à saúde pública” (*Ruy Brandão Caldas, Relatório de viagem, 1974*), a carne-de-sol ali elaborada sempre teve vida útil curta demais (3 a 5 dias) para tornar-se um produto industrial visando ao comércio em larga escala. Por isso mesmo nunca houve uma legislação que definisse um padrão de identidade ou qualquer tipo de controle oficial da carne-de-sol. Também não há estatísticas de sua produção.

Entretanto constata-se, agora, um outro aspecto curioso em relação à carne-de-sol, pois se trata de um produto salgado, para fins de conservação, que estaria fadado a desaparecer com a chegada da refrigeração, mas ao contrário vem conquistando mercado no país todo. Pratos com carne-de-sol já figuram em cardápios de inúmeros restaurantes, porque são de fácil preparação: basta dessalgar a carne antes de assar e nem é preciso usar condimentos ou ter habilidades de mestre-cuca; e o sabor e a textura são muito apreciados até pelos turistas estrangeiros.

Para o professor Bento Carvalho Jr., que está concluindo um projeto de pesquisa sobre o tema, no Laboratório de Carnes da Unicamp, a carne-de-sol tem potencial para ser fabricada em escala industrial e será capaz de atrair os consumidores que buscam diversidade de opções de alimentos de preparo rápido. Contudo ele preconiza que o produto seja sempre fabricado com matéria prima inspecionada, dentro de padrões rígidos de higiene, e que, para ser de conveniência e ao mesmo tempo ter a sua vida útil prolongada, tenha baixo teor de sal (para abreviar a dessalga) e seja embalado a vácuo e conservado sob refrigeração.

Valerá a pena acompanhar a evolução e ver se os frigoríficos conseguirão fabricar uma carne-de-sol saborosa como aquela que é elaborada no semi-árido nordestino, onde é provável que exista uma combinação ideal de temperatura e umidade responsável pelas características do produto artesanal dos sertões do Seridó.

*Professor da Faculdade de Engenharia de Alimentos da UNICAMP.
Artigo publicado na Revista ABCZ ano 2, n.8, p.158, (mai./jun.), 2002.