

CHARQUE

Um produto típico nacional que deveria receber mais atenção

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 4.000 e 5.000 anos atrás, quando começavam a ser desenvolvidos o transporte sobre rodas, as primeiras cidades e um escrita primitiva.

Na América do Sul, antes da chegada dos espanhóis, os incas, nos altiplanos andinos a mais de 4.000 metros de altitude, elaboravam um produto dessecado com carne de lhamas cortada em tiras, denominado *charque*. 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, deslançou _primeiro, no Rio Grande do Sul e, depois, no Ceará.

As antigas charqueadas brasileiras _de triste memória devido à crueldade na matança do gado, à falta de higiene, à poluição ambiental e à 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 produzindo charque, então 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 Primeira Guerra Mundial.

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, pois viabilizou 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-carreiteiro, vem conquistando ultimamente as cozinhas dos melhores restaurantes do país. Uma matéria publicada no "Jornal do Brasil" (3/11/2001) 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, constatou-se que o charque foi o produto cárneo com maior volume de produção _117 mil toneladas, 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 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 _afinal, a crescente demanda por alimentos étnicos e a existência de colônias brasileiras em países como o Japão e os Estados Unidos podem alavancar a exportação do produto.

O charque é o produto cárneo ideal para ser exportado, pois é concentrado (45% de umidade), tem uma ampla vida de prateleira em temperatura ambiente e agrega valor à carne de dianteiro e ponta de agulha de bois e vacas.