

A Culinária do Gaúcho

O churrasco e o arroz de carreteiro são os dois pratos mais característicos da culinária gaúcha. Toda a carne assada chamamos de churrasco. O costume de comer carne assada não é recente, é milenar, vem da antiguidade. O grande escritor Virgílio, ao escrever sua obra "Eneida", já registrava o hábito da carne assada, tipo churrasco. São muitas as formas de assar churrasco. Sobre as brasas, labaredas ou sob o calor do fogo, com ou sem espetos. Bem ou mal assada e até correndo um pouco de sangue. A carne fresca, cortada em forma de mantas, também chamamos de churrasco, tal e qual a carne com osso, mesmo crua, chamamos de "fervido".

Para o churrasco os espetos podem ser de ferro ou de madeira. Nas regiões campesinas é tradicional o uso de espetos de madeira verde, especialmente de pitangueira, que transmite sabor agradável à carne. No Rio Grande do Sul, onde o churrasco tomou tanta intensidade e importância, sua trajetória acompanha o gaúcho ao longo da história.

A mais rudimentar forma de assar carne remonta à época dos índios guaranis. Eles consumiam muita farinha de mandioca, na forma de pirão, com churrasco. Os guaranis preparavam a carne fresca, abriam um buraco no chão, forravam com folhas verdes, de árvores, deitavam-na, cobriam com mais ramos, mais uma camada de terra e um fogo em cima. A terra e as folhas servia como tempero, na falta do sal. Já num estágio mais avançado, os indígenas colocavam a carne dentro do buraco, envolvida por folhas de vegetais e por uma camada de barro, tipo a massa de farinha de trigo com que os italianos preparam o talharim. Com o calor do fogo, o material envolto endurecia, sob aspecto de uma telha, que retinha o suco da carne. Era somente retirá-la, quebrá-la e temperá-la com um pouco de cinzas, enquanto os índios não conheciam o sal, e servi-la. Para a carne ter bom gosto os índios escolhiam árvores como a pitangueira, evitando que deixassem gosto indesejável. Nesse particular, provavelmente, já conheciam a técnica até hoje usada pelo Exército, nas viagens, em manobras pelas selvas. Evitar comer frutas, folhas e caules de plantas leitosas ou peludas, que geralmente são venenosas.

A prática de assar carne, envolvendo-a, depositando-a num buraco, cobrindo com cinzas e

atear fogo, vem até nossos dias. Dessa forma ainda assam-se peixes, com a única substituição da massa de barro pelo papel laminado. Nas estâncias assam-se batata-doce, cebola, inhame, pinhão, etc., enterrados nas cinzas. Quando chegaram os portugueses e espanhóis, difundia-se o sistema de assar carne nas brasas ou labaredas, com espetos e salmoura. Mas foi com as revoluções que surgiu o sistema de cortar uma parte da rês, com couro, levando, apressadamente ao fogo. Após assado é que era tirado o couro e temperado, geralmente com salmoura. Alimento rico em proteínas e que levou o gaúcho ao uso marcante do chimarrão, para melhor digestão.

Para assar um bom churrasco, após escolhida a manta apropriada, coloca-se sal a gosto, antes, durante ou depois de levar ao fogo, com sal ou salmoura. Coloca-se, inicialmente, afastado do fogo e após aquecido poderá haver maior aproximação das brasas. Para não ficar dura a carne, deixa-se fritar bem o osso, somente virando após, que brevemente estará pronto para servir. Não ser em espetos giratórios, as constantes viradas de lado fazem com que, aquecendo e desaquecendo, a carne torne-se rígida. O churrasco foi a seiva que gerou uma raça gaúcha forte. Em diversas oportunidades essa energia defendeu tão bravamente estes pampas. O churrasco está sempre presente na vida do campeiro gaúcho.

Fonte: ABC do tradicionalismo gaúcho - Salvador Ferrando Lamberty