



OS GAÚCHOS E O
CHURRASCO
UMA JORNADA AO REDOR DO FOGO





OS GAÚCHOS E O
CHURRASCO
UMA JORNADA AO REDOR DO FOGO



PROJETO CULTURAL: ANA LIDIA ENNINGER EPP
PRONAC 137832

COORDENAÇÃO EXECUTIVA: FLAVIO ENNINGER | QUATRO PROJETOS | 51 3209.7568
www.quattroprojetos.com.br | quatro@quattroprojetos.com.br

CURADORIA: CLARICE CHWARTZMANN

COORDENAÇÃO EDITORIAL: RICARDO BUENO – ALMA DA PALAVRA

TEXTOS E EDIÇÃO: RICARDO BUENO

REVISÃO: FERNANDA PACHECO – ALMA DA PALAVRA

PROJETO GRÁFICO E DIREÇÃO DE ARTE: LUCIANE TRINDADE

FOTOGRAFIA E TRATAMENTO DE IMAGENS: CARIN MANDELLI

IMPRESSÃO: GRÁFICA COMUNICAÇÃO IMPRESSA



PATROCÍNIO



REALIZAÇÃO



Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

B928g Bueno, Ricardo.
Os gaúchos e o churrasco : uma jornada ao redor do fogo /
Ricardo Bueno. – Porto Alegre : Quattro Projetos, 2018.
172 p. : il. color. ; 23 x 29 cm.

ISBN 978-85-64393-14-1.

I. Churrasco – Rio Grande do Sul – História. I. Título.

CDU 641.526.4(816.5)

Biblioteca Denise Pazetto, CRB 10/1216 – (51)99835.0780

OS GAÚCHOS E O CHURRASCO

UMA JORNADA AO REDOR DO FOGO

Ricardo Bueno

1ª Edição
Quattro Projetos
Porto Alegre, RS, Brasil
Novembro 2018

TRADIÇÃO E FUTURO HÁ NOVE DÉCADAS

Há exatos 90 anos, nascia o Banrisul, uma instituição financeira que, ao longo destas nove décadas, passou por muitas transformações – a exemplo do que ocorreu em todas as áreas do conhecimento e das relações, por todos os cantos do planeta. Se mudaram as tecnologias; se as ferramentas de crédito e financiamento do desenvolvimento regional se sofisticaram; se o mundo ficou mais rápido, mais virtual, uma coisa não mudou: a necessidade das pessoas e das empresas de contarem com organizações fortes ao seu lado, que lhes ofereçam produtos e serviços adequados à geração de desenvolvimento, tanto para indivíduos quanto para o coletivo, o social. E o Banrisul vem, ao longo do tempo, adaptando-se às constantes transformações das sociedades, em especial a gaúcha.

O que também não mudou, desde então, foi a paixão dos homens e das mulheres da nossa terra pelo churrasco. E nem poderia ser diferente. Esta iguaria, que remonta aos primeiros tempos da ocupação e povoamento de nosso território, expressa, como talvez nenhum outro elemento cultural, a nossa essência. Estar ao redor do fogo, compartilhando vivências, aquecendo a alma e degustando os melhores assados, com carnes originárias dos ricos campos sul-rio-grandenses, onde muito bem se aquerenciaram as raças britânicas que chegaram ao Estado quase na mesma época do nascimento do Banrisul, é um hábito repleto de significados para todos nós, gaúchos.

E assim sendo, o Banrisul não poderia deixar de apoiar o projeto *Os gaúchos e o churrasco – uma jornada ao redor do fogo*. O livro e a exposição fotográfica que fazem parte desta iniciativa são um deleite para os olhos e para a alma: imagens belíssimas, textos inspirados, retratando as diferentes e peculiares formas de se preparar o assado Rio Grande adentro, que remetem à nossa formação cultural.

O Rio Grande mudou, o mundo se transformou, o Banrisul se aprimorou. Mas a jornada do churrasco e dos gaúchos ao redor do fogo segue seu curso. E nós queremos continuar ao lado daqueles que cultivam essa tradição, como temos feito desde que trilhamos nossos primeiros passos, no hoje aparentemente longínquo 1928. Esta história está apenas começando. Boa leitura, boa degustação!

BANCO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL





CLARICE SCHWARTZMANN
CURADORA

UMA JORNADA SEM FIM

O livro *Os gaúchos e o churrasco – uma jornada ao redor do fogo* de certa forma nasceu por acaso – ao menos no formato em que a obra chega, agora, às suas mãos. Isto porque em 2016, quando fui entrevistada pelo jornalista e escritor Ricardo Bueno, que pretendia elaborar um perfil meu para um livro sobre o tema, percebi que havia, ali, uma oportunidade: a de aprofundar os conteúdos e a abordagem sobre uma atividade que vinha vivenciando de forma muito intensa há pelo menos dois anos. Em razão do projeto “A Churrasqueira”, criado em 2014, estava envolvida com viagens pelo interior do Rio Grande do Sul e Brasil afora, participando de eventos e ministrando cursos sobre churrasco.

Formada em Publicidade e Propaganda, e depois de ter trabalhado mais de 30 anos na área de marketing, comunicação e cultura, havia decidido abandonar a minha área – e, assim, tornei-me assadora profissional. Obviamente, levei comigo para a beira da churrasqueira a inquietação cultural e a fascinação pela história da evolução da humanidade ao redor do fogo. Sempre me senti seduzida pela alquimia que não apenas transforma os alimentos, mas também o estado de espírito das pessoas. Em síntese, no momento daquela entrevista, eu estava no lugar certo e na hora certa.

Nasci em Passo Fundo, uma cidade do interior do Rio Grande do Sul, e aprendi a fazer churrasco quando ainda era bem pequena. Assim como acontece com a maioria dos gaúchos, e mesmo sendo menina, sempre me senti envolvida por essa cultura profundamente arraigada em nosso DNA: para nós, gaúchos e gaúchas, é absolutamente natural que, ainda crianças, já estejamos ao redor do fogo, aguardando para saborear um naco de carne assada ou roer um osso de costela, sentindo o calor que emana das brasas, seja no fogo de chão ou em uma churrasqueira.

A verdade é que nenhum outro Estado brasileiro possui tanta diversidade cultural, ao menos quando o assunto é churrasco, como o Rio Grande do Sul. E tudo graças às diferentes imigrações que aqui aportaram, mas também ao compartilhamento de saberes nas fronteiras e, ainda, à cultura da pecuária, tão presente em nossa formação histórica. Assim, cada canto do Rio Grande preserva características peculiares nos cortes, nos acompanhamentos e na forma de preparar a carne. Isto porque os homens e mulheres que para cá vieram, oriundos de diferentes partes do mundo, absorveram o jeito de ser





dos gaúchos (desde tempos imemoriais reunidos ao redor do fogo), ao mesmo tempo em que agregaram nacos de sua cultura gastronômica original, gerando um universo particular de sabores e saberes da chama, de resultado ímpar e muito potente.

Entretanto, ao olhar para dentro do Rio Grande do Sul, e mesmo durante minhas frequentes viagens para fora do Estado, comecei a perceber que, na prática, nós, gaúchos, não conhecíamos, realmente, a riqueza e a diversidade cultural e histórica do churrasco, nem tampouco entendíamos, na prática, o porquê de sermos referência nacional, e mesmo internacional, quando o assunto é esta faceta da gastronomia da brasa.

Foi assim que eu e o Ricardo, com o apoio inestimável e o incentivo permanente do Flavio Enninger, da Quattro Projetos, e acompanhados da talentosa e sempre animada fotógrafa Carin Mandelli, decidimos sair em busca das mais relevantes nuances que marcam a jornada do gaúcho ao redor do fogo. Enquanto estivéssemos viajando, a designer Luciane Trindade, encarregada da direção de arte, desenvolveria o lindo projeto gráfico do livro, aguardando nosso retorno para iniciar a editoração. Iniciávamos, ali, uma sequência de viagens por diferentes regiões do Rio Grande do Sul, derramando nosso olhar curioso e apaixonado sobre algumas das fatias mais emblemáticas de uma exclusiva miscigenação cultural e histórica, de forma a que elas pudessem traduzir o que buscávamos registrar neste livro. De pronto, percebemos que seria impossível reunir, em uma só publicação, todas as riquezas e sutilezas que fazem a magia da culinária do fogo em nossa terra, mas concluímos, de outra parte, que os muitos personagens retratados neste livro seriam capazes de aportar aos leitores histórias e memórias afetivas de significativos momentos desta longa jornada, a qual, registre-se, segue seu curso – e, assim, outros livros poderão se juntar a este, no futuro.

Em síntese, esta obra oferece um olhar intenso sobre a fascinante jornada ao redor do fogo que só o culto dos gaúchos ao churrasco nos proporciona. Mais do que isso: queremos compartilhar com os leitores o que aprendemos sobre a nossa alma, a qual, tal e qual a brasa e a chama dos assados, segue livre, misteriosa e mágica. E o que é melhor: esta é uma jornada que começou há muito tempo, mas que, felizmente, não dá sinais de que um dia terá fim.

QUE A **ALMA** GAÚCHA E A **BRASA** DOS ASSADOS SIGAM **LIVRES**





RICARDO BUENO
JORNALISTA E ESCRITOR



A CASA É NOSSA, PODE CHEGAR

Tenho repetido que ser um apaixonado pelas palavras, com a missão de contar histórias, é um privilégio. Isto porque sou remunerado para fazer o que mais gosto, e ainda por cima tenho um propósito: falar com pessoas e sobre pessoas, contribuindo de alguma forma para que elas possam melhor compreender a si próprias e ao mundo que as cerca – o de hoje, o de amanhã e, também, o de ontem. Acontece que, nas últimas décadas – em 2018, comemorei 30 anos da formatura em Jornalismo –, tenho sentido, na prática, os efeitos da reflexão filosófica que diz: quanto mais sabemos, mais percebemos o tamanho de nossa ignorância. Longe de ser motivo de desânimo, ela tem sido um enorme estímulo para seguir na estrada, pesquisando, aprendendo, mapeando novos caminhos a trilhar.

Descobrir e revelar as peculiaridades do jeito de preparar o assado (cortes, utensílios, salga, fogo) em diferentes regiões do Rio Grande do Sul, conectando estas técnicas e saberes ao seu contexto histórico e cultural, para (re)contar a saga dos gaúchos e do churrasco em sua incandescente jornada ao redor do fogo, foi das tarefas mais bonitas às quais tive a oportunidade de me dedicar, em tempos recentes. E olha que tenho me envolvido com temas apaixonantes...

Isto porque sou um amante do ritual do churrasco desde sempre, o que, infelizmente, não fez de mim um exímio assador (no máximo, mediano). De outra parte, ainda não fiz o curso de História, mas tenho estudado bastante, para melhor construir os livros que tenho escrito. Neste projeto, churrasco e história se unem, e eu me sinto, mais uma vez, privilegiado por ser o narrador de tantas coisas belas que tivemos o prazer de acompanhar, e aqui, compartilhar.

Ao recuperarmos alguns dos mais saborosos capítulos desta história, resultado de uma miscigenação ímpar de culturas, temos a pretensão de aquecer os corações dos gaúchos, esperando fazê-los pulsar de forma ainda mais intensa a cada vez que se referirem a este ritual milenar que nos desperta sentimentos atávicos de convívio e pertencimento. E ainda que esta seja a celebração de uma trajetória genuinamente gaúcha, todos os brasileiros estão, democraticamente, convidados a participar. Podem ir chegando: a casa é nossa, e sempre tem lugar para mais um. Bom churrasco!





COMPARTILHANDO O **DNA DA CHAMA**
Gaúchos e churrasco trilharam uma história comum

16

A CIDADE DOS **TROPEIROS ASSADORES**
Lagoa Vermelha cultiva o modo serrano de churrasquear

34

A ALQUIMIA DA BRASA NOS APARADOS
O tempo, o vento e o silêncio nos assados de Cambará

56

NA FRONTEIRA DA PAZ **REINA A GRELHA**
O sotaque é castelhano, mas a chama, universal

72

OS ASSADOS NA TERRA DO CHARQUE
Na doce Pelotas, a chama e o sabor da miscigenação

92

A HISTÓRIA **GIRA NOS ROLETES**
Brasa gaúcha aquece o sabor tipicamente italiano

110

CARNE PARA NOVOS TEMPOS
Cadeia produtiva gaúcha segue em busca da excelência

126

A BRASA, O PRESENTE E O FUTURO
Se há muitos jeitos de assar, a cultura da chama é eterna

144

Agradecimentos
Referências **bibliográficas**

166



COMPARTILHANDO O DNA

DA CHAMA

Gaúchos e churrasco trilham uma história comum





O FOGO E A CARNE: O *HOMO SAPIENS* NUNCA MAIS FOI O MESMO DEPOIS DESTE ENCONTRO

Desde tempos imemoriais, quando nossos ancestrais aprenderam a fazer fogo e, tempos depois, passaram a assar as carnes dos animais selvagens que abatiam, o ato de reunir-se em grupos para compartilhar o alimento preparado na chama ou na brasa tornou-se essencial para o ser humano. Para além do impacto de um mais fácil mastigar e digerir, estar ao redor do fogo configurava um ritual, um momento de troca de vivências, de saberes, ou mesmo de silêncio e contemplação, mirando as bruxuleantes labaredas, em meio à escuridão dos tempos de outrora.

Naqueles primeiros tempos, a alimentação humana era essencialmente vegetariana, baseada principalmente no consumo de frutos e de algumas folhas. Mas então adveio a possibilidade de ingerir a carne, e uma vez experimentada, esta incorporou-se definitivamente aos hábitos alimentares de nossos antepassados, ainda no tempo das cavernas. A este respeito, há um texto bastante conhecido na internet, o qual vem sendo replicado em diferentes sites sobre a gastronomia do fogo. Ele diz: “Depois da descoberta desse sabor, qualquer animal que andasse por cima da terra, cruzasse os ares ou deslizesse sob as águas dos rios era prenúncio de um farto banquete”.

Havia um problema, entretanto: a carne crua era de difícil mastigação e, mesmo, de trabalhosa digestão. Então, um dia, o acaso gerou a cen-

telha que mudaria para sempre a história do *homo sapiens*. Acredita-se que isso possa ter ocorrido por iniciativa de um indivíduo que, sabe-se lá por qual razão, em determinado momento resolveu chamuscar as carnes que tinha acabado de caçar, colocando-as sobre o fogo (há algum tempo domesticado, registre-se). Mas a hipótese dada como a mais provável é a de que um raio tenha provocado um incêndio perto de onde havia sobras de um animal morto. O impacto foi extraordinário: além de melhorar sensivelmente o sabor e facilitar a deglutição, a carne assada se revelou boa para consumo muitos dias depois. Esse assado do acaso, preparado pela ação da natureza, é uma espécie de ancestral do churrasco, que, assim, pode ser considerado o mais antigo dos pratos da culinária mundial.

No livro *Pegando fogo*, o antropólogo biológico Richard Wranghan discorre a respeito das circunstâncias por meio das quais cozinhar nos tornou, efetivamente, humanos. E neste contexto, a carne tem papel de intenso protagonismo. Entre tantas afirmações, em meio a detalhadas explicações sobre a fisiologia dos seres humanos e do melhor aproveitamento das proteínas da carne assada, que passaram a ser canalizadas para o desenvolvimento de nosso cérebro, Wranghan assegura que “o fogo faz um trabalho que de outro modo nossos corpos teriam que fazer. (...) o cozimento fornece invariavelmente mais energia. (...) O aquecimento (...) aumenta a quantidade de energia que nossos corpos obtêm do alimento”. Por isso, defende Wranghan, “somos os macacos cozinheiros, as criaturas da chama”. E cita Carleton S. Coon, autor do livro *The history of man*: “É de todo provável que a introdução do cozimento tenha sido o fator decisivo na passagem do homem de uma existência essencialmente animal para uma mais plenamente humana.”

O passo seguinte na mudança definitiva nos hábitos alimentares dos nossos antepassados foi a domesticação de rebanhos bovinos, suínos, caprinos e ovinos, o que garantiu o abastecimento seguro de carne. Assim, o homem deixou de ficar na dependência da sorte em suas caçadas para, a partir de então, ter um melhor controle sobre suas provisões. E o convívio ao redor do fogo só fez ganhar em importância, ganhando contornos de momento de compartilhar as novidades sobre um jeito novo de ser e estar no mundo, mais fixado à terra e aos valores gregários.

O GADO CHEGA AO SUL

Um salto na linha do tempo e nos múltiplos desdobramentos da cultura da brasa nos remeterá às origens do churrasco em terras brasileiras e, mais especificamente, no Rio Grande do Sul, onde a jornada ao redor do fogo, efetivamente, teve início em nosso país. Antes de mais nada, é preciso referir que o hábito de assar, ou ao menos chamuscar a carne (coquear), existiu em toda a América do Sul muito antes do descobrimento do Brasil (ou achamento, como preferem alguns historiadores, considerando que estas terras já eram habitadas pelos índios muito antes da chegada dos europeus). Registros históricos se referem ao *coócai*, um assado primitivo, e ao *coócatuca*, carne no espeto ou colocada sobre galhos entrecruzados, como se fossem uma grelha primitiva, equipamento usado pelos índios. Os indígenas também tinham o hábito de colocar cinza sobre a carne crua, para atenuar o gosto forte.

Do ponto de vista da presença eurocêntrica na América do Sul, tudo começa nos inícios do século XVII (anos 1600) e tem ligação direta com o trabalho missionário da Companhia de Jesus em um continente que começava a ser ocupado por hispânicos, de um lado (a ocidente), e por portugueses, de outro (a oriente). As Missões criadas pelos jesuítas, de início nas cercanias de onde hoje é o Paraguai e a Argentina, logo se tornaram alvo dos bandeirantes portugueses, que viram nos aldeamentos ou reduções uma oportunidade de capturar milhares de índios para o trabalho escravo nas lavouras de cana-de-açúcar. Padres e nativos, obviamente, tentaram resistir, em batalhas desiguais e de consequências trágicas, como se verá.

E foi em meio a estas lutas de resistência dos índios aldeados e dos missionários ao ataque dos caçadores de indígenas que surgiu a figura de um padre jesuíta que se tornaria, sem saber, um ícone da cultura gaúcha. Ele se chamava Cristóvão de Mendonça, e foi o responsável por trazer da Argentina para a margem esquerda do rio Uruguai (do lado “brasileiro”) as primeiras cabeças de gado (e também cavalos e ovinos). Eram animais da raça franqueiro, de origem africana, a primeira a ocupar aquele que seria o território do Rio Grande do Sul.

Isso ocorreu por volta de 1634, e logo em seguida, em 1640, devido ao furor do ataque dos bandeirantes às reduções, os jesuítas de-

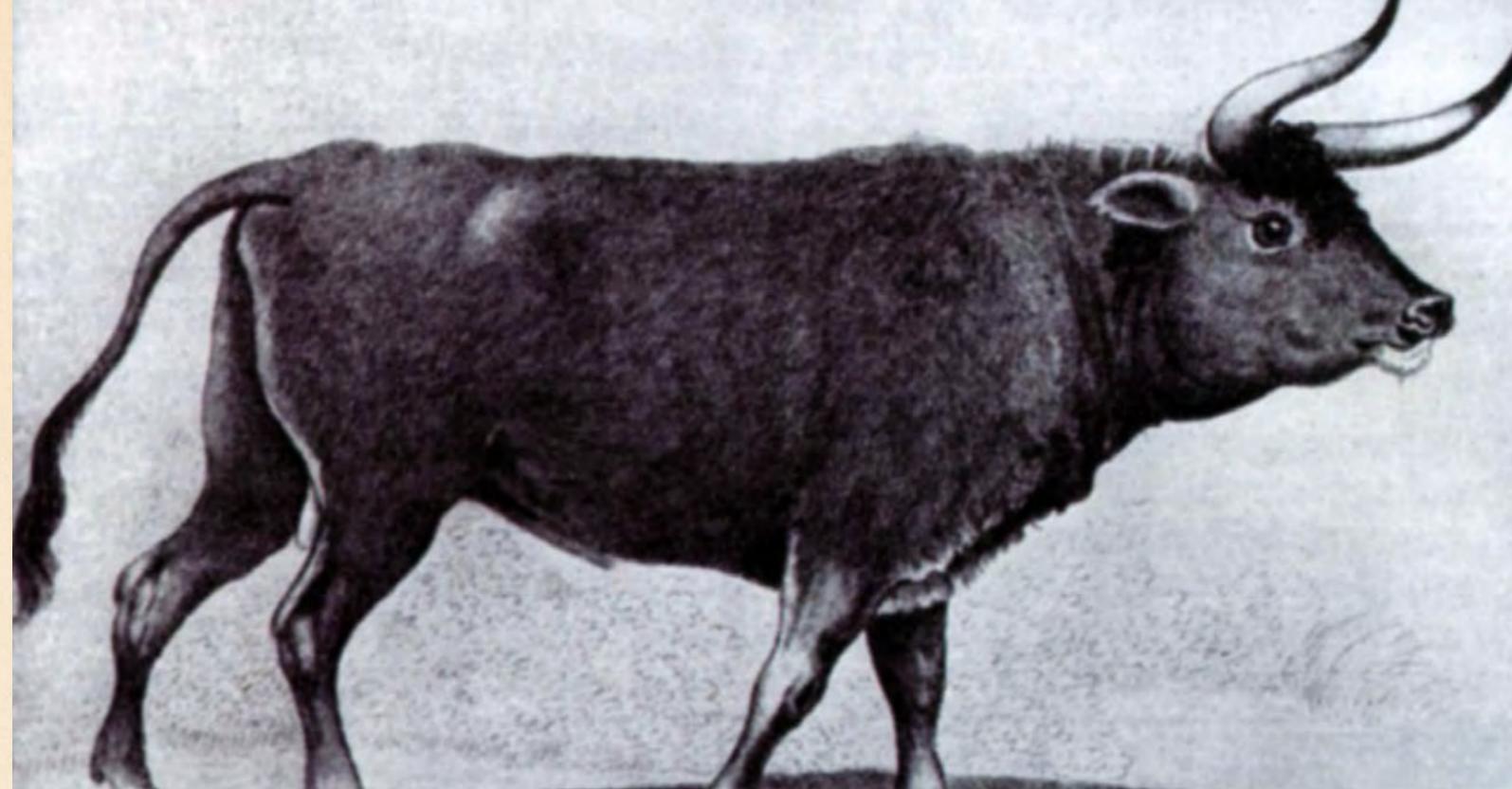


IMAGEM DO GADO RÚSTICO, CHAMADO FRANQUEIRO, O PRIMEIRO A HABITAR O RIO GRANDE DO SUL

cidiram voltar para o outro lado do rio, retornando para o território espanhol. Levaram com eles alguns poucos índios, já que a maioria foi escravizado – e deixaram por aqui, soltas e livres para procriarem à vontade, milhares de cabeças de gado. Em pouco tempo, elas se tornaram milhões, espalhadas pelas chamadas Vacarias del Mar, na parte central do atual estado gaúcho.

Este gado, de um lado, seria, durante muitos anos, o principal alimento de homens solitários que vagavam pelo pampa, sem rumo e sem paradeiro. Eram filhos desdenhados, resultado da miscigenação de luso-brasileiros e hispano-americanos com as índias. Chamados guascas, gaudérios ou, ainda, *gauchos*, tempos depois seriam conhecidos como gaúchos, que costumavam se alimentar quase que apenas de grandes pedaços de carne espetados em galhos pontudos, cravados em redor de uma vala ou, então, colocados ao redor do braseiro, resultado do fogo feito diretamente no chão, eventualmente protegido por algumas pedras. Ali, a carne assava durante horas, enquanto os gaúchos saíam campo afora. Eram os primeiros churrascos sendo assados, uma prática que se perpetuaria no tempo e voaria longe, no vento da civilização.



ÍNDIOS FORAM OS PRIMEIROS PEÕES DAS ESTÂNCIAS MONTADAS PELOS JESUÍTAS

Mas cabe dizer que, ao mesmo tempo, este gado xucro, dito chimarrão (ou *cimarron*, termo também usado na época para identificar cachorros sem dono), iria se tornar alvo da cobiça de quem o pudesse abater, não em razão da carne, que em boa parte era desperdiçada, mas do valioso couro, vendido a peso de ouro para exportação à Europa. E muitos destes gaúchos que andejavam sem rumo, quase sempre solitários e ensimesmados, passariam a abater os animais e a extrair o couro, entregando-o a quem melhor lhes pagasse pelo serviço. Como refere a historiadora Sandra Jatahy Pesavento, estes gaúchos “sem rei, sem fé e sem lei” dividem espaço não apenas com portugueses, mas também com “índios aldeados, que vinham vaqueirar para os padres, e ‘acioneros’ de Santa Fé, Corrientes e Buenos Aires, que preavam os animais com permissão das autoridades espanholas”. Dito de outra forma: gaúchos andarilhos e contrabandistas eram vistos como cumprindo quase o mesmo papel.

Tanta volúpia predatória estava devastando o rebanho, e foi então que os padres jesuítas resolveram retornar ao Rio Grande do Sul, cruzando o rio Uruguai, novamente. A partir de 1682, fundaram aqueles que ficariam conhecidos como Sete Povos das Missões (leia detalhes no box nas pág. 26 e 27). Além de domesticarem o gado bravo, os jesuítas, temerosos de que houvesse a rápida extinção dos rebanhos, separaram uma parte dos animais e os levaram para o Nordeste do Rio Grande do Sul, formando uma nova reserva chamada Vacaria dos Pinhais, ou Campos de Vacaria, em local menos suscetível à sanha dos predadores. Isto porque a região dos Campos de Cima da Serra era (e durante muito tempo assim permaneceu) de difícil acesso, ladeada por matos fechados, a oeste, e por enormes paredões rochosos, a leste, como a proteger os campos localizados a até 1.400 metros de altitude.

MATE E PEÕES DE ESTÂNCIA

Para além de ser a porta de entrada do gado, é importante referir que a região das Missões era ocupada, predominantemente, por índios guaranis, os quais eram consumidores de uma infusão preparada a partir de folhas de uma erva que, desidratada, triturada e



O ASSADO NA VALA, UTILIZANDO-SE ESPETOS FEITOS COM GALHOS PONTUDOS, É UMA MEMÓRIA CULTURAL QUE VEM SENDO RESGATADA

misturada com água em geral quente, mas por vezes fria, resultava em uma bebida tônica que espantava o cansaço. Era o chimarrão, ou mate, dali em diante acompanhamento indispensável dos gaúchos, antes, durante e depois do churrasco.

O nome “mate” teria vindo do altiplano andino, onde a cuia tinha o nome de *mátti*. Já a planta, mais conhecida como *ilex paraguayensis*, estava disponível em grande quantidade (os chamados ervais) na região e seria a matéria-prima de uma rentável indústria, graças às tecnologias trazidas pelos missionários da Companhia de Jesus.

Na convivência com os índios guaranis, os jesuítas encontraram muitos pontos de harmonia, mas se depararam, como seria de se imaginar, com importantes diferenças culturais e antropológicas. Entre elas, o hábito dos nativos de comer a carne quase crua, o que gerava preocupação com possíveis contaminações por vermes. O máximo que os índios faziam até então era colocar alguns pedaços de carne em cima de uma

espécie de grelha, chamada *môcaêta*, na qual, na prática, não assavam, e, sim, defumavam a refeição. Em outras ocasiões, usavam cinza para mascarar o gosto forte da carne em estado natural. O padre Antonio Sepp, de atuação marcante no período das Missões, teria assim registrado: “São tão dados ao consumo de carne que a comem sempre sem sal – porque não o têm –, sem pão, meio crua e sangrenta, e nós não podemos desacostumá-los desse mau costume por mais que nos esforcemos.” A insistência dos jesuítas era para que ao menos passassem a carne pela chama, como forma de fazer uma assepsia, ainda que superficial.

O professor José Roberto Oliveira, profundo estudioso e apaixonado pelo tema das Missões, defende a ideia de que a gastronomia do Brasil que mais cresce mundialmente é a do churrasco de espeto, e não tem dúvida em afirmar que este cenário se deve, em grande parte, ao que pioneiramente ocorreu nas reduções. Mestre em Desenvolvimento pela Unijui (Universidade Regional do Noroeste do Rio Grande do Sul) e Especialista em Administração, Oliveira afirma: “No período das reduções, os jesuítas, por diversas vezes, escrevem sobre o modo com que os índios assavam a carne, alimento tão importante para a manutenção dos povos guaranis”. Ele cita, mais uma vez, registro do padre Antonio Sepp: “De espeto de assar serve a primeira vara que cai na mão. Nela espetam a carne, que começam a devorar, enquanto está assando do outro lado. Assim, cozinheiro e assado terminam juntos, e, enquanto o índio espeta na vara o pedaço seguinte de carne, já começa a sentir fome”.

Cabe destacar, ainda, outras contribuições dos guaranis à culinária regional, algumas delas como acompanhamentos do churrasco que foram sendo preservados ao longo dos anos, geração após geração. Entre eles, pode-se citar a mandioca, o aipim e a batata, que já na época faziam parte das refeições e eram servidos com a carne assada na vala.

O modelo econômico incluía o estabelecimento de estâncias para criação do gado, as quais tinham seu raio de ação muito além da sede propriamente dita das reduções (*confira no mapa os limites das estâncias*). Com isso, o projeto jesuíta estendeu-se por quase todo o território gaúcho, em especial na região do Pampa. O foco era o comércio de couro, via Buenos Aires, atividade econômica extremamente rentável, assim como a exportação de erva-mate, batizada na

AS ESTÂNCIAS DOS JESUÍTAS NO SUL DA AMÉRICA



época de ouro verde, comercializada tanto para a Europa (na forma de chá), quanto para países da América do Sul, como Peru e Chile.

A vida nas estâncias encontrou nos índios uma mão-de-obra talentosa. Logo eles aprenderam a lidar com o gado, servindo-se de ferramentas fabricadas em ferro, inicialmente, e depois aço, graças à implantação de altos-fornos pelos jesuítas. Conhecedores da fauna local, os índios se ocupavam de proteger os rebanhos da ação das onças que faziam parte do habitat natural. Na prática, eles foram os primeiros peões gaúchos.

BREVE HISTÓRIA DAS MISSÕES

A primeira etapa da implantação das reduções (assim chamadas por serem um espaço delimitado de convívio de uma comunidade, por meio dos chamados aldeamentos) se inicia em 1609, com a fundação da redução de San Ignacio Iguazu, no atual Paraguai. Em 1626, seria fundada São Nicolau, a primeira redução localizada na margem esquerda do rio Uruguai, ou seja, naquele que, em tese, era território luso-brasileiro e, mais tarde, seria o Rio Grande do Sul. Por isso São Nicolau é considerada a primeira “querência gaúcha”, uma vez que não se tinha notícia, até então, de qualquer tipo de fixação de europeus na ponta mais meridional das novas terras, ao sul do Brasil.

Ocorre que, nem bem os jesuítas haviam se instalado na região chamada Guairá, e já se viram atacados ferozmente pelos bandeirantes paulistas, que buscavam a mão de obra indígena para trabalhar nas lavouras de açúcar no Nordeste brasileiro, em razão da interrupção momentânea do tráfico de escravos trazidos da África.

Ainda assim, juntamente com São Nicolau, várias outras experiências de reduções (18, no total) foram instaladas na área mais central do território sul-rio-grandense entre 1626 e 1640, mas tiveram vida breve. Como não cessava, e até se tornava mais intensa, a fúria dos ataques luso-brasileiros (auxiliados pelos índios tupis, opositores dos guaranis), os jesuítas desistiram momentaneamente do projeto, cruzaram as margens do rio Uruguai e retornaram para território argentino, levando com eles alguns indígenas. Só retorna-

riam mais de 40 anos depois, quando se inicia a segunda, e mais importante, fase das Missões.

A esplêndida experiência dos Sete Povos das Missões se deu com as fundações das reduções de São Borja (1682), São Nicolau (na verdade reocupada em 1687, pois havia sido fundada em 1626, e logo depois abandonada), São Miguel (erguida em 1687 e atualmente o mais importante sítio preservado com registros da experiência missioneira), São Luiz Gonzaga (1687), São Lourenço (1690), São João Batista (1697) e Santo Ângelo (1707). Além destas, haviam mais 15 reduções na Argentina, entre as províncias de Misiones e Corrientes, e outras oito no Paraguai, entre os Departamentos de Itapua e Misiones.

A experiência das Missões terminou por encontrar fortes resistências. É Sandra Pesavento, mais uma vez, quem refere que “criando unidades economicamente desenvolvidas, praticamente autônomas (...) a Companhia de Jesus tornou-se pouco a pouco uma ameaça. Generalizou-se o boato (...) que os padres estariam com intenção de fundar um 'Império Teocrático na América'. (...) os jesuítas acabaram sendo expulsos (...) da América em 1768”. Foi o ápice das chamadas Guerras Guaraníticas, resultado da resistência dos índios aldeados, que não aceitaram os termos do Tratado de Madrid, de 1750, em que os portugueses entregavam a Colônia de Sacramento, tendo em contrapartida o direito sobre a área das Missões, até ali sob domínio espanhol. Nos combates fratricidas, acabou perecendo, em 7 de fevereiro de



SÃO MIGUEL É O SÍTIO MAIS BEM PRESERVADO DA EXPERIÊNCIA JESUÍTICA NOS SETE POVOS

1756, o principal e mais destacado líder indígena, Sepé Tiarajú, que, mais do que qualquer outro guarani, fez valer o bordão “esta terra tem dono!”. A frase está no pórtico de entrada de São Miguel das Missões, e sintetiza a corajosa resistência ao ataque das tropas lusas e espanholas, que se uniram para destruir o sonho de uma civilização igualitária e considerada por muitos a que mais se aproximou do conceito de utopia de Thomas Morus. A propósito, o filósofo Montesquieu, em seu livro *O Espírito das Leis*, afirmou que a República Guarani foi, na época, “o único estado industrial da América do Sul”.

O que pouca gente sabe é que Sepé, além de ter sido canonizado popularmente, ao emprestar seu nome ao município de São Sepé, é, também, oficialmente considerado “herói guarani missioneiro rio-grandense” pela Lei Estadual nº 12.366 e, mais do que isso, “Herói da Pátria Brasileira” pela Lei Federal 12.032/09.

Atualmente, junto às ruínas de São Miguel, declaradas Patrimônio Cultural da Humanidade em 1983 pela Unesco, diariamente é apresentado o espetáculo “Som e Luz”, que conta a saga missioneira. Uma história que ainda está para ser contada em toda a sua dimensão épica e utópica.

TROPEIROS E FOGO DE CHÃO

Excetuada a experiência dos Sete Povos das Missões (destruídos em definitivo em 1756, ao final das Guerras Guaraníticas), o historiador Dante de Laytano, a exemplo de vários outros estudiosos do tema, identifica na presença dos tropeiros o primeiro ciclo efetivo de ocupação do Estado. Ainda que em parte os tropeiros também conduzissem o chamado “gado em pé”, para abate, eles se tornariam mais conhecidos pela condução de tropas de mulas para Sorocaba, onde eram vendidas e levadas para as Minas Gerais. Mais tarde, estas mulas seriam equipadas com bruacas, e por meio delas se faria a troca de mantimentos entre diferentes regiões do Estado e, mesmo, com o litoral catarinense, “serra abaixo e serra acima”, no jargão dos tropeiros. Lenta e gradualmente, os caminhos por onde estes homens passavam (e, em especial, seus pontos tradicionais de parada) se transformaram em pequenos povoadamentos.

O segundo ciclo de ocupação, refere Laytano, “foi o do invernador, que já era seminômade e se obrigava a parar no caminho para engordar o gado e proteger-se do inverno”. Assim como ocorreu nos caminhos percorridos pelos tropeiros, foram brotando comunidades ao redor dos núcleos invernadores. E como os tropeiros, também os invernadores e seus peões tinham no gado assado sua dieta principal, agora salgado. Na falta de sal para temperar a carne, copiavam uma prática dos índios: o costume de colocar mantas do alimento sob o arreamento, no lombo do cavalo, enquanto cavalgavam, a chamada “carona”. No ponto de parada, devidamente salgada pelo suor do animal, a carne estava pronta para ir ao fogo.

Como se vê, o churrasco tornou-se fio condutor da formação do território sul-rio-grandense e prosseguiu nesse papel durante o terceiro ciclo da fixação à terra, a chamada “civilização do estancieiro”. Agora já era uma larguíssima fazenda organizada, na qual a peonada saía para distantes lides de gado, que duravam semanas, meses, e cuja alimentação era o churrasco, nutritivo e fácil de fazer, com carne à mão.

O século XVIII (anos 1700) teria a marca da incessante disputa entre portugueses e espanhóis pela demarcação das fronteiras, conflitos que pareciam intermináveis e chegariam ao século XIX, quando finalmente, em 1828, o Uruguai (que havia sido incorporado ao território brasileiro,



O GAÚCHO VAQUEANO, SEU INSEPARÁVEL CHIMARRÃO E A CHALEIRA NO FOGO DE CHÃO, EM MURAL DE ALDO LOCATELLI

com o nome de Província Cisplatina, em 1820) conquista sua independência. A verdade é que, em meados do século XIX (anos 1800), a modalidade do fogo de chão como técnica de preparo dos assados estava definitivamente consagrada, o que se confirma pelo depoimento do naturalista Saint Hilaire, de 1821: “Logo chegando ao lugar onde pisei, meu soldado fez uma grande fogueira; cortou a carne em compridos pedaços da espessura de um dedo, fez ponta em uma vara de cerca de dois pés de comprimento e enfiou-o à guisa de espeto em um dos pedaços de carne, e quando julgou suficientemente assado, expôs o outro lado. Ao



CHARQUEADAS TROUXERAM PODER E RIQUEZA AO ESTADO, MAS À CUSTA DO SOFRIMENTO DOS NEGROS ESCRAVOS

fim de um quarto de hora esse assado podia ser comido, parecendo uma espécie de *beefsteak* suculento, porém de extrema dureza.”

Cabe citar, como importante atividade derivada da pecuária gaúcha, a indústria do charque, que de fins dos anos 1700 até o início dos anos 1900 gerou poder e riqueza na região sul do Estado, em especial nas cercanias de Pelotas e Rio Grande, mas também beneficiando a região de Rio Pardo. É mais uma entre tantas atividades compartilhadas pelos sul-rio-grandenses com os hispânicos, pois já existia na região de Buenos Aires desde os anos 1600, tendo posteriormente se espalhado para o atual Uruguai e, depois, Rio Grande do Sul. O charque aqui produzido alimentava a mão de obra escrava em Minas, no Nordeste e até mesmo no Rio de Janeiro, e aqui se desenvolveu graças ao trabalho dos negros, mantidos em condições no mais das vezes bastante cruéis.

O fato é que, com a doação de mais e mais terras para colonos ou

soldados portugueses, e o conseqüente estabelecimento de novas estâncias, o churrasco tornou-se, definitivamente, um hábito, e foi sendo aperfeiçoado. Surgiram cortes como a costela, a paleta e o matambre - este último nome proveniente do espanhol *mata hambre* (mata fome), pelo fato de ser o primeiro após o abate da rês, um pedaço de carne duro e de cozimento demorado.

O BIOMA PAMPA, A GENÉTICA, A JORNADA

É fundamental registrar que o gado que entrou no Rio Grande do Sul pela mão dos jesuítas, e depois espalhou-se literalmente campo afora, não poderia ter encontrado melhor acolhida da natureza: o chamado bioma Pampa, na região da Campanha, tem características inigualáveis, do ponto de vista da qualidade das pastagens. Uma alimentação privilegiada seria decisiva para a qualidade da carne fornecida por aqueles enormes rebanhos, ainda que rústicos. Pam-

pa este que, a propósito, se espalha pelo território argentino e uruguaio, e não por outra razão ali também se encontra, desde tempos imemoriais, gado da melhor qualidade. Pois foi no início dos anos 1900 que um fato novo agregou ainda mais valor à cadeia produtiva da pecuária gaúcha, de resto uma atividade francamente arraigada ao dia a dia, desde o início do processo de ocupação e povoamento de nosso território, como vimos.

Estamos nos referindo à chegada das raças britânicas ao território gaúcho, no início do século XX, vindas do Uruguai. No caso, eram exemplares de hereford, angus e devon, estes últimos introduzidos na região de Pedras Altas, Alegrete e Bagé pelo criador Joaquim Francisco de Assis Brasil. Facilmente adaptáveis ao clima subtropical, estes animais acrescentariam um novo patamar de qualidade aos rebanhos, por terem características de marmoreio (a gordura entre as fibras que confere maciez, sabor e suculência) muito superiores às dos zebuínos, por exemplo, que predominam nas demais regiões do Brasil, de clima mais ameno. A carne gaúcha, portanto, iniciaria ali, juntamente com a profissionalização da gestão das fazendas, do ponto de vista de genética, sanidade, manejo e alimentação, um processo de qualificação que chegaria aos dias de hoje, posicionando o Estado entre os fornecedores da melhor carne do país. Foi em razão de seu decisivo papel no desenvolvimento da pecuária gaúcha que Assis Brasil passou a emprestar seu nome ao Parque de Exposições de Esteio, onde se realiza, anualmente, a mais importante feira do agronegócio da América Latina, a Expointer.

A chegada de grandes levas de imigrantes, em especial alemães e italianos, veio acompanhada de uma inusitada miscigenação cultural: ao mesmo tempo em que se adaptaram à cultura do lugar, aportaram, também na gastronomia e no jeito de assar a carne, diferentes saberes, não apenas no que se refere a temperos, mas também fazendo-a partilhar espaço com variedades até então inimagináveis de acompanhamentos. Todo este caldo de cultura redundaria no surgimento das churrascarias e, mais adiante, na popularização do sistema de rodízio (espeto corrido). E assim o churrasco se tornaria uma iguaria de amplo alcance junto aos homens e mulheres, não mais apenas nos



A LIDA COM O GADO E O USO DA CORDA DE COURO PARA LAÇAR, EM OBRA DE CARLOS DELLEPIANE CÁLCENA (1868)

campos, mas também na cidade, sendo preparado em todos os lugares, nas praças, nos parques, nas casas e mesmo nos apartamentos, os quais, há pouco mais de 40 anos, passaram a, obrigatoriamente, prever em seus projetos arquitetônicos uma churrasqueira – caso contrário, não encontrariam comprador.

O que eventualmente pode ter se perdido, em meio a essa trajetória de paixão intensa pelo hábito de reunir os amigos, enquanto a carne é levada ao fogo, são os muitos jeitos de se preparar um churrasco Rio Grande do Sul adentro, alguns dos quais boa parte dos próprios gaúchos desconhece. São sutilezas nos cortes, nas técnicas do manejo do fogo, na salga, que variam de região para região, de acordo com o contexto histórico e antropológico do lugar. Trata-se de um saber que vem sendo passado de geração em geração, eventualmente adaptado aqui e ali, mas sem perder sua essência e sua raiz. Alguns nacos desta belíssima faceta comportamental de nossa história serão apresentados nos capítulos deste livro. Ainda que fartos e saborosos, de certa forma constituem uma espécie de matambre (*mata hambre*), ou seja, são quase um aperitivo, pois há muito mais a aportar e compartilhar no futuro que virá, nesta eterna jornada ao redor do fogo.



A CIDADE DOS TROPEIROS

ASSADORES

Lagoa Vermelha cultiva o modo serrano de churrasquear





LAGOA VERMELHA É
BERÇO DE EXÍMIOS
ASSADORES E AMANTES
DO CHURRASCO

Pode até parecer um pouco pretensioso uma cidade gaúcha, entre tantas que cultivam o melhor das tradições e da cultura sul-rio-grandense, autointitular-se Capital Nacional do Churrasco. Mas Lagoa Vermelha, se assim o faz, é porque tem lá suas razões – e não são poucas. Localizada nos Campos de Cima da Serra (a porção mais alta do Estado, e por isso, também, a mais fria), a cidade literalmente “respira” churrasco nos domingos. E não é por causa das churrascarias e suas chaminés a pleno vapor, como seria de se imaginar. Aliás, quase não há estabelecimentos comerciais deste tipo na cidade. Estranho?

A explicação se divide em duas etapas: a primeira, é que quase todo lagoense, com raras exceções, é um assador praticante, ou seja, dificilmente deixa de preparar um churrasco aos domingos, reunindo família e amigos; a segunda, é que os açougues locais, além de venderem muita carne *in natura* durante a semana, aos domingos assam e comercializam uma quantidade impressionante de churrasco, encomendado de véspera por ávidos consumidores e preparado





DOS ESPETOS RETANGULARES, VEIO A EXPRESSÃO “QUATRO TOMBOS”: VIRAR QUATRO VEZES

em enormes churrasqueiras, sempre seguindo a tradição local, ou seja: são cortes diferenciados, com maior quantidade de carne que o usual em outras regiões (falaremos mais a seguir) e utilizando espetos de madeira, tudo assado em fogo alto, quando não na labareda.

Ademais, Lagoa Vermelha conta em seu calendário de eventos com diversos momentos dedicados à cultura gaúcha, em geral, e às ligações de muitos anos com a pecuária e o churrasco. Dignos de nota são o Seminário Serrano sobre Pecuária de Corte nos Campos de Cima da Serra, o Simpósio da Carne Devon, o Rodeio Crioulo Internacional e a Festa Nacional do Churrasco/Mostra de Doces e Comida Caseira. Isso sem falar que Lagoa sedia há quase 25 anos os encontros da Confraria do Matambre, criada em 1994 e hoje denominada Confraria do Matambrosso. De início, as reuniões aconteciam apenas nas segundas-feiras, mas atualmente os confrades também estão juntos nas sextas, ou a qualquer momento, quando acharem por bem estarem em volta do fogo, potencializando ainda mais o calor humano. Há quem diga que, no inverno, a chama na churrasqueira da confraria quase não se apaga.

CALENDÁRIO DE EVENTOS SOBRE **CHURRASCO** É EXTENSO





A IGUARIA É TÃO
APRECIADA QUE, MUITAS
VEZES, TORNA-SE O
PRATO PRINCIPAL



DIANTE DA **PROCURA**, CHEGA A FALTAR **MATAMBRE** EM LAGOA



O matambre, a propósito, graças a toda essa paixão local, é difícil de encontrar nas casas de carnes, tal a procura. É preciso encomendar com antecedência. De aperitivo (a palavra, como vimos, vem de *mata hambre*, matar a fome em castelhano, pois é a primeira parte retirada, junto com a costela, após a rês ser carneada), virou prato principal para muitos lagoenses. Não são raros os que se deslocam pela região, para adquirir o matambre em outras cidades próximas, onde a vantagem é o valor bem mais em conta, por não ser tão apreciada quanto em Lagoa. Mais adiante, falaremos sobre o modo como o matambre é preparado e consumido com voracidade na Capital Nacional do Churrasco. De momento, é possível afirmar que, mais do que a fome, o matambre sacia a vontade dos lagoenses de estar em boa companhia, ao mesmo tempo em que mata a sede da convivência.

Mas de onde terá vindo tanta paixão pelos assados, hábito cultivado com tamanha autenticidade e prazer? A origem está no chamado ciclo do tropeirismo, que se iniciou no século XVIII (anos 1700). Na época, portugueses e espanhóis ainda estavam às voltas com uma sequência de guerras para definição do território da ponta sul



TROPEIROS ABRIRAM ROTAS NOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA



do hemisfério. Não estava bem claro ainda o que seria Argentina, Uruguai e Brasil, fronteiras que só foram definidas em meados do século XIX. Ao mesmo tempo, o declínio da produção açucareira no Nordeste brasileiro coincidiu com a descoberta do manancial de riqueza naquelas que viriam a ser denominadas Minas Gerais.

Acontece que a atividade mineradora demandava alto volume de mão de obra, e era preciso alimentar toda essa gente – tarefa que, anos mais tarde, seria cumprida, de maneira significativa, pela exportação do charque produzido na metade sul gaúcha, mais exatamente na região de Pelotas (veja capítulo sobre o tema). Ademais, os terrenos íngremes e acidentados das minas exigiam um tipo específico de animal para transporte das cargas, trabalho para o qual as mulas se prestavam naturalmente. Vai daí que se inicia por essa época uma intensa atividade de condução de tropas de mulas até Sorocaba (hoje estado de São Paulo), de onde outros tropeiros as conduziam até Minas Gerais.

Também desta época é o movimento de expansão do rebanho bovino na região conhecida como Vacaria dos Pinhais. Eram milhares, se não milhões de cabeças de gado franqueiro, introduzido nos

AÇOUGUEIROS DE LAGOA SÃO EXPERTS NA DESOSSA E NO 'CHARQUEAR' A CARNE: O OBJETIVO É DEIXÁ-LA COM ACABAMENTO ESPECÍFICO DOS CORTES TRADICIONAIS NA REGIÃO



CORTES EM PEDAÇOS MAIORES SÃO HERANÇA DOS TROPEIROS



Campos de Cima da Serra pelo padre jesuíta Cristóvão de Mendonça, o mesmo que, a partir de 1634, havia sido responsável pela condução destes animais até a região das Missões, trazendo-os da Argentina. Das Missões, o gado procriou e se espalhou por todo o atual território gaúcho de forma espantosa. Com a proliferação no número de cabeças de gado circulando soltas na futura Província de São Pedro, a região passaria a ser visada por tropeiros e contrabandistas do

centro do país, que se tornaram figuras corriqueiras, não apenas nos Campos de Cima da Serra, mas em boa parte do território gaúcho. E Lagoa Vermelha estava bem no caminho das tropas, fossem de mulas ou de gado bovino, legais ou contrabandeadas.

As jornadas dos tropeiros eram longas, e preparar enormes pedaços de carne, espetados em varas de madeira colocadas em torno de braseiros cercados por pedras, ou inclinados próximos a valas abertas no chão, era uma maneira

prática de se alimentar. Consta que, em razão do custo do sal, não era incomum que mantas de carne fossem colocadas sobre o lombo das mulas ou dos cavalos, de maneira a serem “temperadas” pelo contato com o suor dos animais, antes de serem assadas. Aos poucos, como só fizesse aumentar o trânsito de tropeiros, preadores de gado e soldados em luta contra os espanhóis, o governo português começou a doar terras, as chamadas sesmarias – e então os homens cuja rotina era o ir e vir começaram a se fixar na região, contribuindo para o povoamento e ocupação do território e refreando, de alguma forma, a presença dos espanhóis.



DESOSSAR A COSTELA EM FIOS É HERANÇA CULTURAL (ACIMA). APESAR DA CONSISTÊNCIA, MATAMBRE (ABAIXO) TAMBÉM É PREPARADO NO ESPETO



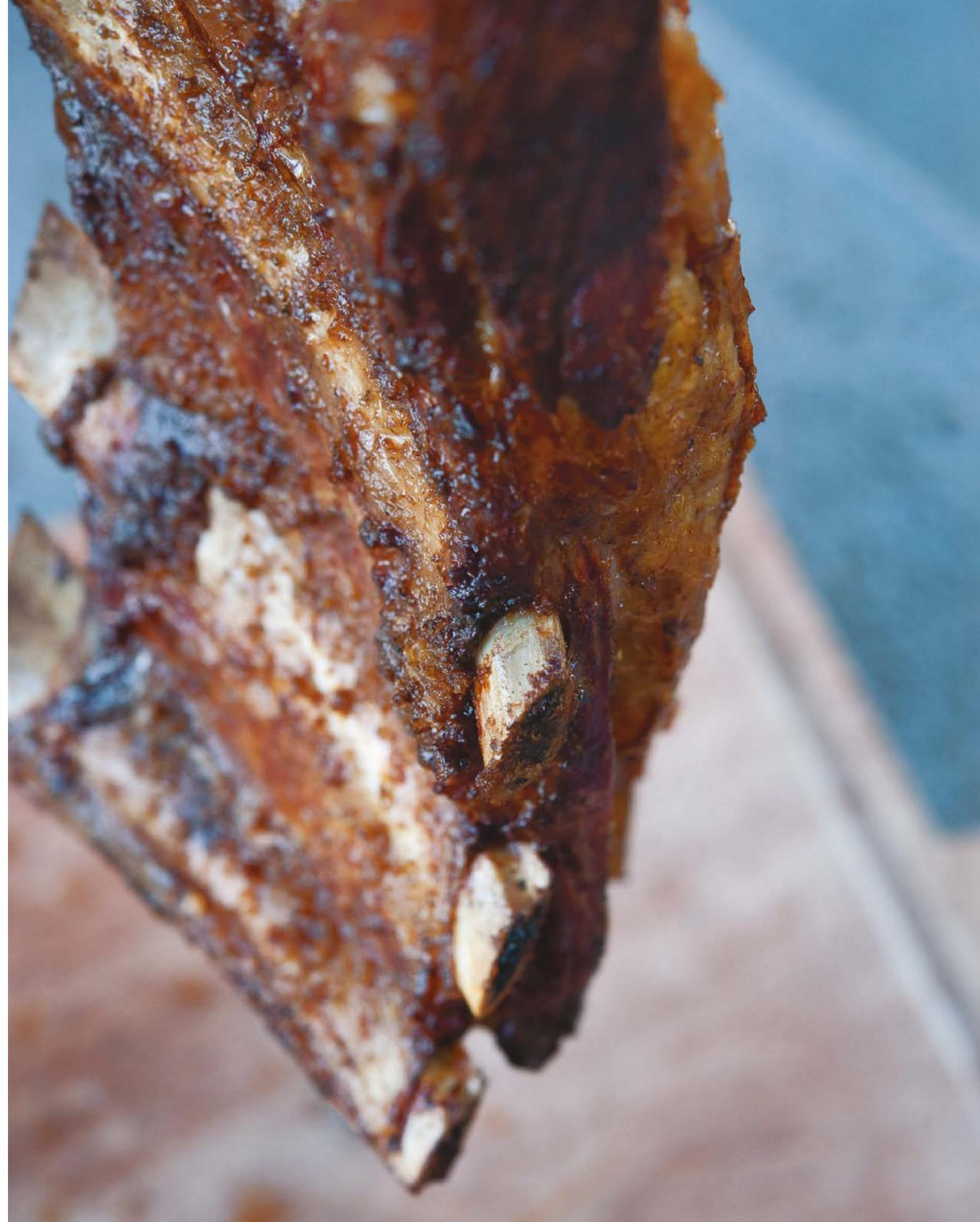


MATAMBRE (ACIMA) E COSTELA (AO LADO): PREFERÊNCIAS QUASE UNÂNIMES NA SERRA

Destes tempos, da época das primeiras estâncias, veio o costume de, logo após o abate do gado, a costela ser cortada no sentido do osso, em grandes pedaços, que eram espetados em tiras finas de madeira, retiradas da mata, pois a tarefa de assar, assim, tornava-se mais fácil. Acontece que em Lagoa essa tradição não se perdeu no tempo, e é cultivada até hoje. Mas há outras peculiaridades nos cortes usuais mais apreciados na cidade, que também eram os preferidos pelos tropeiros do passado. A costela minga, por exemplo, vem acompanhada da ripa e do contra-filé. Com o vazio, vem o t-bone e, também, uma parte do contra-filé. O corte que reúne alcatra e maminha ganhou o nome de “chapéu de bispo”. Do dianteiro, tira-se o granito, ou ponta do peito, uma peça grande que necessita de mais tempo no calor para ficar bem assada.

E há ainda que se mencionar a linguiça campeira, preparada a partir das sobras da carne que resultam do charqueamento (processo de emparelhar os cortes da carne). Cortadas à faca, em pedaços bem pequenos que lembram um guisado, estas sobras de luxo ganham a compa-

LINGUIÇA É PREPARADA A PARTIR DE SOBRAS DE LUXO

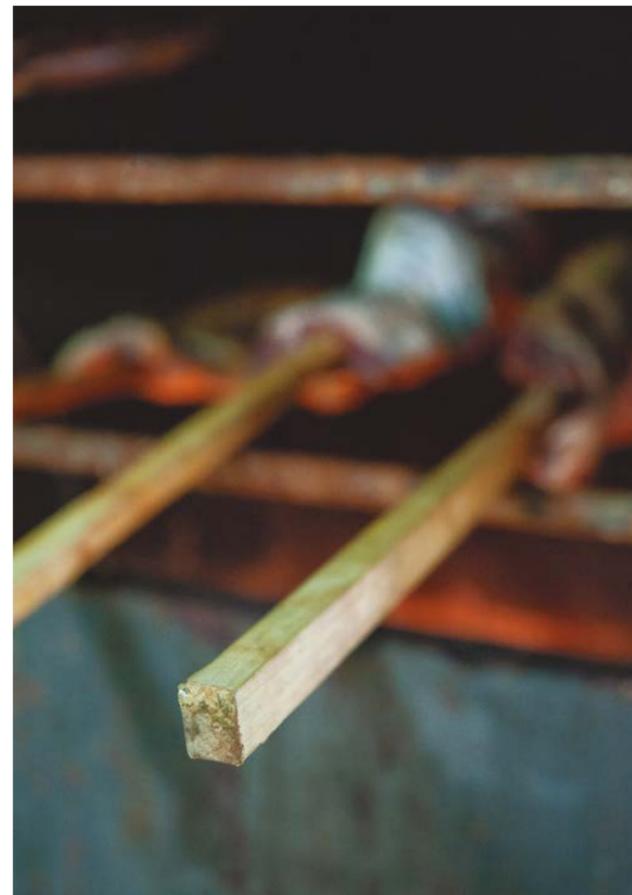




nhia de um percentual de graxa, tempero verde, salsa, cebolinha e alho, tudo bem picado, misturado e, só então, colocado na tripa bovina (antes, de forma manual, e atualmente com a ajuda de equipamento específico para esse fim). Por fim, cabe mencionar a carne oreada, que tem muitos apreciadores em Lagoa Vermelha. É parecida com o charque, mas diferencia-se deste por não ser tão seca, ficando na salga por menos tempo e sendo exposta ao vento e à sombra (e não ao sol), em geral de um dia para o outro, para então ser assada o mais brevemente possível.

Em Lagoa Vermelha, recomenda a tradição que se usem espetos de madeira (eram de guamirim, mas atualmente, atendendo exigências ambientais, são fabricados a partir da madeira da araucária ou de pinus de reflorestamento), no formato retangular (1,5cm de espessura). Uma ponteira de metal é essencial para perfurar a carne

ESPETOS DE MADEIRA SÃO MARCA DOS ASSADOS DE LAGOA



PONTEIRA DE METAL (NO ALTO)
É ESSENCIAL PARA BEM
ACOMODAR A CARNE NOS ESPETOS
RETANGULARES (AO LADO)



A MANTA DO MATAMBRE (ACIMA), SUBMETIDA À LABAREDA, SE ENRIGECE E GANHA OUTRO ASPECTO

e desliza-la pela madeira. Para a linguiça campeira, é como se dois espetos fossem sobrepostos, deixando-se uma abertura na parte central, onde se encaixa a linguiça enrodilhada; depois, unem-se as outras duas pontas dos espetos com um fino arame.

Na hora de assar, além da preferência por fogo alto, ou mesmo labareda, o método mais seguido, independente do que tiver sido espetado, é o dos chamados “quatro tombos”: a primeira posição se chama “costelado”, ou seja, a carne é colocada na churrasqueira na vertical, e na sequência, se vai virando o espeto, sem mexer muito, esperando apenas que a carne ganhe aspecto de dourado para mudar a posição.

O matambre, novamente, é um caso especial: por ter o formato de um losango e se parecer com uma folha de papel ou de tecido (bastante mole, sem osso), há quem coloque um fino pedaço de madeira, na perpendicular ao espeto, de forma a deixar suas laterais estendidas. Mas não é incomum, mesmo com as abas caídas para baixo, ser submetido desse jeito à ação da labareda: vai-se virando o espeto continuamente, de forma a que, com a ação do calor, a manta de gordura rapidamente se contraia, dando formato de um enorme bife à peça, que então é assada até o ponto ideal.

NÃO MEXER MUITO NOS ESPETOS É UM DOS MANDAMENTOS





LINGUIÇA CAMPEIRA É
FEITA COM A SOBRA DO
CHARQUEAMENTO, QUE É
PICADA À FACA



TRADICIONAL MÉTODO DE ASSAR É DESCRITO EM LIVRO



Se não houver disponibilidade de churrasqueira, ou na falta de tijolos, no campo ou, ainda, nos Centros de Tradição Gaúcha (CTGs), os espetos de madeira em geral são colocados lado a lado, apoiados em varões que, por sua vez, têm nas extremidades apoios em forma de Y. O fogo tanto pode ser feito na vala ou diretamente ao chão.

Oscar Menna Barreto Grau foi o idealizador da Festa Nacional do Churrasco, cuja primeira edição ocorreu em 1983 e, desde então, repete-se a cada dois anos. Ele é autor, ao lado de Ilvandro Barreto de Melo, do livro *Churrasco de Lagoa Vermelha – a arte, o segredo, o seu tradicional preparo*. Entusiasta do jeito lagoense de ser e de assar, Grau costuma repetir que na cidade há uma bica cuja água teria propriedades especiais. “Bebendo da água da bica, aqui fica”,



CORTES, ESPETOS DE
MADEIRA, LABAREDA E
CARNE DE QUALIDADE
DÃO SABOR ESPECIAL AO
CHURRASCO DE LAGOA

é o ditado que repete. O caso dele próprio é emblemático: nasceu em Santa Maria, passou pela cidade para ficar 90 dias, mas está em Lagoa Vermelha há mais de 50 anos – e de lá não pretende sair tão cedo. Se é por causa da água da bica, ou em razão do convívio de décadas com tantos adeptos do jeito Lagoa Vermelha de cultivar a paixão pelo churrasco, ele não sabe dizer. Tampouco faz diferença. Na dúvida, não custa ir até lá, conferir tanto a água da bica quando o sabor do inigualável churrasco lagoense. Difícil vai ser deixar a cidade sem vontade de voltar, levando na bagagem fartas porções de saudade, aquecidas na chama do coração e temperadas com o autêntico estilo gaúcho de receber e assar de Lagoa.

VISITANTES SE RENDEM À ÁGUA DA BICA E AO CHURRASCO





A ALQUIMIA DA BRASA NOS
APARADOS

O tempo, o vento e o silêncio nos assados de Cambará





PAISAGENS
DESLUMBRANTES
SUGEREM SILÊNCIO E
CONTEMPLAÇÃO

Há muitas razões para se conhecer Cambará do Sul, uma das emblemáticas cidades da região conhecida como Campos de Cima da Serra, porção mais elevada do território gaúcho, a nordeste do mapa do Rio Grande do Sul. A começar por suas paisagens deslumbrantes, de tirar o fôlego. São diversos cânions e cachoeiras, configurando uma natureza belíssima que abriga abundante flora e fauna. Os cânions, a propósito, que nada mais são do que a terra “fatiada” pela ação do tempo, é que deram à região uma denominação específica: Aparados. Faz todo o sentido, quando se tem a oportunidade de contemplar as fendas esculpidas pela natureza séculos atrás. Há outras profundidades, entretanto, que fazem de Cambará um lugar especial. São aquelas que dizem respeito ao hábito ancestral de estar ao redor do fogo, não apenas para se aquecer em meio às temperaturas baixas que caracterizam a região, mas também, e talvez principalmente, para preparar um assado, sem pressa – e nunca só, ainda que, por vezes, se possa ficar calado, mesmo ao lado de boa companhia.





NA SERRA, TEMPERA-SE A CARNE QUE SE ASSA NO FOGO DE CHÃO APENAS COM SAL GROSSO

Afinal de contas, “onde tem fogo, tu nunca estás sozinho”, sentencia Marcelo Sartori, gerente do Parador Casa da Montanha e exímio assador. “Ele estrala, chia, conversa contigo”, completa Marcelo, responsável por um ritual que todos os sábados vem se repetindo, há meses. Ao redor do fogo de chão, feito com lenha de acácia, desde cedo da manhã ele prepara um churrasco nos moldes tradicionais: o dos homens que circulavam pelos Aparados da Serra no princípio do povoamento do Rio Grande do Sul, nos séculos XVII e XVIII (anos 1600 e 1700). Herdeiro daquele espírito desbravador, que incluía longas jornadas a conduzir tropas de mulas e de gado rumo ao Sudeste do país, Marcelo é uma espécie de filósofo do ritual da brasa. Tal e qual os tropeiros de idos tempos, ele fala pausada e lentamente, como se conversasse consigo mesmo – mas é só impressão, porque prostrar com alguém, ainda que sem deitar falação, faz parte da essência dos assados.

Em suas reflexões, em busca da alquimia do preparo do autêntico churrasco gaúcho na região, Marcelo se refere, muitas vezes, ao tempo, ao vento, à terra – e obviamente ao fogo. Isto porque os tropeiros

O ASSADOR NUNCA ESTÁ SÓ: O FOGO ESTRALA, CHIA, CONVERSA





OS **TROPEIROS** ERAM ASSADORES DO **TEMPO**:

OBSERVAVAM A **CARNE**, O **FOGO**, O **VENTO**



ABÓBORA CABOTIÁ
RECHEADA COM
QUEIJO SERRANO:
ACOMPANHAMENTO TÍPICO
NA REGIÃO DOS APARADOS

eram assadores do tempo: o tempo do assado. É como se assassem com os olhos, observando a carne, o fogo, a intensidade e a direção do vento. Da época dos tropeiros, preserva-se em Cambará o ritual: depois de acordar bem cedo, é preciso observar como está o clima (as nuvens, o céu, a temperatura); vestir bombacha, bota, lenço, camisa e chapéu, mais a inseparável faca na guaiaca. Então, é preparado o chimarrão. Em seguida, acende-se o fogo, sorve-se mais um mate, e chega a hora de espetar a carne, salgar – e dê-lhe chimarrão. A ponteira de metal é acessório importante para “abrir espaço”, de modo que os grandes nacos deslizem mais facilmente pelo espeto de madeira – possivelmente camboim (como a de um espeto em V que Marcelo guarda com carinho), mas também pode ser eucalipto vermelho.



E as carnes? Quais cortes? Hoje, os tradicionais: costela, vazio e picanha, além da paleta de ovelha (porque era mais barata e fácil de preparar em meio às tropeadas), mais a linguça feita com carne de porco cortada à faca. O sal grosso é apenas largado por cima – e ele basta.

“Qual o segredo do assado de fogo de chão?”, é um questionamento que repete quem visita Cambará, em busca de desvendar os mistérios do churrasco daqueles campos de altitude. São dois, apenas, mas que, em sua aparente simplicidade, carregam uma sabedoria que vem de centenas e centenas de anos: para acertar, é preciso, antes, errar – não uma, mas muitas vezes; além disso, deve-se estar atento ao tempo e à temperatura. E que tempo é esse? O tempo de acender o fogo, depois espetar as carnes, fixar os espetos ao redor das brasas – e a partir daí não mexer mais: agora é cuidar

ATÉ SE **ACERTAR** O PONTO DA **CARNE**, É PRECISO **ERRAR**



FOGO, TEMPO E CONTEMPLAÇÃO
TEMPERAM O FAZER DO
CHURRASCO EM CAMBARÁ



LEGUMES DEFUMADOS ACRESCENTAM SABORES E DIVERSIDADE, ASSIM COMO O LIMÃO SICILIANO

só do calor, aproximando ou afastando as brasas, agrupando-as ou espalhando-as, dependendo da intensidade do fogo e da direção do vento. A costela só será virada ao final, para dourar a face oposta.

Em um lindo sábado de céu limpo e sem vento nos Aparados, mais uma revelação: “Eu gosto de fogo. Hoje, vai meio metro de lenha”, sentencia Marcelo, arrancando um meio sorriso de Samuel Antunes, 25 anos, natural de Três Passos e parceiro inseparável do assador. Samuel já sabe das coisas, mas é sempre tempo de aprender, de saber que, nos idos tempos dos tropeiros, apesar da costela de janela e do vazio serem os cortes preferidos, “tudo era carne”: era preciso aproveitar cada porção de alimento. Só depois vieram os cortes mais sofisticados, raramente do dianteiro – tendência que, a propósito, começa a ser revertida na modernidade.

O fato é que Samuel e Marcelo compartilham a paixão pela brasa e por assados. E enquanto fogo e tempo se encarregam de transformar a carne crua em succulenta iguaria, ambos se aquietam, contemplam o fogo de chão e os espetos na volta, como se fosse uma espécie de oração, de prece, de meditação.

CONTEMPLAR O **FOGO DE CHÃO** SE PARECE COM UMA **PRECE**





A **GORDURA** PINGA NA **BRASA** E EXALA UM **PERFUME** QUE
É QUASE UM **FEITIÇO** PARA OS AMANTES **DO CHURRASCO**



OS APETRECHOS (AO LADO E ABAIXO) SÃO TÃO ESSENCIAIS QUANTO O CHIMARRÃO (ACIMA)



Quando se aproxima o final da manhã, é hora de cuidar dos acompanhamentos, dispostos em uma espécie de trempe de ferro, junto às brasas. A abóbora cabotiá é preparada em duas versões: uma inteira, colocada direto na brasa, outra enrolada em papel alumínio depois de ser recheada com queijo artesanal serrano (produzido apenas ali, nos Campos de Cima da Serra, a partir de leite cru tirado de gado de corte) e linguiça campeira. Pimentão vermelho e verde, espigas de milho, berinjelas e abobrinhas complementam as opções a serem servidas com a carne que, a essas alturas, está hidratada pela gordura que escorre dela para ela mesma, a assegurar-lhe sabor e maciez. Por vezes, o líquido pinga na brasa, exalando um perfume que é quase um feitiço para os amantes do churrasco.



AOS ASSADORES DE HOJE, CABE ZELAR PELA CHAMA



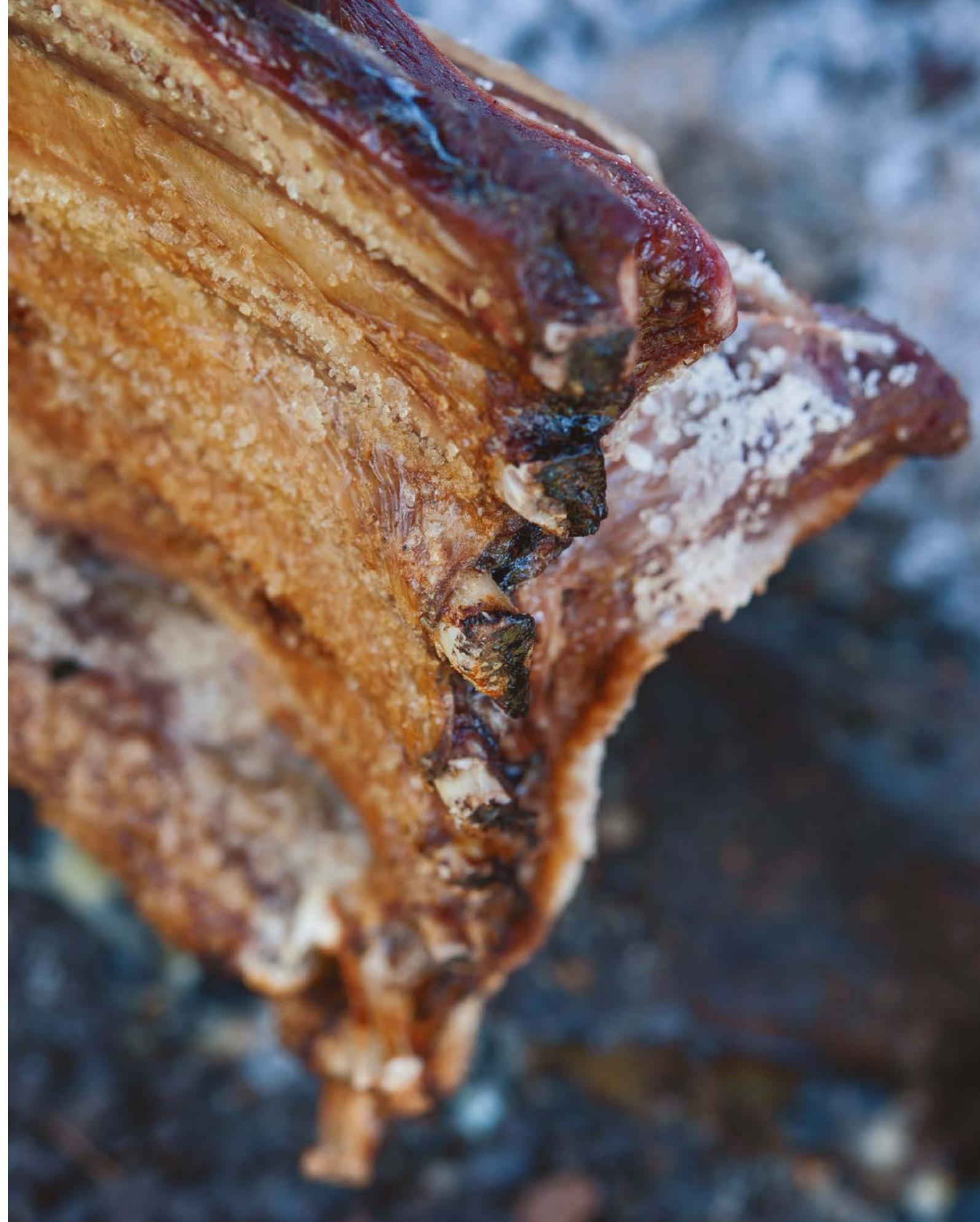
O limão siciliano, cortado ao meio e com as metades abertas viradas para a brasa, doura breves minutos na grelha, e entra em cena como acabamento do matambrito, ou barriga de porco, uma delícia que se encarrega de abrir de vez o apetite dos comensais.

Em síntese, estar em Cambará e saborear um churrasco no fogo de chão é viver, hoje, a ancestralidade de um rito ao redor da brasa que há séculos aquece o presente, ilumina a tradição e o passado e, ao mesmo

tempo, é farol que sinaliza para o horizonte futuro dos assados que virão. É se teletransportar ao tempo em que tropeiros ou soldados, em determinado momento, perceberam que era hora de deitar raízes no solo, a terra que, aos poucos, aprendiam a amar: era o chão que acolhia o fogo, assava o alimento e provia de energia a missão de povoar o território. Estavam como que a semear um país, até ali apenas um esboço de nação, um conceito de povo que recém engatinhava, ao menos no extremo sul, em meio às disputas entre luso-portugueses

e hispano-americanos. Mas aqueles tropeiros e assadores sabiam que Brasil vem de brasa: era só assoprar, e tudo incandesceria. E então começaram a chegar os açorianos, juntando-se a portugueses, índios e negros, mais tarde italianos, alemães, entre muitos outros imigrantes, uma particular miscigenação de culturas a formar um povo só: o gaúcho, ou melhor, o *gaucho*, andarilho de tempos passados que, depois de muito andejar por estas paragens, aprenderia a domar seu instinto nômade, mas também o fogo, o vento e o tempo. E que deixaria aos assadores contemporâneos uma herança: a tarefa de zelar pela preservação desta ancestral jornada ao redor do fogo.

SUCULENTO MATAMBRE (ACIMA) E TENRA COSTELA (ABAIXO); LEGADOS A SEREM PRESERVADOS





NA FRONTEIRA DA PAZ REINA A

GRELHA

O sotaque é castelhano, mas a chama, universal

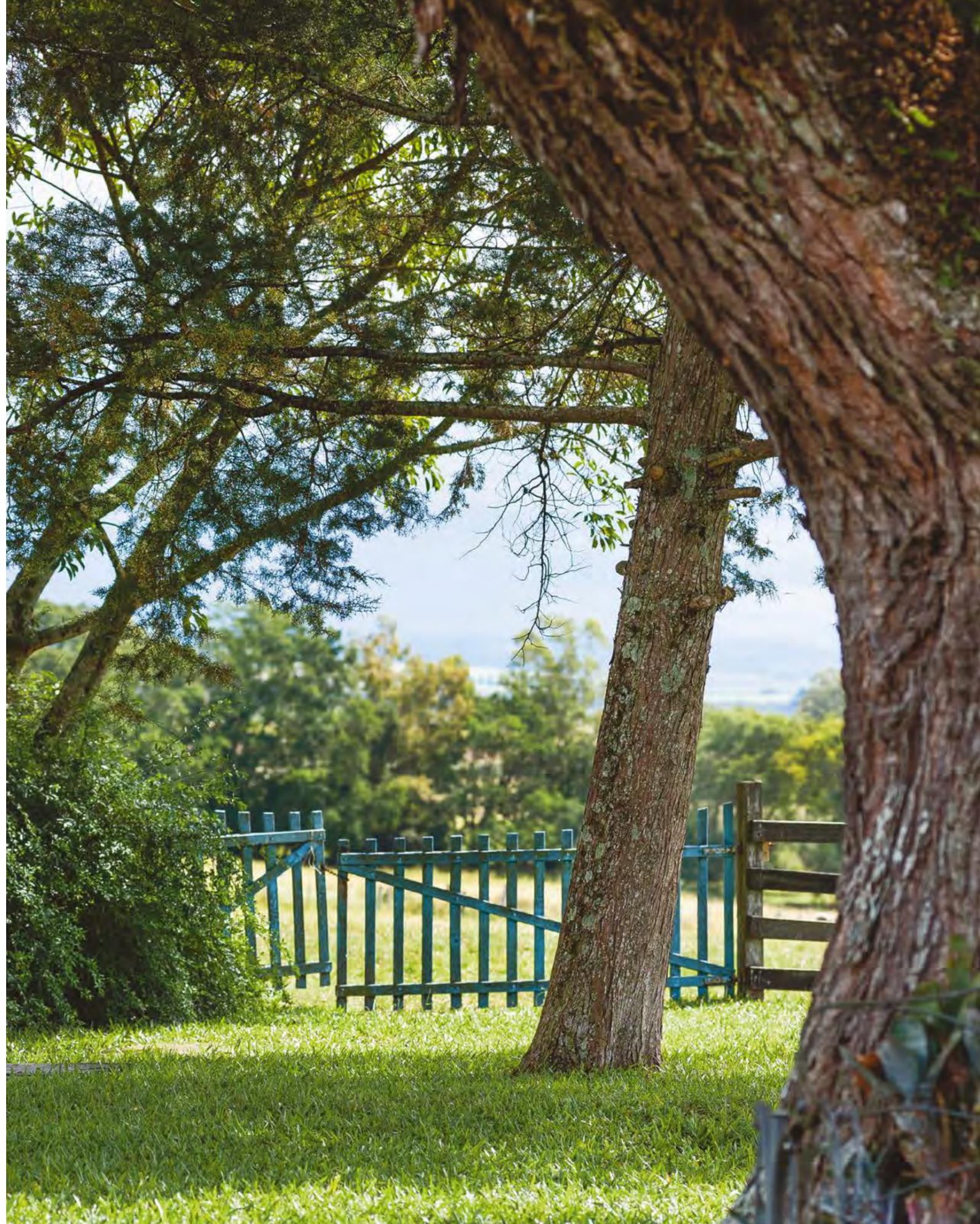




ANGICO DE MAIS DE
200 ANOS (À DIREITA)
COMPÕE O CENÁRIO DO
PAMPA EM LIVRAMENTO

S ant'Ana do Livramento tem lugar cativo no rol das cidades-símbolo da cultura gaúcha, em geral, e dos assados, em particular. A começar pelo fato de que ali se encontra a mais emblemática das fronteiras secas do Brasil. Fundada em 1823 e elevada à categoria de município em 1857, Livramento tem uma das maiores extensões territoriais entre as cidades gaúchas e é irmã-gêmea, poderia se dizer univitelina, da uruguaia Rivera, da qual se separa (ou à qual se une) por uma rua. O lugar é a mais perfeita expressão da integração das culturas de dois países, cujas raízes são compartilhadas em muitos aspectos. Vêm dessa relação franca e amistosa as designações Fronteira da Paz ou *La Más Hermana de Todas Las Fronteras del Mundo*. Ali se comunga, entre muitas outras, a paixão pelos assados e, também, pelo sorver da infusão da erva-mate em água quente, hábito praticado por uruguaios de todas as gerações com tal gosto e prazer que possivelmente supere a mesma paixão também presente em território verde-amarelo.

Em Livramento, reina soberana a carne de ovelha, pois ali se encontra o maior rebanho ovino do Brasil (cerca de 400 mil cabeças), engordado quase que somente com as ricas pastagens do Pampa. Pampa, a propósito, que é mais um dos exclusivos e privilegiados compartilhamentos dos gaúchos com os *hermanos*: o Rio Grande do Sul é o único Estado brasileiro, junto com parte dos territórios da Argentina e do Uruguai, a fazer parte desta particular região do pla-





CERROS FAZEM PARTE DA PAISAGEM DO BIOMA PAMPA, QUE APRESENTA CONDIÇÕES ESPECIAIS PARA A PECUÁRIA

neta, um bioma variado e rico, com características especialíssimas para a criação de gado. Também conhecido como Campos Sulinos ou Campos do Sul, o Pampa ocupa uma área total de 700 mil quilômetros quadrados. O nome da região vem de um termo de origem quíchua (indígenas da América do Sul) que significa “região plana”, ainda que a área abrigue também florestas nas margens dos rios, arbustos, leguminosas (150 espécies), bromélias e até cactos (70 tipos). Na vegetação diversificada, vivem centenas de espécies animais.

Voltando ao hábito de consumir a carne de ovelha: ele vem de longe, dos tempos em que, em meio às guerras intermináveis entre portugueses e espanhóis, era mais prático “matar um consumo”, como se

diz por lá, pois a ovelha é menor e mais barata em relação a uma rês inteira, que seria outra opção para alimentar os soldados ou tropeiros que andavam de um lado para o outro em meio aos ventos que costumam soprar naquelas bandas. Em Livramento, portanto, não se poderia falar de “influência” uruguaia. Mais certo seria dizer que, filhos de uma mesma matriz histórica, gaúchos e *gauchos* compartilham saberes desde os idos dos séculos XVI e XVII (anos 1600 e 1700).

De outra parte, quem pensa que a carne de gado é mera coadjuvante na região, engana-se. “Se tivesse que escolher, meu corte preferido seria a costela”, afirma, convicto, Ruy Cavalheiro Rodrigues. Aos 70 anos, nascido em Livramento, seu Ruy é funcionário

GAÚCHOS E *GAUCHOS*

COMPARTILHAM **SABERES**

DESDE **1600-1700**





FAZENDA PALOMAS ESTÁ LOCALIZADA BEM PERTO
DO ICÔNICO CERRO DE MESMO NOME



A COSTELA (NO ALTO)
É UMA DAS PREFERÊNCIAS
DA FRONTEIRA. ACIMA,
À DIREITA, A CESTA ONDE
SE QUEIMA A LENHA QUE
VAI GERAR O BRASEIRO

da Fazenda Palomas, localizada bem próxima do icônico cerro de mesmo nome (existem muitos por lá), um bellissimo local que recebe turistas para apresentar-lhes todos os sabores e cores da região da Campanha. O proprietário, Atilio Ibarгойen, de ascendência basca, é especialista em cortes nobres de ovelha e acolhe a todos com tamanha simpatia e raro brilho no olhar que tornam indisfarçável a paixão pelo que faz e pelo lugar em que escolheu para viver e bem receber.

Foi ali que seu Ruy começou a trabalhar em 1962, quando tinha perto de 15 anos, de início como tratorista, depois inseminador, até chegar à função de faz-tudo, o que inclui olhares sobre a plantação de soja do lugar. E é sob as bênçãos de um frondoso angico com mais de 200 anos que seu Ruy profere a declaração de amor à costela,





O SORRISO FRANCO DE
ATÍLIO IBARGOYEN (ABAIXO)
E OS VARIADOS TIPOS DE
MIÚDOS (AO LADO)



REGRA É EVITAR DESPERDÍCIO: QUASE TUDO VAI AO FOGO

tudo em meio ao preparo de um churrasco em que demonstrará aos visitantes da ocasião um dos conceitos que vigora na fronteira com o Uruguai: quase nada se desperdiça, praticamente tudo se aproveita no assado na grelha. O ritual é semelhante ao da *parrilla* uruguaia, iguaria oferecida em inúmeros restaurantes de Rivera, quase sempre harmonizada com os bons vinhos da região (os brasileiros, inclusive, mas destaque para qualquer tannat de procedência uruguaia) ou cervejas pilsen de sabor peculiar, como Quilmes, Norteña e Zilertal, para citar apenas algumas entre as mais prestigiadas marcas.

A função comandada por seu Ruy, com o prestimoso auxílio de Fernando Machado, 36 anos, também funcionário da fazenda, começa com a lenha sendo colocada em um queimador lateral, espécie de grade de



SEU RUY NÃO SOSSEGA: VIRA OS NACOS, MEXE NA BRASA



metal ou cesta onde a madeira arde. Exatamente como fazem os uruguaios e argentinos. Aos poucos, o braseiro que resulta da queima vai caindo, e então é puxado para baixo da parte maior da estrutura de metal, onde já repousam, além das tradicionais costela, picanha e vazio, também nacos de coalheira, fígado, tripa gorda, coração, rim, úbere e a tenra molleja (a pronúncia da palavra espanhola é mojêrra, pois os dois “L” tem som de “J” e o “J” tem som de “R” duplo). Esta última é um entre os muitos miúdos da carne de gado aproveitados no churrasco da fronteira. Em português, o corte se chama timo e é uma glândula localizada no pescoço do boi.

Sal grosso ou outro tempero? Nenhum, nada. Vai ser só depois de muito calor absorvido pelas carnes que se iniciará o ritual de aspergir salmoura aos assados, já bem mais perto de tudo estar pronto para servir.

Ao longo de uma hora e meia, quase duas horas, seu Ruy não sossega, caminhando o tempo todo ao redor da grelha, também chamada de trempe, estrutura metálica cujas varetas têm uma espécie de tri-lho que conduz a gordura para uma canaleta, evitando que os líquidos pinguem na brasa e levantem labaredas. Olhos voltados o tempo todo para a carne, seu Ruy vira os nacos com frequência, puxa o braseiro mais para cá ou para lá, afasta as carnes do calor para, em seguida, reaproximá-las de onde o braseiro está mais intenso.

Ao fim do ritual de prazeres olfativos e gustativos, a pergunta que fica é: o que importa que a viagem mais longa que seu Ruy já fez tenha sido até ali, em Rosário do Sul, a meros 100 quilômetros de Livramento? O saber do tempo, do vento, dos assados e da hospitalidade ele aprendeu sem se afastar de sua terra-natal. E o que é melhor: faz questão de compartilhar.

CORTES NOBRES DIVIDEM
ESPAÇO COM MIÚDOS
VARIADOS, EM UM ASSADO
EM QUE SE BUSCA O
MÁXIMO APROVEITAMENTO





CRIATIVIDADE, SIM, MAS SEM SE AFASTAR DA AUTENTICIDADE



UM TOQUE ÁRABE NOS ASSADOS DO PAMPA

Como quase todo descendente de árabe, Nasser Zeidan é um talentoso comerciante. Filho de pais palestinos, 40 anos completados em 2018, ele, entretanto, é conhecido por um seleto grupo de amigos como um assador talentosíssimo e criativo, sem se distanciar da autenticidade fronteiriça. Em sua bela casa em estilo islâmico, localizada na entrada de Livramento, são frequentes as ocasiões em que o anexo ao fundo do terreno reúne extasiados comensais, apaixonados pelos assados preparados com maestria por Nasser em uma churrasqueira tipo uruguaia, mas personalizada de acordo com o gosto do dono. O queimador, por exemplo, está localizado bem no meio da estrutura (e não na lateral, como é mais usual), restando cerca de 1,5 metro de cada lado para a disposição das carnes. Adicionalmente, Nasser pediu para que se construísse uma pequena mureta de tijolos na frente da grelha, com 15cm de altura, que protege o assador do calor excessivo.

Difícil é escolher qual das opções gastronômicas é a mais deliciosa entre as tantas que Nasser cria ou adapta. O certo é que qualquer

A CHURRASQUEIRA
ONDE NASSER ASSA
DELICIOSAS LINGUIÇAS É
PERSONALIZADA, COM O
QUEIMADOR AO CENTRO



MATAMBRE PREPARADO NO FORNO É FINALIZADO NA BRASA E GANHA DELICIOSA COBERTURA COM ROCHEFORT E REQUEIJÃO



uma delas é resultado de uma mesma convicção: “O pessoal aqui é um pouco conservador, quase só se come costela, o que, inclusive, aponta para o fato de que a preferência é por carnes mais bem passadas, pois é assim que se serve a costela. Já eu gosto de criar, e sempre com foco em finalizar no fogo. Porque eu gosto mesmo é da brasa”, enfatiza Nasser, às voltas com os preparativos de seu especialíssimo matambre, temperado com leite, limão, alho, orégano e adobo, enrolado em papel alumínio e colocado para cozinhar em um forno de pão, para depois ser finalizado no fogo bem forte, na chama mesmo. Na hora de servir, o toque final: a cobertura do matambre é feita com uma mistura de queijo rochefort com requeijão, que arranca suspiros entre os presentes. Outras de suas especialidades são o rim recheado com pimentão, assim como o peito de frango temperado apenas com limão na hora de ir para a grelha (para garantir a suculência), e só depois

“SEMPRE **FINALIZO** NO **FOGO**. EU GOSTO MESMO É DA **BRASA**”





CORDEIRO RECHEADO
COM GRÃO DE BICO E
PIÑÓLES (À ESQUERDA)
DIVIDE ATENÇÕES COM
COSTELINHA (ACIMA) E
CEBOLA NA CHAPA (NO ALTO)



CONCEITO DE **FRONTEIRA** FOI REESCRITO À **BEIRA DO FOGO**



temperado com sal fino e outros temperos, bem como a costelinha de ovelha, cortada em tiras bem fininhas. Mas o cordeiro desossado e recheado com grão de bico, arroz pré-cozido e temperos da Palestina, servido com piñoles (espécie de minipinhão), é dos deuses – ou de Nasser, melhor dizendo.

Os acompanhamentos, preparados com o auxílio da esposa, Leila, inseparável parceira de assados, são atestado da confluência de culturas na cidade em que o conceito de fronteira foi reescrito à beira do fogo. É Leila quem dá o toque particular, por exemplo, em um incomparável hommus (pasta de grão de bico), servido com pão árabe levemente aquecido na grelha. Destaque, ainda, para o tomate cortado em fatias bem grossas e a cebola assada e servida em uma chapa aquecida, para manter o calor. Do lado de lá do balcão, feliz da vida ao receber as visitas frequentes, Leila divide espaço com Arley Chalup Machado Oliveira, nascido no Uruguai, mas residente no Brasil há mais de 10 anos e auxiliar de Nasser nos assados na brasa há

O PALESTINO **NASSER** E A JUDIA **CLARICE** SÃO
IRMÃOS QUE COMPARTILHAM A **PAIXÃO** PELA **CHAMA**



COSTELINHA (ACIMA)
E HOMMUS SÃO
HARMONIZADOS EM UMA
REFEIÇÃO QUE APROXIMA
COMENSAIS DE
TODAS AS ORIGENS

bem mais tempo do que isso. É assim que Nasser, Leila e Arley formam um trio multifacetado e característico de Livramento: eles, mais do que ninguém, sabem que a comunhão entre os povos é possível e viável por meio da chama. Não foi por acaso, portanto, que na ocasião da entrevista para este livro, Nasser, palestino de origem, posou para uma linda foto ao lado da churrasqueira Clarice Chwartzmann, de origem judaica. Nem poderia ser diferente: afinal de contas, são irmãos que comungam a paixão pelo fogo, a mesma que nos une deste tempos imemoriais, muito antes dos homens inventarem a palavra “ódio” ou o conceito de inimigo. Nasser e Clarice sabem: a chama aproxima, a brasa une.





OS ASSADOS NA TERRA DO

CHARQUE

Na doce Pelotas, a chama e o sabor da miscigenação





CHARQUE EXPORTADO
ERA PAGO COM O AÇÚCAR
QUE GEROU A CULTURA
DOCEIRA DE PELOTAS

Que Pelotas é a terra de maravilhosos quitutes, como quindins, pastéis de Santa Clara, bem-casados, camafeus, amanteigados, figos em calda, abóboras cristalizadas, entre tantos outros, quase todo mundo sabe. E nem foi por outra razão que a tradição doceira da cidade e da região foi declarada Patrimônio Imaterial Cultural Brasileiro este ano, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). O que muita gente possivelmente não saiba é que toda essa história tem origem no sal, mais exatamente na carne do gado do Pampa gaúcho. Estamos nos referindo ao ciclo do charque.

A carne salgada que passou a ser levada de navio em grandes quantidades para o Nordeste, a partir do final dos anos 1700 e durante boa parte dos 1800, muitas vezes era paga com o açúcar proveniente das lavouras da cana. E foi assim que se iniciou, em paralelo, uma cultura doceira no Sul do Brasil Colônia, por meio da mão talentosa das escravas negras e das senhoras portuguesas, mais tarde recebendo as contribuições de outras culturas, como das imigrações alemã e francesa. Reza a lenda que o açúcar disponível não era em tão grande quantidade, e por isso os doces levavam um tantinho menos do que as receitas tradicionais – e essa seria, então, uma das marcas futuras dos quitutes de Pelotas: doces, sim, mas sem exageros.





CICLO DO **CHARQUE** TROUXE **RIQUEZA E DESENVOLVIMENTO**



Se é verdade ou não, poeticamente falando se pode dizer que sal e sol, carne e açúcar dividiram o protagonismo de uma cultura multifacetada, portuguesa e hispânica: a dos doces e a da pecuária – e dos assados. O sabor local eminentemente salgado se deu durante o ciclo do charque, quando desembarcaram na região (e no Rio Grande do Sul, como um todo) riqueza e desenvolvimento, ainda que a contrapartida tenha sido o cruel uso da mão de obra escrava, mantida em condições de trabalho degradantes. O fato é que, também ali, perto dos canais de escoamento da carne salgada, desenvolveu-se uma cultura de paixão pelos assados e de proximidade com a chama.

Registre-se, a propósito, que mesmo o nome da principal cidade da região tem a ver com a questão do gado. Foi em 1758 que um pedaço de terra conhecido como Rincão das Pelotas acabou doado ao comandante Thomaz Luiz Osório, dragão da Guarda Imperial que, na época, era encarregado de defender Rio Grande dos arroubos hispânicos. O rincão era assim chamado porque, pelas águas que o cercavam (dos arroios Pelotas e Guamirim, do canal de São Gonçalo e da laguna dos Patos), trafegavam botes feitos por índios nômades,

ASSADO NA GRELHA,
ÀS MARGENS DO SÃO
GONÇALO: MEMÓRIAS DE
UMA CULTURA DA BRASA

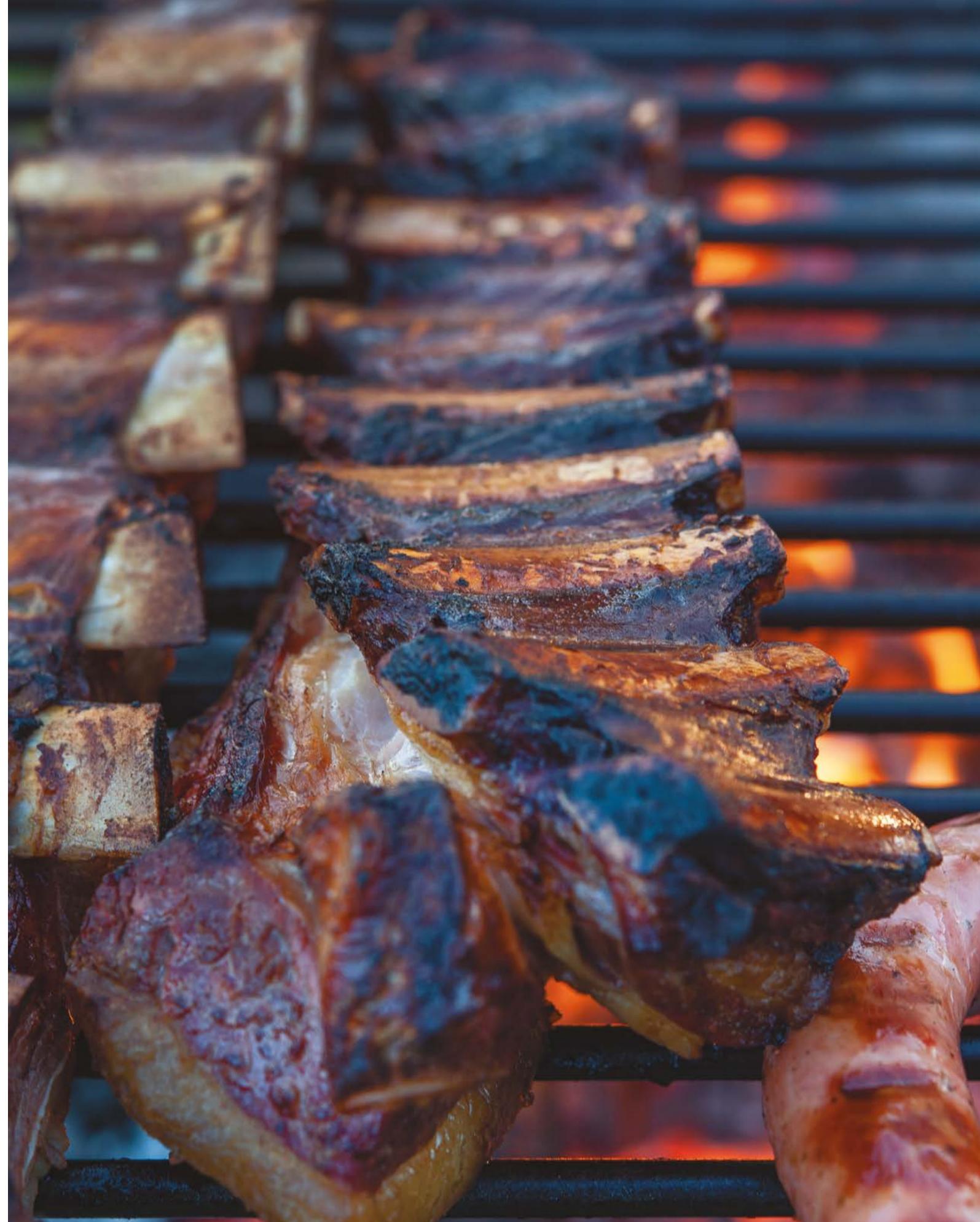


MARCIO É CHEF DE COZINHA, MAS TEM NA MEMÓRIA AFETIVA A PAIXÃO PELOS ASSADOS

equipados com um couro esticado por cima de galhos de corticeira, as chamadas pelotas. No texto de introdução deste livro, vimos que o couro e, em uma segunda etapa, o sebo e a graxa eram, de início, mais valorizados que a própria carne dos rebanhos que por aqui procriavam livremente.

E foi às margens do canal São Gonçalo, de frente para as águas que acompanharam a chegada dos primeiros portugueses e, depois, o ir-e-vir dos navios carregados de charque, que o *chef* Marcio Avila, nascido e criado em Pelotas (herdeiro da tradição dos avós, adeptos da culinária do fogo), preparou um churrasco para a equipe de reportagem deste livro. Com direito a um inusitado acompanhamento e a uma doce surpresa, no final. Foram os únicos toques de sofisticação e contemporaneidade de Marcio, que não é propriamente um assador profissional, mas traz em seu DNA a cultura da chama,

“PELOTAS” TINHAM COURO ESTICADO POR CIMA DE GALHOS





dos assados dos tempos de antigamente, preparado por gente que viveu bem perto da fronteira com o Uruguai, cenário de disputas pelo território, durante séculos, mas também de compartilhamento de saberes entre luso-brasileiros e hispano-americanos, aí incluído o gosto pelos assados.

No preparo do churrasco, não por acaso Marcio adotou uma técnica que é um híbrido entre a dos assadores que usam a trempe e a brasa (como vimos ser comum em Sant'Ana do Livramento, na fronteira com o Uruguai) e o estilo do fogo de chão, em que há maior presença da labareda. "Eu gosto de fogo, só a brasa não basta", explica Marcio, atualmente à frente de um bistrô onde, à noite, faz questão de preparar seus pratos quase que só na chama, pouca coisa nos fogões e fornos a gás.

"EU GOSTO DE FOGO, LABAREDA. SÓ A BRASA NÃO BASTA"



TREMPE E FOGO DE CHÃO COMBINAM COM BRASA. MARCIO GOSTA DE USAR A ESTRUTURA DE METAL, MAS, AO CONTRÁRIO DA MAIORIA, PREFERE A LENHA QUEIMANDO FORTE



COSTELA "QUATRO DEDOS"
É A PREFERIDA, MAS VEM
PERDENDO ESPAÇO PARA A
"DE JANELA", EM PELOTAS

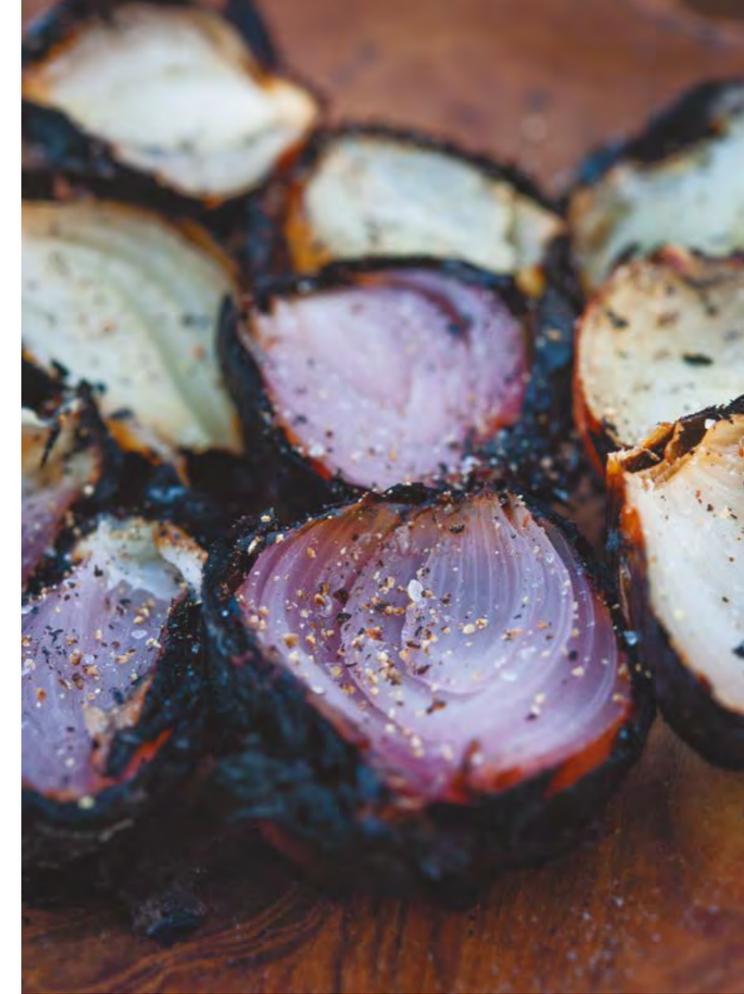
O fogo a que Marcio se refere e cultiva em geral é realmente intenso. A chama, não raro, perpassa as grades de ferro, diferentemente do que acontece quando se prioriza o manejo apenas das brasas, típico da região do Pampa. Entretanto, ele cuidadosamente mantém nas laterais os tocos de madeira que ardem com intensidade, de forma a reservar o eixo central da estrutura de metal para reunir as carnes que prepara: vazio, picanha e a sua preferida, a costela. "O açougueiro me disse que fazia quatro meses que não vendia uma costela quatro dedos de largura, como pedi", relata. Isto porque também em Pelotas, a exemplo de outras regiões do Estado, a preferência do momento parecem ser mesmo as tirinhas bem finas (influência do *asado de tira* dos *hermanos*), ou, ao contrário, a costela de janela, assada inteira, como no tempo dos tropeiros.

EM LUGAR DO **MANEJO DAS BRASAS**, O CULTO À **CHAMA**





SIMPLICIDADE E TRADIÇÃO:
CEBOLAS ASSAM INTEIRAS (AO
LADO E IMAGEM MAIOR). ABAIXO,
MORCELA, OU MORCILHA



No jeito Marcio de assar, não há espaço para a complexidade. Sai de cena o *chef* e quem assume o comando são as memórias atávicas, dos tempos da infância, que não se apagam jamais. “Não tem truque, nem magia. Prefiro o simples, como os churrascos em que a gente comia na tábua mesmo, as carnes acompanhadas com pão, linguiça campeira com carne de porco cortada à faca, matambre, morcilha e costela. Picanha, só aos domingos, e olhe lá”, relembra. A simplicidade se expressa também no preparo da cebola, jogada direto na brasa, depois se extraindo dela apenas o miolo, assado e adocicado.

Mas se estamos na terra do charque, ele não poderia faltar, ainda que possa parecer estranha a combinação. A chapa quente, aquecida pelo fogo ardente que assa a carne ao lado, recebe a panela onde

NO **CHURRASCO**, *CHEF* SE RENDE ÀS **MEMÓRIAS** ATÁVICAS





NA CHAPA QUENTE QUE
AQUECEU A PANELA DO
CHARQUE, O TOQUE FINAL:
MAÇÃS AO DOCE DE LEITE

é depositada o vazio picado, preparado de véspera, só com sal fino. Em seguida, entram em cena cebola, alho, tomate, pimenta dedo-de-moça e pimenta preta moída na hora, além de folhas de louro. Dos deuses. Enquanto o charque cozinha, a gordura das carnes pinga na brasa. “Já fica todo mundo nervoso com esse cheirinho, não é?”, diverte-se Marcio.

Por fim, a chave de ouro: nada melhor que um doce, como manda a tradição de Pelotas, mas preparado, também, com o sabor da chama. Assim que a manteiga derrete, maçãs são colocadas na chapa quente, sob fogo intenso. Em seguida, Marcio derrama doce de leite sobre elas. Tudo muito simples, tudo muito saboroso. Um mix entre o tradicional e o contemporâneo, com sabor de miscigenação, de compartilhamento de saberes. Ao final, quem se derrete são os comensais, extasiados com a riqueza de cheiros, gostos e sabores degustados à beira do São Gonçalo, tudo proporcionado pela magia que só a chama pode oferecer.

“O fogo te solta, é meio como o álcool, embriaga. O fogo aquece a amizade, traz proximidade”, resume Marcio. De fato, Marcio. De fato.

“O FOGO EMBRIAGA, AQUECE A AMIZADE, TRAZ PROXIMIDADE”





O INÍCIO DO CICLO DO **CHARQUE**

Tudo se inicia quando, por volta de 1780, chega ao Rio Grande do Sul o charqueador cearense José Pinto Martins, que fugia da histórica seca que assolava o Nordeste brasileiro desde 1777. Além de 34 escravos, entre os quais carneadores, campeiros, salgadores, sebeiros e graxeiros, Martins aportou na localidade com equipamentos dignos de uma saladeria profissional – ao menos na comparação com o modo como o charque era produzido até então no Brasil, de forma artesanal e para consumo local, sem grandes diferenças em relação à prática ancestral dos indígenas, de salgar a carne e deixá-la exposta ao sol para secar, de maneira a garantir sua durabilidade. Apesar dos avanços, a infraestrutura não era tão especializada quanto a instalada nos vizinhos hispânicos desde os anos 1600, que trabalhavam de forma industrializada e com mão de obra assalariada, além de contarem com isenções nos tributos para exportação. Ainda assim, o novo modo de produção foi suficiente para dinamizar a economia gaúcha, estimulando outros empreendedores a se dedicarem ao segmento. O rincão, poucos anos depois, já em 1812, viu-se elevado à condição de freguesia, com o nome de São Francisco de Paula (homônima, portanto, da localidade dos Campos de Cima da Serra), logo depois vila, em 1832, até tornar-se a cidade de Pelotas, em 1835.



INDÚSTRIA GAÚCHA, AINDA QUE MENOS SOFISTICADA, NA COMPARAÇÃO COM A DO URUGUAI E DA ARGENTINA, IMPULSIONOU A ECONOMIA DO ESTADO



A HISTÓRIA GIRA NOS

ROLETES

Brasa gaúcha aquece o sabor tipicamente italiano





FLORES DA CUNHA É A CIDADE GAÚCHA QUE MAIS SE DEDICA À PRESERVAÇÃO DA CULTURA DO MENAROSTO

Já parou para pensar que Leonardo Da Vinci, de alguma forma, está presente cada vez que você aciona o motor que movimenta os espetos de sua churrasqueira (se você tiver um destes equipamentos instalado, claro), ou, ainda, cada vez que vai a uma churrasqueira que trabalha com o sistema de espetos giratórios no preparo das carnes? Pois saiba que é do genial italiano a autoria da estrutura que deu origem a uma das técnicas mais antigas de preparo de carnes na brasa: o *gillarostro*, ou menarosto, como é mais conhecido em Flores da Cunha, na Serra gaúcha.

A cidade de colonização italiana é a principal responsável pela preservação deste saber-fazer ancestral, que vem sendo passado de geração em geração desde que os imigrantes começaram a chegar ao Rio Grande do Sul, em 1875. Utilizando um sistema de acionamento a motor de enormes roletes, aos quais são afixados dezenas de espetos, assam-se diferentes tipos de carnes: hoje, codorna, coelho, leitão (porco) e frango, todas elas temperadas de um dia para o outro com manjerona, sálvia,





cebola, alho, alecrim, sal fino e pimenta no vinagre. Antes de serem servidas, as carnes giram em torno das brasas por cerca de cinco horas. Ao final da jornada, um sabor inigualável é oferecido aos comensais, porque, com o movimento dos roletes, as carnes de cima derramam o suco delas próprias sobre os pedaços que estão na parte de baixo, em um ciclo virtuoso e delicioso de tempero e retempero.

Entretanto, o menarosto, como refere Maria Beatriz Dal Pont, estudiosa da gastronomia e autora do projeto de Implantação da Escola de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul (UCS), é muito mais do que uma receita: “Trata-se de uma prática cultural, um patrimônio imaterial que identifica um saber-fazer secular”. Não por acaso, a receita atual do menarosto é similar à do *spiedo bresciano*, prato típico da cidade de Bréscia, na região da Lombardia. E de Bréscia vieram

“É UMA **PRÁTICA** CULTURAL, UM **SABER-FAZER** SECULAR”



AS DEZENAS DE ESPETOS
QUE GIRAM POR CINCO
HORAS NOS ROLETES
EXIGEM DOIS DIAS DE
TRABALHO INTENSO





DONA INÉS E SEU BENÉ CONTAGIAM SUAS EQUIPES COM A ALEGRIA DE SEREM OS GUARDIÕES DE UMA CULTURA SECULAR

A ADIÇÃO DOS TEMPEROS NOS PANELÕES (ACIMA E NA PÁG. AO LADO, À ESQUERDA) SEGUIE UMA SEQUÊNCIA SUPERVISIONADA DE PERTO POR SEU BENÉ

muitos italianos que fundaram, em território gaúcho, a cidade de Nova Bréscia – não por acaso, conhecida por ser uma “exportadora” de assadores talentosos e empreendedores de sucesso nas churrasarias que adotam o sistema de rodízio.

Voltando ao menarosto: como explica Maria Beatriz, “na receita originária de Bréscia, carnes diversas, como porco, gado, frango, coelho e passarinhos são espetados em pedaços, entremeados de sálvia, toucinho e ervas, banhados com uma mistura de manteiga, sal e gordura do cozimento da carne, enquanto são assados em fogo feito com lenha de videiras e oliveiras. A carne é servida com polenta e salada em eventos comunitários, onde se celebra a tradição”. Exatamente como passou a ocorrer em território gaúcho, a partir de 1875.

Gissely Lovatto Vailatti, professora de História, lembra que o uso de temperos para conservar as carnes vem de muito tempo, até porque apenas em 1980 a energia elétrica chegou a muitas localidades do inte-

rior de Flores da Cunha. Ela acrescenta que, logo que aqui chegaram, os italianos se alimentavam de muita caça, incluindo pássaros e ratões do banhado. De início, apenas estas carnes eram assadas em fogo de chão, preparado com lenha, e só mais tarde se passou a usar latas e latões para acomodar a brasa. O girarosto tradicional, com vários espetos em um rolete, foi adotado um pouco mais tarde, em geral sendo montado no pátio das casas. “A caça era mais utilizada para estes assados porque a vaca era importante moeda de troca, já que dela se podia extrair o leite e fabricar queijo e, ainda, comercializar os bezerros. Já o porco fornecia a banha, também importante fonte de renda”, explica a professora.

GUARDIÕES DO SABER-FAZER

Em Otávio Rocha, distrito de Flores da Cunha, mais exatamente na localidade de Travessão Carvalho, dois primos são atualmente os guardiões deste saber-fazer milenar, que reúne os italianos em volta

DE INÍCIO, SÓ A **CAÇA** ERA
UTILIZADA NOS **ASSADOS**, POIS

O GADO ERA **IMPORTANTE**

FONTE DE **RENDA**





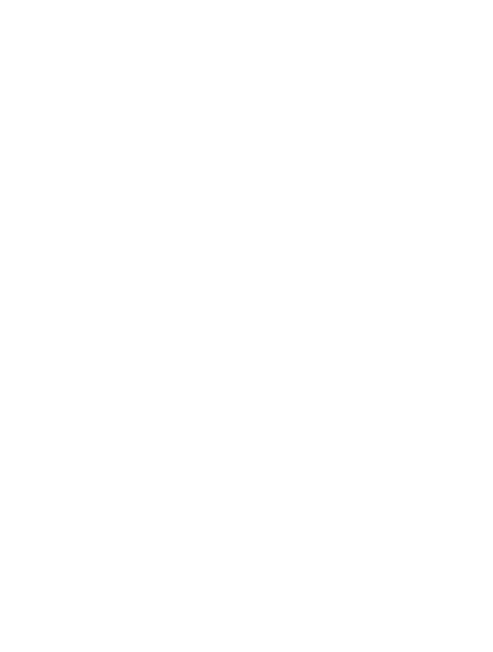
O EXÉRCITO FEMININO COMANDADO POR DONA INÊS PREPARA OS COADJUVANTES ESSENCIAIS PARA O SUCESSO DO MENAROSTO

AGNOLINI, **RADICCI COM**
BACON, SALADA DE BATATAS,
POLENTA E MACARRÃO
NÃO PODEM FALTAR

das brasas e do fogo atávico ancestral. Eles estão à frente do exército de 15 homens e 15 mulheres que preparam os pratos a serem servidos em festas comunitárias para, em média, 950 pessoas. Enquanto Benedito Pauletti, 63 anos, comanda o time masculino responsável pelo preparo das carnes, Inês Bombardelli Pauletti, 70, lidera o grupo feminino que se dedica aos acompanhamentos, coadjuvantes essenciais para o sucesso dos eventos e para a satisfação dos presentes.

Um dia antes da iguaria principal ser servida, e enquanto os homens lavam, cortam e temperam as carnes, as mulheres estão às voltas com as etapas preliminares que envolvem a produção de pratos como sopa de agnolini, radicci com bacon, salada de batatas, polenta e macarrão. Sem falar no pão caseiro, assado ali mesmo, na estrutura que pertence à Paróquia São Marcos, a qual engloba, além de Travessão Carvalho, as localidades de São Francisco, Linha 60, Nova Brasília, Santa Justina e São Luiz.





A COLOCAÇÃO DAS
CARNES BEM APERTADAS
NOS ESPETOS EXIGE,
DEPOIS, ATENÇÃO COM
O PONTO DO ASSADO

SABERES E **SEGREDOS** ESTÃO À **ESPERA** DOS **SUCESORES**



Seu Benedito e dona Inês comungam o privilégio de serem as referências da comunidade quando o assunto é menarosto, e de outra parte ambos compartilham uma mesma ansiedade: a de encontrar sucessores que não deixem essa tradição se perder na linha do tempo. “Exige dedicação, porque é muita responsabilidade”, diz seu Benedito. “Quem vai ficar com os meus cadernos de receitas, que herdei da dona Leondina Molon, hoje com 81 anos, que me antecedeu? Ninguém quer assumir”, lamenta dona Inês, que pretende se “aposentar” assim que encontrar quem a substitua.

A preocupação de ambos faz algum sentido, porque há saberes e segredos que precisam ser repassados a quem possa zelar por eles. O corte da carne de coelho, por exemplo, tem suas sutilezas, e por isso só seu Benedito dá conta da tarefa, assim como é essencial a retirada de um pequeno sebo da codorna, que pode torná-la um pouco indigesta. São detalhes que não escapam ao olhar atento de seu Benedito – ou Bené, para os mais íntimos. Ele tem a expectativa do filho, Kleber, 40 anos, assumir seu lugar, quando não tiver mais condições de enfrentar a maratona de dois dias de trabalho intenso. Enquanto isso não acontece, seu Bené explica que o aspecto de maior atenção é sempre com o ponto do assado, pois as carnes são colocadas nos espetos bem juntas, quase sem espaço entre elas.



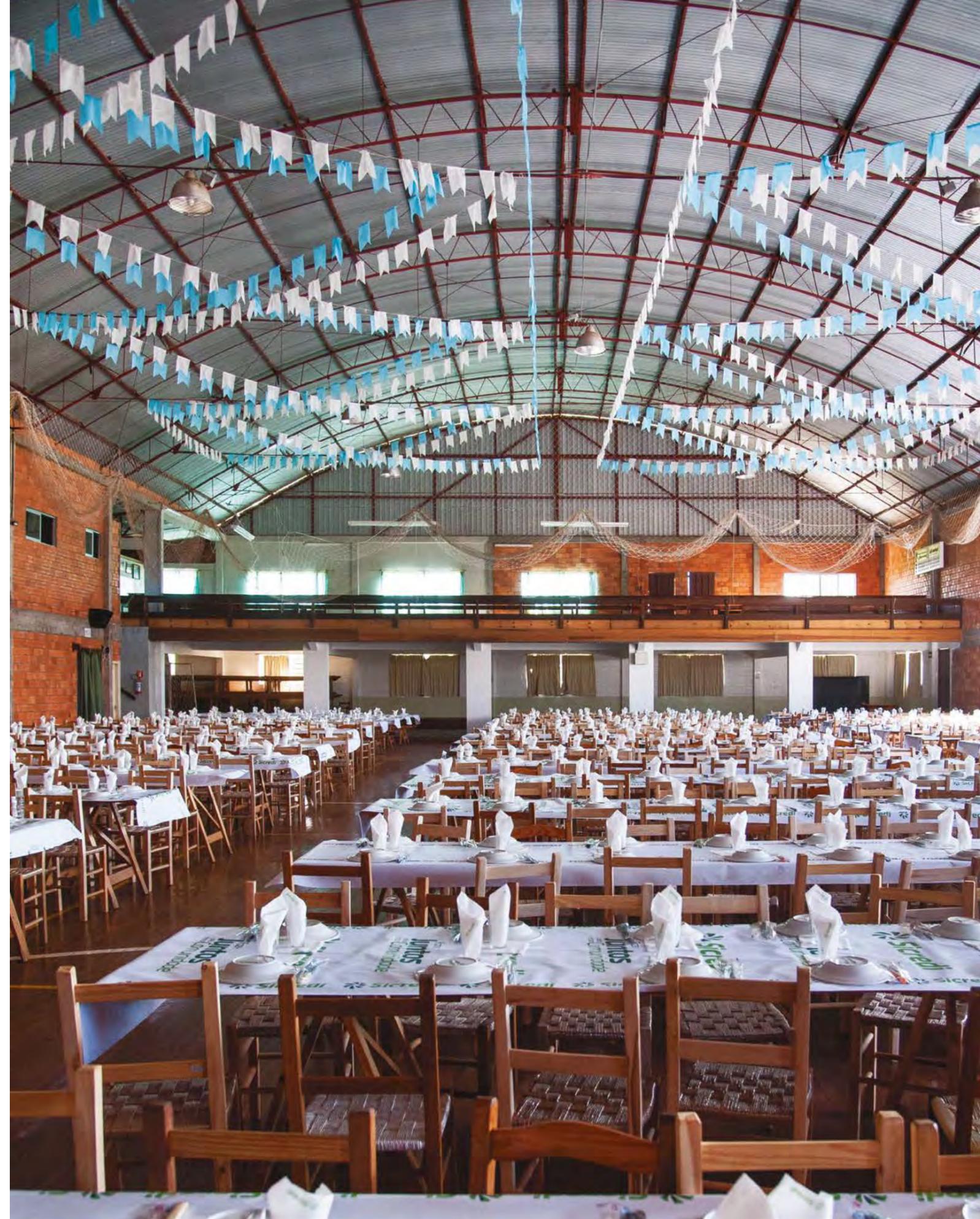
OS ENORMES SALÕES PAROQUIAIS DE FLORES DA CUNHA COSTUMAM FICAR LOTADOS EM DIA DE MENAROSTO

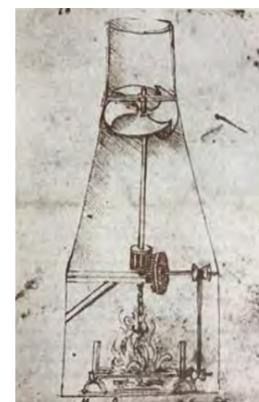
NO **CHURRASCO** DA EQUIPE, O
TEMPERO DO MENAROSTO DÁ
SABOR À **COSTELA** E AO **VAZIO**



Se de um lado preparar os 750 quilos de carne, acondicionadas em enormes painéis de alumínio, onde varam a noite marinando no tempero, é uma trabalhadeira danada, de outro tem suas compensações. O animado lanche servido no meio da tarde a todos os voluntários é tipicamente italiano, com direito a café preto, pães, geleias, gostoli e até mesmo vinho. Sem falar no churrasco no almoço de sexta-feira, véspera da festa da noite. A costela e o vazio são preparados com o mesmo tempero do menarosto, adicionando-se apenas um pouco de sal grosso. A churrasqueira, a propósito, é equipada com espetos giratórios, herdeiros do sistema milenar do rolete.

E em meio a tanta agitação, prepondera o principal elemento: o privilégio de estar ao redor do fogo, em um amplo conagraçamento que só a brasa é capaz de proporcionar. Uma chama milenar que atravessou séculos, cruzou oceanos e mantém reunidas comunidades inteiras em torno do sabor de um assado genuíno e saboroso, a girar e a girar, eternamente.



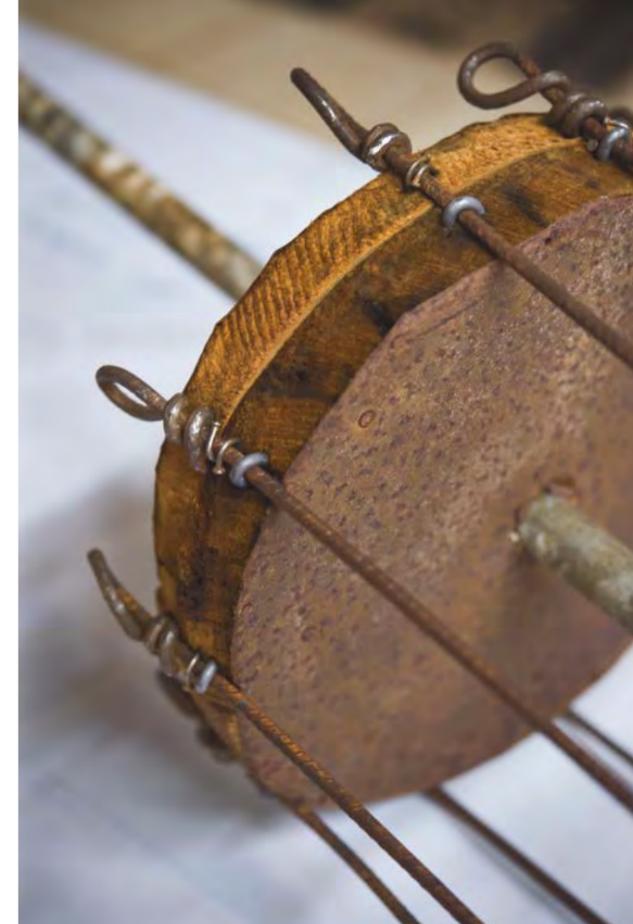


LEONARDO DA VINCI

A estrutura giratória que deu origem aos atuais roletes de metal foi desenhada por Leonardo Da Vinci. Era usada ao ar livre, em campanhas e guerras, já que os nobres e senhores feudais viajavam constantemente para visitar seus domínios ou estavam em batalhas para defendê-los. O desenho original deste equipamento (*ilustração acima*) está no famoso *Codice Atlantico*, de Da Vinci, uma coleção de 12 volumes que se encontra em exposição permanente na Biblioteca Ambrosiana, em Milão. Embora o desenho leonardiano contenha algumas diferenças – como, por exemplo, uma chaminé encimada por uma hélice movida pelo ar quente emanado do fogo, que fazia girar os espetos mecanicamente –, o mecanismo sustentador dos espetos é similar ao usado em Flores da Cunha nos dias de hoje.

Nos séculos XVI e XVII, existiam em uso na Europa estruturas que giravam mecanicamente, chamadas de *giraspedi* ou *girarrosto*, feitos de metal ou de madeira. A carne vinha espetada por inteiro ou, no caso de pequenos animais de caça, como passarinhos, em pedaços entremeados de legumes, verduras e toucinho.

Fonte: Maria Beatriz Dal Pont



GRANDES (AO LADO) OU PEQUENOS (IMAGENS ACIMA), ROLETES SÃO LEGADO DE UMA CULTURA ITALIANA DA BRASA



CARNE PARA NOVOS

TEMPOS

Cadeia produtiva gaúcha segue em busca da excelência

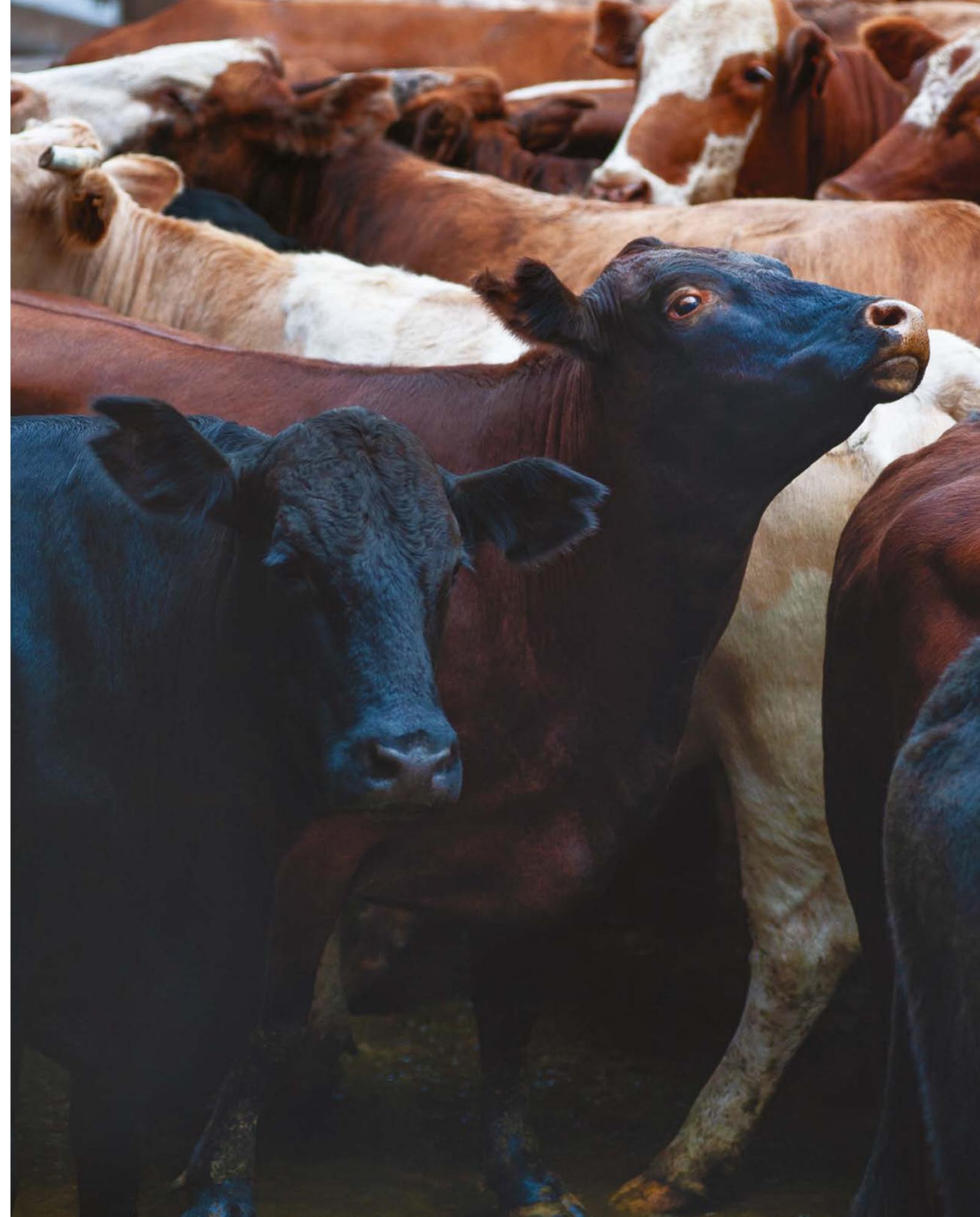




RAÇAS BRITÂNICAS
AQUI SE ACLIMATARAM,
OFERECENDO CARNES DE
QUALIDADE SUPERIOR

Uma das leis universais do churrasco diz que um assador ruim é capaz de estragar qualquer carne, por melhor que seja o produto, mas em compensação não há nada que o mais exímio dos churrasqueiros possa fazer se a carne for ruim. Esta é a base filosófica de um processo de qualificação dos rebanhos gaúchos e da carne industrializada no Rio Grande do Sul, que vem tomando grande impulso em especial nos últimos 15 anos. A visão de que existe um enorme mercado para um produto de qualidade superior, ainda que a preços mais elevados, tem unido a cadeia produtiva, o que significa maior aproximação e sinergia de propósitos entre autoridades de vigilância sanitária, criadores, frigoríficos, açougues e supermercados e, mesmo, butiques especializadas na comercialização de cortes nobres. E o melhor lugar para que esta união de forças aconteça é o território gaúcho, onde a jornada ao redor do fogo se iniciou.

Vimos que o Rio Grande do Sul, desde os anos 1600 – quando aqui adentraram as primeiras cabeças de gado rústico, da raça franqueiro, trazidas da Argentina pelo padre jesuíta Cristóvão de Mendonça, dando origem a enormes rebanhos que mudariam a história da pecuária no Brasil –, foi sempre um protagonista importante no segmento de carne. Foi também em terras sul-rio-grandenses que se aclimataram com naturalidade as raças europeias importadas por Assis Brasil, nos anos





BIOMA PAMPA OFERECE O MELHOR ALIMENTO PARA OS ANIMAIS

1900, as quais, por suas características genéticas, por si só já garantiriam maior maciez, sabor e suculência à carne. Mas havia mais: estes animais encontrariam no Bioma Pampa uma privilegiada oferta de pastagens, graças ao clima, solo e relevo de um território compartilhado, privilegiadamente, apenas por gaúchos, uruguayos e argentinos. É esta genética diferenciada e esta trajetória de lida com rebanhos de alto padrão que criadores de todo o Brasil, os quais majoritariamente investem em raças de origem indiana, de menor maciez e qualidade, tem buscado agregar aos seus plantéis, por meio da inseminação artificial, cruzando vacas zebrinas com touros de raças britânicas.

Reconhecimento à parte, os criadores gaúchos sabem que o segredo é entender que tudo que é bom sempre pode ficar melhor, e por isso seguem se dedicando à busca da qualificação crescente do produto oferecido, seja pela crescente oferta de genética de qualidade,

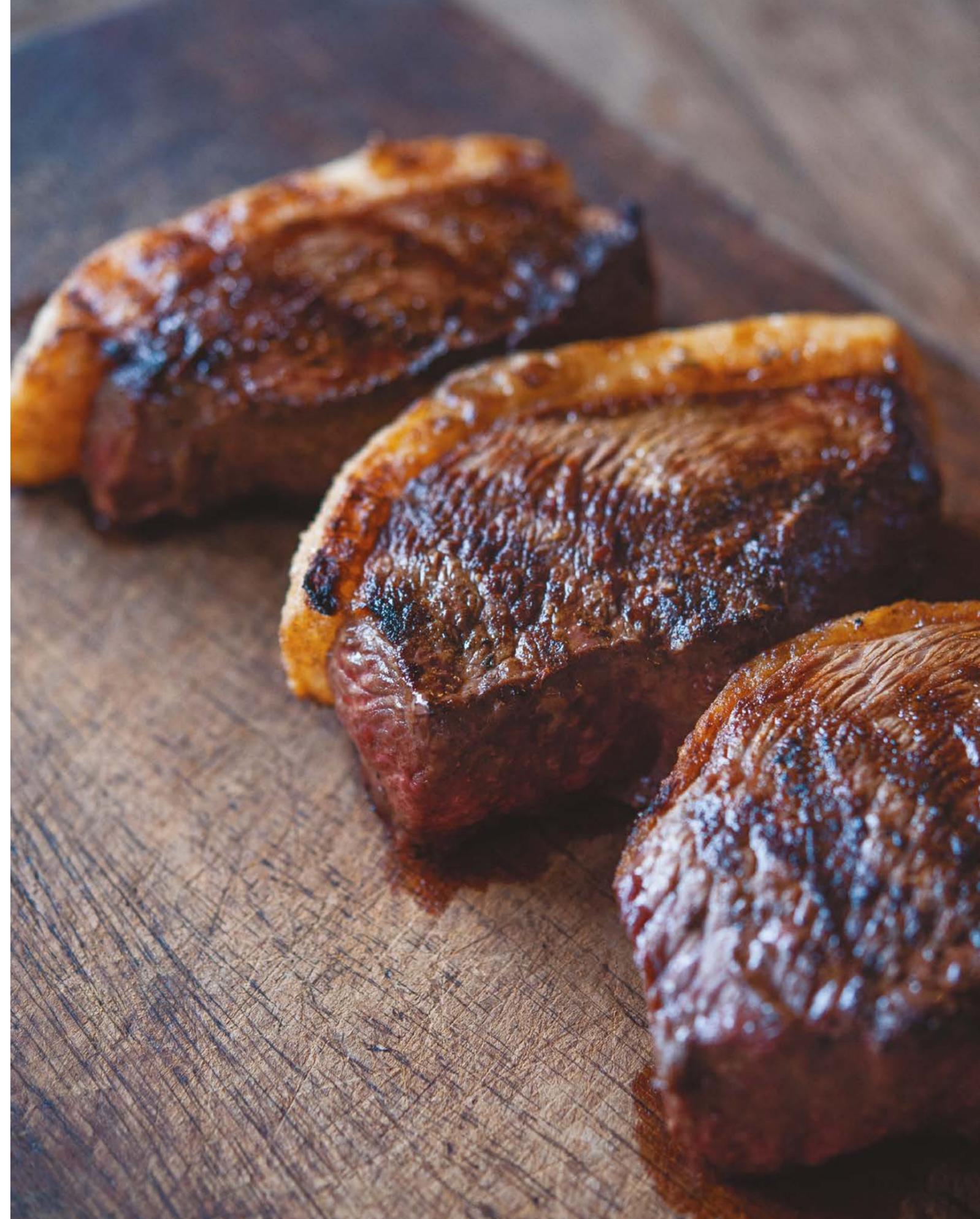
seja por meio da venda do produto final com maior valor agregado. A qualificação, entretanto, não pode se dar a qualquer preço. Ao menos esta é a filosofia do criador Fernando Costabeber, da Fazenda Pulquéria, em São Sepé, a poucos quilômetros de Santa Maria, na região central do Estado. Ali, os cerca de 6 mil animais comercializados a cada ano são criados soltos no campo, alimentando-se de pastagens como aveia e azevém, mas tendo ração à vontade, disponível nos diferentes piquetes (são 70 toneladas oferecidas por dia). Tecnicamente falando, o que a Fazenda Pulquéria faz é definido como “terminação de bovinos de corte, com precocidade e excelente acabamento, produzindo carnes de sabor e maciez premium”. Adquirindo os animais bem jovens, preferencialmente na fronteira com o Uruguai e a Argentina (Uruguiana, Sant’Ana do Livramento e Quarai), Fernando garante: “Não faz sentido ganhar dinheiro à custa do sofrimento dos animais”.

GENÉTICA PRIVILEGIADA

DO **GADO** DO SUL SE

EXPANDE **BRASIL** AFORA





NENHUM ALIMENTO OFERECE REMUNERAÇÃO SENSORIAL TÃO RICA AO TAPETE OLFATIVO QUANTO O CHURRASCO

Estudioso da formação histórica e cultural dos gaúchos, Costabeber tem um perfil diferenciado, ligeiramente distinto de outros colegas de atividade. “Dizem que o que engorda o boi é o olhar do dono, não? Pois eu trabalho e moro na fazenda, como fazem a maior parte dos criadores australianos, por exemplo, e ao contrário de muitos daqui, que preferem viver na cidade. Aliás, eu não trabalho: me divirto, pois acredito que é preciso colocar a alma no negócio”. Um dos diferenciais de seu sistema de criação, que ele assegura ser único no Brasil e que exige a máxima atenção, é o compromisso com a entrega: “São cerca de 140 animais comercializados por semana. Comecei aos poucos, e fomos aprimorando, de forma a sempre podermos cumprir com a palavra”.

Fernando, ademais, é um apaixonado por churrasco e pelas características sensoriais que a carne assada desperta. Ele cita o professor Pedro de Felício, da Universidade de São Paulo (USP), para registrar que “nenhum outro alimento oferece uma remuneração sensorial tão rica ao nosso tapete olfativo privilegiado quanto uma

“É **PRECISO** COLOCAR **ALMA** NO NEGÓCIO, MORAR NA **FAZENDA**”





CARNE INDUSTRIALIZADA
PELO FRIGORÍFICO SILVA
TEM ORIGEM EM ANIMAIS
ABATIDOS COM MENOS
DE DOIS ANOS

carne sendo assada e a gordura pingando na brasa. Era assim que os primeiros homens que colocaram a carne no fogo sentiam, e, afinal de contas, todos os nossos grandes prazeres são ancestrais”. Para completar, Fernando não tem dúvidas em afirmar: “O gaúcho é o povo em que se registra a maior influência e presença da carne de gado em todo o mundo.”

FRIGORÍFICO TOP

Bem pertinho da Fazenda Pulquéria, e portanto na estratégica região central do Estado, com diferenciais particulares para a logística do mercado em que atua, o Frigorífico Silva é o maior do Rio Grande do Sul e um dos maiores do Brasil no que se refere ao número de abates. Inaugurado em 1972, tem, desde sempre, a marca do pioneirismo e da preocupação com a qualidade de seus processos. É

um dos ícones da qualidade da carne gaúcha vendida para as maiores redes de autosserviço do Brasil, estando, também, habilitado a exportar para mais de 70 países.

Ivon da Silva Júnior, que dirige o frigorífico, não esconde o brilho no olhar e fala de maneira sempre entusiasmada sobre sua empresa, não raras vezes oferecendo churrascos aos visitantes, no quiosque anexo à fábrica. É a melhor forma de poder compartilhar, *in loco*, a qualidade da carne que comercializa. Ele lembra que o Frigorífico Silva foi o primeiro do Brasil a literalmente “dar nome aos bois”, adotando o uso de marca própria e, depois, a implantar o processo de embalagens a vácuo. Hoje, o Silva tem a única fábrica de bifes do Brasil, montada a partir de projeto encomendado na Alemanha.

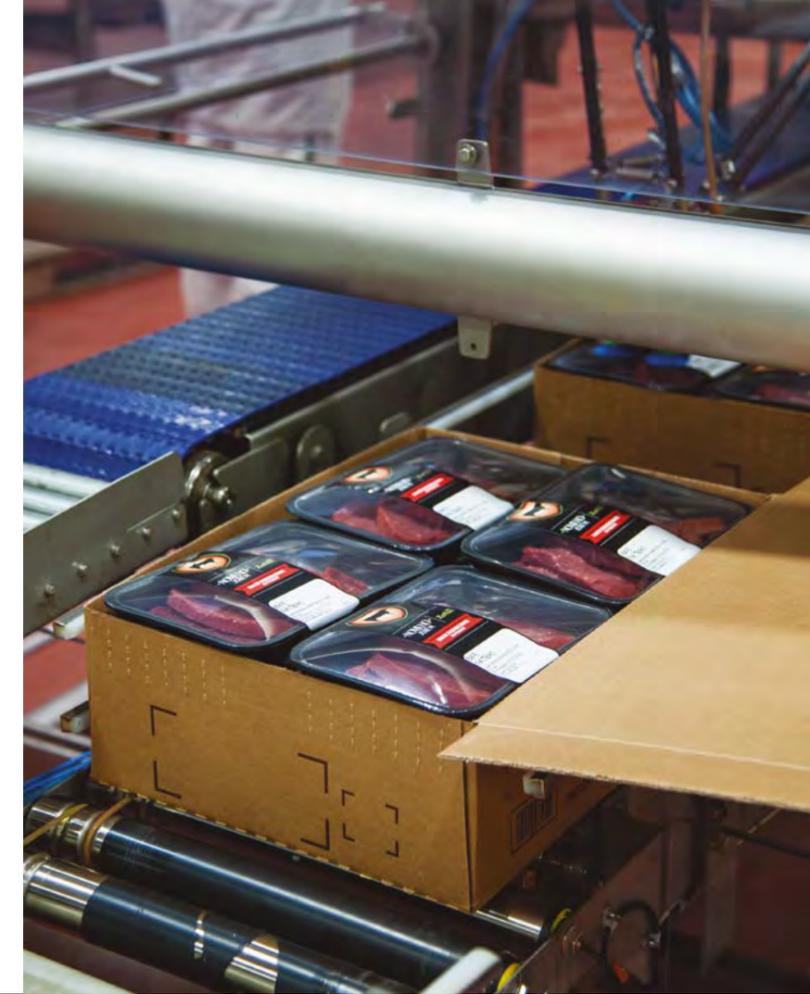
A maior parte dos animais abatidos pela equipe de Ivon têm menos de dois anos, o que garante maior qualidade ao produto. O gado é ad-

GADO É ADQUIRIDO EM SUA

MAIORIA NO **PAMPA**, MAS

TAMBÉM NO **PLANALTO**





EMPRESA DE SANTA MARIA FOI A PRIMEIRA A "DAR NOME AOS BOIS", CRIANDO MARCA PRÓPRIA HÁ DÉCADAS

MELHORES PRÁTICAS

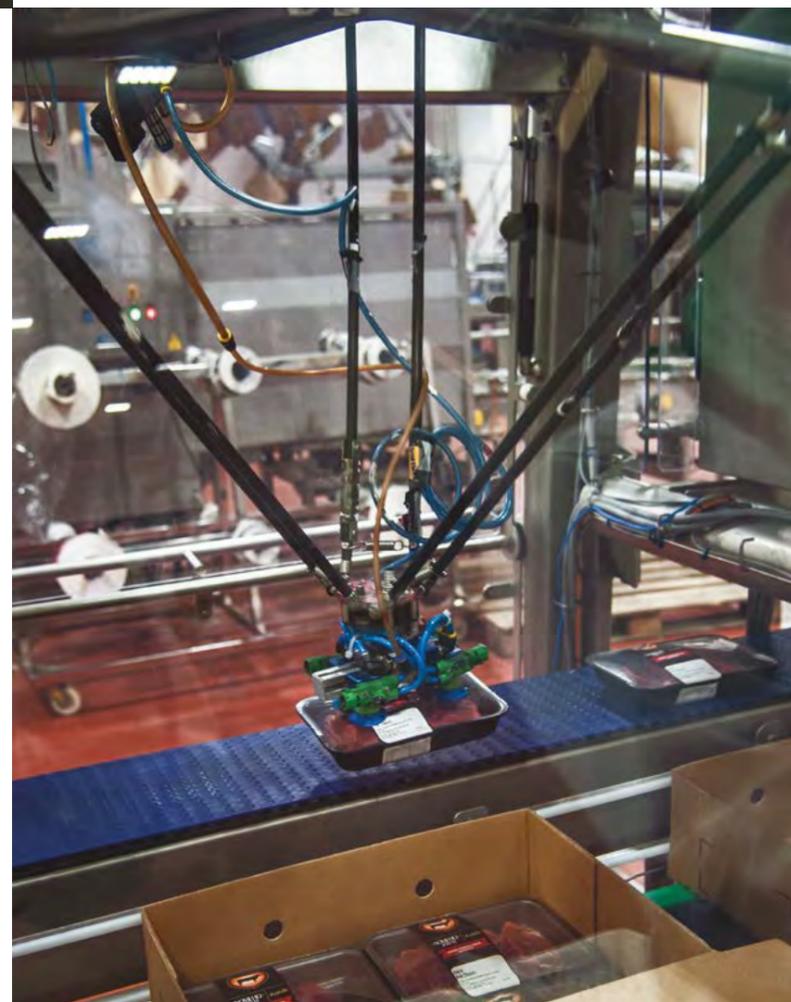
BUSCAM **REDUZIR** AO MÁXIMO

SOFRIMENTO DOS **ANIMAIS**



quirido, em sua maioria, na região do Pampa, mas também no Planalto Central e Noroeste gaúcho, sempre com vantagens na logística.

O Frigorífico Silva dá preferência para o beneficiamento de carne das raças hereford e angus, em razão de suas características de marmoreio (a gordura interna que garante maciez, sabor e suculência e que é quase inexistente nas raças indianas, como zebu e nelore, que predominam em outras regiões brasileiras). E busca as melhores práticas no que se refere ao trato com os animais, a saber: a posição estratégica garante menor tempo de transporte entre o fornecedor e o local de processamento, reduzindo o estresse dos rebanhos; além disso, há cuidados como a colocação de barras de metal nos bretes, em formato circular, minimizando lesões no gado; também conta com mangueiras protegidas pela sombra, para reduzir o efeito do calor intenso de Santa Maria, em especial no auge do verão. Não por





HIGIENE E QUALIDADE
DO PRODUTO ASSEGURAM
RENTABILIDADE, SEMPRE
COM FOCO NO CLIENTE

outra razão o frigorífico é o único que deixa as portas abertas para que seus fornecedores acompanhem o abate, se assim o desejarem.

Natural de Sant'Ana do Livramento, o veterinário Miguel Potis Bartolome Linardakis atua no Frigorífico Silva no comando do Serviço de Inspeção Federal (SIF) e é um entusiasta dos processos que avaliza diariamente. “Temos tido resultados extraordinários, todos puxando para o mesmo lado, apostando na transparência e em um relacionamento cordial e de urbanidade. Afinal de contas, ambas as partes sabem que higiene e qualidade asseguram rentabilidade, mas o principal é um produto ideal para consumo”, refere. “À fiscalização cabe orientar, cobrar e, se for o caso, também punir”, acrescenta, lembrando que 100% da responsabilidade sobre a segurança alimentar é da empresa. Linardakis descreve a estrutura tecnológica disponível no frigorífico, em que monitores informam os dados de cada lote industrializado, com um detalhado raio x da sanidade dos rebanhos – os quais, a propósito, são 80% de origem de programas de carne certificada, ele lembra.

FISCALIZAÇÃO É ALIADA DA BUSCA PELA EXCELÊNCIA





MARMOREIO ASSEGURA
SABOR, MACIEZ E
SUCULÊNCIA DA CARNE
QUE VAI AO FOGO

Uma visita ao Frigorífico Silva permite constatar a cuidadosa preocupação com a qualidade, atestada pelos exames laboratoriais e pela aposta na moderna tecnologia de embalagem a vácuo, que, além de proteger contra a contaminação, garante também maior sabor, frescor e textura ideal para a carne. A customização dos produtos (chamada porcionamento) está em sinergia com o processo de ATM (sigla em inglês para atmosfera modificada), tecnologia que garante a qualidade sem necessidade de congelamento ou uso de conservantes.

O roteiro pela fábrica é rico em informações, e o entusiasmo está expresso nas palavras de qualquer colaborador que esteja guiando os visitantes, mas o melhor momento continua sendo, ao final, sentar em um dos bancos de madeira das mesas próximas à churrasqueira equipada com grelha. É ali, ao lado da chama da lenha que arde no queimador, que um colaborador do frigorífico prepara, com maestria, nacos de entrecot, t-bone, picanha, prime rib, maminha, vazio e costela quatro dedos, todos da marca Best Beef. Churrasco com satisfação garantida, em mais uma etapa da missão de narrar a jornada dos gaúchos ao redor do fogo.

CARNE DE QUALIDADE É CHAVE PARA UM **ASSADO** SABOROSO





SABEDORIA INDÍGENA, FOGO ETERNO

O criador Fernando Costabeber gosta de contar que Pulquéria foi a denominação escolhida para a propriedade que é de sua família há 40 anos porque este seria o nome de uma índia que teria sido mulher de Sepé Tiarajú, cacique guarani morto e supliciado na trágica batalha de Caiboaté, em 1756, na região do atual município de São Gabriel. A alma de Pulquéria seguiria presente em uma caverna localizada em outra fazenda, bem próxima dali, onde se especula que o corpo de Sepé também possa ter sido enterrado.

A respeito do espírito de Sepé, cabe referir que, ao menos no pensamento popular, ele já é santo, e por isso empresta seu nome para o município de pouco mais de 24 mil habitantes onde está localizada a fazenda de Fernando. Em São Sepé, acrescente-se, também fica a Fazenda Boqueirão, onde um fogo de chão arde desde por volta dos anos 1800, sem se apagar jamais. Sua origem seriam os acampamentos dos tropeiros que por ali passavam e, quando iam embora, tratavam de deixar grandes toras queimando, mantendo o braseiro aceso, de forma a auxiliar os que viessem pelo caminho: ali poderiam encontrar o fogo adiantado, protegendo-se dos frios e aquecendo a água do chimarrão.

Depois, foram as sucessivas gerações da família Simões Pires que decidiram assumir a guarda do fogo. Hoje protegidas em um galpão cujo teto está enegrecido pelo efeito da fumaça de mais de dois sé-

culos, é como se aquelas brasas fossem eternas, tal e qual o espírito de luta de Sepé e de milhares de outros guaranis, que resistiram o quanto puderam à sanha de portugueses e espanhóis. É curioso registrar que lusos e hispânicos, apesar de durante centenas de anos terem se engalfinhado em conflitos pela ocupação do território, resolveram se unir nas Guerras Guaraníticas. E tudo para destruir o projeto utópico de convivência fraterna das reduções jesuíticas que reuniam milhares de índios. Também pudera: por sua inusitada harmonia e gestão democrática, aquele modelo quebrava paradigmas e colocava em risco a ordem instituída pelo homem branco na Europa e nos novos mundos.

É por isso que Sepé, assim como o fogo de chão que arde há mais de 200 anos, segue vivo, não apenas por ter sido um bravo guerreiro, mas porque os indígenas acreditam que Deus está presente na energia vital de cada homem e mulher, assim como cada homem e mulher tem uma porção divina e eterna, e é assim que está em Deus. É uma visão de mundo que explica por que o homem branco é tido como sendo "do negócio", enquanto os guaranis buscam uma ligação maior com a natureza, e são ditos como "do ócio". O homem branco tem dificuldade de aceitar que os indígenas acreditam estar neste mundo para sentir, para se polir, para buscar uma comunhão com o superior, enquanto nós, ao que parece, aqui estamos apenas para acumular. Um dia chegaremos lá?



A BRASA, O PRESENTE E O

FUTURO

Se há muitos jeitos de assar, a cultura da chama é eterna





VARIEDADE DE
CORTES NOS ASSADOS
ESTÁ LIGADA À
IMIGRAÇÃO ITALIANA

Como referimos brevemente na introdução, foi em meados do século XX (anos 1900) que o churrasco gaúcho passou a incorporar uma variedade de cortes mais nobres, além da tradicionalíssima costela, do clássico matambre e da apreciada ripa. É quando entram em cena, por exemplo, a picanha e o vazio (ou fraldinha), garantindo, assim, melhor aproveitamento comercial de cada rês. A novidade veio de maneira simultânea a uma série de inovações introduzidas pela imigração italiana na culinária gaúcha, a partir de sua presença na Serra do nordeste gaúcho, desde 1875. Para os italianos, a carne de gado era servida apenas em dia de festa, e merecia, portanto, atenções especiais.

Os cortes eram preparados de véspera, ficando imersos em vinha d'alhos. Uma vez assados, eram servidos com acompanhamentos que um velho gaudério jamais admitiria: sopa de capeletti, salada de batatas com maionese, polenta frita, cebola em conserva, para citar apenas alguns. O assado dos “gringos” incluía, também, frango e carne de porco, além de linguiças, salsichões e outros embutidos, os últimos como especialidades aportadas pelos imigrantes alemães desde sua chegada, em 1824.



ITALIANOS INOVARAM
NÃO SÓ NAS CARNES,
MAS TAMBÉM NOS
ACOMPANHAMENTOS



Esta variedade de opções, preparadas em porções menores (na comparação com os cortes mais robustos que os tropeiros e os peões de fazenda assavam no fogo de chão), daria origem, anos mais tarde, por volta dos anos 1960-70, ao sistema de espeto corrido, ou rodízio de carnes, sobre o qual falaremos a seguir.

Antes de chegarmos lá, cabe destacar, mais uma vez, o papel de Joaquim Francisco de Assis Brasil, que introduziu no Estado, no início dos anos 1900, raças britânicas trazidas do Uruguai e da Argentina. Eram os primeiros tempos de rebanhos cuja carne teria qualidades superiores, dando início a um aprimoramento genético sem precedentes, pioneiro no país e embrião da profissionalização da pecuária gaúcha, que atinge seu ápice nos dias de hoje (*confira detalhes no texto de introdução e no capítulo específico sobre o tema*). O que pouca gente sabe é que, também na primeira metade do século XX, nasceu a primeira churrascaria do Brasil, e, de novo, filha do pioneirismo gaúcho.

ENTRADA DE **RAÇAS BRITÂNICAS** QUALIFICOU **REBANHOS**





ANTONIO AITA FOI O PRECURSOR DA INCLUSÃO DE CHURRASCO NO CARDÁPIO DOS RESTAURANTES

Em 1935, o restaurante de Concheta e Antonio Aita, localizado na rua Dr. Timóteo, em Porto Alegre, passaria por uma revolução: ao cardápio das prestigiadas refeições de comida caseira, que a cada dia faziam mais sucesso, seria acrescentado, aos domingos, o churrasco. E tudo porque Antonio, o proprietário, era exímio assador. Sua fama era tanta que foi convidado para preparar a churrascada que marcaria as comemorações do centenário da Revolução Farroupilha, simultânea à inauguração do parque que ficaria mais conhecido como Redenção, em Porto Alegre. O pedido (ou convocação) veio diretamente do então governador do Estado, Flores da Cunha. Foi graças ao sucesso da empreitada que o hoje Restaurante Santo Antônio entrou para a história como a primeira casa do Brasil a oferecer churrasco no cardápio.

CHURRASCADA NA REDENÇÃO GEROU A IDEIA PIONEIRA





ESPETO CORRIDO
POPULARIZOU O
CONSUMO DO
CHURRASCO



ESPETOS EM RITMO ACELERADO

Como mencionamos de início, a segunda metade do século XX, mais exatamente a década de 1960, registraria o surgimento de uma revolucionária maneira de servir o churrasco em restaurantes, iniciativa, mais uma vez, protagonizada por gaúchos: o espeto corrido, ou rodízio de carnes. Exatamente a cargo de quem ficou a primazia, é questão que gera acalorados debates até hoje. O mais provável é que diferentes iniciativas com o mesmo intuito tenham surgido quase simultaneamente nessa época, boa parte delas tendo à frente assadores e proprietários de pequenos empreendimentos que decidiram tentar a vida nos grandes centros, deixando Nova Bréscia, pequena cidade encravada na serra gaúcha, a 167 km de Porto Alegre. Não por acaso, a cidade exibe em sua praça principal a estátua de um churrasqueiro com avental branco, faca e espeto nas mãos. Cabe lembrar, como referimos no capítulo sobre o menarosto, que foi em Bréscia, na Itália, que se popularizou o uso do espeto giratório no preparo dos assados, equipamento que seria decisivo para o sucesso dos novos empreendimentos.

DE **NOVA BRÉSCIA** TERIAM SAÍDO OS **INOVADORES** DO RODÍZIO



Um dos notórios protagonistas desta história é Albino Ongaratto, que ainda jovem deixou sua cidade-natal com a esposa e cinco filhos em direção ao interior de São Paulo, desacreditado por muitos e sem saber bem como iria sobreviver. Tentou a sorte na cidade de Jacupiranga, sem sucesso, e mais tarde, apostando a sorte numa churrascaria em Registro, viu o negócio prosperar. Teria sido lá, ao menos segundo a Associação das Churrascarias do Estado de São Paulo, que nasceu o sistema de rodízio, em meados da década de 1960. Conta-se que, um dia, um atrapalhado garçom trocou os pratos de várias mesas: quem havia pedido galeto, recebeu costela, e o filé foi servido no lugar da linguíça. Os clientes começaram a reclamar, e a confusão foi generalizada. Ongaratto, para resolver a situação, teria determinado que se passasse a servir todos os pratos do cardápio, em todas as mesas. A insatisfação dos clientes logo foi revertida. Nascia um novo sistema de atendimento que rapidamente se disseminou país afora e hoje é conhecido e apreciado internacionalmente.

Após esse episódio, Ongaratto inaugurou outras churrascarias em São Paulo e no Paraná. Para dar continuidade aos negócios, seus conhecimentos foram passados para o único filho homem, Mairós Luiz Ongaratto, que anos mais tarde também os repassou ao filho, Alessandro Z. Ongaratto.

Há quem diga que a história é outra: um sobrinho de Ongaratto, Jandir Caumo, ex-caminhoneiro, é quem teria sido o inventor do espeto corrido, implantado em uma churrascaria da qual se tornou sócio, convidado, aliás, pelo próprio tio. A Blumenauense, no município de Quatro Barras, a 23 quilômetros de Curitiba (PR), teria adotado o rodízio de carnes inspirada em um restaurante de Caxias do Sul, na Serra gaúcha, que há tempos adotava o costume de trocar as bandejas colocadas dire-

ALBINO **ONGARATTO** E UM SOBRINHO, JANDIR **CAUMO**, SÃO

TIDOS COMO **POSSÍVEIS** MENTORES DO **NOVO SISTEMA**





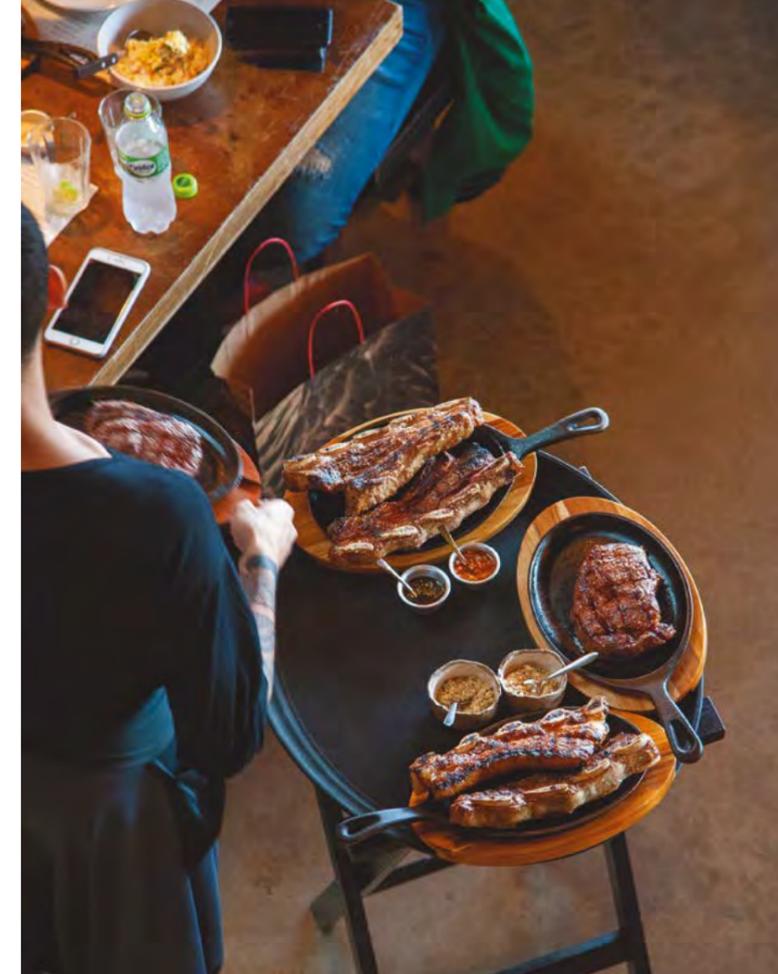
CHURRASCARIAS
BLUMENAUENSE E MATIAS
ESTARIAM ENTRE AS
PRIMEIRAS A ADOTAR RODÍZIO

tamente nas mesas, quando as porções esfriavam. Faz sentido. A prática de reposição dos acompanhamentos sempre foi a marca das galeterias da Serra, hoje existentes também na Capital e região metropolitana, expandindo, assim, a cultura da brasa dos italianos por meio do galetto al primo canto (o frango abatido com um mês de vida), servido à vontade com o já mencionado acompanhamento de sopa de capeletti, polenta frita, espaguete, maionese e radicci com bacon, tendo sagu e pudim de leite como sobremesas clássicas. A iguaria é herdeira das passarinhadas dos primeiros tempos dos imigrantes recém-chegados às novas terras, que aqui replicaram o hábito de seus ascendentes italianos.

E há, ainda, a história contada por Adilvio Conte, sócio da Churrascaria Matias, de Sapiranga, a 61 quilômetros de Porto Alegre. Ele garante que o sistema foi concebido pelo antigo dono, o churrasqueiro Edwino Guilherme Mates, mais conhecido como seu Matias. A “invenção” seria do começo dos anos 1960, e esta versão teria recebido o aval do já falecido Antonio Augusto Fagundes, profundo conhecedor do folclore e da culinária gaúcha.

REPOSIÇÃO DE **ACOMPANHAMENTOS** VEIO DAS **GALETERIAS**





GRELHAS NOS ESPAÇOS
GOURMET E SOFISTICAÇÃO
NOS RESTAURANTES SÃO
TENDÊNCIAS DO MOMENTO

O CHURRASCO CONTEMPORÂNEO: A JORNADA CONTINUA

Autoria à parte, o espeto corrido virou uma febre, popularizando a carne assada à moda gaúcha e servida em sistema de rodízio, a preços populares. Ao longo do tempo, foi incorporando melhorias, como o bufê de saladas e, mais tarde, o sistema de sinalização para os garçons prosseguirem ou interromperem o serviço. Sem falar na oferta crescente de outras opções de carnes, como picanha no alho e óleo, cupim, costela 12 horas e coração de galinha, além de pão temperado, abacaxi e queijo, todos assados e servidos no espeto.

A churrascaria Fogo de Chão foi das primeiras a surfar na onda do rodízio, e ao posicionar-se como local sofisticado, no início dos anos 1980, galgou reconhecimento crescente pela qualidade dos serviços, expandiu-se Brasil afora e terminou por chegar a diversos países, começando pelos Estados Unidos. Em sua esteira, nasceram muitas casas sofisticadas, com cortes diferenciados, como coração da picanha e carne de javali, além de amplas cartas de vinhos e sobremesas elaboradas.

A paixão dos gaúchos pelo churrasco e a crescente urbanização do país levou, inclusive, a uma alteração nos projetos arquitetônicos dos edifícios gaúchos, a partir dos anos 1980: os apartamentos que não previssem uma churrasqueira, na sacada, ou mesmo dentro da cozinha, por menores que fossem suas dimensões, tinham menor apelo comercial. Mais recentemente, a inclusão de espaços gourmets, equipados com churrasqueiras e grelhas, tornou-se regra no planejamento das áreas de convívio nos prédios residenciais das grandes cidades.

Curioso é pensar que, diante de tantos séculos de relação intrínseca dos gaúchos com a carne na brasa, somente em 2003 tenha surgido uma legislação (Lei Estadual nº 11.929, de 20 de junho daquele ano) declarando o churrasco como prato típico do Rio Grande do Sul e o chimarrão como bebida símbolo do Estado. Na ocasião, 24 de abril foi declarado “Dia do Churrasco e do Chimarrão”. A data faz referência à fundação do pioneiro 35 CTG, em 1948. A referida lei, a propósito, determina que “entende-se por churrasco à gaúcha a carne temperada com sal grosso,

CHURRASCO FOI DECLARADO

PRATO TÍPICO DO RIO GRANDE

DO SUL EM **LEI DE 2003**





levada a assar ao calor produzido por brasas de madeira carbonizada ou *in natura*, em espetos ou disposta em grelha, e sob controle manual”.

Na prática, há muitas formas de se assar um bom e autêntico churrasco, e seria pretensioso denominar uma ou outra como certa ou errada. Registre-se, a título de exemplo, a crescente preferência contemporânea, nos centros urbanos gaúchos e Brasil afora, pelo uso da grelha, em lugar dos espetos. Possivelmente ela seja resultado da nossa proximidade com os *hermanos* argentinos e uruguaios, adeptos desta técnica no preparo no estilo *parrilla*, mas também é consequência dos conhecimentos que se popularizam a respeito das melhores técnicas e cuidados essenciais: “furar” a carne com o uso de espetos daria margem à perda de líquidos essenciais para o preparo de um assado perfeito.

A qualidade e variedade crescente dos cortes oferecidos nos supermercados, em embalagens a vácuo, a partir da sofisticação dos processos de gestão da cadeia produtiva, incluem as butiques de carne, que acompanham a alimentação do animal, o tempo de confinamento, a raça e a idade em que é abatido. Tudo contribui para elevar o nível de atenção na hora de se comprar e, depois, assar. É como se os churrasqueiros estivessem elevando seu patamar de entendimento do processo, considerando aspectos como marmoreio da carne (gordura interna que se parece com o mármore, daí a palavra), origem, temperatura ideal, tipos de salga etc. Em paralelo, novidades como a carne *dry aged* vão conquistando espaço: as peças descansam em uma câmara fria com umidade reduzida e, com o tempo, perdem água e ganham uma casca escura; à medida que o tempo passa, vão tendo seu tamanho original reduzido, o que redundava em preços altos, mas sabor inigualável. Sabor e preço elevado também são características da carne do boi da raça *wagyu*, original do Japão, mas já criado no Brasil: o quilo pode custar R\$ 400.

Ao mesmo tempo, a propagação, no Rio Grande do Sul e Brasil afora, dos muitos festivais de assados, em que diferentes cortes e técnicas

ASSADORES ESTÃO MAIS ATENTOS À CARNE DE QUALIDADE





EVENTOS A CÉU ABERTO
E PRESENÇA DE MULHERES
ASSADORAS SÃO, MAIS
DO QUE TENDÊNCIAS,
FATO CONSUMADO

compartilham um mesmo espaço e oferecem um leque variado de sabores, com as carnes podendo ser harmonizadas, por exemplo, com cervejas artesanais, sinaliza para uma amplitude ainda maior de fãs da carne preparada sobre as brasas. “Os eventos gastronômicos cresceram no mundo todo, e os de churrasco ganharam mais destaque, porque trazem uma atmosfera democrática, que reúne todo tipo de pessoa”, disse à *Folha de S. Paulo* Felipe Aversa, cocriador da Churrascada, uma das iniciativas pioneiras no segmento. A influência do argentino Francis Mallmann, criador do chamado “churrasco patagônico” e autor do icônico livro *Sete fogos*, é perceptível em muitas destas ocasiões.

Sem falar no número cada vez maior de mulheres pilotando as churrasqueiras e conduzindo os assados. Afinal de contas, se muitos homens saíram da beira do fogo e se apropriaram da cozinha, como gourmets e chefs, por que as mulheres não poderiam fazer o caminho inverso? Já o fizeram, com o mesmo talento e paixão, deitando por terra a questão de gênero quando o assunto é estar perto do fogo, junto da chama. Clarice Chwartzmann, curadora deste livro (*foto à esquerda*), foi uma das pioneiras do segmento, lançando em 2014 o projeto A Churrasqueira, que inclui cursos em que ensina as mulheres a preparar o churrasco.

FESTIVAIS ABRIGAM UMA AMPLA **DIVERSIDADE** DE **TÉCNICAS**





CHURRASCO NOS REMETE
ÀS NOSSAS ORIGENS
ANCESTRAIS, À NOSSA
ESSÊNCIA GREGÁRIA



Em síntese, em nossos dias, há espaço para as múltiplas facetas do churrasco: em casa, com amigos, usando-se espeto ou grelha, sal grosso ou fino, carvão ou lenha, brasa ou labareda, harmonizando a carne com caipirinha, vinho ou cerveja (ou as três opções, desde que consumidas moderadamente, é claro); nas praças e parques, seja em churrasqueiras de tijolos, em tonéis cortados ao meio, em equipamentos de metal, portáteis, a gás; nas churrasquias “top” (ambientes requintados e carnes especiais) ou nas “pop” (sem picanha e com toalha de papel encerado), ou, ainda, nos rodízios com ambientação típica e apresentações do folclore gaúcho; nas casas que comercializam carne assada por encomenda e suas enormes e constantes filas nos finais de semana; nos espaços gourmet dos edifícios, mas também nos sítios, nas fazendas, nas casas de campo ou de praia; assados por jovens, adultos, gente de qualquer idade. Pouco importa.

Em qualquer situação, é a jornada ao redor do fogo que faz com que os gaúchos sejam sinônimo de churrasco – e o churrasco seja sinônimo de gaúcho – há mais de 400 anos, uma paixão compartilhada, resultado da miscigenação de culturas que só os gaúchos tiveram, a qual contagiou outros povos, sem dar sinais de perder a intensidade, ao contrário. Trata-se de uma chama viva e calorosa, que aquece a alma e nos remete às nossas origens ancestrais, à essência gregária e de convívio que nos distingue e nos faz mais humanos – e a cada churrasco, mais gaúchos.

JORNADA DOS **GAÚCHOS** AO REDOR DO **FOGO** AQUECE A **ALMA**





AGRADECIMENTOS

Muitas pessoas, empresas e instituições desempenharam papel relevante para que esta obra fosse bem-sucedida. Desde que iniciamos as viagens para retratar as diferentes formas de preparo do churrasco que caracterizam a jornada dos gaúchos ao redor do fogo, elas foram se incorporando ao projeto, contribuindo, cada uma a sua maneira, para que esta iniciativa se tornasse mais completa. Fica aqui nosso abraço emocionado, na convicção de que fazer juntos é sempre melhor.

- Atílio Ibargoyen e família
- Banrisul
- Casa de Carnes Segala, Lagoa Vermelha
- Equipe Ambev
- Fabiano Moraes, secretário de Turismo, Desenvolvimento e Cultura de São Miguel das Missões
- Fatima Ortiz, secretária de Turismo de Flores da Cunha
- Fausto Borges Rodrigues e família
- Fernando Costabeber
- Gissely Lovatto Vailatti
- Ivon da Silva Júnior e equipe Frigorífico Silva
- Joel Anzolin Muliterno e família
- Johanna Gama Weidlich e equipe Supra
- Jorge Aita
- José Roberto de Oliveira
- Magnus Costa
- Marcelo Sartori
- Marcio Avila
- Maria Beatriz Dal Pont
- Nasser Zeidan e família
- Oscar Menna Barreto Grau
- Parador Casa da Montanha
- Prefeitura Municipal de Flores da Cunha
- Rafael Peccin
- Rosane Fantinelli e equipe Tramontina
- Samuel Antunes
- Secretaria de Turismo, Desenvolvimento e Cultura de São Miguel das Missões
- Tati Feldens





REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bach, Alexandre. **Tempo bem passado: Restaurante Santo Antônio**. Porto Alegre : Buqui, 2015.

Bones, Elmar. **História ilustrada do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre : Já Editores, 1998.

Cheuiche, Alcy. **Sepé Tiaraju: romance dos sete povos das missões**. Porto Alegre : AGE, 2011.

Lessa, Luiz Carlos Barbosa. **Rio Grande do Sul, prazer em conhecê-lo: como surgiu o Rio Grande**. Porto Alegre : AGE, 2002.

Lopes, J.A.Dias. **Histórias e receitas de churrasco**. Porto Alegre : NB Steak, 2017.

Melo, Ilvandro Barreto de; Grau, Oscar Menna Barreto. **Churrasco de Lagos Vermelha: a arte, o segredo, o seu tradicional preparo**. Passo Fundo : Passografic, 2017.

NósOutros gaúchos: as identidades dos gaúchos em debate **interdisciplinar**/organizadores Jaime Betts [e] Sinara Robin. Porto Alegre : Editora da UFRGS, 2016.

Pesavento, Sandra Jatahy. **História do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre : Martins Livreiro, 2014.

Silva, Jussara Reis da. **A magia e o encantamento dos Cânions de Cambará do Sul**. Caxias do Sul : J. R. da Silva, 2015.

Wrangham, Richard W. **Pegando fogo: por que cozinhar nos tornou humanos**. Rio de Janeiro : Jorge Zahar Ed., 2010.







PATROCÍNIO



REALIZAÇÃO

