

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

TAMYRES HAAS HEIN

Ritos de consumo, o consumo como processo sócio-cultural:

Um estudo exploratório do consumo do churrasco

**CURITIBA
2009**

TAMYRES HAAS HEIN

Ritos de consumo, o consumo como processo sócio-cultural:

Um estudo exploratório do consumo do churrasco

Monografia apresentada como requisito parcial
à conclusão do Curso de Especialização em
Marketing do Departamento de Administração
Geral e Aplicada da Universidade Federal do
Paraná.

Orientador: Prof. Dr. Renato Zancan Marchetti.

**CURITIBA
2009**

*Dedico este trabalho
À Deus,
Aos meus amigos
E familiares.*

AGRADECIMENTOS

Em primeiro, à Deus, por me colocar no mundo através de meus pais, avós, bisavós, e assim sucessivamente.

Aos meus pais, irmãos e a toda minha família que, com carinho e apoio, não mediram esforços para que eu chegasse até esta etapa da minha vida.

Ao professor e orientador Prof. Dr. Renato Zancan Marchetti pelo incentivo, simpatia e presteza no auxílio às atividades e discussões sobre o andamento e normatização deste trabalho.

Aos demais idealizadores, coordenadores, professores e funcionários ligados ao Curso de Especialização em Marketing Empresarial da Universidade Federal do Paraná que de muitas formas ajudaram nesta caminhada.

Aos colegas de classe pela alegria e espontaneidade durante todo o curso.

Aos grandes amigos que sempre apoiaram e acreditaram em mim, especialmente aos amigos T11 e o grupo dos "10" que permaneceu junto a mim durante este período, principalmente as novas e especiais amigas Léia e Priscila.

*“Foi o tempo que perdeste com a tua rosa,
que a fez tão importante.”*

Antoine de Saint-Exupéry

RESUMO

A alimentação envolve aspectos simbólicos que expressam relações e identificam pertencimentos a determinadas culturas. Hábitos e costumes representam o simbolismo das práticas alimentares, dos valores familiares e das relações sociais de grupos, afirmando-se como identidade. Desta forma, baseado no estudo exploratório do consumo do churrasco, este trabalho tem por objetivo compreender quais os possíveis fatores responsáveis pelas escolhas no consumo de um produto e entender os processos culturais e sociais presentes nestas escolhas. Neste sentido, esta pesquisa explora a noção de comportamento ritualístico e como este pode ser percebido nas práticas alimentares. A abordagem teórica ressalta os seguintes pontos: os significados de cultura, mito e rito; os significados da alimentação, principalmente como as práticas alimentares representam simbolismos relacionados às identidades de grupos sociais e culturais, e por fim como o comportamento ritualístico pode estar presente no consumo do churrasco.

Palavras-chave: Cultura; Práticas alimentares; Ritos; Costumes; Churrasco.

ABSTRACT

The alimentation involves symbolic aspects that express relations and are identified for belonging to some cultures. Habits and customs represent the symbolism of feed practices, family values and social relations of groups, affirming their identities. In this way, based in the exploratory study of barbecue consumption, this article has like objective to comprehend which are the possible factors that are responsible for the choices of a product and to understand the cultural and social process present in these choices. This research explores the notion of ritualistic behavior and how it can be realized in the feeding practices. This theoretical approach emphasizes the following points: the meaning of culture, myth and rite; the feeding meanings, mainly how these practices represent the symbolism related to identities of social and cultural groups; and finally, how the ritualistic behavior can be present in the barbecue consumption.

Keywords: Culture; Feeding practices; Rite; Customs; Barbecue.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Ilustração 1 Gaúchos	30
Ilustração 2: Espetos para Churrasco	34
Ilustração 3: Carne feita no espeto.....	35
Ilustração 4: Churrasco na grelha.	35
Ilustração 5: Cortes de Carne.....	38
Ilustração 6: Churrasco assado em espetos, no fogo de chão, sul do Brasil	40
Ilustração 7: Gaúchos, churrasco e chimarrão.	40

LISTA DE ANEXOS

ANEXO 1: Legislação sobre o Churrasco à Gaúcha.....	47
ANEXO 2:Cuidados durante a compra da carne.....	49
ANEXO 3: Principais Raças Bovinas de Corte existentes no país.....	51
ANEXO 4 Inspeção	52
ANEXO 5 A importância do frio na qualidade da carne,.....	54
ANEXO 6 Ponto da carne	55

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	9
2 APRESENTAÇÃO DO TEMA E IMPORTÂNCIA DO ESTUDO	10
2.1 Objetivos	10
2.1.1 <i>Objetivo Geral</i>	10
2.1.2 <i>Objetivos Específicos</i>	11
2.2 Metodologia	11
3 A CULTURA E O CONSUMIDOR	13
3.1 Cultura: práticas e ações sociais	13
3.1.1 <i>O processo de socialização: a cultura e a aprendizagem</i>	15
3.1.2 <i>A cultura e a transmissão entre gerações</i>	15
3.2 Mitos e Ritos: o indivíduo no seio da cultura	16
4 HÁBITOS ALIMENTARES	19
4.1 O Sentido Simbólico Das Práticas Alimentares	19
4.2 Comer é Pertencer	23
4.3 Cultura Alimentar e o “jeitinho” brasileiro	25
5 O “CHURRASQUEAR”	29
5.1 Churrasco: Origens	29
5.2 Churrasco, um ritual?	31
5.3 “Vou Fazer Churrasco!” Influências e rituais: as diferentes maneiras de churrasquear	33
5.3.1 <i>Principais artefatos para a preparação do churrasco</i>	34
5.3.2 <i>Principais cortes para churrasco</i>	38
5.3.3 <i>Principais acompanhamentos para churrasco</i>	38
5.3.4 <i>O Tempero</i>	38

5.3.5 O fogo.....	38
5.3.6 O ponto da carne.....	39
5.3.7 O churrasco Gaúcho.....	39
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	41
REFERÊNCIAS.....	42
APÊNDICES.....	44
ANEXOS.....	47

1 INTRODUÇÃO

A alimentação é uma das atividades mais importantes no cotidiano do homem, é através do alimento que ocorre a manutenção das funções vitais. Os alimentos são necessários para repor as energias e garantir o funcionamento do organismo, mas a comida e o modo de se alimentar variam conforme a cultura. Hábitos e costumes representam o simbolismo das práticas alimentares, dos valores familiares e das condições e relações sociais de grupos, afirmando-se como identidade cultural.

Durante a história a alimentação sempre esteve ligada a simbolismos e estabeleceu limites que são aceitos e cumpridos nas sociedades a que pertencem. A refeição em grupo, o fabricar utensílios e as diferentes maneiras de preparo são comportamentos ritualísticos que representam essas regras simbólicas.

É possível identificar sociedades e indivíduos pertencentes à determinada cultura através da comida, das proibições, das comemorações, pela aceitação ou rejeição, controlar o que se come é um aprendizado que se inicia na infância e se estende por toda a vida.

O ato de comer está ligado aos costumes e hábitos, os alimentos podem ser definidos como sendo típicos de um lugar. No caso desse estudo o churrasco é definido como pertencente ao Rio Grande do Sul e as tradições gaúchas.

As receitas, por sua vez, produzidas por famílias e guardadas como objeto de valor são transmitidas de forma cerimoniosa para os membros mais jovens, e representam um patrimônio valioso.

No Brasil, a influência de diversas etnias e culturas formou uma gastronomia rica em razão das influências recebidas. Muitos produtos típicos da culinária brasileira são usados de norte a sul do país, porém com diferenças de utilização e preparo.

No estudo do churrasco poderemos estudar o processo ritualístico que há na produção e no consumo desta comida típica dos gaúchos, mas que ocupa espaço em todo território nacional.

2 APRESENTAÇÃO DO TEMA E IMPORTÂNCIA DO ESTUDO

Este estudo tomou por base o estudo das práticas alimentares para definir os fatores de consumo e elencar possíveis influências e padrões de comportamento presente nos consumidores ao utilizar/consumir determinado produto, aqui o estudo sobre o consumo de carnes sob a forma de churrasco.

Uma pesquisa prévia definiu que dentre os produtos que mais possuem influências sócio-culturais estavam os alimentos, devido ao grande valor simbólico presente neles.

A escolha deste produto, churrasco, ocorreu devido ao grande volume de produção de carne no país e ao número estimado no consumo de carnes sob a forma de churrasco, bem como a característica de patrimônio regional que este alimento possui.

Assim, a importância desse estudo se estende tanto às pesquisas futuras sobre o consumo como prática sócio-cultural, como para estudos específicos sobre o consumo de alimentos e de carnes.

Nesta perspectiva, o presente estudo tenta gerar novas informações para a compreensão do processo de consumo, bem como o simbolismo, os rituais e costumes presentes nas práticas alimentares. Assim, este estudo seria uma prévia de estudos posteriores que busquem algum objetivo de marketing, como estudo de comunicação e desenvolvimento de produtos e serviços ligados a alimentação.

2.1 Objetivos

2.1.1 Objetivo Geral

Baseado no estudo exploratório do consumo do churrasco, compreender quais são os possíveis fatores responsáveis pelas escolhas e influências no uso de um produto, entender os processos culturais e sociais presentes no consumo.

2.1.2 *Objetivos Específicos*

- a. Reconhecer como fatores culturais podem ser responsáveis por padrões nos modos de utilização de produtos.
- b. Apontar como influências sociais podem ser responsáveis por mudanças no processo de utilização e entender como o processo de utilização pode ser transmitido socialmente.
- c. Relatar e confirmar através do estudo do consumo do churrasco as possíveis variáveis presentes no processo de uso e consumo.
- d. Descrever os rituais pessoais, culturais e sociais presentes no consumo de produtos alimentícios baseado no estudo do consumo do churrasco.

2.2 **Metodologia**

Pretende-se com este trabalho eleger possíveis influências e padrões de comportamento presentes nos consumidores ao utilizar determinado produto. Aqui se tomou por base um produto alimentício, mas precisamente o consumo de carnes sob a forma de churrasco. Por se tratar de um estudo onde a pretensão é elencar as possíveis determinantes do uso, a metodologia de pesquisa utilizada foi a pesquisa exploratória.

Segundo Malhotra (2001), a pesquisa exploratória é um tipo de pesquisa que tem como principal objetivo o fornecimento de critérios sobre a situação-problema enfrentada pelo pesquisador e sua compreensão, pode ser baseada através da obtenção de dados secundários e pesquisas qualitativas.

Os dados secundários, ainda segundo Malhotra (2001), são coletados para fins diferentes do problema em pauta, mas que podem ser úteis na definição do problema de pesquisa, neste projeto foram feitas buscas em livros, sites, jornais e revistas que poderiam falar de assuntos complementares ou influentes ao assunto da pesquisa: cultura brasileira, consumo de carnes, rituais de consumo entre outros.

Inicialmente, foi feita uma revisão da literatura especializada em comportamento do consumidor para definir ritos de consumo e literaturas referentes a hábitos alimentares para definir aspectos antropológicos presentes na alimentação.

Na seqüência, para uma pesquisa qualitativa, foram realizadas entrevistas em profundidade com consumidores de carne sob a forma de churrasco a fim de obter relatos sobre modos e padrões de consumo.

A entrevista em profundidade é um tipo de pesquisa qualitativa não-estruturada, direta, pessoal em que um único respondente é testado para descobrir motivações, crenças, atitudes e sensações subjacentes sobre um tópico. (MALHOTRA, 2001, p. 163)

Cada entrevista durou de 15 a 30 minutos, havia um esboço pré-determinado, disponível nos apêndices, do que seria perguntado, mas o modo como foram colocadas e a ordem das perguntas foram influenciados pelas respostas do entrevistado.

Desta forma o questionário de pesquisa foi baseado em perguntas não-estruturadas. A amostragem para a pesquisa foi não probabilística e foi definida através de quotas. Sendo adotado como critério: todos os participantes devem ser maiores de 18 anos, devem estar cursando curso superior e residirem em Curitiba. A escolha se deve ao fato de este ser o período de vida¹ no qual as pessoas freqüentam mais assiduamente a diferentes ocasiões que envolvem o consumo da carne em brasa, tanto entre amigos quanto entre familiares. O tamanho da amostra foi um grupo de 12 universitários de diferentes cursos e diferentes universidades.

Por fim, a sistematização dos dados feita a partir das informações, dados e material coletado ao longo das diferentes etapas da pesquisa, estruturou-se o trabalho de acordo com os seguintes pontos: a cultura e o consumidor, hábitos alimentares e o Churrasquear, expressão que define a prática de se fazer churrasco.

¹ Dado obtido através de pesquisas secundárias.

3 A CULTURA E O CONSUMIDOR

3.1 Cultura: práticas e ações sociais

Partindo de um conceito geral, comum a vários autores, a cultura é a acumulação de significados, rituais, normas e tradições compartilhadas entre os membros de uma organização ou sociedade.

Segundo Solomon (2002), a cultura está sempre evoluindo, sintetizando velhas idéias com novas. Um sistema cultural consiste em:

Ecologia: o modo como um sistema é adaptado ao seu habitat.

Estrutura Social: o modo como a vida social organizada é mantida.

Ideologia: as características mentais das pessoas e o modo como se relacionam com seu ambiente e grupos sociais.

Solomon (2002) também aponta os principais fatores responsáveis pelas diferenças culturais:

Distância do poder: as formas como as relações interpessoais se estruturam quando diferenças no poder são percebidas.

Rejeição à incerteza: até onde as pessoas se sentem ameaçadas por situações ambíguas e têm crenças e instituições que as ajudam a evitar essa incerteza.

Masculinidade/Feminilidade: até onde os papéis sexuais são delineados.

Individualismo: até onde o bem estar do indivíduo *versus* o do grupo é valorizado.

A cultura inclui elementos abstratos e materiais. Os elementos abstratos incluem valores, atitudes, idéias. Componentes materiais incluem livros, computadores, ferramentas, edifícios e produtos específicos, estes podem ainda ser descritos como artefatos culturais (ENGEL; BLACKWELL; MINIARD, 2000).

Engel, Blackwell e Miniard (2000) citam alguns comportamentos e atitudes mais importantes influenciados e pertencentes à cultura:

- Sentidos do eu e do espaço;
- Comunicação e idioma;
- Vestuário e aparência;

- Alimentação e hábitos alimentares;
- Tempo e consciência de tempo;
- Relacionamentos (família, organizações, governos etc);
- Valores e normas;
- Crenças e Atitudes;
- Processos mentais e aprendizagem;
- Hábitos e práticas de trabalho.

Os principais componentes que relacionam com todos os demais são as crenças e os valores.

Para Schiffman e Kanuk (2000) crenças consistem no grande número de afirmações mentais ou verbais que refletem o conhecimento ou avaliação de alguma coisa. E valores são como crenças partilhadas, são internalizadas pelos indivíduos e servem como guia para o comportamento culturalmente apropriado.

Os dois, tanto os valores como as crenças afetam uma ampla variedade de atitudes específicas, as quais influenciam o modo como uma pessoa tende a reagir em uma situação específica. Solomon (2002) esclarece que deles fluem as normas ou regras que ditam o que é certo ou errado, aceitável ou inaceitável. Solomon (2002) divide as normas em legalizadas e crescentes. As normas legalizadas são aquelas explicitamente decididas, regidas por leis, por exemplo, constituição, leis estaduais e municipais. As normas crescentes estão incrustadas na cultura e só são descobertas através da interação com outros membros daquela cultura, incluem o costume, more e as convenções.

Um costume é uma norma originada no passado que controla comportamentos básicos. Um more ["mor-ay"] é um costume com forte tom moral. Um more com frequência envolve um tabu ou um comportamento proibido. E as convenções são normas em relação à conduta na vida cotidiana.

Todos os três tipos de normas crescentes podem operar para definir um comportamento culturalmente apropriado.

3.1.1 O processo de socialização: a cultura e a aprendizagem

Os processos pelos quais as pessoas desenvolvem seus valores, motivações e atividades habituais são chamados de socialização (ENGEL; BLACKWELL; MINIARD, 2000). Ao contrário das características biológicas inatas, a cultura é aprendida. Na infância, começamos a adquirir do nosso ambiente social um conjunto de crenças, valores e costumes que formam a nossa cultura (SCHIFFMAN e KANUK, 2000).

Os antropólogos identificam três maneiras distintas de aprendizagem cultural: aprendizagem formal, na qual os adultos e pessoas mais velhas ensinam a um membro mais jovem; aprendizagem informal, na qual a criança aprende primeiramente imitando o comportamento de outras pessoas e aprendizagem técnica, em que professores ensinam as crianças, em um ambiente instrutivo, o que deve ser feito, como deve ser feito e porque deve ser feito.

Segundo Schiffman e Kanuk (2000) a aprendizagem da própria cultura é conhecida como enculturação. A aprendizagem de uma cultura nova ou estrangeira é conhecida como aculturação. Schiffman e Kanuk (2000) esclarecem ainda, que para adquirir uma cultura comum, os membros de uma sociedade precisam ser capazes de se comunicar entre si por meio de uma linguagem comum e um símbolo - um signo qualquer que represente qualquer coisa - é o principal item de uma linguagem.

3.1.2 A cultura e a transmissão entre gerações

Para Schiffman e Kanuk (2000) uma crença, um valor, ou uma prática em particular só pode ser considerada uma característica cultural se for compartilhada por uma parte significativa da sociedade. Logo, a cultura é vista como costumes grupais que mantêm unidos os membros de uma sociedade.

A cultura é passada de uma geração para outra principalmente através de instituições, mas também pode ser adquiridas e passadas através das experiências iniciais da vida e através dos colegas e amigos (ENGEL; BLACKWELL; MINIARD, 2000).

As instituições sociais em uma sociedade transmitem os elementos da cultura, e tornam realidade o compartilhamento da cultura. A primeira e mais significativa é a família, que funciona como principal agente de enculturação. Juntas com a família, outras instituições compartilham a responsabilidade pela transferência de aspectos selecionados da cultura: as instituições de ensino e as casas de cultos.

Segundo Schiffman e Kanuk (2000), as instituições de ensino estão encarregadas de comunicar habilidades básicas de aprendizagem, história, patriotismo, cidadania e o treinamento básico para preparar as pessoas para desempenharem papéis importantes na sociedade. Já as instituições religiosas transmitem e perpetuam a consciência religiosa, a orientação espiritual e o treinamento moral. Schiffman e Kanuk (2000) citam ainda uma quarta instituição, a mídia de massa.

Dada a extensa exposição da população às mídias impressa e eletrônica, assim como no formato de entretenimento, é entendível que ela seja um veículo eficiente para comunicar um amplo número de valores culturais (SCHIFFMAN e KANUK 2000, p. 292)

A cultura precisa evoluir continuamente de modo a funcionar segundo os interesses da sociedade (SCHIFFMAN e KANUK, 2000). Antropólogos vêem a cultura como uma entidade que serve para os homens encontrarem meios de atender às necessidades biológicas e sociais, assim as normas são extintas quando não auxiliam mais este propósito (ENGEL; BLACKWELL; MINIARD, 2000).

São muitos os fatores que podem produzir mudanças culturais em uma sociedade, dentre eles: novas tecnologias, mudanças na população, diminuição de recursos, guerras, valores e costumes adotados de outras culturas.

3.2 Mitos e Ritos: o indivíduo no seio da cultura

Retomando um conceito de cultura e sua transmissão, para definir práticas culturais: são relações comportamentais aprendidas que ocorrem entre dois ou mais indivíduos e ao longo de gerações, selecionadas por seu impacto no grupo praticante ou em outras práticas. Toda cultura desenvolve histórias e práticas que ajudam seus membros a dar sentido ao mundo.

Os seres humanos não são nada sozinhos. Eles alcançam a sua significação e dignidade somente como membros de um grupo social. Os rituais sagrados e as crenças simbolizam a sociedade. Da experiência ritual surge a diferença entre o sagrado e o profano [...]. Somente os seres humanos simbolizam, e suas idéias do sobrenatural são sempre expressas simbolicamente (HOEBEL, 1984, p. 352).

O homem produz e transmite, em sua cultura e convivência social, muitos símbolos. Segundo Solomon (2002), “um mito é uma história contendo elementos simbólicos que expressam emoções e ideais compartilhados em uma cultura”.

Os mitos, como algo distinto do folclore e das lendas, tratam dos seres sagrados e semidivinos, num tempo em que o mundo era diferente, e dizem como, através da atividade destes seres, as coisas vieram a ser como são. Eles instruem os seres humanos sobre aquilo que deve ser feito para evitar o caos (HOEBEL, 1984, p. 353).

A história quase sempre apresenta algum tipo de conflito entre duas forças em oposição, e seu resultado serve como um guia moral para as pessoas.

Solomon (2002) define para os mitos quatro funções inter-relacionadas: metafísica, cosmológica, sociológica e psicológica. A metafísica ajuda a explicar origens da existência, a cosmológica enfatiza que os componentes do universo são parte de um único cenário, a sociológica mantém a ordem social autorizando um código social a ser seguido pelos membros de uma cultura e, finalmente, a psicológica na qual fornece modelos para conduta pessoal.

Quando considerado a estrutura dos mitos e a posição binária de categorias (bem/mal, feminino/masculino) deve-se considerar a distinção entre sagrado e profano (SOLOMON, 2002).

O profano, então, é o que é considerado natural; o sagrado, o que é considerado sobrenatural. A natureza opera de maneira considerada ordinária, de acordo com a experiência do dia-a-dia. O sobrenatural opera de maneira julgada incomum e especial (HOEBEL, 1984, p. 352).

Em outras palavras, o consumo do sagrado envolve objetos e eventos que não fazem parte das atividades normais e tratados com um grau de respeito ou reverência. O consumo do profano envolve objetos e eventos de consumo que são comuns, corriqueiros, e que não compartilham de um aspecto especial como no caso dos objetos e eventos sagrados (SOLOMON, 2002).

Em conjunto com os mitos, estão os rituais. “Um ritual é um tipo de atividade simbólica que consiste em uma série de passos ou comportamentos múltiplos que

ocorrem em uma seqüência fixa e repetida ao longo do tempo” (SCHIFFMAN e KANUK, 2000, p. 291).

Os rituais abrangem todo o ciclo de vida humana, incluindo uma série de eventos (SCHIFFMAN e KANUK, 2000, p. 291) e podem ocorrer em uma série de níveis, alguns afirmam valores culturais ou religiosos, outros ocorrem em pequenos grupos ou individualmente (SOLOMON, 2002). Esses rituais podem ser cerimônias públicas ou religiosas, ou podem ser relativos ao jeito de se vestir ou a boa apresentação do indivíduo. O comportamento ritualizado geralmente é mais formal e com freqüência é um comportamento com enredo, expresso em manuais ou em seqüências de fazer (SCHIFFMAN e KANUK, 2000, p. 291), embora nem por isso sejam imutáveis.

Os rituais tendem a ser repletos de artefatos que estão associados ou de alguma maneira realçam o desempenho do ritual. ”Somado ao ritual, que é o modo tradicional de se fazer alguma coisa, existe também o comportamento ritualístico, que pode ser definido como qualquer comportamento que é transformado em ritual” (SCHIFFMAN e KANUK, 2000, p. 291).

Podem ser citados:

- Os rituais de cuidados com a aparência;
- Os rituais de oferecimento de presentes;
- Os rituais de feriados;
- Os rituais no consumo de alimentos;
- Os ritos de passagem².

Para este estudo, interessam os rituais ligados às práticas alimentares, ritos que serão abordados de uma forma mais detalhada nos próximos tópicos.

² Ritos de passagem: momentos marcados por uma mudança no *status* social. Algumas dessas mudanças podem ocorrer como parte natural do ciclo de vida, ex. a puberdade, enquanto outras são de natureza individual, como divórcio ou entrada para a universidade (SOLOMON, 2002, p. 381).

4 HÁBITOS ALIMENTARES

Os alimentos são indispensáveis para a manutenção da vida, são necessários para repor energias gastas. No entanto, a comida e o modo de alimentar-se representam mais que o valor nutricional dos alimentos. Os hábitos e costumes alimentares são formados a partir da disponibilidade local dos produtos e representam o simbolismo e a lógica das práticas, dos valores familiares e das condições e relações sociais de grupos, povos e nações, afirmando-se como identidade cultural.

4.1 O Sentido Simbólico Das Práticas Alimentares

A partir do período paleolítico³ da história, os desenvolvimentos técnicos e econômicos permitiram múltiplos e variados modos de conservação e de preparação dos alimentos. Neste período, as escolhas alimentares se diversificaram, é provável que nesta época, as preferências culturais, gostos transmitidos de geração a geração, tenham se manifestado (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 51).

A alimentação, antes em resposta às necessidades individuais, tornou-se progressivamente elemento essencial da estruturação de grupos (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 52) e dessa forma passou a fazer parte da cultura. Qualquer cultura discrimina, dentro do universo de alimentos possíveis de cada ecossistema, o que deve e o que não deve comer para cada tipo de pessoa e para cada estágio do seu ciclo de vida ou estado do seu organismo (ARAUJO, *et al*, 2006).

A partir do momento em que diferentes grupos ou categorias nacionais, étnicas ou regionais passaram a eleger diferencialmente o que se pode comer, os hábitos alimentares passaram a representar identidades.

³ Paleolítico (pedra antiga), também conhecido como Idade da Pedra Lascada, neste período o homem fabricava utensílios de pedra lascada e madeira, é um período pré-histórico correspondente ao intervalo entre a primeira utilização de utensílios pelo homem (cerca de 2 milhões de anos atrás) até ao início do Neolítico (cerca de 10000 a.C.). No Paleolítico, os homens eram essencialmente caçadores e coletores, esse homínido caçava animais e comia vegetais, apresentando uma economia de subsistência, tendo que se deslocar constantemente em busca de alimentos (nômades).

Em todas as sociedades, os alimentos não são apenas ingeridos, a comida possui também um significado simbólico (ARAUJO. et al, 2006,p. 23). Sendo a alimentação uma construção ideológica, que se reproduz no plano simbólico, o modo de comer pode representar muito das dimensões destas reproduções (ibidem).

A refeição é o ato de comer em grupo, e há diferenças significativas entre o comer cotidiano e o comer cerimonial, ou entre o comer em casa e o comer em público, ainda que todos sejam ritualizados. O caráter simbólico-ritual do comer se expressa no hábito de convidar pessoas para jantar em casa, no jantar fora, ou no almoço de domingo (ARAUJO. et al, 2006,p. 25).

O convite para jantar não é para, apenas, prover necessidades biológicas da alimentação, mas para alimentar relações sociais. No convite está o princípio da reciprocidade. A presença da comida é, contudo, central, reconstruindo-se as necessidades biológicas em necessidades sociais (ARAUJO. et al, 2006,p. 25).

No sistema de valores elaborado pelo mundo grego e romano, o primeiro elemento que distingue o homem civilizado das feras e dos bárbaros é a comensalidade: o homem civilizado como não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas, também, (e sobretudo) para transformar a ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação (FLANDRIN e MONTANARI. , 1998, p. 108).

Segundo Flandrin e Montanari (1998), o banquete e as normas de comportamento serviriam⁴ para distinguir os homens civilizados dos selvagens. Como estaria repleto de normas o banquete se tornaria assim sinal da identidade de um grupo. O reunir em torno de uma mesa pode funcionar como agente de agregação ou de separação, o fato de ser aceito em um banquete ou ser excluído dele têm fortes significados.

O convite como evento social e o fator valorativo bem como de agregação ou separação pode ser resumido na descrição de banquete proposto por Flandrin e Montanari.

⁴ Esta idéia de normas relacionadas a banquete bem como o conceito de distinção entre os homens civilizados e os selvagens foi definido por FLANDRIN e MONTANARI, 1998, p.109 ao relatar as posições da sociedade grega como a sociedade que continha os primeiros "homens civilizados".

O banquete é, portanto, não apenas o espaço por excelência onde se expressam as identidades, mas, também, o da mudança social, conforme o mecanismo antropológico bem conhecido do dom e de sua contrapartida, que confere, à oferta de alimentos, valores sempre diferentes em função da posição que ocupa o oferente:[...]no plano horizontal, ela significa, simplesmente, a pertença comum a um grupo. (FLANDRIN e MONTANARI, 1998, p. 109).

Dentro de uma prática social, a refeição (banquete) ou convite para comer, determina uma organização dos alimentos em: comestíveis ou não, “comido por nós” ou “comido pelos outros”. A classificação valorativa varia conforme as culturas: há animais que não se come em uma determinada sociedade enquanto em outra pode ser o principal alimento de uma refeição. Assim, o conteúdo da refeição é sugestivo, o componente central é quase sempre de origem animal, notadamente nas refeições cerimoniais (ARAUJO, *et al*, 2006,p. 25).

Hábitos e classificações alimentares firmam, como já dito, identidades sociais e culturais. Contudo, o que pode ser definido como comida?

Comida opõe-se a mantimento, ao mesmo tempo em que deriva dele. Mantimento é aquilo que, pelo processo culinário, se transforma em comida (ARAUJO, *et al*, 2006,p. 29). São duas categorias que expressam a mesma coisa, alimento, em períodos diferentes. O mantimento pode ser obtido tanto em origem animal quanto vegetal. A comida como sendo mantimento após algum processo varia conforme diferenças culturais.

O estudo do alimento após um determinado processo remonta a formação de uma cultura alimentar que provavelmente teve início junto à descoberta da possibilidade de cozer os alimentos com o fogo (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 116). O uso do fogo trouxe um novo elemento constituidor da produção social do alimento. (ARAUJO, *et al*, 2006,p. 137).

As técnicas de cozimento, os temperos, o ato de combinar os alimentos, a ordem de sucessão dos pratos e a noção de dieta, pertencentes a uma norma cotidiana, também significam rituais presentes na alimentação. Os critérios, a organização da vida cotidiana, entre outros aspectos, estão relacionados com os costumes alimentares (ARAUJO, *et al*, 2006,p. 138).

A socialização dos costumes alimentares começa na infância, através da família, onde o bebê é progressivamente estimulado a experimentar alimentos dentro de uma cadeia alimentar da cultura na qual está inserido. Esta socialização é

contínua e nela podem colaborar fatores como a propaganda, a mídia, os profissionais, as instituições do estado, os movimentos ideológicos e religiosos, isto significa que as preferências e símbolos alimentares não são estáticos⁵.

Reafirmando a dimensão cultural e o valor simbólico da alimentação, transmitidas através da socialização, existem denominações que expressam esse valor, ocorre que determinados alimentos podem portar carga simbólica negativa - associações com doenças, imoralidade - ou, ao contrário, portar carga simbólica positiva - associações com saúde, integridade moral e purificação espiritual.

Assim, têm-se alimentos, difundidos socialmente e culturalmente, que fazem “mal”, colesterol, açúcar, e alimentos que fazem “bem”, bons para a memória, bons para digestão. Há, também, os alimentos relacionados a períodos da vida para ser consumidos no verão, no inverno, na juventude, na gestação e os relacionados com funções específicas, funcionais.

“Cada situação possui a sua própria situação alimentaria” (BRAGA, 2004). Cabe citar, como exemplo, as particularidades das comidas de festa

Estes conceitos fazem parte dos hábitos alimentares, muitas são as crenças sobre os alimentos, algumas possuem base real, mas outras não passam de mitos ligados a uma cultura popular.

O gosto, além dos mitos, também é um aspecto do papel da cultura na alimentação. Experiências de culturas em particular afetam a maneira como os indivíduos concebem e classificam as qualidades do gosto e como se formam as preferências pelos sabores: doce, amargo, salgado, picante, etc. (BRAGA, 2004). De igual maneira, as propriedades visuais e de textura são outras características sensoriais que determinam se os alimentos são apropriados ou não dentro uma sociedade. As características visuais, como a cor, forma e aparência, também afetam a aceitabilidade e as preferências alimentares, pois configuram aspectos do simbolismo alimentar (BRAGA, 2004).

⁵ Para esta definição retomou-se o conceito de socialização apresentado na página 9.

4.2 Comer é Pertencer

A escolha dos alimentos, sua preparação e consumo estão relacionados com a identidade cultural, fatores desenvolvidos ao longo do tempo, que distinguem um grupo social de outro (C N S A N, 2004).

Cada sociedade estabelece um conjunto de práticas alimentares. Essas práticas expressam diferentes culturas alimentares. O valor cultural do ato de comer é cada vez mais entendido com um ato patrimonial (ARAUJO, *et al*, 2006,p. 145).

O sentido de pertencer a uma sociedade, a uma cultura, nasce primordialmente no falar um idioma e, em seguida, no incluir receitas, pratos, criar hábitos cotidianos da comida (ARAUJO, *et al*, 2006,p. 145) é então na comida que define à pessoa o seu pertencimento.

Desde o aprendizado do choro para obtenção do seio materno até a introjeção de todas as regras dos horários, das quantidades e das qualidades dos alimentos, das formas de sua ingestão, que o alimento marca a formação de regras cotidianas (ARAUJO, *et al*, 2006,p. 140).

A comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado social. Esse aprendizado determina as categorizações dos diferentes alimentos por intermédio de princípios de exclusão e associação, das prescrições e proibições e dos ritos da mesa e da cozinha. Os diferentes usos de cada um dos alimentos, sua ordem, sua composição, suas combinações são previstos nos ritos de consumo de uma sociedade.

Entretanto, a culinária vem através dos tempos, misturando ingredientes, técnicas e costumes, sua origem foi sempre regional, mas nunca ficou restrita em limites (SOARES LEAL, 1998, p.98). O gosto relativo à comida sofreu mudanças. As inovações tecnológicas, as mudanças sócio-demográficas, novas concepções de saúde e de percepção do corpo conduziram a transformações nos padrões alimentares. A tradição, contudo, não foi abandonada e as mudanças parecem constituir mais adaptações à modernidade do que alterações radicais. (ARAUJO, *et al*, 2006,p. 57).

Os segredos percorreram regiões, as viagens e migrações levaram hábitos e receitas de um lugar para outro, permitindo que pratos típicos de uma região fossem

elaborados em outras regiões, mesmo que elas tenham diferenças significativas (SOARES LEAL, 1998, p.99).

No entanto, mesmo com a atual globalização de hábitos alimentares que permite que produtos típicos sejam saboreados em vários locais, as características e as tradições de cada local se mantêm. Isso ocorre principalmente porque as regras sociais que estão agregadas a cada sociedade, a religião, as instituições e a história configuram e perpetuam os costumes. A identidade religiosa é, muitas vezes, uma identidade alimentar (ARAUJO, *et al*, 2006,p. 138).

A religião dos israelitas permite o consumo de gafanhotos e estes ainda são saboreados em toda a África do Norte. Já os sertanejos do Nordeste do Brasil comem preás e camaleões, não tolerados por moradores dos grandes centros. Os macacos da Amazônia assados são manjares para a população nativa. Os budistas não matam o peixe pescado, deixam-no morrer na praia para ser comida depois. Os hindus não comem carne de gado porque acreditam que ela é sagrada. A carne de gado também é raramente consumida na Ásia e pouco apreciada na Oceania. Para o europeu e seus descendentes na América, esse tipo de carne é indispensável na mesa. A carne de porco foi proibida por muitos líderes religiosos e era abominada no Egito. O africano adora o porco assado como refeição tanto quanto o romano adorava, o indicava para fortalecer os atletas (RECINE; RADAELLI, [19--]).

As religiões proíbem o consumo de certos alimentos, mas também torna outros sagrados. O comportamento à mesa também apresenta certas particularidades. Os orientais não admitem a possibilidade de comer na mesma sala com um inimigo e servem-se em silêncio. Nos antigos banquetes ingleses, conversava-se depois do brinde ao Rei. Nas refeições de muitos países, se reza antes e depois de comer (RECINE; RADAELLI, [19--]).

Por fim, para a perpetuação e transmissão dos costumes alimentares as receitas são muito importantes. Através delas, a tradição culinária é resguardada. Além disso, cadernos de receitas podem servir como brecha para estudar o passado, pois representam um resgate da história e da cultura gastronômica.

4.3 Cultura Alimentar e o “jeitinho” brasileiro

Nos mais de quinhentos anos, o Brasil cultivou a diversidade alimentar, à qual se conjugaram resquícios da cultura indígena com a superposição de etnias de diferentes culturas. De norte a sul do país, encontra-se uma riqueza culinária com influências indígenas, portuguesas e africanas somadas às outras etnias que imigraram para o Brasil e contribuíram para a formação da culinária brasileira. (ARAUJO, *et al*, 2006,p. 182).

Desde o início da história brasileira o desenvolvimento da culinária brasileira está baseado nos recursos naturais e na diversidade cultural, valorizando os produtos da terra (ARAUJO, *et al*, 2006,p. 183), característica herdada dos nossos antepassados indígenas.

Alguns traços das culturas dos nossos antepassados indígenas, como gêneros alimentícios, práticas de cultivo, utensílios para fazer a comida, para guardá-la, para pisar o milho ou o peixe, “moquecar” a carne, espremer as raízes, peneirar as farinhas, como os *alguidares*, as *urupemas*, os *tipitis*, as *cuias*, as *cabaças* de beber água, os *balaies*, foram incorporados à cozinha brasileira, e são, freqüentemente, encontrados nas casas do norte, do centro e do nordeste do Brasil (LIMA, 2009).

A alimentação indígena tinha como alicerce a mandioca, na forma de farinha, e também frutas, pescado, caça, milho, batata e pirões.

Os povos indígenas conheciam o fogo e o utilizavam tanto para o aquecimento e a realização de rituais quanto para preparar os alimentos. As principais formas de preparo da carne eram assá-la em uma panela de barro sobre três pedras (*trempe*), em um forno subterrâneo (*biaribi*), espetá-la em gravetos pontudos e colocá-la para assar ao fogo, de onde teria vindo o churrasco do Rio Grande do Sul (SPINELLI, *et al.*, 2008).

“No *biaribiri* colocavam uma camada de folhas grandes em um buraco e sobre elas a carne a ser assada e sobre essa carne ainda, uma camada de folhas e outra de terra, acendendo sobre tudo uma fogueira” de onde teria surgido o modo de preparar o barreado do Paraná (SPINELLI, *et al.*, 2008).

Por vezes a carne cozida servia para o preparo de pirões, mistura de farinha de mandioca, água e caldo de carnes. Havia duas formas de prepará-lo, cozido ou escaldado. As principais carnes eram as de mamíferos como o porco-do-mato, o caititu, a paca, o veado, macacos e a anta, que servia a comparações com o boi, a *anta estrangeira* (SPINELLI, *et al.*, 2008).

Com a chegada dos portugueses, e com eles os africanos, ocorreu um processo de aculturação do indígena que aqui estava, gerando um fenômeno de mistura de raças, costumes e tradições. Com isso a cozinha brasileira sofreu influências de várias partes do mundo (SPINELLI, *et al.*, 2008).

O português recriou no Brasil o ambiente familiar, cercado-se dos recursos de curral, quintal e horta. Trouxe vacas, touros, ovelhas, cabras, carneiros, porcos, galinhas, gansos, pombos e o mais disputado animal entre os indígenas, o cachorro. Trouxe também as festas tradicionais e as devoções aos santos católicos (LIMA, 2009).

“Compondo a tríade formadora do nosso tronco cultural, sobre o qual a sociedade brasileira foi modelada, o negro africano, ainda em sua terra natal, sofreu influências de diversas culturas” (LIMA, 2009).

Segundo Lima (2009), essas influências acrescidas da diversidade étnica africana, teve maior peso na formação do povo brasileiro, o patrimônio cultural do africano negro, trouxe peculiaridades comuns e valores diversos (LIMA, 2009).

A alimentação cotidiana na África incluía arroz, feijão e cuscuz. A carne tinha origem na caça abundante de antílopes, gazelas, búfalos, aves, hipopótamos e elefantes (SPINELLI, *et al.*, 2008). Criavam gado ovino, bovino e caprino, mas a carne desses animais era em geral destinada aos sacrifícios e as trocas (*ibidem*). Preparavam os alimentos, assados, tostados ou cozidos. Para temperar a comida tinham preferência pelas pimentas e também utilizavam óleos vegetais, como o azeite-de-dendê. A banana foi herança escravista. Nenhuma fruta teve popularidade tão grande. Foi a maior contribuição africana para a alimentação do Brasil, em quantidade, distribuição e consumo (SPINELLI, *et al.*, 2008).

Os africanos trouxeram ao Brasil o gosto por novos temperos e a habilidade de improvisar receitas, misturando ingredientes europeus e indígenas. A cozinha africana privilegia os cozidos e não as frituras. O caldo é um item importante, proveniente do alimento cozido ou simplesmente preparado com água e sal (SPINELLI, *et al.*, 2008).

A África trouxe a manga, a jaca, a melancia, a erva-doce, o gengibre, o feijão preto, o quiabo, a galinha d'Angola, a pimenta. Os africanos ensinaram a fazer vatapá, mungunzá, acarajé, angu e pamonha. Contribuiu com a difusão do inhame, da cana-de-açúcar, do amendoim, do fumo, do cacau, do café. E também "introduziu a feijoada, que surgiu nas senzalas, feitas pelos escravos que cozinhavam o feijão e aproveitavam os restos de porco jogados fora pelos seus senhores" (SPINELLI, *et al.*, 2008). Já as sociedades secretas e os ritos religiosos, com suas comidas sagradas, transportaram as oferendas dos orixás, em pratos do cotidiano da mesa do brasileiro (LIMA, 2009).

Nos séculos XIX e XX, os imigrantes recebidos no Brasil, vindos em grande número da Europa, trouxeram novidades ao cardápio nacional. No geral, os países da Europa que mais acrescentaram na culinária brasileira foram os da península ibérica, além de Alemanha, França e Itália (SPINELLI, *et al.*, 2008).

As cozinhas espanholas e portuguesas trouxeram consigo a devoção pelos condimentos, frutas cítricas, cereais e uma paixão especial pela carne de porco.

A cozinha alemã não trouxe pratos puramente típicos, mas sim adaptou sua cozinha aos sabores locais na época da emigração.

Os italianos acrescentaram o maior apreço pelas massas de farinha de trigo, molhos espessos e condimentados, além de alguns tipos de queijo "que em território brasileiro rapidamente se associou aos doces ou algum outro tipo de complemento, diferentemente dos europeus que o consomem apenas com vinho" (SPINELLI, *et al.*, 2008).

Por sua vez, a influência francesa no Brasil aconteceu por intermédio português, já que havia um grau de parentesco entre as nobrezas dos dois países, sendo Portugal grande admirador da cultura francesa de quem sofreu muitas influências. Com a exceção do champagne e dos vinhos, os franceses não trouxeram grandes contribuições na culinária, mas sim nos comportamentos alimentares (SPINELLI, *et al.*, 2008).

A sofisticação e a sistematização dos jantares, que se convencionaram banquetes, foram de autoria francesa, assim como a adição do cardápio "menu" antes das refeições, e os brindes que eram feitos em celebração a algum fato ocorrido. Naquela época era uma questão de status promover banquetes a moda francesa, além de modificar os nomes dos pratos substituindo-os por nomes franceses, mesmo que muitos não soubessem nem o que estavam pedindo (SPINELLI, *et al.*, 2008).

Os saberes no plantar, a prática do colher, as técnicas de conservar, a arte de preparar, o ritual do servir, o prazer do comer e degustar, revelam a marcha da formação do povo brasileiro.” O desbravamento do nosso país pode ser lido através do multiculturalismo alimentar” (LIMA, 2009).

Todo o processo de colonização e de povoamento do Brasil trouxe uma grande identidade alimentar entre as regiões brasileiras, pois os produtos utilizados na culinária são basicamente os mesmos, ocorrendo variações na maneira de preparar os ingredientes. Entre os mais comuns estão: milho, mandioca, feijão, pimenta, abóbora. (ARAUJO, *et al*, 2006,p. 183).

Entre os principais pratos regionais vindos como herança ou recriados e adaptados pela mescla de culturas estão: pão de queijo, angu e canjiquinha à mineira; vatapá e caruru da Bahia; bolo de rolo e Souza Leão, tradição da cozinha pernambucana; pudim de peixe à maranhense; sururu de Alagoas; moqueca capixaba; cuscuz à paulista; barreado paranaense; churrasco e arroz-de-carreteiro do Rio Grande do Sul e a feijoada brasileira, um símbolo nacional (ARAUJO, *et al*, 2006,p. 184).

Assim como outros povos, os brasileiros são, hoje, consumidores de produtos industrializados, de comida congelada ou pré-fabricada, de enlatados, de empacotados que transformaram os valores de consumo, mas nada disso alterou a dieta diária baseada no arroz, no feijão e farinha. (ARAUJO, *et al*, 2006,p. 185).

“Mesmo com todas as solicitações dos produtos industrializados, as famílias ainda guardam algumas tradições, que cingem o imaginário afetivo e se manifestam principalmente em comemorações como o Natal, a Páscoa e aniversários”. (ARAUJO, *et al*, 2006,p. 186).

5 O “CHURRASQUEAR”

O churrasco, mais que uma refeição, representa, para muitas pessoas, um ritual de comemoração. Tudo é motivo para reunir amigos ou família e preparar peças de carne assada. Bom papo, descontração, caipirinha, cerveja e saladas são os acompanhamentos ideais para essa refeição. Embora pareça simples, preparar um churrasco pode exigir técnicas e truques.⁶

5.1 Churrasco: Origens ⁷

Embora não exista uma definição certa de como teria surgido o churrasco, acredita-se que, surgiu junto ao domínio do fogo, na pré-história, quando os homens passaram a azar e a cozer a carne. Contudo, a descoberta dos primórdios dos ritos para o preparo do churrasco é atribuída aos índios que habitavam as três Américas.

Os indígenas preparavam a carne, abriam um buraco no chão, forravam com folhas verdes e colocavam a carne dentro, envolvida por folhas de vegetais e por uma camada de barro, cobriam com ramos, uma camada de terra e fogo em cima. O material envolto endurecia com o calor do fogo e sob aspecto de uma telha retinha o suco da carne. Após um tempo era necessário apenas retirar a telha e temperar a carne com um pouco de cinzas.

O preparo e o consumo, em larga escala, do churrasco, no Brasil e na América do Sul, teve início na região gaúcha, região que compreende o Rio Grande do Sul, a Argentina, o Uruguai e o Paraguai.

Originário do Rio Grande do Sul, o churrasco surgiu nos pampas, quando essa parte do Brasil, disputada por castelhanos e paulistas, era ocupada por milhares de cabeças de gado.

Nesta região, ocorria o transporte do gado de um local para outro, atividade necessária para a manutenção da engorda dos animais. No entanto, com a

⁶ Definição obtida através da realização das entrevistas.

⁷ Fontes: FRITZ, 2008.
FAVARO JUNIOR, Pedro, 2009.
REINEHR, Rafael, 2008.

destruição dos Sete Povos das Missões, grande quantidade do gado foi abandonada, o que acabou por criar um grande rebanho de gado selvagem. Assim, eram organizadas as vacarias, evento onde os vaqueiros, depois de correrem, cercarem e matarem os bois selvagens, o assavam inteiro num buraco aberto no chão, temperando-o com a própria cinza.

Depois, quando a atividade de transporte de gado voltou a ser exercida, os vaqueiros, conhecidos como gaúchos, continuaram a tradição de matar os bois e assar a carne. No transporte, algumas carnes eram assadas durante a viagem e outras no destino final. Em vez de ser usada a cinza, passou-se a temperar a carne com a carona, nome dado pelos gaúchos às duas abas de couro que se colocam embaixo da sela do cavalo. Como a carne não consumida nas viagens era carregada no lombo dos cavalos, a carona, como estava impregnada do suor do animal, ajudava a salgar a carne.

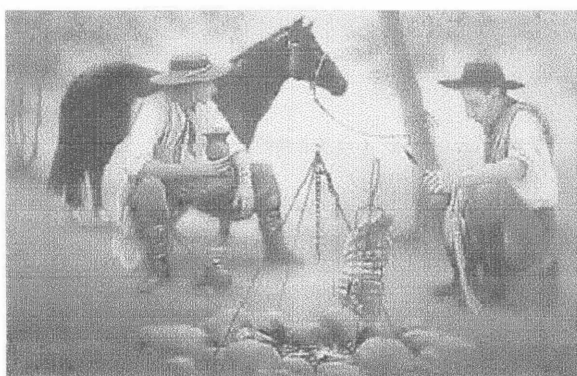


Ilustração 1 Gaúchos
Fonte: Serviço de Informação da Carne.

Nas grandes fazendas, para onde os peões transportavam o gado, a tradição era reforçada, fazendo o churrasco no fogo de chão, com valetas profundas para espantar o vento e em espetos de madeira que seguravam a carne sobre as brasas.

Com o estabelecimento de novas estâncias, o churrasco tornou-se, definitivamente, um hábito. A carne bovina, abundante na região, transformou-se no alimento básico do gaúcho, que a comia em grande quantidade.

O hábito de comer churrasco quando se espalhou por outras regiões gerou diferentes formas de consumo e tornou-se sinônimo de festa e confraternização entre amigos⁸.

⁸ Definição obtida através da realização das entrevistas.

5.2 Churrasco, um ritual?

Conforme descrito em outros tópicos a alimentação compreende uma série de rituais e costumes, com o churrasco não é diferente. Através da pesquisa de dados secundários e com as informações obtidas nas entrevistas pode-se definir que churrasco também possui simbologias e rituais próprios.

Os entrevistados definiram o churrasco como uma situação de reunião e comemoração. Todos afirmaram que não conceberam a definição e atribuíram o conceito a um contexto social. A força da denominação do churrasco como reunião para a maioria dos entrevistados foi tão grande que apenas um afirmou que comeria churrasco sozinho. Três afirmaram que mudariam o conceito se a degustação do churrasco ocorresse em um restaurante próprio. Outros quatro, afirmaram que seria diferente, sendo que dois afirmaram que essa diferença poderia ser definida como familiar e roda de amigos:

Depende, acho que restaurante é mais familiar, já um churrasco em casa ou em clube seria mais uma reunião de amigos (entrevistado 4).

Quanto ao motivo para se fazer um churrasco, alguns afirmaram que serviria qualquer motivo, poderia ser um aniversário ou a comemoração de fim de semestre. Destaco a resposta do entrevistado 1:

É, digamos que nada se faz por motivo nenhum, você sempre inventa um motivo, nem que seja ah.. pra comemorar que acabou a semana. Alguma coisa você inventa, mas, não que haja necessariamente alguma coisa especial, um aniversário, um acontecimento realmente, são pessoas que querem se reunir, fazer uma reunião e se divertir, por exemplo.

A maioria considera que prefere comer a preparar a carne. As mulheres, seis, disseram que não sabem fazer, apenas observam. Já os homens afirmaram que embora saibam e gostem de preparar, preferem apenas degustar, um entrevistado soube dizer o motivo:

O churrasqueiro perde aquilo que é mais importante, que é poder conversar e estar integrado ao grupo, embora seja possível conversar o mais animado que incluiria o jogo de carteados e as animadas conversas não estariam o tempo todo com quem está responsável pela carne [...] (Entrevistado 11).

O preparo do churrasco inclui uma série de rituais de preparo, receitas que foram passadas dos mais velhos para os mais novos, ou aprendidas por experiência própria.

Para uns o processo começaria um dia antes com o preparo e o tempero da carne, para outros o preparo seria apenas com sal grosso o que dispensaria o processo antecipado.

O processo seguinte seria o de organizar os equipamentos que em suma eram: um ou mais espetos, uma grelha, uma faca afiada e tábua para colocar a carne.

O preparo do fogo teria várias técnicas cada entrevistado apresentou uma maneira diferente. No entanto, todos afirmaram que tanto por observação quanto por experiência consideram uma parte difícil, já que, tem-se que tomar cuidado para não se queimar e é preciso manter o fogo em brasa e não em altas chamas. Neste processo foram incluídos como essenciais outros artefatos que não apenas o carvão ou a lenha: abanador para fazer com que as chamas queimem o carvão; pão para queimar enquanto o fogo não pega no carvão; jornal e álcool.

Os primeiros itens a serem assados no fogo são aperitivos como lingüiça e frango, cuja existência seria para saciar a fome dos mais famintos, pois são de preparo mais rápido do que a carne, ou apenas por costume comer estes enquanto se joga carteadado ou conversa com amigos e familiares.

Com relação aos acompanhamentos todos acreditam que são itens importantes em um churrasco. No entanto houve uma variação grande entre os itens citados, ao perguntar o motivo da escolha, os entrevistados disseram que estavam acostumados a comê-los com churrasco deste o tempo em que eram crianças.

Essa variação e inclusão de novos hábitos, segundo Pivaro (2009), ocorre porque a mistura de culturas do sul do país alterou os hábitos do churrasco.

Ainda segundo Pivaro (2009), a introdução do hábito de servir lingüiças, carne de porco e salada, por exemplo, provém dos imigrantes alemães. Os italianos, por

sua vez, trouxeram o costume de incluir o frango, a polenta e folhas como agrião e rúcula.

Dentre outros itens que devem estar presentes em um churrasco, foram citados: cerveja, refrigerantes e outras bebidas. Entre outros elementos a música e o carteadado seriam as atividades mais comuns, embora nem sempre estejam previstas.

Com relação ao horário, a afirmação é que se tem uma hora aproximada para se iniciar um churrasco, mas nunca hora para terminar.

Esses são os principais passos presentes em um churrasco segundo a pesquisa qualitativa realizada através das 12 entrevistas. Os detalhes de cada um dos processos e os itens incluídos pelos estudantes universitários e obtidos através de pesquisa de dados secundários serão abordados mais detalhadamente no próximo tópico.

5.3 “Vou Fazer Churrasco!”Influências e rituais:as diferentes maneiras de churrasquear

Como todo ritual o churrasco possui artefatos, regras e modos de realização. Com a pesquisa de dados secundários juntamente com os dados obtidos através das entrevistas foi possível elencar diferentes tipos de churrasco, bem como diferentes formas de preparo, costumes, artefatos e acompanhamentos.

No ritual do churrasco as regras de preparo seguidas pelos entrevistados são:

- 1) Escolher a Churrasqueira;
- 2) Escolher a carne e a quantidade de carne;
- 3) Comprar Carvão;
- 4) Decidir o tempero;
- 5) Decidir o modo de assar (grelha ou espeto);
- 6) Acender o fogo;
- 7) Cuidar do fogo;
- 8) Determinar o ponto da carne;
- 9) Servir (com ou sem acompanhamentos).

5.3.1 Principais artefatos para a preparação do churrasco

Dentre os artefatos necessários para a execução do churrasco os mais citados foram: espetos, grelhas, faca e tábua.

Os espetos são considerados um dos artefatos mais importantes na preparação do churrasco, os mais citados foram os espetos simples, duplo e tridente. Eles devem estar adequados à churrasqueira. O uso de diferentes modelos de espeto varia conforme os cortes da carne.

Assim como os espetos o uso da grelha varia conforme o tipo de corte que será assado, muito utilizado para frangos e costela.

Muitos churrasqueiros preferem a grelha, argumentando que assim a carne é assada por inteiro não perde o suco, pois não é furada pelo espeto. Na Argentina e no Uruguai a grelha é utilizada com maior frequência do que o espeto. A grelha permite que se trabalhe com vários tipos de carnes ao mesmo tempo, além de outros complementos como queijo provolone, pimentão, lingüiças, tomates, cebola etc.



Ilustração 2: Espetos para Churrasco

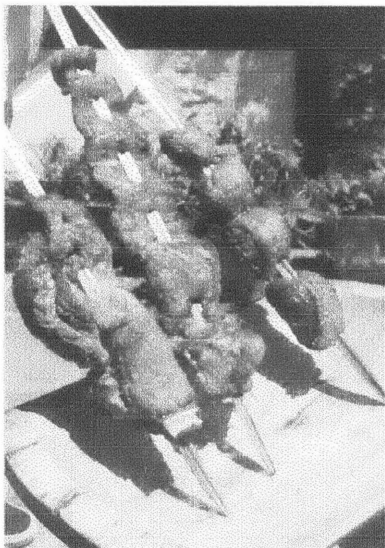
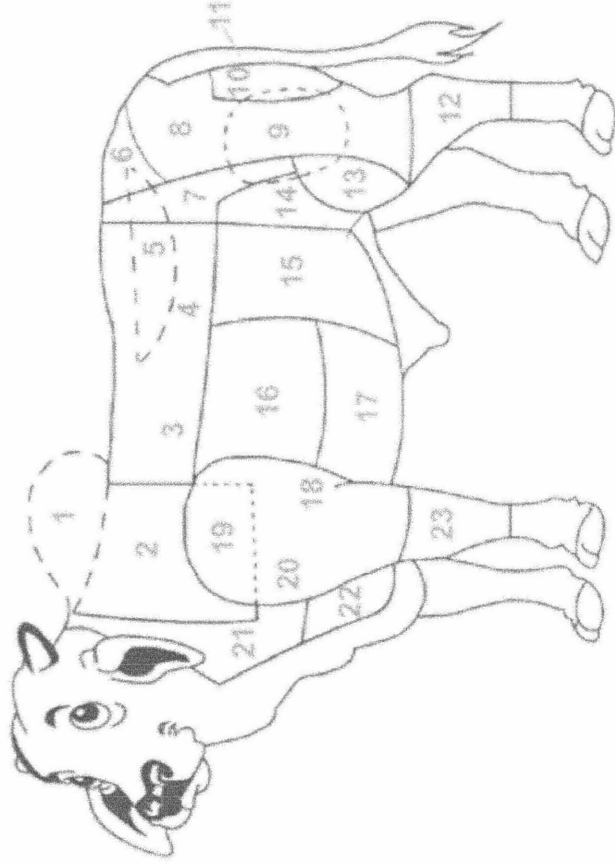


Ilustração 3: Carne feita no espeto.
Fonte: site Pampas Tradição



Ilustração 4: Churrasco na grelha.
Fonte: Pampas Tradição

5.3.2 Principais cortes para churrasco.



Cortes e modos de preparo	
1-Cupim	
2-Acém	
3-Contraste de costela	
4-Contraste de lombo	
5-File mignon	
6-Picanha	
7-Mido do alcatra	
8-Coxão duro	
9-Coxão mole	
10-Laparte ou Tabo	
11-Rabo	
12-Musculão de traseiro	
13-Patinho	
14-Mamadeira	
15-Fradinha ou Vazio	
16-Costela	
17-Costela Ponta de Agulha ou Minga	
18-Miolo da paleta	
19-Raquele	
20-Peixinho	
21-Pescoço	
22-Peito	
23-Musculão de dianteiro	

SIC Serviço de
Informação
da Carne
www.sic.org.br

* Assar por longo tempo longe do braseiro
* Assar com papel alumínio ou celofane culinário

Ilustração 5 Cortes de Carne
Fonte: Serviço de Informação da Carne

Segundo site SIC (Sistema de Informação da Carne, 2009), as melhores carnes para fazer churrasco são:

1. Picanha - A rainha das churrascrias preferida entre os gaúchos pode ser assada inteira ou fatiada, tem sabor acentuado pela capa de gordura que possui. Fica ótima se temperada apenas com sal grosso. O corte da picanha fica localizado na anca do boi, próximo a alcatra.

2. Costela - É a parte superior da caixa torácica do bovino. Ótima para churrascos e assados é o corte com maior variedade de texturas, sabores e aromas dentro de uma mesma peça. Por possuir uma generosa camada de gordura, além de ser uma carne fibrosa, necessita de tempo na hora do preparo.

3. Alcatra - Macia e com pouca gordura, essa carne é ideal para o preparo de bifês, refogados, assados ou ensopados. Por ser uma peça grande a alcatra abrange a maminha, a picanha e o miolo da alcatra. Pode ser assada inteira no espeto ou na grelha.

4. Filé Mignon - O corte mais macio da carne bovina possui essa característica por ser o músculo menos trabalhado do animal. Com sabor neutro e pouquíssima gordura, essa carne fica excelente no preparo de bifês, medalhões, rosbife, picadinho, além de ser ideal para ser servida com vários tipos de molho.

5. Contra Filé - Carne macia, de sabor acentuado, pode ser servida mal passada ou ao ponto e deve ser assada em alta temperatura para que não enrijeça. Antes de ser preparada é necessário remover o nervo lateral.

6. Fraldinha - Localizada na lateral da costela à perna traseira do boi, ela é constituída de feixes musculares mais grossos e longos. Ótima para ser preparada assada em churrasco ou na grelha, devendo sempre ser cortada em tiras grossas

A SIC (Sistema de Informação da Carne) fornece informações e dicas de como deve ser realizada a compra, preparação e a conservação da carne para evitar contaminações e desperdícios⁹.

5.3.3 Principais acompanhamentos para churrasco.

Como acompanhamentos os citados nas entrevistas foram¹⁰:

- salada verde;
- arroz comum;
- arroz cavala;
- arroz carreteiro;
- farofa;
- legumes;
- salada de maionese;
- pão francês;
- pão de alho;
- salada com frutas.

5.3.4 O Tempero

Hoje em dia existem vários tipos de tempero para a carne, porém a maioria dos entrevistados acredita que o melhor ainda é usar apenas sal grosso.

5.3.5 O fogo

Cada um dos entrevistados apresentou uma maneira diferente de acender o fogo, no entanto todos afirmaram conhecer determinada forma porque aprendeu com o pai, avô ou amigos. A maneira apresentada como sendo a mais simples executada pela maioria é forrar a churrasqueira com uma camada fina de carvão e cobri-la com vários rolinhos de papel de jornal. Em seguida colocar mais

⁹ Estas informações podem ser encontradas nos anexos deste trabalho.

¹⁰ Cada um desses itens foi citado por mais de um entrevistado.

carvão e despejar álcool em cima. Por último jogar um fósforo aceso sobre o local, fazer vento para atizar as brasas.

5.3.6 O ponto da carne

O ponto da carne é uma escolha pessoal, sendo que para alguns cortes existem pontos mais adequados. Os principais pontos de carne para churrasco são: mal-passado, ao ponto e bem passado. A maioria das pessoas prefere carne ao ponto. Porém, os entrevistados afirmam que procuram saber o que os convidados preferem para garantir o sucesso do evento.

5.3.7 O churrasco Gaúcho

No Rio Grande do Sul, o churrasco tradicional é feito em pedaços de carne muito grandes e em fogo de lenha no chão. Os espetos de madeira são cravados no chão, na diagonal e perto do fogo, da carne são tiradas lascas das partes externas mais assadas, enquanto as mais internas continuam assando.

O churrasco à gaúcha é tão característico do Rio Grande do Sul que o Deputado Giovani Cherini inscreveu um projeto de lei que o institui como “a comida típica do Rio Grande do Sul”. Para os efeitos desta lei¹¹, entende-se por churrasco a gaúcha a carne temperada com sal grosso, levada a assar ao calor produzido por brasas de madeira carbonizada ou in natura, em espetos ou disposta em grelha e sob controle exclusivamente manual.

¹¹ O projeto de lei na íntegra pode ser encontrado nos Anexos.

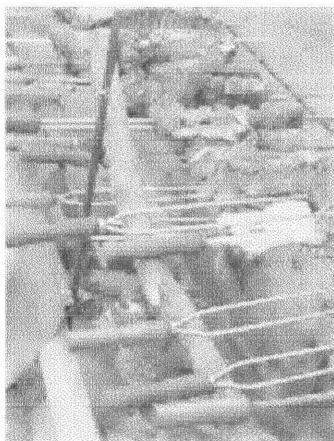


Ilustração 6: Churrasco assado em espetos, no fogo de chão, sul do Brasil
Fonte: Serviço de Informação da Carne



Ilustração 7: Gaúchos, churrasco e chimarrão.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As práticas alimentares, hábitos e costumes na alimentação representam identidades culturais. Através do estudo dos hábitos e das regras no consumo de alimentos é possível delimitar perfis de consumidores.

O presente estudo possibilitou identificar que as práticas alimentares são permeadas por influências do meio social e cultural. Meio que institui regras, ritos, para cada situação cotidiana. Desde a infância essas “regras” são aprendidas e incorporadas durante todo o período de vida do homem.

Este estudo tomou por base o estudo das práticas alimentares para definir os fatores de consumo e elencar possíveis influências e padrões de comportamento presentes nos consumidores ao consumir o churrasco.

A pesquisa evidenciou que os comportamentos ritualísticos estão presentes na preparação e no consumo do churrasco. Quando um entrevistado informou como faz para decidir qual tipo de carne escolher, como deve preparar, como acender o fogo, como temperar e que artefatos usar está atuando segundo regras já incorporadas segundo seu meio cultural.

Nesta perspectiva, o estudo propiciou informações para a compreensão do processo de consumo, bem como o simbolismo, os rituais e costumes presentes nas práticas alimentares e no consumo do churrasco.

REFERÊNCIAS

ARAUJO, Wilma Maria Coelho (org.) et al. **Gastronomia: Cortes e Recortes**, vol. 1, Brasília: Editora SENAC-DF, 2006.

BRAGA, Vivian. **Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação**. Saúde em revista, 2004 Disponível em: www.unimep.br/phpg/editora/revistaspdf/saude13art05.pdf+alimenta%C3%A7%C3%A3o+e+cultura&cd=2&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br Acesso em : junho de 2009.

C N S A N, Conferência Nacional De Segurança Alimentar E Nutricional **Cultura Alimentar**, 2004. Disponível em: http://www.mds.gov.br/institucional/conselhos1/Consea/12-Cultura_Alimentar.pdf. Acesso em: maio/junho de 2009.

ENGEL, James F ; BLACKWELL, Roger D. ; MINIARD, Paul W. **Comportamento do Consumidor**. 8ed Rio de Janeiro: LTC, 2000.

FAVARO JUNIOR, Pedro. **A origem do Churrasco no Brasil**. Disponível em: <<http://www.ochurrasqueiro.com.br/ochurrasqueiro2/historia.htm>> Acesso em : 19 de maio de 2009.

FLANDRIN, Jean-Louis (org); MONTANARI, Massimo (org). **História da Alimentação**. Trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira. São Paulo: Estação da liberdade, 1998.

FRITZ. **História do Churrasco** in:Fórum gaúcho, 2008. Disponível em: <<http://comunidade.portaldogaicho.com.br/viewtopic.php?f=27&t=156>> Acesso em: 21 de maio de 2009.

HOEBEL, E. Adamson **Antropologia cultural e social**. Trad. Euclides Carneiro da Silva. 2. ed. São Paulo, SP: Cultrix, 1984.

LIMA, Claudia. **Para Uma Antropologia Da Alimentação Brasileira**. [2009] Disponível em: <http://www.claudialima.com.br/pdf/ANTROPOLOGIA_DA_ALIMENTACAO_BRASILEIRA.pdf> Acesso em: 10 de junho de 2009.

MALHOTRA, Naresh K. **Pesquisa de Marketing: uma orientação aplicada**, 3ª Edição, Bookman, Porto Alegre, 2001.

PAMPAS TRADIÇÃO. **Portal do Gaúcho**. Disponível em: <http://tradicao.pampasonline.com.br/tradicao_churrascoechimarrao.htm> Acesso em: maio de 2009.

PIVARO, Juçara. **Churrasco, isso é bom demais tchê!** [2009]. Disponível em:<<http://www.nutrinews.com.br/edicoes/Mat02Ed185Churrasco.html> > Acesso em: 21 de maio de 2009.

RECINE, Elisabetta ; RADAELLI, Patrícia. **Alimentação e Cultura**.

In: texto de apoio ao vídeo Alimentação e Cultura da série “TV Escola” do Ministério da Saúde como parte do programa de atividades de parceria entre (FS/UnB) e (DAB/SPS/MS). Disponível em: http://nutricao.saude.gov.br/documentos/alimentacao_cultura.pdf.>Acesso em: junho de 2009

REINEHR, Rafael. **Como fazer Churrasco I**. in. Caldeirão de Sabores,2008. Disponível em: < <http://reinehr.org/gastronomia/caldeirao-de-sabores/como-fazer-churrasco-i-introducao-e-historia-20>> Acesso em : 20 de maio de 2009.

SCHIFFMAN, L. G. ; KANUK, L.L., **Comportamento do Consumidor**, 6a edição,Rio de Janeiro: LTC, 2000.

SIC. **Serviço de Informação da Carne**. Disponível em: <<http://www.sic.org.br/informacoes.asp>>Acesso de 10 de janeiro a 30 de maio de 2009.

SOARES LEAL, Maria Leonor de Macedo. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora SENAC Nacional, 1998.

SOLOMON, Michael R. **O comportamento do Consumidor: comprando, possuindo e sendo**. tradução. Lene Belon Ribeiro.- 5. ed. – Porto Alegre: Bookman, 2002.

SPINELLI, André et al. **A História da alimentação no Brasil**. Trabalho apresentado à Universidade Federal de Pernambuco,2008. Disponível em:<<http://profbiuvicente.blogspot.com/2008/05/universidade-federal-de-pernambuco.html>> Acesso em: 20 de maio de 2009.

APÊNDICES

APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO PARA ENTREVISTA

A estrutura do questionário foi testada segundo um pré-teste com uma única pessoa.

Esqueleto de perguntas

As respostas serão anotadas pelo entrevistador, também serão gravadas com o auxílio de um gravador presente no aparelho celular.

Dependendo das respostas do entrevistado pode ser incluídas perguntas para obter uma resposta mais aprofundada.

Nome:

Idade:

Profissão:

1 Para você como pode ser definido: churrasco?

Investigar Resposta. Caso a resposta tenha sido algo relacionado a eventos sociais questionar porque ele define assim. Caso tenha sido algo como o que é churrasco (carne na brasa) questionar se de alguma forma o entrevistado definiria como evento social.

2 Reunião, comemoração porque você define desta forma?

Caso todas as respostas tenham seqüências de idéias ligadas a um mesmo motivo para fazer churrasco, investigar se por algum outro motivo a pessoa também faria ou iria a um churrasco.

3 Então, não comeria um churrasco se não fosse para comemorar ou festejar algo?

Investigar respostas como “sim, comeria porque pode ser apenas uma reunião entre amigos”, perguntar se a pessoa iria a um churrasco com a família ou com pessoas que não são conhecidas, acompanhando alguém por exemplo.

Investigar a idéia do conceito de churrasco que a pessoa definir.

4 Você respondeu que churrasco é sinônimo de reunião hoje em dia, você teria como dizer de onde veio este conceito ou foi uma idéia pessoal?

5 Você manteria esta definição se o consumir churrasco for em um restaurante especializado?

6 Você comeria um churrasco sozinho (a)?

7 Você gosta de preparar um churrasco?

Pode ser embutida uma questão na seqüência dependendo da resposta, talvez a próxima pergunta já seja respondida com a primeira.

8 *Você prefere comer ou preparar churrasco, ir ou fazer um(se for relativo a evento)?*

Pergunta direcionada para quem afirmar que prepara um churrasco. Quem afirmar que não prepara, questionar direcionando para você conhece ou já viu como alguém costuma fazer.

9 *Como você costuma preparar um churrasco?*

A pergunta está ambígua propositalmente para verificar como as pessoas direcionam, se responder algo ligado com a evento direcionar algumas perguntas relacionadas a isso e depois voltar ao preparo da carne em si. Caso responda com relação ao preparo da carne direcionar perguntar relativas a isso e depois mudar para o contexto social.

10 *Seqüência com relação ao preparo da carne:*

10.1 *O que faz primeiro?*

10.2 *Como prepara, coloca algum tempero?*

Perguntar o motivo da inclusão de alguns procedimentos (tipo de tempero, deixar a carne "dormindo") Investigar a resposta.

10.3 *Porque jogar limão (mamão, cerveja, e o que mais aparecer)?*

10.4 *Você coloca tudo na hora, ou requer algum procedimento antecipado?*

Aqui depende de como a pessoa responder antes, talvez já responda incluindo esta parte.

11 *Como costuma fazer o fogo? Existe alguma maneira específica para acender? É só acender e deixar lá?*

Investigar ordem do preparo. Exemplo de pergunta baseada no pré-teste.

12 *Existe algum motivo para preparar primeiro a lingüiça (aqui podem surgir diversos elementos) e depois a carne?*

13 *As pessoas gostam de "beliscar" alguma coisa antes ou este procedimento só é necessário porque as pessoas estão com fome?*

Pergunta propositalmente direcionada. Na pergunta anterior (segundo pré-teste) podem surgir respostas como "as pessoas estão com fome, e ficam pedindo "beliscos" para a pessoa que faz a carne e a carne demora". Com a segunda pergunta, o entrevistado do pré-teste mudou o rumo da resposta "as pessoas exigem "beliscos" porque é legal comendo aos pouquinhos enquanto conversam, escutam música ou participam de jogos, como carteados."

14 *Como você sabe que a carne está pronta para ser consumida?*

Aqui pode ser incluída uma pergunta sobre como o entrevistado aprendeu a preparar a carne, esta pergunta é uma das que podem diferenciar a posição, segundo o que o entrevistado responder esta pergunta pode ser incluída a qualquer momento.

15 *A carne é servida com algum complemento?*

16 *O complemento é essencial em todo churrasco, poderia existir o churrasco sem algum deles?*

Aqui começam a ser incluídas perguntas que não envolvem a carne.

17 *Fora comida, o que mais é preciso ter em um churrasco?*

Investigar todas as respostas, as respostas podem tomar rumos imprevistos aqui. ex: E o que mais? De que tipo?

Caso no elencar de respostas não seja incluída a resposta música e fatores do ambiente. Incluir como pergunta.

18 *É necessário algum preparo no ambiente?*

19 *Música é importante?*

20 *Existem atividades previstas para acontecer durante o churrasco?*

21 *O churrasco possui hora determinada, para começar e terminar?*

22 *Já teve algum churrasco que você foi e não gostou? Por quê?*

Caso tenha necessidade continuar entrevista e incluir perguntas relativas às respostas do entrevistado.

Caso não precise, agradecer e encerrar a entrevista.

ANEXOS

ANEXO 1: Legislação sobre o Churrasco à Gaúcha

Documento disponível em: http://www.mastersonda.com.br/churrasco_lei.html

A paixão do gaúcho pelo churrasco é tanta, que resolveu-se criar uma lei que instituísse o churrasco como o prato típico do Rio Grande do Sul. Acompanhe na íntegra o texto do projeto de lei sancionado pelo governador gaúcho Germano Rigotto.

Churrasco como prato típico agora é lei

Por Luiz Júnior/Assessoria do parlamentar Hora: 10:48 Data: 24/06/2003

Foi publicado ontem no Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, a sanção do governador do Estado, Germano Rigotto, do projeto de lei 070/2003, de autoria do deputado Giovani Cherini, líder da bancada do PDT. Segundo o lei, aprovado no último dia 03, fica instituído o chimarrão como a bebida símbolo e o churrasco como o prato típico do Rio Grande do Sul. A lei leva o número 11.929 de 23 de junho de 2003.

O objetivo da proposição de Giovani Cherini é preservar hábitos e tradições tipicamente gaúchas, com a valorização da cultura rio-grandense e o incremento do turismo em nosso estado. Pelo projeto, será oferecido ainda o prêmio Nova Brésia para a melhor churrascaria e o troféu Roda de Mate para a ervateira que se destacar durante o ano. O projeto teve a colaboração na sua elaboração do MTG (Movimento Tradicionalista Gaúcho) e o apoio de diversos tradicionalistas de nosso Estado.

PROJETO DE LEI N° 70/2003

Deputado Giovani Cherini

Institui o churrasco como o prato típico do RS e dá outras providências.

Art. 1º – O churrasco a gaúcha fica instituído como “a comida típica do Rio Grande do Sul”.

Parágrafo único – para os efeitos desta lei, entende-se por churrasco a gaúcha a carne temperada com sal grosso, levada a assar ao calor produzido por brasas de madeira carbonizada ou in natura, em espetos ou disposta em grelha e sob controle exclusivamente manual.

Art. 2º – É conferido ao churrasco a gaúcha a distinção de símbolo do Estado do Rio Grande do Sul, de sua gente e de sua cultura.

Art. 3º – Fica instituído “O Dia do Churrasco”, em data a ser fixada em regulamento e a ser incorporada ao calendário oficial de eventos do Estado do Rio Grande do Sul.

Art. 4º – A Assembléia Legislativa do Rio Grande do Sul homenageará, anualmente, com o troféu “Nova Bréscia”, uma churrascaria a ser escolhida como modelo por sua fidelidade ao estilo gaúcho e por seu destaque em solidariedade.

Art. 5º – Júri especial apontará o estabelecimento referido no artigo anterior que mais tenha contribuído para o bom êxito do Projeto Fome Zero instituído e mantido pelo Governo Federal.

Art. 6º – Esta lei entra em vigor na data da sua publicação.

Sala de Sessões, 17 de fevereiro e 2003.

Deputado Giovani Cherini – PDT

ANEXO 2: Cuidados durante a compra da carne, texto extraído do Site da SIC (Sistema de Informação da Carne).

Compra

Para garantir a qualidade da carne que você consome, é importante estar informado e atento desde o momento de sua aquisição. Procure comprá-la em estabelecimentos de sua confiança, que tenham condições sanitárias adequadas.

A carne bovina fresca tem características próprias, que a tornam fácil de ser reconhecida. A leitura deste texto levará você a identificar essas características para adquirir somente carnes de boa qualidade.

- **O produto:** a carne fresca deve ter coloração vermelho-cereja brilhante, odor característico de carne fresca e uma certa elasticidade, capaz de fazê-la ceder à pressão dos dedos. A gordura deve ter coloração amarelo-clara, próxima à tonalidade da manteiga. A carne embalada a vácuo, entretanto, tem cor mais escura, o que é normal e não indica deterioração. Não deixe de verificar a data de validade do produto, que, por lei, deve estar impressa no rótulo da embalagem. Se você notar excesso de líquido dentro das embalagens, assim como manchas esverdeadas, ou se a embalagem não estiver bem aderida ao produto, não compre-o. Quando adquirir carnes congeladas, coloque-as no congelador de sua casa, no máximo, no prazo de uma hora após a compra.

- **Tipos de embalagem:** hoje encontra-se carne à venda tanto no balcão do açougue como em pequenas bandejas de isopor ou em embalagens a vácuo. Prefira as carnes embaladas, tanto a vácuo como em pequenas bandejas.

Em pequenas bandejas, pode ser utilizada a "atmosfera modificada", que nada mais é do que uma mistura de oxigênio com gás carbônico injetada na embalagem para manter a qualidade do produto e prolongar a sua vida útil. Nesse tipo de embalagem, a carne dura até dez dias em refrigerador doméstico.

Na carne embalada a vácuo, todo o oxigênio é retirado da embalagem. Essa é uma das formas mais seguras de garantir a qualidade e a durabilidade da carne, pois impede o crescimento de microrganismos que precisam de oxigênio para se manter. A carne acondicionada nesse tipo de embalagem apresenta uma coloração mais escura, próxima ao marrom, mas isso é perfeitamente normal, pois se deve à falta de contato da carne com o oxigênio. Poucos minutos após a abertura da embalagem, ao entrar em contato novamente com o oxigênio, ela retornará à sua cor vermelho-cereja natural.

- **Local de compra:** prefira adquirir carnes em estabelecimentos de sua confiança. Observe a higiene do local, pois isso se refletirá na higiene da carne fornecida. Opte por açougues com paredes azulejadas e pisos de cerâmica, que sejam higiênicos, com balcões e instalações limpas, e onde não haja carnes penduradas em ganchos. As carnes devem permanecer refrigeradas, e não expostas ao ambiente. Devem também ficar livres do contato com insetos e poeira.

No local de compra, verifique se o balcão frigorífico é mantido em temperatura constante. Um meio de avaliar o funcionamento do balcão é observar se as carnes bovinas expostas mantêm a coloração vermelho-cereja brilhante. A iluminação do balcão de carnes também é importante: evite comprar carne onde os comerciantes utilizam lâmpadas avermelhadas, pois isso mascara a cor real do produto. O excesso de produtos expostos nos balcões refrigerados prejudica a circulação do ar frio, comprometendo a conservação dos alimentos. Cada produto deve ter o seu lugar. Portanto cortes de

diferentes espécies, como bovinos, suínos e de aves, não devem estar misturados nos balcões frigoríficos.

Lembre-se de que os funcionários do açougue devem ter os cabelos presos ou usar toucas, assim como uniformes brancos e limpos. Em suma, devem apresentar o maior asseio possível.

- **Preço:** no mercado de carnes, não há uma oscilação muito grande de preço entre os fornecedores idôneos. Por isso suspeite de estabelecimentos que vendam o produto com preços muito abaixo da média, pois, embora a economia pareça tentadora, essa carne pode ser fruto de um abate clandestino (sem inspeção veterinária) ou ter sua data de validade próxima do vencimento.

- **"Carne de primeira":** é preciso desconsiderar a idéia de que há carne de "primeira qualidade" e carne de "segunda qualidade", pois, na realidade, o que existe são animais de primeira qualidade, que fornecem carnes de primeira qualidade, e animais de qualidade inferior, que fornecem todas as suas carnes com qualidade inferior, inclusive os cortes mais famosos como a picanha e o filé mignon.

- **Carne inspecionada:** a carne inspecionada é a garantia de que o produto foi vistoriado por um médico veterinário especializado antes de chegar ao ponto-de-venda. Esse profissional é treinado para analisar as carnes detalhadamente e não envia ao varejo as que não estão próprias para o consumo. Existem serviços de inspeção federal, estadual e municipal _e a informação sobre a inspeção deve ser apresentada nas embalagens ou na loja. Carnes inspecionadas, quando vendidas nas embalagens do frigorífico, têm em sua etiqueta a identificação do corte, o número do Serviço de Inspeção (chamado de S.I.F. no caso de inspeção federal), o nome do frigorífico, a origem, a data de embalagem e/ou de validade e o sexo do animal. Prefira sempre carne inspecionada. Ela é a garantia de sua segurança.

ANEXO 3: Principais Raças Bovinas de Corte existentes no país, texto extraído do Site da SIC (Sistema de Informação da Carne).

Principais Raças Bovinas de Corte existentes no país

Sem dúvida nenhuma, dentre as raças bovinas presentes no Brasil, a zebuína é a de maior representatividade, sendo que a que mais predomina é a raça Nelore. Após anos e anos de seleção desta raça, o país é um exemplo de desenvolvimento deste material genético.

Ainda como raças zebuínas importantes no Brasil, deve-se destacar a raça Gir, especialmente pelo seu cruzamento com a raça holandesa que resultou numa raça híbrida de dupla aptidão (carne e leite) denominada Girolando. As raças Guzerá e Brahman, são igualmente muito importantes, especialmente pelos seus cruzamentos que deram origem as raças Santa Gertrudes, Braford e Brangus.

As raças zebuínas no Brasil se adaptaram por sua rusticidade e por suas características genéticas, adaptadas ao clima quente das regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste, ao sistema extensivo de criação do gado bovino adotado no Brasil. Por suas características genéticas, são raças que apresentam menor rendimento de carcaça e menor precocidade sexual que as raças taurinas, mas também apresentam vantagens interessantes, por produzirem uma carne mais magra, principalmente por se adaptarem a sistemas de produção extensivos de baixo custo.

As raças bovinas de corte taurinas (ou européias), têm predominância clara na região Sul do Brasil (Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná) que se caracterizam pelo clima mais ameno e mais adequado as raças européias. Destacam-se nesta região as raças Hereford, Aberdeen Angus, Charolesa, Marchigiana, Chianina, Simental, Caracu, e Limousin, entre outras.

Um forte crescimento nos últimos anos aconteceu nos rebanhos das raças resultantes de cruzamentos, que visam de modo geral, associar a produtividade das raças taurinas com a rusticidade das raças zebuínas. É o que acontece com as raças Canchim (raça brasileira desenvolvida a partir do cruzamento da raça Charolesa com a Nelore), Santa Gertrudes (raça resultante do cruzamento da raça taurina Shorthorn e a zebuína Brahman) e Brangus (cruzamento da raça taurina Angus com a raça zebuína Brahman).

As raças sintéticas, que nada mais são do que raças obtidas a partir de cruzamentos de várias raças e aprimoradas através da seleção e que respondem a uma concepção distinta com respeito às raças tradicionais, são criadas para dar uma resposta a novas necessidades de produção, de adaptação e de mercado, onde muitas vezes as gerações e retenções do vigor híbrido são importantes para a solução dos problemas existentes. As raças sintéticas vem também ganhando espaço na pecuária de corte do Brasil, mas ainda representam parte relativamente muito pequena do rebanho nacional. Como o banco de dados da pecuária brasileira é desatualizado, de acordo com os dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), os números destas raças são de pequena precisão, pois as associações de criadores conseguem ter controles apenas dos nascimentos dos animais registrados. Fica então difícil se saber realmente quanto cada raça tem de participação no rebanho total nacional, haja vista que nem todos os animais de uma determinada raça são registrados.

ANEXO 4 Inspeção,
texto extraído do Site da SIC (Sistema de Informação da Carne).

Atualmente, no Brasil, após a promulgação da lei federal nº 7889, de 23 de novembro de 1989, existem três competências legais nas quais se exercem os serviços de inspeção de produtos de origem animal. São as seguintes:

- A) Serviço de Inspeção Federal:** registram-se nesse serviço os estabelecimentos que comercializam produtos entre Estados e/ou para exportação;
- B) Serviço de Inspeção Estadual:** nesse serviço são registrados os estabelecimentos que comercializam produtos para outro município;
- C) Serviço de Inspeção Municipal:** são registrados nesse serviço os estabelecimentos que comercializam produtos dentro do município.

Assim, os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal não podem comercializar fora do município de origem, bem como os registrados nos serviços estaduais não podem comercializar fora do Estado de origem.

São competentes para realizar essas inspeções nos estabelecimentos produtores e no transporte o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e as secretarias estaduais e municipais de Agricultura. Já a fiscalização no varejo compete à Secretaria da Saúde, por intermédio da Vigilância Sanitária, serviço que pode ser estadual ou municipal.

Em um estabelecimento de abate de bovinos, o animal é submetido a uma série de análises e exames antes e depois do abate para garantir ao consumidor final um produto de qualidade _são as denominadas inspeção "ante mortem" e inspeção "post mortem".

A importância da inspeção "ante mortem"

A inspeção "ante mortem" é de suma importância em um estabelecimento de abate, visto que algumas enfermidades têm sintomatologia clara nos animais vivos. No exame "post mortem", pouca ou nenhuma alteração é detectada.

A constatação de alterações nos animais antes do abate determina sua separação do lote. Dessa maneira, evita-se a entrada de animais portadores de doenças infecto-contagiosas (como a raiva, o tétano, o carbúnculo etc.) na sala de abate, o que, além de atentar contra a saúde pública, contaminaria as instalações e os equipamentos.

No transporte, o animal sofre forte estresse. Seu descanso, durante o período de repouso no estabelecimento de abate (de 6 a 24 horas) serve para que reponha suas energias, para que se adapte ao novo local e para que seja observado o seu comportamento por um médico veterinário especializado, que tomará as medidas cabíveis, caso haja alguma alteração.

A importância da inspeção "post mortem"

A inspeção "post mortem" é feita durante a manipulação do animal, após o abate. São realizadas várias análises e exames em suas vísceras e gânglios, a fim de garantir a qualidade do produto antes de ser colocado à disposição do consumidor.

Os locais ou pontos da sala de matança onde são realizados tais exames são chamados "linhas de inspeção" e estão assim padronizados:

- A) Exames dos pés - realizados em estabelecimentos exportadores
- B) Exame do conjunto cabeça-língua
- C) Cronologia dentária - exame facultativo
- D) Exames do trato gastrointestinal e do baço, do pâncreas, da vesícula urinária e do útero

- E) Exame do fígado
- F) Exame do coração e dos pulmões
- G) Exame dos rins
- H) Exame dos lados interno e externo da parte caudal (traseira) da carcaça e dos nódulos linfáticos correspondentes
- I) Exame dos lados interno e externo da parte cranial (dianteira) da carcaça e dos nódulos pré-escapulares.

Após a realização de todos os exames, estando própria para o consumo, a carcaça recebe o carimbo de inspeção em partes predeterminadas, sofre uma toailete final e vai para a refrigeração, aguardando expedição para o consumo. Caso seja detectado algum problema, a carcaça não vai para o consumo, tomando o médico veterinário as providências cabíveis.

ANEXO 5 A importância do frio na qualidade da carne, texto extraído do Site da SIC (Sistema de Informação da Carne).

A importância do frio na qualidade da carne

O resfriamento da carcaça antes de seu envio para o consumo é muito importante tanto do ponto de vista sanitário como do ponto de vista da garantia de qualidade e de tempo de prateleira (duração da validade).

A "frigorificação" ou tratamento pelo frio industrial ou artificial constitui a técnica mais utilizada na conservação de carnes, preservando-as como recurso estacional, quer garantindo seu transporte a distância, quer possibilitando seu uso na industrialização ou consumo.

O rebaixamento da temperatura aos níveis adequados atua na inibição ou na destruição de microorganismos de putrefação e no retardamento da atividade enzimática, aumentando o prazo de vida comercial da carne. Independentemente do controle dos microorganismos responsáveis pela deterioração, o frio contribui de uma forma muito importante para o controle das infecções e toxinfecções alimentares em virtude da incapacidade que tem a maioria de seus agentes de crescer rapidamente em temperaturas em torno de 4°C.

ANEXO 6 Ponto da carne,
 texto extraído do Site da SIC (Sistema de Informação da Carne).

Ponto da carne

Você sabe reconhecer o ponto da carne? Então aprenda aqui!

A) MALPASSADA

- Externamente a carne tem cor marrom;
- Apresenta cor rosada nas partes mais próximas à superfície;
- Sua parte central tem cor vermelho-brilhante, é crua e suculenta;
- Sua temperatura interna varia de 60°C a 65°C;
- Quando a carne é pressionada com um garfo, somente a sua parte central cede à pressão.

B) AO PONTO

- Externamente tem cor marrom;
- Apresenta o centro cor-de-rosa claro e não libera muito suco;
- Mantém temperatura interna de 70°C;
- Quando pressionada com um garfo, cede apenas levemente.

C) BEM PASSADA

- Tem coloração marrom-acinzentada em todo o pedaço e a superfície tostada;
- Apresenta-se totalmente cozida e não libera suco;
- Sua temperatura interna atinge até 75°C;
- Quando pressionada com um garfo, não cede à pressão.

Se você estiver no exterior e quiser pedir o ponto de carne que prefere, veja os nomes correspondentes em inglês, em espanhol e em francês.

PONTOS DA CARNE	INGLÊS	ESPAÑHOL	FRANCÊS
Mal passado	Rare	Poco hecho / jugoso	Saignant
Ao ponto	Medium	Em su punto	À point
Bem passado	Well done	Bien hecho	Bien cuit