

CHARQUEADA: A HISTÓRIA DA CARNE DE SOL NO CEARÁ E SUA ROTA DO ICÓ AO ARACATI

XXXV Encontro de Iniciação Científica

Leandro Flavio Restrepo Frota, Leopoldo Gondim Neto

O gado chegou ao Ceará proveniente de Pernambuco e Rio Grande do Norte no século XVII onde se instalou pelas margens do Rio Jaguaribe. Com o crescimento das fazendas, a pecuária começou a se instalar na região. Porém, devido ao estado ser pouco povoado e ter pouca renda eram desnecessários um abate tão grande de animais apenas para uso do couro, desperdiçando a carne do animal. Assim, para valorizar a mercadoria, já que o animal vivo não poderia percorrer longas distâncias, foram adotadas as chamadas Oficinas, Feitorias ou Charqueadas no Ceará as margens do Rio Jaguaribe. Devido às condições naturais apropriadas, vento, umidade e sol, o processo tornou-se um sucesso e teve forte influência econômica para o estado. Não se sabe ao certo quando começaram as charqueadas, mas sabe-se que a partir da metade do século XVIII, no atual Aracati, os animais eram tangidos desde o Icó até as oficinas (330 km). Antes, as boiadas saíam do Icó ao Rio Grande do Norte ou, Pernambuco, e com a produção cearense, encurtou-se essa travessia. Assim, muda-se o perfil econômico e social do estado, trazendo infraestrutura, população e riquezas, desenvolvendo o primeiro mercado interno cearense. Nas fazendas, o leite do gado era utilizado para receitas, o couro para móveis e roupas, e a carne, com o novo processo, para consumo e importação. Não se tem uma informação certa de quem criou a técnica da carne do sol, porém, se difundiu e fez parte da economia do estado no século XVIII. A partir da seca dos anos 1777, 78 e 79, onde o gado acabou sendo dizimado, os irmãos Pinto Martins, grandes praticantes da atividade do charque aqui, mudaram-se para Pelotas - RS onde adotaram a prática. Com isso, a técnica foi deixando de ser usada no cenário cearense, a boiada do Icó ao Aracati acabou e com a expansão algodoeira a prática foi abolida e hoje praticamente não há mais produção artesanal dessa carne. Porém, o consumo da carne proveniente do sul ainda é muito forte no cenário da gastronomia do Brasil.

Palavras-chave: gastronomia. charqueada. ceará.