

AMERICAN BARBECUE: HISTÓRIA E CARACTERÍSTICAS

Danilo Moreira Matos
Paulo Deroci Casadeval Mazui
Ana Isabelle de Andrade dos Santos
Diego Barbosa de Moura da Silva
Luís Henrique Matheus Azevedo Sampaio

Centro Universitário Fametro - Unifametro

danilo.matos@unifametro.edu.br

Título da Sessão Temática: *Alimentos, nutrição e saúde.*

Evento: Conexão Unifametro 2019.

RESUMO

O uso do fogo no dia-a-dia do homem primitivo trouxe diversas mudanças para a humanidade, tanto em aspectos biológicos, quanto sociais. A partir daí, o uso do fogo tornou-se cada vez mais comum e desenvolveram-se técnicas de preparo de alimento, utilizando o fogo de diferentes maneiras. Dentre esses conhecimentos, destaca-se a defumação, processo utilizado para conferir cor, aroma, sabor, textura e resistência aos alimentos por meio da aplicação de fumaça. Esse processo é uma das bases do churrasco norte americano, conhecido como American Barbecue, que ganha espaço a cada dia no cenário profissional das carnes. Diante disso, esse trabalho tem como objetivo buscar dados científicos que fundamentem a criação e as principais características desse estilo de churrasco, com o fito de entender melhor seu valor cultural e gastronômico.

Palavras-chave: Churrasco. Barbecue. História. Gastronomia. Defumação.

INTRODUÇÃO

O domínio das técnicas de manipulação do fogo foi fundamental para a humanidade. A partir dele, mudanças biológicas, como a evolução do sistema neural, e sociais, como o desenvolvimento da linguagem, foram possibilitadas e potencializadas. (ALBRECHT, 2010)

Hodiernamente, a humanidade possui diversas maneiras de colocar os alimentos em cocção, dentre as quais, destaca-se a defumação, que consiste na aplicação de fumaça em um alimento sob temperatura controlada a fim de mudar suas características organolépticas. Dentre as subdivisões desse processo destacasse a defumação superquente ou Low n´Slow, uma vez que essa é a base do estilo de churrasco norte americano, conhecido como American Barbecue. (MOSS, 2010)

Diante disso, este trabalho tem como objetivo: levantar dados científicos acerca da história do American Barbecue e de suas principais características, a fim entender a formação desse estilo, bem como sua importância gastronômica e cultural.

METODOLOGIA

Durante o mês de agosto e setembro, foram desenvolvidas atividades de pesquisa e estudo, a fim de entender a história e as principais características do American Barbecue, bem como sua relação com o processo de defumação. Para isso, foram utilizados artigos disponibilizados em plataformas de pesquisa online, bem como livros e revistas.

Primeiramente, foram escolhidos, dentre o material selecionado, os que possuíam as informações mais relevantes para esta pesquisa. Depois de revisado, esse material foi utilizado como fonte para escrever acerca das características básicas e dos principais pontos da história do American Barbecue.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A descoberta de maneiras para manipular o fogo foi essencial para o desenvolvimento da espécie humana, uma vez que, em decorrência da cocção das

carnes de caça da época, ocorria a desnaturação da estrutura proteica. Esse processo facilita o acesso aos aminoácidos – estrutura monomérica que estrutura o polímero proteico – fator determinante para a evolução do sistema neural humano (ALBRECHT, 2010).

Ademais, o fogo gerou um grande impacto social à sociedade da época: criou-se o hábito entre os grupos de homínídeos de reunir-se entorno das fogueiras às noites, a fim de aproveitar, além do alimento que passou por cocção, o calor para combater o frio e a luz que ajudava na segurança. Esse panorama fez dessas reuniões um ambiente propício para a interação social e formação do senso de grupo, conjuntura que influenciou, significativamente, o desenvolvimento da linguagem (ALBRECHT, 2010).

Dentre as maneiras de submeter a carne à cocção, existe a defumação – processo que consiste na aplicação em temperatura controlada de fumaça na superfície do alimento, a fim de conferir a ele aroma, sabor, cor, textura e durabilidade (PENNA, 2005).

Esse processo se divide em três: defumação a frio ou Cold Smoke – geralmente usada em frutos do mar e peixes -, onde a temperatura é mantida entre 25°C e 40°C; defumação a quente ou Hot Smoke – geralmente usada em linguiças e bacon -, onde a temperatura fica entre 65°C e 80°C e defumação superquente ou Low n´Slow – estilo utilizado, principalmente, no churrasco norte americano, conhecido como American Barbecue -, onde a temperatura é mantida entre 90°C e 125°C (MOSS, 2010).

O American Barbecue tem sua história ligada aos negros que fugiam das grandes fazendas em que eram mantidos como escravos, no sul dos Estados Unidos, durante os séculos XVIII e XIX. Nesse período, as fugas dos latifúndios eram uma alternativa para os escravizados, que, durante essas viagens, precisavam de alimentos que fossem boas fontes de energia, estivessem em fácil acesso e ficassem preservados (WARNES, 2004).

Diante desse cenário, cavavam-se grandes buracos, onde ateavam fogo e assavam lentamente carnes duras e com alto teor de colágeno, como o peito bovino, uma vez que essas carnes eram, normalmente, dispensadas pelos fazendeiros e destinadas ao consumo dos escravos. Percebeu-se com o tempo que a fumaça aumentava significativamente a vida útil da carne, uma vez que ela agia como bactericida, e técnicas de manipulação de fumaça começaram a aparecer com os

primeiros buracos que dariam origem aos Pitsmokers – churrasqueira usada hodiernamente para American Barbecue (WARNES, 2004).

É importante ressaltar também, que o American Barbecue chegou às fazendas ainda nesse período e existem registros de churrascos envolvendo escravos e fazendeiros. Posteriormente, o estilo se espalhou pelo país e agregou características gastronômicas específicas em cada região, sendo, atualmente, um estilo de churrasco plural e complexo, podendo ser apreciado de maneira diferente em várias partes dos Estados Unidos e do mundo (WARNES, 2004).

Nesse estilo, costuma-se utilizar os Pitsmokers para viabilizar a defumação da carne, esse equipamento é composto por 3 partes principais: a caixa de fogo, estrutura metálica onde o carvão é acendido e a lenha é colocada para queimar; o corpo principal, estrutura onde são armazenados os alimentos que estão sendo ou serão defumados e a chaminé, utilizada para controlar o fluxo de fumaça e ar dentro da churrasqueira (NABHAM, 2011).

Esses equipamentos se dividem quanto a configuração do corpo principal em: os Off Set, onde a caixa de fogo e a chaminé estão diametralmente opostas em relação ao corpo principal e os Reverse Flow, onde a caixa de fogo e a chaminé estão no mesmo lado do corpo principal, o qual esta dividido, apenas nesse exemplo, por uma placa metálica horizontal que corta aproximadamente 2/3 da estrutura. No primeiro, a fumaça passa pelo alimento de maneira rápida e direta, isso dificulta o controle da temperatura e do fluxo de fumaça, fazendo dessa estrutura de Pitsmoker menos utilizada pelos profissionais. Já no segundo, a placa metálica que parte a estrutura faz com que a fumaça esfrie um pouco e passe de maneira mais delicada e continua pelo alimento, propiciando maior controle de temperatura e fumaça, e, por conseguinte, é o mais comum no mercado. (NABHAM, 2011).

É importante relatar que o American Barbecue tem como umas suas principais características o uso de lenhas, uma vez que elas possibilitam a produção de fumaça e, por consequência, a defumação. Entretanto, não é qualquer tipo de lenha que pode ser utilizada. Para isso, o uso de lenha de arvores frutífera não resinosas, como laranjeira, goiabeira e jambu, é o mais recomendado, uma vez que essas não são tóxicas e passam características dos frutos e até dos troncos para o alimento, por exemplo : lenha de laranjeira confere acidez à carne, lenha de goiabeira transfere doçura e lenha de jambu transfere a cor avermelhada do tronco, podendo ser utilizadas individualmente ou em misturas. Além disso, vale destacar que algumas

lenhas frutíferas e resinosas, como as de cajueiro e mangueira, podem ser utilizadas, desde que submetidas a um processo de secagem ao sol que pode levar até 2 anos, a fim de secar a resina e tornar a lenha apta para a defumação. (PENNA, 2005).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do exposto, é possível compreender o surgimento do American Barbecue como parte do movimento de resistência negra, que, aos poucos, agregou características de vários povos e regiões, tornando-se um estilo de churrasco rico em técnicas e com sabores muito variados, devido a pluralidade de temperos e lenhas que podem ser utilizados na preparação.

A fim de explorar ainda mais esse estilo, é bom destacar o desenvolvimento de experiências de análise sensorial com os principais cortes encontrados nesse estilo: Pulled Pork, Brisket, Pork Rick e Chicken. Apontando suas principais características e colhendo dados para produção de artigos relacionando defumação e American Barbecue, com harmonização de vinhos e cachaças, bem como experiências visando testar a real eficiência das técnicas utilizadas por esse estilo. Dessa maneira, poder-se-á valorizar ainda mais a cultura do American Barbecue no Brasil, por meio da produção de material científico em língua vernácula.

REFERÊNCIAS

Albrecht, Christian Freire. **Além de carne assada sobre brasas: os elementos de experiência de consumo de churrasco.** 2010.

MOSS, Robert. **Barbecue: the History of an American Intitution.** Tuscaloosa, Alabama: The University Alabama Press. 2010.

NABHAM, Gary Paul. **The Slaw and the Slow Cooked: Culture and Barbecue in the Mid-South.** Nashville, Tennessee: Vanderbilt University Press. 2011.

PENNA, Ricardo. **Alquimia do churrasco: para os amantes de carne.** Belo Horizonte: Editora Leitura. 2005.

WARNES, Andrew. **Hunger overcome ? food and resistance in twentieth-century African Literature.** Georgia: University of Georgia Press. 2004.

