

CARNE-DE-SOL E CARNE-SECA

Posted on *January 01, 1970* by *Jaqueline Aragão Cordeiro*



A principal diferença é que a carne-seca, como o nome dá a entender, é mais seca que a carne-de-sol. E também mais salgada. A carne-seca tem um teor de umidade de aproximadamente 45% e até 15% de sal; a umidade da carne-de-sol atinge 70%, com 5% ou 6% de sal.

A carne-de-sol, diferentemente do que o nome dá a entender, não é exposta aos raios solares. “Os cortes do traseiro do boi são salgados e deixados para secar por 2 ou 3 horas em um lugar coberto, de preferência com vento”, diz Aguífá Lira Dantas, secretário da Agricultura de Picuí, Paraíba (autodenominada capital mundial da carne-de-sol, que “exportou” nativos e seus restaurantes para todo o Brasil).

A baixa umidade do ar é indispensável para a obtenção de um bom produto – eis uma das razões por que o sertão nordestino é o ambiente ideal para secar a carne. A outra é o know-how (ou conhecimento processual é o conhecimento de como executar alguma tarefa) dos sertanejos. “O que importa é ter o macete da quantidade de sal e do tempo de secagem. Já a carne, a gente traz muita do sul do país”, afirma Aguífá. O processo de secagem da carne-seca (também chamada de charque ou jabá) inclui – veja só – uma etapa em que as mantas de carne são estendidas ao sol.

Graças à extrema desidratação, ela pode durar até 4 meses em temperatura ambiente, contra os 4 dias da carne-de-sol. Na cozinha, a carne-seca precisa ficar de molho para dessalgar e reidratar. O preparo da carne-de-sol é mais simples. Segundo o picuiense Aguífá, é “só lavar e pôr na brasa”.

Fonte: Super Interessante

Posted in: *Sabores* | | *With 0 comments*
