

Carne-de-sol

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

A carne-de-sol, denominada também de carne-de-sertão ou carne-do-ceará, é um método de conservar alimentos de origem animal, salgando e secando ao sol peças de carne, em geral bovina e por extensão, o nome do alimento preparado deste modo.

É, normalmente, confundido com carne seca. Apesar de possuírem processos parecidos há uma grande diferença no sabor. A carne-de-sol é ligeiramente salgada e depois colocada para secar em local coberto e ventilado. O processo de secagem é rápido e o interior da carne fica úmido e macio. Já a carne seca leva mais sal e é empilhada em locais secos para sua desidratação. Após a secagem da carne ela é estendida em varal ao sol para completar sua desidratação. A carne seca é bem mais salgada se comparada com a carne-de-sol.

Segundo vários estudiosos o processo de salgar e expor a carne ao sol é pré-histórico. É pouco provável que tenhamos herdado a técnica de produção de grupos indígenas, pois não é hábito dessas culturas conservar alimentos. Já os portugueses tinham tradição de conservar alimentos expondo-os ao sol (frutas) e salgando-os (peixes e bacalhau), provavelmente no litoral nordestino dos primeiros séculos da colonização (onde o sal e o sol eram abundantes) os pescadores passaram o processo dos peixes às carnes.

A carne-de-sol já foi a maior fonte de renda no estado do Ceará ao longo dos séculos XVIII e XIX e tornou-se inviável com a grande seca de 1777/79, depois, acabou completamente durante a seca de 1790/93.

[Leia mais sobre as charqueadas nesse blog](#) Fonte: Wikipédia Jaqueline Aragão Cordeiro

Posted in: Sabores | | With 0 comments

