

AMERICAN BARBECUE NO BRASIL

JUNQUEIRA, Vinícius Xavier¹.
CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale;
AFLISIO, Malio; FELICIANO, Yury Tom Keith Ferreira.²

1 INTRODUÇÃO

O churrasco é um prato versátil, podendo variar em complexidade, mas ao mesmo tempo simples e amplamente acessível. Existem diversas formas de assar carne na brasa, como o churrasco na *parrilla*, a costela assada no chão e o churrasco na grelha. Uma tendência cada vez mais popular no Brasil é o *American Barbecue* ou BBQ que consiste em uma técnica de defumação, que nada mais é do que submeter o alimento sobre a fumaça em temperatura controlada a fim de conferir a ele aroma, sabor, cor, textura e durabilidade (PENNA, 2005).

Embora o churrasco possa aparentemente ser somente um modo de preparo de um alimento, a várias indicações de que ele é constituído por vários significados e símbolos que o transforma em algo muito maior que uma simples refeição a ser consumida. Ou seja, o ato de assar a carne tem algo a mais do que apenas a alimentação e a nutrição (ALBRECHT, 2010). Como usar método de defumação sem que a carne adquira um sabor de fumaça ou uma textura não muito agradável para os apreciadores do churrasco? A proposta deste trabalho é abordar a técnica de defumação utilizada na arte do churrasco pelos norte-americanos, *American Barbecue*, com o objetivo de demonstrar procedimento, textura e sabor.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Para contextualizar o presente trabalho, o tópico ora abordado foi dividido em três partes. Na primeira, é feita uma explanação sobre a história e a cultura do churrasco no Brasil, passando ao segundo item, onde se apresenta algumas das técnicas de defumações presentes nos dias de hoje. Por fim, na terceira seção, trata-se da apresentação sobre a história e técnica usada no *American Barbecue*.

¹ Graduando do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

² Professores avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

2.1 CHURRASCO: PAIXÃO BRASILEIRA

O churrasco tem sua origem nas vastas terras do Pampa, durante o começo da ocupação do atual território do Rio Grande do Sul. Naquela época, os primeiros gaúchos, também conhecidos como gaudérios, percorriam os campos em busca do couro dos animais, com a carne sendo consumida no próprio local do abate. Para assá-la, os gaúchos improvisavam espetos com galhos de árvores, cozinhando sobre o fogo (ALBRECHT, 2010).

À medida que a ocupação e o povoamento da região avançavam, baseados na criação de gado, essa tradição foi se desenvolvendo e se tornando parte integrante da cultura gaúcha e, posteriormente, brasileira (MACIEL, 1996).

Hoje churrasco é muito mais do que uma refeição, é um ritual de comunhão e partilha, que reflete aspectos sociais e valores da sociedade gaúcha. Ele se destaca como uma manifestação cativante da sociabilidade, onde reunir-se em torno do fogo para assar carne é mais do que alimentar o corpo, é fortalecer laços sociais, as refeições compartilhadas contribuem para a conexão do grupo, sendo um meio de comunicação e uma forma de manifestar a identidade de cada indivíduo. Em suma, **fazer um churrasco** não é apenas preparar comida, mas também criar um espaço de convivência e pertencimento (MACIEL, 1996).

A urbanização viabilizou o consumo de carne entre as classes médias, uma vez que facilitou seu acesso. As casas de pastos e restaurantes de Curitiba do final do século XIX e primeiras décadas do século XX, ofereciam uma frequente oferta de carnes nos cardápios desses locais. Durante o horário de almoço, as casas de pasto e restaurantes ofereciam uma variedade de pratos à lá carte. Nos estabelecimentos mais simples, o bife picadinho era uma escolha popular, enquanto os restaurantes mais sofisticados serviam o bife a cavalo. O churrasco, por sua vez, se destacava como uma novidade gastronômica nos restaurantes do início do século XX. Entre os primeiros restaurantes de Curitiba, destaca-se o Bar Palácio, inaugurado na década de 1930 em uma região que simbolizava a modernidade na cidade. Conhecido popularmente como bar, este restaurante marcou a história da cidade pela popularidade de seus pratos principais: o churrasco paranaense, assado na grelha e o mignon à *griset*, feito no fogão (RIBEIRO 2013).

A partir da década de 1960, a oferta de churrasco gaúcho, assado em espetos de ferro, começou a se difundir pelo Brasil. Entre os pioneiros nesse mercado promissor estava Albino Ongaratto, um agricultor de Nova Bréscia. Em São Paulo, ele abriu a Churrascaria 477 em Jacupiranga. O sucesso do empreendimento incentivou uma série de outros jovens da região a migrarem para diferentes partes do país, levando consigo a tradição de assar carne e alimentar muitas pessoas com aquilo que sabiam fazer melhor: o churrasco. Esse costume, inicialmente um hábito dominical da colônia, rapidamente se espalhou, consolidando-se como uma tradição gastronômica nacional (RIBEIRO, 2013).

2.2 TÉCNICAS DE DEFUMAÇÃO

A defumação de alimentos é uma técnica antiga e saborosa, realizada pela impregnação de essências aromáticas provenientes da combustão lenta da madeira. A escolha cuidadosa da madeira é fundamental para garantir os melhores resultados. Madeiras como ipê, pau-ferro, jabuticabeira, goiabeira, jacarandá, aroeira e paraju são recomendadas devido às suas características aromáticas, únicas, com as quais diversos alimentos podem ser defumados, incluindo queijos, peixes, carnes e aves. Além de conferir um sabor distintivo, a defumação também contribui para o aumento do prazo de validade desses produtos. A técnica é especialmente valorizada para realçar o sabor de cortes nobres de carne (MONTEBELLO, 2009).

O sabor e as propriedades de conservação dos alimentos defumados são conferidos pelos componentes da fumaça resultante da queima da madeira. Essa fumaça é composta por mais de 200 substâncias, incluindo hidrocarbonetos, substâncias orgânicas, fenóis, benzóis e ácidos alifáticos. Esses componentes atuam nos alimentos, desenvolvendo cor e sabor característicos, inibindo o desenvolvimento de bactérias e evitando a rancificação. Ácidos orgânicos presentes na fumaça reduzem o PH dos alimentos, enquanto a presença de substâncias na fumaça retarda a rancificação oxidativa e a hidrólise da gordura. No entanto, é importante ressaltar que a composição da fumaça e seu efeito podem variar dependendo de fatores como temperatura de queima, presença de ar, tipo e quantidade de madeira queimada, bem como a distância do produto à fonte de fumaça (LOPES, 2007).

Existem diversos métodos de produção de fumaça, que vão desde os mais simples e tradicionais, comuns no meio rural, até processos altamente sofisticados adotados pelas indústrias modernas. No método empírico, a defumação é realizada de forma mais intuitiva, sem controle preciso onde a madeira, o cavaco ou a serragem

são queimados diretamente sob a carne ou o peixe. Já em sistemas mais industrializados, a fumaça é conduzida por tubulações especiais até os locais de defumação, como os fumeiros. Outra técnica é o gerador de fricção, onde os pedaços de madeira são pressionados contra um disco giratório para produzir fumaça. Além disso, a deposição eletrostática da fumaça é uma variante avançada desse processo, garantindo uma distribuição uniforme e controlada da fumaça sobre os alimentos (LOPES, 2007). A defumação desempenha um papel central tanto nas técnicas tradicionais quanto nas práticas modernas de preparo de alimentos, com destaque para a cultura do American Barbecue, a defumação é uma técnica essencial para apresentar as características do American Barbecue.

2.3 AMERICAN BARBECUE

Uma tradição profundamente enraizada na cultura americana é o **American Barbecue**, cujas raízes datam de várias tribos indígenas da América do Norte. Nos séculos XVII e XVIII, os colonos ingleses e os africanos escravizados adotaram e aperfeiçoaram essa técnica culinária, tornando-o símbolo não apenas da culinária norte-americana, mas também da própria vida social desse país. Os primeiros **American Barbecue** proliferavam principalmente no estado americano da Virgínia, de lá se espalharam por todos os estados do Sul, das Carolinas à Geórgia ao Tennessee e ao Kentucky (MOSS, 2010).

Se antes os **American Barbecue** eram reuniões informais de participantes, mais tarde tornaram-se o destino das ocasiões mais respeitáveis. Recursos políticos, especialmente antes da Guerra Civil, os **American Barbecue** eram frequentemente usados por políticos para ganhar popularidade entre a população ou expressar seu apoio a esta ou aquela causa. Mesmo depois que a guerra terminou, os churrascos continuaram a ser organizados (MOSS, 2010).

Um elemento importante da história do **American Barbecue** está relacionado ao legado escravagista nos Estados Unidos. Escravizados africanos eram responsáveis por criar e aperfeiçoar as várias técnicas e alimentos associados ao **American Barbecue**, embora seu papel em festivais para os quais cozinhavam fosse da pessoa a ser servida. Depois da emancipação, continuou a ser uma parte importante da cultura da comunidade afro-americana, celebrando a liberdade e a comunidade. Por fim, o **American Barbecue** ainda é acompanhado pela variedade de estilos e sabores que diferem de região para região. E sua capacidade de unir pessoas de origens e classes sociais distintas não sofrem desgaste, tornando o

American *Barbecue* um símbolo a longo prazo para a união e celebração nos Estados Unidos (MOSS, 2010).

3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

Inicialmente, realizou-se uma revisão bibliográfica abrangente para reunir informações sobre a história, as técnicas e os significados culturais do churrasco, tanto no contexto brasileiro quanto no americano. Consultaram-se fontes acadêmicas, livros especializados, artigos científicos e documentos históricos. Churrasco é algo muito maior do que apenas o ato de cozinhar carne; é um belo motivo para reunir e celebrar com amigos e parentes. Isso está enraizado na cultura brasileira, não apenas nela, mas também na cultura norte-americana, onde o churrasco também é visto como uma oportunidade de confraternização. Considerando esse hábito em comum, por que não compartilhar técnicas, texturas e sabores?

Para complementar uma pesquisa experimental foi conduzida para aplicar as técnicas de defumação selecionadas. Este estudo envolveu a preparação de cortes tipicamente **brasileiros** como a picanha e o cupim utilizando as práticas do *American Barbecue*. Foram seguidas as etapas tradicionais de preparo, desde a escolha e preparação da madeira até o controle da temperatura e do tempo de defumação. A carne foi avaliada em termos de aroma, sabor, cor e textura para verificar a eficácia das técnicas aplicadas.

Foram realizados testes para aprimorar os pratos selecionados, descartando as opções que não combinavam entre si ou as técnicas que não foram adequadas para o preparo ou a finalização. Além disso, foram adotadas novas abordagens que proporcionaram melhores resultados, garantindo uma harmonia entre os ingredientes. Foram feitos varios testes para se obter o resultado final do molho *ranch*, num primeiro momento o molho ficou com uma textura e coloração não muito desejada, em outro teste ficou com sabor muito marcante de algumas especiarias e uma textura ruim, foram feitos novos testes até chegar na consistência e sabor desejado, conforme quadro 1.

QUADRO 1 – Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Molho Ranch		
Categoria:	Pré-preparo		
Nº e peso das porções:	300 ml		
Aluno(a)(s):	Vinicius Xavier Junqueira		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Ovo	2	Unid.	
Óleo	200	ml	
Alho	1/2	Dente	
Alho em pó	3	g	
Cebola em pó	5	g	
Páprica picante	2	g	
Cebolinha	5	g	
Salsinha	5	g	
Mostarda dijon	15	g	
Sal	3	g	
Limão siciliano	1/4	Unid.	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Higienizar cebolinha e a salsinha 2. Descascar dente de alho 3. Espremer limão <p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar os ovos, mostarda, sal e bater com mixer até misturar 2. Acrescentar o óleo em fio até dar consistência de maionese 3. Colocar restante dos ingredientes até a mistura ficar homogenia 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
•			

O molho Ranch é algo primordial para a salada de batata, pois ele que dará todo o sabor nesse acompanhamento.

QUADRO 2 – Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	SALADA DE BATATA		
Categoria:	Acompanhamento		
Nº e peso das porções:	2 porções 280g		
Aluno(a)(s):	Vinicius Xavier Junqueira		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Batata	350	g	
Molho ranch	200	ml	
Bacon	200	g	
Salsinha	8	g	
Cebolinha	8	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> Higienizar salsinha e cebolinha <p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> Cozinhar as batatas, no ponto que elas fiquem firmes Fritar o bacon Picar a salsinha e cebolinha Em um bowl, misture todos os ingredientes e reserve na geladeira 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
<ul style="list-style-type: none"> 			

Para a salada de salsa foi testada algumas variações de acidez chegando a conclusão que o limão siciliano seria a melhor opção do que vinagre, um toque especial foi o picles que deu outro sabor para salada.

QUADRO 3– Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Salada de salsa		
Categoria:	Acompanhamento		
Nº e peso das porções:	220g		
Aluno(a)(s):	Vinicius Xavier Junqueira		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Cebola roxa	40	g	
Pimentão amarelo	40	g	
Picles	30	g	
Tomate cereja	80	g	
Limão siciliano	3	ml	
Cebolinha	13	g	
Salsinha	13	g	
Azeite	5	ml	
Sal	2	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Higienizar pimentão amarelo. 2. Higienizar tomate cereja. 3. Higienizar cebolinha e salsinha. <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar o pimentão amarelo em brunoise. 2. Cortar tomate em fermiere. 3. Picar salsinha e a cebolinha. 4. Cortar pepino em fermiere . 5. Cortar cebola em brunoise. 6. Em um bowl, coloque todos os ingredientes Temperar com sal, limão, azeite. 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
•			

Tanto a picanha quanto o cupim foram, utilizado o mesmo rub de sal grosso, páprica doce, mostarda grão, açúcar mascavo, cebola e alho em pó e pimenta do reino, achando uma combinação entre os ingredientes e as proteínas.

QUADRO 4 – Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Picanha		
Categoria:	principal		
Nº e peso das porções:	1kg		
Aluno(a)(s):	Vinicius Xavier Junqueira		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Picanha	1	Unidade	
Sal grosso moído	20	g	
Páprica doce	10	g	
Mostarda em grão	5	g	
Açúcar mascavo	10	g	
Cebola em floco	10	g	
Olho em floco	10	g	
Pimenta do reino	10	g	
Spritz			
Água	200	ml	
Refrigerante de cola	100	ml	
Molho inglês	50	ml	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Misturar todos os temperos fazendo dry rub <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Em uma bandeja untar a picanha com dry rub. 3. Leve a picanha para pit aquecido a 80 graus para defumar, deixe defumando em torno de 2h, após 1h borrifar spritz de 20 em 20 minutos 4. Grelhar a carne 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
<ul style="list-style-type: none"> • 			

O tempo de preparo entre as duas proteínas são bem distintos: a picanha ficou em torno de 2h30m e o cupim ficou em torno de 10h.

QUADRO 5 – Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Cupim		
Categoria:	Principal		
Nº e peso das porções:	1,3 kg		
Aluno(a)(s):	Vinicius Xavier Junqueira		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Cupim			
Sal grosso moído	20	g	
Páprica doce	10	g	
Mostarda em grão	5	g	
Açúcar mascavo	10	g	
Cebola em floco	10	g	
Olho em floco	10	g	
Pimenta do reino	10	g	
Spritz			
Água	200	ml	
Refrigerante de cola	100	ml	
Molho inglês	50	ml	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1. Misturar todos os temperos fazendo dry rub			
 <i>EXECUÇÃO:</i>			
2. Em uma bandeja untar o cupim com dry rub,			
3. Levar o cupim para pit aquecido a 80 graus para defumar, deixar defumando em torno de 3h, após 1h borrifar spritz de 20 em 20 minutos			
4. Após defumar, enrolar o cupim em papel celofane acrescentar suco de laranja, aumentar a temperatura do pit para 150 graus por 4h 30m .			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
•			

Inicialmente o hamburgue teria um pouco da salada de salsa para incrementar , porém ao levar para a pré banca foi orientado que retirasse a salada de salsa, pois estava mascarando o sabor do cupim defumado.

QUADRO 6 – Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Hamburguer		
Categoria:	principal		
Nº e peso das porções:	1 250g		
Aluno(a)(s):	Vinicius Xavier Junqueira		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Pão de brioche	1	Unid	
Cupim	150	g	
Maionese de café	15	g	
Queijo do serro	15	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Corta queijo em fatias finas 2. Aquecer no forno a 170 graus o cupim com queijo por 5 minutos <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selar o pão na parte de dentro 2. Passar maionese na parte inferior do pão 3. Colocar o cupim por cima da maionese e o queijo por cima do cupim 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
•			

Para o empratamento foi pensado em utilizar tábuas de madeiras rústicas, e mini panelas de ferro, remetendo as origens do churrasco. Em uma das tábuas vão os acompanhamentos dentro das panelinhas de ferro e na outra a picanha em fila, o hamburguer foi partido ao meio para que possa se ter uma visualização do interior do hamburguer.

FIGURA 1- American Barbecue



4 CONCLUSÕES

Por fim, as conclusões foram elaboradas com base nos resultados e na discussão, visando responder à questão central deste trabalho: como utilizar a técnica de defumação sem que a carne adquira um sabor de fumaça ou uma textura desagradável para os apreciadores do churrasco? Observou-se que a escolha adequada da madeira e o controle preciso da temperatura são fatores cruciais para alcançar o equilíbrio perfeito entre o sabor defumado e a textura suculenta da carne. Além disso, a prática meticulosa da técnica de defumação pode evitar sabores amargos ou texturas indesejáveis.

Além disso, destacou-se a importância da relevância cultural e gastronômica do *American Barbecue* tanto nos Estados Unidos quanto no Brasil. O intercâmbio de técnicas e tradições entre esses dois contextos culturais pode enriquecer a prática do churrasco em ambos os países, promovendo uma maior apreciação das diferentes abordagens culinárias e fortalecendo os laços culturais através da gastronomia. Essa troca de conhecimentos e experiências pode resultar em inovações culinárias e no fortalecimento da identidade cultural associada ao churrasco.

REFERÊNCIAS

ALBRECHT, Christian Freire. **Além de carne assada sobre brasas: os elementos de experiência de consumo de churrasco**. 2010. 130f. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Administração)-Escola de Administração, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010. Disponível em: <<https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/25155/000750883.pdf?sequence=1>> Acesso em: 26 abr. 2024.

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

MONTEBELLO, Nancy de Pillar; ARAUJO, Wilma Maria Coelho. **Carne & Cia**. Brasília: Editora Senac, 2009.

LOPES, Regina Lúcia Tinoco. **Dossiê Técnico**. Belo Horizonte: Fundação Centro Tecnológico de Minas Gerais (CETEC), 2007. In: https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/37857280/D_O_S_S_I_E__T_E_C_N_I_C_O_O_conservacao_de_alimentos-libre.pdf?1433781933=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DDOSSIE_TECNICO_Conservacao_de_alimento_s.pdf&Expires=1715795231&Signature=C9FLFyAi-

4irpPxu1vkZQHDr3VQT2uX5R7D5FCKtRr8i85q~vSDLj7WVGJhIREwcUhsf4E2vu7
 gT OwGtxDr-nUkPS9n3d2ql3vjULS2PpNzmtPFpKtIFh3G-
 pazeYV8aV~SuLjF8FZRbv0iLUNtghwmpUOft9xj9Rm7taYSM378~1TtjkXUUwwwxD
 bv
 r5OGomZY4ViNei5i8GloPA2Ju2BOYu1RB6ew612xgHyXxTw4yXzwe8~681Qcimir
 K5 1NgPbF4C5h985qaX3ER7H3U4ziWmhWVpz8h22DpDMw4atX1v40lqJ9I-
 FI8QAnyA0oPxdDZyHcg3~OEbvchgDHZxHIKUg &Key-Pair-
 Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA Acesso em: 26 de abril

MOSS, Robert. **Barbecue: The History of an American Intitution.** Tuscaloosa, Alabama: The University Alabama Press, 2010.
https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=mAr-DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR7&dq=american+barbecue+&ots=jYux0MC6Fy&sig=-depOSiM9Kwpro8_pBzGuaZJtAs#v=onepage&q&f=false Acesso em: 26 de Abril

MACIEL, Maria Eunice. **Horizontes Antropológico da comida.** 1996. Xf.
 Dissertação (Pós- Graduação em Antropologia Social)-Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1996. Disponível em:
<https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/247430/000172574.pdf?sequence=1>
 Acesso em: 26 abril

RIBEIRO Cilene da Silva Gomes, Mariana Corção. **O consumo de carne no Brasil:** entre valores socioculturais e nutricionais. 2013. Disponível em:
<https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/6608/7055> Acesso em: 26 de abril