

## SANDUÍCHES DA AMERICA LATINA: Clássicos das ruas (choripão)

DELGADO, Mateus.  
CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; AFLISIO, Malio;  
FELICIANO, Yury Tom Keith Ferreira.

### 1 INTRODUÇÃO

A gastronomia, como qualquer outra arte, tem suas vanguardas, exerce e sofre influências. O termo comida de rua, também conhecida como *street food*, é usado para descrever alimentos preparados e vendidos em locais públicos onde se faz parte do cenário gastronômico local com a capacidade de refletir a cultura gastronômica de uma região (PERTILE, 2013).

Ao observar a cultura alimentar mundial, percebe-se a influência do intercâmbio histórico e cultural, uma migração de sabores que não é possível limitar geograficamente a uma cozinha, uma vez que esta vai para além das fronteiras territoriais, resultando em contínuas transformações e *assemblages*<sup>1</sup> culturais, provenientes do encontro de diferentes tradições e hábitos alimentares (MACIEL, 2005).

A comida de rua está em um processo de redescoberta mundialmente. O interesse da sociedade em geral, de chefs e produtores culturais, por comida de rua tem aumentado. Isso tem dado visibilidade à relação do indivíduo com o espaço público, e a comercialização de refeições e produtos nas ruas (WALTER JUNIOR, 2013). Diante disso, que forma é possível valorizar os pratos servidos na rua por meio de técnicas e processos? O objetivo desse trabalho é apresentar uma proposta de sanduiche que represente uma fusão de dois sanduiches clássicos das ruas da América Latina, o *choripan* presente em boa parte dos países hispano americanos, e o sanduiche de linguiça, um clássico brasileiro.

### 2 CONTEXTUALIZAÇÃO

---

<sup>1</sup> *Assemblages*: Colagem ou composição artística feita com materiais ou objetos diversos.

A gastronomia é, sem dúvida, uma forma de arte que reflete a cultura de uma região, um povo e suas tradições. O movimento do *street food* é um exemplo claro dessa influência e intercâmbio cultural na gastronomia, pois reúne diversos aspectos da culinária local e global em pratos acessíveis e de fácil acesso nas ruas das cidades, e representa um reflexo da história e das tradições culinárias de uma região. Além disso, a globalização e as migrações trazem novas influências, resultando em fusões culinárias e criações inovadoras. Para mostrar um pouco dessas influências, o primeiro tópico trata da comida de rua, o segundo tópico traz a importância dos sanduíches neste contexto e o último apresenta o *choripan* e o pão com linguiça, como exemplos.

## 2.1 A COMIDA DE RUA

A comida de rua é realmente uma parte importante da cultura alimentar em muitos países, especialmente nos centros urbanos. Ao longo dos tempos, a venda de alimentos de rua tem se configurado como uma atividade de importância social, econômica, sanitária e nutricional, ela oferece conveniência, variedade e, muitas vezes, um sabor único que reflete a diversidade cultural de uma região. Além disso é uma fonte significativa de renda para muitas pessoas, especialmente em áreas urbanas onde o emprego formal pode ser escasso (CARDOZO; SANTOS; SILVA, 2009).

No Brasil, assim como em muitos países da América Latina, a comida de rua desempenha um papel crucial na economia informal, proporcionando sustento para muitas famílias. No entanto, é importante considerar questões relacionadas à segurança alimentar, higiene e regulamentação sanitária para garantir que os alimentos vendidos nas ruas sejam seguros para o consumo. Apesar dos desafios, a comida de rua continua a prosperar devido à sua acessibilidade, conveniência e, é claro, sabor. Ela se tornou uma parte integrante da vida urbana contemporânea, atendendo às necessidades de uma população em constante movimento e adaptando-se aos novos hábitos alimentares e estilos de vida (CARDOZO; SANTOS; SILVA, 2009).

O aumento do interesse pela comida de rua tem trazido consigo uma série de efeitos sociais, culturais e econômicos positivos. Esta crescente popularidade evidencia a relação do indivíduo com o espaço público, além de influenciar a forma

como as pessoas interagem com as cidades e seus espaços, onde o movimento do *street food* oferece uma ampla variedade de estilos de pratos, representando diferentes culturas culinárias ao redor do mundo. Cada região tem suas próprias características e tradições gastronômicas (SANTANA, 2014).

## 2.2 SANDUÍCHE: CONCEITO E BREVE HISTÓRIA

A *Larousse Gastronomique*, famosa enciclopédia de gastronomia, descreve um sanduíche como duas fatias de pão envolvendo um ou mais ingredientes: peixe, carne, vegetal ou queijo cortado(s) em pedaços ou fatias. Outra característica do sanduíche é a facilidade para se comer, utilizando-se apenas as mãos, sem o uso de talheres ou pratos. Aliás, esse foi um dos principais motivos de sucesso e popularização do prato entre os seus ávidos fãs pelo mundo. Como pode ser consumido em qualquer lugar, dispensa as cerimônias e formalidades de uma refeição. A própria Larousse informa que os trabalhadores da França rural já consumiam suas refeições entre duas fatias de pão preto. Tal alimento ainda não tinha um nome específico, era simplesmente a comida que os nutria (*apud* CAPOVILLA; MANDEL; VIANNA, 2015).

A história conta que o quarto Conde de Sandwich, o britânico John Montagu (1718-1792), estava sempre tão ocupado com seus jogos de cartas e apostas que trocava seu jantar por um pedaço de carne entre dois pães. Uma versão mais romântica é a de que, por ser um político tão importante, ele não tinha tempo para sair de sua escrivaninha cheia de papéis, então devorava seus jantares ali mesmo, segurando com uma mão, auxiliado por duas fatias de pão. Enquanto isso, podia virar páginas, escrever cartas e assinar papéis com a outra (CAPOVILLA; MANDEL; VIANNA, 2015).

No Brasil, a realidade dos sanduíches é bastante diversa e se divide em duas frentes muito sólidas e completamente distintas: *fast food* e sanduíches especiais. O fato é que a fama dessas redes, auxiliou a promover os sanduíches, inicialmente sob a forma de hambúrgueres e *hot dogs*. Apesar de ao falar de *fast food* ou de sanduíches associá-los a grandes redes, vale lembrar também da herança cultural dos carrinhos de rua, como os de cachorro-quente ou de churrasco grego, que não só se enquadram como *fast food*, mas também são anteriores às grandes redes. Além disso, esses carrinhos também podem ser considerados os precursores dos celebrados *food trucks* de hoje (CAPOVILLA; MANDEL; VIANNA, 2015).

O caráter democrático por trás dos sanduíches servidos nas famosas barraquinhas são um fator importante para a sua popularização. As barracas de comida de rua frequentemente oferecem uma grande variedade de sanduíches que refletem diferentes culturas e tradições culinárias. Isso inclui desde sanduíches clássicos como hambúrgueres e cachorros-quentes até opções mais exóticas e regionais já que os sanduíches são práticos e fáceis de consumir, o que os torna uma escolha popular para pessoas que buscam uma refeição rápida, barata e conveniente (FONSECA; KULCSAR; PREGNOLATO; LEME, 2013).

### 2.3 INSPIRAÇÃO E APRESENTAÇÃO DO PRATO

O sanduíche de linguiça é um prato muito popular no Brasil, e é encontrado praticamente em todas as regiões, seja no churrasco, seja no pão, regada por uma boa cachaça ou acompanhada de cebolas, é um clássico de bares, botecos e restaurantes. O sanduíche de linguiça no Brasil geralmente é feito com linguiça de porco ou calabresa em um pão de sua escolha, e muitas vezes acompanhada de molhos como maionese, ketchup ou mostarda, além de cebolas e pimentões. É um prato que representa as heranças gastronômicas de nossos colonizadores portugueses e imigrantes italianos (CAPOVILLA; MANDEL; VIANNA, 2015).

O *choripán* é, sem dúvida, um símbolo marcante da cultura gastronômica da América do Sul. Essa iguaria Argentina é um ícone culinário que representa as tradições e a mística de Buenos Aires. Os carrinhos ambulantes iluminados com lampiões a gás vendem esse típico prato argentino, proporcionando uma experiência autêntica e típica da cidade. O *choripán* é composto por uma linguiça (geralmente chorizo) servida dentro de um pão e tradicionalmente temperado com chimichurri (MALLMANN; VERGARA, 2013).

O *chouriço* e a *longaniza* são bastante semelhantes à primeira vista, mas apresentam diferenças notáveis para aqueles que conhecem bem esses produtos. Ambos são populares em áreas similares, mas possuem características distintas. A *longaniza* (linguiça) é tipicamente mais picante do que o *chouriço* e são condimentados de formas diferentes, conferindo sabores únicos a cada um, onde ambos têm uma cor vermelha profunda e a *longaniza* (linguiça) é picada finamente, enquanto o *chouriço* é picado e moído e os links da *longaniza* (linguiça) são longos e

finos, enquanto o formato do chouriço pode variar conforme a mistura. Embora ambos sejam usados em métodos e receitas semelhantes, a *longaniza* (linguiça) raramente é curada. Além disso, a *longaniza* (linguiça) é preferencialmente cozida como um elo de salsicha, enquanto o *chouriço* é mais frequentemente cozido como carne moída. Essas diferenças mostram que, apesar das semelhanças superficiais, *chouriço* e *longaniza* (linguiça) são produtos únicos com características distintas (TURNER, 2018).

Essa diferença de ingredientes e temperos, inspira a pensar que a partir de sabores distintos presentes nos dois sanduíches, pode gerar preferências pessoais entre os apreciadores de ambos. Pode-se imaginar que essa é mais uma rivalidade entre esses dois países, o sanduíche de linguiça brasileiro e o *choripán* argentino, e mais uma expressão das diversas influências culturais na gastronomia da América do Sul, e é uma oportunidade de experimentar sabores e tradições diferentes.

### 3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

A metodologia aplicada neste trabalho foi definida como pesquisa bibliográfica, por ter base em estudos científicos publicados em livros e em redes eletrônicas, e pesquisa experimental, por ter se proposto a elaboração de um prato por meio do qual foi possível colocar a pesquisa na prática, observando, testando e realizando a análise dos resultados (VERGARA, 2013).

A inspiração do prato proposto para esse trabalho é o *choripan* argentino e o sanduíche de linguiça brasileiro, fundindo os dois em um só. Os ingredientes escolhidos para a elaboração do prato foram os mesmos que são geralmente utilizados na composição desses dois sanduíches.

Os testes se iniciaram com a linguiça, onde a primeira etapa foi com a escolha da carne e a tripa suína q por ser mais elástica e macia, proporcionam firme aderência à mistura e uma sensação melhor de mordida, mastigação e digestibilidade. A única modificação foi na quantidade de tempero aplicada, onde foi constatado que estava apimentada e com erva doce em excesso, onde posteriormente foi corrigido. A última correção foi proposta na hora da cocção da linguiça, onde inicialmente começamos por escaldar ela primeiramente, para que elas fiquem firmes e não desmanchem na

frigideira na hora de selar, assim chegamos na versão final dela. A ficha técnica do quadro 1 apresenta essa versão.

**QUADRO 1 – Ficha Técnica**

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Choripão		
Categoria:	Linguiça		
Nº e peso das porções:	100g		
Aluno(a)(s):	Mateus Delgado		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Lombo suíno	500	g	Repicado ou moído
Toucinho	125	g	Repicado ou moído
Sal	10	g	
Pimenta calabresa	3	g	
Pimenta do reino	3	g	
Páprica doce	5		
Cebola em pó	5	g	
Alho em pó	5	g	
Erva doce	2	g	
Salsa desidratada	5	g	
Água	40	g	
Tripa de porco	q.b		
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Moer ou picotar na ponta da faca o lombo e o toucinho.</li> <li>2. Separar os temperos secos.</li> <li>3. Hidratar a tripa com água e limão.</li> </ol> <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agregar os temperos secos com a carne e a água até formar uma massa.</li> <li>2. Colocar a massa da linguiça na tripa com a ajuda de um funil ou com a própria máquina de moer.</li> <li>3. Escaldar por cinco minutos antes de selar.</li> <li>4. Selar até dourar os dois lados.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
•			

Fonte: O autor.

Para a elaboração do pão, inicialmente foram testadas duas versões, uma baquete e uma ciabata, onde todas necessitavam de melhoras porem foi decidido a mudança do estilo do pão, onde um pão mais macio foi decidido para a versão final. A ficha técnica do quadro 2 apresenta essa versão.

QUADRO 2 – Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Choripão		
Categoria:	Pão		
Nº e peso das porções:	90g		
Aluno(a)(s):	Mateus Delgado		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Farinha	250	g	
Fermento biológico seco	3	g	
Sal	5	g	
Açúcar	30	g	
Leite integral	115	g	Temperatura ambiente
Ovo	30	g	
Manteiga	20	g	Temperatura ambiente
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesar os ingredientes.</li> </ol> <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adicionar os ingredientes secos em um bowl ou em uma tigela.</li> <li>2. Adicionar os ingredientes líquidos.</li> <li>3. Agregar todos os ingredientes com uma espátula.</li> <li>4. Passar para uma bancada e sove de 5 a 10 minutos.</li> <li>5. Deixar fermentando por 2 horas.</li> <li>6. Modelar a massa com a ajuda de um rolo.</li> <li>7. Pre aquecer o forno a 180 graus.</li> <li>8. Assar por 25 a 30 minutos dependendo do forno.</li> </ol>			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
•			

Fonte: O autor.

Para a elaboração do molho do sanduiche foi decidido uma maionese de cebola caramelizada, onde no primeiro teste já foi atingido a versão desejada sempre com o objetivo de manter a coerência da proposta de fusão do prato. A ficha técnica do quadro 3 apresenta essa versão.

QUADRO 3 – Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Choripão		
Categoria:	Maionese de cebola caramelizada		
Nº e peso das porções:	10g		
Aluno(a)(s):	Mateus Delgado		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Cebola	70	g	Caramelizada

Alho	30	g	Assado
Mostarda dijon	10	g	
Ovo	50	g	
Sal	5	g	
Limão siciliano	15	g	
Óleo	250	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caramelizar a cebola no próprio açúcar, adicionado água aos poucos até atingir o caramelo desejado.</li> <li>2. Assar o alho com sal e pimenta.</li> </ol>			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mixar ou liquidificar a cebola e o alho com um pouco do óleo.</li> <li>2. Adicionar o suco do limão, a gema do ovo e a mostarda e bater.</li> <li>3. Adicionar o restante do óleo até a consistência desejada.</li> <li>4. Acertar o sal.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
•			

Fonte: O autor.

Para a salsa, primeiramente foi testado um vinagrete, onde posteriormente foi decidido a utilização da salsa que correspondia melhor a proposta de fusão entre o molho *chimichurri* e o vinagrete. A ficha técnica do quadro 4 apresenta essa versão.

**QUADRO 4** – Ficha Técnica

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Choripão		
Categoria:	Salsa		
Nº e peso das porções:	15g		
Aluno(a)(s):	Mateus Delgado		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Cebola roxa	50	g	Brunoise
Tomate	50	g	Brunoise
Salsinha	3	g	Hacher
Coentro	3	g	Hacher
Erva doce	0,5	g	Hacher
Azeite	20	g	
Sal	0,5	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Higienizar os ingredientes.</li> <li>2. Cortar os ingredientes.</li> </ol>			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agregar todos os ingredientes.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brunoise é um tipo de corte.</li> <li>• Hacher é um tipo de corte</li> </ul>			

Fonte: O autor.

Para manter a coerência da composição do prato e trazer e manter diferentes texturas, foi feito uma cebola palha para acompanhar onde a única mudança do primeiro teste foi a utilização do óleo a uma temperatura de 140 graus, onde o teste atingiu o resultado desejado. A ficha técnica do quadro 5 apresenta essa versão.

**QUADRO 5** – Ficha Técnica

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Choripão		
Categoria:	Cebola palha		
Nº e peso das porções:	5g		
Aluno(a)(s):	Mateus Delgado		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Cebola	70	g	Julienne
Farinha	100	g	
Páprica Picante	10	g	
Óleo	QB		Para fritar
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cortar a cebola o mais fina possível.</li> <li>2. Misturar a farinha com a páprica.</li> <li>3. Esquentar o óleo até 140 graus.</li> </ol>			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Empanar a cebola na farinha com a páprica.</li> <li>2. Fritar até atingir uma cor dourada.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Julienne é um tipo de corte.</li> </ul>			

Fonte: O autor.

Para o último elemento do prato, foi decidido a utilização do queijo provolone onde selamos em formas de tiras. A ficha técnica do quadro 6 apresenta essa versão.

**QUADRO 6** – Ficha Técnica

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Choripão		
Categoria:	Queijo provolone		
Nº e peso das porções:	50g		
Aluno(a)(s):	Mateus Delgado		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Queijo provolone	50g	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			

**MISE-EN-PLACE:**

1. Ralar o queijo.

**EXECUÇÃO:**

1. Selar em uma frigideira antiaderente em forma de tiras.

**NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS**

- 

Fonte: O autor.

O empratamento foi feito de forma que todos os preparos estivessem em harmonia e todos se complementassem em cada mordida do sanduíche. A apresentação final para qualificação encontra-se nas figuras 1 e 2.

**FIGURA 1** – Montagem do choripão



Fonte: Arquivo pessoal.

**FIGURA 2** – Montagem do choripão



Fonte: Arquivo pessoal.

## 4 CONCLUSÕES

A culinária de rua é um elemento vital na cultura gastronômica de muitos países, especialmente na América Latina, onde cada nação possui suas próprias delícias icônicas. Dois sanduíches se destacam neste cenário: o *choripán*, presente em grande parte dos países hispano-americanos, e o sanduíche de linguiça, um clássico brasileiro. A valorização dos pratos de rua pode ser alcançada através de uma combinação de qualidade dos ingredientes, atenção à apresentação, respeito às tradições culturais e técnicas culinárias adequadas. A proposta de fusão entre o *choripán* e o sanduíche de linguiça brasileiro tem o potencial de criar um novo clássico da comida de rua, que celebre a rica herança gastronômica da América Latina

A proposta deste trabalho é valorizar esses pratos populares de rua através da fusão desses dois sanduíches, criando um prato que combine o melhor de ambas as tradições. Este novo sanduíche será uma homenagem à rica herança culinária da América Latina.

## REFERÊNCIAS

CARDOZO, Ryzia; SANTOS, Sandra; SILVA, Edleuza. Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. **Revista Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 14, p. 1215-1224, 2009. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/630/63011692022.pdf>. Acesso em: 12 abr. 2024.

CAPOVILLA, Martini Vinicius; MANDEL, Eduardo; VIANNA, Soave Felipe. **Sanduíches especiais: receitas clássicas e contemporâneas**. São Paulo: SENAC, 2015. 12-15.p, 34.p.

FONSECA, Marcelo; KULCSAR, João; PREGNOLATO, João; LEME, Monica. Comida de Rua na Cidade de São Paulo, SP: Uma Breve Descrição. **Revista Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul, vol. 5, n. 2, 2013, p. 311-318. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4735/473547093010.pdf>. Acesso em: 20 maio 2024.

JACINTO JÚNIOR, Walter. **Espaço público e comida de rua em São Paulo, uma questão cultural**. São Paulo: USP-CELACC/ECA, 2013. Disponível em: <https://celacc.eca.usp.br/sites/default/files/media/tcc/584-1588-1-PB.pdf>. Acesso em: 12 abr. 2024.

MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade cultural e alimentação. In: **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005, 49–55.p. (Coleção Antropologia e Saúde). Disponível em: <http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-03.pdf>. Acesso em: 12 abr. 2024.

MALLMANN, Francis; VERGARA, Trini. **Terra de fogos: Minha cozinha irreverente**. p.8-13, p. 24. São Paulo: Vergara e Riba editoras, 2013.

PERTILE, Krisciê. Comida de Rua: Relações Históricas e Conceituais. **Revista Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul, v. 5, n. 2, p. 301-310, 2013. Disponível em: <https://www.unirio.br/cch/escoladeturismologia/pasta-virtuais-de-docentes/joice-lavandoski/alimentos-e-bebidas/textos-de-apoio/Comida%20de%20rua.%20.pdf>. Acesso em: 12 abr. 2024.

SANTANA, Joelaine. **A comida de rua e os profissionais de gastronomia**. Bahia: UFBA, 2014. Disponível em: <https://doity.com.br/media/doity/submissoes/artigo-325a972d860f286d408041f2d60a52fca256c143-arquivo.pdf>. Acesso em: 26 abril. 2024.

TURNER, Richard H. **Cocinar cerdo**: desde los cortes de primera hasta las albóndigas. Barcelona: Blume, 2018.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 1.ed. São Paulo: Atlas, 2013.