

O Guia Definitivo do Bom Churrasco

Tomás S. R. Silva

29 de Setembro de 2019

Resumo

Churrasco! Talvez o rito mais tradicional da cultura intergaláctica brasileira. Serve tanto para celebrar a vida quanto para chorar as mágoas. Independentemente das circunstâncias que envolvem o churrasco, esse deve seguir algumas diretrizes para cumprir sua principal função: saciar a barriga e a alma dos envolvidos. O principal objetivo desse documento é justamente descrever as diretrizes que permeiam *O BOM CHURRASCO!*

1 Os membros de um churrasco

Em um churrasco, há duas categorias de pessoas envolvidas: *o churrasqueiro* e *o resto*.

O churrasqueiro é uma espécie de entidade. Quase comparável a um Deus mitológico, que manejará o fogo, os espetos e a faca para prover deliciosas comidas assadas. Ser um churrasqueiro é uma grande honra, que acompanha uma grande responsabilidade!

O resto é composto pelos membros do churrasco que não estão fazendo o churrasco. Existem subcategorias, tais como *o violeiro, o bêbado, o trucador, o corno, o casado, o chato, etc.* A principal função do resto é curtir o churrasco. Seus principais deveres são:

1. Não atrapalhar o churrasqueiro;
2. Levar cerveja pro churrasqueiro.

2 A divisão de tarefas no churrasco

Em um churrasco, o churrasqueiro faz a comida. O resto come e limpa. Eventuais problemas como “falta de cerveja” devem ser resolvidas pelo resto.

3 O início do churrasco

3.1 Para o churrasqueiro

O bom churrasqueiro acende o fogo da churrasqueira na 1ª tentativa, usando sua perícia e força do ódio, invocando os demônios mais obscuros para auxiliar no aquecimento inicial da churrasqueira. Coloque uma quantidade de carvão suficiente para cobrir o fundo da churrasqueira. No centro da churrasqueira, crie uma espécie de cabana de carvão. Coloque no interior dessa cabana o acendedor ou um pedaço de papel com óleo vegetal. Sobre o acendedor/papel com óleo, coloque um pedaço generoso de papel toalha/higiênico. Acenda o papel. Quando o carvão começar a pegar, sobre/abane como se sua vida dependesse disso.

Note que após acender o fogo, leva-se um tempo para que o calor esteja distribuído em toda a churrasqueira. O objetivo inicial do churrasqueiro é criar 3 zonas de calor na churrasqueira:

1. região muito quente (para selar as carnes)
2. região quente (para assar as carnes)
3. região pouco quente (para manter carnes prontas aquecidas)

Após conquistar esse objetivo, o churrasqueiro está liberado para iniciar a preparação das comidas. Outro objetivo inicial do churrasqueiro é preparar as carnes. Isso será detalhado em seção separada.

3.2 Para o resto

Nessa fase, o resto deve aproveitar sua cerveja e preparar eventuais acompanhamentos, como farofa e vinagrete.

4 O preparo das carnes

Não interessa o preço das carnes! O bom churrasqueiro transforma gato morto em picanha.

Você vai precisar de: 1 faca afiada, 1 tábua de carnes e algumas travessas e 1 pano de pratos.

Faça os cortes conforme sua preferência. Coloque-os na travessa e salgue um pouco (CUIDADO! É mais fácil adicionar sal depois do que tirá-lo). Coloque um pouco de cerveja na carne pra amaciar os nervos. Adicione outros temperos conforme o gosto, como alho ou ervas finas.

Deixe as carnes descansando enquanto o fogo fica no ponto de assar.

NOTA: Todo o processo deve ser feito com música de corno no volume máximo. Faz bem para amaciar os nervos.

5 Das bebidas

Cerveja é a bebida oficial de todo bom churrasco. Porém, existem alguns indivíduos que equivocadamente não reconhecem tal fato óbvio do universo. Por isso, caipirinhas são bem vindas. Para os castos, refrigerantes e sucos são aceitáveis.

NOTA: O bom churrasqueiro bebe cerveja! Quanto mais alcoolizado melhor sairão as carnes.

6 Das músicas

Não importa o motivo do churrasco. Deve-se tocar música de CORNO! Faz bem pro preparo das carnes (o boi morto lembra de quando estava vivo no pasto com um belo modão tocando no fundo e sua carne ficará mais macia).

São aceitos:

1. MODÃO
2. Sertanejo
3. Pagode
4. Forró
5. Africa by ToTo

Não serão aceitos:

1. MÚSICA DE ANIME

7 O fim do churrasco

No fim do churrasco, o bom churrasqueiro estará bêbado e irá querer chorar. Deixem-no!

O resto deve limpar as ferramentas usadas e eventuais bagunças no local.

Após isso, um bom truco é bem vindo. Acompanha-se mais cerveja.