

Os Ashaninka estão presentes na Selva Central peruana há pelo menos 5 mil anos. Seus vizinhos eram os Aruak os grupos Pano. Em vários trabalhos, a antropóloga francesa Renard-Cazevitz mostrou como esses três conjuntos estabeleceram relações de vizinhança que tomavam, segundo as circunstâncias, o caráter amistoso ou guerreiro.

Embora em pequena escala, antes da chegada dos espanhóis, existiam redes comerciais contínuas em tempo de paz entre os povos das terras baixas e os Incas, e os Ashaninka participavam ativamente desse comércio. No período do verão, delegações de índios amazônicos subiam às cidades incas mais próximas com produtos da floresta: animais, peles, penas, madeira, algodão, plantas medicinais, mel... Em troca desses bens, voltavam aos seus territórios com tecidos, lã e, sobretudo, objetos de metal (jóias de ouro e prata, machados...).

Essa rede de comércio funcionou até o final do século XIX. Nesse sistema comercial e guerreiro, os Ashaninka e os Aruak sub-andinos, ocupavam um lugar de destaque. Sua situação privilegiada resultava não só de sua localização estratégica entre as terras altas e os grupos Pano, mas também do controle da produção do principal produto envolvido no comércio amazônico: o sal, chamado tsiwi entre os Ashaninka do rio Amônia.

Para os "povos da floresta", o sal era um produto altamente cobiçado pelo sabor que dava à comida e por ser o meio de conservação de alimentos no clima quente e úmido das terras baixas.

Texto adaptado de: <https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Ashaninka> acesso em 10/03/2019

De acordo com o historiador Caio Prado Júnior, as charqueadas passaram a acontecer para que o valor do gado não diminuísse no trajeto entre o local em que era criado até o local onde sua carne era vendida. Os estudos de Caio Prado apontam que das fazendas até as feiras, o valor do gado diminuía em 50%, pois os animais ficavam abatidos pelas longas caminhadas. O uso da técnica de produção do charque permitiu diminuir esse problema de transporte, fazendo dessa produção uma importante fonte de renda.

No Brasil, o charque começou a ser produzido no interior da região nordeste, onde haviam boiadas que forneciam carne e couro para a produção de cana-de-açúcar no litoral. Essa região era bastante seca e com muito sol, o que colaborava com a produção.

Fonte:
<http://www.humanas.ufpr.br/portal/cedope/files/2011/12/As-carnes-secas-do-Cear%C3%A1-e-o-mercado-Altir-Leal-de-Oliveira.pdf> e

PRADO JÚNIOR, Caio. Formação do Brasil Contemporâneo. São Paulo: Editora Brasiliense, 1987



Fonte: Por Maria Hsu - carne seca, CC BY 2.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=20228345> acesso em 10/03/2019



Charque: Por Gab - Obra do próprio, CC BY-SA 4.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=35954132> acesso em 10/03/2019

Para preparar o charque, a carne é desossada e cortada em pedaços aos quais é adicionado o sal. Essa carne fica pendurada no sol para acelerar o processo de desidratação. O sol e o sal fazem com que a água que está na carne evapore, e isso faz com que ela tenha uma duração muito maior.

