



LEGADO DA IMPLANTAÇÃO DA FERROVIA CEFNOB NOS HÁBITOS ALIMENTARES NA CIDADE DE ARAÇATUBA (SP) EM UMA RELEITURA GASTRONÔMICA
LEGACY OF THE IMPLEMENTATION OF THE CEFNOB RAILWAY IN THE FOOD HABITS IN THE CITY OF ARAÇATUBA (SP) IN A GASTRONOMICAL RELEASE

Fábio Akio Nikuma ¹

Helerson de Almeida Balderramas ²

Renata Passareli ³

RESUMO: O presente trabalho objetiva investigar os insumos alimentares mais presentes nas produções gastronômicas dos moradores da cidade de Araçatuba, reconhecendo-os como parte da tradição e cultura local, que aqui se perpetuaram sob forte influência da implantação da Ferrovia CEFNOB, como desbravadora desta região, implantadora da cidade de Araçatuba e cidades que a margeavam. A metodologia utilizada foi composta de pesquisa bibliográfica e documental, complementada por entrevistas estruturadas, realizadas com moradores antigos e imigrantes que compuseram a miscigenação das famílias que escolheram Araçatuba e região para residir.

Palavras-Chave: Araçá. Gastronomia. Cupim casqueirado. Caldo do artista. Cultura alimentar. Araçatuba. Ferrovia. Insumos alimentares. Produção gastronômica.

ABSTRACT: *The present work aims to investigate the food inputs most present in the gastronomic productions of the residents of the city of Araçatuba, recognizing them as part of the local tradition and culture, which have been perpetuated here under the influence of the CEFNOB Railroad, as a pioneer in this region, of the city of Araçatuba and cities that bordered it. The methodology used was composed of bibliographical and documentary research, complemented by structured interviews, carried out with ancient residents and immigrants who composed the miscegenation of the families that chose Araçatuba and region to reside.*

¹ Tecnólogo em Gastronomia, UNITOLEDÓ, 2017.

² Mestre em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, 2001.

³ Tecnóloga em Gastronomia, UNITOLEDÓ, 2017.

Keywords: *Araçá. Gastronomy. Cupim casqueirado. Caldo do Artista. Food culture. Araçatuba. Railroad. Food supplies. Gastronomic production.*

1 Introdução

Tradição, hábitos, costumes, herança, folclore, cultura local. Todos estes termos nos remetem à perpetuação de usos e costumes de um povo, que, muitas vezes, seguem hábitos que tampouco se sabe a procedência, mas permanecem na cultura alimentar destas pessoas. Com base em pesquisas e estudos, muitos costumes nos levam a entender grande parte da história e tradição de povos e suas comunidades.

Observando o cotidiano alimentar de moradores da cidade de Araçatuba, localizada a Noroeste do Estado de São Paulo, sede da 9ª Região Administrativa, Região Sudeste do Brasil e região, notam-se hábitos alimentares peculiares e que, na busca de entender a tradição dos alimentos desta parcela da população paulista, o reconhecimento dos insumos que integram o preparo de alimentos utilizados pela população local tornou-se objeto de investigação, que é a base deste trabalho.

Araçatuba significa “ajuntamento de araçazeiros”, árvore que produz o araçá, pequena fruta da família das goiabas (*Psidium sp*), que havia em grande quantidade nas terras onde a cidade foi fundada, daí a escolha de seu nome.

A cidade tem mais de cem anos de existência e recebeu, quando de sua fundação, muitas famílias de imigrantes que aqui se instalaram. Portugueses, árabes, italianos, japoneses e famílias vindas de outras cidades brasileiras aqui se fixaram, inserindo seus hábitos na construção de um perfil característico do povo araçatubense e, conseqüentemente, de sua alimentação.

Este fato se deu pelo avanço da linha férrea CEFNOB (Companhia Estrada de Ferro Noroeste do Brasil), que ligava a cidade de Bauru (SP) à cidade de Corumbá (MT), tendo Araçatuba no meio do trajeto. De acordo com o pesquisador Nilson Ghirardello: “A primeira necessidade surgida foi a da hospedagem, já que o pernoite em Araçatuba se tornou obrigatório e a segunda, foi a da alimentação, que era suprida durante a viagem pelo serviço de bordo oferecido no trem.” (ARAÇATUBA 100 ANOS, 2008, p.70).

Araçatuba não contava com uma alimentação característica e, por volta de 1916, começam os primeiros relatos da alimentação aqui presente. Segundo Ghirardello: “Modestamente, foi se dando a ocupação desse espaço até 1916, quando as primeiras famílias de imigrantes europeus (influenciando uma culinária praticamente inexistente,

com italianos em maior número), fugidos da guerra, atraídos pela monocultura do café.” (ARAÇATUBA 100 ANOS, 2008, p.70).

Desde então, a cidade começou a desenvolver sua identidade gastronômica, juntamente com os municípios que a circundam. A cidade de Araçatuba está rodeada de pequenas propriedades rurais onde de tudo se cultiva. Este hábito é antiquíssimo, pois alguns anos após sua inauguração, isso já ocorria. Segundo Juarez Paes: “As roças produziam matérias-primas utilizadas na culinária, basicamente composta por pratos à base de aves, suínos, muitos legumes e poucas verduras, já com influência das cozinhas italiana, mineira, goiana e mato-grossense”. (ARAÇATUBA 100 ANOS, 2008, p. 72).

São legítimas a importância e necessidade de se manterem vivas as tradições de um povo. As artes têm um poder especial para conseguir, de forma bastante peculiar, a perpetuação de manifestações populares que, por estarem arraigadas ao povo de um determinado local, mantêm vivas variadas formas da cultura popular. A gastronomia, como “a mais sublime das artes”, já eleita por Jorge Amado, tem um poder incrível de guardar riquezas inúmeras de seu povo. Em Araçatuba e região não é diferente. Há por aqui uma gastronomia bastante rica e que se vale de produtos e produções locais bastante próprias da região, garantindo uma mesa farta e com produções saborosas.

Com a intenção de sedimentar a relevância das produções gastronômicas consumidas em Araçatuba e região, e também nas cidades que margeavam a ferrovia CEFNOB, verificou-se a presença marcante de determinados insumos que foram cultivados ao longo da referida ferrovia e que são utilizados cotidianamente nas cozinhas dos restaurantes e residências desta região, permitindo serem utilizados na construção de pratos considerados clássicos nacional e internacionalmente, podendo, inclusive, serem inovados através de técnicas gastronômicas contemporâneas.

Compreendendo o processo de chegada de imigrantes por toda a região de Araçatuba e vilarejos, que se formaram ao longo da ferrovia CEFNOB, e entendendo um pouco do cultivo dos insumos trabalhados por essa população, acabamos por reconhecer os alimentos mais emblemáticos das preparações que aqui arraigaram-se, colaboraram para o crescimento econômico do noroeste paulista e que serviram de suporte para a criação de três produções gastronômicas: entrada, prato principal e sobremesa, culminando na confecção de um prato autoral, utilizando como base um prato clássico universal, sob o olhar de uma releitura, fazendo uso dessas matérias primas.

Oportunamente, ao longo deste artigo, essas produções serão apresentadas.

1.1 A influência da CEFNOB na alimentação: o início desta História

Possuidor de terras férteis, o noroeste paulista, onde está localizada a cidade de Araçatuba, era habitado, nos idos de 1900, por índios caingangues, entre outros, em grande parte dessas terras. De personalidade bastante agressiva, defendiam seu patrimônio, a terra, com veemência, sem permitir a chegada do homem branco e conseqüentemente o progresso urbano. Há muitos relatos de conflitos entre índios e homens que desejavam trabalhar a terra, como observa Neves (1958, p. 64), “eles atacavam o pessoal, fazendo mortes. Incendiando os ranchos e destruindo o material de serviço ao seu alcance”. Mas era preciso crescer.

Conflitos foram inevitáveis, chegando quase à dizimação total dos índios que habitavam o noroeste paulista, desde o município de Bauru (SP) até o município de Corumbá (MT), quando da instalação da CEFNOB - Companhia Estrada de Ferro Noroeste do Brasil, tendo suas obras iniciadas em 1904 e concluídas em 1914.

Com grande potencial agrícola, as autoridades entenderam que era necessário desbravar essas terras e iniciar a urbanização desta porção paulista e a estrada de ferro era um meio eficaz de geração de empregos, crescimento econômico e urbanização.

Grande parte das produções agrícolas eram escoadas, em vários outros Estados brasileiros através da navegação, porém, na ausência desta possibilidade no Estado do Mato Grosso, toda a produção passaria a ser escoada via férrea, até o litoral brasileiro e exportada através dos portos ali existentes, principalmente o Porto de Santos e o trajeto férreo foi projetado entre o noroeste do Estado de São Paulo e Mato Grosso.

Oriunda da cidade de Bauru (SP), no noroeste paulista, a CEFNOB contemplou as cidades de Avaí, Presidente Alves, Cafelândia, Lins, Promissão, Avanhandava, Penápolis, Glicério, Birigui e Araçatuba, no Estado de São Paulo.

No entorno das estações ferroviárias dessas cidades, ainda vilarejos na época, as terras começaram a ser trabalhadas, o potencial agrícola era grande e o café se destacou imediatamente. Segundo Gremaud (1997, p. 44), “entre 1900 e 1930 o Estado de São Paulo foi responsável por 60% a 70% do total do café produzido no Brasil e Araçatuba surgiu num momento em que ocorreria o processo de expansão das lavouras de café e de ocupação das terras do extremo Oeste do estado”.

Praticamente plantado à margem de todo o trajeto da ferrovia no noroeste paulista, o café fez a economia deslanchar e tornou-se o produto mais emblemático associado à construção da ferrovia.

O café, juntamente com a mandioca, herança dos índios que aqui habitavam, tornaram-se insumos reconhecidos como próprios do noroeste paulista, principalmente com a implementação da ferrovia e, conseqüentemente, o trabalho na terra.

Os resultados apontarão os demais insumos de grande relevância para Araçatuba e região e de produção das cidades instaladas ao longo da ferrovia.

1.2 Um pouco da modernidade: técnicas da gastronomia contemporânea (de vanguarda ou modernas)

A modernidade trouxe novos olhares para a gastronomia. Na atualidade, há uma grande preocupação não apenas com sabores, mas com as sensações descritas pelas pessoas quando passam por uma experiência alimentar satisfatória.

Isto se deve a uma busca incessante de possibilidades de inovação e os grandes “Chefs” de cozinha nos apresentam, entre outras, as técnicas descritas abaixo (HAUMONT, 2016):

- Esferificação: define-se na cozinha molecular (ciência dedicada ao estudo dos processos químicos e físicos relacionados à culinária), como a encapsulação de um líquido no interior de esferas de diferentes dimensões que, colocadas na boca, explodem libertando o líquido do interior.

- Gelificação: técnica que permite formar um gel a partir de um produto, definindo-o como sendo o resultado da transição do estado líquido para o estado sólido.

- Emulsificação: técnica utilizada para estabilizar bolhas de ar numa mistura líquida e assim obter espumas de todos os sabores.

- Espumas: obtidas a partir de um sifão, diferem das obtidas por emulsificação porque dispensam o agente emulsionante.

- Sous-vide: técnica de cozinhar em saco de vácuo, a baixa temperatura e por períodos mais alargados de tempo.

- Desidratação: consiste na remoção da água dos alimentos através da circulação contínua de ar quente a uma temperatura determinada, utilizando um desidratador, permitindo produções muito criativas na cozinha.

- Aromatização: técnica que envolve a combinação de aromas em determinados pratos – aromas que não fariam parte dele naturalmente – a falsificação. Esta técnica deve ser utilizada com bastante precaução, já que pode gerar uma sensação de confusão.

- Fumado: ou aromatização instantânea (a frio) permite dar um toque especial a um prato no momento anterior ao de servi-lo. Permite, até, levar ao próprio cliente o prato com o fumo encerrado numa campânula ou fumá-lo na sua presença. (HAUMONT, 2016).

Todas essas técnicas são aplicadas quando da confecção de pratos inovadores que partem de temas como: releitura, desconstrução, reconstrução, inversão, *fusion food*, *slow food*, *confort food*, sendo esses os mais emblemáticos, havendo ainda, uma gama muito grande de inovações temáticas na gastronomia contemporânea.

2 Metodologia

O estudo, de natureza descritiva e exploratória teve como base o município de Araçatuba, localizado a noroeste do Estado de São Paulo, às margens da Rodovia Marechal Cândido Rondon, SP 300, contando, em 2016, de acordo com IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, com 193.828 habitantes e as cidades, anteriormente estações ferroviárias, que margeavam a ferrovia CENFOB.

Realizada através do levantamento de informações contidas em documentos históricos sobre a implantação da CEFNOB - Companhia Estrada de Ferro Noroeste do Brasil e História da cidade de Araçatuba, a metodologia contou com métodos e técnicas que centraram-se na pesquisa aplicada, experimental, bibliográfica e documental, complementada por entrevistas estruturadas, realizadas com antigos moradores da cidade e imigrantes de várias culturas que aqui chegaram e se instalaram, escolhendo Araçatuba para residir com suas famílias.

Através destas pesquisas observa-se a importância da produção agrícola e animal desta época, que ficou comprovada pelo desenvolvimento econômico que estes setores da economia trouxeram às cidades que margeavam a referida ferrovia, conseqüentemente, ao Estado de São Paulo e ao Brasil, evidenciando-se, através da permanência de insumos

produzidos desde então, e que tornaram-se ícones nas produções gastronômicas até os dias de hoje.

A ferrovia trouxe um progresso tão significativo, que outros países também investiram em sua construção, pois este investimento traria importantes acordos de transporte de mercadorias, facilitando a chegada de produtos em outros países, como observamos em “Na verdade, não é preciso procurar muito para se encontrarem vinculações entre a Companhia de Estradas de Ferro Noroeste do Brasil e capitais estrangeiros” (QUEIROZ, 1997, p. 44).

Ao final, considerando-se o que há de mais cotidiano e típico desta cidade e região, houve a elaboração de pratos utilizando esses insumos e a criação de um prato inédito, cujo ponto de partida para a criação foi uma produção internacional consagrada no receituário mundial e nela aplicada, através de uma releitura, duas técnicas contemporâneas. Para tanto, foram elaboradas fichas técnicas dos referidos pratos, realizando-se testes que encontram-se registrados em protocolo apropriado, descritos nos resultados deste trabalho (Figura 6)

As produções criadas procuram valorizar os hábitos dos moradores de Araçatuba e região e foram pensadas e executadas com os insumos mais apreciados pelos moradores da referida cidade e das demais cidades que margeavam a ferrovia CENFOB. Já a produção final é de caráter conceitual e autoral, uma vez que parte de conceitos e técnicas contemporâneas, com inspiração em clássicos universais, também utilizando os referidos insumos.

3 Resultados

Estudos nos mostram que Araçatuba possui um vasto campo para a gastronomia. Restaurantes e bares iniciam suas atividades na cidade com bastante frequência, utilizando produtos e insumos produzidos na cidade e região. Isto se comprova pela quantidade de estabelecimentos que oferecem alimentação na cidade, seguindo os primeiros passos no ramo da alimentação aqui presente e fortalecida a partir de 1921, como observa-se no relato de Juarez Paes, que nos conta ser em agosto deste ano, o surgimento do Bar Ideal, ao lado do cinema de mesmo nome, que servia pequenos lanches, doces caseiros e bebidas. (ARAÇATUBA 100 ANOS, 2008, p.72).

Desde esta época, faz parte do cotidiano das famílias araçatubenses a utilização de produtos locais na preparação das refeições diárias, em função de clima e solo bastante próprios para o cultivo de alimentos que agradam as famílias que aqui residem e, conseqüentemente, aos visitantes.

Os principais alimentos representativos e que se fazem frequentemente presentes nas preparações gastronômicas de Araçatuba e região, tanto em restaurantes, como nas residências dos moradores são: abacaxi, aipim (mandioca), algodão, amendoim, araçá, arroz, banana, café, cana-de-açúcar, carne bovina, carne de ovelhas, carne suína, frango, girassol, jabuticaba, jiló, lambari, maxixe, milho, ovo, pimentão, quiabo, soja e tomate, com destaque absoluto para o araçá, banana, café e mandioca.

Mas não se pode deixar de elencar o legado existente na produção de insumos das cidades contempladas pelo trajeto da ferrovia CEFNOB ao longo do noroeste paulista: Avaí, destacou-se na produção de arroz e trigo; Presidente Alves, milho e feijão; Cafelândia, arroz e soja; Lins, soja, leguminosas e oleaginosas (em especial a macadâmia); Promissão, soja e algodão; Avanhandava, arroz e cana de açúcar; Penápolis, milho e algodão; Glicério, algodão e cereais e Birigui, laranja, soja e milho.

A partir da utilização destes insumos, uma alimentação rica e variada se faz presente nas residências e restaurantes da cidade e região.

Mas Araçatuba guarda duas produções bastante representativas de seu povo.

Dois pratos tradicionais produzidos em Araçatuba podem se tornar típicos em função da cultura local em consumi-los em restaurantes da cidade e em casa de moradores, com uma certa frequência: o cupim casqueirado e o caldo do artista.

O caldo do artista (preparação à base de várias carnes, legumes e bananas) foi criado pelo arquiteto, urbanista e também chef de cozinha Mauro Rico. Ele inventou o prato há mais de 30 anos, em 24 de agosto de 1980, o Dia do Artista - por isso o nome do prato. O caldo do artista não é comercializado em nenhum restaurante da cidade, mas o 'pai' da especiaria deseja que muitas pessoas ganhem dinheiro com a comida. "É um prato simples de se fazer e os ingredientes são baratos, por isso o meu objetivo é torná-lo um prato popular", como o próprio criador o descreve.

O cupim casqueirado (carne bovina assada em churrasqueira e fatiada finamente, servida com molho campanha, mandioca cozida e farofa) existe em Araçatuba há pelo menos 15 anos e é servido em vários restaurantes da cidade. Foi, durante anos, aperfeiçoado pelo empresário Celso Gonçalves da Silva, proprietário da extinta Choppompeu. O empresário

chegou a apresentar o prato no programa Mais Você, de Ana Maria Braga, Rede Globo. Na época em que o cupim casqueirado foi divulgado no programa, Celso comentou que "De lá pra cá, gente do Brasil todo liga e visita o restaurante para conhecer o cupim casqueirado. Todo mundo fala que teria segredo de churrasqueiro, mas não tem. O segredo, eu acredito que seja a qualidade do atendimento. Não tem segredo de tempero, nem nada".

Nota-se, nestas preparações, não apenas insumos produzidos na região da cidade de Araçatuba, mas outros, que, cultivados ao longo do percurso da ferrovia, fixaram-se nestas e em outras diversas preparações que contemplam a gastronomia do noroeste do Estado de São Paulo.

Para mensurar a trajetória e presença desses insumos e preparações na mesa do araçatubense e demais cidades aqui descritas, através dos anos, foram realizadas entrevistas com famílias de imigrantes e moradores locais que aqui permanecem com suas famílias há muito tempo e os resultados obtidos são bastante interessantes.

Alguns posicionamentos descritos nas entrevistas merecem notabilidade. A exemplo disso, quando se buscam respostas sobre os alimentos permanecerem ou não saudáveis ao longo dos anos, categoricamente observa-se uma divisão de opiniões. Produtores apostam em produtos menos saudáveis e consumidores, em produtos mais saudáveis, como mostram os resultados da Tabela 1.

Outra questão que merece destaque está ligada ao consumo de alguns mesmos alimentos há muito tempo. Todos os entrevistados afirmam continuarem consumindo os mesmos alimentos há muito tempo e explicam não terem problemas para encontrá-los para comprar.

Essas e outras questões compõem um quadro bem interessante sobre a produção, consumo, preparo e tradição dos alimentos que aqui na região de Araçatuba e demais cidades do entorno da ferrovia CEFNOB fazem parte de pratos consumidos diariamente.

Com base nas informações anteriores, a consolidação de muitos produtos agrícolas deste período histórico do Noroeste paulista foi inevitável e muitos estão presentes no cotidiano dos lares desta região.

As produções descritas a seguir contemplam produtos cultivados e consolidados nesta região e ao longo da ferrovia e que se fazem presentes até hoje no dia a dia das famílias do noroeste paulista, com destaque para o araçá, banana, cupim bovino, café, mandioca, macadâmia e laranja.

São quatro produções. Três que compõem um cardápio de uma refeição completa: entrada (Figura 1), prato principal (Figura 2 e 3) e sobremesa (Figura 4) e uma produção autoral (Figura 5), que tem como inspiração um clássico da cozinha internacional. Todas as produções contêm insumos utilizados cotidianamente nas cozinhas das casas e restaurantes das cidades que estão localizadas ao longo da ferrovia CEFNOB.

Tabela 1 - satisfação dos consumidores quanto à qualidade dos insumos regionais

ENTREVISTADOS	RESPOSTAS
Atsushi Watanabe	“Não. Como a produção aumentou, o uso de agrotóxico ficou indispensável.”
Hirashi Ishida	“Não. Por usar mais agrotóxicos.”
José Garcia Dias	“São alimentos saudáveis e consumidos diariamente, sem qualquer preocupação.”
Massao Takahashi	“Não, por conter muitos venenos e agrotóxicos nas verduras e legumes.”
Mitzi Audi Pozzette	“Considero os alimentos regionais saudáveis.”
Nayr Pontelli	“Sim, principalmente a carne bovina e frango.”
Rosemary Ap. R. Delben	“Não, porque a produção cresceu e sem o uso do agrotóxico não é possível melhorar.”
Tazuko Nikuma	“Não, porque hoje em dia estão utilizando muitos venenos contra as pragas.”

Fonte: Coleta de dados

Quadro 1 - Ficha técnica de prato de entrada: tartare de banana

FICHA TÉCNICA DO PRATO DE ENTRADA: TARTARE DE BANANA

País de Origem: Brasil
Região: Sudeste / Araçatuba
Tamanho da porção:
Rendimento: 2 porções
Tempo de preparo: 15 minutos
Dificuldades:
Equipamentos/Utensílios: Faca do chef, tábua para cortar os legumes, tigela médio, colher e prato médio para servir.
Técnicas: Cortes brunoise.
Finalização:

INGREDIENTES	UNIDADE	QUANTIDADE	PERDA	APROVEITAMENTO
Banana nanica	Unidade	2	20%	80%
Pimenta biquinho	Unidade	2 col. de sopa	0	100%
Salsinha	Kg	1 colher de sopa	0	100%
Cebolinha	Kg	1 colher de sopa	0	100%
Cebola roxa	Unidade	1 média	5%	95%
Limão	Unidade	50 ml	20%	80%
Sal	A gosto	A gosto	0	100%
Azeite de oliva	Lt	A gosto	0	100%

Procedimentos/Etapas:

- Cortar as bananas e a cebola em brunoise.
- Picar a salsinha e a cebolinha.
- Junte todos os ingredientes, mexa delicadamente para que as bananas não desmanchem.
- Sirva como antepasto.

Observações:

- Produção criada pelos autores do trabalho, com técnicas aprendidas nas aulas práticas.

Fonte: Elaborado pelos autores.

Quadro 2 - Ficha técnica do prato principal: cupim cozido

FICHA TÉCNICA DO PRATO PRINCIPAL: CUPIM COZIDO

País de Origem: Brasil
Região: Sudeste / Araçatuba
Tamanho da porção:
Rendimento: 3 porções
Tempo de preparo: 1 hora
Dificuldades: Ponto de cozimento da carne
Equipamentos/Utensílios: Panela de pressão, faca do chef, travessa médio para servir e tábua médio de legumes.
Técnicas: Cocção sob pressão, brunoise e técnica de selagem (Maillard).
Finalização: Fatiar a carne e servir com o molho por cima.

INGREDIENTES	UNIDADE	QUANTIDADE	PERDA	APROVEITAMENTO
Cupim	Kg	1 kg	10%	90%
Cebola	Unidade	2 médios	5%	95%
Alho	Unidade	3 dentes	5%	95%
Louro	Unidade	1	0	100%
Tomate	Unidade	3 médios	0	100%
Óleo	Lt	1 colher de sopa	0	100%
Sal	A gosto	A gosto	0	100%
Pimenta-do-reino	A gosto	A gosto	0	100%
Cheiro-verde	Unidade	1 maço	5%	95%

Procedimentos/Etapas:

- Colocar o óleo na panela de pressão e selar bem o cupim de todos os lados;
- Acrescentar a cebola, os tomates, o louro, alho, sal e pimenta-do-reino;
- Adicione água quente até cobrir o cupim;
- Cozinhar até a carne ficar macia, por volta de 50 minutos;
- Retirar da panela de pressão, fatiar e servir com o molho restante do cozimento;
- Finalize com o cheiro-verde picado por cima.

Observações:

- Produção criada pelos autores do trabalho, com técnicas aprendidas nas aulas práticas.

Fonte: Elaborado pelos autores.

Quadro 3 - Ficha técnica do acompanhamento do prato principal: purê de mandioca

FICHA TÉCNICA DO ACOMPANHAMENTO DO PRATOPRINCIPAL: PURÊ DE MANDIOCA

País de Origem: Brasil
Região: Sudeste/Araçatuba
Tamanho da porção:
Rendimento: 5 porções
Tempo de preparo: 30 minutos
Dificuldades:
Equipamentos/Utensílios: Panela média, faca do chef e travessa funda média para servir.
Técnicas: cocção (em água, incorporação de líquidos e manteiga).
Finalização: Acompanhamento do Cupim.

INGREDIENTES	UNIDADE	QUANTIDADE	PERDA	APROVEITAMENTO
Mandioca	Unidade	3 xícaras chá	10%	90%
Leite	Lt	1 xic. chá (240ml)	0	100%
Leite de coco	Lt	½ xícara chá (120ml)	0	100%
Manteiga	Kg	2 col. sopa (40g)	0	100%
Sal	A gosto	A gosto	0	100%
Água do cozimento	A gosto	A gosto	0	A gosto

Procedimentos/Etapas:

- Cozinhar a mandioca até ficar macia (reserve a água do cozimento);
- Amassar com o garfo ou passe pelo espremedor;
- Bater no liquidificador com o leite de coco e a água do cozimento (se necessário);
- Voltar a mistura na panela e acrescentar a manteiga e o sal, deixe ferver até ficar um ponto cremoso e servir.

Observações:

- Produção desenvolvida pelos autores do trabalho, com técnicas aprendidas nas aulas práticas.

Fonte: Elaborado pelos autores.

Quadro 4 - Ficha técnica da sobremesa: torta de geleia de araçá

FICHA TÉCNICA DA SOBREMESA: TORTA DE GELEIA DE ARAÇÁ

País de Origem: Brasil
Região: Sudeste / Araçatuba
Tamanho da porção:
Rendimento: 8 porções
Tempo de preparo: 1:30hrs
Dificuldades: Não amassar demais a massa sablée para não liberar o glúten e deixar o creme confeito liso, sem empelotar.
Equipamentos/Utensílios: Assadeira removível de 25cm, bowl médio, panela média, espátula de silicone térmico, faca de legumes, copo medidor e colher.
Técnicas: Método sablage, Crème Patissière e compota de fruta.
Finalização: Coloque o creme confeito na massa sablee e adicione a geleia de araçá com algumas frutas para decorar.

INGREDIENTES	UNIDADE	QUANTIDADE	PERDA	APROVEITAMENTO
Farinha de trigo	Kg	250g	0	100%
Manteiga sem sal	Kg	240g	0	100%
Açúcar de confeito	Kg	100g	0	100%
Ovos (latidos)	Unidade	2	5%	95%
Sal	Kg	1g	0	100%
Leite	Lt	500ml	0	100%
Gemas	Unidade	4	20%	80%
Amido de milho	Kg	30g	0	100%
Açúcar refinado	Kg	100g	0	100%
Geleia de araçá	A gosto	A gosto	0	100%
Araçá	A gosto	A gosto	5%	95%
Fava de baunilha	Unidade	1	30%	70%

Procedimentos/Etapas:**Massa Sablée:**

- Peneire os ingredientes secos e depois adicione a manteiga sem amassar (utilizar as pontas dos dedos);
- Adicione os ovos levemente batidos e misture na massa;
- Cubra com o papel filme e leve para geladeira por 30 minutos;
- Retire a massa da geladeira e com a ajuda de dois plásticos estique a massa, envolvendo toda a assadeira com o fundo removível;
- Fure o fundo da massa e adicione os feijões ou arroz em cima para não criar bolhas, asse por 30 minutos.

Creme confeito:

- Abra a fava no sentido do comprimento, raspe as sementes e coloque-as dentro de uma panela. Coloque a fava também dentro panela e despeje o leite por cima. Leve à fervura em fogo baixo;
- Enquanto isso, em um bowl misture bem a gemas com o açúcar e o amido até fique um creme liso;
- Despeje metade do leite fervido na tigela e misture bem. Coloque a mistura de volta na

panela com o restante do leite. Remova a fava de baunilha;

- Cozinhe em fogo baixo sem parar de bater até que a mistura engrosse e comece a borbulhar;
- Por último acrescente a manteiga e bata bem até que derreta.

Montagem:

- Distribua o creme confeiteiro frio sobre a massa sablée e adicione a geleia de araçá por cima;
- Decore com uns pedaços da fruta de araçá.
- Deixe na geladeira e sirva gelada.

Observações:

- Se não tiver a fava de baunilha, utilize o extrato de baunilha ou a essência.
- Produção criada pelos autores do trabalho, com as técnicas aprendidas nas aulas práticas de confeitaria.

Fonte: Elaborado pelos autores.

Quadro 5 - Ficha técnica do prato autoral contemporâneo: esferas de brownie de chocolate com macadâmias, sob espuma de café, caviar de laranja e tuile de chocolate – releitura

FICHA TÉCNICA DO PRATO AUTORAL CONTEMPORÂNEO: ESFERAS DE BROWNIE DE CHOCOLATE COM MACADÂMIAS, SOB ESPUMA DE CAFÉ, CAVIAR DE LARANJA E TUILE DE CHOCOLATE - Releitura

País de Origem: Estados Unidos da América
Região: Todo o país
Tamanho da porção: 01 receita
Rendimento: 12 porções
Tempo de preparo: 2h 30min
Dificuldades: Fazer o caviar e a espuma
Equipamentos/Utensílios: Recipiente transparente de vidro, assadeira, sifão, bowl, bisnaga e espátula.
Técnicas: Gelificação (caviar) e espuma.
Tema: Releitura
Finalização: Acomodar as esferas de brownie em recipiente de vidro, dispôr a espuma de café por cima, salpicar o caviar de laranja e acomodar a tuile de chocolate.

INGREDIENTES	UNIDADE	QUANTIDADE	PERDA	APROVEITAMENTO
Chocolate 70 %	kg	0,250	0 %	100%
Manteiga	Kg	0,250	0%	100%
Açúcar	kg	0,400	0%	100%
Ovo	Unid.	06	05%	95%
Far. Trigo	kg	0,075	0%	100%
Cacau em pó	kg	0,060	0%	100%
Macadâmia	kg	0,100	0%	100%
Laranja	Unid.	05	10%	90%
Óleo neutro	L	QB	0%	100%
Ágar ágar	kg	0,004	0%	100%
Café	kg	0,050	0%	100%
Água	L	0,300	0%	100%
Açúcar	kg	0,100	0%	100%
Creme de leite	L	0,300	0%	100%
Goma xantana	Kg	0,001	0%	100%

Procedimentos/Etapas:

- Preparar o brownie da forma tradicional acrescentando as macadâmias picadas. Assar e esfriar. Moldar esferas com o mesmo e polvilhar cacau em pó. Reservar.
- Acomodar as esferas de brownie em recipiente transparente.
- Misturar o suco das laranjas com o ágar ágar, levar ao fogo até levantar fervura, colocar na bisnaga plástica e pingar a mistura em óleo gelado para formar o caviar. Reservar.
- Preparar o café, colocá-lo no sifão com creme de leite fresco, deixar gelar um pouco e trabalhar esta espuma sobre o brownie (utilizar xantana opcionalmente).
- Retirar o caviar do óleo e dispô-lo sobre o brownie após a decoração da espuma de café.
- Acomodar a tuile de chocolate e servir (resultado da cobertura do brownie assado).

Fonte: Elaborado pelos autores.

Quadro 6 - Protocolo de testes da produção gastronômica autoral

PROTOCOLO DE TESTES DA PRODUÇÃO GASTRONÔMICA AUTORAL

		TESTE 1	TESTE 2	TESTE 3
CRITÉRIOS	DATA:	08/05/2017	09/05/2017	09/05/2017
Fidelidade ao tema		3	3	3
Originalidade		3	3	3
Porcionamento		3	3	3
Empratamento		1	2	3
Aparência		1	2	3
Temperatura		3	3	3
Aroma (odor)		3	3	3
Textura		3	3	3
Sensação bucal		2	3	3
Sabor e gosto		2	3	3

*Testes de aceitação por escala do ideal. Escala: (1) muito fraca; (2) fraca; (3) ideal; (4) forte; (5) muito forte.

Procedimentos/Etapas

Teste 1: O brownie apresentou-se doce demais e o primeiro empratamento não estava ideal.

Teste 2: Correção na quantidade de açúcar do brownie (redução de 500 g para 400g) e realização de novo empratamento em taça.

Teste 3: Apresentação do prato satisfatória, constatando nível ideal.

Observações:

Os testes realizados revelaram a busca de adequação tanto do sabor quanto do empratamento, sendo atingido o nível ideal após o terceiro teste de empratamento e segundo de sabor.

Fonte: Elaborado pelos autores.

4 Conclusões

É inegável que a região de Araçatuba e a cidade propriamente dita têm um potencial bastante grande para o cultivo, produção de insumos alimentícios e, conseqüentemente, elaboração de produções culinárias bastante interessantes.

Após esta pesquisa e investigação, a conclusão que se pode chegar é a de que muitos alimentos podem ser representativos da cidade, pois o cardápio dos moradores é bastante diversificado.

A cidade possui características climáticas e solo bastante favoráveis ao cultivo de vários insumos e produtores de carnes variadas e ovos têm a possibilidade de criar animais e produzir insumos alimentícios bastante peculiares da cidade e região.

Restaurantes, bares, hotéis, servem pratos bastante interessantes, recebendo munícipes e turistas que, muitas vezes, vêm para a cidade apenas para conhecer nossa gastronomia.

Historicamente, Araçatuba é uma cidade que possui hábitos muito arraigados ao passado e nos presenteia com uma gastronomia rica em sabores e cheia de tradição.

Tradição esta que vem sendo mantida e cada vez mais fortalecida com o surgimento de hortas orgânicas em vários pontos da cidade, onde se produzem alimentos livres de agrotóxicos, na intenção de se criar prato cada vez mais saudáveis, priorizando a identidade local de uma gastronomia criativa e benéfica à saúde, como ocorria no período de implantação da ferrovia CEFNOB, visto esses hábitos de cultivo e criação terem sido trazidos por imigrantes que se instalaram nas redondezas das estações por onde a ferrovia passava, criando assim, um modo de vida bastante peculiar.

Para a gastronomia, a grande contribuição da ferrovia encontra-se na implementação da agricultura da época, resultando no aparecimento de insumos que se tornaram representativos deste período histórico e da própria ferrovia, por terem sido, praticamente cultivados à beira da mesma, por todo seu trajeto.

Daqueles insumos plantados e que tanto ajudaram na alimentação das famílias e produção em maior escala para comercialização, grande parte ainda se encontra nas produções culinárias desta região, pois firmaram-se como emblemáticos das cidades que margeavam a ferrovia e alguns fizeram parte da elaboração da produção gastronômica deste trabalho.

Com a aplicação de técnicas contemporâneas, pudemos unir o clássico ao moderno, criando “receitas” que perpetuam a identidade desta região, como as apresentadas neste trabalho, culminando na criação de um prato inédito.

Referências

ARAÇATUBA 100 ANOS. Revista de aniversário da cidade. Editora Folha da Região: Araçatuba, 2008.

ARAÇATUBA. Site oficial do município. Disponível em: <http://aracatuba.sp.gov.br/caldo-do-artista-a-atraa%C2%A7ao-no-barracao-cultural/>. Acesso em: 17/10/2016.

Revista Empreenda UniToledo, Araçatuba, SP, v. 01, n. 01, p. 101-119, jul./dez. 2017.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor**. Tecnologias para elaboração de cardápios. 8 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

COLEÇÃO Araçatuba 100 anos. Editora Folha da Região: Araçatuba, 2008.

FRANCO, Cleuza Castilho Peres. **Araçatuba: 100 anos**. Conto, canto e encanto com a minha história... São Paulo: Noovha América, 2008.

GHIRARDELLO, Nilson. **À beira da linha**: formações urbanas da Noroeste Paulista. São Paulo: Editora Unesp, 2002. Disponível em: <<https://static.scielo.org/scielobooks/z3/pdf/ghirardello-9788539302420.pdf>>. Acessado em: 05/04/2017.

GREMAUD, Amaury Patrick, et all. **Formação econômica do Brasil**. São Paulo: Atlas, 1997.

HAUMONT, Raphael. **Um químico na cozinha**: a ciência da gastronomia molecular. Rio de Janeiro: Zahar, 2016.

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). www.ibge.gov.br/municípios. Acesso em: 03/10/2016.

NEVES, C. das. **História da Estrada de Ferro Noroeste do Brasil**. Bauru: Tipografias e Livrarias Brasil, 1958.

OLIVEIRA, Arlinda Montalvão de. **Nos trilhos da Memória. Estrada de Ferro Noroeste do Brasil e o surgimento das cidades em Mato Grosso**. Campo Grande/ MS: Editora Life, 2011.

QUEIROZ, Paulo Roberto Cimó. **As curvas do trem e os meandros do poder: o nascimento da estrada de ferro Noroeste do Brasil (1904 – 1908)**. Campo Grande, MS: Editora UFMS, 1997.

SQUEFF, Enio; FERREIRA, Helder Perri. **A origem dos nomes dos municípios paulistas**. São Paulo: Editora Imprensa Oficial, 2003.