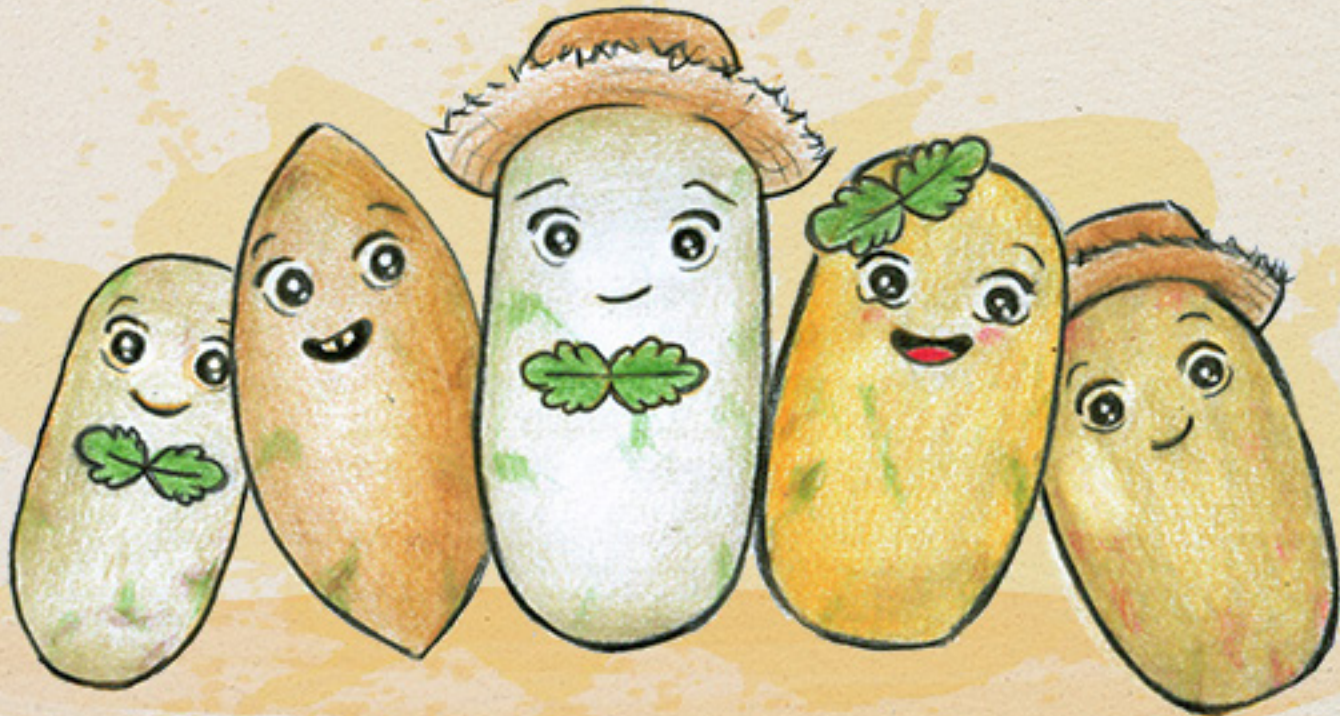


Bolinho Caipira de Jacareí

Uma história ilustrada



Bolinho Caipira de Jacareí

Uma história ilustrada

Jacareí - 2020

Ficha Catalográfica

F977 Fundação Cultural de Jacarehy "José Maria de Abreu"

Bolinho Caipira de Jacareí - Uma História Ilustrada/ Fundação Cultural de Jacarehy "José Maria de Abreu", 13 p. Jacareí - 2020

1 - Patrimônio Cultural. 2- Infantil. 3 - Bolinho Caipira.

CDD 028.5

CDU 82-93

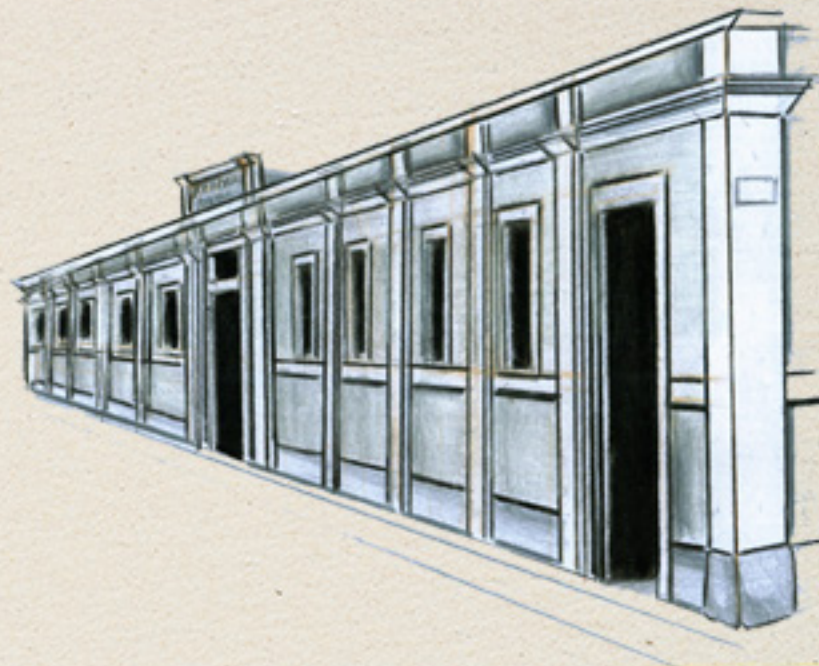
Em Jacareí, o Bolinho Caipira é patrimônio imaterial desde 2010. Mas está presente há muito mais tempo em nossas festividades e deliciosas reuniões em família.

O Bolinho Caipira é uma iguaria típica do Vale do Paraíba e normalmente consumida nas festas juninas.



Existem muitas variedades de recheio do bolinho caipira, e pode ser feito com farinha de milho ou de mandioca. A receita do tradicional Bolinho Caipira de Jacareí leva farinha de milho branca, linguiça, água e ervas.

Em Jacareí tem Bolinho Caipira o ano todo, no Mercado Municipal e em muitos outros locais da cidade. E o principal acompanhante do bolinho é o molho de cenoura.



Conta-se que o Bolinho Caipira está presente em todas as festas juninas e quermesses desde o início do século XX.

Em 1930 uma das primeiras pessoas a comercializar o bolinho no Mercado Municipal foi Dona Nicota, no Botequim do Café.

Não sabemos quem inventou, mas o simpático culinharista João Rural contava que o Bolinho Caipira não tinha dono, era de todos.



"Veio o índio e fez a massa, depois o bandeirante colocou linguiça, aí alguém veio e adicionou peixe, e outro colocou tempero. O bolinho é todo mundo", falava, João Rural.



Dona Ione e o Zequinha do Mercado
foram reconhecidos como Mestre Cultura
Viva Culinarista pelo saber fazer do Bolinho
Caipira.

"O Bolinho Caipira é fofoqueiro, quando
a gente coloca para fritar eles ficam todos
separados na panela. Quando estão prontos
ficam grudados, fofocando. Igual a gente
quando se reúne para comer bolinho, ficamos
fofocando", comenta, Dona Ione, Mestre
Cultura Viva Culinarista.





Para comemorar, o Bolinho Caipira, ganhou uma festa especial que acontece desde 2009. Sempre novas e variadas receitas são apresentadas, assim como o tradicional Bolinho Caipira de Jacareí.

A feira do Bolinho Caipira reúne anualmente milhares de pessoas para saborear e valorizar o patrimônio de forma festiva e contribuindo com as entidades sociais da cidade.

Patrimônio Cultural de Jacareí

O Bolinho caipira é uma comida que faz parte da cozinha regional do Vale do Paraíba. Sendo um prato típico consumido em toda a região. Entretanto, a receita sofre variações no recheio e no seu ingrediente base. Por exemplo, em Jacareí é feito com farinha de milho branca e recheado com linguiça desfiada de porco. Em São José dos Campos o Bolinho Caipira é feito com farinha de milho amarela e recheado com carne moída. Não existe uma precisão na origem da receita e nem qual delas é a mais antiga, portanto pululam no Vale do Paraíba teorias acerca do surgimento do Bolinho Caipira e da cidade detentora da primeira e verdadeira receita. A transmissão da receita, provavelmente, deu-se pela oralidade.

Os modos de consumir os alimentos de cada região, os ingredientes utilizados no preparo de uma receita e a criatividade de quem a prepara, indicam preferências e revelam saberes e sabores transmitidos de geração a geração, vivos na memória coletiva. Estão relacionados à identidade, à cultura e ao patrimônio. E em virtude de sua forte presença no imaginário social da cidade, Jacareí reconheceu o valor cultural do Bolinho Caipira e o reconheceu como patrimônio cultural imaterial através da lei municipal nº 5.497/2010.

Por se tratar de um patrimônio cultural, Jacareí realiza diversas ações caracterizadas como salvaguarda do Bolinho Caipira, como a Feira do Bolinho Caipira, que reúne milhares de pessoas todos os anos, e também este livro ilustrado.



A Famosa Receita

Ingredientes

Massa:

1 Prato fundo de farinha de milho branca;
1 Colher de sopa de polvilho doce
Salsinha, cebolinha e manjericão picadinhos
Água quente.

Recheio:

Carne de porco picadinha ou linguiça de porco desmanchada.

Modo de Preparo:

Misturar tudo numa tigela, adicione água até dar o ponto de enrolar. Após enrolar cada bolinho fazer um furo, colocar o recheio e enrolar novamente para fechar.
Fritar em óleo quente.



Glossário

Botequim:

Estabelecimento comercial popular onde servem bebidas, lanches, tira-gostos e, eventualmente, alguns pratos simples.

Culinarista:

Pessoa que cozinha muito bem, desenvolve receitas novas, pesquisa e divulga a gastronomia.

Cultura popular:

É uma expressão que caracteriza um conjunto de elementos culturais específicos da sociedade de uma nação ou região, passado de geração em geração, principalmente através da oralidade.

Iguaria:

Uma comida apetitosa, delicada e preparada com carinho.

Memória Coletiva:

É a memória de um grupo de pessoas, tipicamente passadas de uma geração para a seguinte, ou ainda a memória compartilhada de um grupo, família, grupo religioso, étnico, classe social ou nação.

Mestre Cultura Viva:

É a pessoa quem detém os saberes e fazeres da cultura popular.

Oralidade:

Trata-se da fala, e quando um patrimônio é passado entre gerações através da oralidade quer dizer que foi transmitido pela fala, por contos e histórias.

Patrimônio Imaterial:

Os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas.

Quermesse:

São festas realizadas por igrejas em diversas épocas do ano, de acordo com cada paróquia, com o objetivo de arrecadar fundos para manutenção da igreja e promoção de ações sociais.

Salvaguarda:

Atividade que garante a proteção e fomento do bem cultural.

Tradicional:

É a continuidade ou permanência de uma visão de mundo, costumes e valores de um grupo social passado entre gerações.

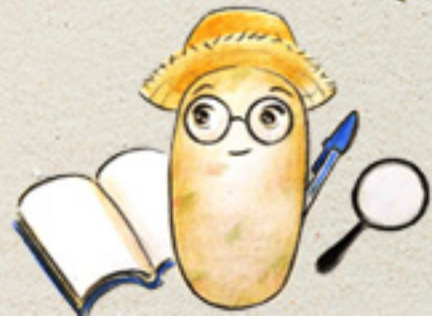




Ilustração
Márcia Raquel Alves

Design e Diagramação
Nicolas Florentino

Coordenação do Projeto
Girllaine Dias
Patrícia Cruz

Comunicação
Girllaine Dias
Victor Copola
Fernanda Uehara

Diretoria de Patrimônio
Ana Luiza do Patrocínio

Presidente da Fundação Cultural de Jacarehy
Bruno Castro

Música
Bolinho Caipira
Compositores: Etni Sanches, Márcia Raquel Alves e Nicolas Florentino





Mês do
Patrimônio
de Jacarehy



FUNDAÇÃO
CULTURAL DE
JACAREHY

JOSÉ MARIA DE ARAÚJO



Prefeitura de
JACAREÍ