

# 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

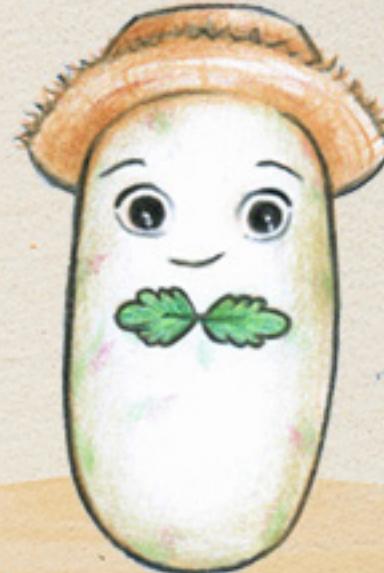
1 - Patrimônio Cultural. 2- Infantil. 3 - Bolinho Caipira.

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.

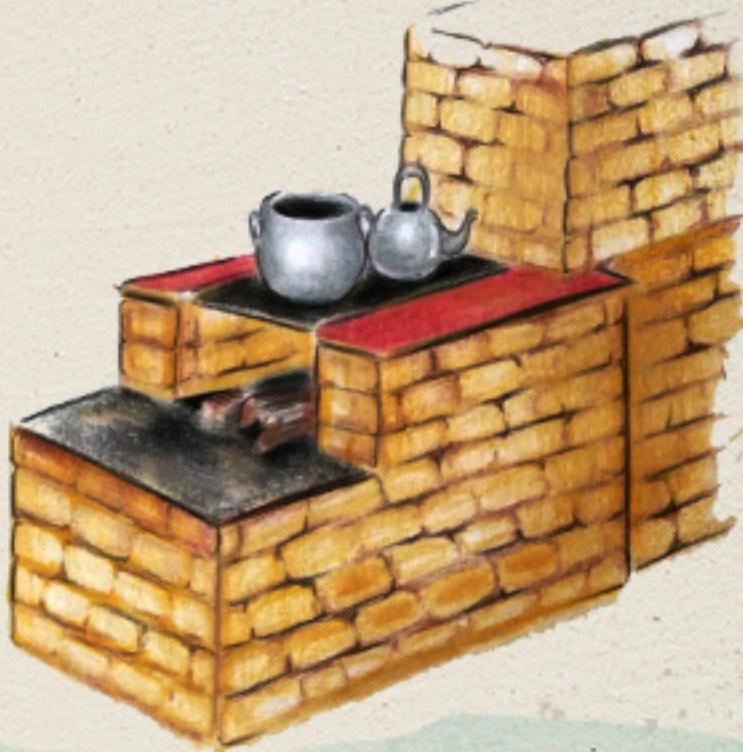
Em Jacareí tem Bolinho Caipira o ano todo, no Mercado Municipal e em muitos outros locais da cidade. E o principal acompanhante do bolinho é o molho de cenoura.



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 culinariano 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.



"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.

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





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.

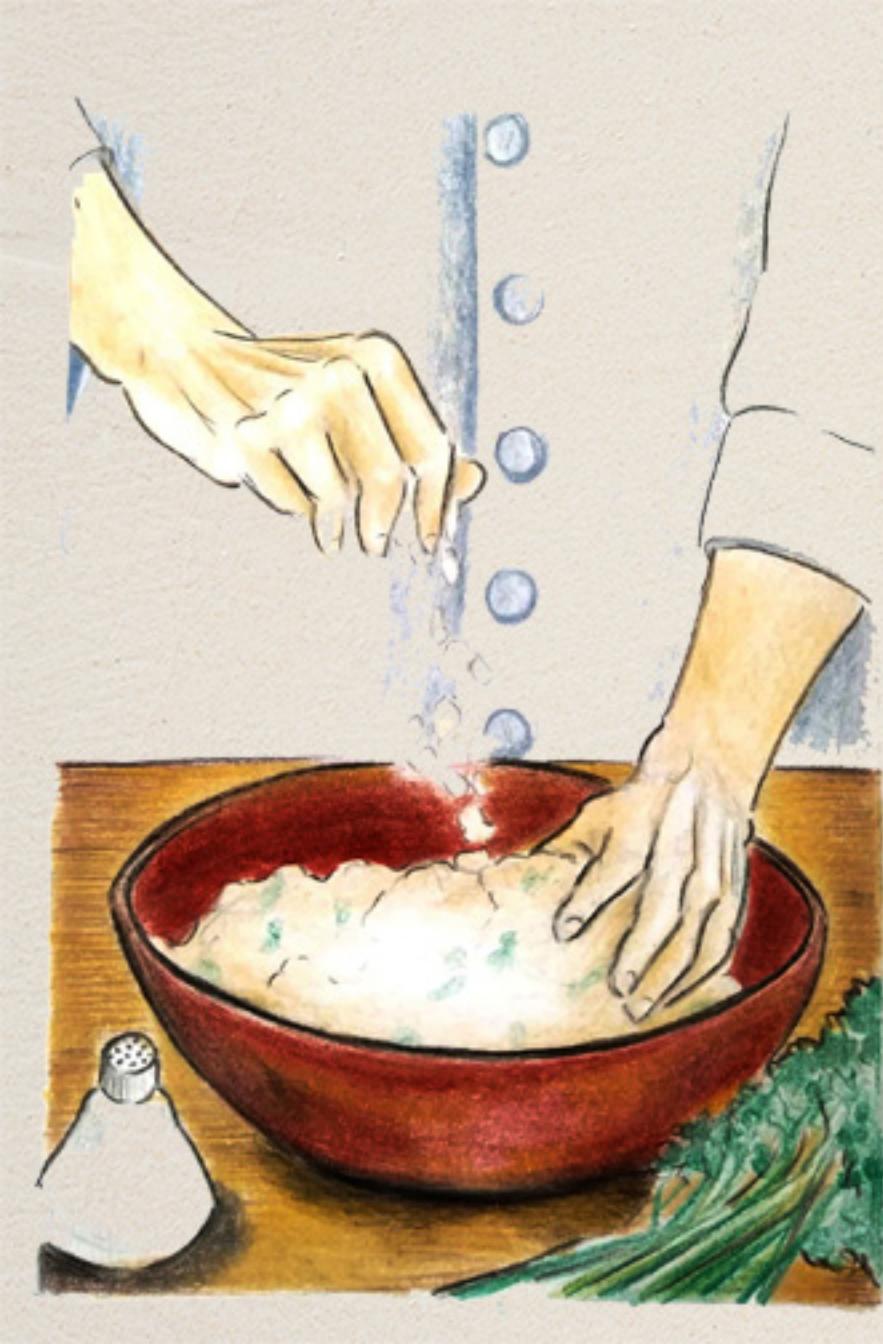
## Patrimônio Cultural de Jacareí

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 colorful illustration showing a person's hands mixing a white, crumbly substance in a large red bowl. The bowl sits on a wooden surface next to a small salt shaker and some green onions. In the background, there's a vertical blue ruler-like object with circular markings.

# 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.

**Culinária:**

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:**

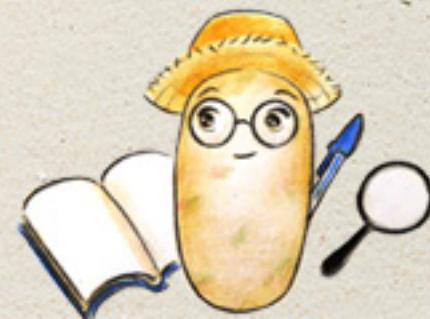
São festas realizadas por igrejas em diversas épocas do ano, de acordo com cada paróquia, com o objetivo de arrecadar fundos para manutenção da igreja e promoção de ações sociais.

**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**  
Girlaine Dias  
Patrícia Cruz

**Comunicação**  
Girlaine 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 Jacareí



Prefeitura de  
**JACAREÍ**