

BOLINHO CAIPIRA: UM PATRIMÔNIO CULTURA DE JACAREÍ/SP

PATRICIA CRISTINA DA CRUZ¹; PROF^a DR^a CARLA GASTAUD²

¹Universidade Federal de Pelotas – patricia-cristina-cruz@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – crgastaud@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Esse trabalho é resultado da pesquisa realizada para a elaboração da monografia apresentada ao Curso de Bacharelado em Museologia – UFPel. Este estudo teve como objetivo central analisar o bolinho caipira de Jacareí que recentemente passou a ocupar a categoria de patrimônio cultural do município e a percepção que a população local tem dessa comida e de sua patrimonialização.

Embora, este prato típico¹ seja consumido em todo o Vale do Paraíba², Jacareí foi a primeira cidade e até o momento a única, a reconhecer o bolinho caipira como bem cultural. O bolinho caipira de Jacareí é feito com farinha de milho branco e recheado com carne de porco. E a receita registrada como patrimônio do município é a de D. Nicota, que vendia o bolinho no Mercado Municipal entre 1925 e 1956.

Maria Eunice Maciel, em seu texto “Identidade Cultural e Alimentação”, escreve que a cozinha de uma região vai muito além dos pratos considerados importantes e simbólicos, trata-se de uma referência identitária, sujeita a constantes transformações e que ao focar-se em sistemas culinários regionais é preciso levar em consideração os contextos socioeconômicos, políticos e históricos (MACIEL, 2005). A cozinha regional está vinculada às formas de expressão do “estilo” ou “modo” de vida de um grupo. Está relacionada ao meio ambiente local, pois o que é possível de produzir em um lugar pode ser inviável em outro, por questões climáticas, ambientais, de solo e econômicas. Isso implica em culinárias específicas de uma região, características locais ficam impregnadas no paladar. A cozinha regional é depositária das tradições e é um meio de representação e de troca cultural. Comer é um ato social e cultural que envolve escolhas e “o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também, aquele que ingere” (DAMATTA, 1986, p.37). A partir disto, é possível compreender como se dá a construção das cozinhas como formas culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de alimentar-se.

2. METODOLOGIA

Com o objetivo de conhecer a existência de apropriação e reconhecimento do bolinho caipira como patrimônio cultural imaterial foram elaboradas cinco perguntas pontuais, direcionadas para os transeuntes do centro de Jacareí, como

¹ Prato típico é conceituado por Gimenes (2006, p. 2) como: “[...] uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si”. E ainda de acordo com a autora esta comida se torna, muitas vezes, um símbolo local, porque reforça a identidade de uma localidade e de seu povo.

² Vale do Paraíba é uma *mesorregião* do Estado de São Paulo, e recebe esse nome por ser banhada pelo Rio Paraíba do Sul. O Vale do Paraíba Paulista é formado por 35 municípios.

forma de obter dados acerca da relação entre o bolinho caipira e os moradores do município.

Considerando a pouca bibliografia sobre o bolinho caipira buscou-se levantar dados sobre sua origem e popularização no Vale do Paraíba. Desse modo, foi feita uma pesquisa no Museu de Antropologia do Vale e no Arquivo Histórico Municipal, além de pesquisas nos principais jornais do Vale do Paraíba, como O Vale, Estadão e Diário de Jacareí. E para conhecer o processo de patrimonialização foi realizada uma entrevista com Alberto Capucci Filho, pesquisador que colaborou para o registro do bolinho caipira como patrimônio cultural de Jacareí.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Percebe-se que o bolinho caipira é relevante para a sociedade de Jacareí, ele está presente nas lembranças da infância, nas relações sociais, nos momentos de festa e no cotidiano. Trata-se de uma comida ligada à memória coletiva e à identidade do município³.

O bolinho se caracteriza como uma comida que estabelece relações entre indivíduos. Trata-se de um prato típico socializador, “porque permite a vivência de um ritual de ofertas. Exercício de generosidade. Espaço onde cada um recebe e oferece ao outro seu gosto, seu cheiro, sua textura, seu sabor” (FREIRE, 1998, p. 23)⁴.

A partir da análise do questionário, nota-se uma preocupação por parte da população em ter seu patrimônio reconhecido e salvaguardado. Os participantes da pesquisa entendem que os bens culturais reconhecidos e preservados proporcionam benefícios muito além do simbolismo, como por exemplo, poder aumentar o turismo, o que gera um maior capital econômico, interferindo diretamente nas políticas municipais. A exemplo, de outras cidades que patrimonializaram seus pratos típicos, como a Empada Frita de Salto/SP e a bebida Cajuína em Teresina/PI. Nesses casos houve um longo processo de pesquisa e trabalho de mapeamento que culminou em seu registro como patrimônio imaterial.

É possível observar a abrangência da relação alimentação e cultura através do bolinho caipira de Jacareí, esta relação não se restringe aos processos de manipulação e produção do prato típico a ser consumido, mas se estende aos modos à mesa, bem como, aos locais e às maneiras com que a degustação ocorre, fazendo com que o complexo fenômeno da alimentação tenha marcas sociais, econômicas e tecnológicas.

4. CONCLUSÕES

³ Sobre memória coletiva e sua importância para a identidade do grupo social, Alberti escreve que “[...] a memória é essencial a um grupo porque está atrelada à construção de sua identidade. Ela [a memória] é resultado de um trabalho de organização e de seleção do que é importante para o sentimento de unidade, de continuidade e de coerência – isto é, de identidade” (2005, p.167).

⁴ Neste texto Madalena Freire aborda a formação do grupo e da afirmação da identidade do grupo. Na sequência do trecho transcrito Freire diz que a comida é uma ferramenta de construção do grupo, de acordo com ela “[...] a vida de um grupo tem vários sabores [...] No processo de construção de um grupo, o educador conta com vários instrumentos que favorecem a interação entre seus elementos e a construção do círculo com ele. A comida é um deles. É comendo junto que os afetos são simbolizados, expressos, representados, socializados. Pois comer junto, também é uma forma de conhecer o outro e a si próprio” (1998, p. 23).

O presente estudo teve como objetivo primordial analisar o bolinho caipira de Jacareí como patrimônio gastronômico daquela região. Considerando que o reconhecimento de um bem cultural se dá quando existe um significado social, buscou-se conhecer a percepção que a população local tem desse prato típico e de sua patrimonialização

No contexto da pesquisa, a alimentação do homem é percebida, não só, como um item para a sobrevivência, mas como “elemento essencial de estruturação dos grupos, de expressão de uma identidade própria e como origem de um pensamento simbólico” (FLANDRIN; MONTANARI, 1996, p.52). Sendo assim, a culinária é tomada como local de afirmação da identidade e cultura das sociedades.

A gastronomia de um grupo está ligada ao sentimento de pertença e à memória coletiva. Deste modo, estudar o bolinho caipira permite, além da comida em si, abordar através do estudo desse prato típico, a identidade, a memória e as regras daquela sociedade. A escolha do que comer e de como comer está carregada de decisões tomadas no âmbito social, influenciadas pela cultura.

O que se pôde perceber, ao longo da pesquisa, é que o bolinho caipira de Jacareí é um prato que carregada de significados, de memórias compartilhadas. Considerando o ato de comer como um momento carregado de conteúdo social e poder de comunicação, o bolinho caipira enquadra-se como uma comida socialmente reconhecida e celebrada como bem cultural e elemento socializador.

Destacou-se que o bolinho caipira é relevante para a sociedade de Jacareí, pois se trata de uma comida presente nas lembranças da infância, nas relações sociais, nos momentos de festas e no cotidiano. Assim, o bolinho caipira de Jacareí é um alimento que estabelece relações entre indivíduos. É um bem ligado à memória coletiva e à identidade do município.

A comida é um agente socializador, aparece desta forma ao longo do texto, em referências sobre banquetes e pratos típicos partilhados por um grupo, compartilhar uma refeição é por excelência uma das ações que faz com que agrupamento se torne um grupo social, ou seja, o hábito de partilhar os gostos e sabores transforma as relações que os indivíduos constroem com seus pares.

No espaço de tempo dessa pesquisa e por meio do estudo realizado acerca do patrimônio gastronômico de Jacareí, o bolinho caipira caracterizou-se como um símbolo reconhecido pelos jacareenses.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALBERTI, Verena. **Histórias dentro da história**. PINSKY, Carla Bassanezi (org) Fontes históricas. São Paulo: Contexto, 2005.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 1998.
- FREIRE, Madalena, CAMARGO, Fátima et all. **Grupo – indivíduo, saber e parceria: malhas do conhecimento**. São Paulo: Espaço Pedagógico, Série Seminários, 1998, p.23-24.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro. 2 ed. Senac, 2013.
- DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro, Rocco. 1986.
- GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil**. Trabalho

apresentado ao GT3 “ Gastronomia y Dessarollo Local”, IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 a 8 de julho de 2006.
MACIEL, Maria Eunice. **Identidade cultural e alimentação**. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Editora FIOCRUZ, 2005.. p. 49-55.