

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

Instituto de Ciências Humanas

Departamento de Museologia e Conservação e Restauro

Curso de Bacharelado em Museologia

Trabalho de Conclusão de Curso



Patrimônio, gastronomia e sociedade:

Uma reflexão a partir do Bolinho Caipira de Jacareí/SP

Patrícia Cristina da Cruz

Pelotas, 2015

Patrícia Cristina da Cruz

Patrimônio, gastronomia e sociedade:

Uma reflexão a partir do Bolinho Caipira de Jacareí/SP

Trabalho monográfico apresentado ao curso de Bacharelado em Museologia da Universidade Federal de Pelotas, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Museologia.

Orientador: Prof.^a Dr.^a Carla Rodrigues Gastaud

Pelotas, 2015

Patrícia Cristina da Cruz

Patrimônio, gastronomia e sociedade:

Uma reflexão a partir do Bolinho Caipira de Jacareí/SP

Trabalho de Conclusão de Curso aprovado como requisito parcial, para obtenção do grau de Bacharel em Museologia, apresentado ao curso de Museologia do Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas.

Data da Defesa: 02 de julho de 2015

Banca examinadora:

Prof^a. Dr^a. Carla Rodrigues Gastaud (Orientador)
Doutora em Educação pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Prof^a. Dr^a. Carolina Martins Etcheverry
Doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul

Dedico este trabalho
À minha mãe Gislene, por ser forte e sempre
confiar nas minhas maluquices
Ao meu padrasto (*in memoriam*) por me
ensinar a lutar pela felicidade

Agradecimentos

Início meus agradecimentos à minha mãe, por estimular minhas aventuras culinárias e fazer um delicioso bolinho caipira. Ao meu amor, Lennon, por sonhar junto comigo, ser compreensivo e aguentar minhas loucuras. E à Bellynha, por seu amor e por se comportar enquanto eu escrevia.

Agradeço à minha melhor amiga, Aline, por ser meu lado racional, por levar a sério meus sonhos, e por sempre pular do penhasco junto comigo. E à minha amiga, Renata, por toda sua paciência e franqueza, e por me fazer rir.

Sou especialmente grata à minha orientadora, Prof.^a Dr.^a Carla Gastaud, por sua paciência, honestidade e ensinamentos, pela confiança no meu trabalho, apoio e estímulo.

Agradeço também a todos os professores do curso pela relação próxima que souberam desenvolver com os alunos, e pelo incentivo intelectual e pessoal. Aos meus colegas, pelos momentos de diversão e crescimento, pelos conselhos e por terem ajudado há tornar esses anos ainda melhores. E agradeço à Arlete Pereira, Simone Brondane, e Nádia Neves.

Sou a grata à Fundação Cultural de Jacareí pelo apoio, em especial à Ariela Lana e ao Sr. Alberto Capucci pela atenção e carisma. Agradeço ao Pedro Machado por partilhar comigo sua pesquisa acerca do bolinho caipira de Jacareí.

Por fim, e não menos importante, agradeço a D. Fátima e ao Sr. Pedro por terem me acolhido de braços abertos em sua família.

“Impossível de definir gosto. Quem tenta fracassa[...] O que é gosto, então? O que é essa coisa estranha que, como acabamos de ver pode existir, e de fato existe, além da moralidade, razão, cortesia, progresso, verdade, realidade, vergonha, consciência, que se reconcilia com a selvageria, consente a bestialidade, aceita a sodomia e, com todos os poderes para fazer o mal, faz parte do belo? ” (Victor Hugo, 1860 - 1965)

Resumo

CRUZ. Patrícia C. **Patrimônio, gastronomia e sociedade: uma reflexão a partir do Bolinho Caipira de Jacareí/SP**. Monografia (Graduação) – Curso de Bacharelado em Museologia, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS. 2015. 69p.

Esta monografia estudou o bolinho caipira de Jacareí/SP como patrimônio gastronômico entendido aqui como aquela comida que carrega significado e identidade da sociedade na qual está inserido. A gastronomia está vinculada às formas de expressão do “estilo” ou “modo” de vida de um grupo. Através de um prato típico é possível conhecer uma cultura, neste contexto a comida é um espelho da identidade de uma sociedade. Deste modo, o trabalho aqui apresentado, teve como objetivo central investigar a relevância do bolinho caipira para a população de Jacareí, além de seu significado como bem cultural. Para isso analisou-se esse prato típico que recentemente passou a ocupar a categoria de patrimônio cultural de Jacareí e a percepção que a população local tem dele e de sua patrimonialização.

Palavras – chave: bolinho caipira de Jacareí; patrimônio gastronômico; comida e patrimônio.

Lista de Figuras

Figura 1 Bolinho Caipira de Jacareí	26
Figura 2 Mapa do Vale do Paraíba.....	28
Figura 3 Largo da Matriz durante quermesse de fim de ano.	33
Figura 4 Festa Junina no Parque da Cidade	36
Figura 5 Pátio dos trilhos. Ao fundo a barraquinha da Nova ASPAD.	37
Figura 6 Gráfico com o resultado das questões	41
Figura 7 Gráfico: questão 3	42
Figura 8 Gráfico: questão 4	43
Figura 9 Exposição "Bolinho Caipira - Patrimônio Cultura de Jacareí"	45
Figura 10 Primeira Feira do Bolinho Caipira no MAV.....	46
Figura 11 Entrada da Feira Regional do Bolinho Caipira.	47
Figura 12 Feira Regional do Bolinho caipira.....	49
Figura 13 Divulgação da Feira Regional do Bolinho Caipira, 2014.	67

Sumário

1	Introdução	8
2	Diga-me o que comes... ..	12
2.1	Patrimônio e Gastronomia.....	12
2.2	Gastronomia é cultura	20
2.3	A gastronomia paulista – Comidas do interior	22
3	...e te direi de onde és: O patrimônio gastronômico de Jacareí/SP	28
3.1	Breve história de Jacareí/SP	28
3.2	O Bolinho Caipira de Jacareí	31
4	A sociedade e o Bolinho caipira: Analisando relações	39
4.1	O questionário e sua aplicação	39
4.2	O bolinho é caipira, o caipira é de Jacareí: interpretando os dados.....	40
4.3	Ações de salvaguarda.....	45
4.3.1	A Feira Regional do Bolinho caipira.....	47
4.3.2	Prêmio Mestre Cultura Viva de Jacareí	49
4.4	O futuro do Bolinho caipira de Jacareí	50
5	Considerações finais	52
	Referências	55
	Apêndices.....	63
	Anexos	65

1 Introdução

A presente monografia é resultado de um trabalho de pesquisa na cidade de Jacareí – SP, desenvolvida ao longo de um ano, sob a orientação da Professora Doutora Carla Rodrigues Gastaud.

Esta pesquisa tem como objetivo central estudar 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.

O município de Jacareí/SP reconheceu, em 2010, o bolinho caipira como patrimônio cultural do município jacareiense. 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). Sobre a cozinha regional Maciel explica que:

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.

É um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas. A construção da cozinha de qualquer unidade de pertencimento (seja um país, seja uma região, um grupo étnico ou outro conjunto) segue caminhos diferentes, dadas as suas condições históricas. No entanto, a questão de delimitar espacialmente uma cozinha não é tão simples como pode parecer a uma primeira vista, pois, muito além das fronteiras geográficas, que seriam seu suporte físico, ou da origem de seus elementos, ela implica a significação que é dada a certos pratos que irão caracterizá-la (MACIEL, 2005, p. 50).

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.

Para pensar em identidade cultural, através da gastronomia, pode-se buscar Brillat-Savarin, que escreveu em 1825 “dize-me o que comes e te direi quem és”, frase readaptada por Sophie Bessis que afirma: “Dize-me o que comes e te direi qual Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te incluis” (BESSIS 1995, p. 10, apud MACIEL, 2005, p.50). A cozinha de uma sociedade traz fortes características culturais, além de aspectos propiciados pelo ambiente. Neste sentido, o patrimônio gastronômico é aquela comida ou culinária que é portadora de hábitos e identidade da comunidade a qual está inserida.

A museologia tem um caráter interdisciplinar, dialoga com outras áreas de conhecimento, especificamente aqui com a gastronomia, e mais ainda, com a antropologia. Dialogando com essas esferas do conhecimento, este trabalho

contribui para entender a relação homem e patrimônio e mais profundamente o vínculo comida, sociedade e patrimônio no município de Jacareí/SP.

Neste sentido, é importante ressaltar que a museologia e a gastronomia relacionam-se de diversas formas e em diversos espaços. A exemplo disso existe na Bahia, desde 2006, o Museu da Gastronomia Baiana³ que tem como objetivo celebrar e apresentar a culinária do Estado, com foco na mandioca e no acarajé. Em Santos, desde 1997, está de portas abertas o Museu do Café, com a missão de pesquisar e comunicar a história e o desenvolvimento socioeconômico e cultural do Brasil na sua relação com o agronegócio do café. E desde 2010 o Museu de Antropologia o Vale do Paraíba, em Jacareí, promove diversas ações culturais, tendo como tema o bolinho caipira de Jacareí, patrimônio imaterial do município.

Claude Levi-Strauss (2006) aponta que estudos sobre a cozinha de uma sociedade podem demonstrar elementos das identidades nacionais, regionais, étnicas e religiosas. Nesse sentido, ressaltam-se algumas produções acadêmicas sobre a relação entre gastronomia brasileira e patrimônio cultural, entre outros, o estudo da museóloga Elizabete de Castro Mendonça e da professora Maria Dina Nogueira (2004) sobre as comidas de rua de Salvador e Belém, com ênfase no tacacá e no acarajé; a pesquisa da Paula Monteiro e da Rita de Cássia Guimarães (2007) que estuda a relação intrínseca entre a Festa do Divino Espírito Santo e o Afogado em São Luiz do Paraitinga; outro trabalho, ainda não publicado, é o de Pedro Macedo (2015)⁴ que trabalha com a temática da Antropologia da Alimentação abordando as transformações pelas quais o tradicional Bolinho caipira de Jacareí passou e vem passando após ser reconhecido como patrimônio cultural do município, intitulado "Tradição, comida e transformações sociais: estudo de caso do Bolinho caipira de Jacareí/SP".

³ O Museu contempla a culinária baiana com uma exposição permanente, com um espaço dedicado ao acarajé e à mandioca além de exposições temporárias que homenageiam personalidades da história gastronômica do estado. Mais informações em: <<http://www.ba.senac.br/museu/informacoes.asp>> Acesso em 12/11/2014

⁴ Trata-se de um projeto de iniciação científica orientado pela Prof^a Dr^a Stella Christina Schrijnemaekers, da Fundação Escola de Sociologia e Política de São Paulo. A pesquisa ainda está em andamento e a apresentação da mesma foi cedida a esta autora por Pedro Macedo, autor do referido trabalho.

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 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 Filho⁵, pesquisador que colaborou para o registro do bolinho caipira como patrimônio cultural de Jacareí.

Assim, a estrutura deste trabalho se apresenta da seguinte maneira: o primeiro capítulo parte da cozinha de diversos grupos com o objetivo de tratar a gastronomia como local de afirmação da cultura, de mecanismo de evocação de memórias e sentimentos de pertencimento, de identidade, e principalmente, de relações sociais. O segundo capítulo traz uma breve história do município de Jacareí e do bolinho caipira. Já o terceiro e último capítulo apresenta a relação da sociedade jacareiense com seu patrimônio imaterial a partir dos resultados obtidos na pesquisa.

⁵ Capucci é formado em História, trabalhou pelo Conselho Indigenista Missionário (Cimi), com os povos Guarani e Kaingang. Foi diretor de Patrimônio Cultural na Fundação Cultural de Jacarehy José Maria de Abreu, com destaque aos trabalhos de pesquisa para o registro do bolinho caipira como patrimônio cultural imaterial de Jacareí e a organização da Feira Regional do Bolinho Caipira; é responsável pelo projeto Sabores da Cultura, composto pela Semana da Cultura Árabe, Semana da Cultura Japonesa e Semana da Cultura Italiana, iniciando o processo de registro dessas colônias como patrimônio cultural de Jacareí.

2 Diga-me o que comes...

Nesse capítulo, o tema da comida será abordado como patrimônio. Primeiramente, será feita uma conceituação do que é patrimônio cultural, com base nos principais autores do tema. Em seguida, se tratará do significado de gastronomia, para então aproximar os dois conceitos. E a partir dos exemplos de patrimônio gastronômico, será trabalhada sua importância para a sociedade.

2.1 Patrimônio e Gastronomia

Entende-se como Patrimônio Cultural um lugar de fazeres sociais, espaço privilegiado de conflitos e de constituição de memórias coletivas. Estando relacionado ao conjunto de bens de valor material ou imaterial, com significado e importância para uma sociedade, criado ao longo de sua história.

A Constituição Federal de 1988 descreve em seu Artigo 216 que:

Constitui patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I - as formas de expressão; II - os modos de criar, fazer e viver; III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (BRASIL, 1988).

Isso implica numa ampliação do significado de patrimônio cultural. Até então se reconhecia como tal apenas o chamado patrimônio de “pedra e cal”. As manifestações culturais, como a dança, a música, os modos de fazer, de falar, e de comer, não eram considerados patrimônio.

Nesse sentido, a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, aprovada pela UNESCO em 17 de outubro de 2003, assim define patrimônio cultural imaterial:

Entende-se por 'patrimônio cultural imaterial' as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhe são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural (UNESCO, 2003).

Acrescenta, ainda, que o Patrimônio Imaterial é transmitido de geração em geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (UNESCO, 2003).

A partir de diversas ações de grupos sociais e políticos, no início do século XXI, há uma ruptura nos conceitos de patrimônio cultural e os bens imateriais e naturais são reconhecidos pelo IPHAN através do decreto nº. 3.551, de 04/08/2000 que estabeleceu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e o Inventário Nacional de Referências Culturais.

Quando se diz que “as formas de expressão e os modos de criar, fazer e viver” (BRASIL, 1988) são bens culturais, pode-se inferir que compartilhar um modo de preparar uma comida, uma forma de consumi-la e os rituais que envolvem a comensalidade de uma sociedade são também seu patrimônio. Considerando que patrimônio faz referência, também, ao dia-a-dia, a culinária se valida como bem cultural. Neste contexto, a gastronomia é meio de caracterização, considerando que a identidade cultural é comunicada às pessoas através da comida.

Toledo escreve que:

Todos os seres humanos, ou até diria, todos os seres vivos, nascem e procuram um alimento. O ato de se alimentar sustenta um pilar primordial e que todo humano está inserido: cultura. Esse ato caminha por culturas, sociedades, grupos, raças e tudo que envolve o ser humano. A escolha alimentar se dá a partir de uma trama entre normas, respeito, estética, tradição e ética (TOLEDO, 2010, p.03).

O vínculo entre alimentação e patrimônio cultural firmou-se através de ações do IPHAN que registrou como Bem Cultural os modos de fazer de algumas comidas típicas brasileiras, como por exemplo, o registro do Ofício das Baianas de

Acarajé⁶, em 2005; o Modo artesanal de fazer o Queijo de Minas⁷, nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre, em 2008; a Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí⁸, em 2014, o que reforça a importância dos aspectos regionais na constituição de uma identidade nacional. Trata-se de reconhecer elementos identitários, culturais, étnicos e religiosos.

Além do IPHAN, existem no Brasil algumas cidades que criaram leis municipais reconhecendo pratos típicos da cozinha local como bem cultural do município, como é o caso do “Afogado” em São Luís do Paraitinga, do bolinho caipira de Jacaré e da Empada Frita de Salto⁹.

Ainda neste sentido, em 2010, a tradicional cozinha mexicana, assim como a gastronomia francesa e a dieta mediterrânea (sistema culinário compartilhado pela Espanha, Grécia, Marrocos e Itália) passaram a integrar a Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO¹⁰. Além disso, a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, em 2013, assinou um acordo com o *Slow Food*¹¹, para a valorização dos pequenos produtores e das tradições gastronômicas regionais.

A gastronomia é local de afirmação da identidade, comer é cultura, é um modo de socialização, de interação, de perpetuação¹². Nesse sentido, Roberto da

⁶ Para mais informações sobre o registro do Ofício das Baianas de Acarajé ver o site do IPHAN: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarDetalheConteudo.do?id=17750&sigla=Institucional&retorno=detalheInstitucional>> Acesso em 04/04/2015

⁷ Para mais informações sobre o registro do Modo artesanal de fazer o Queijo de Minas ver o site do IPHAN <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarDetalheConteudo.do?id=17758&sigla=Institucional&retorno=detalheInstitucional>> Acesso em 04/04/2015

⁸ Para mais informações sobre o registro da Cajuína ver o site do IPHAN <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarDetalheConteudo.do?id=18546&sigla=Institucional&retorno=detalheInstitucional>> Acesso em 04/04/2015

⁹ Para mais informações sobre a Empada Frita de Salto ver o site da Prefeitura da Estância Turística de Salto. Disponível em <<http://www.salto.sp.gov.br/?io=8gu0AhdQAbQmTlmpyViQLbE2&s=0AJcpFjeqhH9rnuyHLA9RlZO>> Acesso em 01/04/2015

¹⁰ Mais informações em <<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011>> Acessado em 12/11/2014

¹¹ Para conhecer mais sobre o Slow Food ver o site do movimento <<http://www.slowfoodbrasil.com/>>

¹² Um estudo bastante interessante, publicado em 1979, chegou a conclusão de que na sociedade moderna, a alimentação apresenta no mínimo vinte usos diferentes. Destes, somente um estava ligado a nutrição: “1) Satisfazer a fome e nutrir o corpo; 2) Iniciar e manter relações pessoais e de negócios; 3) Demonstrar a natureza e a extensão das relações sociais; 4) Propiciar um foco para as atividades comunitárias; 5) Expressar amor e carinho; 6) Expressar individualidade; 7) Proclamar a

Matta diferencia alimento e comida, de acordo com ele “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere” (1986, p. 56).

E ainda nessa linha de pensamento, é possível afirmar que comida é cultura quando produzida, considerando que o homem usa o que encontra na natureza e manipula a seu gosto, criando sua própria comida. Comida é cultura quando consumida, porque o homem pode comer de tudo, mas escolhe o que come, estabelece critérios ligados a dimensões nutricionais, econômicas e simbólicas (MONTANARI, 2013).

E ainda estabelecendo a comida como cultura, Montanari escreve:

[...] a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la (MONTANARI, 2013, p. 16; grifo da autora).

Neste sentido, a comida passa a ter maior abrangência, não é apenas um ato fisiológico, mas também, é um conjunto de elementos, comportamentos, técnicas, hábitos e costumes ligados à alimentação que constituem um sistema que transforma alimento em comida. Esse sistema pode ser entendido como um código culinário ou gastronomia.

Brillat-Savarin em seu livro “A fisiologia do gosto”, publicado originalmente em 1825, escreve que:

[...] gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Assim, é ela, a bem dizer, que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores, e a numerosa família de cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar os alimentos [...] a gastronomia governa a vida inteira do homem (BRILLAT-SAVARIN, [1825] 1995, p 57-58).

distinção de um grupo; 8) Demonstrar pertencer a um grupo; 9) Reagir ao stress psicológico ou emocional; 10) Significar status social; 11) Recompensas ou castigos; 12) Reforçar a autoestima e ganhar reconhecimento; 13) Exercer poder político e econômico; 14) Prevenir, diagnosticar e tratar enfermidades físicas; 15) Prevenir, diagnosticar e tratar enfermidades mentais; 16) Simbolizar experiências emocionais; 17) Manifestar piedade ou devoção; 18) Representar segurança; 19) Expressar sentimentos morais; 20) Significar riqueza.” (BASS, 1979 apud CONTRERAS, 1995, p.16-17).

De acordo com Alain Drouard (2009) a palavra gastronomia surgiu na França após a Revolução, mais precisamente em 1800, em um poema de Joseph de Berchoux, porém com outro significado, o de alcançar status social. Douard ainda cita Grimod de La Reynière um famoso gastrônomo que entendia a gastronomia como uma forma de legitimar a, recém-formada, hierarquia social do pós-Revolução Francesa.

Freixa e Chaves escrevem sobre a importância da gastronomia, afirmam que se trata de “um inventário patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus, as festas, as danças e os templos religiosos” (2013, p. 19).

No mesmo sentido Paula Silva (2008) escreve que a gastronomia de uma região ou de um grupo é “marcada pela escolha e pela preparação dos alimentos, reforçada no modo de servir e de se comportar a mesa” (2008, p.13). Ou seja, o que seria do Acarajé, sem o tabuleiro da baiana, em um país com uma cultura totalmente diferente? Não significaria nada, não teria valor, nem seria apreciado da mesma forma.

Uma comida é importante culturalmente por causa de todos os ritos que a acompanham. Estes ritos são as formas de comer, assim como escreve Careniro (2003): “o que se come é tão importante quanto e quando se come, onde se come e com quem se come” (CARENIRO, 2003, p. 02). A alimentação possui os mais diversos significados, passando pelos sentidos culturais e pessoais.

Percebe-se que existem momentos propícios para as bebidas, para o salgado, para o doce, para o frito e para as restrições. Esses momentos são carregados de significados determinados pela cultura.

Dentre as necessidades fisiológicas, alimentar-se é uma das que o ser humano cercou de cerimonial e transformou em “expressão de sociabilidade, ritual político e aparato de alta etiqueta” (CASCUDO, 2005, p.36). O que demonstra que alimentar-se tem outros princípios além da fisiologia, tem valor social e cultural.

Corroborando com este pensamento, Pelegrini e Funari afirmam que “o preparo dos alimentos pressupõe inter-relações entre aspectos culturais e

simbólicos da vida social, entre a natureza e a cultura, entre particular e universal” (PELEGRINI e FUNARI, 2008, p.80).

Um exemplo dos ritos que envolvem a alimentação está nas comidas de festas, como Natal e Páscoa, para estas ocasiões geralmente reúne-se a família e amigos entorno de uma mesa farta de comidas típicas daquela data. Porém, é muito mais que isso, a comida está presente como forma de justificativa, sendo coadjuvante diante das relações sociais presentes.

A comida é "grande fonte de prazer, um mundo complexo de satisfação, tanto fisiológica quanto emocional, que guarda grande parte das lembranças de nossa infância" (ACKERMAN, 1992, p. 163).

O tema do alimento como evocador de lembranças é abordado no romance “Em busca do tempo perdido - No caminho de Swann”, de Marcel Proust [1913] (1995). No “Capítulo I Combray”¹³, o autor descreve uma experiência onde o paladar está impregnado pela memória. Neste trecho o narrador-personagem prova uma madeleine que, ao tocar seus lábios, traz emoções e lembranças. Tratando-se de uma forma de prazer e de desejo, ou seja, atende ao corpo e a memória. Por meio da alimentação mergulha-se no impalpável mundo das recordações.

¹³ "Muitos anos fazia que, de Combray, tudo quanto não fosse o teatro e o drama do meu deitar não mais existia para mim, quando por um dia de inverno, ao voltar para casa, vendo minha mãe que eu tinha frio, ofereceu-me chá, coisa que era contra meus hábitos. A princípio recusei, mas, não sei porque, terminei aceitando. Ela mandou buscar um desses bolinhos pequenos e cheios chamados madalenas e que parecem moldados na valva estriada da concha de São Tiago. Em breve, maquinalmente, acabrunhado com aquele triste dia, e a perspectiva de mais um dia tão sombrio como o primeiro, levei aos lábios uma colherada de chá onde deixara amolecer um pedaço de madalena. Mas no instante em que aquele gole, envolta com as migalhas do bolo, tocou o meu paladar, estremei, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, isolado, sem noção da sua causa. Esse prazer logo me tornara indiferentes as vicissitudes da vida, inofensivos os seus desastres, ilusória sua brevidade, tal como o faz o amor, enchendo-me de uma preciosa essência: ou antes, essa essência não estava em mim; era eu mesmo. Cessava de me sentir medíocre, contingente, mortal. De onde me teria vindo aquela poderosa alegria? Senti que estava ligada ao gosto do chá e do bolo, mas que o ultrapassava infinitamente e não devia ser da mesma natureza. De onde vinha? Que significava? Onde apreendê-la? Bebo um segundo gole em que não encontro nada de mais que no primeiro, um terceiro que me traz um pouco menos que o segundo. É tempo de parar, parece que está diminuindo a virtude da bebida". (PROUST, 1995, p. 45-46)

Assim, como ilustra Azevedo ao afirmar que “[...] a alimentação é também memória, opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa e está associada aos sentidos: odor, visão, sabor e audição” (AZEVEDO, 2010, p.91). A subjetividade vinculada à alimentação vai desde os procedimentos de preparação ao seu consumo, onde se inclui condição social, identidade cultural, contexto histórico-social, memória familiar e religião.

Alimentar-se está associado à fisiologia, todavia a escolha do alimento está relacionada às tradições, ao ambiente, ao paladar social, atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. “Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro” (SANTOS, 2005, p.12). Ou seja, a alimentação vai além da saciedade, o paladar suscita emoções, evocação de memórias e pertencimentos. Isso é reforçado na escrita do antropólogo Sidney Mintz que afirma que mesmo “nos períodos de fome os hábitos alimentares continuam sendo veículos de profunda emoção” (MINTZ, 2001, p. 31)¹⁴.

Cascudo escreve que comer é muito mais que um ato fisiológico ou a busca por uma vida saudável, comer tem “potência espiritual” (CASCUDO, 2005, p. 66). Já que é no entorno da culinária que são fortalecidas as relações familiares, são reafirmadas raízes e transmitidos valores culturais. A comida possui um uso abstrato, marcado pelo simbolismo, que é reavivado através do paladar.

Maria Gimenes e Luciana de Moraes afirmam:

A culinária, portanto, é um dos modos pelos quais as identidades assumem materialidade. A comida típica não é qualquer comida; representa experiências vividas, representa o passado e, ao fazê-lo, o coloca em relação com os que vivenciam o presente. Assim, o ambiente que cerca este tipo de cozinha, em boa parte dos casos, também se cerca de monumentos a essa memória (GIMENES e DE MORAIS. 2012, p. 05; grifo da autora).

Portanto, um alimento pode representar a história de um povo, sendo assim seu patrimônio. “A alimentação é uma necessidade básica da humanidade em

¹⁴ Um exemplo de como os alimentos evocam sentimentos, inclusive no momento que estão escassos, pode ser identificado na escrita de Garcia: “para alguns, poder comer carne é uma garantia de cidadania por ser um alimento tido como nobre”. (GARCIA, 1993, p. 173). Na pesquisa de Vilaça, comer carne significa comer como gente (VILAÇA, 1992, apud GARCIA, 1993, p.173).

termos biológicos e fisiológicos, importante, entre outros, por seu aspecto nutricional e cultural” (ABREU et alii, 2001, p. 3).

Contudo, o patrimônio gastronômico transcende o ato de alimentar-se, de colocar uma comida na boca e mastigá-la pela simples necessidade fisiológica. Ou seja, patrimônio gastronômico é aquela comida ou culinária que é portadora de hábitos e identidade da comunidade a qual está inserida.

Tais autores corroboram para afirmar que comida é relacionada a tudo que se ingere com e por prazer, confere sacralidade ao alimento. Através da comida pode-se conhecer a identidade de um grupo, como aponta Da Matta:

[...] comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa. É por termos essa concepção que nós, brasileiros, podemos dizer que queijo para nós é alimento, mas é comida de ratos. Logo: rato = queijo. Falar de queijo, então, é implicar a ideia de rato, já que esse alimento é algo irresistível para os ratos, marcando sua identidade e personalidade. Pela mesma lógica, leite é alimento para os seres humanos, mas é comida para nenéns. E osso é comida de cachorro, milho, de galinha, e sanduíche, de americano. Do mesmo modo, sabemos que churrasco é comida de gaúcho, prato que se come com os amigos e que requer certa intimidade e certo estar à vontade (DA MATTA, 1986, p. 37).

E pensando com Maciel (2004, p.26) é válido afirmar que a cozinha comporta a relação entre a natureza e a cultura, alimentar-se é um ato fisiológico, comer é um ato social. É na relação do alimento com o ser humano que se constitui um importante aspecto cultural: “a identidade alimentar não apenas fixa a continuidade cultural, mas a contiguidade do grupo na extensão do social” (CASCUDO, 2005, p. 384). O ato de comer é uma cerimônia de convívio do homem, tem dimensões de poder, de julgamento e de hierarquia.

A relação estabelecida entre comida e identidade é a da comunicação, considerando que a cozinha de um grupo é um ponto linguístico de sua cultura, ou seja, um prato típico de uma região carrega a história e a memória daquela sociedade.

2.2 Gastronomia é cultura

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. Está relacionada à identidade, à cultura e ao patrimônio. Maria Eunice Maciel, em seu artigo “Uma cozinha à brasileira”, segue a mesma linha e destaca:

Muito mais que um ato biológico, a alimentação humana é um ato social e cultural. Mais que um elemento da chamada "cultura material", a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço. Vendo a alimentação humana como um ato cultural, é possível pensá-la como um "sistema simbólico" no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (MACIEL, 2004, p. 25).

Assim, Freixa e Chaves afirmam que a gastronomia brasileira está cheia de influências, “a cozinha brasileira se iniciou com a mistura entre as culturas indígena, portuguesa e africana” (FREIXA e CHAVES, 2013, p.167).

O código culinário brasileiro estabelece relações, como afirma Da Matta:

Tal como somos ligados à ideia de sermos um país de três raças, um país mestiço e mulato, onde tudo que é contrário lá fora aqui dentro fica combinado, nossa comida revela esta mesma lógica. Temos então, uma culinária relacional que expressa de modo privilegiado uma sociedade igualmente relacional (DA MATTA, 1986, p.63).

A terra é a maior influência da gastronomia brasileira, dela vem a mandioca, chamada de “rainha brasileira” por Cascudo (2005), o milho e o feijão, presentes na maioria das receitas típicas. O mamão, a erva-mate, a banana-da-terra, a goiaba e muitas outras frutas já estavam aqui antes dos portugueses desembarcarem. Estes trouxeram a farinha de trigo, o porco, a galinha e a cebola. Da África veio o dendê, o quiabo, o coco e a melancia. Estes são alguns exemplos de alimentos presentes no dia-a-dia na mesa dos brasileiros. A gastronomia brasileira pode ser definida como miscigenada, assim como a sociedade que a consome.

Pensando na heterogenia da sociedade brasileira e de seus costumes e paladares, Azevedo escreve que:

Os hábitos alimentares podem ser considerados patrimônio imaterial de um povo. Através da alimentação é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas. [...] destacam-se como hábitos alimentares as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social (AZEVEDO, 2010, p.91).

A exemplo da França, que reconheceu sua gastronomia como manifestação cultural, no Brasil, desde 2013, está em análise o projeto de lei 6562/13, que pede para que a gastronomia brasileira seja incluída na Lei Rouanet. Caso seja aprovado, permitirá dar incentivos fiscais a quem apoiar iniciativas relacionadas à culinária brasileira.

Esse reconhecimento, além da possível contribuição para chefs e amantes da gastronomia, poderá também ser um incentivo para pesquisas na área. Estudar e conhecer a culinária típica de uma comunidade é uma forma de entrar em contato com sua cultura, com seu patrimônio e com sua história. A culinária assume um papel identitário, como já mencionado, de reconhecimento. Constitui-se em um aspecto relevante de uma sociedade.

Nas comemorações religiosas pode-se observar mais precisamente a gastronomia como manifestação cultural, um exemplo disso é o Afogado, prato servido durante a Festa do Divino Espírito Santo em São Luiz do Paraitinga/SP. De acordo com Sandra Pelegrini

O prato, preparado com as prendas recolhidas pelos foliões, mistura a carne bovina bem temperada com os insumos verdes, os legumes coloridos e os tubérculos (dependendo da região). Ele é cozido lentamente em panelões aquecidos em fogões a lenha, armados com tijolos de barro, cerca de 90 cm do chão. Os recipientes utilizados no feitiço do prato possuem cerca de um metro de diâmetro e 60 cm de profundidade, trata-se de uma espécie de caçarola de ferro com quatro alças, cujo tamanho oferece uma dimensão da abundância almejada por todos os devotos e a benevolência do Divino que, providencialmente, garantiu solo fértil e temperaturas adequadas ao plantio, às fartas colheitas e aos bons pastos para as “criações”, ou seja, para os rebanhos de bovinos, suínos, entre outros animais. O antigo costume de ofertar os alimentos que nutrem a alma e o corpo, somado ao de doar a si mesmo e o seu tempo para os afazeres das cerimônias em tributo ao Espírito Santo, representa para os devotos a redenção

momentânea dos seus pecados e reascende a esperança na chegada de uma nova era, na qual haveria igualdade, prosperidade e abundância para todos (PELEGRINI, 2001, p. 240).

O simbolismo alimentar está presente em diversas esferas culturais, como nas artes, no cinema, na literatura, na religião, e nas histórias. Esse simbolismo varia de acordo com os hábitos alimentares de uma sociedade para outra, isso se deve a fatores relacionados à religião, à economia, à cultura e à política.

De acordo com os autores Flandrin e Montanari (1998) nas civilizações antigas, no âmbito religioso era comum a prática de banquetes oferecidos aos deuses. Estes banquetes eram preparados por empregados especiais que recebiam uma contribuição para exercer tal ofício. No Candomblé, por exemplo, a comida assume um papel de sagrado. A preparação das “comidas dos santos” é designada à uma pessoa, o *Iyabassê*, trata-se do responsável em preparar os alimentos e que precisa conhecer exatamente como se prepara cada um dos pratos para que eles sejam aceitos pelos respectivos *Orixás*, visto que cada santo tem sua comida específica.

2.3 A gastronomia paulista – Comidas do interior

No Brasil existe uma diversidade gastronômica significativa o que permite reafirmar que “o código culinário brasileiro é extremamente complexo” (Da MATTA, 1988, p.624). A culinária deste país é produto das influências e das memórias dos diferentes grupos formadores dessa sociedade, e é possível observar esta presença através da cozinha regional.

Sobre a comida regional, Renata Menasche afirma que “cada região possui hábitos alimentares próprios, mas também pratos emblemáticos, que servem como marcadores identitários regionais” (MENASCHE, 2007, p.11).

A cozinha regional é aquela típica de um lugar, é feita a base de alimentos produzidos na região, está atrelada a relação comida e ambiente. A geografia infere características relevantes à gastronomia local. Mesmo considerando que o homem escolhe o que come, sua seleção é feita a partir do que o meio oferece, o que é determinado por condições do solo, climáticas, geográficas e econômicas.

Os hábitos alimentares podem indicar qual a região de origem de um indivíduo. A cultura local pode ser visualizada através do que se come e de como se come. Através do como se come é possível identificar uma cultura, como a japonesa, que utiliza o *hashi* ao invés de garfo e faca, e a indiana, que utiliza as mãos na hora de comer. Ainda é possível identificar a cultura através do sabor, no caso da apimentada comida baiana e o shoyo na cozinha chinesa.

Deste modo, observa-se o vínculo entre a culinária e a região. Sendo possível afirmar que onde se produz arroz, é comum comer arroz. Como no caso do bolinho caipira de Jacareí, Rural (2013) afirma que até 1945 a farinha de milho branca, base da receita desse prato típico, era mais acessível na região, havia produtores nas imediações, por isso a escolha em utilizar esta farinha em detrimento de outras.

Neste sentido Reinhardt escreve que:

O alimento é fonte de informações preciosas. Através do alimento, podemos identificar uma sociedade, uma cultura, uma religião, um estilo de vida, uma classe social, um acontecimento ou uma época (REINHARDT, 2002, p.8).

Deste ponto de vista, avaliando a gastronomia paulista, ela representa com propriedade a diversidade cultural do Estado, cheia de possibilidades e heterogenia. Denis Reno e Luís Brunelli afirmam que:

[...] Apesar de parecer inexistente, a gastronomia paulista possui força. Seus sabores são o alicerce de diversos outros cardápios, tendo sofrido uma mudança de nome e, em alguns casos, viajado dentro das bruacas (locais onde os tropeiros carregavam a comida) em lombo de burro (RENO e BRUNELLI, 2006, p.06).

Essas trocas permitiram a hibridização (CANCLINI, 2003), na formação do cardápio paulista. A soma de outras receitas, ingredientes locais, temperos, especiarias e condimentos, aliados aos modos de fazer, resultou na criação de uma culinária típica, vinculada a gostos, saberes, costumes e crenças que foram se consolidando e criando uma tradição para os paulistas.

Considerando os tropeiros, viajantes e a diversidade do Estado, Thabata Neder (2013) define a culinária paulista da seguinte forma:

Recheada com as mais variadas culturas, sotaques e tradições, a gastronomia paulista agrega fatores diferenciados entre a capital, o litoral e o interior. Claramente influenciada pelo mar, a culinária caiçara abuse de elementos da cultura portuguesa (bolinhos, caldeiradas, ensopados). No interior, encontra-se a tradição "caipira", evidente nos costumes afro-indígenas misturados aos hábitos portugueses e à culinária dos tropeiros - que, apesar de ter praticamente desaparecido, ainda sobrevive em pratos típicos como a mandioca frita, o arroz carreteiro e o feijão gordo. Ainda no interior, próximo às divisas, surge influência dos costumes culinários de outros Estados (NEDER, 2013).

Desde meados do século XX existe na cidade de São Paulo a tradição de reservar um prato especial para cada dia da semana. Foi a forma encontrada pelos botecos e restaurantes de agradar os operários, que não tinham tempo de almoçar em casa e pediam um prato caseiro. “As várias origens desses operários resultaram em um cardápio com comidas de diversas regiões do Brasil e de influência estrangeira” (FREIXA; CHAVES, 2013, p 245). O prato principal das segundas-feiras é o virado à paulista ou o picadinho de filé *mignon*; terça é dia de dobradinha ou de pastéis com arroz, feijão, couve e farofa; a feijoada, às quartas-feiras e aos sábados; quinta é dia de macarrão com frango, rabada com polenta ou, ainda, carne-de-sol desfiada; as sextas é dia de peixe, geralmente pescada ou bacalhau; e aos domingos tem macarronada¹⁵.

A base da comida paulista é o feijão, a mandioca e o milho. Isso pode ser constatado nas receitas mais comuns encontradas nas cidades do interior. Um exemplo disso é o Cuscuz Paulista, presente nas mesas mais simples e mais ricas, preparado numa panela comum que dispensa o cuscuzeiro¹⁶. Além desse prato, existem as paçocas, feitas com farinha de milho ou de mandioca; os vários tipos de virado, que de acordo com o site Revelando São Paulo¹⁷ é “qualquer comida caldenta, bem temperadinha, e mexida (virada) no fogo com farinha de milho. Virado de feijão, de carnes. Viradinho de legumes, de ovos, de banana”.

¹⁵ Trata-se de um cardápio vivenciado pela autora desta monografia, é muito comum na capital do Estado e nas cidades vizinhas. Freixa e Chaves (2013) no livro “Gastronomia no Brasil e no Mundo” abordam a origem desse costume mais profundamente.

¹⁶ O cuscuzeiro é um utensílio culinário que serve para o preparo do cuscuz.

¹⁷ Revelando São Paulo é um projeto voltado para a Cultura Tradicional do Estado de São Paulo. Disponível em <http://revelandosaopaulo.org.br/rv/culinaria/> Acessado em 10/03/2015

Nas cidades do interior alguns pratos típicos viraram patrimônio cultural imaterial, como é o caso da Empada Frita de Salto¹⁸, a cidade fica a 105 Km da capital, reconhecido como bem cultural em 2007. Outro prato típico é a linguíça-cuiabana, muito comum nas churrascarias nas cidades do noroeste do Estado, e foi tema da pesquisa de mestrado de Catharina Carvalho (2009), que constatou que a linguíça não tem origens cuiabana, trata-se de um prato que surgiu na cidade paulista de Paulo Faria em 1950 e ganhou a região (CARVALHO, 2009).

A culinária caipira, que é mais comum no Vale do Paraíba, tem forte influência tropeira e pode ser reconhecida em diversos pratos característicos do Estado de São Paulo. Em 2010, Eduardo Magno escreveu o texto “A contribuição do Vale do Paraíba para a identidade da gastronomia brasileira” para o Jornal O Lince, onde aborda as influências da gastronomia do Vale do Paraíba para a culinária paulista no trecho:

Podemos identificar elementos da base da culinária paulista em receitas tradicionais do Vale do Paraíba. O bolinho de milho e a quirera, o afogado, cuscuz, o arroz com suã, o tutu de feijão, as moquecas de Caçapava, pamonhas, paçocas e todas as variações de receitas com o pinhão. Mas nenhuma outra iguaria do Vale do Paraíba é tão típica e curiosa como a farofa de içá (MAGNO, 2010).

O escritor João Rural percorre, há anos, o Vale do Paraíba em um fusca captando receitas e saberes da culinária caipira, já publicou diversos artigos sobre o tema e afirmou em entrevista ao site Paladar: “A maneira de cozinhar, o fogo, a consistência do alimento, o sabor real da comida caipira não é o mesmo com fogão a gás. A comida caipira é para comer devagarinho” (NOGUEIRA, 2012). Entre os principais pratos do Vale do Paraíba estão: o Afogado, o Bolinho caipira, a Taiada, a Farofa de Iça, o Furrundum e o Virado de couve.

¹⁸ No site da Prefeitura de Salto/SP é possível encontrar mais informações sobre este prato típico. Disponível em: <http://www.salto.sp.gov.br/?io=8gu0AhdQAbQmTlmpyViQLbE2&s=0AJcpFjeqhH9rnuyHLA9RlZO>< Acesso em 25/02/2015



Figura 1 Bolinho Caipira de Jacareí Fonte: Acervo fotográfico da Prefeitura Municipal de Jacareí

Sobre a importância da gastronomia caipira para a culinária brasileira, Eduardo Magno escreve que a “formação da culinária nacional recebeu muita influência dos habitantes da região. Registros históricos contam que costumes da alimentação local foram levados por tropeiros e bandeirantes para outros cantos do Brasil” (MAGNO, 2010), e acrescenta que em razão de sua posição geográfica, o Vale do Paraíba “tornou-se rota de passagem do ouro extraído das Minas Gerais, daí a formação da Estrada Real ligando as cidades mineiras ao litoral brasileiro” (MAGNO, 2010), usada por tropeiros cujos hábitos influenciaram a culinária de Minas Gerais

Para este autor:

Nos farnéis carregados por esses viajantes era comum encontrar feijão, farinha, carne-seca e sal, que constituem os elementos básicos da dieta original da cozinha paulista. O tutu de feijão é, sem dúvida, uma criação paulista inspirada nos hábitos indígenas. Os índios não cozinhavam nenhum alimento juntamente com outro, mas comiam a farinha com o feijão. Os bandeirantes levavam a combinação farinha e carne-seca em suas marchas e deixavam o feijão para as paradas, armando acampamento e esperando seu cozimento nas panelas de barro ou ferro (MAGNO, 2010).

A relação com a alimentação é muito forte nas cidades do Vale. Trata-se de uma gastronomia com tempero, cheiro e sabor singular.

Tratar esses pratos típicos como patrimônio gastronômico é reconhecer seu simbolismo social. Os pratos carregam significados, emoções e identidades. Patrimônio e gastronomia se relacionam bem e como será apresentado no próximo capítulo estão ligados.

Com foco na gastronomia paulista, no próximo capítulo será apresentado o bolinho caipira de Jacareí, um prato comum na culinária do Vale do Paraíba, que foi reconhecido como patrimônio cultural de Jacareí.

3 ...e te direi de onde és: O patrimônio gastronômico de Jacareí/SP

Após expor um pouco da importância da cultura gastronômica dos grupos sociais e considerando que a comida carrega símbolos e significados, esse capítulo estudará o Bolinho caipira de Jacareí. Um patrimônio cultural reconhecido através da lei municipal nº 5.497/2010.

3.1 Breve história de Jacareí/SP

A cidade de Jacareí se localiza no Vale do Paraíba, que é uma *mesorregião* do Estado de São Paulo e recebe esse nome por ser banhada pelo Rio Paraíba do Sul, que corre entre as Serras do Mar e da Mantiqueira. Jacareí está localizada a 82 Km da capital paulista. O Vale do Paraíba Paulista é formado por 35 municípios.



Figura 2 Mapa do Vale do Paraíba. Destaque, em amarelo, o município de Jacareí.
Fonte: <http://www.planejamento.sp.gov.br/index.php?id=50&idd=151> Acesso em 17/09/2014

A gastronomia da cidade está interligada às comunidades indígenas e à chegada dos primeiros moradores que vieram de São Vicente¹⁹ para a Vila de Nossa Senhora da Conceição da Paraíba.²⁰ As pesquisas apresentadas no Plano Diretor de Jacareí indicam que a área do município, já no século XVII, era ocupada por índios tupi-guaranis e tamoiós. Esses grupos moravam próximos ao rio e desenvolviam culturas para subsistência como mandioca, milho e feijão; eram caçadores e pescadores. Ainda no início do povoamento, a base alimentar era a mandioca, o milho e o feijão, assim como em toda a região.

Jacareí foi fundada em 1652 e existe uma divergência entre historiadores acerca de quem foi o responsável pela fundação da vila. Alguns defendem que tenha sido Antônio Afonso e seus filhos, enquanto Sergio Buarque de Holanda (1994) afirma ter sido Diogo de Fontes, assim como afirma Muller:

[...] no 'Livro da Criação da Vila de Nossa Senhora da Conceição do Paraíba de Jacareí', quem figura como representante não é Antônio Afonso, mas Diogo de Fontes, que parece ser cidadão de Mogi das Cruzes (MULLER, 1969, p. 17).

De acordo com o poder público municipal a vila tornou-se o primeiro centro urbano do Vale do Paraíba. A descoberta do ouro em Minas Gerais fez das vilas do Vale do Paraíba local obrigatório de passagem, sendo um caminho natural entre as minas e o Litoral Paulista. Já no século XIX o café chega ao Vale trazendo muitas mudanças sociais, econômicas e políticas. E em 1849, Jacareí é elevada a cidade. Muitos viajantes não alcançavam as minas e se instalavam na vila virando comerciantes, abrindo estalagem, outros trabalhando na agricultura.

Em 1863, Jacareí tinha um cirurgião, fato que não aconteceu nas demais vilas ao redor [...] em 1858, Jacareí tinha 10 jornais e em 1873 o seu Theatro ficava na rua Valla (FUNDAÇÃO VALE PARAIBANA DE ENSINO, 1990, p. 36).

Ainda de acordo com a Fundação Vale Paraibana de Ensino, no século XVIII, o arroz passou a ser mais abundante na região por influência do Marquês de Pombal (FUNDAÇÃO VALE PARAIBANA DE ENSINO, p.17). A carne mais

¹⁹ Jacareí fazia parte da Capitania de São Vicente, propriedade de Álvaro Pires de Castro e Souza, VI Marquês de Monsanto e I Marquês de Cascais.

²⁰ A Vila de Nossa Senhora da Conceição da Paraíba é atualmente as cidades de Jacareí, Santa Branca e São José dos Campos.

consumida era a de porco e a gordura do tocinho utilizada no preparo dos alimentos. Jacareí desenvolveu-se através dos alimentos, visto que após a decadência do ouro em Minas Geras, a cana de açúcar desenvolveu a economia da cidade, de acordo com o texto da Fundação Vale Paraibana de Ensino “em 1798, Jacareí tinha 56 engenhos de cana de açúcar” (FUNDAÇÃO VALE PARAIBANA DE ENSINO, p 32). Além do açúcar, em Jacareí eram produzidos trigo, fumo e café, como se pode ler abaixo:

Em 1813, o principal comércio das vilas de Mogi das Cruzes, Jacareí, São José dos Campos, Pindamonhangaba, Guaratinguetá, Lorena, Cunha e São Luiz do Paraitinga, era com algodão, açúcar, aguardente, tabaco, café, porcos e gado (FUNDAÇÃO VALE PARAIBANA DE ENSINO, 1990, p.33).

O município de Jacareí, durante o século XX, ficou conhecido no Estado como “Capital do Biscoito”, por ter em seu território importantes indústrias que produziam esses alimentos. Com o fechamento da Fábrica de Biscoitos Jacareí²¹ a fama perdeu força.

Atualmente Jacareí está entre os principais municípios do Vale do Paraíba, conta com um importante complexo industrial. Contudo, o intenso crescimento econômico aliado à falta de políticas preservacionistas auxiliou na descaracterização e destruição de seu patrimônio cultural. De modo que existe uma necessidade urgente de diretrizes que conciliem a preservação do que restou com o crescimento urbano.

Nesse contexto, em 2001 foi criada a Lei Municipal nº 4557, que dispõe sobre a política pública de preservação do patrimônio cultural e cria o Conselho de Defesa do Patrimônio Cultural do município de Jacareí (CODEPAC) criando, também, o Fundo de Patrimônio Cultural de Jacareí (FUPAC). Ambos os órgãos

²¹ A “Fábrica de Biscoitos Jacareí” foi fundada em 1899. Em seu auge, a empresa chegou a empregar 100 funcionários e produzir 250 toneladas de biscoito por mês, sendo o mais conhecido o “Flor de Jacareí”. Os biscoitos eram vendidos em barraquinhas na Via Dutra e também dentro dos trens na Estação Ferroviária. A chegada dos produtos industrializados fez as vendas caírem, pois os “Biscoitos Jacareí”, 80% artesanais, acabavam tendo em custo maior (FUNDAÇÃO VALE PARAIBANA DE ENSINO, 1990).

são ligados à Fundação de Cultura de Jacareí José de Abreu²². E em 2012 foi instituída a lei nº 5.677, que dispõe sobre o registro dos bens imateriais²³.

3.2 O Bolinho Caipira 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 e da cidade detentora da primeira e verdadeira receita. A transmissão da receita, provavelmente, deu-se pela oralidade.

Com o intuito de reconhecer o bolinho caipira e provar que possui a verdadeira receita, o município de São José dos Campos iniciou um processo de pesquisa no ano de 2008 para levantar dados acerca do quitute. Todavia, em 2010 a cidade vizinha, Jacareí, reconheceu a receita que leva a farinha de milho branca como patrimônio cultural do município. O que ocorre, é que Jacareí possui documentos que comprovam a venda do bolinho caipira no Mercado Municipal desde 1925, enquanto em São José dos Campos os primeiros relatos do bolinho datam de 1932.

Sobre esse prato típico, Lopes escreve:

Fora da sua região natal, muitos o desconhecem. Entretanto, desfruta ali de enorme popularidade. Anos atrás, os caipiras do Vale do Paraíba evitavam comê-lo diante dos forasteiros. Julgavam-no singelo demais. Preferiam ser vistos saboreando um prato de macarrão. Hoje, a região promove festas em seu louvor (LOPES,2014).

²² A fundação cultural de Jacareí é uma instituição municipal, criada em 1981 com o objetivo de administrar o MAV, e o Patrimônio Cultural da cidade de Jacareí de modo geral.

²³ A lei nº 5.677/2012 que institui o registro dos bens imateriais nos seguintes livros de Registro: Livro de Registro dos Saberes; Livro de Registro das Atividades e Celebrações; Livro de Registro das Formas de Expressão; e o Livro de Registro dos Lugares. E cabe Fundação Cultural de Jacareí assegurar ao bem registrado a documentação, divulgação, promoção /e outra forma de incentivo para a manutenção desse patrimônio.

Em 2010, por meio de um projeto do vereador Edinho Guedes, o bolinho caipira foi reconhecido como patrimônio imaterial do município de Jacareí. De acordo com informações encontradas no site do vereador “buscou com a lei preservar e proteger este patrimônio local que estava ameaçado por um projeto de lei da cidade vizinha. [...] O reconhecimento da iguaria vai fortalecer o turismo de eventos na cidade e a economia do município [...]” (GUEDES, 2010). A lei diz que:

O “Bolinho caipira de Jacareí” é uma iguaria preparada fundamentalmente com: massa de farinha de milho branca, polvilho doce, sal, alfavaca ou cheiro-verde, e recheada com carne suína ou peixe da espécie lambari (JACAREÍ, 2010).

O termo “bolinho caipira tradicional de Jacareí” surge a partir de 2010 com a implantação da lei nº 5.497/2010 (Anexo A). Até então o bolinho feito de farinha de milho branca e recheado de carne de porco era apenas mais um dos bolinhos, era o mais comum, porém não era denominado tradicional. Antes ele era um costume²⁴, sem uma origem identificada.

Quando um prato típico é entendido como um costume e ascende ao *status* de patrimônio cultural, “tradição inventada” (HOBBSAWM, 1984, p. 09)²⁵ de uma cidade, essa “comida é compreendida como um elemento identificador das peculiaridades culturais” (MORAIS, 2011, p. 235).

Infelizmente, a bibliografia sobre o bolinho é quase nula, com exceção dos livros de João Rural (2013) e de Ludmila Saharowsky (2013) que trazem a história do bolinho.

O primeiro registro que se tem do Bolinho é de 1925. O quitute era vendido por uma senhora, de nome Ana Rita Alves Gehrke, mais conhecida como “Dona Nicota”, no Mercado Municipal de Jacareí.

²⁴ De acordo com Eric Hobsbawm, costume “tem a dupla função de motor e volante. Não impede as inovações e pode mudar até certo ponto, embora evidentemente seja tolhido pela exigência de que deve parecer compatível ou idêntico ao precedente. Sua função é dar a qualquer mudança desejada (ou resistência à inovação) a sanção do precedente, continuidade histórica e direitos naturais conforme o exposto na história” (2012, p. 10).

²⁵ Hobsbawm (2012) caracterizaria como tradição inventada: “um conjunto de práticas normalmente reguladas por regra tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas do comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer uma continuidade com um passado histórico apropriado” (2012, p.8).

Em seu livro “Jacareí: Tempo e Memória”, Ludmila Saharowsky utiliza um texto da neta de D. Nicota, Jussara Gehrke, para descrever a história do Bolinho,

[...] Era 1925. Eles decidiram juntar as economias e compraram um box no Mercado Municipal de Jacareí, onde montaram o Botequim do Café. Nicota preparava salgados e doces e o ponto foi ficando conhecido. [...] E, dentre tudo que fazia, o que mais tinha destaque eram os bolinhos de farinha de milho branca, recheada com carne de porco, que ela havia aprendido com a mãe (SHAROWSKY, 2013, p. 331).

Além de vender o bolinho caipira no “Botequim do Café”, D. Nicota comercializava, também, o prato nas quermesses que aconteciam no Largo da Matriz.



Figura 3 Largo da Matriz durante quermesse de fim de ano. Dezembro, 1968 Fonte: Acervo Fotográfico do Arquivo Municipal de Jacareí.

Apesar de não se saber ao certo quando surgiu o bolinho, a receita reconhecida como patrimônio cultural da cidade é a de D. Nicota. Este prato típico

é feito com farinha de milho branca, água, sal, cheiro verde e óleo para fritar. Sua neta, Jussara Gehrke (2009), afirma que em meados da década de 20 quando sua mãe vendia os bolinhos no Mercado Municipal, não existia o bolinho em nenhuma outra cidade do Vale do Paraíba.

João Rural (2013) atribui o uso da farinha de milho branco, na receita do bolinho caipira de Jacareí, ao fato de que até 1945 o milho branco era largamente produzido nas cidades próximas. Deste modo, a farinha de milho branca era mais barata que a feita com o milho amarelo, fazendo com que as pessoas optassem por utilizar a farinha de milho branca, o que propiciava maior economia financeira. Quanto ao uso da carne de porco no recheio, o mesmo autor explica que a linguiça era comum nas residências jacareense, sendo base de diversas outras receitas.

Contudo essa não é a única receita conhecida, na Feira Regional do bolinho caipira são apresentadas outras versões de cidades que, também, afirmam ter a receita “original” ou mais tradicional do Bolinho. Rural (2012), em entrevista ao programa TV Vanguarda, afirmou sobre o bolinho:

Alguém pegou a farinha amassou e fritou, depois alguém botou um cheiro, depois alguém botou um peixinho por fora e depois alguém botou uma carne dentro, como tem muito alguém, não é de ninguém [...] ele é assim, vamos dizer, um bolinho coletivo (JOÃO RURAL, 2012).

Sendo assim, ele afirma que a história do bolinho ter uma receita original não procede. Em seu livro, “No Fundo do Tacho”, onde apresenta uma diversidade de receitas e histórias do Vale do Paraíba, Rural aponta a criação do bolinho como incerta, podendo sua história ter começado em Aparecida do Norte. Ou ainda de acordo com Rural “o bolinho [...] não pode ser uma comida indígena, pois os silvícolas não misturavam os ingredientes e também não fritavam nada” (RURAL, 2013, p. 113). Desta forma, Rural se contrapõe a teoria de que a “iguararia surgiu antes da colonização portuguesa, entre os índios puris” (GUEDES, 2012), que habitavam grande parte do Vale do Paraíba. E era feito com farinha e recheado com o peixe lambari, até a vinda dos portugueses, que introduziram a carne de porco. A fritura foi introduzida a partir do contato com os portugueses em meados de 1587.

Outra ligação do bolinho seria com os tropeiros que chegavam a região nos séculos XVI e XVII, devido à exploração do ouro em Minas. O Vale do Paraíba localiza-se entre as Serras da Mantiqueira e do Mar e era local de passagem para o escoamento do ouro que vinha de Minas Gerais em direção ao porto de Santos. Sobre os tropeiros na região do Vale João Rural escreve:

Com suas andanças, os tropeiros foram levando sabores, trocando produtos e fazendo a mistura que hoje praticamos em nossa cozinha. Muitos pratos, como o virado de feijão – ou virado paulista – nasceram nesse tempo (RURAL, 2008, p. 72).

Jussara Gehrke (2009) escreve que o Bolinho chegou às outras cidades do Vale, quando Octávia, irmã de Dona Nicota casou-se e foi morar na cidade de Caçapava, cerca de 30 km de Jacaré e levou consigo a receita da irmã. Contudo, a receita do Bolinho caipira de Caçapava leva farinha de mandioca e carne moída misturadas a massa e seu formato é redondo, diferindo dos demais. Já a receita tradicional de São José dos Campos leva farinha de milho amarela e carne moída.

Tradicionalmente, o bolinho caipira é um prato típico nas festas juninas e quermesses das cidades do Vale do Paraíba. Devido a escassa bibliografia acerca do bolinho caipira é impossível precisar a época de sua introdução nas festas juninas do Vale. No entanto, analisando textos que abordam a incorporação destas festas no calendário paulista é possível deduzir que o bolinho caipira faz parte da festividade desde quando estas ainda eram comemoradas nas residências e nas ruas entre a comunidade local, antes de se tornar uma festa de clube e de integrar o currículo do ensino fundamental²⁶.

²⁶ O estudo intitulado “Festas juninas nas escolas: lições de preconceitos” de Judas Tadeu de Campos aborda desde o surgimento das festas juninas até sua inserção no currículo das escolas paulistas. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/es/v28n99/a15v2899.pdf>> Acesso em 23/05/2015



Figura 4 Festa Junina no Parque da Cidade Fonte: Acervo fotográfico da Prefeitura Municipal de Jacareí

Trata-se de uma tradição arraigada no cotidiano e no costume regional, como conta Alberto Capucci:

Nasci em Jacareí e só quando fui morar em outra região é que me dei conta de que o bolinho caipira era parte das minhas raízes mais profundas. Cheguei com minha família a Itanhaém, em junho de 1979, e no primeiro final de semana fomos a uma festa junina no bairro e pedimos “dois quentões e dez bolinhos caipiras”; foi aí que descobri que nosso quitute era completamente desconhecido fora daqui (CAPUCCI, 2015).

Esse prato típico é uma comida que compõe a identidade das festas juninas das cidades do Vale do Paraíba. É estranho para os habitantes dessa região ir a uma festa junina e não encontrar o bolinho caipira, para estas pessoas a festa perde suas características comuns.

O bolinho caipira é uma comida de rua²⁷ e ao mesmo tempo de uma comida de casa. É uma comida de rua porque é vendido, geralmente, por ambulantes em

²⁷ O termo comida de rua serve para identificar alimentos vendidos nas ruas, normalmente em tendas, ou por ambulantes. Estudos realizados pelo Slow Food demonstram que na América Latina de 25% a 30% do orçamento familiar é gasto com comida de rua. Essas comidas variam de região e país, o que a destaca do ponto de vista turístico, pois são comumente considerados emblemáticos e apreciados por turistas. No Brasil a venda e o consumo da comida de rua iniciou no período escravagista, quando os escravos de ganho eram mandados para as ruas vender cuscuzes, beijos, e doces (PERTILE, 2013).

festas juninas da comunidade, onde o bolinho assume um papel socializador. Mas é comida de casa, porque o bolinho também é preparado no âmbito familiar, para consumo doméstico, sem pretensão de lucros financeiros.

Em Jacareí, o bolinho tradicional, atualmente, é encontrado o ano inteiro nas barraquinhas do Pátio dos Trilhos, no centro da cidade. Não obstante, no século XX era normalmente encontrado apenas nas festas juninas e no resto do ano comia-se o bolinho em casa. De acordo com a gerência da barraca da Nova ASPAD²⁸, localizada no Pátio dos Trilhos, em média é vendido 800 bolinhos diariamente na barraca e durante a Feira Regional do bolinho caipira, que ocorre geralmente no mês de junho, esse número chega a 10 mil bolinhos por dia. E o acompanhamento do bolinho caipira é o molho de cenoura, produzido pelas voluntárias da ASPAD.



Figura 5 Pátio dos trilhos. Ao fundo a barraquinha da Nova ASPAD. Fonte: Acervo fotográfico das autoras

Após a cidade de Jacareí reconhecer, como uma manifestação cultural, o bolinho caipira, feito de farinha de milho branca e carne de porco, foi elaborado um documentário pelo vereador Edinho Guedes, que conta algumas das versões já

²⁸A NOVA ASPAD - Associação de Pais e Amigos do Down de Jacareí possui uma barraca, localizada na Praça dos Trilhos no centro de Jacareí/SP, onde são vendidas as diversas receitas de Bolinho Caipira. A produção do bolinho é feita com mão de obra voluntária e o dinheiro arrecadado é revertido em ações para pessoas portadoras da Síndrome de Down.

apresentadas sobre o bolinho e mostra o quitute sendo preparado no Bar do Café, no Mercado Municipal, pelo senhor José Maria de Souza “Zequinha”.

Refletindo acerca das afirmações apresentadas até aqui, se buscou identificar se de fato há um reconhecimento, como bem cultural, do bolinho caipira de Jacareí por parte da população local. Roberto da Matta escreve que “comida é tudo que se come com prazer, é aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos” (1986, p.55). Significa dizer que o bolinho foi valorizado em detrimento de outras comidas jacareenses? O bolinho caipira é um bem relevante para os moradores de Jacareí?

Essas questões nortearam a pesquisa que será apresentada no próximo capítulo. Como já mencionado, o bolinho caipira é um prato típico de Jacareí faz parte das festas juninas e está presente nas mesas, das mais singelas as mais sofisticadas. Existem algumas lendas em torno do bolinho, como a que explica o fato dele não ser tão popular fora do Vale do Paraíba, reza a lenda que os “caipiras” tinham vergonha de comê-lo na frente de forasteiros, por considerá-lo muito rústico. Outros dizem que era comida de pobre e era chamado de “bolinho mata-fome”, por ser simples e barato.

Com a intensão de conhecer a relevância do bolinho caipira para a população de Jacareí foi realizado um levantamento que se caracterizou pela interrogação direta dos munícipes. Para tanto, foi solicitado a um grupo de pessoas informações acerca do significado do bolinho caipira de Jacareí, que serão apresentadas no próximo capítulo.

4 A sociedade e o Bolinho caipira: Analisando relações

Nesse capítulo serão apresentados os resultados da pesquisa de campo feita no município de Jacareí, em janeiro de 2015. Além disso, será feita uma análise crítica desses dados e uma abordagem reflexiva das ações de salvaguarda desse patrimônio.

4.1 O questionário e sua aplicação

O questionário constitui-se em uma técnica para a obtenção de dados nas pesquisas sociais. Pode-se definir questionário como um método (CHAGAS, 2000) de investigação composto por um número mais ou menos elevado de questões apresentadas às pessoas, tendo por objetivo o conhecimento de opiniões, interesses, expectativas, entre outras. O principal benefício da aplicação do questionário está na possibilidade de atingir grande número de pessoas.

O instrumento de pesquisa (Apêndice A), com cinco perguntas foi aplicado a 202 pessoas, o que corresponde a aproximadamente 0,1%²⁹ da população total do município. Foram abordados transeuntes da Rua Dr. Lucio Malta, centro de Jacareí, entre os dias 12 e 26 de janeiro de 2015. A escolha do local deu-se unicamente pelo grande fluxo de pessoas que circulam por ali durante todo o dia.

Foram feitas cinco perguntas diretas, que não apresentavam dificuldades para serem respondidas ou tabuladas. Além disso, evitou-se questões que invadissem a intimidade do respondente.

²⁹ De acordo com os dados do IBGE (2010) a população de Jacareí era de 211.214 habitantes e a estimativa para 2014 era de 224 826 habitantes. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/painel/painel.php?codmun=352440>> Acesso em: 10/06/2015

4.2 O bolinho é caipira, o caipira é de Jacareí: interpretando os dados.

Como forma de interpretar os dados dessa pesquisa, optou-se pela tabulação como um processo de agrupar e contar respostas que estão de acordo com o objetivo do estudo, que era o de avaliar a relevância do bolinho caipira para os jacareenses. Para tanto, adotou-se uma forma de tabulação manual que consistiu na contagem progressiva de cada “sim”, “não” e “não sei”. A cada número era registrado um traço. Afim de evitar erros, foram distribuídos de maneira a formar um quadrado com o quinto traço em transversal. Após a tabulação, procedeu-se a sua análise, desenvolvida com a descrição dos dados.

A primeira pergunta, “onde você mora? ”, foi elaborada para identificar o local de residência dos entrevistados. Como o objetivo deste trabalho é o de conhecer a relevância do bolinho caipira para a população de Jacareí, é importante saber se a pessoa era, ou não, moradora do município. A opção “outra cidade do Vale do Paraíba” justifica-se, pois, o bolinho é consumido em outras cidades, como já mencionado. O resultado foi o seguinte: 192 eram habitantes do município; nove eram de outra cidade do Vale do Paraíba; e um de fora da região.

A segunda pergunta, “você costuma comer bolinho caipira? ”, foi incluída para quantificar o consumo do bolinho caipira e da totalidade de entrevistados 160 disseram que costumam comer o bolinho e 42 não consomem o quitute.

O terceiro questionamento, “em sua opinião o bolinho caipira é importante para a cultura do município? ”, teve como objetivo saber se o entrevistado considera o bolinho culturalmente importante, se ele de fato é parte da identidade do município. Dos 202 respondentes, 159 responderam afirmativamente, 25 responderam que não consideram o bolinho caipira importante e 18 não souberam responder.

A quarta pergunta, “você sabia que o bolinho caipira foi registrado como patrimônio imaterial de Jacareí? ”, foi proposta para avaliar a comunicação entre

governo e população. Apenas 64 responderam que sabiam do registro do bolinho caipira e 138 disseram desconhecer-lo.

A quinta e última pergunta, “em sua opinião foi importante esse registro? ”, foi colocada para conhecer se o entrevistado considera o registro importante para a salvaguarda desse patrimônio ou não, sendo que 153 responderam que sim e 49 que não.

Os dados foram sintetizados no gráfico abaixo:

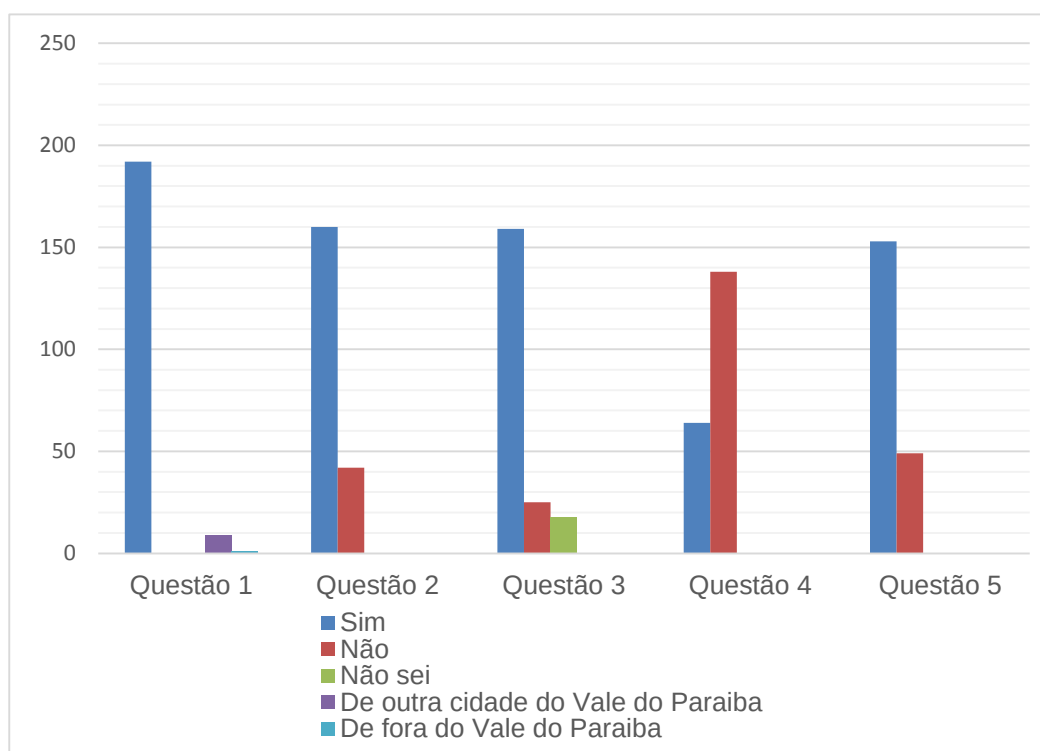


Figura 6 Gráfico com o resultado das questões - 202 pessoas entrevistadas

Ao primeiro olhar, a partir dos resultados apresentados no gráfico acima, percebe-se que muitos dos entrevistados reconhecem o bolinho caipira como relevante culturalmente (pergunta 3). No entanto, pouquíssimos sabiam que o quitute tinha sido registrado como patrimônio imaterial da cidade (pergunta 4).

Com base nas 159 respostas afirmativas para a pergunta, “Em sua opinião o bolinho caipira é importante para a cultura do município?” (pergunta 3) e cruzando esta resposta com as demais questões, observou-se que:

- 128 consomem o bolinho;

- 59 sabiam do registro;
- E 131 acreditam que o reconhecimento do quitute como patrimônio foi importante.

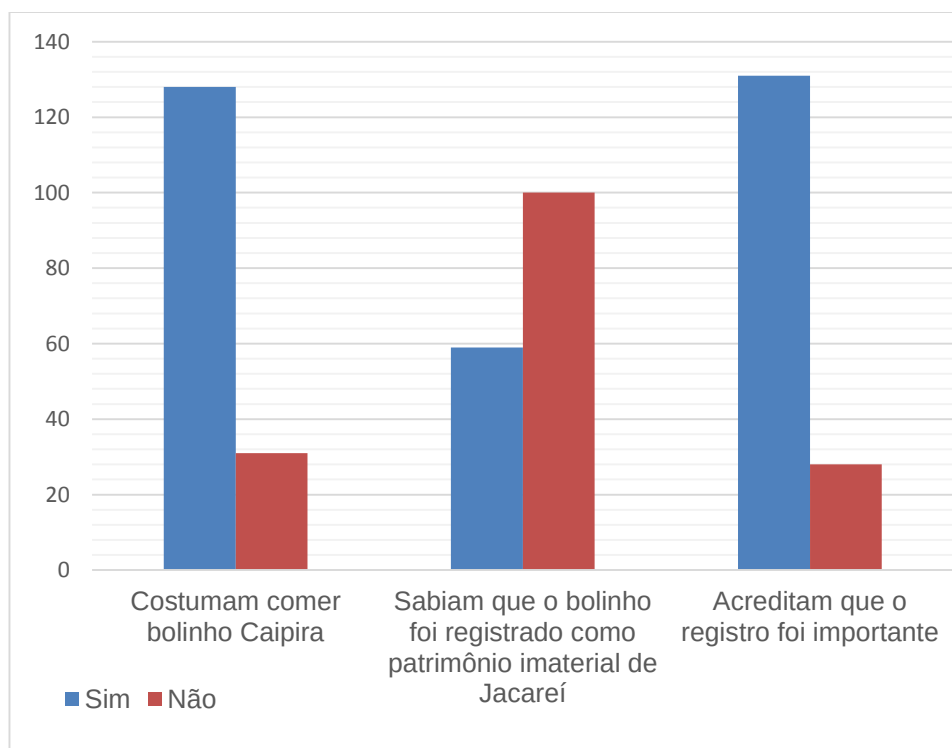


Figura 7 Gráfico: questão 3 - 159 pessoas que responderam "sim"

Estes números indicam que o bolinho caipira é socialmente conhecido e reconhecido como bem cultural e que quem o considera importante culturalmente sabia de seu registro.

E ainda cruzando os dados da questão quatro, dos 64 que disseram sim a pergunta "Você sabia que o bolinho caipira foi registrado como patrimônio imaterial de Jacareí? ":

- 55 costumam comer bolinho;
- 56 pensam que o registro foi importante;
- 58 disseram que o bolinho é importante para a cultura do município.

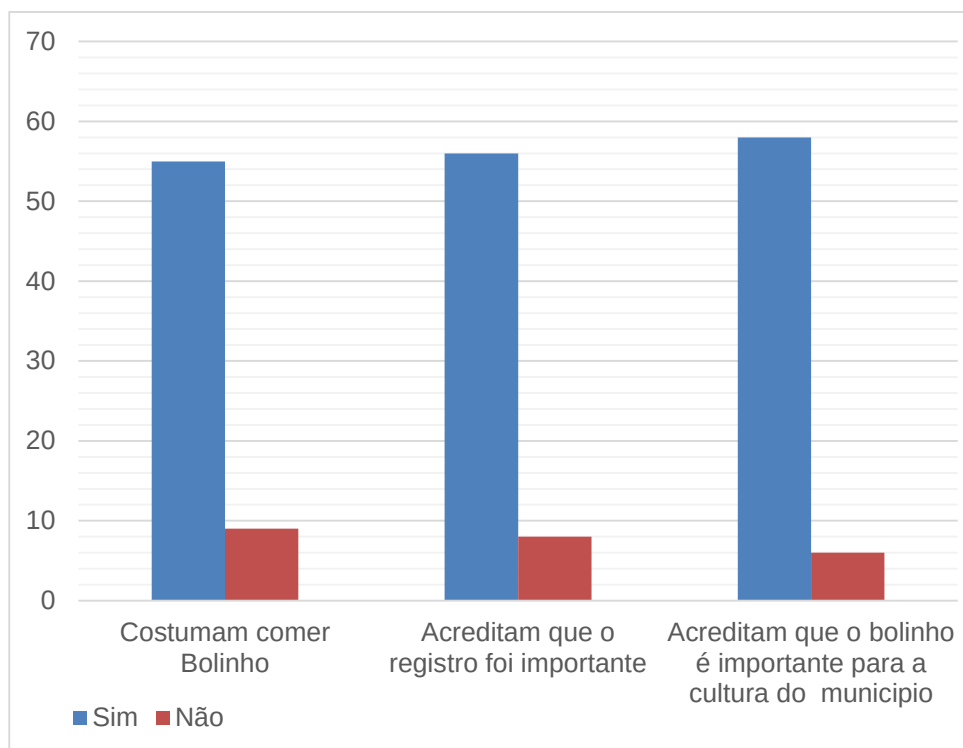


Figura 8 Gráfico: questão 4 - Os 64 que responderam "sim"

Baseado neste cruzamento, das respostas e das questões três e quatro com as demais, pode-se perceber que o bolinho é parte relevante da cultura de Jacareí. Entretanto, o que falta é comunicação, considerando que muitos não sabiam do reconhecimento do bolinho como patrimônio. A lei agregou um *status* a esse prato típico, entretanto, nota-se que independentemente do registro desse prato típico, ele é importante para a sociedade local.

Analisando a justificativa “por quê?” da questão cinco nas fichas dos que responderam afirmativamente as questões três e quatro, as respostas mais frequentes foram: “porque assim a cidade pode ficar conhecida em outros lugares”, “porque pode aumentar o turismo”, “porque é uma coisa que une todo mundo na cidade, o rico e o pobre”, “porque o bolinho é nosso, não de São José, nem de outra cidade”; “porque é importante que uma cidade tão antiga tenha seus bens reconhecidos”, “porque faz parte da história de Jacareí, de sua formação, da sua cultura”. O bolinho é um prato típico das festas juninas, mas é, também, uma comida que compõe a memória identitária da sociedade jacareense.

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 município³⁰.

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)³¹.

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.

³⁰ 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).

³¹ 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).

Por mais que o município esteja em desvantagem perante outros, no que tange a preservação de seu patrimônio, seja ele material ou imaterial, alguns passos já foram dados rumo a salvaguarda de seu patrimônio gastronômico.

4.3 Ações de salvaguarda

De acordo com o IPHAN, em seu *site*, o plano de salvaguarda de um bem é importante por quê:

Salvaguardar um bem cultural de natureza imaterial é apoiar sua continuidade de modo sustentável. É atuar no sentido da melhoria das condições sociais e materiais de transmissão e reprodução que possibilitam sua existência (IPHAN, 2015).

Pensando em dar maiores subsídios para salvaguarda do bolinho caipira de Jacareí, existe uma pesquisa, em andamento, no Museu de Antropologia do Vale do Paraíba (MAV). Esta pesquisa visa determinar a origem do bolinho e para isso utiliza-se da transcrição de registros orais sobre o bem. Registros que foram obtidos na pesquisa que embasou a Lei 5.497/2010. Além desta pesquisa o museu, também promoveu, em 2010, uma exposição sobre as possíveis origens do bolinho caipira³².



Figura 9 Exposição "Bolinho Caipira - Patrimônio Cultural de Jacareí" Julho, 2010 Fonte: Acervo fotográfico do Museu de Antropologia do Vale do Paraíba - MAV

Sobre a participação do MAV na divulgação do bolinho como patrimônio imaterial de Jacareí, o diretor do museu Alberto Capucci escreve:

A programação regular do MAV tem dado ênfase à cultura imaterial, um trabalho que iniciou pelo processo de registro do tradicional

³² A exposição "Bolinho Caipira – Patrimônio cultural de Jacareí" ocorreu em julho de 2010.

Bolinho caipira de Jacaréí como Patrimônio Cultural do Município. A Feira do Bolinho caipira, criada em 2009 para fortalecer esse encaminhamento, continuou crescendo nos anos seguintes e desde 2012 deixou de ser realizada no pátio externo do museu, que ficou pequeno demais. Teve início, então, a Feira Regional do Bolinho caipira, com a participação de outros municípios da região, que trazem seus bolinhos típicos e apresentações culturais, num intercâmbio de gastronomia e cultura popular (CAPUCCI, 2014, p. 01).

O MAV sediou, em 2009, a primeira edição da Feira do Bolinho Caipira, na época já havia interesse em reconhecer o bolinho como bem cultural de Jacaréí. Naquele ano, a Feira não contou com a participação de outras cidades.



Figura 10 Primeira Feira do Bolinho Caipira no MAV. Julho, 2009 Fonte: Acervo Fotográfico da Prefeitura Municipal de Jacaréí

Alberto Capucci em entrevista, realizada em 26 de janeiro de 2015, afirmou que existe um plano de salvaguarda para o bolinho caipira de Jacaréí que consiste na padronização da venda do Bolinho através da utilização de uniformes, barracas e embalagens, para quem tenha interesse de comercializar o tradicional bolinho caipira da cidade.

Ainda de acordo com Capucci:

Esse plano foge da alçada da cultura, tem que entrar na linha do desenvolvimento. Então a prefeitura que tem que dar a licença para a pessoa, a pessoa vai ter que assinar um contrato que ela só pode

vender o bolinho tradicional, tem que ser com farinha de milho branca e recheio de carne de porco [...] (CAPUCCI, 2015).

Ainda de acordo com Capucci a implantação desse plano de salvaguarda está prevista para meados deste ano. Esta padronização é importante para o reconhecimento do Bolinho caipira como patrimônio, pois se observa na Feira Regional do Bolinho Caipira uma transformação da receita tradicional, assunto que será abordado adiante.

Além disso, de um modo geral, observou-se um empenho por parte da Fundação Cultural de Jacareí José de Abreu em estabelecer um vínculo entre a população e seu patrimônio, entre suas ações está a Feira Regional do Bolinho caipira e a Premiação Mestre Cultura Viva.

4.3.1A Feira Regional do Bolinho caipira

A Feira Regional do Bolinho Caipira ocorre desde 2009, inicialmente no pátio do MAV e a partir de 2011 no Parque da Cidade. É promovida pela Fundação Cultural com o objetivo de consolidar o quitute “como uma herança cultural secular da Cidade de Jacareí, tornando-o marca cultural da identidade jacareense” (JACAREÍ, 2014a).



Figura 11 Entrada da Feira Regional do Bolinho Caipira. Edição 2014 Fonte: Acervo Fotográfico da Prefeitura Municipal de Jacareí

A Feira acontece, geralmente, no mês de junho e reúne representantes de diversas cidades do Vale do Paraíba que trazem suas receitas tradicionais. Entre os municípios participantes estão: São José dos campos, Caçapava, Campos do Jordão, Guararema, Paraibuna, Redenção da Serra e Pindamonhangaba. A Feira ainda conta com uma programação cultural, com shows, apresentações teatrais e quadrilha (Anexo B).

Além do bolinho tradicional novas receitas são apresentadas, como o bolinho caipira de tilápia, o bolinho caipira vegetariano que é feito com soja e o bolinho caipira recheado com frango. Esta variação se dá devido às transformações comuns ao cotidiano de qualquer comida, que são inevitáveis. O texto “O bolinho ameaçado” do colunista Dias Lopes faz uma crítica à essas transformações:

Em 2010, Jacareí oficializou o bolinho caipira como patrimônio cultural imaterial da cidade. Todas as localidades da região deviam fazer o mesmo, pois o petisco está ameaçado por adaptações desfiguradoras. Em 2013, no Concurso de Receitas de São José dos Campos, apresentaram um bolinho caipira de forno, ao molho de hortelã, e outro batizado de Romeu e Julieta, recheado com goiabada e queijo. O petisco também foi preparado com filé de tilápia desfiada. Para completar, havia bolinhos vegetarianos, com carne de soja, queijo e ricota com tomate. Nada contra inovações, mas é fundamental que a receita preserve a identidade. Não por acaso, em São José dos Campos, o mais disputado bolinho continua sendo feito à moda antiga, pelas voluntárias que ajudam as velhinhas do Lar São Vicente de Paula, da Rua Monteiro Lobato, 95, no bairro de Vila Rangel. É, e de longe, o mais saboroso (LOPES, 2014).

Neste sentido, quando se fala em patrimônio imaterial é sabido que se trata de bens em constante transformação, o que se aplica ao bolinho caipira de Jacareí. Por isso, não se pode perder a perspectiva de que a introdução ou modificação de um hábito alimentar se dá, muitas vezes, em virtude de diversos aspectos concretos como, por exemplo, a disponibilidade de produtos e técnicas de preparo ou pela questão de acessibilidade econômica.



Figura 12 Feira Regional do Bolinho caipira. Edição 2013 Fonte: Acervo Fotográfico da Prefeitura Municipal de Jacareí

A salvaguarda dos bens imateriais não pretende frear estas mudanças. Visto que não será possível impedir que as pessoas coloquem temperos prontos no bolinho caipira, ou que ele seja recheado com tilápia, e tampouco se pode evitar que por ser mais saudável, se dê preferência a assá-lo ao invés de fritá-lo. As pessoas continuarão a inventar novos modos de comer o velho bolinho, e é assim que deve ser. Assim, o que o reconhecimento busca é dar subsídios para que esse bem salvaguardado não desapareça.

4.3.2 Prêmio Mestre Cultura Viva de Jacareí

O prêmio Mestre Cultura Viva de Jacareí é uma iniciativa da Fundação Cultural, que:

[...] tem por objetivo instituir uma política de transmissão dos saberes e fazeres de tradição popular em diálogo com a comunidade, para o fortalecimento da identidade e ancestralidade do povo brasileiro por meio de reconhecimento político, econômico e sócio cultural daquelas pessoas consideradas Mestres de tradição popular (JACAREÍ, 2014b, p.13).

Cada um dos mestres recebe R\$ 2.000, um certificado de Mestre Cultura Viva de Jacareí e uma placa de madeira com os dizeres: “Aqui mora um Mestre da Cultura Popular de Jacareí”. A cada edição são estabelecidas as categorias que

serão premiadas. A edição de 2014³³ do prêmio teve as seguintes categorias: Pai de Santo, Tradição no bolinho caipira, Confecção artesanal de rede de pescar e Boleira.

O vencedor da categoria “Tradição no bolinho caipira” foi José Maria de Souza, de 68 anos, mais conhecido como Zequinha do Mercado. Ele é dono do “Balcão do Café São Benedito”, que em 2015 completa 80 anos de funcionamento, no Mercado Municipal de Jacareí.

De acordo com uma entrevista concedida ao Globo Rural³⁴ Zequinha aprendeu a fazer o bolinho com a mãe e essa por sua vez aprendeu a fazer com as tias, que administravam o “Balcão do Café” desde 1935. Atualmente, Zequinha passou o comando da lanchonete para as filhas que continuam fazendo e vendendo o tradicional bolinho caipira de Jacareí. A clientela cresceu, mudou e renovou, mas o costume de comer o Bolinho com café ainda se mantém.

Infelizmente, a categoria “Tradição no bolinho caipira” foi exclusiva da edição 2014. Contudo, foi uma forma de reconhecer que dentro do Mercado Municipal ainda existe a venda do bolinho caipira, que ela não acabou com a saída de D. Nicota e muito menos que seus descendentes são os únicos a manter a tradição de produzir o bolinho.

4.4 O futuro do Bolinho caipira de Jacareí

Ao analisar a história da alimentação, Carlos dos Santos (2005)³⁵ aponta que as mudanças nos hábitos são óbvias. A primeira mudança foi o advento da agricultura, que deu ao homem a possibilidade de determinar o que a terra lhe ofereceria. A segunda grande mudança (FLANDRIN e MONTANARI, 1996), na alimentação do homem, deu-se com a Revolução Industrial, que atingiu a

³³ Sobre a premiação 2014: Disponível em: <www.jacarei.sp.gov.br/noticia/fundacao-cultural-de-jacarehy/2015/01/12/cultura-popular-teatro-e-premiacao-dos-mestres-cultura-viva-marcam-a-noite-de-domingo/16523> Acesso em: 09/2/2015

³⁴ Entrevista de José Maria de Souza “Zequinha” para o programa Globo Rural em 15 de outubro de 2012. Disponível em: <<http://revistagloborural.globo.com/Revista/Common/0,,ERT149230-18292,00.html>> Acesso em 25/09/2014.

³⁵ Em seu estudo “A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa”, Carlos dos Santos faz uma análise de como os hábitos alimentares foram influenciados pela história do homem. Além disso, Santos traz um resumo das produções mais relevantes na área da história da alimentação.

alimentação em diversos aspectos. Produtos como farinha, açúcar, vinagre, entre outros, passaram a ser produzidos por grandes usinas e em larga escala, deixando de ser feitos de forma artesanal e para a subsistência familiar. As grandes empresas passaram a fabricar comidas prontas, conservas de frutas e legumes, além dos alimentos até então desconhecidos, como chocolate em barra, leite em pó e leite condensado. Essas mudanças trazem alterações aos hábitos à mesa, como o peixe e a carne, que passam a ser encontrados praticamente prontos nas gôndolas dos supermercados.

A terceira mudança alimentar (FLANDRIN e MONTANARI, 1996), não grande, mas relevante, ocorreu a partir de 1960 com a agricultura orgânica, uma tentativa de voltar às origens, longe dos alimentos industrializados. Na atualidade, vive-se uma busca pela tradição do sabor e da nutrição. Flandrin e Montanari escrevem:

Nos planos da alimentação e da gastronomia (...) verifica-se que: apesar de toda espécie de ambiguidade e mal-entendido, a “redescoberta” da cozinha regional e das tradições gastronômicas locais se deu paralelamente a negociação de seus direitos pela indústria alimentar. Atualmente as cozinhas regionais fazem parte do patrimônio comum, do qual se tem, sem dúvida, mais consciência do que no passado (FLANDRIN e MONTANARI, 1996, p.867 grifo da autora).

O reconhecimento do bolinho caipira, feito de farinha de milho branca e carne de porco, como patrimônio cultural de Jacareí, insere-se no contexto que Flandrin e Montanari (1996) chamam de “redescoberta da cozinha regional” (1996, p.867). Trata-se de buscar um símbolo, que seja reconhecido pela sociedade de Jacareí e o bolinho veio a servir muito bem para receber este status.

No atual contexto sócio cultural percebe-se uma onda de “resgate” das tradições alimentares, o que talvez em poucos anos mude e o bolinho caipira perca seu status de patrimônio, ou talvez seja industrializado, é impossível prever. Mas o que pôde ser percebido é que hoje existe um desejo dos jacareienses em possuir um símbolo capaz de dar um “apelido” ao município, ou seja, transformar Jacareí na terra do bolinho caipira.

5 Considerações finais

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 que se refere às discussões teóricas, explicitadas nesta monografia, foram utilizados autores não só da área da Museologia, mas também, da Gastronomia e da Antropologia, pelo fato do foco central da pesquisa estar em um patrimônio gastronômico que vincula estas três áreas de conhecimento. Estabelecer a relação entre essas áreas foi produtivo, pois possibilitou entender a relação comida, sociedade e patrimônio.

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.

Sendo assim, a comida, nesse trabalho, é entendida como um elemento impregnado de histórias, culturas, tradições, saberes, memórias e costumes. Essa “comida” é um meio de se entender a relação que as pessoas têm com seu lugar de origem e com seu meio.

O paladar diferencia não só os sabores, mas também, distingue os sentidos relacionados à memória afetiva. Essa relação entre memória e comida pôde ser observada no “episódio das madeleines”, de Proust [1913] (1995), em que apenas o toque do alimento nos lábios é capaz de trazer à tona muitos sentimento e lembranças.

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.

Desta forma, como Freixa e Chaves escrevem, a respeito da gastronomia, afirmando ser “um inventário patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus, as festas, as danças e os templos religiosos” (2013, p. 19), esta pesquisa buscou mostrar que o bolinho caipira de Jacareí é tão importante para aquela sociedade quanto às edificações tombadas e os objetos salvaguardados pelo museu local. Freixa e Chaves corroboram essa constatação ao afirmarem que “a gastronomia local é um verdadeiro patrimônio cultural que todos nós carregamos e devemos ter orgulho” (FREIXA e CHAVES, 2013, p. 274).

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.

As reflexões apresentadas neste trabalho assumem uma importância particular, visto que atualmente, vivemos um momento em que os alimentos e o homem têm a possibilidade de viajar e de se transformar mais depressa do que nunca.

Como já mencionado, Jacareí reconheceu o bolinho caipira como bem cultural através da lei nº 5.497/2010, por meio de uma iniciativa da Fundação Cultural e do vereador Edinho Guedes. Até então o bolinho feito de farinha de milho branca e recheado de carne de porco era apenas mais um dos bolinhos, era o mais comum, porém não era denominado tradicional.

Entretanto, mesmo antes de receber a denominação de patrimônio imaterial, é possível apurar através das respostas do questionário, o bolinho já era considerado um bem pela população. De acordo com a pesquisa, o bolinho é importante “porque é uma coisa que une todo mundo na cidade, o rico e o pobre”, “porque o bolinho é nosso, não de São José, nem de outra cidade”; “porque é importante que uma cidade tão antiga tenha seus bens reconhecidos”, “porque faz parte da história de Jacareí, de sua formação, da sua cultura”.

Para avançar neste estudo acerca desse prato típico, seria válido pesquisar em outras cidades do Vale com o objetivo de comparar as relações estabelecidas com o bolinho caipira ou de avaliar o potencial de transformar o bolinho em patrimônio gastronômico da região vale-paraibana e não só de Jacareí

Destaca-se, portanto, a relevância da pesquisa, de modo a apontar o bolinho caipira como um patrimônio cultural imaterial socialmente reconhecido, com valor simbólico e presente na memória da sociedade jacareense.

Referências

- ABREU, Edeli Simioni de; VIANA, Isabel Cristina; MORENO, Rosymaura Baena; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva. (2001). **Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história**. Saúde e Sociologia. vol.10, n.2. 314p. Disponível em: < www.scielo.br/readcube/epdf.php?doi=10.1590/S0104-12902001000200002&pid=S0104-12902001000200002&pdf_path=sausoc/v10n2/02.pdf> Acesso em 10/10/2014.
- ACKERMAN, Diane. **Uma história natural dos sentidos**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1992, p. 161-212.
- ALBERTI, Verena. **Histórias dentro da história**. PINSKY, Carla Bassanezi (org) Fontes históricas. São Paulo: Contexto, 2005.
- AZEVEDO, Patrícia Guerra. **A gastronomia como marca identitária da Cultura sanfranciscana**. Revista de Desenvolvimento Econômico, Ano XII, Ed. Esp. Salvador, BA. 2010.
- BASS, Mary Ann; WAKEFIELD, Lucille; KOLASA, Kathryn. Community nutrition and individual food behavior. 1979. CONTRERAS, Jesús. (Org.) **Alimentación y Cultura**. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995.
- BESSIS, S. **Mille et une bouches : cuisines et identités culturelles**. Autrement, 1995. (Mutations/Mangeurs). apud 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.
- BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal: Centro Gráfico, 1988. 292p.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo. Cia das Letras, [1825] 1995.

CAMPOS, Judas Tadeu. **Festas juninas nas escolas: lições de preconceitos**. Educ. Soc., Campinas, v. 28, n. 99, p. 589-606, maio/ago. 2007. Disponível em: Acesso em: 23/05/2015.

CANCLINI, N. G. **Culturas Híbridas**. Trad. Heloísa Pezza Cintrão, Ana Regina Lessa. 3 ed. São Paulo: EDUSP, 2003.

CAPUCCI, Alberto. **Museu de Antropologia do Vale do Paraíba - MAV** (Jacareí/SP) Jornal O Lince. Nº56 2014. Disponível em: <<http://www.jornalolince.com.br/2014/abr/memoria/5623-museu-de-antropologia-do-vale-do-paraiba-mav-jacarei-sp>> Acesso em: 16/03/2015.

CAPUCCI, Alberto Filho. **Entrevista concedida a Cruz, Patrícia C.** Jacareí/SP em 26 de janeiro de 2015.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade uma história da alimentação**. Rio de Janeiro, Campus, 2003.

CARVALHO, Catharina Calochi Pires de. **Linguiça cuiabana: histórico e aspectos tecnológicos de fabricação**. 2009. 86 f. Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual Paulista, Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas, 2009. Disponível em: <http://base.repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/88387/carvalho_ccp_me_sjrp.pdf?sequence=1&isAllowed=y> Acesso em 21/03/2015.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global. 2005.

CHAGAS, Anivaldo Tadeu Roston. **O questionário na pesquisa científica**. Administração on line, v. 1, n. 1, 2000. Disponível em <http://www.inf.ufsc.br/~verav/Ensino_2013_2/O_uso_de_questionarios_em_trabalhos_cientificos.pdf> Acesso em: 15/01/2015.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro, Rocco. 1986.

DA MATTA, Roberto. **Notas sobre el simbolismo de la comida en Brasil**. In: Revista L'Homme, França. 1988.

DOS SANTOS, Carlos Roberto Antunes. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa**. História Questões & Debates, v. 42. 2005.

DROUARD, Alain. **Chefs, Gourmets e Gourmands: A cozinha francesa nos séculos XIX e XX**. In História do Sabor. FFREEDMAN, Paul. (org). Editora Senac. São Paulo. 2009, p. 263-299.

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.

FUNDAÇÃO VALE PARAIBANA DE ENSINO FVE. **Nossa Senhora da Conceição de Jacarehy**. Edição Indústrias Papel Simão, 1990.

GARCIA, Rosa. **Representações sociais da comida no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo**. São Paulo, USP/IPS, 1993 219p.

GEHRKE, Jussara. **Bolinho Caipira de Jacareí**. Coletânea. 2009. Disponível em: <http://jussaradg.blogspot.com.br/2009/06/bolinho-caipira-de-jacarei.html> Acesso em 12/08/2014.

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.

GIMENES, Maria Henriqueta. DE MORAIS, Luciana Patrícia. **Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional**. In: Seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais, 2012, São Cristóvão - Sergipe. Anais do I

Seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais, 2012. v. 1. p. 1-15.

GUEDES, Edinho. **Cultura - Bolinho Caipira Patrimônio Cultural de Jacareí.**

Vereador Edinho Guedes. 2010. Disponível em:

<http://www.edinhoguedes.com.br/trabalho/Leis/Cultura----Bolinho-Caipira-Patrimonio-Cultural-de-Jacarei/61> Acesso em: 12/02/2015.

GUEDES, Edinho. **Patrimônio Cultural de Jacareí - Bolinho Caipira.**

Documentário. Publicado em 15 de junho de 2012. Disponível em:

<https://www.youtube.com/watch?v=dONBJJmNSus&noredirect=1>. Acesso em: 14/11/ 2014.

HOBBSAWN, E.; RANGER, T. (orgs). **A invenção das tradições.** São Paulo: Paz e Terra, 1984, p. 9-23.

HOLANDA, Sergio Buarque de. **Caminhos e fronteiras.** São Paulo. Companhia das Letras, 1994.

IPHAN. **Termo de Referência para a Salvaguarda de bens Registrados como Patrimônio Cultural do Brasil.** s.d. Disponível em:

<<http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=1911>> Acesso em: 16/03/2014

JACAREÍ. **Boletim Oficial do Município de Jacareí.** Nº 970. 8 de novembro, p. 13. 2014b. Disponível em:

<http://www.wpi.embras.net.br/wpi_pmjacarei/_images/BO_970.pdf> Acesso em 06/03/2015.

JACAREÍ. **Boletim Oficial do Município de Jacareí.** Nº 952 Jacareí, 9 de agosto, p, 15. 2014a. Disponível em:

http://www.wpi.embras.net.br/wpi_pmjacarei/_images/BO_952.pdf Acesso em 31/10/2014.

JACAREÍ. **LEI Nº. 5.497 de 22 de Julho de 2010. Dispõe sobre o registro do “Bolinho Caipira de Jacareí” como patrimônio cultural municipal e dá outras providências.** Boletim Oficial do Município de Jacareí nº 690, de 23 de julho de

2010, 36 p. Disponível em

http://www.wpi.embras.net.br/wpi_pmjacarei/_images/BO_690.pdf Acesso em 03/06/2014.

LLÉVI-STRAUSS, **Claude**. **A origem dos modos à mesa**. Mitológicas. v.3. São Paulo: Cosac & Naify. 525 p. 2006.

LOPES, D. **O bolinho caipira ameaçado**. Paladar – Estadão, 28 de maio de 2014. Disponível em: < <http://blogs.estadao.com.br/paladar/o-caipira-ameacado/>>. Acesso em: 30/05/2014.

MACEDO, Pedro Henrique. **Tradição, comida e transformações sociais: estudo de caso do bolinho caipira na cidade de Jacaré SP**. Iniciação científica não publicada. Graduação em Sociologia e Política - Fundação Escola de Sociologia e Política de São Paulo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. São Paulo. 2015.

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.

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. Rio de Janeiro: Estudos Históricos, nº 13, janeiro – junho de 2004, p. 25 a 39.

MAGNO, Eduardo. **A contribuição do Vale do Paraíba para a identidade da gastronomia brasileira**. Jornal O Lince. 2010. Disponível em: <<http://www.jornalolince.com.br/2010/out/pages/publicando-especial-gastronomia.php>> Acesso em 13/03/2015.

MENASCHE, Renata. **Comida: alimento transformado pela cultura**. Cadernos IHU em Formação, v. 3, n. 23, p. 10-13, 2007. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/903.pdf>> Acesso em 26/01/2015

MINTZ, Sidney W. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais - Vol. 16 Nº 47. 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718.pdf> Acesso em 08/02/2015.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo. 2ª Ed. 2013.

MONTEIRO, Paula Camila; dos SANTOS GUIMARÃES, Rita de Cássia; BAIOSCHI dos SANTOS, Fúlvia Letícia. **A culinária como elemento do patrimônio cultural: Estudo de caso do Afogado como prato típico da Festa do divino Espírito Santo em São Luís do Paraitinga-SP**. 2007. Disponível em: <<http://www.anpuhsp.org.br/sp/downloads/CD%20XVIII/pdf/PAINEL%20PDF/Paula%20Camila%20Monteiro.pdf>> Acesso em: 18/09/2014.

MORAIS, Luciana Patrícia de. **Comida, identidade e patrimônio: Articulações possíveis**. História Questões & Debates v. 54, n. 1, p. 227-254, 2011.

MÜLLER, Nice Lecocq. **Industrialização do Vale do Paraíba**. Universidade de São Paulo, Instituto de Geografia, 1969.

NEDER, Thabata. **Cozinha Paulista**. Correio Gourmand. 2013. Disponível em: http://correiogourmand.com.br/info_01_cultura_gastronomica_02_cozinhas_do_brasil_03_sao_paulo.htm Acesso em 10/03/2015.

NOGUEIRA, Amanda. **Cumê devagarinho**. Paladar. Estadão. 1 de julho de 2012. Disponível em: <<http://blogs.estadao.com.br/paladar/cume-divagarinho/>> Acesso em 10/12/2014.

NOGUEIRA, Maria Dina. MENDONÇA, **Feiras e comidas: espaço e tempo em movimento**. In: Celebrações e saberes da cultura popular: pesquisa, inventário, crítica, perspectivas. LONDRES, Cecília. et ali. Rio de Janeiro. Funart. IPHAN. CNFCP. 2004, p. 35 – 54.

PELEGRI, Sandra C. A. **Tradições e Histórias Locais: as esperanças nas bandeiras do divino em São Luiz do Paraitinga (São Paulo/Brasil)**. Patrimônio e Memória. v.7, n.1, p. 231-256, jun. 2011.

PELEGRI, Sandra de Cássia Araújo; FUNARI, Pedro Paulo Abreu. **O que é patrimônio cultural imaterial**. Brasiliense, 2008.

PERTILE, Krisciê. **Comida de Rua: Relações Históricas e Conceituais**. Rosa dos Ventos-Turismo e Hospitalidade, v. 5, n. 2, 2013. Disponível em: <<http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/viewArticle/1896>> Acesso em: 02/03/2015.

PROUST, Marcel. **No caminho de Swann**. Trad. Mário Quintana. São Paulo, Globo. 558p. 1995.

REINHARDT, J. C. **O pão nosso de cada dia - a Padaria América e o pão das gerações curitibanas**. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. Disponível em: <<http://dspace.c3sl.ufpr.br/dspace/bitstream/handle/1884/25453/D%20-%20REINHARDT,%20JULIANA%20CRISTINA.pdf?sequence=1>> Acesso em 18/09/2014.

RENO, Denis. BRUNELLI, Luís. Folkcomunicação Hereditária: **A Transmissão das Tradições entre as Gerações Paulistas**. Trabalho apresentado ao GT 11 - Folkcomunicação, do Intercom Sudeste, 2006. Disponível em: <<http://www.portcom.intercom.org.br/pdfs/58155174299113403187305214046409902401.ppd>> Acesso em 09/02/2015.

RURAL, João. **Os caminhos dos Sabores**. In Textos do Brasil nº 13 - Sabores do Brasil. Ministério das Relações Exteriores: Departamento Cultura. 2008 p. 71-77.

RURAL, João. **Entrevista concedida a TV Vanguarda**. 31 de março de 2012. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=DjFebAFMNPE>. Acesso em: 14/11/2014.

RURAL, João. **No fundo do tacho**. São José dos Campos: Editora Gráfica Mogiana, 2013.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

SHAROWSKY, Ludmila. **Jacaré: Tempo e Memória**. São Paulo. Scortecci, 2013.

SILVA, Paula Pinto e. RODRIGUES, Domingos; QUARESMA, Flávia. **Arte de cozinha**, 1680. Senac, 2008.

TOLEDO, Rosana Fernandez Medina. **Uma visão estética da gastronomia: uma formação docente**. Revela. Ano IV - Nº VII - Jan/Abr 2010.

UNESCO. **Recomendação para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial**. Disponível em:

<http://www.unesco.org.br/areas/cultura/areastematicas/patrimonio/patrimonioimaterial/index_html/mostra_documento> Acesso em:05/11/2014.

VILAÇA, Aparecida. **Comendo como gente: formas do canibalismo**. Wari'. Anpocs, 1992.apud GARCIA, Rosa. Representações sociais da comida no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. São Paulo, USP/IPS, 1993 219p.

Apêndices

Apêndice A - Instrumento de pesquisa

1- Onde você mora?

Paraíba () Jacareí () Em outra cidade do Vale do Paraíba () Fora do Vale do Paraíba

2- Você costuma comer bolinho caipira?

() Sim () Não

3- Em sua opinião o bolinho caipira é importante para a cultura do município?

() Sim () Não () Não sei

4- Você sabia que o bolinho caipira foi registrado como patrimônio imaterial de Jacareí?

() Sim () Não

5- Em sua opinião foi importante esse registro?

() Sim. Por quê? () Não

Anexos

Anexo A - LEI Nº. 5.497/2010

LEI Nº. 5.497/2010, DE 22 DE JULHO DE 2010

Dispõe sobre o registro do "Bolinho Caipira de Jacareí" como patrimônio cultural municipal e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JACAREÍ, USANDO DAS ATRIBUIÇÕES QUE LHE SÃO CONFERIDAS POR LEI, FAZ SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL APROVOU E ELE SANCIONA E PROMULGA A SEGUINTE LEI:

Art. 1.º Fica o Poder Executivo, por meio do CODEPAC – Conselho de Defesa do Patrimônio Cultural, autorizado a registrar como bem cultural imaterial deste município, o "Bolinho Caipira de Jacareí".

Parágrafo único. Considera-se como "Bolinho Caipira de Jacareí" a iguaria preparada fundamentalmente com: massa de farinha de milho branca, polvilho doce, sal, alfavaca ou cheiro-verde, e recheada com carne suína ou peixe da espécie lambari.

Art. 2.º Esta Lei entrará em vigor na data da sua publicação, revogando-se qualquer outra legislação em contrário.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JACAREÍ, 22 DE JULHO DE 2010.

HAMILTON RIBEIRO MOTA
Prefeito Municipal

AUTOR DO PROJETO E DAS EMENDAS: VEREADOR EDINHO GUEDES.

Este texto não substitui o original publicado e arquivado na Câmara Municipal de Jacareí³⁶

³⁶ Disponível em: < <http://www.legislacaoonline.com.br/jacarei/images/leis/html/L54972010.html> > Acesso em : 03/06/2015

Anexo B – Panfleto da Feira regional do Bolinho Caipira, 2014



Figura 13 Divulgação da Feira Regional do Bolinho Caipira, 2014. Fonte: Fundação Cultural de Jacareí