

AS TRANSFORMAÇÕES DA ALIMENTAÇÃO EM URUBICI, ATRAVÉS DA HISTÓRIA ORAL DE UMA FAMÍLIA TRADICIONAL DA CIDADE.

Brenda Guimarães Santos Arruda Salomé
Prof. Orientador: Wilton Carlos Cordeiro

RESUMO

Os hábitos alimentares sofrem mudanças significativas através das gerações, influenciadas pelos mais diversos fatores (clima, produção agrícola, modismos, entre outros). Partindo dessa premissa, o presente estudo buscou compreender as transformações da alimentação na cidade de Urubici-SC, tendo como parâmetro a história de uma família tradicional da região. Foram entrevistados quatro integrantes, seguindo a linearidade geracional (duas netas, uma bisneta, uma trineta), todas residentes na cidade, o que permitiu resgatar a alimentação dos colonizadores da região. Utilizou-se uma análise qualitativa, baseada em uma pesquisa exploratória, a história oral por meio de entrevistas semiestruturadas. Os dados permitiram interpretar os hábitos alimentares ao longo das gerações e suas principais mudanças, como a industrialização dos alimentos e inserção da mulher no mercado de trabalho. Resultando-se na diminuição de uso das receitas tradicionais, redução das variedades e quantidades alimentares. A mutação ocorrida nos hábitos alimentares traz consigo perdas importantes, seja na produção de alimentos para consumo próprio, técnicas e receitas tradicionais da família. O registro de hábitos alimentares e algumas técnicas relatadas pelas entrevistadas ganha uma importância especial para a formação da identidade alimentar local.

Palavras-chave: alimentação, Urubici, identidade alimentar, história oral

ABSTRACT

Eating habits undergo significant changes through generations, influenced by several factors (weather, agricultural production, trends, among others). Knowing this, the present study sought to understand the evolution of food in the city of Urubici - SC, having as parameter the history of a traditional family in the region. Four integrants of the family were interviewed following the generational linearity (two granddaughters, one of fourth and one of the fifth generation), all city residents, which allowed to rescue the eating habits of the colonizers of the region. A qualitative analysis was used, based on an exploratory research and semistructured interviews. The data allowed to interpret the eating habits along the generations and its major changes, as the food industrialization and women insertion on job market, resulting in a decrease in the use of traditional recipes, also the food variety and quantity. The mutation occurred with eating habits leads to significant losses, either in the production of food for own consumption, techniques or traditional family recipes. The registration of eating habits and some techniques reported by the interviewees is especially important for the formation of local food identity.

Keywords: food, Urubici, food identity.

1 INTRODUÇÃO

A família é um organismo mutável, que transforma e é transformada pela sociedade, a organicidade familiar se redimensiona por conta das pressões sociais

originárias dessas mudanças. Assim compondo a formação cultural familiar que é a bagagem de conteúdos básicos e habilidades sociais, que são transferidos dos mais velhos, para os mais novos. Sendo seus hábitos e costumes, reflexos da comunidade que habitam ao longo de suas gerações (PRADO, 1982).

Para construir a identidade alimentar de um local é indispensável que se tenha registros da cultura popular, com relação as suas práticas alimentares, saberes e fazeres, como ressaltam as autoras:

A cultura popular envolve conceitos como hábitos, valores, crenças e história, que definem a alimentação de uma comunidade e os conhecimentos referentes a ela, pois não há alimentação sem um contexto sociocultural. Esses conhecimentos são aprendidos e transmitidos nos núcleos familiares e nas comunidades, porém a homogeneização dos mercados e o aumento da população podem levar a perda destes conhecimentos, junto a eles, a identidade de um povo (RONCHETTI E MÜLLER, 2016, p.6).

Há poucos desses registros que remetem a alimentação da cidade de Urubici, e as fontes vivas dessa memória estão morrendo, deixando uma lacuna na história da cidade. O município está localizado na Serra Catarinense, tem como base a economia rural, horticultura, pecuária e fruticultura, destaca-se na produção de maçã, erva mate, mel, vime e trutas. Tem como peculiaridade, as baixas temperaturas durante o inverno, que em conjunto com os seus atrativos naturais e sua essencialidade rural, atrai cada vez mais turistas, ganhando relevância no cenário turístico estadual e nacional. No entanto, o turista busca uma identidade, que se refere à capacidade do ambiente de ser reconhecível e único. A cultura alimentar pode ser um elemento capaz de evidenciar esta particularidade (HANASHIRO, 2015).

Sendo assim, o objetivo do presente estudo é investigar as transformações alimentares da cidade, através de relatos das três gerações de uma família tradicional da região. Por meio da linearidade geracional, que auxilia a compreensão do que comiam e as adaptações alimentares que tiveram que fazer ao longo do tempo. Ficam as perguntas, o que permanece da alimentação e costumes dos seus descendentes? O que mudou? E porquê? Utilizando-se da História Oral, que exerce uma importância fundamental para identificar por meio da memória legítima das práticas alimentares do passado e do presente evidenciando a existência de uma cultura alimentar. A esse respeito, é preciso refletir que:

A história oral é considerada como fonte identitária de um povo, capaz de retratar as realidades, as vivências e os modos de vida de uma comunidade em cada tempo e nas suas mais variadas sociabilidades. Esse tipo de fonte não só permite a inserção do indivíduo, mas o resgata como sujeito no processo histórico produtor de histórias e feitos de seu tempo (XAVIER, 2009.s.p).

Para elucidar essas questões o estudo apresenta-se as seguintes partes, contexto histórico da cidade e sua formação étnica, os ciclos econômicos, a alimentação urubiciense, a história da família estudada, e as entrevistas com seus membros, seguido dos resultados dos seus relatos.

Com isso, permitiu traçar paralelos dos períodos da história de Urubici com prática alimentares correspondentes da época, observando as modificações ocorrida de geração a geração e seus principais motivos, tendo em vista a intenção de registrar tais informações em busca da compreensão dos hábitos alimentares e da formação da identidade alimentar local.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1. Urubici da origem à emancipação

A cidade de Urubici está situada na Serra Catarinense, possui uma população que chega a mais de 10 mil habitantes. O município é formado por 7 bairros, 2 distritos e 22 localidades no interior (BURATTO et al., 2013, p.7). Possui um dos pontos mais altos da Serra Geral a 1.800m de altitude, que associada à elevação e às latitudes subtropicais, registram-se anualmente em Urubici as menores temperaturas do Brasil. A temperatura média anual é de 13,2°C, sendo média do mês mais frio de 9,4°C. (INMET, 2017). A paisagem local caracteriza-se pelo domínio de ecossistemas campestres formando mosaicos com a Floresta Ombrófila Mista¹(IBGE, 2004).

A origem do nome da cidade divide opiniões de historiadores, de acordo com Buratto et al. (2013, p.3.), tem origem Guaraní, deriva do dialeto m'bya² dos Guaranis. Uru significa “ave”, e “bici” significa “assado”, ave assada, seria uma preferência alimentar dos primeiros habitantes juntamente com o pinhão. Segundo Rodrigues (s.d,n.p) a origem é de um silvícola que acompanhava uma das expedições e encontrou um pássaro morto as margens de um rio, então exclamou "Urubici", querendo dizer "Olhe ali um uru, bici" — URU (ave galinácea do Brasil, típica dessas paragens) — BICI (nome de seu colega indígena).

Existem evidências arqueológicas da ocupação indígena, com registros em sítios pertencentes ao período pré-coloniais na região há pelo menos 3.000 anos (ALMEIDA, 2014, p.32). Mais recentemente a região era habitada pelos Xokleng, pertencentes ao grupo etnolinguístico Jê, que vivem em relativo isolamento devido as barreiras geográficas impostas pelo relevo da região; essas características geográficas e a tenacidade e insubordinação desses indígenas explica a ocupação tardia por colonizadores brancos. Enquanto municípios vizinhos eram colonizados no século XVIII, em Urubici ocorreu somente no final do século XIX, por necessidade de novas terras, por motivos políticos e econômicos (BURATTO et al., 2013).

¹ É uma das principais tipologias vegetacionais, da região sul do Brasil, conhecida como floresta das Araucárias caracterizada pela presença marcante da *Araucária angustifolia* e outras espécies (GROSS 2017, p.21).

² Era falado por grupos migradores, que se distribuíam por todo o território Guaraní (Bolívia, Paraguai, Uruguai, Argentina e Brasil). (DOOLEY, 2016).

A população de tropeiros composta por paulistas e gaúchos foram os principais colonizadores da região serrana, que faziam a rota na serra os chamados “Caminhos das Tropas”, percorridos pelos tropeiros que saíam do Rio Grande do Sul com o gado para São Paulo (SOUZA, 2005, p.3). Assim influenciaram a cultura de toda serra com hábitos e populações que por ali se instalaram, o poder político e econômico desse período estava ligado às fazendas de criação de gado.

Os pioneiros colonizadores de Urubici foram os portugueses, na figura de Manoel Saturnino de Souza e seus filhos, Inácio e José Saturnino e Hipólito da Silva Mattos os quais teriam chegado na última década do Século XIX . Acredita-se que a primeira clareira teria sido aberta às margens do Rio Urubici, no local onde encontra-se atualmente o cemitério municipal (BURATTO et al., 2010, p. 29).

No ano de 1915, Urubici foi instalado como Vila de São Joaquim IBGE (2017), em 1922, a vila foi elevada à categoria de distrito, e em 06 de dezembro de 1956 ocorreu a fundação do município, desmembrando-se de São Joaquim. A instalação solene do município de Urubici ocorreu em 03 de fevereiro de 1957, data em que se comemora oficialmente o aniversário de sua emancipação (RODRIGUES, s.d.p.).

Segundo Hanashiro (2015) a notícia de que as terras da região e o vale do Rio Canoas eram férteis, acabou atraindo colonos principalmente da região de São Joaquim, do litoral e das encostas do sul de Santa Catarina, caracterizando-se Urubici como destino secundário de imigrantes que já se encontravam no Brasil. As regiões oeste e sul do atual município foram povoadas principalmente por pecuaristas descendentes de portugueses e espanhóis, e as regiões nortes e leste foram povoados por agricultores descendentes de alemães e italianos, além de pequenos grupos de afrodescendentes recém libertos. Os letos³ foram o último grupo étnico a compor a população inicial da cidade, chegaram por volta de 1925, alguns deles vindo direto do seu país de origem para Urubici, diferentemente dos outros grupos colonizadores que já viviam em outras regiões do Brasil.

A divisão de dois núcleos urbanos da cidade que teve início na sua fundação e permanece até os dias atuais, sendo o bairro Praça concentra a parte mais urbanizada e o bairro Esquina com produção agrícola (BURATTO et al., 2013).

³ Atualmente, é uma denominação local dada às pessoas oriundas da Rússia, Polônia, Lituânia, Estônia e Letônia que falam o mesmo idioma - o leto. Também são as pessoas que nasceram na Letônia e que por vários motivos históricos, em diversos recortes de tempo, migraram para as regiões citadas a partir da Letônia e levaram consigo a língua leta - que é uma língua báltica do grupo indo europeu (WITTMANN, 2015, s.p).

2.2. Ciclos econômicos de Urubici

Aos ciclos econômicos de Urubici, identificam-se por alguns momentos especiais, o pioneiro relatado por Buratto et al. (2013) compreende o surgimento das primeiras atafonas⁴ no município, por volta do final do Século XIX e início do Século XX; moagens dos grãos de milho e outros produzidos pela vila.

O período de 1950 a 1970, compreendeu o ciclo madeireiro na cidade. Neste período chegou a existir 34 serrarias no município o ocasionou grande crescimento demográfico da região (BURATTO et al.2013). O Ciclo de desmatamento das araucárias foi atividade propulsora do município atingiu seu auge em 1960 e 1970, apoiado pelo desenvolvimentismo do pós-guerra. A extração das araucárias na cidade tinha objetivo enviar madeira para estados São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Brasília, além da exportação (SANTOS, 2013).

Com as derrubadas de árvores as clareiras abriam espaço para outras atividades necessárias para subsistência da população, a agricultura principalmente as margens do rio Canoas, nas áreas em que não era viável plantio, foram feitas construções de casas, estabelecimentos comerciais e igrejas. (BURATTO et al.2013).

Em 1970, a indústria madeireira apresentava declínio, devido ao esgotamento natural da madeira, pelo preço da araucária e sua substituição por outros tipos de madeiras, e ainda pela falta de visão dos exploradores dos ramos. Relata Hanashiro (2015, p.67) que vários empreendimentos fecharam, incluindo o cinema que era símbolo do progresso na cidade. A população dependente das serrarias mudou de ramo, e até da cidade (RODRIGUES, s.d, p.11).

O município recupera seu desenvolvimento econômico com a horticultura, tornando-se o maior produtor de olerícolas⁵ da serra. Com destaques para produção de tomate, beterraba, repolho. Recebendo o Título “Capital das Hortaliças”, e a instalação de uma unidade do Ceasa na cidade de Urubici, o Mercado do Produtor do Vale do Canoas inaugurado em 1978. No entanto, devido à falta de gestão e organização do setor, o Mercado do Produtor veio a ser fechado em 1981(HANASHIRO, 2015).

Novamente o declínio percorre a economia de Urubici, porém a atividade agrícola se manteve no município e até hoje corresponde a uma das principais bases de sua economia, a economia rural que abrange a pecuária, horticultura e fruticultura representa

⁴ Moinhos de moer grãos movidos à mão, animais ou água (HANASHIRO, 2015, p.65).

⁵ Palavra derivada da olericultura, que etimologicamente significa "cultura de hortaliças", é largamente utilizada nos círculos técnico-científicos, define olericultura como “cultura de legumes” (ALMEIDA, s.d)

cerca de 31% do Produto Interno Bruto do município, juntamente com o setor de serviços responsável por 58% do PIB municipal economia (SEBRAE, 2010).

A partir dos anos 90, o município passa a despertar para uma nova atividade econômica: o Turismo, descrita como o verdadeiro tesouro de Urubici ⁶ por Hanashiro (2015, p.68).

Se existem estes tesouros ou não, isso não podemos afirmar; o que podemos afirmar é que no sentido mais figurado da palavra, Urubici abriga diversos tesouros: paisagens exuberantes esculpidas pela natureza, peculiaridades climáticas, e um povo de sorriso fácil e hospitaleiro, o que tem atraído a cada ano muitos turistas para o município.

Em 1997, a criação do Conselho Municipal de Turismo – COMTUR, veio confirmar a consolidação da atividade turística, surgindo como um instrumento de gestão afim de regular o desenvolvimento da atividade no município. Em 2001, Urubici foi matéria do programa Globo Repórter, sendo este momento considerado determinante para alavancar o turismo do município. A partir desta ampla divulgação a atividade turística na cidade começou a crescer significativamente (HANASHIRO, 2015).

O município possui mais de 20 pontos turísticos é o maior número da Serra Catarinense, entre esses os mais visitados são, a vista da Pedra Furada a partir do Morro da Igreja, as cascatas do Avencal e a Véu de Noiva que chegam a congelar no inverno, a Serra do Corvo Branco e muito outros ligados ao turismo rural e esportivo-radical. (EMBRATUR, 2011).

Além do crescimento do turismo o município está despertando para outras atividades econômicas, como agricultura e extrativismo sustentável, exemplo do projeto Acolhida na Colônia⁷, valorizando seus produtos locais, como suas frutas nativas, mel, vinhos, maçãs, vimes e truticultura, se tornando cada vez mais atrativa a investidores. (BURATTO et al. 2013; SEBRAE,2017).

⁶ A lenda do tesouro dos jesuítas, expulsos do Brasil no século XVIII por ordem do Marquês de Pombal, os jesuítas teriam enterrado parte do tesouro de suas ricas igrejas nas estâncias dos campos de cima da Serra (ASSIS, 2016. s.p).

⁷ Associação de agricultores integrada à rede *Accueil Paysan*, tem como objetivo hospedar pessoas para vivenciar o dia-a-dia no campo (ACOLHIDA, 2018).

2.3. A Alimentação da região de Urubici

A alimentação para Gimenes (2006) possui várias interfaces, extrapolando a mera satisfação fisiológica e cumprindo uma série de funções e expressões que transcendem à fome biológica e se traduzem em costumes, rituais e demais comportamentos. Mais do que a disponibilidade ou não de determinado alimento, a escolha da dieta de um grupo se respalda em um contexto muito maior, envolvendo cultura e identidade.

Os hábitos alimentares se traduzem na forma de seleção, preparo e ingestão de alimentos, que não são o espelho, mas se constituem na própria imagem da sociedade”, salientando a íntima relação que se estabelece entre a alimentação e a cultura de uma sociedade (BONIN e ROLIM, 1997, p.76).

A manutenção de hábitos alimentares e práticas culinárias de uma determinada região é a base para a formação das cozinhas regionais. As cozinhas possuem articulações que dialogam com representações do que é local, regional, nacional; com diferentes grupos (etnias, classe, idade, gênero), além das questões relacionadas ao tempo, à tradição e à memória. (COLLAÇO, 2013).

A presença das cozinhas de diferentes grupos étnicos colonizadores, contribuíram com hábitos, saberes e fazeres construindo a alimentação urubiciense, Buratto et al. (2013) descreve características dessas cozinhas do cotidiano da população local.

As influências portuguesas estão presentes nas preparações à base de carne de porco, chouriços, caldos como o pirão de peixe, e nos tradicionais doces feitos com gema de ovos. A herança espanhola pode ser comprovada pelo churrasco e no uso do azeite de oliva para o preparo de aves e frutos do mar. (BURATTO et al.2013, p.33).

Dos alemães herdaram a *gemüse* (verduras verdes) com costela de porco, pernil de porco, arroz doce, *schmier* (geleia), cuca de leite, pão de milho, pão de inhame, *waffers*, e a presença das corujas alemãs (roscas de polvilho grandes assadas em fornos de rua) (idem. 2013, p.36).

Os italianos contribuíram com a polenta, acompanhamento indispensável a diversos pratos: frango caipira ao molho, carne bovina e carne de porco, além de fritadas de queijo, salames e ovos, nos cardápios dos estabelecimentos locais a influência italiana fica clara nas macarronadas, *minestrone* (sopa de vegetais com macarrão, feijão ou arroz), pizza e bolachinhas de milho. Entre as bebidas a maior herança é o vinho, que não podia faltar nas refeições e ainda hoje é produzido artesanalmente por descendentes italianos urubicienses (idem.2013).

A influência negra na culinária local, é sentida no gosto serrano pela feijoada, tanto em sua forma tradicional (feijoada preta) quanto em sua forma alternativa (feijoada branca com carne de frango e feijão branco) (idem.2013. p.350).

Os letos trouxeram vastas contribuições, o preparo de conservas de frutas e verduras, peixes, batatas e doces a partir de frutas, tortas, biscoitos. Geralmente as sopas são feitas com verduras e leite. O queijo tradicional é o queijo de cominhos, servido durante o solstício de verão. Também há a sopa a base de bacon e o *falsais zatz* (coelho falso) feito à base de carne moída, o *piragi* (pastel recheado com bacon e assado) e o *strudel* de maçã. Doces como mousses, geleias e conserva de pepino na folha de uva. Muito comum uma bebida à base de chá, principalmente o chá feito de frutas secas, como a maçã (WITTMANN, 2015).

No período de inverno reina o pinhão. A influência dos tropeiros está presente na técnica, na cocção do fogão a lenha, originaria do fogo de chão, que aquece no inverno rigoroso, com ele veio a carne seca, pratos possíveis de serem feitos durante a viagens, arroz tropeiro, paçoca de carne com farinha(farofa) e virado de feijão com pele de porco. O pinhão das sapecadas (pinhão assado na própria grimpá), agora poderiam serem cozidos por mais tempo, com isso a liberdade de criação de novas receitas, como a paçoca de pinhão e o entrevero encontradas com facilidade em restaurantes locais (BURATTO et al.2013, p.103).

Com a vinda das famílias para cidade, o tempo aceitável de cozimento dos pratos foram aumentados. Entrou na dieta a mandioca, a opção de carne começou a variar de acordo com disponibilidade na região, espinhaço de ovelha, ensopado de batata, frescal no espeto, galinha de viagem, matambre enrolado, mocotó, quirera com costelinha de porco, risoto de frango, tatu na panela e vaca atolada. Algumas receitas surgiram com a introdução de novos produtos da região, como a horticultura que incentivou as receitas de bolos, suflês e tortas de legumes (idem, 2013).

As diversas preparações encontradas no café colonial⁸, são uma grande junção dessas influências culinárias, bolos, bijajicas (assadas e fritas), broa de milho, pão de queijo, pão de trigo, rabanada, rosca de coalhada, toicinho do céu, produzidos com ingredientes locais, leite, ovos, mel e geleias, por exemplo. De tão fartos os cafés das tardes que substituem o jantar, uma tradição urubiciense (idem.2013).

⁸ É uma refeição típica das cidades brasileiras de origem alemã, tradição no Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul (BURATTO et al.2013).

As sobremesas comuns na cidade são, arroz doce, ambrosia, canjica, doce de abóbora, doces de frutas, doce de gila, doce de leite, geleias, mel, marmeladas, pudim de leite, sagu e outras (idem. 201, p.350).

A culinária de Urubici é recortada pela herança da diversidade cultural de seus grupos étnicos, a cozinha passada de geração em geração nas próprias famílias e comunidade. Traz consigo a responsabilidade pela manutenção da cultura local.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A pesquisa caracteriza-se como qualitativa, configurando-se, conforme seus objetivos como uma pesquisa exploratória, realizada através da história oral, análise documental, bibliográfica, histórico familiar (GIL, 2008, p.41).

O instrumento de pesquisa foi a entrevista semiestruturada e de sequência flexível, que de acordo com Moura; Ferreira; Paine, (1998, p. 78) consiste na técnica de coleta de dados e métodos autobiográficos de contato face a face entre o entrevistador e o entrevistado, através de roteiro pré-definido.

O critério para composição do grupo de informantes foi o da seleção deliberada (ALVES; SILVA, 1992). A família tradicional da cidade de Urubici, de sobrenome Mattos, constitui a base do estudo. A escolha deu-se a partir do histórico da formação da cidade, sendo uma das mais consistentes, a busca por componentes das gerações dessa família se baseou, em documentos, sites de genealogia, redes sociais e indicações de membros da própria família.

As entrevistas seguiram uma linearidade trigeracional, aplicadas a quatro pessoas, sendo, duas netas, uma bisneta e uma trineta do patriarca da família, foram gravadas em áudio no dia 12 e 13 de outubro de 2018.

O roteiro contou com nove perguntas, direcionadas ao período geracional das entrevistadas, sempre com foco na correlação do alimento que se comia no passado (infância e juventude) e o que comem na atualidade.

As respostas foram transcritas, e posteriormente analisadas, subsidiando as discursões e comparações. Com o intuito de compreender a formação dos hábitos alimentares na cidade de Urubici, através da evolução alimentar das três gerações de uma família, de descendentes portugueses fundadores e tradicionais na região.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Origem da família estudada

A família Mattos inicia sua trajetória em Urubici através do Major Hipólito da Silva Mattos. Nascido 03.07.1863 em Pescaria Brava-SC, bisneto de açorianos, casou-se com Joaquina Rosa de Lima em 05.11.1886, em Lages-SC, vindo a falecer em 14. 11. 1953, em Urubici-SC, aos 90 anos. O casal teve 15 filhos, 39 netos e 27 bisnetos 7 trinetos e 2 tetranetos.

O Major Hipólito da Silva Mattos levado pelo espírito pioneiro, radicou-se na localidade de Bom Sucesso, em 1883. Vindo a tornar-se figura proeminente na região. Além de um bem-sucedido comerciante, ocupou diferentes cargos públicos, entre eles Tabelião de Notas de S. Joaquim, Subdelegado de Polícia, Intendente Municipal, por dois longos períodos (RUIZ, 2018). Liderou a lista de donativos e foi o principal doador para a construção da Capela de Nossa Senhora Mãe dos Homens (LUZ, 2012).

4.2 História oral da evolução da alimentação da Família Mattos

Participaram da pesquisa quatro membros da família do senhor Hipólito residentes na zona urbana da cidade de Urubici, duas netas, uma com 88 anos e outra com 70 anos (primas entre si), uma bisneta, com 50 anos, e uma trineta, com 24 anos.

As netas recordam da alimentação dos pais e avós, possibilitando a compreensão alimentar da família, inclusive da primeira geração até atual. O primeiro alimento que marcou a memória delas, em relação a alimentação dos seus avós, é a carne, presente do café da manhã até o jantar. Segundo ponto de destaque é a fartura comida de um canto a outro das mesas e várias opções. A carne era consumida sozinha e em preparações como, carne com batata, o chamado “revirado”, prato das “misturas”⁹ com charque. Recordam de eventos corriqueiros da preparação dos alimentos:

Tenho na memória lembrança da vó, com vestido longo, saia franzida com um avental, sentada numa cadeira com as pernas meio abertas e com uma bacia no colo, cortando o guisado, logo pela manhã, cortando lascas finas e regulares, para fazer farofa para os filhos e marido irem trabalhar no campo, onde passava o dia fora (neta com 70 anos).

⁹ Denominação popular local para os acompanhamentos das carnes, ou do café (bolacha, pães, etc.).

No sítio da avó tinha de tudo, galinha, boi, porco, plantavam muita batata, além do milho para alimentar os animais e para fazer farinha, às vezes no pilão em casa ou levado as atafonas (neta de 88 anos). Tinha um paiol onde tiravam o leite, recorda do capricho e preocupação com a limpeza, para manter as doenças longe das casas. O queijo elaborado com esse leite chamava de “queijo da roça”. Recordam com detalhes o processo de elaboração do queijo e do charque: - “O leite era colocado no barril com uma “pontinha de coalho”, deixado uma água quente próxima para o leite não esfriar, depois de coalhado era prensado, colocado a secar e após curtido ficava bem amarelinho” (neta 88 anos).

Já o charque:

Era carneado depois ia para uma gamela com nome de salgadeira, as mantas de carne era longas e finas, cobertas com muito sal, cobriam com toalhas de mesa, e colocavam pesos, pedras mesmo, fechava para não entrar moscas, deixava curtir e virava todos os dias, criava o sumo, da água e do sal, escorria, depois iam para os varais para secar tinha que ficar cuidando com pauzinhos para as moscas (neta de 70 anos).

Estas informações são complementadas pela bisneta, que faz um retorno a tudo que era plantado por seus ancestrais:

Casa da avó mesmo sendo na cidade, bairro Praça, possuía um grande quintal, onde produzia quase tudo para sua alimentação; batata, milho, batata doce, aipim, feijão, morango, chuchu, moranga, abobrinha, gila, tomate, cenoura, beterraba, alface, azedinha, repolho, ervilha, várias outras hortaliças; Além das árvores frutíferas, maçã, uva de várias variedades, figo, limão, laranja, caqui, marmelo, ameixa natalina e normal, goiaba serrana, pera. Criavam porcos, galinha e vacas, e produziam queijos, natas, manteigas e seu próprio vinho.

A neta mais velha afirma que a época do pinhão e da goiaba serrana, - “era de fartura”. Faziam pinhão sapecado no mato, ou no fogão a lenha, - “a goiaba se comia purinha, mas dava pra fazer marmelada, só que tinha muita água aí demorava mais”.

Nas primeiras três gerações, as compotas eram muito presentes, feitas com as frutas do pomar e quintais, doce de pêssego, marmelo, figos, maçãs. Havia ainda o doce de tuna, famoso na cidade, era uma tradição nas festas das famílias, principalmente no Natal. Tal iguaria provém de um cacto, que nasce no meio das pedras e de difícil acesso e manuseio. A tuna é cheia de espinhos, a segunda neta conta a façanha de fazê-lo:

Ela dá no meio das pedras, a família dos “Bitus” tinha tradição de tirar e vender, ela é cheia de espinhos, eles espetam um pau e sapeca para cair os espinhos. Eu separava porque ela tem duas partes, a parte que fica contra a pedra é alaranjada, e a parte que fica pra cima é verde, eu tiro a parte alaranjada porque é dura, e fatio o restante em fatias finas, faço o calda de açúcar de fio, e junto a tuna verde fatiada, também pode ser coberto de açúcar e fazer cristalizado”.

Pão de milho e mais tarde de trigo, estavam presentes nas mesas da primeira geração, os bolos começam aparecer da segunda para terceira geração. Os pães e cucas eram feitos com fermentação espontânea, a neta mais nova afirma que se recordar de um buião¹⁰, onde sua vó guardava um pouco de massa para usar nas próximas, chamada de massa velha.

A fartura perdurou na segunda geração, a carne continua como centro alimentar principalmente o charque, a dieta dessa geração recebe uma maior variedade de verduras e hortaliças. A neta de 70 anos, compara a alimentação na casa de sua vó e na casa de sua mãe, nesta tinha toda diversidade no quintal, se mantém os hábitos das bolachas, bolos e pães no café, principalmente quando se tratava de receber visitas, “era colocado na mesa tudo que se tinha na dispensa” ressalta a informante.

Os amigos e vizinhos de acordo com sua lembrança tinham os mesmos hábitos alimentares, sempre carne como elemento principal e as - “misturas”. A alimentação corriqueira diferenciava-se dos finais de semana, como descreve a neta mais nova: - “Na comida de meio dia tinha de tudo, batata, feijão, e nos sábados e domingos, macarrão e galinha, que nos só comia quando chegava as visitas ou dia especial”.

Os horários das refeições eram bem rígidos, as quatro horas da tarde sempre tomavam café com as “misturas”. Hábito que segundo a neta mantém até nos dias atuais – “sofria bastante quando no trabalho não tinha como fazer essa pausa para o café nesse horário”.

A noite à base da refeição era o leite, arroz doce com leite ou cuscuz com leite. Ela explica a como era feito o cuscuz, – “farinha de milho fina, normal, sal e açúcar de acordo com o gosto, mistura tudo e vai esfregando com as mãos, coloca no prato fundo, amarrar com pano de louça, lembrava um morrinho, cozinhar na panela com água fervente”. O cuscuz era sempre colocado pela sua mãe para cozinhar às 17 horas, assim as 19 horas estava pronto para o jantar. A entrevistada ainda mantém a tradição do cuscuz de milho da família, porém usa uma panela própria para cozimento “a cuscuzeira” e não leva mais de 30 minutos para ficar pronto.

O angu, que hoje é mais conhecido na cidade como “papa de milho”, é antigo companheiro das refeições na casa de sua avó e mãe, e ainda deixa registrado a diferença do angu para a polenta, dizendo que o angu é mais molinho, - “e tem de tomar cuidado porque pula mesmo, a polenta é mais firme e demorada”. O angu com leite, a canjica de milho amarelo só cozido em água e depois temperado no prato, eram consumidos sempre à noite.

¹⁰ Jarro de barro ou cerâmica.

Do quintal de sua mãe vinham, o milho, a batata, o feijão, e as verduras diversas como: o repolho, a alface, a couve flor e a moranga. No pomar, tinha, pêssago, maçã, “pero de maio”, “pero figo”, e gila, essas frutas se transformavam nos doces “caldeados” (compotas com calda) e secos de corte.

Produziam e consumiam vários derivados do leite, doce de leite, queijo, natas, manteiga e manteiga do soro¹¹, coalhada natural (úmida, leite que coalhava naturalmente), esta era comida com leite, açúcar e farinha de mandioca, “boa mesmo com açúcar mascavo” ressalta a neta mais nova. Não faltava na mesa, a rosca de polvilho, as coalhadas, que eram de dois tipos, a azeda que também chamam de natural e a coalhada do queijo, essa menos usada. Produziam e comercializam queijo na cidade e na região. O produto era carregado nas bruacas¹² e transportado por burros, denominados de “burro queijo”.

O bolinho frito, o chamando hoje de bolinho de chuva, era sempre frito em banha, o mesmo método de fritura usado para a bijajica, essa era feita da seguinte forma: - “ovos, pouco açúcar e polvilho, misturar até dar a liga”, conta a segunda neta.

O pão sovado, que resgatou da memória da neta mais nova detalhes que alegravam as tardes, na sua infância (sovado no braço, sua mãe fazia formas de cachorro, bonecos, nos olhos colocavam feijões), o pão de milho, a cuca batida (massa de pão de trigo, bastante hidratada, que se bate na bacia, espalmada, até ficar “lisinha” e brilhante, deixava crescer, e colocava a farofa, feita de farinha, açúcar e banha).

Os doces sempre presentes na família, aparecem no relato das netas, as bolachas variadas e sequilhos:

Era feito pela minha mãe bolachas, “bolachas de pingar” que era uma massa mole que se pingava na forma para assar e o sequilhos, “siquilhos” era diferente dos de hoje, era feito com massa de pão sovado, cortado em pedaços miúdos e se cobria com calda de fio, tinha também a broa de polvilho, massa sequinha que cortada em cubinhos era assado até torrar, mas era salgado.” (neta de 70 anos).

Sua vó não gostava de arroz, só fazia quando recebiam visitas, a comida do dia a dia, era feijão, carne até dois tipos, além das mistura como conta no trecho, - “as vezes misturava o que tinha no quintal com a carne, como ervilha e batata eu chamava isso de gororoba, mas era muito saudável e muito gostoso”. No domingo era presente a maionese

¹¹ Feita de resíduos que saiam junto ao soro do queijo, (ficava por cima do soro) era levado ao fogo, para “apurar” até criar uma crosta branca no fundo, e por cima fica só a manteiga “amarelinha”, usada para fazer as bolachas. - “o soro se tratava porco, então não íamos comer a manteiga do soro” (neta 70 anos).

¹² Bruaca é uma mala de couro cru que é colocada sobre o lombo de animais, penduradas nas cangalhas um de cada um dos lados, onde os tropeiros carregam alimentos e demais materiais necessários para a viagem (7GRAUS, 2011).

(salada de batata, com legumes variados) assado de panela, galinha caipira, lombinho de porco assado no forno, mesas com muita fartura.

No verão, as frutas depois de colhidas era feito as “raspas” (fatias das frutas secas ao sol, que no inverno podia ser usado para fazer chás e também para comer). Na mesma estação da colheita, faziam as conservas e compotas para o inverno, como se observa no trecho: - “No inverno era época de preparar a dispensa, a gente comia muita coisa boa, pensa na variação de marmeladas”. As marmeladas feitas da mistura de uma fruta como figo e marmelo, ou outros, era cozido em tachos, e após colocado em prensas e caixas próprias para guardar os doces.

Em novembro começava a preparação para o Natal, eram feitas as bolachas enfeitadas, as de araruta, os sequilhos e tudo era guardado em latas. Esse hábito foi em comum entre a neta mais velha e a bisneta.

Frituras não eram comum na casa de sua vó, em exceção das bijajicas e bolinhos fritos, tudo feito na banha, o óleo logo estava sendo comercializado, porém seus avós o achavam doentio, tinha uma grande rejeição a produtos industrializados conta a bisneta.

Na terceira geração ocorreram mudanças significativas. A neta mais velha manteve em quase sua totalidade os hábitos alimentares de seus pais e avós, era do lar, cozinhava, plantava e criava animais, além de comerciantes, tiveram acesso a produtos diferenciados, como o óleo de cozinha de origem vegetal chamado por ela de “azeite”, fermento de pão, frutas como bananas e laranjas. A neta mais nova, por trabalhar fora do lar, aos poucos foi perdendo os hábitos alimentares de sua família e passou a depender de terceiros para cozinhar. Ela conta que após casada, ainda carneavam, porém, com o advento do freezer, não elaboram mais o charque.

A neta de 88 anos, conta em trecho da entrevista – “a comida boa, depende de quem faz, se tem sorte e sabe fazer, meus bolos não abatiam, e minhas bolachas não ficavam velhas”. Na sua casa após casada era a responsável pelo fogão, herdou os ensinamentos de sua mãe a avó, que nessa época era a responsável pelas “misturas” da casa. Seus ensinamentos na arte culinária da família foram passados aos seus filhos como a famosa “Bijajica da Ivone”, além das rosquinhas de coalhada frita. Ela explica o segredo: - “tem que ser com a coalhada bem enxuta, e tem que ser frita na banha não muito quente, se não estoura”.

Os hábitos alimentares de outras famílias da sua geração, eram semelhantes. Não observou diferenças, principalmente oriundas de alguma cultura estrangeira. Como diz: - “eram tudo brasileiros mesmo, tinham uns morenos e negros, (mas) era bem pouco mesmo, mas as comidas, tudo igual, uns mais e outros menos comida, mas tudo parecido”.

Atualmente, a terceira geração, na maioria das vezes, realiza sua alimentação fora do lar, em restaurantes locais. Devido a dificuldades com a saúde, a neta mais velha recebe dos filhos, algumas de suas refeições. Não cozinha mais, findou seus plantios e criações. A neta mais nova ainda mantém alguns pés de frutas no quintal, como o de marmelo e goiaba serrana. Passou aos filhos seus conhecimentos sobre as preparações mais tradicionais da família, principalmente os doces.

A bisneta, por trabalhar fora do lar, sua alimentação era mais prática possível, não manteve todos os costumes da geração passadas. Utilizando receitas de sua mãe em ocasiões especiais como “Bolo de pobre” um bolo sem ovos. Além da bijajica, roscas de coalhada, que fazia a seus filhos e passou para sua próxima geração. Na atualidade sua cozinha ficou na responsabilidade de sua filha, devido a uma doença ficou impossibilitada de cozinhar. Tem como base da alimentação do dia a dia é arroz, macarrão, pães e carnes, a comida de final de semana, ganha incrementos, lasanha, pizza, porém com ingrediente processados. Os insumos são comprados no comércio local.

Já a trineta possui pouca memória sobre alimentação na sua infância, os pratos que tem como referência que sua mãe preparava era o macarrão, “bastante macarrão” e bolos, de acordo com a mesma comiam comida “normal” comprada no mercado da cidade, não possuía plantio e não criavam animais. Os hábitos alimentares de amigos e vizinhos eram semelhantes aos seus, alimentos mais práticos de produtos de mercado e fruteira. Hoje é a responsável pela alimentação de sua família, incluindo da sua mãe, cozinha todas as refeições em casa, possui horta com algumas variedades dependendo da época, tomate, alface, cebolas, repolho, possui como hábito fazer pães e bolos. Até poucos anos atrás recorria ao caderno de receitas de sua avó, porém com internet e as facilidades de pesquisa, passou a ser sua principal fonte de receitas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cidade de Urubici, alia belezas naturais particulares e a tradição rural como um atrativo turístico distinto. Compreender as transformações da alimentação neste contexto, no interior de uma família tradicional da região, foi o desafio do presente trabalho.

A alimentação das primeiras gerações tinha como base à carne, característica da alimentação tropeira, constituía em uma comida forte, que sustentava os longos períodos de trabalho no campo. (MATIAS; MASCARENHAS, 2008). A primeira e a segunda geração tinham hábitos alimentares muito semelhantes, diferenciando somente na presença de maior variedade de legumes e hortaliças, encontradas na segunda em diante fato que coincidem com o início do período olerícola da cidade.

Grande variedade alimentar foi destaque nos relatos, a fatura se manteve até meados da terceira geração. Cada refeição era composta por diversos pratos, e muitos deles com carnes, e as “misturas”. Isso não era exclusividades dos almoços, as mesas dos cafés também contatavam com muitas variedades de bolachas, pães e doces diversos. Ter a mesa farta, era sinônimo de bem viver desse período.

A composição étnica na formação da cidade trouxe contribuições alimentares diferenciadas, pode-se identificar algumas delas na história oral da família, como o consumo do charque é de origem espanhola presente a muitos séculos na cozinha brasileira (CARVALHO, 2002); o angu e o cuscuz de origem africana e as frutas secas ao sol “raspas” de origem portuguesa essas são apenas algumas das preparações citadas (CASCUDO, 2011).

A cultura alimentar da família sofreu transformações expressivas a partir da terceira geração, tais mudanças acompanham a tendência mundial da inserção da mulher no mercado de trabalho, e da industrialização de alimentos, além da inclusão de recursos tecnológicos que buscam facilitar o trabalho domésticos (LELIS, 2012). Esses fatores incidiram na redução da prática culinária intradomiciliar, como a simplificação de técnicas de preparos, redução da quantidade e variedade de alimentos, aumento da alimentação fora do lar, passando a compor a mesa da família, alimentos padronizados pelo mercado, deixaram de produzir e cultivar seu alimento em casa, com isso a extinção de muitas técnicas de pré-preparo e conservação.

Haja visto nos relatos, alimentos que eram servidos em ocasiões especiais, passaram a ser triviais, devido a facilidade de encontra-los prontos, ou pré-preparados pela indústria alimentícia. Por outro lado, alimentos que eram corriqueiros na

alimentação das famílias, não são mais encontrados na cidade, e substituídos por produtos semelhantes, padronizados e de outras regiões, dificultando a formação da identidade alimentar local.

Na geração mais recente, é notória a substituição do caderno de receitas da família, por sites e plataformas *online* de receitas, retrato do período de informatização e globalização. Acarretando na perda de sua identidade:

É necessário salientar a importância da história das receitas culinárias de família, onde há uma forte relação de identidade cultural, que vem se perdendo por conta da diversidade de receitas veiculadas pela mídia televisiva e internet, padronizando-as, muitas vezes desconsiderando sua origem” (LIMA 2015, p.17).

Diante do exposto, esse estudo torna-se uma pequena contribuição, porém necessária, para deixar registrado preciosidades relatadas pelas entrevistadas, que cederam receitas e técnicas de preparo, como o biscoito de coalhada, a “bijajica da Ivone”, a cuca espalmada, a manteiga de soro, além de detalhes da produção do charque, do queijo, das compotas e frutas secas. Uma preparação em especial deve ser melhor investigado, o doce de tuna, tradicional em datas comemorativas, e que está desaparecendo da comunidade. Informações importantes para a preservação deste legado, que compõem a cultura alimentar urubiciense.

O objetivo deste estudo foi a analisar e refletir sobre os hábitos alimentares da cidade de Urubici, através das gerações da família estudada, e como seu passado influenciou na cultura de consumo alimentar atual. Mas essa questão não se encerra aqui, há muito o que se estudar sobre a alimentação da região, possibilitando maior diversidade sobre a sua identidade alimentar .

REFERÊNCIAS

- ACOLHIDA na colônia. [S.D.] **Sobre nós**. Disponível em: <<http://acolhida.com.br/sobrenos/>>. Acesso em: 06 out. 2018.
- ALMEIDA, Domingos P. F. **De oleribus**: Argumentos a favor da utilização do termo? olericultura. [S.d]. 4 p. Artigo (Secção Autónoma de Ciências Agrárias) - Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, [S.l.], [2----?]. Disponível em: <<http://dalmeida.com/hortnet/apontamentos/olericultura.pdf>>. Acesso em: 01 dez. 2018.
- ALMEIDA, L. C. de. **Ocupação pré-colonial no planalto catarinense**: os sítios arqueológicos do município de Urubici (SC) sob a perspectiva da geoarqueologia. Tese (doutorado) - UFSC, PPGG, Florianópolis, 2014.
- ASSIS, Letícia de. **Serra dos tesouros, lendas e tradições, planalto sul-catarinense**. 2016. Disponível em: <<http://riozinho.com/cultura-informacao/serra-dos-tesouros-lendas-e-tradicoes-planalto-sul-catarinense/>>. Acesso em: 06 out. 2018.
- BANDUCCI Jr., Álvaro; BARRETTO, Margarita. (Org.) **Turismo e identidade local: uma visão antropológica**. Campinas, SP: Papirus, 2001.
- BIASOLI-Alves, Z.M.M.; Dias da SILVA, M.H.G.F. (1992). Análise qualitativa de dados de entrevista. **Cadernos de Psicologia e Educação Paidéia**, 1, 61-69. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-863X1992000200007/>. Acesso em: 06 out. 2018
- BONIN, A.; ROLIM, M.C.M.B. **Hábitos alimentares: tradição e inovação**. Boletim de Antropologia. Curitiba, v.4, n-1, p.75-90, jun.1991.
- BRIGHENTI, Clovis Antônio. **Povos indígenas de Santa Catarina**. Florianópolis: [s.n.]. 2013. 31 p. Disponível em: <<https://leiaufsc.files.wordpress.com/2013/08/povos-indc3adgenas-em-santa-catarina.pdf>>. Acesso em: 07 jun. 2018.
- BURATTO, Luciano Grudtner et al. **Urubici e suas belezas naturais: uma história na Serra Catarinense**. 2. ed. Lages: Autores Catarinense, 2013. 442 p.
- CARVALHO JUNIOR, Bento da Costa. **Estudo da evolução das carnes bovinas salgadas no Brasil e desenvolvimento de um produto de conveniência similar a carne-de-sol**. 2002. 265p. Tese (doutorado) - Universidade Estadual de Campinas, Campinas, SP. Disponível em: <<http://www.repositorio.unicamp.br/handle/REPOSIP/255350>>. Acesso em: 28 ago. 2018.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4ª. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Revista Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 203-222, jul. 2013. Disponível em: <<http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2865>>. Acesso em: 06 out. 2018.
- DOOLEY, Robert A. **Léxico guarani, dialeto mbyá**: Guarani-Português. [S.l.]: Associação Internacional de Linguística, 2016. 213 p. Disponível em: <https://www.sil.org/system/files/reapdata/15/14/93/151493352137191536274103604767009504463/LexicoGuarani_Guarani_Portugues_08_2016.pdf>. Acesso em: 04 abr. 2018.
- EMBRATUR (Secretaria de Turismo de Santa Catarina). **Roteiros turísticos regionais: Serra Catarinense**. 3. ed. Florianópolis: Letras Brasileiras, 2011. 48 p. v. 5.

SETE GRAUS LDA. **N.A. Significados**. [S.l.: s.n.], 2011. Disponível em: <<https://www.significados.com.br/bruaca/>>. Acesso em: 24 out. 2018.

GIMENES, M. H. S. G. **Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil**. In: Seminário de pesquisa em turismo no Mercosul, 4., Anais... Caxias do Sul: UCS, 2006. 14 p. Disponível em: <https://www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_4/arquivos_4_seminario/GT03-1.pdf>. Acesso em: 6 out. 2018.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

HANASHIRO, G. U. **Apropriação turística na arquitetura da cidade de Urubici – SC**. Florianópolis, 2015. 201p. Dissertação (Mestrado). Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós-Graduação em Urbanismo, História e Arquitetura da Cidade, Centro Tecnológico, Florianópolis, 2015.

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). **Federativas e Municípios do Brasil**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/urubici/historico>>. Acesso em: 23 agosto. 2018.

_____. MDS. **Cidades Santa Catarina- Urubici -2018**. Brasília, 2017. Disponível em <<http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/santacatarina/urubici.pdf>>. Acesso em: 06 jun. 2018.

INMET (Instituto Nacional de meteorologia do brasil). **Banco de dados Climatológicos** Disponível em: <<http://www.inmet.gov.br/portal/index.php?r=estacoes/estacoesAutomaticas>>. Acesso em: 15 julho. 2018.

LELIS, Cristina Teixeira. **Mulheres, Trabalho e Alimentação: Uma Análise Comparativa**. 2012. 117 p. Dissertação (Pós-Graduação em Economia Doméstica) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa -MG, 2012. Disponível em: <<http://www.locus.ufv.br/bitstream/handle/123456789/3357/texto%20completo.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 03 nov. 2018.

LIMA, Joseni França O. Receitas Culinárias de Família como Expressão de Cultura.

Revista Estação Científica. Juiz de Fora, 2015 p.15. Disponível em: <http://portal.estacio.br/media/4632/a_culinaria_de_familia_como_expressao_de_cultura.pdf>. Acesso em: 01 nov. 2018.

LUZ, Manuel Severino. **Urubici - Sua História e Sua Gente**. 1. ed. Blumenau: Nova Letra, 2012. 280 p. v. 1.

MATIAS, Lindon Fonseca; MASCARENHAS, Rubia Gisele Tramontin. Culinária tropeira e suas potencialidades no turismo dos campos gerais do paraná. **CULTUR-Revista de Cultura e Turismo**, [S.l.], n. 2, p. 22-48, jul. 2008. Disponível em: <<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3240054.pdf>>. Acesso em: 03 nov. 2018.

MOURA, Maria Lucia Seidl; FERREIRA, Maria Cristina; PAINE, Patrícia Ann. **Manual de Elaboração de Projetos de Pesquisa**. 1. ed. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1998. 134 p.

PRADO, Danda. **O que é família**. São Paulo: Brasiliense, 1982. 112 p. v. 50.

RODRIGUES, J. G. **Urubici e sua história: 1878 – 1981**. Lages: Miller, s/d.

RONCHETTI, Anita de Gusmão; MÜLLER, Silvana Graudenz. Identidade e comida: gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como patrimônio cultural imaterial. **Revista Memorare**, Tubarão, v. 3, n. 3, p. 37-53, dez. 2016. Disponível

em:<http://www.portaldeperiodicos.unisul.br/index.php/memorare_grupep/article/view/4368/2935>. Acesso em: 06 out. 2018.

RUIZ, Glacy Weber. **Família Mattos**. Disponível em: <http://www.familiasilvamattos.com.br/jose_silva_mattos.html>. Acesso em: 30 abr. 20

_____. **Família Mattos**. Disponível em: <http://www.familiasilvamattos.com.br/hipolito_da_silva_mattos.html>. Acesso em: 04 abr. 2018.

SANTOS, Jorgeane Schaefer. **Análise da Dinâmica da Vegetação Campestre e Florestal da Região da Serra Catarinense**. 2013. 146 p. Tese (Doutorado em Engenharia Florestal) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2013.

SEBRAE (Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas) **Urubici/Sebrae/SC, Florianópolis/Sebrae/SC**, 2013. 129p. Disponível em : <<http://www.sebraesc.com.br/scemnumero/arquivo/Urubici.pdf>>. Acesso em: 06 jun. 2018.

SOUZA, Ângela Maria. Turismo na Serra Catarinense: um exercício de observação sobre a população do município de Urubici. **Revista, Turismo - Visão e Ação**, [S.l.] disponível em :<https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rt_va/article/view/534>. Acesso em: 31 maio 2018.

WITTMANN, Angelina. **Arte, Cultura, História e Antropologia: Letos de Urubici SC - Sua História**. 2015. Disponível em: <<https://angelinawittmann.blogspot.com/2015/02/propriedade-da-familia-urubici-sc-apos.html>>. Acesso em: 30 abr. 2018.

XAVIER, Antônio Roberto. **A importância da História Oral como fonte identitária de um povo: um resgate da memória**. 2009. Disponível em: <<https://www.webartigos.com/artigos/a-importancia-da-historia-oral/20853/>>. Acesso em: 03 nov. 2018.

