

PRATO TRADICIONAL DA CULTURA CAIÇARA NA GRANDE FLORIANÓPOLIS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA NA PRODUÇÃO DE VÍDEO DO ARROZ LAMBE-LAMBE COM ACESSIBILIDADE EM LIBRAS

Congresso Brasileiro On-line de Comportamento Alimentar, Alimentação e Saúde, 3ª edição, de 26/04/2021 a 29/04/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-99-0

WAGNER; Adriano Franzoni ¹, FERIGATO; Marcelo Martin ², FERNANDEZ; Camila Cardoso ³, WAGNER; Fabíola Franzoni ⁴

RESUMO

As comunidades caiçaras formadas pela miscigenação de índios, colonizadores europeus e escravos africanos, residem em áreas da mata Atlântica e costeira do sul/sudeste. Ademais a sua culinária litorânea foi desenvolvida com base nos ingredientes frescos oriundos da pesca, raízes e vegetais (DIEGUES et al. 1988). O marisco ou mexilhão (*Perna perna*), molusco muito apreciado e consumido é o insumo principal de inúmeras receitas na Grande Florianópolis. O prato, arroz lambe-lambe vem do fato de ele ser comido com as mãos, utilizando a própria casca do marisco como talher. Com a parceria entre os cursos de Gastronomia e Letras Libras de duas instituições federais, este trabalho trata-se de um relato de experiência descritiva com o objetivo de registrar em vídeo a preparação do arroz lambe-lambe com acessibilidade em língua de sinais na intenção de valorizar e divulgar a culinária caiçara litorânea. A concepção da ideia e seleção da receita, levou-se em consideração como critério a disponibilidade de aquisição do marisco por ser cultivado em fazendas marinhas na própria região (EPAGRI, 2012). O projeto foi desenvolvido no período de fevereiro a março de 2021, durante a disciplina de Libras e Gastronomia brasileira. Para a execução foram utilizados os materiais, *smartphones*, tripé, *ringlight*, *notebook*, insumos e cozinha doméstica. dividido em quatro etapas na produção do vídeo: introdução à cultura caiçara, a execução do prato, a tradução/interpretação em Libras e a edição. Na primeira etapa exibiu-se uma introdução sobre os caiçaras e sua influência na alimentação na região instigando o interesse dos espectadores no assunto. A segunda etapa, na execução do prato, constituiu-se na seleção da ficha técnica, aquisição dos insumos, elaboração do roteiro e filmagem (COMPARATO, 2018) durante o processo de preparo. Em sequência, na terceira etapa, a transcrição das imagens e textos para língua de sinais, respeitando as características linguísticas do discurso da narrativa em Libras e a identidade Surda. Na quarta e última etapa, as cenas gravadas e armazenadas foram editadas, com o auxílio do aplicativo *OBS Studio (Free para download)*. O resultado foi um vídeo de 5,31 minutos de duração com *link* postado no *youtube*, não listado e exposto para os alunos dos dois cursos. Devido a excelente aceitação e de conteúdo motivador, os professores sugeriram que o material deveria ser postado em outras plataformas como forma de divulgação (SPANHOL & SPANHOL, 2009) e aproveitado para fins didáticos. Na sequência, a orientação foi acatada e decidido apresentar em um colégio estadual durante a pandemia nas disciplinas de história e ciências como

¹ Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, adrianofranzoni@yahoo.com.br

² Instituto Federal de Santa Catarina - IFSC, marceloferigato@hotmail.com

³ Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, camilacf.adv@gmail.com

⁴ FACULMINAS, ffwpp@hotmail.com

ferramenta auxiliar de estudo. Realizar um vídeo apresentando uma receita com insumo produzido na região e de influência caiçara, possibilitou divulgar informações sobre a cultura local. Ademais, a acessibilidade do material em Libras reforça as condições de igualdade em adquirir conhecimentos no princípio da universalização, das garantias legais e reais de acesso das pessoas surdas ter alcance aos conteúdos traduzidos na sua língua. Certamente a gastronomia reforça a educação e a valorização sobre as nossas raízes, solidificando a identidade alimentar, compartilhando tradições diante da sociedade contemporânea.

PALAVRAS-CHAVE: Arroz lambe-lambe, Caiçara, Gastronomia, Libras, Vídeo

¹ Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, adrianofranzoni@yahoo.com.br

² Instituto Federal de Santa Catarina - IFSC, marceloferigato@hotmail.com

³ Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, camilacf.adv@gmail.com

⁴ FACULMINAS, ffwpp@hotmail.com