

**A gastronomia de imigrantes haitianos: cozinha haitiana, comercialização de alimentos, comensalidade e a Soup Joumou**

**The gastronomy of Haitian immigrants: Haitian cuisine, food marketing, commensality and *Soup Joumou***

**La gastronomía de los inmigrantes haitianos: cocina haitiana, marketing de alimentos, comensalidad y *Soup Joumou***

Béatrice Pierre Louis Hyppolite<sup>1</sup>

Fernanda da Silva Pereira<sup>2</sup>

Soniete Aparecida Gontijo Oliveira<sup>3</sup>

Paola Stefanutti<sup>4</sup>

**Resumo:** O presente artigo tem como objetivo analisar a gastronomia haitiana no contexto migratório na cidade de Foz do Iguaçu no oeste do Paraná e sua influência os hábitos alimentares dos imigrantes haitianos. Fez-se uso da metodologia de pesquisa qualitativa, do tipo exploratória, com o levantamento bibliográfico acerca dos principais temas abordados no estudo e aplicação de entrevistas semiestruturadas, cujas respostas foram estudadas pelo método indiciário, pois através das observações das entrevistas têm-se indícios de informações relevantes para o tema em questão. Foram realizadas seis entrevistas. Para tanto foi necessário investigar acerca da imigração haitiana no Brasil e discutir a gastronomia haitiana no contexto migratório. Desta forma foi possível observar elementos como a gastronomia haitiana a partir dos relatos de imigrantes, a comercialização de alimentos no contexto migratório, a comensalidade no contexto migratório e a *Soup Joumou*: a sopa haitiana com sabor de liberdade, além de perceber que a interação com um novo país trouxe alterações nos hábitos alimentares dos imigrantes haitianos. Espera-se que essa pesquisa possa incentivar futuros estudos acerca da cultura e gastronomia haitiana no país e na cidade.

**Palavras-Chave:** Gastronomia, Imigração, Comensalidade, Foz do Iguaçu-PR.

**Abstract:** This paper aims to analyze Haitian gastronomy in the migratory context in the city of Foz do Iguaçu in western Paraná and its influence on the eating habits of Haitian immigrants. Qualitative research methodology was used, of the exploratory type, with a bibliographical survey about the main themes covered in the study and application of semistructured interviews, the answers to which were studied using the indexical method because through the observations of the interviews there were signs of information relevant to the topic in question. Six interviews were carried out. To do so, it was necessary to investigate Haitian immigration in Brazil and discuss Haitian gastronomy in the migratory context. In this way, it was possible to observe elements such as Haitian gastronomy from the reports of immigrants, the commercialization of food in the migratory context, commensality in the migratory context and *Soup Joumou*: the Haitian soup with the flavor of freedom, in addition to realizing that

<sup>1</sup> Instituto Federal do Paraná - E-mail: [beatricehyppolite494@gmail.com](mailto:beatricehyppolite494@gmail.com) – ORCID: <https://orcid.org/0009-0003-3523-5504>

<sup>2</sup> Instituto Federal do Paraná - E-mail: [fernandarenovodevida@gmail.com](mailto:fernandarenovodevida@gmail.com) – ORCID: <https://orcid.org/0009-0006-2177-711X>

<sup>3</sup> Instituto Federal do Paraná - E-mail: [soniagontijoliveira@gmail.com](mailto:soniagontijoliveira@gmail.com) – ORCID: <https://orcid.org/0009-0002-3395-1147>

<sup>4</sup> Instituto Federal do Paraná - E-mail: [paola.stefanutti@ifpr.edu.br](mailto:paola.stefanutti@ifpr.edu.br) – ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6392-6869>

interaction with a new country brought changes in the eating habits of Haitian immigrants. It is hoped that this research can encourage future studies on Haitian culture and gastronomy in the country and in the city.

**Key words:** Gastronomy, Immigration, Commensality, Foz do Iguaçu-PR.

**Resumen:** Este artículo tiene como objetivo analizar la gastronomía haitiana en el contexto migratorio en la ciudad de Foz do Iguaçu, en el oeste de Paraná y su influencia en los hábitos alimentarios de los inmigrantes haitianos. Se utilizó la metodología de investigación cualitativa, de tipo exploratoria, con levantamiento bibliográfico sobre los principales temas tratados en el estudio y aplicación de entrevistas semiestructuradas, cuyas respuestas se estudiaron mediante el método indexical, así como a través de las observaciones de las entrevistas allí. Había señales de información relevante para el tema en cuestión. Se realizaron seis entrevistas. Para ello, fue necesario investigar la inmigración haitiana en Brasil y discutir la gastronomía haitiana en el contexto migratorio. De esta manera, se pudo observar elementos como la gastronomía haitiana a partir de los relatos de los inmigrantes, la comercialización de alimentos en el contexto migratorio, la comensalidad en el contexto migratorio y Soup Joumou: la sopa haitiana con sabor a Libertad, además de darse cuenta de que la interacción con un nuevo país trajo cambios en los hábitos alimentarios de los inmigrantes haitianos. Se espera que esta investigación pueda incentivar futuros estudios sobre la cultura y gastronomía haitiana en el país y en la ciudad.

**Palabras clave:** Gastronomía, Inmigración, Comensalidad, Foz do Iguaçu-PR.

## 1 Introdução

Esta escrita é um recorte de um trabalho de conclusão de curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal do Paraná – Campus Foz do Iguaçu. A inquietação do grupo, composto por mulheres migrantes e uma imigrante, era sobre a alimentação no contexto migratório de um grupo específico em Foz do Iguaçu-PR: os haitianos.

A migração marca a experiência humana no mundo desde sempre e constitui-se em um direito que lhe é assegurado pela Declaração Universal dos Direitos Humanos da Organização das Nações Unidas (ONU). Migrar requer muita força e determinação, o indivíduo que deixa sua pátria para ir em outro país para trabalhar, estudar, em procura de uma vida melhor, se desloca sabendo que deve se esforçar muito porque terá que enfrentar um novo idioma, uma cultura diferente, formas variadas de se relacionar, novas práticas de alimentação etc. Esses elementos culturais permeiam o cotidiano do ser humano, ultrapassando as dimensões temporais e espaciais (Stefanutti; Welter; Gregory, 2019).

O Brasil, país marcado pela imigração, como muitos países da América Latina, recebeu fluxos migratórios diferentes de pessoas que vieram de outros países da América do Sul, Europa, África e Ásia. No entanto, o século XXI trouxe novos fluxos migratórios para o país, como por exemplo, imigrantes negros caribenhos, os haitianos. Esses imigrantes haitianos vieram para o Brasil principalmente devido a uma combinação de fatores sociais, políticos, econômicos e

ambientais, mas foi sobretudo o terremoto de 2010 que deu início a esse movimento (Cavalcanti, et al., 2015). E, de lá para cá, registrou-se mais de 161.000 no país (Acnur Brasil, 2023), sendo que alguns deles escolheram a cidade de Foz do Iguaçu, no Paraná, para morar e estudar na Universidade Federal da Integração Latino-Americana (UNILA). Essa universidade pública, gratuita, que foi criada em 2010, tem contribuído para o desenvolvimento regional e o intercâmbio cultural, científico e educacional da América Latina.

Foz do Iguaçu é uma cidade turística que faz fronteira com o Paraguai e a Argentina e é caracterizada por ser multiétnica, pois aqui vivem pessoas vindo de partes diferentes do Brasil e do mundo. Muitos imigrantes e migrantes escolheram a cidade como seu lar e entre eles estão os haitianos. Segundo a Polícia Federal (Prestes; Vaz; Schu, 2022), em novembro de 2022, Foz do Iguaçu abrigava 13.704 estrangeiros, dentre eles 113 eram haitianos, sendo o 15º grupo de estrangeiros.

Nesse sentido, essa pesquisa justifica-se ao pretender estudar um aspecto pouco discutido da cultura desses imigrantes na cidade, a saber sua gastronomia. Uma vez que, segundo Toledo (2020), a gastronomia pode ser entendida como símbolo de identidade de uma determinada comunidade, pois, ao analisar a alimentação de um país, por exemplo, pode-se entender os elementos de pertencimento desse povo à sua cultura, mas também as mudanças, pois, a cultura e conseqüentemente a gastronomia são dinâmicas.

Portanto, o presente trabalho tem como objetivo analisar a gastronomia haitiana no contexto migratório na cidade de Foz do Iguaçu no Oeste do Paraná, partindo do seguinte questionamento: como a migração haitiana para Foz do Iguaçu pode ter impactado os hábitos alimentares deste grupo? Para responder a tal pergunta optou-se por uma pesquisa de abordagem qualitativa de cunho exploratório, se baseando em uma análise bibliográfica e análise de entrevistas semiestruturadas para aproximar as pesquisadoras das memórias e experiências de seis haitianos moradores de Foz do Iguaçu.

Desta forma foi possível observar elementos como a gastronomia haitiana a partir dos relatos de imigrantes, a comercialização de alimentos no contexto migratório, a comensalidade no contexto migratório e a Soup Joumou: a sopa haitiana com sabor de liberdade. Espera-se que essa pesquisa possa incentivar futuros estudos acerca da cultura e gastronomia haitiana no país e na cidade.

## **2 Aspectos sócio-históricos do Haiti e a imigração haitiana para o Brasil e Foz do Iguaçu**

O Haiti é um país caribenho que compartilha uma ilha com a República Dominicana. A ilha, que era habitada por indígenas tainos e arawak, foi invadida e renomeada por Cristóvão Colombo de Hispaniola, em 1492, durante as viagens de “descobertas” financiadas pela Espanha. No final do século XVII a parte oeste da ilha foi cedida à França e como colônia francesa, a então Saint-Domingue, se tornou uma das mais prósperas possessões europeias das Américas. Sempre é bom lembrar que essa prosperidade foi com base no cruel e inumano trabalho escravo. Em 1791 os escravizados africanos dessa colônia começaram o que seria reconhecida na história como Revolução Haitiana, sendo a revolução que pôs fim pela primeira vez à escravidão moderna no mundo, criando o primeiro Estado a ser governado por ex-escravizados negros, em 1804 (Fontella; Medeiros, 2007; Pierre-Louis; Venegas, 2023).

Mas esse feito marcaria a história haitiana durante todo o século XIX e XX com a exclusão diplomática e econômica do país no âmbito internacional. Também, a história haitiana é marcada por frequentes intervenções militares dos Estados Unidos da América, o que debilitou, juntamente com o histórico de má gestão do governo local, a economia e a autonomia do país (Pierre-Louis; Venegas, 2023). O país passou também, como muitos outros países da região, por importantes crises político-econômicas e revoltas sociais contra as desigualdades sociais durante todo o século XX e início do XXI (Jesus, 2020; Eberhardt; Schütz et al., 2018). Essas situações estão entre os principais motivos que explicam a imigração haitiana, podendo ser classificado como um caso de imigração forçada, que acontece justamente quando as pessoas de uma determinada sociedade precisam se mudar do seu território para preservar a vida e a dignidade humana (Ferreira, et al., 2020a).

Pode-se dizer que as relações entre o Haiti e o Brasil se reforçam em 2004 quando a ONU instaurou no país a Missão das Nações Unidas para Estabilização do Haiti (MINUSTAH), liderada pelo Brasil até 2017. Mas a imigração haitiana para o Brasil aumentaria exponencialmente em 2010, - desde as décadas de 1940 era possível identificar haitianos no Brasil, mas poucos - quando a capital do Haiti, Porto Príncipe, foi abalada por um violento terremoto, que destruiu cidades e ceifou muitas vidas. O Brasil passou, nesse contexto, a ser um dos destinos dos imigrantes haitianos em busca de melhores condições de vida, substituindo

países como Cuba, República Dominicana, Estados Unidos da América, Canadá e França que eram os destinos privilegiados dos imigrantes haitianos (Jesus, 2020).

De acordo com Handerson Joseph (2017), diversos fatores favoreceram a escolha do Brasil como principal rota haitiana para a imigração. Entre esses fatores estão o fato do Brasil ser a porta de entrada para conseguirem visto para outros países; o papel econômico e político que o Brasil desempenha no cenário internacional; as relações entre o Haiti e o Brasil reforçadas pela missão da MINUSTAH; o incentivo do governo brasileiro para a migração legal ao país; e a propaganda brasileira perante o mundo de ser um país que respeita questões raciais e que oferece auxílio financeiro. Outro ponto que atraiu os haitianos ao Brasil foram as oportunidades de trabalho prometidas pela organização da Copa do Mundo de 2014 e das Olimpíadas de 2016 (Alessi, 2013).

Em 2013, o Estado brasileiro começou a conceder visto humanitário aos haitianos, eliminando limites legais para a entrada no país (Correa, 2021). Entre 2011 e 2018, 106.100 haitianos entraram no Brasil, sendo os últimos anos marcados por uma redução no número de registros desses imigrantes (Cavalcanti et al., 2021). A comunidade haitiana adentrou ao Brasil pelas tríplexes fronteiras Brasil-Bolívia-Peru e Brasil-Peru-Colômbia, nos estados do norte do país como Acre e Amazonas. Já outros adentraram, munidos de visto solicitados na Embaixada do Brasil em Porto Príncipe, pelos aeroportos do Rio de Janeiro, São Paulo e Brasília (Joseph, 2017).

No Oeste do Paraná, os haitianos começaram a chegar ainda em 2010, trazidos por empresários locais pela oportunidade de emprego, especialmente em frigoríficos de abate de suínos e aves (David, 2021). E, a partir de 2015, especificamente na cidade de Foz do Iguaçu, chegaram para estudar na Universidade Federal da Integração Latino-Americana (UNILA).

Vale a pena analisar alguns aspectos da UNILA, visto a sua importância para integração regional e oportunidades dadas aos imigrantes haitianos. A UNILA foi criada em 2010 com a política de promover o desenvolvimento regional e o intercâmbio cultural, científico e educacional da América Latina. Assim a instituição destina 50% de suas vagas de graduação a estudantes internacionais da América Latina e do Caribe. Em 2014, o Conselho Universitário (CONSUN) aprovou o Programa do PRÓ-HAITI, voltado exclusivamente à recepção de estudantes imigrantes haitianos no Brasil. Levando em consideração a situação muitas vezes

precária desses imigrantes negros no país, as vagas ofertadas eram vinculadas à oferta de bolsas, garantindo assim, a sua permanência no ensino superior (Ferreira; Zdradk, 2020b). Em 2015, primeiro ano de ingresso de haitianos na UNILA, a universidade recebeu 75 estudantes; em 2016 foram 10; em 2017, por indisponibilidade orçamentária, a UNILA não lançou edital; e em 2019, último ano desse programa, vieram 39 estudantes (Ferreira; Zdradk, 2020b).

Como foi possível observar nas entrevistas realizadas, todos os entrevistados migraram do Haiti por causa do terremoto de 2010, e a escolha por Foz do Iguaçu foi baseada na oportunidade de ingressar na UNILA, e um deles por ter parentes e amigos já instalados na cidade. Assim, desde 2015 a cidade de Foz do Iguaçu se constitui como lar de muitos haitianos, sendo que um deles, mesmo depois da sua formação acadêmica na UNILA optou por se estabelecer na cidade e criar laços, trabalhando e se integrando na sociedade iguaçuense.

Verificou-se nesta parte da pesquisa alguns aspectos sócio-históricos do Haiti que auxiliam a elucidar e entender os motivos que explicam o fluxo migratório haitiano para o Brasil e para Foz do Iguaçu. Esse exercício é fundamental para adentrar ao objetivo específico do trabalho que é de analisar como está sendo a adaptação dos hábitos alimentares dos haitianos em Foz do Iguaçu, como será visto a seguir.

### **3 Procedimentos metodológicos**

A pesquisa define-se como procedimento racional e sistemático que tem como objetivo proporcionar respostas aos problemas que são propostos, quando não se dispõe de informação suficiente para responder aos problemas (Gil, 2017). Assim, a metodologia definida para a realização desta pesquisa levou em consideração o seguinte questionamento: como a migração haitiana para Foz do Iguaçu pode ter impactado os hábitos alimentares deste grupo? Para responder a tal pergunta optou-se por uma pesquisa de abordagem qualitativa, do tipo exploratória, pois esta permite um levantamento de dados iniciais mais flexível que possibilita observar e compreender de forma mais abrangente e ao mesmo tempo aprofundar determinados assuntos.

Segundo Gil (2008), a pesquisa exploratória proporciona maior familiaridade com o problema e envolve levantamento bibliográfico e entrevistas. E, esses foram os passos dados para a realização da investigação: levantamento bibliográfico para identificar questões relacionadas à

imigração e gastronomia haitiana e acerca dos principais conceitos que baseiam a pesquisa; e uma entrevista semiestruturada que ajudou a suprir a falta de alguns dados não alcançados durante o levantamento bibliográfico. Pois, a entrevista semiestruturada, através da interação dos participantes, permite alcançar uma maior quantidade de dados, fugindo de um questionário rígido, permitindo uma análise mais rica de aspectos desconhecidos até então sobre o tema, como as memórias gustativas desses imigrantes.

As perguntas que orientaram as entrevistas semiestruturadas versaram sobre: perfil do entrevistado (nome, idade, profissão, estudo, quando imigrou e quanto tempo mora em Foz do Iguaçu), perfil da imigração (razões da migração e o motivo da escolha da cidade atual) e alimentação no contexto migratório (mudanças nos comportamentos alimentares, comida que sente falta, pratos típicos haitianos, comensalidade).

Para analisar o resultado das entrevistas, foi usado o método indiciário que permite a interpretação de dados implícitos na fala dos entrevistados. Pois, “o paradigma indiciário não se baseia nas características mais vistosas da situação pesquisada, porém atenta em indícios, às vezes imperceptíveis, em sintomas, em signos pictóricos, em pormenores, em dados marginais e em pistas” (Leandro; Passos, 2021).

Foram realizadas seis entrevistas, entre os dias 2 e 10 de setembro de 2023, com três mulheres e três homens, que tinham na ocasião entre 24 e 36 anos, que moram em Foz do Iguaçu há três e oito anos. O grupo amostral foi definido pela disponibilidade e interesse dos imigrantes haitianos em participar na pesquisa. A grande maioria dos entrevistados são naturais da região norte e nordeste do país, vindo de cidades como Ouanaminthe, Cap-Haïtien e Port-de-Paix, e outros vieram da capital haitiana, Porto Príncipe e da sua região metropolitana como Carrefour. Estes haitianos vieram para o Brasil em busca de melhores condições de vida e de oportunidade de estudo (Quadro 1). Vale ressaltar que todos os entrevistados são ou foram estudantes da Universidade Federal da Integração Latino-Americana (UNILA).



**Quadro 1** – Perfil dos(as) entrevistados(as)

Participantes	Sexo	Idade	Cursos Unila	Naturalidade	Tempo em Foz do Iguaçu	Motivos da migração e escolha de Foz do Iguaçu	Origem da migração
Entrevistada A	F	24	Engenharia Química	Carrefour	5 anos	Família e Universidade	Haiti
Entrevistado B	M	31	Egresso de Engenharia Química	Ouanaminthe	8 anos	Universidade	Rep.Dom.
Entrevistado C	M	34	Relações internacionais	Cap-Haitien	8 anos	Universidade	Rep.Dom.
Entrevistado D	M	36	Saúde Coletiva	Porto Príncipe	3 anos	Universidade	Rep.Dom.
Entrevistada E	F	29	Relações Internacionais	Port de Paix	5 anos	Universidade	Rep.Dom.
Entrevistada F	F	27	Relações Internacionais	Port de Paix	4 anos	Universidade	Venezuela

**Fonte:** as autoras (2023)

Quatro dessas entrevistas se deram na residência de uma das pesquisadoras do grupo nos dias 02 e 03 de setembro e as outras, no dia 10 do mesmo mês na casa dos entrevistados. Todas as entrevistas foram feitas de forma individual. A pesquisadora em questão também é oriunda do Haiti, e esse fato proporcionou um clima mais acolhedor, visto que os entrevistados se sentiram mais livres para usarem termos e expressões nas suas línguas nacionais, o crioulo e o francês. Cada encontro foi seguido de um café e de compartilhamento de produtos tradicionais haitianos e brasileiros como o arroz com djondjon (cogumelo seco típico haitiano) e, também de outros alimentos como queijo canastra, cachorro-quente, bolo de limão e kombucha artesanal, sendo percebido por todos como um momento de confraternização. As entrevistas foram gravadas nos aparelhos celulares das entrevistadoras, transcritas e posteriormente analisadas. Todos os entrevistados assinaram o Termo de Consentimento.

## 4 Análise e discussões

### 4.1 A gastronomia haitiana a partir dos relatos de imigrantes

A gastronomia, indo além do simples ato de se alimentar, funciona como um elemento de identidade cultural. Pois, a forma de se alimentar contém muitas informações a respeito de



diversas características pessoais, sociais, étnicas, entre outras. Segundo Brillat-Savarin (2012, p. 57) a “gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta”. Assim, segundo Toledo (2020, p. 32):

[...] há duas formas de pensar identidade cultural. A primeira [...] é relativa ao processo de autenticação de uma identidade que pode funcionar por meios gastronômicos [...] busca-se um passado, uma tradição, da forma como cozinhar, alimentar, preparar os alimentos, onde e como comer a refeição, no preparo do cru para o cozido. [...] A segunda forma é entender que o passado está em constante transformação, isto é, reconhecer e entender que estamos sempre construindo e reconstruindo nossa identidade.

Conseqüentemente, pode-se verificar que a gastronomia inclui muitos aspectos, desde a forma como os alimentos são preparados para serem cozidos até a forma como são ingeridos. Mas sobretudo entende-se que a gastronomia como a própria identidade e a cultura não é fixa, é dinâmica, muda conforme o tempo, o lugar e os contextos. As formas de transformar e preparar os alimentos estão relacionadas também às questões políticas, religiosas, crenças e localização geográfica de uma cultura, o que aponta que o gosto alimentar é uma construção social estando além de algo evolutivo, natural e biológico (Toledo, 2020). Nesse sentido, Montanari (2013) nos diz que o gosto é uma função do cérebro, não da língua, determinado pela cultura e pela história, que transmite critérios de valoração que podem mudar no espaço e no tempo.

No contexto específico da migração, Calvo (1982) apresenta que o imigrante ao se deslocar de um país a outro carrega todos os seus costumes, valores e práticas alimentares. Assim, por meio da gastronomia é possível explorar diversas informações a respeito da sua origem, analisando sua preferência por determinado alimento com características organolépticas semelhantes ou diferentes aos produtos da sua terra natal, adaptando-os nas suas receitas. É nesse sentido que Calvo (1982) sugere que o caminho seguido por grupos de imigrantes para refazer ou preservar sua cultura e identidade por meio da alimentação em outra nação é utilizar algumas estratégias, como adaptação, adoção ou recusa. A adaptação sugere a substituição de ingredientes ou equipamentos a fim de conseguir reproduzir um prato típico. Já as outras duas táticas envolvem a adoção do estilo alimentar do país receptor ou a completa recusa dessas práticas alimentares. Isso posto, no contexto migratório, torna-se possível manter uma identidade ligada a um passado e a um território, ao mesmo tempo em que novos elementos culturais são aprendidos.

Contudo, é importante enfatizar, ainda pautado em Toledo (2020), que a cultura nunca é homogênea, mesmo dentro de uma nação não existe uma cultura única, mas várias. Isso é verdadeiro para o Brasil, um país de tamanho continental como o é para o Haiti, um país de pouco mais de 27 mil km<sup>2</sup>. Mesmo assim, é possível estabelecer alguns pontos em comum da gastronomia desse país que tem uma tradição rica influenciada pelas culturas africanas, indígenas e francesas e pelo mar do Caribe.

Segundo os entrevistados, as refeições haitianas têm como base: cereais como arroz, milho, trigo, quinoa; vários tipos de feijões; tubérculos como a batata, batata doce, inhame, mandioca; a banana da terra verde e/ou madura; carnes, sobretudo, de porco e de cabra; peixes, especialmente arenque e bacalhau; frutos do mar como siri e caranguejo; e uma diversidade de produtos de origem vegetal. Alguns produtos não são encontrados no Brasil como o lalo, o kenèp, djondjon, e outros que não são comuns em Foz do Iguaçu como abricó, graviola e fruta-pão.

Unanimemente os entrevistados falaram como gostam do prato que se chama legim que é uma mistura de vegetais como cenoura, repolho, chuchu, berinjela, espinafre e agrião cozidos e depois triturados, misturados com carne bovina ou suína e caranguejo bem temperados. Essa mistura pode ser comida com qualquer tipo de cereal e tubérculos cozidos, arroz branco, feijão e arroz com feijão (diri kole).

O entrevistado C conta que um dos pratos mais preparados no Haiti é o fritay, uma comida de rua muito comum no país que é um conjunto de alimentos fritos - banana da terra verde, batata e pastéis, vários tipos de carne e frutos do mar entre outros, acompanhado do pikliz, uma salada de repolho, cenoura e especiarias muito picante. Além destes, muitos outros pratos típicos são preparados em encontros com seus conterrâneos em Foz do Iguaçu como o tchaka que é feito com feijão carioca, canjica amarela, carne de porco salgada, abóbora e temperos locais; o griyo que é carne de porco temperada com ingredientes locais e frita; e tassot carne de cabrito frita.

O entrevistado D diz sentir muita falta do lalo, que é um ingrediente típico da região de origem da sua família, Artibonite. O lalo, parecido com espinafre ou folha de juta, é condimentado com temperos diversos e consumido com carne bovina, suína ou caranguejo e arroz branco. O lalo também é o nome deste prato. Este ingrediente é mencionado por três entrevistados, porém no entrevistado D encontra-se um simbolismo a mais. O haitiano mencionou o lalo onzes vezes em sua entrevista, sempre com nostalgia, inclusive afirmando que

já cozinhou a comida haitiana para outras pessoas, mas “infelizmente aqui não tem lalo” enfatizando saudades deste produto e indicando sua relevância para a cozinha tradicional haitiana, pelo menos em um contexto migratório, onde não há acesso a este produto.

Pode-se fazer um paralelo com a discussão de Montanari (2013, p.16): “Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida”. Apesar da distância, o migrante não perde as suas raízes, principalmente sua cultura e a sua identidade. Aliás, um dos entrevistados informou que essa folha foi trazida para o Brasil e que está sendo plantada em Santa Catarina.

O entrevistado D ainda reforça o valor nutricional e funcional do lalo, que segundo o entrevistado é fundamental para o combate da anemia no seu país. Lembra-se de Montanari (2013) que diz que a relação prazer-saúde continua sendo essencial nas escolhas alimentares, desde o início da história da humanidade.

Todos os entrevistados também mencionaram o kremas, uma bebida alcoólica, uma das poucas bebidas haitianas que é possível preparar no Brasil, pois seus ingredientes são acessíveis como o coco ou maracujá, leite condensado, leite evaporado, canela, cravo, noz-moscada, essência de baunilha e clairin (aguardente haitiana).

A entrevistada A conta sobre a saudade que tem de preparar o próprio chocolate. Como de costume no Haiti, esse processo é feito com o cacau natural, de forma artesanal. E, complementa “tenho saudades de tudo no Haiti, dos pescados do mar. Os pescados de água doce daqui são muito diferentes, o cheiro, o gosto”.

E, o entrevistado C diz: “tenho saudades da comida que minha mãe fazia que se chama diri rich (arroz rico). O nome foi dado pela minha própria mãe. É um arroz com cenoura e camarão...”. Esse arroz era feito com os ingredientes encontrados na dispensa. Também, o entrevistado B contou, emocionado e saudoso, de como sente saudades de comer a comida da sua mãe “tenho saudades de comer a comida de minha mãe, vai fazer dez anos que não nos vemos, eu faço comida na minha casa, mas não é a mesma coisa, arroz temperado com feijão preto e legumes...tipo baião de dois...” hoje ele é chef de cozinha e relata que aprendeu a cozinhar com a mãe, a considerando uma grande chef.

Nestes relatos pode-se compreender a importância da figura mãe na vida destes dois

entrevistados. Mesmo utilizando os mesmos ingredientes, os resultados dos pratos que o entrevistado B reproduz são diferentes daqueles que a mãe cozinhava. Simbolicamente, o entrevistado B tenta amenizar a saudades que sente da mãe replicando o prato que ela fazia para ele no Haiti. Mas a comida, o sabor, o cheiro, o jeito, não conseguem traduzir o prato feito pela sua mãe. Cozinhar é uma coisa, cozinhar com amor é outra coisa. A comida pode ter muitas funções, dentre elas, a demonstração de afeto entre quem cozinha e o comensal.

A comida tem um poder emblemático, ela consegue aproximar o que está longe, com um simples cheiro de um tempero ou pode te acalantar com o calor do refogado. Pode te aproximar de quem está longe, simplesmente com o seu talher levado à boca. A comida é sentimento, ela cura, ela aproxima, ela resgata.

A partir desses relatos pode-se pensar nas memórias gustativas desses imigrantes que dizem respeito às lembranças já vivenciadas, lembranças essas que são desencadeadas pelas experiências de prazeres gastronômicos no presente. São os alimentos do presente que levam às lembranças do passado pelo elo entre sabores, aromas e sensações que fazem reviver experiências marcantes, afetivas. Entende-se assim quando Contreras e Gracia (2011) diz que se come aquilo que faz bem, ingere-se alimentos que são atrativos para os sentidos e proporcionam prazer, e escolhe-se ou recusa-se alimentos com base em experiências diárias e em ideias estéticas, religiosas, filosóficas e afetivas.

A seguir no Quadro 2, estão pratos e/ou produtos haitianos mencionados pelos entrevistados.

**Quadro 2** – Pratos e/ou produtos haitianos mencionados pelos entrevistados

Prato / produto haitiano	Descrição
Akra	Bolinho de inhame frito, compõe o prato <i>fritay</i> .
Bouyon	Tipo de sopa haitiana com batata, inhame, cenoura, bolinha de farinha trigo, carne bovina, agrião, espinafre, extrato de tomate e temperos.
Boulèt	Almôndegas bovinas.
Clairin	Aguardente de cana típica haitiana.
Diri Kole	Arroz e feijão cozido juntos, semelhante ao prato brasileiro baião de dois.
Djondjon	Cogumelo preto comercializado seco.
Fritay	Conjunto de alimentos fritos como banana da terra, <i>griot</i> (carne de porco), <i>tassot</i> (carne de cabrito) e <i>akra</i> (bolinho de inhame).
Griot	Carne de porco temperada e frita, compõe o prato <i>fritay</i> .
Kenèp	Fruta típica caribenha.
Kremas	Bebida alcoólica elaborada artesanalmente no ambiente doméstico, com maracujá ou coco ralado, <i>clairin</i> (aguardente haitiana), leite condensado, açúcar, leite evaporado, canela, cravo, noz-moscada e essência de baunilha.
Lalo	Folha semelhante ao espinafre ou folha de juta, que pode ser utilizada como tempero ou como hortaliça. O <i>lalo</i> também é o nome de um prato que leva temperos diversos, carne bovina, suína ou caranguejo.
Legim	Mistura de vegetais como cenoura, repolho, chuchu, berinjela, espinafre e agrião cozidos e depois triturados, misturados com carne bovina ou suína e caranguejo bem temperados.
Licor haitiano	Licor feito artesanalmente no ambiente doméstico, com os seguintes ingredientes: canela, água, açúcar e aguardente haitiana <i>clairin</i> .
Pate kòde	Semelhante ao pastel frito com recheios diversos.
Pikliz	Salada picante feita com repolho, cenoura, cebola, pimenta e suco de limão ou vinagre. É um acompanhamento do <i>fritay</i> .
<i>Soup Joumou</i>	Sopa feita com abóbora, cenoura, repolho, nabo, salsão e carne de boi, consumida tradicionalmente no dia 1º de janeiro no Dia da Independência.
<i>Tchaka</i>	Sopa feita com feijão carioca, canjica amarela, carne de porco salgada, abóbora e temperos locais.
<i>Tassot</i>	Carne de cabrito frita, compõe o prato <i>fritay</i> .

**Fonte:** as autoras (2023)

Além de trazerem informações sobre seus hábitos alimentares no Haiti, os entrevistados também mencionaram adaptações nos comportamentos alimentares, em especial no café da manhã. Os seis entrevistados relataram ser costume comer alimentos com sustância no café da manhã como: spaghetti com salsicha ou arenque e bacalhau; banana da terra e/ou mandioca, batata, batata doce, inhame com molho de peixe ou omelete; arroz ou milho (parecido com o cuscuz) com espinafre acompanhado de abacate entre outras opções, com suco natural ou café. Ou seja, raramente se consome apenas pão, mesmo que recheado, e café como é muito comum em algumas regiões do Brasil. Todos os entrevistados contaram terem alterado seus hábitos alimentares no café da manhã incorporando pão francês com presunto e queijo e/ou tapioca. Observação semelhante pode ser encontrada no trabalho de Toledo (2020) no seu estudo com

imigrantes haitianos em Belo Horizonte.

#### **4.2 A comercialização de alimentos no contexto migratório**

A comercialização de comidas típicas é um fenômeno registrado em vários contextos migratórios, seja por resistência identitária, ou como forma de adaptação à nova realidade, a alimentação pode ser um meio de identificação dos migrantes relativos às suas origens e demonstra disposição na negociação com a nova cultura (Stefanutti; Szekut; Welter, 2021).

Lucena (2021), que trata sobre relações de identidade e alimentação dos refugiados sírios em São Paulo, menciona que: “O refugiado busca maneiras de transitar em um novo mundo, instaura criatividade por meio da arte da memória, das práticas culturais e das oportunidades em país de destino.” (Lucena, 2021, p.125). A comercialização da comida em um contexto migratório pode ser lida como a materialização desta comunicação com o Outro, preservando suas memórias e práticas alimentares ao mesmo tempo que oportuniza a manutenção da vida, por meio do recurso financeiro. As pessoas podem ser transplantadas, mas não desenraizadas como reforça Thomson (2002).

Em Foz do Iguaçu há o registro em Stefanutti (2020) da venda de comidas e produtos alimentícios em uma feira com imigrantes chineses, árabes, japoneses, taiwaneses e migrantes pernambucanos, baianos, mineiros, goianos e gaúchos que atendem a uma demanda de clientes de suas próprias etnias e de outras que circulam pela feira como paraguaios, argentinos, além de turistas estrangeiros e nacionais e os próprios moradores da cidade. Em Oliveira (2012) há o relato dos imigrantes árabes comercializando comidas e produtos alimentícios e em Stefanutti (2022) foi verificado a recente venda de produtos do norte do país por novos migrantes, os familiares de estudantes de medicina no Paraguai.

Entre os entrevistados dessa pesquisa também se verificou essa comercialização. Os entrevistados B e C tiveram a experiência com a venda da sua comida nacional. Os dois juntamente com outros dois amigos haitianos abriram o primeiro restaurante haitiano da cidade, o “Caribe Bar Restaurante” em fevereiro de 2019, mas tiveram que fechar o restaurante, seis meses após a abertura, por falta de conhecimento na parte de gestão. O restaurante ficava localizado na região central da cidade na Rua Xavier da Silva, 819. Os funcionários eram os próprios sócios e contavam com a ajuda das esposas e de uma freelancer venezuelana. O chef de

cozinha era o entrevistado B que já havia trabalhado na área gastronômica.

Na entrevista o entrevistado C compartilha que queria empreender na área gastronômica em Foz do Iguaçu, que é uma cidade turística e se questionava em qual segmento seguir, tentando propor uma culinária comercial que não tinha na cidade.

A gente não pode pensar numa cidade turística onde você só consegue comer comida brasileira e árabe. Não é só porque são as duas culturas mais presentes na cidade...que as outras não são necessárias. A gente vê pouquíssimos restaurantes como o chinês, como o japonês, e não estou falando de sushi em si, estou falando de comida que não seja o sushi. Então essa necessidade ainda está em nós, e um dia vamos voltar [com o restaurante].

Nesta fala o entrevistado C expressa sua leitura dos estabelecimentos gastronômicos da cidade e repensa sobre a hegemonia da cozinha brasileira e árabe nesta cidade que se diz multicultural.

O entrevistado B conta que trabalhava em um restaurante italiano na cidade, mas que gostaria de ter sua própria empresa: “Eu não queria vender somente as comidas brasileiras, eu queria vender minha cultura. Eu queria fazer as pessoas conhecerem a cultura haitiana, aqui em Foz do Iguaçu [...] conhecerem a minha cultura através da comida”.

Nesta frase do entrevistado B, fica explícito que a comida diz quem você é, de onde você é, quais são seus valores. A comida é identidade e traz pertencimento às suas origens. O entrevistado também deseja promover visibilidade para sua cozinha, mas também para a sua própria cultura. Ele está se demonstrando por meio da comida.

O entrevistado C relata que o público-alvo eram os haitianos, porém existia uma limitação de recursos financeiros por parte destes, pois a maioria era bolsista da UNILA, que não conseguia frequentar constantemente restaurantes. O entrevistado B acrescenta que além dos haitianos, o restaurante tinha como público-alvo qualquer etnia que quisesse “conhecer a cultura haitiana através desse restaurante. Essa era a minha meta”. Novamente a cozinha haitiana se apresenta como meio de comunicação da cultura entre os imigrantes e a comunidade receptora, que neste caso é multicultural, fronteira e turística. Eles também relataram que receberam grupos de turistas franceses, que já conheciam a comida haitiana.

Os empreendedores relataram que comercializavam comida haitiana com bebidas caribenhas, sendo os pratos mais vendidos macarrão haitiano, griot, fritay acompanhado de



pikliz. Segundo o entrevistado B eles vendiam vários tipos de macarrão ressaltando o vegetariano e o macarrão com salsicha. Além destes eles vendiam Soup Joumou, bouyon, boulèt e diri kole. Sobre o diri kole, ele diz que é um prato da identidade caribenha, pois não é só no Haiti que se cozinha esse prato. Sobre as bebidas, eles serviam kremas, licor haitiano e vinho argentino.

Os entrevistados contam que o espaço era um dos centros de encontros da comunidade haitiana, em que ocorriam inclusive apresentações culturais. “Era um lugar maravilhoso, depois de comer [as pessoas poderiam] dançar as músicas caribenhas, que seja a música haitiana, latina, do jeito que era no nosso país”. Neste momento também fica o registro que o restaurante além de promover a comida haitiana, difundia a cultura neste país por meio das suas músicas e danças, sendo esta uma outra demonstração dos laços culturais.

O entrevistado C emocionado, reforça sua identidade haitiana por meio da sua própria comida: “É sempre um orgulho de apresentar meus pratos, de falar sobre meus pratos, porque eu sei que no momento que a pessoa aceita provar, não tem como não gostar. Então, eu falo com orgulho, eu falo com meus olhos brilhando”. Verifica-se que por meio da comercialização de pratos genuinamente haitianos, que esses imigrantes mostram força, presença, sentimento e sensibilidade relacionados a sua cultura e identidade. Pois, a valorização da cultura é um ato de (re)existência.

Eles pretendem reabrir o restaurante em algum momento futuro, e relatam que as mensagens e curtidas nas redes sociais os impulsionam na retomada deste sonho: “Até hoje as pessoas entram na página do instagram do restaurante, [@caribearrestaurante] que eu nunca apaguei. Vem lá uma curtida ou um comentário, ‘que saudades de vocês’, ‘que saudade de comer tal comida’. Isso é uma força. E a gente sabe o potencial e a força da nossa culinária”. Manter a página do instagram aberta é uma forma de deixar o sonho vivo.

Pode-se verificar que a comercialização da comida haitiana contribui para ampliar o caráter multicultural de Foz do Iguaçu, e reforça o que diz Lucena (2021, p.129): “A mistura entre diferentes culturas não enfraquece nem destrói sua própria cultura”, mas soma, integra e fortalece.

### **4.3 A comensalidade no contexto migratório**

A cultura e a gastronomia do Haiti não se mantêm vivas entre os imigrantes haitianos,

unicamente pela comercialização de pratos típicos, mas também e sobretudo pelo compartilhar à mesa, o que é conhecido como comensalidade. A comensalidade é comumente descrita como o ato de comer juntos com outros, de compartilhar a mesa ou uma refeição.

A alimentação não é somente um ato mecânico e além do atendimento de uma necessidade fisiológica envolve cultura, hábitos, regras e etiquetas determinadas. Gimenes (2023, p.173) sintetiza seis funções da comensalidade: “criar e fortalecer vínculos sociais; definir ou redefinir os limites do grupo (incluir ou excluir indivíduos); criar, demarcar e suspender hierarquias; afirmar e expressar identidades; celebrar ou enfatizar um acontecimento; regular o comportamento alimentar do indivíduo”. Em um contexto migratório a função da comensalidade de criar e fortalecer vínculos sociais ganha um impulso extra como será visto a seguir.

Segundo o entrevistado B, os haitianos se reúnem na casa de amigos para comer juntos, que seja para comemorar um aniversário, o Natal ou o Dia da Independência do Haiti “o importante é comer junto” conforme reforça o entrevistado. Lembra-se da frase de Montanari (2013, p.157), “comer junto é típico (ainda que não exclusivo) da espécie humana: “Nos” diz um personagem de Plutarco em *Disputa Conviviali* [Debates Convívias] “Não convidemos uns aos outros para comer e beber simplesmente, mas para comer e beber juntos”.

O entrevistado D, por sua vez, informa que já se reuniu várias vezes com amigos para comer a comida haitiana. O entrevistado C revela que anteriormente os haitianos em Foz do Iguaçu se reuniam sempre para comer juntos, “organizamos a noite da comida haitiana, durante alguns anos seguidos, mas agora não conseguimos nos reunir mais, pois alguns haitianos já se formaram e vamos perdendo o costume. Mas pretendemos voltar com essas tradições pois temos muitas saudades”. Supõem-se que comer junto, descrito nesta frase, representa algo maior do que a ingestão do alimento em si. Essas saudades, pode-se referir ao momento da comunhão de estar entre os seus conterrâneos, falar sua língua e dividir seus costumes.

A entrevistada E conta que gosta muito de cozinhar e que esta é uma prática que a mantém conectada com o país. Sempre que possível ela convida amigos para sua casa para comerem juntos. E, acrescenta que “eu me reúno com amigos para comer sopa haitiana, a cada 1º de janeiro”. A entrevistada A fala que várias vezes os haitianos fizeram festas para acolher os calouros da UNILA, para comemorar aniversários, Dia da Independência do Haiti e todas as vezes aparece uma possibilidade de se encontrar entre amigos.

A comensalidade no contexto migratório traz a fusão de vários ingredientes que simbolizam a perseverança desse imigrante. O sentar à mesa e desabafar as saudades da sua pátria amada, a troca de hábitos, a aprendizagem de uma nova língua, ou até mesmo dialetos, a observância de um novo comportamento à mesa e também a posição em que se encontra neste momento, simplesmente vulnerável. É neste momento do comer junto, do estar junto à mesa, do dividir o pão, que o imigrante mostra quem ele é.

Além das experiências de comensalidade entre os seus conterrâneos, os entrevistados também relataram sobre a oportunidade de apresentar sua cozinha para outras etnias. A entrevistada E que já tinha lembrado da sopa haitiana do Dia da Independência em um momento anterior, afirma que: “eu gosto muito de fazer [a sopa] para apresentar aos meus amigos que não são haitianos, eles gostam muito também”. Ela acrescenta que cozinhava a comida haitiana para um amigo da Costa Rica que vivia com ela. E em outro momento diz que gosta de estar com amigos da universidade para fazer comida inclusive um pastel que gostam muito “pate kòde” (pastel haitiano), “fizemos um monte de comida, todos gostaram muito, eles gostaram muito, por que a comida do Haiti é diferente do que a do Brasil”.

Estabelece-se um paralelo com Montanari (2013, p.96): “O “gosto” também é saber, é avaliação sensorial do que é bom ou ruim, do que agrada ou desagrada: e essa avaliação [...] vem do cérebro antes da língua. Sob esse ponto de vista, o gosto não é de fato uma realidade subjetiva e incomunicável, mas coletiva e comunicada”. Portanto, o gosto se torna o elo entre o imigrante que apresenta essa nova comida à sua nova realidade.

A entrevistada A relata que já apresentou sua cozinha para outras culturas, tanto comercializando quanto compartilhando em festas da universidade, relatando ficar feliz com a receptividade da sua culinária. O entrevistado B menciona que mostrou sua culinária para brasileiros, bolivianos e colombianos, tanto com colegas da faculdade quanto com os do trabalho. O entrevistado C compartilha que já apresentou sua culinária para vários brasileiros e que inclusive, o prato preferido da ex-esposa, que é brasileira e descendente de polônês, é o diri kole, que se come junto com legumes e carne bovina ou de porco, “é sensacional, a melhor comida da culinária haitiana”.

Verificou-se que todos os entrevistados se mantêm conectados com o Haiti mediante a gastronomia e compartilham sua cultura com amigos tanto haitianos como de outras

nacionalidades para cozinhar e degustar juntos alguns de seus pratos favoritos. Assim, a comida pode ser um meio de encontro, pode ser um meio de comunicação com o passado e o presente, pode ser entusiástica e nostálgica, pode ser alegre e triste, pode ser atração e repulsa, pode ser identidade e memória. E todos esses elementos dialogam no caso haitiano.

Esse fenômeno que se chama comensalidade, trabalha no indivíduo o ato da partilha de momentos, do parar para ouvir o outro, do olho no olho, do oferecer e receber comidas e bebidas. O anfitrião abre as portas da sua casa, apresenta aos comensais sua mesa, sua comida, suas histórias, seus hábitos. O partilhar a mesa, o sentar juntos, o ficar juntos e comer juntos, significa um entroncamento de trocas de experiências, de momentos e memórias.

#### **4.4 *Soup Joumou*: a sopa haitiana com sabor de liberdade**

O imigrante haitiano traz consigo bagagens recheadas de informações, histórias, conhecimentos, hábitos e costumes. E, as práticas da gastronomia em específico contam muitas histórias e permitem conhecer mais de uma determinada cultura, como já apontado. Neste subitem será destacado sobre a Soup Joumou.

Além das menções desta sopa nos subitens anteriores em relação à comensalidade, todos os entrevistados mencionaram sobre a Soup Joumou (literalmente, sopa de abóbora no crioulo haitiano), que é um prato classificado pela UNESCO em 2021 como patrimônio imaterial da humanidade, pelo seu simbolismo de resistência atrelado à luta contra a escravidão e o colonialismo.

Esse prato, que originalmente era consumido no período colonial somente pelos colonos franceses, leva ingredientes como abóbora, repolho, banana da terra verde, cenoura, nabo, salsão, carne bovina e temperos locais. A sua preparação se inicia geralmente na madrugada de 31 de dezembro para que todos possam comer juntos desde as primeiras horas do amanhecer do Ano Novo quando se celebra também no Haiti o Dia da Independência (UNESCO, 2021).

A entrevistada A relembra da Soup Joumou, descrevendo-a como a sopa da independência. A entrevistada diz que essa sopa possui duas funções, a de fornecer energia para aqueles que foram para a batalha e também é uma sopa de celebração. “E essa sopa é feita por todos os haitianos em todos os países do mundo, no dia 1º de janeiro, cozinha sopa de abóbora.” A entrevistada F também relembra essa tradição da sopa quando foi mencionar sobre os pratos

típicos haitianos.

A entrevistada E menciona orgulhosa que a sopa haitiana é patrimônio da UNESCO, além de lembrar que é feita a cada 1º de janeiro. O entrevistado D lembra da “famosa sopa haitiana que se faz com abóbora. Mas fazer a sopa da mesma forma que no Haiti é um pouco difícil” sem especificar o que seria difícil, se conseguir os ingredientes ou reviver a atmosfera do 1º de janeiro do Dia da Independência em seu próprio país.

O entrevistado C diz que a Soup Joumou é uma sopa tradicional. Ele lembra que: “Historicamente, os mais velhos contam que essa sopa era feita pelos brancos e que a gente não tinha direito de comer durante o período da escravidão”. O entrevistado C conta em detalhes esse conhecimento oriundo de uma história oral narrada pelos seus ancestrais. “Aí quando a gente ganhou a nossa independência, a gente começou a ter o direito de tomar essa sopa. Assim ela se tornou uma sopa tradicional que o país inteiro cozinha no dia 1º de janeiro”. Pode-se verificar que a sopa representa muito além dos seus ingredientes ou modo de preparo. A Soup Joumou representa o sabor da liberdade para o povo haitiano. E o entrevistado continua: “Então, do dia 31 para dia 1º, todo mundo pode estar festejando o Ano Novo, mas quando dá umas 3 horas da manhã, as mulheres entram em casa para preparar a sopa”. Ele ainda lembra que a sopa promove a comensalidade: “Aí todo mundo passa na casa dos vizinhos, para tomar um pouco de sopa de abóbora. Essa sopa é bem tradicional, importante pra nós, e culturalmente é muito bom”.

Este prato de comida traz consigo um marco temporal e histórico relevante. Por meio da Soup Joumou se rememora a história de uma nação por inteiro. Aliás, através da gastronomia haitiana é possível saber mais da história não somente do Haiti, mas se inteirar de questões que a América Latina e o Caribe, de forma geral, compartilham entre si e que são tão importantes para os dias atuais, como a liberdade.

Esta sopa que é confeccionada no primeiro dia do ano, lá pela madrugada, quando as mulheres haitianas saem de cena em ritmo de procissão, rumo aos seus altares - que são suas humildes cozinhas - e com reverência ao seu fogão, a lenha ou à gás, cultuam o preparo da Soup Joumou, ao qual lhe foi concedida a graça da tão sonhada liberdade. Por meio deste ato sagrado pode ser alcançado o poder de gritar com toda a força da alma, que a comida venceu. Não tão somente venceu, mas é reverenciada, adorada, respeitada e até se tornou majestade com o reconhecimento da UNESCO. Além disso, é replicada nas casas da nação haitiana, onde deixa a

mensagem de que o poder da comida, pode te trazer a paz e a liberdade no compartilhar desse prato uns com os outros.

## 5 Conclusões

A migração traz mudanças além do deslocamento, visto que o viver em um novo ambiente altera diversos aspectos da vida cotidiana, como a alimentação, o comportamento social, o idioma, além das questões emocionais vinculadas à essa transição.

Por meio do método indiciário foram verificadas algumas questões em relação a alimentação como: alteração de hábitos alimentares, saudades de alguns ingredientes, comensalidade, além da comercialização de alimentos no novo território e o reforçar identitário por meio da Soup Joumou.

O migrante busca novos conhecimentos, como uma nova língua e estudos acadêmicos à exemplo destes entrevistados, além de tentar se integrar a cultura local, ao mesmo tempo que não deixa de buscar, nos momentos em que isto é possível, reproduzir os hábitos de sua cultura original, mantendo internamente os dois mundos.

Fica explícito as diferenças culturais e gastronômicas nos relatos dos imigrantes haitianos em Foz do Iguaçu-PR, em grande parte por estarem em um ambiente fronteiriço diverso de sua cultura insular, que se expressa nos ingredientes que eram acessíveis financeiramente e disponíveis na terra natal como frutos do mar, frutas e vegetais.

Os migrantes haitianos trazem consigo lembranças, sabores e orgulho de sua cultura e história, sendo que esta valorização se expressa em seus encontros onde buscam cultivar os hábitos alimentares, a manutenção das festas e datas cívicas com a reprodução da comensalidade haitiana e mesmo nas recordações recheadas de sentimentos e carinho. Comer junto, compartilhar a mesa com o outro, lembrando de histórias e momentos que estavam esquecidos, promove uma alegria que não tem preço. Essa é a manifestação do fenômeno social que é a comensalidade. Comer junto é mais do que compartilhar comidas e bebidas, é mais profundo, é o desejo de estar junto.

Como pode ser visto, a comercialização de alimentos no contexto migratório pode proporcionar aumento da renda deste imigrante, além de mostrar sua comida, seu povo, sua cultura à nova sociedade. O alimento pode ajudar a atenuar a saudades da terra natal diminuindo

também um pouco a distância simbólica de seus familiares.

A Soup Joumou não é simplesmente consumida como um prato nutricional, ou para sobrevivência. Ela tem história, é um dos símbolos da independência do Haiti, uma iguaria para os haitianos que consomem a sopa no dia 1º de janeiro. A sopa traz consigo à memória o cheiro, o gosto, a forma do preparo da sopa, o ato de comer juntos. Ficou gravado em suas memórias para sempre, pois não é somente saborear um prato, mas sim, comemorar juntos o sabor da liberdade e a igualdade de amor uns com os outros ao compartilhar o prato enraizado entre as comunidades haitianas.

Respondendo à pergunta base da pesquisa - “como a migração haitiana para Foz do Iguaçu pode ter impactado os hábitos alimentares deste grupo?” - a imigração haitiana para Foz do Iguaçu alterou seus hábitos alimentares, em especial no café da manhã, mas também promoveu um reforçar da identidade haitiana por meio da comida, além de fomentar momentos de comensalidade entre seus conterrâneos e pessoas de outras etnias.

## Referências

ACNUR BRASIL. Com apoio do ACNUR, governo lança plano de ação para população haitiana no Brasil. Brasília, 20 de junho de 2023. Disponível em: <https://www.acnur.org/portugues/2023/06/20/com-apoio-do-acnur-governo-lanca-plano-de-acao-para-populacao-haitiana-no-brasil/#:~:text=Estima%2Dse%20que%2C%20atualmente%2C,integra%C3%A7%C3%A3o%20local%20a%20serem%20enfrentados>. Acesso em 15 out. 2023.

ALESSI, M. A migração de Haitianos para o Brasil. **Conjuntura Global**, v.2, n.2, abr./jun., 2013, p.82-86.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. Tradução: Paulo Neves. 8 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

CALVO, M. Migration et Alimentation. **Social Science Information**, (21), 383-446, 1982.

CAVALCANTI, L; OLIVEIRA, A. T.; TONHATI, T. (Orgs.) **A inserção dos imigrantes no mercado de trabalho brasileiro**. Cadernos OBMigra, Ed. Especial, Brasília, 2015. Disponível em: [cadernos.pdf \(mj.gov.br\)](#). Acesso em 05 nov. 2023.

CAVALCANTI, L; OLIVEIRA, A. T.; SILVA, B. G. **Relatório Anual 2021 – 2011-2020: Uma década de desafios para a imigração e o refúgio no Brasil**. Brasília, DF: OBMigra, 2021. Disponível em: [Relatórios Anuais - Portal de Imigração \(mj.gov.br\)](#). Acesso em 05 nov. 2023.



CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Tradução: Mayra Fonseca e Barba Atie Guidalli. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

CORREA, M. E. A. Haitianos em busca da sobrevivência: o processo migratório Haiti -Brasil durante a MINUSTAH. [**Trabalho de conclusão de curso**]. São Paulo: Pontifícia Universidade Católica de Goiás, 2021.

DAVID, J.B. Condições de vida e trabalho de imigrantes haitianos residentes no município de Cascavel/Paraná. [**dissertação**]. Foz do Iguaçu: Universidade Estadual do Oeste do Paraná, 2021.

EBERHARDT, L. D.; SCHÜTZ, G. E.; BONFATTI, R. J.; MIRANDA, A. C. de. Imigração haitiana em Cascavel, Paraná: ponto de convergência entre história(s), trabalho e saúde. **Saúde em Debate**, v. 42, n. 118 jul-set, p. 676–686, 2018.

FERREIRA, A. A. S.; *et al.* Haiti: dos problemas políticos à fome de riqueza e de paladar. 14º Fórum Internacional de Turismo do Iguassu, 2020a.

FERREIRA, A. S.; ZDRADK, R. M. Rompendo fronteiras: Inclusão e permanência de estudantes refugiados e portadores de visto humanitário na Universidade Federal da Integração Latino-Americana. **Anais III Colóquio Internacional Dinâmica das Fronteiras**, p. 864-882, 2020b.

FONTELLA, L. G.; MEDEIROS, E. W. Revolução haitiana: o medo negro assombra a América. **Disciplinarum Scientia | Ciências Humanas**, v. 8, n. 1, p. 59-70, 2007.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. São Paulo: Editora Atlas S.A, 2017.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 2008.

GIMENES, M. H. S. G. O fenômeno da comensalidade e suas funções sociais: uma discussão preliminar. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 3 n. 1, p. 162-175, jun. 2023.

JESUS, A. D. Redes da migração haitiana no Mato Grosso do Sul. [**tese**]. Dourados: Universidade Federal da Grande Dourados, 2020.

JOSEPH, H. A historicidade da (e)migração internacional haitiana. O Brasil como novo espaço migratório. **Périplos: Revista de Estudos sobre Migrações**, v. 1, n. 1, p. 7–26, 2017.

LEANDRO, E.G.; PASSOS, C.L.B. O paradigma indiciário para análise de narrativas. **Educar em Revista**, Curitiba, v. 37, 2021.

LUCENA, C. T. Comida de refugiado como recurso identitário e de identificação. **Cadernos CERU**, v. 32, n. 2, p. 116-134, 2021.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2ª ed. - São Paulo: Editora Senac, 2013.

OLIVEIRA, N. R. O. Foz do Iguaçu intercultural: cotidiano e narrativas da alteridade. [**dissertação**]. Foz do Iguaçu: Universidade Estadual do Oeste do Paraná, 2012.

PIERRE-LOUIS, L. A.; VENEGAS M., Hernan. Histórias a contrapelo da Revolução Haitiana. In: Clóvis Antonio Brighenti; Hernán Venegas Marcelo. (Org.). **Histórias, nações e memórias insurgentes**. 1ed. Navirai: Aranduká, 2023, v. , p. 285-307.

PRESTES, A. A., VAZ, F.C.B., SCHU, H.C.O. Turismo gastronômico em Foz do Iguaçu: possibilidades e reflexões. [**Trabalho de conclusão de curso**]. Foz do Iguaçu: Instituto Federal do Paraná, 2022.

STEFANUTTI, P. Alimentação em um contexto migratório: o caso de familiares de estudantes brasileiros de medicina no Paraguai. In: ZANINI, M. C.C.; SANTOS, M. O. **Alimentando existências: o trânsito de pessoas, experiências e comidas** (Org.). Cachoeirinha: Fi, 2023, p.133-154.

STEFANUTTI, P. Das feiras às culturas alimentares (no plural) da tríplice fronteira. [**tese**]. Foz do Iguaçu: Universidade Estadual do Oeste do Paraná, 2020.

STEFANUTTI, P.; SZEKUT, A.; WELTER, V. da S. Feiras em um território fronteiriço: reflexões sobre comidas, fronteiras e identidades. Vivência: **Revista de Antropologia**, v. 1, n. 57, 2021. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/vivencia/article/view/27409>. Acesso em: 15 out. 2023.

STEFANUTTI, P.; WELTER, V. S.; GREGORY, V. Turismo gastronômico e controle aduaneiro na fronteira entre Brasil e Argentina. **Tourism and hospitality international journal**, v. 12, p. 122-138, 2019.

THOMSON, A. Histórias (co)movedoras: história oral e estudos de migração. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 22, n. 44, p. 341-364, 2002.

TOLEDO, M. **Gastronomia como reafirmação das identidades dos migrantes haitianos**. Belo Horizonte: Editora Tucam, 2020.

UNESCO. Soupe au giraumon. Haiti. Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/RL/joumou-soup-01853>. Acesso em: 13 out. 2023.

**Artigo recebido em:** 9 de junho de 2024.

**Avaliado em:** 19 de junho de 2024.

**Aprovado em:** 26 de julho de 2024.