

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA
CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE
TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

MARLINE LUBIN OUAN

**UM ESTUDO SOBRE OS ASPECTOS CULTURAIS RELACIONADOS À
ALIMENTAÇÃO DOS POVOS HAITIANOS**

São Miguel do Oeste – SC

2022

MARLINE LUBIN OUAN

**UM ESTUDO SOBRE OS ASPECTOS CULTURAIS RELACIONADOS À
ALIMENTAÇÃO DOS POVOS HAITIANOS**

Projeto do Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste do Instituto Federal de Santa Catarina como requisito parcial à obtenção do diploma de Tecnólogo em Alimentos.

Orientadora: Simone Raquel Casarin Machado

Coorientadora: Lorilei de Moraes Gugelmim

Coorientadora: Tuany Camila Honaiser

São Miguel do Oeste – SC

2022

RESUMO

Nos últimos anos, tem se intensificado o fenômeno da imigração haitiana, especialmente para o Brasil. Neste cenário, a continuidade da cultura, principalmente alimentar, é um dos papéis mais importantes na vida de cada indivíduo para preservação de sua identidade (KETZER *et al.*, 2018). Este estudo trata sobre os aspectos culturais relacionados à alimentação dos povos haitianos, cujo objetivo principal é analisar a relação entre o alimento e a construção da identidade cultural dos imigrantes haitianos no Brasil. Para tanto, foi utilizado o método exploratório descritivo com caráter qualitativo denominado História de Vida. Para a coleta de dados, foram realizadas entrevistas narrativas com roteiro semiestruturado. Participaram das entrevistas sete pessoas de seis famílias haitianas que moram no município de São Miguel do Oeste (SC). Os sujeitos envolvidos possuíam idade superior a 22 anos, sendo duas pessoas do gênero feminino e cinco pessoas do gênero masculino. As falas dos participantes foram analisadas à luz da Análise de Discurso, proposta por Bardin (2011), elegendo-se três categorias de análise: Memórias Afetivas, Barreiras e Obstáculos e Resistência. Além disso, a partir dos recortes das falas, foi produzido um vídeo. Este estudo ajudou a identificar as percepções de imigrantes haitianos em relação à comida e à formação da identidade cultural, ao mesmo tempo em que possibilitou conhecer aspectos da formação da identidade da cultura haitiana por meio da alimentação. Este conhecimento perpassa pela forma como se prepara o alimento e as memórias afetivas que ele comporta. Nesse sentido, a formação da identidade cultural por meio dos mecanismos da memória afetiva permite que a cultura haitiana mantenha sua riqueza enquanto traço constituinte da comunidade haitiana.

Palavras-Chave: cultura alimentar; identidade cultural; memória afetiva; percepções.

ABSTRACT

In recent years, the phenomenon of Haitian immigration has intensified, especially to Brazil. In this scenario, the continuity of culture, especially food, is one of the most important roles in the life of each individual to preserve their identity. This is a research on cultural aspects related to the diet of Haitian peoples, whose main objective was to analyze the relationship between food and the construction of the cultural identity of Haitian immigrants in Brazil. For that, the descriptive exploratory method with a qualitative character called Life History was used. For data collection, narrative interviews were carried out with a semi-structured script. Seven people from six Haitian families who live in the municipality of São Miguel do Oeste (SC) participated in the interviews. The subjects involved were over 22 years old, being two females and five males. The speeches of the participants were analyzed in the light of Discourse Analysis, proposed by Bardin (2011), choosing three categories of analysis: Affective Memories, Barriers and Resistances and Resistance. In addition, from the clippings of the speeches, a video was produced. This study helped to identify the perceptions of Haitian immigrants in relation to food and the formation of cultural identity, at the same time it made it possible to know aspects of the formation of the identity of Haitian culture through food. This knowledge permeates the way food is prepared and the affective memories it contains. In this sense, the formation of cultural identity through the mechanisms of affective memory allows the Haitian culture to maintain and maintain its richness as a constituent trait of the Haitian community.

Key words: food culture; cultural identity; affective memory; perceptions.

Sumário

PREFÁCIO	05
1 INTRODUÇÃO	06
2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	08
2.1 CONTEXTUALIZAÇÃO: ASPECTOS HISTÓRICOS, GEOGRÁFICOS, POLÍTICOS E ECONÔMICOS DO HAITI.....	08
2.2 INSEGURANÇA ALIMENTAR NO HAITI	13
2.3 CONCEITO DE CULTURA.....	17
2.4 IDENTIDADE CULTURAL E ALIMENTAÇÃO.....	18
2.4.1 Povos haitianos e sua relação com a comida.....	22
2.5 APONTAMENTOS SOBRE A MIGRAÇÃO HAITIANA PARA O BRASIL E O OESTE CATARINENSE.....	22
2.6 DADOS DA PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALIMENTOS NO BRASIL E NO HAITI	24
3 OBJETIVOS	27
3.1 OBJETIVOS GERAL.....	27
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	27
4 MATERIAL E MÉTODOS	28
4.1 HISTÓRIA DE VIDA	29
4.2 COLETA DE DADOS	32
5 RESULTADO E DISCUSSÃO	35
5.1 ANÁLISE DE CONTEÚDO	35
5.1.1 Categorias de análise	36
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	45
REFERÊNCIAS	47
APÊNDICE I	53
APÊNDICE II	54
APÊNDICE III	57
APÊNDICE IV	77

PREFÁCIO

Olá!

Convido você a conhecer um pouco mais da minha trajetória no Brasil. Venha comigo?

Sou Marline, nascida na cidade Jacmel no sudeste do Haiti. Sou a 4ª filha de uma família de cinco filhos. Meus pais são agricultores, e seu sustento é oriundo da agricultura familiar. No final de 2015, fui para a República Dominicana para tentar fazer a faculdade de Administração, que era meu grande sonho na época. Lá comecei também a estudar espanhol. Em dezembro de 2016, deixei minha família e amigos no Haiti e vim para o Brasil em busca de melhores condições de vida. Meu namorado na época já morava no Brasil há mais ou menos 2 anos. No dia 20 de dezembro de 2016, cheguei ao aeroporto de Guarulhos (SP), de lá peguei outro avião até Chapecó e depois vim direto para São Miguel do Oeste.

Quando cheguei em São Miguel do Oeste, achei tudo muito diferente. Mudar para outro país não é algo fácil, pois precisamos nos adaptar à nova realidade: os hábitos alimentares, a cultura e, principalmente, a língua. Foi um choque cultural, porque foi o meu primeiro contato com a língua portuguesa. O que eu compreendi depois de um tempo é que cada pessoa tem uma maneira própria de se adaptar a um novo país e a sua cultura.

No ano de 2017, fiquei sabendo que teria inscrição para o curso de língua portuguesa e cultura brasileira para imigrantes, ofertado pelo Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), câmpus São Miguel do Oeste. Então, durante o ano de 2017, consegui participar do curso e me dedicar a ele.

Em 2018, tive conhecimento de que o IFSC iria ofertar o curso “Mulheres SIM” que faz parte de um programa que atende mulheres em vulnerabilidade social e que o público-alvo daquela edição do curso seria de 50% mulheres haitianas. Participei do curso, o que me possibilitou entrar em contato com a Unidade Curricular de Qualidade e Boas Práticas de Fabricação que ensinava como conservar os alimentos. Eu acabei gostando da área e por isso após fazer o ENEM, consegui uma vaga no curso superior de Tecnologia em Alimentos. Entrei no curso na condição de estudante especial, pois ainda não havia conseguido legalizar minha documentação. No ano de 2019, finalmente consegui me matricular como estudante regular.

Você deve se perguntar caro(a) leitor(a) porque eu escolhi para pesquisar sobre as relações entre a alimentação dos povos haitianos e a preservação da sua identidade cultural. Porque nada faria mais sentido para mim, que não fosse algo que remetesse à minha cultura, às minhas crenças e à minha identidade enquanto mulher preta migrante. Nesse sentido, penso a identidade como um processo social que se constrói a partir das relações de gênero e raça.

Foi uma longa e linda trajetória até aqui. Hoje tenho um filho com 5 aninhos que se chama Benjamin e é a razão pela qual estou sempre em busca de novos conhecimentos.

Espero que tenha apreciado esta pequena parte compartilhada sobre mim, que faz parte daquilo que não se conta cientificamente, mas que está de certa forma presente no olhar sensível das minhas análises enquanto pesquisadora.

Marline Lubin Ouan

INTRODUÇÃO

Este estudo constitui uma reflexão sobre o papel do alimento para a preservação da cultura haitiana e tem como base conhecimentos de natureza predominantemente empírica, considerando a valorização cultural como recurso para manutenção de uma identidade cultural. As reflexões aqui apresentadas foram construídas a partir de observações feitas no Brasil segundo o olhar da proponente deste estudo.

Quanto às razões que motivaram a escolha do tema que se refere ao papel do alimento na preservação da cultura haitiana no Brasil, elas consistem, a princípio, no fato de eu, autora deste estudo, ser imigrante haitiana, residente em São Miguel do Oeste desde 2016. Nesse sentido, a imersão na cultura brasileira suscitou em mim algumas inquietações sobre as diferenças culturais entre o meu país de origem e o Brasil ao longo dos cinco anos em que resido aqui. Além disso, como estudante de um curso de nível superior na área de alimentos, fui percebendo cada vez mais as distintas formas existentes de processamento de alimentos, o que está relacionado em grande parte às diferenças culturais existentes entre o Brasil e o Haiti.

Portanto, este trabalho se justifica principalmente pela relevância social que o tema se propõe discutir, pois a identidade cultural é um direito humano dos migrantes e deve ser discutido à luz do Direito Internacional dos Direitos Humanos e incorporado ao direito interno do Brasil. Assim, a identidade cultural dos migrantes deve ser respeitada, de modo que se busque sempre a melhoria das condições de acolhimento destes povos.

Dessa forma, após a explanação das motivações para a escolha do tema proposto, para realizar este estudo buscou-se responder a seguinte questão norteadora: quais as percepções dos imigrantes haitianos residentes em São Miguel do Oeste (SC) sobre o alimento que conservam sua identidade cultural pela alimentação? Para responder à questão a que nos propomos, foi utilizada a metodologia baseada na história de vida de sete pessoas de seis famílias imigrantes haitianas. Como procedimentos metodológicos, foram realizadas entrevistas semiestruturadas cujas análises se darão a partir da Análise de Conteúdo proposta por Bardin (2011).

A seguir, apresenta-se o resultado de algumas reflexões até o momento de iniciar a operacionalização do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Trata-se de compartilhar a problemática da pesquisa em andamento e seus pressupostos de partida. O texto está estruturado em cinco partes. A primeira parte refere-se à introdução, onde o leitor é convidado a pensar

sobre a temática da migração e a manutenção da identidade cultural. Nesta parte apresenta-se a justificativa pela qual escolhi este tema, elucidando a questão de pesquisa.

Na segunda parte, faz-se uma revisão bibliográfica contextualizando o Haiti do ponto de vista histórico, geográfico, político e econômico. Aborda-se também os conceitos de insegurança alimentar, cultura e identidade, relacionando-os à alimentação. Fala-se ainda sobre como se deu a migração dos povos haitianos para o Brasil, e, como eles vieram para o estado de Santa Catarina.

Na terceira parte, apresenta-se os objetivos gerais e específicos. Na quarta parte, apresenta-se os materiais e método, ou seja, os procedimentos metodológicos – entrevistas narrativas e elaboração de vídeo segundo a metodologia da história de vida - que permitiram o levantamento dos dados. Esta seção destaca o caráter qualitativo da pesquisa, classificando-a como uma pesquisa de natureza descritiva.

Por fim, a quinta parte traz as análises e discussões realizadas a partir das falas oriundas das entrevistas, que foram transcritas e utilizadas na construção das categorias de análise, sob a perspectiva da Análise de Conteúdo proposta por Bardin (2011).

2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Neste capítulo, são abordados os aspectos históricos, geográficos, políticos e econômicos do Haiti. Além disso, foi feita uma discussão ao conceito de insegurança alimentar e o conceito de cultura adotado neste trabalho. Foi trazida à discussão a questão da construção e manutenção da identidade cultural a partir da alimentação. Por fim, foram apresentados dados econômicos relativos aos alimentos produzidos no Brasil e no Haiti.

2.1 CONTEXTUALIZAÇÃO: ASPECTOS HISTÓRICOS, GEOGRÁFICOS, POLÍTICOS E ECONÔMICOS DO HAITI

Quanto à geografia, o Haiti está localizado na porção oeste da ilha de São Domingos, no mar do Caribe. O país possui uma única fronteira terrestre a leste com a República Dominicana, conforme mostra o mapa do Haiti presente na Figura 1.

Figura 1: Mapa do Haiti



Fonte: BRASIL ESCOLA (2022).

O Haiti é um país tropical da América Central, antiga colônia da França cujo nome era São Domingos, o qual abrange ilhas adjacentes e outras ilhas. Sua superfície corresponde à área de 27.750 km², o que representa um terço ocidental da ilha de São Domingos. A população

estimada é de 11,4 milhões de habitantes (GUITARRARA, 2022). De acordo com Guitarrara (2022), cerca de 95% da população é composta de pretos e 2% de brancos e 3% de amarelos. Quanto à religião, entre 80 e 85% da população é católica. Entretanto, quase metade da população pratica a religião de matriz africana chamada vodu e cerca de 16% são protestantes. Como visto, o vodu é uma religião bastante praticada, abrangendo cerca de 46% da população.

Antes da chegada dos europeus à América, o território que hoje divide Haiti e República Dominicana era habitado pelos taínos, que chamavam sua ilha de Ayiti. Cristóvão Colombo chegou ao local em 1492 e o batizou com o nome de Hispaniola. Embora, inicialmente, a descoberta de depósitos de ouro tenha animado os colonizadores espanhóis, foi a descoberta de enormes riquezas onde atualmente estão o México e o Peru que fez com que o interesse por Hispaniola diminuísse (MOREL, 2017).

Segundo Andrade (2019), durante o século XVII, ingleses, franceses e holandeses disputaram o controle da ilha até que os franceses ocuparam a parte ocidental e a chamaram de São Domingos. Em 1697, a Espanha cedeu formalmente esse território à França, através do Tratado de Ryswick, que pôs fim à Guerra dos Nove Anos. Os franceses fizeram de São Domingos uma das colônias mais lucrativas do Caribe. Em 1773, o capitão-general da parte espanhola da ilha, José Solano, e o governador da parte francesa, Marquês de Valiere, assinaram um acordo provisório definindo os limites entre os territórios dos dois países na ilha.

Em 1776, José Solano e o Conde de Ennery ratificaram esse acordo com a ajuda de uma comissão de topógrafos que marcaria fisicamente os limites estabelecidos (MOREL, 2017). O tratado foi assinado em 3 de junho de 1777 na cidade madrilenha de Aranjuez pelo conde de Floridablanca, em nome de Carlos III da Espanha, e pelo marquês de Ossun, em nome de Luís XVI da França, com base nos acordos anteriores, e apoiado por uma carta topográfica elaborada para o efeito (MOREL, 2017).

Em 1789, 75% da produção mundial de açúcar vinha de São Domingos, que também exportava tabaco, café, algodão e cacau. Tais produtos eram obtidos em plantações que pertenciam a latifundiários franceses e eram trabalhados por grande número de escravizados trazidos da África. As condições de trabalho e de vida dos escravizados eram regulamentadas pelo Código Preto, um decreto emitido pelo rei Luís XIV no ano de 1685 (ANDRADE, 2019).

O Código Preto definiu as condições de escravidão no império colonial francês. Ele restringiu as atividades dos pretos livres, proibiu a prática de qualquer outra religião que não o Catolicismo Romano e proibiu a presença de judeus em colônias da França.

Em 22 de agosto de 1791, um padre vodou chamado Boukman liderou centenas de escravizados rebeldes que destruíram as plantações localizadas na área de Cap Haitien no norte de Porto Príncipe. Era o início de uma guerra de classes que só cessou depois que os jacobinos decretaram a abolição da escravatura em 4 de fevereiro de 1794 (ANDRADE, 2019).

A partir de 1794, Espanha e Grã-Bretanha, que lutavam contra a França revolucionária, invadiram a ilha. Pretos e pardos, liderados por Toussaint Louverture, lutaram ao lado dos franceses, derrotando os espanhóis em 1795 e os britânicos em 1798 (ANDRADE, 2019).

No ano de 1799, o Diretório Francês enviou um comissário que tentou criar discórdia entre pretos e pardos e restabelecer a escravidão. Mas essa tentativa foi desmantelada por Louverture que liderou os pardos e obrigou as tropas francesas a deixar a ilha. Em 7 de julho de 1801, uma assembleia local aprovou uma constituição que aboliu a escravidão, deu total autonomia ao Haiti e nomeou Louverture governador vitalício (MOREL, 2017).

Em contrapartida, Napoleão Bonaparte desrespeitou a constituição haitiana e enviou uma força expedicionária que restaurou o domínio francês e prendeu Louverture, que foi enviado à França onde morreu em 1803. Um decreto napoleônico restaurou a escravidão, o que provocou a rebelião de pardos, liderados por Alexandre Pétion; e de pretos, liderados por Jean-Jacques Dessalines. Ao mesmo tempo, começou uma epidemia de febre amarela, que matou um grande número de soldados franceses (MOREL, 2017).

Em 1803, a Grã-Bretanha retomou a guerra contra a França e ajudou os rebeldes haitianos que em 18 de novembro daquele ano derrotaram completamente os franceses na Batalha de Vertières. As forças napoleônicas evacuaram a parte ocidental da ilha, embora mantivessem o controle sobre a parte oriental até 1808 (ANDRADE, 2019).

Conforme Guitarrara (2022), a independência do Haiti foi um processo revolucionário que permitiu que a colônia caribenha de São Domingos fosse libertada da dominação francesa em 1804. Desde o século 17, o atual Haiti era uma colônia francesa que produzia açúcar em plantações que usavam mão de obra escrava.

Sobre a questão da produção e exportação de alimentos, a partir de 1810, intensificou-se a produção de cana-de-açúcar ao mesmo tempo em que a cultura do café começava a prosperar. Os habitantes começaram a plantar outras culturas, como milho, arroz, banana, feijão e *petits mil*, que é um cereal mais conhecido como “painço” no Brasil, uma espécie de milho mais miúdo. Começam, também, a exportar o café, açúcar e álcool e vender no território nacional a batata-doce. As famílias desenvolviam a agricultura familiar. Atualmente, a alimentação dos haitianos baseia-se essencialmente no consumo do feijão, milho, arroz e da batata-doce (BRASIL ESCOLA, 2022).

Ao longo do tempo, alguns grupos de pessoas que faziam parte do governo foram autorizados a não pagar taxas de importação e exportação. Isso começou a gerar um conflito, e, por esse motivo, o Haiti e a República Dominicana constituíram uma relação comercial conhecida como Comunidade do Caribe (CARICOM), por meio do decreto Nº 201/96, objetivando desenvolver e impulsionar suas economias (OCTEUS, 2018). Esse acordo comercial, consistiu em uma associação econômica para fortalecer os vínculos de mercado. Ambos os países mantiveram historicamente o comércio informal muito ativo, e tal acordo foi uma ferramenta chave para regularizar o comércio entre as duas nações (TORIBIO, 2012).

Nesse contexto, a maioria dos haitianos e dominicanos começaram a comprar para revender, garantindo assim sua subsistência. Segundo Toribio (2012), o clima tropical do Haiti, com suas temperaturas elevadas, afeta a produtividade, especialmente, na fronteira Dajabon que é um ponto comercial muito importante para o país.

Um golpe de Estado, apoiado pelos Estados Unidos e pela Europa, mergulhou o país em uma crise econômica, política e humanitária (GELFENSTEIN, 2021). O ex-presidente do Haiti foi vítima dos Estados Unidos que ocuparam o país com força militar internacional. Aristide foi levado para a África do Sul, país que o recebeu e o reconheceu como presidente legítimo e onde permaneceu exilado. Em 29 de fevereiro de 2004, o presidente eleito do Haiti, Jean-Bertrand Aristide, foi forçado a deixar seu país.

Jean-Bertrand Aristide denunciou, repetidas vezes, a situação ilegal que produziu o caos político e social em seu país. No entanto, nada aconteceu. Em 2004, milhares de haitianos saíram às ruas de Porto Príncipe para exigir seu retorno. Os países da CARICOM e da União

Africana ignoraram o governo de Gerard Latortue. A resposta da comunidade internacional foi a ocupação do país por uma força militar internacional (GELFENSTEIN, 2021).

O golpe de Estado que depôs o presidente Jean-Bertrand Aristide interrompeu a tendência de exportação dos produtos nacionais. Um ano depois, o comércio entre as fronteiras foi retomado, mas a República Dominicana ficou com o controle comercial, exportando mais de 500 produtos para o Haiti. Entre os alimentos exportados, a maioria era produtos agropecuários industrializados. Além disso, produtos elétricos e materiais de construção também eram bastante demandados.

Durante o governo golpista, a crise econômica e a repressão se intensificaram. Aproximadamente 350.000 pequenos agricultores foram desapropriados de suas terras e 4.000 pessoas foram mortas. A volta do presidente, aos olhos do povo, trazia a promessa de uma vida melhor. Jean-Bertrand Aristide, porém, não era mais o mesmo. As referências a grandes transformações sociais, como a reforma agrária, desapareceram de seus discursos. Em 2004, lançou um programa de privatizações que terminou com a aquisição de empresas estatais e edifícios por grandes empresas estrangeiras (ANDRADE, 2019).

Jean-Bertrand Aristide parecia ter voltado do exílio com um projeto pronto e acabado: expandir o neoliberalismo no Haiti, em troca de sua permanência no cargo. Para garantir isso, reprimiu os protestos dos camponeses e não hesitou em eliminar quaisquer opositores. Ele também dissolveu o Exército, responsável pelo golpe de 2004, e, com a orientação dos militares dos Estados Unidos, formou uma nova força policial cuja liderança ele centralizou. Ao mesmo tempo, para conter a oposição, manteve diálogo com organizações populares. Além disso, organizou assembleias em assentamentos informais, investiu em propaganda, tomou algumas medidas que agradaram aos setores mais esquerdistas, como o reconhecimento público de Cuba como país livre, por exemplo. No entanto, na prática manteve a linha neoliberal (ANDRADE, 2019).

2.2 INSEGURANÇA ALIMENTAR NO HAITI

Entretanto, a situação econômica do Haiti deteriorou-se acentuadamente depois de 2010. A instabilidade política e institucional, a ausência de reformas econômicas, o aumento da insegurança e o fenômeno do *pays-lock* ou fechamento do país como forma de protesto contra o governo são causas que aprofundaram problemas já existentes, como o déficit das finanças públicas, a inflação elevada e a falta de infraestrutura (RFI, 2020).

O *pays-lock* se deu por meio de protestos públicos como fechamento de rodovias, escolas e serviços públicos. Esse fenômeno não deve ser confundido com atos de banditismo, desvio ou delinquência, uma vez que essas pessoas são vítimas de um sistema que as saqueia, que as coloca à margem e/ou as explora. Nesse cenário, a justiça social está totalmente ausente. Enquanto isso, as autoridades do governo são todos ausentes, esquecendo que eles mesmos falharam em suas missões de garantir o bem-estar do país e da nação (SHÜLER, 2020).

O impacto da pandemia foi sentido menos no Haiti do que em outros países. De qualquer forma, a deterioração da situação de segurança pública, e em particular a partir de meados de 2020, tem sido um grande entrave ao desempenho econômico do país. Ao nos referirmos à questão da segurança pública, referimo-nos à falta ou ausência de perigo, dano ou risco. Essa segurança deve ser prestada pelo Estado com o objetivo de garantir os direitos dos cidadãos. Para Marcondes (2019), a segurança é essencial para o desenvolvimento de uma sociedade e está relacionada ao afastamento do perigo, sendo um dos mecanismos de defesa da vida.

Ademais, o controle de gangues armadas em grandes territórios da capital Porto Príncipe, incluindo os principais bairros populares, e também as principais vias de comunicação e acesso aos portos são indícios da insegurança alimentar que enfrenta o país (G1, 2021). Os indicadores macroeconômicos em 2021 foram negativos como um todo. O Produto Interno Bruto (PIB) teve um crescimento negativo de 1,8% (CEPAL, 2021).

De modo geral, pode-se afirmar que a situação de insegurança alimentar é endêmica em muitos países ao redor do mundo devido a determinantes biológicos como a fome; de determinantes econômicos, como o custo e a disponibilidade de mercado; de determinantes físicos como acesso, educação, habilidades pessoais (por exemplo, cozinhar) e tempo disponível. Em muitos países, o principal catalisador da insegurança alimentar é a escassez de

recursos hídricos, a degradação do solo e os conflitos armados derivados de ambos. Sabe-se que, dependendo das relações comerciais estabelecidas entre os países, a insegurança alimentar pode ser fortemente impactada. As vezes um determinado governo acaba intervindo em um dado setor, fazendo com que os preços aumentem. Deste modo, erguem-se barreiras comerciais contribuindo sobremodo para o aumento da insegurança alimentar.

Pode se dizer que, as relações comerciais entre o Haiti e seus vizinhos na CARICOM, embora não fossem tão expressivas, pois passavam por um ambiente político bastante difícil e complexo, poderiam ter amplo potencial, especialmente, porque, após o terremoto de 2010 pelo qual, segundo dados oficiais, 316.000 pessoas perderam a vida e ocasionou um número semelhante de feridos. Além disso, cerca de 1,5 milhão, o equivalente a 14% da população, ficou desabrigada (BITTENCOURT, 2019). Resultou ainda em US\$ 8 bilhões em danos econômicos - o equivalente a 120% do PIB do país em 2009 - fez com que os países membros do CARICOM concordassem em eliminar as taxas tarifárias sobre produtos haitianos. O cenário pós-terremoto foi de reconstrução, agravando ainda mais a crise econômica do país, tendo em vista os danos e perdas totais na catástrofe. Esses eventos trágicos constituem uma oportunidade para reforçar o conceito de redução do risco de desastres, especialmente nos países do Caribe, localizados em um ambiente de múltiplos riscos.

Atualmente, o tráfego comercial é de aproximadamente 2,5 milhões de dólares. O Haiti importa principalmente uísque, carros, ferro e arroz e exporta alguns produtos agrícolas como banana, cacau, café e abacate (IMDH, 2022). A abertura do comércio internacional no Haiti teve um grande impacto sobre a produção nacional do país, depois, com a instabilidade política, as constantes catástrofes naturais, o isolamento do país pela seca e a degradação ambiental, o governo não teve condição suficiente para garantir a segurança alimentar de seus habitantes (AIMABLE, 2018).

Em 2010, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e o governo do Haiti distribuíram hortaliças e sementes de milho e feijão, doados pelo Brasil, para pequenos agricultores. Nesse cenário, a FAO trabalhou para a reconstrução do Haiti realizando algumas ações estratégicas como a distribuição de equipamentos (enxadas, carrinhos de mão, machados e pás) para auxiliar na limpeza de canais de irrigação (FAO, 2010).

Diante deste cenário, a tarefa fundamental da FAO foi e ainda é garantir que ninguém passe fome. No entanto, embora muitas pessoas possam não estar “com fome” – no sentido de

sofrer de desconforto físico causado por uma grave falta de energia na dieta alimentar – elas podem ter insegurança alimentar, ou seja, elas podem ter acesso a alimentos para suprir suas necessidades energéticas, mas sem ter certeza de que isso vai durar, ou podem ter que reduzir a qualidade e/ou quantidade dos alimentos que ingerem para sobreviver. Esse nível moderado de insegurança alimentar pode contribuir para várias formas de desnutrição e ter sérias consequências para a saúde e o bem-estar das pessoas (JÚNIOR, 2007).

Entende-se que uma pessoa está em insegurança alimentar quando não tem acesso regular a alimentos seguros e nutritivos que sejam suficientes para o crescimento e desenvolvimento normais e para levar uma vida ativa e saudável. Isso pode ser devido à indisponibilidade de alimentos e/ou à falta de recursos para obtê-los. Reitera-se, também, que a insegurança alimentar pode ser vivenciada em diferentes níveis de gravidade (LEÃO, 2013).

Sabe-se que o cenário mudou muito desde 1974, quando a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) começou a relatar a extensão da fome no mundo. A população mundial está em constante crescimento e cada vez mais urbanizada. A tecnologia está em permanente evolução e a economia está cada vez mais globalizada. Ao mesmo tempo, existem tendências globais preocupantes na desnutrição, incluindo um rápido aumento do sobrepeso e da obesidade, mesmo que outras formas de desnutrição persistam. A forma como os alimentos são produzidos, distribuídos e consumidos em todo o mundo também mudou drasticamente. Este mundo tão diferente exige novas formas de combater a fome e a insegurança alimentar (JÚNIOR, 2007).

Destaca-se que a FAO se esforça para erradicar a fome, a insegurança alimentar e todas as formas de desnutrição. Apoiar os meios de subsistência dos pequenos produtores de alimentos, aumentar a resistência dos sistemas de produção de alimentos e promover o uso sustentável dos recursos naturais são essenciais para alcançar o segundo Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS2): um mundo sem fome, insegurança alimentar e desnutrição (JÚNIOR, 2007).

A insegurança alimentar no Haiti resultou, sobretudo, do fato de os fazendeiros não conseguirem mais produzir alimentos para atender às suas necessidades e às da população também, por falta de assistência, irrigação, ausência de equipamentos e/ou doenças nas plantações. Aos poucos, os jovens começaram a deixar o meio rural, aumentando a vulnerabilidade socioeconômica da população. Eles enfrentaram problemas com a irrigação, a

ausência de equipamentos agrícolas e doenças nas plantações, o que resultou na insuficiente produção de alimentos e na baixa qualidade desses. Esses problemas foram a principal causa do aumento da pobreza do país após o terremoto de 2010 (AIMABLE, 2018).

Essa conjuntura apresentada é agravada ainda mais, se for levado em consideração que, ano após ano, o país começou a enfrentar catástrofes naturais e conseqüentemente a perder suas plantações. Se olharmos para o contexto internacional, o Haiti está sempre na lista de países de alto risco, devido, especialmente, aos desastres ambientais. Além dos terremotos, muitos furacões também passam pelo Haiti. Ademais, o país é frequentemente afetado pela seca devido ao fenômeno natural conhecido como El Niño¹ (SAINTE, 2021). Esse fenômeno vem colocando milhões de haitianos em situação de vulnerabilidade. Como consequência, quase um terço de sua população é afetada pela fome causada por uma seca prolongada. Essa seca teve início na década de 80, agravando-se após o terremoto de 2010 (FEITOSA, 2016).

De acordo com Barros & Martins-Borges (2018), para países como o Brasil, o terremoto impactou no fluxo migratório de haitianos, muito em decorrência da facilidade legal de entrada e residência. Além do aspecto psicológico, a catástrofe natural sofrida pelos haitianos associada à dificuldade do país em responder ao ocorrido, fez com que aumentasse o processo migratório dos haitianos para o Brasil. As autoras destacam ainda o acolhimento da população no que se refere aos mais diversos âmbitos.

De acordo com dados da Unicef (2021), atualmente, um em cada quatro haitianos enfrenta insegurança alimentar aguda. De março a junho de 2021, estima-se que 4,4 milhões de pessoas possam estar em situação de insegurança alimentar no Haiti, devido à escassez de alimentos, incluindo 1,9 milhão de crianças e adolescentes, segundo estimativas da Classificação Integrada de Fases de Segurança Alimentar (CIF)².

¹ Segundo Philander (1990), esse conceito surgiu pela primeira vez em 1891 e refere-se a um fenômeno oceânico-atmosférico em que se observa a interação das águas superficiais do Oceano Pacífico tropical com a atmosfera circundante.

² A Classificação Integrada de Fases de Segurança Alimentar (CIF) é um conjunto de protocolos usados para classificar a Insegurança Alimentar Crônica e Aguda, sendo composta por quatro funções mutuamente complementares, cada função contendo um conjunto de protocolos específicos (ferramentas e procedimentos) (FEWS NET, 2022).

2.3 CONCEITO DE CULTURA

Ao pesquisar o significado etimológico da palavra cultura, percebe-se a necessidade de considerar muitos aspectos, não apenas a polissemia linguística que a sustenta, mas também sua referência etimológica e a inserção da palavra em contextos específicos de sentido. A importância desta abordagem para toda a pesquisa teórica reside no fato de agregar à visão geral, a discussão sobre o conceito de cultura referente a essas perspectivas (FURTADO, 2020).

O termo cultura possui origem latina, mais precisamente, deriva do verbo Latim *colere*, e seu significado está relacionado ao cultivo e ao cuidado de tudo o que havia na terra, como plantas e animais. Nota-se que a palavra “agricultura” lembra esta estreita relação entre termo "cultura" e o cultivo da terra. A palavra "cultura" também se refere à palavra grega *paideia*, originalmente traduzido por “educação”, “criação”, “treinamento”, sendo usada por extensão para se referir ao cuidado das crianças e sua educação, a fim de proporcionar o desenvolvimento de suas faculdades naturais. Uma pessoa com cultura (educada) é concebida como aquela que se dedica à aquisição de conhecimentos ou costumes (boas maneiras), que a distingue de pessoas rudes, sem instrução (FURTADO, 2020).

O significado de cultura aplica-se a povos e nações, não apenas a indivíduos. A palavra “cultura” também traz a ideia do cuidado dos deuses, derivando daí o uso do termo “culto”. Segundo a filósofa Hannah Arendt (1979), a cultura se preocupava em cuidar da terra para que ela pudesse ser habitável e agradável para os homens; cultura também significava cuidado com os deuses, os ancestrais e seus monumentos. Daí a passagem para significar o cuidado com a educação, mas entendido como cultivo do espírito. É por isso que o significado da expressão latina "cultura animi" expressa uma mente cultivada através da verdade e beleza, inseparáveis da natureza e do sagrado (ARENDR, 1979).

Considerando o conceito de cultura proposto pela autora, na qual a cultura fertiliza o conhecimento, cultivando a terra para colher seus frutos, entendemos a cultura alimentar como os costumes e tradições simbólicas presentes na preparação dos alimentos. Conforme proposto por Lévi-Strauss, as manifestações culturais apresentam identidades universais em suas estruturas subjacentes, de tal forma que as práticas culturais são estruturadas de maneira semelhante, apesar das diferenças geográficas e entre culturas (GODOY, 2008).

Em relação à cultura alimentar dos haitianos, ela é baseada no consumo dos seguintes alimentos: café, milho, arroz, feijão, banana (especialmente a banana verde), cana-de-açúcar, manga, suínos, legumes etc. A maioria da população reside na região rural, praticando a agricultura familiar. De acordo com Bénédiques *et al.*, (2011), a maioria das propriedades são pequenas fazendas familiares, e grande parte da produção é destinada ao consumo familiar. Esse cenário é bastante semelhante nos grandes centros urbanos, onde há pouco consumo de produtos industrializados.

2.4 IDENTIDADE CULTURAL E ALIMENTAÇÃO

Para entender as dinâmicas sociais de um país, é importante considerar as condições em que as migrações acontecem, por exemplo. Considerando a complexidade dessa dinâmica, abre-se espaço para discutir sobre etnia, religião, cultura, gênero e classe na formação da identidade cultural. Há muitos anos, a migração tem sido parte fundamental do desenvolvimento sócio-histórico do ser humano, contribuindo para a preservação de sua cultura pois muitas vezes se dão em função de guerras, desastres naturais e fatores econômicos e climáticos (KETZER *et al.*, 2018). A existência de uma comunidade de uma mesma cultura no país acolhedor também melhora a adaptação cultural, pois permite que os migrantes mantenham os laços étnicos e sua própria cultura, além de entrar em contato com a cultura daquele país.

Assim, identidade cultural é um conjunto de modos de vida, valores, tradições, símbolos da realidade da sociedade atual, típicos do ser humano e que geram um sentimento de pertencimento. A identidade cultural de um povo se define historicamente como a língua, as relações sociais, os próprios ritos e cerimônias, e por meio de múltiplos aspectos os quais refletem a cultura de um povo, constituída por um sistema de valores e crenças. Por isso, a identidade cultural está relacionada ao “sentido de pertencimento a um grupo social com o qual os traços são compartilhados culturalmente, como costumes, valores e crenças” (MOLANO, 2008, p. 74).

Os processos migratórios estão relacionados a diferentes causas: econômicas, sociais, naturais, políticas e religiosas. Os principais motivos da migração haitiana para o Brasil, conforme já mencionado ao longo desta pesquisa, foram as catástrofes naturais (especialmente

o terremoto de 2010, seca e furacão), a insegurança alimentar e a instabilidade política e econômica que o país vem enfrentando nos últimos anos. Segundo Salcedo (1981), os imigrantes haitianos enfrentam muitos desafios para conciliar as diferenças socioculturais em suas experiências cotidianas, como barreiras na comunicação, diferenças culturais e adaptação à nova cultura.

Outro desafio associado à adaptação dos haitianos no Brasil está relacionado aos hábitos alimentares que muitas vezes são diferentes de um país para o outro. No caso dos imigrantes haitianos, destaca-se o hábito de consumir alimentos naturais e sem produtos químicos. A maioria dos produtos consumidos são produtos não industrializados, bem como as formas de preparo/processamento que são muito diferentes das práticas no Brasil. Para esses migrantes, suas crenças e experiências culturais passadas de geração em geração, explicáveis ou não, utilizam o alimento na prevenção, melhora ou tratamento de doenças físicas ou mentais. Hoje muitos desses imigrantes que vivem no Brasil, especialmente em Santa Catarina, estão trabalhando na indústria de alimentos, estudando e colocando em prática seus conhecimentos. Deste modo, eles constroem e mantêm sua identidade e integram os diferentes domínios culturais em que vivem (BITTENCOURT, 2019).

Reitera-se que a alimentação é condicionada a muitos aspectos. A disponibilidade de alimentos é um deles, mas não é o mais importante. A comida é um sinal de identidade para as pessoas e está condicionada a condições geográficas, climáticas, sociais, econômicas, religiosas e ideológicas. A comida é uma expressão de identidade e patrimônio cultural, pois cada povo tem seu próprio estilo de cozinhar que representa sua história e identidade. Assim, a maneira como se come, o que se come, onde se come e como se sente em relação à comida são elementos relacionados à identidade cultural. As restrições e proibições alimentares dos diferentes povos são detalhes característicos de cada cultura. Todos eles irão favorecer ou impedir que a dieta seja nutricionalmente a mais adequada (BITTENCOURT, 2019).

Nesse sentido, o ser humano não se alimenta apenas para nutrir suas necessidades biológicas, mas o faz de maneira hedônica, ou seja, o ato de cozinhar é muitas vezes prazeroso. Esse ato exige práticas de manipulação específicas de uma determinada cultura. Em algum momento histórico aquela determinada sociedade deve ter descoberto ou inventado aquela prática, transmitindo-a ao longo dos anos para seus descendentes (BITTENCOURT, 2019).

Por nossa própria natureza, fundimo-nos de alguma forma com o meio ambiente quando comemos. Marjorie Ross (2009), diz que ao comer estabelecemos uma relação íntima com o que nos rodeia. Precisamente, ao longo da história, a comida tem sido o centro da própria vida. Quando tomamos as decisões sobre o que comemos, a forma como manipulamos os alimentos, as trocas, a origem, as terras que temos para fornecer os produtos que chegarão até a mesa das pessoas, o desenvolvimento histórico de cada alimento, seu papel na vida social e cultural de um determinado povo e os diferentes rituais são aspectos que promovem a multidimensionalidade desse tema. Tudo isso perpassa as discussões da luta para obter alimentos e poder sobreviver, a criação da própria identidade social através das tradições gastronômicas (BITTENCOURT, 2019).

Nesse contexto, cabe destacar o conceito de soberania alimentar, que é o “direito de todos ao acesso a alimentos saudáveis, de forma regular e sustentável, pautado pela identidade cultural alimentar de seu próprio povo e região” (LIMA, 2019, p.1). Assim, a soberania alimentar é o direito à alimentação saudável, de modo seguro, permanente, baseado na identidade cultural de um povo.

Segundo a Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura (UNESCO, 2006), uma parte muito importante da cultura do homem é constituída por sua alimentação, por meio de sua relação com a natureza comestível que o cerca. Tal aspecto está claramente relacionado com a natureza, clima ou geografia.

As práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (UNESCO, 2006, p. 4).

Outros aspectos a serem considerados na alimentação são os religiosos e ideológicos que permeiam a vida do homem também nas questões alimentares. São esses fatores culturais e também econômicos que vão originar uma cultura alimentar e gastronômica específica (PROSPERE; GENTINI, 2013). Deve ser respeitada a coexistência entre crenças diferentes, especialmente no Brasil, um país em que a pluralidade e as diversidades culturais estão tão

presentes. Sendo o Brasil um Estado laico, a liberdade religiosa deve ou deveria estar garantida, porque sendo neutro, não se dedica a perseguir as religiões, e sim apoiar a livre expressão de crenças. A alimentação como forma de expressão cultural, não deve ser imposta, assim como as convicções religiosas devem respeitar e garantir a liberdade individual de cada um.

Por fim, os aspectos derivados da tecnologia e da sociedade industrial são aqueles que em um mundo globalizado vão nos distanciar da natureza e nos aproximar do supermercado. Para Rafaela Bittencourt (2019), as tradições culinárias estão cada vez menos presentes na mesa das pessoas - salvo comemorações em datas específicas, estão sendo progressivamente substituídas por refeições prontas. Isso nos leva a uma alimentação em que a identidade cultural é perdida, universalizada e progressivamente separada da cultura. A alimentação, como elemento identificador de um grupo social, é a característica cultural que é mais difícil de se perder quando ocorre o contato com outros grupos da sociedade. Nesse sentido, os imigrantes haitianos, com costumes culinários arraigados, tentam reconstruir seu modelo culinário original no país anfitrião (BITTENCOURT, 2019).

Para Bittencourt (2019), a emergência da valorização de uma alimentação de qualidade, verificada nas últimas duas décadas, faz parte de uma tendência mais ampla de patrimonialização, que engloba diferentes domínios e se articula com a construção da identidade cultural de um povo. Ou seja, em relação à memória coletiva e ao patrimônio, as sociedades atuais, por motivos muito diversificados, atribuem novos valores, sentidos, usos e significados aos objetos, formas, modos de vida e saberes sociais (AMON; MENASCHE, 2008).

Para Machado (2005), de modo geral, os imigrantes procuram se estabelecer principalmente em comunidades onde seus conterrâneos vivem juntos e isso lhes permite assumir a nova cultura e se estabelecerem de forma menos traumática. Dentro do processo de adaptação, eles tendem a refletir ou reproduzir o ambiente em que atuavam no dia a dia, superando assim as barreiras de comunicação e culturais. Por isso, a preservação cultural é muito importante para o povo haitiano, principalmente na forma como eles narram e transmitem sua experiência por meio do alimento e de seu processamento.

Para Teixeira (2015), a proliferação dos meios de comunicação social, a eliminação das barreiras interculturais causadas pela abertura de fronteiras, a internacionalização das políticas estatais no campo econômico e financeiro, bem como outros fenômenos da Globalização

contribuíram para a formação, ou pelo menos para a modificação dos hábitos alimentares das populações e, portanto, de todos os fatores que lhe estão associados (sistemas de produção agroalimentar, comércio e indústria, cultura culinária e gastronomia etc.). É muito difícil hoje, sobretudo no quadro da crescente globalização em que vivemos, uma alimentação original ou pura, sem influências externas.

2.4.1 Povos haitianos e sua relação com a comida

Os métodos de preparo da alimentação indicam não só o desejo de melhorar o sabor da comida, proporcionando maior prazer ao ato de comer, mas também um cuidado com a saúde. Não é à toa que historicamente medicina e cozinha sempre sofreram influências mútuas. Boa parte dos tratados dietéticos medievais se assemelha, em muitos aspectos, a um receituário de cozinha (MONTANARI, 2008).

O povo haitiano estabelece uma relação afeiçoada com a comida, que é uma relação de costumes locais. Os cheiros e sabores de comida trazem inúmeras lembranças de nossos antepassados, algumas agradáveis, outros nem tanto. Às vezes, baseamos nossas preferências ou aversões alimentares às nossas emoções do passado. Por exemplo, no caso desta autora, “dá água na boca” quando como feijão, arroz e legumes, associando esses alimentos à aldeia da minha mãe, às tardes de verão, é como se cada mordida trouxesse de volta a ternura e o carinho da minha avó junto com o vínculo afetivo que existia entre nós.

Em relação à alimentação diária, o prato do dia para a maioria dos haitianos é o arroz e o feijão ou arroz e ervilha como é conhecida no Brasil. Esses alimentos são servidos com frango, porco, carne bovina ou de cabra e banana frita.

2.5 APONTAMENTOS SOBRE A MIGRAÇÃO HAITIANA PARA O BRASIL E O OESTE CATARINENSE

O processamento do alimento é o procedimento ou conjunto de procedimentos a que um alimento é submetido em seu estado natural para modificar suas condições. Isto permite a

sua conservação, melhora no seu sabor, adaptação a sua aparência ou otimiza o seu valor nutricional (FELLOWS, 2006).

A tecnologia de um grupo social, seu desenvolvimento cultural e seus costumes determinam em grande parte os alimentos e formas de processamento que lhe correspondem. A interação com outros grupos sociais provoca uma troca de experiências e conhecimentos que resulta em uma modificação da dieta de cada uma das partes envolvidas (COHN, 2001).

No contexto migratório contemporâneo, a entrada de imigrantes haitianos em solo brasileiro foi apoiada, inicialmente, pelo Estatuto dos Refugiados (Lei 9.474 de 22 de julho de 1997). A partir de 2012, foi constituído um novo marco legal especificamente para normatizar a entrada de imigrantes haitianos no Brasil, trata-se da Instrução Normativa 97/2012, aprovada pelo Conselho Nacional de Imigração, que resolve atribuir um caráter diferenciado aos imigrantes haitianos, concedendo-lhe o visto humanitário (BRASIL, 2012).

Sabe-se que os haitianos começaram a migrar para o Brasil devido a uma série de fatores relacionados à experiência do Haiti como colônia francesa e ao seu processo de independência marcado por conflitos intensos e por sanções econômicas dela derivadas, como às intervenções dos Estados Unidos, por exemplo (MARTINS, 2017).

Segundo Dal Magro & Risson (2015), entre 2013 e 2014 os imigrantes haitianos, que estavam chegando ao Brasil, foram sendo atraídos para o oeste catarinense e absorvidos como força de trabalho, principalmente pela agroindústria de Chapecó, Xaxim e Nova Erechim, para atuar em áreas de trabalhos muitas vezes indesejadas pelos trabalhadores locais.

De acordo com dados levantados por Magalhães (2017), a cidade de Chapecó é a cidade que mais incluiu haitianos no mercado formal de trabalho, à frente de algumas das principais capitais do Brasil que têm recebido imigrantes haitianos. Durante o seu trabalho de campo em Balneário Camboriú, o pesquisador presenciou reuniões de recrutamento nas quais recrutadores de Chapecó faziam promessas sobre salário, condições de trabalho e alojamento, com o intuito de fazer com que os imigrantes haitianos se deslocassem para aquela cidade.

Inicialmente, os imigrantes haitianos chegaram refugiados, primeiramente no estado do Acre. Como faltava a força de trabalho no oeste catarinense, os empresários locais foram buscá-los no Acre, arcando com os custos da viagem do Acre para Chapecó, oferecendo subsídios para o alojamento deles. Atualmente, a concentração dos imigrantes haitianos está centrada nas agroindústrias locais e na construção civil (MAGALHÃES, 2017).

Nesse cenário, o movimento migratório dos haitianos para o Brasil é, inicialmente, caracterizado pela presença masculina, com reduzida presença de mulheres. Outro dado relevante diz respeito ao perfil etário da migração haitiana para o Brasil. “Em relação à idade, mais de 30% destes imigrantes [dados nacionais] estão concentrados na faixa etária de 25 a 29 anos, seguido daqueles no grupo etário de 30 a 34 anos [...]” (FERNANDES; CASTRO, 2014, p. 55). Nos últimos anos, apesar do aumento no número de mulheres haitianas que migram para o Brasil, a presença masculina ainda é bastante acentuada. Em relação à faixa etária, esse perfil manteve-se ao longo dos anos. A autora não encontrou nenhum estudo sobre o perfil da população haitiana em São Miguel do Oeste (SC).

A manutenção dos hábitos alimentares é um grande desafio enfrentado por imigrantes haitianos que chegam ao Brasil. Isso ocorre por diferentes razões, que vão desde a dificuldade em encontrar frutas como a banana verde ou os grãos que usualmente são utilizados no preparo do alimento até a forma como alguns produtos estão embalados.

2.6 DADOS DA PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALIMENTOS NO BRASIL E NO HAITI

A produção agropecuária no Brasil é estratégica para segurança alimentar, geração de biocombustíveis e uso na indústria farmacêutica, bem como para economia interna e de exportação. As áreas destinadas as atividades agropecuárias e nas quais predominam o plantio e a produção de cada cultura agrícola ou atividade pecuária podem variar ao longo do tempo, em função de características econômicas, técnicas, políticas, infraestruturais, logísticas, históricas, culturais e ambientais, o que influencia na geração de demandas e oportunidades locais, nacionais e/ou internacionais (LANDAU *et al.*, 2020).

A longo prazo, as consequências das variações climáticas, implicam a ocorrência de alterações ambientais, mudanças na paisagem e consequentes implicações sobre o clima, conservação do solo, qualidade da água e do ar, diversidade genética, criação de condições propícias ou não para a proliferação de certas doenças e pragas, saúde, implantação de mudanças tecnológicas (adoção de sistemas diversificados de produção, armazenamento e comercialização, de controle de pragas e doenças, de acesso a novas tecnologias), e também a determinação de novas perspectivas e fluxos migratórios humanos (mudanças de

oportunidades; migrações; questões econômicas e comerciais locais; características educacionais e culturais). Conhecer a variação geográfica dessas mudanças auxilia em futuras tomadas de decisões estratégicas de planejamento adequado, com direcionamento de pesquisas, investimentos e proposta de programas específicos, pois ao desenhar políticas voltadas para o desenvolvimento local, é possível aproveitar melhor os recursos humanos e materiais que ali existem (GUIMARÃES *et al.*, 2009).

O Brasil é o terceiro maior produtor e exportador agrícola do mundo desde 2010, quando ultrapassou o Canadá. A expectativa é ultrapassar seus concorrentes diretos - Estados Unidos e União Europeia - devido à capacidade de expansão agrícola e tecnologias em evolução no Brasil (MAPA, 2020).

Entre os principais produtos agropecuários do Brasil, cabe destaque para a cana-de-açúcar, caracterizando 40% do volume mundial de colmos (caule) colhidos. Com a conclusão da safra 2020/2021, a produção obteve um crescimento de 2,36% em comparação a safra 2019/2020, segundo o Observatório da Cana, sendo no total 605,46 milhões de toneladas processadas. Outro destaque cabe ao café: um terço de toda produção de grãos de café do mundo saiu das lavouras brasileiras, o que representou uma exportação de 40,3 milhões de sacas de 60 quilos de café no ano de 2021. Por fim, para a safra da laranja 2021/2022, o Fundo de Defesa da Citricultura (Fundecitrus) estima uma produção de 294,1 milhões de caixas de 40,8 quilos, dos quais o Brasil é um dos maiores produtores mundiais.

Ainda sobre o ranking dos produtos agropecuários do Brasil, seguem a soja, o fumo e a carne bovina que se encontram na segunda posição internacional; e o milho, na terceira posição em volume de produção anual. Muitos produtos ainda se encontram em fase de expansão cultural e comercial, e dos outros citados anteriormente, o Brasil somente não é o país de maior volume de exportação devido à demanda interna que consome grande parte do que é produzido. Cabe ressaltar ainda, que no campo de tecnologias de produção, conservação e transporte, o país é carente quando se observa o contexto em sua totalidade (CEPEA, 2022).

Esses dados apresentados anteriormente são importantes para compor programas sociais com foco alimentar. São estratégias para o desenvolvimento nutricional da população visando à segurança alimentar tanto dos brasileiros como dos imigrantes estrangeiros. No entanto, se observa que programas mal planejados são implementados de qualquer forma e acabam afetando negativamente a eficácia destes (CRUZ, 2013).

No Haiti, por sua vez, a agricultura e a pesca representam 20% do produto interno bruto (PIB) e geram emprego para metade da população ativa. No entanto, a contribuição da agricultura para a economia vem diminuindo desde a década de 1980, e o Haiti agora precisa importar uma parcela significativa dos alimentos que consome. Isso se deve principalmente pelas políticas desenvolvidas por países como os EUA que, por meio de uma combinação de ajuda alimentar e importações baratas, resultaram em falta de investimentos na agricultura do Haiti. Além disso, cerca de dois terços da população pobre vivem em áreas rurais (DOR, 2020).

A produtividade agrícola do Haiti é severamente limitada por uma série de fatores. Os pequenos agricultores não têm acesso a elementos e tecnologias essenciais de produção, especialmente água de irrigação. As perdas pós-colheita são consideráveis, muitas vezes devido à falta de instalações de armazenamento e processamento. Além disso, a infraestrutura rodoviária está em péssimas condições e os pequenos agricultores e famílias rurais pobres têm pouco acesso ao crédito para financiar suas atividades produtivas (DOR, 2020).

Nos últimos anos, a produção agrícola se contraiu a uma taxa média anual de 1,3%. No entanto, embora em termos absolutos, o nível real atual do PIB é 9% menor do que há 10 anos. Ao longo da década analisada, o crescimento (15,1%) do investimento interno bruto foi irregular, refletindo fatores políticos estruturais e conjunturais. Salienta-se que durante o período de 1995-1997 o país se beneficiou de um fluxo maciço de recursos externos (aproximadamente US\$ 1,7 bilhão) (FAOSTAT, 2020).

Nesse cenário, as atividades agropecuárias, especialmente da agricultura familiar, têm sido a principal fonte de renda do Haiti, por meio da exportação de matérias primas como café, manga, banana e algodão (DOR, 2020). Como não há literatura científica sobre os ligados às atividades agropecuárias, não foi possível apresentar informações mais detalhadas sobre a produção agropecuária do Haiti.

3 OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GERAL

Analisar a representação do alimento na formação e na manutenção da identidade cultural de imigrantes haitianos que vivem no Brasil.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Apresentar as principais diferenças entre as formas de preparo de alimentos na cultura haitiana e na cultura brasileira;
2. Identificar as dificuldades encontradas por imigrantes haitianos residentes em São Miguel do Oeste (SC) na preservação de sua identidade cultural no que tange à alimentação;
3. Apresentar as percepções de imigrantes haitianos sobre a alimentação do Brasil.

4 MATERIAL E MÉTODOS

A presente pesquisa utilizou a metodologia baseada na história de vida de imigrantes haitianos no Brasil, por meio de um processo descritivo visando a alcançar os objetivos apresentados anteriormente. Esta pesquisa tem caráter qualitativo, pois enfatiza as várias maneiras pelas quais podemos nos situar para dar resposta adequada às situações específicas que serão demarcadas no processo investigativo. Segundo Creswell (2010, p. 26), uma pesquisa qualitativa é “um meio para explorar e para entender o significado que os indivíduos ou os grupos atribuem a um problema social ou humano”. Nesse sentido, refere-se a pesquisas que produzem dados descritivos e interpretativos pelos quais as pessoas falam ou escrevem com suas próprias palavras um determinado comportamento.

Quanto à estratégia de investigação, escolheu-se a concepção fenomenológica, que compreende uma certa intencionalidade, ou conforme preconizado em Triviños (2010, p. 43), essa concepção abrange “o estudo das essências e todos os problemas”. A fenomenologia permite perceber o que se mostra, como se mostra e o quanto se mostra de um determinado fenômeno. Para o autor, a interpretação destes fenômenos possibilita esclarecer alguns elementos culturais, como os valores, por exemplo.

A formulação do problema de pesquisa conduziu este estudo de natureza descritiva cujo foco principal é conhecer a comunidade estudada (TRIVIÑOS, 2010). A pesquisa descritiva é realizada quando você quer descrever, em todos os seus componentes principais, uma realidade, como é o caso desta pesquisa. Esse tipo de pesquisa tem por objetivo expor as características de determinada população ou fenômeno e estabelecer relações entre variáveis (VERGARA, 2010).

Outrossim, este estudo possui caráter exploratório para observar e entender o fato com maior profundidade, e deste modo obter mais informações e coletar os dados para adquirir as informações que não seriam possíveis somente através da pesquisa bibliográfica. Segundo Vergara (2010), as pesquisas exploratórias são realizadas em áreas nas quais há pouco conhecimento acumulado, com o objetivo de proporcionar maior familiaridade com o problema, tornando-o mais explícito. A metodologia escolhida foi a história de vida, que será tratada na próxima seção.

4.1 HISTÓRIA DE VIDA

A história de vida é um método de pesquisa que consiste na coleta de dados qualitativos por meio da narração oral (CHASE, 2008). Nesse método, procura-se reconstruir os acontecimentos da vida de uma pessoa ou grupos, seja total ou parcialmente, tudo isso a partir de histórias.

De acordo com Donald Polkinghorne (1995), o interesse crescente dos pesquisadores a respeito de formas narrativas deve-se à sua linguagem, apropriada para demonstrar a existência humana como uma ação situada, pois se há algo que distingue os animais do ser humano é a sua capacidade de articular uma língua, a capacidade de falar com os seus pares. Essa consideração decorre do sentido que damos aos objetos e situações, a partir de um processo de ressignificação, oriundo de nossas experiências e visão de mundo.

Segundo Denzin, a história de vida surgiu na década de 1920 na Escola de Chicago, tendo sido aprimorada na Polônia por Znanieski. Por meio desse método, fez-se a discussão sobre as diferentes culturas dos povos originários (nativos americanos), cujo objeto principal era a análise e a transcrição que o pesquisador realizava a partir das histórias de vida de uma pessoa ou um recorte de algum momento específico desta. Porém, foi apenas durante a década de 80 que se estabeleceram estratégias para análise dos dados, sensíveis ao contexto social em que a pesquisa está sendo desenvolvida (HATCH; WISNIESKI, 1995).

A história de vida pode ser considerada um “relato de um narrador sobre sua existência através do tempo, tentando reconstituir os acontecimentos que vivenciou e transmitir a experiência que adquiriu” (QUEIROZ, 1988, p. 20). O autor diferencia a história oral e a história de vida. Enquanto a história oral surge como metodologia, as histórias de vida nascem como modelo de produção de conhecimento, envolvendo uma série de práticas e levando em conta os diversos aportes teóricos necessários ao exercício investigativo.

Para Chase (2008), a história de vida é um tipo de narrativa extensa, cujo objetivo principal é aprofundar um pouco mais o conhecimento sobre as histórias e coleta de dados importantes desde o início até o final da narração. Segundo Denzin (1989), uma história de vida – ou história pessoal, como é denominada em alguns casos, é um registro escrito da vida de uma pessoa, tendo por base conversas e entrevistas. O pesquisador observa e faz a escuta atenta das entrevistas, ele utiliza metodologia qualitativa biográfica como método de história de vida. Por meio dessa metodologia se estuda o processo e a própria trajetória dos eventos que nela

intervêm. Para o desenvolvimento das entrevistas, o pesquisador utiliza um gravador. É essencial, porém, estabelecer com o(s) sujeito(s) da pesquisa uma relação de confiança mútua, deixando-o(s) seguro(s) para compartilhar suas vivências e percepções.

Após a fase descrita no parágrafo anterior, o pesquisador deverá debruçar-se sobre as falas dos sujeitos investigados, transcrevendo-as para o papel a fim de realizar a análise crítica dos dados. Esse mergulho analítico sobre as percepções e falas trará indícios e elementos suficientes para responder sua(s) questão(ões) de pesquisa. "É retomar a reflexão de outrem como matéria-prima para o trabalho de nossa própria reflexão" (CHAUÍ, 1987, p. 21).

Segundo Silva *et al.* (2007, p. 31), é na relação de cumplicidade entre os pesquisadores e os indivíduos pesquisados que se encontra a "possibilidade daquele que narra sua história experimentar uma ressignificação de seu percurso e dar continuação à construção de um sentido frente a este relato endereçado". Segundo alguns autores (SILVA *et al.*, 2007; SPINDOLA; SANTOS, 2003; QUEIROZ, 1998), da qualidade do vínculo entre o pesquisador e o indivíduo pesquisado vai depender a qualidade das entrevistas.

Para Carrizo Sainero *et al.* (1994, p. 30) as fontes de informação são "[...] todos os materiais ou produtos, originais ou elaborados, que trazem notícias ou testemunhos, através dos quais se acessa o conhecimento, qualquer que seja este." Nesse conceito, muitos elementos como fotografias, objetos e discursos podem ser interpretados pelos pesquisadores. Dependendo da natureza da necessidade do que está sendo investigado, uma fonte de informações pode ser construída. Assim, a história de vida é como um estudo de caso referente a uma pessoa específica que inclui não só a sua história de vida, mas qualquer outro tipo de informação ou documentação adicional que permita a reconstrução da forma mais exaustiva e objetiva possível, podendo ser acessada de forma oral ou de outro modo.

O conhecimento dos povos originários é transferido por meio de contação da história de geração em geração e se dá de forma oral. Muitas vezes, ela pode ser vista como uma fonte não confiável, pela falta do registro escrito. No entanto, atualmente é considerada um patrimônio cultural de natureza imaterial, reconhecido pela Constituição Federal de 1988, definido pela UNESCO (2006, p. 4, grifos nossos) como:

As **práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas** – com os instrumentos, objetos, artefatos e **lugares culturais** que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se

transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um **sentimento de identidade** e continuidade e contribuindo assim para promover o **respeito à diversidade cultural** e à criatividade humana (UNESCO, 2006, p. 4).

A contribuição da metodologia da história de vida reside em compreender o fazer dos sujeitos em sua singularidade e universalidade. Conforme proposto por Josso (2004), a metodologia presente em trabalhos aplicados a grupos consiste na confrontação de história de vida dos sujeitos com a de outros sujeitos. Tal metodologia nos leva a perceber que podemos aprender um com os outros, a partir de suas realidades de vida e de suas múltiplas dimensões. A observação assistemática, que é uma forma de obter dados, ocorre “[...] sem que se tenha planejado quais variáveis seriam importantes para a pesquisa e quais meios deveriam ser utilizados para estudá-la” (OLIVEIRA, 2011, p. 38).

Com a história de vida podemos entrevistar diferentes sujeitos por meio de questionamentos elaborados previamente, para que possamos obter as respostas sobre os aspectos que são de maior interesse para a análise que se deseja realizar. Esse instrumento possibilita, através da interação dos participantes, uma maior quantidade de dados coletados, fugindo do engessamento dos questionários e também propicia uma análise composta, partindo do pressuposto de que as respostas poderão ser efetivadas de diversas maneiras, possibilitando a discussão de visões diferentes sobre os aspectos analisados (OLIVEIRA, 2011).

Dependendo do material a ser analisado, dos objetivos da pesquisa e da posição ideológica e social do analisador, pode-se utilizar diferentes procedimentos e formas para decodificação dos documentos. Assim, o pesquisador vai construindo um quadro complexo e holístico, analisando discursos, relatando insights detalhados de informações que foram comunicadas no estudo (CHIZZOTTI, 2006).

Recomenda-se que sejam realizadas no mínimo três entrevistas por pesquisado e que essas sejam prolongadas. Isso permite, além do estabelecimento do vínculo e da confiança entre pesquisador/pesquisado, a eficácia do método. Deve-se deixar o entrevistado à vontade para relatar os episódios de sua história de vida (SILVA *et al.*, 2007; SPINDOLA; SANTOS, 2003).

4.2 COLETA DE DADOS

As entrevistas para coleta dos dados desta pesquisa foram realizadas com seis famílias haitianas que moram no município de São Miguel do Oeste (SC). Os sete sujeitos envolvidos, duas pessoas do gênero feminino e cinco pessoas do gênero masculino, possuíam idade superior a 22 anos e foram escolhidos segundo o critério da língua (falar e compreender o português). As entrevistas foram orais e posteriormente transcritas. Elas foram realizadas nos dias 16 e 23 de outubro de 2022, na casa de uma das participantes e na igreja a qual outros sujeitos pesquisados frequentam (*in loco*), nos finais de semana e no período vespertino - segundo a preferência desses. Como instrumentos de coleta de dados, além das entrevistas, foram utilizados um aparelho celular para captação de vídeo e voz.

Para o desenvolvimento desta pesquisa, foram realizadas entrevistas diretivas³ e semi-estruturadas, que estão transcritas e disponibilizadas no Apêndice III. Destaca-se que o vídeo traz recortes das falas captadas durante as entrevistas. Para condução dessas, foram elaboradas algumas questões norteadoras (APÊNDICE I) sobre o tema proposto neste estudo, tendo como foco as percepções dos imigrantes haitianos residentes em São Miguel do Oeste (SC) sobre o alimento e a formação da sua identidade cultural. Assim, as questões versaram principalmente sobre as percepções desses imigrantes haitianos em relação às diferenças culturais presentes nas formas de preparo do alimento no Brasil em relação ao seu país de origem. Também buscou-se entender como os participantes mantêm a sua própria identidade cultural por meio da relação que estabelecem com os alimentos de seu país de origem.

Ressalta-se que esta pesquisa passou pela aprovação do Comitê de Ética (Nº 65317622.8.0000.8146) e que os participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, concordando ou não em participar deste estudo. Dessa forma, foi concedida a permissão para gravar a entrevista e divulgar as análises posteriores.

Para a coleta dos dados, foi utilizado o método de entrevista narrativa com roteiro. Esse método pode ser empregado em grupo ou individualmente. Segundo Warschauer (2004, *apud* JOSSO, p. 09) o caminho proposto pela “metodologia das histórias de vida” é a narrativa. Com

³ Aquela em que o entrevistador conduz grande parte da conversa, fazendo perguntas específicas sobre temas que muitas vezes são escolhidos por ele, enquanto frequentemente oferece informações ou explicações sobre o problema levantado pelo entrevistado (TRIVIÑOS, 2010).

esse método, é possível estudar sobre a vida e a singularidade de diferentes pessoas, compreendendo a complexidade e a dinâmica presente nas relações pessoais. Entendendo que os significados mudam a partir das crenças, valores e experiências destes.

Destaca-se que os dados deste estudo foram analisados à luz da Análise de Conteúdo proposta por Bardin (2011), que é um procedimento muito adequado em qualquer técnica de análise de dados quantitativos. A Análise de Conteúdo baseia-se na leitura sistemática (textual ou visual) como instrumento de coleta de informações, de maneira objetiva e replicável. É uma técnica que combina intrinsecamente, e daí sua complexidade, a observação e produção de dados e a interpretação ou análise de dados.

Demazière e Dubar (1997) sugerem para análise de dados identificar três formas de análise: a ilustrativa, a restauradora e a analítica. A forma ilustrativa consiste em fazer um uso seletivo das palavras usadas pelas pessoas a ponto de subjugá-las aos requisitos da demonstração conduzida pelo pesquisador. Os autores destacam que a maioria dos trabalhos de pesquisas se baseiam – pelo menos em parte – na compilação das entrevistas, por meio de citações obtidas de transcrições de entrevistas. Dois tipos de análise decorrem dessa forma: conteúdo e tema. A análise dos dados desta pesquisa se baseou nesses aspectos.

Os recortes das entrevistas foram feitos por meio do método de Análise de Conteúdo, que segundo Flick (2009), permite realizar a interpretação após a coleta dos dados, e, se desenvolve por meio de técnicas mais ou menos refinadas. Dessa forma, a Análise de Conteúdo vem se mostrando como uma das técnicas de análise de dados mais utilizada nas pesquisas qualitativas (DELLAGNELO; SILVA, 2005).

De acordo com Bardin (2011), a Análise de Conteúdo segue as seguintes etapas: 1) pré-análise; 2) exploração do material, categorização ou codificação; 3) tratamento dos resultados, inferências e interpretação.

A pré-análise é a primeira tentativa de organizar as informações. É um período dominado pela intuição, mas cuja finalidade é estabelecer uma maneira de fazer as coisas em relação ao conteúdo a ser analisado. Essa primeira etapa implica três objetivos: a) coletar os documentos ou *corpus* de conteúdo; b) formular guias para o trabalho de análise; c) estabelecer indicadores que contemplem as questões presentes no material analisado. Em trabalhos qualitativos, os indicadores podem ser definidos de forma flexível, possibilitando o surgimento dos tópicos do *corpus* de informações selecionadas. Todas as investigações partem de um certo número de tópicos ou suposições vagamente definidas que servem para guiar a investigação,

mas eles não são um obstáculo quando se trata de modificá-los ou substituí-los por outros que apresentem melhor ajuste frente às descobertas subsequentes (BARDIN, 2011).

Na fase de exploração do material, categorização ou codificação são definidas as unidades de análise que correspondem aos conteúdos sobre os quais o pesquisador começará a elaborar as análises, representar os elementos principais das informações coletadas, ajustando-as aos requisitos do conteúdo das mensagens que são caracterizadas e individualizadas para posterior categorização. Nos estudos de Bardin (2011), dois tipos de unidades de análise emergem: a) base gramatical (comunicação oral ou escrita); b) base não gramatical (propriedades éticas, expressivas ou semânticas, mas independentes).

Por fim, a terceira fase consiste no tratamento dos resultados, inferências e interpretação. Inferências que se referem fundamentalmente à comunicação simbólica ou a mensagem que os dados em geral fornecem, sobre fenômenos diferentes daqueles que são diretamente observáveis (BARDIN, 2011).

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Como resultados produziu-se um vídeo, produto final deste estudo (<https://www.youtube.com/watch?v=hONTeOlp59M&feature=youtu.be>), para tanto foi utilizada a metodologia história de vida, com o objetivo principal de identificar as percepções de imigrantes haitianos que moram em São Miguel do Oeste em relação à comida e a formação da identidade cultural. Além disso, a partir das transcrições das falas das entrevistas foi possível elencar categorias de análises “Memórias Afetivas”, “Barreiras e Obstáculos” e “Resistência”, à luz dos pressupostos teóricos de Bardin (2011).

Este estudo possibilitou fazer um passeio pela formação da identidade da cultura haitiana por meio da alimentação. Esse passeio perpassou pela forma como se prepara o alimento e as memórias afetivas que ele comporta. Nesse sentido, acredito que a formação da identidade cultural mediante mecanismos da memória afetiva permite que a cultura haitiana se mantenha enquanto parte de um saber coletivo.

5.1 ANÁLISE DE CONTEÚDO

Como sou imigrante haitiana, conheço os participantes e também, de certa forma, aspectos da realidade dos imigrantes haitianos aqui no Brasil. Para que eles se sentissem à vontade em compartilhar suas percepções e falas, nos momentos em que antecederam as entrevistas, busquei conversar sobre suas histórias relacionadas à entrada no Brasil. Procurei saber também se eles vieram sozinhos ou com algum membro da família. Nesse aspecto, os participantes homens vieram sozinhos, realizando depois o processo da entrada de suas esposas ou namoradas. As mulheres participantes das entrevistas também vieram sozinhas.

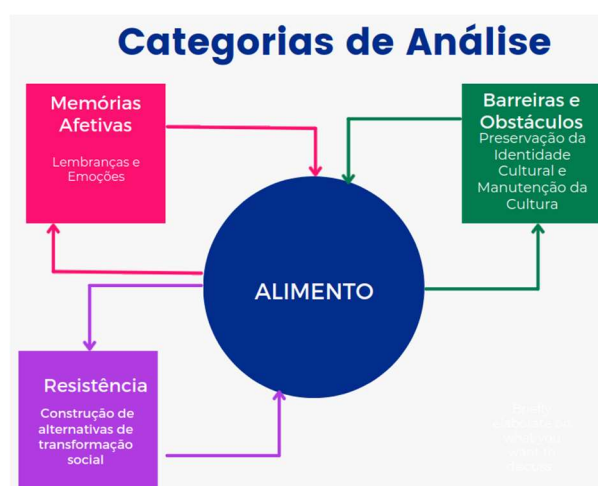
Conforme comentado anteriormente, realizamos a análise das falas a partir da transcrição das entrevistas, as quais foram narrativas individuais e em grupo de 6 pessoas. Para construção das categorias de análise, utilizou-se a análise temática que segundo Bardin (2011, p. 105), “[...] consiste em descobrir os núcleos de sentido que compõem a comunicação e cuja presença, ou frequência de aparição podem significar alguma coisa para o objetivo analítico

escolhido”. Os núcleos de sentido surgiram a partir dos aspectos que a pesquisa se propôs a analisar e dos pontos de interesse. As categorias de análise e conceitos envolvidos na informação a ser obtida definem a temática da análise.

5.1.1 Categorias de Análise

As categorias de análise apresentadas abaixo, emergiram das falas e relatos dos entrevistados. Esse método nos permitiu examinar e identificar as categorias de análise através de um processo de agrupamento discursivo de acordo com as etapas de Análise de Conteúdo proposta por Bardin (2011). Essas categorias foram consideradas como um conjunto de expectativas dos imigrantes haitianos com base no contexto em que se encontram. Destaca-se que uma mesma fala pode pertencer a mais de uma categoria, não sendo mutuamente exclusivas. Essa categorização não ocorreu isoladamente, mas esteve imersa nas teorias que os sujeitos têm sobre o contexto em que estão inseridos. As categorias utilizadas surgiram de forma emergente, do próprio conteúdo obtido na análise das falas: memórias afetivas, barreiras/obstáculos e resistência.

Figura 2: Categorias de Análise



Fonte: Elaborado pela autora.

Dessa maneira, a primeira categoria de análise foi “Memórias Afetivas”. Ela consiste nas nossas melhores lembranças e/ou aquelas que pensamos com maior intensidade. As

“Memórias Afetivas” (Quadro 1) que nos marcam ao longo da vida são aquelas que estão associadas a uma emoção, por exemplo, alegria, medo, tristeza ou felicidade. Basta tentar relembrar acontecimentos do nosso passado para ver que de fato as “Memórias Afetivas” são aquelas lembranças carregadas de emoção que vêm à nossa mente: ter quatro anos e tomar um sorvete que derreteu, sujando-nos mais rápido do que poderíamos comê-lo, uma lembrança especial por uma data comemorativa ou aquela cicatriz deixada por uma queda de nosso brinquedo favorito.

Quadro 1: Categoria 1- Memórias Afetivas

P_nE_m*	Falas
P ₁ E ₇	“E esse tipo de sopa, cada primeiro dia do ano, por exemplo, a minha mãe mora lá no interior e eu mora na cidade pra fazer os estudos ou outras coisas. Tem que ir lá na casa da minha mãe pra comemorar junto”.
P ₃ E ₁	“Aqui tem um tipo de armazenamento bem grande que, conserva muitas coisa, muita quantidade bem grande, mas lá é diferente. É, se o povo planta o feijão, ou o milho, por exemplo meus pais, conservavam o milho com a casca. Tipo, a palha que, que cobri o milho. Aqui é diferente, tem maquina que vai no, que vai recolhe tudo, só em grãos né. Mas a gente hã, guardava essas comidas com o...a espinga de, de milho com a palha que cubri, mas aqui é diferente”.
P ₃ E ₃	“Equipe...Uma ajuda a outra. Por exemplo, eu fui lá ajudar ele, convida todo mundo hoje, nós foi ajuda ele e quando eu precisava também, ele vem e ajuda nós. Então, nós conseguimos, desse jeito, plantá e coletá assim, daí quando nós vai recolhe também, fazer igual, daí a gente tipo faz uma festa, a gente fica na alegria, daí um ajuda o outro, tem pessoas que canta, nos come e desse jeito que nós plantar a nossa comida”.
P ₄ E ₃	“Banana frita faze assim ó. Eles pega a banana com as cascas... banana verde. Daí corta ela de uma forma é diagonal, uma forma diagonal que eles corta ela, depues passa ela numa água salgada e desbotá (frita) tira, ela não deixa ela fica muito. Pega uma prensa, uma prensa é bem presa. Passa na água salgada de novo, e botá frita agora, é a ultima fritada (risos)”.
P ₃ E ₇	“Por exemplo, os haitianos tem uma coisa que nos gusta de faze por exemplo, eu tenho uma amiga ou amigo que vai casa. Tem um tipo de bebida alcoólicas bem especifica pra isso. Que se chama foi...Cremasse, na nossa língua. Não existe aqui, eu falei sobre, eu falo na minha língua. Por exemplo, quando eu casei aqui, eu fiz esse bebida, as pessoas todo dia encontre eles lá na Aurora pedirem pra mim: “quando os haitianos vai ter um casamento? Quero ir lá de novo pra toma essa bebida”. Porque é bem gostoso”!

P ₅ E ₃	“E também, também, quando digo uma coisa, no arroz, uma que eu falei antes né, é, nós, e, na nossa cultura pá faze um arroz, nós tem que dixa esse arroz seca na panela, bem seca pá sair raspa, a raspa”.
P ₅ E ₇	“Nós preserva a nossa cultura, não tem como esquecer a nossa cultura! A nossa cultura vai fica na nossa cabeça até a morte”.
P ₆ E ₁	“Muito! Me alegre! Porque quando eu achei a banana é, da terra aqui no Brasil é um grande alegria pra mim. Porque a gente consumi muito, muito a banana verde”.
P ₆ E ₃	“Depende do que aconteceu. Depende o que a gente encontrá na nossa vida do dia a dia. É...Sempre vai ter lembrança, sempre vai ter uma cosa que vai faze você lembrá e, quem que você é, aonde que você sai, sempre vai ter”!

Fonte: Elaborado pela autora.

*Os índices “P_n” e “E_m” referem-se, respectivamente, ao número da pergunta (**Apêndice III**) e ao entrevistado (**Apêndice IV**).

A segunda categoria de análise foi “Barreiras e Obstáculos” (Quadro 2) que compreende às barreiras e aos obstáculos para o alcance da melhoria efetiva das condições de permanência e de preservação da identidade cultural. Para tanto, foi dada voz aos protagonistas participantes deste estudo, e nos quais reconhecemos a capacidade e o empenho para manutenção de sua cultura, mesmo passando por mudanças significativas, a fim de atender às necessidades expressas pelo cotidiano e costumes locais. Aqui são entendidos barreiras e obstáculos como aspectos que impedem o pleno desenvolvimento e a manutenção da cultura haitiana. As barreiras compreendidas nesta categoria de análise podem ser semânticas, pessoais ou físicas. Por sua vez, os obstáculos distanciam ou separam os imigrantes haitianos de sua cultura, seja pela descaracterização de sua identidade ou dificuldades em manter seus hábitos culturais.

A maioria das barreiras e obstáculos em relação à manutenção da identidade cultural dos povos haitianos se referem às barreiras de comunicação e de diferenças culturais. É por meio da comunicação que expressamos ideias, sentimentos, desejos e emoções. Sendo a cultura uma forma de expressão, é fundamental minimizar ou até mesmo superar essas barreiras e obstáculos.

Quadro 2: Categoria 2 - Barreiras e Obstáculos

P _n E _m	Falas
P ₂ E ₃	<p>“Mas eles peguem, e transformar. Nós fizemos, vendemos bastante banana também, banana... E nós tem várias tipos de banana. Vários tipos de banana. Eles, só compra nossas coisas e levar lá. É, manda um, como te falo...Eles manda a cascaça pra nós. A cascaça pra nós. É, ele vê como tipo para ajudar o povo no Haiti pra ajudá, compra pra ajudar...Mas, pra quitá o que nós tem, pra quitá o que nós tem, tira o pão da mão do povo. É assim e, tipo nos, tinha bastante coco também e, tem um óleo que chegava aqueles, matava todos as plantas que nós tinha, como que, o coco que dá naquele coco que a gente beba. Eles agora, tudo cresceu fininho com a cabeça pequena, porque tinha um, um homem que falava que tinha um helicóter que passava lá de cima né, com veneno e isso tudo não sabemos. Essa é um pecado muito grande, mas, Deus sabe tudo,sabe porque ouve tudo”.</p>
P ₄ E ₁	<p>“A nossa cultura é bem grande né. Tem muita detalhe...Aqui é bem diferente né, porque quando eu cheguei aqui, demorou um pouco pra acostumar. Mas agora eu não tenho mais pobrema com isso.”</p>
P ₄ E ₃	<p>“E também...como que quem eu, to trabalhando no, no, no, no Frioeste no no companhia que vende carne, mas e, como que ele tava falando, é a diferença porque eles fala bom, lá na companhia a carne já vem limpa né, tá tudo bem limpa mas, na nossa cultura, nós tem um tipo de laranja que nós usa na carne, aqui quase não tem, essa laranja. É uma laranja azeda que nós temos sempre a lavar as carne. Então, essa laranja, porque aqui não tem essa laranja”.</p>
P ₄ E ₇	<p>“Outra diferença que também, as nossas leite lá, muita diferente de aqui. No primeiro dia que um haitiano chegou aqui, vai lá no mercado.. Se falar, vou comprar um, uma caixa de leite. Quando cheguem falarem “isso não é leite, é uma água branca”.</p>
P ₅ E ₁	<p>“Eu principalmente, eu tinha dificuldade pra comer churrasco. Porque (risos), eu achei muito estranho carne sem lava, só põe sal e assa. Eu tinha dificuldade pra comer, mas, depois de um tempo né, i eu me acostumo, agora não tenho mais problema com isso”.</p>
P ₅ E ₇	<p>“Acho que até agora não adaptar, não adaptar com o chimarrão por exemplo. Pra mim, não tem como adaptar (risos)...Porque não tem como tomar uma água quente na boca asi, porque eu não falei, não falo que o chimarrão é bom, mas é a minha cultula”.</p>
P ₅ E ₇	<p>“A primeira coisa é a língua. Pra nós, lá, se coisa que o americano chega lá fala inglês, não tem problema, o venezuelano por exemplo, que fala espanhol, chega lá, conversa com nós, não tem problema, porquê? Lá na escola, nós estudamos inglês, espanhol...A maioria dos haitianos falam essas línguas, por exemplo. Mas, o português, quando chega aqui mesmo,</p>

	encontra esse medo, é muito difícil pra as pessoas, pra acostuma fala. Mas dia a dia vai começando a fala, até que fala. Mas no primeiro dia, não tem como conversa com alguém, só pelo gesto, é...(Risos)”.
P ₅ E ₇	“O que que é [...], na primeira semana que eu fui trabalha, fui lá junto com outro amigo, pra trabalha, naquele momento não tinha uma carteira de trabalho e, é, trabalha por dia...Tem um brasileiro que ele vai nos leva pra o trabalho, ele pediu várias, “vocês tomaram café?” Por exemplo, o café da manhã. E eu achei que ele falou que se vocês precisa toma um café. Eu falei “sim”, mas na verdade eu não come nada. Por exemplo, a língua, não sabe nada. Ele falou: “então tá bom. Ta bom pra ir trabaia”. Dez hora e meia o outro lá, amigo caiu, desmaiou porque tava com muita fome”.
P ₈ E ₁	“Então... Quando eu cheguei aqui, eu não conhecia nada. Porque a língua portuguesa, para mim era um diabo, tipo (risos), porque eu não sabia nada dessa língua (risos). Eu peguei meu celular, eu, eu, procurei no Google né, tradutor. Eu escrevi em francês, na minha língua e depois traduzi em português. Assim, achei o nome de tudo as coisa que eu preciso. Iii, quando eu chega no mercado, posso fazer um sinal mesmo que eu não falo nada. Aonde que tá tal coisa né, e as que eu consigo. Até hoje quando eu precisa alguma coisa que eu não sei o nome, eu escreve na minha língua e traduzo em português. Así, que eu consigo né, entender e saber o nome das coisas”.
P ₈ E ₂	[...] Cada dia lembrando desse, de nosso país e, também, o que nós comeu aqui, como eu já tinha falado, uma vez que eu come uma coisa ai qui, tem que fazer recomendação pra outra cidade, outro lugar pra eu consegui, quando consegui já comendo e lembrando de nosso país porque lá pode acha todo dia, mas aqui pra cá, tem que esperar, como ela falou...(Risos). Tem que esperar por São Paulo, outra coisa, outra cidade menor pra conseguir”.
P ₈ E ₇	“Sabe o pobrema que nós temo aqui, por exemplo, isso aconteceu comigo. Uma pessoa, uma mulher grávida, sempre tem vontade de comer alguma coisa. A minha esposa tinha vontade de come um caranguejo. Fui todas os lugares dali não achei, até apareceu a marca quando o nenê nasceu, apareceu a marca na bunda...”

Fonte: Elaborado pela autora.

Por fim, a terceira e última categoria de análise foi “Resistência” (Quadro 3). Entende-se que o conceito de resistência compreende uma polissemia, com usos e significados diversos. Entende-se que assim como as outras categorias, esta não pode ser conceituada fora da história pessoal e social dos participantes da pesquisa. A história nos forma e nos transforma, ao mesmo tempo que a formamos e tentamos transformá-la. Por isso, ousamos dizer que os resistentes possuem uma longa história de lutas e enfrentamentos.

Hoje se fala muito em “lutas de resistência” que correspondem a um caráter defensivo na correlação de forças no período atual, fator que não nega a possibilidade de construção de alternativas de transformação social. Nesse sentido, a resistência dos imigrantes haitianos é uma resistência em defesa da sua identidade cultural, dos seus valores e costumes. Uma resistência que perpassa o trabalho duro para obtenção de segurança alimentar. Para os haitianos, a resistência é da cultura, mas a resistência a partir da cultura só será possível se assumirmos uma posição política e ideológica condizente (ÁVILA, 2016).

A verdade é que de fato há uma diversidade de formas de luta e organização dos povos nos processos de resistência, essas são desde gênero, minorias étnicas, que compreendem até atos individuais e espontâneos.

Quadro 3: Categoria 3 - Resistência

P_nE_m	Falas
P ₁ E ₃	“Bastante, várias coisas misturá e representá nossa liberdade pra comemorar nossa liberdade. Cada primeiro de ano, nós fizemos tipo um sopa, um sopa com bastante carne, tem que ter abóbora dentro”.
P ₁ E ₅	“Para completar, tem um tipo de alimento, que você sempre consumi no primeiro dia do ano, e se tipo de comida, um tipo sopa, é para relembrar a nossa liberdade. A padre (O Pai) da nossa independência sempre pedia a cada haitiano quando chegasse o dia, primeiro dia, do ano, tem que revolta para levar como um tipo de desafio, como o nosso colonizador da França qui proibi a cada negro, de não pude come as coisa de tipo de cor amarelo porque somos pretos”.
P ₂ E ₁	“Aqui o boi come ração, lá no nosso país o boi come capim. As cabra também, tudo outro tipo de bicho né, não tem...não come outra coisa industrial. Isso que a gente come mais coisa saudável né”.
P ₂ E ₃	“Nosso, nossa cultura lá e...da família lá é, não tem aquele veneno, por exemplo, é, é pula. Enton como que é pula? A terra mesma precisa ajuda tipo pra botar veneno, pra forçar ela e dar mais comida. Mas como a terra é pula, aqué, aquela própria comida que nós, ê, consumi lá daí, vamo falar de americano, vem eles comprá. Daí eles manda comida deles pra nós. E essa é o problema, eles compra as comida pula que nós tem lá e vendê aquelas comida venenosa, venenosa lá, para nós”.
P ₄ E ₃	“Quando nós compra um, compra carne na companhia, eu por exemplo, tenho oito anos, quase nove anos na companhia mas, o pá, é continua minha cultura, sempre compra a carne, tem que lava a mão que sai ai onde comprei, lá na companhia, mas quando chega em casa a gente abre a carne e lava do jeito que fizemos lá no Haiti”.

P ₅ E ₃	“Então, uma que a gente não tinha carro também pra ir. Então, eles pide também se você queria levar. Ai, dá um dor dentro. Ai não entendi essas coisa”.
P ₅ E ₃	“É, na verdade, mas torce pra as pequena que ta crescendo agora, que nasceu aqui, se nós passa pra ela nossa cultura, eles que vão seguramente preservá elas, eles tem suas escolhes né, pá, pá vida deles. Mas, nós é muito, muito difícil pra não preserva nossa cultura”.
P ₆ E ₃	“Dai sempre você vai encontrar uma cosa na sua vida que vai ter, que vai fazer você pensa no seu passado, né. E também, nós temos é nossa família também. É, de dia que a gente conversa, vai lembra né, vai lembra e, uma pessoa que viaja, que viaja vai sempre gostaria volta onde que sai, e tipo viaja né. Mas porque ta um poco complicado a vida por lá, a gente faz essa coisa de viaja, vai e volta, é...”
P ₈ E ₁	“Porque eu gosto de, eu já acostumo, eu não quero esquecer sabe...Esquecer, deixar dum lado, eu sempre qué, ah fazendo pra não esquecer, porque a cabeça né, ninguém sabe amanhã, hoje tu faz uma coisa, amanhã tu esquece”.

Fonte: Elaborado pela autora.

Nos relatos dos imigrantes haitianos há inúmeras semelhanças quanto aos tipos de alimentos, como arroz, feijão, carnes e vegetais. Assim, além desses alimentos, os pratos mais consumidos pela população que é um prato típico do Haiti é o legume. O legume é um prato em que vai berinjela, chuchu, cenoura, espinafre do Haiti - totalmente diferente do espinafre do Brasil. Portanto, o legume consiste em uma mistura desses ingredientes. Quando pronto, pode ser consumido com arroz, feijão e outras comidas também.

As principais diferenças contemplam a forma de preparo dos alimentos, o cultivo e o armazenamento. Na cultura haitiana, costuma-se preparar arroz misturado com feijão, ou canjica misturada com feijão. É costume também consumir a banana verde cozida, madura e frita, já os brasileiros costumam consumir ela madura. Eles afirmam também que alguns alimentos aqui no Brasil são processados de maneira diferente do Haiti e sentem falta de algumas comidas que não encontraram aqui, especialmente, aquelas que remetem a lembranças de sua mãe ou momentos de confraternização como o primeiro dia de janeiro.

Além disso, foi relatado que a cada 1º de janeiro, eles tomam uma sopa feita com abóbora, macarrão e carne. Essa sopa é carregada de significado e destina-se à comemoração

de sua liberdade. É uma forma de relembrar a luta dos seus heróis, que combateram e lutaram bravamente pela Independência do Haiti.

Mesmo que cada participante tenha vindo de regiões diferentes do Haiti e embora alguns deles trabalhem aqui no Brasil na indústria de alimentos, conhecendo as formas de processamento e manipulação, eles continuam preservando o costume de cozinhar os pratos típicos do Haiti e buscam manter as tradições.

Com base na identidade cultural, eles relatam que ao chegar no Brasil a principal dificuldade foi a língua portuguesa, visto que eles se comunicam por meio da língua crioula e tem como língua institucional a língua francesa.

Embora as entrevistas não tenham deixado explícito, as conversas que antecederam essa fase permitem evidenciar que, em relação à alimentação, como a maioria das comidas brasileiras são industrializadas, associado ao fato de não saber falar a língua, essa foi outra barreira e obstáculo enfrentados, pois em seu país de origem os alimentos eram consumidos mais de forma *in natura*. Nesse contexto, eles não conseguiam achar o produto que costumavam utilizar ou identificar a forma que ele era vendido no mercado, por exemplo. Dessa maneira, é inevitável a necessidade de adaptar alguns produtos e condimentos de sua alimentação à nova cultura. Muitas vezes, eles precisaram adaptar uma receita típica de seu país, assegurando assim algo tão básico que é a alimentação em um novo país. Além disso, foi unânime que o chimarrão e o abacate com açúcar são a bebida e a comida com os quais eles tiveram maior dificuldade de adaptação, a maioria não se adaptou.

Cabe destacar que ver a forma como se expressam, o semblante deles ao responderem as perguntas, a maneira como eles se sentiram à vontade em compartilhar suas memórias afetivas, preferências e lembranças vai muito além da questão de sabor ou forma de preparo do alimento, evidenciando emoções e afetos. É uma questão da história, a história da sua independência, dos seus avós, dos seus pais e antepassados, a história de cada um deles. Dá para sentir a presença de um aspecto afetivo que traz lembranças vivenciadas pelos participantes.

A partir de suas falas, percebe-se que eles sentem falta de uma parte da história deles. Mesmo assim, a resistência deles se traduz na forma com que eles demonstram seus costumes e hábitos, por meio da relação que estabelecem com a comida típica do Haiti. Manter a mesma forma de preparo é permitir que uma parte da sua cultura continue a resistir. Embora eles

relatem a falta de alguns ingredientes e alguns frutos que não se encontram nessa região do Brasil, a culinária brasileira é bastante apreciada por eles.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O terremoto que destruiu o Haiti no ano de 2010, provocou o aumento do fluxo migratório dos haitianos para o Brasil. Apesar das inúmeras barreiras e obstáculos enfrentados pelos haitianos, desde o sofrimento advindo da quebra de relações sociais, até a adaptação e necessidade de se encaixar nesse novo contexto, os haitianos que vivem no Brasil buscam constantemente manter preservada sua identidade cultural, conectando seu passado ao seu presente. Para Sayad (2002), os sentimentos e as emoções estão contidos em vozes sufocadas pelos problemas que enfrentam e isso transparece nas falas dos participantes deste estudo.

Esta pesquisa consistiu no estudo sobre os aspectos culturais relacionados à alimentação dos povos haitianos. Para atingir uma compreensão mais aprofundada sobre o tema, buscou-se analisar a relação entre o alimento e a construção da identidade cultural dos imigrantes haitianos no Brasil, definindo-se três objetivos específicos: o primeiro foi apresentar as principais diferenças entre as formas de preparo de alimentos na cultura haitiana e na cultura brasileira. Como resultado, têm-se que a forma de preparo é bastante diferente, pois como o Haiti não é um país industrializado, e a produção dos alimentos se dá em pequena escala, a maioria oriunda da agricultura familiar, o consumo precisa ser rápido e de maneira mais natural possível.

Depois, buscou-se evidenciar as dificuldades enfrentadas pelos imigrantes haitianos residentes em São Miguel do Oeste (SC) na manutenção da sua identidade cultural. Concluiu-se que a principal dificuldade foi a língua, que conseqüentemente dificultou o acesso a alimentos semelhantes aos consumidos no Haiti. Cabe destacar também que, muitos dos produtos consumidos em seu país de origem não existem no Brasil e que são inúmeras as diferenças culturais entre os dois países.

O terceiro e último objetivo foi apresentar as percepções de imigrantes haitianos sobre a alimentação do Brasil. Tais percepções estão relatadas no vídeo produzido e na transcrição das entrevistas realizadas. As percepções são nossas formas intrínsecas e inatas de perceber o mundo.

Para tanto, foi utilizado o método exploratório descritivo com caráter qualitativo denominado História de Vida. As entrevistas permitem, além de compreender a história de vida dos participantes, extrair os conhecimentos e percepções desses sobre o tema de investigação.

Por fim, mediante os relatos de imigrantes haitianos, pode-se concluir que, mesmo diante de adversidades, de resistências pessoais, de diferenças culturais e outros obstáculos eles

conseguiram preservar a sua identidade e a sua cultura por meio do seu alimento. A alimentação oriunda da agricultura familiar, alimentos in natura, a forma como os alimentos são conservados e preparados, a escolha de alimentos em datas especiais, as memórias afetivas, tudo isso faz parte da identidade cultural dos imigrantes participantes deste estudo, de uma história de vida em constante construção.

Foi um desafio grande a escrita do TCC, primeiro por não encontrar um grupo com o qual pudesse desenvolver este estudo, depois pela dificuldade própria inerente a essa fase acadêmica. Porém, ao longo do desenvolvimento deste, tudo foi fluindo naturalmente, seja pela escolha do tema ou pelo apoio e auxílio da orientadora e (co)orientadoras – sem as quais tenho certeza que este trabalho não teria sido tão prazeroso.

Foram dois momentos que me marcaram muito durante a construção dessa pesquisa. A pré-defesa do TCC, onde o trabalho foi bastante elogiado, fez com que eu percebesse que estava no caminho certo. E, durante as entrevistas, fiquei bastante emocionada e comovida por poder relembrar aspectos afetivos que estavam ainda em minha memória e que lembravam a identidade cultural do meu país. Isso me fez perceber, que as discussões e reflexões realizadas representam partes de mim que foram cuidadosamente costuradas e tecidas neste trabalho.

REFERÊNCIAS

- AIMABLE, Idege. **Segurança Alimentar no Haiti: um estudo de caso sobre Liancourt, Artibonite, Haiti**. 2018. 69. f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar) – Universidade Federal da Integração Latino-Americana(Unila), Foz do Iguaçu, 2018.
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**. México, n.1, v. 11, 2008. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/fchf/article/view/4467>. Acesso em: 8 maio. 2022.
- ANDRADE, Everaldo de Oliveira. **Haiti: dois séculos de história**. São Paulo: Alameda editorial, 2019.
- ARENDT, Hanna. **Entre o passado e o futuro**. São Paulo: Editora Perspectivas, 1979.
- BARDIN, Laurence. **Análise de Conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 2011.
- BARROS, Allyne Fernandes Oliveira; MARTINS-BORGES, Lucienne. Reconstrução em movimento: impactos do terremoto 2010 em imigrantes haitianos. **Psicologia: Ciência e Profissão**. Brasil, n.1, v. 38, 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/pcp/a/FKKmgrhN6CP3BK6DRsVkqBD/?lang=pt>. Acesso em: 18 ago 2022.
- BÉNÉDIQUE, Paul; DAMEUS, Alix; MICHEL, Garrabe. **Le Processus de Tertiarisation de L'économie Haïtienne**. Haiti: Études Caribéennes, 2011.
- BITTENCOURT, Rafaella Bordin Cauduro. **A identidade culinária como ferramenta de resistência para os imigrantes haitianos e venezuelanos**. 2019, 40. f. Trabalho de Conclusão de Curso (Biblioteconomia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019.
- BRASIL ESCOLA. **Mapa do Haiti**. Paris, 2022. Disponível em: <https://www.google.com.br/imgres?imgurl=https://s5.static.brasilecola.uol.com.br/be/2022/03/mapa-haiti.png&imgrefurl=htt>. Acesso em: 10 mai. 2022.
- CARRIZO-SAINERO, Glória. Las fuentes de la información. In: _____ et al. **Manual de fuentes de información**. Madrid: Confederación Española de Gunús y Asociaciones de Liberos, 1994. p. 17-38.
- CEPAL. **Comissão econômica da América latina e Caribe. Haiti**. Disponível em: https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/47192/86/EE2021_Haiti_es.pdf. Acesso em: 11 jun. 2022.
- CEPEA. **Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada**; Departamento de Economia, Administração e Sociologia, ESALQ, Universidade de São Paulo, 2022.

CHASE, Susan E. **Narrative Inquiry: Multiple Lenses, Approaches. Voices.** In: DENZIN, Norman Kent; LINCOLN, Yvonna S. (Orgs). *Collecting and Interpreting Qualitative Materials.* Los Angeles: Sage Publications, 2008.

CHAUÌ, Marilena. **Apresentação: os trabalhos da memória.** In BOSI, Ecléa. *Memória e sociedade: lembranças de velhos.* São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

CHIZZOTTI, Antonio. **Pesquisa qualitativa em ciências humanas e sociais.** Petrópolis: Vozes. 2006.

COHN, Clarice. **Culturas em transformação: os índios e a civilização.** Editora Perspectiva. São Paulo Perspec. 15 (2). Abr 2001.

CRESWELL, John Ward. **Projeto de Pesquisa: métodos qualitativos, quantitativo e misto.** São Paulo: ARTMED, 2010.

CRUZ, J. L de la. 2013. **La Cruzada Nacional contra el Hambre.** Perspectivas. Núm. 2. Disponível em: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_nlinks&pid=S1870-5472201700020030300009&lng=en. Acesso em: 15 setembro. 2022.

DAL MAGRO, Márcia Luiza; RISSON, Ana Paula. **Reflexões acerca da chegada de imigrantes haitianos no oeste de Santa Catarina e sua inserção no mercado de trabalho da região.** 2015. Disponível em: <https://laemiceppac.files.wordpress.com/2015/07/artigo-arisson.pdf>. Acesso em: 18 de out. 2022.

DELLAGNELO, Eloise Helena Livramento; SILVA, Rosimeri Carvalho da. Análise de conteúdo e sua aplicação em pesquisa na administração. In: VIEIRA; Marcelo Milano Falcão. ZOUAIN, Deborah Moraes, Zovain (Orgs.), **Pesquisa qualitativa em administração: teoria e prática** (pp. 97-118). São Paulo: FGV, 2005.

DENZIN, Norman Kent. **Interpretive biography.** Newbury Park: SAGE Publications, 1989.

DOR, Isaac. Características, importância e desafios da agricultura familiar no Haiti: uma análise de Fond'Oies - Léogâne. 2020. 85 f. **Trabalho de Conclusão de Curso (Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar)** – Universidade Federal da Integração Latino-Americana, Foz do Iguaçu, 2020.

FAO (Organização das Nações para a Alimentação e Agricultura). **FAO y Gobierno de Haití distribuirán semillas donadas por Brasil.** Chile, 2010. Disponível em: <https://www.fao.org/americas/noticias/ver/pt/c/229275/>. Acesso em: 17 ago. 2022.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION CORPORATE DATABASE-FAOSTAT. 2020. Disponível em: <http://www.fao.org/faostat/en/#data>. Acesso em: 18 ago 2022.

FEITOSA, Rodolfo Rodrigo Santos. **Globalização e trabalho: os trabalhadores nas packing houses de manga do Vale do São Francisco.** 2016. 318 f. Tese (Doutorado em Sociologia) – Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2016.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Porto Alegre: Artmed, 2006.

FEWS NET (Famme Early Warning Systems Network). **Classificação Integrada de Fases**. Brasil, 2022. Disponível em: <https://www.google.com.br/imgres?imgurl=https://s5.static.brasilecola.uol.com.br/be/2022/03/mapa-haiti.png&imgrefurl=htt>. Acesso em: 12 ago. 2022.

FLICK, Uwe. **Desenho da pesquisa qualitativa**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

FURTADO, José Henrique de Lacerda. O termo cultura em perspectiva histórica: aspectos polissêmicos e sociais. **Revista Valore**, Volta Redonda, v. 5, n. 50, p.1-10, jan/abr. 2020. Disponível em: <https://revistavalore.emnuvens.com.br/valore/article/view/305>. Acesso em: 30 abr. 2022.

G1 GLOBO. **Entenda quem é quem no Haiti, país onde grave crise institucional culminou com assassinato do presidente**. São Paulo, 2021. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/mundo/entenda-quem-quem-no-haiti-pais-onde-grave-crise-institucional-culminou-com-assassinato-do-presidente-2-25095662>. Acesso em: 03 jun. 2022.

GELFENSTEIN, Sergio Rodrigues. **Haiti: um país vítima do ódio e da exploração das potências há 200 anos**. Santa Catarina, 2021. Disponível em: <https://iela.ufsc.br/noticia/haiti-um-pais-vitima-do-odio-e-da-exploracao-das-potencias-ha-200-anos>. Acesso em: 23 jul. 2022.

GODOY, Luis Augusto. **Modelos en la Enseñanza de las Ciencias y Tecnologías**. Cordoba, 2008.

GUIMARÃES, Marcelo Fernandes; NOGUEIRA, Jorge Madeira. A experiência norte-americana com o seguro agrícola: lições ao Brasil? **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Brasília, v. 47, n. 1, p. 27-58, mar. 2009.

GUITARRARA, Paloma. "Haiti". **Brasil Escola**. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/geografia/haiti.htm>. Acesso em: 19 abril. 2022.

HATCH, J. Amos; WISNIEWSKI, Richard. Life history and narrative: questions, issues and exemplary works. In: HATCH, J. Amos; WISNIEWSKI, Richard. (Eds.). **Life history and narrative**. London: Routledge, 1995. p. 113-135.

INSTITUTO MIGRAÇÕES E DIREITOS HUMANOS (IMDH). **Estatísticas sobre Refugiados, dados emitidos pelo CONARE**. Disponível em: www.migrante.org.br. Acesso em: 26 maio. 2022

JOSSO, Marie-Christine. **Experiências de vida e formação**. São Paulo: Cortez, 2004.

JÚNIOR, Newton Narciso Gomes. **Segurança alimentar e nutricional como princípio orientador de políticas públicas no marco das necessidades humanas básicas**. 2007. 399 f. Tese (Doutorado em Política Social) – Universidade de Brasília, Brasília, 2007.

KETZER, Lisiane Selaimen Heemann; SALVAGNI, Julice; OLTRAMATI, Andrea Poletto; MENEZES, Daiane Boelhouwer. Imigração, identidade e multiculturalismo nas organizações brasileiras. **Rev. Interações: Revista Internacional de Desenvolvimento Local**, Campo Grande, v 19, n 3, p.73-81 jul/jset. 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/inter/a/7BKMW74vvSjk3nrfzvLS9Rv/?lang=pt>. Acesso: 25 maio. 2022.

LANDAU, Elena Charlotte; SILVA, Gilma Alves da; MOURA, Larissa; HIRSCH, André; GUIMARRÃES, Daniel Pereira. **Dinâmica da produção agropecuária e da paisagem natural no Brasil nas últimas décadas**. Editores técnicos. Brasília, DF: Embrapa, 2020.

LEÃO, Marília. **O direito humano à alimentação adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília: ABRANDH, 2013.

MACHADO, Michelli. **Boletim “A família da Pompéia”: construindo identidades culturais em parceria com os imigrantes**. 2005. 131 f. Dissertação (Mestrado em Comunicação e Informação) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2005.

MARCONDES, José Sérgio (16 de abril de 2019). Segurança: Significado, Conceito, Tipos de Seguranças. Disponível em Blog Gestão de Segurança Privada: <https://gestaodesegurancaprivada.com.br/seguranca-significados-conceitos/> – Acessado em: 08 set 2022.

MARTINS, Isis do Mar Marques. **Haitianos no Brasil: capilaridades e geografias em interface ao conceito de território-rede**. 2017. Disponível em: <https://econtents.bc.unicamp.br/inpec/index.php/tematicas/article/view/11129>. Acesso em: 20 de out. 2022.

MOLANO, Olga Lúcia. **Identidad cultural un concepto que evoluciona**. 2008. Revista Ópera, (7), 6984. Disponível em: <http://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>. Acesso em: 10 ago.2022.

MONTANARI, MASSIMO. **Comida como cultura**. Tradução de. Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac, 2008.

MOREL, Marco. **A revolução do Haiti e o Brasil escravista: o que não deve ser dito**. Jundiá: Paco, 2017.

MINISTÉRIO DA CULTURA, AGROPECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). **Projeções do agronegócio: Brasil 2019/20 a 2029/30. Projeções de longo prazo**. 11. ed. SPA MAPA. Brasília, DF: MAPA, 2020.

OCTEUS, Gaspard. **Os impactos socioeconômicos no comércio bilateral na fronteira Ouanaminthe (Haiti) e Dajabon (República Dominicana) no período de 2010 a 2015.** 2018. 166. f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) – Departamento de Pós-Graduação, Universidade Federal do Amapá, Macapá, 2018. Disponível em: <http://repositorio.unifap.br:80/jspui/handle/123456789/272>. Acesso em: 10 mai. 2022.

OLIVEIRA, Maxwell Ferreira de. **Metodologia científica: um manual para a realização de pesquisas em Administração.** Catalão: UFG, 2011.

PHILANDER, Samuel George. **El Niño, La Niña and the Southern Oscillation.** Academic Press. 1990.

POLKINGHORNE, Donald E. **Narrative configuration in qualitative analysis.** In: HATCH, J. Amos. (Ed.) *Life history and narrative.* London: Routledge Falmer, 1995.

PROSPERE, Renel; GENTINE, Alfredo Martin. O Vodú no universo simbólico haitiano. **Rev. Universitas: Relações Internacionais**, Brasília, v 11, n 1, p.73-81 jan./jun. 2013. Disponível em: <https://www.publicacoesacademicas.uniceub.br/relacoesinternacionais/article/view/2408/2071>. Acesso em: 11 maio. 2022.

QUEIROZ, Maria Isaura Pereira de. Relatos orais: do “indizível” ao “dizível”. In: SIMSON, Olga de von. (Org.). **Experimentos com história de vida.** (Itália-Brasil). São Paulo: Vértice, p. 14-43. 1998.

RFI. **Haiti: après l’opération pays lock, voyage à travers des provinces en crise.** 2020. Disponível em: <https://www.rfi.fr/fr/podcasts/20200205-haiti-operation-pays-lock-voyage-provinces-crise>. Acesso em: 02 junho. 2022.

RIBEIRO, Djamila. **O que é: lugar de fala?** Belo Horizonte Letramento, 2017.

ROSS, Marjorie. **Los siete de la danza del comer.** San José: Universidad de Costa Rica, 2009.

SAINTE, Guerby. **Para entender as três crises do Haiti.** Disponível em: <https://outraspalavras.net/desigualdades-mundo/para-entender-as-tres-criises-do-haiti/>. Acesso em: 20 abril. 2022.

SALCEDO, Juan. Migraciones internacionales y teoría social. **Revista Española de Investigaciones Sociológicas**, N° 14, España. pg. 18-24. 1981.

SECRETO, María Verónica. **América Escrita: história das américas no século XIX.** 2018. Disponível em: <https://americaescrita.wordpress.com/2018/08/27/entre-franca-e-espanha-aranjuez-1777>. Acesso em: 17 jul 2022.

SHÚLER, Stefanie. **Haiti**: après l'opération pays lock, voyage à travers des provinces en crise. 2020. Disponível em: <https://www.rfi.fr/fr/podcasts/20200205-haiti-operation-pays-lock-voyage-provinces-crise>. Acesso em 28 jul 2022.

SILVA, Aline Pacheco; BARROS, Carolyne Reis; NOGUEIRA, Maria Luisa Magalhães; BARROS, Vanessa Andrade de. (2007). **Conte-me sua história**: Reflexões sobre o método de história de vida. Mosaico: estudos em psicologia. Vol. I, No 1, p. 15 – 35.

SPINDOLA, Thelma; SANTOS, Rosângela da Silva. (2003). Trabalhando com história de vida: percalços de uma pesquisa (dora?). **Revista de Enfermagem USP**. Vol. 37 (2), p. 119 – 126.

TEIXEIRA, Camila dos Santos. **A influência da Globalização na Cultura Alimentar**. Universidade do Grande Rio, Rio de Janeiro, 2015.

TORIBIO, Juan. Acuerdos Binacionales de Mercados Y La Economía Subterránea Dominicano-haitiana. (Reflejos de Un Intercambio Desigual; Discriminación Y Pobreza En El Batey Dominicano). Universidad Autónoma de Santo Domingo, República Dominicana: **Revista Iberoamericana de Filosofía, Política y Humanidades**, 2012.

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. **Introdução à Pesquisa em Ciências Sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: ATLAS, 2010.

UNESCO (Organização das Nações para a Educação, a Ciência e a Cultura). **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**. Paris, 2006. Disponível em: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540_por. Acesso em: 20 abr. 2022.

UNESCO (Organização das Nações para a Educação, a Ciência e a Cultura). **Relatórios Periódicos Brasil**, 2006. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/2152>. Acesso em: 20 mai. 2022.

UNICEF (Fundo das Nações Unidas para a Infância). **Agências da ONU pedem medidas de proteção e abordagem regional abrangente para pessoas haitianas em movimento**. Brasil, 2021. Disponível em: <https://www.unicef.org/brazil/comunicados-de-imprensa/agencias-da-onu-pedem-medidas-de-protecao-e-abordagem-regional-abrangente>. Acesso em: 18 mai. 2022.

VEGARA, Sylvia Constant. **Projetos e Relatórios de Pesquisa em Administração**. 12. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

APÊNDICE I

ROTEIRO PARA AS ENTREVISTAS

Questões

1. Quais os alimentos mais consumidos pela população haitiana?
2. Os alimentos eram oriundos na maioria das vezes de agricultura familiar ou de indústrias?
3. Quanto à alimentação no Haiti, qual(is) a(s) forma(s) mais comuns de manipulação, processamento e conservação dos alimentos?
4. Em relação aos hábitos alimentares de haitianos e brasileiros, quais são as principais semelhanças e diferenças entre ambos?
5. Dos hábitos alimentares brasileiros, qual(is) dele(s) você e sua família teve (tiveram) mais dificuldade de se adaptar?
6. Você acredita que a manutenção de costumes alimentares remete às lembranças do seu país, como se o alimento aproximasse você de sua terra?
7. Dos alimentos consumidos no Brasil, qual(is) remete(m) mais lembranças do Haiti?
8. De que forma, o preparo e o consumo de alimentos típicos da culinária haitiana contribuem para preservar essa cultura no Brasil?

APÊNDICE II

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Você está sendo convidado (a) a participar como voluntário da pesquisa “**UM ESTUDO SOBRE OS ASPECTOS CULTURAIS RELACIONADOS À ALIMENTAÇÃO DOS POVOS HAITIANOS**”, desenvolvida para o Trabalho de Conclusão de Curso do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC) câmpus São Miguel do Oeste, sob a orientação da professora Simone Raquel Casarin Machado e coorientação das professoras Lorilei de Moraes Gugelmim e Tuany Camila Honaiser.

Esta é uma pesquisa que tem como **objetivo** analisar a relação entre o alimento e a construção e a manutenção da identidade cultural dos imigrantes haitianos no Brasil. Ainda, pretende-se apresentar as principais diferenças entre as formas de preparo de alimentos na cultura haitiana e na cultura brasileira, evidenciar as dificuldades enfrentadas pelos imigrantes haitianos residentes em São Miguel do Oeste (SC), na manutenção da sua identidade cultural e apresentar as percepções de imigrantes haitianos sobre a alimentação do Brasil.

Este projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa por meio da Plataforma Brasil, conforme protocolo número (informar número do protocolo). Como justificativa para a realização desta pesquisa tem-se o fato desta pesquisadora ser estudante imigrante haitiana e atualmente cursar o curso de Tecnologia em Alimentos do IFSC - Câmpus São Miguel do Oeste. Reitera-se a importância de desenvolver pesquisas de cunho social e que contribua para formação acadêmica e profissional dos estudantes. Para isso, no entanto, faz-se necessário realizar alguns recortes da história de vida dos sujeitos pesquisados, de modo que as falas e modos culturais presentes na pesquisa, contribuam significativamente para a formação de uma identidade cultural.

Ao participar deste estudo, você consentirá e participará da pesquisa através de uma entrevista, que será gravada para posterior transcrição dos dados. Confirma-se que o

entrevistado terá toda a segurança necessária contra os riscos inerentes ao processo, visto que a pesquisadora tomará todas as providências para isso. Você tem a liberdade de se recusar a participar, limitar suas respostas ou desistir a qualquer momento, sem qualquer prejuízo. No entanto, solicitamos sua colaboração para que possamos obter resultados melhores na pesquisa.

Você não terá nenhum tipo de despesa por participar deste estudo, bem como não receberá nenhum tipo de pagamento por sua participação. Entretanto, esperamos que, futuramente, os resultados deste estudo sejam usados em benefício de outras pessoas. Os resultados da pesquisa estarão à sua disposição quando finalizada. Seu nome ou o material que indique sua participação não será liberado sem a sua permissão. Os resultados da pesquisa serão divulgados por meio da montagem de um vídeo utilizando o método de história de vida. Após estes esclarecimentos, solicitamos o seu consentimento de forma livre para a participação nesta pesquisa.

A participação nesta pesquisa não traz complicações legais de nenhuma ordem e os procedimentos utilizados obedecem aos critérios da Ética na Pesquisa com Seres Humanos, conforme estabelecido nas Resoluções 466/12 e 510/16 do Conselho Nacional de Saúde que trata dos princípios éticos e da proteção aos participantes de pesquisas em Ciências Humanas. Todas as informações coletadas nesta investigação são estritamente confidenciais e as informações serão utilizadas somente para os fins acadêmicos e científicos. Os dados e instrumentos utilizados na pesquisa ficarão arquivados com o pesquisador responsável por um período de 5 (cinco) anos, e após esse tempo serão destruídos.

Agradecemos a sua autorização e colocamo-nos à disposição para esclarecimentos adicionais. Sempre que necessário, você poderá entrar em contato com a pesquisadora responsável Marline Lubin Ouan, pelo telefone pessoal (49) 99999-5481 ou através do e-mail marlinelubin2@gmail.com. Também poderá consultar o Comitê de Ética em Pesquisa, nos horários de atendimento deste. Este termo será elaborado em duas vias, de igual teor, sendo uma via para o participante e outra para o pesquisador.

Nome do (a) participante / entrevistado (a): _____

Assinatura do entrevistado: _____

CPF: _____

Nome do (a) pesquisador (a) responsável: Marline Lubin Ouan. CPF: 800.157.059-27

Rua 21 de Abril, 2440, Bairro São Luiz. CEP: 89900-000 -São Miguel do Oeste / SC Telefone:
(49) 3631-0400

Assinatura: _____

São Miguel do Oeste, ___ de _____ de 2022.

APÊNDICE III

TRANSCRIÇÃO DAS ENTREVISTAS

Entrevista 1

Marline: Boa tarde. Meu nome é Marline Lubin Ouan. Hoje nós estamos aqui para entrevistar Mirlande e a entrevista é sobre o TCC que a por tema, “Um estudo sobre os aspectos culturais relacionados à alimentação do povos haitianos”. Boa tarde Mirlande.

Mirlande: Boa tarde.

Marline: Hoje to muito feliz estar aqui com você, para poder entrevistar você e...Você pode falar um pogo de você?

Mirlande: Sim. Ah, boa tarde.

Marline: Tarde.

Mirlande: Meu nome é Mirlande. Ah, eu tenho 29 anos. Eu moro aqui no Brasil há sete anos e seis meses. Exclusivamente em São Miguel do Oeste. É um prazer estar aqui com você hoje.

Marline: Mwen menm tou. Como eu vou falar sobre e-o alimentos, Mirlande, você trabalha na área?

Mirlande: Sim, eu trabalho na Aurora Alimentos.

Marline: Bom. Então vamos, a ver com as perguntas. Quai-Quais os alimentos mais consumidos pela população haitiana?

Mirlande: A comida mais consumida pra nossa população...não tem muita diferença. Arroz, feijão, carne, canjica e outros tipos também. É, porque tem várias, não posso citar todas. Mas o principal é isso que eu to dizendo.

Marline: Os alimentos, eram oriundos, na maioria da agricultura familiar ou de industrial?

Mirlande: A maioria comida é tipo, ah, agricultura familiar. É...A gente consumi poca coisa industrial porque lá, ah, os familiares plantavam, ah, tipo, arroz, feijão, milho, e a gente consumi o que a gente planta. E o que a gente compra, tipo coisa industrial é só coisa, tipo ingrediente e coisas né, porque lá a gente consumi mais coisa orgânico. Nem os animais que a gente cria né, tipo ahh... Boi? Aqui o boi come ração, lá no nosso país o boi come capim. As cabra também, tudo outro tipo de bicho né, não tem...não come outra coisa industrial. Isso que a gente come mais coisa saudável né.

Marline: Ok. Quanto à alimentação no Haiti, quais formas mais comum de manu-manipulação, processamento e conservação de alimentos?

Mirlande: Ah, tipo lá, a gente come, é, prepara a carne de um jeito diferente. Ah, compra a carne no mercado, vai em casa, limpa a carne, lava a com limão, ou vinagre, ah...limpar depois para cozinhar, pra tempera e cozinhá. Aqui é bem diferente né. Eu já vivo aqui a um bom tempo né. Eu já sei como é que funciona né. E as pessoas foram no mercado comprar carne, chega em casa corta e cozinhá. Na nossa cultura é bem diferente.

Marline: Hunn, entendi...E sobre o processamento, ee sobre a conservação, dos alimentos, como é que é?

Mirlande: A conservação é uma coisa bem diferente. Tipo, ahhh, as pessoas plantam, tem um outro tipo, tem um jeito que eles conserva ah...

Marline: Os alimentos...

Mirlande: Os alimentos. Aqui tem um tipo de armazenamento bem grande que, conserva muitas coisa, muita quantidade bem grande, mas lá é diferente. É, se o povo planta o feijão, ou o milho, por exemplo meus pais, conservavam o milho com a casca. Tipo, a palha que, que cubri o milho. Aqui é diferente, tem maquina que vai no, que vai recolhe tudo, só em grãos né. Mas a gente hã, guardava essas comidas com o...a espinga de, de milho com a palha que cubri, mas aqui é diferente.

Marline: Ah, quer dizer que, lá, como é agricultura familiar e não tem, aqui, eu posso dizer, maioria é, da agricultura é grande né...

Mirlande: Uhun...

Marline: É, é, e talho, é assim, mas como a maioria lá no Haiti é agricultura familiar, então não tem a necessidade e, de fazer e, como e, como eu posso dizer, não tem necessidade de fazer o processamento, conservação como aqui no Brasil, porque aqui no Brasil tem mais e, produto para conservar e lá, como é família é mais pequeno.

Mirlande: É, mais pequeno por isso que não precisa muita detalhe sabe. Poca coisa e não precisa sabe, muita coisa...Um local grande pra conservar, não. E nem precisa por conservação pra conservar esses alimentos.

Marline: Hunn, entendi. Quanto a, e, em relação aos habitos alimentares do, dos haitianos e brasileiros, quais são as principais semelhanças e diferenças entre ambos?

Mirlande: Tem um grande diferença né, pelo, o jeito que a gente consumi né, as comida, no jeito de fazer, é bem diferente... Lá no Haiti, você é haitiana, você já sabe como que é né! A nossa cultura é bem grande né. Tem muita detalhe...Aqui é bem diferente né, porque quando eu cheguei aqui, demorou um pouco pra acostumar. Mas agora eu não tenho mais pobrema com isso.

Marline: Hunn, então a, a semelhança é entre, de forma de preparo...

Mirlande: De forma, de preparar...

Marline: Hunn, e, a a semelhança, como que é? Em relações...

Mirlande: Tipo...

Marline: Qual alimentos, du povo brasileiros e haitianos que...

Mirlande: É, aqui no Brasil tem um prato principal que é arroz, feijão e carne. Pra nós não tem diferença, é arroz, feijão e carne o prato principal. Só que o jeito de preparar que é diferente. Mas é o mesmo tipo de arroz, o mesmo tipo de feijão.

Marline: Uhun, dos habitos, dos habitos alimentares brasileiros, quais deles você e sua família teve mais dificuldade de se adaptar?

Mirlande: Eu principalmente, eu tinha dificuldade pra comer churrasco. Porque (risos), eu achei muito estranho carne sem lava, só põe sal e assa. Eu tinha dificuldade pra comer, mas, depois de um tempo né, i eu me acostumo, agora não tenho mais problema com isso. Porque lá no, no meu país, é tipo, a gente consumi mais carne de panela na verdade. É, tipo carne grelhada assim, não. Mas aqui, aqui é diferente. Agora eu não tenho mais problema com isso. Eu como (risos).

Marline: Como a costume e, dos haitianos, é, ah...Vou faz.. Todo o processamento é feito em casa. Como você trabalhando na indústria de, de alimentos e você vê os processos, todos os processos. Mesmo assim, como que é na sua casa? Você e, faze, tipo quando você ir lá no mercado compra carne, você faze um processamento ou você cozinha na mesma forma dos brasileiro?

Mirlande: Eu faço o processo. Eu processa minha carne. Mesmo que eu trabalho na indústria ah, da carne né, do suíno...Éé, eu vi o jeito que, a manutenção lá, mesmo que não me agrada muito 100%, mesmo quando eu chego em casa com a carne eu tenho que conservar, tenho que fazer o meu processo de hábito.

Marline: Hunn, entendi. Você acredita que, a manutenção de costumes alimentares remete à lembranças de seu país, como, se o alimento se aproxima, você da sua terra?

Mirlande: Muito! Me alegre! Porque quando eu achei a banana é, da terra aqui no Brasil é um grande alegria pra mim. Porque a gente consumi muito, muito a banana verde. Porque, o povo brasileiro consumi a banana m, é...madura. Mas a gente consumi madura e verde. Nas duas forma.

Marline: É...

Mirlande: Única coisa que era muito difícil, a banana verde, outras coisas que num, não preocupa muito, sabe? Porque, tem o quiabo, que é uma comida que a gente gosta muito. As vezes, tem no mercado. As, quando passa o tempo, acabou. A gente, não se lembra mais. A gente lembra quando voltá (risos).

Marline: Dos alimentos consumidos no Brasil, quais remetem mais lembranças do Haiti?

Mirlande: É...Simples: arroz, feijão e carne. Mesma coisa. É o prato principal.

Marline: De que forma o preparo e o consumo de alimentos típicos as culinária haitiana, contribuem na manutenção da cultura haitiana no Brasil?

Mirlande: É...Tipo legumes. |Aqui, o que o povo chama de legumes, pra nós é outra coisa. Mesmo que tá misturado, mas tem outro nome pra nós né. Tipo...Berinjela, chuchu, ãh, mamão verde. E a gente cozinha esses três legumes, ah, junto com agrião, repolho e a carne temperada. Depois fica pronto, é legume pra nós. Aqui o que o povo chama de legume é cenoura, bata, batatinha, outras coisas. Mas pra nós o legume é quando fica pronto, depois o processo.

Marline: Entendi. É, como eu sei que, tem muitos haitianos que tem dificuldades para achar o produto no mercado. Como você é, é, quando você chegou aqui no Brasil, você tinha muita dificuldade ou você tem muita dificuldade até hoje, pra achar os produtos, no mercado? Porque eu sei que lá no Haiti, e...Eles vendem mais, na feira.

Mirlande: Então...Quando eu cheguei aqui, eu não conhecia nada. Porque a língua portuguesa, para mim era um diabo, tipo (risos), porque eu não sabia nada dessa língua (risos). Eu peguei meu celular, eu, eu, procurei no Google né, tradutor. Eu escrevi em francês, na minha língua e depois traduzi em português. Assim, achei o nome de tudo as coisa que eu preciso. Iii, quando eu chega no mercado, posso fazer um sinal mesmo que eu não falo nada. Aonde que tá tal coisa né, e as que eu consigo. Até hoje quando eu precisa alguma coisa que eu não sei o nome, eu escreve na minha língua e traduzo em português. Así, que eu consigo né, entender e saber o nome das coisas.

Marline: Entendi.

Mirlande: E eu sou uma pessoa diferente, se eu procuro uma coisa, eu achei o nome, esse nome nunca vai sair da minha cabeça. Eu gravo até (risos), até, sabe...

Marline: Em relação à, bebida...Eu sei queee, lá no Haiti, como que é lá no Haiti? Você acha que a população, os haitianos, consumi mais suco ou mais refri?

Mirlande: É...Eu acho eles consumi, consumi mais suco, do que refrigerante.

Marline: Como que é na sua casa? Você consumi mais suco?

Mirlande: É, na minha casa eu consumia, mas agora não, por causa do meu filho não consumo muito, não. Eu não consumo muito de refrigerante. Eu faço mais suco, mais saudável.

Marline: Ee, em relação aa, como vou diz, comida. Você, em relação à comida na sua casa, você cozinha mais de, de forma da sua cultura ou e de brasileiro? Tipou, na semana você, tem costume de cozinhar ah..."Hoje vou fazer uma comida brasileira", você tem esse costume?

Mirlande: É, na verdade eu cuzinho mais, hãh, comida haitiana. Às vezes eu posso mudar o cardápio né (risos), fazer uma coisa diferente, típico o brasileiro, mas eu cozinho mais comida haitiana.

Marline: Entendi.

Mirlande: Porque eu gosto de, eu já acostumo, eu não quero esquecer sabe...Esquecer, deixar dum lado, eu sempre qué, ah fazendo pra não esquecer, porque a cabeça né, ninguém sabe amanhã, hoje tu faz uma coisa, amanhã tu esquece.

Marline: Hunn, entendi. Então, foi um prazer Mirlande...

Mirlande: O prazer é meu.

Marline: Estar aqui, hoje com você é, para a entrevista, foi muito legal. Obrigada!

Mirlande: Nada. Obrigado.

Entrevista 2

Marline: Hoje estou aqui, pra entrevista algum haitianos, sobre, é meu TCC que é por tema “Um estudo sobre aspectos culturais relacionados à alimentação e, do povo haitianos”. Então, boa tarde.

Todos: Boa tarde.

Marline: Foi um prazer está, aqui com vocês, entrevistar vocês sobre a nossa cultura e, falar, e os brasileiros sabem mais, e as vezes nós convivemos com eles mas eles não sabem da nossa cultura. Então foi um prazer de estar aqui com vocês. E, vou fazer umas perguntas e vocês vão responder. A primeira pergunta que eu tenho pra vocês é: quais os alimentos mais consumidos pela população haitiana.

Eddie: Lá na nossa população, as comidas que as pessoa come, mais, tem muitos na verdade. Se eu continuar falar, posso falar até amanhã não vai parar. Vou dar alguns deles...A primeira é arroz, com feijão, batata, inhame e...

Abella: Várias coisa.

Eddie: Várias coisa...

Abella: Tipo, nós tem o arroz, como ele falava. Feijão, e também, nós temos sopa. Que, que os haitianos gostam muito. Lhes gusta tomar sopa. Nossa sopa tem que ter, carne de cabrito...É, cabra e...Inhame e então, é muito vendida também no mercado, também nós tomamos, sopa, nossa sopa e aquele legume que, ela falava antes. Bem misturadinho. Tem chuchu, repolho e...

Adeline: Berinjela

Abella: Tem berinjela e aqui não sabe se tem e eles fazem espiga, mas nós fizemos com berinjela e e agrião, e também cenoura, é...Então nós faze um, uma mistura com todas essas frutas. Então dá um legume, dá pra fazer, ah um bem gostoso para nós...

Adeline: Para comer com arroz.

Abella: Ta saindo água da minha boca porque...

Todos: (Risos).

Eddie: Depois que, depois que fizeram a mistura, o resultado que sai, da pra comer o ano inteiro (risos).

Walson: Para completar, tem um tipo de alimento, que você sempre consumi no primeiro dia do ano, e se tipo de comida, um tipo sopa, é para relembrar a nossa liberdade. A padre (O Pai) da nossa independência sempre pedia a cada haitiano quando chegasse o dia, primeiro dia, do ano, tem que revolta para levar como um tipo de desafio, como o nosso colonizador da França qui proibi a cada negro, de não pude come as coisa de tipo de cor amarelo porque somos pretos.

Abella: É racismo né. Essa, esse, aquele comida que ele falou é... É carne com...e, e, é...como diz? Abóbora. Abóbora é, abóbora ele, ele fica a borbulhar, cozinhar, e passa no liquidificador, daí tem que sair sopa tipo sopa, que põe bastante carne, fruta...

Adeline: Banana...

Abella: Banana e, tem um tipo de legume que, que eles botaram como tempero.

Adeline: Banana.

Abella: Que eu esqueci o nome dele...

Adeline: Bem gostoso.

Abella: Mas é...

Eddie: O nome em português (risos)...

Abella: Bastante, várias coisas misturá e representá nossa liberdade pra comemorar nossa liberdade. Cada primeiro de ano, nós fizemos tipo um sopa, um sopa com bastante carne, tem que ter abóbora dentro.

Eddie: E esse tipo de sopa, cada primeiro dia do ano, por exemplo, a minha mãe mora lá no interior e eu mora na cidade pra fazer os estudos ou outras coisas. Tem que ir lá na casa da minha mãe pra comemorar junto. Que é isso!

Marline: Legal. A segunda pergunta em que eu tenho pra vocês: os alimentos eram os-oriundos na maioria da agricultura familiar ou de indústrias?

Eddie: Na verdade, é, na maioria agricultura familiar.

Walson: Familiar.

Eddie: Sim.

Walson: As coisas...tem uma ano, a partir de 2008, tem uma reportagem sobre os alimentos haitianos, 52% é importado. No ano de 2000-2008.

Abella: É, é tipo...Porque, vamos falar só. Nosso, nossa cultura lá e...da família lá é, não tem aquele veneno, por exemplo, é, é pula. Enton como que é pula? A terra mesma precisa ajuda tipo pra botar veneno, pra forçar ela e dar mais comida. Mas como a terra é pula, aqué, aquela própria comida que nós, ê, consumi lá daí, vamo falar de americano, vem eles comprá. Dái eles manda comida deles pra nós. E essa é o problema, eles compra as comida pula que nós tem lá e vendê aquelas comida venenosa, venenosa lá, para nós. E daí, vamos fale, vamos falar esse seguinte: o arroz, feijão. Ah, também tem uma carne que nós tem lá, eles pegam todas as nossas mangas lá e eles fazem o suco deles. Mas eles peguem, e transformar. Nós fizemos, vendemos bastante banana também, banana...E nós tem várias tipos de banana. Vários tipos de banana. Eles, só compra nossas coisas e levar lá. É, manda um, como te falo...Eles manda a cascaça pra nós. A cascaça pra nós. É, ele vê como tipo para ajudar o povo no Haiti pra ajudá, compra pra ajudar...Mas, pra quitá o que nós tem, pra quitá o que nós tem, tira o pão da mão do povo. É

assim e, tipo nos, tinha bastante coco também e, tem um óleo que chegava aqueles, matava todos as plantas que nós tinha, como que, o coco que dá naquele coco que a gente beba. Eles agora, tudo cresceu fininho com a cabeça pequena, porque tinha um, um homem que falava que tinha um helicóter que passava lá de cima né, com veneno e isso tudo não sabemos. Essa é um pecado muito grande, mas, Deus sabe tudo, sabe porque ouve tudo.

Marline: Entendi. Então quanto à alimentação no Haiti, quais as forma, as forma mais comum de manipulação, processamento e conservação de alimentos?

Abella: Para conservar os alimentos, é, tem pessoal que tem o deposito é, para falar caso a pessoa que planta bastante. Pra primeiramente nós é, temo aquele deposito eles secam, deixa secar os pé primeiro, ai deixa o sol seca primeiro é, uma parte, e, depois naquele deposito tem pessoa que tem...

Eddie: Um tipo de casinha...

Abella: Um tipo de casinha que eles bota todo, bem pendurado lá, com o tempo, dai seca todo. Tem pessoas que preservá de outra maneira que ele sabe né. Com papel, deposito fechado que eles botam um fundo no teto, tipo, aqui no Brasil que eu vi tipo guardá, conservá, tipo um tipo de feijão. Vamo falar um tipo de feijão, vamo falar, um, dois quilos, dois, cinco ou quatro...Mas que bastante uma pessoa usa pra conservá, quando que tem outra maneira, ele compra, compra álcool, compra a terra, ele compra um pedacinho de algodão e em um pote bem furada, bem cheia, eles fala que esse tipo de, de, de, de, de...semente que ele tem que vai polinizar uns cinco anos...mas pra nós conservá é assim, botar em um lugar bem certinho, bem seco com a, com um produto bem seco também. Daí, cada ano tem gente que dá uma olhadinha [...].

Marline: Então quer dizer que nossos alimentos é, a forma de conservar, de armazenamento que é, como ela é um clima tropical, vai interferir na, nossa alimento e na forma que nós conservamos os alimentos né? E na forma de manipulação, como que é a a, como vocês falem que que nós e, separa de forma natural, sol ajuda, e como que é o processamento? Tipo lá na...

Abella: Pra planta-la?

Marline: Na plantação, como que é?

Abella: Na plantação é tipo manual, é tipo manual, bem manual porque é um país pequeno. Vamos falar assim...Santa Catarina é mais grande que o Haiti. Então, é manual. Tem um poquinho de pessoa que tem maquina, mas poco, mas é tudo tipo manual, e, mas...

Walson: Não é tipo, um país industrializado.

Abella: É isso...Tem também e, tem pessoa que faze grupo, uma ajuda a outra.

Fernand: Equipe...

Abella: Equipe...Uma ajuda a outra. Por exemplo, eu fui lá ajudar ele, convida todo mundo hoje, nós foi ajuda ele e quando eu precisava também, ele vem e ajuda nós. Então, nós conseguimos, desse jeito, plantá e coletá assim, daí quando nós vai recolhe também, fazer igual, daí a gente tipo faz uma festa, a gente fica na alegria, daí um ajuda o outro, tem pessoas que canta, nos come e desse jeito que nós plantar a nossa comida.

Marline: Que legal. É, em, ah, outra...Quarta pergunta que eu tenho pra vocês...Em relação aos hábitos alimentares, de haitianos e brasileiros, quais são as principais semelhanças e diferenças entre ambos?

Abella: Uma que nós fala na primeira pergunta, sem pensar, ah vamos falar...Arroz e carne. Arroz e carne e feijão, mas...eu, quando nós fala feijão e arroz é um pouquinho diferente. É junto. Mas quando o brasileiro fala feijão e arroz, é tipo um sopa com grão dentro, mas quando eu fala sopa de feijão, é sem grão, passa no liquidificador, é bem diferente. Mas é, coisa que é diferente pra nós na nossa comida por exemplo, canjica quando eles cozinham, chimarrão nós não tem lá, não temos farofa...

Eddie: Várias pratos...

Abella: Porque, nós não temos tererê, tá bem? Como que Brasil não é todo, não é todo Brasil inteiro, vamos falar, que toma chimarrão. Mas de...o churrasco, o jeito que ele faz o churrasco é, é diferente que nós, diferente. Porque Brasil, o Brasil é um país, é a cultura dele, churrasco né...Mas nós, tá tentando fazer churrasco também, mas não é igual que o Brasil. Essa é a diferença entre...

Eddie: Sobre o churrasco...o jeito que os brasileiros fizeram aqui, eles só pega a carne e bota o sal e daí vai pro fogo. Pra nós tem que limpá o, a carne, tira a gordura e, e...Como se chama essas coisa? como fazer episse? (tempero)

Marline: ah, tempero.

Eddie: Ah, tempero...Tem que botá o tempero pra, bem limpinho, bem conservado e daí dá pra fazer o churrasco.

Abella: E também...como que quem eu, to trabalhando no, no, no, no Frioeste no no companhia que vende carne, mas e, como que ele tava falando, é a diferença porque eles fala bom, lá na companhia a carne já vem limpa né, tá tudo bem limpa mas, na nossa cultura, nós tem um tipo de laranja que nós usa na carne, aqui quase não tem, essa laranja. É uma laranja azeda que nós temos sempre a lavar as carne. Então, essa laranja, porque aqui não tem essa laranja. Quando nós compra um, compra carne na companhia, eu por exemplo, tenho oito anos, quase nove anos na companhia mas, o pá, é continua minha cultura, sempre compra a carne, tem que lava a mão que sai ai onde comprei, lá na companhia, mas quando chega em casa a gente abre a carne e lava do jeito que fizemos lá no Haiti. Porque essa, essa nossa cultura, daí também nos estava falando sobre a banana. Nós come a banana de duas maneiras: banana verde, frita, com salada francês. Quando a gente fala francês é pra você entende mais, falamos de tempero e repolho, nós fala de beterraba, e cenoura, tudo rala e bem piquinininho e apimentado, porque os haitianos gosta, não vamo fala que é a maioria. Tem que ter pimenta, tem pessoas que não pimento, por exemplo...

Adeline: Eu...

Abella: Eles não come pimenta né...mais eu gusta a pimenta, daí, daí nós bota pimenta na salada porque tem que ter, tem que achar aquele sabor da pimenta por dentro da salada... Daí, banana frita. Banana frita não é de qualquer jeito de come banana não. Banana frita faze assim ó. Eles pega a banana com as cascas...banana verde. Daí corta ela de uma forma é diagonal,

uma forma diagonal que eles corta ela, depues passa ela numa água salgada e desbotá (frita) tira, ela não deixa ela fica muito. Pega uma prensa, uma prensa é bem presa. Passa na água salgada de novo, e botá frita agora, é a última fritada (risos). Quando sai frita bem frita. Daí carne também bem frita, todas as nossas carnes, carne do haitiano tem que passar bem passada, se vai assar tem que assar bem, porque essa é a diferença que tem, porque, de, de...Aqui também tem pessoa que gusta carne bem passa, eu já vi bastante pessoa assim, mas quase tudo gosta así. Bem passadinha né, carne bem frita então, pá cume essa salada. E eles, fala também, suco de mandioca...

Eddie: Suco de mandioca.

Abella: Suco de mandioca. Suco de mandioca, como é que nós fazemos suco de mandioca? Pegamos a mandioca e retiramos a casca, ferva ela bem ferve, cozinha bem cozinha como que vocês cozinha ai, aqui também pra botá a carne moída dentro né. E despues, tira aquele fio que tem dentro. Então passa no liquidificador com leite, bem passadinha para não deixar bolinha dentro, mais bem passadinha e com leite.

Marline: É como se fosse um purê.

Eddie: Outra diferença que também, as nossas leite lá, muita diferente de aqui. No primeiro dia que um haitiano chegou aqui, vai lá no mercado.. Se falar, vou comprar um, uma caixa de leite. Quando cheguem falarem “isso não é leite, é uma água branca”.

Todos: (Risos).

Eddie: É diferente a nosso leite é bem...grosso. Por isso que quando fizemos um suco de mandioca lá, é mais saboroso que aqui. Porque não tem as coisas que nós tem lá, aqui.

Abella: É, é..

Marline: É que, é que...

Todos: (Risos).

Marline: Pode falar...

Abella: Eu vou, vamo fazer, equilibrar o que falou agora. E também así que um brasileiro vai chegar lá, vai achar diferente pra ele...

Eddie: É...

Abella: É a cultura, é a costume que a gente tem, vai hablar é diferente, essa não é leite para mim. porque por exemplo, eu também, quando eu chega aqui eu vi que todas essa coisa fica salgada na minha boca, porque eu não gosto comer coisa que tem bastante sal. Mas, agora que eu acostumei, eu vi que, interessante...

Eddie: Sobre a leite, tem otra coisa que é estranho pra mim...Lá, pra tirar leite de uma vaca, quando foi nascer uma pequena, daí da mama pra pequena e cada vez a pessoa tira o leite. Aqui não precisa fazer, por exemplo um, uma pequena vaquinha pra tirá leite. Todo dia funga na vaca e tira leite, isso aqui é diferente (Risos).

Gesner: Tem que dá meses...

Eddie: Seis meses.

Abella: É...Nóis não toma leite embalado. Primeiro a vaca dá um pouquinho hoje né, amanhã pode tirar né, lá seis meses.

Walson: Três e seis meses.

Abella: Três e seis...

Marline: Por isso é, o leite é...Dos haitianos é bem diferente, porque você consumir um leite natural não é um leite que passa pelo processamento. Aqui eles passam pela pasteurização, esterilização...mas lá, vocês pegam, e, e, ou se a pessoa vai vende pega lá na propriedade, as pessoas que produzem leite e vocês lá cozi esse leite né. Mas aqui é bem diferente porque passa num processo, no processador. Então...

Eddie: O nosso processamento sobre o leite lá, é bota ferve, na panela. Aqui passa...

Abella: Tem o leite que vem na latinha...

Eddie: Depois que ferver, deixa fria, daí toma, bota açúcar se você quiser, se não quer melhor assim...

Abella: Salgado...

Marline: Como, como, qual a diferença entre o leite aqui, que é processado e o leite ân, lá no Haiti que é processado? Qual é a diferença?

Abella: As coisa que tava falando não sei, aquele leite lá é mais...

Eddie: Mais grosso...

Abella: Mais grosso.

Marline: A consistência...

Abella: É...

Eddie: Ele fica mais líquido.

Abella: Aqui é um pouquinho mais líquido. Essa é a principal diferença.

Walson: Lá no Haiti nós costuma toma o leite mais natural, quando sai da vaca. E tem, uma diferença, que eu já expliquei com brasileiro que tem uma plantaço é, amendoim. Quando o Haití cultiva essa pranta, tem que fazer uma forma de pasta e buta no pão. Eles acharam muito estranho.

Todos: (Risos).

Abella: É, eles, aqui eles fazem aquele....pra vende pra fora.

Eddie: Molho haitiano. Pra passar no pão. Digamos por exemplo pão francês...Você abre pra bota a massa pra come.

Walson: E abacate também, quando nós come abacate e tira a casca, bota no pão e come.

Eddie: Depende a pessoa pode segurar abacate numa mão e a pão na outra mão...

Abella/Eddie/Fernand/Marline: (Risos).

Eddie: Depende do jeito que a pessoa quiser.

Marline: Dos habitos alimentares brasileiros, quais deles vocês, você e sua família teve mais dificuldades para se adaptar?

Eddie: Pra adaptar? Acho que até agora não adaptar, não adaptar com o chimarrão por exemplo. Pra mim, não tem como adaptar (risos)...Porque não tem como tomar uma água quente na boca asi, porque eu não falei, não falo que o chimarrão é bom, mas é a minha cultula. O café eu gosto, lá o café também tomo o dia todo o café. Até aqui não tem hola pra mim toma café. Qualquer hola eu chega lá, eu quero tomar café. Então fui lá na cozinha e fiz um café pra toma. Mas chimarrão, não tem como.

Abella: É, pra mim é maravilhoso. Não tem como toma café [...].

Walson: Tem um tipo de legume, o pepino. A maneira como o brasileiro come é diferente de nós. Nós comemos com, os...legume, o brasileiro vê como um tipo de salada.

Eddie: E nas bebidas... Hã, a maioria das bebidas aqui son iguais, por exemplo, eu quero falar sobre ceveja, ou refrigerantes são iguais mas, nas bebidas, nas bebidas alcoólicas tem várias diferentes. Por exemplo, os haitianos tem uma coisa que nos gusta de faze por exemplo, eu tenho uma amiga ou amigo que vai casa. Tem um tipo de bebida alcoólicas bem especifica pra isso. Que se chama foi...Cremasse, na nossa língua. Não existe aqui, eu falei sobre, eu falo na minha língua. Por exemplo, quando eu casei aqui, eu fiz esse bebida, as pessoas todo dia encontre eles lá na Aurora pedirem pra mim: “quando os haitianos vai ter um casamento? Quero ir lá de novo pra toma essa bebida”. Porque é bem gostoso!

Marline: Quais ingredientes que tem nessa bebida?

Eddie: Lá se eu posso falar tem...

Abella: Deixa ela falar...

Eddie: Ela sabe muito!

Adeline: Coco seco, hã cachaça, hã canel, essência, e açúcar...

Eddie: Condensado...

Adeline: O quê?

Eddie: Leite condensado.

Adeline: Sim, o leite condensado...

Eddie: Uma coisa que vai parecer estranho, é limão.

Adeline: Sim, limão depende, depende.

Eddie: Depende...

Adeline: Porque quando to preparando é tudo normal, se você quiser você bota limão, se não, você não coloca.

Marline: O limão, é a casca do limão?

Adeline: A casca do limão.

Eddie: A casca do limão. A casca no fogo...

Walson: Sobre o bolo também, tem uma forma que, o haitiano faz diferente que o brasileiro...

Eddie: Bolo, aqui é bolo, pra nós é gato. Gato aqui é um animal.

Todos: (Risos).

Eddie: Quando nós falamos por exemplo, eu vou comer um gato, os brasileiro fica estranho, vai comer um gato? Sim, vou comer um gato...

Abella: Tenho outra coisa também que não sei se a maioria sabe sobre isso, é sobre a batata, batata doce, nós fizemos um suco de polenta mes, mas eles gusta bastante fazer essa batata doce é... Já o pon. de batata...

Eddie: Aqui tem o pon de queijo.

Abella: Pão de batata... Mesma coisa você tá fazendo aqui, dai as pessoas fora, o cheirinho vai bate nelas...

Adeline: Mas é bem gostoso;

Abella: Mas, pra fazer esse tem que gastar muito. Então, você pode [...] a brasileira?

Eddie: Sobre o suco de mandioca, eu falei lá, lá no trabalho com outro amigo que existe um suco típica do Haiti que fizeram com mandioca. Ele falo: “como que você toma uma coisa asi”. Eu falei pra eles: “eu vou trazer esse suco aqui, depois que você toma, vou te explicar depois”. Um dia, eu leva o suco pra eles. Nossa empresa tem 15 minutos de intervalo, cada 9 e 15 até 9 e meia. E dai, eles toma o suco. Depois, que eu falei: “você se lembra daquele suco que eu falei pra você”? Ele falou: “por quê”? “Era suco de mandioca, isso que você toma agora”. Ele falou: “meu Deus, é muito bom”!

Todos: (Risos).

Eddie: Não vai acreditar, mas depois que ele tomou, ai que é bom...

Marline: É, como é as dificuldades que você teve, quando você chega no Brasil, para compra no mercado?

Eddie: A primeira coisa é a língua. Pra nós, lá, se coisa que o americano chega lá fala inglês, não tem problema, o venezuelano por exemplo, que fala espanhol, chega lá, conversa com nós, não tem problema, porquê? Lá na escola, nós estudamos inglês, espanhol...A maioria dos haitianos falam essas línguas, por exemplo. Mas, o português, quando chega aqui mesmo, encontra esse medo, é muito difícil pra as pessoas, pra acostuma fala. Mas dia a dia vai começando a fala, até que fala. Mas no primeiro dia, não tem como conversa com alguém, só pelo gesto, é...(Risos).

Abella: Tipo, o problema é se, se você chega, só compra não tem problema. E vamo uma pessoa pedir pra você se, você precisa ajuda. Então agora você não sabe o que vai falar.

Todos: (Risos).

Abella: Ai é um problema né. Mas ai chega no fim das escola, porque tudo é escola vamo fala, porque carne, não tem problema, arroz, tá tudo lá. Se você só fica. Então, uma que a gente não tinha carro também pra ir. Então, eles pide também se você queria levar. Ai, dá um dor dentro. Ai não entendi essas coisa.

Eddie: O que que é [...], na primeira semana que eu fui trabalha, fui lá junto com outro amigo, pra trabalha, naquele momento não tinha uma carteira de trabalho e, é, trabalha por dia...Tem um brasileiro que ele vai nos leva pra o trabalho, ele pediu várias, “vocês tomaram café?” Por exemplo, o café da manhã. E eu achei que ele falou que se vocês precisa toma um café. Eu falei “sim”, mas na verdade eu não come nada. Por exemplo, a língua, não sabe nada. Ele falou: “então tá bom. Ta bom pra ir trabaiá”. Dez hora e meia o outro lá, amigo caiu, desmaiou porque tava com muita fome.

Todos: (Risos).

Eddie: Depois que nós começava a falar. Meu Deus, eu não acredita que é isso que eles falo pra nós. O problema é a, é um gancho, os haitianos que chegava aqui, os primeiras é muito...Agora, se os haitianos chegou agora, não tem problema, porque tem muitos haitianos aqui, já ajuda. Antes não tinha muitas pessoas, chegavam as primeira ...É isso.

Marline: E como eu sei que os haitianos tem própria postura, e eles, os haitianos conservam a cultura deles e como eu sei e, alguns de vocês como Abella fala sobre isso, sei que você (Eddie) ta trabalhando na indústria de alimentos e você vê como que é o processamento, como...todas as coisas e, você (Eddie) na sua casa, você faze, se você vai prepará uma carne, você perpara da mesma forma como os brasileiros, eles, ele, pega a carne chega em casa, se tem um pouquinho de gordura, eles tiram a gordura e cortam a carne e tempera, e cozinha. Mas como nós, lá no Haiti, nós temos e, depois que a carne as cas, as carcaça sai lá e abate e eles von lá e vende essa carne com valido e nosso processamento é feito na nossa casa. E como você trabalhá na indústria, você vê os processamentos. Você faz a apuração, o processo, da mesma forma dos brasileiros ou você preserva a sua cultura?

Abella/Adeline/Eddie/Fernand: Nós preserva nossa cultura...

Eddie: Nós preserva a nossa cultura, não tem como esquecer a nossa cultura! A nossa cultura vai fica na nossa cabeça até a morte.

Marline: Mas isso que você vê, chegou lá no na casa dos brasileiros e você trabalhando na indústria você vê os processamento, eles passa na é, água quente, todos os processamento, mas mesmo assim você não consegue faze do jeito dele...

Eddie: Na verdade, se eu fui lá na casa de um amigo brasileiro, não qué dize se ele oferecer a comida eu não vou comer...Eu vou comer igual, mas é uma comida boa também! Mas, se eu vo cozinhá, eu vo cozinhá na nossa cultura. Não tem como faze outro jeito.

Abella: É, na verdade, mas torce pra as pequena que ta crescendo agora, que nasceu aqui, se nós passa pra ela nossa cultura, eles que vão seguramente preservá elas, eles tem suas escolhes né, pá, pá vida deles. Mas, nós é muito, muito difícil pra não preserva nossa cultura.

Marline: É, como que é? Na casa de vocês, vocês prepara a comida é brasileiros, ou de vez em quando, ou vocês sempre prepará a comida brasileira?

Eddie: Lá na minha casa, a minha esposa prepará só a comida haitiana. Porque os haitianos, eu vou lá no mercado, sempre fui ajudá ela, porque na nossa cultula, nós não deixa a mulher faze as coisa sozinha, homem ajuda. Sempre quando fui lá no mercado, compra as coisa pla faze as comida pra nossa cultula, sempre assim!

Marline: E vocês?

Adeline/Walson: Também...

Abella: Somente que, e, na preparação por exemplo, pra fazer um churrasco em casa. Na preparação eu, eu prepara na minha cultula mas, o churrasco é brasileiro, porque nossa cultula não é igual: assa a carne. Assa a carne...

Marline: Quer dizer que, que, quer dizer que você bota mais tempero, tipo ingrediente, a mesma forma que você vai prepara uma carne, na sua cultura e você prepara issa carne así.

Abella: Isso.

Marline: Entendi. Que legal!

Abella: E também, também, quando digo uma coisa, no arroz, uma que eu falei antes né, é, nós, e, na nossa cultula pá faze um arroz, nós tem que dixa esse arroz seca na panela, bem seca pá sair raspa, a raspa. É, não sei se a senhora (Simone) entendeu o que é raspa né, a raspa porque nós come eles com raspa. Aqui, você não ouvi a panela fazendo barulho, mas você pode acha estranho um haitiano como que vai ter raspa na panela.

Eddie: tchêên...

Abella: Ele faz, ele faz com uma máscara, ele deixa bem sequinho pá ele come a raspa. Tem pessoa que gusta.

Eddie: E outra coisa...

Abella: Pá baixo da comida mesmo, pá come.

Eddie: E outra coisa. Sobre o peixe, se eu vo lá no mercado comprá um peixe, os brasileiros por exemplo, eles vai lá e tira a cabeça. Faz é, só filé. Pra nós não. Por exemplo, se eu fui lá, por exemplo no camping comprá o peixe, tem as pessoa lá especialmente pra limpá. Eu vi, os brasileiro compra o peixe e as pessoa tira a casca, tira a, a cabeça, quase não sobra nem 50% de peixe. Pra nós não, a, a cabeça não ajuda. Compra só as coisa que não come.

Todos: (Risos).

Eddie: Por exemplo, se eu vo compra o peixe por exemplo, gastei R\$ 50,00 pra compra 1 kg, isso é o igual que jogar esse R\$ 50,00 no lixo, as pessoas tira quase tuda as coisa, no peixe não deixa quase nada. Isso que é bem diferente.

Marline: Você acredita que a manutenção de costumes alimentares remete, remetem a lembrança do seu país, como se o, fosse alimento, se aproxima você da sua terra?

Abella: Hunn, eu fala depende. Depende do que aconteceu. Depende o que a gente encontrá na nossa vida do dia a dia. É...Sempre vai ter lembrança, sempre vai ter uma cosa que vai fazer você lembrá e, quem que você é, aonde que você sai, sempre vai ter! É...vamo fala tipo, é, na na nossa cultura e, do jeito que vai as cosa agora né, como eu, por exemplo, se eu encontra uma cosa que não me cai bem na na minha vida né. Ai vai dizer: “Meu Deus, porque me aconteceu isso”! Ah, é, se eu tiver lá e não acontecesse essa forma de habito. Dai sempre você vai encontrar uma cosa na sua vida que vai ter, que vai fazer você pensa no seu passado, né. E também, nós temos é nossa família também. É, de dia que a gente conversa, vai lembra né, vai lembra e, uma pessoa que viaja, que viaja vai sempre gostaria volta onde que sai, e tipo viaja né. Mas porque ta um pouco complicado a vida por lá, a gente faz essa coisa de viaja, vai e volta, é..

Marline: Mas tem, tem uma comida, em relação a comida, por exemplo, as vezes você senta na sua casa e você prepara uma comida e e, você lembra de seu , do seu país ou a família lá no Haiti, mas tem comida que faz isso né.

Eddie: Sim.

Marline: Por exemplo quando vocês se reúnem entre vocês, por exemplo quando tem festa aqui na igreja, todos vocês tão juntos e vocês tão consumindo esses alimentos, vocês, dessa forma, vocês se lembra?

Todos: Sim.

Abella: É tipo, vamo falar assim que tem um, não sei como é que se chama isso aqui, o champignon, dyondyon que nós usa tem um tipo de tritri que é um peixinho bem piquinininho. Mas é, tipo, ele não é peixe mesmo é, é como se chama?

Eddie: kribich.

Abella: Hãn?

Eddie: kribish.

Abella: É o kribich é o fruto do mar. Mas é pequeno, a gente gosto desse negócio lá, esse vendem de muito caro também lá, mas quando a gente, tem um tipo de feijão também. Um feijão que a gente come com arroz e, é, não é esse aqui pois tchous Não sei, aqui não tem esse feijão, mas a gente come esse feijão com com, peixe rosa, essa peixe rosa eles vende ele é pecado, se não com feijão branco, feijão branco também lá tem. Esse tipo de peixe e aquele champignon que a gente fala lá, que não tem aqui, esse se sai no, no mato seco né, quando que faz um, ah mas não sei como que explica isso, mas não tem lá eles vende bastante também, essa comida talvez que a gente não supera ,Isso é uma lembrança mas, não tem o que fazer. Lá é lá, aqui é aqui.

Walson: Tem um tipo de fritura (lalo) que a gente não acha aqui, não sei como é o nome aqui...

Abella: O problema é esse.

Eddie: Não existe em nenhum lugar...

Walson: A gente sempre consumi com um tipo de fruto de mar, é muito gostoso.

Abella: É...

Marline: Dos alimentos consumidos no Brasil, quais remetem mais lembranças do Haiti, alimentos no caso, dos brasileiros.

Eddie: Arroz, feijão, [...] (Risos). Que tem aqui sempre vai ter lá. É...

Adeline: Pwa tchous.

Marline: Tem sim, mais na região do nordeste. Eu já vi é, feijão guandu. Lá no nordeste tem muitas coisa que não tem no sul mas lá no Haiti, mesma forma que nós cozinha e, feijão misturado com arroz, e, e, canjica, tudo tem, tem lá, da mesma forma eles fazem.

Abella: Tem uma cosa também, o feijão, vamos hablar sobre o feijão preto, verde. Eles...Não é o mesmo que nós come feijão verde, bem madura nos comem .Aqui, não sei eu tava conversando com um brasileiro ele fala nós .. com feijão seco, e, são seco que nem come o feijão, aquele feijão verde eles não come. Mas nós, eles vende verde, seco e a vagem.

Marline: É quando ele falou do, do feijão velho, é um feijão ma, in maduro. Mas só que eles come assim. Não um feijão seco, é tipo quando você tira o feijão lá na plantação e cozinha assim, com arroz. Mas de que forma, o preparo e o consumo de alimentos típicas da culinária haitiana contribui na manutenção da cultura haitiana no Brasil?

Eddie: Essa questão é uma mulher que vai responde.

Adeline: Mwen menm.

Marline: De que forma que, que, que, e, nossa cultura alimentar, tipo cultura típica contribui na manutenção da cultura haitiana. Tipo, os alimentos que nós consumi aqui no Brasil? Tipo, como que contribui?

Abella: Para...

Marline: É uma forma, como que contribui. Os alimentos como que contribui para a preservação da nossa cultura?

Abella: É, se, tipo assim, pra preservá nossa cultula, é, é, bamo fala do jeito que eu fala pá cozinha o arroz e também aquele feijão ervilha para nós que é feijão e para o basileiro é um tipo de legumes né. Enton, nós, é...Usa aquele feijão seco lá e usa aquele verdinho que eles vende, tem um país também que vende aquele feijão com leite de coco junto naquela mesma lata que tem aqui. Daí eles bota o leite de coco junto, bate e salpica e prepará. Mas tipo assim, como que nós preservamos? Para não esquece nada, é faz mesma coisa que nós fizemo lá no Haiti. Mesma cosa do jeito que nós faz a raspa da comida, a gente gosta de come a raspa da comida. É cozinha do jeito que nós cozinha a comida lá. É, pra non esquecer nossas cultulas.

Marline: Então quer dizer que nossa cultula é nossa identidade?

Abella: Isso ai...

Marline: É, alguém...eu vou fazer mais uma pergunta. É, pra população haitiana, vocês consumi mais do, é, refrigerante ou bebida o suco?

Abella: Essa é, bamo falar assim, é uma questão pessoal, porque tem pessoa que gusta o suco e tem pessoa que gusta bastante de refrigerante. Por exemplo: na minha casa, na minha saudí. O refrigerante é mais saudável... O suco é saudável pra todo mundo. Mas eu gusta bastante o suco que refrigerante. Porque o refrigerante é uma coisa que já ta preparado, é só toma em dois, só toma e bebe né...

Eddie: Pra mim...

Abella: O suco tem várias de, tipo o, o, é, é, você vai faze, vai leva um tempo pra faze o suquinho, mas, eu gosto mais suco.

Eddie: Pra mim...

Marline: Você toma, você toma...Eu tenho que fazer uma diferença pra vocês sobre o suco. Como eu estudei alimentos, e, com o suco e com o néctar. O suco não vai a água, sabe? O suco vai só a fruta que você vai fazer o suco, mas para vocês, vocês consumi tipo mais a suco ou néctar?

Eddie: Para mim é suco!

Abella: Depende da quantidade que a gente tem. Por exemplo: se eu tem, eu quero bebe um suco de de, de laranja e eu tenho só cinco suco, mas tem três pessoa ali tenho que botar água [...] pra [...] (Risos).

Eddie: Tem uma outra coisa sobre a cultura brasileira. Nós em casa, eu come só comida haitiana. É o meu jeito. Mas, toda sabadão tem um tipo dee..sopa brasileira aqui si chama feijoada. Eu gosta muito. Cada sábado eu fui lá só pra comem. Que sim, feijoada eu gosto muito.

Abella: Feijoada. Nós, é um tipo de feijoada lá. Mas, aquele que, aquele kit a feijoada que eles vendem por exemplo os pes, os pes dos porco né, oreja...Nós, fizemos legumes com eles.

Eddie: Com eles...

Abella: Não a feijoada.

Eddie: Feijoada é gostoso.

Abella: Dai a gente compra patinha dos porco e oreja né, e aquela laminha né. Daí só bota no legumes e, pá nós come.

Eddie: [...]

Abella: Siri?

Eddie: Não...yagou (Risos).

Abella: Dai, nós come feijoada diferente. Não é igual como aqui.

Eddie: Feijoada é muito bom Eu gosto.

Marline: Alguem queria apresenta mais alguma coisa ou...não.

Abella: Pra mim eu já falei demais (Risos).

Eddie: Eu também (Risos).

Marline: Mais alguma coisa?

Adeline: O pastor não falo...

Fernand: Vai da tudo certo, eu pensa, esse conversa e, cada dia lembrando desse, de nosso país e, também, o que nós comeu aqui, como eu já tinha falado, uma vez que eu come uma coisa ai qui, tem que fazer recomendação pra outra cidade, outro lugar pra eu consegui, quando consegui já comendo e lembrando de nosso país porque lá pode acha todo dia, mas aqui pra cá, tem que esperar, como ela falou...(Risos). Tem que esperar por São Paulo, outra coisa, outra cidade menor pra seguir.

Eddie: sabe o pobrema que nós temo aqui, por exemplo, isso aconteceu comigo. Uma pessoa, uma mulher grávida, sempre tem vontade de co, de comer alguma coisa. A minha esposa tinha vontade de come um caranguejo. Fui todas os lugares dali não achei, até apareceu a marca quando o nenê nasceu, apareceu a marca na bunda...

Todos: (Risos).

Abella: Voc, Vocês aqui come, é, muito milho assado?

Simone: Uhun (negativa).

Abella: Lá é costume nós come muito milho assada.

Simone: Aqui é mais cozido, na verdade.

Abella: É, tem cozido também, lá tem cozido também, mas assado...Eles vendem lá no mercado.

Eddie: Um outro tipo de comida, é, eu esqueci de falar é, é um tipo de sopa também. Mas ele é, ele é mais grosso. É milho misturado com feijão. Tem feijão preto, feijão branco junto pra fazer esse tipo de milho tchaka é muito bom, se come agola, você não vai ter mais vontade de comer nada até amanhã...

Abella: Mas eles vendem em poções, fazem dulce no mercado. Eu já falei com um brasileiro, aquele milho, aquele canjica grande né, que corta, aí eles fazem leite, e, suco...

Eddie: Ah, esse aí não é tão bom.

Marline: Não é [...], é muito bom!

Abella: Na casa de você [...] tenta fazer, é muito bom! Com suco de...Com açúcar né, eles faziam, com mel.

Observação: A presença de [...] indica uma parte da conversa que não foi possível ser transcrita pela falta de compreensão daquilo que se disse.

APÊNDICE IV

ÍNDICE DOS ENTREVISTADOS

Entrevistado 1: Mirlande

Mirlande chegou ao Brasil em 2015. Ela já era casada no Haiti e seu esposo veio primeiro pois precisava trabalhar e se estabilizar financeiramente, para poder trazê-la. Eles tem um filho que nasceu no Brasil. Atualmente, Mirlande trabalha em uma grande indústria de alimentos.

Entrevistado 2: Fernand

Fernand sempre foi cristão⁴. Chegou ao Brasil em 2014, quando se tornou pastor da igreja que os haitianos frequentam. Casou-se no Brasil onde teve um filho. Trabalho como pedreiro autônomo.

Entrevistado 3: Abella

Abella trabalha em um grande frigorífico, tendo chegado ao Brasil em 2014. Na ocasião ele veio morar em São Miguel do Oeste, deixando a namorada no Haiti. Posteriormente ele conseguiu trazê-la para o Brasil, onde se casaram e tiveram um filho. No Haiti, Abella praticava o catolicismo, mas ao chegar aqui no Brasil, ele se converteu à religião cristã.

⁴ Refere-se ao Cristianismo Protestante.

Entrevistado 4: Gesner

Gesner veio ao Brasil em 2015, deixando sua namorada no Haiti. Três anos depois, ele conseguiu trazê-la para morar no Brasil, lugar onde casaram-se. Eles ainda não possuem filhos e se converteram à religião cristã aqui no Brasil. Trabalha em uma grande empresa da construção cívil.

Entrevistado 5: Walson

Walson é casado com Adeline. Ele veio para o Brasil no ano de 2014. Ele sempre foi cristão e atualmente trabalha em uma fábrica de móveis. Possui uma filha, com sua esposa Adeline.

Entrevistado 6: Adeline

Adeline veio para o Brasil em 2016, ano em que se casou com Walson. Atualmente ela trabalha em uma grande empresa de alimentos. Sempre praticou a religião cristã.

Entrevistado 7: Eddie

Eddie também migrou para o Brasil no ano de 2015. No Haiti, Eddie praticava a religião católica. Assim, como outros haitianos, após chegar ao Brasil, Eddie se converteu à religião cristã. Em 2017 trouxe sua namorada que havia ficado no Haiti, casando logo em seguida. Eles também tiveram um filho aqui no Brasil. Eddie e sua esposa trabalham em uma fábrica de móveis.