

Haiti: dos problemas políticos à fome de riqueza e de paladar

Antonio Agaildes Sampaio Ferreira¹, Alice Soares de Oliveira², Lucas Melo Melquiades da Silva³, Drielly Maria Gomes de Oliveira⁴, Karlla Karinne Gomes de Oliveira⁵.

^{1,2,3,4,5}Universidade Federal da Paraíba – UFPB, Departamento de Gastronomia - Bacharelado em Gastronomia.

Resumo: A pesquisa objetiva descrever o Haiti, detalhando seus aspectos gastronômicos. País da América Central, enfrenta crise econômica e política, sendo cercado de lutas desde o período colonial. Nação repleta de música, dança, cultura e religião, possui cozinha diversificada. Com histórico de dificuldades políticas e graves problemas enfrentados sobretudo com a passagem do terremoto em 2010, sua gastronomia é mista com presença de feijões, arroz, carnes de porco, bode, vitelo, peru, galinhas, bananas, abacaxi, coco, manga e rica em frituras, mas também há consumo de “biscoitos de barro”, pois os habitantes não possuem recursos financeiros suficientes para adquirir gêneros alimentícios e nutrir-se adequadamente, resultando em uma fome de riqueza e paladar. Sugerem-se então possibilidades de melhorias, entre elas o desenvolvimento da gastronomia nacional e seus aspectos turísticos.

Palavras-chave: Haiti; aspectos culinários e turísticos; gastronomia; crise econômica e política; biscoitos de barro.

Abstract: The research aims to describe Haiti, detailing its gastronomic aspects. Central American country, facing economic and political crisis, being surrounded by struggles since the colonial period. A nation full of music, dance, culture and religion, it has diverse cuisine. With a history of political difficulties and serious problems mainly faced with the earthquake in 2010, its cuisine is mixed with the presence of beans, rice, pork, goat, veal, turkey, chickens, bananas, pineapple, coconut, mango and rich in fried foods, but there is also the consumption of “clay cookies”, as the inhabitants do not have enough financial resources to acquire foodstuffs and to properly nourish themselves, resulting in a hunger for wealth and taste. Possible improvements are then suggested, including the development of national cuisine and its tourism aspects.

Key-words: Haiti; culinary and touristic aspects; gastronomy; economical and political crisis; clay cookies.

Introdução

O Haiti ocupa a porção oeste da ilha de São Domingues, ou *Hispaniola* – como chamado por Colombo, em homenagem à Espanha – localiza-se no arquipélago das Grandes Antilhas, a porção leste pertence à República Dominicana. Banhado pelo Oceano Atlântico, ao norte, e pelo mar do Caribe, ao sul e oeste, conforme detalha o Blog ‘Haiti: a realidade’. Localizado na América Central, possui território de 27.750 km² em que, o Produto Interno Bruto (PIB) encontra-se em torno de 7 bilhões de dólares e sua moeda oficial é o Gourde.

Os idiomas oficiais são: francês e crioulo. A população é de aproximadamente 10,1 milhões de habitantes. Em 2016, com densidade demográfica de 361,5 habitantes por quilômetro quadrado e crescimento demográfico de 1,5% ao ano. Grande parte desta

população reside em área rural, enquanto menos da metade desta está domiciliada em área urbana (48,3%), possuindo uma expectativa de vida de 60 anos.

Durante a colonização francesa, os escravos eram explorados e severamente punidos. Ao mesmo tempo, o país caribenho se destacava como o maior produtor e exportador de açúcar da época. Em 1791, dois anos após a Revolução Francesa, os escravos se revoltaram. Nesse seguimento, deu-se início a uma rebelião que durou 12 anos e derrotou os franceses. A partir desse movimento, o Haiti tornou-se a primeira república negra do mundo.

Apesar da influência europeia sobre a colonização do Haiti, na qual prega o Catolicismo como religião predominante, a nação, mediante muitas lutas, retoma seus passos de volta às origens remetendo-se cada vez mais à religião dos seus ancestrais, o Vodou.

Entretanto, “anos depois da independência, o vodou continua sendo alvo de preconceito como vemos em diversos filmes. O retrato de forma equivocada dos rituais e oferendas realizadas pelos fiéis perpetua uma situação de preconceito e intolerância religiosa”, explica a página ‘H do ABC’. Preconceito este que diariamente é combatido pela população através da exposição de como ocorrem verdadeiramente às práticas religiosas e que demonstram que a realidade *Hollywoodiana* não passa de dissimulação para denegrir a imagem de um povo.

No que concerne aos festejos, os mesmos estão relacionados às tradições indígenas e africanas. Tal e qual, às de caráter nacional, como o Carnaval; o dia da Independência haitiana; dia dos Pais da Pátria; dia do Trabalho e Agricultura; dia da Bandeira e a Universidade; aniversário da morte de *Dessalines*: considerado um herói por lutar pelo seu país e tentar restabelecer a economia das plantações (diante do trabalho forçado); aniversário da Batalha de *Vertieres*: conflito no qual, escravos experientes em rebeliões, organizado por *Jacques Dessalines*, formaram um exército e derrotaram os franceses, em 1803; e dia do descobrimento do Haiti por Cristovão Colombo. Todas essas festividades estão ligadas à musicalidade, dança e à gastronomia, fazendo com que a capitalização do país movimente-se apesar dos problemas políticos que o cercam.

No entanto, a economia haitiana é pouco desenvolvida, sendo o setor primário o principal responsável pela captação de receitas financeiras. A instabilidade política do país dificulta a entrada de investimentos estrangeiros, explica o site ‘Mundo Educação’.

“A nação sofreu vários golpes militares e foi governada por ditadores durante longo período, resultando na perseguição a opositores e na morte de muitos habitantes” (*Idem*).

“Essa situação fez com que a Organização das Nações Unidas (ONU) interviesse na política nacional, sendo o Brasil responsável pela pacificação naquele país” (*Ibidem*).

Segundo dados do Observatório da Complexidade Econômica (OEC), a economia pouco desenvolvida da ilha caribenha tem a produção agrícola como principal fonte de captação de renda. Açúcar, banana e milho são alguns dos alimentos mais produzidos e exportados e a maioria da população (51,7%) vive em áreas rurais. As importações mais recentes são lideradas por arroz, que representa 7,59% das importações totais, seguido pelos petrolíferos refinados, que respondem por 7,25%. As origens principais de importação do Haiti são os Estados Unidos e a República Dominicana.

O site ‘G1’ traz a informação que, “de acordo com o “Guardian”, a renda per capita anual no Haiti é de US\$ 350 – menos do que R\$ 1,5 mil. Além disso, a inflação está em 19% ao ano.”. Já a moeda adotada desde 1813 em substituição à Libra é o Gourde haitiano e uma unidade equivale a R\$ 0,044, números cada vez mais desvalorizados.

No ranking do Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) avaliado pela Organização das Nações Unidas (ONU), o Haiti ocupa a posição 168 de 189, descreve o site ‘H do ABC’. Atualmente, indicadores do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) revelam que apenas 34,7% da população têm acesso à rede sanitária, 49,3% vivem em subnutrição, a expectativa de vida é de 63,7 anos e o investimento do país quanto à saúde representa 0,95% do Produto Interno Bruto (PIB). Tais números chamam a atenção mundial e mostram a situação na qual a população do mesmo vive, demonstrando que todos necessitam de melhorias de vida, especialmente no quesito saúde e bem-estar.

Em janeiro de 2010, um terremoto de proporções catastróficas atingiu o país a aproximadamente 22 quilômetros da capital, Porto Príncipe. Em 3 de fevereiro, o *Premiê Jean-Max Bellerive* afirmou que já passavam de 200 mil o número de óbitos, e o número de desabrigados podia chegar aos três milhões. Diversos países disponibilizaram recursos em dinheiro para amenizar o sofrimento do país mais pobre do continente americano, conta Elias Moreira em seu blog na internet.

No mesmo sentido, ressalta o site ‘Haiti: a realidade’: “um terremoto devastador e uma epidemia de cólera que já afetou 147.787 haitianos. (...) Em 2010, segundo a ONU, foram gastos US\$ 9,4 milhões de dólares para tratar as vítimas do terremoto e US\$ 10 milhões

para a epidemia”. Do mesmo modo, o jornal ‘Brasil de Fato’ informa que “a crise no Haiti é a mais longa, mais radical e com certeza a mais desconhecida entre todas aquelas que atravessam a atual conjuntura latino-americana e caribenha.”

Também detalha o blog ‘H do ABC’ que, “A taxa de desemprego é a maior da América Latina e chega aos 15% do total de habitantes, número que, no ano do terremoto (2010), atingiu o recorde com 40%, mais de dois terços das pessoas sem empregos formais”. Explica o site ‘G1’, “O Haiti vive uma série de protestos contra o presidente Jovenel Moïse – que é o responsável por nomear o premiê – e contra o aumento no custo de vida e falta de combustíveis. Piquetes e barricadas bloquearam ruas pelo país”.

Nota-se que é evidente que a crise no Haiti é mais agravante do que as mídias internacionais demonstram. O país por ter pequena representatividade, baixa economia e problemas políticos devastadores não é observado de maneira constante. Fica evidente que as forças policiais, aparentemente, não são tão fortes, o que eleva ainda mais a insegurança e desespero populacional, aumentando assim a fome de riqueza e a sede de sangue pelo povo.

Devido às inúmeras pressões políticas enfrentadas na atual conjuntura da nação e devastadores movimentos de protesto, atitudes extremas são observadas em todo o território, especialmente por quem deveria zelar pelo bem do povo. Dessa forma, explica o jornal ‘G1’ através de reportagem que, “o senador haitiano *Jean Marie Ralph Féthière* abriu fogo contra manifestantes que protestavam em frente ao Parlamento do Haiti, na capital Porto Príncipe”, demonstrando que nem mesmo os políticos – possíveis – zeladores do bem-estar da população o fazem, o que leva muitos habitantes a tomarem medidas drásticas, entre elas à revolta populacional e, inclusive, a imigração – deixando para trás tudo que tem em busca de um futuro melhor.

Apesar das dificuldades políticas atuais, desde 2010, essa migração vem ocorrendo, uma vez que conforme explica o blog ‘H do ABC’ ao informar que “o terremoto “sismo do Haiti” causou a maior catástrofe que o País já viu o que fez com que muitos haitianos recorressem a outros lugares para morar, por exemplo, o Brasil.”

A Lei nº 13.445, de 24 de Maio de 2017, institui a Lei de Migração no Brasil. Disposto em seu artigo 1º, “sobre os direitos e os deveres do migrante e do visitante, regula a sua entrada e estada no País e estabelece princípios e diretrizes para as políticas públicas para o emigrante.”

Conforme previsto na Lei supracitada, o Artigo 123 também prevê que “ninguém será privado de sua liberdade por razões migratórias, exceto nos casos previstos nesta Lei”. Logo, todos os Haitianos são bem-vindos ao Brasil em busca de melhoria de vida por meio da acolhida humanitária.

Já o artigo 14 da Subseção IV, explica que pode ser considerado como acolhida humanitária quem vier de qualquer país em situação de grave ou iminente instabilidade institucional, de conflito armado, de calamidade de grande proporção, de desastre ambiental, de grave violação de direitos humanos, de direito internacional humanitário, ou em outras hipóteses. Quesitos esses que encaixam-se à população haitiana.

Com essa saída dos haitianos para outras partes do mundo, espalhando assim sua cultura alimentar e turística, e com a disseminação das belezas naturais que o país expõe, o turismo e a gastronomia do Haiti ganham cada vez mais destaque e visibilidade para tal. Destarte, este trabalho possui como objetivo, relacionar as principais características deste país com a sua gastronomia, mostrando a riqueza e identidade culinária deste povo por meio de suas principais receitas e costumes.

Resultados e Discussões

Diante de todas as características deste país, desde a localização geográfica, aspectos econômicos, populacionais e culturais de um modo geral, pode-se perceber que todo cenário leva a um entendimento maior da gastronomia nacional, que será discutido logo adiante.

Segundo o jornalista, Pedro Fequiere de BuzzFeed, no site ‘Sabores’: “o Haiti é famoso pelas praias e seu povo generoso e amigável. Este país costeiro incrível no meio do Caribe passou por muitas eventualidades nos últimos anos, mas se há algo que permaneceu de pé (além de seu povo amigo) é a comida”.

Paralelamente, conta a jornalista Annie Corea no blog ‘Haiti’: “A culinária do Haiti tem sua origem em vários estilos culinários de vários grupos étnicos que passaram pela parte ocidental da ilha de Hispaniola desde sua descoberta. Entre esses grupos étnicos, destacam-se franceses, africanos, ameríndios tainos e espanhóis”.

Tal e qual, Elias Moreira, em seu blog na internet, explana sua teoria quanto à criação e desenvolvimento da Gastronomia Haitiana ao informar que a mesma é:

fortemente influenciada por outras culturas, como a indígena, africana e europeia, a fusão destes dá

origem a uma gastronomia rica e variada. Carne de porco, arroz, frutos do mar e frutas tropicais são ricas e comuns nas cozinhas haitianas. Os pratos típicos incluem arroz e feijão, banana frita, arroz com ervilhas, carne de porco frita, *acra*, que são fritos e temperados com especiarias abundantes, raízes, sopa picante com peixe ou carne, *Tassot*, consistindo de peru, carne de vaca ou de cabra preparado com um marinado picante e lagosta cozida ou grelhada, bacalhau à crioula, entre outros. Quanto às bebidas existem ricos sucos de frutas (abacaxi, mamão, manga, goiaba, etc.). Além de outras bebidas populares como rum e licor de coco.

A jornalista, Annie Corea, no blog ‘Haiti’ conta que “a culinária haitiana é semelhante à dos demais países da América Latina do Caribe (os países de língua espanhola e de língua francesa das Antilhas), no entanto, difere em vários pontos de suas apresentações regionais”. Além disso, destaca que:

sua principal influência deriva da gastronomia francesa e da gastronomia africana, com notáveis derivações da técnica culinária dos nativos de Taíno e dos espanhóis. Como outros estilos culinários da região, ele dá um sabor nativo por si só e isso parece atrair muitos visitantes para a ilha. Os haitianos costumam usar pimentas e outros sabores fortes. Isso faz com que sua cozinha seja vista como muito liberal e, portanto, a culinária haitiana é considerada moderadamente picante, não muito saborosa e nem muito quente.

Pelo exposto, observa-se que a gastronomia haitiana é uma possibilidade de saída dos declínios financeiros que assolam o país. Na medida em que as praias caribenhas e a receptividade da população atuam de maneira amigável e convidativa para os demais habitantes do planeta, possibilita uma possível progressão de recursos financeiros. Discorrer sobre a culinária nacional proporciona um entendimento misto de diversos povos, como ocorridos nos demais países de colonização latina e que, em paralelo, leva consigo as práticas negras e indígenas arraigadas.

Tais, são observadas pelo uso de múltiplos ingredientes no seu dia a dia, como o consumo de arroz e carnes bovina e suína, predominantemente europeia; da mesma forma no consumo exacerbado de pimentas, como comuns pelos escravos e da ingestão de raízes e frutas frescas, típicas dos índios.

O blog ‘Haiti: a realidade’ explana que:

a gastronomia haitiana é considerada muito rica por causa da mistura de culturas. Seus principais

ingredientes são: carne de porco, arroz, peixes e mariscos e entre seus pratos típicos destacam-se: *griot* (feito com carne de porco), *labí* (feito com lagosta, arroz e *yonyon*), *acras* (raiz frita temperada com muitas iguarias) e *tassot* (feito de peru, vitela ou bode preparados com um marinado picante).

Como visto, a geografia haitiana justifica a criação de animais de pequeno porte como porcos, cabras e bodes, assim como de pequenas aves, como galinhas e perus. Bem como, também é notável que devido à proximidade com mares e rios, o consumo de frutos do mar e animais de origem aquática faça parte do dia a dia haitiano. Tal e qual, é perceptível que devido à colonização europeia algumas heranças perduram como o caso das marinadas e frituras, da mesma forma que traços indígenas de consumo de pimenta ainda fazem parte do paladar da nação e a presença de raízes na mesa do povo.

O site ‘EcuRed’ destaca que:

o arroz e feijão em diferentes apresentações são consumidos em todo o país e formam a base de poder no Haiti. Portanto, sua dieta alimentar básica consiste em alimentos ricos em amido e carboidratos. Nas áreas mais rurais, outros alimentos são consumidos, como o milho moído realmente apreciado; um composto semelhante à farinha de milho que pode ser provado com molho, pois, um molho de feijão feito com um dos muitos tipos de feijão, e acrescido de ingredientes como rim, cerveja, grão de bico ou feijão de palito (conhecido em outros países como *gandul*).

Em paralelo, o site ‘H do ABC’, informa em artigo que “apesar das dificuldades, a culinária haitiana é conhecida pela diversidade e pode ser até comparada com a brasileira, uma vez que arroz e o feijão também são utilizados como prato principal”.

Dessa forma, esta é base da alimentação de grande parte da população mundial. A combinação de arroz e feijão também faz parte do dia a dia haitiano, especialmente pela razão de sua população ser maioria agrária, na qual leva a se entender que os mesmos plantam os alimentos que consomem.

Em outros países da América, a presença do milho é uma herança que seus descendentes levam consigo através do cultivo e alimentação. Não diferente no Haiti, conforme artigo do site ‘EcuRed’, “o milho moído pode ser acompanhado de peixe (geralmente pargo), ou apenas, dependendo das preferências pessoais”, além deste “o tomate, o orégano,

repolho ou couve, o abacate ou pimenta são alguns dos vários tipos de plantas usadas em pratos haitianos”.

A jornalista Annie Corea cita no blog ‘Haiti’ que:

nas áreas mais rurais, outros alimentos são consumidos, como o mais apreciado *moulu*; um composto semelhante à farinha de milho que pode ser consumido com molho *pois*, um molho de feijão feito com um dos muitos tipos de feijão, como rim, pinta ou grão de bico, ou fava (conhecido em outros países como *gandul*).

Além dessa herança, também é notória a presença europeia especialmente nos hotéis e restaurantes, nos quais veem-se as influências culinárias francesas mais óbvias, aonde os pratos de frutos do mar incluindo concha e *grossel Poisson*, peixe cozido com o sal de rocha, são consumidos por visitantes, conforme exposto no site ‘EcuRed’.

Em pesquisa na web, o site ‘Cuba Hora’ destaca que os pratos típicos são “canjica com legumes, leguminosas, *brouillon*, macarrão gratinado, *noirrizau champignon*, sopa *auyama*, o *griot*, com base em carne de porco, os *acras*, o *Tassot*, e espaguete com *arenque*, entre muitos mais.”

O mesmo também frisa que “quanto às bebidas, há sucos de frutas nutritivos e refrescantes, como abacaxi, manga, goiaba, cereja; e diferentes tipos de ponche e licor de coco chamados *cremassé*.”

Tal site lista algumas receitas típicas locais, dentre elas:

***Griot haitian* (um porco especial)**

Ingredientes:

- 2 libras (1 kg) de carne de porco, de preferência lombo ou lombo, cortados em cubos
- 1 xícara de cebola picada
- ¼ xícara de cebolinha picada com as folhas
- ½ xícara de suco de limão
- ¼ xícara de água
- Pitada de sal e tomilho
- 1 colher de chá de pimenta preta

Preparação:

- Coloca-se todos os ingredientes em um recipiente apropriado e deixa marinar por algumas horas.

- Em uma panela com azeite ou óleo de canola, leva-se ao forno até carne ficar dourada. É servido quente, acompanhando uma boa salada.

Sopa de *ayama*

O Haiti é uma mescla de gastronomia e história, conforme explica o site ‘EcuRed’ ao contar que “a sopa *ayama* ou sopa *joumou* é o prato especial da tradição culinária haitiana, por causa de sua relação com o fato de ter sido o Haiti, a primeira república negra a se tornar independente na história e ser a segunda na América”. O mesmo ainda conta que “quebrando o jugo dos escravos e declarando o nascimento da República do Haiti, os ex-escravos começaram a preparar a sopa de *ayama* como símbolo de sua liberdade, um costume que se repete todo primeiro de janeiro, quando o país celebra seu feriado nacional”.

Tal, trata-se de um prato da culinária das ilhas do Caribe. Isso difere por não ser um creme, mas uma sopa feita com *ayama*, legumes e pedaços de carne, e representa a libertação de sua escravidão.

Ingredientes:

- Sementes de abóbora assadas
- Peito de frango com osso e sem pele
- Tomates frescos
- Coentro lavado e picado
- Alho esmagado
- Azeite ou óleo de canola
- Cebolinha picada com as folhas
- Pimentões verdes picados
- Picante opcional
- Pimenta e sal a gosto

Preparação:

- As sementes de abóbora são moídas e separadas.
- Em uma panela, coloca-se o frango para cozinhar com o tomate, a água e o sal. Ferve-se em fogo médio por 35 minutos.
- Coa-se o caldo e reserva-se.

- No liquidificador, coloca-se o caldo de galinha, o coentro e o tomate e bate até ficar homogêneo.
- Em outra panela com azeite refoga-se o alho, pimentão, cebola e temperada em fogo médio até dourar.
- Adiciona-se o caldo já liquefeito, mais as sementes moídas e mexe-se constantemente, em fogo baixo, sem cobrir até o molho engrossar.
- Adiciona-se o frango e tempera com sal e pimenta enquanto cozinha por mais 10 minutos.

É servido em um prato fundo com arroz acompanhado de tortilhas de milho e abacate.

Arroz com fungos (*diri ak djon djon*)

Um prato totalmente típico porque é feito com cogumelos pretos que são encontrados apenas no Haiti. O fungo, quando ensopado, emite um corante preto que confere cor, sabor e aroma ao prato.

Ingredientes:

- Arroz
- Cogumelos secos
- Bacon
- Cebola
- Alho
- Azeite ou óleo de canola
- Pimenta

Preparação:

- Os cogumelos são lavados e deixados em uma tigela apropriada com água quente por meia hora. Eles são escorridos e secos em papel absorvente. A água é armazenada onde os cogumelos foram embebidos.
- Em seguida, em uma panela com um pouco de óleo, coloca-se o bacon picado em pedaços pequenos, a cebola picada em *julienne* e o alho esmagado. Frita-se até dourar.
- A este *sofrito* são adicionados os cogumelos e depois o arroz já lavado. Mistura-se bem e adiciona-se a água onde os cogumelos foram embebidos. Neste momento, o sal e a pimenta são adicionados.

- Coloca-se em fogo médio e, quando secar um pouco de água, adiciona-se uma colher de sopa de óleo e cobre-se a panela. É colocado em fogo baixo até secar um pouco e sair.

Fruta de banana em suco de laranja

É uma sobremesa bastante simples de se preparar e seus ingredientes podem ser consumidos em qualquer época do ano.

Ingredientes:

- Banana madura
- Laranjas
- Mel ou adoçante
- Canela
- Manteiga

Preparação:

- Uma caçarola que pode ir ao forno é pré-aquecida.
- As bananas são descascadas e cortadas junto com duas laranjas fatiadas.
- Espreme-se as laranjas e limões, obtendo-se o suco.
- As fatias são colocadas na caçarola, sobre as fatias de laranja, polvilhados com o suco e polvilhados com adoçante ou com adição de mel. Finalmente, um pau de canela é adicionado.
- Leva-se ao forno em fogo médio até dourar, cerca de dez ou quinze minutos.

Plantas ou leguminosas

Este prato é sem dúvida uma maneira deliciosa de comer legumes. Vários deles são combinados como berinjela, cenoura ou repolho com carne e cozidos a fogo brando até que os vegetais se desfaçam e adquiram a consistência da massa. Estes vegetais adicionam um toque de sabor extra ao arroz e fubá ou *mayimoulen*.

Banana fritada haitiana

Ingredientes:

- 3 bananas maduras
- 1 colher de sopa de farinha de trigo integral
- ½ colher de chá de canela em pó
- ½ colher de chá de extrato de baunilha

- Adoçante a gosto (opcional)
- 1/8 colher de chá de bicarbonato de sódio

Preparação:

- Mistura-se a farinha, adoçante, baunilha, bicarbonato de sódio e canela em uma tigela, passa-se as bananas por essa mistura e frita-se em óleo de canola quente até dourar.
- Escorre-se em papel absorvente e serve-se adicionando um pouco de mel por cima.

Dessa forma, passa-se a conhecer um pouco sobre a culinária local e perceber a semelhança com muitos outros países da América. Destaca-se, dentre estas, o consumo da sopa de *ayuama*, como um dos principais pratos típicos do país e que se assemelham a seus vizinhos, tal e qual, também é notório o consumo de feijão e arroz comum no dia a dia brasileiro e a ingestão de bananas e pimentas comumente a todo o território latino-americano. Dessa forma, tamanha semelhança entre as nações é notável quando os haitianos migram e passam a conviver em outros países, adaptando-se a novos hábitos e expondo ao mundo seus costumes alimentares e modos de vivências.

Além das preparações relatadas, o consumo de bebidas alcoólicas também é comum na alimentação haitiana. Um exemplo típico, relata o blog ‘H do ABC’, é o Cremas. “Cremas é uma bebida alcoólica composta por cachaça. É natural do Haiti, e é muito famosa e presente em eventos e festas do país. Com leite de coco, a iguaria fica com um gosto adocicado, equilibrando o sabor com a mistura dos ingredientes”, descreve tal site. Assim como, também, apresenta a receita para prepará-lo.

Cremas

Ingredientes:

- 1 lata de leite evaporado;
- 2 latas de leite condensado adoçado;
- 1 lata de creme de coco;
- 1 colher de chá de noz-moscada ralada;
- 1 colher de chá de canela;
- 1 colher de chá de extrato de estrela de anis;
- 1 colher de chá de extrato de amêndoas;
- 1 colher de chá de extrato de baunilha;

- 1 colher de chá de suco de limão;
- 1 xícara de rum (de preferência *Barbancourt*).

Preparação:

Segundo os nativos, o modo de preparo é: em uma tigela grande, adiciona-se as 1 lata de leite evaporado e 2 latas de leite adoçado; Adiciona-se o creme de coco e mistura-se bem os ingredientes; Adiciona-se baunilha, amêndoa, estrela de anis, canela e noz-moscada à mistura; Adiciona-se o suco de limão à mistura para engrossar levemente; Por fim, adiciona-se o rum escuro e mistura-se bem; Deixa-se então a mistura descansar por alguns minutos e depois usa-se um funil para despejar a mistura em garrafas. A mistura deve encher uma garrafa de 750 ml. Serve-se sobre gelo, gelado ou à temperatura ambiente.

O site 'EcuRed' apresenta, também, outra preparação típica haitiana: *bananepésée* ou *pesanbanan*. Segundo o mesmo: “é preparado com a massa de banana, frita em óleo de girassol. Essa preparação é conhecida como *tostones* na República Dominicana e em Porto Rico, mas no Haiti, as maiores peças são cortadas.”

A jornalista Annie Corea no blog 'Haiti' complementa dizendo que “é um prato típico com a carne de bananito frita em óleo de girassol é frequentemente consumida no Haiti tanto como refeição de lanche quanto como acompanhamento. É consumido com casca ou frito, que são produtos de porco ou cabra fritos por um longo tempo.”

“A culinária haitiana é cheia de sabores e frituras que se complementam” comenta o jornalista Pedro Fequiere de BuzzFeed no site 'Sabores'. “Pastel, banana frita, carne de vaca, carne de porco, frango e *cremasa* são pratos comumente encontrados na Ilha” expõe o site 'H do ABC'.

A Revista 'Casa e Jardim', em seu *web site*, apresenta a receita do “Fritay: a comida de rua mais famosa do Haiti”, conforme expõe.

Fritay

Ingredientes:

Carne

- 800 g de contrafilé;
- 2 limões-taiti;
- Óleo para fritar;
- 1 cebola picada;

4 dentes de alho bem picados;
1 pimentão-verde picado;
1/2 pimenta dedo-de-moça, picada, sem as sementinhas;
150 ml de caldo de galinha (em tempero pronto ou caseiro);
1 colher (sopa) de maionese;
1 colher (sopa) de mostarda;
Salsinha a gosto;
Sal a gosto.

Banana frita

10 bananas-da-terra;
1 pitada de sal;
Óleo, o quanto baste.

Picles

2 cenouras;
1 repolho;
1 cebola bem picada;
1 ramo de tomilho;
50 ml de caldo de legumes (tempero pronto ou caseiro);
500 ml de vinagre de vinho branco;
1/2 copo de água filtrada;
1 colher (sopa) de açúcar;
2 colheres (sopa) de sal.

Preparação:

Banana frita

- Descasca-se as bananas-da-terra, pica-as em rodela e coloca-se em água com sal para não escurecer, por 15 minutos.
- Em uma frigideira, aquece-se 2 xícaras de óleo (ou o suficiente para submergir as bananas). Quando estiver bem quente, frita-se as rodela de banana por 2 minutos de cada lado. Retira-se do óleo e seca-se em papel toalha (mantendo o óleo aquecido). Pressiona-se as rodela de banana fritas no papel para eliminar o excesso de óleo, e leva-se para fritar uma segunda vez, no mesmo procedimento. Reserva-se.

Picles

- Descasca-se as cenouras e pica-se todos os legumes à *julienne*, finamente.
- Esteriliza-se um ou mais potes de vidro, suficiente para que caibam todos os ingredientes, fervendo-o em água.
- Coloca-se os legumes no pote, completa-se com o vinagre, a água e os temperos, deixando 2 dedos incompletos na superfície.
- Agita-se levemente e reserva-se por pelo menos 4 horas para apurar os sabores.

Carne

- Corta-se a carne em cubos de 4 centímetros. Lava-se no sumo dos limões-taiti e livra-se da gordura com uma faca.
- Leva-se todos os demais ingredientes para processar num liquidificador, com o caldo de galinha, até virar uma pasta. Acerta-se o sal e reserva-se.
- Numa panela, refoga-se o tempero processado e acrescenta-se a carne para cozinhá-la. Pode-se levar tudo à panela de pressão e cozinhar por 10 minutos.
- Aquecer um pouco de óleo numa frigideira e fritar a carne cozida, até ela apresentar uma cor escura. Reserva-se.
- Servir cada porção de carne frita com um pouco da banana e uma porção de picles.

Dentre os pratos típicos no Haiti já citados, também é perceptível a presença de “raízes, sopas picantes com peixe ou carne, *Tassot*, feito de peru, carne de vaca ou de cabra, preparado com marinada picante e lagosta, bacalhau à crioula, banana frita e *Griot de porc Haitien*, prato consumido em comemorações”, como expõe o site ‘H do ABC’.

Dentre tantas preparações descritas, algumas mais simples ainda preenchem o cotidiano haitiano, como descreve Elias Moreira ao informar que “a cana-de-açúcar é um produto muito fácil de encontrar pelas ruas. É vendida normalmente em carrinhos de mão; descascada, cortada em palitos e embalada em sacos plásticos.”

Já o jornalista Pedro Fequiere de BuzzFeed descreve no site ‘Sabores’ algumas de suas vivências entre pratos diários, festivos e de restaurantes haitianos, são elas:

- **Almôndegas moídas:** Eles são acompanhados com arroz branco e banhados em seu próprio suco. Eles são uma mistura simples de carne, alho e cebola.
- **Carne de porco frita:** Para ocasiões especiais, este prato fica perfeito. A carne de porco crocante com molho preto é frita e acompanhada de *tostones* fritos e transparentes de banana, a tradicional salada de repolho e cenoura.

- **Banana frita:** Seja em *tostones* ou simplesmente em sanduíches, a banana é um dos grandes acompanhamentos da comida haitiana.
- **Frango estufado:** Almoço típico das avós. Acompanha arroz com molho preto e obviamente banana frita.
- **Frango frito:** Esse frango requintado é o grande orgulho dos haitianos. Sua receita é tal que atinge uma textura crocante que qualquer restaurante de *fast-food* invejaria.
- **Ensopado de carne e legumes:** Este ensopado é poderoso e é acompanhado de arroz branco.
- **Bolo de mandioca:** Seu sabor é delicioso e é difícil acreditar que este bolo possa ser feito de um tubérculo como a *tuca*. Traz açúcar, ovos, rum, manteiga, leite de coco, canela, baunilha e noz-moscada.
- **Omelete de ovo:** Este é o café da manhã típico e consiste em uma omelete grossa com fatias de pão e bom café.
- **Repolho em conserva e cenoura:** Já sabemos que essa mistura é a salada oficial, mas a embalagem em vinagre e especiarias é muito melhor.
- **Arroz com cogumelos:** O arroz é misturado com os outros ingredientes até obter uma cor escura e um sabor maravilhoso.
- **Cupcakes de massa folhada:** Não há celebração que não os tenha como protagonistas. Sua massa suave cobre pedaços de presunto ou queijo.
- **Arroz com feijão:** Não poderia faltar essa combinação em um país do Caribe.
- **Caracóis marinhos em molho:** Estes deliciosos caracóis são cozidos em suco de laranja e limão, com legumes fritos, muito alho e temperos.

Tamanho é a descrição do paladar haitiano apresentada pelo jornalista que se consegue vivenciar, através da imaginação, inúmeras refeições sendo realizadas simultaneamente. Além destas, há também as preparações para ocasiões especiais, como o *Griot* (descrito anteriormente) que possui modificações de regiões para outras do país, conforme costumes locais e disponibilidade de ingredientes.

Dessa forma, mediante exposição de tamanha variedade culinária é perceptível a semelhança com os demais países latino-americanos, especialmente os vizinhos da América Central.

Entretanto, não pode se deixar passar despercebido a ambiguidade na qual o país vive. O desemprego supera às margens de 15% da nação, uma vez que 2/3 da população não tem acesso à água potável tampouco saneamento básico, assim como não há renda suficiente para sustentar a família, levando muitos moradores a deixarem seu país de origem em busca de melhores condições para sua linhagem.

Não sendo todos que conseguem sair da nação, tampouco conseguem sustento, muitos “haitianos que não possuem alimento de qualidade para consumo preparam “biscoitos de barro”, feitos com água e sal”, conforme descreve o site ‘H do ABC’. Situação essa que choca e alarma boa parte, mas que ao mesmo tempo fazem parte do dia a dia de grande maioria populacional.

O blog ‘Haiti: a realidade’ descreve com riqueza o dia a dia desse povo ao informar que:

Os biscoitos de terra são muito comuns no interior do Haiti, mas podem ser encontrados em algumas feiras e mercados a céu aberto de Porto Príncipe. A receita é simples: terra, água, sal e manteiga. (...) Depois, pequenos discos são feitos e colocados para secar ao sol. (...) Os biscoitos têm uma textura sólida e quebradiça, semelhante a blocos de terra ressecados durante uma estiagem. (...) O pequeno, com o diâmetro de uma bolacha recheada, custa 1 gourde, o equivalente a R\$ 0,05. O maior, do tamanho de uma pizza "brotinho", custa cinco gourdes, ou R\$ 0,25. A renda média do haitiano é de 80 gourdes por dia.

Apesar de serem comuns no cotidiano alimentar, tais biscoitos não agregam nenhum valor nutricional. A presença de minerais e lipídios é baixa e tampouco saciam a fome. Dessa forma, as políticas públicas mundiais precisam tomar providências para extinguir ou amenizar esse estado de calamidade que assola o país, sendo o caso de disponibilização de insumos, recursos financeiros e profissionais qualificados para capacitar a população e melhorar sua qualidade alimentar.

Considerações Finais

Diante de todo o exposto, conclui-se que ultrapassar os problemas de uma nação requer muito esforço político e populacional. Momentos de crises enfrentaram-se e se enfrentarão, visto que há controvérsias entre o oferecido e o necessário. Elevar o Índice

de Desenvolvimento Humano (IDH) do Haiti é uma luta que deve ser travada não apenas pelos seus políticos, mas por todo o mundo.

Ressalta-se que é inaceitável e inadmissível que a população de tal nação perdesse sofrendo mais do que já sofrera. No princípio, exploração pelos europeus, ao libertar-se da Espanha e França, seguida do abuso de poder dos Estados Unidos que suga o pouco que o país tem, mas que com luta e resistência é possível libertar-se.

No mesmo sentido, não possuem condições mínimas de existência, como água potável, saneamento básico, saúde e educação de qualidade ou com o mínimo para que aos poucos o país se erga e consigam profissionais capacitados, uma melhor infraestrutura que monte os pilares de uma sociedade mais justa e igualitária.

Logo, a fome que assola o país deve ser enfrentada mediante medidas de intervenção da Organização das Nações Unidas com foco a desenvolver a agricultura e pecuária nacional, visto que é a principal fonte de renda nacional.

Além disto, especula-se que com o desenvolvimento da mão de obra profissional, o ramo turístico também cresça, uma vez que o Haiti possui múltiplos pontos de visitação e praias belas, possíveis de serem exploradas, reduzindo assim as desigualdades sociais existentes e amenizando as condições financeiras que afundam a nação junto a cada catástrofe natural. Sendo pertinente destacar que o consumo de “biscoitos de barro” por não agregar valor nutricional à população, deve ser reduzido ou exterminado.

Destarte, uma exploração da gastronomia nacional seria a alternativa principal para fugir dos caminhos da crise financeira e, levar ao mundo a riqueza de sabor por grande maioria global desconhecida. Tal e qual proporcionar aos haitianos um paladar autêntico e rico diferentemente de parte da alimentação diária, por parte dos mais pobres.

Referências

BRASIL. **Lei n 13.445/07**. Institui a Lei de Migração. Disponível em:
<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2017/Lei/L13445.htm> Acesso em Fev 2020

BUZZFEED, Pedro Fequiere de. **Sabores**. Disponível em:
<<http://www.upsocl.com/sabores/>> Acesso em Fev 2020

CARIBE INSIDER. Disponível em:
<<http://www.caribeinsider.com/es/comidatipica/225>> Acesso em Fev 2020

COREA, Annie. **Haiti**. Disponível em: <<http://haiti4us.blogspot.com/>> Acesso em Fev 2020

CUBA HORA. Disponível em: <<https://www.cubahora.cu/blogs/cocina-de-cuba/algunas-recetas-haitianas>> Acesso em Fev 2020

CULINÁRIA HAITIANA – comidas e bebidas típicas. Disponível em: <<https://pt-br.facebook.com/media/set/?set=a.501078596732834.1073741829.124971354343562&type=3>> Acesso em Fev 2020

ECURED. Disponível em: <https://www.ecured.cu/Cocina_de_Hait%C3%AD> Acesso em Fev 2020

EXAME. Disponível em: <<https://exame.abril.com.br/noticias-sobre/haiti/>> Acesso em Fev 2020

EXCELENCIAS GOURMET. Disponível em: <<https://www.excelenciasgourmet.com/noticia/gastronomia-haitiana>> Acesso em Fev 2020

G1. Disponível em: <<https://g1.globo.com/tudo-sobre/haiti/>> Acesso em Fev 2020

FERREIRA, Bruno; ALVES, Péricles. **Haiti**: a realidade. Disponível em: <<http://haiti3c.blogspot.com/>> Acesso em Fev 2020

H do ABC. Disponível em: <<https://hdoabc.wordpress.com/>> Acesso em Fev 2020

ILANA, Tía Clara. **Cocina Dominicana**. Disponível em: <<https://www.cocinadominicana.com/774/cocina-comida-haitian.html>> Acesso em Fev 2020

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Países**: Haiti. Disponível em: <<https://pais.es.ibge.gov.br/#/dados/haiti>> Acesso em Março 2020

JEANTY, Roselaure. **Revista Casa e Jardim**. Disponível em: <<https://revistacasaejardim.globo.com/Casa-e-Comida/Receitas/Pratos-principais/Carne/noticia/2017/02/fritay-comida-de-rua-mais-famosa-do-haiti.html>> Acesso em Fev 2020

MOREIRA, Elias. **9E**. Disponível em: <<http://eliasmoreira9e.blogspot.com/>> Acesso em Fev 2020

MUNDO EDUCAÇÃO. Disponível em: <<https://mundoeducacao.bol.uol.com.br/geografia/haiti.htm>> Acesso em Fev 2020

PORTAL SÃO FRANCISCO. Disponível em: <<https://www.portalsaofrancisco.com.br/turismo/bandeira-do-haiti>> Acesso em Fev 2020

RIVARA, Lautaro. **Brasil de Fato**. Disponível em:

<<https://www.brasilefato.com.br/2019/12/16/artigo-or-a-crise-de-haiti-ponto-de-bifurcao-e-nao-de-retorno>> Acesso em Fev 2020

TERRA. Disponível em: <<https://www.terra.com.br/noticias/mundo/america-latina/saiba-mais-sobre-o-haiti-o-pais-mais-pobre-da-america-latina,0c08be76fb2ea310VgnCLD200000bbcceb0aRCRD.html>>

Acesso em Fev 2020