CEFET/RJ
DIRETORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

NA DIÁSPORA, ONDE TUDO RECOMEÇA: SABERES CULINÁRIOS COMO FERRAMENTA CULTURAL NA RECONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE DO REFUGIADO NEGRO AFRICANO NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Carla Araújo da Conceição

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Relações Étnico-Raciais, do Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca, CEFET/RJ, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Relações Étnico - Raciais

Orientador: Prof. Dr. Patrício Pereira Alves de Sousa

Rio de Janeiro
Março/2026

NA DIÁSPORA, ONDE TUDO RECOMEÇA: SABERES CULINÁRIOS COMO FERRAMENTA CULTURAL NA RECONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE DO REFUGIADO NEGRO AFRICANO NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Relações Étnico-Raciais, do Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca, CEFET/RJ, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Relações Étnico-Raciais.

Carla Araújo da Conceição

Banca Examinadora:

_____

Presidente, Professor Dr. Patrício Pereira Alves de Sousa (CEFET/RJ - Orientador)

_____

Professor Dr. Fábio Sampaio de Almeida (CEFET/RJ - Examinador Interno)

_____

Professora Drª Thaina Schwan Karls (PPGHC/UFRJ - Examinadora Externa)

Rio de Janeiro
Março/2026

Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca Central do CEFET/RJ

C744 Conceição, Carla Araújo da
Na diáspora, onde tudo recomeça: saberes culinários como ferramenta cultural na reconstrução da identidade do refugiado negro africano na cidade do Rio de Janeiro / Carla Araújo da Conceição. — 2026.
146f. + apêndice : il. color. , enc.

Dissertação (Mestrado) Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca, 2026.
Bibliografia : f. 139-146
Orientador: Patrício Pereira Alves de Sousa

1. Negros – Refugiados. 2. Alimentos de rua. 3. Culinária africana. 4. Negros - Identidade racial. 5. Multiculturalismo - Brasil. I. Sousa, Patrício Pereira Alves de. (Orient.). II. Título.

CDD 305.896081

Elaborada pela bibliotecária Tania Mello – CRB/7 nº 5507/04

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho ao meu pai Floriano, que já não está mais conosco, e embora sempre muito exigente em relação aos estudos, foi meu maior incentivador em cada etapa, desde o ensino fundamental até a entrada na universidade. Sem dúvida, ele estaria muito orgulhoso em ver aonde cheguei.

A minha mãe Helena, que segue firme ao meu lado, agradeço por todo amor e orações que sempre chegam até mim nos momentos que mais preciso.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, pois independentemente do credo, preciso declarar a Ele esta pesquisa e toda a trajetória que tenho percorrido até aqui, desde a alegria na aprovação no mestrado, as dificuldades, os momentos de lágrimas e os sorrisos, que foram muitos. Enfim, jamais teria sido possível concluir esse processo se não fosse por Ele.

Ao meu pai **Floriano**, que sempre foi implacável na cobrança dos estudos, mas ao mesmo tempo meu maior incentivador. Infelizmente ele partiu antes de ver a filha graduada em Letras e, em breve, mestra. Tenho certeza de que estaria imensamente orgulhoso em ver que todo seu esforço valeu a pena. A minha mãe **Helena**, por todo amor, suporte e orações que me sustentam e abraçam até hoje nos momentos em que mais preciso.

Ao Programa de Pós-Graduação em Relações Étnico-Raciais, meu imenso carinho e gratidão pelo acolhimento do corpo docente, com professores e professoras com os quais tive o privilégio de conviver, pelas aulas disruptivas e acalorados debates, e por fim, pelo grandioso aprendizado que gentilmente compartilharam conosco nessa jornada. Com vocês, pela primeira vez conheci muitos autores e autoras negras que direcionaram meus pensamentos e afloraram ideias que a cada dia me ensinam e fortalecem como mulher negra.

Como bolsista CNPq, agradeço ao **Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico** pelo fomento a esta pesquisa, que fez possível minha total dedicação a esta produção, e todas as etapas pertinentes como realização do trabalho de campo e participação em Congressos, os quais agregaram muito aprendizado e trocas.

Ao projeto Iniciativa Preta, que foi o começo de absolutamente tudo e teve papel primordial na minha aprovação no mestrado. Um coletivo, preparatório, lugar de aquilombamento, estudos e potencializador de talentos, idealizado por Tiago Alves Pereira, uma pessoa incrível e de coração imenso.

E por último, e sem dúvida, não menos importante, agradeço muitíssimo meu querido Orientador **Patrício**, por sua orientação leve, cuidadosa, sensível, paciente (em especial com os prazos de entregas!) de muitas trocas, de acolhimento, de escuta, encontros, sorrisos e abraços. Sua dedicação é um exemplo do que todo discente merece ter durante o processo de orientação. Conseguimos, juntos!

RESUMO

Na diáspora, onde tudo recomeça: Saberes culinários como ferramenta cultural na reconstrução da identidade do refugiado negro africano na cidade do Rio de Janeiro

Sob a perspectiva do refúgio, esta pesquisa discute o papel e o impacto das práticas e saberes da culinária da diáspora africana, como ferramenta de resistência cultural na reconstrução da identidade do/a refugiado/a negro/a oriundo/a de países africanos, que reside e se sustenta na cidade do Rio de Janeiro como empreendedor/a no segmento da gastronomia. Busca-se evidenciar a culinária africana não apenas como uma forma de trabalho e subsistência, mas um indicador de como estes sujeitos e suas respectivas culturas alimentares, se mantém e conseguem se adaptar a novas culturas e novos territórios. Por intermédio desta comida, que carrega em seu repertório técnicas de preparo transmitidas de geração a geração, sendo comercializada em feiras de grande circulação social na cidade, propõe-se um estudo contemporâneo do circuito gastronômico carioca, onde a comida africana está cada vez mais presente e representada pela cultura da comida de rua. Diante deste novo cenário de diáspora, o refúgio emerge como uma possibilidade de recomeço. Tomando a culinária africana como prática que permite a circulação das memórias negras em diáspora e a construção de novos vínculos com o novo território, destaca-se três elementos na pesquisa - culinária, memória e refúgio - que se interseccionam através da identidade. A fim de aprofundar o debate sobre a conexão destes elementos com o campo de estudos das Relações Étnico-Raciais, apresenta-se conceitos teóricos centrais como migração, diáspora, território, territorialidades, Feiras, transmigração dentre outros. Por meio de entrevistas abertas com alguns interlocutores refugiados e utilizando a metodologia qualitativa de inspiração etnográfica, com foco em pesquisa de campo e observação participante, busca-se investigar como se dão as interações sociais destes indivíduos com os frequentadores/as das Feiras e com o território. A partir de uma vivência direta pela percepção do olhar, ouvir e escrever, propõe-se examinar como as novas narrativas que surgem neste cenário possibilitam a reconstrução de memórias e identidades conectadas pela comida. Como resultado da pesquisa, o trabalho de campo e as narrativas compartilhadas pelos entrevistados, tornou-se possível identificar que o recomeço em contextos de diáspora, configura-se como um processo contínuo de reconstrução de vínculos e das identidades dos refugiados e migrantes, interpretados por meio da culinária. Além disso, observou-se que a comida desempenha um papel fundamental ao possibilitar que estes sujeitos se reconectem com suas raízes culturais e, sobretudo, construam novas conexões com outras pessoas em outros territórios, utilizando o conhecimento culinário como instrumento de sobrevivência, resistência e integração social.

Palavras-chave: Refúgio; Comida de rua; Memória; Identidades; Culinária africana.

ABSTRACT

In the diaspora, where everything starts over: Culinary knowledge as a cultural tool in the reconstruction of black african refugee identity in the city of Rio de Janeiro

From the perspective of refuge, this research discusses the role and impact of the African diaspora's culinary practices and knowledge, as a cultural resistance tool in the reconstruction of black refugee's identity from African countries, who are now living and supporting themselves in the city of Rio de Janeiro as entrepreneurs in the gastronomy field. The aim is to highlight African cuisine not only as a source of work and subsistence, but also as an indicator of how these individuals and respective food cultures sustain themselves and manage to adapt to new cultures and new territories. Through this kind of food, which carries in its repertoire cooking techniques passed down from generation to generation and is sold in markets with a large social circulation in the city, a contemporary study of Rio's gastronomic scene is proposed, where African food is increasingly present and represented by street food culture. In face of this new diaspora scenario, refuge emerges as a possibility for a new beginning. Taking African cuisine as a practice that allows the circulation of black memories in diaspora and the construction of new bonds with the new territory, three elements stand out in the research - cuisine, memory, and refuge - which are intersected through identity. In order to further the discussion on the connection between these elements with the field of Ethnic-Racial Relations studies, this work presents key conceptual terms such as migration, diaspora, territory, territorialities, street markets and transmigration, among others. Through open interviews with some refugee participants and using an ethnographically inspired qualitative methodology, with a focus on field research and participant observation, this study seeks to investigate how these individuals' social interactions with market visitors and with the territory occur. Based on direct experience through the perception of seeing, hearing, and writing, the study proposes to examine how the new narratives emerging in this scenario enable the reconstruction of memories and identities connected by food. As a result of the research, fieldwork, and narratives shared by the interviewees, it became possible to identify that starting over in diaspora contexts constitutes a continuous process of rebuilding bonds and refugees' and migrants' identities, which are interpreted through cuisine. Furthermore, it was observed that food plays a fundamental role by enabling these individuals to reconnect with their cultural roots and, above all, to build new connections with other people in other territories, using culinary knowledge as a tool for survival, resistance, and social integration.

Keywords: Refuge; Street food; Memory; Identities; African cuisine.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Minha avó Francisca e eu 15

Figura 2 - Cardápio com pratos dos Camarões e Togo 20

Figura 3 - Corn Tchaff (prato típico dos Camarões) 20

Figura 4 - Kanklo (bolinho típico do Togo) 20

Figura 5 - Louise Berthe, refugiada camaronesa 20

Figuras 6 e 7 - Calçada da Christ Church Rio com bandeiras 21

Figura 8 - Cartaz da Feira Chega Junto 21

Figura 9 e 10 - Cozinha da Latifah e prato típico nigeriano, Feira Chega Junto 21

Figuras 11, 12, 13 e 14 - 7ª edição do Festival Rio Refugia 2023 22

Figura 15 - Escritora senegalesa Fatou Diome, durante debate no programa Ce soir (ou jamais!) do canal France2 (2015) 43

Figura 16 - Imigrantes africanos chegando à Europa pelo mar Mediterrâneo 48

Figura 17- Cachupa (prato da culinária africana - Cabo Verde e Angola) 57

Figuras 18 e 19 – Prato de arroz jollof e registro Cozinha da Latifah

na Junta Local (CCBB RJ) 59

Figura 20 - Rof, pasta picante tradicional do Senegal 60

Figura 21 - Mbwengi na Mwamba ((espécie de espinafre selvagem ao molho de pasta de amendoim com azeite de dendê - prato congolês) 61

Figura 22 - Sede da PARES Cáritas Rio de Janeiro no bairro Maracanã 72

Figura 23 - Feira Refúgio em Foco (Trabalho de Campo), 2025 75

Figura 24 - Feira Refúgio em Foco - Sede da Prefeitura do Rio de Janeiro

(Pátio do CASS) 75

Figuras 25 e 26 - Cardápio e barraca do Chez Kimberly Food - Feira Refúgio em Foco 75

Figuras 27 e 28 - imagens da Feira da Glória 77

Figura 29 - Barraca de frutas e frequentadores da Feira da Glória 78

Figuras 30 e 31 - Frequentadores da Feira da Glória na Avenida Augusto Severo e na Praça Paris 79

Figura 32 - Movimentação de pessoas na Praça Paris durante a Feira da Glória 79

Figura 33 - Ilustração dos três elementos da pesquisa 89

Figura 34 - Ato em memória de Moïse Kabagambe, refugiado congolês assassinado no Rio de Janeiro em 2022 98

Figuras 35 e 36 - Madalena Fuxi e prato típico de Angola 101

Figura 37 - Chef Kimberly na 9ª edição do Festival Rio Refugia 108

Figura 38 - Cozinha da Latifah na 8ª edição do Rio Refugia 113

Figura 39 - Entrevista com Latifah na Feira do Lavradio 113

Figuras 40, 41, 42 e 43 - Feira Refúgio em Foco 122

Figura 44 - Culinária síria - 9ª edição do Festival Rio Refugia 2025 125

Figura 45 - Culinária nigeriana - 9ª edição do Festival Rio Refugia 2025 125

Figura 46 – Barracas Abraço Cultural e PARES Cáritas RJ 126

Figura 47 – Barraca PARES Cáritas RJ 126

Figura 48 - Banner de boas-vindas - 9ª edição do Festival Rio Refugia 2025 127

Figura 49 - Totem com mensagens - 9ª edição do Festival Rio Refugia 2025 127

Figura 50 - Coral do Sesc - 9ª edição do Festival Rio Refugia 2025 128

Figura 51 - Senhoras conversando na barraca - 9ª edição do Festival Rio Refugia 128

Figura 52 - Prato congolês 130

Figura 53 - Barracas - Feira Refúgio em Foco 131

Figura 54 - Empreendedora venezuelana - Feira Refúgio em Foco 131

Figura 55 - Cardápio com arepas recheadas 131

Figura 56 - Arepa Veneca e papelón con limón 131

Figura 57 - Passarela na Cidade Nova (Acesso ao metrô e a Prefeitura) 132

Figura 58 - Feira Refúgio em Foco - trabalho de campo, Prefeitura do Rio de Janeiro 133

LISTA DE TABELAS

Quadro 1 - Resultado da pesquisa I no Catálogo de Teses e Dissertações da CAPES 30

Quadro 2 - Resultado da pesquisa II no Catálogo de Teses e Dissertações da CAPES 30

Quadro 3 - Pratos típicos africanos, países e técnicas de preparo 56

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ACNUR - Alto Comissariado das Nações Unidas para os Refugiados
BRG - Business Resource Groups
CINALC - Congresso de Investigadores/as Afrolatinoamericanos/as e do Caribe
CNPq - Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CEFET/RJ - Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca
FGV - Fundação Getúlio Vargas
IBM - International Business Machines
ODS - Objetivos de Desenvolvimento Sustentável
ONU - Organização das Nações Unidas
PARES - Programa de Atendimento a Refugiados e Solicitantes de Refúgio
PPRER - Programa de Pós-graduação em Relações Étnico-Raciais
PROURB/UFRJ - Programa de Pós-graduação em Urbanismo da Universidade Federal do Rio de Janeiro
PUC/SP - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo
SEDHIR-Rio - Secretaria Especial de Direitos Humanos e Igualdade Racial da cidade do Rio de Janeiro
SEOP - Secretaria Municipal de Ordem Pública
SESC - Serviço Social do Comércio
UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro
UFG - Universidade Federal de Goiás
UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais
UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
UFPE - Universidade Federal de Pernambuco
UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro
UFSCar – Universidade Federal de São Carlos
UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura
UNICAMP – Universidade Estadual de Campinas
USP – Universidade de São Paulo

SUMÁRIO

Introdução **14**

Na forma de um abraço cultural: o encontro com os sabores da culinária africana…… 19

Problema de Pesquisa …… 25

Objetivos……. 27

Justificativa teórica e pessoal…….…….... 28

Metodologia …… 33

1. Na diáspora, onde tudo recomeça **42**

1.1 Compreendendo os fluxos migratórios: diáspora, migração e refúgio…..... 47

1.2 Memórias que permanecem - mapeando receitas que vêm de longe…… 54

2. Em novos territórios, novas possibilidades **64**

2.1 Entre atravessamentos e recomeços:Os processos geográficos de desterritorialização e reterritorialização …… 68

2.2 Espaços de sociabilidade, intercâmbio cultural e acolhimento……. 71

3. Culinária africana e a (re)construção da identidade em contextos de refúgio **82**

3.1 “Qual o segredo deste prato?”: As múltiplas Áfricas na constituição da identidade e cultura alimentar africana……...…….. 83

3.2 O corpo negro em diáspora e os dois lados do Atlântico……..……. 91

3.3 Chegada ao Brasil: Novas narrativas e a importância da escuta 95

3.4 “Enfim, em campo!”: Colhendo os frutos de uma observação participante …… 119

Considerações Finais **135**

Referências **139**

Apêndice 1 **144**

Apêndice 2 **147**

Apêndice 3 **150**

Introdução

Acredito que desde criança até os meus 40 anos, a imagem que por muito tempo carreguei em relação a África pelos noticiários na televisão, se limitava aos retratos de miséria, fome e de regiões devastadas por conflitos armados. Entretanto, hoje compreendo que esta imagem era uma representação dos processos exploratórios que por décadas subjugaram este continente, vítima do algoz colonialismo europeu e seu sistema de exploração sofisticado que cerceava os direitos dos africanos brutalmente explorados, com base na teoria racista que enxerga o sujeito negro como um ser inferior.

A partir das aulas do Programa de Pós-graduação em Relações Étnico-raciais do Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca (PPRER/Cefet-RJ) e impactantes leituras de autores/as negros/as, aos poucos pude discernir com um outro olhar e compreensão a respeito da dimensão histórica e cultural deste continente, e atestei que, de fato, sabia muito pouco sobre a África e suas inúmeras particularidades.

Na verdade, hoje entendo que são muitas as Áfricas que habitam em África. Digo isto não apenas por tratar-se de um continente vasto em termos demográficos, sendo o segundo mais populoso do mundo e com uma extensão territorial que abrange mais de 30 milhões de km² (Cordeiro, 2023), mas sobretudo pela multiplicidade de suas culturas, tradição oral, saberes, etnias, história e sua culinária. E aqui destaco a culinária por se tratar de um dos temas centrais deste trabalho.

Uma culinária que abraça saberes que vão desde as técnicas ancestrais no seu preparo até receitas que são transmitidas de geração a geração, como uma herança valiosa que se deixa aos seus descendentes. Esta mesma culinária que, para além do ato de alimentar o corpo e saciar a fome, é capaz de suprir outras fomes, da distância de casa, de recordar memórias, e sobretudo a fome da saudade daquela comida que representa a estrutura, a base familiar de quem deixou tudo ou quase tudo para trás em busca da sobrevivência.

A culinária é a arte de cozinhar que marca culturalmente a forma com a qual cada povo se alimenta. Quando a essa culinária se incorpora a diáspora africana, por exemplo, remete ao ato de cozer trazido por povos involuntariamente dispersos pelo mundo, que por intermédio dela resgatam sua ancestralidade produzindo alimentos passados de uma geração a outra, com pratos que possuem um modo de fazer peculiar e único, preservando e atualizando sua cultura e identidade. É uma prática que se transfere aos descendentes muito antes de existirem os registros de receitas nos livros de culinária, mas que já traz em si ingredientes, técnicas de preparo e características culturais próprias de pratos tradicionais.

Posso dizer que minha relação com a culinária vem desde a infância, onde tive a felicidade de conviver com uma avó nascida no estado da Paraíba (Figura 1) e com quem aprendi a preparar e comer, pela primeira vez, o cuscuz de milho. Essa avó que me presenteou com uma cuscuzeira tradicional, daquelas moldadas em alumínio, por meio da qual cultivo até hoje lembranças dos tempos de criança toda vez que preparo meu cuscuz pela manhã.



Figura 1: Minha avó Francisca e eu (2007) Fonte: Arquivo pessoal

Anos após, ao fazer a primeira viagem pelo Brasil rumo a Maragogi, em Alagoas, descobri que o cuscuz é um dos pratos mais consumidos no nordeste do país, e que embora tenha o milho como seu protagonista, possui uma variedade de preparos e receitas de família, ao incorporar outros ingredientes que apuram o seu sabor. Tamanha foi minha surpresa ao saber que este mesmo cuscuz tem sua origem nos povos mouros do norte da África, uma receita que cruzou mares, oceanos e continentes até chegar ao Brasil.

Segundo Luís da Câmara Cascudo (1983), em *História da Alimentação no Brasil*, o cuscuz, originário da região do Magrebe, na África, chegou ao Brasil por volta do século XVIII. Nesse período, era consumido principalmente pelas camadas mais humildes da população, tornando-se um importante recurso de subsistência para famílias pobres. Classificado como “comida de negros”, foi introduzido não apenas pelos portugueses, mas também pelos escravizados, fruto do trabalho desempenhado por aqueles então chamados de “gente de cor”. Ao descrever a história do cuscuz, o autor cita que:

> No Brasil, pela humildade do fabrico, era manutenção de famílias pobres e circulando entre consumidores modestos. Julgava-se comida de negros, trazida pelos escravos porque provinha do trabalho obscuro da gente de côr, distribuído à venda nos tabuleiros, apregoado pelos mestiços, filhos e netos das cuscuzciras anônimas. [...] Certo é que portugueses e africanos vieram para o Brasil conhecendo o cuscuz. Aqui é que êle se fêz de milho e molhou-se no leite de côco (Cascudo, 1983, p. 207).

Entretanto, em países como Tunísia, Argélia e Marrocos - países da África Setentrional -, esse cuscuz preparado à base de semolina ou sêmola de trigo era símbolo da identidade alimentar destes povos, como destaca Namoune (2018):

> [...] o cuscuz é um alimento básico e um símbolo de identidade alimentar dos povos dos países do Magrebe, de origem berbere. Assim, reconhecida como uma iguaria tradicional do Norte de África, é um componente comum da cozinha entre os países do Magrebe (Namoune *et al*, 2018, p. 212, tradução minha).[1]

Ao chegar ao Brasil, o cuscuz sofreu adaptações, uma vez que a semolina era cara e difícil de ser encontrada no país, sendo substituída pelo milho, alimento muito produzido em terras brasileiras e consumido pelos indígenas. Conforme descrito por Cascudo:

> O milho era uma presença na alimentação indígena, mas não constituía determinante como a onipoderosa mandioca e a macaxeira (aipim), amável e fácil. Certo é que o plantavam comumente e o milharal é um documento do trabalho humano porque essa gramínea só se reproduz semeando-se. Acompanha o homem, prestando-lhe um auxílio generoso. Não teve, no Brasil, o domínio da orla do Pacífico, América Central e do Norte onde era soberano absoluto, mas pertencia à classe dos familiares que não atingem o posto da indispensabilidade, sua utilização mais ampla verifica-se com a gula portuguesa que o valorizou imediatamente ao conhecimento. E a indiada do interior, desde que se fixava no ciclo do seu nomadismo circular, tinha no milho uma assistência gostosa e boa (Cascudo, 1983, p.113).

Desta maneira, a sêmola de trigo deu lugar ao milho, cuja farinha era artesanalmente moída no pilão para depois ser cozida à vapor, ganhando novos sabores ao agregar diferentes insumos característicos de cada região do Brasil. No Nordeste, por exemplo, o cuscuz surge bem semelhante ao original preparado na África, porém recebe ingredientes locais, como charque, manteiga e leite de coco com ou sem açúcar.

Neste breve relato sobre culinária, cuscuz e memórias afetivas, não pretendo meramente ser mais uma a trazer a mesma história que muitos contam por aí, de quem aprendeu a cozinhar com a avó ou com a mãe. Entretanto, parafraseando a escritora Chimamanda Ngozi Adichie (2019) e ciente do perigo de uma história única, afirmo que sem elas, minha avó materna e minha mãe, ambas nordestinas nascidas na Paraíba, talvez, eu não estivesse hoje pesquisando sobre culinária africana.

O interesse mais direto em pesquisar sobre a culinária africana, na verdade, chegou até mim na forma de um abraço cultural, que mais adiante vou elucidar neste trabalho. A possibilidade de transitar em diferentes ambientes profissionais e de estudo, de alguma

[1] No original: “[..] couscous is a staple food and a symbol of food identity for the people of the Maghreb countries, which are by origin Berber. Thus, recognized as a traditional North African delicacy, it is a common cuisine component among Maghreb countries” (Namoune *et al*, 2018, p 212).

maneira foi me guiando até os sabores da África, com seus pratos tradicionais e variedade de ingredientes que denotam a diversidade cultural do continente. Foram vivências e aprendizados que me motivaram a conhecer mais desta culinária carregada de nuances, e que reflete, no preparo de inúmeros pratos, a história, tradições e em especial a identidade dos povos africanos e suas especificidades.

Narrando um pouco sobre minha trajetória pessoal e profissional até o encontro com a culinária africana, elenco três momentos marcantes em minha vida e memórias: meu retorno ao estudo de idiomas, o curso de gastronomia social e o trabalho voluntário em um Programa de atendimento e acolhimento a refugiados e solicitantes de refúgio. Estas foram as principais etapas que representaram um marco de novas escolhas e novos rumos pelas minhas andanças de começos e recomeços, as quais contarei a seguir em uma breve retrospectiva.

Em 2017, eu trabalhava há quase 9 anos na sede da *International Business Machines* (IBM), no Rio de Janeiro, uma empresa multinacional norte-americana no segmento de Tecnologia da Informação situada em Botafogo, bairro da Zona Sul da cidade.

Ali, ao me deparar com a evidente lacuna racial no ambiente corporativo — sendo uma das poucas pessoas negras em um departamento financeiro com mais de duzentos funcionários, do qual apenas quatro eram negros — senti-me não apenas incomodada, mas também impulsionada e, ouso dizer, desafiada a agir. Foi nesse contexto que decidi integrar o voluntariado corporativo, passando a participar do Programa BRG[2] e da equipe BRG Afrodescendentes, grupo de afinidade voltado para a pauta étnico-racial. O Programa era uma parte da estratégia de diversidade e inclusão da empresa.

Motivada pelas ações realizadas neste grupo, com foco na contratação de mais pessoas negras e no desenvolvimento da carreira destes profissionais, em poucos meses fui convidada a assumir a Liderança da Comunicação Interna de Diversidade e Inclusão. Ali, fiquei responsável em coordenar todo processo de criação de conteúdo (publicações e artigos para o blog institucional), além de planejar e desenvolver iniciativas, como fóruns e palestras, que dialogassem sobre a importância da pauta da igualdade racial no mercado de trabalho. Entretanto, conciliar minhas responsabilidades profissionais com as demandas do trabalho voluntário, transpondo vários obstáculos que, mais tarde, identifiquei como episódios de racismo institucional, foi o ponto crucial para despertar a percepção que tinha sobre mim mesma, como uma pessoa negra forjada a partir das relações sociais que subjetivamente me

[2] BRG (Business Resource Groups), que traduzindo para o português significa Grupos de Recurso de Negócios, eram grupos de funcionários voluntários centrados em torno de uma área comum de interesse, como por exemplo, raça, gênero, orientação sexual, questões emergentes e diferenças entre gerações, onde os membros discutiam e realizavam atividades relacionadas com a sua área de foco, cujo propósito era melhorar e garantir o sucesso dos objetivos de negócios da empresa, auxiliando os colaboradores a alcançar o sucesso no trabalho, priorizando à diversidade e suas interseccionalidades de maneira inclusiva.

atravessavam.

Quando esta percepção fez avivar minha consciência racial, o fato de não enxergar mais pessoas como eu naquele lugar me fez questionar sobre os vieses que erguiam tantas barreiras para o acesso de profissionais negros e negras na empresa. Foi exatamente isto que me fez indagar qual era o papel do meu corpo negro naquele contexto e meus próprios atravessamentos como mulher negra, inserida em um ambiente que insistentemente me remetia a sensação de um não pertencimento, de um não lugar.

De certa forma, o trabalho voluntário sempre foi algo muito presente na minha trajetória pessoal. Apesar da graduação em Letras Português-Inglês, sempre me interessei em aprender outros idiomas pensando na possibilidade de me comunicar com pessoas de diferentes países e culturas. Antes de trabalhar na IBM, fui voluntária nos Jogos Panamericanos e Parapanamericanos Rio 2007 como Assistente de Comitê Olímpico e intérprete, onde tive a oportunidade de vivenciar um espaço multicultural com pessoas de diferentes nacionalidades, culturas, idiomas e principalmente vivências. Certa de que o voluntariado era um chamado particular e espontâneo que me traria oportunidades de um intercâmbio de ideias, histórias e culturas diversas, decidi seguir desbravando nesta jornada.

Após participar de alguns outros eventos internacionais esportivos sediados pela cidade do Rio de Janeiro, cheguei aos Jogos Olímpicos Rio 2016 como Assistente e Intérprete de Ministros de Esporte, atendendo delegações de países africanos. Lembro-me que no processo seletivo e treinamento para os jogos, participamos de uma dinâmica na qual tínhamos que escolher o continente de interesse em trabalhar. Em uma sala com quase 40 voluntários, fui a única a optar pela África. A maioria escolheu a Europa e as Américas, e os demais distribuíram-se pela Ásia e Oceania.

Aquela movimentação me fez perceber como a desinformação a respeito do continente africano reforça até hoje a ideia equivocada de uma região precária, sem grandes atrativos culturais, de extrema pobreza e fome, quando na realidade trata-se de um território berço da origem da espécie humana, cercado por dois grandes oceanos e dois importantes mares que o separam da Europa e da Ásia, composto por 54 países imersos em pluralidade cultural, constituído por uma imensa variedade étnica e linguística, além de manifestações artísticas, musicais e saberes milenares.

Os Jogos Olímpicos foram sem dúvida um divisor de águas, pois me permitiram conhecer e vivenciar, de alguma forma, parte do continente africano representado pelas delegações dos seus países. Foi onde pude experienciar a energia das Olimpíadas em toda sua totalidade, não somente como voluntária, mas uma atenta observadora e assumindo ali, minha posição enquanto indivíduo, interagindo com outros indivíduos inseridos em um mesmo contexto.

No ano seguinte, ainda reverberando tudo o que vivi em 17 dias de jogos olímpicos, e

imbuída por este desejo de interação em outros espaços multiculturais, decidi voltar a estudar idiomas. Foi neste momento que o encontro com a culinária africana aconteceu, ao mesmo tempo que me aproximou da temática do refúgio. Sem me dar conta, comecei a ensaiar os passos que iriam trilhar meu percurso como pesquisadora até aqui.

Na forma de um abraço cultural: o encontro com os sabores da culinária africana

A partir deste momento, descrevo como a comida de origem africana chegou até mim na forma de um abraço cultural. Nosso primeiro contato se tornou possível quando tomei a decisão de voltar a estudar espanhol e me matriculei na unidade do Abraço Cultural, no bairro de Botafogo, Zona Sul carioca.

O Abraço é uma Organização Não Governamental que trabalha com o ensino de idiomas e cultura e, que através da educação, capacita pessoas refugiadas e migrantes em condição de vulnerabilidade, que atuam como professores e professoras de idiomas, gerando renda e promovendo a integração destes indivíduos em situação de refúgio.

Para além das aulas regulares havia um encontro mensal reservado para a chamada Aula Cultural, momento em que os educadores narravam suas histórias, vivências e as circunstâncias que os levaram a abandonar o próprio país em busca de proteção internacional e um lugar seguro para viver.

Durante essas aulas se compartilhava também um pouco da cultura do país em questão, através da música, dança, oficinas e culinária. No dia da aula que participei, cujo tema era sobre *O reino Congo*, pude provar dois pratos típicos (Figura 2) de diferentes países africanos: um prato comum do sudoeste do Camarões - o *Corn Tchaff* (Figura 3) - ensopado típico feito à base de milho e feijões branco e vermelho cozidos, azeite de dendê, acompanhado de carne ou frango e especiarias; e o *Kaaklo* (Figura 4) - um bolinho de banana frito comum na culinária do Togo. Assim, fui oficialmente apresentada a culinária originária da África pelas mãos de Louise Berthe (Figura 5), uma refugiada camaronesa que aprendeu a cozinhar desde pequena com sua avó.



Figura 2: Cardápio / Figura 3: Corn Tchaff / Figura 4: Kaaklo / Figura 5: Louise Berthe
Fonte: Arquivo pessoal (05/05/2017)

Movida pelo sabor que me impressionou e aguçou o paladar, a sensação de provar essa comida me colocou diante de uma nova culinária e de um dilema. Embora me parecesse tão afastada devido a distância que separa Brasil e África, ao mesmo tempo esta culinária me fez sentir em casa, como se estivesse comendo uma comida de vó, comida afetiva, confirmando a forte influência da culinária africana na culinária brasileira, seja pela presença de tantos alimentos familiares da nossa cozinha, como o milho, feijão e azeite de dendê, quanto pela característica marcante do seu modo de preparo, sabores e aromas que envolvem vários ingredientes misturados.

Frequentar o Abraço Cultural me aproximou não apenas da temática do refúgio, mas do irrefutável potencial culinário do continente africano. Na verdade, descobrir e experimentar essa culinária despertou em mim memórias, interesses e curiosidades para além do paladar.

Durante o curso, descobri que as pessoas que preparavam as comidas servidas na Aula Cultural, além de alguns professores, participavam de uma feira gastronômica mensal onde vendiam seus pratos típicos: a Feira Chega Junto. Era uma feira social multicultural em parceria, desde 2015, com a PARES Cáritas do Rio de Janeiro[3] e a Junta Local[4], realizada todo último sábado do mês nos jardins da *Christ Church Rio*, também no bairro de Botafogo, uma Igreja Anglicana ativa na cidade há mais de 200 anos. Lá, reuniam-se pessoas em situação de refúgio e migrantes residentes na cidade preparando as receitas tradicionais dos seus países, como Nigéria, República Democrática do Congo, Haiti, Síria, Venezuela,

[3] Programa de Atendimento a Refugiados e Solicitantes de Refúgio apoiado pela Agência da ONU Para Refugiados (ACNUR)

[4] Coletivo de pequenos agricultores e produtores artesanais no Rio de Janeiro.

Colômbia, dentre outros. Em 2017 a Chega Junto tornou-se oficialmente uma feira de comida de rua.

Como frequentadora da Feira Chega Junto (Figuras 6, 7 e 8) e uma confessa apaixonada por comidas de diferentes nacionalidades, vivi de perto a incrível experiência de sociabilidade, diversidade e intercâmbio cultural que a culinária sob o olhar e pelas mãos do refúgio pode proporcionar, provando pela primeira vez a Culinária Nigeriana preparada pela Lateefat Adunni Hassan, dona da Cozinha Nigeriana da Latifah (Figuras 9 e 10). Sem dúvida, era um espaço de conexão genuína onde se ouvia inúmeras histórias contadas em diferentes idiomas e sotaques por meio da comida.







Figuras 6 e 7: Calçada da *Christ Church Rio* com bandeiras / Figura 8: Cartaz da Feira Chega Junto - Fonte: Arquivo pessoal (01/07/2017)





Figuras 9: Cozinha da Latifah / Figura 10: Prato nigeriano na Feira Chega Junto
Fonte: Arquivo pessoal (01/07/2017)

A experiência sensorial e afetiva que vivenciei ao provar, pela primeira vez, a comida africana no Abraço Cultural, me levou a conhecer a Feira Chega Junto e passar a visitá-la com certa frequência. Após algumas idas a esta Feira, comecei a me habituar com os sabores e aromas da culinária africana, algo que me estimulou a seguir adiante neste processo de descoberta saboreando novas gastronomias. Foi assim, que do Abraço a Feira, alguns anos depois conheci o Festival Rio Refugia (Figuras 11, 12, 13 e 14).



Figuras 11, 12, 13 e 14: 7ª edição do Festival Rio Refugia 2023 no SESC Tijuca
Fonte: Arquivo pessoal (17/06/2023)

Este evento comemora o Dia Mundial do Refugiado - 20 de junho -, com oferta de gastronomia, oficinas de arte, aulas de dança e atividades de diversas culturas, dando oportunidade a famílias em situação de refúgio. O Festival, que teve sua primeira edição em 2017, é anualmente realizado no bairro da Tijuca, na Zona Norte do Rio de Janeiro, na unidade do SESC Rio - Serviço Social do Comércio -, em parceria com a Feira Chega Junto, o Abraço Cultural e a PARES Cáritas do Rio de Janeiro, com o apoio do Alto Comissariado das Nações Unidas para os Refugiados (ACNUR).

O propósito da Rio Refugia vai além da celebração da data de 20 de junho, tão significativa para as pessoas em situação de refúgio, pois trata-se de um evento que ao unir várias culturas e estimular a integração social entre os refugiados e a população local carioca, reforça a importância e a conscientização de todos para a temática do refúgio. As atividades que acontecem no decorrer do dia do festival, vão desde a venda de comidas típicas dos países de origem dos empreendedores refugiados, a atrações musicais, oficinas de dança, artesanato, como uma grande integração cultural que fomenta a geração de renda e viabiliza um encontro entre visitantes brasileiros e brasileiras, do Rio de Janeiro ou de outras cidades e estados, e que desejam conhecer outras culturas.

A oportunidade de integração e impacto social e econômico que o evento propõe, reforça a possibilidade de criarem-se novas conexões e iniciativas de negócio, onde a culinária é o modo de sustento, produção e trabalho que tem se tornado cada vez mais presente e utilizado pelos refugiados que vivem na cidade do Rio de Janeiro. É o empreendedorismo negro da culinária diaspórica africana, como uma alternativa para que estes indivíduos garantam a subsistência no país que os acolheu, tornando-se donos do próprio negócio.

Apesar deste evento mobilizar oportunidades de mercado para os refugiados e imigrantes que comercializam seus produtos, evidencio aqui que não tenho o intuito de romantizar o empreendedorismo individual, e em específico, o empreendedorismo negro, como uma solução eficaz e propulsora da inclusão social capaz de solucionar os problemas das desigualdades e pouca oferta de oportunidades de trabalho para estes indivíduos. De fato, reduzir as desigualdades é algo essencial para o desenvolvimento sustentável no âmbito econômico e social e também ambiental em uma sociedade.

Todavia, se pensarmos em caráter global, de acordo com a ODS[5] 10 da Organização das Nações Unidas (ONU) - Redução das Desigualdades - encontramos a meta 10.7[6], que tem como foco a facilitação da migração e a mobilidade ordenada, segura, regular e responsável das pessoas, inclusive por meio da implementação de políticas de migração planejadas e bem geridas. Contudo, para além dessa meta, ressalto na pesquisa a importância de pensar em estratégias sociais, econômicas e políticas que reduzam as desigualdades pelo acesso ao trabalho digno, incentivando a formalização e crescimento de micro, pequenos e médios empreendedores, além de garantir o sustento das pessoas vítimas das migrações forçadas.

Por intermédio do Programa Institucional de Bolsas de Pós-Graduação do Cefet/RJ com base nos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas (ONU), tornei-me bolsista CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico), a fim de desenvolver e atender as especificidades da minha pesquisa em relação a temática do refúgio. Este Programa tem por objetivo fomentar o desenvolvimento de pesquisas de excelência com foco em resultados e na solução de problemas socioeconômicos do país, incentivando o desenvolvimento da pesquisa científica, além de contribuir para a superação das desigualdades socioeconômicas e raciais, e tem como pano de fundo os ODS da ONU.

Baseado nesses Objetivos, compreendi que o tema do meu trabalho estava em consonância com a ODS 10, por tratar-se de um Objetivo pautado em uma problemática que

[5] ODS é a sigla para Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, que engloba um conjunto de 17 objetivos globais e 169 metas estabelecidos pela Organização das Nações Unidas (ONU) em 2015. Estes objetivos fazem parte da Agenda 2030 da ONU, e foram definidos como um Pacto Global pela redução dos efeitos trazidos pelas mudanças climáticas em todo o mundo.

[6] Sustainable Development Goal 10: Redução das desigualdades | As Nações Unidas no Brasil

aflige grande parte da população mundial, e visa reduzir as desigualdades pela garantia dos direitos fundamentais dos indivíduos.

Meu intuito em destacar a meta 10.7 nesta pesquisa é de problematizar como as migrações forçadas, especificamente oriundas do continente africano, ao mesmo tempo potencializam essas desigualdades ao tratar-se de sujeitos negros, mas também, por meio do empreendedorismo negro na prática da culinária da diáspora africana, permite que estas pessoas em situação de refúgio possam trabalhar e se sustentar.

Desta forma, o proposto trabalho não busca romantizar a resiliência destes indivíduos que forçadamente deixaram seus países e lares, mas salientar o fato de que encontraram na sua culinária, a alternativa para desempenhar um trabalho formal pelo qual obtêm seu sustento. Além disso, contam com o apoio de organizações e iniciativas que incentivam e colaboram de forma propositiva, na criação de espaços de sociabilidade, intercâmbio cultural e acolhimento, como ocorre no Festival Rio Refugia.

Dentro da retrospectiva que me propus a fazer, por representar um período marcante do início de novas escolhas e rumos que tomei, minha linha do tempo e da vida seguiu em frente. Em novembro de 2017, completamente transformada pelo voluntariado corporativo e pelos impactos, reflexões e mudanças que as questões étnico-raciais trouxeram a minha vida, tomei a decisão que, de certa forma, me permitiu recentemente redigir este trabalho, ao pedir demissão da IBM onde trabalhei por quase 10 anos.

Movida pela ideia de que as mudanças geralmente acontecem quando estamos dispostos a fazer outras escolhas, naquela etapa achei importante priorizar algumas metas pessoais e profissionais, transformando esboços em planos concretos, como realizar o sonho antigo de fazer um curso de gastronomia e dar início ao trabalho voluntário com refugiados. Em 2018, me inscrevi em um processo seletivo para integrar um projeto de gastronomia e fui aprovada no Diamantes na Cozinha.

O Diamantes na Cozinha é um projeto social que existe desde 2016, idealizado pelo Chef João Diamante, que utiliza a gastronomia como ferramenta de transformação e inclusão social e profissional, no formato de curso gratuito para pessoas com baixa renda ou em situação de vulnerabilidade social. Como na ocasião estava fora do mercado de trabalho, me lancei nesse desafio com total comprometimento e seriedade, pois enxergava naquele curso a chance de embarcar em um segmento que me possibilitaria grandes descobertas, aprendizado e oportunidades. Foi de fato um período desbravador e de superação em vários aspectos, onde compreendi que fazer aquela pausa foi muito além do que retroceder alguns passos na minha vida, mas algo que me permitiu recalcular rotas que mais a frente tivera um significado.

Após concluir o curso de gastronomia e trabalhar na área por quase um ano, aprimorando as técnicas que aprendi, em outubro de 2019 vi uma oportunidade de

voluntariado como intérprete de inglês no Programa de Atendimento a Refugiados e Solicitantes de Refúgio – Cáritas do Rio de Janeiro (PARES Cáritas RJ) para atuar com pessoas refugiadas e auxiliá-las nesse processo de aprendizado do português, e fui aprovada no processo seletivo.

Iniciando o trabalho voluntário em novembro de 2019, atuei como intérprete e tradutora de inglês dos grupos de orientação profissional, no programa de acolhimento aos solicitantes de refúgio no Rio de Janeiro até dezembro de 2020. Estes grupos foram criados em uma parceria da PARES Cáritas RJ com o Instituto de Psicologia da UERJ (Universidade do Estado do Rio de Janeiro) através do Projeto Refúgio - Socialização e Inclusão Social de Migrantes, realizado por alunos e alunas do curso de Psicologia sob a supervisão da Docente Doutora Heloisa Helena Ferraz Ayres.

Por meio de oficinas e rodas de conversa mensais, os discentes atuavam como facilitadores e tiravam as principais dúvidas dos solicitantes de refúgio em relação a sua inserção no mercado de trabalho, como elaborar currículos profissionais, orientações sobre as entrevistas de emprego e legislação trabalhista no Brasil.

Sem dúvida foi uma experiência gratificante, que me fez compreender melhor os conflitos enfrentados por eles como, por exemplo, a própria barreira do idioma, e como os diferentes graus de escolaridade tanto do fundamental ao ensino superior, às vezes se colocavam como obstáculos para estas pessoas conquistarem uma vaga de trabalho.

Problema de pesquisa

Após fechar o ciclo que narrei previamente desses três momentos tão significativos, ao longo de 2017 a 2019, hoje compreendo que foram peças fundamentais para o arcabouço deste trabalho, ainda em construção, e no qual me proponho a trazer discussões pertinentes a inserção da culinária da diáspora africana no contexto social, cultural e identitário do refugiado negro na cidade do Rio de Janeiro. No entanto, tais discussões me trouxeram alguns questionamentos: por que pesquisar a culinária africana no contexto do refúgio e pelo olhar do refugiado negro? O que uma pesquisa acadêmica neste campo pode agregar para os estudos das Relações Étnico-raciais?

Em dezembro de 2023, quase três meses após ser aprovada no mestrado, submeti meu trabalho para participar de um Congresso onde obtive o aceite para compor os ciclos de Comunicações Orais na área temática “Memórias Negras”, do Primeiro Congresso de Investigadores/as Afro-latino-americanos/as e do Caribe (I CINALC) e V Colóquio de Raça e Interseccionalidades, realizado em junho de 2024 no Centro de Ciências Humanas e Sociais da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO). O Encontro, que teve duração de quatro dias, discutiu sobre a temática “Discursos, Memórias Negras e Esperança na

América Latina e Caribe". A proposta era de partilhar pesquisas concluídas ou em andamento com o objetivo de estabelecer diálogos sobre a circulação de textos diversos, que tratam das questões raciais nas práticas sociais, e como estes textos apontam para os discursos raciais e suas Interseccionalidades contribuindo para a luta antirracista.

A oportunidade de apresentar parte da minha pesquisa em um Congresso Internacional deste porte, me fez indagar qual é o meu papel como mulher, negra e pesquisadora em um ambiente acadêmico que se dedica aos estudos, pesquisas e debate de ideias para a produção e disseminação do conhecimento.

Entretanto, estar ali me fez também acreditar que uma pesquisa sobre culinária e diáspora africana no contexto dos refugiados negros, é algo relevante para as questões étnico-raciais. Mas por que digo isto?

Esta realidade atravessa assuntos sobre raça, racismo, identidade, cultura, memória, ancestralidade, além de narrar os impactos socioculturais que a presença destes sujeitos, em processos de constante mudança e deslocamentos, causa aos lugares por onde passam/passaram. Sem dúvida, vejo neste trabalho a possibilidade de analisar as diferentes formas com as quais os corpos negros em situação de refúgio são vistos e dispersados pelo mundo.

Meu intuito no papel de pesquisadora, é responder não apenas aos questionamentos que mencionei acima, mas reforçar o diálogo ao qual me propus a fazer a fim de furar bolhas e demarcar esse lugar de protagonismo negro dentro da academia, ao trazer a diáspora africana por meio da sua culinária como um movimento de forte impacto social e cultural, ao carregar a diversidade cultural do continente africano que se propagou pelo mundo, alcançando diferentes continentes e readaptando-se a novas culturas e territórios.

Dito isso, minha expectativa foi fazer um estudo contemporâneo do circuito gastronômico carioca, fortemente presente e representado pela cultura da comida de rua, o qual abraçou a pluralidade dos sabores vindos da África, oferecendo aos moradores da cidade e visitantes uma culinária diversa, afetiva e repleta de receitas que vêm de longe. A variedade de nacionalidades representadas nas iguarias que circulam nesses espaços, tem contemplado a população carioca por meio de pratos carregados de raízes culturais, receitas de família e relembranças. Compreendo que a diversidade cultural tão arraigada na comida de origem africana e suas técnicas ancestrais de preparo, denotam ainda mais a forte presença histórica dessa culinária na base da culinária brasileira.

Hoje posso afirmar que, graças à Aula Cultural que me acolheu como em um grande abraço, anos depois minha pesquisa foi tomando forma, inspirada em uma culinária que enlaça a perspectiva afetiva nas memórias. Memórias que encontraram no Brasil ingredientes familiares, como o amendoim, azeite de dendê, inhame, mandioca, milho, quiabo, feijão e tantos outros insumos, para preparar pratos dos seus países de origem como uma forma de

retornar ao continente africano.

Na verdade, existe uma longa linha do tempo que atravessa África e Brasil em diferentes contextos históricos, os quais pontuo em dois momentos:

- O primeiro, onde formaram-se as feridas deixadas pelo período colonial e o tráfico transatlântico de africanos e africanas escravizados, por intermédio dos grandes deslocamentos forçados de seres humanos, entre continente e país nos séculos XVI e XIX;
- E o segundo, no qual estas mesmas feridas mal cicatrizadas foram novamente expostas no século XXI, com as migrações contemporâneas e a culminância da crise migratória africana.

Neste novo cenário, onde africanos em situação de refúgio são rotulados pela xenofobia e preconceito racial, e sentem na pele o desalento de um novo processo de dispersão e deslocamentos massivos, diante do que se pode nomear como a diáspora da contemporaneidade, venho destacar os sujeitos centrais deste trabalho - os refugiados negros africanos na cidade do Rio de Janeiro.

Ao destacar estes sujeitos, tem-se por objetivo contribuir para um novo contexto de suas narrativas, na tentativa de participar do movimento de cicatrização das feridas do passado e de hoje, utilizando a culinária como instrumento de resistência e sobrevivência.

Partindo do lugar da diversificada culinária africana que representa uma herança cultural, capaz de demarcar e ressignificar a etnicidade de um povo, o trabalho se propõe a elencar alguns apontamentos utilizando conceitos que nos auxiliam a refletir sobre aspectos como: 1) a respeito do refúgio e da condição dos refugiados negros no Brasil; 2) e os mecanismos que estes indivíduos utilizam para sua sobrevivência e das suas famílias, preservando a cultura e tradição desta culinária.

Acredito que uma pesquisa sobre a culinária da diáspora africana pode contribuir para a desconstrução de estereótipos baseados na desvalorização de suas origens históricas e culturais. Tais estereótipos não só reforçam a narrativa que privilegia a reprodução cultural de comidas e tradições europeias na culinária brasileira, como também não reconhecem e rotulam negativamente a culinária de origem africana. Da mesma forma, este trabalho tenciona problematizar o efeito do preconceito que atravessa o cotidiano do refugiado negro que, ao trabalhar com essa culinária, precisa lidar com as barreiras do racismo e da xenofobia.

Objetivos

A pesquisa tem por objetivo geral investigar qual o papel dos saberes culinários da

diáspora africana no processo de ressignificação identitária e construção dos novos vínculos deste refugiado africano com e no novo território.

Acerca dos objetivos específicos que me conduziram para esta investigação, tenho o intuito de: (a) analisar de que modo os saberes culinários da diáspora africana atuam como um marcador cultural que remete a memórias afetivas e tradições, ao mesmo tempo que a presença dos refugiados promove impactos socioculturais nos lugares por onde passam; (b) problematizar sobre a importância das novas narrativas produzidas por pessoas refugiadas, e como seus atravessamentos e subjetividades impactam no processo de construção de novas identidades e conexões com o novo território, no campo das relações étnico-raciais; (c) interpretar como a atuação dos espaços de sociabilidade, intercâmbio cultural e acolhimento os torna agentes de transformação e impacto social e econômico nas vidas destas pessoas em situação de refúgio.

Justificativa teórica e pessoal

A escolha pelo recorte de pesquisa aqui apresentado, surge seis anos após meu encontro com a culinária africana e o tema do refúgio, em 2017, período no qual fui aluna do curso de idiomas do Abraço Cultural. Na verdade, não imaginava um espaço que, ao mesmo tempo pudesse acolher e dar oportunidade de trabalho a pessoas em situação de refúgio, oferecesse também um ambiente multicultural de tantas trocas, vivências e aprendizagem aos estudantes.

Foi neste Abraço, capaz de atravessar e impactar minha própria história de vida, que mais adiante revelou como a construção da minha conexão com temas relacionados a culinária, comida de origem africana e a realidade do refugiado negro no Brasil, se converteria no ano de 2023 em um pré-projeto de mestrado e na minha aprovação no Programa de Pós-graduação em Relações Étnico-raciais.

Aprofundar o conhecimento sobre o universo da diáspora africana como aluna do Abraço Cultural, experimentar pela primeira vez pratos de origem africana, além de frequentar a Feira de Refugiados Chega Junto, o Festival Rio Refugia, e me tornar voluntária na PARES Cáritas RJ, foram caminhos que percorri e que me fizeram enxergar esses lugares como importantes espaços de transformação social.

Transitar por essas organizações como aluna e voluntária foram momentos de aprendizado, conscientização e de total afinidade com o tema do refúgio, onde me posicionei de forma atenta à realidade destes refugiados vindos da África, e passei a compreender melhor esse lugar e suas possibilidades de múltiplos atravessamentos.

Neste sentido, proponho diálogos a partir de tais atravessamentos, com a finalidade de estimular pesquisadores/as a realizar cada vez mais estudos sobre a temática do refúgio

de pessoas negras vindas da África, porém não apenas os estudos no campo das relações internacionais, produzidos com maior frequência, mas em especial pela perspectiva da pesquisa acadêmica no campo das relações étnico-raciais.

Ao passo que a culinária africana, comercializada na cidade do Rio de Janeiro por estes refugiados negros, seja utilizada como meio de produção e sobrevivência no âmbito do racismo no Brasil e das desigualdades impostas por ele, trarei alguns cenários que mostram como estes sujeitos sobrevivem e ao mesmo tempo reinterpretam sua identidade.

Através de um levantamento feito no catálogo de Teses e Dissertações da CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior)[7], em busca de pesquisas voltadas para a temática do refugiado africano com foco na culinária afro-diaspórica e sua inserção social no contexto do mercado de trabalho no Brasil, pude coletar algumas informações pertinentes sobre a produção de trabalhos acadêmicos dedicados a este campo.

Ao pesquisar por **culinária da diáspora africana** ou **culinária afro-diaspórica no Brasil**, não foram localizados trabalhos relacionados ao assunto. O mesmo ocorreu na busca por **culinária africana e refúgio**, conforme consulta realizada na página do Catálogo de Teses e Dissertações da CAPES em 14/04/2025. Prosseguindo com a pesquisa na Plataforma, ao procurar por dissertações e teses com referência ao tema do **refúgio e mercado de trabalho no Brasil**, porém sem especificar a origem cultural do indivíduo refugiado, obtive 27 resultados como resposta dentro do período de 2010 a 2023: 9 teses de doutorado,16 dissertações de mestrado e 2 trabalhos de mestrado profissional. Através dos resultados obtidos, elaborei os Quadros ilustrados a seguir, trazendo os dados listados nas seguintes categorias: a) Palavra-chave; b) Ano da Defesa; c) Título; d) Autor; e) Instituição; f) Área.

Nesta busca, identifiquei somente quatro trabalhos - duas teses e duas dissertações - cujos trabalhos têm recorte relacionado a África e a diáspora, pois tratam de refugiados afrodescendentes (haitianos) e refugiados/imigrantes africanos (angolanos e guineenses), respectivamente. Os demais trabalhos que abordam a temática do refúgio, falam sobre refugiados venezuelanos e sírios. Além disso, identifiquei dois trabalhos pontuais com o recorte de gênero e refúgio em relação a refugiadas bolivianas e venezuelanas[8].

A seguir, no Quadro 1, trago as referências dos quatro trabalhos com recorte relacionado a África e a diáspora:

[7] Catálogo de Teses & Dissertações - CAPES Acesso em 14 de abril de 2025

[8] Estes dados foram obtidos em busca realizada na página do Catálogo de Teses e Dissertações da CAPES - Acesso em 14 de abril de 2025.

Quadro 1. Pesquisa I - Catálogo de Teses e Dissertações da CAPES, Acesso em 14/04/2025

Fonte: Elaborado pela autora, 2025

PALAVRA-CHAVE	ANO DA DEFESA	TÍTULO	AUTOR/TRABALHO	INSTITUIÇÃO	ÁREA DE CONHECIMENTO
Refúgio e mercado de trabalho no Brasil	*2003	MESTRADO	Gomes, Pedro. "Condições dos refugiados de guerra angolanos: Um estudo de caso em Hortolândia, Estado de São Paulo"	UNICAMP	EDUCAÇÃO
	*2007		BOLAMA, NICO ANTÓNIO. "REDES SOCIAIS ÉTNICAS E MERCADO DE TRABALHO: Percurso Socioeconômico de Imigrantes Afro-Lusos na cidade de São Paulo"	UFSCar	CIÊNCIAS SOCIAIS
	2019	DOUTORADO	SILVA, CINTHIA XAVIER DA. "IMIGRAÇÃO HAITIANA: um estudo sobre o estabelecer do imigrante na cidade no contexto histórico e social de globalização"	UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO (ARARAQUARA)	CIÊNCIAS SOCIAIS
			SILVA, YGOR FELIPE TAVORA DA. "Dinâmica migratória dos haitianos para a região norte: o rito de passagem"	UFG	GEOGRAFIA

* Trabalho anterior à Plataforma Sucupira

Em contrapartida, ao mencionar na busca a origem cultural africana - **refugiado africano e o trabalho no Brasil** -, localizei 9 trabalhos, sendo 4 teses, 4 dissertações e 1 mestrado profissional, entre os anos de 2019 a 2023, conforme ilustrado no Quadro 2:

Quadro 2. Pesquisa II - Catálogo de Teses e Dissertações da CAPES, Acesso em 14/04/2025

Fonte: Elaborado pela autora, 2025

PALAVRA-CHAVE	ANO DA DEFESA	TÍTULO	AUTOR/TRABALHO	INSTITUIÇÃO	ÁREA DE CONHECIMENTO
Refugiado africano e trabalho no Brasil	2019	MESTRADO	SANTOS, LUMENA DE ALELUIA. "Refúgio e suas interseccionalidades: os desafios das histórias únicas'"	UERJ	PSICOLOGIA SOCIAL
			FRANCISCO, CAMILA RODRIGUES. Trajetórias em diáspora: A experiência de universitárias haitianas de Belo Horizonte	UFMG	PSICOLOGIA SOCIAL
			FERREIRA, KARINA QUINTANILHA. Migração forçada no capitalismo contemporâneo: trabalho, direitos e resistências no Brasil	PUC/SP	CIÊNCIAS SOCIAIS

		DOUTORADO	SILVA, Mário Luis Villarruel da. HIJRAT AL-NAFS Narrativas fractais e tramas legais na experiência migratória forçada de muçulmanos com sexualidades dissidentes na cidade de São Paulo – Direitos, discursos e memórias	USP/RIBEIRÃO PRETO	PSICOLOGIA
	2021	MESTRADO	CALABRIA, Renata Alves. Refugiados econômicos africanos em Pernambuco: Uma reflexão sobre a inclusão social dos senegaleses no mundo do trabalho	UFPE	DIREITO
		MESTRADO PROFISSIONAL	VELLASQUEZ, Flavio da Silva. Refugiados no Brasil: (Im) possibilidades de inserção no mercado de trabalho pela construção do viés social	FGV/RJ	ADMINISTRAÇÃO
		DOUTORADO	ALMEIDA, Alexandra Cristina Gomes de. Refúgio e imigração em São Paulo: uma análise através da realidade de cinco mulheres imigrantes negras'	UFSCar	ANTROPOLOGIA SOCIAL
			WRIGHT, MILLER SHORES. O desenvolvimento das sociedades de escravização nas Américas: Indígenas e colonos escravistas em São Paulo e Carolina, entre 1614 e 1715'	UNICAMP	HISTÓRIA
	2023	DOUTORADO	ANDRADE, Marisa. Mulheres Refugiadas X Mercado de trabalho: Análise da Inserção nas cidades do Rio de Janeiro e de São Paulo	UFRJ	SERVIÇO SOCIAL

Após efetuar uma breve busca no Portal de Teses e Dissertações da CAPES, por pesquisas acadêmicas produzidas sobre o refugiado africano e a culinária africana/afro-diaspórica, e sua relação com o mercado de trabalho brasileiro, percebe-se a pouca produção de pesquisas sobre o tema, quando se destaca a origem cultural africana das pessoas em situação de refúgio no Rio de Janeiro e no país como um todo.

Em virtude disto, acredito que estudos sobre a temática do refúgio de pessoas negras vindas da África, no contexto que discute a aquisição de trabalho formal no Brasil por meio da comercialização de alimentos, por exemplo, precisam ter como ponto de partida análises pelo campo das relações étnico-raciais. Pensar e desenvolver pesquisas que olhem para o cenário de desigualdades sociais e econômicas do nosso país, as quais atingem em sua maioria pessoas negras e pobres, entendendo como o refugiado negro africano e a categoria refúgio,

já os colocam em situação de maior invisibilidade devido ao racismo.

Pretendo com este levantamento pontuar que a escassez de pesquisas acadêmicas sobre o tema não revela a ausência de indivíduos refugiados que enfrentam dificuldades no mercado de trabalho no Brasil. Ao contrário, é preciso observar estes dados e questionar quais e como os impactos culturais, sociais e econômicos repercutem na vida destas pessoas.

Analisando os dados apresentados nos Quadros 1 e 2, trago algumas percepções:

- A maioria dos trabalhos foram realizados em instituições de ensino superior localizadas na região sudeste do Brasil. Dentre eles, apenas dois concluídos em universidades privadas (PUC/SP e FGV/RJ), e as demais pesquisas foram realizadas por discentes de universidades públicas, como UERJ, UFRJ, UFMG, USP, UNICAMP, UFSCar. Dentre as públicas, um trabalho foi concluído em uma universidade da região nordeste (UFPE) e outro da região centro-oeste (UFG);
- Todos os trabalhos estão concentrados nos cursos na área de conhecimento das Ciências Humanas, privilegiando elementos relacionados às questões sociais e econômicas e seus impactos no mercado de trabalho, além de assuntos vinculados à inclusão social e os entraves na adaptação destes indivíduos nas grandes cidades;
- Identifiquei trabalhos relacionados a refugiados africanos na área de conhecimento das Relações Internacionais e Ciências Políticas, porém sob a perspectiva interseccional de gênero e raça. Vale ressaltar que estas áreas costumam concentrar temas sobre a dinâmica dos conflitos internacionais, questões jurídicas (Direito Internacional), política externa e atuação de organizações internacionais que acolhem os refugiados pelo mundo;
- Pesquisando pelo assunto **Relações internacionais e refúgio**, por exemplo, obtive 47 trabalhos como resultado, dentre os quais três Dissertações de mestrados me chamaram atenção, por utilizarem uma perspectiva interseccional na abordagem: (a) uma de 2019 na área de Relações Internacionais (UFSC), com o tema “Desconstruindo Vulnerabilidades: A resistência de mulheres congolesas migrantes em face às desigualdades interseccionais da sociedade brasileira”; (b) outra de 2010 na área de Ciências Sociais (PUC/SP) sobre “Refugiados angolanos em São Paulo: entre a integração ou segregação”; (c) e outra de 2021 na área de Direito (USP) com o tema “O corpo como campo de guerra: a experiência das mulheres refugiadas da República Democrática do Congo em São Paulo 2008-2019”.

Seguramente, minhas percepções não contemplam a totalidade de trabalhos disponíveis na Plataforma CAPES sobre o tema do refúgio e onde se evidencia a identidade cultural africana. Por outro lado, mesmo utilizando somente a palavra “refúgio”, foi possível

localizar trabalhos acadêmicos propondo diálogos interseccionalizados, destacando como a desigualdade não pode ser vista de forma unilateral.

Essa diversificação de trabalhos que tratam o refúgio em diferentes áreas de conhecimento, como Psicologia, Geografia, Ciências Políticas, Letras, Serviço Social, Direito, Educação, dentre outras, evidencia uma temática com inúmeras ramificações e possibilidades de pesquisa. Neste aspecto, ressalvo a importância de se estimular a pesquisa acadêmica interdisciplinar sobre o refúgio, tendo os estudos das relações étnico-raciais como arcabouço teórico e celeiro de diferentes epistemologias.

A presença expoente da culinária africana no circuito de gastronomia carioca, nos tem oferecido pistas para pensar e entender melhor a atual condição dos/das refugiados/as negros/as que vieram de países africanos para a cidade do Rio de Janeiro. São indivíduos que têm produzido culinária africana em feiras culturais e gastronômicas pela cidade, alicerçando a própria cultura e transitando em espaços de interação social e urbanidades. Isto é algo que tem priorizado a vivência desses sujeitos e suas identidades (re)construídas em diáspora.

Metodologia

Como primeira ação de trabalho realizei um levantamento bibliográfico a fim de aprofundar questões que inseridas no contexto das relações étnico-raciais, dialogam com importantes conceitos como o de identidade (Hall, 2006), território (Santos, 2007 e Santos, 2011) e os processos geográficos de desterritorialização e reterritorialização (Haesbaert, 2004). Além destes, destaquei os conceitos de transmigração e transatlanticidade da historiadora Beatriz Nascimento, cunhados pela autora no documentário Ôrí (1989), para falar a respeito desses corpos negros em constantes travessias e de como as travessias oceânicas de Beatriz dialogam com esse universo de grande câmbio cultural e circulação de pessoas, que se deslocaram compulsoriamente de um continente a outro cruzando o Oceano Atlântico.

Ainda como parte da metodologia, investiguei como se davam as relações sociais dos refugiados em atuação nas Feiras por meio da perspectiva etnográfica, imergindo no campo a fim de observar como estes sujeitos conduziam seus negócios, se comunicavam e faziam a interação com os demais frequentadores dentro destes contextos.

Neste processo de observação participante com inspiração etnográfica[9], tive a possibilidade de interpretar como a pluralidade cultural viabiliza conexões interpessoais,

[9] Quando me refiro à pesquisa de inspiração etnográfica, quero dizer que não foi realizada uma observação contínua em diversos contextos, apesar de eu ter observado e frequentado as Feiras. Na verdade, foi realizado um trabalho de campo que englobava a observação participante com inspiração etnográfica.

fortalecendo e criando novos vínculos em meio a esse diversificado cenário culinário.

Mas quem são estes sujeitos? De onde vem? Quais aproximações e diálogos tive com estas pessoas? Que características comuns elas possuem em termos de idade, nacionalidade e tempo de permanência no país? Com base nas Feiras que já frequentei nas quais tive a oportunidade de me aproximar e conversar com alguns destes sujeitos, pude identificar algumas particularidades em comum:

- Na época em que frequentei a Feira Chega Junto na *Christ Church* e o Festival Rio Refugia, respectivamente localizados no bairro de Botafogo (Zona Sul) e da Tijuca (Zona Norte) no Rio de Janeiro, identifiquei que as nacionalidades dos participantes de origem africana eram de países da região da África Subsaariana, mais especificamente da África Centro-ocidental, como Nigéria, República Democrática do Congo, Togo, Angola, Camarões, e alguns eram afro-americanos que vieram do Haiti, vítimas de guerras civis e conflitos armados nos seus países;
- Observei dentre os empreendedores, a presença de mais mulheres a frente do negócio em relação aos homens; elas trabalham juntamente com seus filhos/as, onde estes são responsáveis pelo atendimento dos clientes enquanto as mães preparam e se encarregam da montagem dos pratos;
- Alguns destes indivíduos abrangem atualmente a faixa etária entre 39 a 50 anos, e seu tempo de permanência no Brasil é em torno de 10 a 15 anos.

Com o auxílio deste prévio recorte, tracei um panorama para a pesquisa de campo e construção dos dados etnográficos, a partir da observação que fiz durante as Feiras. A Feira Chega Junto, que desde janeiro de 2020 já não acontecia no último sábado do mês na *Christ Church*, de 2023 até 2024 era realizada todo primeiro final de semana de cada mês no Circuito Gastronômico da Casa Firjan[10], localizada no bairro de Botafogo no Rio de Janeiro. O motivo pela mudança do local deu-se em ocasião da pandemia da Covid 19, que teve início no primeiro trimestre de 2020, fazendo com que sua programação sofresse algumas alterações.

Em virtude do *lockdown* (quarentena), as edições presenciais foram suspensas entre março de 2020 e junho de 2021. A partir de julho de 2021 a Feira Chega Junto retornou às atividades presenciais, porém de forma itinerante em alguns bairros da cidade do Rio de Janeiro, onde somente em junho de 2023, passou a ter um local fixo na Casa Firjan em

[10] A Casa Firjan é uma instituição educacional que funciona como um núcleo de empreendedorismo e inovação, com cursos alinhados às novas exigências do mercado de trabalho e atividades culturais, e também como um ambiente de debate e elaboração de políticas públicas. É um espaço que oferece palestras, fóruns empresariais, projetos de inovação, laboratório de tendências, exposições, mostra de documentários, atividades culturais, além de cursos alinhados às competências exigidas para os profissionais e líderes do futuro. (Fonte: Casa Firjan)

atividade até dezembro de 2024, quando encerrou a programação neste espaço e integrou-se ao Festival Rio Refugia realizado no mês de junho.

Embora este Festival fosse realizado de forma presencial desde 2017, durante a pandemia as edições de 2020 e 2021 aconteceram de forma on-line, retornando ao modelo presencial somente em junho de 2022, ano o qual frequentei o evento pela primeira vez e sigo até então.

Em 2024 participei da 8ª edição do Festival Rio Refugia, onde tive a primeira experiência como pesquisadora em campo e não apenas frequentadora, conforme aconteceu nos anos anteriores à minha entrada no mestrado. Poder interagir e observar estes grupos de pessoas refugiadas durante o Festival, me fez entender o meu papel naquele lugar como uma observadora participante, alguém com o olhar e o ouvir apurados em busca de compreender as particularidades e experiências vivenciadas por estes sujeitos naquele contexto de sociabilidade e trocas.

De acordo com Geertz (1989), o trabalho etnográfico é baseado na observação participante, em que se busca construir uma descrição densa da realidade que é observada: “Na medida em que reforçou o impulso do antropólogo em engajar-se com seus informantes como pessoas ao invés de objetos, a noção de ‘observação participante’ foi uma noção valiosa.” (Geertz, 1989, p. 30). Esta observação direta e participante feita no campo, permite ao pesquisador estar no meio da comunidade que está sendo estudada. A etnografia, em resumo, é uma forma de estudar pessoas no sentido coletivo e não como indivíduos. Conforme define Angrosino (2009):

> Etnografia significa literalmente a descrição de um povo. É importante entender que a etnografia lida com gente no sentido coletivo da palavra, e não com indivíduos. Assim sendo, é uma maneira de estudar pessoas em grupos organizados, duradouros, que podem ser chamados de comunidades ou sociedades. O modo de vida peculiar que caracteriza um grupo é entendido como a sua cultura. Estudar a cultura envolve um exame dos comportamentos, costumes e crenças aprendidos e compartilhados do grupo (Angrosino, 2009 p. 16).

Segundo destaquei anteriormente, com o fim da programação da Feira Chega Junto em 2024, agora então integrada ao Festival Rio Refugia, vi a necessidade de incorporar mais uma Feira ao escopo da pesquisa de campo, e assim ter uma melhor compreensão das relações socioculturais promovidas nesses lugares de tantas trocas e dinâmicas em torno da comida. Após pesquisar sobre outras Feiras gastronômicas e culturais na cidade com a temática da imigração e refúgio, encontrei a Feira Multicultural Refúgio em Foco realizada pela Secretaria Especial de Direitos Humanos e Igualdade Racial da cidade do Rio de Janeiro

(SEDHIR-Rio)[11].

Ao propor uma abordagem qualitativa etnográfica durante os meses de abril a setembro de 2025, fiz o acompanhamento das atividades destes refugiados, onde frequentei a Feira Multicultural Refúgio em Foco e o Festival Rio Refugia como observadora participante, para a construção dos dados etnográficos junto a estes indivíduos, rememorando as entradas anteriores que tive neste campo. Dentro da minha realidade de trabalho, tenho convivido com esses grupos desde 2017 a partir das experiências do Abraço Cultural e das outras experiências, quando visitei a Feira Chega Junto e o Festival Rio Refugia, porém não como pesquisadora, mas alguém que aprecia a comida de rua, multiétnica e multicultural.

Não obstante, assim que iniciei o Programa de mestrado, essa observação tornou-se mais estruturada e orientada, na medida em que comecei a usar um diário de campo, criado a partir de uma reflexão que seguiu uma pergunta de pesquisa específica sobre a atuação desses indivíduos nas Feiras e na comercialização dos alimentos.

Uma vez estando nestes espaços, agora como investigadora e alguém que se propõe a realizar pesquisas continuadas, isto me permitiu identificar alguns sujeitos que são ao mesmo tempo informantes e interlocutores de pesquisa. Embora tenha recuperado questões anteriores à memória, meu estudo passou a ser elaborado sobretudo por intermédio de uma atitude etnográfica, a qual surgiu quando tive o interesse de pesquisa diretamente relacionado com a temática da culinária da diáspora africana e sua relação com o refúgio.

Dentro da perspectiva que trata o papel do pesquisador inserido no trabalho de campo, Oliveira (1996) se refere a três etapas imprescindíveis para o exercício de uma pesquisa - o Olhar, o Ouvir e o Escrever - e explica detalhadamente como se dá esse processo empírico:

> Examinados O Olhar, o Ouvir e o Escrever, a que conclusões podemos chegar? [...] Se o Olhar e o Ouvir constituem a nossa “percepção” da realidade, focalizada na pesquisa empírica, o Escrever passa a ser parte quase indissociável do nosso "pensamento", uma vez que o ato de escrever é simultâneo ao ato de pensar. Quero chamar a atenção sobre isso, de modo a tornar claro que - pelo menos no meu modo de ver - é no processo de redação de um texto que nosso pensamento caminha, encontrando soluções que dificilmente aparecerão "antes" da textualização dos dados provenientes da observação sistemática. Sendo assim, seria um equívoco imaginar que, primeiro, chegamos a conclusões relativas a esses mesmos dados, para, em

[11] A Secretaria Especial de Direitos Humanos e Igualdade Racial da cidade do Rio de Janeiro (SEDHIR-Rio) foi criada em 2 de janeiro de 2025 e faz parte da pasta de Direitos Humanos e Igualdade Racial, que tem como responsabilidade coordenar políticas públicas voltadas para a promoção da igualdade racial e a defesa dos direitos humanos. Suas ações estão direcionadas ao "enfrentamento da discriminação e ao fortalecimento de iniciativas que assegurem a dignidade e o respeito às diversidades". A secretaria inclui o Conselho Municipal de Defesa dos Direitos do Negro (COMDEDINE), que desenvolve e monitora ações afirmativas, e a Coordenação de Promoção da Igualdade Racial (CPIR), voltada para articular iniciativas que valorizem a diversidade e combatam o racismo. "Além disso, a secretaria também incorpora a Coordenação de Direitos Humanos (CDH), ampliando seu alcance para temas relacionados à segurança pública, proteção social e respeito às liberdades individuais". (Fonte: O Globo Disponível em: Cidade do Rio agora terá secretaria de Igualdade Racial Acesso em 18 de julho de 2025)

> seguida, podermos inscrever essas conclusões no texto. Portanto, dissociando-se o "pensar" do "escrever". Pelo menos minha experiência indica que o ato de escrever e o de pensar são de tal forma solidários entre si que, juntos, formam praticamente um mesmo ato cognitivo (Oliveira, 1996 p. 28-29).

Estes “atos cognitivos”, assim definidos pelo autor, desempenham papeis distintos, onde cabe ao Olhar e ao Ouvir a percepção do pesquisador, enquanto o Escrever fica com a desafiadora tarefa de se produzir o pensamento e documentar as percepções coletadas através da construção do texto: “[...] é o Escrever, particularmente no gabinete, que surge como o momento mais fecundo da interpretação; e é por meio dele - quando se textualiza a realidade sociocultural - que o pensamento se revela em sua plena criatividade”. (Oliveira, 1996, p.13)

O Olhar e o Ouvir constituem essa primeira etapa da pesquisa pois são os atos cognitivos já presentes no trabalho de campo propriamente dito. Por intermédio dessa presença em campo, pretendo captar os registros no diário a fim de que possam transcrever, posteriormente, os fenômenos socioculturais que estou observando nas Feiras. Quando Oliveira (1996) refere-se ao ato de Escrever como “configuração final do produto desse trabalho” (p. 22), ele menciona o livro *Trabalhos e vidas: o antropólogo como autor*, de Geertz (1988b), para explicar melhor este assunto.

No livro, Geertz (1988b) separa o momento da investigação empírica em duas etapas: na primeira, com o investigador “estando lá” *(being there)* e vivendo a situação de estar em campo; e a segunda, onde esse investigador trabalha os dados que foram observados “estando aqui” *(being here)*, ou seja, no seu gabinete, já no processo de escrita distinguindo o que se escreve durante o trabalho de campo, como as anotações rabiscadas no diário, e o que se escreve depois do campo, textualizando estas anotações em forma de discurso. (Oliveira, 1996, p. 22).

Sobre estes momentos distintos da investigação pontuados por Geertz, Oliveira (1996) ratifica a importância do exercício de Escrever, durante e fora da observação em campo, quando diz:

> E se tomarmos ainda Geertz por referência vemos que, na maneira pela qual ele encaminha suas reflexões, é o Escrever “estando aqui”, portanto fora da situação de campo, que cumpre sua mais alta função cognitiva. Por quê? Devido ao fato de iniciarmos propriamente no gabinete o processo de textualização dos fenômenos socioculturais observados "estando lá" (Oliveira, 1996, p. 22-23).

Aquilo que se escreve no diário de campo e a produção do texto etnográfico final são modos de escrever diferenciados, pois trata-se de um processo de escrita que passa por etapas: as iniciais, onde obtêm-se os dados pelo o Olhar e o Ouvir, e a final na qual o ato de

escrever e o de pensar incorporam-se de forma solidária, formando praticamente o mesmo ato cognitivo. Diante destas duas etapas da escrita em diferentes contextos, Oliveira (1996) reflete sobre a importância de escrever e reescrever neste processo de produção de conhecimento, ao justificar que:

> Entendo que ocorra na elaboração de uma boa narrativa que o pesquisador, de posse de suas observações devidamente organizadas, já inicie o processo de textualização, uma vez que esta não é apenas uma forma escrita de simples exposição (uma vez que há também a forma oral), porém é a produção do texto também produção de conhecimento. Não obstante, sendo o ato de escrever um ato igualmente cognitivo, esse ato tende a ser repetido quantas vezes for necessário; portanto, ele é escrito e reescrito repetidamente, não apenas para aperfeiçoar o texto do ponto de vista formal, mas também para melhorar a veracidade das descrições e da narrativa, aprofundar a análise e consolidar argumentos (Oliveira, 1996, p. 29).

Meu propósito neste processo empírico de observação é poder relatar as experiências e vivências destes grupos, no seu momento de interação social e intercâmbio cultural, cumprindo assim o papel do pesquisador que direciona o olhar, o ouvir e o escrever a fim de alcançar e interpretar os resultados dessas relações sociais.

A maneira com a qual participei das Feiras antes de ingressar no mestrado e as percepções e experiências que resgatei em memória até aqui, certamente não são as mesmas que estou tendo a partir de agora, ao compreender que a construção dessa memória é um elemento fundamental no momento da escrita. Oliveira (1996) afirma que a memória é o elemento essencial para que o Escrever aconteça, ao declarar que:

> os dados contidos no diário e nas cadernetas de campo ganham em inteligibilidade sempre que rememorados pelo pesquisador; o que equivale dizer que a memória constitui provavelmente o elemento mais rico na redação de um texto, contendo ela mesma uma massa de dados cuja significação é mais bem alcançável quando o pesquisador a traz de volta do passado, tornando-a presente no ato de escrever (Oliveira, 1996, p. 31).

Portanto, ao seguir esse caminho metodológico e fazendo uso de anotações em diário, meu papel como pesquisadora não é apenas descrever aquilo que se vê em campo diante de uma realidade já pronta. Hoje, desde Geertz, a concepção trata da etnografia como um processo de interpretação. Deste modo, meu intuito é utilizar esta prática atribuída por Geertz, pois a realidade observada trata de algo que não está pronto; o campo muda, ele passa por uma transformação, uma vez que o pesquisador em campo é também um participante. Com isso, interpretei tais anotações considerando as observações realizadas, pois acreditei que desta maneira seria possível proporcionar a descoberta de realidades que algumas vezes escapam às outras estratégias de investigação.

Diante das considerações previamente pontuadas a respeito de como o trabalho etnográfico foi direcionado nesta pesquisa, a partir deste momento inicio a apresentação da

dissertação. Na introdução trouxe as questões gerais nas quais elenco os tópicos principais que estruturam o trabalho e serão discutidos mais adiante, como os objetivos, problema de pesquisa, justificativa e metodologia, e para a versão final da dissertação, faremos a apresentação de três capítulos.

No primeiro capítulo, faço uma breve exposição do panorama mundial na passagem de 2010 para 2011, diante do colapso humanitário causado pelas guerras, disputas geopolíticas e conflitos armados, em resposta aos protestos populares antigovernamentais na Primavera Árabe[12], tensionando o contexto global do século XXI e acirrando o que se chamou de crise migratória africana em 2015. A Primavera Árabe foi marcada como um período de grande instabilidade política no Norte da África e no Oriente Médio, regiões assinaladas pela insatisfação e revoltas populares em oposição à crise econômica, opressão, ameaça à democracia e violação de Direitos Humanos imposta por governos ditatoriais.

A partir desse contexto, destaco como o agravamento destes conflitos, especificamente em países da África Subsaariana[13], impactaram milhões de civis, levando-os a fugir dos seus países ao tomarem a difícil decisão pelos caminhos do refúgio em busca de sobrevivência. Deste modo, abordarei aspectos da crise migratória africana a fim de aprofundar o referencial teórico em diálogo com os conceitos de diáspora, migração e refúgio.

Além de abordar tais conceitos, os quais considero de grande importância para a contextualização da minha pesquisa, onde trago o tema refúgio como um ponto de partida, farei um breve mapeamento da culinária africana. Ao descrever algumas receitas de pratos característicos do continente, relaciono seus ingredientes e modos de preparo com o fato de que, embora as pessoas deixem seu lugar de origem, ainda preservam por muito tempo seus hábitos alimentares através das memórias resgatadas pela comida afetiva.

---

[12] A Primavera Árabe foi uma onda revolucionária de protestos e manifestações populares que ocorreu, a partir de dezembro de 2010, por todo o Norte de África e Médio Oriente e que se tem prolongado, desde então, no tempo e no espaço, de forma complexa e inacabada. A vaga de protestos teve início na Tunísia, a 18 de dezembro de 2010, quando das manifestações que se seguiram à autoimolação pelo fogo de Mohamed Bouazizi. O sucesso destes episódios tunisinos inspirou uma vaga de protestos que se alastrou à Argélia, Jordânia, Egito, Iêmen, Líbia, Bahrein, Síria, Iraque, Jordânia, Kuwait, Marrocos, Omã, Líbano, Mauritânia, Arábia Saudita e Israel, mostrando a transversalidade do descontentamento na região, ainda que com contextos e trajetórias nacionais claramente distintos.
Na linha comum de protesto estava a revolta contra as constantes violações de Direitos Humanos, a deficiente representação política, a fragmentação social, o desemprego, a inflação, e as desigualdades económicas decorrentes das políticas públicas de capitalismo de periferia e de regimes políticos autoritários.
[...]Mais do que um confronto ao autoritarismo dos regimes políticos em vigor, estas revoltas podem ser tidas como desafio à atual estrutura do capitalismo global. (Santos, 2012 p. 168).

[13] De acordo com Williams (2019), “a crise dos deslocados à força em África faz parte de uma tendência que tem vindo a acelerar desde 2005. Cerca de 84 por cento dos 25 milhões dos deslocados à força, no continente, provém de 8 países em conflito, nomeadamente: do Sudão do Sul, da República Democrática do Congo (RDC), da Somália, do Sudão, da Etiópia, da Nigéria, da República Centro-Africana (RCA) e dos Camarões. (Fonte: Atravessando fronteiras: A crise dos deslocados em África e as suas implicações para a segurança)

Já no segundo capítulo, procuro trazer a ideia de territórios representados como espaços de (sobre)vivência e (re)construção da identidade do refugiado africano, dando foco aos processos geográficos de desterritorialização e reterritorialização. Paralelamente, proponho um diálogo entre os autores que tratam destes conceitos, tais quais Rogério Haesbaert (2004), Milton Santos (2007), Marcelo Lopes de Souza (2000, 2013), e como esse movimento de saída e chegada dos territórios possibilita as dinâmicas sociais em torno dos indivíduos em situação de refúgio no cenário contemporâneo da globalização.

Falarei também dos espaços de sociabilidade, intercâmbio cultural e acolhimento de grande importância na chegada e permanência dos refugiados, bem como o papel das instituições que oferecem subsídios e oportunidades para que estes indivíduos tenham uma melhor adaptação aos costumes da cidade e acesso às oportunidades.

No terceiro capítulo farei uma análise dos três elementos que destaco neste trabalho - culinária africana, memória e refúgio -, como componentes importantes que constituem a narrativa da memória social desses refugiados, os quais manifestam na comida e nas relações sociais, hábitos, emoções e saberes, e reforçam seu pertencimento no processo de formação de uma nova identidade territorial.

Para falar da identidade que intersecciona estes elementos e permite com que estes indivíduos não apenas estabeleçam vínculos com o novo território e nova cultura, mas também reafirmam sua existência, destacarei na pesquisa o conceito de identidade segundo Hall (2006) e a importância dos vínculos com os lugares de onde vieram, recriando-os e negociando com as novas culturas, mas sem perder completamente suas identidades.

Complementando o ciclo do terceiro capítulo, apresento como os corpos negros em diáspora na contemporaneidade, que cruzaram o Atlântico levados pelas marés dos fluxos migratórios forçados do século XXI, encontraram na memória e em seus próprios atravessamentos, a possibilidade de recomeço em meio ao refúgio. Neste aspecto, pontuarei como esta nova diáspora que, mais uma vez, dispersou africanos e africanas pelo mundo, revela nos deslocamentos transatlânticos dois importantes conceitos - de transmigração e transatlanticidade - da historiadora Beatriz Nascimento, e a relação existente entre o corpo negro e o território como verdadeiros espaços de resistência da cultura africana.

Ainda neste capítulo, trarei as narrativas dos refugiados a fim de destacar suas histórias ao chegarem no Brasil, para aprofundar a discussão sobre o que se conceitua como democracia racial. O intuito, é analisar como estes sujeitos fora do seu território de origem foram capazes de recriar, através do trabalho com a comida, formas de sobrevivência no processo de construção de identidades e novos vínculos, apesar de, somente aqui, se perceberem como negros, africanos e refugiados.

Por fim, compartilho minhas percepções no trabalho de campo por meio de entrevistas realizadas com três interlocutores - um homem e duas mulheres -, respectivamente oriundos

da República Democrática do Congo, Nigéria e Angola. A escolha por entrevistá-los deu-se por dois fatores: (a) o fato de regularmente encontrá-los nas mesmas Feiras e eventos de gastronomia de rua que visitei; (b) e ao notar as frequentes e longas filas que se formavam em suas barracas, com clientes ávidos por provar os pratos típicos de origem africana.

Como frequentadora, mas também pesquisadora, aos poucos fui me aproximando destes sujeitos e percebendo como a comida que ao mesmo tempo atrai olhares curiosos, denota as nuances de uma culinária farta e que sustenta famílias de refugiados que vivem na cidade. Seus pratos tradicionais e variedade de ingredientes evidenciam como a arte de cozinhar marca culturalmente a forma com a qual cada povo se alimenta, a partir dos seus processos alimentares e fazeres culinários.

Neste capítulo final busco, assim, destacar a versatilidade dessa culinária e o protagonismo da cultura alimentar das muitas Áfricas que habitam em África, vivenciando os fazeres culinários recriados nas Feiras ao ar livre, e convidando a todos e todas que apreciam a comida de rua. Esse contexto tornou possível a aproximação que me permitiu conhecer um pouco mais sobre as histórias de vida destes refugiados e migrantes, que apesar das suas particularidades, conectam-se pela comida e pela cultura da diáspora africana.

1. Na diáspora, onde tudo recomeça

O panorama mundial da acentuada crise humanitária, as guerras civis, as migrações forçadas e os milhões de refugiados dispersos pelo mundo, me pareciam um filme com cenas assustadoras e reais de disputas geopolíticas e conflitos que ocasionaram nas tensões globais do século XXI, e principalmente no continente africano. Com o agravamento dos conflitos armados no norte da África em 2011, as vidas de milhões de africanos foram colocadas em risco, sendo forçados a fugir dos seus territórios de origem em busca de sobrevivência e refúgio[14].

Em virtude da crise migratória africana intensificada em 2015, me recordo das especulações levantadas pela sociedade internacional na época e grande parte dos espectadores à distância, alguns países da União Europeia e potências mundiais, em relação às políticas de imigração para receber e acolher os solicitantes de refúgio. “Abrir ou não abrir as fronteiras?” era a pergunta mais frequente e que ao mesmo tempo acalorava as discussões sobre o assunto.

Foi em meio a esses diálogos atravessados e repletos de porquês, que me deparei com o trecho de um debate intitulado *Accueillir toute la misère du monde …? (*Acolher toda a miséria do mundo …?) no programa *Ce soir (ou jamais!)*[15] do canal France2[16], onde uma das participantes, a escritora senegalesa e residente na França, Fatou Diome, se posicionou com veemência e coragem ao falar a respeito da questão dos refugiados africanos, imigração e racismo na Europa. Sua fala me impactou profundamente, a ponto de anos depois, ter sido um fator que endossou minha escolha em pesquisar a temática do refúgio de africanos.

Diome (Figura 15), nascida na pequena ilha de Niodior no Senegal, situada na costa oeste da África, ao frequentar a escola local aprendeu o francês desde pequena, algo que despertou sua paixão pela literatura francesa. Formada em Literatura Moderna na Universidade de Marc Bloch em Estrasburgo, na França, seguiu sua trajetória acadêmica como professora e escritora. Foi através dos seus livros que usou a literatura para falar da luta pela igualdade, destacando as questões relacionadas a identidade, origem e imigração. Em seu primeiro romance – *Le Ventre de l’Atlantique* (O Ventre do Atlântico, 2003) -, a

[14] Fonte: AGUIAR, C. M. Refugiados: entre a política do medo e da solidariedade. Estadão Noite, 03 set. 2015 Disponível em: https://www.academia.edu/15383676/Refugiados_entre_a_pol%C3%ADtica_do_medo_e_a_solidariedade Acesso em: 17 jul. 2025

[15] Fonte: Ce soir ou jamais - YouTube

[16] O France2 é o principal canal de televisão público francês e o segundo mais visto na França. Os outros canais públicos franceses são a France 3, a France 4 e a France 5, que fazem parte do grupo France Télévisions. Foi inaugurada em 1964 com o nome de RTF Télévision 2.

escritora contemporânea narra sobre os desafios em ser um imigrante na França ao retratar a vida de senegaleses e senegalesas em busca de qualidade de vida[17].



Figura 15: Fatou Diome, durante debate no programa *Ce soir (ou jamais!)* do canal France2 24/04/2025 - Fonte: Fatou Diome sobre migração: "Chega de hipocrisia. Ou seremos ricos juntos, ou afundaremos juntos" - Por dentro da África

Durante o debate sobre imigração e racismo exibido em abril de 2015, ela quebrou protocolos ao expressar abertamente sobre os retrocessos do racismo e as adversidades enfrentadas por refugiados africanos negros no processo de imigração na Europa. Com muita propriedade, disse que a Europa não podia mais viver em uma redoma de vidro, “isolados como peixinhos dourados na fortaleza europeia”[18], pois não estavam sozinhos no mundo. Nesta fala, a escritora senegalesa enfatizou:

> [...] Senhores, vocês não vão ficar isolados como peixinhos dourados na fortaleza europeia. A crise atual nos mostrou isso. Nos dias de hoje a Europa não será mais poupada, enquanto existir conflitos em outras partes do mundo. A Europa não será opulenta, enquanto existir miséria em outras partes do mundo (informação verbal)[19].

Quando Fatou Diome rebate a fala de Thierry Baudet, um dos participantes do debate, ela se posiciona contra as ideias do escritor holandês. Baudet se mostrava contrário à imigração em massa, a qual considerava um problema para a Europa. Ele chegou a comparar

---

[17] Fontes: Análise Crítica da obra O ventre do Atlântico de Fatou Diome e Fatou Diome (1968) – Biografias de Mulheres Africanas Acesso em 18 de julho de 2025

[18] Trecho transcrito do debate com DIOME, Fatou. Ce soir ou jamais. Youtube, 24 de abril de 2015. Disponível em: Fatou Diome dans Ce soir (ou jamais!) - L'essentiel - YouTube Acesso em: 13 de janeiro de 2025

[19] Trecho transcrito do debate com DIOME, Fatou. Ce soir ou jamais. Youtube, 24 de abril de 2015. Disponível em: Fatou Diome dans Ce soir (ou jamais!) - L'essentiel - YouTube Acesso em: 13 de janeiro de 2025

a chegada dos imigrantes a uma “invasão” do continente europeu.

Em resposta, a escritora alerta para a urgência das nações europeias pensarem coletivamente diante de uma crise humanitária tão grave e defende que, para enfrentar essa crise, os países precisam “furar” suas próprias bolhas, pois já não há mais espaço para isolamento, destacando que vivemos em uma sociedade globalizada, onde indivíduos de diferentes nacionalidades migram, se instalam em novos territórios, estabelecem moradia, pagam impostos e enriquecem o país como cidadãos produtivos.

A consternação de Diome diante do silêncio da União Africana e indiferença da União Europeia, deu-se pelo fato de que as mortes dos indivíduos negros africanos não sensibilizavam a opinião pública internacional, tampouco aos grandes blocos de países da África e Europa. Como em um desabafo, ela relata:

> Mas eu queria sublinhar uma coisa, o seu discurso só é legítimo por causa do silêncio da África. E eu gostaria de expressar minha indignação frente ao silêncio da União Africana. As pessoas que morrem nas praias — e aqui eu meço minhas palavras: Se fossem brancos? A terra inteira estaria tremendo. Mas são negros e árabes que morrem, e eles valem menos (informação verbal)[20].

Era preciso “pensar no coletivo agora, ou jamais pensarmos”, ela afirmou. Na verdade, sua crítica se deu pelo fato de que parte da União Europeia buscava formas de se desvencilhar da responsabilidade de acolher e proteger estes solicitantes de refúgio, contrapondo a Convenção de Genebra[21] sobre o Estatuto dos Refugiados, o qual consolida instrumentos legais internacionais relativos aos refugiados e os países que os acolhem.

Durante o debate, a senegalesa cita Aimé Césaire (2010) em relação a um trecho do livro *Discurso Sobre o Colonialismo,* ao confrontar os convidados presentes, em sua maioria homens brancos europeus, quando diz: “A segunda coisa, culturalmente, e aqui me lembro de uma palavra de Aimé Césaire, é que uma civilização, por mais engenhosa que seja, se volta contra si mesma: você não é nada sem o resto da humanidade, e isso acontece aqui na Europa.” (informação verbal)[22]

A escritora reforça sua crítica sobre a forma com a qual a civilização ocidental sempre

---

[20] Trecho do debate com DIOME, Fatou. Ce soir ou jamais. Youtube, 24 de abril de 2015. Disponível em: Accueillir toute la misère du monde … ? – (2/5) –Ce soir (ou jamais !) – 24/04/15 Acesso em: 13 jan. 2025

[21] A Convenção de Genebra é uma série de tratados criados após a Segunda Guerra Mundial, composta por quatro Convenções e três Protocolos Adicionais, onde estabeleceu-se os padrões legais internacionais para tratamento humanitário durante tempos de guerra. Os padrões foram aceitos em 12 de agosto de 1949 e, com algumas exceções, ratificados por 196 países ao redor do mundo. (Fonte: Convenções de Genebra completam 70 anos | As Nações Unidas no Brasil Acesso em: 9 dez. 2024)

[22] Trecho do debate com DIOME, Fatou. Ce soir ou jamais. Youtube, 24 de abril de 2015. Disponível em: Accueillir toute la misère du monde … ? – (5/5) –Ce soir (ou jamais !) – 24/04/15 - YouTube Acesso em: 13 jan. 2025

teve o colonialismo e o racismo caminhando de mãos dadas, como componentes chaves do capitalismo, um sistema social e econômico que utiliza esta estrutura para enraizar preconceitos sobre a cor e a cultura de determinados povos. Sobre esta relação em que colonialismo e racismo cooperam mutuamente, Césaire pontua que:

> O fato é que a civilização "chamada europeia", a civilização "ocidental", tal como foi moldada por dois séculos de regime burguês, é incapaz de resolver os dois principais problemas que sua existência originou: o problema do proletariado e o problema colonial. Esta Europa, citada ante o tribunal da "razão" e ante o tribunal da "consciência", não pode justificar-se; e se refugia cada vez mais em uma hipocrisia ainda mais odiosa, porque tem cada vez menos probabilidades de enganar.
> A Europa é indefensável (CÉSAIRE, 2010, p.15).

Apesar de na época sequer imaginar que anos após entraria no programa de mestrado em Relações Étnico-raciais, naquela ocasião de imenso desconforto diante de um cenário humanitário caótico, fruto dos deslocamentos compulsórios provocados pelas guerras no norte do continente africano, me vi diante de indagações que foram fundamentais para o arcabouço reflexivo deste trabalho de pesquisa.

Poder me aproximar do contexto social vivenciado pelos refugiados africanos na cidade do Rio de Janeiro, me fez olhar a questão do refúgio pela perspectiva dos atravessamentos revelados por Fatou Diome no debate de 2015, e ao mesmo tempo, compreender que muitos dos problemas que assolam a África contemporânea vêm sendo arrastados desde o período do colonialismo europeu, com desdobramentos que intensificaram os antagonismos e conflitos armados nos territórios africanos.

Responsabilizar o colonialismo europeu por ser o catalisador das guerras que há anos vem fragmentando a África, é uma evidência de que os interesses econômicos no território africano têm contribuído com a inconstância política no continente, em meio a sucessivos processos de exploração e expropriação.

Quando menciono estes dois processos característicos do colonialismo, é com o intuito de tocar no ponto chave de um sistema cujas dinâmicas econômicas no contexto de um mundo globalizado, torna-se um dos fatores responsáveis pela movimentação dos fluxos migratórios ao longo da história: o capitalismo.

Partindo de uma perspectiva capitalista que se "alimenta" e se beneficia das desigualdades econômicas e sociais, culminando muitas vezes nestes deslocamentos socioespaciais, como as migrações forçadas e o refúgio, temos uma compreensão de que o cenário de instabilidade no pós independência de alguns países da África, na verdade denota que o papel do colonizador europeu desde sempre foi ignorar a multiplicidade étnica, as políticas territoriais, e a pluralidade cultural africana.

É preciso também ressaltar que "o capitalismo teve entrelaçamentos profundos com a

opressão racial" (Fraser, 2024, p. 53), além de refletir sobre como esses entrelaçamentos impactaram (e seguem impactando) diretamente os corpos negros no decorrer da história, e entender a imbricação estrutural desse sistema capitalista com a opressão racial.

No livro *Como a Europa Subdesenvolveu a África,* Walter Rodney (2022) traz indícios de que o peso da exploração na África pelas mãos do colonizador europeu foi propositalmente desproporcional e se valia de justificativas raciais para subjugar e tratar o trabalhador africano injustamente. No capítulo 6 do seu livro, intitulado *Colonialismo como Sistema de Subdesenvolvimento da África*, o autor nos convida a repensar (e refletir!) que o preço pago pelo homem negro por carregar o fardo do homem branco foi altíssimo.

A colonização europeia na África, devido à partilha do continente, foi formalizada na Conferência de Berlim e durou pouco mais de 70 anos (entre 1884-1885 até a segunda metade do século XX), algo que é considerado um curto tempo no contexto de desenvolvimento histórico universal. Mas por que esse curto período de colonização causou estragos quase irreversíveis? Porque o continente africano perdeu poder. E o poder é o determinante fundamental na sociedade humana. Foi por meio do colonialismo (poder) que os europeus se apropriaram diretamente das instituições sociais africanas e essa apropriação teve reflexos futuros no processo de independência das ex-colônias e, consequentemente, na crise migratória africana em 2015.

Quando Rodney (2022, p. 253) diz que "o colonialismo era a negação da liberdade", toca em algo valioso e inegociável. A liberdade de ser e existir do corpo negro ameaçado pelas violações dos direitos humanos, miséria, insegurança política, e que levaram muitos africanos ao caminho do refúgio. O colonialismo interrompeu o desenvolvimento africano por meio de incansáveis tentativas de apagamento.

É inegável como o texto de Rodney causa profundo impacto principalmente pela forma com a qual ele revela as entranhas do processo de colonialismo na África, e onde podemos observar o quanto estes processos ainda implicam diretamente no desenvolvimento dos povos negros africanos e da própria diáspora. Nesse momento compreendi que um dos pilares do tema da minha pesquisa - o refúgio - dialoga com o assunto.

Falar de fluxos migratórios forçados, crise migratória africana e refúgio conduz esta pesquisa adiante, ao mesmo tempo que nos transporta para os temas do racismo e xenofobia. A instabilidade política, econômica e as violações de direitos humanos causadas por guerras, pobreza, conflitos civis e perseguições em países do continente africano, que ocasionam as migrações forçadas, têm em sua origem sequelas do que o colonialismo deixou de herança para o continente africano, como a tentativa de impedir seu crescimento econômico pelo viés do racismo.

A negação da liberdade a que Rodney se refere, conversa sobre essa busca por um novo lugar e uma nova liberdade de pessoas deslocadas devido aos processos de migração, em busca de sobrevivência e recomeço.

Por este motivo, destaco neste trabalho que o direito à liberdade é algo crucial e irrevogável para pessoas em situação de refúgio, em contraponto a essa negação da liberdade que o colonialismo tentou e que o neocolonialismo ainda tenta impor a população negra, por intermédio do racismo.

1.1 Compreendendo os fluxos migratórios: diáspora, migração e refúgio

O conceito de diáspora está relacionado ao movimento de dispersão forçada ou voluntária, espalhamento ou deslocamento de um povo para diferentes regiões no mundo[23]. Em meio a este movimento compulsório, indivíduos deixam seu território de origem trazendo consigo memórias, modos de vida, saberes, habilidades, culturas, práticas religiosas, alimentares, línguas e tudo mais que remete às suas vivências e identidade.

Neste trabalho, onde teremos a diáspora africana como componente chave na conexão entre culinária, refúgio e memória, falarei dos sujeitos que conseguiram reinventar seus hábitos e fazeres apesar dos fluxos migratórios, (re)construindo novas formas de viver que possibilitaram a existência das sociedades afro-diaspóricas em outros territórios fora da África.

Por volta do final de 2010, dava-se início a uma das maiores crises humanitárias desde a Segunda Grande Guerra Mundial[24], resultado da sequência de protestos que ocorreram neste período até 2013 na região do norte da África e do Oriente Médio: a Primavera Árabe. Este processo de manifestações acabou por desencadear mais conflitos no continente africano contribuindo para o aumento das migrações africanas, não apenas internamente rumo aos países vizinhos, mas principalmente em direção a Europa.

Este movimento de fuga em massa da África pelos refugiados que se deslocaram na procura por melhores condições de vida, tornou-se uma ferida aberta para o Conselho de Segurança da Organização das Nações Unidas (ONU), União Europeia (UE) e grande parte dos demais países desenvolvidos, direta ou indiretamente inseridos nesse contexto. E como toda ferida grave, precisava ser tratada com urgência. A peregrinação pela vida, representada pelos fluxos migratórios motivados por guerras e perseguições políticas, tornou-se um tema de preocupação e consternação internacional, atraindo os olhares das sociedades pelo mundo para o fenômeno migratório que causou uma certa histeria coletiva, visto como uma

[23] Fonte: O que é Diáspora? Entenda o conceito e seus principais exemplos - Significados
[24] Fonte: A crise migratória no mundo contemporâneo e os direitos dos refugiados | Jusbrasil

grande ameaça aos países desenvolvidos.

E por que ameaça? As travessias da morte que cruzaram o mar Mediterrâneo, por exemplo, com milhares de africanos amontoados em embarcações precárias e insalubres, revelavam imagens de total descaso pelas vidas desses refugiados, por parte de alguns dos Estados - Membros da União Europeia (UE), que se mostraram resistentes ao acolhimento dos migrantes vindos da África em busca de sobrevivência e refúgio.

Na imagem a seguir (Figura 16)[25],migrantes africanos foram interceptados em abril de 2015 pela Operação Tritón[26], após cruzarem as fronteiras marítimas europeias pela via de acesso do mar Mediterrâneo. No mesmo ano, mais de 1600 pessoas vítimas do fluxo migratório irregular morreram na travessia ao tentarem chegar à costa europeia.



Figura 16: Imigrantes africanos chegando à Europa
Fonte: AP Photo/EFE/Manuel Lerida (Publicado em 24/04/2015)

A acentuação destes fluxos pela crise migratória africana foi motivada por inúmeras

[25] Fonte: Resolver crise migratória no Mediterrâneo: questão de dinheiro? - Vermelho

[26] A Operação Tritón foi uma das missões lançadas pelas autoridades da União Europeia (UE) para resgatar imigrantes no mar Mediterrâneo. Os países-membros eram coordenados pela Frontex - Agência Europeia da Guarda de Fronteiras e Costeira -, que fazia a vigilância das fronteiras externas e combate às atividades de tráfico de pessoas e contrabando. (Fonte: G1 - Conheça as missões de resgate de imigrantes no Mediterrâneo - notícias em Mundo)

causas, como a instabilidade política, econômica e as violações de direitos humanos, resultado das guerras, pobreza, conflitos civis e perseguições, fazendo com que cidadãos africanos protagonizassem mais uma vez o movimento da diáspora.

Vale ressaltar que esta "forma de migrar"[27] dos refugiados é bem diferente dos reconhecidos apenas migrantes, que migram por escolha pessoal e não por estar diante de alguma ameaça direta ou dos perigos iminentes dos cenários de guerra, por exemplo. A situação do refugiado além de extremamente delicada, muitas vezes é seu último recurso pela sobrevivência. Um processo doloroso de afastamento dos próprios vínculos culturais, história, família, território, casa, por momentos até de abandonar hábitos que alicerçam a sua própria identidade.

A ACNUR classifica como refugiados[28] "as pessoas que estão fora de seu país de origem devido a fundados temores de perseguição relacionados a questões de raça, religião, nacionalidade, pertencimento a um determinado grupo social ou opinião política, como também devido à grave e generalizada violação de direitos humanos e conflitos armados". São aqueles que ao verem suas vidas, segurança, e principalmente, a liberdade em ameaça, por questões de conflitos e violação dos direitos humanos, fogem dos seus países na procura por proteção e sobrevivência.

Para André de Carvalho Ramos (2011), no campo do direito internacional, o refúgio é uma proteção legal de caráter internacional específica e necessária para indivíduos que têm sua vida ou integridade física em risco no país de origem, pelos mesmos motivos descritos pela ACNUR. Pela Lei brasileira nº 9.474 de 1997[29], disciplinando o estatuto do refugiado no Brasil, ele diz que:

> De acordo com o artigo 1º da Lei é considerado refugiado todo indivíduo que, devido a fundados temores de perseguição por motivos de raça, religião, nacionalidade, grupo social ou opiniões políticas, encontre-se fora de seu país de nacionalidade e não possa ou não queira acolher-se à proteção de tal país, ou aquele que não tendo nacionalidade e estando fora do país onde antes teve sua residência habitual, não possa ou não queira regressar a ele, em função da perseguição odiosa já mencionada (Ramos, 2011, p.29).

O cenário global imerso na temática do refúgio nos faz olhar também em direção às fronteiras africanas e para as Américas. Embora parte dos refugiados tenham optado pelo deslocamento externo em direção a Europa, arriscando suas vidas ao cruzar o mar Mediterrâneo[30], destaca-se o fato de que a quantidade daqueles que buscaram refúgio

---

[27] Fonte: Entenda as diferenças entre refugiados, migrantes e apátridas

[28] Fonte: Refugiados | ACNUR Brasil

[29] Art. 1° da Lei n° 9474/1997 (disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9474.htm Acesso em 31 de outubro de 2025.

[30] Segundo a Organização Internacional para as Migrações (OIM), em 2015 mais de 200 mil pessoas entraram ilegalmente na Europa cruzando o mar Mediterrâneo. Mais de 2 mil delas não sobreviveram à perigosa travessia. Entre as vítimas estão sírios e iraquianos, mas a maioria vinha da África.

cruzando as fronteiras mais próximas, dentro do próprio continente africano, é ainda maior. No final de 2016, a ACNUR revela que foram quase 20 milhões de pessoas deslocadas residentes da África Subsaariana[31], região que segue recebendo a maior parcela de pessoas refugiadas no continente.

Todavia, os que se direcionaram para as Américas, por exemplo, segundo o relatório Refúgio em Números 2023[32], um estudo produzido anualmente pelo Observatório das Migrações Internacionais (OBMigra) e que analisa dados do governo federal relacionados ao refúgio no Brasil, só em 2022 o país recebeu 50.355 solicitações de reconhecimento da condição de refugiado. Embora a maioria dos pedidos recebidos fosse representada por venezuelanos (67%), destacam-se os indivíduos de nacionalidade cubana (10,9%) e angolana (6,8%), dentre outras de origem africana vindos da Nigéria, Camarões, além dos afrodescendentes oriundos da região do Caribe, como Haiti e República Dominicana.

A partir destes dados, surgiu-me então a pergunta: por que alguns refugiados africanos escolheram vir para o Brasil? Historicamente e por questões de proximidade cultural, o Brasil, sendo um país de origem escravocrata, tem a maior população negra do mundo fora do continente africano[33]. Mas esta característica por si só, não justifica a escolha pelo Brasil.

Apesar dos laços históricos e culturais que aproximam o país e o continente africano, há outros fatores importantes: avanços na legislação de imigração, políticas de acolhimento ao migrante, oportunidades acadêmicas, além das redes de apoio de outros africanos que já vivem no Brasil, o que facilita a vinda de novos migrantes. Por outro lado, não se pode afirmar que a escolha do Brasil como destino destes refugiados deu-se, por exemplo, pela ideia de uma democracia racial perpetuada ao longo de uma construção histórica que nega os processos raciais e segue promovendo uma lógica colonialista sobre o país. De acordo com Nilma Lino Gomes (2018):

> A democracia racial fala de uma diferença homogeneizadora e inferiorizante, vista como "cadinho racial", como forma "híbrida" de cultura, como "fusão racial" que acaba por cristalizar, naturalizar e subalternizar as diferenças, os grupos étnico-raciais e a sua história. (Gomes, 2017, p.51)

---

[31] África Subsaariana é a região composta por todos os países localizados ao sul do deserto do Saara, no continente africano. Cerca de 5,6 milhões de refugiados e solicitantes de refúgio, mais de 13 milhões de deslocados internos e mais de 700 mil pessoas apátridas residem em países da região. (Fonte: África – UNHCR ACNUR Brasil Disponível em: África | ACNUR Brasil Acesso em: 19 jan. 2025

[32] Fonte: Refugio_em_Numeros 8a edicao 2023_-_final.pdf (mj.gov.br) (p. 10,11 e 12)

[33] A normativa internacional tem especial relevância no Brasil, país com a maior população negra do mundo fora do continente africano (cerca de 86 milhões de habitantes), formada através de atos de tráfico negreiro e pela prática da escravidão por quase quatro séculos. (Fonte: Como é possível haver preconceito racial em um país com a maior população negra do mundo fora do continente africano? - MPT-SP Acesso em: 19 jan. 2025

Posso dizer que esse questionamento fez surgir outros que identifiquei como cruciais para os desdobramentos desta pesquisa, como: (a) pontuar os principais percalços que estas pessoas enfrentaram na busca por trabalho no Brasil; (b) analisar suas trajetórias como peças-chave para a reconstrução da sua identidade cultural em outros territórios.

Ao pesquisar por outros trabalhos que debatem a questão do refúgio, me deparei com uma dissertação de mestrado na área de Ciências da Linguagem: “Narrando a Diáspora: Estudo sobre Deslocamento de Africanos para o Brasil e Políticas Públicas para os Migrantes”. No trabalho, a pesquisadora Luciana Daminelli Eugênio (2017) analisa as narrativas de migrantes africanos ganeses que escolheram o Brasil como país de destino para seu deslocamento, onde trata dos problemas enfrentados por estes sujeitos, perante a legislação brasileira, porém denota o recorte da identidade cultural destes indivíduos que constituem a diáspora africana.

Partindo deste pressuposto, Eugênio (2017) conceitua o termo diáspora a partir do sentido etimológico da palavra, que remete a dispersão, separação, espalhamento, e ressalta como os deslocamentos dentro do próprio país (migrações internas) ou de um país para o outro (migrações internacionais), estão relacionados com a diáspora.

Neste aspecto, trago a questão dos deslocamentos para salientar a situação de pessoas em um contexto de migração forçada, que apesar de se deslocarem para outros lugares, trazem consigo memórias e modos de vida que as permitem reinventar práticas e construir novas formas de viver, possibilitando a existência das sociedades afro-diaspóricas em outros territórios, como se fez aqui no Brasil por exemplo.

Durante uma aula ministrada como cumprimento do meu estágio docência, tratei do tema deslocamentos socioespaciais e questões étnico-raciais no qual utilizei esta dissertação para exemplificar como refúgio e diáspora, se interseccionam por intermédio dos deslocamentos populacionais (migrações). Desta forma, entende-se por migração como: (a) o deslocamento populacional de um lugar para o outro que ocorre por diversas razões, provocando transformações socioespaciais; (b) o ato de se deslocar no espaço geográfico.

Mas quem são estes indivíduos que se deslocam de um lugar para o outro? Aqui trago uma breve distinção entre refugiado e migrante, partindo dos apontamentos presentes na dissertação de Eugênio (2017), para que se possa compreender as motivações que levam as pessoas a se deslocarem/migrarem por intermédio dos fluxos migratórios.

De acordo com a autora, refugiados são “aqueles que necessitam deslocar-se para salvar suas vidas, ou preservar sua liberdade” (Eugênio, 2017, p. 28), logo trata-se de um deslocamento motivado pela sobrevivência. Por outro lado, os migrantes são “aqueles que se deslocam para melhorar as perspectivas econômicas para si e para suas famílias” (p. 28), e que podemos classificar como um deslocamento de alguém em busca de melhores oportunidades.

Diante do cenário onde existem indivíduos que necessitam deslocar-se para sobreviver, além dos refugiados, há também os deslocados internos[34] e os apátridas[35] os quais explicarei detalhadamente a seguir.

Deslocados internos são pessoas involuntariamente deslocadas dentro de seu próprio país, pelos mesmos motivos de um refugiado, mas que não atravessaram uma fronteira internacional para buscar proteção. Já os apátridas, são aqueles que frequentemente vivem em situações precárias à margem da sociedade, cuja nacionalidade não é reconhecida por nenhum país e muitas vezes são invisibilizados e sofrem discriminação ao serem vistos como minorias na legislação nacional, devido a falha em se reconhecer todos os residentes do país como cidadãos quando este país se torna independente, ou por conflitos de leis entre países.

Em contrapartida, para os migrantes que optam por deslocar-se de forma voluntária, o deslocamento pode ocorrer dentro do mesmo país (migração interna) ou entre países (migração internacional), onde o imigrante é a pessoa que chega em um novo país e o emigrante a pessoa que deixa seu país de origem para viver em outro[36].

De acordo com Sayad (1998), a migração não se refere apenas a um deslocamento geográfico, mas sim a um fator social. Quando um indivíduo migra, é simultaneamente emigrante e imigrante, pois ao mesmo tempo que sai do seu local de origem, desloca-se e adentra em um novo território. Todavia, neste processo de idas e chegadas, todas as esferas da sociedade são impactadas e transformadas de alguma forma. Segundo o autor, trata-se de um fenômeno onde a condição do migrante é lidar com a dupla ausência: ausente da terra que deixou para trás e ausente na sociedade que o tenta acolher, pelo fato de ser visto como estrangeiro.

Apesar das distinções existentes entre os fluxos migratórios, e as motivações que levam as pessoas a fazer este movimento de saída dos seus territórios, se observamos especificamente pela temática do refúgio, “[...]as migrações destinam-se aos lugares onde os migrantes acreditam haver maiores chances de sobrevivência” (Eugênio, 2017, p. 19).

Dito isto, retomo o que Rodney (2022) afirmou a respeito do colonialismo como negação da liberdade do negro africano, cujo continente é marcado por um longo histórico de migrações desde o período do tráfico transatlântico de escravizados. Não obstante, ao entender que a migração é uma manifestação de mudança permanente dentro do contexto de mobilidade espacial de um indivíduo ou de uma população, ressalto a seguinte pergunta: migrar é um direito possível?

Quando Eugênio (2017) diz que “migração e refúgio se distinguem pela vontade e

[34] Fonte: Deslocados internos | ACNUR Brasil
[35] Fonte: Apátridas | ACNUR Brasil
[36] Fonte: Migrante, Imigrante, Emigrante, Refugiado, Estrangeiro: qual palavra devo usar? - Museu da Imigração

necessidade da pessoa: a migração seria o desejo de partir e, em contrapartida, o refúgio ocorre porque ela não poderia ficar (p. 29)", a pesquisadora na verdade retrata que, em ambos os cenários, tanto o migrante quanto o refugiado padecem dos efeitos desiguais da liberdade de movimentar-se. Quais seriam então os efeitos desiguais dessa liberdade?

Embora o migrante tenha a autonomia de permanecer no país de origem, decide deixá-lo por estar em busca de melhores condições de vida. O refugiado, diferentemente, é forçado a sair do seu país pois não tem a mesma autonomia para ficar. Neste impasse entre o direito e a liberdade de migrar, Eugênio (2017) explica que:

> As circunstâncias socioeconômicas do seu país originário, [...] os impulsionaram a se deslocar pelo mundo, o que demonstra que a liberdade que possuem se caracteriza enquanto uma liberdade formal, [...] mas não representa, nesse caso, uma liberdade substancial, pois o indivíduo está em situação de vulnerabilidade, ou seja, está desprovido de elementos que lhe garantam uma efetiva igualdade social. Torna-se inviável conjugar a liberdade sem a plena igualdade de condições de vida" (Eugênio, 2017, p. 21).

Em *Explorações Geográficas (1997)* no capítulo sobre Mobilidade Espacial da População, a geógrafa Olga Becker fala da complexidade crescente em relação ao conceito de mobilidade devido aos deslocamentos de populações em contextos variados, como por exemplo, "a maré humana de refugiados africanos empurrados pelos confrontos tribais e ditatoriais" (p.319). Neste aspecto, Becker nos adverte de que na medida em que a ordem política mundial muda, surge uma nova ordem econômica, e com ela intensificam-se os fluxos demográficos.

> Fatos contemporâneos como a queda do muro de Berlim, ocorrida em 1989, a crise do Golfo, a maré humana de refugiados africanos empurrados pelos confrontos tribais e ditatoriais, [...]atestam o esfacelamento do mapa do mundo (dos países e dos povos) desenhado no pós-Segunda Guerra. [...]A conjugação dessa nova geografia político-econômica com situações de extrema miséria na África e América Latina originou fluxos migratórios de magnitude considerável, caracterizando o fenômeno migratório dos anos 90 (p. 319-320).

O ato de se deslocar (migrar) incute diferentes atravessamentos quando pensamos a diáspora. Um deslocamento forçado que espalha um povo pelo mundo, mas que, ao ocupar novos espaços geográficos, consegue tanto adaptar-se quanto transformá-los. Segundo Hall (2006), é nesse contexto de dispersão que as identidades culturais dos indivíduos se formam durante os processos de deslocamento, ao mesmo tempo que mantêm os laços com seus locais de origem e tradições.

Por exemplo, o conceito de "tradução" - que vem do latim e significa "transferir, transportar entre fronteiras" - quando recuperado por Hall, aproxima sua definição do que caracteriza os migrantes/refugiados como "pessoas que foram dispersadas para sempre de

sua terra natal". Eugênio (2017), todavia, ao retomar a etimologia desse conceito, enfatiza que no refúgio é preciso deslocar-se, porém sem perder a conexão com suas origens, ao dizer:

> A partir da noção de tradução em Hall, enquanto transferência entre fronteiras, e que vai ao encontro da diáspora vivida pelos africanos, objeto dessa pesquisa, podemos dizer que esses sujeitos se traduzem, se transferem, se transportam para um novo lugar, no entanto não perdem seus laços e vínculos com o lugar de origem. Nesse sentido, embora as diásporas carreguem toda uma carga de tradições, linguagem e cultura, nunca serão unificadas, pois são originárias de várias culturas e histórias interconectadas (Eugênio, 2017, p.18).

Pensar o conceito de diáspora e ter em mente esta noção de tradução que fala sobre "transportar entre fronteiras", me faz refletir sobre dois importantes marcos históricos da diáspora africana: 1) daquela que ocorreu entre os séculos XV e XIX, onde populações africanas trazidas pelos tumbeiros foram dispersadas pela Europa e pelas Américas, em virtude do tráfico transatlântico de escravizados; 2) e da diáspora contemporânea do século XX aos tempos atuais, em virtude dos acirrados conflitos armados no norte da África em 2011, e das migrações forçadas de mulheres e homens africanos, que mais uma vez, enredados por este processo de deslocamento compulsório, culminaram nesse espalhar de corpos negros pelo mundo.

Duas diásporas que se separam pelo tempo histórico, mas têm em comum emigrantes e refugiados que cruzaram fronteiras e continentes, se traduzindo, se transferindo, se transportando para um novo lugar, sem perder seus laços e vínculos com o lugar de origem.

1.2 Memórias que permanecem - mapeando receitas que vêm de longe

Quando me propus a fazer um breve mapeamento da culinária africana, destacando a origem e modo de preparo de algumas receitas, foi com a intenção de ir além do prato para refletir sobre de que forma a diáspora e os processos históricos e migratórios na África, forjaram a cultura alimentar deste continente tornando-a um dos seus patrimônios culturais.

Olhar para pratos típicos carregados de história e abordar a relação existente entre suas preparações, me permitiu compreender o que Carlos Roberto Antunes dos Santos relata em *A Comida como Lugar de História: as dimensões do gosto (2011)*, onde ele define a cozinha como "uma fonte inesgotável de saberes históricos", e que "certos pratos podem ser considerados como bens culturais, como lugares de memória, como patrimônio imaterial".

Em determinado momento da pesquisa, entre trabalho de campo, leitura e escrita, experimentei comidas, presenciei a movimentação nas Feiras e me vi debruçada diante de imagens e receitas de pratos que apresentavam uma variedade de sabores. Ao examinar de forma específica as nuances dessa gastronomia, que nutre e sustenta com seus pratos tradicionais e variação de ingredientes, entendi que meu trabalho como pesquisadora é apresentar o ato de cozinhar como algo que marca culturalmente a forma com a qual cada povo se alimenta.

A fim de entender os processos alimentares e fazeres culinários de determinados grupos do continente africano, vi a relevância em trazer receitas que manifestam as especificidades das suas culturas. Na verdade, meu intuito é evidenciar o protagonismo da cultura alimentar dos países africanos, cultura essa, revelada no que há por trás da história e do sabor dos pratos, dos seus ingredientes e temperos.

De acordo com Santos (2011), "sendo a cozinha um microcosmo da sociedade e uma fonte inesgotável de história, é importante que algumas das suas produções sejam consideradas como patrimônio gustativo da sociedade" (p. 109). Seguindo este "chamado", me dediquei a analisar algumas receitas culinárias de países da região da África Subsaariana, mais especificamente da África Centro-ocidental, como Nigéria, República Democrática do Congo, Togo, Angola e Camarões, por se tratar de países da nacionalidade dos refugiados que tenho observado e acompanhado nas Feiras culturais e de gastronomia durante a pesquisa de campo.

Para iniciar esta investigação sobre as receitas e métodos de preparo dos pratos, busquei na plataforma Google Acadêmico trabalhos relacionados ao tema culinária africana e técnicas de preparo, onde encontrei um artigo publicado na DEMETRA[37] Alimentação, Nutrição & Saúde, uma revista científica eletrônica mantida pelo Instituto de Nutrição e pelo Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da UERJ.

O artigo intitulado *Culinárias africanas e seu potencial de saudabilidade*[38] (Santos *et al.*, 2025) teve como objetivo analisar receitas africanas, considerando seus ingredientes e técnicas para identificar como estes preparos promovem o acesso a uma alimentação saudável, diferente do que muito se fala sobre a comida africana ser forte, pesada e de difícil digestão.

Com base no Quadro que ilustrava uma lista de preparações, elaborei um novo para listar os pratos que conheci através das feiras. Nele, identifiquei o(s) país(es) de origem, a técnica de cocção usada e a descrição dos ingredientes/insumos, para evidenciar como a

[37] Fonte: Sobre a Revista | DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde
[38] Fonte: Culinárias africanas e seu potencial de saudabilidade | DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde

relação entre estas preparações, apesar das semelhanças e diferenças, representam lugares de memória, conforme apresentado a seguir no Quadro 3:

Quadro 3. Lista de pratos, respectivos países e técnicas utilizadas, 2025

PRATO	PAÍS	TÉCNICA	DESCRIÇÃO
1 - Mbwengi na Mwamba	Angola e República Democrática do Congo	cozido	Mbwengi (também conhecido como Fumbwa, espécie de espinafre selvagem), feijão fradinho ao molho de pasta de amendoim com azeite de dendê (Mwamba), arroz e banana da terra (acompanha frango, carne ou peixe frito)
2 -Makabu Nsaka Madesu	República Democrática do Congo	cozido	feijão com folha de mandioca, arroz e banana da terra (acompanha frango ou peixe frito)
3 - Sekelembe	República Democrática do Congo	refogado e cozido	folha seca de Fumbwa com legumes ao molho de pasta de amendoim, azeite de dendê, arroz e banana da terra frita (acompanha frango ou peixe frito)
4 - Arroz Jollof	Senegal, Gâmbia, Gana, Nigéria, Libéria, Serra Leoa e Camarões	refogado e cozido	arroz basmati apimentado cozido em molho de tomate, tomate, pimentão, gengibre, folhas de louro, pimentas vermelhas e especiarias
5 - Corn Tchaff	Nigéria e Camarões	cozido	ensopado típico feito à base de milho e feijões branco e vermelho cozidos, azeite de dendê e especiarias
6 - Cachupa	Angola e Cabo Verde	cozido	ensopado de feijão pedra, milho, legumes (mandioca,batata doce, cenoura), banana da terra, frango, carne de vaca, carne de porco (pé e costela), chouriço.
7 - Fufu	Nigéria, Gana, Costa do Marfim e Camarões	cozido	massa feita à base de milho, mandioca puba (fermentada), arroz, inhame (conforme a região), que serve como acompanhamento de diferentes pratos africanos
8 - Puff Puff	Nigéria, Gana e Camarões	frito	doce tradicional de massa fermentada frita, semelhante ao bolinho de chuva, feita com farinha, açúcar, fermento biológico, água, temperada com noz moscada e extrato de baunilha.

Fonte: Criado pela autora, 2025

Dentre os pratos listados neste Quadro, elenquei três - Cachupa, Arroz Jollof e Mbwengi na Mwamba - devido a variedade de técnicas envolvidas nas preparações, além das especificidades de alguns ingredientes marcantes na cultura alimentar africana.

No preparo da **Cachupa** (Figura 17), por exemplo, um tipo de feijoada cabo-verdiana e angolana, utiliza-se milho e o feijão pedra[39], um feijão comum na culinária africana e portuguesa, bastante valorizado por ter uma textura macia e cremosa após o cozimento.



Figura 17: Cachupa (prato da culinária africana - Cabo Verde e Angola)
Fonte: Salgados – Criola Cozinha

Embora trate-se de um prato típico da culinária de Cabo Verde e Angola, o mesmo não possui uma receita única que conste no cânone dos livros de receitas. Na verdade, o que se fala a respeito da cachupa e da sua história, encontra-se em estudos culturais e da gastronomia destes países[40]. Esta feijoada também nomeada como um tipo de guisado, com feijão, milho e carnes como base, tem variações de preparo a depender das gerações de famílias que aprenderam a fazê-la na prática e na oralidade.

Inicialmente, para aprimorar o sabor do prato, em uma panela refoga-se cebola, alho, colorau e folhas de louro para depois acrescentar-se o milho, o feijão pedra e finalizar o cozimento. Em outra panela, o mesmo refogado é novamente preparado, porém adicionando o tomate para depois receber as carnes de frango, vaca e porco, antes temperadas com pimenta branca, molho de pimenta e sal à gosto. Após o cozimento das carnes, o chouriço é acrescentado ao preparo junto com os legumes, e ao final adiciona-se outros dois tipos de feijão, fradinho e vermelho.

[39] Fonte: Feijão Pedra (Cape Verdean Rock Bean/Lablab Bean) – Experimental Farm Network Seed Store
[40] Fontes: Gastronomia – Embaixada da República de Cabo Verde no Brasil

No processo de finalização da receita, o feijão pedra e o milho previamente cozidos são adicionados com folhas de couve lombarda, um tipo de couve com formato de repolho. Após os ingredientes serem cozidos lentamente para que todos os sabores sejam apurados, está pronta a cachupa.

Uma particularidade em relação ao preparo deste prato, é que existem dois tipos de cachupa a depender da quantidade de proteínas usadas na receita: a cachupa feita com variedade de carnes, chamada de cachupa rica, e a versão preparada com peixe chamada de cachupa pobre. Isso se dá pelo fato de que a primeira, por conter muitas carnes, torna o prato mais caro e menos acessível à população com menos recursos financeiros.

Ao longo da história, africanos e africanas na diáspora buscaram meios de resistir e manter suas culturas vivas e preservadas, e a culinária é uma destas formas de resistência. A partir dos processos migratórios na África, e de como a cultura alimentar africana foi impactada e moldada pela diáspora, a cachupa se revela um dos pratos mais antigos e símbolo de resistência cultural de Cabo Verde.

O uso diversificado de carnes e legumes reflete as influências culturais de Cabo Verde, e remete aos tempos da escravidão onde os escravizados, devido ao acesso limitado aos alimentos, utilizavam os suprimentos disponíveis para o preparo de uma comida que não apenas alimentasse, mas trouxesse reconforto[41].

No livro *O Ilhéu de Cabo Verde (2019)*, o capítulo intitulado *Gastronomia, música e dança no ciclo de vida do homem cabo-verdiano* traz referências sobre o preparo da cachupa como um dos pratos nacionais, e relaciona sua confecção a ocasião de uma festa religiosa, conforme a seguir:

> Na verdade, a comida em Cabo Verde é feita, por grande parte da população, de forma ainda tradicional, com tempo, em fogão ou caldeirão de ferro, cozido à lenha e em lume brando, o que lhe dá um sabor muito mais apurado. Usando os recursos e a produção locais, a dieta alimentar cabo-verdiana é na base do milho e de feijões com carne de porco, "bode capado" e gali nha (nas zonas rurais) ou peixe, principalmente atum, chicharro e cavala, em vez de carne (nas zonas litorais). [...] Confeccionam-se ainda pratos apropriados para a ocasião das festas religiosas e de romaria, pelo casamento e, mesmo, pela morte. [...] A cachupa de milho-em-grão (ilha de São Vicente), pela Festa do Colá San Jôn (Semedo, 2019, p.184-185).

Outro prato de presença marcante e constante nas Feiras, o qual despertou curiosidade em conhecer os principais ingredientes e forma de preparo, foi o **arroz Jollof** (Figuras 18 e 19).

[41] Fonte: Cachupa: prato típico de Cabo Verde | Receita e tradição | Remitly



Figura 18: Arroz Jollof [42]



Figura 19: Junta Local CCBB RJ Fonte: Arquivo pessoal (20/05/2023)

Diferente da proposta do arroz como uma guarnição que somente acompanha pratos principais, o Jollof é um dos pratos mais consumidos na África Ocidental com diferentes formas de cozinhar em cada país. A base da receita feita com pimentão vermelho, tomate, molho de tomate, cebola roxa, alho, pimentas scotch bonnets[43], curry, cominho, tomilho seco, gengibre e outras especiarias africanas, é o segredo dessa refeição reconfortante e cheia de sabor.

Através da combinação de ingredientes que mesclam a ardência das pimentas, o adocicado do pimentão vermelho e a acidez dos tomates, esta junção de sabores confere a este arroz o equilíbrio perfeito. Após o preparo deste molho apimentado de cor avermelhada, acrescenta-se o arroz basmati[44], um tipo de arroz aromático com grão alongado e levemente adocicado, que apesar de ser originário da Índia e do Paquistão, é também utilizado na culinária africana.

O tempo de cozimento do arroz para que absorva a quantidade certa do molho é o diferencial para se obter o ponto e textura perfeita. Nas Feiras que frequentei, encontrei o Jollof vendido pela Chef nigeriana Latifa, que tem como acompanhamento camarões grelhados no molho apimentado, salada temperada de repolho branco, roxo e cenoura ralados, e banana da terra frita.

---

[42] Fonte: Arroz jollof: 1,3 mil imagens, fotos e ilustrações stock livres de direitos | Shutterstock
[43] Fonte: https://www.thespruceeats.com/scotch-bonnet-chili-2137836
[44] Fonte: What Is Basmati Rice?

Apesar do prato ter sua origem no Senegal[45], para cada país ou família que o prepara, existem variações de receitas, usando diferentes temperos e ingredientes. A versão nigeriana é mais apimentada, a do Senegal utiliza a pasta rof[46] (Figura 20), um molho tradicional de salsa, cebola, cebolinha e uma mistura de pimentas picantes chamadas de pimentões na África Ocidental. Já o Jollof ganês, embora também seja apimentado, utiliza o arroz jasmim, que tem grãos mais curtos e arredondados.



Figura 20: Rof, pasta picante tradicional do Senegal
Fonte: Yassa au poisson (lotte) - Aistou Cuisine

O arroz, cujo nome é uma variação de Wolof, império no qual surgiram suas raízes e mais tarde tornou-se no que hoje é o Senegal, atravessou fronteiras dentro do próprio continente africano e encontrou em outros países da África diferentes versões no seu preparo, tornando-se um prato para celebrar épocas festivas e momentos em família reforçando sua importância como patrimônio cultural.

A terceira preparação que analisei dentro da relação dos pratos típicos listados no Quadro 3, é o **Mbwengi na Mwamba** (Figura 21). Este ensopado tradicional da República Democrática do Congo e popular entre os povos Bakongo, é feito com um tipo de folhas de mandioca cozidas e pasta de amendoim, óleo de palma (azeite de dendê), e frequentemente acompanhado de mandioca, fufu, frango, carne ou peixe.

[45] Fonte: Jollof rice | Ingredients, History, & Facts | Britannica
[46] Fonte: This Senegalese Rof Recipe Is the Best Use for a Bunch of Parsley | Bon Appétit



Figura 21: Mbwengi na Mwamba
Fonte: Fumbwa (Congolese Spinach Stew Recipe) - Low Carb Africa)

Mbwengi é um tipo de espinafre selvagem do país também conhecido como Fumbwa, e Mwamba é o nome dado a pasta de amendoim. Durante o longo processo de cozimento estes dois ingredientes incorporam o molho que, depois de pronto, recebe um refogado de tomate, cebola, alho e pimentão no azeite de dendê.

Esta receita de guisado de espinafre congolês é uma refeição nutritiva que, embora seja conhecida por nomes diferentes de acordo com a região que é preparada, é um prato que tem papel significativo na cultura alimentar da República Democrática do Congo.

Após identificar a presença de insumos que aparecem com frequência nas receitas e nos processos de preparo, como a mandioca, banana da terra, azeite de dendê, inhame, tipos variados de feijões, pimentas, pasta de amendoim, além dos temperos e especiarias, foi possível notar que nesta variedade de ingredientes utilizados, cada prato está inserido na construção da identidade cultural dos indivíduos que os preparam.

Tais particularidades reforçam o fato de que cada receita possui um modo de fazer peculiar, utilizando diferentes tecnologias e saberes que harmonizam e agregam sabor às refeições.

Ao descrever as receitas, notei que estes fazeres culinários estão quase sempre associados a uma comida que traz reconforto e que envolve tempo e paciência nas preparações. Ao serem compartilhados através das suas fronteiras, estes pratos rememoram

culturas alimentares que historicamente se entrelaçam dentro desse continente tão plural como a África.

Em resumo, pode-se perceber que estes sujeitos, embora residam em países diferentes no continente africano, possuem especificidades em comum quando o assunto é a comida, e apesar das distâncias, ainda preservam seus saberes alimentares, por intermédio das memórias resgatadas pela comida afetiva.

Neste capítulo, busquei pensar como o movimento diaspórico gerado no passado e na contemporaneidade, faz circular saberes e conhecimentos, que embora passem pelo processo de apagamento, reivindicam a própria permanência. Essa dualidade do movimento do refúgio pelo mundo, denota a relevância de olharmos com mais atenção para a completude dessas receitas, suas técnicas de preparo e insumos utilizados, como indicadores de um movimento diaspórico.

Esse breve mapeamento de receitas nos mostra como a diáspora, ao mesmo tempo, é produtora de algo trágico, como a dispersão de indivíduos e grupos sociais pelo mundo, mas é também potencialmente (re)criadora de epistemologias. Quando trouxe neste trabalho algumas formas de preparo dos pratos, foi com o intuito de mostrar a diversidade da comida, dos pratos, as especificidades e ingredientes utilizados e modos de preparo, em especial a similaridade de alguns ingredientes com os insumos que encontramos aqui o Brasil, no sentido de proximidade cultural das culinárias africana e brasileira.

No texto *Trajetórias das quitandeiras negras na cidade do Rio de Janeiro: a rua como espaço de circulação, agenciamento e territorialidade (1860-1902)*, de Cristina Antunes Divano Cunha e Patrício Pereira Alves de Sousa (2023), discute-se a perspectiva da diáspora sob dois aspectos: como um processo de apagamento de saberes e, ao mesmo tempo, como uma luta para preservar esses conhecimentos. Cunha e Sousa (2023), ao trazer as quitandeiras como protagonistas, indicam como em um movimento diaspórico foi possível produzir uma relação entre alimento (comida), diáspora e territorialização na cidade do Rio de Janeiro, conforme a seguir:

> O artigo analisa as territorialidades das mulheres negras quitandeiras na cidade do Rio de Janeiro, no final do século XIX, através da circulação de seus saberes geoalimentares. A reflexão explora os movimentos e produções de conhecimento diaspóricos dessas mulheres em espaços públicos controlados pelo poder hegemônico. No comércio transatlântico da escravização, o sistema de *kitandas*[47], comum entre mulheres africanas, foi ressignificado no Brasil, transportando epistemologias e cosmologias através

[47] Sobre a origem linguística do termo *kitanda,* Van-Dúnem nos resume: "[...] do kimbundu itânda, no plural de kitânda, que significa estrado de bordão entrelaçado que servia de banco, expositor e até de medida, sobretudo para regular a venda de tabaco de corda. Da eliminação do "a" e o acréscimo do sufixo "eira" nasce o termo quitandeira (mulher que negocia em quitanda), como aportuguesamento daquela palavra na língua kimbundu. Van-Dúnem, Domingos, *Sobre o vocábulo Kitandeira*, Paris, Edição do autor, 1987, p. 19.

> da culinária. Enfrentando suspeição ao ocuparem espaços públicos, as quitandeiras negras se tornaram agenciadoras de si, resistindo à violência e negação de pertencimento (Cunha e Sousa, 2023)

Assim como as mulheres negras quitandeiras foram fundamentais na (re)construção de identidades, ao preservarem suas relações sociais e culturais utilizando os saberes/técnicas alimentares adquiridos na diáspora, os refugiados africanos submetidos aos deslocamentos forçados da contemporaneidade, fazem o mesmo ao recriarem suas territorialidades e vínculos por meio da culinária. Ao examinarmos a conexão entre a presença das quitandeiras do passado e dos/das refugiados/as africanos/as da atualidade, fica evidente como os conhecimentos culinários constituíram (e continuam a constituir) verdadeiras estratégias de ressignificação, preservação da memória e resistência.

Por fim, compreendo que a reinvenção das receitas e sua reconstrução em outros cenários não é algo atual. Essa constante circulação de saberes vem desde uma migração forçada de um outro momento da diáspora - tráfico transatlântico de escravizados -, e que agora se atualiza por meio do refúgio. Reforço em dizer que uma análise apurada sobre a cultura alimentar africana poderá nos auxiliar a refletir sobre a importância desses saberes culinários que conectam com a história do continente, preservando a identidade cultural e a herança de tradições culinárias passadas de geração em geração.

Neste aspecto, muitas destas tradições, por exemplo, acompanham a jornada de africanos e africanas em diáspora, que se deslocam e migram para outros territórios em busca de refúgio, onde acreditam haver novas possibilidades para recomeçar e reconstruir suas vidas.

No Capítulo 2, falarei sobre como os deslocamentos socioespaciais, motivados pelas migrações forçadas, impulsionam nos refugiados a necessidade de se conectar às territorialidades do passado e do presente, e a partir deste novo cenário e novo território, construir vínculos que possibilitem sua interação nos espaços de sociabilidade.

2 - Em novos territórios, novas possibilidades

Falar dos territórios de partida e de chegada que se conectam pelo percurso diaspórico dos refugiados vindos da África, me tem feito perceber ao longo da pesquisa, a complexidade dos fluxos migratórios no continente africano, e como estas trajetórias interferem na construção da identidade negra destes indivíduos.

Foi nesse movimento contínuo de pessoas - transmigrações[48] -, onde redefiniram-se os corpos de africanos e africanas em diáspora, que atravessaram fronteiras e continentes em busca não apenas de refúgio, mas de um lugar de pertencimento em um novo território e novas possibilidades de recomeço.

A fim de entendermos como essas transmigrações conectam corpo e memórias em diferentes espaços, é necessário que olhemos inicialmente para o território e em seguida para as territorialidades. Estas territorialidades que se constroem nos deslocamentos socioespaciais e constituem o contexto da diáspora, ao serem atravessadas pelas relações sociais e culturais de um povo em processo de migração forçada do seu território.

Em *O Brasil: Território e sociedade no início do século XXI*[49], no capítulo intitulado *A questão: o uso do território*, o geógrafo Milton Santos (2006) define que: "por território entende-se geralmente a extensão apropriada e usada. Mas o sentido da palavra territorialidade como sinônimo de pertencer àquilo que nos pertence…esse sentimento de exclusividade e limite ultrapassa a raça humana e prescinde da existência de Estado (Santos, 2006, p.19).

Falar de territorialidade como sinônimo de pertencer, ressalta como esta relação do território com o indivíduo atravessa os limites que acercam o Estado, ou seja, trata-se de um processo mútuo de pertencimento subjetivo, que envolve as relações sociais e as identidades construídas por estes indivíduos e grupos em um determinado espaço geográfico (território).

Diante disto, o capítulo compromete-se em trazer reflexões importantes sobre como a territorialidade é capaz de traduzir as relações que determinado povo ou grupo tem com os lugares que representam aquilo que chamam de território, e como estes indivíduos são capazes de reconhecer e ressignificar sua própria identidade e cultura ali.

Para esta contextualização, utilizei como referencial teórico os textos *Viagem em torno do território* (Bonnemaison, 2012) e *O território: sobre espaço e poder, autonomia e desenvolvimento* (Souza, 2014), com o intuito de dialogar sobre a forma como estes autores

---

[48] Transmigração é um termo cunhado por Beatriz Nascimento que se refere ao deslocamento contínuo de corpos negros em diáspora e da trajetória do povo negro pelo mundo. No Documentário Orí (1989), Beatriz interpreta o fenômeno da transmigração utilizando o Atlântico como um mecanismo de travessia do ser africano para o Brasil. No Capítulo 3 voltarei a essa discussão e farei um aprofundamento maior no diálogo dessas noções de transmigração e transatlanticidade.

[49] SANTOS, Milton; SILVEIRA, Maria Laura. O Brasil: território e sociedade no início do século XXI. 9. ed. Rio de Janeiro: Record, 2006

definem território/territorialidade. Pela concepção trazida por Bonnemaison:

> [...] um território é coisa bem diferente de um espaço fechado, protegido por uma fronteira. No fundo, ele é muito mais um "núcleo" do que uma muralha, e um tipo de relação afetiva e cultural com uma terra, antes de ser um reflexo de apropriação ou de exclusão do estrangeiro (Bonnemaison, 2012, p. 288).

Com essa proposta, levanto o diálogo sobre a importância das relações sociais e culturais que se estabelecem em determinados territórios, fugindo um pouco da perspectiva de "um espaço definido e delimitado por e a partir de relações de poder" (Souza, 2014, p. 78), ou por se tratar de uma palavra que "normalmente evoca o 'território nacional' e faz pensar no Estado, [...] em governo, em dominação, 'em defesa do território pátrio', em guerras" (Souza, 2014, p.81).

Decerto, a intenção aqui apresentada é destacar que, para além de ser uma área do espaço geográfico delimitada por fronteiras, dentro do contexto de territorialidade, "a noção de fronteira é praticamente inexistente" para determinados povos, "sem que isso signifique que eles não tenham territórios" (Bonnemaison, 2012, p. 287).

De igual modo, pretendo evidenciar alguns aspectos presentes em minha pesquisa que articulam com essas leituras, em especial o texto de Bonnemaison (2012), o qual aborda o estudo do campo social na geografia e pensa o espaço em termos de relações sociais (p. 280). Ademais, o autor destaca a ideia de etnia e grupo cultural atrelada ao conceito de espaço-território, e sobre como "[...] é, ao mesmo tempo, 'espaço social' e 'espaço cultural' [...] associado tanto à função social quanto à simbólica" (p. 289).

A importância da relação do homem com o território

O território é composto por diferentes territorialidades, diferentes dinâmicas e relações sociais. Compreender como se dão tais relações sociais e interações entre os indivíduos, nos convida a pensar no papel do espaço social como um lugar de mobilidade geográfica e mobilidade social. Este diálogo interdisciplinar da Geografia com a Sociologia, nos permite compreender a relação das pessoas com o espaço onde vivem. Souza (2014) define que:

> O território surge, na tradicional Geografia Política, como o espaço concreto em si (com seus atributos naturais e socialmente construídos), que é apropriado, ocupado por um grupo social. A ocupação do território é vista como algo gerador de raízes e identidade: um grupo não pode mais ser compreendido sem o seu território, no sentido de que a identidade sociocultural das pessoas estaria inarredavelmente ligada aos atributos do espaço concreto (Souza, 2014, p. 84).

Ao fazer uma discussão sobre a definição de territorialidade, Souza (2014, p.99) atesta que, tratar o termo no plural estaria classificando os territórios de acordo com suas

propriedades, e complementa que ao falar de territorialidade, tem em mente um certo tipo de interação entre homem e espaço, uma interação entre seres humanos mediatizada pelo espaço.

Neste aspecto, trata-se de pensar em um espaço que nos transmite a sensação de ocupação e de pertencimento afetivo e físico a um determinado lugar, algo que conversa com o que Bonnemaison (2012) diz sobre não haver etnia ou grupo cultural que não tenha investido física e culturalmente num território (p. 286), onde este denota um tipo de relação afetiva e cultural com uma terra (p. 288).

Por outro lado, o autor pontua que espaço e território têm conotações que ao mesmo tempo divergem e se complementam:

> Enquanto o espaço tende à uniformidade e ao nivelamento, o território lembra as ideias de diferença, de etnia e de identidade cultural. [...] Em sua expressão mais "humana" ele é essencialmente o lugar de mediação entre os homens e a sua cultura. [...] A riqueza cultural de uma civilização pode ser lida na multiplicação dessas "paragens tranquilas"[50], dos signos e lugares de enraizamento" (Bonnemaison, 2012, p. 300-301).

Falar de enraizamento endereça a ideia que se associa a sensação de pertencimento a um lugar, onde se criam e ramificam memórias. Milton Santos (2006) classifica como um espaço geográfico tal como é usado, "um conjunto indissociável de sistemas de objetos e ações" que só existe com o homem produzindo suas próprias ações, técnicas e transformando os objetos, estabelecendo assim, a relação entre o homem e a natureza. Mais uma vez, coloca-se o homem diante do território; dois elementos que se acrescentam justamente nas diferenças, e se desenvolvem cada qual da sua forma a partir dali.

A abordagem cultural ou análise geocultural

Quando Bonnemaison (2012) diz que na concepção de espaço, a ideia de cultura não pode ser separada da ideia de território, ele nos faz compreender que estas ideias se referem ao mesmo tempo a espaço cultural e espaço social (p. 288-289). Aqui, estou seguindo numa interpretação que se aproxima muito da geografia cultural que pensa os vínculos identitários, afetivos, emocionais e memoriais dos sujeitos com seus espaços, sejam os espaços de origem ou de destino, algo muito mais de caráter simbólico do que de uma razão prática.

O sentido da abordagem cultural na geografia, está propriamente em reencontrar a riqueza e profundidade da relação que une o homem aos lugares: "as diásporas pelo mundo

[50] Paragens são regiões, locais ou cercanias de um determinado lugar. No contexto da antropologia, o termo está muitas vezes relacionado ao estudo de grupos nômades, deslocamentos humanos ou etnografia urbana. (Fonte: https://revistas.usp.br/ts/article/view/142112)

só preservam sua unidade se mantido o lugar sonhado do território perdido. [...] A esperança das pessoas gira em torno de determinados lugares carregados de história e símbolos" (p. 291).

Quando abordo em minha pesquisa, sobre como o refugiado negro africano estabelece relações sociais e constrói vínculos com o novo território, por intermédio da culinária enquanto seu marcador cultural, evidencio como a abordagem cultural na geografia é capaz de fazer com que estes indivíduos construam e instituam estas relações sociais no novo território. Indivíduos estes, que passaram pelo processo de desterritorialização (saída do país de origem na África) em virtude das migrações forçadas desencadeadas pela intensificação dos conflitos armados oriundos das tensões e instabilidade política da Primavera Árabe, no Oriente Médio e ao norte do continente africano.

Por outro lado, ao chegarem ao Brasil e passar pelo processo de reterritorialização, encontram nos espaços de sociabilidade, intercâmbio cultural e acolhimento, como por exemplo as Feiras, o curso de idiomas do Abraço Cultural e a PARES Cáritas Rio de Janeiro, novos territórios onde tiveram a possibilidade de recomeço e reconstrução da própria identidade, readaptando suas práticas e costumes a outros hábitos nestes espaços.

Segundo Saquet (2009) no livro *Territórios e Territorialidades: teorias, processos e conflitos*, os processos de desterritorialização e reterritorialização envolvem, respectivamente, a perda do território ou a mudança do seu significado e a criação de novos vínculos em substituição aos que foram perdidos, readaptando-se a novos territórios ou aos mesmos, porém atribuindo a eles diferentes significados. Tais processos englobam as movimentações que ocorrem de um lugar a outro e referem-se à maneira com a qual os indivíduos lidam com as perdas e reconstruções das relações sociais com os territórios. Em resumo, "a territorialização é resultado e condição dos processos sociais e espaciais, significa movimento histórico e relacional" (Saquet, 2009, p. 83).

Ao final de *Viagem em torno do território,* Bonnemaison (2012) traz na experiência de geógrafo, relatos do seu trabalho de campo onde compartilha algo além das suas descobertas. Na realidade, ouso dizer que se trata de um relato da viagem de reconhecimento que fez para dentro de si próprio, e uma reflexão acerca das sociedades tradicionais com as quais trabalhou durante sua pesquisa.

Embora já tivesse definido o tipo de pesquisa e metodologia, o autor demonstrou grande interesse na relação cotidiana que estabeleceu com as pessoas, e que com o passar do tempo foi transformando-se, no mesmo momento em que também as transformou, deixando de serem vistas como objetos de investigação para tornarem-se senhoras do jogo (p. 296).

Naquele momento, os indivíduos não eram mais percebidos como objeto de investigação, sendo então reconhecidos com maior complexidade, com mais transparência.

O trabalho de campo por intermédio da análise etnográfica, delega ao/a pesquisador/a o importante papel de não tratar os sujeitos da pesquisa como objetos. Ao contrário, o trabalho etnográfico com base na observação participante no campo, permite ao/à pesquisador/a também estar no meio da comunidade que está sendo estudada.

De fato, a atitude etnográfica de Bonnemaison (2012) o permitiu viver e se aproximar da sociedade aldeã. Conforme o próprio citou, “quando tudo acabou, meu *terroir* tinha, pelo menos a meus olhos, certa transparência” (p. 296). Foi justamente essa percepção mais transparente que permitiu ao autor olhar e analisar os dados etnográficos da pesquisa por uma outra perspectiva. Em seu relato ele diz:

> Seria preciso me tornar um pouco etnólogo? Sem dúvida, mas de um modo não clássico, e sem por isso deixar de ser geógrafo. O *terroir* que eu aprendi era, no conjunto, o lugar de uma cultura, um espaço vivido e um meio natural transformado, tendo em vista determinada produção material: a percepção cultural não podia ser separada do geossistema. Por outro lado, o fato de ser geógrafo me levava a ver as coisas em sua distribuição especial, isto é, com os pés e ao mesmo tempo com a cabeça, e de uma maneira finalmente bastante próxima da dos habitantes da aldeia (Bonnemaison, 2012, p. 297).

Em suma, o texto *Viagem em torno do território* despertou-me atenção sobre esta conexão que há entre indivíduos, ao construírem novos vínculos e estabelecerem novas relações sociais com o território, e trouxe algumas reflexões sobre minha caminhada enquanto pesquisadora até aqui e a partir de agora.

Com efeito, fui a campo. Não apenas para investigar o suceder destas relações e vínculos pelas lentes da pesquisa acadêmica, como também me coloquei disposta a olhar, ouvir, escrever e transcrever registros de um contexto em que também estou inserida. Foi nesta importante etapa do processo etnográfico, que compreendi o significado de textualizar dados, fenômenos socioculturais e percepções, sobre aqueles e aquelas que não identifico como objetos de investigação, mas sujeitos interlocutores/as e protagonistas de uma história que me propus a dissertar nesta pesquisa.

2.1 Entre atravessamentos e recomeços: Os processos geográficos de desterritorialização e reterritorialização

A fim de dar continuidade ao diálogo proposto no início deste capítulo, conectando as territorialidades do passado e do presente, falarei sobre o que os movimentos de partida e de chegada representam para os sujeitos em diáspora, e como o ato de deslocar-se de um lugar para outro impacta seus diferentes atravessamentos.

Seja pela perda do território ou atravessando as subjetividades desses indivíduos, o refúgio é o movimento involuntário que os submete a esse processo de desterritorialização, e ao mesmo tempo possibilita a construção de novas identidades e vínculos em um novo território (reterritorialização).

Essa complexidade da perda do território de origem, motivada pelos fluxos migratórios, é na verdade um processo imposto à força e que impulsiona os deslocamentos pelo mundo.

Em *O Mito da Desterritorialização: Do "fim dos territórios" à multiterritorialidade,* Rogério Haesbaert (2004) faz uma crítica ao discurso da desterritorialização. Segundo ele, a depender da concepção que se tem a respeito de território, muda consequentemente a definição de desterritorialização.

> Para outros, desterritorialização está ligada à hibridização cultural que impede o reconhecimento de identidades claramente definidas - o território aqui é, antes de tudo, um território simbólico, ou um espaço de referência para a construção de identidades" (Haesbaert, 2004, p. 35).

De certa forma, Haesbaert (2004) democratiza o conceito de território e territorialidade, quando diz que apesar das teorias já existentes sobre territorialidade, trazidas pelos campos da Antropologia, Ciência Política e História, por exemplo, há outros campos de saber como Geografia e Sociologia, onde é possível encontrar um debate mais conceitual desses termos, algo que acaba por evidenciar a amplitude do conceito, reforçando a necessidade de um diálogo interdisciplinar sobre estes termos.

Com base nessa "enorme amplitude" onde "território e territorialidade, por dizerem respeito à espacialidade humana, têm uma certa tradição também em outras áreas" (p. 37), utilizei como perspectiva o enfoque da Sociologia "a partir de sua intervenção [o território] nas relações sociais", para falar do impacto desses processos geográficos na vida do refugiado.

O autor nos fala de um "entrecruzamento de diferentes territórios" ao pensar no processo de desterritorialização relacionado à perda de um território, e que ao mesmo tempo, mantém práticas e costumes, adaptando-se a outros costumes em outros territórios. Mas o que seria esse entrecruzamento? É o que o autor nomeia como multiterritorialidade:

> [...] a existência do que estamos denominando multiterritorialidade, pelo menos no sentido de experimentar vários territórios ao mesmo tempo e de, a partir daí, formular uma territorialização efetivamente múltipla, não é exatamente uma novidade, pelo simples fato de que, se o processo de territorialização parte do nível individual ou de pequenos grupos, toda relação social implica uma interação territorial, um entrecruzamento de diferentes territórios. Em certo sentido, teríamos vivido sempre uma "multiterritorialidade (Haesbaert, 2004 p.344).

A multiterritorialidade envolve a capacidade do indivíduo ou grupos de conectarem-se com múltiplos territórios, seja no sentido físico ou simbólico, onde territórios e territorialidades coexistem em um mesmo espaço geográfico.

Ao observar os espaços de sociabilidade e de intercâmbio cultural que menciono neste trabalho, como o Festival Rio Refugia, Feira Multicultural Refúgio em Foco e demais Feiras livres e eventos de gastronomia no Rio de Janeiro, com presença marcante de migrantes e refugiados empreendedores sociais, pude notar como diversas territorialidades se manifestam naqueles lugares, desempenhando o importante papel de criar novas conexões culturais e sociais para os seus frequentadores.

Quando o refugiado africano abandona seu país, dá-se início a um processo de desenraizamento (desterritorialização), de ruptura com o território, com as relações sociais, laços familiares e conexão com a própria cultura. No entanto, para completar o ciclo deste processo de deslocamento, este indivíduo que atravessou fronteiras em busca de refúgio, ao chegar no lugar de destino passa pela etapa de reenraizamento (reterritorialização), construindo novos vínculos e adaptando-se a um novo contexto social (Mondardo, 2009).

Em consonância, Bonnemaison (2012) define que o único meio de sobrevivência que resta a um grupo, após passar pelo processo de desenraizamento, é a construção de um novo território ou recriá-lo em um outro lugar:

> Desterritorializar uma etnia é a melhor maneira de vê-la desaparecer para se fundir num magma sociológico, como ocorre com as favelas do Terceiro Mundo ou de outros locais. Nesses lugares de aculturação e de desenraizamento, o único meio de sobrevivência que resta a um grupo é constituir um novo território, por ínfimo que ele seja, e, se isso não for possível, recriar um, num outro lugar, no sonho e no mito (Bonnemaison, 2012, p. 291).

Ainda no contexto de território a partir da sua intervenção nas relações sociais, para Milton Santos (2007) seu uso se dá pela dinâmica dos lugares, das relações humanas, e a mútua interação e transformação que há entre os sujeitos e o espaço geográfico. Santos diz que dentro do contexto da população negra, seja no Brasil ou fora dele, reflete muito a necessidade de busca por espaços de sobrevivência.

Pensar que historicamente o povo negro sofreu as mais diversas violações em um continente invadido, devastado e saqueado pelo colonialismo e escravidão, essa procura pelo território como escape e lugar de segurança, não é apenas questão de sobrevivência, mas a possibilidade de reconstrução da própria identidade. A respeito disso, Santos comprova que:

> O território não é apenas o conjunto dos sistemas naturais e de sistemas

> de coisas superpostas; o território tem que ser entendido como o território usado, não o território em si. O território usado é o chão mais a identidade. A identidade é o sentimento de pertencer àquilo que nos pertence. O território é o fundamento do trabalho; o lugar da residência, das trocas materiais e espirituais e do exercício da vida (Santos, 2007, p. 14).

Neste subcapítulo, me propus a trazer alguns geógrafos como Haesbaert (2004), Santos (2007), Bonnemaison (2012) e Mondardo (2009) a fim de ampliar como o diálogo sobre como os processos geográficos que envolvem as territorialidades tem implicações importantes nos deslocamentos socioespaciais que movem indivíduos e grupos sociais dentro de um espaço geográfico.

Em um contexto em que a mobilidade geográfica de pessoas, para e entre múltiplos territórios, demarca nesses corpos a necessidade de partida por não poder permanecer no próprio território, o refúgio se apresenta como o ato de deslocar-se em meio a diferentes atravessamentos. São os atravessamentos de espaços e subjetividades de quem está em busca de um novo lugar de residência e pertencimento.

Reconstruir vidas em um novo lugar com diferentes hábitos e cultura é um desafio para os refugiados africanos, onde passam a lidar com novas adversidades a fim de se estabelecer, criar novos vínculos, mas sem esquecer de onde vieram. Apesar de terem deixado tudo ou quase tudo para trás, trazem no corpo e na memória, seus saberes e costumes como traços identitários capazes de mantê-los conectados com o passado, ao mesmo tempo que os possibilita traçar os novos rumos do futuro.

2.2 Espaços de sociabilidade, intercâmbio cultural e acolhimento

Conforme mencionei na introdução deste trabalho, meu primeiro contato com a comida diaspórica de origem africana deu-se em 2017, durante uma aula no Abraço Cultural sobre a cultura do Reino Congo, na África. O Abraço Cultural é uma ONG que atua no segmento de ensino de idiomas e utiliza a educação para capacitar pessoas refugiadas e migrantes em condição de vulnerabilidade, tornando-os professores e professoras de idiomas.

Foi neste ambiente de diversidade e intercâmbio cultural, construção de novos vínculos e vivências, que encontrei pessoas de diferentes países dispostas a recomeçar suas vidas e histórias em um espaço de acolhimento e sociabilidade.

A proposta de aprendizado do Abraço não se limitava apenas à aquisição de uma nova língua estrangeira, mas a oferecer aos estudantes um momento de imersão e vivência sobre as culturas dos países do Sul Global, como da América Latina, Oriente Médio e África.

Esta forma de conectar professores/as imigrantes e refugiados/as com os/as estudantes, beneficiava a todos os envolvidos, além de potencializar a circulação de saberes e fomentar a conscientização da sociedade perante a causa do refúgio.

Quando comecei a frequentar as Feiras gastronômicas e culturais na cidade do Rio de Janeiro - Feira Chega Junto, por exemplo -, sob a temática da migração e refúgio, me deparei com uma variedade de pratos típicos de diversos países, preparados por indivíduos que produziam a mesma culinária africana que aprenderam com suas mães, irmãs e avós. Uma comida que pulsava afeto, ancestralidade e memória.

Em meio a tantas nacionalidades, idiomas e, principalmente, a pluralidade de comidas com suas cores e aromas que saltavam aos olhos e aos sentidos, percebi que se tratava de um espaço diferente de múltiplas interações e sociabilidades; onde rompiam-se as fronteiras físicas e simbólicas, dando lugar a momentos de partilha e interação social entre seus frequentadores, imigrantes e refugiados: ali, a comida era a protagonista.

Por intermédio da culinária africana, me aproximei ainda mais da temática do refúgio, inicialmente frequentando a Feira Gastronômica e Cultural Chega Junto, e depois o Festival Rio Refugia. Porém, minha relação com o tema estreitou-se durante o período de trabalho voluntário que desempenhei na Organização PARES Cáritas do Rio de Janeiro (Figura 22), entre novembro de 2019 e dezembro de 2020.



Figura 22: Sede da PARES Cáritas Rio de Janeiro no bairro Maracanã
Fonte: Google Maps

A PARES Cáritas desempenha o trabalho de acolhimento aos solicitantes de refúgio que chegam na cidade, auxiliando-os nos trâmites jurídicos a fim de que possam regularizar sua situação legal no Brasil. Desta forma, a Cáritas provê todo o suporte que estes indivíduos necessitam para obterem acesso a saúde, educação, moradia, trabalho e demais direitos sociais que lhes são garantidos por lei.

Através de algumas ações e atividades desenvolvidas pela organização ao longo do ano, os solicitantes contam com a parceria e solidariedade de empresas e instituições que oferecem subsídios e oportunidades para que tenham uma melhor adaptação aos costumes

da cidade e acesso às oportunidades.

Dentre estas ações e atividades, destaco as edições do Festival Rio Refugia que existe desde 2016, o qual frequentei pela primeira vez em junho de 2022, período pós *lockdown.* Em virtude da pandemia da Covid 19 as edições de 2020 e 2021 não foram presenciais, porém aconteceram de forma on-line.

Durante a pandemia oficialmente decretada no Brasil a partir de março de 2020, e devido o *lockdown* (quarentena), a programação da Feira Chega Junto e do Festival Rio Refugia sofreu algumas alterações. Ambos tiveram suas edições presenciais suspensas entre o período de março de 2020 e junho de 2021, porém os participantes e produtores seguiram suas atividades levando a culinária migratória por meio da entrega de comida em domicílio.

Todavia, a partir de julho de 2021 a Feira Chega Junto foi aos poucos retornando às suas atividades presenciais de forma itinerante, ou seja, ocupando alguns espaços na cidade em parceria com a Prefeitura do Rio de Janeiro e a Junta Local, como aconteceu, por exemplo, no Parque das Ruínas no bairro de Santa Teresa, atual Parque Glória Maria.

Na tentativa de retornar aos poucos a um novo cotidiano, lugares como a Marina da Glória, Museu da República, Praça Marechal Âncora, Praça Santos Dumont e Feiras de rua que aconteciam em alguns bairros como Botafogo, Gávea, Tijuca e Leblon, ampliaram seus espaços para receber os refugiados que já participavam da Chega Junto, contribuindo para que a força de trabalho destas pessoas continuasse circulando.

Interessante notar a importância da integração desses espaços públicos e seus moradores, para que a Feira permanecesse ativa e produtiva. Pela divulgação nas redes sociais, as datas, horários e locais das Feiras eram comunicados aos frequentadores, convidando a todos que participassem nos seus respectivos bairros.

A partir de junho de 2023, a feira Chega Junto voltou a ter um local fixo e passou a fazer parte do Circuito Gastronômico na Casa Firjan, com edições em todo primeiro final de semana de cada mês, com exceção do mês de julho, onde a Feira teve sua programação durante todos os fins de semana em virtude do período de férias escolares na cidade. A Chega Junto teve continuidade até meados de 2024, quando passou a fazer parte do Festival Rio Refugia.

Vale ressaltar que os espaços de sociabilidade, intercâmbio cultural e acolhimento mencionados nesta pesquisa - PARES Cáritas RJ, Abraço Cultural, Festival Rio Refugia e Feira Multicultural Refúgio em Foco - têm na verdade, o importante papel de atuarem como agentes de transformação e impacto social na vida dos refugiados. Suas ações conjuntas promovem eventos que celebram a diversidade cultural, e ao mesmo tempo a integração entre as pessoas por meio do artesanato, oficinas culturais e da culinária.

A PARES Cáritas do Rio de Janeiro, por exemplo, representa esse espaço de acolhimento e proteção, além de inserção social, apoio profissional, organização de eventos

culturais, a fim de conscientizar a sociedade civil a respeito da temática do refúgio.

O Abraço Cultural, parceiro da Cáritas, como o próprio nome diz, se encarrega de “abraçar” a temática do refúgio fomentando a troca intercultural e o aprendizado de línguas estrangeiras, ao realizar cursos de formação de professores/as para imigrantes ou pessoas refugiadas que moram na cidade, gerando emprego e renda familiar.

Antes de dar início ao trabalho de campo que desenvolvi durante os meses de abril a setembro de 2025, e após ter conversado com alguns empreendedores sociais africanos que trabalham nas Feiras, entrei em contato com um dos meus interlocutores através da sua rede social no Instagram para agendarmos uma conversa, pois tinha interesse em saber mais sobre sua trajetória profissional no segmento da gastronomia e conhecer a história de vida que o trouxe do continente africano até o Rio de Janeiro.

Na ocasião, solicitei que compartilhasse comigo a respeito de outras Feiras e eventos com culinária africana que eventualmente participasse. Foi quando o congolês Rikler Makabu Sekelembe, conhecido no cenário gastronômico carioca como o Chef Kimberly, me falou a respeito de uma Feira com gastronomia de vários países que iria acontecer no dia 10 de abril de 2025, na sede da Prefeitura do Rio de Janeiro no bairro Cidade Nova: tratava-se da Feira Refúgio em Foco.

A Feira Multicultural Refúgio em Foco de Imigrantes Empreendedores Sociais (Figuras 23, 24, 25 e 26), antes realizada pela Secretaria Municipal Especial de Cidadania, passou a ter uma nova gestão a partir de janeiro de 2025, no novo mandato do Prefeito Eduardo Paes, com a criação da Secretaria Especial de Direitos Humanos e Igualdade Racial da cidade do Rio de Janeiro (SEDHIR-Rio).



Figura 23: Feira Refúgio em Foco (Trabalho de Campo) / Fonte: Arquivo pessoal (04/09/2025)







Figura 24: Sede da Prefeitura do Rio de Janeiro (Pátio do CASS) / Figuras 25 e 26: Cardápio e barraca do Chez Kimberly Food - Feira Refúgio em Foco (Trabalho de Campo)
Fonte: Arquivo pessoal (10/04/2025)

Realizada duas vezes ao mês no pátio do Centro Administrativo São Sebastião (CASS), a Refúgio em Foco é um espaço que proporciona a troca cultural e visibilidade

profissional, além de ampliar a integração e as oportunidades de trabalho para a população de imigrantes e refugiados.

Este “novo formato” de Feira se revelou um potencial campo para o meu trabalho de pesquisa na construção dos dados etnográficos, tornando-se mais um espaço de sociabilidade e oportunidade criado como uma iniciativa do poder público municipal, a fim de apoiar e fomentar o trabalho de empreendedores na condição de imigrantes e refugiados residentes no Rio de Janeiro.

Embora a Feira Multicultural Refúgio em Foco e o Festival Rio Refugia, nos quais desenvolvi a pesquisa de campo e observação participante no período de 6 meses, tenham me possibilitado desempenhar essa importante etapa do trabalho etnográfico, observei também uma Feira com grande circulação social e cultural, onde alguns refugiados e imigrantes trabalham vendendo seus pratos típicos: a Feira da Glória.

Localizada na Glória, bairro da Zona Sul carioca, a Feira Livre da Glória é uma feira tradicional do circuito cultural da cidade que acontece aos domingos. Como espaço de lazer e entretenimento, oferece aos seus frequentadores desde artesanato, itens de antiguidade para decoração, vestuário, brechós e acessórios, até barracas de alimentos frescos (frutas, verduras, peixes), rodas de samba e uma diversificada gastronomia com comidas típicas de diferentes regiões do país e de outras nacionalidades.

Essa Feira é na verdade um espaço de vivência social e cultural ao ar livre, onde circulam diferentes identidades que se conectam, desfrutando e vivendo a cidade na sua essência. Além disso, a Feira da Glória teve que adaptar-se a novos formatos adequando o espaço que fisicamente já ocupava, para assumir novas funcionalidades com foco na gastronomia de comida de rua.

Minha escolha em destacar a Feira da Glória, deu-se pelo fato de ser um lugar onde pude observar e compreender como a reformulação do espaço e do entorno impactaram as vivências ali representadas em relação às pessoas, as interações sociais e culturais, o território, a comida e as emoções e afetos gerados ali. Ao mesmo tempo em que a extensão da Feira precisou ser modificada estruturalmente, para garantir sua permanência, as pessoas que transitam, trabalham e residem naquele espaço, também foram de alguma forma modificadas.

A Feira da Glória (Figuras 27 e 28), localizada na Avenida Augusto Severo no Largo da Glória, é uma feira livre com mais de 115 anos de história e símbolo de roteiro cultural e gastronômico da cidade. Em julho de 2025, foi reconhecida como patrimônio histórico, cultural e imaterial do Rio de Janeiro através da Lei Ordinária nº 10.873 de 2025[51], sancionada em 8 de julho de 2025 como resultado do Projeto de Lei proposto pela deputada Verônica Lima, do

[51] Fonte: Lei Ordinária 10873 2025 de Rio de Janeiro RJ

Partido dos Trabalhadores (PT).





Figuras 27[52] e 28[53]: Feira da Glória (Fonte: Perfil da Feira da Glória - Instagram)

Mas antes desse reconhecimento como patrimônio da cidade, precisou lidar com alguns contratempos que estavam impactando o cotidiano dos moradores do bairro. Em consequência da superlotação de pessoas que frequentam a Feira, e o fato dos empreendedores e comerciantes que trabalham com comida ocuparem grande parte da extensão da Avenida Augusto Severo, gerando aglomerações, o evento destinado para o lazer das pessoas tornou-se um caos urbano, também em consequência de irregularidades cometidas por alguns expositores/comerciantes ocupando de forma irregular vias públicas e pontos de ônibus, transformando-os em depósitos de mercadorias.

Devido às reclamações dos moradores e após fiscalização da Secretaria Municipal de Ordem Pública (Seop) no domingo de 13 de julho de 2025[54], impedindo o funcionamento de parte do comércio na Feira, a Prefeitura do Rio de Janeiro foi acionada a fim de sanar o

[52] Fonte: https://www.instagram.com/p/CSLRuG1LlGw/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==
[53] Fonte: https://www.instagram.com/p/CXbGtuUFP1G/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==
[54] Fonte: Feira da Glória tem barracas de comida proibidas neste domingo; feirantes reclamam de prejuízo

problema, viabilizar propostas de melhorias, além de regularizar e fiscalizar a presença dos comerciantes para a sua realização. Com isto, em 20 de julho de 2025, através de um evento teste, a Prefeitura da cidade integrou a Praça Paris, também no bairro da Glória, à estrutura da Feira, que passou a receber cerca de 40 barracas da parte gastronômica.

A proposta de realocar estes empreendedores para um espaço mais amplo, contribuiu não somente para a atuação dos migrantes, refugiados e demais comerciantes que preparam e vendem comida no local, mas conseguiu criar novas possibilidades de uso do espaço público e lazer aos frequentadores.

Nesse processo de ressignificação da Feira na Avenida Augusto Severo (Figura 29) e da Praça Paris (Figuras 30, 31 e 32), mudou-se também a relação das pessoas com a Praça e vice-versa, transformando esse território e manifestando seus múltiplos usos, agora como uma área integrada à estrutura gastronômica da Feira da Glória.



Figura 29: Barraca de frutas e frequentadores da Feira da Glória / Fonte: LAZER: FEIRA MODERNA É NA GLÓRIA - Cobertura cultural no Rio de Janeiro





Figuras 30 e 31: Frequentadores da Feira da Glória na Avenida Augusto Severo e na Praça Paris
Fonte: Arquivo pessoal (14/09/2025)



Figura 32: Movimentação na Praça Paris
Foto: Reginaldo Pimenta / Agência O Dia[55] (14/09/2025)

[55] Fonte:Feira da Glória recebe elogios do público por uso de barracas na Praça Paris: 'Mudança positiva' | Rio de Janeiro | O Dia

Observei nesta movimentação da parte gastronômica, como a relação espaço-corpo manifesta-se nos múltiplos usos da Praça e da Avenida Augusto Severo aos domingos. Ali, as práticas realizadas pelas pessoas e diferentes grupos sociais, ressignificam o uso do espaço com a construção de um novo sentido, ao mesmo tempo que também os convida a ocupá-lo de diferentes formas, articulando diferentes funções, afetos e emoções.

Ou seja, essa alternância mútua de usos e significados que há entre a Feira da Glória e a Praça Paris, recriando conexões culturais e sociais para os frequentadores da Feira, reafirma o que Santos (2006) diz sobre o conceito de territorialidade, como sinônimo de pertencer àquilo que também nos pertence. Como num entrecruzamento de diferentes territórios (Haesbaert, 2004) onde indivíduos ou grupos conectam-se de forma física ou simbólica e são capazes de coexistir em um mesmo espaço geográfico.

O conceito de feira livre envolve uma apropriação de determinado espaço que convoca um processo de territorialização por parte das pessoas que a frequentam. Embora as feiras sejam realizadas com sazonalidades específicas, como a Feira da Glória aos domingos e a Feira do Lavradio aos sábados, por exemplo, são lugares usados com propósito distinto seja pelos frequentadores, comerciantes e passantes, pessoas de diferentes classes sociais e vivências. Segundo Porto (2021), as feiras constituem práticas humanas que ocorrem desde a formação de sociedades em escalas temporais e espaciais específicas e distintas, e vem se adequando e resistindo às transformações ocorridas nas formas de comércio.

Outro aspecto importante sobre as feiras é o processo de patrimonialização, que se refere ao registro das feiras como patrimônio cultural e imaterial. Sobre isto, Porto (2021) nos revela que, embora sinalize a necessidade de preservação histórica e da memória de um território reconhecido como um bem cultural, a patrimonialização gera também algumas contradições em relação a mercantilização da terra urbana, ao mesmo tempo que valoriza determinado território e principalmente o seu uso, preservando tradições, práticas e formas de comércio.

O fato de ser usado por diferentes agentes, faz com que o uso do território se efetive por meio da constituição de lugar, como por exemplo a realização das feiras em ruas específicas de determinados bairros, o que possibilita a manutenção da memória e das relações sociais e culturais que acontecem ali

Sobre a Feira da Glória, propriamente dita, achei pertinente dedicar um pouco mais que um abrir e fechar de parênteses, a fim de compreender como as movimentações culturais, sociais e cotidianas se entrelaçam no contexto do bairro, transbordando essência, existência e continuidade.

Por esse motivo, entendo que para a população que reside na cidade e também para os que a visitam, estas Feiras representam importantes espaços de sociabilidade. São territorialidades de convivência popular e experimentos sociais a céu aberto, que expressam

as diferentes formas com as quais as pessoas elegem determinados territórios como “lugares de pertencimento”, se apropriando do espaço público e sendo apropriadas por ele em diferentes formas.

Sem dúvida, essa movimentação nos territórios e na cidade denotam a necessidade e importância de cada vez mais espaços de sociabilidade dispostos a integrar a cultura, lazer, as relações sociais e, principalmente, receber a multiplicidade de comidas que existem não apenas nas regiões do Brasil, mas para além das fronteiras ao redor do mundo.

3. Culinária africana e a (re)construção da identidade em contextos de refúgio

Este capítulo tem como objetivo analisar a culinária africana como ferramenta central no processo de reconstrução identitária de sujeitos negros africanos em contexto de refúgio. Parte-se do entendimento de que a alimentação ultrapassa sua dimensão de apenas nutrir, configurando-se como prática cultural, epistemológica e social, capaz de articular memória, pertencimento e resistência. Nesse sentido, a culinária emerge como uma linguagem por meio da qual dialoga-se sobre experiências de deslocamento, vivências e recomeços que fazem parte do cotidiano destes indivíduos em diáspora.

No subcapítulo 3.1, discute-se a culinária de matriz africana a partir de sua multiplicidade, considerando os diversos processos alimentares e fazeres culinários existentes no continente. Ao enfatizar a pluralidade das “muitas Áfricas” que coexistem em África, busca-se evidenciar o protagonismo das culturas alimentares africanas e compreender como cada prato carrega saberes, técnicas, histórias e, por vezes, segredos que atravessam gerações. A proposta é romper estereótipos relacionados à comida de origem africana, ressaltando sua diversidade e a complexidade dessas tradições culinárias.

Já o subcapítulo 3.2 aborda o papel dos deslocamentos transatlânticos no processo de conexão entre passado e presente dos sujeitos em situação de refúgio. A partir das contribuições teóricas de Beatriz Nascimento, especialmente nos conceitos de transmigração e transatlanticidade, analisa-se a relação entre corpos negros em diáspora e o território, compreendendo o deslocamento não apenas como ruptura, mas como processo contínuo de registro histórico e cultural. A alimentação, nesse contexto, opera como fio condutor entre experiências vividas no país de origem e as novas territorialidades construídas no Brasil.

Na sequência, o subcapítulo 3.3 apresenta as narrativas de três interlocutores cujas trajetórias contribuíram de forma significativa para esta pesquisa. Por meio das entrevistas, são examinadas histórias e memórias no momento decisivo da partida, o contexto de refúgio, estratégias de sobrevivência e expectativas projetadas por estes sujeitos ao chegarem ao Brasil. Assumo, aqui, o compromisso de analisar e registrar percepções e experiências compartilhadas, reconhecendo estas narrativas como espaços de produção de conhecimento oriundos do partilhar das suas subjetividades.

Por fim, o subcapítulo 3.4 estrutura as experiências vivenciadas durante o trabalho de campo realizado entre abril e setembro de 2025. Ao revisitar os momentos de convivência com os interlocutores, proponho uma reflexão etnográfica que ultrapassa a observação à distância, evidenciando o envolvimento no cotidiano de migrantes e refugiados. Nesse

percurso, torna-se possível compreender como, por meio de práticas culinárias e relações sociais, esses sujeitos recriam memórias, reafirmam identidades e constroem novas histórias em território brasileiro.

3.1 "Qual o segredo deste prato?": As múltiplas Áfricas na constituição da identidade e cultura alimentar africana

> *[...] uma comunidade pode manifestar na comida suas emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva. Se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade (Santos, 2011, p.108).*

A citação que abre este capítulo foi retirada do dossiê temático *Além da Cozinha e da Mesa: História e Cultura da Alimentação* (2011), no artigo intitulado *A Comida como Lugar de História: As Dimensões do Gosto*, de Carlos Roberto Antunes dos Santos. Nesse texto, o autor destaca o quanto a culinária brasileira é complexa, marcada por uma grande diversidade de ingredientes e influências culturais, além de ser profundamente conectada à nossa história. Além disso, evidencia o ato de cozinhar como uma prática em constante transformação, que funciona como manifestação cultural e social e, sobretudo, como um lugar de memória.

Neste trecho, a palavra comida surge inicialmente como um dos elementos fundamentais na composição de uma cozinha, um espaço onde se preparam receitas que, através dos pratos, carregam uma variedade de significados. A cozinha é um verdadeiro celeiro de conhecimentos e saberes, abrigando práticas culinárias e culturas alimentares passadas de geração em geração. Nela, estão não só os sabores, mas também tradições, heranças culturais, técnicas e processos que contam as histórias que estão por trás de cada preparo.

Dos métodos de preparo à diversidade de insumos, essas culturas, transmitidas e compartilhadas por meio do alimento, percorrem uma trajetória histórica que se concretiza nas receitas. Estas receitas, por sua vez, expressam hábitos, afetos e comportamentos sociais, ao mesmo tempo em que reverberam narrativas inscritas nas memórias coletivas de uma comunidade.

Quando Santos (2011, p.108) declara que "[...] uma comunidade pode manifestar na

comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva", ao mesmo tempo nos explica que "comer é um ato social", pois reflete na comida, vivências, comportamentos e atitudes relacionadas a visão de mundo do indivíduo ou de um grupo social.

Se olharmos para o fluxo de deslocamentos diaspóricos do continente africano pela perspectiva do refúgio percebemos que embora o sujeito refugiado encontre-se fora do seu território de origem, é possível observar como os seus processos alimentares se refletem na comida como forma de resistência. A respeito disso, Santos nos diz que "[...] num processo de adaptação e readaptação de um grupo social imigrante, a culinária é a última a se desnacionalizar, num evidente processo de resistência" (p. 110). O autor complementa tal afirmativa ao se referir a como esses processos se dão dentro das cozinhas, conforme a seguir:

> Nesse sentido, as construções destas cozinhas, a partir da fundamentação de que o alimento constitui uma categoria histórica, são marcadas pelas novas condições materiais, novos utensílios, novas tecnologias, novos ingredientes, novos alimentos, novos caminhos, novas rotas de abastecimento, novos mercados, novos hábitos alimentares, novos imaginários, e muita invenção e criatividade, adaptados às circunstâncias do gosto e das práticas alimentares, onde história, comida e identidade criam e mantêm uma articulação permanente (Santos, 2011, p.110).

Apesar das dinâmicas dos processos históricos que perpassam o refugiado/migrante, este consegue se (re)adaptar cultural e socialmente, ao mesmo tempo que (re)constrói suas cozinhas e culinárias em um novo contexto cultural e social.

Santos (2011) entende que essa construção das cozinhas dentro do âmbito da História e da Cultura da Alimentação, denota o quanto elas "estão em permanentes transformações" (p. 107), reajustando-se, porém, sem perder suas características de origem. Sobre este aspecto, o autor ressalta que:

> Os temas das cozinhas e das mesas local, regional e nacional revelam os tempos da memória gustativa, e têm suas origens numa riqueza étnica e cultural que inventou uma mesa ampla, com pratos produzidos pelos povos locais ou trazidos por diversos migrantes e imigrantes, num processo permanente de adaptação e readaptação dentro das dinâmicas dos processos históricos. (Santos, 2011, p. 109-110).

Ao mencionar os estudos sobre a História e Cultura da Alimentação, Santos (2011) faz referência a uma "Santa Aliança formada pela tríade da memória, tradição e identidade". Isso eleva a importância da comida como um elemento fundamental na formação da identidade de um grupo social, mantendo-se presente em suas tradições e memória.

A culinária africana reflete sua diversidade cultural não apenas na variedade de ingredientes, mas principalmente nos processos alimentares e culinários que definem a preparação dos pratos típicos de cada país. Apesar de ser deslocada para além das fronteiras geográficas em um contexto de refúgio, essa culinária nunca se desconecta do sujeito africano, e se manifesta como uma comida migratória, influenciada pelos processos históricos dos fluxos diaspóricos.

Da mesma maneira que um/a refugiado/a sobrevive a própria jornada que a diáspora o/a submete, a culinária africana também assume a condição de sobrevivente, no momento que desembarca em novos destinos e segue seu papel como lugar de memória. Como na manutenção de um vínculo cultural, a alimentação migratória de matriz africana carrega em si o "patrimônio gustativo de uma sociedade" (Santos, 2011), com suas marcas próprias identificadas no mapa amplo do continente africano e de suas diásporas.

A alimentação (comida), tanto no contexto das culturas africanas quanto no âmbito da diáspora, constitui um elemento central na construção, afirmação e reconhecimento das identidades em determinada comunidade. Na cozinha, configura-se como um importante instrumento de resistência, que ao articular memórias, compartilha saberes e fortalece práticas culturais.

No texto *Comida e Antropologia: Uma breve revisão*, o antropólogo especialista em alimentação, Sidney Mintz (2001), aponta que os sistemas alimentares, onde a comida é o elemento central, devem ser compreendidos como práticas historicamente atravessadas por relações de poder, memória, pertencimento e, principalmente, pelas funções sociais que a comida assume na vida de cada indivíduo. Nesse sentido, a comida atua como condutora da continuidade cultural, na qual os hábitos, saberes e tecnologias culinárias podem ser preservados ou ressignificados, como por exemplo, em contextos de deslocamento forçado.

A comida e o ato de comer são a base do hábito alimentar. Todavia, Santos (2011) nos diz que apesar de nutrir o corpo, comer é um ato social:

> alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. [...] Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come (p. 108).

Quando Mintz (2001) afirma que “o comportamento relativo à comida se liga diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos” (p. 31), ele evidencia o fato de que “o quê, onde, como, com que frequência comemos, e como nos sentimos em relação à comida”, é também

uma extensão daquilo que somos e representamos socialmente através dos nossos hábitos:

> Devemos comer todos os dias, durante toda nossa vida; crescemos em lugares específicos, cercados também de pessoas com hábitos e crenças particulares. Portanto, o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. A comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira. O comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido (Mintz, 2001, p. 31-32).

Ao iniciar este capítulo, intencionalmente quis trazer no título uma provocação. Falar do segredo por trás de um prato, vai muito além do ineditismo de uma receita ou ingrediente(s) classificado como exótico no meio gastronômico. A intenção foi destacar o fato de que a comida, nas sociedades africanas e afrodiaspóricas, é mais do que nutrição: ela expressa pertencimento, memória coletiva e ancestralidade. A culinária africana é plural e representada de inúmeras maneiras, justamente por constituir uma cultura alimentar que ultrapassa suas próprias fronteiras, seus diferentes hábitos e incontáveis histórias. São múltiplas Áfricas interpretadas de diferentes formas nos pratos típicos de cada país africano, seja numa mesma receita onde o uso de determinados ingredientes muda de acordo com as tradições de uma comunidade e de outra, seja de acordo com o que o prato representa para a história do país.

Cito como exemplo a Cachupa, mencionada no Capítulo 2, um tipo de ensopado com diversas carnes e legumes. Para nós, no Brasil, é semelhante à feijoada, mas em Angola e Cabo Verde tem diferentes significados e modos de preparo. A Cachupa, originária de Cabo Verde, é um prato tradicional e símbolo de resistência na formação da identidade nacional do país, preservando uma variedade específica de carnes e legumes. Em contrapartida, sua versão angolana, muito apreciada no país, se destaca pela maior quantidade e diversidade de carnes, além do uso de diferentes legumes, ressaltando a fartura de ingredientes em sua preparação

A respeito da multiplicidade alimentar que envolve o preparo da comida de origem africana, me propus a destacar o fato de que não apenas comer é um ato social, mas todo o processo de cozinhar um alimento, as técnicas aplicadas e tudo o que aquele prato representa para quem o faz e come. Trazendo novamente o lugar da cozinha, Santos (2011) nos diz que nela “prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido” (p. 110). O “dar sentido aos alimentos” ao qual se refere, conversa com o que Bourdieu (2007) argumenta na obra *A distinção: crítica social do julgamento*, onde “analisa aquilo que se denomina como gosto em relação às expressões culturais, como a arte, a música e a própria comida” (p. 110).

Nesse contexto, compreende-se que o gosto pela comida não é algo individual ou

puramente subjetivo, e sim uma construção social. Alves (2011), no artigo *Pierre Bourdieu: a distinção de um legado de práticas e valores culturais,* consegue sintetizar o pensamento do sociólogo francês, a respeito de como o conceito de gosto é aplicado em relação a comida, por exemplo, classificada como uma expressão cultural baseada na construção ou origem social de quem a aprecia:

> Na verdade, trata-se de desmistificar afirmações da ordem do senso comum quando se assevera que o gosto sobre determinada matéria não se discute; mais do que isso, o gosto classifica e distingue; aproxima e afasta aqueles que experimentam os bens culturais. Mas, de que maneira as preferências culturais dos agentes são estruturadas? Bourdieu responde a esta questão traçando correlações que se iniciam com a transmissão do capital cultural inculcado na escola e aquele herdado pela família [...]. [Nas] Grandes Écoles –, garantem aos agentes a aptidão para adotar a disposição estética associada a uma origem social. Dito de outro modo, as práticas culturais incentivadas por essas duas instâncias [escola ou família], distinguem aquilo que será reconhecido como gosto legítimo burguês, de classe média ou popular. (Alves, 2011, p. 2).

A colocação de Bourdieu ao desmistificar a ideia “de que o gosto sobre determinada matéria não se discute”, me fez relembrar do questionamento trazido como problematização da Pesquisa, a respeito da importância de investigar-se a culinária africana como forma de ruptura dos estereótipos que reforçam a narrativa que enaltece as gastronomias de tradições europeias na culinária brasileira.

Desta forma, a cozinha, que representa o lugar onde os alimentos são elaborados ganhando sabor e sentido, “[...] se reafirma, portanto, como um espelho da sociedade” (Santos, 2011, p. 110). Apesar da construção social ser tão significativa e presente na comida e na cozinha, é importante salientar que parte desta construção acontece porque a identidade cultural de um grupo social ou comunidade revela-se na comida, e nela manifesta suas emoções, conta suas histórias e expressa os seus saberes.

No livro *A Identidade Cultural na Pós-modernidade*, Hall (2006) fala a respeito de como a identidade cultural vem sendo construída no contexto histórico até chegar no período Pós-moderno, ao mesmo tempo que busca compreender as transformações da noção de identidade. Neste aspecto, o autor dialoga sobre a importância dos vínculos com os lugares de onde viemos, e ao mesmo tempo, como esta identidade é capaz de atravessar para outros territórios, sem perder vínculos com seu lugar de origem e etnicidade.

> Essas pessoas [que foram dispersadas para sempre de sua terra natal], retêm fortes vínculos com seus lugares de origem e suas tradições, mas sem a ilusão de um retorno ao passado. Elas são obrigadas a negociar com as novas culturas em que vivem, sem simplesmente serem assimiladas por elas e sem perder completamente suas identidades. Elas carregam traços das culturas, das tradições, das linguagens e das histórias particulares pelas quais foram marcadas. A diferença é que elas não são e nunca serão unificadas no velho sentido, porque elas são,

> irrevogavelmente, o produto de várias histórias e culturas interconectadas, pertencem a uma e, ao mesmo tempo, a várias "'casas" (e não a uma "casa" particular. (Hall, 2006, p. 88 - 89).

Portanto, Hall nos deixa pistas de que a identidade não é fixa, mas construída ao longo do tempo por meio das relações sociais e culturais. Nesse processo, os vínculos com os lugares de origem continuam importantes, sendo continuamente reconstruídos e ajustados no contato com novas culturas, sem que isso resulte na perda total das identidades anteriores. O autor ainda ressalta que as identidades se tornam fragmentadas à medida que as pessoas transitam e vivem em diversos contextos culturais, como as migrações, as diásporas e a globalização. Dessa forma, entende-se que a identidade passa por um processo constante de construção, caracterizado pela interação entre o passado cultural e as vivências atuais.

Um fenômeno capaz de justificar esta fragmentação/processo de mudança das identidades culturais na pós-modernidade é a globalização. Hall (2006) relata que “as sociedades modernas são, portanto, por definição, sociedades de mudança constante, rápida e permanente” (p. 14), e explora o aspecto de que a identidade cultural moderna é afetada pelos processos de mudança/deslocamento, compreendidos no conceito de globalização (p. 22).

No capítulo 4, onde o autor fala a respeito da globalização, levanta o seguinte questionamento: “o que, então, está tão poderosamente deslocando as identidades culturais nacionais, agora, no fim do século XX? A resposta é: um complexo de processos e forças de mudança, que, por conveniência, pode ser sintetizado sob o termo ‘globalização’ “(Hall, 2006, p.67).

Em resumo, entende-se que, à medida que os fluxos migratórios aumentam em um mundo globalizado, grupos sociais frequentemente obrigados a se deslocar em busca de sobrevivência e novas oportunidades veem suas identidades culturais igualmente impactadas ou deslocadas. É precisamente no contexto da diáspora, um ambiente propício para a criação de novas identidades, que os três elementos (Figura 33) - culinária africana, memória e refúgio - se entrelaçam.

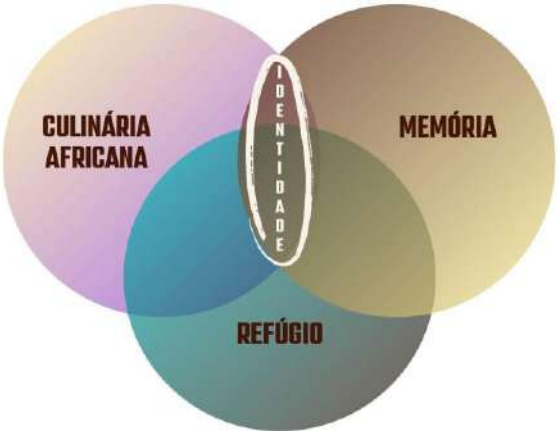


Figura 33: Ilustração dos três elementos da pesquisa
Fonte: Criada pela autora

A identidade aqui ilustrada, como uma espécie de amálgama, constitui-se em uma ferramenta cultural que emerge na intersecção destes três elementos, articulando-os entre si e possibilitando que o refugiado negro africano dê continuidade à circulação, preservação e reconstrução dessa identidade e das suas culturas.

No texto *A Comida como Lugar de História: As Dimensões do Gosto*, Santos (2011) por várias vezes se refere a culinária e seus termos correspondentes - alimentação, cozinha e comida -, utilizando a palavra *patrimônio*: patrimônio gustativo, patrimônio histórico gustativo, patrimônio gastronômico e patrimônio cultural imaterial.

Embora a culinária esteja presente na definição de patrimônio cultural imaterial de acordo com a Convenção da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), é importante ressaltar que nenhum tipo de culinária de país africano é oficialmente reconhecido como patrimônio cultural imaterial pela organização. Entretanto, suas práticas, técnicas e saberes coletivos, transmitidos de geração em geração, simbolizam a memória e a identidade, além de fortalecerem os laços e a conexão entre indivíduos e comunidades com suas raízes culturais. Obter a classificação de patrimônio não se limita apenas ao que é especificamente reconhecido por entidades oficiais como o IPHAN[56] e a UNESCO. Ao contrário, está relacionado ao que também faz parte da constituição de um povo, como seu patrimônio linguístico e alimentar, por exemplo. São a partir dessas raízes culturais que emergem as várias Áfricas, que, ao reconstruir a identidade do refugiado negro, atuam como um elo da memória coletiva.

De acordo com a Convenção da UNESCO[57], para a Salvaguarda do Patrimônio

[56] Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
[57] Fonte: Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial - UNESCO Digital Library Acesso em: 5 jan. 2026

Cultural Imaterial, entende-se por patrimônio cultural imaterial:

> as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto 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. Para os fins da presente Convenção, será levado em conta apenas o patrimônio cultural imaterial que seja compatível com os instrumentos internacionais de direitos humanos existentes e com os imperativos de respeito mútuo entre comunidades, grupos e indivíduos, e do desenvolvimento sustentável (UNESCO, 2003)

Nas suas considerações finais, Santos (2011) faz uma reflexão importante sobre o que, de fato, a comida e a cozinha nos deixam como aprendizado, quando diz que:

> As mil e uma comidas que definem os sabores da sociedade expressam lugares de memória [...]. Desta forma, a cozinha guarda a memória gustativa revelada por meio das receitas, com as suas respectivas dimensões local, regional, nacional e internacional. Tais fontes demonstram um enorme campo de possibilidades para estudos históricos que pensem a comida e as relações sociais ligadas ao ato de alimentar-se como uma forma de reconstrução do passado, bem como a percepção cotidiana das novas cozinhas. Portanto, todo o saber culinário que era preservado, sistematizado e transmitido de geração para geração, traz consigo, dentre outras, categorias de análises como a identidade, a tradição e a comensalidade. Todo um “saber fazer” presente na elaboração dos pratos que foram incorporados aos padrões de cada época e que receberam algumas alterações, em termos de acréscimos, substituições e abstrações. Desta forma é possível perceber as resistências na História de determinadas tradições, seja em termos de escolha de alimentos, seja em relação à sua elaboração. Nesse sentido, as receitas que incorporam os paradigmas de continuidade e permanência, trazem a noção de que as práticas alimentares são ditadas por regras culturais engendradas na história de uma família ou de um grupo social (Santos, 2011, p. 121).

Como neste trabalho analiso a culinária da diáspora africana pela perspectiva do refúgio, meu intuito é investigar a comida como marcador cultural e identitário que remete a memórias afetivas e tradições. Essa comida que carrega na sua cultura alimentar, processos culinários, ingredientes, saberes, construções sociais e, principalmente, as marcas das migrações contemporâneas.

Durante a pesquisa, explorei métodos de preparo de pratos que nasceram da escassez, da adaptação de insumos e da relação histórica com o país de origem. Mas foi através do olhar e percepção de pesquisadora, que pude identificar uma particularidade nestes pratos: trata-se de culinárias de sobrevivência, que ao chegar a outros continentes, criaram novas raízes, dialogando com cozinhas locais, territorializando-se em novos espaços, porém sem perder sua matriz africana.

3.2 O corpo negro em diáspora e os dois lados do Atlântico

> *"O que é a civilização Africana e Americana? É um grande transatlântico. Ela não é a civilização Atlântica, ela é Transatlântica. Foi transportado para a América um tipo de vida que era africana. A transmigração de uma cultura e de uma atitude no mundo, de um continente para outro, de África para América"*
> *(trecho narrado por Beatriz Nascimento no documentário Ôrí[58], 1989)*

Durante uma parte do processo desta pesquisa, o termo *refúgio* apresentou-se para mim em forma de metáfora, com a imagem de corpos negros em diáspora mais uma vez empurrados em direção ao vasto oceano. Este oceano - o Atlântico -, apresenta-se como uma ponte que conecta dois lados, dois continentes - África e América -, que embora historicamente estejam apartados pela distância geográfica, estão principalmente interligados pela memória, pela experiência diaspórica e pelos vínculos culturais que os atravessam.

Ao mesmo tempo em que o Atlântico opera como espaço de distanciamento e de aproximação entre os dois continentes, ele foi historicamente percorrido por séculos de fluxos migratórios forçados e rotas marítimas, que sustentaram o tráfico transatlântico de africanos escravizados trazidos nos porões dos tumbeiros (Santana *et al*., 2022). Relembrar desses corpos negros em diáspora nos faz compreender que as travessias do passado, séculos depois, tiveram impacto sobre os deslocamentos da contemporaneidade, como o refúgio.

No presente subcapítulo, a diáspora africana é compreendida para além da noção de dispersão geográfica de corpos negros pelo mundo. De fato, parte-se do ponto de que ela constitui um processo histórico marcado pela continuidade e pela ressignificação das vivências negras em diferentes territórios. Nesse sentido, o deslocamento não representa apenas ruptura, bem como a criação de vínculos, memórias e formas de pertencimento que se mantêm e se transformam em ambos os lados do Atlântico.

Essa compreensão dialoga diretamente com as reflexões da historiadora Beatriz Nascimento, a partir dos conceitos de *transmigração* e *transatlanticidade* apresentados no documentário *Ôrí* (1989). Para Nascimento, o Atlântico não se configura como um espaço de separação, mas como um território de circulação e conexão de saberes, culturas e subjetividades entre a África e as Américas, onde corpos negros nestas constantes travessias oceânicas dialogam com esse universo de grande câmbio cultural e circulação de pessoas. O oceano, nesse contexto, torna-se um lugar por onde transitam memórias.

[58] Documentário Orí (Fonte:ÔRI (Raquel Gerber, 1989) - Vídeo Dailymotion)

Como arcabouço teórico, busco estabelecer um diálogo com o sociólogo Paul Gilroy (2001), em *O Atlântico Negro: modernidade e dupla consciência*, obra pela qual o autor propõe a diáspora negra como elemento central para a compreensão da modernidade ocidental. Somando-se a essa reflexão, trago a contribuição de Cauê Gomes Flor (2020), em sua tese *Diáspora Africana: por uma crítica transnacional da política cultural negra*, que analisa o impacto dos deslocamentos na formação das novas epistemologias que surgem a partir da diáspora.

Das periferias ao encontro com a transmigração e transatlanticidade de Beatriz Nascimento

Antes de dar início a conversa entre os autores, acho pertinente contextualizar como a trajetória deste trabalho me levou ao encontro dos caminhos da transmigração e transatlanticidade. O ano era 2024. Em especial o mês de novembro, marcado pela celebração e reflexões em torno do Dia da Consciência Negra. Em poucas semanas daria início mais uma edição da FLUP – Festa Literária das Periferias, encontro anual que se consolidou como um espaço estratégico de produção, circulação e legitimação de narrativas literárias contemporâneas oriundas das periferias urbanas. Muito além de um festival de livros, a FLUP configura-se como um território cultural e político, onde reúne escritoras e escritores, intelectuais, artistas do audiovisual, da música, da oralidade, da comunicação e de múltiplas linguagens artísticas, com o objetivo de celebrar a literatura enquanto prática viva, coletiva e plural.

Ao longo de suas edições, que acontecem desde 2012, a FLUP tem se afirmado como um território emblemático de enunciação, onde vozes historicamente silenciadas - negras, indígenas, periféricas - constroem e conectam histórias a partir de suas experiências de vida, memórias e estratégias de resistência. Nesse sentido, o festival dialogava com perspectivas como a de Conceição Evaristo (2020), ao valorizar a escrevivência como uma escrita que carrega a coletividade como ferramenta de resistência de mulheres negras, e com autores como Stuart Hall (2003) e Paul Gilroy (2001), ao evidenciarem a cultura como um campo de disputas, fluxos e reconfigurações identitárias no contexto da diáspora negra.

Ao promover a diversidade de narrativas e a circulação de múltiplas linguagens - da literatura escrita à poesia falada, do *slam* às performances audiovisuais -, o festival reafirma a centralidade da cultura popular como produtora de conhecimento e pensamento crítico. Idealizada por e para sujeitos que vivem e respiram a arte produzida nas margens, a FLUP tensiona o modelo literário tradicional e amplia o próprio conceito de literatura, aproximando-

o das práticas culturais e narrativas periféricas e de um público historicamente afastado dos circuitos hegemônicos da leitura.

Como habitual, todo ano o festival tem um/a homenageado/a com a proposta de reconhecer e celebrar autores/as e intelectuais negros/as periféricos no campo literário. Em 2024 a homenageada foi Beatriz Nascimento, que teve seu legado ancestral reverenciado, como mulher negra, quilombola, intelectual, historiadora, professora, ativista e poeta, dentre outros predicados que reafirmam sua conexão com a proposta da FLUP. Beatriz Nascimento foi e ainda é uma presença disruptiva que usou a palavra e sua voz em primeira pessoa, para convocar todos e todas à ação e reflexão sobre a relação do corpo negro com o território, ambos espaços de resistência e reconstituição da cultura e memória africana em um contexto de diáspora.

Ao provocar a insurgência de diferentes narrativas sobre como as memórias do território africano foram reconstruídas do outro lado do oceano Atlântico, a autora dedicou-se ao estudo da formação dos quilombos no Brasil. Ali, ela retoma o conceito de quilombo, distanciando-se de leituras que os reduziam a meros espaços de fuga ou resistência à escravidão. Ao contrário, Nascimento propõe uma interpretação ampliada do quilombo que emerge como uma forma de organização social baseada nas experiências africanas. Conforme afirma a autora, o quilombo não é apenas uma reação à escravidão, mas uma continuidade histórica de formas africanas de organização coletiva (Nascimento, 2006).

Compreendo que as feiras em que os refugiados africanos trabalham e garantem sua subsistência representam uma forma de aquilombamento e resistência, na qual esses corpos buscam sua própria sobrevivência por meio da culinária africana. Trazer o conceito de quilombo, conforme Beatriz Nascimento, na edição da FLUP 2024, reabriu a discussão sobre como essas formas de organização coletiva transcenderam uma territorialidade fixa. Em vez disso, elas cruzaram territórios, reforçando a noção de um povo em movimento, onde esse movimento simboliza a busca pela liberdade. Nesse cenário, a autora estabelece a conexão entre corpo e território, em que o corpo negro é igualmente um território em conflito, um espaço onde se registram memórias africanas, saberes ancestrais e práticas de sobrevivência, assemelhando-se a um quilombo em contínuo movimento.

Foi a partir da proposta de mobilidade de corpos e territórios trazida por Nascimento, ao que representa o termo quilombo, que por intermédio da FLUP e das periferias deu-se o encontro desta pesquisa com os conceitos de transmigração e transatlanticidade. A transmigração não se refere apenas ao deslocamento físico de populações africanas para as Américas, mas a um processo contínuo de travessias forçadas e rupturas, que ao mesmo tempo concedia aos povos negros em diáspora a capacidade de se reinventarem. A respeito disso, Alex Ratts (2006) faz uma reflexão:

> Para Beatriz Nascimento o corpo negro se constitui e se redefine na experiência da diáspora e na transmigração (por exemplo, da senzala para o quilombo, do campo para a cidade, do Nordeste para o Sudeste). Seus textos, sobretudo em Ori, apontam uma significativa preocupação com essa (re)definição corpórea. Neste tema, a encontramos discorrendo acerca da sua própria imagem, da "perda da imagem" que atingia os(as) escravizados(as) e da busca dessa (ou de outra) imagem perdida na diáspora (Ratts, 2006, p. 65).

O conceito de transatlanticidade, por sua vez, compreende o Atlântico não apenas como um espaço geográfico que separa África e Américas, mas como um território de circulação/deslocamento de saberes e memórias, um oceano que conecta histórias entre os povos africanos e afrodiaspóricos. Esses deslocamentos que não são apenas geográficos, evidenciam como a experiência diaspórica reproduz as identidades conectadas à memória africana. A experiência da diáspora, marcada pela saída forçada do território de origem não resulta, portanto, em um apagamento da identidade do indivíduo. Ao contrário, é justamente nesse processo de ruptura, por exemplo, que o refugiado (re)constrói sua identidade, acionando suas memórias e reinventando práticas culturais no novo território.

Entre deslocamentos e resistências: A diáspora em pauta

A discussão entre Nascimento, Gilroy e Flor acerca da diáspora nos permite compreender a migração forçada de africanos como um fenômeno contemporâneo e, simultaneamente, um campo significativo para a produção de saberes e resistências. Ao propor o Atlântico como um espaço de circulação cultural, Gilroy (2001) destaca que a dispersão de africanos pelo mundo discute as tensões enfrentadas por esses indivíduos como um processo em que a identidade é construída em meio aos traumas. Nesse cenário de traumas e tensões, a condição de refúgio se caracteriza pela possibilidade de reconstrução de identidades como uma forma de resistência. Em outras palavras, a diáspora africana não deve ser vista somente como um trauma histórico, mas também como um processo de circulação e reconstrução de identidades e saberes.

Declarar que a condição de refúgio é marcada pela capacidade de reconstruir identidades como forma de resistência conecta-se ao tema principal desta pesquisa. Nesse contexto, a culinária de matriz africana se apresenta como uma ferramenta crucial para a reconstrução da identidade do refugiado africano, que se sustenta e recria seus laços culturais no novo território por meio da comida.

Cauê Gomes Flor (2020), em *Diáspora Africana: por uma crítica transnacional da política cultural negra*, expande essa discussão ao examinar o efeito dos deslocamentos na criação de novas epistemologias diaspóricas. Ao destacar a circulação de diversas culturas entre territórios distintos, Flor se alinha às ideias de transmigração e transatlanticidade propostas por Nascimento (2006), ao mostrar que esses deslocamentos resultam em várias

maneiras de construir identidades e conhecimentos. Em sua obra, ele propõe uma reflexão acerca dessa dualidade entre trauma e resistência na diáspora:

> Desde o final dos anos 1980 e do início dos anos 1990, a noção de “diáspora africana” tornou-se cada vez mais recorrente no vocabulário dos intelectuais, is (DUFOIX, 2008; MANNING, 2003; ZELEZA, 2008), preocupados em compreender a experiência e a trajetória dos povos, das culturas e das tradições de origem africana nos lugares em que se estabeleceram ao redor do mundo. Como a história de todo conceito, a noção de “diáspora” 35 (seus diferentes modelos e perspectivas teórico-metodológicas) tem sido marcada pelo (re)posicionamento incessante de sua conceituação, situada no centro de um conjunto de disputas intelectuais e ideológicas acerca da interpretação mais adequada de sua natureza, de seu estatuto e de seu significado. O cerne dessas intensas controvérsias assenta-se, supomos, sobre conceitos que, assim como o conceito de “diáspora africana”, também estão no centro de disputas intelectuais e ideológicas, a saber, “raça”, “identidade” e “cultura”. Pode-se dizer que os diferentes usos e perspectivas de “diáspora africana” estão associados, inevitavelmente, à compreensão e ao lugar que esses conceitos ocupam no interior de cada modelo. “Preto”, “negro”, “afroamericano”, “afro-brasileiro”, “afrodescendente” e “africano”, todos esses termos conotam, ao mesmo tempo, o cerne das divergências e o mote dessas disputas (Flor, 2020, p. 34-35).

Em *O Atlântico Negro: modernidade e dupla consciência* (2001), Gilroy propõe uma maneira transnacional de pensar a experiência negra a partir da diáspora, ao constatar que as comunidades negras transitaram em ambos os lados do Atlântico em um contínuo processo de intercâmbio. Seguindo esta mesma direção, quando Nascimento (2006) reflete sobre os conceitos de transmigração e transatlanticidade, o Atlântico não deve ser compreendido como uma fronteira de separação entre África e Américas, mas sim um território de circulação e conexão de saberes, culturas e subjetividades negras. Esse transmigrar em um contexto de diáspora, reflete o movimento contínuo, evidenciando que os sujeitos negros, ao atravessarem o oceano, não apenas se deslocam fisicamente, mas transportam memórias e tradições culturais que se reterritorializam em novos contextos.

3.3 Chegada ao Brasil: Novas narrativas e a importância da escuta

Acredito que um dos momentos mais importantes para a coleta e construção de dados etnográficos, no processo de pesquisa acadêmica, acontece quando o/a pesquisador/a encontra os sujeitos da pesquisa pessoalmente. É nesse momento que exercemos a função de buscar as histórias que os livros não contam. Nosso papel implica o compromisso de não considerar esses indivíduos como objetos de estudo, mas como participantes e protagonistas na pesquisa. Algo que não se limita apenas a observá-los, mas sobretudo a maneira como ouvimos suas histórias.

Por esse motivo, neste estudo, adotei uma abordagem qualitativa etnográfica que me possibilitou vivenciar e me aproximar desses sujeitos, exercendo o papel de

observadora participante. Assim, considerando os processos de deslocamento pelos quais passaram (e continuam passando), a adaptação ao novo território e a reconstrução de suas identidades em um contexto urbano caracterizado por desigualdades sociais, raciais e muitas vezes por vulnerabilidade socioeconômica, procurei analisar as vivências e as relações sociais dos refugiados africanos residentes na cidade do Rio de Janeiro na conjuntura das Feiras.

Nesse contexto, tal abordagem é o principal recurso para compreendermos as dinâmicas sociais compartilhadas pelos participantes do estudo. Geertz (1989) argumenta que a etnografia vai além da descrição superficial dos costumes, pois busca entender os significados que as pessoas atribuem às suas práticas e experiências. Ao dialogar diretamente com os refugiados, ouvir suas histórias de vida e observar parte de suas rotinas, consegui acessar subjetividades que não seriam tão claras em uma análise distanciada.

Durante nossas conversas, implementei, a princípio, o exercício do processo empírico de uma pesquisa - observar e escutar -, ciente de que minha compreensão como pesquisadora teria que encarar futuramente o desafio atual - a escrita -, e, com isso, a responsabilidade de registrar informações e percepções acerca das narrativas compartilhadas pelos entrevistados, suas memórias sobre o deslocamento, estratégias de sobrevivência e expectativas ao chegarem ao Brasil.

A experiência do refugiado africano na cidade, por si só, vai de encontro a diversos fatores que se agravam pelas questões da cor da pele (racismo), da nacionalidade do indivíduo (xenofobia)[59] e pela situação da própria condição de refúgio. Sobretudo, nessa lista de fatores, estes sujeitos se deparam com uma série de barreiras/impactos devido ao contato com a nova cultura: a dificuldade em aprender o idioma nativo (português) e as desigualdades sociais imbricadas na estrutura da sociedade brasileira.

Dentre estes percalços, destaco o mito da democracia racial, conceituado por Nilma Lino Gomes na obra *O Movimento Negro Educador: Saberes construídos na luta por emancipação (2017)*. Nesse livro, a autora traz uma discussão onde aborda a falsa ideia de uma sociedade que lida com as relações raciais de maneira harmoniosa, e examina como o Movimento Negro desmistifica a teoria de harmonia racial no Brasil,

[59] "Ela [xenofobia] implica uma desconfiança e um preconceito em relação às pessoas estranhas ao território, ao meio, à cultura ao que pertence àquele que julga, que observa, que se considera como estando em seu lugar. A xenofobia implica uma delimitação espacial, uma territorialidade, uma comunidade, em que se estabelece um dentro e um fora, uma interioridade e uma exterioridade, tanto material quanto simbólica, tanto territorial quanto cultural, fazendo daquele que vem de fora desse território ou dessa cultura um estranho ao qual se recusa, se rejeita com maior ou menor intensidade" (Albuquerque Junior, 2016, p. 9)

algo que acaba por camuflar o racismo. Ao falar sobre o mito da democracia racial, baseada em um tipo de racismo que foi desenvolvido no contexto histórico brasileiro - o racismo à brasileira -, Gomes (2017) o descreve como um racismo ambíguo, muitas vezes velado e que se afirma pela negação:

> O Brasil construiu, historicamente, um tipo de racismo insidioso, ambíguo, que se afirma via sua própria negação e que está cristalizado na estrutura da nossa sociedade. Sua característica principal é a aparente invisibilidade. Essa invisibilidade aparente é ainda mais ardilosa, pois se dá via mito da democracia racial, uma construção social produzida nas plagas brasileiras. Através da narrativa do mito, que é extremamente conservadora - porém transfigurada em discurso democrático -, a igualdade das raças é destacada. Trata-se, no entanto, de uma falsa igualdade, pois ela se baseia no apagamento e na homogeneização das diferenças. [...] Um dos méritos do Movimento Negro ao longo dos tempos tem sido o fato de desvelar esse discurso e, ao fazê-lo, colocar a sociedade brasileira cara a cara com o seu racismo (Gomes, 2017, p. 51).

Apesar dos desafios que enfrentam ao deixarem seus países na África, chegando ao Brasil esses migrantes são vistos não apenas como pessoas, mas como negros, africanos e refugiados. Ou seja, o fato de serem interpretados desta forma preenche requisitos que reforçam o racismo e derrubam o mito da democracia racial que alguns refugiados africanos acreditavam existir. O estigma social associado ao uso de certas denominações, como o termo refugiado, pode levá-los a enfrentar situações desconfortáveis e, lamentavelmente, ao preconceito.

Infelizmente são comuns relatos de discriminação contra grupos de refugiados africanos, motivada, em grande parte, pelo preconceito racial e pela xenofobia. Em algumas ocasiões, essa discriminação culmina em violência e até mesmo em morte, como no caso do refugiado congolês Moïse Mugenyi Kabagambe (Figura 34), brutalmente assassinado em 24 de janeiro de 2022[60], em um quiosque na praia da Barra da Tijuca no Rio de Janeiro. Essa tragédia escancara o racismo (e a xenofobia) como o instrumento perfeito para que o biopoder[61] cumpra seu papel de eliminar vidas negras.

---

[60] Fonte: Moïse Kabagambe: O que se sabe sobre a morte do congolês no Rio | G1

[61] No livro *Dispositivo de racialidade: A construção do outro como não ser como fundamento do ser*, Sueli Carneiro (2023) tem como base o aparato conceitual de Foucault onde ela faz uma análise das relações raciais, e cria a partir dali o que denominou como dispositivo de racialidade. Na obra, a autora se propõe a fazer um debate acerca do racismo e seu impacto social, ao trazer o conceito de biopoder e a questão do viver e morrer segundo a racialidade. Carneiro evidencia como o lugar de apagamento e não existência atribuído ao negro, constitui as relações de poder. Ao abordar o conceito de biopoder pretendo demonstrar como o racismo ganha força diante da presença de refugiados negros vindos do continente africano aqui no Brasil.



Figura 34: Ato em memória de Moïse Kabagambe
Fonte: Agência Brasil/Tomaz Silva (Publicado em 05/02/2022)

O jovem congolês de 24 anos veio para o Brasil como refugiado em 2011 quando tinha 14 anos, junto com a mãe e irmãos. Ele foi espancado por três suspeitos, Fábio Pirineus da Silva, Aleson Cristiano de Oliveira Fonseca e Brendon Alexander Luz da Silva, após ter se dirigido ao quiosque na zona oeste da cidade, onde havia trabalhado, para cobrar o pagamento atrasado referente a três diárias. Chegando ao local, iniciou-se uma discussão entre Moïse e os acusados, ocasionando em uma brutal agressão que o levou a morte. O caso repercutiu em todo o país, mobilizando movimentos sociais, entidades de direitos humanos e sociedade civil clamando por justiça, além de tensionar fortes debates sobre racismo, xenofobia, exploração e precarização de trabalhadores imigrantes e refugiados no Brasil.

Dentre os relatos colhidos nas entrevistas que realizei, dois interlocutores falaram a respeito do preconceito racial, e quais foram suas reações e interpretações perante a situação de racismo vivenciada. Em outro relato, uma entrevistada disse que após ter vindo ao Brasil pela primeira vez, para visitar os irmãos que já residiam e trabalhavam no país, decidiu retornar e estabelecer-se aqui. O motivo? A semelhança com seu país de origem e a empatia que sentiu em relação aos brasileiros por serem, segundo ela, pessoas muito hospitaleiras.

A escolha do Brasil como destino para alguns refugiados africanos, além da proximidade cultural, por questões históricas, se justifica pelo fato de ser o país de origem escravocrata que, estando fora da África, abriga o maior contingente da sua população composto por pessoas autodeclaradas negras (pretos ou pardos). O país possui uma história de quase quatro séculos de envolvimento ativo no tráfico negreiro durante a escravização, algo que se reflete hoje em sua população majoritariamente negra (55,5%), conforme dados

demográficos do último Censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE)[62] concluído em 2022, que destaco no trecho a seguir:

> Em 2022, a população brasileira atingiu um total de 203,1 milhões de pessoas– um crescimento de quase 6,5% em comparação com os dados coletados pelo Censo 2010–, das quais mais de 110 milhões se declaram negras (pretas ou pardas). O crescimento populacional deveu-se à população negra, que teve variação percentual positiva de 54,2% (Informe MIR - Monitoramento e avaliação, nº 3, 2024)[63] .

Estas conexões existentes entre o Brasil e alguns dos países do continente africano revelam os vestígios de um país que na sua base foi construído não apenas a partir da contribuição e presença cultural dos povos indígenas, mas sobretudo dos povos africanos. Tais reminiscências são identificadas e constituem o comportamento, os hábitos alimentares e cotidianos, as manifestações culturais, religiosas, o vocabulário, as relações sociais, e denotam como a herança da diáspora africana expandiu-se pelo mundo, pelas sociedades e através de gerações, reverberando saberes e identidades que configuram um vasto intercâmbio cultural.

Em meio ao cenário de refúgio, o Brasil tem se destacado ao longo dos anos por pretensamente se constituir como um país que proporciona um ambiente acolhedor, adotando uma atitude de receptividade em relação àqueles que são obrigados a atravessar as fronteiras de seus países. Movidos pela necessidade de se deslocar e ampliar as territorialidades que se constroem a partir destes deslocamentos, os refugiados veem na migração uma oportunidade de sobrevivência e de preservar sua liberdade. Ao se estabelecerem em um novo território e buscarem trabalho para se sustentar, esses indivíduos acabam também contribuindo com o país que os acolheu.

Ao fazer uma entrevista de caráter etnográfico busquei conversar com meus interlocutores para além da convivência construída em campo. Desta maneira, ao provocar suas falas por intermédio deste recurso da entrevista, pude ter acesso a informações e percepções que não seriam possíveis de serem conhecidas apenas pelo convívio. Dentro do trabalho do antropólogo, o Olhar e o Ouvir Etnográficos não têm um caráter de mera comprovação, com base em perguntas feitas em busca de respostas pontuais ou a procura de uma verdade propriamente dita. Neste processo empírico o informante (entrevistado) transforma-se no interlocutor, estabelecendo ali uma relação dialógica, de mão dupla, como atesta Oliveira (1996):

> Essa relação dialógica (...) faz com que os horizontes semânticos em

[62] Fonte: Censo 2022: pela primeira vez, desde 1991, a maior parte da população do Brasil se declara parda | Agência de Notícias
[63] Fonte: Informe-edicao-censo-demogrfico2022.pdf Acesso em: 19 jan. 2026

> confronto - o do pesquisador e o do nativo - se abram um ao outro, de maneira a transformar um tal "confronto" num verdadeiro "encontro etnográfico". [...] Trocando ideias e informações entre si, etnólogo e nativo [...] abrem-se a um diálogo em tudo e por tudo superior, metodologicamente falando, à antiga relação pesquisador/informante. O Ouvir ganha em qualidade e altera uma relação, qual estrada de mão única, numa outra, de mão dupla, portanto, uma verdadeira interação (Oliveira, 1996, p. 20-21).

Para mim, conhecer as histórias que os trouxeram ao Brasil e como estes sujeitos se inserem nas Feiras de rua após chegarem aqui, representa a confiança depositada em um trabalho como pesquisadora em processo de construção, além de me permitir acessar uma parte valiosa das suas subjetividades. Com isso em mente, coloquei em prática o exercício da escuta que descreverei a seguir nas entrevistas conduzidas com três participantes, respectivamente de Angola, República Democrática do Congo e Nigéria.

Os diálogos foram conduzidos por meio de entrevistas remotas pelo WhatsApp, permitindo a coleta de dados dos participantes através do envio de mensagens de voz. Todas ocorreram entre outubro e início de novembro de 2025, com duas entrevistas presenciais e uma à distância, empregando a gravação e o envio dos áudios via WhatsApp. Em seguida, utilizei o aplicativo gratuito TurboScribe para transcrever todos os áudios na íntegra.

A divulgação das entrevistas realizadas no âmbito desta pesquisa foi devidamente autorizada por todos os participantes, mediante assinatura dos Termos de Autorização específicos. Nesses documentos, os participantes consentiram expressamente com o uso de seus nomes, imagens e voz para fins acadêmicos e de divulgação científica. Ressalta-se que todos estavam plenamente informados sobre os objetivos da pesquisa, bem como cientes da relevância das entrevistas para o desenvolvimento do estudo, tendo clareza de que seus depoimentos poderiam ser divulgados de forma identificada.

Madalena Fuxi - Kitutes da Mada (Angola)

Antes de abordar os trechos das conversas, é importante destacar um dado relevante desta etapa do processo empírico: as dificuldades no agendamento e na realização das entrevistas. Embora o uso de aplicativos como WhatsApp e Instagram tenha facilitado a comunicação por texto e áudio, a limitação dos encontros presenciais reflete a dinâmica de vida dos entrevistados, como empreendedores, autônomos e pessoas que trabalham em Feiras na rua, uma característica que já diz respeito aos dados do campo.

A opção pela metodologia qualitativa de inspiração etnográfica, com foco em pesquisa de campo e observação participante foi uma escolha feita com o objetivo de me aproximar ao máximo dos sujeitos da pesquisa. Por meio de entrevistas abertas e baseada nas histórias que ouvi e passei a conhecer, quis relatar suas vivências sem as amarras de um questionário

com perguntas pré-definidas, direcionadas apenas a um grupo e não ao indivíduo de acordo com suas particularidades.

Minha primeira entrevistada foi Madalena José Agostinho Fuxi Tomás (Figuras 35 e 36), natural de Luanda em Angola. Nossa primeira entrevista foi realizada no dia 14 de outubro de 2025 na Praça de alimentação do Shopping do Méier, localizado no mesmo bairro na Zona Norte do Rio de Janeiro. Todavia, esta não foi a nossa primeira conversa. O local foi uma sugestão da própria Madalena após conversarmos na semana anterior na Feira Refúgio em Foco, numa primeira tentativa de entrevista. Coincidentemente neste dia, descobrimos que moramos em bairros bem próximos, o que levou à opção do Shopping do Méier como local da entrevista.





Figuras 35 e 36: Madalena Fuxi na Feira Refúgio em Foco, Prefeitura do Rio de Janeiro / Cachupa, prato típico angolano - Fonte: Arquivo pessoal (04/09/2025)

O trecho a seguir, traz o relato de Madalena Fuxi (Apêndice 1). Quando perguntada sobre sua trajetória até chegar ao Rio de Janeiro e trabalhar com culinária africana, a entrevistada comenta sobre os fatores que a levaram a vir para o Brasil, os primeiros trabalhos e percalços, antes mesmo de trabalhar com a culinária africana. A fala inicial de Madalena evidencia a identificação de alguns africanos com o Brasil, devido às semelhanças no comportamento, na sociabilidade, na alimentação e na imagem do brasileiro como povo hospitaleiro:

> A primeira vez que eu vim pro Brasil, meus irmãos tavam aqui, é [...][64] trabalhando e estudando. Aí eu vim visitar eles, aí eu voltei de novo pra minha

[64] Nas transcrições o uso de colchetes significa pausa na fala do/da participante.

> terra. Aí eu separei e eu voltei pro Brasil. Como eu gostei do Brasil, se parece muito com Angola, as pessoas são muito hospitaleiras e tem muita comida, que é igualzinho de Angola, então eu me identifiquei (Fuxi, 2025, informação verbal).

Todavia, apesar da hospitalidade e de ter contado com o apoio de pessoas que a orientaram no processo de obtenção do visto, ela também relata ter enfrentado dificuldades com suas filhas:

> Aí eu fiquei, eu trouxe minhas duas filhas do meu primeiro casamento, num é, e [...] passamos muita necessidade, porque eu tinha que ter orientação de pessoas pra eu poder visto, que eu sou imigrante. Mas passei muitas necessidades, mas também tiveram pessoas muito boas que me ajudaram, me orientaram (Fuxi, 2025, informação verbal).

Ao refletirmos sobre as relações raciais no Brasil, seu relato evidencia a condição de vulnerabilidade vivida por alguns migrantes e refugiados negros no país, em razão do preconceito racial. A experiência de Madalena, como mulher negra, estrangeira, mãe solo e africana, combina uma série de elementos que denotam como certas interseccionalidades - raça, gênero e nacionalidade - incidem diretamente no processo de inserção social e no mercado de trabalho.

Outro ponto que me chamou a atenção em sua fala foram os deslocamentos que fez dentro da cidade na busca por lugares para morar, principalmente em áreas periféricas, como os municípios de São Gonçalo e Duque de Caxias, situados na região metropolitana do Rio de Janeiro, respectivamente no Leste Fluminense e Baixada Fluminense. Isso me levou a refletir sobre a questão do acolhimento e da garantia de direitos fundamentais para os refugiados, como o direito à moradia.

> E depois [...] eu comecei a trabalhar como empregada doméstica, num é, em casa de família, pra poder ter uma renda, pra poder pagar o aluguel e sustentar meus filhos, as minhas filhas, visto que eu era uma mãe solteira. Depois eu tive mais dois filhos que são brasileiros, e aí a responsabilidade aumentou. Aí eu fui morar, primeiro eu fui morar em São Gonçalo, ganhei meu filho lá, e depois eu fui morar em Santa Catarina, saí de Santa Catarina, voltei pro Rio de Janeiro e fui morar em Caxias (Fuxi, 2025, informação verbal).

A pesquisa de mestrado realizada por Natalia da Cunha Cidade intitulada *Refugiados Urbanos: Estudo sobre a Distribuição Territorial de Refugiados no Rio de Janeiro e seu Impacto no Processo de Integração Social* (2018), no Programa de Pós-graduação em Urbanismo da Universidade Federal do Rio de Janeiro (PROURB/UFRJ), utilizou dados da PARES Cáritas do Rio de Janeiro para fazer um mapeamento sobre a ocupação das regiões da cidade por refugiados e solicitantes de refúgio. Nela, a pesquisadora fala a respeito do

direito à cidade, acolhimento e busca por moradia pelos refugiados. Os resultados mostraram, por exemplo, que os indivíduos com origem em países do continente africano, na primeira acolhida, iam morar na zona norte da cidade ou em outros municípios da região metropolitana, como a Baixada Fluminense.

Em entrevista concedida a PARES Cáritas RJ em novembro de 2020, sobre o mapeamento realizado acerca da concentração de refugiados vindos de países africanos em áreas periféricas da cidade, Natália revelou que:

> Em termos gerais, temos indicadores fortes de um estabelecimento da população refugiada na região periférica da cidade, ou em favelas, e as populações que vivem nos locais mais vulneráveis são as que vêm dos países africanos. Temos uma relação histórica no país de desigualdade social e racial, e isso se expressa na dinâmica urbana, na possibilidade de acesso a serviços, garantia dos direitos básicos, discriminação no mercado de trabalho... Para além da condição de refugiado, há a condição racial (Cidade, 2020)[65].

Durante outro trecho da entrevista, Madalena conta que antes de vir para o Brasil, seu pai enviou seu irmão mais velho e posteriormente os irmãos mais novos, numa tentativa de apartá-los do risco da guerra civil em Angola:

> Eu conheci o Brasil por quê? Porque o meu pai mandou meu irmão aqui, é [...] ele conheceu um amigo no hipermercado lá em Angola, que era brasileiro, e o meu pai mandou meu irmão por causa da guerra, porque o meu pai tinha medo que meu irmão não aguentasse a guerra, então ele mandou pro Brasil, meu irmão mais velho. Depois chegou o tempo que os meus irmãos mais novos, que podiam ir também pra guerra, o meu pai também mandou aqui pro Brasil, não é? Então eu conheci o Brasil por causa dos meus irmãos que fugiram a guerra e vieram aqui pro Brasil (Fuxi, 2025, informação verbal).

Em determinado momento da nossa conversa, perguntei se havia vivenciado algum episódio de racismo desde quando chegou aqui. Em resposta, ela comentou a respeito do racismo no Brasil ser algo “incubado”, e diz que acredita ter sofrido racismo embora alegasse não ter percebido: “aí eu fiquei esses 28 anos de Brasil que eu tenho, assim, hoje eu já consigo ver o que é racismo, o que é bullying e o que é outra coisa, porque antigamente, eu já passei racismo? Acredito que passei, porque eu não percebi, não é?” (Fuxi, 2025, informação verbal).

Acerca do racismo, Madalena alega que após mais de 20 anos morando no Brasil, embora tenha ideia de que em algum momento sofreu preconceito, diz ter sido algo que passou despercebido. Ao mesmo tempo, faz uma forte comparação em relação ao racismo em Portugal, que, segundo ela, é mais explícito, ao afirmar que “o racismo dos portugueses é assim à flor da pele, ele vai te apontar o dedo na cara, mas aqui no Brasil o racismo é meio

[65] Fonte: Mais de 80% dos refugiados são abrigados por outros refugiados no RJ, indica pesquisa - PARES CÁRITAS RJ (Publicado em 23 de janeiro de 2020) Acesso em: 24 jan 2026

incubado“(Fuxi, 2025, informação verbal). Esse embate entre o racismo em Portugal, considerado "à flor da pele", e no Brasil, descrito como "incubado”, provoca a discussão relacionada ao mito da democracia racial, ao passo que destaca o racismo à brasileira. De acordo com Gomes (2017), essa narrativa do mito persiste ao afirmar-se na própria negação da sua existência, conforme citei no início deste subcapítulo.

Ao término deste segmento da entrevista, ela menciona a PARES Cáritas e como a instituição a tem auxiliado para que seu filho com necessidades especiais possa usufruir de benefícios e acesso à educação pública. A presença da Cáritas RJ evidencia a relevância dos locais de acolhimento para os solicitantes de refúgio que chegam à cidade, oferecendo assistência desde aspectos jurídicos e regularização legal no Brasil até o suporte necessário para que obtenham os direitos sociais assegurados por lei, conforme trecho a seguir:

> Aí eu conheci o Cáritas e as pessoas do Cáritas que recebem os refugiados e imigrantes, eles me trataram muito bem, me orientaram como é que eu posso tratar o documento, eu tenho um filho especial, me orientaram como é que eu tenho que fazer, como é que eu tenho que correr atrás do benefício dele e também me orientaram como é que ele pode fazer um curso, é 0800 sem pagar nada, ele tá a fazer um curso no Senai, ele tá a estudar, tá no último ano, na Antônio Prado Júnior, que é na Tijuca e tá tudo bem (Fuxi, 2025, informação verbal).

Na etapa final da nossa conversa, Madalena descreve como o trabalho em residências como empregada doméstica e, em seguida, como cozinheira, preparando e vendendo refeições para outros refugiados africanos que trabalhavam em um shopping de Duque de Caxias, a conduziu até a Feira Refúgio em Foco por indicação e convite de uma amiga angolana, onde participa há quatro anos. A partir daí, conheceu o Festival Rio Refugia passando a fazer parte das suas edições a partir de 2024:

> Lá em Caxias tem um shopping que é um shopping de africanos, [...] não especificamente de africanos, mas muitos africanos, congolês, é [...] angolano, é [...] do Benin, é [...] da Nigéria, trabalhavam lá fazendo cabelo. E eu fazia comida, quentinha, pra poder vender pras congolesa e pras pessoas do Benin e as angolana. Aí eu fazia marmita e ia vender lá. Depois ficou fraco. Eu voltei a trabalhar como empregada doméstica em casa de família. Saí de Caxias e voltei pro Rio. Eu moro no Engenho Novo agora. No Engenho Novo eu também trabalhei em casa de família, mas eu comecei a cozinhar. Eu cozinhava assim pra angolanos que me pediam “ai, Madalena, você faz comida? Eu já sei que você faz comida”, eu disse sim. Depois continuei a trabalhar em casa de família. Como eu comecei a trabalhar na Feira do Refúgio em Foco? Aí a minha colega que é refugiada, não é? É angolana, e me falou “Madalena, você cozinha muito bem, e eu represento a Angola na feira, a Nica, e você vai para representar a comida. Como eu represento os doces, você representa a comida” (Fuxi, 2025, informação verbal).

Sua fala evidencia que as redes de apoio e acolhimento entre os refugiados contribuem significativamente para os processos de adaptação, integração social e acesso a

oportunidades de trabalho, aspectos essenciais para a sobrevivência desses sujeitos e para o fortalecimento das experiências compartilhadas durante o deslocamento. Nesse contexto, a atuação de organizações que, por meio de parcerias com empresas, promovem atividades e criam oportunidades de trabalho para refugiados e migrantes, torna-se fundamental para o fortalecimento desse apoio mútuo.

Por intermédio da sua amiga angolana, chamada Nica, Madalena foi apresentada à Feira Refúgio em Foco e logo depois ao Festival Rio Refugia:

> Aí eu comecei a frequentar o Refúgio em Foco por intermédio da Nica. A Nica é uma angolana refugiada aqui e o refugiado tem várias oportunidades. Então teve essa feira do Refúgio em Foco, já tá há quatro anos. Eu já participo há quatro anos, mas na altura era uma vez no mês. Então, por eu frequentar essa feira que a Nica me convidou e me apresentou, e eu comecei a trabalhar, eu tive a oportunidade e o privilégio de conhecer o Rio Refugia. Meu primeiro ano foi o ano passado que eu participei no Rio Refugia e foi muito bom (Fuxi, 2025, informação verbal).

Foi com essa inserção no mercado de trabalho que ela conseguiu criar seu próprio empreendimento, tendo a culinária africana como destaque e principal fonte de renda, fazendo a Cachupa angolana e o Bacalhau com Nata. Em relação a esses dois pratos tradicionais da culinária angolana, ela explicou que precisou fazer adaptações para atender ao gosto dos cariocas, considerando que o Rio de Janeiro é uma cidade que tem temperaturas elevadas na maior parte do ano:

> [...] e eu comecei a fazer a Cachupa, que é uma comida típica cabo-verdiana, mas também angolana. Os cabo-verdianos, eles cozinham de outra maneira, não é? Porque é o prato cultural deles, mas a Angola, o Cabo-Verde como fica na África, e a Angola são vizinhos, então a culinária imigrou. Eu comecei a fazer a Cachupa, que é um feijão mulatinho, carne de sol, linguiça, legumes e a canjica branca. Aí eu comecei a vender. Como esse prato é muito forte na feira, não é? Porque Rio de Janeiro faz muito calor, as pessoas não compravam muito. Então, como nós somos colônia portuguesa, lá em Angola, a gente come muito bacalhau com nata, bolinho de bacalhau, arroz de bacalhau, arroz de legume com bacalhau, com peixe, que é o filezinho de peixe. Então eu optei por fazer bacalhau com nata e bolinho de bacalhau. Hoje, o meu carro-chefe, na feira do Refúgio em Foco, que é na prefeitura, onde a Carla vai lá e já experimentou do meu prato, é o bacalhau com nata, porque é um prato light, não é? É um prato que todo mundo pode comer. Então eu faço, não deixo de fazer a feijoada angolana, que é a cachupa, mas também eu faço o bacalhau com nata e o bolinho de bacalhau (Fuxi, 2025, informação verbal).

O depoimento de Madalena demonstra como as cozinhas se adaptam e são influenciadas por diferentes culturas e técnicas culinárias, dependendo da região em que o prato é preparado e servido. Apesar da Cachupa ser originalmente de Cabo Verde, a

proximidade entre Cabo Verde e Angola, por serem países vizinhos, possibilitou a fusão dessas diferentes culinárias, mantendo, entretanto, a essência da cultura alimentar africana.

O prato de Bacalhau com Nata e o bolinho de bacalhau exemplificam a influência e a troca de conhecimentos culinários, pois ambos utilizam o bacalhau em sua preparação. Essa iguaria, amplamente utilizada na culinária portuguesa, também é bastante conhecida no Brasil. No Rio de Janeiro, o prato à base de bacalhau pode ter se tornado mais aceitável para alguns cariocas em comparação com a Cachupa, vista como um prato mais encorpado por sua semelhança com a nossa feijoada. Além disso, o comentário de Madalena evidencia como a percepção de que a comida de origem africana é pesada e forte muitas vezes leva à adaptação de pratos para atender a paladares e realidades que não estão acostumadas a consumir esse tipo de comida.

Uma particularidade bem interessante a respeito da culinária africana, que surgiu durante o diálogo com Madalena, refere-se à diversidade de pratos frequentemente consumidos em diferentes países do continente, que embora tenham a mesma base e forma de preparo, recebem diferentes nomes de acordo com o país de origem. Um exemplo disto é o funge, um tipo de angu sem sal típico da culinária angolana, que tem sua versão semelhante na República Democrática do Congo e em Moçambique, porém com outros nomes. Este alimento básico em países da África Ocidental e Central é um purê bem espesso feito à base de água e farinha de milho branco, farinha de mandioca, inhame ou banana-da-terra, normalmente servido como acompanhamento de refeições como sopas, caldos e ensopados:

> No Engenho Novo eu também trabalhei em casa de família, mas eu comecei a cozinhar. Eu cozinhava assim pra angolanos que me pediam “ai, Madalena, você faz comida? Eu já sei que você faz comida”, eu disse sim. “Aí você tem como você me fazer um funge?”. O funge, como é que eu vou explicar? É angu, só que é um angu sem sal. E aí a gente come esse angu sem sal com carne de sol, cozinha bem temperado, porque tem que ter muito tempero, a carne de sol com azeite de dendê, com espinafre, quiabo e berinjela. E o feijão, tem que ser um feijão branco, mas também com azeite de dendê e com esse angu que a gente chama de funge. Na minha terra a gente chama de funge, em Angola, no Congo chama fufu e em Moçambique se chama xima. Assim, o fufu ou o funge ou o xima é uma comida multicultural lá na África toda, todo mundo come, toda a África come (Fuxi, 2025, informação verbal).

Durante a entrevista, Madalena também me contou que agregou um suco à sua culinária - o suco de múcua. Essa bebida tradicional e característica da cultura alimentar de Angola é um alimento rico em vitaminas e conhecido com o fruto do imbondeiro, árvore símbolo em toda a África e que aqui no Brasil é conhecida como baobá:

> E também na minha culinária eu agreguei mais um suco, que é um suco da minha terra, que se chama suco de múcua. Aqui no Brasil chama-se baobá.

> O baobá lá em Angola ele dá fruto. O fruto se chama múcua e a água se chama imbondeiro. No Congo tem uma outra pronúncia, no outro país africano também tem outra pronúncia, mas na minha terra é imbondeiro. E aqui no Brasil é o baobá. Só que aqui no Brasil o baobá não dá fruto, mas na África toda o baobá dá fruto. E eu faço um suco de múcua porque o baobá é uma árvore centenária, então o fruto dele é 100% natural. Aí eu faço o suco. Agora eu vou fazer com adoçante e eu faço com açúcar. E ele nos lembra tamarindo, mas é muito delicioso. Por quê? Ela tem vitamina A, B, C, é rico em potássio. Pra quem tem problema dos ossos é muito bom, para quem tem diabetes é muito bom. A árvore em si do baobá, tudo do baobá é remédio. Remédio, eu falo na minha terra, é medicinal. A árvore, o tronco, a casca, a raiz e o suco também. Muito bom. Isso eu agreguei nos meus quitutes (Fuxi, 2025, informação verbal).

Entrevistar a Madalena foi mais do que uma simples etapa da pesquisa etnográfica. Esta angolana de 50 anos, mãe de quatro filhos, me transmitiu valiosas lições sobre resiliência, perseverança e recomeços. Madá, como é carinhosamente conhecida e prefere ser chamada, desperta a atenção com seu sorriso largo e cativante, que cumprimenta de forma calorosa e deixa as pessoas à vontade enquanto conversa e explica, em detalhes, sobre o funge, o suco de múcua e como preparar a Cachupa e o Bacalhau com Nata, pratos típicos de Angola com influência luso-africana.

Ouvir um pouco da sua trajetória e poder compartilhar suas experiências me fez refletir sobre como o papel de pesquisadora de campo é desafiador, especialmente na fase da escrita. São, afinal, narrativas pessoais que desvendam capítulos de uma trajetória de vida, distanciamentos e barreiras que não atravessei, mas que me comprometi a relatar aqui neste trabalho.

Chef Kimberly - Chez Kimberly Food (República Democrática do Congo)

O congolês Rikler Makabu Sekelembe, também conhecido como Chef Kimberly, é um empreendedor no ramo da gastronomia e dono da marca Chez Kimberly Food, onde prepara pratos tradicionais da culinária africana, originários da República Democrática do Congo e de Angola. Tive a oportunidade de conhecer seu trabalho pela primeira vez durante o Festival Rio Refugia, na edição de junho de 2022, logo após o período da pandemia de Covid-19 e antes de iniciar o mestrado em Relações Étnico-Raciais. Além de participar do Rio Refugia, Kimberly também está presente na Feira Refúgio em Foco, na Feira da Glória e outras feiras e eventos relacionados à gastronomia nos quais elabora refeições para ocasiões especiais, jantares particulares, festas e eventos culturais que celebram a cultura africana.

Assim como ocorreu com a Madalena, inicialmente enfrentamos alguns desafios no agendamento e na execução das entrevistas. Na primeira vez que tentamos agendar, sugeri que usássemos a plataforma Google Meet, considerando sua rotina de trabalho e viagens para outras cidades do Brasil, onde ele também participa de eventos gastronômicos. No

entanto, ele propôs que conversássemos por telefone. Concordei prontamente, mas no dia da entrevista, 7 de outubro de 2025, Kimberly me enviou uma foto e um áudio pelo WhatsApp onde contou que havia sofrido um sério acidente dias antes, com queimaduras na mão, e que não poderia fazer a entrevista naquele dia.

Com isso, me pediu que enviasse as perguntas pelo WhatsApp e informou que assim que melhorasse, retornaria com as respostas. Naquele momento compreendi a gravidade da situação e aguardei a melhor ocasião para que pudéssemos conversar. No dia seguinte, 8 de outubro de 2025, Kimberly (Figura 37), me enviou a primeira parte da entrevista (Apêndice 2 - Parte 1), onde relata o motivo da sua saída da República Democrática do Congo antes de vir para o Brasil, algo que não estava em seus planos iniciais.



Figura 37: Chef Kimberly na 9ª edição do Festival Rio Refugia, SESC Tijuca
Fonte: Arquivo pessoal (21/06/2025)

No trecho, ele revela ter deixado seu país devido à dificuldade de conseguir trabalho formal mesmo com duas graduações. Isso evidencia uma realidade que afeta grande parte dos recém-formados, especialmente em países com instabilidade econômica: o desemprego. Nesse contexto, ele opta por se mudar para Angola, outro país africano, em busca de melhores oportunidades. Esse foi o primeiro caminho que encontrou para adquirir sua estabilidade financeira:

> Tá, boa tarde, eu vou começar. A minha saída no Congo, eu acabei faculdade, fiz faculdade de animação cultural e depois fiz jornalismo, cinco anos de faculdade. Acabei em 2008. Quando eu acabei faculdade, não tinha muita oportunidade pra mim trabalhar no Congo. Tava vendo que tinha uns amigos que já tinham acabado faculdade há anos e eles tavam sem trabalho, sem oportunidade. Aí, quando eu acabei faculdade, eu decidi sair do Congo. Minha ideia era pra ir morar na Europa ou no Portugal. Eu não tinha condições. A minha mãe só tinha 500 dólares, me deu 500 dólares. Falou "agora você acabou faculdade, se vira com esse dinheiro. Vê o que você pode fazer com esse dinheiro". Eu peguei e fui pra Angola. Cheguei em Angola em novembro, acabei o estudo em outubro, foi um mês só que eu cheguei em Angola, em novembro. É ... cheguei em Angola, comecei a aprender um pouco português, comecei a trabalhar. Tipo, trabalhei revendendo, né, tipo comprando chips nas lojas grandes, vai no interior do país e vendendo. Isso foi durante dois anos. Quando eu tive um dinheiro maneiro na mão, eu pensei a procurar visto, né, para ir pro Portugal. E não consegui visto do Portugal, consegui do Brasil. Daí eu vim no Brasil, cheguei no Brasil em 2010, … em São Paulo (Sekelembe, 2025, informação verbal).

Nota-se como o apoio familiar e financeiro vindo da sua mãe foi crucial para que colocasse em prática a ideia de migrar para Portugal ou outro país da Europa, pois permanecer no seu país de origem não lhe oferecia muitas escolhas. A migração então surgiu como oportunidade de obter trabalho, melhores condições de vida e perspectivas econômicas. Como Angola e República Democrática do Congo são países fronteiriços, ele decide emigrar para Angola logo após concluir a universidade. Lá, tem o primeiro contato com o idioma português e consegue um trabalho temporário até realizar seu objetivo principal: um visto para morar em Portugal, mas por fim obteve o visto para o Brasil, quando chega em São Paulo em 2010.

Após o envio desta parte da entrevista, não tivemos contato por cerca de uma semana. Depois deste período, ele informou por mensagem que responderia aos poucos, pois ainda estava se recuperando da queimadura e tomando antibióticos que o deixavam muito cansado e sem disposição. Entendi que precisaríamos fazer uma pausa durante sua recuperação.

Pouco mais de dez dias depois do nosso primeiro contato, me pediu que enviasse novamente as perguntas da entrevista pelo WhatsApp, quando retomamos a segunda parte da conversa em 28 de outubro de 2025, e ele me enviou os áudios finais da entrevista (Apêndice 2 - Parte 2), conforme citarei em alguns trechos a seguir.

Nesta segunda parte da nossa conversa, Kimberly fala da sua chegada ao Brasil e a primeira barreira com a qual se deparou: falar o idioma local. Embora o idioma aqui também fosse o português, não era o mesmo que aprendeu em Angola. Para um migrante, muitas vezes vencer a barreira linguística representa o primeiro entrave cultural e social, algo que pode dificultar o processo de adaptação, e que precisará ser vencido para que o migrante/refugiado possa assegurar sua permanência no país de destino e a própria sobrevivência:

> [...] É isso, quando cheguei no Brasil, eu tinha muita dificuldade de falar português, mesmo que eu tinha passado por Angola, porque antes de vir pro Brasil, eu fui pra Angola, Angola eu vim pra cá. E Angola já falava português e pouco quando cheguei no Brasil, a português daqui era bem difícil e até hoje tem umas palavras que eu não consegue falar, tendeu (Sekelembe, 2025, informação verbal).

Quando aborda a questão do preconceito racial, ele se mostra bastante incomodado e questiona como atualmente, com o avanço das tecnologias e ferramentas de acesso à informação, ainda haja pessoas que externam esse tipo de comportamento, conforme denotou no trecho a seguir:

> sobre preconceito, tem muitas pessoas, que me perguntava muitas coisas boba, inclusive até hoje, “ah, lá na África tem carne? Lá na África tem leão na rua? Lá na África tem isso? Tem miséria?”, tipo várias perguntas, as pessoas me perguntam até hoje, para mim não cai bem não, é uma forma de preconceito (Sekelembe, 2025, informação verbal).

No entanto, o fato de um negro africano ser questionado se “na África tem leão na rua?” ou “se tem miséria?”, é algo que manifesta de forma explícita não apenas o racismo, mas, especialmente, a xenofobia pois traz esse duplo recorte do preconceito em relação ao continente africano (cor da pele e nacionalidade). Constantemente se reforça o fato de que a África não é um país, mas sim um continente diverso e culturalmente plural.

Um ponto importante a ressaltar é que sua chegada e trajetória profissional no Brasil foram marcadas inicialmente pelo acolhimento com a atuação da Cáritas RJ, que mais uma vez foi crucial no processo de sociabilidade, proteção ao refugiado e apoio profissional. A inserção no mercado de trabalho e garantia de estabilidade profissional, foi algo que desde o início o preocupava, motivando-o a sair do próprio país em busca de trabalho. Por outro lado, foram justamente os desencontros destes caminhos traçados pelo refúgio que o fizeram chegar ao Brasil, e o levaram a reencontrar sua identidade africana reconstruída em diáspora como Chef de cozinha.

Seu primeiro emprego formal e com carteira assinada na cidade, como ajudante de cozinha em um hotel no Rio de Janeiro, foi indicação e fruto do trabalho de acolhimento e apoio profissional que a Cáritas RJ oferece aos solicitantes de refúgio. O projeto Chez Kimberly Food tem início quando a prática de cozinhar ressurge, algo que já era familiar e passado de mãe para filho, e se fortalece nos encontros com seus pares aos finais de semana, cozinhando para os amigos, recriando hábitos, reconstruindo vínculos e fortalecendo laços culturais por meio da comida. No trecho a seguir, ele evidencia como cozinhar para os amigos foi o ponto de partida para seu projeto pessoal como empreendedor no ramo da alimentação:

> E quando eu cheguei também, não tinha trabalho na parte que eu me formei, no jornalismo, a animação cultural. Eu comecei a trabalhar com carteira assinada como ajudante da cozinha no Ibis, posto 2. Graças a Cáritas que me indicou, eu comecei a trabalhar como ajudante. E depois eu comecei a

> ajudar os amigos todos fins de semana. Todos os finais de semana eu comecei a ajudar os amigos fazendo comida pra eles e eles trazem a bebida. A partir de lá que começou o meu projeto de Chez Kimberly food (Sekelembe, 2025, informação verbal).

Cozinhar e partilhar comida é uma característica da cultura alimentar africana. Como mencionei na abertura do Capítulo 3, para além de alimentar fisicamente o corpo, comer é um ato social e agrega saberes, memórias e muitas histórias. Em um trecho da entrevista, Kimberly relata que após ser demitido do hotel onde trabalhava, devido a pandemia da Covid 19, utilizou o dinheiro recebido como indenização trabalhista para iniciar seu primeiro negócio no ramo da gastronomia: “E quando foi demitido por causa da pandemia, eu peguei dinheiro que eu ganhei, abri espaço no Barros Filho, o restaurante africano. E muitas pessoas começaram a ver” (Sekelembe, 2025, informação verbal). Nesta parte, ele se refere à comunidade de Barros Filho, na zona norte do Rio de Janeiro, onde abriu seu primeiro empreendimento de comida africana, cozinhando para os amigos nos finais de semana. A partir daí, seu nome passou a ter visibilidade e ficar conhecido pela cidade do Rio de Janeiro: “E até lá eu comecei a me conectar com a gastronomia que eu aprendi cozinhar dentro de casa com a minha mãe e minhas irmãs. A partir de lá que eu comecei o meu projeto Chez Kimberly Food” (Sekelembe, 2025, informação verbal).

Essa conexão com a comida que aprendeu a fazer em casa com sua mãe e irmãs, abriu portas e oportunidade de convites para trabalho, como cozinhar no evento em comemoração a Independência do Congo na Casa do Nando. Localizada na região da Pequena África, no Centro do Rio de Janeiro, a Casa é reconhecida como um quilombo urbano e espaço de resistência da cultura negra. Desde a sua participação no evento na Casa do Nando seu nome ficou ainda mais em destaque. Em 2022 participou pela primeira vez da edição do Festival Rio Refugia, onde pude conhecer seu trabalho pela primeira vez:

> Aí depois foi convidado na Casa do Nando para fazer evento, fiz a independência do Congo lá, a partir de lá as pessoas da Prefeitura me viu, uma amiga minha produtora também me viu, e comecei a me promover trabalhando nos eventos, até chegar no Rio Refugia. Foi muito bom, a primeira vez que eu trabalhei, foi em 2022, que eu fui no Rio Refugia. Então, o primeiro dinheiro bom que eu ganhei no meu trabalho foi no Rio Refugia (Sekelembe, 2025, informação verbal).

Além da visibilidade ao participar do Rio Refugia, Kimberly passou a cozinhar em alguns restaurantes de comida africana na cidade, e criou o próprio evento autoral e itinerante de gastronomia congolesa - o Jantar Africano "*Bileyi ya pokua*" que significa "jantar" ou "comida da noite" no idioma Lingala, falado na República Democrática do Congo) - com

edições realizadas em várias capitais do Brasil, além dos cursos, palestras e eventos voltados para a gastronomia, nos quais participa durante todo o ano.

No final da entrevista, o Chef Kimberly traz uma reflexão sobre o que a comida africana representa para ele, como uma forte cultura alimentar que carrega identidades próprias e memória que transpassam histórias, fronteiras e territórios:

> E é isso, começar a visibilidade. Até hoje estou lutando pra levantar a cultura africana aqui. Não está sendo muito fácil, tá muito difícil ainda, mas a gente tá tentando lutar por causa disso. Tô falando que não tá fácil porque até hoje, quase 80% dos clientes que passam na minha barraca são novos clientes. Então, é ... ainda é muito trabalho pra gente africano, o migrante tem que fazer aqui para levantar a nossa cultura. É isso. O Brasil fala muito da África, mas a África não está muito presente, não. Dizendo a verdade (Sekelembe, 2025, informação verbal).

Para mim, também fica o questionamento se a África está de fato sendo representada no Brasil. Quando Kimberly diz que “O Brasil fala muito da África, mas a África não está muito presente, não”, embora demonstre uma certa decepção, ao mesmo tempo denota sua persistência e resiliência em divulgar a cultura africana por intermédio da culinária, como alguém que segue lutando pela valorização e visibilidade desta cultura aqui no Brasil. Acredito que, de fato, ele compreenda o significado de que a base da cultura brasileira, em especial na culinária, está alicerçada na cultura africana, diante da história e dos inúmeros resquícios de memória que a cada dia identificamos no país. E isto é algo inquestionável!

Foi preciso um africano vir ao Brasil em busca de refúgio, nesse movimento que recria a diáspora, para nos fazer enxergar e identificar que esta cultura transatlântica precisa permanecer de pé. Cada relato compartilhado nestas entrevistas, são contribuições valiosas que dialogam diretamente com o objetivo desta pesquisa, que é apresentar a culinária africana pela perspectiva do refugiado, que em meio a perda e a necessidade de deixar em suspenso grande parte da sua história, ainda assim não lhe falta senso de acolhimento e de partilha.

Lateefat Adunni Hassan - Cozinha Nigeriana da Latifah (Nigéria)

Na primeira vez que visitei o Festival Rio Refugia, em junho/2022, saímos de um cenário mundial bastante delicado após o período do *lockdown* (quarentena), que teve início no primeiro trimestre de 2020 no mês de fevereiro, em virtude da pandemia da Covid 19. Devido a esse período de emergência de Saúde Pública em caráter internacional, as edições do Festival em 2020 e 2021 foram realizadas no formato on-line, retornando ao modelo presencial somente em junho de 2022.

A decisão de ir até a Rio Refugia após mais de 2 anos em quarentena significou para mim algo além de um simples retorno às atividades cotidianas de forma presencial. Naquele

dia me permiti sair de casa, não apenas pela necessidade de retomar o contato com as pessoas. Queria vivenciar novamente a sensação de poder comer uma comida que me trouxesse conforto.

Ao longo dos últimos 4 anos frequento o Festival Rio Refugia, um lugar que representa um grande encontro de culturas, nacionalidades e histórias de pessoas que, além de trabalhar e buscar sustento e sobrevivência, diariamente ressignificam suas vivências, etnicidade e a própria identidade por meio da comida. Embora já tivesse experimentado a culinária africana, quando frequentei o curso de idiomas do Abraço Cultural, naquele 18 de junho de 2022 provei pela primeira vez o arroz Jollof preparado pela nigeriana Latifah. Desde então, criou-se ali uma relação que de alguma forma nos conectou pela comida.

No início de outubro/2025 (02/10/25) fiz contato com a Latifah (Figuras 38 e 39) pelo Instagram do perfil Cozinha Nigeriana da Latifah, dando o primeiro passo para agendar nossa conversa. Digo isto pois, em junho/2024 quando participei da 8ª edição do Festival Rio Refugia, já havia comentado com ela a respeito do tema da minha pesquisa de mestrado sobre a culinária africana preparada por refugiados, e meu interesse em conhecer sua história e trajetória pessoal.





Figura 38: Barraca da Latifah, 8ª edição do Festival Rio Refugia – Fonte: Arquivo pessoal (22/06/2024)
Figura 39: Latifah, entrevista feita na Feira do Lavradio – Fonte: Arquivo pessoal (01/11/2025)

Após trocarmos mensagens e sugerir diferentes formatos para realizar a entrevista, de forma presencial ou pela troca de mensagens de textos e áudios, já identifiquei as dificuldades

de estabelecer uma agenda, devido a dinâmica de trabalho da Latifah com as Feiras de rua. Uma semana após as tentativas, ela me retorna a mensagem e informa que poderíamos agendar a data para fazer a entrevista por vídeo chamada, mas no dia marcado não consegui contactá-la.

Na ocasião sugeri outras possibilidades de contato, como o envio das perguntas via WhatsApp. Então ela perguntou se eu poderia ir à Feira da Glória em um domingo ou na feira do Lavradio no sábado para realizar a entrevista. Porém nestes dois dias sugeridos por ela, eu não poderia comparecer pois tinha compromissos agendados.

Foi nesse momento que recebi um áudio em resposta enviado por outra pessoa e pela Latifah. Na verdade, um dos seus filhos, Mubarak, que também administrava o perfil no Instagram, começou a intermediar nossa conversa na tentativa de encontrarmos uma melhor data e horário. Após checar a disponibilidade da Latifah, agendamos uma chamada por telefone para terça-feira à tarde no dia 14/10/25. Ele me explicou que a dificuldade em realizarmos a entrevista dava-se pelo fato de que a Latifah trabalhava todos os dias, não apenas nas Feiras, mas em casa realizando o pré-preparo de toda a comida das Feiras.

Mais uma vez percebi que a dificuldade em realizar as entrevistas não era algo pontual, mas uma característica que se repetia e era comum a todos os entrevistados. Isto denota um reflexo do dia a dia atribulado dos participantes, de alguém que é dono/a do próprio negócio e trabalha diariamente, não apenas nas Feiras, mas principalmente em casa, além de administrar outras demandas da própria vida.

Diante desse contexto, e mais uma vez sem sucesso na realização da entrevista pois no dia combinado - 14/10/25 - Latifah estava ocupada e não pôde atender a chamada. O Mubarak explicou que ela estava atendendo os clientes e que não poderia conversar comigo, sugerindo que agendássemos outro dia. Após passarem duas semanas, conseguimos marcar para o dia 01 de novembro na Feira do Lavradio, sábado e véspera do feriado de Finados.

Nesse dia, cheguei à feira às 9h da manhã para que pudéssemos conversar tranquilamente e finalizar a entrevista antes do horário de almoço, quando o movimento na Rua do Lavradio aumenta. É importante mencionar que, no dia da entrevista, havia um ensaio de roda de samba tocando ao fundo e bem ao lado da barraca da Latifah. O Samba da Feira, realizado aos sábados, é um evento gratuito com música ao vivo que integra o projeto Fala Meu Povo, apresentando um repertório de samba durante toda a Feira do Lavradio. Esse contexto evidencia a diversidade da Feira, abrangendo sons, sabores, aromas e tudo o que ocorre nela em tempo real.

Um pouco antes de iniciarmos a conversa, expliquei a ela que o objetivo da entrevista era conhecer um pouco da sua história e sua vida na Nigéria antes de chegar ao Brasil, porém ela respondeu que não iria falar sobre a Nigéria e que contaria somente sua trajetória a partir do momento que chegou ao Brasil, como seguiu sua vida a partir deste momento e seu

trabalho com a comida. Eu respeitei. Na verdade, ela não quis entrar em detalhes sobre o motivo que a fez solicitar refúgio e nem sobre sua vinda para cá.

No relato a seguir, trago um trecho da entrevista com Latifah (Apêndice 3) após perguntá-la sobre sua chegada ao Rio de Janeiro, quando começou a trabalhar com comida, e como chegou até a Feira de Refugiados Chega Junto:

> Então, eu chegar, desde aqui, em 2015, ah… eu começo trabalhar comida é 2016, tá. Eu começou no Rua Grandeza. A gente fazia uma feira refugiado, tudo, tudo mês lá no … Feira Chega Junto, conhece, isso. Feira Chega Junto. Então, eu começo com Chega Junto. Ah, continua, continua, depois, começou com Junta Local. Eu fazia os dois Feira. Agora, graças a Deus, eu começando Feira da Glória, todo domingo. E agora também, começou no Lavradio todo sábado! Então sábado aqui, domingo lá (Hassan, 2025, informação verbal).

Latifah chegou ao Rio de Janeiro em 2015. Nestes 10 anos como refugiada na cidade, aos poucos foi reconstruindo a vida com seus filhos, criando novos vínculos num país de cultura e idioma bastante diferente, ao mesmo tempo que iniciava um novo capítulo da sua trajetória como mulher negra e africana.

Ela menciona que o primeiro acolhimento veio através da instituição Cáritas RJ que a levou para a um abrigo em uma igreja em Botafogo. Esta igreja é a Paróquia São João Batista da Lagoa, localizada na Rua Voluntários da Pátria, 287 no bairro de Botafogo na Zona Sul do Rio de Janeiro, que realizava um trabalho em parceria com a Cáritas onde era responsável por abrigar pessoas refugiadas. A paróquia era uma das únicas instituições católicas na cidade que abrigava refugiados estrangeiros além de mobilizar a comunidade para receber doações.

Foi a partir deste abrigo que Latifah começou a trabalhar com comida. Por intermédio da convivência com refugiados de outros países e que também eram abrigados no local, conheceu alguns sírios que já trabalhavam com alimentação, vendendo esfihas no bairro do Largo do Machado na zona sul da cidade, com os quais aprendeu a fazer esfihas para vender:

> Quando eu chega aqui no Brasil, eu fui no Cáritas. O Cáritas me leva numa … é … igreja, no Botafogo. Com a Voluntários. Eu morar lá até um ano. Quando eu ir morar lá, eu trabalhar com … eu vi muito Síria. Tudo trabalha com esfihas. Aí eu começa com esfihas (Hassan, 2025, informação verbal).

Nessa etapa da entrevista ela recorda de uma situação inusitada pela qual passou na época em que vendia esfihas no Largo do Machado. Recém-chegada ao Rio de Janeiro e ainda sem saber falar o português, Latifah viu-se em uma divertida confusão durante a venda, quando uma cliente encomendou algumas esfihas para o aniversário de sua mãe. Entretanto, como não especificou de forma explícita se os números mencionados eram referentes à quantidade de esfihas ou ao valor total da compra, Latifah, por não compreender o idioma,

também não perguntou. E assim, um pequeno entrave linguístico tornou-se um acontecimento que fez com que a nigeriana ficasse famosa:

> **Latifah:** Aí eu começa com esfiha. Eu trabalha no… é … Largo do Machado. Eu tenho ponto lá, que eu trabalha lá. Ah, essa história de... é... é sim, é muito, muito bom! (risos)
> **Carla:** Qual é a história?
> **Latifah:** História, eu não sabe... eu não fala em português, ainda. Antes, muito tempo que eu estive aqui, eu não fala português. Aí eu trabalha esfiha. Uma menina passou "ah, qual seu nome?"Latifah. "Você é africana?", aí falei "sou africana". Ela fala "ah, minha mãe quer fazer aniversário, eu quero pedir esfiha com você". Ah falei "ah muito obrigada, então espera". Ela pega meu contato aí depois ela escreve "eu quero esfiha, 180. Ela não coloca 180 reais. Ela não escreve 180 esfiha.
> **Carla:** 180 o quê?
> **Latifah:** Eu não pedi, eu não pergunta também. Então, eu pedi pra Síria que levasse esfiha pra mim. "Ah, eu tenho alguém que quer fazer aniversário. Mãe dela quer fazer aniversário. Ela pediu 180 balde de esfiha. Ele falou "verdade?" Eu falei "sim! Ele pediu". A gente fez uma... é... esfiha, 180 balde. 180 unidade, é muita coisa. 1.800 reais. Porque cada balde é 10 reais. Tudo fica 1.800 ou 1000 e pouco…
> **Carla:** É, 1.800.
> **Latifah:** Ela chega "cadê minha comida?". Eu falei "tá aqui". Ela falou "o que é isso?!". Você pediu 180. Ela falou "não! Só 180 reais. Só 9 caixas só". Falei "não, você não escreve!" Esse dia, eu não fala português. Falei "não sei, não sei, tá tudo aqui". Ela senta. Ela chorando (risos). Ela chora, chora. Depois ela coloca no Instagram "por favor, ajuda ela. Ela é refugiada, compra!". Muita gente. Amo Brasil. Amo Rio de Janeiro. Amo Carioca.
> **Carla:** E todo mundo comprou?
> **Latifah:** Tudo! Ela bota meu contato. Tudo "Latifah, você tá onde? Tem pessoa que vem pegar 10. Tem pessoa que vem pegar 5".
> **Carla:** Vendeu tudo?
> **Latifah:** Nesse dia, a gente vende tudo.
> **Carla:** Que maravilha!
> **Latifah:** Vende tudo, muita gente me chama "Latifah, tem mais?". Falei "ahh, acabou!". Essa história, muito muito bom. Nesse dia, outro dia chegou é TV Record, chegou TV Globo, todo mundo fez. "Olha só, olha, o quê que é isso?! Eu não gosto isso" (animada). Eu entra no papel news, *newspaper*, eu entra, noutro dia tudo TV só fala sobre de mim. Olha "quê isso, hein!". Essa história é muito gostoso! (Hassan, 2025, informação verbal).

Ao longo desta pesquisa, seja nas leituras, entrevistas e trabalho de campo, observei que a relação com a comida é algo muito presente no cenário do refúgio e das migrações forçadas. Os refugiados/migrantes se readaptam cultural e socialmente na medida que reconstroem sua culinária dentro do novo contexto cultural e social que vivem. Ou seja, neste contexto de diáspora, a culinária é uma importante ferramenta no processo de resistência (Santos, 2011, p. 110).

Em 2016, um ano após chegar na cidade, Latifah conhece a Feira de Refugiados Chega Junto, na época realizada nos jardins da Igreja Anglicana (*Christ Church Rio*) no bairro de Botafogo, e ali começa então a trabalhar com a culinária nigeriana. Sua participação nesta Feira mostra a importância das parcerias entre instituições que realizam ações conjuntas,

como a Cáritas e a própria Chega Junto, para apoiar e fomentar o trabalho dos refugiados.

Por intermédio desta conexão, a Cozinha Nigeriana da Latifah nasce, e com ela uma mulher empreendedora. A partir daí, caminhos foram sendo abertos e oportunidades de trabalhar em outras Feiras, como a Junta Local, o Festival Rio Refugia, a Feira da Glória e mais recentemente, a Feira do Lavradio, citada no início da entrevista. A receptividade que sua comida teve e tem até hoje do público, além de saborosa, fez com que o nome da Latifah ficasse famoso dentro e fora do Rio de Janeiro. O turismo gastronômico na cidade, em especial a comida de rua, é algo que segue uma crescente como parte da experiência de vivenciar o cotidiano carioca.

Além das Feiras, Latifah também trabalha com o preparo de almoços, jantares, casamentos e celebrações, como ela mesma menciona, e assim reforça a própria renda financeira para o sustento da sua família. Família que trabalha junto com ela, pois seus filhos jovens que já atingiram a maioridade, se revezam com ela para participar das Feiras, principalmente a Feira da Glória aos domingos e a Feira do Lavradio aos sábados, e outros eventos gastronômicos que sejam realizados na cidade.

Logo no início da nossa conversa enquanto me contava sobre o trabalho nas Feiras, perguntei a Latifah se gostava de morar aqui no Rio de Janeiro, e ela sorrindo e de maneira efusiva me respondeu: **“**Muito. Amo o Brasil. Amo o Rio de Janeiro. Amo o Carioca!” (Hassan, 2025, informação verbal). Durante toda a entrevista foi impossível não notar o carinho que Latifah demonstra pelo país, pela cidade e pelos seus habitantes. Esse foi um dos momentos em que pude perceber a alegria que ela sente não apenas por morar no Rio de Janeiro, mas principalmente pela convivência e reciprocidade dos cariocas. De alguma maneira, Latifah retribui com sorriso e gentileza a cidade que a acolheu e onde vivencia, no seu cotidiano, a atmosfera das Feiras, oferecendo o autêntico arroz jollof nigeriano, temperado e picante, acompanhado de camarões, banana da terra frita e salada. Isso se reflete no dia a dia com as pessoas que estão cada vez mais próximas de sua barraca, formando longas filas em busca da famosa comida da Latifah.

Acompanhando o ritmo de uma capital que considera a comida de rua uma expressão da identidade carioca, além de ser reconhecida como Patrimônio Cultural e Imaterial do estado do Rio de Janeiro, conforme a Lei nº 11.017/2025 de 07/11/2025[66], a comida de rua representa também uma culinária que reflete a essência do carioca de viver e ocupar os espaços públicos da cidade. Essa cidade, cuja diversidade se manifesta por meio da vasta variedade de alimentos vendidos em eventos e feiras ao ar livre.

De alguma forma esse ambiente proporcionou a Latifah o sentimento de pertencimento, permitindo que ela encontrasse, fora do seu país, um lugar que a fizesse

[66] LEI Nº 11.017, DE 07 DE NOVEMBRO DE 2025, DO RIO DE JANEIRO | Jusbrasil

sentir-se em casa. Após 10 anos no Brasil, ela se estabeleceu como uma empreendedora migrante reconhecida no setor da gastronomia de rua[67], consolidando suas origens africanas no país por meio da culinária.

Caminhando para o final da nossa conversa, perguntei a ela se havia algo que desejava realizar como empreendedora, e se após tantos anos vivendo no Brasil e trabalhando em Feiras, já havia considerado a possibilidade de ter seu próprio restaurante. Com os olhos brilhando e um sorriso no rosto, Latifah revelou ter um sonho e respondeu: “Que Deus quiser. Eu pensar muito, muito meu sonho agora [...], porque muito pessoa a pedir ‘Ah Latifa, pode abrir restaurante? Você tem muito cliente’. Daqui a pouco, que Deus quiser” (Hassan, 2025, informação verbal).

Todas as conquistas de Latifah até o momento a tem incentivado a realizar o sonho de abrir o próprio negócio. Quando questionei se tinha em mente algum bairro ou local específico para o seu restaurante, ela prontamente mencionou os bairros da Glória e Lapa, por serem os locais onde trabalha atualmente na Feira da Glória e Feira do Lavradio. Sua justificativa foi a movimentação constante do comércio local e o grande fluxo de pessoas que frequentam a região, principalmente nos finais de semana. Porém acredito que a escolha deu-se também pelo fato de serem bairros históricos da cidade, que formam um eixo turístico, mesclando entretenimento, cultura, comércio popular, espaços públicos (praças e parques) como os Arcos da Lapa, Praça Paris e o Passeio Público, por exemplo, e toda a diversidade cultural em meio aos diferentes regionalismos e nacionalidades de pessoas que residem ou circulam por ali.

Latifah levantou um ponto significativo sobre a ideia de abrir o restaurante, que dizia respeito ao custo financeiro. Ela manifestou preocupação com a dificuldade de começar um negócio local, ciente de que precisaria de uma quantia considerável de dinheiro para comprar materiais, equipamentos e, especialmente, para adquirir um espaço. O alto custo é, de fato, um obstáculo, já que o valor de compra e aluguel de imóveis nessa região é bastante elevado. No entanto, apesar das dificuldades e limitações financeiras, ela permanece confiante de que seu sonho pode se transformar em realidade.

> **Carla:** E você acha que é fácil conseguir abrir um restaurante aqui no Rio? Porque aqui as coisas são muito caras, né?
> **Latifah:** Não é, não, não é fácil não, porque é muito, muito difícil. O difícil é dinheiro, pra comprar material, pra pagar restaurante, para comprar material, comprar tudo, fazer muita coisa.
> **Carla:** E você pensa em algum bairro do Rio que você gostaria de ter esse restaurante?

[67] Segundo a Visit Rio, fundação privada, sem fins lucrativos que busca impulsionar o turismo e a economia na cidade do Rio de Janeiro, a Cozinha da Latifah é uma das 10 indicações de comida de rua na cidade - Fonte: Comida de Rua no Rio de Janeiro: 10 paradas obrigatórias Publicado em 29/09/2025. Acesso em: 02 fev. 2026

> **Latifah:** Eu pensa, sim, lá no Glória, lá no Lapa, esse é o que eu quero.
> **Carla:** Essa região aqui, Lapa, Glória, que você gosta, né?
> **Latifah:** Eu gosta.
> **Carla:** E é muito movimentado, e as pessoas sempre frequentam, né?
> **Latifah:** Muito, muito movimentado lá.
> **Carla:** Ah, que bom. Eu estou feliz, eu desejo sorte pra você.
> **Latifah:** Muito obrigada.
> **Carla:** Eu espero que você em breve tenha seu restaurante que você vai ter, eu acredito que você vai ter.
> **Latifah:** Se Deus quiser!
> (Hassan, 2025, informação verbal).

Enfim, concluímos a entrevista da melhor forma: com um longo e caloroso abraço, bem longe da imagem equivocada daquele/a pesquisador/a que se distancia do objeto da sua pesquisa para melhor analisá-lo. No nosso contexto, éramos ali apenas duas mulheres negras, quase com a mesma idade, cada uma com suas próprias vivências e particularidades, porém entrelaçadas pelos vestígios de uma longa jornada chamada diáspora que nos aproximou além das fronteiras.

Confesso que ao me despedir de Latifah e seu filho Mubarak (não sei se esta é a escrita correta do seu nome), segui caminhando pela Rua do Lavradio bem diferente de quando cheguei às 9h da manhã para nossa entrevista. Restou-me a sensação de dever cumprido (ou parte dele). Como mencionei ao longo deste trabalho, vejo nesta pesquisa a possibilidade de investigar as diferentes formas como pessoas negras refugiadas de origem africana merecem ser vistas e acolhidas quando estão dispersas pelo mundo. Como pesquisadora, pretendo reforçar o diálogo sobre o lugar de protagonismo negro dentro da academia, ao trazer a diáspora africana para o centro das narrativas acadêmicas por meio da sua culinária.

Por intermédio de mais uma entrevista e em meio ao trabalho de campo, tive a oportunidade de aprender com histórias e recomeços que me abastecem para seguir furando algumas bolhas que atravessam assuntos no campo das relações étnico-raciais sobre raça, racismo, identidade, cultura, memória, e que me permitem dissertar sobre as vivências destes que são os sujeitos e protagonistas dessa pesquisa.

3.4 “Enfim, em campo!”: Colhendo os frutos de uma observação participante

> *Na medida em que reforçou o impulso do antropólogo em engajar-se com seus informantes como pessoas ao invés de objetos, a noção de “observação participante” foi uma noção valiosa (Geertz, 1989, p.30).*

O intuito com esse subtítulo, não é necessariamente dizer que somente a partir de agora passo a tratar do campo, mas que aqui faço uma organização textual com uma narrativa um pouco mais sequenciada, de como convivi com meus interlocutores em campo. Na verdade, parto de um contexto de interlocução onde as pessoas entrevistadas me conhecem e me viram inúmeras vezes frequentando as Feiras. Deste modo, destaco nesta etapa da pesquisa que o trabalho de campo e as entrevistas realizadas são ações complementares em um cenário de amplo câmbio cultural.

Ao investigar como se davam as relações sociais dos refugiados em atuação nas Feiras, vivenciei a imersão em campo, observando como estes sujeitos conduziam seus negócios, se comunicavam e faziam a interação com os demais empreendedores e frequentadores nestes espaços. Pelo olhar e ouvir, pude captar e interpretar, através destas movimentações, a circulação de diferentes culturas e saberes nas suas respectivas nacionalidades, não apenas dos africanos, mas dos demais refugiados e migrantes inseridos naquele cenário. Ali, pude perceber como a pluralidade cultural viabiliza estas conexões interpessoais, fortalecendo e criando novos vínculos em meio a esse diversificado panorama culinário.

O texto a seguir, trará a sequência das minhas idas às Feiras por ordem cronológica, feira visitada e o local em que foi realizada. O intuito é uma tentativa de interpretar as experiências de convivência por meio da observação participante no campo, reproduzindo os acontecimentos e as diferentes narrativas que circulam nos espaços que frequentei ao longo de abril/2025 a setembro/2025.

É importante mencionar que não foi possível observar o preparo das comidas, pois, ao chegar às feiras, tudo já estava pronto para venda e consumo dos clientes. Considerando as dificuldades que enfrentei para marcar as entrevistas devido à dinâmica de trabalho dos entrevistados, como mencionei no subcapítulo anterior, o acompanhamento desses preparos não teria sido viável. Entendo que acompanhar o preparo da comida seria uma etapa relevante e interessante; no entanto, isso não ocorreu devido à própria disposição da realidade dos meus interlocutores, que, se quase impossibilitou a entrevista, certamente não permitiria a observação do processo de preparo dos pratos.

Portanto, mesmo estando ciente dessa particularidade, acabei provando determinados pratos mais em função do seu consumo nas Feiras do que pela compreensão de seu processo de preparo durante o trabalho de campo. Após a introdução do subcapítulo, permitam-me prosseguir com a narrativa deste diário de campo, que, apesar de ter sido escrito por mim, oferece muito mais sobre os outros e suas próprias histórias e vivências, que perduram e se aprimoram a cada dia.

10 de abril de 2025 - Feira Multicultural Refúgio em Foco, pátio do CASS, sede da Prefeitura da cidade do Rio de Janeiro

Era uma quinta-feira e o relógio marcava 09:04 da manhã. Esta era minha primeira vez participando da Feira Multicultural Refúgio em Foco, antes realizada uma vez ao mês, porém a partir de maio/2025 aumentou a frequência para dois dias, na primeira e penúltima semana de cada mês.

Na verdade, conheci a Refúgio em Foco por sugestão de um dos interlocutores participantes das entrevistas que realizei, o Chef Kimberly, onde me fez o convite para conhecer a Feira. Este foi meu primeiro dia oficialmente em campo, para colocar em prática o papel não apenas de uma pesquisadora observadora participante, mas principalmente de uma ouvinte diante da expectativa por descobertas e percepções a partir da celeridade e acasos do cotidiano. Digo isto, pois, embora o objetivo central seja observar como se dão as interações sociais e culturais dos refugiados/migrantes e frequentadores durante a Feira, não há como esquivar-me do fato de que ali transitam talvez centenas de pessoas que não estão naquele lugar apenas em função da Feira, mas de alguma forma compõem este cenário plural e em constante movimento.

Logo ao chegar me deparei com dezenas de barracas e suas estruturas previamente montadas. Os expositores arrumavam os produtos para venda, checavam as instalações elétricas e ajustavam os cardápios enquanto conversavam entre si dando os últimos retoques antes da chegada dos clientes. Algo que me chamou bastante atenção em meio a logística da Feira foram as bandeiras. Eram muitas. Cada barraca tinha uma grande bandeira que identificava e representava o país de origem do/a empreendedor/a migrante. Isso já é uma característica que denota a multiculturalidade fortemente presente naquele espaço.

As cores vibrantes das bandeiras eram um convite inicial que atraía o interesse das pessoas que passavam, antes mesmo de saberem o que estava sendo vendido. Angola, África do Sul, Camarões, República Democrática do Congo, Argentina, Síria, Uruguai, Venezuela, Colômbia, países representados por nativos/as que apresentavam suas culturas por meio da gastronomia, confeitaria, artesanato, bijuterias, arte, roupas, tecidos (Figuras 40, 41, 42 e 43), tudo em sincronia e conectado justamente pelas diferenças. A confeiteira argentina conversava com o Chef congolês enquanto a artesã venezuelana perguntava à cozinheira angolana qual o prato do dia. Eram conversas que aconteciam em meio aquele contexto multiétnico, onde a diversidade conecta, acolhe e reinventa-se, construindo novos vínculos e identidades.







Figuras 40, 41, 42 e 43: Feira Refúgio em Foco - trabalho de campo
Fonte: Arquivo pessoal (10/04/2025)

Trabalhando com culinária, roupas, acessórios, doces e bebidas típicas, os empreendedores conversam entre si, provando e comprando comidas e produtos como em um verdadeiro intercâmbio de degustação e sabores. Ao me aproximar de cada barraca, imediatamente me ofereciam provas dos produtos e pratos, numa forma de apresentar sua cultura e explicar a origem dos pratos, com quais ingredientes eram preparados, os temperos e alguns até buscavam o exemplo de um prato ou insumo semelhante no Brasil, para que nos sentíssemos mais familiarizados.

Na medida que se aproximava o horário de almoço, por volta de 11:30 e meio-dia, a atmosfera do pátio do CASS se transformava. Era o momento em que os frequentadores surgiam para aproveitar este horário e resolver assuntos pessoais ou compromissos agendados na Prefeitura. Era nesta hora também que os/as servidores/as desciam dos seus departamentos e começavam a busca pelo almoço perfeito ou mais saboroso, tarefa difícil diante da vasta oferta de alimentos de diferentes países.

Notei que algumas pessoas que chegavam na Feira dirigiam-se de imediato para as barracas do Chez Kimberly Food e dos Kitutes da Madá, respectivamente da República Democrática do Congo e de Angola. Isto porque eles eram os únicos que levavam comida já preparada, finalizando apenas alguns preparos rápidos, como frituras, antes de servir os pratos. Os demais empreendedores, em especial da Colômbia, Venezuela, Argentina, Síria, Uruguai comercializam sanduíches e salgados como *esfihas*, tortas salgadas, *tequeños*, pães doces e salgados, *arepas*, *empanadas* de variados sabores e recheios.

Uma das funcionárias do SEDHIR-Rio disse que o objetivo da Secretaria é divulgar ao máximo o trabalho dos migrantes e refugiados com o intuito de fomentar a economia criativa e circular, destacando cada vez mais o trabalho destes empreendedores. Ela explicou também, que nem todos participam da Feira por falta de espaço na Prefeitura, pois além dos refugiados/migrantes, há outros/as expositores/as cidadãos cariocas que trabalham na Feira vendendo seus produtos. Desta forma, pretendem aumentar a periodicidade da Feira para que seja quinzenal ao invés de mensal. A servidora informou que o intuito é levar a Refúgio em Foco para a região portuária da cidade na Feira do Museu do Amanhã, que acontece aos finais de semana, pois assim poderão oferecer mais oportunidade de trabalho aos/as expositores/as.

Em campo, pude observar as dinâmicas de trabalho não apenas dos migrantes/refugiados africanos, mas dos demais ali presentes. E por que fiz isso? Por se tratar de uma Feira diversa com comidas, artesanato, bebidas, doces, tudo feito por pessoas de diferentes vivências, culturas e nacionalidades. O cenário no qual me vi algumas vezes inserida estava em constante movimento, algo interessante que observei nas interações que se cruzavam entre estes indivíduos e os sujeitos da minha pesquisa.

Com isso, trago no trabalho de campo as percepções que tive em relação aos demais sujeitos da pesquisa pois há esta interação social coletiva entre eles e elas, seja pelas conversas, pelo fato de que uns comem as comidas dos outros, e principalmente, por se ajudarem mutuamente. A ideia é mostrar como a Feira Refúgio em Foco, o Festival Rio Refugia e as demais Feiras que frequentei, têm esse elemento de multiplicidade e dinamismo que se encontram nas interações sociais, bem presentes entre todos/as e ao mesmo tempo.

21 de junho de 2025 - 9ª edição do Festival Rio Refugia, Sesc Tijuca, Rio de Janeiro

Neste texto, apresento os resultados da pesquisa de campo realizada no Festival Rio Refugia, evento promovido anualmente em celebração à data de 20 de junho, Dia Mundial do Refugiado, no SESC Tijuca, localizado no subúrbio da cidade do Rio de Janeiro. O festival é fruto de uma parceria entre o SESC Tijuca, a PARES Cáritas do Rio de Janeiro, o Abraço Cultural, e conta com o apoio da ACNUR, configurando-se como uma importante iniciativa de valorização cultural, geração de renda e conscientização social acerca da temática do refúgio.

O Festival Rio Refugia é um evento gratuito, livre para todos os públicos, aguardado a cada ano com expectativa, seja pelos empreendedores migrantes/refugiados que participam vendendo seus produtos, seja para quem frequenta. Após nove edições e uma Pandemia de proporções mundiais, o festival se consagra não somente por celebrar o Dia Mundial do Refugiado, mas por trazer em seu nome e significado, valores que ultrapassam os percalços da condição de refúgio e deslocamentos forçados. São pessoas que, em meio a diáspora,

encontram formas para amenizar a distância, a saudade do país de origem e as difíceis lembranças do que e de quem foi deixado para trás, fortalecendo e recriando vínculos. São resquícios de vidas que encontram nas próprias tradições e saberes, o ímpeto da resistência por meio do acolhimento mútuo.

Além de fomentar a autonomia econômica destes empreendedores, o Festival promove a integração social entre diferentes nacionalidades, culturas e histórias de vida. A comida, a música, a dança e a arte tornam-se elementos centrais nesse processo, funcionando como linguagens capazes de aproximar sujeitos distintos e criar vínculos no território de acolhida. O SESC Tijuca, por sua vez, apresenta-se como um espaço estratégico para a realização do evento, tanto por sua localização central no bairro quanto por sua arquitetura ampla, acessível e integrada a jardins, o que possibilita a circulação de um grande público ao longo do dia.

O evento reúne empreendedores refugiados e migrantes de diferentes países como Angola, República Democrática do Congo, Síria, Haiti, Colômbia e Venezuela que apresentam ao público seus pratos típicos, artesanato e manifestações culturais. Essa diversidade evidencia a pluralidade das experiências migratórias e reforça o caráter multicultural do festival, que se propõe a unificar pessoas de diferentes nacionalidades em torno de práticas culturais compartilhadas.

Apesar de ser a 9ª edição, como frequentadora do Festival desde 2022, foi a partir de 2023 que passei a observar o evento com um olhar mais atento, compreendendo-o como um espaço potente de articulação entre culturas, territorialidades e trajetórias migratórias diversas. Neste caso, o trabalho de campo vem sendo desenvolvido há algum tempo, antes mesmo do início do mestrado em Relações Étnico-raciais. A ação de observar e participar sempre se fez presente, ao mesmo tempo que o Festival, a cada ano, ganhava cada vez mais proporção e visibilidade, revelando-se como um território de convivência, onde se constroem importantes relações sociais mediadas pela comida, pela arte e pelo acolhimento.

Enfim, chegou o final de semana do festival em homenagem ao Dia Mundial do Refugiado. Como de costume, cheguei ao Rio Refugia às 10:05, para acompanhar o início das atividades no Sesc Tijuca. Na verdade, chegar cedo é uma estratégia que me possibilita captar as primeiras impressões de toda a logística, acompanhar a movimentação, a organização das barracas, observar o espaço tomando novas formas, presenciar os primeiros momentos da preparação dos alimentos e os aromas da comida sendo preparada que se espalham pelo ambiente.

Todas as barracas são identificadas com o nome da marca do/a empreendedor/a e respectiva bandeira indicando a nacionalidade de cada refugiado/migrante e reforçando visualmente a diversidade cultural presente no evento. Essa identificação em múltiplas cores

contribui para a construção de um ambiente de reconhecimento e pertencimento, tanto para os empreendedores quanto para o público visitante.

Entre uma edição e outra do festival, as barracas alternam de lugar ao longo do extenso e arborizado pátio do Sesc, criando novas dinâmicas de circulação de pessoas e interação social no espaço, porém permanecem sempre nos mesmos setores. Refiro-me aqui como setores os diversos níveis que conduzem ao andar final, onde está localizada a sede do edifício. Neste local, ocorrem os shows, que são uma das atrações do festival, além da praça de alimentação com uma vasta oferta gastronômica, bebidas e o salão principal, onde acontecem as oficinas culturais interativas de caligrafia árabe, tranças, turbantes, entre outras atividades como exposições, rodadas de conversa e debates. Nesta seção do pátio, estão os expositores da Zaman Culinária, originária da Síria (Figura 44), Comida Chévere (Venezuela), Chez Kimberly (República Democrática do Congo) e Cozinha Nigeriana da Latifah (Figura 45).





Figuras 44 e 45: Culinária síria / Culinária nigeriana
Fonte: Arquivo pessoal (21/06/2025)

Comidas em preparo, música de ritmos africanos tocando ao fundo e já se inicia a movimentação. Importante ressaltar que, assim que se chega ao local, as barracas do curso de idiomas Abraço Cultural e da PARES Cáritas RJ (Figuras 46 e 47) ficam posicionadas logo na entrada, desempenhando um papel estratégico de acolhida e boas-vindas aos visitantes, além de oferecer informações sobre os projetos desenvolvidos pelas instituições. Essa participação serve não apenas para divulgar o trabalho de acolhimento que tais instituições desempenham, mas principalmente como um alerta em relação à importância da atuação

ativa e consciente da sociedade civil em atenção à questão do refúgio e dos direitos humanos, para quebrar barreiras culturais destacando a diversidade através do estímulo à troca cultural entre refugiados e comunidades locais. A parceria dessas instituições junto a organização do evento, reforça algo que mencionei no Capítulo 2, sobre o papel dos espaços de sociabilidade e acolhimento para impulsionar o trabalho destes empreendedores e estimular a interação social.





Figuras 46 e 47: Rio Refugia 8ª edição (22/06/24) / Rio Refugia 9ª edição (21/06/25)
Fonte: Arquivo pessoal

Sempre que chego ao local, costumo gravar um vídeo para registrar e tentar captar, ao vivo, a atmosfera do Rio Refugia, além da diversidade de pessoas e culturas presentes naquele ambiente. Os visitantes que acessam o local pelas escadarias do SESC Tijuca são recepcionados por dois grandes painéis coloridos e um totem (Figuras 48 e 49) em tons de amarelo, vermelho, azul e verde, cores que compõem a maioria das bandeiras dos países ali representados, como símbolos de boas-vindas. O primeiro painel exibe a mensagem "Dia de celebrar a coragem, força e resiliência!" sintetizando o propósito do festival e sua conexão com o Dia Mundial do Refugiado. O outro apresenta a logomarca do Festival composta por duas mãos que se aproximam, simbolizando o gesto de encontro, acolhimento e fraternidade entre os povos. O totem, por sua vez, traz diversas mensagens que simbolizam valores importantes, como "coragem admirável!", "esperança renovada!", "superação diária!", "vida

melhor!" e "união solidária!", que representam as vivências dos migrantes em busca de novos começos.





Figuras 48 e 49: Banner de boas-vindas na fachada / Totem com mensagens
Rio Refugia 9ª edição (21/06/25)
Fonte: Arquivo pessoal

Próxima à entrada, estava a barraca Kitutes da Mada, uma empreendedora angolana que oferece aos visitantes pequenas degustações de seus pratos, para que tenham uma prova da culinária de Angola. Naquele dia provei o bacalhau com nata, enquanto a Cachupa ainda estava em fase de preparo. A oferta da degustação funciona como uma estratégia de aproximação com o público e como convite para experimentar a culinária africana. Em outra parte do SESC podia-se sentir os aromas vindo da barraca da Cozinha da Latifah com grandes panelas de arroz Jollof, camarões e bananas-da-terra sendo fritas. Próximo a ela Chez Kimberly já iniciava os preparos dos pratos típicos da República Democrática do Congo.

Em meio ao processo de observação durante a pesquisa de campo, enquanto eu aguardava o início da apresentação do Coral do Sesc (Figura 50), a expositora da barraca Maman Lando (Figura 51), da República Democrática do Congo, organizava seus pratos, quando notei que uma frequentadora do festival se aproximou da barraca. Era uma das integrantes do coral, formado majoritariamente por homens e mulheres da terceira idade, uma senhora branca de cabelos grisalhos que se aproximou da barraca, chamou a empreendedora

congolesa, Colete, e ali iniciaram uma conversa bem animada. A esta altura eu já tinha ouvido o nome da senhora de cabelos grisalhos, chamava-se Maria. Porém, com o caminhar da conversa entre as duas, compreendi o que havia de tão especial e em comum entre elas: ambas cantavam no coral da Primeira Igreja Batista da Tijuca.





Figura 50: Coral do Sesc / Figura 51: Senhoras conversando
Rio Refugia 9ª edição (21/06/25)
Fonte: Arquivo pessoal

Presenciar aquele momento de simples trocas e risadas me pareceu bastante significativo. E por que a cena me chamou atenção? Eram duas mulheres idosas, provavelmente com mais de 60 anos, de países, raças, culturas e vivências totalmente distintas, que encontraram similaridades através da música e do canto. Por intermédio de um evento que promove acolhimento, celebra a diversidade dos povos e possibilita a construção de laços sociais, elas se conectaram apesar das diferenças.

Assim seguiu o Festival, com o fluxo de pessoas aumentando na medida que se aproximava a hora do almoço. Era quase meio-dia e os visitantes não paravam de chegar. A esta altura via-se cada vez mais pessoas circulando pelo pátio e jardins do Sesc, comendo, dançando, interagindo e participando das atividades culturais. Ao fundo, tocava canções de origem africana e latina embalando o Festival enquanto formavam-se longas filas de

apreciadores/as da culinária multicultural, diversa e que acolhe sabores de todas as nacionalidades, sem as delimitações das fronteiras.

17 de julho de 2025 - Feira Multicultural Refúgio em Foco, pátio do CASS, sede da Prefeitura da cidade do Rio de Janeiro

Após minha primeira ida à Feira Refúgio em Foco, no mês de abril, passei a acompanhar a agenda anual divulgada pela SEDHIR-Rio, a fim de analisar possíveis variações no público em diferentes datas. Em conversas com expositores durante o primeiro trabalho de campo, alguns relataram que nas duas primeiras semanas do mês havia maior fluxo de visitantes, o que eleva as vendas e o faturamento; contudo, quando a Feira ocorria após os dias 10 ou 15, a frequência diminuía consideravelmente, impactando negativamente as vendas. Diante disso, compreendi que tal variação relacionava-se à periodicidade do pagamento de salários, realizado no segundo dia útil para servidores públicos e até o quinto dia útil para trabalhadores do setor privado sob regime CLT.

Cheguei à Prefeitura às 14:05 e, desta vez, optei pelo turno da tarde para observar o andamento das atividades na Feira, diferentemente da visita anterior, realizada pela manhã até as 15h. O objetivo foi analisar possíveis mudanças no período pós-almoço, a partir das 14h. Inicialmente, notei alterações na logística das barracas, com número reduzido de expositores: poucos comercializando artesanato.

As duas barracas que serviam as refeições congolesas e angolanas eram visivelmente as mais escolhidas pelos frequentadores da Feira. As interações estabelecidas entre os empreendedores africanos e o público evidenciam os processos de troca cultural e negociação de saberes. O interesse e preferência dos visitantes e funcionários da Prefeitura pelos pratos africanos, algo que notei nos diferentes momentos e datas que estive em campo, eram muitas vezes acompanhados de perguntas sobre o significado de cada prato ou qual o ingrediente principal da receita. Essa comunicação revela uma curiosidade que, pela minha percepção como pesquisadora, pode contribuir para a desconstrução dos estereótipos criados em relação à culinária africana.

Pude notar que as interações com o público aos poucos foram moldando a forma como alguns pratos eram preparados, em relação ao uso de temperos e especiarias mais fortes, por exemplo. De alguma forma, os empreendedores africanos viam a necessidade de "adaptar" sabores e modos de apresentação para atraírem o gosto do público local, porém sem perder a autenticidade cultural do prato. Esse movimento de readequação de sabores pode ser compreendido como parte do processo de trânsito entre as culturas, no qual as identidades são dinâmicas e em constante reconstrução.

A pesquisa de campo realizada na Feira Multicultural Refúgio em Foco permite-nos

compreender a culinária africana como um potente instrumento de preservação cultural e construção identitária no contexto do refúgio. Nas barracas do Kitutes da Mada e do Chez Kimberly, a comida ultrapassou expectativas e derrubou os receios de quem tinha ouvido dizer que a comida africana era pesada e indigesta. Ao contrário, a experiência de comer o *Makabu* feito com a folha seca de mandioca (Figuras 52), e a Cachupa rica com sua variedade de carnes e legumes, preparada pela Mada, provaram que o ato de comer ali, ultrapassou sua função de simplesmente nutrir o corpo valorizando os saberes culinários.



Figura 52: Prato congolês
Fonte: Arquivo pessoal (17/7/25)

Neste dia notei uma maior presença de barracas com comidas típicas de países sul-americanos (Figura 53), como Argentina, com suas empanadas, doces e sanduíches; Uruguai, com doces tradicionais e sem glúten; e Venezuela com arepas, sanduiches de pernil desfiado e bebidas típicas com insumos conhecidos na cultura alimentar brasileira. Desta vez, aproximei-me e conversei com a empreendedora Josmir, venezuelana e proprietária da marca Dulcipan (Figura 54), que comercializa produtos venezuelanos e cubanos (Figura 55), como empanadas, arepas recheadas, pães doces e sanduíches cubanos. Ela também vende a bebida típica venezuelana *papelón con limón* (Figura 56), preparada com rapadura, água, suco de limão fresco e gelo. Quando perguntei sobre a receptividade do público, ela afirmou que o suco foi bem aceito, sobretudo por utilizar ingredientes familiares no Brasil e por ser servido gelado, característica apreciada pelos cariocas em razão das altas temperaturas predominantes na cidade.







Figuras 53, 54, 55 e 56: Barracas na Feira / Empreendedora venezuelana/ Cardápio com arepas recheadas / Arepa Veneca e papelón con limón - Fonte: Arquivo pessoal (17/7/25)

Em conversa com o expositor angolano Jihad Kongo, da marca Raízes Afrikanas, que atua no segmento de moda afro com a venda de roupas confeccionadas em tecidos africanos (kapulanas), perguntei sobre o desempenho das vendas. Segundo ele, as primeiras semanas do mês são mais produtivas, devido ao maior fluxo de pessoas, especialmente dos servidores da Prefeitura após o pagamento dos salários. Em contrapartida, a partir do dia 15 e nas semanas finais do mês, há uma redução significativa do público, o que impacta negativamente os negócios.

Em resumo, a movimentação do público neste dia foi significativamente menor em comparação ao primeiro dia de trabalho de campo no início de abril. Isso me levou a concluir que a definição das datas e semanas para a feira é um fator que impacta seu funcionamento, pois afeta diretamente o poder de compra das pessoas que frequentam e, consequentemente, reduz as vendas dos empreendedores.

Houve um ponto importante que observei, enquanto fazia minhas anotações e ao mesmo tempo prestava atenção na movimentação da Feira: o local - Centro da cidade - e o fato de ser realizada no prédio da Prefeitura da cidade do Rio de Janeiro. A sede da Prefeitura possui uma localização estratégica no bairro da Cidade Nova (Figura 57), pois trata-se de um prédio público onde inúmeros serviços e atendimento à população são oferecidos, além do fato de ter uma extensa passarela que dá acesso não só as principais vias da Avenida Presidente Vargas, como acessibilidade aos principais transportes públicos, como os ônibus e a estação de metrô Cidade Nova.



Figura 57: Passarela Cidade Nova (Acesso ao metrô e a Prefeitura)

Fonte: Arquivo pessoal

Sem dúvida, ao inserir-se neste espaço público da cidade do Rio de Janeiro, por meio da feira, os empreendedores refugiados/migrantes afirmam sua presença e reivindicam o direito à cidade e ao trabalho digno. É desta forma que a Refúgio em Foco revela-se não apenas como um evento que veicula práticas comerciais, mas como um território que simboliza encontros, intercâmbio cultural, sociabilidade e reconhecimento da diversidade cultural, onde narram-se histórias de migração, adaptação e recomeço.

4 de setembro de 2025 - Feira Multicultural Refúgio em Foco, pátio do CASS, sede da Prefeitura da cidade do Rio de Janeiro

No dia 4 de setembro de 2025, retorno a campo visitando mais uma vez a Feira Refúgio em Foco. Nesta ocasião, cheguei por volta das 10:39 e notei que a Feira estava mais ampla. Além das barracas dos migrantes/refugiados, havia muitos empreendedores locais vendendo outras variedades de produtos diferentes da habitual culinária. Havia barracas (Figura 58) com bolsas, joias, roupas, objetos de decoração para casa dentre outros itens, que ocupavam a lateral da sede da Prefeitura.



Figura 58: Feira Refúgio em Foco - trabalho de campo, Prefeitura do Rio de Janeiro
Fonte: Arquivo pessoal (04/09/2025)

Observar este outro formato de logística da Feira denota o quanto o trabalho da Prefeitura vai além de integrar, dar mais visibilidade e valorizar o trabalho dos migrantes/refugiados. Trata-se de uma iniciativa que, ao integrar o calendário da cidade, abre espaço para demais empreendedores além de ampliar as possibilidades de geração de renda para todos.

Na ocasião me aproximei da barraca Kitutes da Mada, sinalizada pela bandeira de Angola. Assim que a cumprimentei, perguntei sobre os pratos no cardápio, enquanto ela mexia uma enorme panela com um ensopado de encher os olhos. Em seguida, me ofereceu uma prova da Cachupa. Naquele momento, assim que comi, percebi algo familiar: era o gosto de comida caseira. Nesse momento alguns funcionários da Prefeitura aproximavam-se da barraca e comentavam que nos dias da Feira eles descem mais cedo para provar os quitutes.

E novamente com a chegada do horário de almoço, a circulação de pessoas aumenta e com ela a busca pela comida perfeita capaz de saciar a fome. Acredito que a fome e os diferentes aromas de comida que exalam, são o fator central que atrai o público ávido por uma refeição saborosa. Os/as expositores/as já preparados, se organizam para servir seus pratos e iguarias. As comidas preparadas e acondicionadas em grandes panelas mantêm a comida

quente e ao gosto do cliente. Uma característica bastante comum entre os empreendedores refugiados/migrantes é oferecer uma prova da comida ou produto que está à venda, para que o cliente possa conhecer e familiarizar-se com os sabores, muitas vezes uma novidade para os frequentadores.

A receptividade e simpatia é uma marca muito presente na forma como os expositores atendem às pessoas, e demonstram satisfação em explicar o nome de cada prato, a origem, e às vezes tentam traduzi-lo para algum com técnica de preparo ou sabor semelhante a culinária brasileira. Exatamente neste momento fica visível a proximidade dos nossos fazeres e saberes culinários.

Importante ressaltar que o clima também auxilia na circulação de um maior número de pessoas. Era uma quinta-feira de um dia de inverno carioca fazendo 27º graus de calor, sol, boa comida, simpatia e muita diversidade em meio a um ambiente que acolhe e propicia trocas, diálogos e aprendizado sobre outras culturas e fazeres alimentares. Nas vezes que chegava à Feira, era recebida com um caloroso bom dia de vários expositores. Me fascina essa possibilidade de, aos poucos, me tornar familiar, não apenas como uma cliente potencial ou uma pesquisadora em campo, mas um rosto familiar. Neste processo de pesquisa precisei colocar meu corpo em movimento, inserido neste contexto das Feiras, com sua logística e sazonalidades, para conhecer (e aprender) algo mais com expositores e expositoras de diferentes nacionalidades.

Ouvir um pouco sobre suas histórias e origens por meio da comida, foi e continua sendo uma viagem de idas e voltas, onde não necessito de passaporte ou visto para ver, sentir e experienciar uma parcela dos sabores de países da África, como também da América Latina e do Oriente Médio. Estar em campo é algo maior que um experimento social. A pesquisadora na qual tenho me tornado segue em movimento, desbravando, aprendendo, experimentando. Aquela curiosidade inicial pela culinária africana, em uma época em que sequer pensava na pesquisa acadêmica, transformou-se em um interesse ávido pelos saberes da diáspora como um todo. Hoje, sinto-me diferente investigando tecnologias alimentares e colhendo relatos de pessoas que precisaram seguir em frente, porém sem jamais esquecer quem são e de onde vieram.

Como sinalizei ao apresentar as minhas idas a campo nas datas acima referidas, espero que fique nítido para o leitor que, nesta vivência de campo, despontam questões muito nítidas, que indicam como as observações foram guiadas pelas próprias questões que os meus interlocutores apresentaram dentro do campo de categorias como diáspora, território, alimentação, refúgio, migração e intercâmbio cultural.

Considerações Finais

A trajetória conduzida neste estudo possibilitou reflexões significativas sobre como os saberes culinários da diáspora africana são essenciais no processo de reconstrução identitária e, sobretudo, para a preservação das memórias e tradições entre refugiados negros oriundos de países africanos que residem no Rio de Janeiro e atuam como empreendedores autônomos na gastronomia de comida de rua. Partindo deste contexto, entendo que todo o processo envolvido nessa pesquisa trouxe novas perspectivas e percepções sobre as subjetividades e rotina de trabalho desses indivíduos, e a forma como utilizam os conhecimentos culinários como um instrumento de sobrevivência, resistência e integração social.

Considerando os principais aspectos destacados neste trabalho, é necessário refletir sobre como a diáspora da contemporaneidade - o refúgio - apesar das rupturas provocadas pelo deslocamento forçado, se apresenta, também, como um cenário de novas possibilidades e recomeço, onde as identidades africanas são (re)construídas nesse panorama de dispersão pelo mundo. Durante esse processo de rupturas, essas identidades modificam-se, reinventam-se, criando novas conexões e territorialidades.

Quando defini o título deste trabalho, "Na diáspora, onde tudo recomeça" - construído entre idas e vindas ao longo do processo de escrita e especialmente após a etapa das entrevistas - era essencial que dialogasse com leitores e leitoras e com tudo que venho construindo até aqui (e pretendo seguir construindo), e principalmente, trouxesse reconhecimento aos verdadeiros protagonistas deste trabalho: o refugiado negro e a culinária da diáspora africana.

Ao trazer a expressão “onde tudo recomeça” para a pesquisa, compreendi, a partir das falas dos interlocutores, que, embora deixassem seus países, a expectativa em relação ao novo destino, baseava-se nas conexões e similaridades existentes entre os países africanos e o Brasil. Pela proximidade cultural e por questões históricas, estes indivíduos viam a possibilidade de recomeço em um país frequentemente descrito como hospitaleiro e acolhedor e que, fora da África, abriga a maior população composta por pessoas autodeclaradas negras (pretas ou pardas). Contudo, juntamente com a receptividade esperada, resultaram os impactos do contato com a nova cultura: para além da difícil adaptação ao idioma - português -, teriam que lidar com as desigualdades sociais e o preconceito racial imbricados na estrutura da sociedade brasileira.

Para estes sujeitos recém-chegados à cidade, driblar a barreira linguística configurou-se, de longe, o maior desafio que talvez esperassem ter que vencer. Ao adentrarem neste novo território, estes indivíduos não são percebidos apenas como migrantes, mas também

como negros, africanos e refugiados. Tais categorias se sobrepõem e passam a estruturar as formas como são identificados socialmente e inseridos nas dinâmicas da cidade. Ao mencionar o mito da democracia racial (Gomes, 2017) no texto, por exemplo, algo que reflete a maneira ambígua como a sociedade brasileira lida com as relações raciais, busquei enfatizar que, apesar de os entrevistados terem justificado sua vinda ao Brasil com base na ideia de um povo acolhedor, isso não os impediu de sofrer racismo e xenofobia, mesmo que em menor escala.

Diante disto, me surgiram os questionamentos: como se adaptaram a esse novo cenário? Como iriam ajustar-se a essas especificidades? Em negociação. Negociando com as novas culturas, mas preservando suas próprias características. Hall (2006) afirma que essas pessoas "carregam traços das culturas, das tradições das linguagens e das histórias particulares pelas quais foram marcadas". Essa afirmação fortalece a habilidade do refugiado/migrante de se reinventar continuamente para sobreviver. Embora os processos históricos que os atravessam sejam dinâmicos, estes indivíduos se reestruturam cultural e socialmente, reconstruindo suas identidades em um novo contexto cultural e social.

Durante a etapa do trabalho etnográfico, um dos meus entrevistados, o Chef Kimberly, apesar das duas graduações, viu-se forçado a deixar a República Democrática do Congo em razão do desemprego. Decide então ir em busca de trabalho em outro país para obter estabilidade financeira. No entanto, ao chegar ao Brasil, além de conquistar seu primeiro emprego formal como ajudante de cozinha, reconecta-se com suas origens por meio da culinária, aprendida em casa com sua mãe e irmãs, ao preparar pratos típicos para outros congoleses já residentes no país. De certa forma, os desencontros dos caminhos percorridos pelo refúgio o conduziram ao redescobrimento de sua identidade africana, reconstruída em diáspora por meio da comida, o que mais tarde lhe possibilitou tornar-se Chef de cozinha.

As Feiras de rua e os eventos culturais que visitei e nos quais desenvolvi o trabalho de campo, revelaram-se como ambientes de visibilidade e afirmação cultural. Nesses espaços, a cultura da comida de rua e da Feira se consolidam como prática de vivência social e cultural, ultrapassando a dimensão estritamente comercial. Ao reunirem empreendedores refugiados/migrantes e frequentadores, tais contextos promovem encontros, trocas e interações que possibilitam o trânsito por diferentes realidades sociais e, sobretudo, por diferentes territórios da cidade. Assim, as Feiras configuram-se como espaços dinâmicos de circulação, nos quais se articulam trabalho, cultura e sociabilidade, fortalecendo tanto a presença desses empreendedores quanto seus processos de pertencimento ao território.

No trabalho de campo, tratei de assuntos relacionados à sociabilidade, feira, trabalho e intercâmbio cultural, com o objetivo de mostrar como a comida os faz transitar por diversos contextos e, sobretudo, espaços/territórios. As Feiras em si - Feira Refúgio em Foco, Feira do Lavradio e Feira da Glória - funcionam como espaços de vivência social e cultural, permitindo

que as interações humanas criem novos laços culturais e sociais por meio da comida. Na pesquisa, onde analiso os espaços de sociabilidade, intercâmbio cultural e acolhimento, enfatizo como a relação entre espaço e corpo se manifesta na forma como os locais das feiras são utilizados e ocupados, integrando diferentes funções.

Essa interação entre as pessoas e os espaços faz com que ambos se tornem pertencentes um ao outro, além de expressar as diferentes formas pelas quais as pessoas elegem determinados territórios como “lugares de pertencimento”. Foi neste processo de observação durante o trabalho de campo que percebi como a movimentação nos territórios e na cidade indicam a necessidade de haver espaços de sociabilidade, onde se possa integrar cada vez mais ações culturais e consequentemente, as relações sociais que ali acontecem.

Sob a perspectiva do refúgio, investiguei como os sujeitos oriundos de países africanos, que residem e se sustentam como empreendedores/as no segmento da gastronomia na cidade do Rio de Janeiro, mobilizam suas culturas alimentares como estratégia de adaptação a novas culturas. A comida, que carrega técnicas de preparo transmitidas de geração a geração, ao ser comercializada nas Feiras de rua ganha protagonismo, além de reforçar a cultura da comida de rua como fator que impulsiona as dinâmicas de interação social e cultural, articulando economia, identidade, memória e pertencimento.

Ao longo deste estudo, procurei atribuir ao conceito de diáspora um sentido de renovação e novas possibilidades. Durante a conversa com meus interlocutores, compreendi que, após deixarem seus países de origem, tiveram que recomeçar suas vidas e repensar suas estratégias de sobrevivência, trabalho e sociabilidade. Embora não tenha sido sua primeira escolha, trabalhar com culinária foi uma oportunidade que surgiu diante das dinâmicas que a vida submeteu essas pessoas. Isso reflete uma observação que fiz durante a pesquisa e trabalho de campo, a respeito de como a comida auxilia os refugiados e migrantes a se reconectarem com suas raízes culturais e, sobretudo, com outras pessoas. São saberes coletivos que reforçam os vínculos e a ligação entre tais indivíduos e suas comunidades.

Analisar o papel da culinária da diáspora africana sob a ótica do refúgio permitiu-me entender o ato de cozinhar como um meio de resistência e permanência desses refugiados, reivindicando também seu direito à cidade como moradores e trabalhadores. Seus relatos me fizeram compreender como a comida constitui verdadeiramente uma herança transmitida entre gerações. Essa mesma comida que, no Rio de Janeiro, se apresentou como uma oportunidade de trabalho e sustento, dando início a um novo capítulo em suas vidas e criando oportunidades de negócio. O fato de tornarem-se empreendedores surgiu como alternativa para geração de renda, além de lhes trazer mais autonomia. Tornar-se dono do próprio negócio representa a possibilidade destes indivíduos reorganizarem sua

própria trajetória.

Em relação aos impactos socioculturais que esses indivíduos provocam nos locais por onde transitam, pude observar nitidamente como isso ocorre nas Feiras. A procura do público pela comida da Latifah e do Chef Kimberly, além da visibilidade que conquistaram no setor da gastronomia de rua, especialmente em eventos multiculturais, demonstra a receptividade dos visitantes, que perceberam semelhanças entre as culinárias brasileira e africana.

Durante as entrevistas e o trabalho de campo, busquei expandir suas narrativas e observar como suas dinâmicas de trabalho influenciam as interações sociais e culturais que constroem com os frequentadores das feiras. São histórias que refletem sonhos, realizações profissionais, reconhecimento, gratidão e acolhimento.

Sobre parte da minha trajetória até aqui, por dois anos fiz trabalho voluntário na PARES Cáritas do Rio de Janeiro, fui aluna no curso de idiomas do Abraço Cultural e passei a frequentar Feiras de gastronomia com comida produzida por refugiados e migrantes. Mas por que a decisão de pesquisar a culinária africana no contexto do refúgio e pelo olhar do refugiado negro?

Todo esse processo aos poucos foi me direcionando para a pesquisa acadêmica, onde entendi ser algo relevante para os estudos das Relações Étnico-Raciais por tratar-se de uma realidade que atravessa assuntos sobre raça, racismo, diáspora, identidade, cultura, memória, dentre outros no campo das relações étnico-raciais, além de abordar os impactos socioculturais que a presença destes sujeitos, submetidos a processos de deslocamentos involuntários, causa aos lugares por onde passam.

Alguns aspectos não me permitiram seguir de forma mais aprofundada na pesquisa e outros me trouxeram questionamentos sobre a possibilidade de estender esta pesquisa mais a fundo no doutorado: (a) impossibilidade no acompanhamento da preparação dos alimentos, devido à dificuldade de disponibilidade dos participantes; (b) o porquê aqui no Rio de Janeiro estes refugiados/migrantes atuam apenas como empreendedores e não têm um restaurante próprio, como alguns já possuem na cidade de São Paulo, por exemplo; (c) fazer um estudo cartográfico de africanos/as refugiados/migrantes que atuam no ramo da gastronomia, e a partir daí desenvolver um mapa e manual da culinária da diáspora africana, traçando as rotas desta comida migratória contemporânea existentes na cidade do Rio de Janeiro.

O objetivo deste trabalho foi, de fato, enfatizar as histórias dessas pessoas, constantemente atravessadas e que atravessaram inúmeras situações para preservar suas vidas e memória, onde a comida se tornou um elemento crucial de sua resistência e resiliência. Meu desejo é poder compartilhar essas novas narrativas, sobre a possibilidade de recomeço no contexto da diáspora.

Referências

ACNUR Brasil. **África**. Disponível em: https://www.acnur.org/portugues/onde-estamos/africa/ Acesso em: 9 dez. 2024.

_____. **Dados: refugiados no Brasil e no mundo**. Disponível em: https://www.acnur.org/br/dados-refugiados-no-brasil-e-no-mundo Acesso em: 9 dez. 2024.

ADICHIE, Chimamanda Ngozi. **O perigo de uma história única**. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz. **Xenofobia**: medo e rejeição ao estrangeiro. São Paulo: Cortez, 2016

ALBUQUERQUE, Luís de; SANTOS, Maria Emília Madeira. (Coordenação). **História Geral de Cabo Verde** (Volume I). Lisboa-Praia: Instituto de Investigação Científica Tropical e Direcção Geral do Património Cultural de Cabo Verde, 1991.

ALTOÉ, Isabella; AZEVEDO, Elaine de. Comida migratória: a cultura alimentar e as identidades de refugiados. **Revista del CESLA**: International Latin American Studies Review núm. 22, pp. 247-264, 2018. Disponível em: https://www.redalyc.org/journal/2433/243360086012/html/ Acesso em: 2 dez. 2024

ALVES, Emiliano. Pierre Bourdieu: a distinção de um legado de práticas e valores culturais. **Sociedade e Estado**, *[S. l.]*, v. 23, n. 1, 2011. Disponível em: https://periodicos.unb.br/index.php/sociedade/article/view/5389. Acesso em: 5 jan. 2026

ANGROSINO, Michael. **Etnografia e observação participante**. Tradução de José Fonseca. Porto Alegre, RS: Artmed, 2009. 138 p.

ARAÚJO, Adriane Reis de; GARCIA, Camila Prado; SUZUKI, Henry Akio Sasaki. Como é possível haver preconceito racial em um país com a maior população negra do mundo fora do continente africano? **Ministério Público do Trabalho em São Paulo**. Disponível em: https://www.prt2.mpt.mp.br/512-como-e-possivel-haver-preconceito-racial-em-um-pais-com-a-maior-populacao-negra-do-mundo-fora-do-continente-africano Acesso em: 6 dez. 2024

BARBOSA, Cibele. Africanos no Brasil: das diásporas às migrações contemporâneas. (Artigo). In: **Coletiva - Política e Cidadania**. Publicado em 26 nov. 2018. Disponível em https://www.coletiva.org/politica-e-cidadania-n5-africanos-no-brasil-diasporas-migracoes-contemporaneas-por-cibele. ISSN 2179-1287.

BONNEMAISON, Joël. Viagem em torno do território. In: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDHAL, Zeny (Orgs.). **Geografia cultural**: uma antologia. Volume 1. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2012. p. 279-304

BOURDIEU, Pierre. **A distinção**: crítica social do julgamento. Tradução de Daniela Kern e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**: Cardápio Indígena, Dieta Africana, Ementa Portuguesa. São Paulo: Editora Nacional, 1983 vol.1

CE SOIR OU JAMAIS. Accueillir toute la misère du monde … ?. Youtube, 24 de abril de 2015. Disponível em: Accueillir toute la misère du monde … ? – Ce soir (ou jamais !) – 24/04/15 Acesso em: 13 jan. 2025.

CHEMACHE, Loucif; KEHAL, Farida; NAMOUNE, Hacène; CHAALAL, Makhlouf; GAGAOUA, Mohammed. Couscous: Ethnic making and consumption patterns in the Northeast of Algeria. In: CHEMACHE, Loucif et al / **Journal of Ethnic Foods** 5 (2018) p. 211-219. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352618118300714 Acesso em: 11 abr. 2025.

CIDADE, Natália da Cunha. **Refugiados urbanos: estudo sobre a distribuição territorial de refugiados no Rio de Janeiro e seu impacto no processo de integração local.** 2018. Dissertação (Mestrado em Urbanismo) – Programa de Pós-Graduação em Urbanismo (Prourb), Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, 2018.

CORDEIRO, Paula Regina Oliveira. **Geografia da África e de seus descendentes no Brasil**. 1. ed. Salvador: Editora do IFBA, 2023. v. 1 p.65. Disponível em: Geografia da África e dos seus descendentes no Brasil - Volume 6 da Coleção pedagógica do Programa Asé-Toré: formação em educação sobre negras(os) e povos indígenas Acesso em: 30 set. 2025.

CUNHA, Cristina Antunes Divano; SOUSA, Patrício Pereira Alves de. Trajetórias das quitandeiras negras na cidade do Rio de Janeiro: a rua como espaço de circulação, agenciamento e territorialidade (1860-1902). **Nuevo Mundo, Mundos Nuevos** [Online], Colloques, 2023. Disponível em: https://journals.openedition.org/nuevomundo/100391. Acesso em: 31 jan. 2026.

DUARTE, Constância Lima; NUNES, Isabella Rosado (org.). **Escrevivência**: a escrita de nós: reflexões sobre a obra de Conceição Evaristo. Rio de Janeiro: Mina Comunicação e Arte, 2020.

EUGÊNIO, Luciana Daminelli. **Narrando a Diáspora**: estudo sobre deslocamentos de africanos para o Brasil e políticas públicas para os migrantes. Tese (Mestrado em Ciências da Linguagem) - Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL). Tubarão, p. 85. 2017, p. 17-32

FLOR, Cauê Gomes. **Diáspora Africana**: por uma crítica transnacional da política cultural negra. Marília, 2020.

FRASER, Nancy. Onívoro: Por que precisamos ampliar nossa concepção de capitalismo. In: **Capitalismo Canibal**: como nosso sistema está devorando a democracia, o cuidado e o planeta e o que podemos fazer a respeito. São Paulo: Autonomia Literária, p. 19-52, 2024.

_____. Goela Abaixo: Por que o capitalismo é estruturalmente racista. In: **Capitalismo Canibal**: como nosso sistema está devorando a democracia, o cuidado e o planeta e o que podemos fazer a respeito. São Paulo: Autonomia Literária, p. 53-88, 2024.

GEERTZ, Clifford. Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura. In: _____. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, p. 13-41, 1989.

GELEDÉS INSTITUTO DA MULHER NEGRA. Gastronomia afro-diaspórica é tema de novo curso da Escola IC – Portal Geledés, 11 de julho de 2022. Disponível em: https://www.geledes.org.br/gastronomia-afro-diasporica-e-tema-de-novo-curso-da-escola-ic/ Acesso em: 3 dez. 2024.

GERBER, Raquel; NASCIMENTO, Beatriz. **Ôri**. São Paulo: Olhar da Diáspora, 1989. 1 documentário (90 min). Disponível em https://www.dailymotion .com/video/x9h7kdi

GILROY, Paul. **O Atlântico Negro**: modernidade e dupla consciência. Tradução de Cid Knipel Moreira. São Paulo: Editora 34; Rio de Janeiro: Universidade Cândido Mendes, Centro de Estudos Afro-Asiáticos, 2001.

GOMES, Nilma Lino. **O movimento negro educador**: saberes construídos nas lutas por emancipação. Petrópolis: Vozes, 2017.

HAESBAERT, Rogério. Desterritorialização: entre redes e aglomerados de exclusão. In: CASTRO, Iná Elias; GOMES, Paulo César da Costa; CORRÊA, Roberto Lobato (Org.). **Geografia**: conceitos e temas. 2ª ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000. p. 165-205

_____. **O Mito da Desterritorialização**: Do "fim dos territórios" à multiterritorialidade. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004

HALL, Stuart. **Da Diáspora**: Identidades e Mediações Culturais. Organização de Liv Sovik. Tradução de Adelaine La Guardia Resende et al. Belo Horizonte/Brasília: Editora da UFMG/UNESCO, 2003.

_____. **A Identidade Cultural na Pós-Modernidade**. Tradução de Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

MINTZ, Sidney Wilfred. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rbcsoc/a/tbHWcbmyDz8N59zqkZX7zsS/?format=html&lang=pt Acesso em: 5 jan. 2026.

MONDARDO, Marcos Leandro. **Raízes na Migração**: Des-Re-Territorialização e Redes Sociais. Covilhã, Portugal. BOCC - Biblioteca On-line de Ciências da Comunicação, v. 1, p. 1-7, 2009. Disponível em: https://arquivo.bocc.ubi.pt/pag/bocc-mondardo-raizes.pdf

NASCIMENTO, Beatriz. **Uma história feita por mãos negras**: relações raciais, quilombos e movimentos. Rio de Janeiro: Zahar, 2021.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. O trabalho do Antropólogo: olhar, ouvir, escrever. **Revista de Antropologia**, São Paulo, Brasil, v. 39, n. 1, p. 13–37, 1996. DOI: 10.11606/2179-0892.ra.1996.111579. Disponível em: https://revistas.usp.br/ra/article/view/111579 Acesso em: 30 jan. 2025.

PORTO, Gil Carlos Silveira. Patrimonialização, território usado e processo de registro da feira livre de domingo de Alfenas (MG) como bem cultural imaterial do município. **Caderno de Geografia**, v. 31, p. 187-202, 2021.

RAMOS, André de Carvalho. Asilo e Refúgio: semelhanças, diferenças e perspectivas. In: RAMOS, André de Carvalho; RODRIGUES, Gilberto; ALMEIDA, Guilherme Assis de (orgs.). **60 anos de ACNUR**: perspectivas de futuro. São Paulo: Editora CL-A Cultural, UNISANTOS, ACNUR, 2011. E-book. Disponível em: https://www.acnur.org/br/sites/br/files/2025-01/2011-60-anos-de-acnur-perspectivas-de-futuro.pdf Acesso em: 30 out. 2025.

RATTS, Alex (Org.). **Eu sou Atlântica**: sobre a trajetória de vida de Beatriz Nascimento. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo: Instituto Kuanza, 2006.

RODNEY, Walter. A contribuição da África ao desenvolvimento capitalista da Europa. In: RODNEY, Walter. **Como a Europa Subdesenvolveu a África**. São Paulo: Boitempo, p.175-181, 2022.

_____. Colonialismo como sistema de subdesenvolvimento da África. In: RODNEY, Walter. **Como a Europa Subdesenvolveu a África**. São Paulo: Boitempo, p. 234-294, 2022.

RUSTOMGY, Vera Lúcia Stahelin; BASTOS, Sênia Regina. Para além do comércio de comida tradicional: o empreendedorismo étnico de refugiados [São Paulo-SP, Brasil]. **Rosa dos Ventos –Turismo e Hospitalidade**, Caxias do Sul, v. 12, n. 4, p. 860-877, 2020. DOI: http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v12i4p860

SÁ, Edvaldo Batista de; SANTOS; Yuri Luciano; SILVA, Tatiana Dias. **Edição Censo Demográfico 2022**. Ministério da Igualdade Racial. (Informe MIR- Monitoramento e avaliação, nº 3), Brasília: DF, fev/2024. 13 p Disponível em: Informe-edicao-censo-demogrfico2022.pdf Acesso em: 19 jan. 2026.

SALAZAR, Noel. Teorizando a mobilidade: conceitos e figuras. **Tempo Social**, São Paulo, Brasil, v. 30, n. 2, p. 153–168, 2018. DOI: 10.11606/0103-2070.ts.2018.142112. Disponível em: https://revistas.usp.br/ts/article/view/142112. Acesso em: 2 abr. 2026.

SANTANA, Aderivaldo Ramos de; SILVA JÚNIOR, Carlos Francisco da; REGINALDO, Lucilene; FERREIRA, Roquinaldo. Repensando o tráfico transatlântico de africanos escravizados na era da ilegalidade. **Afro-Ásia**, Salvador, n. 65, p. 12–41, 2022. DOI: 10.9771/aa.v0i65.48737. Disponível em: https://periodicos.ufba.br/index.php/afroasia/article/view/48737. Acesso em: 14 jan. 2026.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História**: Questões & Debates. Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. Editora UFPR, 2011. DOI: https://doi.org/10.5380/his.v54i1.25760. Disponível em: https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25760. Acesso em: 19 jul. 2025.

SANTOS, Jacqueline Miranda dos; SILVA, Tamires Leandra Souza; OLEGÁRIO, Maria Eduarda da Costa Diniz; GONÇALVES, Anna Carolina Tojal; SILVA, Kátia Alessandra Mendes da; LISBÔA, Célia Maria Patriarca; COSTA, Rute Ramos da Silva. Culinárias africanas e seu potencial de saudabilidade. **DEMETRA:** Alimentação, Nutrição & Saúde, Rio de Janeiro, v. 20, p. e81021, 2025. DOI: 10.12957/demetra.2025.81021. Disponível em: https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/81021 Acesso em: 22 jul. 2025.

SANTOS, Milton. **Território e territórios**: ensaios sobre o ordenamento territorial. 3. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2007

SAQUET, Marcos Aurélio. Por uma abordagem territorial. In: SAQUET, Marcos Aurélio e SPOSITO, Eliseu Savério (Orgs.). **Territórios e Territorialidades**: teorias, processos e conflitos. São Paulo: Expressão Popular, 2009. p. 73-94

SAYAD, Abdelmalek. **A imigração ou os paradoxos da alteridade**. Tradução de Cristina Marinho. São Paulo: Edusp, 1998.

SEMEDO, Manuel Brito. Gastronomia, música e dança no ciclo de vida do homem cabo-verdiano. In: TOLENTINO, Corsino; GOMES, Crispina; LOPES, Amália Vera-Cruz; MONTEIRO, Adriano (Orgs.). **O Ilhéu de Cabo Verde**. Lisboa: Universidade Católica Editora, 2019. 400 p. (Coleção Estudos e Documentos, 24). ISBN 9789725406557.

SOBRINHO, Gilberto Alexandre Ôrí e as vozes e o olhar da diáspora: cartografia de emoções políticas. **Cadernos Pagu**, Campinas, São Paulo, n. 60, p. e206002, 2021. Disponível em: https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/cadpagu/article/view/8664558. Acesso em: 7 jan. 2026.

SOUZA, Aldicleia Nascimento. Os Territórios Simbólicos no Processo de Territorialização e Desterritorialização Cultural, na Perspectiva de Rogério Haesbaert. **Jamaxi**, *[S. l.]*, v. 3, n. 2, 2019. Disponível em: https://periodicos.ufac.br/index.php/jamaxi/article/view/3313 Acesso em: 9 dez. 2024.

SOUZA, Marcelo José Lopes de. O Território: sobre espaço e poder, autonomia e desenvolvimento. In: CASTRO, Iná Elias; GOMES, Paulo César da Costa; CORRÊA, Roberto Lobato (Org.). **Geografia: conceitos e temas**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, p. 77-116, 2000.

_____. **Os Conceitos Fundamentais da Pesquisa Sócio-espacial**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2013

WILLIAMS, Wendy. **Atravessando fronteiras**: A crise dos deslocados em África e as suas implicações para a segurança. Washington, DC: Centro África de Estudos Estratégicos, 2019. Disponível em: https://africacenter.org/wp-content/uploads/2021/02/ARP8PT-Atravessando-fronteiras-A-crise-dos-deslocados-em-Africa-e-as-suas-implicacoes-para-a-seguranca.pdf Acesso em: 9 dez. 2024.

APÊNDICE 1 - Transcrição da entrevista nº 1

Entrevista realizada com Madalena Fuxi, empreendedora angolana do Kitutes da Mada

Entrevistado(a): Madalena Fuxi
Data: 14/10/2025
Local: Praça de alimentação do Shopping do Méier (entrevista presencial pelo WhatsApp)

Carla: Hoje é dia 14 de outubro de 2025, eu sou a Carla, eu tô aqui com a Madá, aqui no Shopping do Méier, a gente conseguiu marcar a nossa conversa e eu vou fazer algumas perguntas pra ela sobre a trajetória dela até ela chegar aqui no Rio de Janeiro e trabalhar com culinária africana, pra pesquisa de mestrado que eu estou fazendo sobre culinária africana feita por refugiados africanos que moram aqui no Rio de Janeiro.
Madalena: Meu nome é Madalena, eu sou angolana, é … moro em Luanda … e … saí de Luanda pra vir pro Brasil. A primeira vez que eu vim pro Brasil, meus irmãos tavam aqui, é ... trabalhando e estudando. Aí eu vim visitar eles, aí eu voltei de novo pra minha terra. Aí eu separei e eu voltei pro Brasil. Como eu gostei do Brasil, se parece muito com Angola, as pessoas são muito hospitaleiras e tem muita comida, que é igualzinha a Angola, então eu me identifiquei melhor aqui no Brasil, porque eu já fui pra Portugal, então não tinha nada a ver. Aí eu fiquei, eu trouxe minhas duas filhas do meu primeiro casamento, num é, e ... passamos muita necessidade, porque eu tinha que ter orientação de pessoas pra eu poder visto, que eu sou imigrante. Mas passei muitas necessidades, mas também tiveram pessoas muito boas que me ajudaram, me orientaram. E depois ... eu comecei a trabalhar como empregada doméstica, num é, em casa de família, pra poder ter uma renda, pra poder pagar o aluguel e sustentar meus filhos, as minhas filhas, visto que eu era uma mãe solteira. Depois eu tive mais dois filhos que são brasileiros, e aí a responsabilidade aumentou. Aí eu fui morar, primeiro eu fui morar em São Gonçalo, ganhei meu filho lá, e depois eu fui morar em Santa Catarina, saí de Santa Catarina, voltei pro Rio de Janeiro e fui morar em Caxias. ... Lá em Caxias tem um shopping que é um shopping de africanos, ... não especificamente de africanos, mas muitos africanos, congolês, é ... angolano, é ... do Benin, é ... da Nigéria, trabalhavam lá fazendo cabelo. E eu fazia comida, quentinha, pra poder vender pras congolesa e pras pessoas do Benin e as angolana. Aí eu fazia marmita e ia vender lá. Depois ficou fraco. Eu voltei a trabalhar como empregada doméstica em casa de família. Saí de Caxias e voltei pro Rio. Eu moro no Engenho Novo agora. Aí eu trabalhava com comida com quentinha lá em Caxias, depois saí de Caxias e vim pro Engenho Novo. No Engenho Novo eu também trabalhei em casa de família, mas eu comecei a cozinhar. Eu cozinhava assim pra angolanos que me pediam “ai, Madalena, você faz comida? Eu já sei que você faz comida”, eu disse sim. “Aí você tem como você me fazer um funge?”. O funge, como é que eu vou explicar? É angu, só que é um angu sem sal. E aí a gente come esse angu sem sal com carne de sol, cozinha bem temperado, porque tem que ter muito tempero, a carne de sol com azeite de dendê, com espinafre, quiabo e berinjela. E o feijão, tem que ser um feijão branco, mas também com azeite de dendê e com esse angu que a gente chama de funge. Na minha terra a gente chama de funge, em Angola, no Congo chama fufu e em Moçambique se chama xima. Assim, o fufu ou o funge ou o xima é uma comida multicultural lá na África toda, todo mundo come, toda a África come. Então, eu comecei a fazer. Depois continuei a trabalhar em casa de família. Como eu comecei a trabalhar na Feira do Refúgio em Foco? Aí a minha colega que é refugiada, não é? É angolana, e me falou “Madalena, você cozinha muito bem, e eu represento a Angola na feira, a Nica, e você vai para representar a comida. Como eu represento os doces, você representa a comida”. Aí me apresentou e tal, e eu comecei a fazer a Cachupa, que é uma comida típica cabo-verdiana, mas também angolana. Os cabos-verdianos, eles cozinham de outra maneira, não é? Porque é o prato cultural deles, mas a Angola, o Cabo-Verde como fica na África, e a

Angola são vizinhos, então a culinária imigrou. Eu comecei a fazer a Cachupa, que é um feijão mulatinho, carne de sol, linguiça, legumes e a canjica branca. Aí eu comecei a vender. Como esse prato é muito forte na feira, não é? Porque Rio de Janeiro faz muito calor, as pessoas não compravam muito. Então, como nós somos colônia portuguesa, lá em Angola, a gente come muito bacalhau com nata, bolinho de bacalhau, arroz de bacalhau, arroz de legume com bacalhau, com peixe, que é o filezinho de peixe. Então eu optei por fazer bacalhau com nata e bolinho de bacalhau. Hoje, o meu carro-chefe, na feira do Refúgio em Foco, que é na prefeitura, onde a Carla vai lá e já experimentou do meu prato, é o bacalhau com nata, porque é um prato light, não é? E um prato que todo mundo pode comer. Então eu faço, não deixo de fazer a feijoada angolana, que é a cachupa, mas também eu faço o bacalhau com nata e o bolinho de bacalhau. Aí eu comecei a frequentar o Refúgio em Foco por intermédio da Nica. A Nica é uma angolana refugiada aqui e o refugiado tem várias oportunidades. Então teve essa feira do Refúgio em Foco, já tá há quatro anos. Eu já participo há quatro anos, mas na altura era uma vez no mês. Então, por eu frequentar essa feira que a Nica me convidou e me apresentou, e eu comecei a trabalhar, eu tive a oportunidade e o privilégio de conhecer o Rio Refugia. Meu primeiro ano foi o ano passado que eu participei no Rio Refugia e foi muito bom. E também na minha culinária eu agreguei mais um suco, que é um suco da minha terra, que se chama suco de múcua. Aqui no Brasil chama-se baobá. O baobá lá em Angola ele dá fruto. O fruto se chama múcua e a árvore se chama imbondeiro. No Congo tem uma outra pronúncia, no outro país africano também tem outra pronúncia, mas na minha terra é imbondeiro. E aqui no Brasil é o baobá. Só que aqui no Brasil o baobá não dá fruto, mas na África toda o baobá dá fruto. E eu faço um suco de múcua porque o baobá é uma árvore centenária, então o fruto dele é 100% natural. Aí eu faço o suco. Agora eu vou fazer com adoçante e eu faço com açúcar. E ele nos lembra tamarindo, mas é muito delicioso. Por quê? Ela tem vitamina A, B, C, é rico em potássio. É… pra quem tem problema dos ossos é muito bom, para quem tem diabetes é muito bom. A árvore em si do baobá, tudo do baobá é remédio. Remédio, eu falo na minha terra, é medicinal. A árvore, o tronco, a casca, a raiz e o suco também. Muito bom. Isso eu agreguei nos meus quitutes.

Carla: Como você chegou até o Brasil? Você vivenciou algum episódio de racismo desde quando chegou aqui?

Madalena: É… eu conheci o Brasil, por quê? Porque o meu pai, o meu pai mandou meu irmão aqui, é … ele conheceu um amigo no hipermercado lá em Angola, que era brasileiro, e o meu pai mandou meu irmão por causa da guerra, porque o meu pai tinha medo que meu irmão não aguentasse a guerra, então ele mandou pro Brasil, meu irmão mais velho. Depois chegou o tempo que os meus irmãos mais novos, que podiam ir também pra guerra, o meu pai também mandou aqui pro Brasil, não é? Então eu conheci o Brasil por causa dos meus irmãos que fugiram a guerra e vieram aqui pro Brasil. Depois … aí eu fiquei esses 28 anos de Brasil que eu tenho, assim, hoje eu já consigo ver o que é racismo, o que é bullying e o que é outra coisa, porque antigamente, eu já passei racismo? Acredito que passei, porque eu não percebi, não é? Então, porque os portugueses, o racismo dos portugueses é assim à flor da pele, ele vai te apontar o dedo na cara, mas aqui no Brasil o racismo é meio incubado. Acredito que eu já passei e não percebi, mas hoje de 28 anos de Brasil que eu tenho, então eu já consigo prestar atenção e já passei sim. Nesse tempo que eu, é já conheço e como é que funciona, eu já passei, mas antigamente não. Aí eu conheci o Cárita e as pessoas do Cárita que recebem os refugiados e imigrantes, eles me trataram muito bem, me orientaram como é que eu posso tratar o documento, eu tenho um filho especial, me orientaram como é que eu tenho que fazer, como é que eu tenho que correr atrás do benefício dele e também me orientaram como é que ele pode fazer um curso, é 0800 sem pagar nada, ele tá a fazer um curso no Senai, ele tá a estudar, tá no último ano, na Antônio Prado Júnior, que é na Tijuca e tá tudo bem. E também tenho outro filho que tem 16 anos, que ele também estuda lá na Tijuca, mas ele quer fazer gastronomia e tenho minhas duas filhas que já são de idade, né, uma tem 26 anos e a outra vai fazer 30, essas aí já são casadas.

Carla: E qual é a sua idade, Madá?
Madalena: 50 anos.
Carla: É a minha idade também, viu, estamos na mesma idade. (risos)

APÊNDICE 2 - Transcrição da entrevista nº 2

Entrevista realizada com Chef Kimberly, empreendedor congolês do Chez Kimberly Food

Parte 1

Entrevistado(a): Rikler Makabu Sekelembe (Chef Kimberly)
Data: 8/10/2025
Local: entrevista remota via WhatsApp

Carla: Então, Kimberley, vamos começar, né? Bom dia, né? O meu interesse em conversar com você, como eu expliquei, a minha pesquisa de mestrado, eu falo sobre a questão da culinária africana e como ela é importante para o refugiado africano que mora aqui no Rio de Janeiro e que trabalha preparando pratos típicos dos seus países. E como essa culinária é importante, não só como uma forma de trabalho pra vocês, e também a importância dela como uma forma de vocês manterem a memória e a ancestralidade dos seus países do continente africano vivas. Então, eu gostaria de saber com você, como foi pra você, a partir de que ano que você veio para o Brasil, se você puder me explicar qual era o cenário no seu país, na época que você veio pra cá, em que ano você veio pro Brasil. Se você decidiu vir pro Brasil, foi a sua primeira opção, e por que você veio para o Brasil, e para o Rio de Janeiro? Aí, Kimberley, você pode ir respondendo aos poucos, tá? Depois dessa questão de como foi pra você vir pro Brasil, qual era a questão política na época do seu país e no ano que foi? Chegando no Brasil, você encontrou dificuldades aqui pra poder se adaptar à cultura, ao português, ao idioma? Que tipo de situações que você vivenciou aqui no Brasil? E eu falo aí em relação não só da dificuldade do idioma, mas também da questão do racismo, de xenofobia, das desigualdades que você se deparou aqui no Brasil, como é que foi pra você isso? Entendendo que, eu acho que você já comentou que você tem uma graduação, né, você é formado em jornalismo, eu acho, se você puder falar sobre isso também. Qual é a faculdade que você fez no seu país? E quando você chegou aqui, você tentou trabalhar na sua área de formação ou você não conseguiu e aí você viu que, pela gastronomia africana, você teria esse acesso ao trabalho, e não só ao trabalho, mas o acesso à questão de interação social, de conhecer as pessoas que moram aqui no Brasil através da comida e a forma como você se comunica, você se comunica muito bem, como você passa para as pessoas a cultura africana, a cultura da culinária africana. E como tem sido para você essa caminhada de alguns anos aqui no Rio de Janeiro? Você vai dizer quantos anos você tá aqui no Rio de Janeiro? O que você tem construído com o seu trabalho aqui no Rio de Janeiro? O que a culinária africana te deu em troca aqui no Brasil? O que você conquistou com ela? A gente sabe que você faz o jantar africano, você dá palestras, você vai em cursos. O que a culinária africana aqui no Brasil, abriu de oportunidades pra você trabalhar? E, se você puder também falar, como que essas organizações, a PARES Cáritas, a Rio Refugia, como que essas instituições aqui que trabalham com imigrantes e refugiados receberam você? Como que elas te ajudaram e têm te ajudado a você trabalhar com a culinária africana? Como que é esse contato que você tem com essas instituições? E, como você vê a possibilidade de uma pessoa que é refugiada e que vem da África pro Brasil e pro Rio de Janeiro, dela conseguir realizar os sonhos, dela conseguir seguir com uma profissão no país, sendo uma refugiada e sendo uma pessoa que veio do continente africano? Você acha que, do tempo que você veio até agora, está mais fácil ou está mais difícil? Como que você entende que essa maneira de trabalho com a comida, ela tem ajudado a outras pessoas que vêm pro Brasil, a seguirem as suas vidas, a ter uma profissão, a sustentar a família e a ter o reconhecimento de que a culinária africana não é só fazer comida, mas é uma forma de você manter a sua cultura, a sua ancestralidade e a memória

sempre ali presentes, e como é importante manter essa cultura africana sempre presente no seu dia a dia. Eu queria que você falasse um pouco sobre isso. Tá bom?
KImberly: Tá, boa tarde, eu vou começar. A minha saída no Congo, eu acabei faculdade, fiz faculdade de animação cultural e depois fiz jornalismo, cinco anos de faculdade. Acabei em 2008. Quando eu acabei faculdade, não tinha muita oportunidade pra mim trabalhar no Congo. Tava vendo que tinha uns amigos que já tinham acabado faculdade há anos e eles tavam sem trabalho, sem oportunidade. Aí, quando eu acabei faculdade, eu decidi sair do Congo. Minha ideia era pra ir morar na Europa ou no Portugal. Eu não tinha condições. A minha mãe só tinha 500 dólares, me deu 500 dólares. Falou "agora você acabou faculdade, se vira com esse dinheiro. Vê o que você pode fazer com esse dinheiro". Eu peguei e fui pra Angola. Cheguei em Angola em novembro, acabei o estudo em outubro, foi um mês só que eu cheguei em Angola, em novembro. É ... cheguei em Angola, comecei a aprender um pouco português, comecei a trabalhar. Tipo, trabalhei revendendo, né, tipo comprando chips nas lojas grandes, vai no interior do país e vendendo. Isso foi durante dois anos. Quando eu tive um dinheiro maneiro na mão, eu pensei a procurar visto, né, para ir pro Portugal. E não consegui visto do Portugal, consegui do Brasil. Daí eu vim no Brasil, cheguei no Brasil em 2010, … em São Paulo.

Parte 2

Entrevistado(a): Rikler Makabu Sekelembe (Chef Kimberly)
Data: 28/10/2025
Local: entrevista remota via WhatsApp

Kimberly: Olá, vou tentar responder tudo de uma vez só, pelo que eu já tinha mandado antes. É isso, quando cheguei no Brasil, eu tinha muita dificuldade de falar português, mesmo que eu tinha passado por Angola, porque antes de vir no Brasil, eu fui pra Angola, Angola eu vim pra cá. E Angola já falava português e pouco quando cheguei no Brasil, a português daqui era bem difícil e até hoje tem umas palavras que eu não consegue falar, entendeu. Sobre preconceito, tem muitas pessoas me perguntava muitas coisas bobas, inclusive até hoje, "Ah lá na África tem carne? Lá na África tem leão na rua? Lá na África tem isso? Tem miséria?" Tipo, várias perguntas, as pessoas me perguntam até hoje, pra mim não cai bem não, é uma forma de preconceito. E eu fala "ah mas hoje em dia o mundo já tem, por que vocês não pesquisaram?" inclusive eu mando as pessoas, "vai lá no Google e pesquisa para você ver como é que é". Mesmo que na época que eu saí do Congo já tinha guerra na parte de Leste, eu sou do capital, eu não peguei a guerra não, tava na parte de Leste, mas mesmo assim afetava a economia, afeta até hoje, né, a economia do capital. E quando eu cheguei também, não tinha trabalho na parte que eu me formei, no jornalismo e animação cultural. Eu comecei a trabalhar com a carteira assinada como ajudante da cozinha no Ibis, posto 2. Graças a Cáritas que me indicou, eu comecei a trabalhar como ajudante. E depois eu comecei a ajudar os amigos todo final de semana. Todos os finais de semana eu comecei a ajudar os amigos fazendo comida para eles e eles traziam a bebida. A partir de lá que começou o meu projeto de Chez Kimberly Food. E quando foi demitido por causa da pandemia, eu peguei dinheiro que eu ganhei, abri a espaço no Barros Filho, o restaurante africano. E muitas pessoas começaram a ver. E até lá eu comecei a me conectar com a gastronomia que eu aprendi cozinhar dentro de casa com a minha mãe e minhas irmãs. A partir de lá que eu comecei o meu projeto de Chez Kimberly Food. Aí depois fui convidado na Casa do Nando pra fazer evento, fiz a Independência do Congo lá, a partir de lá as pessoas da Prefeitura me viu, uma amiga minha produtora também me viu, e começaram a me promover a trabalhar nos eventos, até chegar no Rio Refugia. Foi muito bom, a primeira vez que eu trabalhei, foi em 2022, que eu fui no Rio Refugia. Então, o primeiro dinheiro bom que eu ganhei no meu trabalho foi no Rio Refugia. E é isso, começar

a visibilidade, até hoje estou lutando pra levantar a cultura africana aqui. Não tá sendo muito fácil, está muito difícil ainda, mas a gente tá tentando lutar por causa disso. Tô falando que não tá fácil, porque até hoje quase 80% dos clientes que passam na minha barraca são novos clientes. Então, ainda é muito trabalho pra gente africano, imigrante, tem que fazer aqui pra levantar nossa cultura. É isso. O Brasil fala muito da África, mas a África não tá muito presente, não. Dizendo a verdade.

APÊNDICE 3 - Transcrição da entrevista nº 3

Entrevista realizada com Lateefat Adunni Hassan empreendedora nigeriana da Cozinha Nigeriana da Latifah

Entrevistado(a): Lateefat Adunni Hassan (Latifah)
Data: 01/11/2025
Local: Feira do Lavradio (entrevista presencial pelo WhatsApp)

Carla: Latifa, bom dia.
Latifah: Bom dia.
Carla: É [...] eu queria saber de você, te agradecer, né, a entrevista, e saber de você, como que você chegou aqui no Brasil, no Rio de Janeiro, e quando você decidiu a trabalhar com a Cozinha da Latifah?
Latifah: Então, eu chegar, desde aqui, em 2015, ah… eu começo trabalhar comida é 2016, tá. Eu começou no Rua Grandeza. A gente fazia uma feira refugiado, tudo, tudo mês lá no ...
Carla: Feira Chega Junto.
Latifah: Feira Chega Junto, conhece, isso. Feira Chega Junto. Então, eu começo com Chega Junto. Ah, continua, continua, depois, começou com Junta Local. Eu fazia os dois feira. Agora, graças a Deus, eu começando Feira da Glória, todo domingo. E agora também, começou no Lavradio todo sábado! Então sábado aqui, domingo lá.
Carla: Então, você agora trabalha aos sábados na Lavradio e domingo na Glória. Tem algumas outras feiras que você trabalha, além dessas?
Latifah: É agora, não. Nesse momento, não. Eu trabalha casamento, casamento da África, casamento da brasileira. Eu trabalhamos festa. Tudo, assim, que eu fiz.
Carla: Então, você faz também, se contratar você, você faz um jantar, você faz almoço?
Latifah: Sim, faz tudo, almoço, jantar tudo.
Carla: Com a culinária da Nigéria, né?
Latifah: Nigéria, é isso aí.
Carla: E você gosta de morar aqui no Rio de Janeiro?
Latifah: Muito. Amo o Brasil. Amo o Rio de Janeiro. Amo o Carioca! (risos)
Carla: Ai, que bom! (risos) Nós amamos você também, porque eu vejo que na Feira da Glória é uma fila muito grande, Junta Local também, fila muito grande.
Latifah: É mas só que agora, uma menina falou, “ah, você é de onde? Eu falei, “ah eu sou da Nigéria”. Ela falou, “ah você conhece uma moça aqui no Rio? É … eu acho que ela vende comida, ela é África”. Eu falei, “sou eu!”. Ela falou, “´é você?!” (vibrando). Ela tá feliz. Então, eu amo o Brasil, amo o Carioca, amo todo mundo.
Carla: Eu fico feliz que eu vejo que pessoas que vêm de outros países, aqui pro Rio de Janeiro, vêm também comer a sua comida, né. Porque conhece pelo Instagram.
Latifah: Instagram. Foi até no São Paulo. Muitos lugares. “Ah Latifah, eu vim aqui pra comer sua comida. Eu fui longe”. Eu “ah, muito obrigada!”
Carla: Então, desde que você chegou aqui no Rio de Janeiro, que você trabalha com comida africana?
Latifah: Não. Eu morar no ... Quando eu chega aqui no Brasil, eu fui no Cáritas. Cáritas me leva numa … numa … é … igreja, no Botafogo. Com a Voluntários. Eu morar lá até um ano. Quando eu ir morar lá, eu trabalhar com … eu vi muito Síria. Tudo trabalha com esfiha. Aí eu começa com esfiha. Eu trabalha no… é … Largo do Machado. Eu tenho ponto lá, que eu trabalha lá. Ah, essa história de... é... é sim, é muito, muito bom! (risos)
Carla: Qual é a história?
Latifah: História, eu não sabe... eu não fala em português, ainda. Antes, muito tempo que eu estive aqui, eu não fala português. Aí eu trabalha esfiha. Uma menina passou “ah, qual seu nome?”Latifah. “Você é africana?”, aí falei “sou africana”. Ela fala “ah, minha mãe quer

fazer aniversário, eu quero pedir esfiha com você". Ah falei "ah muito obrigada, então espera". Ela pega meu contato aí depois ela escreve "eu quero esfiha, 180. Ela não coloca 180 reais. Ela não escreve 180 esfiha.
Carla: 180 o quê?
Latifah: Eu não pedi, eu não pergunta também. Então, eu pedi pra Síria que levasse esfiha pra mim. "Ah, eu tenho alguém que quer fazer aniversário. Mãe dela quer fazer aniversário. Ela pediu 180 balde de esfiha. Ele falou "verdade?". Eu falei "sim! Ele pediu". A gente fez uma... é... esfiha, 180 balde. 180 unidade, é muita coisa. 1.800 reais. Porque cada balde é 10 reais. Tudo fica 1.800 ou 1000 e pouco…
Carla: É, 1.800.
Latifah: Ela chega "cadê minha comida?". Eu falei "tá aqui". Ela falou "o que é isso?!". Você pediu 180. Ela falou "não! Só 180 reais. Só 9 caixas só". Falei "não, você não escreve!". Esse dia, eu não fala português. Falei "não sei, não sei, tá tudo aqui". Ela senta. Ela chorando (risos). Ela chora, chora. Depois ela coloca no Instagram "por favor, ajuda ela. Ela é refugiada, compra!". Muita gente. Amo Brasil. Amo Rio de Janeiro. Amo Carioca.
Carla: E todo mundo comprou?
Latifah: Tudo! Ela bota meu contato. Tudo "Latifah, você tá onde? Tem pessoa que vem pegar 10. Tem pessoa que vem pegar 5".
Carla: Vendeu tudo?
Latifah: Nesse dia, a gente vende tudo.
Carla: Que maravilha!
Latifah: Vende tudo, muita gente me chama "Latifah, tem mais?". Falei "ahh, cabou!". Essa história, muito muito bom. Nesse dia, outro dia chegou é TV Record, chegou TV Globo, todo mundo fez. "Olha só, olha, o quê que é isso?!" Eu não gosto isso" (animada). Eu entra no papel news, *newspaper*, eu entra, noutro dia tudo TV só fala sobre de mim. Olha "quê isso, hein!". Essa história é muito gostoso!
Carla: Mas eu acho que isso também é porque aqui, você falou que gosta de carioca, a gente gosta muito de comida, comida assim ó, feita em casa, comida gostosa como você faz, caseira, a gente gosta disso. Então a nossa cultura gosta do tipo de cultura que vocês trazem pra gente. Por isso que a gente se encontra bem, né? Você gosta de nós, e a gente gosta de vocês. Eu queria saber, lá na Nigéria você também trabalhava com comida?
Latifah: Minha mãe.
Carla: Sua mãe. Você aprendeu com sua mãe?
Latifah: Aprendeu com ela.
Carla: Então de família, já aprende a cozinhar…
Latifah: De família. Por exemplo, agora, meu filho já aprendeu comigo. Eles fazem tudo o que eu fiz.
Carla: Eles fazem também e vêm ajudar você nas Feiras?
Latifah: Ajuda. Que a gente tem dois feiras. Ele foi em outra, eu fui aqui. Aí a gente dividia, assim.
Carla: E é bom que aí você consegue a renda aqui e na outra?
Latifah: Aqui e no outro, pouco a pouco.
Carla: Muito bom, muito bom. Latifah, eu queria saber de você. Você está aqui já desde 2015, né, no Brasil, já são 10 anos. Já é conhecida, porque eu conheci você também, eu conheci você na Feira Chega Junto, lá em Botafogo, lá em 2016, 2017, que já conheço seu trabalho já há quase 10 anos e eu acompanho até hoje, como sua comida, porque gosto muito. E a minha pergunta pra você é: você, trabalhando nas feiras, você já pensou ou sentiu vontade de ter um restaurante seu aqui no Rio de Janeiro?
Latifah: Que Deus quiser. Eu pensar muito, muito meu sonho agora, muito sonho, porque muito, muito pessoa a pedir. "Ah Latifah, pode abrir restaurante? Você tem muito cliente". Daqui a pouco, que Deus quiser.
Carla: Isso aí. E você acha que a forma como você trabalha aqui, você trabalha, você tem MEI ou você trabalha por conta própria, você tem algum tipo de cadastro de microempresário, né, aqui no Rio de Janeiro, né?

Latifah: Eu tenho**.**
Carla: E você acha que é fácil conseguir abrir um restaurante aqui no Rio? Porque aqui as coisas são muito caras, né?
Latifah: Não é, não, não é fácil não, porque é muito, muito difícil. O difícil é dinheiro, pra comprar material, pra pagar restaurante, para comprar material, comprar tudo, fazer muita coisa.
Carla: E você pensa em algum bairro do Rio que você gostaria de ter esse restaurante?
Latifah: Eu pensa, sim, lá no Glória, lá no Lapa, esse é o que eu quero.
Carla: Essa região aqui, Lapa, Glória, que você gosta, né?
Latifah: Eu gosta.
Carla: E é muito movimentado, e as pessoas sempre frequentam, né?
Latifah: Muito, muito movimentado lá.
Carla: Ah, que bom. Eu estou feliz, eu desejo sorte pra você.
Latifah: Muito obrigada.
Carla: Eu espero que você em breve tenha seu restaurante que você vai ter, eu acredito que você vai ter.
Latifah: Se Deus quiser!
Carla: Porque você é uma pessoa querida, você cozinha muito bem, sua comida é muito saborosa, e desejo sorte e sucesso pra você.
Latifah: Muito obrigada.
Carla: Agradeço pelo seu tempo, tá bom? Obrigada.
Latifah: Pra você também. Abraço!
(nesse momento ela veio em minha direção, abriu um sorriso e me abraçou)
Carla: Obrigada!
Latifah: Obrigada!