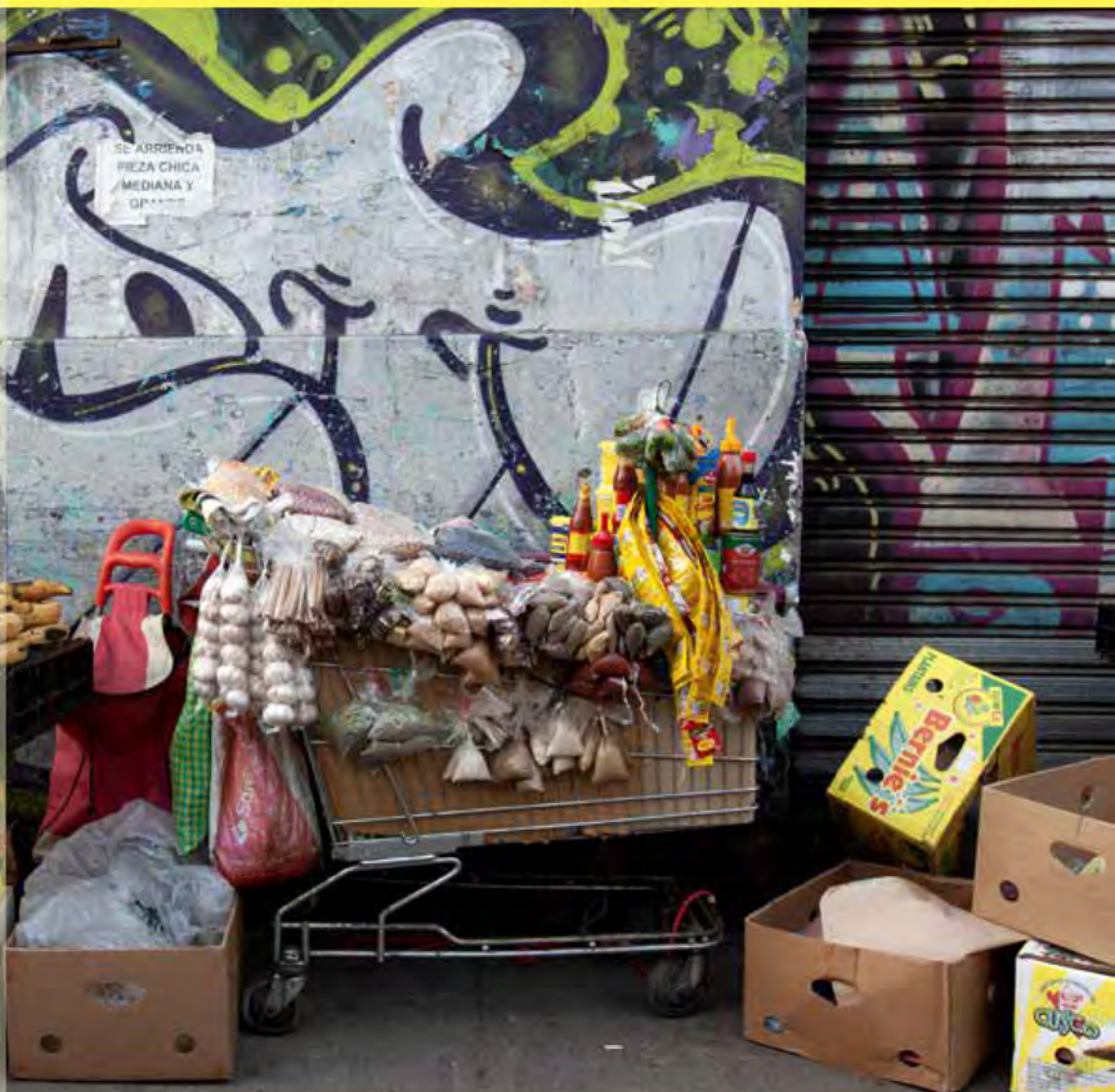


KINAN'M:

GASTRONOMÍA HAITIANA

EN EL PAISAJE ALIMENTARIO DE LA REGIÓN METROPOLITANA



DANIEL EGAÑA ROJAS

CAROLINA CARSTENS RIVEROS

ALICIA GENTSCHÉV POGGI

JEAN CLAUDE PIERRE PAUL

KINAN'M:
GASTRONOMÍA HAITIANA
EN EL PAISAJE ALIMENTARIO
DE LA REGIÓN METROPOLITANA

Daniel Egaña Rojas

Carolina Carstens Riveros

Alicia Gentschev Poggi

Jean Claude Pierre Paul

Fotografías:

Alejandra González Guillén

Kinam'm: gastronomía haitiana
en el paisaje alimentario
de la Región Metropolitana

ISBN: 978-956-416-048-1

Esta obra está licenciada bajo
CC BY 4.0
Creative Commons Atribución 4.0 Internacional.
Para ver una copia de esta licencia, visita
<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Daniel Egaña Rojas, Carolina Carstens Riveros,
Alicia Gentschev Poggi, Jean Claude Pierre Paul

Fotografías de portada e interiores:

Alejandra González Guillén.

Ilustraciones:

Alejandra Rivas Morales,
Mauricio Netti.

Corrección de textos y diagramación:

Claudio Carvacho Castro.

Impreso en:

Alerce Talleres Gráficos.

Proyecto financiado por
FONDART Regional RM,
convocatoria 2021



ÍNDICE

Agradecimientos	7
Prólogo	9
Introducción	11
PARTE I	15
1. Migración Haití-Chile	17
1.1 La migración en Chile	17
1.2 La migración haitiana en Chile	19
2. Alimentación, cultura y migración	26
2.1 Comida, cultura y tradiciones colectivas	26
2.2 Comer ante otro, la cultura alimentaria en el proceso migratorio	31
PARTE II	37
3. Cocina haitiana: una cultura culinaria mestiza y caribeña	39
Relato: Germaine	45
4. Cocina haitiana en Chile: el abastecimiento	48
4.1 Antes del comienzo	48
4.2 El pequeño puesto	50
4.3 La distribución	54
Relato: Jean Claude	61
5. Como en casa: la cocina privada haitiana en Santiago de Chile	63
5.1 Principios de sabor, condimentación y gustemas	63
5.2 Reemplazos, preferencias y rechazos	72
5.3 Técnicas culinarias: lo cocido y lo frito en la cocina haitiana	82
5.4 Algunos platos significativos de la cocina haitiana	84
5.5 Platos festivos en la cocina haitiana	92
5.6 Cómo y cuándo comer: tiempos y maneras de mesa en la comunidad haitiana	95
5.7 Cocinar para muchos: transmitir los saberes en la comunidad	100
Relato: Smiley	104
6. Cocina haitiana, experiencias en cocina pública	107
6.1 Sabores tradicionales haitianos en la “pequeña Lima”	107
6.2 Sabores haitianos en la “pequeña Haití”	110
6.3 Sabores fusión en relaciones interculturales	114
6.4 Sabores tradicionales a domicilio	116
Palabras finales	119
Bibliografía	125
Autores	129

AGRADECIMIENTOS

La creación de este libro ha sido posible gracias a la invaluable contribución de sus protagonistas, quienes generosamente compartieron su tiempo y dedicación para contarnos sobre sus experiencias migratorias y alimentarias.

Deseamos expresar nuestro profundo agradecimiento a quienes dedicaron tiempo a cocinar y compartir deliciosas preparaciones haitianas: Pascal, Emanuelle, Smiley y Marie Laurence. Sus exquisitos platos y las conversaciones que sostuvimos, nos sumergieron en el fascinante mundo de la culinaria haitiana. Queremos transmitirles nuestro más sincero agradecimiento por su generosidad y por enriquecer nuestro proyecto con su sabiduría gastronómica.

No podemos dejar de mencionar la gran importancia de todas las conversaciones e intercambios que sostuvimos con Petersson, Franckel, Feguens, Odlorce, Evane, Edline, Dad, Ruth, Jose, Manoucheca, Miglene y Jean Claude. Gracias a ellos pudimos construir un relato descriptivo y completo de la manifestación culinaria haitiana en Chile. Sus historias y conocimientos compartidos fueron fundamentales para capturar el sentido de la cultura gastronómica haitiana y poder transmitirla de manera fiel y enriquecedora. Les estamos sinceramente agradecidos por su participación y por permitirnos dar vida a este libro.

Además, queremos darle las gracias a Germaine por leer y compartir con nosotros su perspectiva sobre este libro y sobre la culinaria haitiana en el contexto de la migración en Santiago de Chile.

Agradecemos también al equipo de profesionales que apoyó el desarrollo de este libro desde diversas aristas. A Alejandra González, por el hermoso registro fotográfico realizado. A Amalia, quien asistió esta investigación y que desde el inicio nos brindó apoyo al realizar entrevistas y establecer contactos con personas clave para las conversaciones que sostuvimos.

Queremos destacar también el aporte de los artistas Alejandra Rivas y Mauricio Netti, quienes contribuyeron con dedicadas ilustraciones que dan vida a los ingredientes típicos haitianos menos conocidos en Chile. Damos las gracias, además, a Claudio Carvacho, por su contribución en la corrección y diagramación de este libro. Apreciamos enormemente su dedicación y esfuerzo.

Un especial agradecimiento a Mercedes Bustamante y José Antonio Mendizabal, de Ambos Editores, quienes se dieron el tiempo de revisar nuestro libro, realizar sugerencias y aportar con el prólogo. Reconocemos su compromiso con la divulgación de la historia, la literatura y la cultura de Haití en el mundo de habla hispana.

Por último, damos las gracias al Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, específicamente a través del FONDART Regional línea de Culturas Migrantes. Su financiamiento de este proyecto fue fundamental para hacerlo viable y lograr su concreción. Estamos enormemente agradecidos por su apoyo y reconocemos su compromiso en promover y valorar las culturas migrantes, permitiendo que iniciativas como la nuestra puedan llevarse a cabo.

PRÓLOGO

Estamos en presencia de un libro de características muy singulares y profundamente sugestivas, cual es la descripción de la gastronomía de un país caribeño del cual tenemos en Chile una gran inmigración, Haití. No se trata de cualquier país del Caribe, sino de una colonia que aniquiló a la población indígena y recibió decenas de miles de cautivos de distintas partes de África para ser esclavizados en ese territorio u otros cercanos, que fueron víctimas de la ignominia del comercio triangular entre Europa y el Caribe, mediante el cual se enriquecieron vilmente los países culpables.

Seres humanos desarraigados violentamente de sus lugares de origen, separados de sus familias e hijos y que no compartían el mismo idioma, ni las mismas costumbres ni las mismas creencias. Sin embargo, los unió la esclavitud, el maltrato y un destino, a veces deseado por ellos, que era la muerte.

Tuvieron que rendirse a nueva alimentación, naturalmente pobre y escasa, y generar formas que la asemejara a la de sus países africanos de origen. Así comienza a generarse una cultura gastronómica, a la cual se refiere este libro.

Luego de la masiva rebelión de esclavos en Haití, según relata la imaginaria popular, Haití era como una carreta manejada por amos y tirada por tigres que en un momento dieron vuelta la cabeza y destrozaron a esos amos. Allí el pueblo generó platillos mezcla de costumbres ancestrales, africanas y francesas que se mantienen hasta el día de hoy.

Los países vecinos y potencias mundiales de la época, no perdonaron esa atrayente vulgaridad de la emancipación y rebelión de esclavos que sería, sin duda alguna, un mal ejemplo mundial. Más tarde la invasión estadounidense hizo su propia intervención en los hábitos culinarios. Así, este libro nos relata el nacimiento de una gastronomía pletórica de sabores y sincretismo cultural muy diverso y distinto de la cultura gastronómica del cono sur de América Latina.

Este libro, sabiamente escrito, nos relata la comida cotidiana y las comidas conmemorativas. Nos describe el uso de ingredientes y aliños usuales y su semejanza con los aliños africanos. La finura de su descripción nos da luces sobre la gran ilustración de los autores y su aplicado trabajo de investigación. Se trata, definitivamente, de un aporte significativo de inclusión social.

José Antonio Mendizabal

INTRODUCCIÓN

El presente libro recoge los principales resultados del proyecto FONDART Regional de la línea de Culturas Migrantes (2021), llamado “*Kinan’m*: gastronomía haitiana en el paisaje alimentario de la Región Metropolitana”, que tuvo por objetivo describir las tradiciones culinarias de la población haitiana migrada a Chile, particularmente en la Región Metropolitana. Esto con el propósito de hacer visible la cultura alimentaria del colectivo haitiano, dando cuenta de los posibles mestizajes y relaciones interculturales que se generan en el proceso migratorio.

Chile ha experimentado en las últimas décadas una intensificación de los flujos migratorios provenientes en su mayoría de otros países de Centro y Sudamérica, pasando de tener una población de personas extranjeras menor al 1% durante la década de 1990 a alcanzar casi el 8% de la población total del país para el año 2021 (INE-DEM, 2022). En este escenario, no resulta extraño que Chile se encuentre viviendo un proceso de transformación, que afecta tanto a los territorios como a sus comunidades. De ahí la importancia de estudiar cómo los procesos migratorios afectan tanto a las comunidades receptoras como a quienes llegan a un nuevo país.

Dentro de los colectivos migrados más significativos se encuentra la población haitiana, quienes alcanzan el 12,2% de la población extranjera total (INE-DEM, 2022). El protagonismo de Chile como destino de personas haitianas se ha vuelto especialmente relevante a partir de la década del 2010, llegando a constituirse como el principal receptor de esta población en Sudamérica, y estos, a su vez, se han convertido en la tercera fuerza migratoria presente en Chile (Madriaga, 2019). Pero, a pesar de la gran presencia de este colectivo en

el país, la cultura haitiana es poco conocida y, por lo tanto, resulta necesario construir espacios que permitan visibilizar a los nuevos vecinos y vecinas. El conocer al otro posibilita la construcción de espacios de encuentro y vinculación, contribuyendo con esto a una mejor convivencia intercultural.

Si bien es posible aproximarse al fenómeno de la migración desde distintas aristas, para este trabajo se optó por abordarla desde el ámbito de la alimentación, preguntándose por cómo se ha insertado la cultura culinaria haitiana en el paisaje alimentario de la Región Metropolitana y qué ocurre en el proceso migratorio con su cultura alimentaria. Particularmente, se adscribe a una perspectiva cultural de la alimentación, es decir, se entiende que la alimentación es un acto que trasciende la satisfacción de necesidades biológicas en la medida en que responde a un variopinto de procesos socioculturales que determinan qué se come, cómo se prepara, bajo qué circunstancias se prepara y cómo se debe comer. Además, se parte de la premisa que la cocina -la comida, su preparación y su posterior consumo- es parte integrante de la identidad social e individual de una comunidad, en cuanto proporciona una matriz para considerar el mundo y situarse en él. La cocina de un grupo se presenta como un mecanismo para reafirmar la integración a este -distinguiéndolo, a la vez, de otros- generando sentimientos de pertenencia y perpetuando la memoria colectiva.

Y es precisamente a este aspecto que hace referencia la palabra *Kinan'm* que titula el proyecto, que es la abreviación de *Ki nan mwèn* (en creole haitiano) y que significa “esto es mío”, en el sentido de una propiedad cultural. Así, alude a la pertenencia, al sentir que es parte de uno, tal como lo son aquellas preparaciones que nos trasladan a nuestra infancia o que nos evocan a nuestra comunidad.

El estudio de la cocina de un grupo determinado nos permite también observar las transformaciones que ocurren en su cultura con el paso del tiempo y/o como consecuencia de otros procesos como, por ejemplo, la migración. En Chile, los cambios en la alimentación tanto nacional como de las poblaciones migradas no suelen estar documentados y, por tanto, constituyen un interesante espacio de exploración.

Los procesos migratorios provocan transformaciones en la vida cotidiana de las personas que emprenden el viaje: tienen que habituarse a otros espacios sociales y vivir en una comunidad -la mayoría de las veces- con tradiciones, concepciones y costumbres diferentes. A su vez, estas transformaciones son dialécticas en la medida en que también transforman aspectos culturales de los países receptores y las comunidades donde se insertan. La cocina y la alimentación es una de las dimensiones sociales que se transforman de manera más sabrosa, surgiendo nuevas prácticas, ofertas alimentarias y recetas. Como dice Sonia Montecino: “el estilo culinario se produce en un flujo permanente entre lo viejo y lo nuevo. Así, lo propio será siempre una construcción social, es decir, aquellos alimentos que los moradores de un sitio determinado consideran emblemáticos” (2004:13).

Un modo de aproximarse a la alimentación es mediante el estudio de los ambientes en que la ingesta alimentaria se desarrolla, como foco privilegiado de observación en el que se pone en práctica una amplia gama de determinaciones sociales y culturales. Para esta investigación se establecieron tres ambientes alimentarios a observar: la cocina privada, la cocina pública y el abastecimiento. El primero de estos hace referencia a las diversas expresiones que adquiere la alimentación en el contexto doméstico (“en casa”), mientras que la cocina pública constituye todos aquellos espacios donde se comercializan preparaciones culinarias, como restaurantes o

carritos de comida. El abastecimiento, por su parte, guarda relación con aquellos lugares donde se venden y compran los ingredientes a partir de los cuales se elaboran las comidas, como, por ejemplo, centros de abasto y ferias libres.

Para conocer cómo se está expresando la cocina haitiana en Santiago de Chile en estos tres ambientes, se realizaron durante el año 2022 una serie de entrevistas y encuentros gastronómicos con miembros de este colectivo, además de múltiples recorridos por lugares de la ciudad en los que se desarrollan actividades relacionadas con la alimentación y con gran presencia de migrantes. Específicamente, se indagó en los ingredientes típicos de la culinaria haitiana, los lugares donde se abastecen y las rutas transnacionales que siguen estos productos; en las preparaciones cotidianas y festivas, la condimentación, las técnicas, la comensalidad, los tiempos y maneras de mesa, entre otros, tanto en espacios públicos como privados.

El texto que sigue a continuación se estructura en dos partes. En la primera de ellas se busca dar un contexto a la investigación, haciendo referencia a los antecedentes del proceso migratorio entre Haití y Chile y a las teorías de la alimentación. La segunda parte, en tanto, está orientada a la presentación de los resultados más relevantes del proyecto “*Kinan’m*: gastronomía haitiana en el paisaje alimentario de la Región Metropolitana”. En ella se describen y analizan las expresiones de la culinaria haitiana en Chile, contemplando tanto la obtención de alimentos (el abastecimiento), lo que se come y prepara en casa (lo privado), así como lo que se elabora para la venta (lo público).

PARTE I





1. Migración Haití-Chile

1.1 La migración en Chile

Este territorio históricamente ha sido receptor de distintas olas migratorias, algunas promovidas como política pública de poblamiento o de carácter laboral, mientras otras han ocurrido de manera espontánea, principalmente por personas provenientes de países limítrofes. Estos múltiples procesos migratorios, aunque cuantitativamente pequeños, han influido -junto a la modernización y la globalización- en la construcción de identidades dinámicas, dejando de lado lo que se podría entender como una identidad nacional estática y autóctona: “lo propio está siempre alterándose, cambiando, adoptando nuevos elementos que con el tiempo serán entendidos como parte constitutiva de lo personal, regional o local” (Montecino, 2004:13).

En la década del noventa la migración hacia Chile comienza a aumentar debido al fin de la dictadura militar y la consecuente apertura de fronteras, al ritmo constante del crecimiento y la consolidación económica del país, reflejadas en la disminución de los índices de pobreza y desempleo, lo que, a su vez, coincide con el endurecimiento de las normativas para ingresar a Europa y Estados Unidos (Cano y Soffia, 2009). En este período la migración -tal como había sucedido en los años previos a la dictadura- se caracterizó por ser interregional, principalmente de países limítrofes: Perú, Argentina, Bolivia y Ecuador. “En general, se trata de una población más femenina, con residencia reciente, en edad laboral activa, altamente calificada e inserta principalmente en el servicio doméstico y el comercio minorista” (Cano y Soffia, 2009:136), quienes vienen en búsqueda de mejorar las condiciones económicas y de vida respecto a sus países de origen.

A partir de los años 2000 se comienza a desarrollar estudios focalizados respecto de la inmigración peruana, a pesar de que no necesariamente superaban numéricamente a otras poblaciones migradas en Chile. “Sin embargo, más allá de la dimensión cuantitativa de este flujo migratorio, la migración peruana posee una visibilidad particular en el espacio urbano que marca la ciudad [...] una de las principales razones de la visibilidad de la migración peruana, particularmente en Santiago [...] se relaciona con la marcación del espacio público a través de prácticas vinculadas a la alimentación. La proliferación de restaurantes, negocios de venta de productos de alimentación y de comida callejera ha transformado la ciudad” (Imilan, 2014:16). Así, el paisaje alimentario conocido hasta la década anterior cambió significativamente y se hizo visible para gran parte de la población que no consideraba la migración un tema necesario siquiera de conversar, menos de abordar mediante políticas públicas. Entre los noventa y el 2015, la migración de la región hacia Chile se cuadruplicó (Rojas y Silva, 2016).

Si a comienzos de la década de 1990 las personas extranjeras en Chile no sobrepasaban el 0,8% de la población, en el año 2003 llegaron al 1,3%, y en el CENSO de 2017 alcanzaron el 4,4% (CENSO, 2018). Esta tendencia se ha mantenido en aumento, proyectándose para diciembre del año 2021 un 7,8% del total de la población proveniente de países extranjeros (INE-DEM, 2022). En la actualidad, de las 1.482.390 personas migradas concentradas en el rango etario de entre 25 y 39 años, 744.213 son hombres y 738.177 son mujeres, rompiendo el patrón de la feminización migratoria eminentemente peruana de las décadas anteriores. Además, de estas personas el 30% es de origen venezolano, 16,6% de origen peruano y 12,2% es población de origen haitiano (INE-DEM, 2022), constituyéndose como los grupos de extranjeros con mayor representación en Chile.

La recepción en Chile de personas extranjeras ha variado dependiendo de los diferentes momentos históricos en que han ocurrido; sin embargo, en estos últimos años en que el país se consolida como un destino de migración regional, se ha podido observar una noción negativa difundida en medios de comunicación y replicada entre las personas comunes y corrientes (Tijoux y Palominos, 2015). El incremento de las tasas de inmigración ha empujado a las instituciones estatales a tomar medidas, las cuales -a pesar del discurso humanitario- son en gran parte de carácter punitivas, restrictivas y xenófobas, generando barreras administrativas para la renovación de documentos y el ingreso al país de personas de ciertos países (Stang et al., 2020).

La ciudad de Santiago -al igual que otras capitales urbanas- es un gran foco de llegada de población migrante, albergando al 63,1% de la población extranjera total en Chile (INE-DEM; 2022), lo que se debería principalmente a una mayor posibilidad de empleo, de acceso a equipamiento urbano (salud, educación, etc.) y a la configuración de las redes entre personas migradas (Rodríguez y Gissi, 2021:3).

1.2 La migración haitiana en Chile

Según datos recientes de la Organización Internacional para las Migraciones (OIM), cerca de 1,8 millones de haitianos han emigrado de su país, lo que equivale a más del 15% de su población total. Se estima que, actualmente, en Estados Unidos residen alrededor de 700.000 personas haitianas, seguido por República Dominicana con 500.000, Chile con 235.000, Canadá con 100.000 y Francia con 85.000 (OIM, 2022).

Si bien Haití tiene una larga historia en lo que a migraciones corresponde, no es hasta el siglo XX que se inaugura y

consolida la salida de miles de haitianos fuera de la isla por diversas razones. Ya a fines del siglo XIX se observa la migración hacia Cuba y República Dominicana para emplearse en la industria azucarera, migración que se caracterizó por ser de carácter temporal y de clases populares. Luego, tras la dictadura de Trujillo en la década de los años 30, cobran protagonismo nuevos destinos como EE.UU., Canadá, Francia y otros territorios franceses en el Caribe, emigración que se intensifica en la década de 1960, especialmente entre los sectores más privilegiados e intelectuales, quienes buscan en el exilio un refugio político (Rojas, Amode, Vásquez: 2017). Por tanto, se identifica la existencia de dos flujos migratorios desde Haití durante el siglo XX: “por un lado, lo que se ha denominado ‘la diáspora histórica’ (una migración calificada, con mayor nivel de estudios, redes familiares y contactos ya sea en Estados Unidos, Francia o Canadá) y por otro, una migración ‘pauperizada’ (con menores niveles de educación, de origen rural, en búsqueda de trabajos de subsistencia, que sufre incluso el impacto de crisis alimentarias y que históricamente migra a República Dominicana a trabajar en los ingenios de azúcar)” (Rojas, Amode, Vásquez: 2017:103).

En las últimas décadas se ha configurado un nuevo flujo migratorio, diversificando los destinos de los haitianos, volviéndose éstos cada vez más distantes geográfica y culturalmente. El siglo XXI da paso a una migración sur-sur intrarregional, donde destacan destinos como Brasil y Chile (y rutas de tránsito como Perú). Las causas de este nuevo patrón migratorio haitiano son múltiples. Por una parte, el aumento de las políticas restrictivas de algunos países y el cierre de fronteras en el hemisferio norte que redirecciona los flujos hacia el sur (Sudamérica). A esto se suman los efectos de desastres naturales vividos en Haití, como el terremoto del año 2010 y los posteriores huracanes, que provocaron una crisis de salud (cólera) y humanitaria que desembocó en la

expulsión de parte de la población isleña, intensificando con esto los flujos migratorios. Se experimenta una agudización de la crisis política y económica, dejando al país en condiciones de vulnerabilidad e inestabilidad críticas (Rojas, Amode, Vásquez: 2017). Por otro lado, un cambio en la legislación dominicana en el año 2013, que buscaba revocar la nacionalidad a descendientes de haitianos y promovió la expulsión de quienes se encontraran en situación irregular, restringió la movilidad hacia el principal destino histórico de Haití: República Dominicana (Madriaga, 2019).

El protagonismo de Chile como destino de personas haitianas se ha vuelto especialmente relevante a partir de la década del 2010, llegando a constituirse como el principal receptor de esta población en Sudamérica, y los haitianos, a su vez, se han convertido en la tercera fuerza migratoria presente en Chile (Madriaga, 2019). En los años 2017 y 2018, las visas otorgadas a este colectivo alcanzaron el 20% del total de visas otorgadas en Chile (Orrego, 2022).

A los factores de la redirección de flujos ya mencionados, conviene agregar otros antecedentes más específicos de la migración Haití-Chile: la (aparente) estabilidad política y económica del país de destino, la presencia de Chile en la Misión de Naciones Unidas para la Estabilización de Haití (MINUSTAH) y la conformación de redes en el país receptor (Madriaga, 2019; Rodríguez y Gissi, 2021). Además, Chile aparece como un destino llamativo debido a que -hasta el año 2018- era uno de los pocos países sudamericanos que no solicitaba visa de turismo a las personas provenientes de Haití (RIDH, 2021:2).

Si bien varios estudios indican que la motivación para migrar responde a aspectos de tipo económico y a la falta de oportunidades en el país de origen, cada vez resulta más

claro que los proyectos migratorios haitianos responden a diversas causas (Aguirre, 2017:197; Rojas, Amode, Vásquez: 2017:71).

La migración haitiana a Chile se caracteriza por ser una migración joven y masculinizada (Aguirre, 2017; Rojas, Amode, Vásquez: 2017; Orrego, 2022:184), cuya edad promedio ronda los 30 años. Corresponde, por tanto, a una población económicamente activa y, en consecuencia, a un tipo de migración esencialmente laboral (RIDH, 2021); “con un nivel de instrucción variable que tendería a disminuir levemente en los últimos años” (Rojas, Amode, Vásquez: 2017:71). Canales (2019) afirma que “respecto a la escolaridad, el 57% tenía la educación secundaria incompleta, un 27,7% educación secundaria completa y el 15,3% contaba con educación superior” (RIDH, 2021:10). En un principio los migrantes haitianos llegados a Chile tenían un perfil profesional y/o con experiencia laboral, pero con el tiempo y las dificultades derivadas de la crisis humanitaria posterior al 2010, este perfil muestra una mayor diversidad etaria y de nivel educativo (RIDH, 2021).

Su origen es tanto rural como urbano, muchos con experiencia migratoria previa (Rojas, Amode, Vásquez: 2017:71) y con la proyección de extender sus horizontes hacia el hemisferio norte (Orrego, 2022:184). Según la CASEN (2017) el promedio de ingresos de la población haitiana es el menor de los diferentes colectivos extranjeros en Chile.

La mayor parte de la población migrante haitiana se ha radicado en la ciudad de Santiago, principalmente en las comunas de Quilicura (38,9%) y Estación Central (15,7%) (Aguirre, 2017). Sin embargo, estudios más recientes indican que, a diferencia de lo que sucede con otros colectivos migrantes que tienden a focalizarse en lugares con buena conectividad,

arriendos a bajo costo y presencia de redes de connacionales, la comunidad haitiana presenta una mayor dispersión en la ciudad, ubicándose en casi todas las comunas con excepción del “barrio alto”, mostrando concentraciones en zonas alejadas entre sí, varias de las cuales recibieron flujos tempranos de este colectivo (Edwards y Greene, 2022). “Una posible explicación de este patrón de distribución es que en el colectivo haitiano los atributos de centralidad y conectividad se subordinan al acceso a vivienda de bajo costo, aunque, como se verá a escala de barrio, manteniendo cercanía con una comunidad de connacionales” (Edwards y Greene, 2022:9).

La inserción del colectivo haitiano no ha estado exenta de dificultades, siendo una de las principales barreras la lingüística o idiomática. Otra problemática que enfrenta la comunidad haitiana en Chile guarda relación con la dimensión racial-cultural que conlleva problemas de xenofobia y discriminación (Rojas, Amode, Vásquez: 2017; Rodríguez y Gissi, 2021).

En lo que respecta a la inserción laboral, múltiples estudios indican que las personas haitianas acceden a espacios laborales segregados, precarios, informales y mal remunerados (CENEM, 2019; Orrego, 2022). Suelen emplearse en trabajos con bajos salarios, riesgosos, poco valorados y con jornadas prolongadas que conllevan a una sobrecarga laboral, como “lavado de autos, la carga en mercados (como la Feria de Lo Valledor) o la atención en gasolineras en el caso de los hombres, mientras en gran medida las mujeres comienzan a ser asociadas al trabajo doméstico y el aseo” (Rojas, Amode, Vásquez: 2017:129).

En el plano habitacional, la comunidad haitiana también enfrenta problemas de exclusión y segregación. Acceden normalmente a viviendas precarias, con arriendos informales y

abusivos (Aguirre, 2017; Rodríguez y Gissi, 2021), en barrios donde existe gran inseguridad y poco relacionamiento entre los vecinos (Rojas, Amode, Vásquez: 2017). A esto se suman las barreras institucionales, en lo que respecta a la posibilidad de regularizar su condición migratoria, por ejemplo, frente a la dificultad de sacar el certificado de antecedentes penales haitiano (SJM, 2021; Orrego, 2022); las barreras educacionales, debido a la dificultad de homologar títulos y certificados de estudios; y la barrera climática, en tanto son sujetos vulnerables a enfermedades respiratorias frente a las bajas temperaturas (RIDH, 2021:10).

Conviene señalar que la migración haitiana hacia Chile ha experimentado ciertos cambios en los últimos años. El año 2019 se registró por primera vez un saldo migratorio negativo, es decir, fue mayor la cantidad de personas haitianas que salieron de Chile respecto de quienes entraron -incluso sin considerar a quienes salieron por pasos irregulares-, lo que se relaciona en primera instancia con políticas migratorias restrictivas, como la exigencia de visa de turismo instaurada por el gobierno de Sebastián Piñera el año 2018 (Madiaga, 2019; SJM, 2021). Además, la línea aérea LAW que transportaba a la mayoría de los haitianos al país, dejó de operar ese año (RIDH, 2021).

La dificultad para regularizar la situación migratoria conduce a una falta de oportunidades en tanto determina el acceso a trabajos y viviendas formales, entre otras cosas, situación que ha desencadenado para muchos una reevaluación del proyecto migratorio (SJM, 2021). A esto se suman los efectos del estallido social ocurrido en Chile durante el año 2019 y la posterior pandemia de COVID-19 que ha complicado aun más el escenario para las personas migrantes, debilitando el proyecto migratorio y las expectativas respecto a Chile como país de destino (SJM, 2021; Rodríguez y Gissi, 2021).



I ❤️ ONE DIRECTION

FEAT



GRANAB

1800

ROJO
600 qu

VERDE
400 qu
3x 100

AGRO CLASS Y

2. Alimentación, cultura y migración

2.1 Comida, cultura y tradiciones colectivas

La relación entre identidad nacional y comida es antigua. Al comienzo de la clásica *Fisiología del Gusto* (1825), J.A. Brillat-Savarin escribe su conocido aforismo: “dime lo que comes y te diré quién eres”. Aunque aparenta ser una interpelación personal, su sentido se comprende en contexto. Parte de una serie de veinte, el aforismo número cuatro debe leerse a partir de aquel que lo precede: “de la manera como las naciones se alimentan, [dice] depende su destino” (Brillat-Savarin, 2001:19). No estamos, por lo tanto, ante una propuesta de carácter individual, sino colectiva. Para Brillat-Savarin, el “ser nacional” y su destino dependen directamente de qué comen los ciudadanos.

Casi cien años después de Brillat-Savarin, el antropólogo Claude Lévi-Strauss planteó la posibilidad de estudiar la alimentación desde una perspectiva cultural. Siguiendo el método lingüístico estructural propuso la noción de “gustemas” como unidades significativas que permitieran distinguir una cocina (asociada a un territorio) de otra. Así, analizó las diferencias entre la cocina inglesa y la francesa, mediante tres oposiciones: “endógeno/exógeno (es decir, materias primas nacionales o traídas de otros territorios); central/periférico (si el alimento es la base de la comida o un acompañamiento); marcado/no marcado (es decir, si el alimento es sabroso o insípido)” (Lévi-Strauss, 1995:126).

En el mismo trabajo Lévi-Strauss introduce la distinción entre cocina y *cuisine*, donde la primera corresponde a las técnicas de preparación de los alimentos, mientras que la segunda refiere al consumo de los alimentos y las maneras de mesa.

Si en su primera aproximación el análisis de Lévi-Strauss se centraba en los alimentos, su disposición y las relaciones internas en el seno de una cocina nacional, en una segunda fase su reflexión sobre la comida se orienta hacia las transformaciones culturales que operan en el acto de cocinar.

A partir del análisis de los mitos amerindios, Lévi-Strauss dirige su atención al papel que desempeña el fuego sobre los objetos de la naturaleza (transformando lo crudo en cocido) en el tránsito hacia la cultura; propuesta que posteriormente profundiza en un breve artículo dedicado a las técnicas culinarias, comprendidas como procesos.



Tomando como modelo el triángulo lingüístico de Jakobson (1967), propone un triángulo culinario formado por “lo crudo, lo cocido y lo podrido”, donde sería posible ubicar todas las transformaciones culinarias y su tránsito entre la naturaleza y la cultura. Las categorías de lo crudo, lo coci-

do y lo podrido son pensadas como formas vacías, definidas desde fuera, para ser significadas al interior de determinada cultura con las técnicas de preparación utilizadas en ella: lo asado, lo hervido, lo ahumado, lo encurtido, lo fermentado y, eventualmente, lo frito. En revisiones posteriores al triángulo, Lévi-Strauss ahondará en esta dimensión simbólica, indicando ejemplos de cómo la distribución de la oposición entre dos técnicas (por ejemplo, lo asado y lo hervido), remite a otros pares de oposiciones que organizan una cultura en particular: cerca/lejos, rápido/lento, público/privado, femenino/masculino, nobleza/plebe, vida/muerte, etc. (Lévi-Strauss, 2013).

Lévi-Strauss inaugura así un amplio campo en torno a la dimensión cultural de la alimentación, que problematiza no sólo la relación identitaria de la comida, sino que también se pregunta por los significados presentes en la selección de lo que se consume y su preparación.

Desde la perspectiva cultural de la alimentación, se propone que todo el proceso que rodea a la alimentación es un acto que trasciende el simple hecho de abastecer al cuerpo humano de nutrientes -es decir, la satisfacción de necesidades biológicas- en la medida en que responde a un variopinto de procesos socioculturales que determinan qué se come, cómo se prepara, bajo qué circunstancias se prepara y cómo se debe comer. Esta idea se sustenta en que la mera exposición ambiental a ciertos productos o recursos no asegura que ellos sean considerados como ingredientes del recetario de determinada comunidad. Su elección y la forma en que son presentados, responden a elementos sociales, estructurales y culturales; así, cada cultura tiene una clasificación básica de los elementos del entorno, es decir, existen acuerdos respecto de lo que es considerado un alimento y lo que no lo es, acuerdos que son definidos según valores que cada cul-

tura atribuye a los alimentos, y no necesariamente porque el producto sea comestible o no.

La cocina -es decir, el modo en que se preparan y sirven los alimentos- es parte integrante de la identidad social e individual en cuanto proporciona una matriz para considerar el mundo y situarse en él, para incorporarse al mundo e incorporarlo. En este sentido, la cocina se define no sólo como “un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida [sino también como] las representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo al interior de esa cultura. Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y consumo” (Fischler, 1995:32).

Pero la cocina no sólo se restringe a la reproducción estrictamente alimentaria. En tanto hecho social total, excede lo estrictamente alimentario para dar cuenta de toda la sociedad. Para Jack Goody el problema cultural de la alimentación debe ser pensado en términos de estructuras del hogar y clase, de división sexual y social del trabajo, y de la producción y la reproducción social. Así, “el análisis de la cocina tiene que relacionarse con la distribución de poder y autoridad en la esfera económica, esto es, con el sistema de clase o estratificación y sus ramificaciones políticas” (Goody, 1995:39). Para Goody, los procesos de obtención y transformación de los alimentos comprenderían al menos cinco procesos: el crecimiento (producción), la asignación/almacenamiento (distribución), la cocción (preparación), la comida (consumo) y la limpieza/desecho (eliminación). En este sentido, comprender una cocina nacional pasaría

no sólo por el estudio de los alimentos, las preparaciones y los ritos e instancias de comensalía asociados, sino también por la indagación de las condiciones sociopolíticas que rodean al acto alimentario. Es en esta misma línea que Arjun Appadurai acuña la noción de gastropolítica. Aun cuando muchas veces ha sido empleado para indagar la disputa por el significado que despliegan los diversos actores en torno a los alimentos, Appadurai utiliza el concepto para remitir al “conflicto o la competencia por los recursos culturales o económicos específicos como se ve en las transacciones sociales en torno a la comida” (Appadurai, 1981, 495).

Así, podemos afirmar que la cocina como proceso es una construcción social que no puede ser analizada sin considerar los contextos políticos, históricos, culturales, sociales y económicos en los que se configura, en la medida en que condicionan el proceso total de producción, distribución, preparación y consumo del alimento, atendiendo tanto a dimensiones temporales como espaciales. Sin embargo, uno de los aspectos más relevantes de la cocina es su dimensión como voluntad y afirmación cultural, como mecanismo de identificación y/o diferenciación, es decir, como elemento constitutivo y generador de identidad; entonces, la cocina de un grupo se presenta como un mecanismo para reafirmar la integración a este -distinguiéndolo, a la vez, de otros- generando sentimientos de pertenencia y perpetuando la memoria colectiva. Dentro de este marco los alimentos tienen un valor social, son vehículos de sentido y marcadores de identidad que determinan una visión de mundo. Como afirman Meléndez y Canez de la Fuente, “la alimentación -y en particular la cocina- está relacionada con la historia, con lo que somos y a lo que pertenecemos, es decir, con nuestra identidad [...] en este sentido, la alimentación debe ser pensada como un hecho social complejo en el que se pone en escena un conjunto de movimientos de producción y con-

sumo (tanto material como simbólico) diferenciados y diferenciadores” (Meléndez y Canez de la Fuente, 2009:186). En síntesis, la cocina es una forma de identidad cultural y como tal puede ser entendida como herencia que hace referencia al pasado y como un proyecto que implica consideraciones para el futuro.



2.2 Comer ante otro, la cultura alimentaria en el proceso migratorio

Qué duda cabe que el proceso migratorio posee un impacto en la alimentación. La evolución histórica de las cocinas se encuentra íntimamente vinculada a procesos de transformación social, como la modernización, la urbanización y las migraciones. Como plantea Jack Goody refiriéndose a la India, estos cambios sociales implican nuevos modos de vida y reproducción, reestructuración de relaciones

sociales y trastocación de los medios de sustento, lo que incluye la introducción de nuevos alimentos (técnicas y tecnologías para su preparación) en el repertorio de lo posible. Y, sin embargo, afirma Goody, ello “no se contradice con la posición de que la conducta relacionada con la alimentación y la mesa perdura durante largos periodos frente a cambios radicales en la vida social, y puede, pues, echar luz sobre la cultura de un grupo o nación determinados” (Goody, 2015:192).

La permanencia de la *cuisine*, argumenta Goody siguiendo la distinción de Lévi-Strauss, no estaría determinada por los ingredientes, que muchas veces deben ser reemplazados y/o adaptados en el proceso migratorio, sino con otros componentes involucrados en el consumo de alimentos, como “la naturaleza y el orden de las comidas y los platos, y la etiqueta del comer, es decir, los modales en la mesa, [que] dependen mucho menos de la tecnología y de los ingredientes de la comida, aunque no son ajenos al sistema de estatus ni a la organización de la vida social en el nivel doméstico. [...] La naturaleza conservadora de estas acciones se debe en parte al hecho de que se aprenden por la experiencia directa, a una edad temprana, en el hogar, en el grupo doméstico. Como consecuencia de ello, su poder de permanencia es grande” (Goody, 2015:193).

En una línea similar, Elisabeth Rozin y Paul Rozin plantean que ante la ausencia de ingredientes culinarios o frente a la presencia de alimentos desconocidos, la incorporación de la novedad y asimilación a la tradición cultural se produce mediante lo que llaman “principios de sabor”. Por esta idea entienden a esa combinación particular de condimentos que genera temas gustativos definidos, y que permiten al colectivo social reconocer las preparaciones como propias, aun cuando las materias primas difieran de las originales. Por

ello, afirman que “los condimentos tradicionales son elementos culinarios de alta prioridad y los grupos de inmigrantes suelen hacer grandes esfuerzos y gastos para conseguirlos en entornos extranjeros” (Rozin y Rozin, 1981:6).

Dicho lo anterior, es innegable que, en el contacto con la alteridad, las culturas -también las alimentarias- se hibridan y sincretizan. Si las cocinas reflejan a las sociedades o colectivos sociales que las construyen, ya que -como afirman Contreras y Gracia- “guían la elección de sus alimentos, cuyo conjunto constituye un corpus más o menos estructurado de criterios que les corresponden y, por esa razón, le confieren una particularidad sea diferencial, sea distintiva” (Contreras y Gracia, 2005:216), los nuevos contextos migratorios tensan estas elecciones, problematizándolas y poniéndolas en suspenso. Como afirman Kaplan y Carrasco, “en las situaciones de desplazamiento, voluntario o forzoso, las dinámicas alimentarias vividas (prácticas, comportamientos, concepciones) en la situación de origen se suman a los nuevos *inputs* económicos, sociales y culturales vividos en la situación de destino” (Kaplan y Carrasco, 1999:12), y las nuevas reconfiguraciones y adaptaciones dependerán de al menos tres dimensiones: el rol que juega la alimentación en cada una de las tradiciones culturales en contacto, la inserción laboral y social del colectivo migrante, y los efectos nutricionales y sanitarios de las adaptaciones realizadas.

Asimismo, Kaplan y Carrasco identifican tres elementos simbólicos que están en juego en el plano alimentario cuando se produce el contacto intercultural: la tradición, los emblemas y la identidad. Por tradición se refiere a normas y prácticas compartidas por el colectivo en un periodo vivido o imaginado como estable, y que construye la autoimagen del presente. Incluye la selección de alimentos, transformación y manipulación. En el caso de los grupos de personas

migradas, la tradición se refiere al origen, al recuerdo y su adaptación a la realidad actual. Constituyéndose en emblemas del contenido cultural de un grupo, que se usa de forma metonímica para representar el todo. Es el bastión de resistencia frente a la aculturación, frente al cambio. Finalmente, la identidad alimentaria remite al “complejo gustativo de un grupo, pero también al universo simbólico interiorizado que informa, a quienes la comparten, de los límites entre cultura y naturaleza, y también los límites entre lo humano propio y lo humano ajeno” (Kaplan y Carrasco, 1999:13).



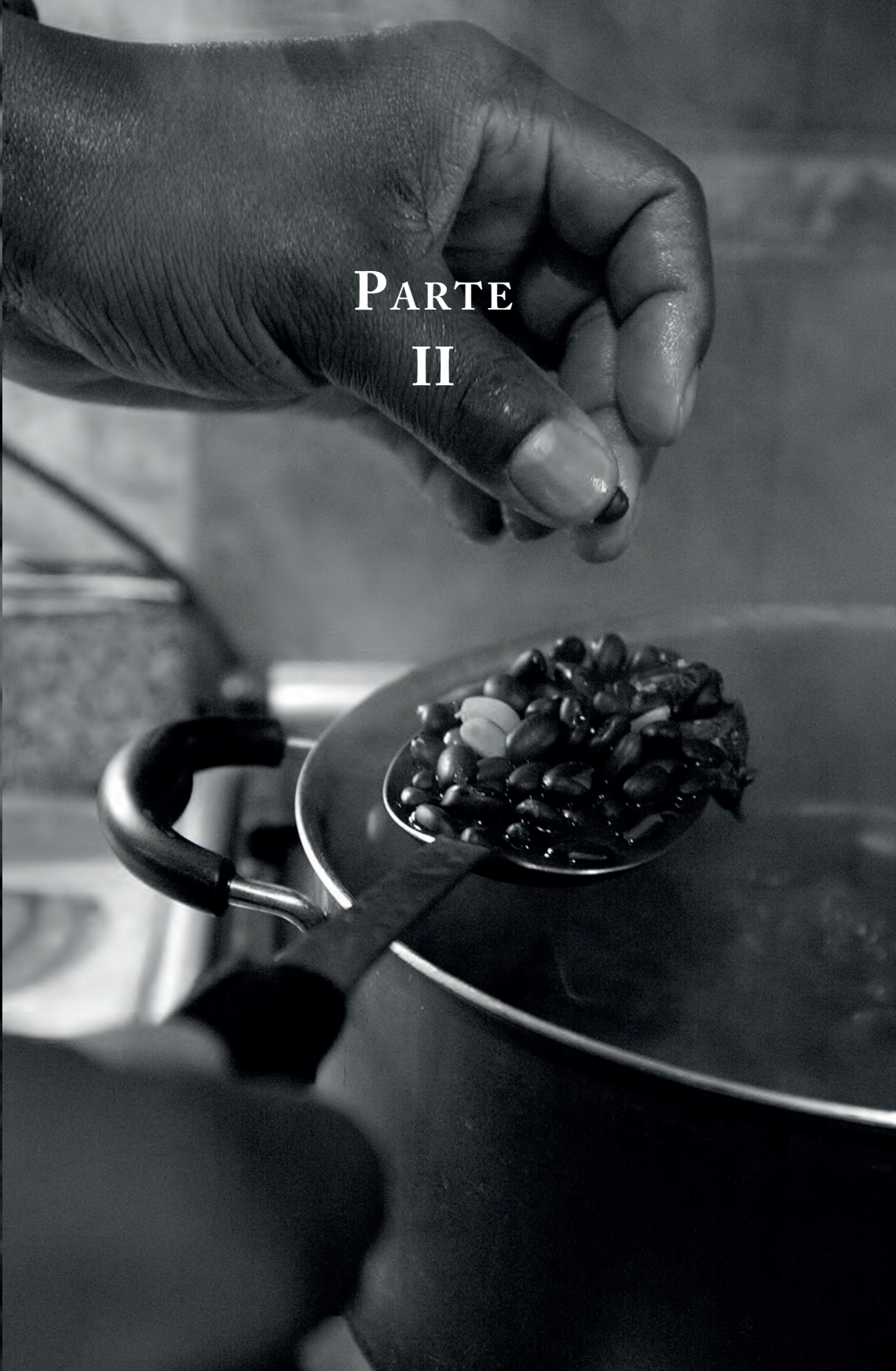
Un modo de aproximarse a la alimentación es mediante el estudio de los ambientes en que la ingesta alimentaria se desarrolla, como foco privilegiado de observación en el que se ponen en práctica una amplia gama de determinaciones sociales y culturales. En 2016 el Ministerio de Salud encargó la elaboración de un marco conceptual sobre ambientes alimentarios para la realidad chilena. Aquí se adopta una definición de ambiente alimentario que prioriza la dimensión espacial (lugares físicos) en tanto “contexto que ejerce

una influencia en los comportamientos alimentarios de los individuos”. Estos contextos, socialmente contruidos, operan con variables de disponibilidad, distribución y acceso de los alimentos, “pero comprendiendo que se encuentran atravesados por dimensiones culturales, materiales, ideológicas, económicas y sociales, entre otras”. El marco conceptual define así una tipología de cinco ambientes (ambiente doméstico, ambiente organizacional, ambiente de restauración, ambiente de vía pública y ambiente de abastecimiento) con características distintivas que ejercen influencia sobre prácticas alimentarias específicas. Los ambientes se encuentran condicionados por factores estructurales (como el “sistema alimentario, cultura alimentaria, contexto socioeconómico, ecológico y político, posición social, industria alimentaria, políticas públicas alimentarias y sistema de salud”), y “están relacionados entre sí a través de rutinas derivadas del estilo de vida de los individuos y colectivos que viven en un territorio geográfico y administrativo común” (Gálvez *et al.*, 2017:6).

La idea de paisajes alimentarios es complementaria a la conceptualización anterior. Para Julieta Flores (2019) los paisajes alimentarios son “los espacios literales en los que la comida se produce, se compra, se prepara y se consume, como un huerto, un mercado, una cocina, un puesto de comida o un restaurante. Pero el paisaje alimentario es también un espacio virtual, que comprende nuestro horizonte alimentario y nuestra imaginación gastronómica: la manera en la que recibimos e interpretamos mensajes a veces contradictorios acerca de la comida (como el placer y el disgusto, o la abundancia y la restricción), las instituciones que difunden estos mensajes, los textos que los reproducen y, en general, toda esta 'caja' de significados con las que un sujeto se relaciona con la comida” (Flores, 2019: 3).



PARTE
II





3. Cocina haitiana: una cultura culinaria mestiza y caribeña

Como prácticamente todas las cocinas del mundo, pero sobre todo aquellas construidas en el devenir colonial, la cocina haitiana reúne diversas tradiciones culinarias. Probablemente sean necesarios estudios históricos profundos y detallados que permitan identificar con precisión la genealogía de cada producto, cada práctica, cada preparación que hoy componen la culinaria haitiana. Sin embargo, no hay duda de que en los primeros estratos se encontrará la cultura local aborigen de los arahuacos o taínos, violentamente destrutturada por la invasión colonial española, que terminó por exterminarla hacia el siglo XVIII.

Los taínos fueron un grupo étnico amerindio que ocupaba las Antillas Mayores cuando llegaron los europeos en el siglo XV, y poseían una organización política, social y religiosa articulada en reinos o cacicazgos. Vivían principalmente de la agricultura, cultivando productos como camote, maíz, mandioca, calabaza, frijoles, papas, tomate, palta, ajíes, algodón y tabaco, mediante la técnica de terrazas agrícolas, la que es utilizada hasta el día de hoy por los campesinos haitianos en las zonas montañosas. Pero también practicaron la caza y la recolección; obtenían del bosque frutos como la piña, la guayaba y los anacardos, recolectaban mariscos, pescaban y cazaban tortugas, manatíes y animales menores como patos, palomas, loros e iguanas (Jean-Louis, 2012).

Sabemos, por los primeros cronistas, que los taínos le daban al menos cuatro usos alimentarios a la yuca. Junto con ser un tipo de “pan” que permitía el sustento de la vida cotidiana, se elaboraba un potaje muy apreciado por los indígenas; pero además se procesaba para preparar licores dulces

y fermentos agrios que cumplían la función de condimentar otros alimentos como la miel y el vinagre (Fernández de Oviedo, 1992, T1:233). Gonzalo Fernández de Oviedo también identifica otros alimentos importantes en su dieta: el maíz -“que consumen tostado o, estando tierno, sin tostar, casi siendo leche” (Fernández de Oviedo, 1992, T1:228)-, el ñame -que “cocidos son muy buenos y asados tienen algo mejor sabor”-, la batata -que se comen cocidas, asadas o curadas-, la piña, el ají, la guanábana, la guayaba y el mamey, entre otros.

La isla La Española (actual República Dominicana y Haití) fue durante el siglo XVI el centro de operaciones del imperio colonial en ultramar. Por esta isla transita literalmente todo el flujo migratorio entre Europa y América. Por tanto, no es difícil especular que este territorio se vuelve uno de los puntos más cosmopolitas del continente, incorporando a la culinaria local alimentos cultivados en otras latitudes. Además de lo que se produce en la isla, probablemente los colonizadores de mayor estatus acceden a otros alimentos americanos, como el aguacate o el cacao. Sin embargo, para cubrir la demanda del mismo grupo dominante, reproduciendo sus tradiciones culinarias, se introducen flora y fauna europeas: limones y naranjos, higos, dátiles, granadas y plátanos (Fernández de Oviedo, 1992, T1:245-9), así como caballos, vacas, puercos, asnos, mulas, conejos y cabras, entre otros alimentos (Fernández de Oviedo, 1992, T2:38). Aunque gran parte de estos alimentos son cuidadosamente cultivados, algunos se reproducen de forma exuberante en el nuevo territorio, como el puerco que rápidamente se torna salvaje (Fernández de Oviedo, 1992, T1:221).

Por otra parte, la presión sobre la población indígena taína, rápidamente esclavizada para cumplir el sueño extractivista de oro (agotado tempranamente en la isla) y riquezas pro-

ductivas, sumado a las enfermedades traídas en los barcos, no sólo desestructura su cultura alimentaria, sino que destruye su sociedad y finalmente los extermina como etnia. Por lo anterior, tempranamente La Española se transforma en un lugar de trabajo esclavo africano. En su historia del azúcar, *Dulzura y poder*, Sidney Mintz indica que en el año 1516 se embarca el primer cargamento de azúcar hacia Europa, probablemente ya elaborada con mano esclava de origen africano (Mintz, 1996:63-4). El alto precio del azúcar en Europa hizo rentable su producción masiva. Según el mismo Mintz, en el año 1530 había más de 34 molinos y en el año 1568 las plantaciones de caña disponían de aproximadamente 150 a 200 esclavos, llegando a 500 las más grandes (Mintz, 1996:66).

En el plano de la alimentación, la llegada de esclavos africanos introdujo nuevos productos a este paisaje alimentario -tempranamente globalizado-, como la okra (vainita comestible similar a un pimiento), el ackee (fruto del árbol *blighia sapida*), el taro (raíz comestible) y los gandules (tipo de frijol, semilla de arbusto africano). Asimismo, en el contexto de la esclavitud, mientras los hombres eran empleados para el trabajo extractivo y productivo, muchas de las mujeres africanas tuvieron la obligación de trabajar dentro de los hogares de los colonos, con el fin de proveer la preparación de los alimentos, cuidados y quehaceres del hogar. Estas mujeres africanas venían con sus propias costumbres culinarias, las cuales sufrieron un proceso de mestizaje, incorporando tanto elementos de la alimentación de los taínos como costumbres de los colonizadores españoles (y posteriormente franceses).

Ante el agotamiento del mineral en la isla y el descubrimiento de nuevos yacimientos en el continente americano, el interés de los colonizadores españoles sobre La Española declinó, centrando su matriz productiva principalmente en la producción azucarera basada en mano de obra esclava. A mediados del siglo XVI la isla comenzó a ser continuamente atacada por piratas y filibusteros franceses e ingleses, quienes se asientan en isla Tortuga (pequeña isla al norte de La Española), e inician una lucha constante por la propiedad del territorio, que durará más de 100 años. Hacia fines del siglo XVII, con la firma del tratado de *Rijswijk* (1697), la Corona española reconoce y cede la parte occidental del territorio a Francia (así como la isla Tortuga), la cual adquiere el nombre de Saint-Domingue. La cesión del actual Haití significa una intensificación en la producción azucarera, transformándose en una de las colonias más lucrativas de la Corona francesa. Al instalarse una nueva élite colonial, la tradición culinaria francesa -que se encontraba en un momento de emergencia gastronómica bajo el reinado de Luis XIV- se incorpora a este paisaje alimentario híbrido y mestizo. Además de productos, técnicas y recetas, comienzan a forjarse preparaciones que, tiempo después, se transformarán en emblemas de la identidad alimentaria haitiana: como la *soup joummon* (o sopa de calabaza), una preparación de la élite colonial reapropiada por el pueblo haitiano tras la independencia (1804).

Haití fue el primer país de América Latina y el Caribe en desprenderse del yugo colonial europeo, y el primero en el mundo en abolir la esclavitud. Tras un complejo proceso de independencia y de consolidación de la nueva nación, los distintos aportes, abandonos, invenciones, reinterpretaciones, resistencias contrahegemónicas, adaptaciones y fusiones, fueron constituyendo lo que hoy en día se entiende como cocina criolla haitiana: una gastronomía rica en cultura e historia. Asimismo, esta intrincada trayectoria de

intercambios determinó que la cocina haitiana participara de lo que se podría denominar la cultura culinaria caribeña, identificándose similitudes con otras cocinas del Caribe como la cubana, la dominicana y la jamaicana, no sólo por su geografía común que condiciona la disponibilidad de ciertos productos específicos, sino también por compartir un origen étnico (los taínos), una historia marcada por la esclavitud, la colonización europea y el sistema de plantaciones (Jean-Louis, 2012).





RELATO: GERMAINE

LA GASTRONOMÍA HAITIANA ES UNA DE LAS MEJORES EN EL CARIBE; LA POBLACIÓN MIGRANTE HAITIANA CRUZÓ LA FRONTERA CON SUS DULCES SABORES CARIBEÑOS Y SU TRADICIÓN CULINARIA HA CONTAGIADO A LA COMUNIDAD CHILENA CON SUS SABORES. ESTE PROYECTO FONDART SE ACERCÓ A LA GASTRONOMÍA HAITIANA Y DECIDIÓ INVESTIGAR SOBRE LA POBLACIÓN HAITIANA Y SU MANERA DE COCINAR, VISITANDO LUGARES Y ENTREVISTANDO A HAITIANOS SOBRE CÓMO SE REALIZAN SUS DELICIOSAS COMIDAS. HOY EN DÍA NO SÓLO LOS HAITIANOS DISFRUTAN DE ESTA GASTRONOMÍA, SINO QUE AHORA EXISTE LO QUE SE LLAMA LA GASTRONOMÍA INTERCULTURAL HAITIANA.

HAITÍ ES UNO DE LOS PAÍSES MÁS PEQUEÑOS DE AMÉRICA Y TIENE UNA CULTURA CULINARIA DIFERENTE A TODOS LOS OTROS PAÍSES: UNA GASTRONOMÍA QUE DEJA UN SABOR ÚNICO EN LA BOCA CON SUS RECETAS ESPECIALES. LA GASTRONOMÍA HAITIANA ES UNA DE LAS QUE USA MÁS INGREDIENTES PARA COCINAR Y CONSISTE EN RICO ARROZ CON POROTOS NEGROS, LEGUMBRES, MAÍZ CON POROTOS, TCHAKA, ARBRE VERITABLE, IGNAME, YUCA, TODAS PREPARACIONES ESPECIALES QUE DEJAN UN TOQUE INOLVIDABLE EN LA BOCA.

ACÁ EN CHILE ES INTERCULTURAL LA GASTRONOMÍA, MEZCLANDO INGREDIENTES DE OTROS PAÍSES CON LOS DE HAITÍ, PORQUE ESTÁN BUSCANDO MÁS SABOR, EL SABOR INTENSO QUE PREDOMINA EN SUS PLATOS GRACIAS A LAS HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIAS QUE DAN UN TOQUE CARACTERÍSTICO A ESTA COCINA.

EN EL TERRITORIO CHILENO SE ENCUENTRAN OTRAS NACIONALIDADES QUE INGRESARON TAMBIÉN PARA BUSCAR UNA MEJOR VIDA SOCIAL Y ECONÓMICA; ENTRE ELLOS, LOS VENEZOLANOS, LOS COLOMBIANOS, LOS CUBANOS, LOS ARGENTINOS Y LOS BRASILEÑOS. HOY EN DÍA CHILE CUENTA CON UN GRAN PORCENTAJE DE EXTRANJEROS EN SU TERRITORIO, REPARTIDOS TANTO EN LA CAPITAL COMO EN TODAS LAS REGIONES DEL PAÍS.

AUNQUE LA MIGRACIÓN HAITIANA NO SÓLO SE ESTABLECE EN CHILE, SINO QUE EN DISTINTOS PAÍSES POR DISTINTAS RAZONES -TALES COMO ESTADOS UNIDOS, REPÚBLICA DOMINICANA, BRASIL, CANADÁ, FRANCIA Y CUBA-, ENTRE LOS AÑOS 2010 HASTA 2018 NO PARARON DE INGRESAR LOS HAITIANOS. LA MIGRACIÓN HAITIANA SE CARACTERIZA COMO UNA DE LAS MÁS JÓVENES, CON UN PROMEDIO ALREDEDOR DE 30 AÑOS, CON DISTINTOS NIVELES EDUCATIVOS Y PROFESIONALES; ESO DA UN ASPECTO POSITIVO O UN PLUS A LA ECONOMÍA CHILENA. SIN EMBARGO, HA HABIDO UNA BARRERA SIGNIFICATIVA PARA LA INTEGRACIÓN DE LA COMUNIDAD HAITIANA EN CHILE: MUCHOS DE ELLOS NO HABLAN ESPAÑOL, CAUSANDO LA DISCRIMINACIÓN AFRO-CULTURAL. POR SER NEGROS Y NO HISPANOS, TIENDEN A DISCRIMINAR Y A APROVECHARSE DE LOS HAITIANOS.

LA COMUNIDAD HAITIANA LLEGA A CHILE CON EL OBJETIVO DE TRABAJAR PARA TENER UNA VIDA MEJOR Y, PARALELAMENTE, MANTENER A SUS FAMILIAS EN HAITÍ. ESO HACE DE ELLOS HÉROES, POR LEVANTARSE TODOS LOS DÍAS PARA IR A TRABAJAR INCANSABLEMENTE CON LA MOTIVACIÓN DE SALIR ADELANTE.

LA DISCRIMINACIÓN EN CUALQUIER PAÍS NO ES FÁCIL PARA LA PERSONA QUE LA VIVE, PERO CUANDO SE TIENE UN SUEÑO NO IMPORTAN LOS OBSTÁCULOS, POR ESO QUE LOS HAITIANOS NO SE DAN POR VENCIDOS Y SIGUEN TRABAJANDO DIGNAMENTE PARA GANAR SU PAN COTIDIANO. DUELE VER CÓMO ALGUNOS RECHAZAN LA RAZA NEGRA, PERO TAMBIÉN HAY QUE DECIR QUE HAY BUENAS PERSONAS, CHILENOS EN EL TERRITORIO QUE DEFIENDEN A LOS HAITIANOS.

CADA PIEDRA QUE PONE EL HOMBRE A LA OBRA AUMENTA EL VALOR DE LA EMPRESA, Y SI LAS EMPRESAS CRECEN ECONÓMICAMENTE, EL PAÍS CRECE IGUAL. RECUERDEN QUE CUANDO LOS HAITIANOS SE ESTABAN YENDO, LOS GRANDES EMPRESARIOS EMPEZARON A QUEJARSE PORQUE NO TENÍAN MANO DE OBRA EN LAS EMPRESAS, COSA QUE ES UN RIESGO PARA EL PAÍS. NINGUNA OTRA NACIONALIDAD TRABAJA COMO LOS HAITIANOS. TAMBIÉN HAY DISCRIMINACIÓN POR EL COMPORTAMIENTO QUE TIENEN ALGUNOS HAITIANOS, SE PONE A TODOS EN LA MISMA CANASTA, COSA QUE NO ES ASÍ, PORQUE NO TODOS TIENEN LA MISMA EDUCACIÓN. CADA UNO TIENE UN MOTIVO POR EL CUAL ESTÁ EN CHILE. PERO TIENDEN A OFRECER TRABAJOS

INDECENTES Y A APROVECHARSE DE SUS DEBILIDADES EN EL IDIOMA PARA HACERLES TRABAJAR MÁS TIEMPO POR MENOS SUELDO. EN EL CAMPO LABORAL LOS MIGRANTES SE VEN AFECTADOS, VARIOS DE ELLOS SON OBLIGADOS A TRABAJAR EN LUGARES INDECENTES (ASEO, LIMPIEZA DE CALLES), CON VESTIMENTAS INFORMALES, CON UN SALARIO CRÍTICO, INCLUSO CON HORARIOS PROLONGADOS. LA POBLACIÓN HAITIANA SE HA ENFRENTADO A DIVERSAS DIFICULTADES, COMO LA TRAMITACIÓN DEL DOCUMENTO DE VISA DEFINITIVA, COSA QUE CAUSA PROBLEMAS PARA CONSEGUIR UN TRABAJO DIGNO, UNA VIVIENDA DIGNA Y MUCHOS BENEFICIOS DEL GOBIERNO.

PARA LOS HAITIANOS SERÍA LO IDEAL ROMPER LA CADENA DE LA DISCRIMINACIÓN E INCLUIRNOS EN LA COMUNIDAD CHILENA COMO CORRESPONDE, PORQUE SER INMIGRANTE NO ES UN PECADO. PARA NOSOTROS LO IDEAL SERÍA LOGRAR LA INTEGRACIÓN SOCIAL Y CULTURAL PARA SENTIRNOS EN CASA. POR ESTO SE LLAMA A LA UNIÓN A TRAVÉS DE CONOCER NUESTROS PLATOS E INVITAR A TODOS A PROBAR EL RICO SABOR DE LA GASTRONOMÍA HAITIANA.

LA ALIMENTACIÓN PARA LOS HAITIANOS ES MUY IMPORTANTE. LOS HAITIANOS SIENTEN UNA CONEXIÓN CON SU TIERRA NATAL AL COMER SUS COMIDAS TÍPICAS EN EL TERRITORIO CHILENO. ALGUNOS EMPRENDEDORES HAITIANOS SE ESFUERZAN PARA TRAER LAS MATERIAS PRIMAS DESDE HAITÍ, PARA TENER SIEMPRE EN LA MESA O EN EL PLATO DE LOS HAITIANOS LA COMIDA TÍPICA.

NO CABE NINGUNA DUDA DE QUE LA MIGRACIÓN INFLUYE MUCHO EN LA ALIMENTACIÓN Y EN LA CULTURA CHILENA. SE VE EN LA VENTA DE PRODUCTOS HAITIANOS Y OTROS COMO PERUANOS, COLOMBIANOS, CUBANOS, VENEZOLANOS Y ECUATORIANOS. MUCHOS YA NO TRABAJAN EN UNA EMPRESA, SINO QUE SE INSTALAN EN UNA ESQUINA CON UN CARRO, VENDIENDO SUS COMIDAS. ACTUALMENTE EN LAS FERIAS CASI LA MITAD SON MIGRANTES VENDIENDO UN POCO DE TODO DE SUS CULTURAS, ASEGURANDO EL ABASTECIMIENTO. ALGUNOS DE LOS PLATOS TÍPICOS HAITIANOS SON LA SOPA JOUMOU Y EL DIRI AK SOS PWA; SIN OLVIDAR QUE ALGUNOS PLATOS NUNCA SE ENCUENTRAN EN CHILE Y NO SE PUEDEN SUSTITUIR TAMPOCO.

4. Cocina haitiana en Chile: el abastecimiento

4.1 *Antes del comienzo*

Los procesos migratorios suelen implicar la construcción de redes de abastecimiento en los países que los reciben. Este proceso no siempre es fácil, pues supone la existencia de un mercado de consumo que pueda demandar la nueva oferta. Aunque posee una tradición migratoria más bien discontinua y episódica, la migración de las últimas décadas hacia Chile de personas provenientes de distintos países de América (principalmente Colombia, Venezuela y Haití, aunque también Bolivia y Ecuador) tiene un antecedente que facilitó el establecimiento de estas nuevas redes. En gran parte la migración peruana -iniciada hace más de dos décadas- construyó las bases de las actuales redes de abastecimiento de productos utilizados por diversas cocinas latinoamericanas e históricamente ajenos a la cocina chilena.

Cuando a fines de los años noventa se masificó la migración peruana, no existía una comunidad receptora de la tradición gustativa¹. A medida que crecía la masa de población peruana migrada, se conformaba un mercado local para productos importados. Como indica Walter Imilan (2014), a comienzos de la década de 1990 sólo se podían encontrar dos restaurantes peruanos en Santiago. Después de diez años de un flujo migratorio importante de población peruana, se multiplicó la oferta gastronómica llegando a registrar en 2003 más de 300 restaurantes, permitiendo que el gusto por la cocina peruana

¹ Debido a la dictadura militar (1973-1990) la migración de extranjeros hacia el país fue prácticamente inexistente durante las últimas décadas del siglo XX. A nivel alimentario, esto consolidó una cocina tradicional basada en ingredientes locales, que condicionó el gusto o la preferencia de las personas hacia ellos. Con la migración de poblaciones latinoamericanas se amplía la oferta gastronómica, integrando nuevos sabores, así como nuevos ingredientes, generando nuevas opciones y tradiciones en el ámbito del gusto.

se instalara en la esfera pública. Por otra parte, debido a las trabas administrativas y a los niveles de calificación de la población migrada, uno de los nichos laborales que rápidamente ocuparon las mujeres peruanas fue el servicio doméstico, instalando un nuevo horizonte gustativo en la esfera privada de las familias de ingresos medio-alto y alto, quienes incorporaron un nuevo horizonte de preparaciones y sabores. Esto contribuyó significativamente a la creación de un mercado para productos importados de Latinoamérica. Cuando comenzó la inmigración de población venezolana, colombiana y haitiana, ya existía un pequeño pero estable mercado de productos latinoamericanos ajenos a la tradición alimentaria y gustativa chilena.

En las centrales de abasto (la Vega Central, Lo Valledor), también en algunas ferias libres y almacenes de barrio -principalmente aquellos emplazados en comunas con alta población de origen peruano, como Santiago, Independencia y Recoleta-, se podía encontrar con cierta facilidad alimentos como yuca, camote, ají rocoto, ají amarillo, cebolla morada, plátano macho; también era posible acceder a alimentos procesados como chifles, canchitas y productos ultra procesados como pasta de huancaína ya preparada, salsa huacatay, aji-no-moto (glutamato monosódico) y diversas preparaciones de condimentos industriales (palillo amarillito, sazónador, verdecito), entre tantos otros. Estos pequeños reductos de “principios de sabor”² fueron la base sobre la que se montaron las cadenas transnacionales de suministro que, en la actualidad, permiten identificar ciertos espacios, dinámicas y prácticas en torno al abastecimiento alimentario de la población migrada a Chile de origen haitiano.

² El concepto “principio del sabor” hace alusión a esa combinatoria de condimentos y alimentos que genera temas gustativos y que son reconocidos como propios por un colectivo. Es decir, son gustos y preferencias por ciertos sabores, compartidos y reconocidos por una comunidad, que tienden a identificar como propias a aquellas preparaciones que los incluyen.

4.2 *El pequeño puesto*

En la calle, un carro de supermercado atiborrado de alimentos; junto a él, una mujer haitiana de mediana edad. En la parte superior del carro se pueden distinguir algunas latas y frascos plásticos, así como muchos bultos de tamaños más o menos regulares. Al mirar detenidamente se identifican paquetes de arroz de una marca nacional (aunque no sea el de preferencia de la vendedora ni de los compradores habituales), bolsas de harina de maíz PAN (de origen venezolano), latas de crema de coco Gloria (de origen peruano), latas de gandules con coco marca La Famosa (traídos de República Dominicana), cajas de legumbres nacionales marca Wasil, algunos frascos de salsas de ají “Louisiana hot sauce” (en base a vinagre y habanero, elaborada en New Iberia, USA), así como frascos de “Sazón súper completo” (en polvo) y botellas de “Sazón Ranchero líquido” (original), ambos de la marca Baldom, también de origen dominicano.

A un costado, potes amarillos con letras azules: son tarros de margarina *Ti Malice*³, originarios de Haití. También hay botellas de aceite y sucedáneo de jugo de limón. Tras estos, un muro construido sobre el carro de pequeños paquetes. Vemos diversas legumbres secas a granel: lentejas, arvejas, poroto negro, poroto rojo, poroto hallado, incluso poroto gandul⁴ (ampliamente consumido en Haití y varios países

³ *Ti Malice* es un personaje del folclor haitiano, cuyo origen se remonta a las tradiciones orales traídas por los esclavos de África. Las historias de Bouki et Ti Malice (Bouqui et Malice) fueron escritas por primera vez durante el siglo XIX por el escritor haitiano Alibée Féry. Ti Malice (la malicia) representa la astucia y la inteligencia. La margarina Ti Malice, refieren los entrevistados, se usa para entregar más sabor a las preparaciones, una suerte de malicia.

⁴ El poroto o frijol gandul (*Cajanus cajan*) aunque es una leguminosa no es -en estricto sentido- un poroto (del género *Phaseolus*). Los porotos, frejoles, frijoles, fríjoles, caraotas, judías (entre otros nombres con los que se les

latinoamericanos), todas empaquetadas en bolsas transparentes. También hay sorgo, mijo (en creole, *pitimi*) y trigo bulgur (*blè*, en creole, pero proveniente de Miami) empaquetados de forma similar, en las mismas bolsas transparentes. En el borde delantero del carro cuelgan pequeños paquetes en bolsas plásticas transparentes, de tres o cuatro caldos Maggi (de los sabores tradicionales: carne, gallina, verdura, costilla, pero también de hongo, llamado “djon-djon”, propio de Haití). Otras bolsitas similares, pero con tabletas de concentrado de pollo marca “El Criollito”, de origen dominicano. Paquetitos de bolsas transparentes -del tamaño de un puño pequeño- de achiote y de camarón seco (*tri tri*). Largas bolsas con cinco o seis cabezas de ajo y otras similares con decenas de dientes de ajo ya pelados. Bajo el carro se acopian algunas bebidas energéticas marca Toro, Robusto o Xtrem red, y algunas latas de malta (maltín) sin alcohol de la marca Polar, provenientes de Venezuela.



conoce en Latinoamérica) son especies autóctonas del continente, mientras que los frijoles gandules, guandú, guandul, quinchoncho o frejol de palo poseen un origen probable en África o la India.

El carro de supermercado se acompaña de una tarima improvisada con algunos vegetales de uso frecuente en la cocina haitiana: plátanos machos, limones, pimientos morrones, cebolla morada, zanahoria, repollo, camote y yuca. Adicionalmente es posible encontrar cilantro, huevo, ajíes verdes, berenjena, zapallo italiano, así como mirlitón -también conocido como chayote, chayotera o tayota (*Sechium edule*)- y malanga -conocido como taro, papa china o akra (*Colocasia esculenta*)-. Y si es un día afortunado, se puede encontrar arenque ahumado y bacalao salado traídos de Canadá.

El carro no está solo, junto al primero hay un segundo, y un tercero; más allá, otros tantos. Sobre la calle Antonia López de Bello, en el corredor de estacionamientos que se forma entre la Vega Grande y la Vega Chica, estos pequeños puestos improvisados se multiplican cubriendo los intersticios que dejan los autos y camiones.

La figura del intersticio, de la mediación, de la bisagra es representativa de este comercio de la comunidad haitiana. Desde hace algunos años, instalaciones simétricas a estos pequeños puestos de la Vega han empezado a hacerse comunes en ferias libres de muchas comunas de la capital. En ellas no suele ser un carro de supermercado, sino un puesto cualitativamente distinto al común de los feriantes. A diferencia de la mayoría de los sitios de una feria libre, éstos se emplazan casi a ras de suelo, donde disponen gran parte de los alimentos y productos antes descritos.

Asimismo, en ferias libres que ocupan varias cuerdas, estos puestos suelen ubicarse en las esquinas de las calles, al final (o al comienzo) de cada tramo. Llenan, en este sentido, intersticios de la serie, mediando la continuidad de la feria. Esta imagen liminal también se extiende a otra figura, similar y subsidiaria de la anterior. En su mayoría mujeres

que ofrecen sólo un producto: ajo. En bolsas transparentes -como las antes referidas- estas mujeres venden ajo en sus dos modalidades: cinco a seis cabezas o un conjunto de dientes sueltos y pelados. Se ubican también en los vértices: a la entrada de la Vega Grande, en los extremos de las ferias libres.

La venta de ajo, sólo de ajo, no sólo es reflejo de esta figura liminal, intersticial, de espacio instituido para la venta de alimentos, también da cuenta de otro elemento fundamental que representan los productos que las mujeres haitianas venden. El ajo es uno de los tantos marcadores que constituyen los “principios de sabor” (para ocupar la expresión de Rozin) de la cocina haitiana. Como comenta Smiley, es habitual que las familias compren estas bolsas de cabezas de ajo o de ajos pelados y preparen *epis*, base inicial o adobo para gran parte de las preparaciones de la cocina haitiana.



4.3 La distribución

Los productos que se venden en los pequeños puestos suelen ser adquiridos en locales mayores. Centros de abasto como la Vega Central o Lo Valledor poseen algunas distribuidoras que surten a los pequeños comerciantes. Podríamos decir que existen al menos dos tipos: los más genéricos (probablemente más antiguos) que han ido acumulando las distintas oleadas migratorias del siglo XXI, ampliando progresivamente su oferta a medida que arriban distintas comunidades extranjeras. Y los segundos, que presentan una oferta de productos más específicos y recientes, dedicados principalmente a la comunidad haitiana.

Los primeros suelen ofrecer una diversidad amplia de productos latinoamericanos, muchos de ellos de uso compartido por la población haitiana. No es difícil imaginar que estas distribuidoras comenzaron a surgir con las primeras migraciones peruanas de los años noventa; en la década siguiente sumaron algunos productos colombianos y bolivianos, y finalmente, en la década recién pasada, incorporaron alimentos venezolanos y haitianos. Estos locales suelen vender principalmente productos procesados y ultraprocesados: productos envasados industrialmente, múltiples tipos de latas y conservas, aceites, salsa de soya, pasta de tomates, diversas preparaciones en base a coco, harinas de distintos orígenes, una gran variedad de condimentos y especias, entre otros. Son el reflejo de una red transnacional de alimentos que provee aquellos productos que históricamente no se encontraban con facilidad en el mercado chileno.

En los locales del segundo tipo conviven, junto a los ultraprocesados propios de la cocina haitiana, una serie de productos a granel. Feguens, quien llegó hace trece años a Chile, regenta hace tres una distribuidora de alimentos haitianos en la Vega. Tras emplearse en la construcción y diversos ofi-

cios similares, comenzó a trabajar con su tío, quien hace seis años abrió una importadora de productos haitianos. Feguens vende principalmente productos de Haití, pero también chilenos, dominicanos, canadienses y de otras latitudes globales. Destacan en su puesto grandes sacos a granel: maní crudo, porotos de distintos tipos (negro, rojo, hallado), gandules, sorgo, trigo bulgur, chuchoca, pero sobre todo arroz. “El haitiano todo el día come arroz”, afirma Feguens en su distribuidora.

La historia del arroz en Haití es compleja. Como en gran parte de América, el arroz es una herencia de la esclavitud colonial, llegando en los mismos barcos esclavistas como un medio de subsistencia en el viaje transatlántico, y asentándose en los territorios donde imperaba la esclavitud de origen africano. Tras la independencia, a comienzos del siglo XIX, Haití producía la mayor parte del arroz que consumía su población. Sin embargo, hacia la década del ochenta del siglo pasado -en el contexto de la dictadura de Jean-Claude Duvalier- el cultivo de arroz comenzó un progresivo declive, siendo desplazado por arroz producido en EE.UU., socavando parte importante de la soberanía alimentaria⁵ de Haití. Durante el gobierno de Reagan EE.UU. comenzó a introducir arroz estadounidense mediante la figura de ayudas alimentarias. Entre 1984 y 1988 EE.UU. envió más de 60 millones de dólares en ayuda alimentaria, siendo el arroz subvencionado

⁵ “Soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos, comunidades y países a definir sus propias políticas agrícolas, pastoriles, laborales, de pesca, alimentarias y agrarias que sean ecológica, social, económica y culturalmente apropiadas a sus circunstancias exclusivas. Esto incluye el derecho real a la alimentación y a la producción de alimentos, lo que significa que todos los pueblos tienen el derecho de tener alimentos y recursos para la producción de alimentos seguros, nutritivos y culturalmente apropiados, así como la capacidad de mantenerse a sí mismos y a sus sociedades”. *Soberanía alimentaria: un derecho para todos*. Declaración política del Foro de ONG/OSC para la Soberanía Alimentaria. Roma, junio de 2002.

por el Estado (hasta en un 40% de su coste de producción) un componente fundamental. Este arroz entraba al mercado haitiano a un costo menor del que producían los y las campesinas en Haití, haciendo insostenible la agricultura local. Sumado a lo anterior, y en el contexto de los Programas de Ajuste Estructurales (PAE) impulsados desde la década de los setenta, el Fondo Monetario Internacional (FMI) condicionó -hacia finales de los años ochenta y comienzos de la década del noventa- préstamos hacia Haití a la disminución arancelaria del arroz, pasando de 150% al 50%. Ya en 1987 la producción interna de arroz cubría sólo el 75% del consumo; sin embargo, en 2001 no llegaba al 20%, siendo importado desde Miami cerca del 80% del consumo interno de Haití (Bell y Field, 2010).



Hoy en día, afirma Feguens, el arroz importado que se consume en Haití (proveniente principalmente de Miami) suele ser altamente valorado por sus clientes haitianos, quienes lo consideran de una calidad superior al que venden tradicionalmente en Chile. En Haití hay dos tipos de arroz: uno pregraneado, más amarillo, que ha sido cocido y secado al sol; y

otro más cremoso, también secado al sol antes de pasar por el molino. El arroz haitiano se considera de producción más artesanal que el vendido comúnmente en Chile, por lo que siempre se lava. Feguens recuerda que cuando llegó a Chile no se consumía el arroz que se come en Haití ni tampoco se vendía en sacos, sino que lo habitual era comprar arroz marca Tucapel en bolsas de kilo. Sin embargo, para Feguens la diferencia es notoria, al punto que los y las haitianas están dispuestos a pagar un mayor precio por dicho arroz.

Feguens recuerda que cuando llegó a Chile no era muy fácil encontrar otros alimentos como el sorgo, mijo, el trigo bulgur o la yuca, pero tampoco productos ultraprocesados como margarina *Ti Malice*, el ají en salsa *Louisiana hot sauce* o las bebidas energéticas haitianas. En el caso de los ultraprocesados, si bien hay algunos equivalentes que se venden en el mercado chileno (como caldos Maggi, margarina, salsas picantes, bebidas energéticas, entre otros), las personas entrevistadas concuerdan en que el consumo de productos haitianos (o consumidos en Haití) responde a un tema de nostalgia, por sobre el sabor particularmente distinto respecto de los productos locales.

La idea de mercados alimentarios de nostalgia ha sido largamente asociada al fenómeno migratorio. También se suele hablar de mercados étnicos, en alusión a la especificidad cultural de los productos alimentarios que comparten tanto los vendedores como los compradores. Estos productos de nostalgia constituyen elementos emblemáticos -para usar la nomenclatura de Kaplan y Carrasco- de la identidad cultural alimentaria⁶, donde algunos productos cumplen una

⁶ La identidad cultural alimentaria alude a los procesos de reconocimiento -en este caso en los alimentos y sus preparaciones- que tienen las comunidades o personas asociadas a un territorio. Es un elemento que, aparte de aglutinar, refleja rasgos esenciales de su cultura.

función metonímica con la totalidad gastronómica. Eso explica que aunque las poblaciones migradas se encuentren eventualmente en una condición económica pauperizada, están dispuestas a pagar el precio más elevado que pueden tener sus equivalentes locales. Por ejemplo, 1 libra (453 gramos aproximadamente) de margarina *Ti Malice*, comprada al mayoreo, vale cerca del doble que el valor comercial minorista de una margarina local.

Lo mismo ocurre con otros alimentos que, aunque su precio es elevado -y suelen ser reemplazados en la cocina cotidiana- se compran para ocasiones especiales en que el sabor busca ser más cercano al tradicional, como en el caso del mirlitón y la malanga. “Te voy a decir cómo son los haitianos, compran cosas como recuerdo, algo de su país, cuando compra algo, ese viene de mi país, ese es bueno, cuando ven un producto de su país se siente feliz”, afirma Feguens. Y luego concluye: “Están buscando recuerdos de los productos suyos, hay productos que son exóticos, cuando ese producto viene acá a Chile, piensa que está en su país”.

Producto de la misma nostalgia, es que con el pasar del tiempo se ha creado un mercado interno de abastecimiento de productos procesados, que habilita otras posibilidades para reconstruir su tradición alimentaria (Kaplan y Carrasco, 1999).

Junto a la importación de insumos y alimentos procesados, surge localmente una instancia alternativa de microproducción de alimentos que buscan entregar al mercado interno preparaciones que, quizás por su producción artesanal, no son fáciles de incorporar a las cadenas transnacionales. Por ejemplo, el *kremas*, *mamba* (mantequilla de maní), *tablèt kokoye* (dulce de coco), *akasan* (batido de maíz endulzado). Al preguntar a los representantes de las cafe-

teras haitianas⁷, el motivo por el que venden *kremas*, *mamba* y *dous kokoye* se relaciona con la falta de acceso a espacios para la producción y conservación de productos más elaborados. Estas preparaciones, al mantenerse por más tiempo sin requerimientos de cadena de frío u otros, se posicionan estratégicamente como un producto que es atractivo tanto para sus connacionales, como para consumidores curiosos chilenos.



⁷ Recientemente constituidas como cooperativa, pero que se iniciaron hace mucho tiempo vendiendo principalmente café en Lo Valledor, lugar de donde fueron expulsadas arbitrariamente. Frente a esta situación decidieron organizarse y así fue como formaron primero un sindicato y luego una cooperativa, dedicada a la venta de productos preparados.



RELATO: JEAN CLAUDE

MI NOMBRE ES JEAN CLAUDE PIERRE-PAUL, HAITIANO, SOY NATIVO DE LA REGIÓN DE ARTIBONITE, QUE SE ENCUENTRA A UNA DISTANCIA DE 100 KILÓMETROS APROXIMADAMENTE DE SAN-MARCOS. ES UNA CIUDAD COSTERA, QUE CUENTA CON UNO DE LOS PUERTOS MÁS RENTABLES DEL PAÍS, Y APORTA UN 25% DE LA RECAUDACIÓN FISCAL. ADEMÁS DE eso, ES LA REGIÓN QUE PRODUCE EL MAYOR PORCENTAJE DE ARROZ DEL PAÍS. TAMBIÉN SE PRODUCE LA BERENJENA EN GRAN CANTIDAD, Y OTROS PRODUCTOS SEGÚN LA ESTACIÓN DEL AÑO.

MI PADRE FUE AGRICULTOR. RECUERDO HABER VISITADO SUS CAMPOS DE PLANTACIONES INFINITAS VECES DURANTE LAS VACACIONES DE VERANO. LO MÁS INTERESANTE ERAN LOS PERIODOS DE COSECHA, CUANDO UNO IBA AL CAMPO Y TRABAJABA COMO AYUDANTE PARA PODER COBRAR UNA MESADA.

MI MADRE ERA COMERCIANTE Y TENÍA UN RESTAURANTE; ALLÍ EMPECÉ A GENERAR MIS PRIMERAS ARMAS EN LA COCINA, AYUDANDO A PREPARAR Y A SELECCIONAR LOS PRODUCTOS QUE SE UTILIZARÍAN PARA PREPARAR LOS PLATOS QUE SE IBAN A VENDER. MUCHAS VECES TUVE LA OBLIGACIÓN DE ASUMIR LA COCINA, DEBIDO A QUE MI MADRE ERA ASMÁTICA. RECUERDO LAS VECES QUE MI MADRE TENÍA UNA CRISIS DE ASMA Y DEBÍAMOS TURNARNOS PARA MANTENER CONTENTA A LA CLIENTELA.

CRECÍ EN UNA FAMILIA DE CUATRO HERMANOS (TRES HERMANOS Y UNA HERMANA). LOS CUATRO RECIBIMOS UNA EDUCACIÓN PARA QUE CADA UNO FUERA INDEPENDIENTE; MI MAMÁ NOS ENSEÑÓ A COCINAR, A LAVAR, A PLANCHAR Y, EN GENERAL, A HACER TODOS LOS QUEHACERES DE UNA CASA. DESDE MUY JOVEN APRENDÍ A COCINAR; DE HECHO, COCINABA PARA UNOS AMIGOS DE LA ESCUELA PRIMARIA CASI TODOS LOS DÍAS. VENGO DE SAN-MARCOS, UNA COMUNA DE HAITÍ DONDE LA COMIDA TÍPICA ES ARROZ BLANCO CON UN GUIISO DE VERDURAS O LALO EN CREOLE. SIN EMBARGO, MI PLATO FAVORITO ES EL PESCADO. TENGO EL RECUERDO DEL PLATO DE PESCADO Y ARROZ CON POROTO QUE COCINABA MI MAMÁ TODOS LOS FINES DE

SEMANA PARA TODA LA FAMILIA. HASTA EL DÍA DE HOY, CADA VEZ QUE TENGO TIEMPO, NO ME CANSO DE COCINAR ESE PLATO.

LLEGUÉ A CHILE EN EL AÑO 2008. VIAJÉ DE HAITÍ HASTA CHILE DIRECTAMENTE, CON ESCALA EN PANAMÁ. VIVÍ TODA MI INFANCIA EN HAITÍ. COMPARTIMOS LA MISMA FRONTERA CON LA REPÚBLICA DOMINICANA, PAÍS QUE AL IGUAL QUE HAITÍ FUE COLONIZADO; ENTONCES PUEDO DECIR QUE TAMBIÉN TIENEN COMIDA CRIOLLA, PERO NO PUEDO PROFUNDIZAR MÁS.

LA COMIDA QUE MÁS EXTRAÑO ES EL ARROZ CON LALO. SUELEN PREPARARLA AQUÍ EN CHILE, Y PARA REEMPLAZAR EL LALO SE USA ESPINACA O ACELGA. PERO NO ES IGUAL, EL SABOR ES DIFERENTE, Y, ADEMÁS, ES DIFÍCIL ENCONTRAR LOS INGREDIENTES QUE SE OCUPAN NORMALMENTE EN HAITÍ.

LOS PLATOS HAITIANOS QUE MÁS COCINO EN ESTOS DÍAS SON LA SOPA DE CALABAZA (SOUP JOUMMON) Y ARROZ CON SALSA DE POROTOS (DIRI AK SOS PWA). LA VERDAD, NO ES TAN DIFÍCIL ENCONTRAR LOS INGREDIENTES DE ESTOS PLATOS EN CHILE, YA QUE CON LA LLEGADA DE TANTOS HAITIANOS, TAMBIÉN HAN LLEGADO MUCHOS INGREDIENTES DE NUESTRA COCINA.

LA ESTRATEGIA PARA CONSEGUIR INGREDIENTES DE LA COCINA HAITIANA ES SIEMPRE UBICAR A LOS VENDEDORES HAITIANOS, QUE NO FALTAN CERCA DE LA VEGA CENTRAL O LO VALLEDOR, PUES SON LOS LUGARES DONDE MÁS SE PUEDE ENCONTRAR ESTOS PRODUCTOS. SI BIEN ALGUNOS ALIMENTOS SE PRESENTAN EN EL MISMO FORMATO, LA TEXTURA MUCHAS VECES ES DIFERENTE, DEBIDO A QUE EL SUELO DONDE SE PRODUCEN EN HAITÍ ES DIFERENTE; ESA DIFERENCIACIÓN SE DEBE AL FACTOR CLIMÁTICO.

LA VERDAD NO ME HA CHOCADO LA COCINA CHILENA. SIEMPRE ES UN PLACER EXPERIMENTAR NUEVA COMIDA, O MEJOR DICHO, INVOLUCRARME EN LA CULTURA DE OTRO PAÍS. ES UNA ALEGRÍA VIVIR AQUÍ EN CHILE PARA FAVORECER Y PROMOVER LA INTERCULTURALIDAD DE TODAS ESAS NACIONES QUE FORMAN UNA LINDA FAMILIA CON SUS VALORES RESPECTIVOS, LOS QUE TAMBIÉN SE PUEDEN VER EN TODA LA DIVERSIDAD DE LA COCINA.

5. Como en casa: la cocina privada haitiana en Santiago de Chile

*“Uno nace y crece
con la comida haitiana”*

Ruth

5.1 Principios de sabor, condimentación y *gustemas*⁸

Cuando se pregunta a personas de la comunidad haitiana radicadas en Chile por lo que caracteriza su cocina, aparecen dos elementos primordiales: la sazón o condimentación y lo picante. Estos elementos no sólo son parte distintiva de esta cocina caribeña, sino también emergen como categorías que la distinguen -e incluso contraponen- a la cocina chilena. Como plantea Fischler, las personas marcan “su pertenencia a una cultura o grupo cualquiera por la afirmación de su especificidad alimentaria o, lo que es lo mismo, por la definición de la alteridad, de la diferencia frente a los otros” (Fischler, 1995:68). Esto permite entender cómo la cocina establece simultáneamente procesos de identidad y diferenciación, al comprenderla como afirmación cultural, generando sentimientos de pertenencia y perpetuando la memoria colectiva.

Siguiendo la idea de *gustema*, en tanto la unidad mínima del gusto que establece los rasgos distintivos de una *cuisine*, es posible comparar ambas cocinas nacionales bajo los siguientes pares de oposiciones: marcado/no marcado (o sabroso/insípido) y picante/no picante, donde la cocina haitiana se relacio-

⁸ El antropólogo Claude Lévi-Strauss trabajó la categoría de *gustema* para referirse a la determinación simbólica en que las preferencias alimentarias se expresan a través del gusto por ciertas comidas y preparaciones, por parte de una comunidad o personas que habitan un mismo territorio. Asimismo, introduce la distinción entre cocina y *cuisine*, donde la primera corresponde a las técnicas de preparación de los alimentos, mientras que la segunda refiere al consumo de los alimentos y las maneras de mesa.

na con las categorías de marcada/sabrosa y picante, mientras que la cocina chilena es catalogada como no marcada/insípida y no picante. Esto quiere decir que, comparativamente, la comida haitiana es más salada, sazonada y enchilada. Por otro lado, lo dulce -que en la cocina chilena ocupa un lugar central en el desayuno, la once y postres- pareciera tener un papel secundario dentro de los hábitos alimentarios haitianos.

El sabor ácido, por su parte, también resulta significativo en esta culinaria, lo que queda de manifiesto en el uso extensivo del limón o, en algunos casos, del vinagre, según disponibilidad o preferencias personales. Particularmente importante es la relación entre el limón y las proteínas animales. La mayoría de las carnes, pescados y huevos se preparan con limón; para ser precisos, se lavan minuciosamente con agua y limón antes de ser cocinados, para posteriormente ser aliñados con limón. La acidez cumple así una función dual: habilita el consumo de las carnes (opera simbólicamente como un purificador), pero también actúa como un principio de sabor.



Que la cocina haitiana sea considerada “más sabrosa y más picante” que la chilena no es azaroso. Jesús Contreras (1995) destaca el principio de condimentación por cuanto caracte-

riza y da continuidad a una cocina, constituyéndose como el elemento más resistente de cada tradición culinaria. Y la cocina haitiana no es la excepción. El uso intensivo y generalizado de ajo y ajíes en las preparaciones se ha mantenido como una característica medular de la cocina haitiana entre quienes han migrado a Chile. Cabe mencionar que hay una gran variedad de ajíes en Haití, pero el más común es el *scotch bonnet*, que actualmente no se consigue con facilidad en Chile.

Aunque a falta de éste se incorpora al recetario haitiano en Chile el rocoto y otros ajíes más fáciles de encontrar en mercados de abasto locales. Asimismo, las salsas de ají preparado importadas que suele consumir la comunidad haitiana como, por ejemplo, *Louisiana hot sauce*, se elaboran a base de ají habanero. Rocoto, *scotch bonnet* y habanero son ajíes mucho más picantes que cualquier ají tradicional chileno.

Siguiendo la tradición francesa, en la cocina haitiana es habitual el uso de caldos como base para la elaboración de otras preparaciones, ya sean carnes, legumbres o arroz. Comúnmente se utilizan caldos de carnes, verduras, pescados, pero también de hongos como el *djon djon* o el producido por los frijoles negros en su cocción. Aunque tradicionalmente se elaboraban los caldos en las casas, cada vez es más común -sobre todo en zonas urbanas y familias de escasos recursos- el uso de sazón tipo caldo concentrado en cubo, los cuales son ampliamente utilizados en la cocina haitiana. Muchos de estos caldos industriales contienen *ajinomoto* (glutamato monosódico), el cual es un potenciador del sabor muy empleado en la cocina asiática. Su uso intensivo contribuye a entender, en parte, por qué la comida haitiana posee una sazón más marcada. A pesar del uso de caldos concentrados, está ampliamente extendido dentro de la comunidad haitiana un discurso quimiofóbico en alimentación -rechazar productos ultraprocesados y preferir alimentos mínima-

mente procesados-, indicando que son perjudiciales para la salud, destacando la calidad de vitaminas y nutrientes en alimentos no procesados.

Pero la base del sabor de esta particular cocina caribeña es el *epis* en creole, o *épice*, en francés. Como cuenta Passcal, participante de esta investigación: “Nosotros [las personas de Haití] hacemos una cosa para preparar las carnes, los pescados, yo podría decir que sin eso nosotros no podemos cocinar [...] que se llama *epis* [...] Siempre le echamos un poco de eso a la comida, ese es el sabor de nosotros”.

El *epis* es una pasta que suele ser elaborada en grandes cantidades en base a una mezcla de diversas especias, hierbas y verduras que adquieren una consistencia de batido y es utilizada como condimento base de gran parte de sus preparaciones. Los ingredientes del *epis* en Chile consisten en cebollín (en reemplazo del puerro utilizado originalmente en Haití, pero que es más difícil de encontrar y suele tener un alto costo), cilantro, perejil, cebolla, pimiento morrón, apio, páprika, tomillo, ají, ajo, sal, aceite, pimienta, vinagre, limón o naranja agria, caldo concentrado en cubos e incluso pasta de tomate. Los ingredientes se trituran con una licuadora u otro artefacto, y se pueden conservar refrigerados durante una semana aproximadamente. Si bien hay una serie de ingredientes que las personas provenientes de Haití reconocen como básicos del *epis*, es una preparación que difiere en algunos ingredientes según los gustos y las tradiciones culinarias familiares y regionales (de Haití), así como por la disponibilidad de ciertos alimentos en el lugar de destino. Por ejemplo, en Haití no son comunes los aliños en polvo. Tras su llegada a Chile algunas personas han incorporado el uso de aliños en polvo, especialmente orégano y comino. Por el contrario, el *epis* se elabora con productos frescos y, una vez hecha la pasta, se mantiene refrigerada. Si no se cuenta con refrigeración -como sucede muchas veces en la

isla caribeña por carencia o irregularidad de la energía eléctrica- esta preparación es realizada a diario (con mortero).



Volviendo a la importancia del limón y su función como purificador o limpiador, Smiley piensa que esta idea se puede asociar a las condiciones de almacenamiento y conservación de la carne en Haití. Aun cuando la carne sea fresca y el animal haya sido muerto y destazado en el mismo día, ni los puntos de venta ni las casas particulares suelen tener sistemas de refrigeración. Lavar bien la carne antes de su preparación es una forma de conjurar enfermedades y eliminar algunos olores que pueden parecer desagradables. Por ejemplo, antes de preparar un pollo cada pieza es limpiada del exceso de piel o grasa. Luego las piezas son limpiadas con sal y limón, se exprime el jugo, se frota los limones con las piezas y se remojan en agua fría. Tras esperar un poco el agua se desecha, para limpiarlas en agua hervida. Sólo después de eso podrán condimentarse con *epis* y continuar con la preparación habitual. A esta forma de limpiar y marinar las carnes se le conoce como *tout trempé*, y constituye un proceso previo a la cocción.





Distintos momentos de la preparación del *tout trempé*.

Como ya se mencionó, el limón cumple también una función de condimentación. No sólo está presente en el *epis* como un componente clave, otorgándole acidez, sino que adicionalmente se agrega limón directamente a la preparación de la mayoría de las carnes.

Ruth recuerda que en sus primeros años en Chile consideraba que las carnes que vendían preparadas carecían de un sabor característico, por lo cual agregaba limón cuando ya estaba en el plato. Esa es la razón por la que prefiere no comer comida chilena en la calle y cuando compra algo como un pollo asado lo come en su casa, pues le puede agregar *epis* y limón. Lo mismo ocurre, por ejemplo, con el huevo (revuelto o frito), el cual prepara con *epis*, limón y un poco de caldo concentrado en cubo.

Otro ingrediente característico de la cocina haitiana, que probablemente provenga de la tradición francesa, es el uso culinario que se le da a la margarina, mantequilla y manteca animal. A diferencia de la cultura alimentaria chilena, que suele reservarla para la repostería y como aderezo para acompañar el pan, en la cocina haitiana estas materias grasas se emplean casi exclusivamente para la cocina (principalmente salada). Estos ingredientes culinarios se agregan en diferentes momentos de la preparación de alimentos, reforzando los sabores de base y aportando a la textura suave de algunas preparaciones.

El coco, por su parte, es un ingrediente propio de la cultura caribeña que posee un rol destacado en la culinaria haitiana: se usa licuado -cuando hay electricidad- o bien se ralla, lo que permite separar el jugo de la pulpa, subproductos que tienen diferentes usos. Por ejemplo, el jugo puede utilizarse para cocinar el arroz, mientras que la crema de coco suele añadirse a la salsa de porotos o *mayi moulen*, entre otras pre-

paraciones. También se utiliza para elaborar recetas dulces, como se verá más adelante. Es un ingrediente imprescindible dentro de las preparaciones diarias haitianas, especialmente en el sur de la isla.

Sin embargo, en Chile su disponibilidad es escasa y su precio muy elevado, siendo inasequible para gran parte de la comunidad haitiana asentada en este territorio. En su reemplazo, y debido a las cadenas transnacionales de suministros, es posible encontrar leche o crema de coco enlatada, los cuales no son considerados por la comunidad haitiana como homologables al coco original, por lo tanto, su consumo queda relegado a ciertas ocasiones particulares.

Por último, conviene señalar que, además del coco, algunos de los condimentos relacionados a las preparaciones dulces de la cocina isleña son la canela, la nuez moscada y la vainilla, combinadas usualmente con azúcar y leche.

Según los relatos recogidos, las diferencias en los principios de sabor generan, en un primer momento, un rechazo por parte de la comunidad migrada respecto de la comida local. Sin embargo, la mayoría reporta que con el paso del tiempo logran acostumbrarse, llegando incluso a incorporar algunos ingredientes y/o preparaciones, creando combinaciones o fusiones entre lo chileno y lo haitiano.

5.2 Reemplazos, preferencias y rechazos

El crecimiento de la población de origen haitiano residente en Chile ha impactado en la creación de un mercado interno que permitió una mayor disponibilidad y acceso a insumos alimentarios tradicionales de su cocina y relevantes para sus preparaciones culinarias.

Este cambio está directamente relacionado con el incremento de la migración latinoamericana de las últimas décadas, que permitió la consolidación de un mercado y de una cadena transnacional de suministros en Chile.

Esta posibilidad de conseguir los ingredientes básicos de su cocina, ya sea en puestos de ferias libres, carritos callejeros cercanos a centros de abastos, o distribuidoras consolidadas en lugares como la Vega o Lo Valledor, sumado al disgusto por algunas preparaciones de la comida típica chilena, ha permitido -en gran medida- a la comunidad haitiana mantener sus prácticas culinarias en el proceso migratorio.





Sin embargo, algunas materias primas no se consiguen fácilmente en Chile o simplemente no se consiguen. Ya sea porque son de temporada, porque circulan en mercados especializados, o porque al ser escasos alcanzan altos precios, difíciles de pagar por muchos haitianos, es común que diversos productos tradicionales sean reemplazados por otros alimentos de más fácil acceso.

Algunos de los sustitutos más comunes de la culinaria haitiana en Chile son los siguientes:

El **puerro**, un alimento fundamental en el *epis*, suele venderse -cuando se encuentra- a un elevado precio. Su baja disponibilidad frente al alto consumo de *epis* en la cocina haitiana, lleva a sustituirlo comúnmente por **cebollín**.

El **mirlitón** o **chayote** -ingrediente básico de preparaciones típicas como el *legim*- comenzó a importarse en los últimos años debido al mercado que produjo la propia comunidad migrante. Sin embargo, se vende a alto precio, por lo que suele ser reemplazado por **zapallo italiano**.

La **okra** o **molondrón** es una planta tropical de origen africano, la cual difícilmente se encuentra en Chile y sólo algunos la consideran reemplazable por el zapallo italiano. Este ingrediente es esencial para la preparación de *kalalou*, en su versión haitiana (ya que se encuentran muchas preparaciones de *kalalou* en el resto del Caribe).

El **lalo** o **yute**, en Chile es conocido por su uso como fibra para cuerdas o tejidos, pero no como insumo alimenticio. Al no venderse para ese fin es sustituido por **espinacas** o por **verdolaga**.

El **lamveritab** (frutipán, fruto del árbol de pan) no se encuentra en Chile ni tiene reemplazo y es el ingrediente central del *tonmtom*, plato típico de la zona sur de Haití.

La **malanga** o **taro** es un ingrediente común en diversas preparaciones haitianas y que, al igual que el mirlitón, comenzó a importarse a partir del naciente mercado de consumo, aunque es difícil de conseguir. Cuando se vende, su precio es considerablemente más alto que el que alcanza en Haití. Por esta razón se suele sustituir por **papas**.

El **ñame** es un tubérculo de la familia de las *dioscorea* que tiene muchas variedades. En Haití se encuentra principalmente el ñame amarillo. Al ser un tubérculo que no se encuentra en Chile, tiende a ser reemplazado por la **yuca** o por **papas**.

La **batata**, que en Chile conocemos como **camote**, también ocupa un lugar importante en la culinaria haitiana. Dado su alto costo en el mercado, habitualmente es reemplazado por **papa**, aun cuando esta sustitución no siempre satisface a los comensales haitianos. Si bien el camote morado y el naranja se encuentran disponibles en Chile, la batata blanca -que es la que más se consume en Haití- no suele encontrarse.

La **yuca** también es un alimento que históricamente era ajeno al paisaje alimentario chileno. Con las primeras migraciones peruanas este alimento comenzó a aparecer en ciertos mercados. Como ocurre con otros productos, su elevado precio hace que el acceso sea más restringido para la comunidad haitiana. Sin embargo, no suele ser reemplazado por otro producto, sino que se cambia el patrón de consumo, disminuyendo significativamente su ingesta en relación con sus costumbres alimentarias en Haití, donde la yuca suele cultivarse en zonas rurales, tanto en campos como en las propias casas, por lo que resulta de muy fácil acceso para la mayoría de las personas.

Ilustración N° 1



Ilustración N° 1. De izquierda a derecha y de arriba abajo: Verdolaga, lalo, puerro, mirilitón o chayote, lamveritab o frutipán, okra o molondrón.

Ilustración N° 2



Ilustración N° 2. De izquierda a derecha y de arriba abajo: Yuca, ñame, camote o batata, taro o malanga.

Por otra parte, los gustos haitianos difieren con algunas prácticas alimentarias locales. Aunque es imposible generalizar para toda la población haitiana que reside en Chile, hay algunas preferencias que se hacen visibles tempranamente en las conversaciones. Por ejemplo, aunque la gastronomía haitiana posee elementos dulces, pareciera que el gusto por lo dulce se encuentra mucho más acentuado en la culinaria chilena. Hecho paradójico, considerando el pasado azucare-ro de la isla. Por ejemplo, algunas preparaciones comunes en una once chilena suelen ser consideradas hostigantes para el paladar haitiano. Consistentemente con lo anterior, el té y otras infusiones rara vez se consumen azucarados; por el contrario, suelen tomarse por la mañana añadiendo un poco de sal. No ocurre lo mismo con el consumo de café, que sí acepta más fácilmente el dulzor del azúcar.

Diversas preparaciones dulces pueden consumirse en diferentes situaciones culinarias, por ejemplo, como tipo *snack* o durante el desayuno o la cena. Los postres, por su parte, no parecen tener la misma importancia que en Chile ni relacionarse necesariamente con el cierre del almuerzo o la cena.

Por otro lado, una aversión común -pero que es imposible de extender a toda la comunidad- hacia elementos de la cocina chilena tiene que ver con las texturas, tanto en proteínas de origen animal como en algunos tubérculos. Pareciera que hay un rechazo hacia ciertas texturas blandas y una mayor aceptación de aquellas que son firmes. En el caso de las carnes (y el huevo) estas deben estar bien cocidas, adquiriendo una textura más firme. Los rebozos -como el pescado frito- no siempre son aceptados, tanto por exceso de harina, como porque mantienen tierna y blanda (parecida a la textura cruda) la carne del pescado. Sin embargo, la búsqueda de la firmeza, mediante la sobrecocción de las carnes, se transforma en un problema en el caso de los tubérculos, pues los ablan-

dan en exceso. Los purés, como el de papa o el charquicán, son el ejemplo de ello, y muchas veces son rechazados por comensales haitianos debido a su textura.

También podría entenderse como una aversión la quimiofobia que, como ya indicamos, surge en el discurso alimentario de la comunidad haitiana. En diversas conversaciones con personas de la comunidad haitiana emergen temas relacionados con la importancia de productos naturales y saludables, dando cuenta de la relevancia de la alimentación en el proceso de salud y enfermedad; aquí la salud se conseguiría a través de un alto consumo de frutas y, sobre todo, verduras por las vitaminas que aportan al organismo. La limpieza profunda de algunos ingredientes (como las proteínas de origen animal) también respondería a esta idea salutogénica de la alimentación, que pone en valor lo natural, lo fresco, la comida casera, evitando -en la medida de lo posible- los productos ultraprocesados e industriales.



Aunque no es completamente una aversión -y podría resultar contradictorio con la preferencia por alimentos saludables recién mencionada-, tampoco es habitual el consumo de ensaladas crudas dentro de la culinaria haitiana en Chile. Esto contrasta con el elevado consumo de las mismas en la cocina nacional. La ensalada haitiana más común es el *pikliz*, el cual se consume, más que como una ensalada, como un aderezo complementario (en el sentido del pebre). Se observa también que a los haitianos el consumo de palta molida les resulta extraño, ya que acostumbran a comerla laminada. En general, los haitianos prefieren consumir las verduras cocidas o fritas. Las ensaladas no suelen prepararse de manera cotidiana, sino más bien reservarse para momentos especiales o cuando se cuenta con más tiempo como durante el fin de semana.

Ya que en Haití cuentan con una gran variedad de frutas durante todo el año, gracias a su clima tropical (piña, mango, coco, guayaba, toronja, naranja, granadilla y maracuyá), los jugos de fruta son muy importantes en la dieta haitiana y suelen acompañar todas las comidas por ser de fácil acceso y elaboración para toda la población. Si bien en Chile la disponibilidad de frutas varía con respecto a la isla, muchas de las frutas típicamente tropicales pueden ser encontradas actualmente en los mercados locales gracias a la creciente demanda que los grupos migratorios latinoamericanos han abierto en el país. Cabe mencionar que, a diferencia de los chilenos, que consumen la fruta entera, la comunidad haitiana suele consumir jugos y licuados de fruta.

Por otra parte, se observan muchas diferencias respecto al consumo de productos marinos, especialmente de pescados, los que en Chile difieren de los disponibles en Haití, que son mayoritariamente el bacalao y el arenque. Además, en Haití se consumen tanto secos como frescos, mientras que

entre los chilenos predomina el consumo de pescado cocido o crudo tipo ceviche. Los pescados secos se encuentran en Chile usualmente en los comercios vinculados a población haitiana. Las jaibas y camarones también son parte significativa de la dieta tradicional haitiana.



Otro elemento que distingue a la cocina haitiana de la chilena es el pan, no sólo por los tipos de panes que se preparan, sino también por los patrones de consumo asociados. Si bien el consumo de pan entre haitianos no es una práctica exclusivamente adquirida en Chile, los y las entrevistadas indican que en Haití su consumo es esporádico y no tiene la centralidad que posee en la cocina chilena. Respecto de los tipos de pan, estos varían en sus formas y en sus ingredientes, ya que en Chile son elaborados casi exclusivamente de trigo, mientras que en Haití también se utilizan otros ingredientes como la yuca para producir una suerte de pan pita conocido como *kasav*.

5.3 Técnicas culinarias: lo cocido y lo frito en la cocina haitiana

Al pensar en las transformaciones que operan en el acto de cocinar, Lévi-Strauss (2012) propone entender las técnicas culinarias como representaciones culturales a partir de los procesos que se producen en el tránsito de lo crudo a lo cocido y/o lo podrido (fermentado). Como vimos para las carnes y ensaladas, frente a la dicotomía de lo crudo o lo cocido, pareciera que en la culinaria haitiana prima la idea de lo cocido; predominando las técnicas de lo hervido y lo frito. Lévi-Strauss entiende lo hervido por oposición a lo asado, destacando que “lo hervido ofrece un método de conservación integral de la carne y de sus jugos, en tanto que el asado va acompañado de destrucción o pérdida. El uno evoca así la economía, el otro la prodigalidad” (Lévi-Strauss, 2012:422).

Aunque Lévi-Strauss casi no profundiza en lo frito, esta técnica opera en parte de la cultura alimentaria haitiana como un desdoblamiento de lo cocido. Así, es habitual que los haitianos residentes en Chile expresen un mayor gusto por los productos y preparaciones “bien cocidos”; lo cual se traduce en que muchas carnes suelen ser sometidas a ambos procesos: primero se les da una cocción por medio del agua (hervido) y luego se fríen en aceite. Esto parece ser especialmente importante para las proteínas como carnes, pescados y huevos, los que deben estar completamente cocidos antes de ser consumidos; preferencia que es indicada como una diferencia con la comida chilena, en la que sí se consumen estos productos a medio cocinar o incluso crudos. Podría afirmarse, también, que antes de la cocción en agua hay un prehervor. Como se mencionó anteriormente en la explicación del *tout trempé*, las carnes -tras frotarlas con limón- se limpian en agua hervida previa a su cocción real; técnica que sigue vigente en las casas haitianas de Santiago de Chile.

Pero lo frito excede este desdoblamiento de lo hervido. La fritura de los alimentos, como una forma de transitar de lo crudo a lo cocido, está presente en el ámbito privado, pero también en el público. En Haití existen los *fritay*. El nombre, que remite a locales de comida para servir o llevar, es homónimo y hace metonimia de un plato tradicional en el cual -como en el local- prácticamente la totalidad de los alimentos han sido fritos. El cerdo (*griot*), los *akra* (pequeños buñuelos fritos y picantes de malanga que se pueden rellenar con bacalao, camarón, mariscos o verduras), el plátano verde, además del pollo o el pescado, son preparaciones típicas de un *fritay*. Elaboradas en fritura profunda (entre 180° y 200° Celsius), en Haití suelen prepararse en aceite de maní.



Otra preparación comúnmente frita, principalmente en el ambiente de la vía pública, son las *pate kode* (empanadas), que pueden estar rellenas de varias carnes, como carne molida de res, pollo, pavo, pescado (bacalao o arenque) y/o cer-

do, todo bien aliñado con un toque picante, y consumidos principalmente al desayuno.

5.4 Algunos platos significativos de la cocina haitiana

Las preparaciones emblemáticas de la cocina haitiana -y de la cocina caribeña en general- son el arroz y los porotos (frijoles), siendo estos la base de la alimentación, consumidos de manera cotidiana por el grueso de la población. Patrón que se ha mantenido tras el proceso migratorio. El arroz o *diri* puede ser consumido blanco o mezclado con otros ingredientes y constituye el acompañamiento básico de toda comida haitiana. Se prepara de diversas maneras dependiendo de la región de la que se proceda y las costumbres familiares (se suele lavar, se puede cocinar con coco, varía la cantidad de agua utilizada, etc.). Jean Claude señala: “Si no hay arroz en la mesa, no hay almuerzo”.



Para las personas haitianas que viven en Chile ha sido muy importante poder acceder al arroz que se vende tradicionalmente en Haití, el cual desde hace algunos años es importado y vendido en los diversos lugares de abastecimiento de productos haitianos en Santiago (la Vega, Lo Valledor, algunas ferias libres).

Los porotos o *pwa* se consumen enteros o molidos sembrando una salsa (*sòs*), y se utilizan diversas variedades: rojos, negros, blancos, burros, gandules, etc. A la salsa de poroto se le echa sal, mantequilla, pimentón y un manojo de perejil u otras hierbas (como *bouquet garni*, que luego se retira de la preparación); y muchas veces se cuele después de molerlo. Dentro de las técnicas de cocción, los porotos también pueden ser cocidos y fritos.

El *diri ak pwa* o *diri ak sòs pwa* es una preparación que sigue vigente en la mesa de las personas haitianas migradas en Chile, donde también se ha observado la preparación de arroz con coco y gandules. Varias personas entrevistadas señalan que el arroz con porotos es lo básico de la culinaria haitiana, agregando proteínas en la medida que se pueda. El *diri kole ak pwa*, o arroz con porotos rojos, es conocido también como “arroz nacional”, su consumo es de larga data y se encuentra distribuido por toda la isla (Benayoun, M, 2023). Es una preparación muy popular que se come en todo Haití, tanto las personas campesinas como las pertenecientes a la clase alta.

El *diri ak djondjon* es arroz cocido en agua de champiñones negros o arroz en salsa de champiñones negros, que se sirve como acompañamiento. Estos hongos o setas negras haitianas se llaman *djondjon* y se cultivan localmente en el norte del país. Como ya se mencionó, en Chile es común encontrar en los carros de supermercado que operan como

locales -principalmente- de vendedoras haitianas, calugas concentradas de *djondjon* (importadas especialmente para el consumo de esta comunidad) que son utilizadas en reemplazo del hongo.



A pesar de la relevancia que tiene el arroz en la dieta haitiana, dados los históricos problemas de abastecimiento relativos a él, existen zonas de Haití donde se cultiva y se consume principalmente maíz. Su ingesta se hace particularmente en preparaciones a base de harina de maíz, que presenta diferentes densidades (más molida como harina o menos molida como polenta). La principal preparación es el *mayi moulen* (literalmente, maíz molido), el cual se cocina con margarina y leche de coco, alcanzando una textura cremosa muy fina. Esta preparación puede ser acompañada de porotos o salsa de porotos (*sòs pwa*), entre otras cosas, y se utiliza como alternativa al arroz. A pesar de su extendido uso en la cocina haitiana, tanto el arroz como la polenta con porotos (especialmente negros) son preparaciones consideradas, en gran medida, comida del campo o de clase trabajadora.

El *legim* es un plato tradicional haitiano similar a un estofado o guiso espeso que se compone de una amplia variedad de verduras, según la disponibilidad y la preferencia de las cocineras (berenjena, repollo, chayote, espinacas, berros, etc.), condimentado con *epis* y pasta de tomate. Por lo general, contiene carne cocida a fuego lento, que usualmente es de vaca, pero también puede ser de pollo, cabra, cerdo, pescado, cangrejo, o incluso vegetariano, sin carnes; aunque este es el que más se distancia de lo tradicional. El *legim* suele ser acompañado de arroz o *mayi moulen* y permite múltiples presentaciones. La elaboración del *legim* requiere de tiempo y trabajo activo, pues una vez cocidas algunas verduras, son sometidas a una serie de procedimientos mecánicos de molido en los que se utiliza un objeto con cierto volumen, como un vaso de vidrio o un pisapapas, para aplastar las verduras cocidas.



El *legim* es un plato accesible en términos económicos (un tanto más caro, en Chile, si se utilizan las verduras tradicionales) y permite alimentar a un número grande de personas. Entre las personas entrevistadas, muchas destacan que es una preparación muy sana y nutritiva, dado su alto contenido de vegetales. Este plato resulta especialmente significativo y representativo para las personas provenientes de Haití, de ahí que gran parte de las personas entrevistadas lo indicara como una de las preparaciones emblemáticas y que fuera propuesto como menú principal para todas las instancias de cocina colectiva que se desarrollaron como parte de esta investigación. Petersson comenta: “Yo creo que si preguntas a todos los haitianos cuál es su plato favorito, es el *legim*”. Aparte del *legim*, las personas haitianas entrevistadas mencionan otros guisos de verduras, los cuales suelen tener una verdura como ingrediente central. Estos guisos suelen comerse cotidianamente, intercalando los distintos días de la semana, pero todos son habitualmente acompañados de arroz y porotos. Las verduras centrales de estos guisos pueden ser: *okra (kalalou)*, *lalo*, berenjena o chayote (mirlitón).



Como en gran parte de la cultura alimentaria latinoamericana, el plátano cumple una función culinaria que excede a los usos que tradicionalmente se acostumbraba a dársele en Chile. Además de la banana, un lugar fundamental lo poseen los plátanos maduros, machos o verdes, que suelen ser preparados principalmente fritos. Conocidos como *bannann pese*, esta preparación se encuentra altamente difundida en el Caribe (llamados también patacones o tostones). Se utilizan como aperitivo o acompañamiento de platos salados -usualmente carnes fritas- de manera cotidiana por la comunidad haitiana (Benayoun, M, s/f). El plátano es cortado en rodajas que se cuecen y luego se fríen. Dada la gran disponibilidad de este producto, es posible encontrar otras preparaciones a base de plátano, como el *bannann bouyi* o plátano cocido, guarnición tradicional haitiana accesible para toda la población durante todo el año.

Las carnes también ocupan un lugar importante en la culinaria haitiana. Y gran parte de las técnicas y preparaciones tradicionales han acompañado a la población migrada en Chile. Uno de los platos más habituales es el *poul fri* o pollo frito. Como ya se comentó, el pollo es sometido a un minucioso proceso de lavado con limón, posteriormente cocción en agua y condimentado (con *epis* y jugo de limón), para finalmente ser frito. La importancia del lavado con limón es predominante en todos los tipos de carnes, entre los que destaca el *griot* (cerdo frito), que suele consumirse con plátano frito y *pikliz*. Otra preparación con carne es el *bouyon* o *bouillon*, también identificado como una preparación típicamente haitiana que se reproduce en tierras chilenas y consiste en una especie de cazuela o sancocho con bolitas de harina, carnes (vacuno, pata de vaca), verduras (zanahoria, tomate, pimentón), plátanos y malanga (que en Chile puede ser reemplazado por papas), aunque es posible encontrar variaciones de esta receta. Su consumo se asocia a la baja de temperaturas (clima frío) o a malestares corporales.

Por otro lado, resalta también una preparación que acompaña los más diversos platos: el *pikliz*. Consiste en una suerte de ensalada -asimilable al pebre chileno- muy popular en la cocina haitiana; su sabor es picante y se compone de repollo, cebolla, zanahoria, pimientos, ají *scotch bonnet* y especias, cortados en juliana y aliñados con jugo de limón o vinagre (Benayoun, M, s/f). Respecto a las ensaladas propiamente tales, es muy reconocida la ensalada rusa que consiste en una base de papas, betarragas, mayonesa, cebollín y zanahoria, quedando de un color rojizo por la betarraga. Las ensaladas se aliñan usualmente con limón y sal, o incluso se consumen sin aliño.

Entre los productos dulces típicos haitianos, se encuentran preparaciones artesanales como las *tablèt kokoye*, elaboradas con coco en hojuelas que es cocido en almíbar, el cual tras reducirse y agregar leche evaporada se transforma en una caluga que una vez fría da la consistencia de tableta.

Otras presentaciones dulces del coco son el *blanmanje* (flan de leche de coco con leche evaporada y frutas) y el *douce kokoye* (una reducción de coco licuado, azúcar, canela, nuez moscada y vainilla que, al enfriarse, adquiere una consistencia densa y dura).

Otra preparación habitual es la *tablèt pistach*, similar a la tableta de coco anteriormente descrita, sólo que el componente principal es el maní, y se condimenta con jengibre y canela. El maní, que es cultivado en la isla desde tiempos prehispánicos, también es fundamental para otras preparaciones como la *mamba* (mantequilla de maní, que puede ser dulce y/o picante), y se puede comer con pan o galleta, o como postre. Otro subproducto dulce del maní es el *chanmchanm pistach*, el cual consiste en maní y maíz tostado y molido con azúcar y especias, y se consume directamente a cucharadas.

Otra preparación, sin ser un postre propiamente tal, el *akasan*, es un batido espeso (de harina de maíz con leche evaporada y azúcar) que se consume tanto frío como caliente, en el desayuno o la cena. Se venden mezclas prehechas para hacer en casa y también actualmente es posible encontrar preparado en lata, en lugares especializados. De consistencia similar, se encuentra el *labouyi bannann*, papilla cocida de plátano (rallado), dulce y cremosa, consumida al desayuno o la cena, que también se puede hacer con harina de trigo o maíz. Este licuado incluye leche de coco, canela, azúcar, anís, leche evaporada, vainilla, entre otros ingredientes.

En términos de repostería más clásica se encuentra el queque haitiano o *gâteau au beurre*, el cual consiste en un queque de mantequilla, elaborado con leche evaporada, pero al que se le añade un toque de ron (marca Barbancourt), y constituye la base de los pasteles de cumpleaños o bodas. También se puede comer solo, glaseado con limón o coco.

Otro pastel es el *dous makos*, una suerte de dulce de azúcar haitiano con nuez moscada, anís estrellado y canela; el cual está compuesto por tres capas: una rosa (con colorante comestible), una blanca (de vainilla) y una oscura (de chocolate).

Entre las bebidas alcohólicas características de la cocina haitiana, las que suelen consumirse más bien en ocasiones festivas, encontramos: *kleren* o *clairin* (aguardiente de caña, procesado como el ron, pero menos refinado), cerveza, ron Barbancourt (que sólo se produce en Haití, y es muy valorado por la comunidad) y *kremas*. Esta última es una bebida típica haitiana consumida en ocasiones especiales junto a algún tipo de masa dulce (*gâteau*), elaborada a base de crema de coco, leche condensada o evaporada, azúcar y ron, especiada con canela, nuez moscada, anís y/o vainilla. Jean Claude menciona

el *likè*, una preparación casera de almíbar con aguardiente o ron, que se condimenta con distintas especias como anís estrellado, canela y que se tiñe (con tinte alimentaria) de color rojo.

Es importante señalar que lo descrito en este apartado está limitado a las personas con las que se conversó y compartió alimentos durante esta investigación, quienes también comentaron que hay variaciones en lo que respecta a la cocina, dependiendo de la región de Haití en la que se habita (o de dónde se proceda), ya sea por disponibilidad alimentaria, presupuestaria o por tradición.

5.5 Platos festivos en la cocina haitiana

Todo colectivo marca ciertas diferencias entre la alimentación cotidiana y aquella que es preparada para ocasiones especiales, ya sean celebraciones familiares de carácter privado, o bien instancias comunitarias de mayor alcance (locales, regionales, nacionales o globales).

Según los relatos recogidos, para las comidas festivas haitianas tales como cumpleaños, reuniones sociales o feriados, generalmente se preparan diversos platos tradicionales dependiendo del gusto, capacidades y disponibilidad de los comensales.

Entre las preparaciones preferidas para las fechas especiales se menciona el *legim* de carne, pollo frito, arroz, puré de porotos, plátano frito y *pikliz*. Si bien estos platos no difieren tanto de lo que sucede en un día corriente, lo característico de las comidas festivas es la diversidad de platos y su abundancia. También se observa la presencia de tradiciones foráneas. Por ejemplo, algunos entrevistados indican la adopción

del consumo de pavo para Navidad -probablemente dada la cercanía con América del Norte-, el que puede ser al horno (relleno con carne molida, zanahoria, pimentón y cebolla) o frito, siempre aliñado con *epis*.



Conviene mencionar que el domingo se considera un día especial en lo que a alimentación se refiere, lo que probablemente esté asociado a la posibilidad de reunir a la familia completa en su día libre de trabajo. Las preparaciones preferidas para este día suelen implicar una mayor elaboración que las comidas cotidianas, repitiéndose la fórmula recién mencionada (guiso de verduras y/o carnes, arroz, salsa de porotos, plátanos fritos y ensalada). También se menciona como característico del domingo la elaboración de platos a base de poroto blanco, por ejemplo, como salsa, acompañado de arroz, particularmente para el Domingo Santo. En palabras de Ruth: “El domingo el almuerzo es un festín”.

Para Semana Santa, debido a la influencia católica y la restricción que existe de comer carnes rojas durante este periodo, aumenta el consumo de preparaciones con batata blanca o con *lamveritab* (frito, cocido, como batido). Jean Claude comenta que durante el Viernes Santo se prepara un caldo con pescado seco (*mori*), batatas y plátanos. Para el día de los muertos, el primero de noviembre -y relacionado con la fiesta vudú del *guéde-* también se distinguen algunas preparaciones características como el *kalalou* y el *tchaka mayi*, un guiso abundante que consiste en maíz (seco), porotos rojos, zapallo y carne, usualmente de cerdo ahumado salado. Durante esta celebración se asiste al cementerio con diversas preparaciones culinarias.

Pero sin lugar a duda la más emblemática de las comidas festivas haitianas es la *soup joumou* o sopa de calabaza, que es preparada para el primero de enero. Esta receta de la culinaria haitiana está vinculada a la celebración de la independencia de Haití, que coincide con el Año Nuevo. Independiente del lugar del mundo en el que se encuentre una persona proveniente de Haití, el primero de enero preparará este platillo. Y Chile no es la excepción; aunque el zapallo que se consigue no es igual al de la isla, toda la comunidad haitiana prepara y consume esta particular sopa para la fecha en cuestión. Si bien no es exclusiva de esta festividad, ya que puede ser cocinada en diferentes ocasiones durante el año, es considerada una de las preparaciones más relevantes de la gastronomía haitiana, dado su origen y significado simbólico.

La sopa de calabaza era una comida colonial de la clase alta dominante y estaba prohibida para los esclavos, a pesar de que eran ellos quienes cultivaban los insumos y la cocinaban. A partir del año 1804 el gobernador Jean-Jacques Dessalines ordenó, como símbolo del término de la esclavitud y decla-

ración de la independencia de Haití, que todos sus habitantes tenían derecho a cocinar y degustar la sopa de calabaza, tradición que se mantiene hasta hoy, resignificando esta preparación y constituyéndose en una comida que, a través de su sabor, expresa la libertad. De gran carga simbólica, este plato se caracteriza por su preparación tanto en el ámbito privado como en el ámbito colectivo.



5.6 Cómo y cuándo comer: tiempos y maneras de mesa en la comunidad haitiana

Aunque los procesos migratorios son disruptivos para las comunidades, muchos elementos de la estructura diaria suelen acompañarles y permanecer vigentes en sus nuevos contextos. Así, como se ha visto, a pesar de las dificultades, prevalecen algunos elementos distintivos de cada cocina, como son los principios de sabor (condimentos o combinación de ellos), los ingredientes, las técnicas y preparaciones; pero también el orden o secuencia de las comidas y las maneras de mesa. Lo que Mary Douglas ha llamado

las estructuras de lo culinario (Douglas, 1995), es decir, hábitos organizados desde la infancia que guían las maneras correctas e incorrectas de ingerir los alimentos a lo largo del día. Para ello Douglas distingue las situaciones alimentarias estructuradas (con horarios, tipos de alimento, reglas de sucesión de alimentos, modales, etc.) de aquellas desestructuradas, caracterizadas como el picoteo o *snack*.

Siguiendo el planteamiento de Douglas (1995), la alimentación diaria llevada a cabo en los espacios domésticos -aunque también públicos- está marcada por una estructura que opera en función de secuencias diacrónicas, es decir, la cantidad de ingestas a lo largo del día (ejemplo: desayuno-almuerzo-once/comida), y sincrónicas, lo que corresponde a los servicios en cada tipo de ingesta (ejemplo: entrada-fondo-postre). Ambas secuencias se encuentran determinadas por las pertenencias de clase, de generación y de género de los sujetos (Montecino: 2006:56).



Según lo conversado con diferentes miembros de la comunidad haitiana residente en Chile, la cantidad de ingestas diarias es relativa y depende de cada familia, así como de su situación económica. Mucha gente, tanto en Haití como en Chile, realiza al menos dos comidas estructuradas, una en la mañana y otra a media tarde. El desayuno y almuerzo serían así las dos comidas más importantes, las cuales (si los recursos lo permiten) son diferentes, siendo el almuerzo más elaborado.

Sin embargo, es común entre el colectivo haitiano migrado en Chile identificar tres situaciones estructuradas durante el día, equivalentes al desayuno, almuerzo y la cena. A diferencia de un desayuno chileno típico, la primera ingesta tradicional de la comunidad haitiana suele ser un plato elaborado y salado, el cual usualmente es duplicado en la cena. En este sentido, mantiene la duplicidad que, en la estructura chilena, se establece entre el desayuno y la once; pero, por contenido, es más cercano a la idea de cena en tanto plato único preparado.

Si bien en la estructura alimentaria haitiana prevalecen en todos los tiempos los sabores salados, es posible identificar tanto en el desayuno como en la cena alguna elaboración dulce. Además lo dulce, aunque no es preponderante, también aparece como un elemento habitual del picoteo, y, por lo tanto, como una ingesta desestructurada (por ejemplo, *tablèt kokoye*, *tablèt pistach* o *dous makos*).

A diferencia de la ingesta chilena, que se basa principalmente en bebidas calientes y pan con aderezos dulces o salados, los desayunos haitianos suelen componerse de preparaciones más elaboradas. Un plato típico de este tiempo son los espaguetis haitianos, que se cocinan con salsa de tomates, vienesa picada o pescado seco, cebolla y huevo. Otros alimentos que

se ingieren durante el desayuno son el *mayi moulen*, plátano verde cocido, huevos revueltos (bien cocidos con *epis*, limón y caldos concentrados en cubo), sopa de pan, etc. Si la economía es más precaria, puede comerse arroz con frijoles o pescado seco; pero lo ideal es que desayuno y almuerzo no se dupliquen.

Otro elemento propio de este tiempo es el café, el cual se consume azucarado al inicio de la jornada diaria. El té de hierbas, usual en la estructura chilena del desayuno, no es común en la cocina haitiana. Cuando se consume tiene una función más bien terapéutica como remedio para malestares y es una bebida salada (nunca dulce) anterior a la ingesta de alimentos.

Si bien la estructura del desayuno haitiano difiere de lo que se entiende en Chile por el mismo, algunos entrevistados indicaron que también es posible concebir en Haití un desayuno que se componga de un líquido y un pan. En esta variación el pan puede comerse con mermelada o mantequilla de maní, incluso palta (laminada). En su versión estudiantil -comenta un entrevistado- este tipo de desayuno se puede reducir a un trozo de pan solo y un vaso de agua con azúcar. También es usual el consumo de batidos a base de plátano, avena, harina de maíz o trigo, incluso de tubérculos como camote, yuca o papa, preparados con leche, canela, azúcar, mantequilla, etc.

El almuerzo corresponde a la comida más abundante del día en la estructura alimentaria haitiana. En general se estructura sobre una base de arroz y poroto que puede adquirir, como ya se vio, diferentes formas. Esta base puede ser acompañada de un guiso de verduras que, por lo general, si los recursos lo permiten, cambia día a día. Si bien el *legim* podría ser considerado el guiso canónico, las distintas regiones, así

como la disponibilidad de alimentos en los hogares, establece un repertorio particular para cada familia. Un tercer elemento habitual (también condicionado a las posibilidades económicas) es la proteína de origen animal, la cual es principalmente frita. No se identifican los servicios de entrada o postre, por lo que el almuerzo se configura como una ingesta de un solo tiempo, en el que se disponen todos los platillos a la vez.



Se observa además que los almuerzos durante la semana suelen ser distintos a los realizados durante el fin de semana. Algunas entrevistadas indicaron que el viernes es más usual comer pescado y los días sábados elaborar un *bouillon*. El día domingo es considerado más familiar y la comida suele ser más abundante y diversa que en la semana, confluyendo en una misma mesa diversas preparaciones; en estas instancias es común que se elaboren ensaladas como ensalada rusa, además de los otros platos habituales.

La tercera ingesta estructurada corresponde a la cena que, como se indicó, establece una suerte de relación especular con el desayuno, por lo que en esta instancia también se consumen alimentos como los batidos anteriormente mencionados tipo *akasan* o *labouyi* o pan con *mamba*, entre otros. Sin embargo, también se puede comer lo que sobró del almuerzo, aunque tiende a ser una ingesta más ligera.

5.7 Cocinar para muchos: transmitir los saberes en la comunidad

La cultura alimentaria puede ser entendida, siguiendo a Contreras y García, como “el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura” (2005:37).

Aunque en la modernidad confiamos el aprendizaje de los saberes culturales a su forma escrita (recetarios, libros de cocina y libros sobre cocina, como este), el modo más habitual de transmisión es mediante la oralidad. Tradicionalmente la transmisión del saber-hacer alimentario se da de manera oral y mimética, es decir, las personas interiorizan las prácticas culinarias mediante la escucha atenta del relato y la observación de las manos expertas. En esta operación las mujeres ocupan una centralidad indiscutida. Confinadas al rol de la reproducción (biológica y doméstica) y de los cuidados en la división sexual del trabajo, las mujeres han sido las responsables de transmitir los saberes culinarios intergeneracionalmente. La alimentación constituye una de las labores fundamentales de la reproducción, al punto que es posible identificar una relación entre la construcción de identidades femeninas y la cocina.



Según los relatos recogidos, en Haití tanto hombres como mujeres aprenden a cocinar a partir de alguna figura femenina familiar (madre, tía, abuela) mediante la observación e instrucción directa en el espacio comunitario de la cocina. “Yo aprendí allá. Desde chico me enseñaron a cocinar todo. Primero a hacer un café, un té, que es lo básico. Y después a cocinar, desde lo liviano hasta lo más complejo. Me enseñó mi abuela, mis tías y mi mamá”, comenta Dad Thelemaque. En la misma línea, Passcal explica que “todos los hombres en Haití saben cocinar, saben hacer algo. Porque las mamás te enseñan que tienes que cocinar y limpiar”. Todos los y las entrevistadas coinciden en este punto, aunque por el tema de este libro podría pensarse en cierto sesgo.

Probablemente lo anterior se deba también a algunos rasgos propios de la cultura alimentaria haitiana, marcada por procesos elaborados, preparaciones abundantes y una cocina colectiva. Al comparar la cocina haitiana con la chilena, muchos entrevistados concuerdan que aquella demora más y

contempla una mayor elaboración, en tanto cada plato implica una serie extensa de procesos, y suelen realizarse varias preparaciones de forma simultánea. “La cocina haitiana [comenta Smiley] requiere mucho tiempo, hacer varias cosas a la vez, no echas todo junto, y todo tiene su tiempo, todo se coloca en orden, como una escalera, 1,2,3”. Esto ocurre especialmente el día domingo cuando la familia extensa se reúne a comer, disponiendo una diversidad de preparaciones en la mesa.

Si bien hay diversidad, en Haití los grupos familiares extensos suelen ser numerosos, lo que redundará en un aspecto que parece característico de la culinaria haitiana: cocinar en abundancia. Los entrevistados concuerdan que el procesamiento inicial de los alimentos (lavar, limpiar, pelar, cortar, picar) suele ser un momento colectivo en el que todos participan. Luego viene el momento del cocimiento, reservado principalmente a los adultos, el cual está marcado por la simultaneidad. Esto implica, como comenta Pascal, la elaboración -en paralelo- de distintas preparaciones que darán pie a un plato: “nosotros no ocupamos solo una olla, nosotros ocupamos como 3 ó 4. Una si vas a hacer arroz blanco, otra para porotos, estos como una crema [...] Arroz blanco aparte, el guiso, la carne y el plátano frito. Así siempre cocinamos casi todos los haitianos, siempre cocinan así, ocupan como 3 ó 4 ollas”.

Según los y las entrevistadas, en Haití la mayoría de las cocinas están fuera del hogar, bajo cubierta, pero en el espacio exterior, debido a que el principal combustible para cocinar es el carbón o leña. Esta es una de las razones que permite el procesamiento comunitario de los alimentos. Este sería uno de los aspectos de la cocina haitiana que más ha cambiado en su proceso de migración a Chile, a saber, la pérdida del procesamiento colectivo. Aunque no son determinantes,

confluyen en este cambio el hecho que las cocinas se encuentren dentro de las casas, con fuentes energéticas basadas en el gas y la electricidad. Pero quizás más importantes son las condiciones de vida y vivienda a las que accede la población migrada: espacios más pequeños y, muchas veces, hacinamiento; lo cual también redundaría en las maneras de la mesa, es decir, en las prácticas de comensalidad en el nuevo país.

Este rasgo distintivo de cocinar colectivamente es lo que permite la incorporación temprana de los miembros más jóvenes del grupo familiar. Como indica Dad Thelemaque: “Depende de cada familia, pero en mi familia obligaban a todos a participar, ir a comprar, lavar los platos, rallar el coco... y así”.



RELATO: SMILEY

UNA DE LAS COSAS QUE MÁS AMO EN EL MUNDO ES COMER, SOBRE TODO SI ES UN MAYI MOULEN CON SÒS PWA Y LEGIM; ES UNA DE LAS COSAS QUE MÁS DISFRUTO COMER, SOBRE TODO SI ESTÁN HECHAS POR MI MADRE, ¡ES COMO UN MANJAR DE LOS DIOSES! O TAMBIÉN PUEDE SER EL SOUP JOUMOU DE MI ABUELITA, HECHO CON MUCHOS VEGETALES Y CARNE PARA EL DISFRUTE DE TODOS. EL CALDO MAGGI EN LAS PREPARACIONES NO PUEDE FALTAR, TAMPOCO EL ORÉGANO, LA PIMIENTA, TRI TRI, LA SAZÓN LÍQUIDA (ES SIMILAR A LA SAZÓN COMPLETA, PERO LÍQUIDA), LA SAZÓN COMPLETA ES COMO UNA MEZCLA DE CIERTOS INGREDIENTES EN POLVO Y SIRVE PARA DARLE MÁS SABOR A LAS PREPARACIONES; SE USA MUCHO EN REPÚBLICA DOMINICANA Y HAITÍ; SON SÓLO ALGUNAS DE LAS COSAS QUE SON INFALTABLES EN NUESTRA COCINA.

AÚN RECUERDO LA PRIMERA VEZ QUE TUVE QUE COCINAR, SÓLO TENÍA 8 AÑOS Y LO ÚNICO QUE SABÍA PREPARAR ERAN ESPAGUETIS. LOS PREPARABA TODO EL TIEMPO HASTA QUE MI MADRE SE DIGNÓ A ENSEÑARME LAS RECETAS Y LOS SECRETOS DE LA COMIDA HAITIANA: CÓMO PREPARAR EL ARROZ, CÓMO HACER CREMA CON LOS POROTOS Y CÓMO SAZONAR LAS CARNES.

LUEGO, YA MÁS EXPERIMENTADA EN LA COCINA Y EN LA VIDA, CUANDO TENÍA 19 AÑOS TUVE QUE MIGRAR A CHILE EN BUSCA DE MÁS OPORTUNIDADES EN EL ÁMBITO EDUCATIVO. MUCHAS COSAS DE LAS QUE ESTABA ACOSTUMBRADA A SABOREAR FUERON CAMBIANDO POCO A POCO. INCREÍBLEMENTE, AUNQUE VIVA EN CHILE NUNCA HE COMIDO COMIDA CHILENA; A PESAR DE ESTAR EN OTRO PAÍS, HEMOS TRATADO DE MANTENER NUESTRAS RAÍCES. UNA DE LAS PRIMERAS COSAS QUE COMÍ CUANDO LLEGUÉ A CHILE FUE UN RICO MAYI MOULEN, PERO NO SABÍA COMO EL QUE ME ENSEÑÓ MI MADRE, ESTE SABÍA DIFERENTE; NO ESTABA LLENO DE NUESTRAS SAZONES INFALTABLES, SINO QUE ESTE ESTABA MÁS SIMPLE, ESO ME EXTRAÑÓ UN POCO, PERO NO HICE MUCHAS PREGUNTAS.

LUEGO ME TOCÓ A MÍ COCINAR PARA TODOS Y CUANDO ENTRÉ A LA COCINA ERA TODO UN MUNDO NUEVO DE INGREDIENTES, Y NO

SABÍA SI MI MEZCLA IBA A QUEDAR TAN RICA COMO LA QUE ME HABÍA MOSTRADO MI MADRE. PERO SORPRENDENTEMENTE RESULTÓ BASTANTE BIEN. LUEGO ME TOCÓ IR A LA FERIA Y AHÍ HAY UNA VARIEDAD DE VERDURAS Y SAZONES QUE NUNCA HABÍA VISTO: COMO EL ZAPALLO ITALIANO, LA ACELGA, COMINO, AJO Y CEBOLLA EN POLVO, ENTRE OTRAS. YO NO SABÍA QUE ESO EXISTÍA Y ME INTRIGABA EN QUÉ PREPARACIONES PODÍA USARLAS. LUEGO DESCUBRÍ QUE LO PODÍA INCORPORAR AL LEGIM, PERO ME HACÍAN FALTA BERENJENAS Y LAS QUE ENCONTRABA ESTABAN MUY CARAS, ASÍ QUE YA NO PODÍA COMERLO TAN SEGUIDO COMO A MÍ ME GUSTABA.

LA COMIDA CHILENA ES UNA CAJITA DE MONERÍA. TIENE MUCHAS COSAS QUE TE PUEDEN SORPRENDER; PUEDE QUE NO TENGAN LAS MISMAS SAZONES A LAS QUE ESTOY ACOSTUMBRADA, PERO IGUAL ES RICA -A SU MANERA-. HAY COSAS QUE ME ACOSTUMBRÉ A COMER AQUÍ EN CHILE, COMO ZAPALLO ITALIANO RELLENO, PASTEL DE CHOCLO Y POLLO ARVEJADO, QUE ME ENCANTA.

AUNQUE HAY OTRAS COSAS QUE NO ME GUSTAN TANTO, COMO LA MANERA EN QUE HACEN LAS LENTEJAS O LOS POROTOS, ESO ME PARECE INCONCEBIBLE. YO SIEMPRE HAGO LOS POROTOS O LEGUMBRES EN GENERAL COMO UNA CREMA PARA ACOMPAÑAR EL ARROZ, QUE CON UNA SALSITA QUEDA ¡UF, INCREÍBLE!

PERO SI HAY ALGO QUE ODO DE LA COCINA CHILENA ES ESE MONSTRUO LLAMADO CHARQUICÁN. NO SÉ EN QUÉ MOMENTO DE LA COCINA CHILENA A ALGUIEN SE LE OCURRIÓ QUE ESA MEZCLA DE COSAS PODRÍA SER RICA. EN MI HUMILDE OPINIÓN, ESE PLATILLO QUEDARÍA BIEN, PERO EN UNA PELÍCULA DE TERROR, NO ME GUSTA LA MEZCLA NI LA TEXTURA DEL PLATILLO.

LAS COSAS QUE MÁS LLAMAN MI ATENCIÓN ES CÓMO PREPARAR ARROZ O CÓMO SAZONAR LAS CARNES. Y ES QUE NI SIQUIERA INVIERTEN TANTO TIEMPO EN ESO, COMO SÍ LO HARÍA UN HAITIANO. POR EJEMPLO, EN CHILE PRIMERO SE SOFRÍE EL ARROZ Y LUEGO SE LE AGREGA AGUA. PERO EN HAITÍ SOFREÍMOS AJO, SAL Y LUEGO AGREGAMOS EL ARROZ (BUENO, SI ES QUE SE ESTÁ PREPARANDO ARROZ BLANCO), PERO SIEMPRE SOFREÍMOS AJOS, SAL Y OTROS INGREDIENTES, LUEGO AGUA Y CUANDO ESTÁ A PUNTO DE EBULLI-

CIÓN, PONEMOS EL ARROZ. PARA PREPARAR LA CARNE, CASI TODA LA CARNE QUE COMEN ES ASADA. HASTA LA COMIDA QUE SIRVEN EN EVENTOS ES DISTINTA. EN LA MAYORÍA DE LAS BODAS HAITIANAS PREPARAN ARROZ CON POLLO FRITO Y ENSALADA RUSA; PERO EN UNA BODA CHILENA, UN ASADO O CARNE AL JUGO CON ENSALADA, MARISCOS, PURÉS, ETC.

ES ALGO MUY IMPRESIONANTE CÓMO LAS COSAS PUEDEN CAMBIAR TANTO RESPECTO A LA COCINA. A PESAR DE TANTAS DIFERENCIAS, CREO QUE LA GASTRONOMÍA CHILENA ES MUY RICA Y LE TENGO CARIÑO. PERO LA QUE DEFINITIVAMENTE SIEMPRE ESTARÁ EN MI CORAZÓN ES LA HAITIANA. CADA VEZ QUE PREPARO UN PLATILLO HAITIANO ME ACUERDO DE MI MAMÁ, MIS ABUELAS, DE MOMENTOS ESPECIALES Y FELICES QUE SIEMPRE ATESORARÉ. PARA MÍ ES MÁS QUE COMIDA, ES TENER UN PEDACITO DE MI TIERRA A DONDE SEA QUE VAYA, ES EL AMOR QUE SE TRANSMITE EN CADA RECETA Y SE TRANSMITE DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN, Y ESPERO QUE NUNCA SE PIERDA ESE SABOR QUE CARACTERIZA A CADA PLATILLO HAITIANO.

6. Cocina haitiana, experiencias en cocina pública

6.1 Sabores tradicionales haitianos en la “pequeña Lima”

En la segunda mitad de la década de 2000, cuando el fenómeno migratorio peruano ya se había asentado, comenzó a configurarse una nueva territorialidad migrante en el centro de la capital. En 2010, Ducci y Rojas lo describen así:

“Actualmente, tanto sobre la calle Catedral como por los pasajes y galerías aledañas se ha extendido este proceso que sigue creciendo en la medida en que aumentan los migrantes que llegan al país. Poco a poco, los comercios de los alrededores han sido ocupados por locales orientados a los migrantes y muchas de las antiguas casonas cercanas están siendo transformadas en pensiones donde se arriendan cuartos a migrantes (Stefoni, 2004). Tan fuerte es este proceso, que el área inmediatamente al norte de la catedral ha pasado a ser conocida como la ‘pequeña Lima’, y se ha transformado en lugar de encuentro, de intercambio y de recreación para los migrantes -mayoritaria pero no exclusivamente- peruanos” (Ducci y Rojas, 2010: 111).

Un espacio neurálgico de esta “pequeña Lima” lo constituye el edificio Galería Bandera Centro, ubicado en calle Bandera esquina Catedral. Las autoras indican que si a fines del año 2007, 40 de 97 locales eran de comercios peruanos, mayoritariamente de servicios de llamadas de larga distancia, hacia 2008 la galería comercial estaba completamente ocupada por locales extranjeros (Ducci y Rojas, 2010:113-114).

Este nuevo territorio -“transterritorio”, como indican las autoras siguiendo a Mazurek (Ducci y Rojas, 2010:117)- ha continuado recibiendo y adaptándose frente a nuevas olea-

das migratorias. Catorce años después, la Galería Bandera Centro alberga una diversidad de locales comerciales. Junto a casas de cambio, oficinas para envío de dinero, agencias de viajes y algunas peluquerías, dominan hoy en día los restaurantes de cocinas latinoamericanas: venezolana, colombiana, peruana, boliviana y también haitiana.

En la galería sólo hay un local de comida haitiana. Al finalizar el camino del caracol, en el último nivel, se emplaza el “Rincón Haitiano”, un pequeño restaurante que divide su espacio entre una cocina abierta y un conjunto de mesas dispuestas para dos o cuatro comensales. La oferta del local se anuncia en una colorida pizarra, la cual está flanqueada por la pintura de una mujer caribeña y coronada por un neón que dice “comida haitiana”.



Lo platos están escritos en castellano y más abajo en creole; sin embargo, es evidente que la traducción al castellano es un intento precario y literal que no logra expresar la preparación correctamente: “arroz blanco, salsa de poroto negro con legumbres y salsa de pollo, pescado frito, cerdo frito y ensalada

/ diri blan sòs pwa, legim, sòs pou, pwason fri, koncho fri, salad”, anuncia el primer plato; “arroz, poroto, legumbres, carne vacuno, pescado frito, cerdo frito, ensalada / *diri pwa avèk legim, vyan bèf, pwason fri, koncho fri, sòs pou salad*”, indica otro; “plátano sancocho de pescado sudado / *banann bouyi ak pwason grosèl*”, dice el tercero de cinco o seis platos ofertados por el “Rincón Haitiano”. En cada mesa, junto a un servilletero y un salero, se encuentran dos elementos fundamentales de los principios de sabor que -como ya se ha visto- rigen y diferencian la cocina haitiana de la chilena: jugo de limón y ají habanero en salsa de la marca “Louisiana”. Asimismo, todo plato se sirve acompañado de *pikliz*, y se ofrece complementariamente jugos de frutas naturales. Por otra parte, y a diferencia de una cocinería chilena, es interesante constatar que el “Rincón Haitiano” no incluye ningún tipo de postre en su carta.

La cocina del “Rincón Haitiano” es regentada por Edline, quien estudió gastronomía en Haití, donde también trabajó en restauración. Cuando migró hace cinco años a Chile, vivió en Concepción, donde trabajó durante tres años en un restaurante de comida chilena, para posteriormente llegar a la capital a cocinar en el “Rincón Haitiano”. Aquí Edline ofrece un menú apegado a la cocina tradicional haitiana. A pesar de los años en el país, afirma no haber cambiado la forma en que cocina los platos haitianos, incorporando sólo el orégano a algunas de sus preparaciones. Mantener las elaboraciones tradicionales ha sido posible ya que no ha tenido grandes dificultades para encontrar los ingredientes con los que cocinaba en Haití, aunque -como sus compatriotas- ha tenido que hacer algunos reemplazos en productos específicos.

Edline comenta que el local, que abre de lunes a viernes de 9 a 18 hrs., es frecuentado por personas de diversas nacionalidades: peruanos, venezolanos, colombianos, chilenos y, por supuesto, haitianos. Sin embargo, en nuestras observaciones a la hora de almuerzo de un día de la semana, los comensales son exclusivamente hombres de mediana edad, aparentemente haitianos, quienes almuerzan solitarios en el restaurante.

Si bien en el restaurante Edline se apega a una cocina tradicional, reconoce que su proceso migratorio ha influido en su cocina doméstica. Como ya se mencionó, es recurrente en algunas preparaciones haitianas una gran preocupación por la cocción completa de los alimentos, especialmente de carnes y huevos. Por ejemplo, el huevo frito no se concibe con la yema líquida en el centro, sino cocido en su totalidad. “Yo al llegar aquí [Chile] he cambiado”, comenta Edline, “he aprendido nuevas formas, porque siempre estoy haciendo comida chilena en mi casa [...] he hecho completos, huevos sin cocinar... lo echaste en la sartén y un poquito de aceite encima y chao [...] me encanta con arroz blanco”.

6.2 Sabores haitianos en la “pequeña Haití”

Los últimos 20 años han significado un cambio radical para la comuna de Quilicura. En 2002 la población extranjera que habitaba la comuna alcanzaba sólo el 0,8%, mientras que para el 2013 este porcentaje llegaba al 3,8%, de los cuales un 46% era de origen haitiano (Iturra, 2016:15). En 2020 el porcentaje de migrantes internacionales llegó a constituir el 10% de la comuna (2,5 puntos superior a la media nacional), ubicándose entre las trece comunas de Chile con mayor cantidad de extranjeros (INE-DEM, 2022). Nuevamente el 40% de la población extranjera era de

nacionalidad haitiana. Según datos del 2017, Quilicura es la principal comuna de residencia de la población haitiana en Chile, concentrando el 13% de ésta (INE, 2018). Estas razones han llevado a caracterizar la comuna de Quilicura como la “pequeña Haití” (Iturra, 2016). En este territorio se encuentra parte importante de la cocina pública haitiana.



Al interior de Quilicura, el sector de San Luis es uno de los núcleos que concentra una alta población haitiana. En la esquina de la calle San Luis con la calle José Antonio Romo se emplaza un pequeño puesto de comida. No hay muchos elementos que lo identifiquen como un local de comida haitiana. Resalta, en el exterior, un cartel que ofrece “desayunos” y “comida rápida”, junto a fotos de hamburguesas y papas fritas. Sólo un cartel lateral, con una bandera haitiana y plátanos fritos, deja entender que el lugar no es un puesto tra-

dicional de comida rápida. Es un local pequeño, acogedor y un poco oscuro, con un par de mesas en el exterior y unas cuatro al interior.

El puesto es administrado por Franckel. En Haití Franckel tenía experiencia de dirigir un local que era discoteca y restaurante. Como muchos aprendió a cocinar mirando a la mujer que lo crió. De pequeño no se despegaba de ella mientras cocinaba y esa fue la mejor herencia que pudo obtener porque, afirma, la cocina le ha permitido sobrevivir en los momentos más duros. A Franckel le gusta cocinar, pues “la cocina no tiene fin, siempre se está inventando algo nuevo”. Cuando llegó a Chile se dedicó a la construcción-trabajo que sigue realizando esporádicamente como contratista-, mientras cocinaba los fines de semana para venderles platos haitianos a amigos y conocidos.



Hace cuatro años pudo abrir, junto a su familia, este local de comida haitiana. Había tratado de incursionar en otros proyectos que no prosperaron y los tuvo que cerrar. Por lo mismo Franckel reflexiona sobre las dificultades de la cocina pública haitiana: está el tema de la regulación de papeles y los procesos legales para obtener patente; pero también la dificultad de encontrar a buen precio los productos haitianos que se requieren para ofrecer una cocina 100% tradicional. Este punto es frustrante, y si bien reconoce que gracias a las cadenas transnacionales de suministros llegan -a precios elevados- algunos alimentos de cultivos más tropicales (como de Perú, Ecuador, Colombia), lamenta que no exista un comercio estable y directo con Haití. Para Franckel la población haitiana residente en Chile es suficiente como para impulsar tratados bilaterales que permitan importar las materias primas haitianas a un precio justo.

Si bien al local de Franckel llegan personas de diversos países latinoamericanos el público mayoritario es haitiano, por lo que los elementos de su carta menos tradicionales casi no se venden. Lo que más se vende es la comida rápida: plátano verde frito acompañado de *pikliz* junto a cerdo, vacuno o pollo frito. Pero también es posible comer dos tipos de arroz (blanco con salsa de porotos o directamente cocido con porotos), *legim* con vacuno o pollo, pescado frito, sopa de caldo, ensalada rusa, entre otras preparaciones. Los fines de semana las ventas aumentan y llegan clientes a disfrutar un *bouillon*, que describe como una cazuela con más enjundia. Para el postre sólo sirve fruta, pero algunos días de la semana se hacen jugos naturales de fruta, y una leche con yuca y canela que se asemeja al yogur. Afirma que le gustaría ampliar su carta y preparar otros platos de la cocina haitiana, pero en Chile suelen haber “problemas con la aduana, hay cosas que no entran; y nosotros sufrimos mucho [...] los porotos peruanos [más similares a los haitianos] no es-

tán entrando, y tenemos problema para conseguir ese poroto [...] falta mucho [para que lleguen productos de Haití]”. Como es habitual en la comunidad, Franckel asegura que la comida haitiana es más natural, pues viene de la tierra, y no tiene tanto químico.

6.3 Sabores fusión en relaciones interculturales

Aunque la cocina pública haitiana se ha tenido que adaptar a la disponibilidad de ingredientes que hay en Chile, esta adaptación no es la única fuente de reemplazo e introducción de nuevos productos en esta gastronomía migrante.

Si bien en la cocina pública de origen haitiano que se desarrolla en Chile suele haber un intento por mantener la tradición, también hay expresiones que han optado por abrazar las posibilidades que el nuevo paisaje alimentario ofrece. Así, conservando algunas preparaciones emblemáticas como el *pikliz*, el *fritay*, o los plátanos fritos, surgen propuestas fusión o mestizas de la comida chilena y la haitiana.

La “Cocinería P y C” es un carro de comida (*food truck*) ubicado de forma permanente en el barrio Italia. Surgió hace cerca de seis años de la mano de la pareja formada por Petersson (haitiano) y Carolina (chilena). El emprendimiento se inició como un carro móvil, el cual se desplazaba siguiendo distintos eventos, principalmente los fines de semana; pero hace tres años encontró paradero estable en el lugar en que hoy se emplaza. Petersson llegó a Chile el año 2011 y, a diferencia de otros casos, no tenía especial relación con la gastronomía. En sus primeros años en Chile trabajó en algunos restaurantes, pero como garzón y nunca al interior de la cocina. Previamente, en Haití, su única aproximación al rubro

era ayudar -algunos meses al año- a un tío que administraba un bar restorán, aunque su rol se limitaba a apoyar la seguridad. Sin embargo, en este nuevo emprendimiento ha adquirido un gusto por la cocina: “si uno quiere un restaurante hay que tener amor por la cocina. Porque la cocina es como un hijo, hay que amarla”, comenta.

La “Cocinería P y C” ofrece una carta amplia y variada: sánguches, completos, empanadas, pero también entradas, platos únicos, ensaladas, jugos naturales, entre otras cosas. Todos los días hay un menú haitiano y otro chileno, los cuales varían continuamente. Si bien en la carta posee muchas preparaciones fáciles de identificar para el paladar chileno, en cada apartado siempre hay una o dos preparaciones que aluden al origen haitiano de Petersson: “canasta de plátanos fritos con pebre haitiano” (*pikliz*), “chorrillana haitiana” (que reemplaza las papas fritas por plátano); sánguiche “*kreyòl*” (carne, palta, lechuga, tomate, *pikliz* y *fwomaj*), “bistec a lo pobre Haití”, empanada haitiana (con pollo, vienesa, *pikliz*, *fwomaj*, huevo duro), entre otras.



A diferencia de otras ofertas de cocina pública, es fácil notar que la cocinería no ofrece una carta tradicional de la cocina haitiana, sino, como indica Petersson, hay una propuesta fusión. Para definir los platos que ofrecerían en la “Cocinería P y C”, Petersson comenta que realizó un “laboratorio de sabor”, en el que cada preparación era sometida al juicio de familiares y amigos -haitianos y chilenos-, para que degustaran la preparación y la evaluaran. Así nació, por ejemplo, el sánguiche “*kreyòl*”, que lleva palta laminada (al estilo haitiano), tomate, lechuga, *pikliz* y *fwomaj* (queso crema, muy común en Haití).

Aunque en la cocinería se pueden comer algunas preparaciones más tradicionales, probablemente es esta diferencia en la oferta, que se desplaza de lo tradicional a lo fusión, la que hace que el principal público de la “Cocinería P y C” sean chilenos; según Petersson, la clientela haitiana se suele limitar a sus amistades.

6.4 Sabores tradicionales a domicilio

Dadas las dificultades burocráticas y económicas que implica tener un local establecido, un camino habitualmente utilizado para desarrollar una cocina pública haitiana en Chile es la venta particular e independiente de colaciones entre redes personales de familiares, conocidos y amistades. Esta práctica de cocina pública informal también suele ser comúnmente orientada a población masculina haitiana, en lugares como la Plaza de Armas y frente a la Embajada de Haití en Santiago. Pascal llegó hace seis años a Chile y, dada su pasión por la cocina, trabaja haciendo almuerzos a pedido y menús para eventos.

El amor por la cocina lo aprendió de su tía, quien tenía un restaurante en Haití y que le enseñó, desde pequeño, los distintos platos tradicionales haitianos. Más adelante estudió formalmente gastronomía haitiana. En Haití trabajó en distintos restaurantes, llegando en 2016 a estar a cargo de uno. Adicionalmente se dedicó a hacer la parte gastronómica de eventos como bodas y cumpleaños.

Al llegar a Chile se empleó en restaurantes chilenos, de coopero y de ayudante de cocina, pero los abandonó al poco tiempo por los bajos sueldos. Luego, Passcal trabajó en la panadería San Camilo, y actualmente lo hace en una librería. Mientras trabajaba en la panadería retomó el *catering* que realizaba en Haití, ofreciendo sus servicios a la comunidad haitiana; sin embargo, este trabajo es esporádico, una suerte de extra a sus ingresos estables. Asimismo, comenzó a cocinar y vender comida los fines de semana. En su propia casa o en la de su primo, prepara comida a amigos y familiares.

Asisten a estas cenas personas de distintas nacionalidades (colombiana, venezolana, cubana, chilena y haitiana), los que disfrutan platos tradicionales de la cocina haitiana. Sus preparaciones estrella son el *bouillon* y *griot* (cerdo frito sazonado con cebolletas y pimientos en salsa de naranja amarga), acompañados de ensalada, plátano frito y *pikliz*. El *griot*, comenta Passcal, se hace a la usanza tradicional, “nosotros no cambiamos nada, típico de allá, con las mismas bases de preparación, la comida normal, con hartos sabor y también un poquito picante [...] nosotros siempre le echamos un poco de ají”.

Por lo general los platos haitianos van acompañados de un jugo de fruta natural. “Yo veo que la gente acá se come la fruta, nosotros también, pero hacemos más jugos con la fruta”,

afirma Pascal. Y continúa reflexionando sobre el hecho que las bebidas y jugos envasados se toman en mayor cantidad en Chile que en Haití, mientras que el jugo de fruta es un acompañamiento esencial de las comidas en el país caribeño. Se utilizan diversas frutas como maracuyá, mango o la fruta de estación que esté disponible.

En sus cenas y *catering* Pascal también elabora platos especiales, a pedido, como pollo arvejado, lasaña u otras preparaciones típicas haitianas. A Pascal le gusta innovar y transformar comidas, por lo que, en ocasiones, cambia algunos ingredientes dependiendo de las verduras que encuentre en la feria. A pesar de ello, asegura que existe una base de sabor que no puede faltar en una comida haitiana: esta es la forma tradicional de condimentar, que rehúye de las especias en polvo, aceptando sólo caldos concentrados en cubo y muchas verduras frescas. Por más que se cambien los ingredientes y algunas formas de prepararlo, el *epis* es el gusto base de la cocina haitiana.



Palabras finales

A través de estas páginas tratamos de responder una interrogante que consideramos fundamental: ¿Cuál es el impacto de la reciente migración de la población haitiana en el paisaje alimentario chileno y qué sucede con su cultura gastronómica en el proceso migratorio? Para ello buscamos explorar las transformaciones, influencias y experiencias que convergen en la intersección entre la migración y la alimentación. Por medio de los relatos y testimonios de quienes han vivido esta realidad, intentamos comprender, aprehender y transmitir la riqueza y la complejidad de la cultura alimentaria haitiana en su contexto migratorio en Chile.

Aunque los procesos migratorios han producido grandes cambios en las prácticas alimentarias cotidianas, pareciera existir un núcleo duro de técnicas, procesos, preparaciones, condimentación y platillos de la cocina haitiana que tiende a perdurar a pesar del contexto migratorio chileno, debido a su carácter constitutivo de la identidad de esta comunidad. Este fenómeno se ha visto facilitado por ciertas condiciones materiales, como la creación y consolidación de cadenas transnacionales de abastecimiento -surgidas a raíz de las crecientes migraciones latinoamericanas en las últimas décadas-, a las que los insumos propios de la cocina haitiana se han sabido acoplar. Estas cadenas han posibilitado la reconstrucción y preservación de una parte importante de la culinaria haitiana en Chile, proporcionando los ingredientes y recursos necesarios para seguir cultivando y reproduciendo su identidad gastronómica en este nuevo escenario.

En líneas generales, hemos evidenciado una notable preservación de las tradiciones culinarias haitianas en el contexto migratorio chileno. Los principios de sabor y condimenta-

ción se mantienen, conservando el característico sabor base de la cocina haitiana, que encuentra su mayor expresión en el *epis*. Pero este principio no ocurre en el vacío. Su uso en la gastronomía haitiana es acompañado por prácticas y técnicas de preparación específicas, como el *tout trempé*, que mantienen su centralidad en la elaboración de carnes y otros platillos.

Otros principios de sabor que permanecen vigentes en la gastronomía haitiana y que la comunidad identifica como propios y característicos, son el uso intensivo de lo ácido y del picante. Adicionalmente, en el ámbito de los procedimientos y los gustos, hay ciertas preferencias por texturas y puntos de cocción -sobre todo en huevos y carnes- que también son identificados como identitarios.

Sin embargo, para mantener viva la tradición culinaria ha sido necesario adaptarse a la disponibilidad de alimentos y materias primas existentes en Chile. En este sentido hemos observado una sustitución de ciertos ingredientes que no son de fácil acceso o que su disponibilidad supone un gasto excesivo. En cambio, se han adaptado alimentos que, sin ser idénticos, se asemejan lo suficiente para que el reemplazo sea aceptado, como ocurre con el zapallo italiano, la papa o la espinaca, entre otros. Esta adaptación ha permitido replicar platos tradicionales de la comunidad haitiana, preservando los conocimientos culinarios de los mismos.

Es decir, existe una continuidad en las tradiciones culinarias haitianas en términos de principios de sabor y técnicas de preparación, permitiendo una reproducción más amplia de la cocina mediante un proceso de adaptación que ha integrado ingredientes disponibles en Chile, a fin de mantener viva la herencia gastronómica de Haití.

Por otra parte, esta investigación arrojó que, en general, existe un consenso en cuanto a una valoración relativamente negativa de la tradición alimentaria chilena, ya que la comunidad haitiana suele considerarla como carente de condimentación, sosa, contradiciendo los estándares de principios de sabor que rigen la culinaria isleña. No obstante, hemos observado una lenta incorporación de ciertas costumbres que van adaptándose en la cultura migrante. Por ejemplo, el hábito de comer pan en el desayuno se ha ido adoptando gradualmente, así como también se ha notado un aumento en el consumo de productos dulces, como pasteles.

Estas nuevas costumbres alimentarias dan cuenta de una influencia mutua entre la tradición gastronómica haitiana y la cultura chilena, donde se producen cambios y adaptaciones en los patrones de consumo. A medida que se establecen vínculos y se intercambian experiencias culinarias, se generan transformaciones en la dieta y en las preferencias del colectivo migrante haitiano, influyendo así en el panorama alimentario local.

Aunque con cierta timidez, hemos identificado un creciente incremento en la visibilidad de la cocina haitiana en el ámbito público, producto de la apertura de un mayor número de cocinerías tanto formales como informales, concentradas en territorios con alta presencia de la comunidad haitiana, así como la participación de representantes de Haití en ferias migrantes que destacan la gastronomía tradicional. También es indicativo de esta mayor visibilización el hecho de que las cocinas migrantes -entre estas, la haitiana- hayan sido consideradas para la elaboración de los menús que son servidos en las escuelas a estudiantes de todas las edades a nivel nacional por la JUNJI.

Sin embargo, esta tradición culinaria no ha logrado imponerse de manera generalizada en el paisaje alimentario chileno, y en su mayoría se encuentra asociada a la población haitiana residente en el país. En definitiva, aunque se ha observado un aumento en la presencia de la cocina haitiana en espacios públicos, su influencia en la tradición culinaria chilena sigue viéndose limitada, siendo principalmente apreciada y valorada por la comunidad haitiana.

En este sentido, aquellos restaurantes que atraen a una audiencia más amplia de comensales chilenos suelen ofrecer una carta más diversa y adoptan un enfoque de sincretismo alimentario, combinando elementos de diferentes tradiciones culinarias. Además, tienden a enfocarse en preparaciones rápidas y prácticas, más relacionadas con la comida al paso. Estas estrategias buscan adaptarse a los gustos y preferencias de una audiencia más amplia y diversa, sin perder de vista la esencia de la cocina haitiana.

Ahora bien, a pesar de las primeras luces que esta investigación nos ha dado respecto de cómo la cocina haitiana se está desplegando en Santiago de Chile durante los últimos años, sin duda serán necesarios muchos más estudios, encuentros y mesas compartidas para poder comprender todos los alcances que tienen los intercambios y cruces que se producen en el plano de la alimentación entre grupos humanos y sus culturas en el contexto del proceso migratorio, y cómo estos se transforman con el paso del tiempo. Esperamos sí que este primer paso contribuya a construir espacios de acercamiento entre chilenos y haitianos.





BIBLIOGRAFÍA

- AGUIRRE, T. (2017). Migración y religión. La conformación de una comunidad católica haitiana en Santiago de Chile. En Rojas y Koechlin (Eds.). *Migración haitiana hacia el sur andino* (pp. 187-209). Perú: Colección OBIMID, vol. 3.
- APPADURAI, A. (1981). Gastro-Politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, 8(3), 494-511. <https://doi.org/10.1525/ae.1981.8.3.02a00080>
- BELL, B., & FIELD, M. (2010, 9 de enero). Miami rice: The business of disaster in Haiti. *GRAIN*. <https://grain.org/en/article/4212-miami-rice-the-business-of-disaster-in-haiti>
- BENAYOUN, M. (s/f). Diri kolé ak pwa. 196 Flavors. <https://www.196flavors.com/es/diri-kole-ak-pwa/>
- BENAYOUN, M. (2023, 8 de marzo). Diri kolé ak pwa. 196 Flavors. <https://www.196flavors.com/es/diri-kole-ak-pwa/>
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. (2001). *Fisiología del gusto* (J. L. Gómez, Trad.). Editorial Optima.
- CANO, V., & SOFFIA, M. (2009). Los estudios sobre migración internacional en Chile: apuntes y comentarios para una agenda de investigación actualizada. *Papeles de Población*, 15(61), 129-167. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.papo15-61.emic>
- CASEN. (2017). Encuesta de caracterización socioeconómica nacional: Resultados nacionales. Gobierno de Chile, Ministerio de Desarrollo Social y Familia. Recuperado de https://observatorio.ministeriodesarrollosocial.gob.cl/casen-multidimensional/casen/docs/2017/CASEN_2017_Resultados_Nacionales.pdf
- CENEM-UTALCA. (2019, enero 5). Haitianos en Chile: Integración laboral, social y cultural. Retrieved from http://www.cenem.utralca.cl/docs/publicaciones/Haitianos_en_Chile.pdf
- CONTRERAS, J. (1995). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona Publicacions.
- CONTRERAS, J., & GRACIA, J. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Ariel.
- DEBANDI, N., PATALLO, M. F., LEGUIZAMÓN, C., ARGENTIERI, C., GURRIERI, J., TEXIDO, E., & MIRANDA, M. E. (2017). Diagnóstico regional sobre migración haitiana. OIM ONU Migración. https://roam.iom.int/wordpress/wp-content/uploads/wpallimport/files/22fc9__final-estudio-regional-sobre-migracion-haitiana.pdf

- DOUGLAS, M. (1995). Las estructuras de lo culinario. En J. Contreras (Ed.), *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres* (pp. 25-40). Universitat de Barcelona Publicacions.
- DUCCI, M. E., & ROJAS SYMMES, L. (2010). La pequeña Lima: Nueva cara y vitalidad para el centro de Santiago de Chile. *EURE* (Santiago), 36(108), 95-121. <https://dx.doi.org/10.4067/S0250-71612010000200005>
- EDWARDS, R. & GREENE, M. (2022). Migración haitiana en Santiago. Una aproximación multiescalar y temporal. *EURE*, 48(144), 1-21. <https://doi.org/10.7764/eure.48.144.02>
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO, G. (1992). *Historia general y natural de las Indias* (M. Gómez-Mena, Ed.). Atlas.
- FISCHLER, C. (1995). *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.
- FLORES JURADO, J. (2019, febrero). Foodscapes: los paisajes alimentarios y la representación de los espacios de la cocina mexicana. Ponencia presentada en el IX Congreso Latinoamericano de Semiótica Visual: Perspectivas Latinoamericanas, Zacatecas, México.
- GÁLVEZ, P., EGAÑA, D., MASFERRER, D., & CERDA, R. (2017). Propuesta de un modelo conceptual para el estudio de los ambientes alimentarios en Chile. *Rev Panam Salud Pública*, 41, e169. <https://doi.org/10.26633/RPSP.2017.169>
- GOODY, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Gedisa editores.
- IMILAN, W. (2014). Restaurantes peruanos en Santiago de Chile: construcción de un paisaje de la migración. *Revista de Estudios Sociales*, 48, 15-28. <https://doi.org/10.7440/res48.2014.02>
- INE. (2018). Síntesis de resultados Censo 2017. <http://www.censo2017.cl/>
- INE-DEM. (2022). Informe de resultados de la estimación de personas extranjeras residentes en Chile al 31 de diciembre de 2021 desagregación nacional, regional y principales comunas. https://www.ine.gob.cl/docs/default-source/demografia-y-migracion/publicaciones-y-anuarios/migraci%C3%B3n-internacional/estimaci%C3%B3n-poblaci%C3%B3n-extranjera-en-chile-2018/estimaci%C3%B3n-poblaci%C3%B3n-extranjera-en-chile-2021-resultados.pdf?sfvrsn=d4fd5706_6
- ITURRA, D. (2016). *De Haití a Chile: la formación de un enclave residencial en la periferia de Santiago*. (Tesis de magíster, Instituto de Estudios Urbanos y Territoriales, Pontificia Universidad Católica de Chile). <https://estudiosurbanos.uc.cl/wp-content/uploads/2016/11/TESIS-DIA.pdf>

- JAKOBSON, R., & HALLE, M. (1967). Fundamentos del lenguaje. Ciencia Nueva.
- JEAN-LOUIS, N. (2012). History and culture of Haiti: journey through visual art. Xlibris.
- KAPLAN, A., & CARRASCO, S. (1999). Migración, cultura y alimentación. Cambios y continuidades en la organización alimentaria, de Gambia a Cataluña. Universidad Autónoma de Barcelona/Bellaterra.
- LÉVI-STRAUSS, C. (1995). Antropología estructural. Paidós.
- LÉVI-STRAUSS, C. (2012). El origen de los modos de la mesa. Mitológicas III. Siglo XXI Editores.
- LÉVI-STRAUSS, C. (2013). The culinary triangle. In C. Counihan & P. Van Esterik (Eds.), Food and culture: A reader (3rd ed.) (pp. 28-33). Routledge.
- MADRIAGA, L. (2019). El sueño de viajar y la realidad de habitar Santiago de Chile: migración haitiana en espacios laborales segregados el racismo como una relación social. [Doctoral dissertation, Universidad de Granada]. https://www.researchgate.net/publication/339883092_El_sueno_de_viajar_y_la_realidad_de_habitar_Santiago_de_Chile_migracion_haitiana_en_espacios_laborales_segregados_y_el_racismo_como_una_relacion_social
- MELÉNDEZ TORRES, J. M., & CANEZ DE LA FUENTE, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estud. Soc*, 17(SPE), 181-204.
- MINTZ, S. (1996). Dulzura y poder, el lugar del azúcar en la historia moderna. Siglo XXI.
- MONTECINO, S. (2004). Cocinas mestizas de Chile. La olla deleitosa. Santiago: Museo de Arte Precolombino.
- MONTECINO, S. (2006). Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile: lecturas desde la antropología de la alimentación [Doctoral dissertation, Leiden University]. Leiden Repository. <https://hdl.handle.net/1887/4864>
- ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL PARA LAS MIGRACIONES (OIM). (2022). Informe sobre las migraciones en el mundo. Recuperado de <https://worldmigrationreport.iom.int/wmr-2022-interactive/?lang=ES>
- ORREGO, C. (2022). Migración haitiana en Chile: un caso de superexplotación y violación del valor de la fuerza de trabajo. *Notas de Población*, vol. 114, pp. 175-195. <https://repositorio.cepal.org/handle/11362/48139>

RED INTERNACIONAL DE DERECHOS HUMANOS (RIDH-RIDHE). (2021, 9 de marzo). La migración haitiana en Chile: desafíos para la sociedad y el Estado. Recuperado de <https://ridh.org/wp-content/uploads/2021/03/Migracion-haitiana-Chile-1.pdf>.

RODRÍGUEZ TORRENT, J. C. Y GISSI BARBIERI, N. (2021). Migración haitiana en Chile en el 2020: barreras a la incorporación social, arraigo cuestionado y reemigraciones. *Campos en Ciencias Sociales*, 9(2). <https://doi.org/10.15332/25394363.7122>

ROJAS, N. & SILVA, C. (2016). La migración en Chile: Breve reporte y caracterización. Informe OBIMID.

ROJAS, N., AMODE N. Y VÁSQUEZ, J. (2017). Migración haitiana hacia Chile: origen y aterrizaje de nuevos proyectos migratorios. En Rojas y Koechlin (Eds.). *Migración haitiana hacia el sur andino*. 1 ed., vol. 3, pp. 65-172. Perú. Colección OBIMID.

ROZIN, E. & ROZIN, P. (1981). Culinary themes and variations. Traditional seasoning practices provide both a sense of familiarity and a source of variety. *Natural History*, 90(2).

SJM. (2021). ¿Por qué tantos haitianos se están yendo de Chile? [Mensaje en un blog]. Servicio Jesuita a Migrantes. <https://sjmchile.org/2021/09/24/por-que-tantos-haitianos-se-estan-yendo-de-chile/>

STANG ALVA, F., LARA EDWARDS, A. & ANDRADE MORENO, M. (2020). Retórica humanitaria y expulsabilidad: migrantes haitianos y gobernabilidad migratoria en Chile. *Si Somos Americanos*, 20(1), 176-201. <https://dx.doi.org/10.4067/S0719-09482020000100176>

TIJOUX, M. E., & PALOMINOS MANDIOLA, S. (2015). Aproximaciones teóricas para el estudio de procesos de racialización y sexualización en los fenómenos migratorios de Chile. *Polis. Revista Latinoamericana*, (42).

AUTORES

DANIEL EGAÑA ROJAS (Münster, Alemania, 1980)

Antropólogo Social de la Universidad de Chile, magíster en Estudios Latinoamericanos de la misma universidad y doctor en Ciencias Antropológicas de la Universidad Autónoma Metropolitana de México. Es académico de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile, y realiza investigación en temas patrimoniales, alimentación, salud y cultura. Recientemente ha realizado investigaciones sobre ambientes alimentarios en Chile y es coautor del libro “Santiago Panadero”, una investigación sobre la panadería chilena (junto a Flavia Berger, 2017), y “Sándwiches, sánquches y sangucherías: Prácticas y trayectorias de una creación colectiva” (junto a Manuel Escobar, 2019).

Contacto: puduasado@gmail.com

CAROLINA CARSTENS RIVEROS (Londres, Inglaterra, 1983)

Socióloga de la Universidad ARCIS, máster en Antropología Aplicada en Salud y Desarrollo Comunitario de la Universidad de Salamanca, España. Actualmente se desempeña como coordinadora de institucionalización de igualdad de género en la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile, y su área de investigación corresponde a género, diversidades e inclusión al ámbito de la educación superior y a servicios de salud. Además ha desarrollado una línea de investigación en patrimonio alimentario que ha culminado con las publicaciones: “Las cocinas del lago Llanquihue: una aproximación al patrimonio cultural inmaterial de la Décima Región” (2010), “Chanco y Pipeño: un recorrido por cocinerías tradicionales chilenas de Santiago” (2011) y “Caleta de Sabores: un rescate del patrimonio culinario de la Región de Valparaíso” (2013).

Contacto: carolinacarstens@gmail.com

ALICIA GENTSCHÉV POGGI (Halle, Alemania, 1982)

Antropóloga social de la Universidad de Chile, magíster en Estudios Latinoamericanos de la Universidad de Salamanca, España. Ha participado en diversos estudios y proyectos tanto para organismos gubernamentales como para entidades privadas. Su experiencia profesional se ha orientado a temas vinculados con el patrimonio cultural, específicamente en el área de la antropología de la alimentación. En esta línea, ha participado de las investigaciones “Las cocinas del lago Llanquihue: una aproximación al patrimonio cultural inmaterial de la Décima Región” (2010) y “Caleta de Sabores: un rescate del patrimonio culinario de la Región de Valparaíso” (2013), ambas publicadas gracias al apoyo de FONDART.

Contacto: agentschev@gmail.com

JEAN CLAUDE PIERRE PAUL (Artibonite, Haití, 1982)

Trabajador Social de la Universidad de las Américas, Santiago de Chile, diplomado en mediación cultural, se ha desempeñado en actividades del quehacer social y cultural sobre personas migrantes y refugiadas en Chile. En la actualidad es responsable de la Oficina de Migrantes de la comuna de Cerrillos y es miembro activo de la Red Nacional de Migrantes, donde apoya a organizaciones de la sociedad civil en difusión, acompañamiento y asesorías relacionadas con la comunidad migrada, en particular con la comunidad haitiana residente en Chile.

Contacto: jeanclaude.pierrepaul@gmail.com

ALEJANDRA GONZÁLEZ GUILLÉN (Santiago, Chile, 1981).

Fotógrafa del Instituto Arcos. Ha desarrollado su trabajo principalmente en el área editorial para medios tales como: Revista MásDeco, Revista Mujer, La Hora Mujeres y ¡Hola!, entre otras publicaciones. Actualmente desarrolla su trabajo en Revista Paula.cl. Ha desarrollado proyectos editoriales como “Santiago Panadero”, del cual también realizó la exposición fotográfica en la Biblioteca Patrimonial Recoleta Domínica entre los meses de noviembre de 2016 y marzo de 2017, y el libro “Sándwiches, sánquches y sangucherías”, en agosto de 2019.

Contacto: alegonzalezguillenfoto@gmail.com

EN LOS ÚLTIMOS AÑOS CHILE SE HA CONVERTIDO EN EL PRINCIPAL RECEPTOR DE POBLACIÓN EXTRANJERA DE LA REGIÓN. ESTO HA SIGNIFICADO UN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DEL PAÍS, QUE AFECTA TANTO A LOS TERRITORIOS COMO A LAS COMUNIDADES, PERO TAMBIÉN A SUS PRÁCTICAS COTIDIANAS, ENTRE LAS QUE DESTACA LA ALIMENTACIÓN. HACIA EL AÑO 2022 LA POBLACIÓN MIGRADA -PROVENIENTE PRINCIPALMENTE DE SUDAMÉRICA Y EL CARIBE- LLEGÓ A REPRESENTAR EL 8% DEL PAÍS, SIENDO LA COMUNIDAD HAITIANA LA TERCERA MÁS NUMEROSA (EQUIVALE AL 12.2% DEL TOTAL).

EL PRESENTE LIBRO RECOGE LOS PRINCIPALES RESULTADOS DEL PROYECTO FONDART REGIONAL DE LA LÍNEA DE CULTURAS MIGRANTES (2021), LLAMADO "KINAN'M: GASTRONOMÍA HAITIANA EN EL PAISAJE ALIMENTARIO DE LA REGIÓN METROPOLITANA". SE PROPUSO DESCRIBIR LAS TRADICIONES CULINARIAS DE LA POBLACIÓN HAITIANA MIGRADA A CHILE, PARA HACER VISIBLE LA CULTURA ALIMENTARIA DE ESTE COLECTIVO Y DAR CUENTA DE LOS POSIBLES MESTIZAJES Y RELACIONES INTERCULTURALES QUE SE GENERAN EN EL PROCESO MIGRATORIO.

MEDIANTE ENTREVISTAS Y ENCUENTROS GASTRONÓMICOS CON DIVERSOS MIEMBROS DEL COLECTIVO HAITIANO, ESTE TRABAJO INTENTÓ INDAGAR EN QUÉ CONSISTE LA GASTRONOMÍA MIGRANTE HAITIANA, CÓMO SE EXPRESA ESTA CULINARIA EN CHILE, CUÁLES SON LAS DIFICULTADES PARA ABASTECERSE DE SUS INGREDIENTES PRINCIPALES, CÓMO SE REPRODUCE LA COCINA EN EL PLANO DOMÉSTICO Y QUÉ FORMAS ADQUIERE LA RESTAURACIÓN PÚBLICA EN EL CONTEXTO MIGRATORIO.



Proyecto financiado por
FONDART Regional RM,
convocatoria 2021

